

中学校給食予定献立表(A献立)

令和8年 6月

堺市教育委員会

よくかんで食べよう!! 歯と口の健康週間献立【4日(木)】										
日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	たんぱく質 脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、 大豆製品	2群 牛乳、乳製品、 海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、 砂糖類	6群 油脂、脂肪の 多い食品		
1月	ご飯	○					精白米			771 kcal
	鮭の風味焼き		鮭					油	酢、淡口しょうゆ	38.4 g
	豚肉のごま風味		豚肉		ピーマン、にんじん	にんにく、土しょうが、たまねぎ、りんごビュール	砂糖	油、すり白ごま、ごま油	しょうゆ、料理酒	21.1 g
	さつま汁		鶏肉、みそ		青ねぎ、にんじん	たまねぎ、さがきごぼう	さつまいも		つきこんにやく、削りぶし(だし用)	
2火	ご飯	○					精白米			768 kcal
	家常豆腐		豚肉、厚揚げ、赤みそ		ちんげん菜、にんじん	白ねぎ、土しょうが、たまねぎ	砂糖、片栗粉	油	豆板醤、しょうゆ、料理酒、塩、こしょう	31.7 g
	春雨の甘酢和え(冷)		ハム		にんじん	きゅうり	緑豆春雨、砂糖	油	淡口しょうゆ、酢	21.8 g
	肉だんごスープ		ミートボール		にら、にんじん	土しょうが、たまねぎ、干しいたけ		油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
3水	ご飯	○					精白米			776 kcal
	鶏肉とキャベツのガーリック炒め		鶏肉			キャベツ、にんにく、たまねぎ		オリーブ油	コンソメ、料理酒、塩、こしょう、一味唐辛子	30.0 g
	ポテトサラダ(冷)		ハム		にんじん	きゅうり	じゃがいも、砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)	酢	24.8 g
	ミネストローネ		ベーコン		皮むきトマト、にんじん	セロリ、にんにく、たまねぎ	白いんげん豆水煮		コンソメ、トマトケチャップ、塩、こしょう	
4木 歯と口の健康週間献立	コッペパン	○					コッペパン			824 kcal
	●あじフライ		あじフライ					油		38.8 g
	ごぼうサラダ(冷)		ハム		にんじん	ホールコーン、さがきごぼう	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)、すり白ごま、あたりごま	しょうゆ、酢	28.2 g
	ポトフ		豚肉		にんじん	キャベツ、たまねぎ	じゃがいも	油	コンソメ、塩、こしょう	
	ヨーグルト			ヨーグルト(プレーン)						
5金	ご飯	○					精白米			805 kcal
	ポークカレーライス		豚肉		にんじん	にんにく、たまねぎ	じゃがいも	油、カレールウ(アレルギーフリー)	トマトケチャップ、ウスターソース、カレー粉、塩、こしょう	31.1 g
	ハンバーグ		ハンバーグ							22.4 g
	コールスローサラダ(冷)		ハム		にんじん	ホールコーン、キャベツ	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)	酢	
8月	ご飯	○					精白米			780 kcal
	八宝菜		豚肉、うずら卵		ちんげん菜、にんじん	たけのこ水煮、キャベツ、土しょうが、たまねぎ、干しいたけ	片栗粉	油	中華だし、しょうゆ、塩、こしょう	27.1 g
	●揚げギョーザ		ギョーザ					油		21.9 g
	フルーツコンポート(冷)			粉寒天		黄桃、パイナップル	砂糖			
9火	ご飯	○					精白米			765 kcal
	豚肉のバーベキューソース		豚肉		かぼちゃ	たまねぎ、白ねぎ、土しょうが、にんにく、りんごビュール	砂糖、片栗粉	油	塩、こしょう、しょうゆ、みりん、料理酒	32.4 g
	ちんげん菜のソテー		鶏肉		ちんげん菜、にんじん	キャベツ		油	淡口しょうゆ、塩、こしょう	23.1 g
	オニオンスープ		ベーコン		パセリ、にんじん	たまねぎ、ソテードオニオン			コンソメ、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
10水	ご飯	○					精白米			764 kcal
	●はものかば焼き		はも粉付				砂糖、片栗粉	油	みりん、しょうゆ	33.9 g
	五目豆		鶏肉、大豆水煮、焼ちくわ	角切り昆布	にんじん	たけのこ水煮	砂糖	油	みりん、しょうゆ、削りぶし(だし用)	20.7 g
	みそ汁		赤みそ、白みそ		小松菜、にんじん	キャベツ、えのき茸、たまねぎ	じゃがいも		削りぶし(だし用)	
11木	ご飯	○					精白米			795 kcal
	豚肉のピリ辛みそ焼き		豚肉、赤みそ		ピーマン、にんじん	にんにく、土しょうが、たまねぎ	砂糖	ごま油、白ごま	塩、こしょう、コチジャン、みりん、しょうゆ、料理酒	38.0 g
	ひじきと切干大根の煮物		焼豚	ひじき	にんじん	干しいたけ、切干大根	砂糖	油	みりん、しょうゆ、だし昆布、削りぶし(だし用)	23.4 g
	かきたま汁		鶏肉、液卵		青ねぎ	しめじ、たまねぎ	片栗粉		淡口しょうゆ、塩、だし昆布、削りぶし(だし用)	
	ミニフィッシュ			ミニフィッシュ						
12金	ご飯	○					精白米			812 kcal
	●ヤンニョムチキン		鶏から揚げ			にんにく		油	コチジャン、料理酒、みりん、オイスターソース、トマトケチャップ	30.2 g
	キャベツのソテー		ウィンナー		にんじん	ホールコーン、キャベツ、たまねぎ		油	淡口しょうゆ、塩、こしょう	26.8 g
	中華スープ		豚肉、豆腐		青ねぎ、にんじん	たまねぎ、干しいたけ		油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	



よくかんで食べよう!! 歯と口の健康週間献立【4日(木)】



6月4日から10日までは「歯と口の健康週間」です。よくかんで食べると、体に良い働きがたくさんあります。そのため、かみごたえのある食べ物を意識して食事に加えると良いでしょう。食べ物の味や食感を楽しみながら、ゆっくり時間をかけて食事をしましょう。

◎ごぼうサラダ

ごぼうはかみごたえがある食材です。かむ回数が増えると、だ液がたくさん出て消化・吸収を助け、虫歯予防にもつながります。さらに、満腹感が得られるため、食べすぎを防ぐことができます。また、脳の血流量が増えることで、脳の働きを活発にする効果があります。

◎ヨーグルト

ヨーグルトは、歯を強く丈夫にするカルシウムが多く含まれます。牛乳と同じくらいカルシウムが効率よく吸収される食品であるため、日々の食事に取り入れることで、丈夫な歯をつくることにつながります。

食育月間

6月は「食育月間」です。食についての理解を深め、健康的な食生活を考える期間です。季節の食材を味わい、主食・主菜・副菜をそろえた栄養バランスのよい食事を意識して食べましょう。



旬の食材

あじ・はも・じゃがいも
冬瓜・ピーマン



堺っこ献立「昆布」

【五目豆(10日)】

五目豆に「昆布」が使われています。古くから江戸時代にかけて貿易港として栄えた堺は、北海道で収穫された昆布が多く隆揚げされたことで、昆布の加工業が発達しました。



堺のめぐみ

たまねぎ・小松菜・にんじん

中学校給食予定献立表(A献立)

令和8年 6月

堺市教育委員会

日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	1人1日たんぱく質 脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、 大豆製品	2群 牛乳、乳製品、 海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、 砂糖類	6群 油脂、脂肪の 多い食品		
15 月	ご飯	○					精白米			768 kcal
	照り焼きミートボール		ミートボール			しめじ、たまねぎ	砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、みりん	30.9 g
	豚肉とじゃがいもの炒め物		豚肉		ピーマン、にんじん		じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ	21.8 g
	ちんげん菜スープ		鶏肉、豆腐		ちんげん菜、にんじん	たまねぎ		油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
16 火	ご飯	○					精白米			827 kcal
	ホイコーロー		豚肉		ピーマン、にんじん	キャベツ、にんにく	砂糖、片栗粉	油	テンメンジャン、料理酒、しょうゆ、豆板醤	28.7 g
	●大学いも						さつまいも、砂糖	油、黒ごま	みりん、しょうゆ	20.8 g
	中華コンスープ		鶏肉		青ねぎ、にんじん	クリームコーン、たまねぎ、干しいたけ	片栗粉	油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
17 水	ご飯	○					精白米			789 kcal
	さわらのみそ焼き		さわら、白みそ、赤みそ				砂糖		みりん、料理酒	38.2 g
	豚肉と野菜のしょうが煮		豚肉、一口丸天		三度豆、にんじん	土しょうが、たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、だし昆布、削りぶし(だし用)	17.5 g
	すまし汁				青ねぎ、にんじん	えのき茸、たまねぎ	団子		淡口しょうゆ、みりん、塩、だし昆布、削りぶし(だし用)	
18 木	黒糖パン	○					黒糖パン			807 kcal
	鶏肉とポテトの香草焼き		鶏肉			にんにく	じゃがいも	オリーブ油	塩、こしょう、パセリ	36.1 g
	イタリアンサラダ(冷)		ハム		にんじん、トマトビュレ	キャベツ、にんにく、たまねぎ	砂糖	油	塩、酢、こしょう	31.2 g
	白いんげん豆のクリームスープ		ベーコン	牛乳	パセリ、にんじん	たまねぎ	白いんげん豆水煮、白いんげん豆裏ごし	ホワイトルウ(アレルギーフリー)	コンソメ、塩、こしょう	
19 金 毎月19日は 食育の日	ご飯	○					精白米			783 kcal
	豚肉入り野菜炒め		豚肉		ピーマン、にんじん	キャベツ、にんにく、緑豆もやし		油	塩、淡口しょうゆ、こしょう	33.2 g
	●揚げじゃがのそぼろかけ		鶏挽肉			たまねぎ	じゃがいも、砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、みりん、料理酒、削りぶし(だし用)	22.9 g
	冬瓜のみそ汁		うすあげ、豆腐、赤みそ、白みそ		青ねぎ、にんじん	とうがん、たまねぎ			削りぶし(だし用)	
22 月	ご飯	○					精白米			761 kcal
	さばの塩焼き		さば						料理酒	36.3 g
	じゃがいものいそ煮		豚肉	ひじき	にんじん		じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、みりん、削りぶし(だし用)	22.6 g
	みそ汁		みそ		青ねぎ、にんじん	えのき茸、キャベツ、たまねぎ			削りぶし(だし用)	
23 火	ご飯	○					精白米			803 kcal
	鶏肉のレモンソース		鶏から揚げ			レモン汁	砂糖		酢、しょうゆ	33.4 g
	きんぴらごぼう		豚肉		にんじん	ささがきごぼう	砂糖	油、白ごま、ごま油	つきこんにやく、しょうゆ、みりん、一味唐辛子	23.4 g
	わかめと卵のスープ		ベーコン、液卵	わかめ	青ねぎ、にんじん	しめじ、たまねぎ	片栗粉	油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
24 水	ご飯	○					精白米			886 kcal
	ハヤシライス		牛肉		にんじん、トマトビュレ	にんにく、たまねぎ		油、ハヤシルウ(アレルギーフリー)	トマトケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう	27.4 g
	●コロッケ						コロッケ	油		30.1 g
	キャベツサラダ(冷)		ハム		にんじん	ホールコーン、きゅうり、キャベツ	砂糖	油	酢、しょうゆ	
25 木	ご飯	○					精白米			786 kcal
	豚肉のしょうが焼き		豚肉		ピーマン、にんじん	土しょうが、たまねぎ	砂糖		塩、こしょう、料理酒、しょうゆ、みりん	35.3 g
	じゃがいものうま煮		ベーコン		三度豆	たまねぎ	じゃがいも、砂糖		しょうゆ、削りぶし(だし用)	23.0 g
	塩ちゃんこ汁		鶏肉、平天		青ねぎ、にんじん	緑豆もやし、キャベツ			つきこんにやく、中華だし、淡口しょうゆ、みりん、塩、削りぶし(だし用)	
26 金	ご飯	○					精白米			763 kcal
	麻婆豆腐		豚肉、豆腐、赤みそ、豆みそ		にんじん	たけのこ水煮、白ねぎ、にんにく、土しょうが、たまねぎ、干しいたけ	砂糖、片栗粉	油、ごま油	中華だし、しょうゆ、豆板醤、料理酒	33.5 g
	焼きシューマイ		シューマイ							21.7 g
	小松菜のソテー		ベーコン		小松菜	たまねぎ			しょうゆ、塩、こしょう	
29 月	ご飯	○					精白米			766 kcal
	●ミンチカツ		ミンチカツ					油		27.7 g
	はるさめサラダ(冷)		ハム		にんじん	キャベツ、きゅうり	緑豆春雨、砂糖	油	酢、しょうゆ	20.6 g
	豚汁		豚肉、みそ		青ねぎ、にんじん	たまねぎ、ささがきごぼう			つきこんにやく、削りぶし(だし用)	
30 火	ご飯	○					精白米			753 kcal
	肉じゃが		豚肉		にんじん	たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	糸こんにやく、しょうゆ、みりん、削りぶし(だし用)	37.2 g
	焼きししゃも			ししゃも						18.1 g
	和風サラダ(冷)		ささみフレーク	ひじき	にんじん	キャベツ、むき枝豆、切干大根	砂糖	油	しょうゆ、酢	
	味付けのり			味付のり						

●は揚げ物料理です。
(冷)は冷たい和え物料理です。
栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています。
★予定献立は内容を一部変更する場合があります。



←学校給食のレシピを
紹介しています。
こちらからご覧ください。

中学校給食予定献立表(B献立)

令和8年 6月

堺市教育委員会



よくかんで食べよう!! 歯と口の健康週間献立【4日(木)】



6月4日から10日までは「歯と口の健康週間」です。よくかんで食べると、体に良い働きがたくさんあります。そのため、かみごたえのある食べ物を意識して食事に加えると良いでしょう。食べ物の味や食感を楽しみながら、ゆっくり時間をかけて食事をしましょう。

◎ひじきと切干大根の煮物 ◎ミニフィッシュ

ひじき・切干大根・ミニフィッシュには、歯を強くするカルシウムが多く含まれています。また、切干大根やミニフィッシュはかみごたえがある食材です。かむ回数が増えると、だ液がたくさん出て消化・吸収を助け、虫歯予防にもつながります。さらに、満腹感が得られるため、食べすぎを防ぐことができます。また、脳の血流量が増えることで、脳の働きを活発にする効果があります。

食育月間

6月は「食育月間」です。食についての理解を深め、健康的な食生活を考える期間です。季節の食材を味わい、主食・主菜・副菜をそろえた栄養バランスのよい食事を意識して食べましょう。



旬の食材

あじ・はも・じゃがいも
冬瓜・ピーマン





堺っこ献立「昆布」

【五目豆(3日)】
五目豆に「昆布」が使われています。古くから江戸時代にかけて貿易港として栄えた堺は、北海道で収穫された昆布が多く隆揚げされたことで、昆布の加工業が発達しました。



堺のめぐみ

たまねぎ・小松菜・にんじん

日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	1人あたりたんぱく質・脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、大豆製品	2群 牛乳、乳製品、海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、砂糖類	6群 油脂、脂肪の多い食品		
1月	ご飯	○					精白米			780 kcal
	八宝菜		豚肉、うずら卵		ちんげん菜、にんじん	たけのこ水煮、キャベツ、土しうが、たまねぎ、干しいたけ	片栗粉	油	中華だし、しょうゆ、塩、こしょう	27.1 g
	●揚げギョーザ		ギョーザ					油		21.9 g
	フルーツコンポート(冷)			粉寒天		黄桃、パイナップル	砂糖			
2火	ご飯	○					精白米			765 kcal
	豚肉のバーベキューソース		豚肉		かぼちゃ	たまねぎ、白ねぎ、土しうが、にんにく、りんごビュレ	砂糖、片栗粉	油	塩、こしょう、しょうゆ、みりん、料理酒	32.4 g
	ちんげん菜のソテー		鶏肉		ちんげん菜、にんじん	キャベツ		油	淡口しょうゆ、塩、こしょう	23.1 g
	オニオンスープ		ベーコン		パセリ、にんじん	たまねぎ、ソテードオニオン			コンソメ、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
3水	ご飯	○					精白米			764 kcal
	●はものかば焼き		はも粉付				砂糖、片栗粉	油	みりん、しょうゆ	33.9 g
	五目豆		鶏肉、大豆水煮、焼ちくわ	角切り昆布	にんじん	たけのこ水煮	砂糖	油	みりん、しょうゆ、削りぶし(だし用)	20.7 g
	みそ汁		赤みそ、白みそ		小松菜、にんじん	キャベツ、えのき茸、たまねぎ	じゃがいも		削りぶし(だし用)	
4木	ご飯	○					精白米			795 kcal
	豚肉のビリ辛みそ焼き		豚肉、赤みそ		ピーマン、にんじん	にんにく、土しうが、たまねぎ	砂糖	ごま油、白ごま	塩、こしょう、コチジャン、みりん、しょうゆ、料理酒	38.0 g
	歯と口の健康週間献立 ひじきと切干大根の煮物		焼豚	ひじき	にんじん	干しいたけ、切干大根	砂糖	油	みりん、しょうゆ、だし昆布、削りぶし(だし用)	23.4 g
	かきたま汁		鶏肉、液卵		青ねぎ	しめじ、たまねぎ	片栗粉		淡口しょうゆ、塩、だし昆布、削りぶし(だし用)	
	ミニフィッシュ			ミニフィッシュ						
5金	ご飯	○					精白米			812 kcal
	●ヤンニョムチキン		鶏から揚げ			にんにく		油	コチジャン、料理酒、みりん、オイスターソース、トマトケチャップ	30.2 g
	キャベツのソテー		ウインナー		にんじん	ホールコーン、キャベツ、たまねぎ		油	淡口しょうゆ、塩、こしょう	26.8 g
	中華スープ		豚肉、豆腐		青ねぎ、にんじん	たまねぎ、干しいたけ		油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
8月	ご飯	○					精白米			771 kcal
	鮭の風味焼き		鮭					油	酢、淡口しょうゆ	38.4 g
	豚肉のごま風味		豚肉		ピーマン、にんじん	にんにく、土しうが、たまねぎ、りんごビュレ	砂糖	油、すり白ごま、ごま油	しょうゆ、料理酒	21.1 g
	さつま汁		鶏肉、みそ		青ねぎ、にんじん	たまねぎ、さがきごぼう	さつまいも		つきこんにやく、削りぶし(だし用)	
9火	ご飯	○					精白米			768 kcal
	家常豆腐		豚肉、厚揚げ、赤みそ		ちんげん菜、にんじん	白ねぎ、土しうが、たまねぎ	砂糖、片栗粉	油	豆板醤、しょうゆ、料理酒、塩、こしょう	31.7 g
	春雨の甘酢和え(冷)		ハム		にんじん	きゅうり	緑豆春雨、砂糖	油	淡口しょうゆ、酢	21.8 g
	肉だんごスープ		ミートボール		にら、にんじん	土しうが、たまねぎ、干しいたけ		油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
10水	ご飯	○					精白米			776 kcal
	鶏肉とキャベツのガーリック炒め		鶏肉			キャベツ、にんにく、たまねぎ		オリーブ油	コンソメ、料理酒、塩、こしょう、一味唐辛子	30.0 g
	ポテトサラダ(冷)		ハム		にんじん	きゅうり	じゃがいも、砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)	酢	24.8 g
	ミネストローネ		ベーコン		皮むきトマト、にんじん	セロリ、にんにく、たまねぎ	白いんげん豆水煮		コンソメ、トマトケチャップ、塩、こしょう	
11木	コッペパン	○					コッペパン			824 kcal
	●あじフライ		あじフライ					油		38.8 g
	ごぼうサラダ(冷)		ハム		にんじん	ホールコーン、さがきごぼう	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)、すり白ごま、あたりごま	しょうゆ、酢	28.2 g
	ボトフ		豚肉		にんじん	キャベツ、たまねぎ	じゃがいも	油	コンソメ、塩、こしょう	
	ヨーグルト			ヨーグルト(プレーン)						
12金	ご飯	○					精白米			805 kcal
	ポークカレーライス		豚肉		にんじん	にんにく、たまねぎ	じゃがいも	油、カレールウ(アレルギーフリー)	トマトケチャップ、ウスターソース、カレー粉、塩、こしょう	31.1 g
	ハンバーグ		ハンバーグ							22.4 g
	コールスローサラダ(冷)		ハム		にんじん	ホールコーン、キャベツ	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)	酢	

中学校給食予定献立表(B献立)

令和8年 6月

堺市教育委員会

日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	たんぱく質 脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、 大豆製品	2群 牛乳、乳製品、 海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、 砂糖類	6群 油脂、脂肪の 多い食品		
15 月	ご飯	○					精白米			761 kcal
	さばの塩焼き		さば						料理酒	36.3 g
	じゃがいものいそ煮		豚肉	ひじき	にんじん		じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、みりん、削りぶし(だし用)	22.6 g
	みそ汁		みそ		青ねぎ、にんじん	えのき茸、キャベツ、たまねぎ			削りぶし(だし用)	
16 火	ご飯	○					精白米			803 kcal
	鶏肉のレモンソース		鶏から揚げ			レモン汁	砂糖		酢、しょうゆ	33.4 g
	きんぴらごぼう		豚肉		にんじん	ささがきごぼう	砂糖	油、白ごま、ごま油	つきこんにやく、しょうゆ、みりん、一味唐辛子	23.4 g
	わかめと卵のスープ		ベーコン、液卵	わかめ	青ねぎ、にんじん	しめじ、たまねぎ	片栗粉	油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
17 水	ご飯	○					精白米			886 kcal
	ハヤシライス		牛肉		にんじん、トマトピューレ	にんにく、たまねぎ		油、ハヤシルウ(アレルゲンフリー)	トマトケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう	27.4 g
	●コロッケ						コロッケ	油		30.1 g
	キャベツサラダ(冷)		ハム		にんじん	ホールコーン、きゅうり、キャベツ	砂糖	油	酢、しょうゆ	
18 木	ご飯	○					精白米			786 kcal
	豚肉のしょうが焼き		豚肉		ピーマン、にんじん	土しょうが、たまねぎ	砂糖		塩、こしょう、料理酒、しょうゆ、みりん	35.3 g
	じゃがいものうま煮		ベーコン		三度豆	たまねぎ	じゃがいも、砂糖		しょうゆ、削りぶし(だし用)	23.0 g
	塩ちゃんこ汁		鶏肉、平天		青ねぎ、にんじん	緑豆もやし、キャベツ			つきこんにやく、中華だし、淡口しょうゆ、みりん、塩、削りぶし(だし用)	
19 金 毎月19日は 食育の日	ご飯	○					精白米			763 kcal
	麻婆豆腐		豚肉、豆腐、赤みそ、豆みそ		にんじん	たけのこ水煮、白ねぎ、にんにく、土しょうが、たまねぎ、干しいたけ	砂糖、片栗粉	油、ごま油	中華だし、しょうゆ、豆板醤、料理酒	33.5 g
	焼きシューマイ		シューマイ							21.7 g
	小松菜のソテー		ベーコン		小松菜	たまねぎ			しょうゆ、塩、こしょう	
22 月	ご飯	○					精白米			766 kcal
	●ミンチカツ		ミンチカツ					油		27.7 g
	はるさめサラダ(冷)		ハム		にんじん	キャベツ、きゅうり	緑豆春雨、砂糖	油	酢、しょうゆ	20.6 g
	豚汁		豚肉、みそ		青ねぎ、にんじん	たまねぎ、ささがきごぼう			つきこんにやく、削りぶし(だし用)	
23 火	ご飯	○					精白米			753 kcal
	肉じゃが		豚肉		にんじん	たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	糸こんにやく、しょうゆ、みりん、削りぶし(だし用)	37.2 g
	焼きししゃも			ししゃも						18.1 g
	和風サラダ(冷)		ささみフレーク	ひじき	にんじん	キャベツ、むき枝豆、切干大根	砂糖	油	しょうゆ、酢	
24 水	ご飯	○					精白米			789 kcal
	さわらのみそ焼き		さわら、白みそ、赤みそ				砂糖		みりん、料理酒	38.2 g
	豚肉と野菜のしょうが煮		豚肉、一口丸天		三度豆、にんじん	土しょうが、たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、だし昆布、削りぶし(だし用)	17.5 g
	すまし汁				青ねぎ、にんじん	えのき茸、たまねぎ	団子		淡口しょうゆ、みりん、塩、だし昆布、削りぶし(だし用)	
25 木	黒糖パン	○					黒糖パン			807 kcal
	鶏肉とポテトの香草焼き		鶏肉		にんにく	じゃがいも	じゃがいも	オリーブ油	塩、こしょう、バジル	36.1 g
	イタリアンサラダ(冷)		ハム		にんじん、トマトピューレ	キャベツ、にんにく、たまねぎ	砂糖	油	塩、酢、こしょう	31.2 g
	白いんげん豆のクリームスープ		ベーコン	牛乳	パセリ、にんじん	たまねぎ	白いんげん豆水煮、白いんげん豆裏ごし	ホワイトルウ(アレルゲンフリー)	コンソメ、塩、こしょう	
26 金	ご飯	○					精白米			783 kcal
	豚肉入り野菜炒め		豚肉		ピーマン、にんじん	キャベツ、にんにく、緑豆もやし		油	塩、淡口しょうゆ、こしょう	33.2 g
	●揚げじゃがのそぼろかけ		鶏挽肉			たまねぎ	じゃがいも、砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、みりん、料理酒、削りぶし(だし用)	22.9 g
	冬瓜のみそ汁		うずあげ、豆腐、赤みそ、白みそ		青ねぎ、にんじん	とうがん、たまねぎ			削りぶし(だし用)	
29 月	ご飯	○					精白米			768 kcal
	照り焼きミートボール		ミートボール			しめじ、たまねぎ	砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、みりん	30.9 g
	豚肉とじゃがいもの炒め物		豚肉		ピーマン、にんじん		じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ	21.8 g
	ちんげん菜スープ		鶏肉、豆腐		ちんげん菜、にんじん	たまねぎ		油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	
30 火	ご飯	○					精白米			827 kcal
	ホイコーロー		豚肉		ピーマン、にんじん	キャベツ、にんにく	砂糖、片栗粉	油	テンメシジャン、料理酒、しょうゆ、豆板醤	28.7 g
	●大学いも						さつまいも、砂糖	油、黒ごま	みりん、しょうゆ	20.8 g
	中華コンソースープ		鶏肉		青ねぎ、にんじん	クリームコーン、たまねぎ、干しいたけ	片栗粉	油	中華だし、淡口しょうゆ、塩、こしょう	

●は揚げ物料理です。
(冷)は冷たい和え物料理です。
栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています。
★予定献立は内容を一部変更する場合があります。



←学校給食のレシビを
紹介しています。
こちらからご覧ください。