

* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください。尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。

2026 年

6 月 献 立 表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入(コンタミネーション)の可能性は排除できません。



月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
飲用牛乳 ごはん ごはん◎ タットリタン ○ 小松菜のごま炒め	飲用牛乳 アップルパン アップル◎ 花豆のポターージュ ○ ひじきの洋風煮	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ みそ汁 ○ ハンバーグケチャップソース ● 手作りなめたけ	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ ジャージャン豆腐 ○ 荳わかめの炒め煮	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ けんちん汁 ○ いわしのひつまぶし風 ★ ヨーグルト
◎ とり肉 じゃがいも にはら 白ねぎ 人参 玉ねぎ にんにく しょうが 油 とりがらす 濃しようにゆ コチュジャン 砂糖 ○ ぶた肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しようにゆ 砂糖	◎ とり肉 花豆ペースト 人参 じゃがいも パセリ 玉ねぎ 油 牛乳 バター 小麦粉 スキムミルク 塩 こしょう ○ ひじき ショルダーベーコン 人参 ホールコーン 油 砂糖 チキンソメ 濃しようにゆ みりん	◎ 豆腐 わかめ じゃがいも 人参 玉ねぎ 青ねぎ 煮干し 信州みそ ○ ハンバーグ ケチャップ ウスターソース みりん ● えのきたけ 濃しようにゆ 煮干し 砂糖 みりん	◎ ぶたひき肉 厚揚げ 人参 チンゲン菜 キャベツ 白ねぎ しょうが しいたけ 油 砂糖 中華スープ 濃しようにゆ トウバンジャン テンメンジャン でんぶん 酒 塩 こしょう ○ とり肉 人参 玉ねぎ 荳わかめ 油 ごま油 酒 砂糖 濃しようにゆ 塩 こしょう	◎ ぶた肉 豆腐 つきこんにやく 人参 キャベツ ごぼう 青ねぎ 削り節 だし昆布 淡しようにゆ 油 ○ いわし でんぶん 油 しょうが 砂糖 濃しようにゆ みりん でんぶん ★ ヨーグルト
8	9	10	11	12
飲用牛乳 中華ごぼうごはん アルファ化米◎ 野菜いっぱいスープ ○ 焼きししゃも	飲用牛乳 コッペパン コッペ◎ 焼きそばスパゲティ ○ フライビーンズ △ いちごジャム	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ ワンタンスープ ○ 高野のミート丼	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ じゃがいものそぼろ煮 ○ ホキのヤッサソース	飲用牛乳 玄米入りごはん 見舞米ごはん◎ 都会汁 ○ 焼きしゅうまい ● 梅ひじきふりかけ
□ アルファ化米 アルファ化もち米 ぶた肉 青ねぎ 人参 ごぼう しいたけ 油 塩 ごま油 みりん 中華スープ 淡しようにゆ ◎ とり肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ キャベツ じゃがいも しょうが 油 削り節 塩 酒 淡しようにゆ ○ ししゃも	◎ スパゲティ ぶた肉 人参 ピーマン キャベツ 玉ねぎ 油 ウスターソース とんかつソース 塩 こしょう ○ 大豆 でんぶん 油 白ごま 砂糖 濃しようにゆ みりん △ いちごジャム	◎ ワンタンの皮 とり肉 人参 にはら 玉ねぎ もやし 油 ごま油 中華スープ 塩 こしょう 淡しようにゆ ○ ぶたひき肉 ひきわり大豆 高野豆腐 人参 玉ねぎ 切干大根 しょうが 油 酒 塩こしょう 砂糖 テンメンジャン 濃しようにゆ みりん カレー粉 ごま油 でんぶん	◎ とりひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 油 削り節 濃しようにゆ 砂糖 でんぶん ○ ホキ 塩 こしょう でんぶん 油 玉ねぎ にんにく 酢 オリーブ油 レモン果汁 チリパウダー 砂糖 塩 こしょう	◎ ぎゅう肉 ぶた肉 えのきたけ 人参 青ねぎ 玉ねぎ キャベツ 油 削り節 信州みそ ○ しゅうまい ● ひじき ねり梅 白ごま 砂糖 濃しようにゆ みりん 削り節
15	16	17	18	19
飲用牛乳 ごはん ごはん◎ 厚揚げの中華煮 ○ ジャーマンポテト	飲用牛乳 黒糖パン ことう◎ 豆乳シチュー ○ 海藻サラダ	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ みそ汁 ○ さわらのごましょうゆかけ ● 切干大根の煮物	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ 関東煮 ○ 三色ナムル	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ マーボー春雨 ○ とり肉のレモンソース
◎ ぶた肉 厚揚げ うずら卵 人参 キャベツ しょうが 油 砂糖 中華スープ 濃しようにゆ でんぶん ○ ショルダーベーコン じゃがいも 人参 パセリ 玉ねぎ 油 チキンソメ 淡しようにゆ 塩 こしょう	◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ 削り節 豆乳 油 白みそ 信州みそ 塩 こしょう でんぶん ○ 人参 もやし きゅうり わかめ ごま油 砂糖 淡しようにゆ 酢	◎ 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ じゃがいも 削り節 信州みそ ○ さわら 白ごま 砂糖 みりん 濃しようにゆ でんぶん ● うすあげ 人参 切干大根 油 削り節 砂糖 濃しようにゆ	◎ とり肉 ちくわ 厚揚げ 人参 じゃがいも こんにやく 削り節 砂糖 濃しようにゆ ○ 小松菜 人参 もやし 白ごま 油 砂糖 淡しようにゆ ごま油	◎ ぶた肉 春雨 キャベツ 人参 青ねぎ たけのこ しょうが にんにく しいたけ 油 ごま油 砂糖 中華スープ 濃しようにゆ トウバンジャン オイスターソース 塩 こしょう ○ 衣付きとり肉 油 砂糖 淡しようにゆ レモン果汁 みりん
22	23 食育献立(神奈川県)	24	25	26
飲用牛乳 ごはん ごはん◎ カレーライス ○ キャベツと人参のソテー	飲用牛乳 うずまきパン うずまき◎ サンマーメン ○ 五目豆 △ ブルーベリージャム	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ トマトぶたじゃが ○ さけのパジルソース	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ トック入りスープ ○ プルコギ	飲用牛乳 ごはん ごはん◎ 中華丼 ○ 揚げぎょうざ
◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 カレー ケチャップ ローリエ 塩 こしょう ○ ショルダーベーコン 人参 キャベツ 油 淡しようにゆ 塩 こしょう	◎ 中華麺 ぶた肉 人参 キャベツ 青ねぎ もやし にんにく しょうが しいたけ 中華スープ ごま油 淡しようにゆ 油 でんぶん 塩 こしょう ○ とり肉 味付大豆 人参 たけのこ こんにやく 濃しようにゆ 砂糖 △ ブルーベリージャム	◎ ぶた肉 じゃがいも 人参 トマト トマト水煮 三度豆 玉ねぎ 油 削り節 砂糖 濃しようにゆ ○ さけ 塩 パジル 砂糖 オリーブ油 濃しようにゆ レモン果汁 でんぶん	◎ とり肉 トック 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ キャベツ 油 ごま油 削り節 淡しようにゆ 塩 ○ ぶた肉 玉ねぎ 人参 にはら にんにく 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しようにゆ みりん 塩 こしょう	◎ ぶた肉 ちくわ うずら卵 人参 チンゲン菜 キャベツ 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡しようにゆ でんぶん 塩 こしょう ○ ぎょうざ 油
29	30	今月の食育献立		歯と口の健康週間
飲用牛乳 ごはん ごはん◎ ぶた汁 ○ あじフライ ● 手作りふりかけ	飲用牛乳 オリーブパン オリーブ◎ ポークビーンズ ○ キャベツのコンソメ煮	サンマーメン(神奈川県) サンマーメンは、しゃきしゃきした 具材をのせた神奈川県のご当地 ラーメンです。漢字では「生馬麵」と 書き、広東語で「生(サン)」は新鮮・ しゃきしゃきした、「馬(マー)」は上 にのせるという意味があります。		6月4日～10日は歯と口 の健康週間です。 この期間の給食では、よく 噛んで食べる献立や、カル シウムが多い献立が登場し ます。
◎ ぶた肉 豆腐 じゃがいも 青ねぎ 人参 玉ねぎ 油 削り節 信州みそ ○ あじフライ 油 砂糖 ウスターソース ● 削り節 白ごま 濃しようにゆ みりん	◎ ぶた肉 大豆 じゃがいも 人参 玉ねぎ にんにく 油 トマトピューレ ウスターソース ケチャップ 赤ワイン チキンソメ 塩 こしょう でんぶん ○ とり肉 キャベツ 油 みりん チキンソメ 淡しようにゆ 酒			虫歯を防ぐ食べ方 よくかんで 食べる。 1口30回! ごぼうや人参 など、かみごた えのあるものを 食べる。