6月　学校給食献立表

令和７年度発行
東広島北部学校給食センター

日(曜)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
献立	牛乳 ごはん 栄養たっぷりまめな丼の具 コロッケ レモンあえ	牛乳 ごはん さばの塩焼き 酢の物 かきたま汁	牛乳 ごはん 生揚げのオイスターソース煮 かみかみあえ	牛乳 コッペパン カレースパゲッティ カルちゃんサラダ	牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 梅あえ	牛乳 ごはん あじのみそだれかけ 昆布あえ かみなり汁	牛乳 ごはん 豚丼の具 ひろしまんぶく!シャキシャキサラダ	牛乳 ごはん 新じゃがの含め煮 磯香あえ	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き グリーンポテト 白いんげん豆のスープ	牛乳 ごはん ホイコーロー 中華くらげあえ ヨーグルト
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ 一味唐辛子 大豆(ゆで) ○ にんじん △ たまねぎ △ こまつな △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ポテトコロッケ □ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ レモン果汁 △ 三温糖 □ 塩 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 さば ○ 塩 なたね油 □ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ たまご ○ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ ねぎ △ はるさめ □ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 料理酒 でん粉 □ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ にら △ 丸鶏使用がらスープ 三温糖 □ オイスターソース こいくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 □ でん粉 □ 水 するめいか（乾） ○ アーモンド(細切) □ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ かみかみ献立	牛乳 ○ コッペパン □ 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ カットスパゲッティ □ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ カレールウ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ こしょう 水 ちりめん ○ 千ひじき ○ ダイスチーズ ○ にんじん △ キャベツ △ こまつな △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ なたね油 □ カルシウム強化献立	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ さつま揚げ ○ にんじん △ ごぼう △ 干し椎茸 △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ 角切り昆布 ○ いんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 白ごま □ 水 こまつな △ にんじん △ キャベツ △ カリカリ梅 △ 三温糖 □ うすくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 あじでん粉付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 中みそ ○ みりん風調味料 料理酒 水 にんじん △ もやし △ きゅうり △ 塩昆布 ○ うすくちしょうゆ 板こんにゃく △ ごま油 □ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ ごぼう △ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ 糸こんにゃく △ しめじ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 塩 でん粉 □ 水 ちりめん ○ 刻みひろしまな漬 △ こまつな △ にんじん △ じゃがいも □ ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ □ レモン果汁 △ 酢 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ 糸こんにゃく △ グリンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 素干しのり ○ ちくわスライス ○ にんじん △ もやし △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 酢	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 香草焼きｼｰｽﾞﾆﾝｸﾞ なたね油 □ じゃがいも □ パセリ(乾) △ 塩 こしょう ベーコン ○ 料理酒 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ キャベツ △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 にんじん △ おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 テンメンジャン 赤みそ ○ ごま油 □ でん粉 □ 中華くらげ ○ にんじん △ きゅうり △ もやし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ヨーグルト ○ 友好都市献立 中国・徳陽市
エネルギー / 食塩	649 kcal / 1.4 g	585 kcal / 1.7 g	605 kcal / 1.6 g	585 kcal / 2.7 g	603 kcal / 1.9 g	583 kcal / 1.5 g	575 kcal / 1.5 g	613 kcal / 1.3 g	583 kcal / 2.2 g	605 kcal / 1.8 g

日(曜)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)
献立	牛乳 ごはん マーボー豆腐 茎わかめのナムル▪	牛乳 ごはん 鶏肉と大豆のさっぱり煮 ごまあえ	牛乳 古代米ごはん 小いわしの天ぷら 梅肉あえ ゆめまる元気汁	牛乳 リッチパン ミートボールと野菜のスープ煮 マカロニサラダ	牛乳 ごはん タコライスの具 チャンプルーサラダ 冷凍パイン	牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ 切干大根のごま酢あえ	牛乳 ごはん チンジャオロースー 米粉めんの中華あえ	牛乳 ごはん 肉豆腐 甘酢あえ▪	牛乳 背割りコッペパン ウインナーのケチャップソース ゆでキャベツ クリームスープ	牛乳 ごはん コメカラ おかかあえ 新じゃがのみそ汁	牛乳 ごはん ハヤシシチュー ツナサラダ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ にら △ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 赤みそ ○ 中みそ ○ でん粉 □ 水 細切り茎わかめ ○ にんじん △ もやし △ きゅうり △ 白ごま □ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ うずら卵 ○ にんじん △ しめじ △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ いんげん △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 キャベツ △ こまつな △ にんじん △ 白ごま □ 白すりごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 黒米 □ 学校給食用強化米 小いわし天ぷら ○ 揚げ油 □ にんじん △ きゅうり △ 梅びしお △ 三温糖 □ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ しめじ △ じゃがいも □ カットわかめ ○ ねぎ △ ちりめん ○ 中みそ ○ 水 食育の日 郷土料理	牛乳 ○ リッチパン □ ミートボール ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ 塩 こしょう 水 チキンハム ○ マカロニエルボ □ きゅうり △ キャベツ △ にんじん △ とうもろこし △ ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ カレー粉 チリパウダー にんじん △ たまねぎ △ トマト缶 △ ピーマン △ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう ちくわスライス ○ にがうり △ もやし △ じゃがいも □ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 塩 ごま油 □ 冷凍パイン △ 沖縄料理	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 高野豆腐 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 さつま揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ じゃがいも □ いんげん △ たまご ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 切干しだいこん △ カットわかめ ○ きゅうり △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ 白ごま □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ 糸こんにゃく △ ねぎ △ こいくちしょうゆ 三温糖 □ みりん風調味料 水 米粉めん □ 鶏ささみ（ﾁｬﾝｸ） ○ こまつな △ キャベツ △ にんじん △ 酢 うすくちしょうゆ 三温糖 □ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ 糸こんにゃく △ ねぎ △ こいくちしょうゆ 三温糖 □ みりん風調味料 水 素干しのり ○ ちくわスライス ○ にんじん △ もやし △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 酢	牛乳 ○ 背割りコッペパン □ ﾎｯﾄﾄﾞｯｸ用ｳｲﾝﾅｰ ○ なたね油 □ トマトケチャップ 三温糖 □ ウスターソース 水 米粉 □ 揚げ油 □ キャベツ △ 鶏肉 ○ 料理酒 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ キャベツ △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 塩 こしょう おろしにんにく △ 清酒(上撰) 米粉 □ 揚げ油 □ こまつな △ もやし △ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ ねぎ △ だし煮干し 中みそ ○ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ ハヤシルウ トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース こしょう 水 ツナ油漬け ○ きゅうり △ キャベツ △ とうもろこし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう なたね油 □
エネルギー / 食塩	608 kcal / 1.7 g	612 kcal / 1.5 g	614 kcal / 2.2 g	621 kcal / 2.5 g	586 kcal / 1.3 g	605 kcal / 1.8 g	563 kcal / 1.1 g	573 kcal / 1.5 g	583 kcal / 2.6 g	623 kcal / 1.7 g	611 kcal / 2.2 g

※物資の都合により、献立を変更することがあります。
※栄養価は4年生です。
※○△□について…○:おもに体をつくるもとになる食品（赤）　△:おもに体の調子を整えるもとになる食品（緑）　□:おもに体エネルギーのもとになる食品（黄）（こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類）

6月　学校給食献立表

令和７年度発行
東広島北部学校給食センター

日（曜）	2（月）	3（火）	4（水）	5（木）	6（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）
献立	牛乳 ごはん 栄養たっぷりまめな丼の具 コロッケ レモンあえ	牛乳 ごはん さばの塩焼き 酢の物 かきたま汁	牛乳 ごはん 生揚げのオイスターソース煮 かみかみあえ	牛乳 コッペパン カレースパゲッティ カルちゃんサラダ	牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 梅あえ	牛乳 ごはん あじのみそだれかけ 昆布あえ かみなり汁	牛乳 ごはん 豚丼の具 ひろしまんぶく!シャキシャキサラダ	牛乳 ごはん 新じゃがの含め煮 磯香あえ	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き グリーンポテト 白いんげん豆のスープ	牛乳 ごはん ホイコーロー 中華くらげあえ ヨーグルト
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ 一味唐辛子 大豆(ゆで) ○ にんじん △ たまねぎ △ こまつな △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ポテトコロッケ □ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ レモン果汁 △ 三温糖 □ 塩 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 さば ○ 塩 なたね油 □ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ たまご ○ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ ねぎ △ はるさめ □ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 料理酒 でん粉 □ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ 干し椎茸 △ にら △ 丸鶏使用がらスープ 三温糖 □ オイスターソース こいくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 □ でん粉 □ 水 するめいか（乾） ○ アーモンド(細切) □ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ かみかみ献立	牛乳 ○ コッペパン □ 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ カットスパゲッティ □ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ カレールウ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ こしょう 水 ちりめん ○ 干ひじき ○ ダイスチーズ ○ にんじん △ キャベツ △ こまつな △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ なたね油 □ カルシウム強化献立	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ さつま揚げ □ にんじん △ ごぼう △ 干し椎茸 △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ 角切り昆布 ○ いんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 白ごま □ 水 こまつな △ にんじん △ キャベツ △ カリカリ梅 △ 三温糖 □ うすくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 あじでん粉付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 中みそ ○ みりん風調味料 料理酒 水 にんじん △ もやし △ きゅうり △ 塩昆布 ○ うすくちしょうゆ 板こんにゃく △ ごま油 □ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ ごぼう △ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ 糸こんにゃく △ しめじ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 塩 でん粉 □ 水 ちりめん ○ 刻みひろしまな漬 △ こまつな △ にんじん △ じゃがいも □ ﾉﾝｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ □ レモン果汁 △ 酢 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ 糸こんにゃく △ グリンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 素干しのり ○ ちくわスライス ○ にんじん △ もやし △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 酢	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 香草焼きｼｰｽﾞﾆﾝｸﾞ なたね油 □ じゃがいも □ パセリ(乾) △ 塩 こしょう ベーコン ○ 料理酒 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ キャベツ △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 テンメンジャン 赤みそ ○ ごま油 □ でん粉 □ 中華くらげ ○ にんじん △ きゅうり △ もやし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ヨーグルト ○ 友好都市献立 中国・徳陽市
エネルギー 食塩	777 kcal 1.8 g	699 kcal 2.1 g	734 kcal 2.1 g	737 kcal 3.6 g	729 kcal 2.2 g	706 kcal 1.9 g	697 kcal 2.0 g	749 kcal 1.6 g	760 kcal 2.9 g	719 kcal 2.3 g

日（曜）	16（月）	17（火）	18（水）	19（木）	20（金）	23（月）	24（火）	25（水）	26（木）	27（金）	30（月）
献立	牛乳 ごはん マーボー豆腐 茎わかめのナムル▪	牛乳 ごはん 鶏肉と大豆のさっぱり煮 ごまあえ	牛乳 古代米ごはん 小いわしの天ぷら 梅肉あえ ゆめまる元気汁	牛乳 リッチパン ミートボールと野菜のスープ煮▪ マカロニサラダ	牛乳 ごはん タコライスの具 チャンプルーサラダ 冷凍パイン	牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ 切干大根のごま酢あえ	牛乳 ごはん チンジャオロースー 米粉めんの中華あえ	牛乳 ごはん 肉豆腐 甘酢あえ▪ チーズ	牛乳 背割りコッペパン ウインナーのケチャップソース ゆでキャベツ クリームスープ	牛乳 ごはん コメカラ おかかあえ 新じゃがのみそ汁	牛乳 ごはん ハヤシシチュー ツナサラダ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ にら △ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 赤みそ ○ 中みそ ○ でん粉 □ 水 細切り茎わかめ ○ にんじん △ もやし △ きゅうり △ 白ごま □ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ うすあげ ○ にんじん △ しめじ △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ いんげん △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 キャベツ △ こまつな △ にんじん △ 白ごま □ 白すりごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 黒米 □ 学校給食用強化米 小いわし天ぷら ○ 揚げ油 □ にんじん △ きゅうり △ 梅びしお △ 三温糖 □ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ しめじ △ じゃがいも □ カットわかめ ○ ねぎ △ ちりめん ○ 中みそ ○ 水 食育の日 郷土料理	牛乳 ○ リッチパン □ ミートボール ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ パセリ（乾） △ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ 塩 こしょう 水 チキンハム ○ マカロニエルボ □ きゅうり △ キャベツ △ にんじん △ とうもろこし △ ﾉﾝｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ □ 酢 塩 こしょう	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ カレー粉 チリパウダー にんじん △ たまねぎ △ トマト缶 △ ピーマン △ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう ちくわスライス ○ にがうり △ もやし △ じゃがいも □ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 塩 ごま油 □ 冷凍パイン △ 沖縄料理	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 高野豆腐 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 料理酒 さつま揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ じゃがいも □ いんげん △ たまご ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 切干しだいこん △ カットわかめ ○ きゅうり △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ 白ごま □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ 茎にんにく △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ オイスターソース でん粉 □ 水 米粉めん □ 鶏ささみ（ﾁｬﾝｸ） ○ こまつな △ キャベツ △ にんじん △ 酢 うすくちしょうゆ 三温糖 □ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ 糸こんにゃく △ ねぎ △ こいくちしょうゆ 三温糖 □ みりん風調味料 水 カットわかめ ○ きゅうり △ もやし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ チーズ ○	牛乳 ○ 背割りコッペパン □ ﾎｯﾄﾄﾞｯｸ用ｳｲﾝﾅｰ ○ なたね油 □ トマトケチャップ 三温糖 □ ウスターソース 水 キャベツ △ 鶏肉 ○ 料理酒 △ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ キャベツ △ ピーマン △ 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 塩 こしょう おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ 米粉 □ 揚げ油 □ こまつな △ もやし △ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ ねぎ △ だし煮干し 中みそ ○ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ ハヤシルウ トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース こしょう 水 ツナ油漬け ○ きゅうり △ キャベツ △ とうもろこし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう なたね油 □
エネルギー 食塩	742 kcal 2.0 g	738 kcal 1.9 g	747 kcal 2.7 g	787 kcal 3.5 g	705 kcal 1.6 g	733 kcal 2.0 g	682 kcal 1.6 g	741 kcal 2.3 g	711 kcal 3.5 g	756 kcal 2.1 g	742 kcal 2.8 g

※物資の都合により、献立を変更することがあります。
※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品（赤）　△：おもに体の調子を整えるもとになる食品（緑）　□：おもに体エネルギーのもとになる食品（黄）（こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類）

6月　学校給食献立表

令和７年度発行
東広島北部学校給食センター

日（曜）	2（月）	3（火）	4（水）	5（木）	6（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）
献立	牛乳 ごはん 新じゃがの含め煮 磯香あえ	牛乳 ごはん 生揚げのオイスターソース煮 かみかみあえ	牛乳 コッペパン カレースパゲッティ カルちゃんサラダ	牛乳 ごはん さばの塩焼き 酢の物 かきたま汁	牛乳 ごはん 栄養たっぷりまめな丼の具 コロッケ レモンあえ	牛乳 ごはん ホイコーロー 中華くらげあえ ヨーグルト	牛乳 ごはん あじのみそだれかけ 昆布あえ かみなり汁	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き グリーンポテト 白いんげん豆のスープ	牛乳 ごはん 豚丼の具 ひろしまんぶく!シャキシャキサラダ	牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 梅あえ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ 糸こんにゃく △ グリンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 素干しのり ○ ちくわスライス ○ にんじん △ もやし △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 酢	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ 干し椎茸 △ にら △ 丸鶏使用がらスープ 三温糖 □ オイスターソース こいくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 □ でん粉 □ 水 するめいか（乾） ○ アーモンド(細切) □ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ かみかみ献立	牛乳 ○ コッペパン □ 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ カットスパゲッティ □ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ カレールウ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ こしょう 水 ちりめん ○ 千ひじき ○ ダイスチーズ ○ にんじん △ キャベツ △ こまつな △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ なたね油 □ カルシウム強化献立	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 さば ○ 塩 なたね油 □ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ たまご ○ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ ねぎ △ はるさめ □ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 料理酒 でん粉 □ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ 一味唐辛子 大豆(ゆで) ○ にんじん △ たまねぎ △ こまつな △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ポテトコロッケ □ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ レモン果汁 △ 三温糖 □ 塩 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 テンメンジャン 赤みそ ○ ごま油 □ でん粉 □ 中華くらげ ○ にんじん △ きゅうり △ もやし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ヨーグルト ○ 友好都市献立 中国・徳陽市	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 あじでん粉付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 中みそ ○ みりん風調味料 料理酒 水 にんじん △ もやし △ きゅうり △ 塩昆布 ○ うすくちしょうゆ 板こんにゃく △ ごま油 □ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ ごぼう △ こんぶ △ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 水	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 香草焼きｼｰｽﾞﾆﾝｸﾞ なたね油 □ じゃがいも □ パセリ(乾) △ 塩 こしょう ベーコン ○ 料理酒 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ キャベツ △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ 糸こんにゃく △ しめじ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 塩 でん粉 □ 水 ちりめん ○ 刻みひろしまな漬 △ こまつな △ にんじん △ じゃがいも □ ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ □ レモン果汁 △ 酢 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ さつま揚げ ○ にんじん △ ごぼう △ 干し椎茸 △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ 角切り昆布 ○ いんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 白ごま □ 水 こまつな △ にんじん △ キャベツ △ カリカリ梅 △ 三温糖 □ うすくちしょうゆ
エネルギー / 食塩	613 kcal / 1.3 g	605 kcal / 1.6 g	585 kcal / 2.7 g	585 kcal / 1.7 g	649 kcal / 1.4 g	605 kcal / 1.8 g	583 kcal / 1.5 g	583 kcal / 2.2 g	575 kcal / 1.5 g	603 kcal / 1.9 g

日（曜）	16（月）	17（火）	18（水）	19（木）	20（金）	23（月）	24（火）	25（水）	26（木）	27（金）	30（月）
献立	牛乳 ごはん ハヤシシチュー ツナサラダ	牛乳 ごはん マーボー豆腐 茎わかめのナムル▪	牛乳 リッチパン ミートボールと野菜のスープ煮 マカロニサラダ	牛乳 古代米ごはん 小いわしの天ぷら 梅肉あえ ゆめまる元気汁	牛乳 ごはん 鶏肉と大豆のさっぱり煮 ごまあえ	牛乳 ごはん タコライスの具 チャンプルーサラダ 冷凍パイン	牛乳 ごはん コメカラ おかかあえ 新じゃがのみそ汁	牛乳 背割りコッペパン ウインナーのケチャップソース ゆでキャベツ クリームスープ	牛乳 ごはん 肉豆腐 甘酢あえ▪	牛乳 ごはん チンジャオロースー 米粉めんの中華あえ	牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ 切干大根のごま酢あえ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ ハヤシルウ トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース こしょう 水 ツナ油漬け ○ きゅうり △ キャベツ △ とうもろこし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう なたね油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ にら △ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 赤みそ ○ 中みそ ○ でん粉 □ 水 細切り茎わかめ ○ にんじん △ もやし △ きゅうり △ 白ごま □ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ごま油 □	牛乳 ○ リッチパン □ ミートボール ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ 塩 こしょう 水 チキンハム ○ マカロニエルボ □ きゅうり △ キャベツ △ にんじん △ とうもろこし △ ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ □ 酢 塩 こしょう	牛乳 ○ 精白米 □ 黒米 □ 学校給食用強化米 小いわし天ぷら ○ 揚げ油 □ にんじん △ きゅうり △ 梅びしお △ 三温糖 □ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ しめじ △ じゃがいも □ カットわかめ ○ ねぎ △ ちりめん ○ 中みそ ○ 水 食育の日 郷土料理	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ うずら卵 ○ にんじん △ しめじ △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ いんげん △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 キャベツ △ こまつな △ にんじん △ 白ごま □ 白すりごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ カレー粉 チリパウダー にんじん △ たまねぎ △ トマト缶 △ ピーマン △ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう ちくわスライス ○ にがうり △ もやし △ じゃがいも □ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 塩 ごま油 □ 冷凍パイン △ 沖縄料理	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 塩 こしょう おろしにんにく △ 清酒(上撰) 米粉 □ 揚げ油 □ こまつな △ もやし △ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ ねぎ △ だし煮干し 中みそ ○ 水	牛乳 ○ 背割りコッペパン □ ﾎｯﾄﾄﾞｯｸ用ｳｲﾝﾅｰ ○ なたね油 □ トマトケチャップ 三温糖 □ ウスターソース 水 キャベツ △ 鶏肉 ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ じゃがいも □ とうもろこし △ グリンピース △ 米粉 □ 調理用牛乳 ○ 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ 糸こんにゃく △ ねぎ △ こいくちしょうゆ 三温糖 □ みりん風調味料 水 カットわかめ ○ きゅうり △ もやし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ にんじん △ たけのこ △ 茎にんにく △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ オイスターソース でん粉 □ 水 米粉めん □ 鶏ささみ（ﾁｬﾝｸ） ○ こまつな △ キャベツ △ にんじん △ 酢 うすくちしょうゆ 三温糖 □ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 高野豆腐 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 さつま揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ じゃがいも □ いんげん △ たまご ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 切干しだいこん △ カットわかめ ○ きゅうり △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ 白ごま □
エネルギー / 食塩	611 kcal / 2.2 g	608 kcal / 1.7 g	621 kcal / 2.5 g	614 kcal / 2.2 g	612 kcal / 1.5 g	586 kcal / 1.3 g	623 kcal / 1.7 g	583 kcal / 2.6 g	573 kcal / 1.5 g	563 kcal / 1.1 g	605 kcal / 1.8 g

※物資の都合により、献立を変更することがあります。
※栄養価は４年生です。
※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品（赤）　△：おもに体の調子を整えるもとになる食品（緑）　□：おもに体エネルギーのもとになる食品（黄）（こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類）

6月　学校給食献立表

令和７年度発行
東広島北部学校給食センター

日（曜）	2（月）	3（火）	4（水）	5（木）	6（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）
献立	牛乳 ごはん 新じゃがの含め煮 磯香あえ	牛乳 ごはん 生揚げのオイスターソース煮 かみかみあえ	牛乳 コッペパン カレースパゲッティ カルちゃんサラダ	牛乳 ごはん さばの塩焼き 酢の物 かきたま汁	牛乳 ごはん 栄養たっぷりまめな丼の具 コロッケ レモンあえ	牛乳 ごはん ホイコーロー 中華くらげあえ ヨーグルト	牛乳 ごはん あじのみそだれかけ 昆布あえ かみなり汁	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き グリーンポテト 白いんげん豆のスープ	牛乳 ごはん 豚丼の具 ひろしまんぶく!シャキシャキサラダ	牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 梅あえ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ 糸こんにゃく △ グリンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 素干しのり ○ ちくわスライス ○ にんじん △ もやし △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 酢	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ 干し椎茸 △ にら △ 丸鶏使用がらスープ 三温糖 □ オイスターソース こいくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 □ でん粉 □ 水 するめいか（乾） ○ アーモンド(細切) □ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ かみかみ献立	牛乳 ○ コッペパン □ 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ カットスパゲッティ □ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ カレールウ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ こしょう 水 ちりめん ○ 干ひじき ○ ダイスチーズ ○ にんじん △ キャベツ △ こまつな △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ なたね油 □ カルシウム強化献立	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 さば ○ 塩 なたね油 □ カットわかめ ○ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ たまご ○ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ えのきだけ △ ねぎ △ はるさめ □ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 料理酒 でん粉 □ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ 一味唐辛子 大豆(ゆで) ○ にんじん △ たまねぎ △ こまつな △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ポテトコロッケ □ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ レモン果汁 △ 三温糖 □ 塩 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン にんじん △ たまねぎ △ キャベツ △ ピーマン △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 テンメンジャン 赤みそ ○ ごま油 □ でん粉 □ 中華くらげ ○ にんじん △ きゅうり △ もやし △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ヨーグルト ○ 友好都市献立 中国・徳陽市	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 あじでん粉付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 中みそ ○ みりん風調味料 料理酒 水 にんじん △ もやし △ きゅうり △ 塩昆布 ○ うすくちしょうゆ 板こんにゃく △ ごま油 □ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ ごぼう △ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 水	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 香草焼きｼｰｽﾞﾆﾝｸﾞ なたね油 □ じゃがいも □ パセリ(乾) △ 塩 こしょう ベーコン ○ 料理酒 白いんげんまめ(乾) ○ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ キャベツ △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ 糸こんにゃく △ しめじ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 塩 でん粉 □ 水 ちりめん ○ 刻みひろしまな漬 △ こまつな △ にんじん △ じゃがいも □ ﾉﾝｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ □ レモン果汁 △ 酢 ひろしま給食	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ さつま揚げ ○ にんじん △ ごぼう △ 干し椎茸 △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ 角切り昆布 ○ いんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 白ごま □ 水 こまつな △ にんじん △ キャベツ △ カリカリ梅 △ 三温糖 □ うすくちしょうゆ
エネルギー / 食塩	749 kcal / 1.6 g	734 kcal / 2.1 g	737 kcal / 3.6 g	699 kcal / 2.1 g	777 kcal / 1.8 g	719 kcal / 2.3 g	706 kcal / 1.9 g	760 kcal / 2.9 g	697 kcal / 2.0 g	729 kcal / 2.2 g

日（曜）	16（月）	17（火）	18（水）	19（木）	20（金）	23（月）	24（火）	25（水）	26（木）	27（金）	30（月）
献立	牛乳 ごはん ハヤシシチュー ツナサラダ	牛乳 ごはん マーボー豆腐 茎わかめのナムル・	牛乳 リッチパン ミートボールと野菜のスープ煮・ マカロニサラダ	牛乳 古代米ごはん 小いわしの天ぷら 梅肉あえ ゆめまる元気汁	牛乳 ごはん 鶏肉と大豆のさっぱり煮 ごまあえ	牛乳 ごはん タコライスの具 チャンプルーサラダ 冷凍パイン	牛乳 ごはん コメカラ おかかあえ 新じゃがのみそ汁	牛乳 背割りコッペパン ウインナーのケチャップソース ゆでキャベツ クリームスープ	牛乳 ごはん 肉豆腐 甘酢あえ・ チーズ	牛乳 ごはん チンジャオロースー 米粉めんの中華あえ	牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ 切干大根のごま酢あえ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリンピース △ ハヤシルウ トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース こしょう 水 ツナ油漬け ○ きゅうり △ キャベツ △ とうもろこし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう なたね油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ にら △ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 赤みそ ○ 中みそ ○ でん粉 □ 水 細切り茎わかめ ○ にんじん △ もやし △ きゅうり △ 白ごま □ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ ごま油 □	牛乳 ○ リッチパン □ ミートボール ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ 塩 こしょう 水 チキンハム ○ マカロニエルボ □ きゅうり △ キャベツ △ にんじん △ とうもろこし △ ﾉﾝｴｯｸﾞ ﾏﾖﾈｰｽﾞ □ 酢 塩 こしょう	牛乳 ○ 精白米 □ 黒米 □ 学校給食用強化米 小いわし天ぷら ○ 揚げ油 □ にんじん △ きゅうり △ 梅びしお △ 三温糖 □ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ しめじ △ じゃがいも □ カットわかめ ○ ねぎ △ ちりめん ○ 中みそ ○ 水 食育の日 郷土料理	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ うずら卵 ○ にんじん △ しめじ △ 板こんにゃく △ じゃがいも □ いんげん △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 キャベツ △ こまつな △ にんじん △ 白ごま □ 白すりごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ カレー粉 チリパウダー にんじん △ たまねぎ △ トマト缶 △ ピーマン △ トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう ちくわスライス ○ にがうり △ もやし △ じゃがいも □ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 塩 ごま油 □ 冷凍パイン △ 沖縄料理	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 塩 こしょう おろしにんにく △ 清酒(上撰) 米粉 □ 揚げ油 □ こまつな △ もやし △ にんじん △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ ねぎ △ だし煮干し 中みそ ○ 水	牛乳 ○ 背割りコッペパン □ ﾎｯﾄﾄﾞｯｸ用ｳｲﾝﾅｰ ○ なたね油 □ トマトケチャップ 三温糖 □ ウスターソース 水 キャベツ △ 鶏肉 ○ 料理酒 にんじん △ マッシュルーム △ じゃがいも □ とうもろこし △ グリンピース △ 米粉 □ 調理用牛乳 ○ 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ おろしにんにく △ たまねぎ △ にんじん △ 糸こんにゃく △ たけのこ △ 茎にんにく △ こいくちしょうゆ ピーマン △ 三温糖 □ みりん風調味料 水 カットわかめ ○ きゅうり △ もやし △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 チーズ ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 大豆（乾） ○ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ じゃがいも □ いんげん △ たまご ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ オイスターソース でん粉 □ 水 米粉めん □ 鶏ささみ（ﾁｬﾝｸ） ○ こまつな △ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ 三温糖 □ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 高野豆腐 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 さつま揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ じゃがいも □ いんげん △ たまご ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 切干しだいこん △ カットわかめ ○ きゅうり △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ 白ごま □
エネルギー / 食塩	742 kcal / 2.8 g	742 kcal / 2.0 g	787 kcal / 3.5 g	747 kcal / 2.7 g	738 kcal / 1.9 g	705 kcal / 1.6 g	756 kcal / 2.1 g	711 kcal / 3.5 g	741 kcal / 2.3 g	682 kcal / 1.6 g	733 kcal / 2.0 g

※物資の都合により、献立を変更することがあります。
※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品（赤）　△：おもに体の調子を整えるもとになる食品（緑）　□：おもに体エネルギーのもとになる食品（黄）（こんにゃくはいも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類）