6月分詳細献立 パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。 2025年06月02日 月曜日 2025年06月03日 火曜日 2025年06月04日 水曜日 2025年06月05日 木曜日 2025年06月06日 金曜日 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 【鶏肉のスパイス焼き】 【赤魚の和風ソース】 【ポークケチャップ】 【ししゃものカレー揚げ】 【黒酢de酢豚】 ・豚もも角切り ・鶏モモ皮つき切身 ・あかうお切り身(60g) ・豚もも小間切 ・ししゃも ・古根しょうが ・しょうゆ ・でんぷん ・しょうゆ ・こしょう ・しょうゆ ・清酒 ・小麦粉 ・でんぷん ・ガーリックパウダー ・サラダ油 ・カレー粉 ・白絞油 ・白ワイン ・しょうゆ ・アップルソース ・水 ・たけのこ(レトルト) ・カレー粉 ・白絞油 ・しょうゆ ・サラダ油 ・古根しょうが ・にんじん 玉葱 玉葱 • 酢 ・にんにく 【いんげんごまあえ】 ・サラダ油 ・しょうゆ ・冷凍さやいんげん ・にんじん ・上白糖 【ブロッコリーとツナのペンネ】 ・清酒 ・しょうゆ ・ペンネマカロニ 【キャベツのおかかあえ】 ・上白糖 ・もやし ・黒酢 塩(ゆで用) ・上白糖 ・キャベツ • 酢 ★トマトケチャップ ・オリーブ油 ・油揚げ ★トマトケチャップ ・しょうゆ ・にんにく ・煎り白すりごま ・にんじん ・トマトピューレ ・でんぷん • 水 ・まぐろ油漬 ・かつお節糸削り 【青菜とじゃこのにんにく炒め】 ・ごま油 ・ブロッコリー ・しょうゆ ・こまつな ・ピーマン ・玉葱 ・ も や し 【こんにゃくとピーマンのみそ炒め ・食塩 ・にんにく ・つきこんにゃく 【にんじんしゅうまい】 【お豆のかりんとう】 ・ちりめんじゃこ ・ピーマン ・こしょう ●にんじんしゅうまい ・大豆水煮 ・煎り白ごま ・豚もも小間切 【春雨パリパリサラダ】 ・ひよこまめ(蒸し) ・薄口しょうゆ ・玉葱 【ビーフン炒めB】 ・緑豆はるさめ ・ごま油 ・白絞油 ・ごま油 ・ビーフン ・たかのつめ ・白絞油 ・上白糖 ・しょうゆ ・キャベツ ・ホールコーン しょうゆ 【ごぼうサラダ】 ・にんじん ・キャベツ ・本みりん ・上白糖 ・にら ・にんじん ・ごぼう ・本みりん · 7k ・にんにく サラダ油 清酒 ・あらびきアーモント • 酢 ・ごま油 ・ごま油 ・にんじん ・赤みそ ・しょうゆ ・しょうゆ 【ゆかりサラダ】 ・きゅうり 【かぼちゃのそぼろあんかけ】 ・ブロッコリ-★ハム ・きゅうり ・サラダ油 ・かぼちゃ ・食塩 ・こしょう ・こしょう ★ハム • 酢 ・しょうゆ 【杏仁豆腐】 ・サラダ油 ・食塩 ・本みりん ・しょうゆ ★杏仁寒天 【ラタトゥイユ】 - 清洒 ・鶏モモ皮なし角切り肉 ・こしょう ★トウバンジャン ・上白糖 ・りんご缶 (ダイス) ・みかん缶 ・なす ・食塩 ・こしょう ・食塩 ・パイン缶(チビット) 玉葱 ・ゆかり ・かつおだし ・黄ピーマン 【ポテトドック】 • 水 【玄米ごはん】 ・ズッキーニ 【どさんこ汁】 ・じゃがいも ・鶏モモ皮なし挽き肉 <u>・精</u>白米 ・にんにく ·豚肩小間切肉 ●ドッグ用米粉 ・古根しょうが ・オリーブ油 発芽玄米 ・長ねぎ ・じゃがいも ・食塩 ・水 ・ホールトマト缶詰 ・にんじん ・水 ・サラダ油 ・トマトピューレ ・長ねぎ ・白絞油 ・上白糖 【牛乳】 ★トマトケチャッフ ・豆腐 ・牛乳 (飲用) ・がらスープ ・ホールコーン 【黒パン(70g)】 ・本みりん ・上白糖 ・わかめ ●黒パン(70g) ・でんぷん ・食塩 ・白みそ ・水 ・しょうゆ 【牛乳】 【ごはん】 ・けずり節 (だしパック) · 牛乳 (飲用) 【かきたま汁】 ・精白米 ・豆腐 ・だし汁 ・水 ・バター ・液卵 ・にんじん 【牛乳】 【ごはん】 ・こまつな ・牛乳 (飲用) ・精白米 ・えのきたけ · 水 ・しょうゆ ・食塩 【牛乳】 ・でんぷん ・牛乳(飲用) けずり節(だしパック) ・だし汁

> 【ごはん】 ・精白米 ・水 【牛乳】 ・牛乳(飲用)

6月分詳細献立 パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。 2025年06月09日 月曜日 2025年06月10日 火曜日 2025年06月11日 水曜日 2025年06月12日 木曜日 2025年06月13日 金曜日 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 【野菜のプルコギ】 【ホキのみそマヨネーズ焼】 【ポーク梅ハニー】 【さばのみりん焼き】 【星型ハンバーグカレー】 ・豚肩ロース切り身(25g) ・豚もも小間切 ・ホキ切り身(50g) ·さば切り身(60g) ●星型ハンバーグ ・しょうゆ ・清酒 ・しょうゆ ・冷凍ブロッコリー ・本みりん ・清酒 ・白みそ ・しょうゆ <u>・玉葱</u> ・本みりん ・本みりん ・清酒 ・豚もも小間切 ・にんじん ★マヨネーズ ・古根しょうが ・古根しょうが ・じゃがいも ・サラダ油(天板用) ・干し椎茸スライス ・はちみつ 【キャベツとえびの甘酢あえ】 ・にんじん ・にんにく 【アーモンドあえ】 ・しょうゆ ・キャベツ ・にんにく ・むきえび ・こまつな ・古根しょうが ・煎り白ごま ・にんじん • zk ・清酒 ・サラダ油 ★コチジャン ・もやし ●梅干しピューレ ・ごま油 ・食塩 ・粉末アーモンド ・煎り白ごま ・上白糖 ・ごま油 ・上白糖 ・あらびきアーモンド ・長ねぎ ・しょうゆ 【フレンチサラダ】 ・キャベツ ・赤みそ ・上白糖 ・でんぷん ・酢 ・しょうゆ ・しょうゆ ・にんじん 【ひじきサラダ】 【こんにゃく&煮卵】 ・きゅうり ・がらスーフ ・ひじき ・うずら卵水煮 ★ハム ・玉こんにゃく 【チヂミ】 【凍り豆腐の含め煮】 ・まぐろ油漬 ・サラダ油 ●チヂミ ・凍り豆腐 ・キャベツ ・ト白糖 • 酢 ・きゅうり ・しょうゆ ・白絞油 玉葱 ・食塩 ・にんじん ・ホールコーン ・本みりん ・こしょう ・干し椎茸スライス ・サラダ油 ・かつおだし 【韓国サラダ】 【もやしのソテー】 ・上白糖 ・しょうゆ ・水 ・キャベツ ・本みりん · 酢 ・もや1. ・きゅうり ・しょうゆ ・上白糖 【なすと豚肉のオイスターソース炒め】 ★ベーコン ・ごま油 ・食塩 ・なす ・サラダ油 ・豚肩小間切肉 ・上白糖 ・かつおだし ・食塩 ・しょうゆ 【切干大根のピリ辛炒め】 ・しょうゆ ・こしょう ・水 • 酢 ・切干大根 ・清酒 ・しょうゆ 【ブロッコリーとえびの卵炒めな ・鶏胸皮なし小間切肉 ・赤ピーマン ・煎り白ごま ・にんじん ・ブロッコリー 【カレールゥ】 ・つきこんにゃく ・にんにく 玉菊 ・にんじん 【美生柑(1/6)】 ・きくらげ ★トウバンジャン ・古根しょうが ・サラダ油 ●カレールゥ ・長ねぎ ★オイスターソース ・美生柑 ・上白糖 ・にんにく ・しょうゆ ★中濃ソース ・上白糖 ・本みりん 【わかめスープ】 ・むきえび ・こしょう ・アップルソース 万能ねぎ ・鶏胸皮なし小間切肉 清酒 ・ごま油 ・トマトピューレ ・わかめ ★炒り卵 ・水 ・煎り白ごま ・カレー粉 ・豆腐 ・ごま油 ・ごま油 ・食塩 ・たけのこ(レトルト) ★オイスターソース 【枝豆ポテト】 ・こしょう ・長ねぎ ・鶏ガラパック(だし用) 【ごはん】 ・じゃがいも ・食塩 ・古根しょうが ・こしょう ・塩(蒸し用) ・精白米 ・スープ ・冷凍えだまめ ・でんぷん ・小麦粉 ・しょうゆ · 水 【ごはん】 ・バター ・こしょう ・精白米 ・牛乳 【牛乳】 【はやぶさゼリー】 · 牛乳 (飲用) ・鶏ガラパック(だし用) ・水 ・食塩 ●ぶどうゼリー ・スープ ・こしょう 【牛乳】 【ごはん】 【麦ごはん】 · 牛乳 (飲用) 【いわしのつみれ汁】 ・精白米 ●いわしつみれ 精白米 ・米粒麦 ・にんじん ・だいこん ・水 【牛乳】 ・牛乳 (飲用) ・こまつな 【韓国のり】 ・長ねぎ ●韓国のり ・しょうゆ ・食塩 【牛乳】 ・けずり節 (だしパック) ・牛乳 (飲用) ・だし汁 【ごはん】 ・精白米 ・水 【牛乳】

· 牛乳 (飲用)

6月分詳細献立 パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。 2025年06月16日 月曜日 2025年06月17日 火曜日 2025年06月18日 水曜日 2025年06月19日 木曜日 2025年06月20日 金曜日 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 【オムレツ&チリコンカン】 【豚肉のしょうが焼き】 【四川豆腐】 【鮭のムニエル】 【あじフライ】 さけ切り身(50g) ・豚もも小間切 ●プレーンオムレツ ・冷凍豆腐 (大) ●あじフライ(50g) 豚もも細切り ・清酒 ・白絞油 ・赤ピーマン ・大豆水煮 ・しょうゆ ・小麦粉 ・古根しょうが ・豚もも挽き肉 ・清酒 ・バター 【小松菜ともやしの煮びたし】 ・サラダ油 ・オリーブ油 ・玉葱 ・こまつな ・玉葱 ・清酒 にんにく ・もやし ・にんじん 食塩 ・本みりん ・古根しょうが ・油揚げ ・バター ・パセリ ・トマトピューレ ・しょうゆ ・にんにく ・サラダ油(天板用) ・上白糖 ★トマトケチャップ ・しょうゆ ★トウバンジャン 【野菜炒め】 ★とんかつソース 【マカロニのチーズあえ】 ★ベーコン ・上白糖 ・マカロニ ・食塩 塩(ゆで用) 【えびと卵のサラダ】 ・しょうゆ ・こしょう ・もやし ・にんじん ・チリパウダー ・赤みそ ・まぐろ油漬 ・キャベツ ★トマトケチャップ ・むきえび ・ピーマン ・玉葱 ・サラダ油 ・玉葱 ・がらスープ ・チンゲン菜 ・清酒 ごま油上白糖 ・サラダ油 ・さいの目チーズ ・小麦粉 ・がらス-・食塩 ・スープ ・食塩 ・しょうゆ ・こしょう 【セサミコールスロー】 ・でんぷん ・こしょう ・キャベツ ・しょうゆ ・食塩 ・ホールコーン • 酢 【ナムル】 ・きゅうり ・もやし 【アスパラガスのアリオリ】 ★炒り卵 【わかめときゅうりの和風サラダ】 ★ハム ・にんじん ・アスパラガス ・わかめ ・エリンギ 【冬瓜と生揚げのピリ辛炒め】 ★マヨネーズ ・にんじん ・にんじん ・煎り白すりごま ・こまつな ★ベーコン 生揚げ ・長ねぎ ・キャベツ ・レモン果汁 ・玉葱 ・とうがん ・きゅうり ・しょうゆ ・煎り白ごま ・にんにく ・にんにく ・食塩 ・上白糖 ・古根しょうが ・しょうゆ ・たかのつめ ・酢 ・上白糖 ・オリーブ油 ★トウバンジャン ・食塩 ・サラダ油 ・ごま油 ・食塩 ・豚肩挽き肉 ・たけのこ(レトルト) 【ごぼうの甘辛あえ】 ・ごま油 ・こしょう 【ひじきの中華ソテーD】 ・しょうゆ ・ごぼう ・赤ピーマン 【プーティン】 ・万能ねぎ ・こしょう ・小麦粉 ・ひじき ・煎り白すりごま ・白絞油 ★ベーコン ・皮付きポテト ・ごま油 ・あらびきアーモンド ・しょうゆ ・にんじん • 白絞油 【大学いも】 ・上白糖 ・キャベツ ・上白糖 ★ベーコン ・冷凍さつまいも (皮つき) ・しょうゆ ・ごま油 ・サラダ油 ・こしょう ・本みりん ・清酒 ・白絞油 ・しょうゆ ★トマトケチャップ ・上白糖 ★ウスターソース ・上白糖 ・水 ・でんぷん ・しょうゆ ・食塩 ・上白糖 ・がらスープ 【ごはん】 ・こしょう ・水 ・水 ★オイスターソース · 精白米 ・洗い黒ごま ・水 【ごはん】 【みそ汁】 ・精白米 【とうもろこしスープ】 ・じゃがいも 【すまし汁】 【牛乳】 ・鶏胸皮なし小間切肉 • 水 ・にんじん ・豆腐 ・牛乳 (飲用) 液卵 ・えのきたけ ・えのきたけ ●クリームコーン 【牛乳】 油揚げ ・にんじん ・ホールコーン ・牛乳 (飲用) ・白みそ ・にんじん けずり節(だしパック) ・こまつな ・でんぷん ・玉葱 ・水 ・食塩 ・しょうゆ 【ごはん】 ・こしょう けずり節(だしパック) ・でんぷん ・精白米

- ・酢
- 7k

- ・だし汁

【麦ごはん】 ・精白米

- 米粒麦
- 7k
- 【牛乳】
- ・牛乳 (飲用)

【ごはん】 ・精白米

・水

・スープ

・鶏ガラパック(だし用)

【牛乳】 · 牛乳 (飲用)

- - ・牛乳 (飲用)

・水

【牛乳】

【牛乳】 ・牛乳 (飲用) 6月分詳細献立 パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。 2025年06月30日 月曜日 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 【なす入り麻婆豆腐】 ・冷凍豆腐(大) ・豚肩挽き肉・なす ・にんじん ・にんしん
・長ねぎ
・干し椎茸スライス
・にら
・古根しょうが
・にんにく ・赤みそ ・上白糖 ・しょうゆ ・でんぷん ・ごま油 ★トウバンジャン ・がらスープ 【にんじんじゃこサラダC】 ・にんじん ・にんじん・しらたき・しょうゆ ・本みりん ・ちりめんじゃこ ・サラダ油 ・酢 【ごまだんご】 ●ごまだんご 【キャベツの中華スープ】 ・キャベツ・えのきたけ ・長ねぎ ・にんじん ・にんにく ・ごま油 ・しょうゆ

・食塩 ・こ_{しょう}

・スープ 【麦ごはん】 ・精白米 ・米粒麦 ・水

【牛乳】 ・牛乳(飲用)

・鶏ガラパック(だし用)