

詳細献立表

六小・七小・八小・九小・十小

* () 内の g 数は中学年一人あたりの使用量です。低学年量は0.8倍、高学年量は1.21倍になります。
 また、使用量はあくまで目安です。仕入れ・配食等の状況により変わりますので、ご了承ください。

令和 8年 4月 1日 ~ 令和 8年 4月30日分

調理場名:東大和市学校給食センター コース名: B

日付	料理名	材料名
8(水)	背割りミルクコッペパン	ミルクパン(75g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	白いんげん豆のポタージュ	ベーコン(8g), 若鶏もも 皮つき(12g), にんじん(8g), たまねぎ(30g), 水(40g), 鶏ガラスープ缶(10g), コーン缶詰 クリーム(10g), 白いんげん豆ペースト(18g), 豆乳(40g), 薄力粉 1等(4g), なたね油(4g), ローリエ(0.02g), 粗塩(0.7g), 白こしょう(0.02g), パセリ(乾燥)(0.05g)
	豆腐ウインナーのケチャップソース	豆腐ウインナー(40g), トマトケチャップ(3.3g), トマトピューレ(5g), 中濃ソース(3.3g), 三温糖(0.7g)
	キャベツサラダ *たまねぎドレッシング	きゅうり(8g), キャベツ(30g), にんじん(12g) たまねぎドレッシング(6g)
9(木)	ごはん	精白米(75g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	麻婆豆腐	なたね油(0.5g), にんにく(0.5g), しょうが(0.5g), とうがらし(0.01g), 豚ひき肉(30g), にんじん(12g), 冷凍蒸し大豆(10g), にら(5g), 根深ねぎ(10g), 木綿豆腐(80g), 水(10g), 清酒 本醸造酒(1g), 鶏ガラスープ缶(4g), こいくちしょうゆ(0.5g), オイスターソース(0.5g), 赤みそ(5g), トウバンジャン(0.15g), テンメンジャン(6g), 片栗粉(0.8g), ごま油(0.5g)
	海藻サラダ *中華ドレッシング	海藻ミックス(1g), にんじん(5g), キャベツ(27g), もやし(15g) 中華ドレッシング(6g)
	りんご缶・りんごゼリー	りんご缶詰(25g), りんごゼリー(25g)
10(金)	わかめごはん	精白米(65g), 炊き込みわかめ(2g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	新玉ねぎの味噌汁	たまねぎ(35g), じゃがいも(25g), ぶなしめじ(8g), 油揚げ(5g), 赤みそ(5g), 白みそ(5g), 水(130g), 削り節 かつお(6g)
	いかの唐揚げ(2)	いか(50g), 清酒 本醸造酒(2g), こいくちしょうゆ(3g), しょうが(0.5g), にんにく(0.5g), 片栗粉(9.5g), なたね油(6g)
	野菜のおかか和え *おかか *しょうゆ	にんじん(5g), キャベツ(30g), こまつな(15g), えのきたけ(6g) かつお節(1g) こいくちしょうゆ(5g)
13(月)	横割りミルク丸パン	ミルクパン(75g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	ミネストローネ	ベーコン(8g), にんにく(0.3g), 若鶏もも 皮つき(18g), 清酒 本醸造酒(0.4g), たまねぎ(30g), にんじん(10g), キャベツ(20g), 粗塩(0.7g), 白こしょう(0.02g), ローリエ(0.02g), 鶏ガラスープ缶(20g), 水(50g), トマトケチャップ(4g), トマトピューレ(5g), トマト缶詰ダイス(20g)
	照り焼きチキン	若鶏もも 皮なし(60g), にんにく(0.1g), しょうが(0.5g), 本みりん(1g), 清酒 本醸造酒(1g), こいくちしょうゆ(4g), こいくちしょうゆ(2g), 清酒 上撰(1g), 本みりん(1g), 三温糖(1g), 水(7g), 片栗粉(0.6g)
	ほうれん草のソテー	ベーコン(8g), 冷凍ホールコーン(8g), ほうれん草(20g), キャベツ(20g), えのきたけ(5g), 粗塩(0.15g), 白こしょう(0.01g), こいくちしょうゆ(0.38g), プチドリップ(0.1g)
14(火)	中華菜飯	精白米(55g), 粗塩(0.1g), こいくちしょうゆ(2g), 清酒 上撰(1g), なたね油(0.15g), 豚もも 脂身つき(8g), にんじん(8g), 干しいたけ(0.5g), 清酒 本醸造酒(2.2g), こいくちしょうゆ(1.5g), オイスターソース(0.5g), 粗塩(0.35g), 白こしょう(0.01g), チンゲンサイ(5g), ごま油(0.2g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	春雨スープ	なたね油(0.3g), 若鶏もも 皮つき(15g), にんじん(5g), 水(70g), 緑豆はるさめ(5g), 鶏ガラスープ缶(7g), 豚ガラスープ缶(7g), 粗塩(0.55g), 白こしょう(0.03g), こいくちしょうゆ(3g), 根深ねぎ(5g), ごま油(0.3g)
	蒸しシュウマイ(2)	冷凍しゅうまい(36g)
	大豆サラダ *塩中華ドレッシング	冷凍蒸し大豆(15g), キャベツ(30g), きゅうり(6g) 塩中華ドレッシング(6g)
15(水)	ごはん	精白米(75g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	けんちん汁	なたね油(0.2g), ごぼう(5g), にんじん(12g), 干しいたけ(0.5g), だいこん(18g), じゃがいも(20g), 油揚げ(6g), 食塩(0.5g), だし昆布(1g), 水(110g), こいくちしょうゆ(3.5g), 根深ねぎ(10g)
	豚丼の具	なたね油(0.4g), しょうが(0.5g), 豚もも 脂身つき(25g), 豚ばら 脂身つき(15g), 清酒 上撰(1g), たまねぎ(40g), にんじん(12g), たけのこ水煮缶詰(12g), こんにゃく(10g), 水(20g), 削り節 かつお(1g), 三温糖(2.2g), 粗塩(0.15g), 本みりん(2g), こいくちしょうゆ(6g), 冷凍いんげん(5g)
	フルーツポンチ	りんご缶詰(15g), パイナップル缶詰(20g), カクテルゼリー(15g)

詳細献立表

六小・七小・八小・九小・十小

* () 内の g 数は中学年一人あたりの使用量です。低学年量は0.8倍、高学年量は1.21倍になります。
また、使用量はあくまで目安です。仕入れ・配食等の状況により変わりますので、ご了承ください。

令和 8年 4月 1日 ~ 令和 8年 4月30日分

調理場名:東大和市学校給食センター コース名: B

日付	料理名	材料名
16(木)	朝焼きパン	パン
	牛乳	普通牛乳(206g)
	ABCスープ	ベーコン(8g),たまねぎ(20g),えのきたけ(10g),キャベツ(15g),冷凍ホールコーン(8g),水(100g),鶏ガラスープ缶(20g),粗塩(0.7g),白こしょう(0.02g),マカロニ(7g)
	ホキのマリネ	ホキ(50g),食塩(0.1g),白こしょう(0.02g),片栗粉(4.1g),なたね油(揚げ油)(8g),なたね油(炒め油)(3g),米酢(6g),食塩(0.3g),白こしょう(0.02g),レモン果汁(1g),三温糖(1g),たまねぎ(3g),ピーマン(2g)
	アスパラガスサラダ	アスパラガス(5g),にんじん(10g),キャベツ(35g)
	*ノンエッグマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ(6g)
17(金)	ごはん	精白米(75g)
	ジョア	発酵乳 プレーン(125g)
	ポークカレー	なたね油(0.4g),にんにく(1g),しょうが(0.5g),セロリ(2g),豚もも 脂身つき(40g),にんじん(15g),たまねぎ(40g),じゃがいも(35g),はちみつ(0.5g),粗塩(0.7g),白こしょう(0.01g),薄力粉 1等(4g),なたね油(4.7g),カレー粉(0.05g),インデラカレー粉(0.65g),トマトピューレ(1.5g),中濃ソース(5g),豚ガラスープ缶(10g),鶏ガラスープ缶(6g),カルダモン(0.03g),コリアンダー(0.03g),クミン(0.03g),こいくちしょうゆ(1.5g),アップルソース(3g),水(30g)
	コロコロソテー	なたね油(0.5g),ウインナー(10g),冷凍ホールコーン(15g),にんじん(15g),冷凍むき枝豆(10g),食塩(0.3g),白こしょう(0.01g)
	清見オレンジ(生)	きよみオレンジ(70g)
20(月)	ゆかりごはん	精白米(65g),ゆかり(3g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	うすくず汁	水(120g),削り節 かつお(2g),だし昆布(0.5g),若鶏もも 皮つき(15g),えのきたけ(8g),だいこん(5g),木綿豆腐(15g),かまぼこ(8g),こいくちしょうゆ(3g),粗塩(0.35g),清酒 本醸造酒(0.6g),くず粉(1.5g),根深ねぎ(5g),こまつな(7g)
	ししゃもフライ(低1・中高2)	ししゃも(40g),薄力粉(5g),水(2g),パン粉(乾燥)(5g),なたね油(5g)
	*ソース	中濃ソース(5g)
	こんにゃくサラダ	こんにゃく(12g),もやし(15g),にんじん(5g),キャベツ(18g)
	*たまねぎドレッシング	たまねぎドレッシング(6g)
21(火)	朝焼き食パン	食パン(75g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	グリーンピース入り豆乳チャウダー	ベーコン(8g),若鶏もも 皮つき(20g),にんじん(10g),たまねぎ(30g),じゃがいも(20g),冷凍ホールコーン(6g),水(30g),鶏ガラスープ缶(10g),粗塩(0.8g),白こしょう(0.01g),コーン缶詰 クリーム(20g),豆乳(40g),薄力粉 1等(3g),なたね油(3g),グリーンピース(5g)
	スパイシーチキン	若鶏もも 皮なし(60g),食塩(0.2g),白こしょう(0.01g),白ワイン(1g),にんにく(0.5g),トマトケチャップ(5g),ウスターソース(1.2g),インデラカレー粉(0.4g),なたね油(1g)
	りんごジャム	アップルソース(10g),りんご缶詰(20g),グラニュー糖(7g),レモン果汁(1g),くず粉(0.7g)
22(水)	ごはん	精白米(70g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	わかめスープ	なたね油(0.3g),若鶏もも 皮つき(10g),しょうが(0.4g),たまねぎ(25g),えのきたけ(5g),豚ガラスープ缶(7g),水(120g),食塩(0.8g),黒こしょう(0.02g),うすくちしょうゆ(1.5g),カットわかめ(0.7g),ごま いら(0.2g),根深ねぎ(3g)
	ヤンニョムチキン(2)	若鶏もも 皮なし(50g),清酒 本醸造酒(2g),片栗粉(9g),粗塩(0.3g),なたね油(4g),コチジャン(1g),こいくちしょうゆ(1.5g),清酒 本醸造酒(1.7g),本みりん(1.2g),トマトケチャップ(1.2g),三温糖(1g),ごま油(0.2g),にんにく(0.2g),水(1g)
	チンゲン菜のオイスター炒め	なたね油(0.3g),しょうが(0.2g),にんにく(0.1g),たけのこ水煮缶詰(10g),ピーマン(10g),キャベツ(30g),チンゲンサイ(10g),三温糖(0.1g),こいくちしょうゆ(1.6g),オイスターソース(1.5g),食塩(0.3g),片栗粉(0.3g),ごま油(0.2g)
23(木)	筍ごはん	たけのこ水煮缶詰(25g),若鶏もも 皮つき(15g),油揚げ(5g),にんじん(5g),干ししいたけ(0.8g),清酒 本醸造酒(2g),本みりん(2g),三温糖(1g),粗塩(1g),こいくちしょうゆ(2g),精白米(55g),もち米(7g),なたね油(0.5g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	お花見汁	だし昆布(0.1g),水(130g),かつお節(2.5g),なたね油(0.03g),若鶏もも 皮つき(8g),清酒 上撰(1g),だいこん(25g),えのきたけ(8g),根深ねぎ(8g),粗塩(1.1g),白こしょう(0.01g),うすくちしょうゆ(2.2g),ちらしかまぼこ(10g)
	鱈の西京焼き	さわら(50g),白みそ(7g),本みりん(1g),三温糖(1g),水(3g),清酒 上撰(1g),こいくちしょうゆ(0.4g)
	いんげんとキャベツの胡麻和え	キャベツ(32g),にんじん(10g),冷凍いんげん(6g),すりごま(1g),三温糖(0.2g)
	*胡麻ドレッシング	ソイル胡麻ドレッシング(6g)
	国産いちごゼリー	いちごゼリー(25g)

詳細献立表

六小・七小・八小・九小・十小

* () 内の g 数は中学年一人あたりの使用量です。低学年量は0.8倍、高学年量は1.21倍になります。
 また、使用量はあくまで目安です。仕入れ・配食等の状況により変わりますので、ご了承ください。

令和 8年 4月 1日 ~ 令和 8年 4月30日分

調理場名:東大和市学校給食センター コース名:B

日付	料理名	材料名
24(金)	朝焼き黒砂糖食パン	黒砂糖食パン(67.5g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	トマトシチュー	なたね油(0.4g), にんにく(0.3g), 豚かた 脂身つき(35g), 赤ワイン(2g), たまねぎ(45g), にんじん(15g), ジャがいも(50g), マッシュルーム 水煮缶詰(5g), 水(80g), 鶏ガラスープ缶(15g), 粗塩(0.1g), 白こしょう(0.02g), 三温糖(0.4g), トマトケチャップ(13g), 中濃ソース(4g), トマトピューレ(7g), 薄力粉 1等(4g), なたね油(4g)
	ハムと野菜のソテー	なたね油(0.4g), キャベツ(30g), にんじん(10g), こまつな(8g), ハム(12g), 粗塩(0.1g), 白こしょう(0.01g), こいくちしょうゆ(0.5g), プチドリップ(0.1g)
	メロン(生)	温室メロン(50g)
27(月)	五目うどん	水(90g), 削り節 かつお(3g), さば節(3g), だし昆布(0.5g), 若鶏もも 皮つき(15g), ぶなしめじ(8g), にんじん(10g), なたね(8g), 三温糖(0.8g), 本みりん(3g), 粗塩(0.55g), こいくちしょうゆ(6g), 根深ねぎ(7g), こまつな(5g), 冷凍うどん(130g), なたね油(1.5g) ※うどんとつゆは別配です。
	牛乳	普通牛乳(206g)
	ちくわの磯辺揚げ(低1・中高2)	焼竹輪(50g), 薄力粉(13.3g), あおのり(0.2g), なたね油(5g)
	もやしサラダ	もやし(40g), にんじん(5g), キャベツ(20g)
	*柑橘ドレッシング	柑橘ドレッシング(ノンオイル)(6g)
28(火)	ごはん	精白米(70g)
	ふりかけ	ふりかけ(やさいふりかけ) (4g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	こしね汁	ごま油(0.2g), 豚もも 脂身つき(15g), 清酒 上撰(1g), にんじん(8g), ごぼう(5g), 干ししいたけ(2.5g), ジャがいも(12g), こんにやく(10g), 木綿豆腐(15g), 油揚げ(4g), 根深ねぎ(10g), 赤みそ(3g), 白みそ(4g), こいくちしょうゆ(0.5g), 削り節 かつお(2g), 水(100g)
	鯖の甘辛だれ	さば(50g), 清酒 本醸造酒(1.5g), こいくちしょうゆ(1.5g), 片栗粉(6g), 清酒 上撰(1g), 三温糖(3.5g), こいくちしょうゆ(3g), 本みりん(2g), 水(3g)
	えのき入りサラダ	えのきたけ(5g), キャベツ(30g), にんじん(15g)
	*和風ドレッシング	和風ドレッシング(6g)
30(木)	背割りミルクコッペパン	ミルクパン(75g)
	牛乳	普通牛乳(206g)
	マカロニ入りポトフ	ウインナー(30g), ベーコン(8g), ジャがいも(35g), たまねぎ(20g), キャベツ(10g), にんじん(10g), こいくちしょうゆ(0.8g), 食塩(0.5g), 白こしょう(0.01g), 鶏ガラスープ(10g), 水(95g), マカロニ(5g)
	チリコンカン	なたね油(0.3g), にんにく(0.3g), 豚ひき肉(20g), たまねぎ(40g), にんじん(15g), 冷凍蒸し大豆(25g), チリパウダー(0.06g), トマトピューレ(15g), トマトケチャップ(5g), ウスターソース(0.5g), 粗塩(0.6g), 白こしょう(0.01g), 三温糖(0.3g), こいくちしょうゆ(0.5g), 水(10g), 薄力粉 1等(1.8g), なたね油(1.8g), パセリ(乾燥)(0.05g)
	白桃缶・ももゼリー	白桃缶(20g), ピーチゼリー(30g)