

令和 7 年度 6 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

6月9日				月曜日				6月10日				火曜日				6月11日				水曜日				6月12日				木曜日				6月13日				金曜日			
コッペパン 牛乳 鶏肉のマスタードソース焼き コロコロサラダ パンブキンスープ								ごはん 牛乳 白身魚のオーロラソース ごぼうサラダ ジンジャースープ								食パン チョコクリーム 牛乳 豆乳コロッケ ささみのイタリアンサラダ ミネストローネ								ごはん 牛乳 根菜入りつくね ひじきの煮物 新じゃがいものみそ汁								ごはん 牛乳 さんまの生姜煮 キャベツの塩昆布あえ 豚汁 さくらんぼゼリー							
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										
コッペパン			年	提供なし	ごはん					食パン			年	提供なし	ごはん					ごはん					ごはん														
牛乳				提供なし	牛乳				提供なし	チョコクリーム チョコクリーム			月	提供なし	牛乳				提供なし	牛乳				提供なし	牛乳					提供なし									
鶏肉のマスタードソース焼き					白身魚のオーロラソース						根菜入りつくね						さんまの生姜煮							さんまの生姜煮															
鶏肉切り身					たら切身でん粉付き			月		牛乳				提供なし	根菜入りつくね			月		さんま生姜煮				月	さんま生姜煮				月										
赤ワイン					大豆白絞油					豆乳コロッケ					大豆白絞油																								
ウスターソース			年		白ワイン					豆乳コロッケ					大豆白絞油					キャベツの塩昆布あえ					キャベツの塩昆布あえ														
粒マスタード			月		ノンエッグマヨネーズ（調理用）			年		豆乳コロッケ			月		ひじきの煮物					キャベツ					キャベツ														
大豆白絞油					ケチャップ（調理用）			年		大豆白絞油					ひじき					とうもろこし					とうもろこし														
コロコロサラダ					ウスターソース					年	ささみのイタリアンサラダ						にんじん							にんじん															
ブロッコリー					砂糖					ささみ水煮			年		枝豆					塩こんぶ				年	塩こんぶ				年										
きゅうり					精製塩					ブロッコリー					さつま揚げ			年																					
ブロッコリー										赤パブリカ					こいくちしょうゆ					豚汁					豚汁														
とうもろこし					ごぼうサラダ					きゅうり					砂糖					豚小間肉					豚小間肉														
シーザーサラダドレッシング					年					イタリアンドレッシング					年	みりん					里芋					里芋													
																サラダ油					にんじん					にんじん													
パンブキンスープ										ミネストローネ					新じゃがいものみそ汁					大根					大根														
かぼちゃ					枝豆					ベーコン			年		たまねぎ					たまねぎ					たまねぎ														
たまねぎ					和風クリーミードレッシング			年		にんじん					じゃがいも					こんにゃく					こんにゃく														
にんじん										キャベツ					ねぎ					サラダ油					サラダ油														
枝豆					ジンジャースープ					ハート型米粉マカロニ			年		ひらたけ					白みそ					白みそ														
ウイナースライス			年		ベーコン			年		トマト缶					油揚げ			年		赤みそ					赤みそ														
かぼちゃペースト					たまねぎ					ケチャップ（調理用）			年		白みそ					煮干し					煮干し														
サラダ油					にんじん					コンソメ			年		赤みそ					かつお節					かつお節														
ホワイトシチューの素			年		ひらたけ					精製塩					煮干し					さくらんぼゼリー					さくらんぼゼリー														
普通牛乳				除去	サラダ油					こしょう					かつお節					さくらんぼゼリー				月	さくらんぼゼリー				月										
精製塩					ほうれんそう																																		
こしょう					星型米粉マカロニ			年																															
					しょうが																																		
					コンソメ			年																															
					こいくちしょうゆ																																		
					こしょう																																		
					精製塩																																		

令和 7 年度 6 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

6月16日				6月17日				6月18日				6月19日				6月20日			
ミルクパン 牛乳 豆腐ナゲット マセドアンサラダ ポークラタトゥイユ				ごはん 牛乳 いわしの蒲焼き もやしとピーマンのおかか和え 鶏肉と野菜の味噌汁				タンメン（ソフト中華麺） 牛乳 きなこ揚げパン 海藻サラダ				ごはん 牛乳 ハンバーグおろしソース キャベツとコーンのサラダ 水菜のかきたま汁				ごはん 牛乳 揚げ出し豆腐 彩りサラダ 鶏肉と里いもの煮物			
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
ミルクパン		年	提供なし	ごはん				タンメン（ソフト中華麺）				ごはん				ごはん			
								ソフト中華麺		年									
牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	豚小間肉				牛乳			提供なし	牛乳			提供なし
								にんにく											
豆腐ナゲット				いわしの蒲焼き				しょうが				ハンバーグおろしソース				揚げ出し豆腐			
豆腐ナゲット		月		いわし開きでん粉付き		月		清酒				ハンバーグ		月		揚げだし豆腐		月	
大豆白絞油				大豆白絞油				キャベツ				大豆白絞油				サラダ油			
				砂糖				たまねぎ				大根				水菜			
マセドアンサラダ				こいくちしょうゆ				にんじん				たまねぎ				にんじん			
じゃがいも				清酒				チンゲンサイ				こいくちしょうゆ				たまねぎ			
にんじん				でんぶん				味付メンマ		年		みりん				しょうが			
ブロッコリーダイス								きくらげ				サラダ油				サラダ油			
サウザンアイランドドレッシング		年		もやしとピーマンのおかか和え				サラダ油								砂糖			
				もやし				中華スープストック		年		キャベツとコーンのサラダ				こいくちしょうゆ			
ポークラタトゥイユ				にんじん				精製塩				枝豆				みりん			
豚小間肉				ピーマン				こしょう				きゅうり				でんぶん			
にんにく				かつお節				ごま油				とうもろこし							
白ワイン				卓上しょうゆ				でんぶん				キャベツ				彩りサラダ			
ピーマン												コーンドレッシング		年		小松菜			
たまねぎ				鶏肉と野菜の味噌汁				牛乳			提供なし					きゅうり			
オリーブ油				鶏小間肉								水菜のかきたま汁				パブリカダイスカット		月	
トマト缶				大根				きなこ揚げパン				細切りかまぼこ		年		にんじん			
白いんげん豆				豆腐		年		ミニコッペパン		月	提供なし	にんじん				ブロッコリーダイス			
枝豆				油揚げ		年		大豆白絞油			提供なし	干ししいたけ				かんきつドレッシング		年	
スパニッシュグリル野菜		月		たまねぎ				グラニュー糖			提供なし	ぶなしめじ							
コンソメ		年		こんにゃく				精製塩			提供なし	水菜				鶏肉と里いもの煮物			
精製塩				サラダ油				きな粉			提供なし	ねぎ				鶏小間肉			
こしょう				白みそ								卵			除去	しょうが			
オリーブ油				赤みそ				海藻サラダ				こいくちしょうゆ				清酒			
				煮干し				細切りかまぼこ		年		精製塩				サラダ油			
				かつお節				海藻ミックス		年		かつお節				こんにゃく			
								小松菜				だし昆布				里芋			
								とうもろこし				でんぶん				にんじん			
								中華ドレッシング		年						たまねぎ			
																ぶなしめじ			
																いんげん			
																砂糖			
																みりん			
																こいくちしょうゆ			
																でんぶん			

令和 7 年度 6 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

6月23日				月曜日				6月24日				火曜日				6月25日				水曜日				6月26日				木曜日				6月27日				金曜日			
つくば米粉パン 牛乳 チリビーンズ 蒸しとうもろこし 花野菜のツナサラダ								チキンカレーライス（麦ごはん） 牛乳 ツナオムレツ フレンチサラダ								ごはん 牛乳 さばのみりん干し のり酢あえ 鶏ごぼう汁								ごはん 牛乳 鶏肉の七味揚げ だいこんとハムのサラダ いかボールのスープ								麦ごはん 牛乳 豚肉の味噌炒め 春雨スープ フルーツあえ							
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										
つくば米粉パン					年	提供なし	チキンカレーライス（麦ごはん）					ごはん					ごはん					麦ごはん					麦ごはん												
							ごはん															ごはん																	
牛乳						提供なし	大麦					牛乳					提供なし	牛乳					提供なし	大麦															
							鶏小間肉																																
チリビーンズ							にんじん					さばのみりん干し						鶏肉の七味揚げ						牛乳					提供なし										
豚ひき肉							たまねぎ					さばみりん干し				月		鶏肉切身																					
たまねぎ							じゃがいも					大豆白絞油						しょうが						豚肉の味噌炒め															
じゃがいも							にんにく											清酒						豚小間肉															
にんじん							しょうが					のり酢あえ						七味唐辛子				年		たまねぎ															
セロリ							サラダ油					もやし						こいくちしょうゆ						たけのこ															
パセリ							アレルギーフリーカレーフレーク				年	ほうれんそう						ごま油						チンゲンサイ															
白いんげん豆							まろやかカレールー				年	にんじん						でんぶん						にんにく															
サラダ油							カレー粉				年	油揚げ				年		大豆白絞油						しょうが															
にんにく							ケチャップ（調理用）				年	焼のり												ごま油															
チリパウダー					年		中濃ソース				年	ボン酢				年		だいこんとハムのサラダ						オイスターソース				年											
トマトピューレ																		大根						豆板醤				年											
ケチャップ（調理用）					年		牛乳					提供なし	鶏ごぼう汁						きゅうり						こいくちしょうゆ														
ウスターソース					年								鶏小間肉						にんじん						赤みそ														
精製塩							ツナオムレツ						白菜						とうもろこし						甜麺醤				年										
こしょう							ツナオムレツ				月	提供なし	にんじん						ロースハム				年		砂糖														
							大豆白絞油					提供なし	ごぼう						減塩和風ドレッシング				年		清酒														
蒸しとうもろこし													干ししいたけ												でんぶん														
とうもろこし							フレンチサラダ						ねぎ						いかボールのスープ																				
							キャベツ						サラダ油						いかボール				月		春雨スープ														
花野菜のツナサラダ							きゅうり						白みそ						にんじん						細切りかまぼこ				年										
ツナ水煮					年		にんじん						赤みそ						たまねぎ						たまねぎ														
ブロッコリー							とうもろこし						かつお節						干ししいたけ						にんじん														
カリフラワー							フレンチ白ドレッシング				年		煮干し						えのきたけ						干ししいたけ														
にんじん																			小松菜						えんどう春雨														
イタリアンドレッシング					年														しょうが						にら														
																			こいくちしょうゆ						中華スープストック				年										
																			中華スープストック				年		こいくちしょうゆ														
																			精製塩						精製塩														
																			こしょう						こしょう														
																									ごま油														
																			</																				

令和 7 年度 6 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

[illegible]