

令和8年1月 献立予定表

～お知らせ～ 日本食品標準成分表の改定に対応し、今月より、栄養価エネルギー値の算出方法がかわったために、エネルギーの値が今までより低くなる傾向にあります。実際に提供する給食の量はこれまでと変わりません。

しゅうなん りつ かの がっけいしゅうしやく
周南市立鹿野学校給食センター

日・曜日	献立名	主な材料			栄養価		家庭で とりたい 食品
		(赤) 主に体をつくる	(緑) 主に体の調子をととのえる	(黄) 主にエネルギーになる	上:エネルギー(kcal)	下:たんぱく質(g)	
8木	わかめごはん のっぺ 白身魚のアーモンドがらめ 紅白なます 中のみ 小魚	かまぼこ わかめ たら 【中学】かたくちいわし	にんじん ごぼう れんこん ほししいたけ だいこん にんじん	さといも こんにやく でんぶん ごめ あぶら アーモンド さとう ごま	562 22.2	694 28.5	くだもの
9金	織割りパン カスタークリーム チキンピーズ 海藻サラダ	とりにく だいず かいそう まぐろあぶらづけ	たまねぎ にんじん グリンピース トマト キャベツ にんじん	さとう バター ごま 卵(300g) ごま じゃがいも さとう あぶら さとう	608 26.8	787 33.6	きのこ い
13火	パン 肉団子と白菜のスープ ジャーマンポテト ヨーグルト	ミートボール ベーコン ヨーグルト	はくさい にんじん しめじ こまつな たまねぎ にんにく パセリ	パン(300g) ごめ じゃがいも オリーブあぶら	661 29.0	853 36.4	いろいろ いやさい
14水	麦ごはん 春雨スープ 揚げ春巻き もやし中華和え	とりにく はるまき	キャベツ たまねぎ にんじん わげ もやし にんじん こまつな	はるさめ ごめ わげ あぶら ごま さとう ごまあぶら	646 18.1	799 21.4	さかな
15木	麦ごはん 冬野菜のカレー マカロニサラダ	ぶたにく チキンハム	にんじん たまねぎ かぶ カリフラワー ブロッコリー にんにく しょうが りんご きゅうり たまねぎ にんじん	じゃがいも あぶら ごめ わげ マカロニ ノンエッグマヨネーズ	611 21.1	744 25.0	しゅじつ るい
16金	パン クリームシチュー 根菜とツナのソテー みかん	とりにく ぎょうちゅう まぐろあぶらづけ	たまねぎ にんじん グリンピース れんこん にんじん ごぼう さやいんげん にんにく みかん	じゃがいも あぶら 卵(300g) ごめ オリーブあぶら	587 22.6	755 28.4	かいそう
19月	麦ごはん ぐるぐる地場産グリーンカレー こんにやくサラダ	ぶたにく しろいんげんまめ どうちゅう わかめ かまぼこ	れんこん たまねぎ ほうれんそう にんにく しょうが だいこん にんじん	じゃがいも オリーブあぶら さとう ごめ わげ ココナッツミルク こんにやく さとう ごまあぶら	565 21.8	691 26.0	くだもの
20火	横割り丸パン 鹿野高原豚ハムカツ ゆで野菜 1食ウスターソース クリームスープ	ハムカツ とりにく ぎょうちゅう	キャベツ たまねぎ にんじん ブロッコリー	あぶら 卵(300g) ごめ マカロニ	670 26.4	835 32.0	いろいろ いやさい
21水	ごはん けんちょう はすのさんばい 味付けのり	とりにく どうろ のり	にんじん だいこん ほししいたけ れんこん きゅうり にんじん	こんにやく さとう ごまあぶら ごめ さとう	560 23.1	663 27.0	さかな
22木	麦ごはん 周南スープ 山口県産厚焼き玉子 磯香和え	ぶたにく みそ ぎょうちゅう たまごやき のり	はくさい ごぼう れんこん だいこん にんじん しろわげ ほうれんそう キャベツ	さつまいも ごめ わげ さとう	565 21.0	665 23.5	きのこ い
23金	織割りパン チリコンカンの具 野菜スープ ぼんかん	ぶたにく とりにく だいず ベーコン	たまねぎ トマト にんじん たまねぎ エリンギ こまつな ほうかん	さとう 卵(300g) ごめ じゃがいも	550 26.0	705 32.5	かいそう
26月	麦ごはん みそ汁 鮭の塩焼き たくあん和え	とうふ あぶらあげ わかめ みそ さけ	にんじん わげ だいこん こまつな だいこんづけ	じゃがいも ごめ わげ さとう ごま	573 25.4	695 30.3	たまご
27火	小ココア揚げパン カレーシチュー フレンチサラダ 人気献立	ぶたにく ぎょうちゅう チキンハム	にんじん たまねぎ グリンピース キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	じゃがいも 卵(300g) ごめ あぶら ココア あぶら さとう	567 19.7	722 24.3	まめるい
28水	減量ごはん もぶりごはんの具 おおひら 山口県の郷土料理 いとこ煮	だいず ひらてん とりにく かまぼこ こうやどうふ あずき	ほししいたけ にんじん さやいんげん れんこん だいこん にんじん わげ あずき	こんにやく さとう あぶら ごめ さといも さとう しらたまだんご さとう	618 26.3	757 31.6	さかな
29木	麦ごはん せんべい汁 揚げたらのみぞれあん りんご 青森県の料理	とりにく とうふ たら わかめ	ごぼう だいこん はくさい しめじ わげ だいこん わげ りんご	せんべい ごめ わげ あぶら でんぶん ごまあぶら	573 22.6	693 27.2	いろいろ いやさい
30金	ペンネアマトリチャーナ カルピオーネソースサラダ チンチ(揚げ菓子)イタリアの料理	ぶたにく チキンハム たまご	たまねぎ マッシュルーム パセリ トマト キャベツ きゅうり きびマン にんじん たまねぎ	オリーブあぶら ペンネ オリーブあぶら さとう ごむぎこ バター さとう マーレード あぶら	564 24.7	688 30.1	くだもの

※太字で記載している食材は市内産・県内産のものを使用する予定です。献立は都合により変更になったり、パンの形状が変わったりすることがあります。

あけましておめでとうございます

今年はおま年!

学校給食費(1月)の納付期限は2月2日です。口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。



◎食物アレルギーのある方に対応するため、詳細な献立や原材料配合表を提供いたします。ご希望の方は学校へお申し出ください。◎魚の骨に気を付けて食べましょう。

◎物価高騰による食材費への影響を緩和するため、国の「物価高騰対応地方創生臨時交付金」を活用し、保護者負担は据え置いたままで、1食あたり小学校300円、中学校350円で学校給食を提供しています。

令和8年 2月 献立予定表

周南市立鹿野学校給食センター

日・曜日	献立名	主な材料			栄養価		家庭で とりたい 食品
		(赤) 主に体をつくる	(緑) 主に体の調子をととのえる	(黄) 主にエネルギーになる	上:エネルギー(kcal)	下:たんぱく質(g)	
2月	麦ごはん 鯨の竜田揚げ ゆかり和え みそけんちん汁 節分の献立	くじら	はくさい あかしそ とうふ あぶらあげ みそ だいず	あぶら こめ おぎ	620 31.8	756 38.2	くだもの
3火	パン クリームシチュー ブロッコリーのサラダ マーシャルピンズ	とりく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん しめじ グリンピース ポークハム	じゃがいも あぶら パン(こめごこ・こめこ) さとう ごまあぶら マーシャルピンズ	638 25.6	846 32.7	さかな
4水	わかめ麦ごはん じゃがいものそぼろ煮 野菜のごま和え 中のみ 小魚	とりく なまあげ わかめ	にんじん ほししいたけ たまねぎ さやいんげん キャベツ にんじん こまつな	じゃがいも こんにゃく あぶら さとう こめ おぎ さとう ごま 【中学】さとう	571 24.1	719 31.3	いろいろ すいやさい
5木	麦ごはん ピーズ入りカレー ツナとひじきのサラダ りんご	とりく だいず おおふくまめ きんときまめ	たまねぎ にんじん しょうが にんにく りんご にんじん だいこん ブロッコリー りんご	じゃがいも あぶら こめ おぎ さとう あぶら	659 22.3	812 26.6	しゅじつ るい
6金	ちゃんぽん 揚げぎょうざ フルーツミックス	ぎょうざ ぶたにく いか えび ひらてん	キャベツ もやし にんじん ねぎ パイナップル もも パナナ	あぶら ちゃんぽんめん ごまあぶら マスカットゼリー カクテルゼリー	618 28.6	791 35.5	まめるい
9月	麦ごはん チキンチンごぼうれんこん 地場産野菜のみそ汁 のり佃煮	とりく	れんこん ごぼう グリンピース キャベツ ほうれんどう もやし にんじん ほししいたけ	あぶら さとう こめ おぎ さつまいも	622 25.3	760 30.7	くだもの
10火	横割りパン 豆乳コーンスープ サーモンチーズフライ ゆで野菜 1食ウスターソース	とりく とうにゅう	とうもろこし たまねぎ にんじん グリンピース サーモンチーズフライ キャベツ	じゃがいも パン(こめごこ・こめこ) あぶら	608 27.2	756 32.6	いろいろ こいやさい
12木	麦ごはん 豆腐ハンバーグ ひじきの五目煮 白菜とえのきたけのスープ	ぶたにく とうもろ たまご	れんこん しょうが にんじん さやいんげん かまぼこ	パンこ でんぷん さとう こめ おぎ こんにゃく さとう あぶら ごま	607 26.7	704 28.9	きのこ るい
13金	イタリアン スパゲッティ 根菜のサラダ まるやまドーナツ	チキンハム ぶたにく	ごぼう れんこん にんじん こまつな たまねぎ キャベツ にんじん ビーマン トマト	ごまドレッシング さとう ごま スパゲッティ オリーブあぶら まるやまドーナツ(プレーンときなこ)	583 25.4	687 30.3	かいそう るい
16月	麦ごはん 鹿野高麗豚そぼろ丼 白菜の中華スープ いよかん	ぶたにく おから ぎょにくすりみ とうふ	たまねぎ しろねぎ ほうれんどう はくさい にんじん ねぎ たまねぎ にんじん えだまめ いよかん	さとう こめ おぎ はるさめ ごまあぶら	632 26.3	770 31.6	いも るい
17火	パン ブラウنشチュー 花野菜のサラダ ソフトチーズ	とりく ぎゅうにゅう	にんじん しめじ たまねぎ グリンピース にんにく ポークハム ブロッコリー カリフラワー にんじん ソフトチーズ	じゃがいも バター パン(こめごこ・こめこ) オリーブあぶら さとう	603 24.8	775 31.3	いろいろ こいやさい
18水	麦ごはん マーボー大根 小松菜の炒め物	とうふ ぶたにく みそ	だいこん にんじん ほししいたけ たまねぎ ねぎ	さとう でんぷん ごまあぶら こめ おぎ	561 24.4	689 29.9	くだもの
19木	麦ごはん 高菜ごはんの具 すいとん汁 さつま芋煮しパン	とりく たまご ぶたにく ぎゅうにゅう	たかなづけ だいこん にんじん しめじ ねぎ	ごまあぶら ごま こめ おぎ すいとん むしパンミックス さつまいも あぶら	673 21.1	789 24.6	かいそう るい
20金	縦割りパン ミートボールのスープ ポテトサラダ ミニアセロラゼリー	ミートボール	はくさい にんじん セロリ しめじ さやいんげん きゅうり たまねぎ にんじん	マカロニ パン(こめごこ・こめこ) じゃがいも ノンエッグマヨネーズ アセロラゼリー	598 24.6	772 31.2	まめるい
24火	パン チキンフリカッセ オニオンスープ ミルク	とりく ウイナー ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん たまねぎ マッシュルーム ブロッコリー ベーコン マッシュルーム たまねぎ セロリ パセリ	バター こむぎ パン(こめごこ・こめこ) クルトン ミルク	610 24.6	786 31.2	いも るい
25水	麦ごはん れんこんしゃきしゃいりキムチ 中華風かきたま汁 オレンジ	ぶたにく	はくさいキムチ れんこん ねぎ たまねぎ ほししいたけ にんじん もやし こまつな とうもろこし オレンジ	ごまあぶら こめ おぎ でんぷん ごまあぶら	559 24.1	685 28.8	かいそう るい
26木	麦ごはん 豚汁 さばのみぞれ煮 白菜のゆず昆布和え	ぶたにく あぶらあげ とうふ みそ さば しおこんぶ	たまねぎ にんじん ねぎ だいこん はくさい にんじん むかごゆずせち	さつまいも こめ おぎ 29.4 37.0	601 29.4	749 37.0	いろいろ こいやさい
27金	パン コンソメスープ トマトムレット ほうれん草のサラダ 手作りココアプリン	ベーコン だいず トマトムレット	にんじん たまねぎ マッシュルーム こまつな チキンハム ほうれん草	じゃがいも パン(こめごこ・こめこ) オリーブあぶら さとう ココアプリンのもと	651 26.9	807 32.3	さかな

※太字で記載している食材は市内産・県内産のものを使用する予定です。献立は都合により変更になったり、パンの形状が変わったりすることがあります。

1年の幸福を願う「節分」の行事

立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒヤクイワシ(ヤイカガシ)を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす「鬼(邪気)」を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。給食では一早く2月2日に節分の献立を実施します。

◎物価高騰による食材費への影響を緩和するため、国の「物価高騰対応地方創生臨時交付金」を活用し、保護者負担は据え置いたままで、1食あたり小学校300円、中学校350円で学校給食を提供しています。

朝ごはん啓発動画について

市協賛事業者や周南公立大学、市(健康づくり推進課)が連携し朝ごはんの大切さを伝える動画を作られました。ぜひご覧ください。



学校給食費(2月)の納付期限は3月2日です。口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。◎食物アレルギーのある方に対応するため、詳細な献立や原材料配合表を提供しています。ご希望の方は学校へお申し出ください。◎魚の骨に気を付けて食べましょう。

令和8年度 4月分 学校給食献立案（16回）

※献立は物資の価格変動等で変更する場合があります。ご了承ください。

日	曜日	主食	献立（牛乳は毎日つきます）	行事
8	水	麦ごはん	ポークカレー コールスローサラダ ㊤のみアーモンド	
9	木	麦ごはん	揚げ春巻き ゆかり和え 中華風かきたま汁	
10	金	パン	春野菜のシチュー 海藻サラダ マーシャルピンズ	
13	月	麦ごはん	親子丼の具 野菜のごま和え はちみつレモンゼリー	
14	火	横割り丸パン	エビカツ ゆで野菜(キャベツ) 1食タルタルソース 豆乳カレースープ	
15	水	麦ごはん	鰯の生姜煮 ひじきの煮物 豚汁	
16	木	炊き込みごはん	山口県産厚焼き玉子 けんちん汁 きよみ（1/4）	地場産給食
17	金	きつねうどん	キャベツのソース炒め 揚げたこやき	大阪府の料理
20	月	麦ごはん	ハヤシライス(手作りルー) ツナサラダ ㊤のみ チーズ	
21	火	パン	白身魚のピザ風 コンソメスープ フルーツココ チョコクリーム	
22	水	チキンライス (手作り)	ささみカツ 野菜のドレッシング和え クリームスー プ 入学お祝いデザート	入学祝い献立
23	木	麦ごはん	春野菜の煮物 野菜と炒り玉子の和え物	
24	金	パン	ポークビーンズ アスパラガスの炒め物 ソフトチー ズ	アメリカの料理
27	月	麦ごはん	チキンチキンごぼう 昆布和え みそ汁	
28	火	縦割りパン	ポイルウインナー（2本） ゆで野菜（ゆでブロッコ リ） 1食ケチャップソース ビーンズポタージュ	
29	水	昭和の日		
30	木	麦ごはん	マーボー丼の具 玉子入り春雨サラダ	

令和8年度 4月分 学校給食献立予定表(食材一覧)

周南市立鹿野学校給食センター

4月8日水曜日				4月9日木曜日				4月10日金曜日				4月13日月曜日				4月14日火曜日			
牛乳 麦ごはん ポークカレー コールスローサラダ ㊥のみアーモンド				牛乳 麦ごはん 揚げ春巻き ゆかり和え 中華風かきたま汁				牛乳 パン 春野菜のシチュー 海藻サラダ マーシャルビーンズ				牛乳 麦ごはん 親子丼の具 野菜のごま和え はちみつレモンゼリー				牛乳 横割り丸パン エビカツ ゆで野菜(キャベツ) 1食タルタルソース 豆乳カレースープ			
材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量	
		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校
普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本
精白米		70	90	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	75.79	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	0
強化米		0.21	0.27	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	0	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	85
押し麦		7	9	押し麦		7	9	ガゼット代		1	1	押し麦		7	9	丸パン加工賃(馬蹄含)		1	1
・県産豚肉もも(スライス・)		25	32.5	春巻きFe35(米粉入り)		1食	0食	・国産若鶏手羽(スライス・)		15	18.75	・国産若鶏むね(スライス・)		25	32.5	パンスライス代		1	1
じゃがいも		50	65	菜種白綿油(斗缶)		3.5	4.38	じゃがいも		30	39	鶏卵		30	39	ガゼット代		1	1
たまねぎ		55	71.5	春巻きFe50(米粉入り)		0食	1食	たまねぎ		30	39	冷さがさきごぼう		10	13	エビカツ		50	50
にんじん		15	18.75	菜種白綿油(斗缶)		0	0	にんじん		20	25	冷凍薄切りかまぼこ(紅白・)		8	10.4	菜種白綿油(斗缶)		5	5
しょうが		0.3	0.38					キャベツ		25	32.5	たまねぎ		50	65				
にんにく		0.3	0.38	キャベツ		35	43.75	冷アスパラガス		10	13	にんじん		10	13	キャベツ(結球葉、生)		35	43.75
冷グリーンピース		3	3.9	にんじん		4	5	クリームシチュー		7	9.1	青ねぎ		5	6.5	食塩		0.01	0.01
サラダ油		0.5	0.63	ゆかり		1.5	1.88	普通牛乳		20	26	純だし		0.5	0.65				
パーモンドフレーク給食用		13	16.25					こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	料理酒		0.8	1.04	1食タルタルハーフ		8	8
トマトケチャップ1kg		6.5	8.13	・国産若鶏手羽(スライス・)		5	6.25	サラダ油		0.5	0.63	三温糖		0.5	0.65				
ウスターソース		0.8	1	たまねぎ		30	37.5	白ワイン 1.8L		0.5	0.65	みりん風調味料		0.8	1.04	ベーコン(短冊)バラ凍結		10	13
すりおろしりんご03		6.5	8.13	干しいたけ		1	1.25	食塩		0.05	0.07	濃口醤油 1.8L		3	3.9	たまねぎ		30	39
白ワイン 1.8L		0.8	1	にんじん		10	12.5					でん粉		2	2.6	じゃがいも		30	39
				もやし(山口県産)		25	31.25	海藻サラダ		1	1.25					にんじん		10	13
チキンハム(短冊)		6	7.8	こまつな(葉、生)		10	12.5	キャベツ		30	37.5	キャベツ		23	28.75	こまつな(葉、生)		10	13
キャベツ(結球葉、生)		30	37.5	鶏卵		20	25	にんじん		10	12.5	にんじん		10	12.5	豆乳(調整)		20	26
にんじん(根、皮つき、生)		6	7.5	スイートコーン(クリーム)03		10	12.5	マグロ油漬けフレーク		8	10	こまつな(葉、生)		10	12.5	特製カレーパウダー		0.2	0.26
きゅうり(果実、生)		10	12.5	中華スープ		1	1.25	サラダ油		1.8	2.25	三温糖		1	1.25	濃口醤油 1.8L		0.6	0.78
aiton(か-社、冷凍)		6	7.5	でん粉		0.5	0.63	濃口醤油 1.8L		0.9	1.13	淡口醤油 1.8L		1.5	1.88	コンソメゴールド		1	1.3
コールスロードレッシング		6	7.8	淡口醤油 1.8L		2	2.5	食塩		0.18	0.23	白すりごま		2	2.5	食塩		0.09	0.12
				食塩		0.1	0.13	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01								
スナックアーモンド		0	10	ごま油		0.3	0.38	酢		1.8	2.25	はちみつレモンゼリー-Fe 60g		1食	1食				
								三温糖		0.4	0.5								
								マーシャルビーンズ 10g		1食	1食								
								マーシャルビーンズ 15g		0食	0食								

令和8年度 4月分 学校給食献立予定表(食材一覧)

周南市立鹿野学校給食センター

4月15日水曜日				4月16日木曜日				4月17日金曜日				4月20日月曜日				4月21日火曜日			
牛乳 麦ごはん 鯛の生姜煮 ひじきの煮物 豚汁				牛乳 炊き込みごはん 山口県産厚焼き玉子 けんちん汁 きよみ(1/4)				牛乳 きつねうどん キャベツのソース炒め 揚げたこやき				牛乳 麦ごはん ハヤシライス(手作りルー ツナサラダ ④のみチーズ				牛乳 パン 白身魚のピザ風 コンソメスープ フルーツココ チョコクリーム			
材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量	
		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校
普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本
精白米		70	90	精白米		60	78	冷うどん		125	162.5	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	0
強化米		0.21	0.27	強化米		0.1	0.13	冷刻み油揚げ		30	39	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	85
押し麦		7	9	濃口醤油 1.8L		2	2.6	冷凍平天		20	26	押し麦		7	9	ガゼット代		1	1
				料理酒		1	1.3	濃口醤油 1.8L		2	2.6								
いわしの生姜煮40g 01		40	0	みりん風調味料		1	1.3	三温糖		1.5	1.95	・県産豚肉もも(スライス・		30	39	冷ホキ40g		40	0
いわしの生姜煮50g 01		0	50	・県産若鶏手羽(小口切り・		15	19.5	みりん風調味料		1	1.3	じゃがいも		25	31.25	冷ホキ50g		0	50
				冷さがきごぼう		8	10.4	料理酒		0.8	1.04	たまねぎ		55	68.75	白ワイン 1.8L		0.5	0.65
芽ひじき		1.5	1.95	にんじん		7	9.1	たまねぎ		20	26	にんじん		20	25	たまねぎ		5	6.5
水煮大豆		8	10.4	干しいたけ		1	1.3	にんじん		5	6.5	ぶなしめじ		8	10.4	ピザ用チーズ1kg		8	10.4
にんじん		10	13	冷さやいんげん		3	3.9	青ねぎ		8	10.4	冷グリーンピース		5	6.25	トマトケチャップ1kg		8	10.4
冷凍平天		8	10.4	淡口醤油 1.8L		0.5	0.65	濃口醤油 1.8L		2	2.6	にんにく		0.1	0.13				
冷さやいんげん		3	3.9	純だし		0.8	1.04	煮干し		3	3.9	薄力粉(1等)		6	7.5	ベーコン(短冊)バラ凍結		7	9.1
サラダ油		0.5	0.65	三温糖		0.8	1.04	純だし		0.5	0.65	バター(有塩バター)200g		6	7.5	じゃがいも		25	31.25
三温糖		0.5	0.65									ウスターソース		5	6.25	水煮大豆		10	12.5
濃口醤油 1.8L		1	1.3	鶏卵(厚焼きたまご)		50	50	・県産豚肉もも(スライス・		35	45.5	コンソメゴールド		0.05	0.06	にんじん		15	18.75
みりん風調味料		0.5	0.65					キャベツ		30	39	トマトケチャップ1kg		13	16.25	たまねぎ		25	31.25
純だし		0.2	0.26	木綿豆腐(山口県産)350g		40	52	青ピーマン		5	6.5	赤ワイン 1.8L		1	1.25	エリンギ(JA)		8	10
白すりごま		1	1.3	板こんにゃく250g		5	6.5	サラダ油		2	2.6					こまつな(葉、生)		10	12.5
				だいこん		33	42.9	ウスターソース		1.5	1.95	マグロ油漬けフレーク		8	10	コンソメゴールド		1	1.25
・県産豚肉もも(スライス・		10	12.5	にんじん		10	12.5	三温糖		0.3	0.39	キャベツ		25	31.25	白ワイン 1.8L		0.8	1
さつまいも		25	31.25	冷刻み油揚げ		7	8.75	純だし		0.2	0.26	きゅうり		15	18.75	食塩		0.05	0.07
たまねぎ		20	25	青ねぎ		5	6.25	食塩		0.05	0.07	にんじん		5	6.25	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01
にんじん		5	6.25	煮干し		3	3.75					フレンチドレッシング		7	8.75				
冷刻み油揚げ		8	10	濃口醤油 1.8L		3	3.9	揚げたこやき		2個	2個					ナタデココシロップ漬け		10	13
鉄分強化とうふ 02		30	37.5	料理酒		0.8	1	菜種白締油(斗缶)		4	4	チーズ 14g		0	14	パイン(缶)03		20	26
青ねぎ		5	6.25	純だし		0.2	0.25	お好み焼きソース		3	3					黄桃(レトルト)03		15	19.5
煮干し		3	3.75					あおのり(素干し)		0.01	0.01					ダ'イセ'リ'ン'シ'ヤ'ン'マ'スカ'ット(鉄Ca)		15	19.5
麦味噌 800g		8	10	きよみ		30	30									バナナ		15	19.5
																Feパテチョコ 15g		15	15

令和8年度 4月分

学校給食献立予定表(食材一覧)

周南市立鹿野学校給食センター

4月22日水曜日				4月23日木曜日				4月24日金曜日				4月27日月曜日				4月28日火曜日			
牛乳 チキンライス(手作り) ささみカツ 野菜のドレッシング和え クリームスープ 入学祝いデザート				牛乳 麦ごはん 春野菜の煮物 野菜と炒り玉子の和え物				牛乳 パン ポークビーンズ アスパラガスの炒め物 ソフトチーズ				牛乳 麦ごはん チキンチキンごぼう 昆布和え みそ汁				牛乳 縦割リパン ポイルウインナー(2本) ゆで野菜(セブサド) 1食ケチャップソース ビーンズポタージュ			
材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量	
		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校
普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本
精白米		50	62.5	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	0	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	0
強化米		0.15	0.19	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	85	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	85
押し麦		5	6.25	押し麦		7	9	ガゼット代		1	1	押し麦		7	9	ガゼット代		1	1
トマトケチャップ1kg		4	5													パンスライス代		1	1
コンソメゴールド		1	1.25	・国産若鶏むね(小口切り)・		15	19.5	・国産豚肉もも(角切り)		20	26	鶏肉ダイスカット(澱粉付)03		35	45.5				
・国産若鶏手羽(スライス)・		15	18.75	たまねぎ		30	39	水煮大豆		30	37.5	洗いごぼう		20	26	ウインナー20g01乳卵抜き		40	0
たまねぎ		20	26	たけのこ(水煮缶詰)		10	13	たまねぎ		50	62.5	菜種白締油(斗缶)		5.5	7.15	ウインナー30g01乳卵抜き		0	60
にんじん		5	6.25	冷厚揚げ 25mm		35	45.5	にんじん		15	18.75	料理酒		1	1.25				
冷グリーンピース		4	5.2	にんじん		10	13	じゃがいも		55	71.5	濃口醤油 1.8L		2	2.5	キャベツ(結球葉、生)		30	39
トマトピューレ		7	8.75	板こんにゃく250g		10	13	冷さやいんげん		3	3.9	三温糖		1.5	1.88	きゅうり		5	6.5
トマトケチャップ1kg		10	13	じゃがいも		30	39	トマト水煮(缶)		20	25	本みりん 1.8L		1.5	1.88	にんじん		3	3.9
コンソメゴールド		0.3	0.38	冷凍平天		8	10.4	トマトケチャップ1kg		7	9.1	冷グリーンピース		2	2.5				
食塩		0.05	0.07	冷グリーンピース		4	5.2	三温糖		0.5	0.63					1食ケチャップソース		8	8
こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	三温糖		1	1.3	コンソメゴールド		0.5	0.65	はくさい		20	26				
				料理酒		1	1.3	こしょう(混合、粉)		0.1	0.13	きゅうり		17	22.1	冷カンネッリーニ		20	25
ポトとお米のささみカツN40g		40	0	みりん風調味料		1	1.3	ウスターソース		0.5	0.65	塩昆布02		1.5	1.95	冷白いんげん豆ピューレ		10	12.5
菜種白締油(斗缶)		4	0	濃口醤油 1.8L		3	3.9					濃口醤油 1.8L		0.4	0.52	・国産若鶏手羽(スライス)・		8	10.4
ポトとお米のささみカツN50g		0	50	純だし		0.3	0.39	ベーコン(短冊)バラ凍結		3	3.75					白ワイン 1.8L		0.8	1
菜種白締油(斗缶)		0	5					アスパラガス		18	22.5	鉄分強化とうふ 02		35	43.75	にんじん		15	18.75
				にんじん		5	6.5	スイートコーン(カネ、冷凍)		5	6.25	冷刻み油揚げ		8	10	たまねぎ		30	37.5
キャベツ(結球葉、生)		35	43.75	ほうれんそう(JA)		15	19.5	こまつな(葉、生)		10	13	じゃがいも		30	37.5	乾燥パセリ		0.01	0.01
にんじん		3	3.9	キャベツ		20	26	たまねぎ		15	18.75	にんじん		8	10.4	サラダ油		1	1.25
フレンチドレッシング		4	5.2	いり玉子(鉄分強化)		10	13	バター(有塩バター)200g		0.5	0.63	こまつな(葉、生)		10	13	普通牛乳		30	39
				三温糖		0.5	0.65	食塩		0.1	0.13	麦味噌 1kg		8	10.4	クリームポタージュ		8	10.4
カットイナ-01 5-7.5mm乳卵抜		10	13	淡口醤油 1.8L		1.5	1.95	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	煮干し		3	3.75	コンソメゴールド		0.3	0.38
たまねぎ		40	50	白すりごま		2	2.6									食塩		0.05	0.06
にんじん		15	18.75					ソフトチーズ 10g		10	0					こしょう(混合、粉)		0.01	0.01
エルボマカロニ		15	18.75					ソフトチーズ 15g		0	15								
冷ブロッコリー		10	13																
クリームポタージュ		8	10																
普通牛乳(山口県産)		20	26																
コンソメゴールド		0.2	0.25																
食塩		0.05	0.06																
お祝いデザート		1個	1個																

令和8年度 5月分 学校給食献立案（18回）

※献立は物資の価格変動等で変更する場合があります。ご了承ください。

日	曜日	主食	献立（牛乳は毎日つきます）	行事
1	金	山菜うどん	白身魚の南蛮漬け プチたい焼き	端午の節句献立
4	月		みどりの日	
5	火		こどもの日	
6	水		振替休日	
7	木	麦ごはん	チキンカレー ツナとひじきのサラダ 中のみ 小魚	
8	金	パン	トマトオムレツ アスパラサラダ 野菜と豆のスープ	
11	月	麦ごはん	手作りかき揚げ おろしソース 豚汁 甘夏みかん	地場産給食
12	火	パン	ミートボールのクリーム煮 ごぼうときゅうりのサラダ マーシャルビーンズ	
13	水	ゆかり麦ごはん	じゃがいものそぼろ煮 昆布和え	
14	木	麦ごはん	鯖の塩焼き 五目きんぴら かきたま汁	
15	金	縦割りパン	ボイルウインナー（2本） ゆで野菜（ゆであつた） コンソメスープ 1食ケチャップソース	
18	月	麦ごはん	たかなごはんの具 太平燕 さつまいもチップス	熊本県の料理
19	火	パン	チキンビーンズ コーンキャベツ いちごジャム	
20	水	麦ごはん	いわしの梅煮 たくあん和え 八杯汁 中のみ アーモンド	
21	木	麦ごはん	カレーポテトコロッケ 付け合わせ野菜 生揚げのみ そ汁	
22	金	イタリアンスパゲッティ	ツナとごぼうのサラダ フルーツヨーグルト	
25	月	麦ごはん	ビビンバの具(肉) ビビンバの具(ナムル) わかめ スープ オレンジ(1/6)	韓国の料理
26	火	パン	ポトフー 豆とひじきのサラダ チョコクリーム	
27	水	麦ごはん	さばの味噌煮 ゆかり和え けんちん汁	
28	木	わかめ麦ごはん	筑前煮 ごま酢和え	
29	金	黒糖パン	クリームシチュー 根菜とツナのソテー	

令和8年度 5月分 学校給食献立予定表(食材一覧)

周南市立鹿野学校給食センター

5月13日水曜日				5月14日木曜日				5月15日金曜日				5月18日月曜日				5月19日火曜日			
牛乳 ゆかり麦ごはん じゃがいものそぼろ煮 昆布和え				牛乳 麦ごはん 鱈の塩焼き 五目きんぴら かきたま汁				牛乳 縦割りパン ポイルウインナー(2本) ゆで野菜(セブサド) コンソメスープ 1食ケチャップソース				牛乳 麦ごはん たかなごはんの具 太平燕 さつまいもチップス				牛乳 パン チキンビーンズ コーンキャベツ いちごジャム			
材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量	
		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校
普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本
精白米		70	90	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		1個	0個	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	0
強化米		0.21	0.27	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0個	1個	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	85
押し麦		7	9	押し麦		7	9	ガゼット代		1個	1個	押し麦		7	9	ガゼット代		1	1
ゆかり		1.5	1.95					パンスライス代		0個	0個								
				さわら切身塩水漬け40g01		40	0					いり玉子(鉄分強化)		15	19.5	・国産若鳥手羽(小口切り・)		20	25
・国産若鶏むね(ひき肉)		20	25	さわら切身塩水漬け50g01		0	50	ウインナー20g01乳卵抜き		2本	0本	たかな漬け		10	13	水煮大豆		30	37.5
じゃがいも		70	87.5					ウインナー30g01乳卵抜き		0本	2本	ベーコン(短冊)バラ凍結		8	10.4	たまねぎ		50	62.5
にんじん		15	18.75	水煮大豆		8	10.4					しらす干し		2	2.6	にんじん		15	18.75
ぶなしめじ		10	12.5	冷凍平天		8	10.4	キャベツ(結球葉、生)		30	39	ごま油		1	1.3	じゃがいも		60	75
きんぴらこんにゃく02		10	12.5	冷さがきごぼう		8	10.4	きゅうり		5	6.5	濃口醤油 1.8L		0.2	0.26	冷グリーンピース		4	5
冷厚揚げ 25mm		30	37.5	にんじん		5	6.5	にんじん		3	3.9					トマト水煮(缶)		20	25
冷さやいんげん		5	6.25	きんぴらこんにゃく02		8	10					・県産豚肉もも(スライス・)		10	13	トマトケチャップ1kg		8	10.4
サラダ油		1	1.25	冷さやいんげん		5	6.25	ベーコン(短冊)バラ凍結		5	6.5	むきえび 100/200 01		8	10.4	三温糖		0.5	0.63
三温糖		1.5	1.88	濃口醤油 1.8L		1.8	2.25	じゃがいも		35	45.5	かのこいか短冊 バラ凍結		8	10.4	コンソメゴールド		0.8	1.04
濃口醤油 1.8L		2.5	3.13	三温糖		0.5	0.63	水煮大豆		10	12.5	緑豆春雨		8	10.4	ウスターソース		0.5	0.65
淡口醤油 1.8L		2	2.5	料理酒		1	1.25	にんじん		15	18.75	干ししいたけ		0.5	0.65				
本みりん 1.8L		1.5	1.88	サラダ油		1	1.25	たまねぎ		25	31.25	こまつな(葉、生)		10	13	ベーコン(短冊)バラ凍結		5	6.5
				白いりごま		2	2.5	エリンギ(JA)		8	10	はくさい		15	19.5	キャベツ		30	39
キャベツ		25	32.5					こまつな(葉、生)		10	12.5	にんじん		5	6.5	冷カーネル(ホール)コーン		15	19.5
きゅうり		17	22.1	鉄分強化とうふ 02		35	43.75	コンソメゴールド		1	1.25	もやし(山口県産)		10	13	冷さやいんげん		5	6.5
塩昆布02		1.5	1.95	たまねぎ		20	25	白ワイン 1.8L		0.8	1	しょうが		0.3	0.39	サラダ油		0.5	0.65
濃口醤油 1.8L		0.4	0.52	にんじん		15	18.75	食塩		0.1	0.13	チキンスープ		10	13	食塩		0.1	0.13
				鶏卵		20	25	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	鶏ガラスープ		1	1.3	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01
				えのきたけ		5	6.25					料理酒		0.8	1.04	コンソメゴールド		0.2	0.26
				青ねぎ		5	6.25	1食ケチャップソース		1食	1食	淡口醤油 1.8L		0.3	0.39				
				食塩		0.1	0.13					食塩		0.05	0.07	いちごジャム 15g		15	15
				淡口醤油 1.8L		0.25	0.31					こしょう(混合、粉)		0.01	0.01				
				料理酒		1	1.25												
				混合削り節		2	2.5					さつまいも		35	45.5				
				出し昆布		1.5	1.88					菜種白締油(斗缶)		3.5	4.55				
				純だし		0.05	0.06					粉糖		1.2	1.56				
				でん粉		2	2.5												

令和8年度 5月分 学校給食献立予定表(食材一覧)

周南市立鹿野学校給食センター

5月20日水曜日				5月21日木曜日				5月22日金曜日				5月25日月曜日				5月26日火曜日			
牛乳 麦ごはん いわしの梅煮 たくあん和え 八杯汁 中のみ アーモンド				牛乳 麦ごはん カレーポテトコロケ 付け合わせ野菜 生揚げのみそ汁				牛乳 イタリアンスパゲッティ ツナとごぼうのサラダ フルーツヨーグルト				牛乳 麦ごはん ビビンバの具(肉) ビビンバの具(ナムル) わかめスープ オレンジ(1/6)				牛乳 パン ポトフ 豆とひじきのサラダ チョコクリーム			
材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量	
		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校
普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本
精白米		70	90	精白米		70	90	ハーフスパゲッティ		50	62.5	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		58.3	0
強化米		0.21	0.27	強化米		0.21	0.27	オリーブ油		1	1.25	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0	85
押し麦		7	9	押し麦		7	9	・県産豚肉もも(スライス・ たまねぎ		30	39	押し麦		7	9	ガゼット代		1	1
いわしの梅煮30g		30	37.5	カレーポテトコロケFe40g		1食	0食	キャベツ		20	25	・国産豚肉もも(スライス・		35	45.5	・県産豚肉もも(角切り)		20	25
千切だいこん漬		8	10	菜種白締油(斗缶)		4	0	にんじん		10	12.5	青ねぎ		5	6.5	カットイナ01 5-7.5mm乳卵抜		10	12.5
だいこん		20	25	カレーポテトコロケFe55g		0食	1食	青ピーマン		8	10	三温糖		0.8	1.04	キャベツ		35	45.5
こまつな(葉、生)		8	10	菜種白締油(斗缶)		0	5.5	オリーブ油		1	1.25	濃口醤油 1.8L		1.5	1.95	じゃがいも		50	65
濃口醤油 1.8L		0.5	0.63	キャベツ(結球葉、生)		35	45.5	トマト水煮(缶)		20	25	白すりごま		1	1.3	たまねぎ		45	56.25
三温糖		0.25	0.31	にんじん		3	3.9	ウスターソース		1.5	1.88	にんにく		0.2	0.26	ぶなしめじ		8	10
白いりごま		1.5	1.88	サラダ油		0.5	0.65	トマトケチャップ1kg		15	18.75					乾燥パセリ		0.01	0.01
干しいたけ		1	1.25	酢		1	1.3	コンソメゴールド		1	1.25	こまつな(葉、生)		20	26	白ワイン 1.8L		1	1.25
にんじん		10	12.5	三温糖		0.5	0.65	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	もやし(山口県産)		10	13	コンソメゴールド		1	1.25
だいこん		20	25	食塩		0.1	0.13	食塩		0.1	0.13	にんじん		5	6.5	食塩		0.1	0.13
さといも		20	25	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	マグロ油漬けフレーク		8	10	濃口醤油 1.8L		1	1.3	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01
板こんにゃく250g		10	12.5	洗いごぼう				洗いごぼう		15	18.75	ごま油		0.8	1.04	芽ひじき		1.5	1.95
鉄分強化とうふ 02		40	50	冷厚揚げ 15mm		35	45.5	冷ブロッコリー		10	12.5	とうがらし(粉)		0.01	0.01	水煮大豆		15	19.5
青ねぎ		5	6.25	ゆかり(小茎、生)		20	25	にんじん		5	6.25					こまつな(葉、生)		20	26
出し昆布		2	2.5	にんじん(根、皮つき、生)		10	12.5	冷ホールコーン		5	6.25	カットわかめ(乾)		1.5	1.95	にんじん		5	6.5
濃口醤油 1.8L		3.5	4.38	ダイコン(根、皮つき、生)		20	25	オリーブ油		1.5	1.88	たまねぎ		30	39	冷カーネル(ホール)コーン		3	3.9
純だし		0.3	0.38	冷さがきごぼう		0	0	酢		1.5	1.88	・国産若鶏手羽(スライス・		8	10.4	濃口醤油 1.8L		0.5	0.65
食塩		0.1	0.13	カットわかめ(乾)		0.5	0.63	食塩		0.3	0.38	にんじん		8	10.4	L&Mマヨネーズタイプ		6	7.8
料理酒		1	1.25	葉ねぎ(葉、生)		3	3.75	三温糖		0.5	0.63	チンゲンサイ		20	26	白すりごま		1.5	1.95
みりん風調味料		1	1.25	麦みそ		7.5	9.38					中華スープ		1	1.3	三温糖		0.3	0.39
でん粉		2	2.5	煮干しだし		3	3.75	パイン(缶)03		20	25	チキンスープ		10	13				
スナックアーモンド		0食	1食					黄桃(レトルト)03		20	25	食塩		0.1	0.13	Feパテチョコ 15g		1食	1食
								バナナ		20	25	淡口醤油 1.8L		1.5	1.95				
								プレーンヨーグルト 大山乳業		20	25	料理酒		1	1.3				
												ごま油		0.3	0.39				
												オレンジ		25	25				

令和8年度 6月分 学校給食献立案（22回）

※献立は物資の価格変動等で変更する場合があります。ご了承ください。

日	曜日	主食	献立（牛乳は毎日つきます）	行事
1	月	五目チャーハン	鮭のチリソース わかめスープ	
2	火	パン	豚肉のデミグラスソース煮 コールスローサラダ 豆乳プリン	
3	水	麦ごはん	じゃがいものそぼろ煮 磯香和え オレンジ（1/6）	
4	木	麦ごはん	ビーンズ入りカレー フレンチサラダ	歯と口の健康習慣
5	金	皿うどん	小松菜のナムル ソファール元気ヨーグルト	〃
8	月	麦ごはん	かみかみ丼の具 わかめスープ 小魚	〃
9	火	パン	サーモンチャウダー アーモンド入り海藻サラダ ソフトチーズ	〃
10	水	麦ごはん	鰯の南蛮漬け 生揚げのみそ汁 レモンゼリー	〃
11	木	梅麦ごはん	みそとりじゃが 野菜のごま和え	
12	金	パン	魚介のアヒージョ風 ソパ・デ・アホ(卵スープ) オレンジ（1/6）	スペインの料理
15	月	麦ごはん	山口県産わかめ入りコロッケ 野菜のドレッシング和え 豆乳入り地場産野菜のみそ汁	地場産給食週間
16	火	パン	巣ごもり卵 県産野菜のクリームスープ 山口県産ぼんかんジャム	〃
17	水	麦ごはん	豚玉丼の具 野菜のカレーソテー	〃
18	木	麦ごはん	ハッシュドポーク 大根サラダ 小野茶ムース	〃
19	金	縦割りパン	かたどクリーム(手作り) チキンボールのトマト煮 大豆サラダ	〃
22	月	わかめ麦ごはん	ちくわの磯辺揚げ 野菜と炒り玉子の和え物 みそ汁	
23	火	パン	鮭のコーンマヨネーズ焼き 野菜と豆のスープ フルーツココ	
24	水	麦ごはん	八宝菜 ぎょうざ 中華サラダ	
25	木	麦ごはん	筑前煮 小鰯の梅の香揚げ 昆布和え	
26	金	横割り丸パン	照り焼きパティ ゆで野菜(ゆでアボカド) ラビオリ スープ 中のみ 小魚	
29	月	キムタクごはん	大豆と豆腐のフライ(焼) 春雨スープ りんご(1/8)	長野県の料理
30	火	肉うどん	いかと小松菜の炒め物 ドーナツ	

令和8年度 6月分 学校給食献立予定表(食材一覧)

周南市立鹿野学校給食センター

6月22日月曜日				6月23日火曜日				6月24日水曜日				6月25日木曜日				6月26日金曜日			
牛乳 わかめ麦ごはん ちくわの磯辺揚げ 野菜と炒り玉子の和え物 みそ汁				牛乳 パン 鮭のコーンマヨネーズ焼き 野菜と豆のスープ フルーツココ				牛乳 麦ごはん 八宝菜 ぎょうざ 中華サラダ				牛乳 麦ごはん 筑前煮 小鯛の梅の香揚げ 昆布和え				牛乳 横割り丸パン 照り焼きパティ ゆで野菜(セブサド) ラビオリスープ 中のみ 小魚			
材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量		材料名	配合表	正味量	
		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校
普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本	普通牛乳		1本	1本
精白米		70	87.5	コッペパン 58.3g		1個	0個	精白米		70	90	精白米		70	90	コッペパン 58.3g		1個	0個
強化米		0.21	0.26	コッペパン 85g		0個	1個	強化米		0.21	0.27	強化米		0.21	0.27	コッペパン 85g		0個	1個
押し麦		7	8.75	ガゼット代		1	1	押し麦		7	9	押し麦		7	9	丸パン加工賃(馬蹄含)		1	1
わかめご飯の素(Fe)		2	2.5													パンスライス代		1	1
				鮭角切り01		45	45	・県産豚肉もも(スライス・)		10	13	・国産若鶏もも(小口切り・)		20	25	ガゼット代		1	1
ちくわの磯辺揚げ 30g		1食	2食	スイートコン(缶、クリームスタイル)		15	15	かのこいか短冊 パラ凍結		10	13	板こんにやく(精粉)		20	26				
菜種白締油(斗缶)		3	3.9	白ワイン 1.8L		0.5	0.5	むきえび 100/200 01		10	13	干ししいたけ		1	1.25	国産鶏のてりやきパティ48g		1食	1食
				たまねぎ		5	5	にんじん		10	13	洗いごぼう		15	18.75	国産鶏のてりやきパティ60g		0食	1食
にんじん		5	6.5	ピザ用チーズ 1kg		5	5	たけのこ(水煮)1kg		10	13	にんじん(根、皮つき、生)		20	25				
ほうれんそう(JA)		15	19.5	L&Mマヨネーズタイプ		8	8	キャベツ		45	58.5	冷里芋		25	32.5	キャベツ(結球葉、生)		30	39
キャベツ		20	26	アルミカップ		1	1	たまねぎ		35	45.5	冷厚揚げ 15mm		20	26	きゅうり		5	6.5
いり玉子(鉄分強化)		10	13					干ししいたけ		0.8	1.04	冷さやいんげん		5	6.25	にんじん		3	3.9
三温糖		0.5	0.65	・国産若鶏むね(スライス・)		8	10.4	チンゲンサイ		15	19.5	サラダ油		0.5	0.63				
淡口醤油 1.8L		1.2	1.56	ぶなしめじ		8	10.4	にんにく		0.2	0.26	三温糖		1.2	1.56	冷凍ラビオリ 01		30	39
				たまねぎ		30	39	しょうが		0.2	0.26	濃口醤油 1.8L		3.5	4.55	ベーコン(短冊)パラ凍結		5	6.5
鉄分強化とうふ 02		35	43.75	冷カンネッリーニ		15	19.5	料理酒		1	1.3	料理酒		1	1.25	じゃがいも		25	31.25
冷刻み油揚げ		8	10	水煮大豆		8	10.4	ごま油		0.5	0.65	純だし		0.5	0.63	にんじん		15	18.75
じゃがいも		30	37.5	じゃがいも		15	19.5	中華スープ		0.5	0.65					たまねぎ		25	31.25
にんじん		10	12.5	こまつな(葉、生)		10	13	オイスターソース		1.5	1.95	国産小鯛梅の香揚げ		30	39	こまつな(葉、生)		10	12.5
おわら麩		2	2.6	セロリ		5	6.5	濃口醤油 1.8L		2	2.6	菜種白締油(斗缶)		3	3.9	コンソメゴールド		1	1.25
青ねぎ		5	6.25	チキンスープ		8	10.4	食塩		0.1	0.13					白ワイン 1.8L		0.8	1
麦味噌 1kg		8	10.4	白ワイン 1.8L		1	1.3	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	キャベツ		20	26	食塩		0.1	0.13
煮干し		3	3.75	食塩		0.05	0.07	でん粉		2	2.6	きゅうり		15	19.5	こしょう(混合、粉)		0.01	0.01
				コンソメゴールド		1	1.3					塩昆布02		1.5	1.95				
				こしょう(混合、粉)		0.01	0.01	焼き目つき国産肉餃子 24g		2食	3食	濃口醤油 1.8L		0.4	0.52	パリッシュ		0食	1食
				淡口醤油 1.8L		0.3	0.39												
								もやし(山口県産)		30	39								
				ナタデココシロップ漬け		10	13	にんじん		5	6.25								
				パイン(缶)03		20	26	きゅうり		25	32.5								
				黄桃(レトルト)03		15	19.5	白すりごま		2	2.5								
				グアイゼリー・シャインマスカット(鉄Ca)		15	19.5	三温糖		1	1.25								
				バナナ		15	19.5	酢		1	1.25								
								濃口醤油 1.8L		1.5	1.88								
								ごま油		0.8	1								

令和8年度 7月分 学校給食献立案（13回）

※献立は物資の価格変動等で変更する場合があります。ご了承ください。

日	曜日	主食	献立（牛乳は毎日つきます）	行事
1	水	わかめ麦ごはん	鮭チーズフライ ピリ辛きゅうり かきたま汁	
2	木	麦ごはん	親子丼の具 しそひじき和え	
3	金	パン	鰯のトマチー焼き 豆乳コーンスープ メロン（1/16）	
6	月	シューシー（沖縄県）	ゴーヤチャンプルー もずく汁 ベビーパイン	沖縄の料理
7	火	和風スパゲッティ	星形コロッケ セタフルーツミックス	七夕の献立
8	水	麦ごはん	いわしの梅煮 野菜のアーモンド炒め オクラ入り豚汁	
9	木	麦ごはん	夏野菜かくれんぼドライカレー コールスローサラダ ㊦のみチーズ	令和7年度野菜メニューコンクール受賞作品
10	金	レーズンパン	ハンバーグのソースかけ 野菜のドレッシング和え かぼちゃのクリームスープ	
13	月	麦ごはん	キムチーズ肉じゃが 切干大根のごま酢和え 味付けのり（県産）	
14	火	パン	ブラウンシチュー シーフードソテー パナナ（1/2本）	
15	水	麦ごはん	マーボー茄子 ひじきのサラダ	地場産給食
16	木	ゆかり麦ごはん	ししゃもフライ 五目きんぴら とうがん入りすまし汁	
17	金	ナン	キーマカレー トマトスープ はちみつレモンゼリー	インドの料理

