

[献立細案]

2026年1月1日～2026年1月31日

1ページ

1月9日(金)		1月13日(火)		1月14日(水)		1月15日(木)		1月16日(金)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[ガーリックコーンピラフ] 米 ホールコーン(冷凍) マッシュルーム(生) にんにく	80.00 22.00 8.00 0.50	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	95.00	[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g	88.00
[すき焼き風煮] 豚肩肉うす切 国産牛肩肉うす切 米ぬか油 にんじん しらたき 焼き豆腐 白菜 ねぎ しゅんぎく葉 水 かつお厚削り節・袋 酒2L 三温糖 塩 しょうゆ	30.00 30.00 0.60 15.00 15.00 40.00 30.00 10.00 10.00 10.00 0.60 3.00 3.50 0.09 10.00	[いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)] いか切身70g 酒2L 米ぬか油 玉ねぎ 米ぬか油 塩 白こしょう(純) マヨネーズ風調味料(卵なし) 粒マスタード 水	70.00 70.00 3.10 1.00 10.00 0.20 0.15 0.04 13.00 3.00 3.00	[豚肉のチリソース] 豚肩肉角切(2cm角) 白こしょう(純) 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 米ぬか油 にんにく しおり ねぎ トーバンジャン(中学校) ごま油 三温糖 トマトケチャップ(中学校) 水 しょうゆ 塩 澱粉	70.00 0.20 0.01 8.00 8.00 0.20 0.40 0.40 0.20 0.20 0.20 11.00 12.00 1.60 0.08 0.24	[生揚げと野菜の旨煮] 生揚げ 横1/4(kg) 豚肩肉うす切 米ぬか油 白菜 にんじん 茹たけのこ(レトルト) 1kg 干椎茸(4つ割) ねぎ 三温糖 しょうゆ みりん 塩 かつお厚削り節・袋 澱粉 水	60.00 40.00 0.50 25.00 15.00 12.00 1.20 8.00 5.50 1.20 0.50 0.50 1.50 20.00	[鮭のペッパー揚] 鮭切身70g しょうゆ にんにく しおり 酒2L 塩 あらびき黒こしょう 澱粉 米ぬか油(揚げ油)	70.00 0.30 0.20 0.20 2.80 0.45 0.30 8.00 7.00
[玄米団子汁] しめじ わけぎ 大根 玄米だんご10g(冷凍) しょうゆ 塩 みりん かつお厚削り節・袋 水	6.00 3.00 25.00 36.00 1.50 0.60 1.00 2.00 130.00	[ワインナーと大根のスープ] 輪切ワインナー8mm(中学校) 米ぬか油 大根 にんじん 小松菜 塩 白こしょう(純) しょうゆ 豚ガラ(冷凍) にんにく しおり 水	20.00 0.20 30.00 10.00 10.00 0.60 0.04 1.50 9.00 0.15 0.15 133.00	[タアサイ入り中華スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 にんじん タアサイ きくらげ国産(生) 玉ねぎ しょうゆ 塩 白こしょう(純) 白いりごま ごま油 鶏ガラ(冷凍) にんにく しおり 水	20.00 8.00 15.00 6.00 20.00 2.00 0.60 0.05 0.50 0.50 9.00 0.10 0.20 133.00	[さつま芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 さつま芋 小松菜 白みそ しょうゆ かつお厚削り節・袋 水	15.00 35.00 10.00 9.00 0.01 2.00 140.00	[豚肉とかぶのスープ] 豚肩肉うす切 米ぬか油 キャベツ かぶ かぶ葉 塩 白こしょう(純) 酒2L しょうゆ 水 豚ガラ(冷凍) にんにく しおり	15.00 0.30 15.00 30.00 30.00 133.00 9.00 0.15 0.15
[みかん] みかん・大	80.00	[ハム入り野菜ソテー] ハム短冊1.5cm バラベーコン短冊1.5cm 米ぬか油 キャベツ 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 塩 白こしょう(純)	15.00 5.00 0.30 35.00 15.00 8.00 0.15 0.20 0.02	[野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	30.00 8.00 10.00 2.00 1.80 0.25 1.50	[めかぶ入りゆで野菜] 芽かぶ(乾) 大根 黄パプリカ ゆで枝豆(冷)	0.70 30.00 8.00 8.00	[ブロッコリー入りマセドアンサラダ] ブロッコリー じゃが芋 にんじん オリーブ油(1Lペット) 食酢 塩 三温糖 にんにく	13.00 20.00 9.00 1.80 2.00 0.35 0.80 0.05
※印は学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。						年※ 柑橘ドレッシング	5.00		

[献 立 細 案]

2026年1月1日～2026年1月31日

[献 立 細 案]

2026年1月1日～2026年1月31日

3ページ

1月26日(月)		1月27日(火)		1月28日(水)		1月29日(木)		1月30日(金)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[東京牛乳] ※ 東京牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[あしたば揚げパン] 月 白パン50g一括 米ぬか油(揚げ油) グラニュー糖	72.50 9.00 5.50	[ご飯] 米	90.00	[豚キムチ丼] 米 大麦 (豚キムチ丼の具)	90.00
[鶏肉の甘酢あん] 年 鶏ひなもも開き70g 酒2L 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 三温糖 しょうゆ 食酢 塩 水 澱粉	70.00 3.10 9.00 7.00 4.00 3.00 4.00 0.10 9.00 0.30	[おさかなバーグ] 鶏ひなもも肉挽肉 あじミンチ 押豆腐(水抜き) しょうが 玉ねぎ パン粉 塩 白こしょう(純) しょうゆ ごま油 澱粉 米ぬか油 しょうが 三温糖 にんじん 玉ねぎ トマト水煮缶(ダイスカット) ローレル(パウダー)	40.00 30.00 15.00 0.20 35.00 8.00 0.35 0.02 0.50 0.80 2.50 1.50 0.20 4.00 2.00 1.00 13.00 0.55	[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角) 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ トマト水煮缶(ダイスカット) ローレル(パウダー)	46.00 0.50 18.00 42.00 8.00 0.03 0.70 0.02 0.06 0.02 40.00 8.00 5.00 6.50 4.60 2.30 3.00 3.00	[ぶりの照焼] ブリ切身70g 学 しょゆ 年 酒2L 学 みりん 学 しょゆ 学 三温糖 学 みりん 年 はくさいキムチ・辛口	70.00 2.70 1.00 2.00 1.00 5.00 4.00 1.50 0.40 8.00	[豚肩肉うす切] 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油 白菜 玉ねぎ にら にんじん にんにく しょうが 塩 しょうゆ 酒2L ごま油 トーバンジャン(中学校)	55.00 10.00 0.50 30.00 25.00 3.00 15.00 30.00 0.80 0.80 0.15 6.00 2.00 1.20 0.30
[うずら卵入り味噌おでん] 学 焼き竹輪 月 揚ボール 学 三角こんにゃく 大根 にんじん 結昆布 月 うずら卵 年 酒2L 学 しょうゆ 三温糖 赤みそ 白みそ かつお厚削り節・袋 水	23.00 27.00 17.00 30.00 12.00 2.00 24.00 1.50 1.00 1.30 1.00 8.00 2.00 90.00	[芋煮汁] 国産牛肩肉うす切 米ぬか油 里芋・大 ごぼう こんにゃく まいたけ ねぎ 塩 しょうゆ みりん かつお厚削り節・袋 水	10.00 0.30 35.00 8.00 10.00 10.00 10.00 0.10 6.00 1.50 2.00 120.00	[トマトケチャップ(中学校)] 中濃ソース 小麦粉 米ぬか油 バター ピーマン シュレットチーズ 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水	8.00 5.00 6.50 4.60 2.30 3.00 3.00 7.00 0.15 0.15 70.00	[かぶと油揚げの味噌汁] かぶ かぶ葉 えのきたけ 油揚げ 白みそ しおゆ かつお厚削り節・袋 水	36.00 12.00 10.00 8.00 9.00 0.01 2.00 130.00	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 茹たけのこ(レトルト)1kg カットわかめ にんじん ねぎ しおゆ 塩 白こしょう(純) 酒2L 鶏ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水	20.00 0.01 15.00 0.80 10.00 10.00 2.00 0.60 0.05 1.00 9.00 0.10 0.20 145.00
[野菜のお浸し] 白菜 小松菜 にんじん しょうゆ みりん	30.00 15.00 8.00 2.80 0.80	[野菜のゆずこしょう炒め] 豚肩粗挽肉10mm にんにく 米ぬか油 にんじん 緑豆もやし4Kg ホールコーン(冷凍) 小松菜 塩 しょうゆ 柚子胡椒 澱粉 水	12.00 0.20 0.30 10.00 20.00 15.00 15.00 0.30 0.60 0.24 0.50 2.00	[米粉麺入りサラダ] 米粉麺1mm 米ぬか油 キャベツ にんじん 胡瓜 ホールコーン(冷凍) 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	9.50 0.30 10.00 3.00 10.00 8.00 2.40 2.15 0.35 1.80	[五目きんぴら] 豚肩肉せん切 ごぼう 米ぬか油 にんじん 糸こんにゃく(白) さやいんげん さつま芋 さつま揚げ 三温糖 しおゆ みりん 一味唐辛子 ごま油 白いりごま	8.00 12.00 0.30 12.00 10.00 8.00 20.00 10.00 1.00 2.50 1.00 0.01 1.00 1.20	[切干大根サラダ] ハムせん切5mm 切り干大根 胡瓜 米ぬか油 食酢 三温糖 塩	8.00 6.00 15.00 1.80 2.00 2.00 0.80 0.35
								[ぶどうゼリー] 月※ぶどうゼリー40g	40.00

[献 立 細 案]

2026年1月1日～2026年1月31日

1月9日(金)		1月13日(火)		1月14日(水)		1月15日(木)		1月16日(金)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g	88.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	95.00	[ガーリックコーンピラフ] 米 ホールコーン(冷凍)	80.00	[ご飯] 米	90.00
[鮭のペッパー揚] 鮭切身70g 学 しょうゆ にんにく しお 年 酒2L 塩 あらびき黒こしょう 澱粉 米ぬか油(揚げ油)	70.00 0.30 0.20 0.20 2.80 0.45 0.30 8.00 7.00	[豚肉のチリソース] 豚肩肉角切(2cm角) 塩 白こしょう(純) 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 米ぬか油 ねぎ 学 トーバンジャン (中学校) ごま油 三温糖	70.00 0.20 0.01 8.00 8.00 0.20 0.40 0.40 8.00 0.20 0.60	[生揚げと野菜の旨煮] 生揚げ 横1/4(kg) 豚肩肉うす切 米ぬか油 白菜 にんじん 茹たけのこ(レトルト) 1kg 干椎茸(4つ割) ねぎ 三温糖	60.00 40.00 0.50 25.00 15.00 12.00 1.20 8.00 1.20 5.50 1.20 0.50 0.50 1.50 20.00	[いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)] にんにく 塩 米ぬか油 玉ねぎ 米ぬか油 塩 白こしょう(純) マヨネーズ 風調味料(卵なし)	70.00 0.50 0.70 0.05 3.00 0.15	[すき焼き風煮] 豚肩肉うす切 国産牛肩肉うす切 米ぬか油 にんじん しらたき 焼豆腐 白菜 ねぎ しゅんぎく葉 水 かつお厚削り節・袋 酒2L 三温糖 塩 しょゆ	30.00 30.00 0.60 15.00 15.00 40.00 30.00 10.00 10.00 10.00 0.60 3.00 3.50 0.09 10.00
[豚肉とかぶのスープ] 豚肩肉うす切 米ぬか油 キャベツ かぶ かぶ葉 塩 白こしょう(純) 酒2L 学 しょうゆ 水 豚ガラ(冷凍) にんにく しお 年 学 タアサイ入り中華スープ 鶏ひなもも皮なし小間 にんじん タアサイ きくらげ国産(生) 玉ねぎ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) じやが芋 白いりごま ごま油 オリーブ油(1Lペット) 食酢 塩 三温糖 にんにく	15.00 0.30 15.00 30.00 10.00 0.65 0.03 1.00 2.00 133.00 9.00 0.15 0.15 13.00 20.00 9.00 1.80 2.00 0.35 0.80 0.05	[トマトケチャップ (中学校)] 水 塩 澱粉 [さつま芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 さつま芋 小松菜 白みそ しょうゆ かつお厚削り節・袋 水 [めかぶ入りゆで野菜] 芽かぶ(乾) 大根 黄パプリカ ゆで枝豆(冷) [かんきつドレ] 水 [野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 年 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	11.00 12.00 1.60 0.08 0.24	[学 みりん 塩 澱粉 水 [タアサイ入り中華スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 にんじん タアサイ きくらげ国産(生) 玉ねぎ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) じやが芋 白いりごま ごま油 鶏ガラ(冷凍) にんにく しお 水 [野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 年 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	1.20 1.20 0.50 1.50 20.00 15.00 6.00 20.00 2.00 0.60	[いか切身70g] 酒2L かつお厚削り節・袋 澱粉 水 [さつま芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 さつま芋 小松菜 白みそ しょうゆ かつお厚削り節・袋 水 [めかぶ入りゆで野菜] 芽かぶ(乾) 大根 黄パプリカ ゆで枝豆(冷) [かんきつドレ] 水 [野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 年 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	70.00 3.10 0.20 0.15 13.00 3.00 3.00	[いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)] にんにく 塩 米ぬか油 玉ねぎ 粒マスタード 水 [ワインナーと大根のスープ] 輪切ワインナー8mm (中学校) 学 大根 米ぬか油 大根 にんじん 小松菜 塩 白こしょう(純) しょうゆ 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水 [ハム入り野菜ソテー] ハム短冊1.5cm バラベーコン短冊1.5cm 米ぬか油 キャベツ 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 塩 白こしょう(純)	6.00 3.00 25.00 36.00 1.50 0.60 1.00 2.00 130.00 [みかん] みかん・大 80.00
[ブロッコリー入りマセドアンサラダ] ブロッコリー じゃが芋 にんじん オリーブ油(1Lペット) 食酢 塩 三温糖 にんにく	13.00 20.00 9.00 1.80 2.00 0.35 0.80 0.05	[プロッコリー入りマセドアンサラダ] 白こしょう(純) 白いりごま ごま油 鶏ガラ(冷凍) にんにく しお 水 [野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 年 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	0.05 0.50 0.50 9.00 0.10 0.20 133.00	[プロッコリー入りマセドアンサラダ] 白こしょう(純) 芽かぶ(乾) 大根 黄パプリカ ゆで枝豆(冷) [かんきつドレ] 水 [野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 年 食酢 三温糖 塩 米ぬか油	0.70 30.00 8.00 8.00 8.00	[プロッコリー入りマセドアンサラダ] 白こしょう(純) しょうゆ 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水 [ハム入り野菜ソテー] ハム短冊1.5cm バラベーコン短冊1.5cm 米ぬか油 キャベツ 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 塩 白こしょう(純)	1.50 9.00 0.15 0.15 133.00 15.00 5.00 0.30 35.00 15.00 8.00 0.15 0.20 0.02		

※印は学校直送品です。

網掛けの部分は、教室でかけます。

[献 立 細 案]

2026年1月1日～2026年1月31日

2ページ

1月19日(月)		1月20日(火)		1月21日(水)		1月22日(木)		1月23日(金)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[ミルクコーヒー] 学※ ミルクコーヒー200ml	209.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[豆乳パン] 月※ 豆乳パン60g	86.40	[肉汁つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油 (肉汁つけうどんの具)	200.00 2.00	[根菜カレーライス] 米 (根菜カレーライスの具)	100.00	[ご飯] 米	95.00
[鶏肉の甘酢あん] 鶏ひなもも開き70g	70.00	[マカロニグラタン] 学 マカロニ 鶏ひなもも皮なし小間	13.00	★教室でかけます。 豚肩肉うす切	38.00	★教室でかけます。 豚肩肉角切(2cm角)	40.00	[豚肉と野菜の生姜炒め] 豚肩肉うす切	50.00
年 酒2L	3.10	30.00	30.00	三温糖	1.10	ににく	0.20	豚ばら肉スライス3cm	15.00
澱粉	9.00	玉ねぎ	30.00	年 酒2L	0.50	しょうが	0.30	しょうが	1.20
米ぬか油(揚げ油)	7.00	にんじん	10.00	学 みりん	1.00	米ぬか油	0.50	ににく	0.30
三温糖	4.00	マッシュルーム(生)	10.00	学 みりん	0.30	玉ねぎ	62.00	米ぬか油	0.50
学 年 食酢	3.00	米ぬか油	0.50	年 酒2L	0.50	ごぼう	10.00	玉ねぎ	42.00
塩	0.10	塩	0.80	学 みりん	0.30	れんこん	8.00	にんじん	15.00
水	9.00	白こしょう(純)	0.04	年 酒2L	0.80	にんじん	20.00	ピーマン	4.00
澱粉	0.30	小麦粉	7.00	学 みりん	0.30	じゃが芋	30.00	三温糖	1.50
[うずら卵入り味噌おでん] 学 烧き竹輪	23.00	調理用牛乳	40.00	年 酒2L	0.50	小麦粉	8.00	年 酒2L	1.50
月 揚ボール	27.00	生クリーム	10.00	学 みりん	1.80	バター	2.00	学 みりん	5.50
学 三角こんにゃく	17.00	粉チーズ	2.00	年 酒2L	5.50	米ぬか油	6.00	学 みぞ・N	1.50
大根	30.00	パン粉	1.70	学 みりん	5.50	カレー粉	1.40	水	2.00
にんじん	12.00	乾燥パセリ	0.06	年 酒2L	1.20	ウスターソース	3.00	[華風コーンスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00
結昆布	2.00			学 みりん	0.60	中濃ソース	2.50	にんじん	8.00
月 うずら卵	24.00	[豆入り野菜スープ] 学 ベーコン(肩)角1cm	10.00	年 酒2L	1.20	トマトケチャップ(中学校)	5.50	米ぬか油	0.20
年 酒2L	1.50	米ぬか油	0.20	学 みりん	5.00	しょうゆ	2.70	玉ねぎ	10.00
学 しょうゆ	1.00	玉ねぎ	20.00	年 酒2L	130.00	塩	0.60	ホールコーン(冷凍)	15.00
学 三温糖	1.30	にんじん	8.00	学 みりん	5.00	白こしょう(純)	0.05	小松菜	10.00
赤みそ	1.00	キャベツ	15.00	年 酒2L	5.50	ガラムマサラ	0.04	じゃが芋	20.00
白みそ	8.00	青大豆(レトルト)	12.00	学 みりん	0.10	ローレル(パウダー)	0.03	しょうゆ	2.00
かつお厚削り節・袋	2.00	塩	0.60	年 酒2L	0.10	三温糖	0.60	塩	0.60
水	90.00	白こしょう(純)	0.05	学 みりん	0.02	豚ガラ(冷凍)	9.00	白こしょう(純)	0.04
[野菜のお浸し] 白菜	30.00	学 みりん	2.00	年 酒2L	0.30	ににく	0.20	ごま油	0.50
小松菜	15.00	豚ガラ(冷凍)	9.00	学 みりん	0.20	しめじ	0.20	玉ねぎ	1.00
にんじん	8.00	ににく	0.20	年 酒2L	6.00	ホーリコーン(冷凍)	8.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00
学 しょうゆ	2.80	しょうが	0.20	学 みりん	6.00	まぐろ油漬	10.00	ににく	0.20
みりん	0.80	水	135.00	年 酒2L	6.00	塩	0.20	水	117.00
		[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	年※ たまねぎドレッシング	5.00	白こしょう(純)	0.03	[ビーンズサラダ] ミックスピーンズ(冷)	10.00
						三温糖	0.60	キャベツ	25.00
						学 みりん	2.00	胡瓜	15.00
						米ぬか油	0.30	食酢	1.40
						[みかんゼリー] 月 みかんレトルト	40.00	三温糖	1.50
						シロップ	20.00	学 みりん	0.60
						年 ダイスゼリーみかん	40.00	塩	0.30
								米ぬか油	1.00
								レモン汁ビン入り	0.60

注) ししゃもには、魚卵が含まれます。

[献 立 細 案]

2026年1月1日～2026年1月31日