

[illegible]

令和 8 年度 10 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

10月5日				月曜日				10月6日				火曜日				10月7日				水曜日				10月8日				木曜日				10月9日				金曜日			
切れ目入り丸パン 牛乳 ハンバーグ照り焼きソース コールスローサラダ さつまいものミネストローネ								ごはん 牛乳 ウインナー 花野菜サラダ ハッシュドポーク								カレー南蛮（ソフト麺） 牛乳 焼きつくね りっちゃんサラダ								ごはん 牛乳 メンチカツ 春雨サラダ えびだんごのみそ汁								ごはん 牛乳 鮭の紅葉焼き かぼちゃとブロッコリーのサラダ 揚げなすのみそ汁 ブルーベリータルト							
食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食															
切り目入り丸パン			年	提供無し	ごはん					カレー南蛮（ソフト麺）					ごはん					ごはん																			
										ソフト麺			年																										
牛乳				提供無し	牛乳				提供無し	豚小間肉					牛乳				提供無し	牛乳				提供無し															
										にんじん																													
ハンバーグ照り焼きソース					ウインナー						ほうれんそう						メンチカツ						鮭の紅葉焼き																
ハンバーグ			年		ウインナー			月		ごぼう					メンチカツ			月		鮭切身																			
大豆白絞油										ねぎ					大豆白絞油					にんじんペースト																			
しょうゆ					花野菜サラダ					サラダ油					卓上ソース			年		ノンエッグマヨネーズ（調理用）			年																
みりん			年		ブロッコリー					アレルゲンフリーカレーフレーク			月							精製塩																			
酒			年		カリフラワー					しょうゆ					春雨サラダ					こしょう																			
砂糖					にんじん					酒			年		えんどう春雨					大豆白絞油																			
でんぶん			月		とうもろこし					みりん			年		きゅうり																								
					イタリアンドレッシング			月		煮干し					キャベツ					かぼちゃとブロッコリーのサラダ																			
コールスローサラダ										かつお節					にんじん					かぼちゃ																			
キャベツ					ハッシュドポーク										とうもろこし					ブロッコリー																			
きゅうり					豚小間肉					牛乳				提供無し	塩中華ドレッシング			月		赤パブリカ																			
にんじん					たまねぎ															たまねぎ																			
とうもろこし					にんじん					焼きつくね					えびだんごのみそ汁					コーンクリーミードレッシング			月																
コールスロードレッシング			月		ぶなしめじ					つくね			月		えびボール			月																					
					にんにく					大豆白絞油					油揚げ			年		揚げなすのみそ汁																			
さつまいものミネストローネ					サラダ油												小松菜						揚げなす																
鶏小間肉					赤ワイン					りっちゃんサラダ					大根					油揚げ			月																
たまねぎ					ハヤシフレーク			年		キャベツ					にんじん					にんじん			年																
にんじん					デミグラスソース			年		にんじん					ねぎ					白菜																			
白菜					ケチャップ（調理用）			年		きゅうり					白みそ					ねぎ																			
さつまいも					精製塩					とうもろこし					酒			年		白みそ																			
白いんげん豆水煮					砂糖					ロースハム			年		煮干し					煮干し																			
オリーブ油										昆布					かつお節					かつお節																			
トマトビュüre										かつお節																													
コンソメ			年							減塩和風ドレッシング			月							ブルーベリータルト																			
精製塩																				ブルーベリータルト			月																
こしょう																																							
砂糖																																							

令和 8 年度 10 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

10月12日				月曜日				10月13日				火曜日				10月14日				水曜日				10月15日				木曜日				10月16日				金曜日			
				ごはん 牛乳 県産さんまの蒲焼き 小松菜のあえもの つくば鶏と根菜のみそ汁								栗ごはん 牛乳 県産厚焼玉子 さつまいものそぼろ煮 なめこのみそ汁								ごはん 牛乳 鶏肉の米粉揚げにんじんソース サウザンアイランドサラダ つくねときのこのスープ								ごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き ごぼうとれんこんのサラダ 芋の子汁											
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食																
				ごはん				栗ごはん				ごはん				ごはん				ごはん																			
				牛乳			提供無し	むき栗				牛乳			提供無し	牛乳			提供無し	牛乳			提供無し																
				県産さんまの蒲焼き				酒		年		鶏肉の米粉揚げにんじんソース				豚肉の生姜焼き																							
				さんま澱粉付		月		牛乳			提供無し	鶏肉切り身				豚肉切り身																							
				大豆白絞油								酒		年		酒			年																				
				砂糖				県産厚焼玉子			提供無し	米粉				しょうが				しょうが																			
				しょうゆ				厚焼玉子		月		大豆白絞油				みりん			年	しょうゆ																			
				酒		年						しょうが				しょうゆ				大豆白絞油																			
				小松菜のあえもの				さつまいものそぼろ煮				にんじんペースト																											
				小松菜				さつまいも				ケチャップ（調理用）		年		ごぼうとれんこんのサラダ																							
				もやし				豚ひき肉				中濃ソース		年		ごぼう																							
				にんじん				にんじん				砂糖				れんこん																							
				玉ねぎドレッシング		月		ねぎ				精製塩				きゅうり																							
				つくば鶏と根菜のみそ汁				サラダ油								にんじん																							
				鶏もも皮なし小間				しょうゆ				サウザンアイランドサラダ				クリーナーごまドレッシング（瓶詰め）			年																				
				ごぼう				砂糖				水菜																											
				れんこん				酒		年		きゅうり								芋の子汁																			
				にんじん				でんぶん		月		にんじん				鶏小間肉																							
				ひらたけ								キャベツ				さといも																							
				ねぎ				なめこのみそ汁				サウザンアイランドドレッシング		月		にんじん																							
				白みそ				豆腐		月		つくねときのこのスープ				ひらたけ				ねぎ																			
				かつお節				にんじん				鶏つくね		年		小松菜																							
				煮干し				ほうれんそう				ねぎ				しょうゆ																							
								ねぎ				たまねぎ				酒			年																				
								赤みそ				白菜				精製塩																							
								かつお節				ひらたけ				かつお節																							
								煮干し				精製塩				煮干し																							
												こしょう																											
												コンソメ		年																									

令和 8 年度 10 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

[illegible]

令和 8 年度 10 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

10月26日				月曜日				10月27日				火曜日				10月28日				水曜日				10月29日				木曜日				10月30日				金曜日			
バターパン 牛乳 野菜コロッケ ツナサラダ ポークビーンズ								麦ごはん 牛乳 チキンチキンごぼう 海藻サラダ さつまいものみそ汁								スパゲッティミートソース ミニコッペパン 牛乳 ハムステーキ グリーンサラダ								みんなで食べる学校給食の日 つくば市なかよしカレーライス（ごはん） アセロラジュース フライドポテト 水菜のフレンチサラダ マスカットゼリー								ごはん 牛乳 焼き餃子 厚揚げと白菜の中華煮 中華スープ							
食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食										
バターパン			年	提供無し	麦ごはん					スパゲッティミートソース					つくば市なかよしカレーライス（ごはん）					ごはん					ごはん														
					ごはん					ハーフスパゲッティ					ごはん																								
牛乳				提供無し	大麦					豚ひき肉					ごぼう					牛乳					牛乳				提供無し										
										たまねぎ					ぶなしめじ																								
野菜コロッケ					牛乳				提供無し	にんじん					たまねぎ					焼き餃子					焼き餃子														
野菜コロッケ			年							にんにく					にんじん					焼き餃子				月															
大豆白絞油					チキンチキンごぼう					サラダ油					揚げなす			月																					
					鶏のからあげ				月	トマトピューレ					ほうれんそう					厚揚げと白菜の中華煮																			
ツナサラダ					大豆白絞油					ケチャップ（調理用）			年		にんにく					厚揚げ				年	厚揚げ														
キャベツ					ごぼう					精製塩					しょうが					にんじん					にんじん														
きゅうり					枝豆					砂糖					白いんげん豆ペースト					白菜					白菜														
にんじん					砂糖					こしょう					トマト缶					枝豆					枝豆														
ツナ油漬			年		しょうゆ										アレルゲンフリーカレーフレーク			月		たけのこ					たけのこ														
ノンエッグマヨネーズ（チューブ）			年		みりん				年	ミニコッペパン			年	提供無し	コクと旨味のまろやかカレー			月		ねぎ					しょうが														
					酒				年						カレー粉			月		サラダ油					サラダ油														
ポークビーンズ					でんぶん				月	牛乳				提供無し	サラダ油					砂糖					砂糖														
大豆																																							
豚小間肉					海藻サラダ					ハムステーキ					アセロラジュース		※申し込みの有無を確認してください。				酒				年	酒													
たまねぎ					海藻ミックス				年	ハムステーキ				月	アセロラジュース				月	しょうゆ					しょうゆ														
にんじん					とうもろこし					大豆白絞油										豆板醤				年	豆板醤				年										
マッシュルーム					もやし										フライドポテト					でんぶん				月	でんぶん				月										
いんげん					きゅうり					グリーンサラダ					フライドポテト				月	オイスターソース				年	オイスターソース				年										
にんにく					にんじん					アスパラガス					大豆白絞油																								
サラダ油					青じそドレッシング（ボトル）				年	キャベツ					精製塩					中華スープ					中華スープ														
ケチャップ（調理用）			年							ブロッコリー										にんじん					にんじん														
トマトピューレ					さつまいものみそ汁					かんきつドレッシング				月	水菜のフレンチサラダ					たまねぎ					たまねぎ														
ウスターソース			年		さつまいも										れんこん					干しいたけ					干しいたけ														
砂糖					油揚げ				年						水菜					たけのこ					たけのこ														
精製塩					こんにゃく										キャベツ					えのきたけ					えのきたけ														
こしょう					にんじん										にんじん					大根					大根														
コンソメ			年		いんげん										とうもろこし					中華スープストック				年	中華スープストック				年										
					ねぎ										クリーミーフレンチドレッシング（ボトル）				月	精製塩					精製塩														
					白みそ															こしょう					こしょう														
					煮干し										マスカットゼリー					ごま油					ごま油														
					かつお節										マスカットゼリー				月																				