資　料　1

４月分　標準献立

平均給食提供日数：15日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	桜ごはん	○	鰆の西京焼き ごま和え すまし汁 くだもの（いちご）	牛乳, さわら, 白みそ, 木綿豆腐, 生わかめ	もち米, 精白米, 三温糖, ひまわり油, 白すりごま	桜塩漬け, にんじん, えのきたけ, はくさい, ねぎ, こまつな, もやし, いちご	591 kcal 26.4 g 17.1 g
２日	アスパラピラフ	○	うずら卵添え わかめサラダ ミネストローネ	牛乳, ベーコン, いか, 鶏肉, うずら卵（水煮）, 生わかめ, ひよこまめ(乾）, レンズまめ(乾）	精白米, バター, ひまわり油, 三温糖, 白ごま, オリーブ油, じゃがいも, シェルマカロニ	にんじん, 玉ねぎ, 冷凍ホールコーン, アスパラガス, キャベツ, きゅうり, レモン(果汁), にんにく, セロリー, トマト缶詰, バジル（乾）	617 kcal 22.9 g 21.7 g
３日	カレーライス	○	コーンと豆のサラダ オレンジゼリー	牛乳, 豚肩肉, レンズまめ(乾）, 干ひじき, 生わかめ, 青大豆(乾), 粉寒天	精白米, サラダ油, じゃがいも, 薄力粉, 大豆油, 上白糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, セロリー, にんじん, りんご, キャベツ, 冷凍ホールコーン, オレンジジュース	721 kcal 21.0 g 20.5 g
４日	ピーンズチーズドッグ	○	ポトフ くだもの（清見オレンジ）	牛乳, 豚ひき肉, 大豆(乾), ピザ用チーズ, 豚モモ肉, ウィンナー, ベーコン, レンズまめ(乾）	コッペパン, 揚油, 三温糖, じゃがいも	玉ねぎ, セロリー, にんじん, キャベツ, かぶ, かぶ(葉), パセリ, 清見オレンジ	608 kcal 26.7 g 22.9 g
５日	五穀ごはん	○	マーボー豆腐 ポテト入りナムル くだもの（美生柑）	牛乳, 豚ひき肉, 木綿豆腐, 赤みそ	精白米, 米粒麦, きび, あわ, ひえ, 黒ごま(乾), 米ぬか油, 三温糖, でんぷん, ごま油, じゃがいも, 白ごま	にんにく, しょうが, ねぎ, にんじん, たけのこ(水煮), 干し椎茸, にら, もやし, キャベツ, きゅうり, 美生柑	626 kcal 25.4 g 21.8 g
６日	ソースやきそば	○	ふかしいも（じゃがいも） フルーツヨーグルト	牛乳, 豚モモ肉, 青のり, ヨーグルト	蒸し中華めん, なたね油, じゃがいも	もやし, キャベツ, 玉ねぎ, にんじん, こまつな, みかん缶詰, パイン缶詰, 黄桃缶詰, りんご缶詰	587 kcal 21.8 g 15.9 g
７日	ごはん	○	新じゃがのそぼろ煮 大豆とじゃこの揚げ煮 春キャベツのレモン和え	牛乳, 鶏ひき肉, 生揚げ, ちりめんじゃこ, 大豆(乾）	精白米, サラダ油, じゃがいも, 三温糖, でん粉, 米白絞油, 白ごま	しょうが, にんじん, 玉ねぎ, キャベツ, きゅうり, レモン果汁	632 kcal 23.8 g 17.3 g
８日	ターメリックライス・ エビ豆乳クリームソース	○	ひじきと青大豆のサラダ くだもの(バレンシアオレンジ)	牛乳, ベーコン, むきえび, 豆乳, 生クリーム, 干しひじき, 青大豆	精白米, ひまわり油, じゃがいも, 上新粉, 三温糖	にんにく, 玉ねぎ, にんじん, ぶなしめじ, パセリ, キャベツ, バレンシアオレンジ	577 kcal 20.2 g 15.8 g
９日	ごはん	○	春野菜のうま煮 えのき入りおひたし 青のりﾋﾞｰﾝｽﾞ	牛乳, 鶏もも肉, 焼き竹輪, 大豆(乾), 青のり	精白米, ひまわり油, こんにゃく, じゃがいも, 三温糖, 小麦粉, でんぷん, 上白糖	ごぼう, にんじん, 干し椎茸, たけのこ(水煮), れんこん, さやいんげん, ふき, キャベツ, もやし, えのきたけ	626 kcal 24.8 g 18.0 g
１０日	とりごぼうごはん	○	たまご焼き ごまドレサラダ みそ汁	牛乳, 鶏胸肉, たまご, 油揚げ, 絹ごし豆腐, 生わかめ, 赤みそ	精白米, サラダ油, 三温糖, ひまわり油, 上白糖, 白すりごま, 白いりごま, じゃがいも	しょうが, ごぼう, にんじん, さやいんげん, きゅうり, もやし, キャベツ, 大根, ねぎ	577 kcal 25.8 g 19.5 g
１１日	肉うどん	○	若草団子 小あじのから揚げ からし和え	牛乳, 絹ごし豆腐, きな粉, 豚肩肉, 油揚げ, 小あじ	白玉粉, 上新粉, 上白糖, 冷凍うどん, でんぷん, 小麦粉, 米ぬか油	よもぎ(ゆで), にんじん, たまねぎ, 大根, ねぎ, こまつな（青菜), もやし, えのきたけ, キャベツ	613 kcal 25.7 g 20.4 g
１２日	たけのこごはん	○	さばの塩焼き 野菜のごまあえ かきたま汁	牛乳, 油揚げ, さば, 豚もも肉, 絹ごし豆腐, たまご	精白米, ひまわり油, 三温糖, 白いりごま, 白すりごま, でんぷん	たけのこ, 干し椎茸, にんじん, もやし, こまつな, ねぎ	567 kcal 29.3 g 20.5 g
１３日	わかめごはん	○	いかの更紗揚げ 八品目のサラダ 春雨スープ	牛乳, 炊き込みわかめ, いか, 青大豆(乾), ちりめんじゃこ, 鶏モモ肉	精白米, 白いりごま, 上白糖, でんぷん, 米ぬか油, ごま油, 黒いりごま, 緑豆はるさめ	しょうが, きゅうり, 大根, にんじん, とうもろこし缶詰, キャベツ, たけのこ(水煮), きくらげ(乾), 干し椎茸, ねぎ, ほうれんそう	610 kcal 25.5 g 17.2 g
１４日	麦入りごはん	○	魚のあけぼのやき いそかあえ 豚汁	牛乳, 秋さけ, 刻みのり, 豚肩肉, 白みそ, 赤みそ, 油揚げ	精白米, 押麦, マヨネーズ, 三温糖, こんにゃく, じゃがいも	にんじん, キャベツ, こまつな, もやし, ごぼう, 大根, しめじ, ねぎ	609 kcal 29.4 g 20.1 g
１５日	じゃこチャーハン	○	ジャンボ餃子 もやしナムル ひじきと卵のスープ	牛乳, ちりめんじゃこ, 豚ひき肉, 干ひじき, たまご	精白米, ひまわり油, ごま油, でんぷん, 餃子の皮, 米白絞油, 白いりごま, 三温糖	しょうが, たかな漬, にんじん, ねぎ, にんにく, キャベツ, にら, もやし, きゅうり, 玉ねぎ, 干し椎茸, しめじ, 万能ねぎ	611 kcal 22.1 g 23.9 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	611 kcal 24.7 g 19.5 g

５月分　標準献立

平均給食提供日数：20日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	豚すき丼	○	みそドレッシングサラダ 沢煮椀	牛乳, 豚肉, 油揚げ, 赤みそ	精白米, ひまわり油, しらたき, 三温糖, ごま油, 白ごま	玉ねぎ, えのきたけ, ねぎ, ごぼう, 干し椎茸, にんじん, 大根, たけのこ（水煮）, こまつな, キャベツ, きゅうり, 冷凍ホールコーン, もやし	590 kcal 23.2 g 18.5 g
２日	中華ちまき 五目ラーメン	○	大豆といりこのごまがらめ くだもの（美生柑）	牛乳, 焼き豚, 豚肉, いか, いりこ, 大豆(乾)	もち米, ごま油, 三温糖, ひまわり油, 蒸し中華めん, でんぷん, 白ごま	干し椎茸, たけのこ(水煮), ねぎ, にんじん, 冷凍ホールコーン, しめじ, にんにく, しょうが, もやし, こまつな, 美生柑	628 kcal 26.6 g 15.9 g
３日	麦入りごはん	○	ししゃもの新茶揚げ 肉じゃが煮 からし和え	牛乳, ししゃも, たまご, 豚肩肉	精白米, 米粒麦, 小麦粉, でんぷん, ひまわり油, つきこんにゃく, じゃがいも, 三温糖, 白ごま	玉ねぎ, にんじん, さやいんげん, もやし, こまつな	656 kcal 21.9 g 22.2 g
４日	ガーリックトースト	○	ポークビーンズ 春キャベツのレモン和え くだもの(美生柑)	牛乳, 豚肩肉, 金時豆, 大豆(乾)	コッペパン, バター, 米サラダ油, じゃがいも, 三温糖, 米粉, 上白糖	にんにく, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, トマト缶詰, 冷凍グリンピース, キャベツ, きゅうり, レモン（果汁), 美生柑	653 kcal 24.3 g 22.5 g
５日	麦入りごはん	○	あじのフライ 五目豆 みそ汁	牛乳, あじ, 油揚げ, 大豆(乾), 昆布, 赤みそ, 白みそ	精白米, 米粒麦, 小麦粉, パン粉(生), パン粉(乾燥), ひまわり油, 三温糖, 板こんにゃく, じゃがいも	干し椎茸, にんじん, たまねぎ, キャベツ, ねぎ, こまつな	667 kcal 26.1 g 22.1 g
６日	麦入りごはん	○	手作りがんもどき 野菜の華風和え かき玉汁	牛乳, 豆腐, 鶏ひき肉, 干ひじき, 木綿豆腐, たまご	精白米, 米粒麦, でんぷん, ひまわり油, 三温糖, ごま油, 黒ごま	にんじん, しょうが, きゅうり, 大根, えのきたけ, ねぎ, こまつな	631 kcal 25.6 g 22.6 g
７日	カレーピラフ	○	ひじきと青大豆のマリネ パスタスープ くだもの（カラマンダリン）	牛乳, 鶏肉, 干ひじき, 青大豆, 鶏胸肉	精白米, ひまわり油, 三温糖, マカロニ	にんじん, 冷凍ホールコーン, 青ピーマン, 玉ねぎ, キャベツ, こまつな, カラマンダリン	633 kcal 21.8 g 17.0 g
８日	みそ炒めどんぶり	○	春雨サラダ くだもの（美生柑）	牛乳, 豚肉, 生揚げ	精白米, 米粒麦, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, ごま油, 緑豆はるさめ, 白ごま	しょうが, キャベツ, ねぎ, さやいんげん, にんじん, きゅうり, もやし, 美生柑	633 kcal 24.9 g 20.5 g
９日	チャーハン	○	青のりビーンズ ワンタンスープ くだもの(美生柑)	牛乳, たまご, 焼き豚, 豚肉, 大豆(乾), 青のり	精白米, ひまわり油, 三温糖, 乾燥ワンタンの皮, ごま油, でんぷん	にんじん, 干し椎茸, ねぎ, しょうが, もやし, はくさい, にら, 美生柑	596 kcal 23.2 g 18.9 g
１０日	ごはん	○	マーボー豆腐 ポテト入りナムル くだもの(日向夏)	牛乳, 豚ひき肉, 大豆(乾), 絹ごし豆腐, 赤みそ	精白米, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, ごま油, じゃがいも, 米サラダ油, 白ごま	にんにく, しょうが, ねぎ, にんじん, たけのこ(水煮), 干し椎茸, にら, もやし, キャベツ, きゅうり, ニューサマーオレンジ	607 kcal 22.5 g 19.7 g
１１日	山菜おこわ	○	塩麹入り卵焼き かぶときゅうりの即席漬け 豚汁	牛乳, 油揚げ, たまご, 豚肉, 木綿豆腐, 白みそ, 赤みそ, 塩昆布	精白米, もち米, 三温糖, ひまわり油, 白ごま, 上白糖, じゃがいも, 板こんにゃく	山菜(水煮), たけのこ(水煮), 干し椎茸, にんじん, しめじ, えのきたけ, ごぼう, 大根, ねぎ, かぶ, きゅうり	596 kcal 24.3 g 18.6 g
１２日	ごはん	○	鮭の塩焼き 昆布和え じゃがいもと豚肉のごまみそ煮	牛乳, さけ, 塩昆布, 豚肩肉, 白みそ	精白米, ひまわり油, 板こんにゃく, じゃがいも, 上白糖, 白ごま	キャベツ, きゅうり, にんじん, ごぼう, さやいんげん	610 kcal 29.5 g 15.9 g
１３日	麦入りごはん	○	たらの和風マリネ 春ｷｬﾍﾞﾂとｳｨﾝﾅｰのソテー みそ汁	牛乳, まだら, ウインナー, 油揚げ, 生わかめ, 赤みそ, 白みそ	精白米, 米粒麦, でんぷん, 小麦粉, ひまわり油, 三温糖, じゃがいも	にんじん, 玉ねぎ, 冷凍ホールコーン, キャベツ, アスパラガス, ねぎ, こまつな	619 kcal 26.2 g 18.7 g
１４日	グリンピースごはん	○	かつおのごまみそがらめ おひたし 吉野汁	牛乳, かつお, 赤みそ, 糸けずり, 鶏肉, 油揚げ	精白米, もち米, でんぷん, 小麦粉, ひまわり油, 三温糖, 白ごま, つきこんにゃく, あられ麩, そうめん(乾)	グリンピース, しょうが, もやし, こまつな, 冷凍ホールコーン, にんじん, 大根, ねぎ	605 kcal 30.1 g 18.0 g
１５日	みそ煮込みうどん 抹茶蒸しパン	○	もやしの梅じそ和え くだもの（ニューサマーオレンジ）	牛乳, 豚肉, 油揚げ, 白みそ, 赤みそ, たまご	冷凍うどん, ひまわり油, 上白糖, 無塩バター, 小麦粉, 甘納豆	にんじん, 大根, ごぼう, えのきたけ, ねぎ, もやし, 水菜, カリカリ梅（刻み）, ニューサマーオレンジ	605 kcal 22.6 g 17.2 g
１６日	ビーンズキーマカレー	○	アスパラサラダ オレンジゼリー	牛乳, 豚ひき肉, ヨーグルト, レンズまめ(乾）, ひよこまめ(乾）, 粉チーズ, 粉寒天	精白米, ひまわり油, 小麦粉, バター, 三温糖, 上白糖	にんにく, しょうが, にんじん, 玉ねぎ, セロリ, トマト缶詰, りんご, アスパラガス, きゅうり, キャベツ, 冷凍ホールコーン, オレンジジュース, みかん（缶詰）	663 kcal 19.4 g 19.9 g
１７日	ごはん ひじきふりかけ	○	ゼリーフライ 野菜のレモン醤油和え ビーフンスープ	牛乳, 干ひじき, 糸けずり, ちりめんじゃこ, おから, たまご, 鶏胸肉	精白米, ひまわり油, 三温糖, 白ごま, じゃがいも, 小麦粉, パン粉(乾燥), 米サラダ油, でんぷん, ビーフン, ごま油	にんじん, 玉ねぎ, ねぎ, こまつな, もやし, レモン(果汁), 干し椎茸	611 kcal 18.8 g 19.8 g
１８日	わかめごはん	○	さばのごまみそ焼き おかかあえ じゃがいものすりながし汁	牛乳, 炊き込みわかめ, さば, 赤みそ, 糸けずり, 鶏胸肉, 油揚げ	精白米, 三温糖, 白すりごま, 黒ごま, じゃがいも	しょうが, キャベツ, ほうれんそう, にんじん, 大根, えのきたけ, ねぎ, こまつな	639 kcal 28.4 g 19.7 g
１９日	ごはん	○	新じゃがいものそぼろ煮 豆アジのから揚げ 海藻サラダ	牛乳, 鶏ひき肉, 小あじ, 茎わかめ	精白米, ひまわり油, じゃがいも, 三温糖, でんぷん, 米サラダ油, 白ごま	玉ねぎ, にんじん, 冷凍グリンピース, こまつな, キャベツ	636 kcal 22.6 g 16.5 g
２０日	野菜と豆のリゾット ゼッポリーニ	○	イタリアンサラダ	牛乳, ベーコン, 鶏胸肉, 大豆(乾), レンズまめ(乾）, ひよこまめ(乾）, 粉チーズ, 生クリーム, 青のり	精白米, ひまわり油, オリーブ油, 上白糖, 小麦粉, 米サラダ油	玉ねぎ, にんじん, にんにく, キャベツ, 冷凍ホールコーン	592 kcal 21.2 g 22.3 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	624 kcal 24.2 g 19.3 g

６月分　標準献立

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	ガーリックライス	○	アスパラの肉巻き コーンスープ くだもの（バレンシアオレンジ）	牛乳, ベーコン, ちりめんじゃこ, 豚肉, 鶏肉, 生クリーム	精白米, ひまわり油, 米粒麦, バター, 小麦粉	にんにく, こまつな, グリーンアスパラ, レモン（果汁）, にんじん, 玉ねぎ, 冷凍ホールコーン, クリームコーン, バレンシアオレンジ	635 kcal 22.0 g 26.3 g
２日	麦入りごはん	○	豚肉のかりんと揚げ くきわかめサラダ にら玉スープ	牛乳, 豚肉, 茎わかめ, 絹ごし豆腐, たまご	精白米, 米粒麦, でんぷん, 小麦粉, ひまわり油, 三温糖, 白ごま, ごま油	しょうが, りょくとうもやし, 冷凍ホールコーン, こまつな, にんじん, 玉ねぎ, えのきたけ, にら	654 kcal 26.7 g 23.3 g
３日	麦入りごはん	○	ますの塩焼き 大豆ごぼう からし和え みそ汁	牛乳, ます, ちりめんじゃこ, 大豆（乾）, 油揚げ, 生わかめ, 赤みそ, 白みそ	精白米, 米粒麦, 小麦粉, ひまわり油, 白ごま, 三温糖, じゃがいも	ごぼう, もやし, にんじん, こまつな, たまねぎ, キャベツ, ねぎ	622 kcal 30.6 g 17.3 g
４日	ジャージャー麺	○	カレー粉ふきいも フレンチサラダ くだもの（美生柑）	牛乳, 豚ひき肉, 赤みそ, 白みそ	蒸し中華めん, ごま油, ひまわり油, でんぷん, 三温糖, じゃがいも	にんにく, しょうが, ねぎ, たけのこ（水煮）, 干し椎茸, もやし, にんじん, きゅうり, キャベツ, 冷凍ホールコーン, 玉ねぎ, レモン（果汁）, パセリ, 美	578 kcal 22.9 g 21.3 g
５日	豆入りチキンカレーライス	○	カミカミサラダ あじさいゼリー	牛乳, 豚肉, 大豆（乾）, ひよこまめ（乾）, 粉チーズ, 粉寒天, 乳酸菌飲料	精白米, 押麦, ひまわり油, じゃがいも, バター, 小麦粉, 三温糖, 白ごま, 上白糖	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, セロリ, にんじん, りんご, 切干しだいこん, こまつな, もやし, キャベツ, ぶどうジュース	729 kcal 22.4 g 19.6 g
６日	麦入りごはん	○	いかのチリソースかけ 青大豆とひじきのサラダ 中華風コーンスープ	牛乳, いか, 干しひじき, 青大豆（乾）, 鶏肉, 絹ごし豆腐, たまご	精白米, 米粒麦, 小麦粉, でんぷん, ひまわり油, 三温糖, 白ごま	にんにく, しょうが, ねぎ, キャベツ, こまつな, にんじん, クリームコーン, チンゲンツァイ	645 kcal 27.8 g 22.0 g
７日	麦入りごはん	○	マーボー豆腐 ポテト入りナムル くだもの(さくらんぼ)	牛乳, 豚ひき肉, 木綿豆腐, 赤みそ	精白米, 米粒麦, 米サラダ油, 三温糖, でんぷん, ごま油, じゃがいも, 白ごま	にんにく, しょうが, ねぎ, にんじん, たけのこ(水煮), 干し椎茸, にら, もやし, キャベツ, きゅうり, さくらんぼ	619 kcal 24.2 g 20.7 g
８日	梅入りごはん	○	あじフライ 大豆の磯煮 すまし汁	牛乳, ちりめんじゃこ, あじ, 大豆（乾）, 干ひじき, 油揚げ, 鶏肉	精白米, 白ごま, 小麦粉, パン粉(乾燥), 米サラダ油, つきこんにゃく, 三温糖, 花型麩	カリカリ梅（刻み）, にんじん, たけのこ(水煮), しめじ, ねぎ, こまつな	636 kcal 27.1 g 21.9 g
９日	チキンライス	○	生揚げのカレーチーズ焼き コンソメスープ	牛乳, 鶏肉, 生揚げ, 豚ひき肉, 赤みそ, ピザ用チーズ	精白米, バター, ひまわり油, 米サラダ油, 上白糖, でんぷん	にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム(水煮), 冷凍グリンピース, にんにく, 冷凍ホールコーン, パセリ	625 kcal 24.7 g 24.3 g
１０日	ビーンズチーズドッグ	○	フライドポテト 野菜スープ	牛乳, 豚ひき肉, 大豆(乾), ピザ用チーズ, 鶏肉	コッペパン, ひまわり油, 上白糖, 押麦, じゃがいも, 米サラダ油	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, 冷凍ホールコーン, セロリ, パセリ	643 kcal 24.0 g 25.3 g
１１日	えびピラフ	○	ごまドレサラダ パスタスープ くだもの(夏みかん)	牛乳, むきえび, ベーコン, レンズまめ(乾)	精白米, ひまわり油, バター, 上白糖, 白すりごま, 白ごま, マカロニ	にんにく, にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム(水煮), きゅうり, もやし, キャベツ, 冷凍ホールコーン, しょうが, 夏みかん	585 kcal 24.5 g 15.1 g
１２日	ご飯 しそひじきふりかけ	○	肉じゃが煮 焼きししゃも 茎わかめのサラダ	牛乳, 干ひじき, 糸けずり, ちりめんじゃこ, 生揚げ, 豚肉, ししゃも, 茎わかめ	精白米, 米粒麦, 米サラダ油, 白ごま, 三温糖, じゃがいも, つきこんにゃく, でんぷん, ごま油	にんじん, 玉ねぎ, たけのこ(水煮), しょうが, 冷凍グリンピース, 大根, きゅうり, 冷凍ホールコーン	647 kcal 23.8 g 17.0 g
１３日	スパゲッティ・ツナソース	○	コーンサラダ くだもの（メロン）	牛乳, ベーコン, ツナ, 白いんげん豆（ペースト）, 粉チーズ	スパゲティ, オリーブ油, 米サラダ油, 三温糖, ひまわり油, 上白糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, しめじ, トマト缶詰, パセリ, キャベツ, こまつな, 冷凍ホールコーン, アンデスメロン	583 kcal 24.7 g 15.5 g
１４日	麦入りごはん	○	魚のカレー焼き スタミナキャベツ 高野豆腐のみそ汁	牛乳, さば, 凍り豆腐, 生わかめ, 赤みそ, 白みそ	精白米, 米粒麦, 小麦粉２等, ごま油, 白いりごま	キャベツ, こまつな（青菜）, にんじん, にんにく, 大根, えのきたけ, ねぎ	600 kcal 27.1 g 17.3 g
１５日	ビビンバ	○	青のりビーンズ 春雨スープ	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, 大豆(乾), 青のり, 豚肉, うずら卵(水煮)	精白米, 米サラダ油, ごま油, 三温糖, 白ごま, でんぷん, 緑豆はるさめ	しょうが, にんにく, ぜんまい水煮, 大豆もやし, にんじん, ほうれんそう, 干し椎茸スライス, たけのこ(水煮), ねぎ, こまつな	613 kcal 24.6 g 22.5 g
１６日	麦入りごはん	○	魚の和風マリネ みそドレサラダ かき玉汁	牛乳, たら, 赤みそ, 木綿豆腐, たまご	精白米, 米粒麦, でんぷん, 米サラダ油, ひまわり油, 三温糖, ごま油, 白ごま	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, こまつな, きゅうり, 冷凍ホールコーン, もやし, えのきたけ	648 kcal 25.1 g 20.9 g
１７日	ゆかりごはん	○	ツナとわかめの卵焼き おひたし 豚汁	牛乳, たまご, ツナ, 生わかめ, 糸けずり, 豚肉, 木綿豆腐, 赤みそ, 白みそ	精白米, ひまわり油, 上白糖, 米サラダ油, じゃがいも, つきこんにゃく	にんじん, こまつな, もやし, ごぼう, 大根, ねぎ	562 kcal 22.9 g 17.6 g
１８日	セサミトースト	○	ポークビーンズ 野菜のレモン和え	牛乳, 豚肩肉, 大豆(乾), 生クリーム, 生わかめ	食パン, マーガリン, グラニュー糖, 白ごま, ひまわり油, じゃがいも, 上白糖, 小麦粉, バター	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, こまつな（青菜）, レモン果汁(国産)	641 kcal 23.6 g 27.2 g
１９日	枝豆としらすのごはん	○	生揚げのそぼろ煮 梅肉和え	牛乳, しらす干し, 豚ひき肉, 生揚げ	精白米, ひまわり油, つきこんにゃく, 三温糖, でんぷん	冷凍えだまめ, しょうが, ねぎ, にんじん, 玉ねぎ, さやいんげん, キャベツ, かぶ, きゅうり, 梅肉	607 kcal 27.8 g 20.6 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	625 kcal 25.1 g 20.8 g

７月分　標準献立

平均給食提供日数：13日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質 食塩相当量
１日	ごはん	○	キムチ豆腐 ポテト入りナムル くだもの（小玉すいか）	牛乳, 豚肉, 絹ごし豆腐	精白米, 米サラダ油, でんぷん, ごま油, じゃがいも, ひまわり油, 三温糖, 白ごま	にんじん, えのきたけ, はくさいキムチ漬け, ねぎ, にら, もやし, キャベツ, きゅうり, 小玉すいか	592 kcal 20.4 g 19.1 g 1.6 g
２日	ミルクパン	○	ビーンズコロッケ ボイルキャベツ トマトとレタスのスープ	牛乳, 豚ひき肉, 干ひじき, 大豆(乾), 鶏胸肉, たまご	ミルクパン, 米サラダ油, 乾燥マッシュポテト, じゃがいも, 小麦粉, パン粉(生), パン粉(乾燥), でんぷん	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, しょうが, えのきたけ, トマト, レタス	643 kcal 25.5 g 24.0 g 3.0 g
３日	夏野菜のカレーライス	○	青大豆とひじきのサラダ くだもの（バレンシアオレンジ）	牛乳, 豚肉, 干ひじき, 青大豆（乾）	精白米, 米粒麦, 米サラダ油, じゃがいも, 米粉, ひまわり油, 三温糖	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, にんじん, セロリ, かぼちゃ, なす, トマト, りんご, さやいんげん, キャベツ, きゅうり, 大根, バレンシアオレンジ	610 kcal 20.3 g 15.9 g 1.6 g
４日	クッパ	○	いかの更紗揚げ シャキシャキポテトサラダ くだもの（冷凍みかん）	牛乳, 鶏肉, たまご, いか, 干ひじき	精白米, 白ごま, でんぷん, ごま油, 三温糖, 米サラダ油, じゃがいも, ひまわり油	しょうが, 干し椎茸, たけのこ(水煮), にんじん, 大根, えのきたけ, こまつな, 葉ねぎ, きゅうり, 玉ねぎ, 冷凍みかん	650 kcal 25.0 g 20.6 g 2.9 g
５日	枝豆ごはん	○	鰆の香味ソースかけ ごま和え 七夕汁	牛乳, さわら, 鶏胸肉, 油揚げ	精白米, 米粒麦, 小麦粉, でんぷん, 米サラダ油, そうめん(乾), 星型麩, 白ごま, 三温糖	冷凍えだまめ, しょうが, ねぎ, にんじん, 玉ねぎ, オクラ, こまつな, もやし	627 kcal 28.3 g 22.2 g 2.6 g
６日	五穀入りわかめごはん	○	韓国風肉じゃが 焼きししゃも 小松菜と切り干し大根のごま和え	牛乳, 炊き込みわかめ, 豚肩肉, ししゃも	精白米, 五穀米, ごま油, つきこんにゃく, じゃがいも, 三温糖, 黒ごま	にんにく, しょうが, にんじん, 玉ねぎ, ねぎ, さやいんげん, こまつな, 切干しだいこん	595 kcal 21.6 g 14.8 g 2.3 g
７日	なす入りスパゲティミートソース	○	海藻サラダ くだもの（メロン）	牛乳, ベーコン, 豚ひき肉, 粉チーズ, 海藻ミックス	スパゲティ, オリーブ油, 米サラダ油, パン粉(乾燥), ごま油, 上白糖	にんにく, しょうが, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, トマト缶詰, なす, 大根, きゅうり, もやし, アンデスメロン	652 kcal 23.9 g 25.1 g 2.9 g
８日	ごはん	○	魚のみそ焼き 青のりビーンズ わかめときゅうりの酢の物 冬瓜スープ	牛乳, 大豆(乾), 青のり, ホキ, 赤みそ, 生わかめ, 鶏ひき肉, 木綿豆腐, たまご	精白米, でんぷん, ひまわり油, 三温糖, 米サラダ油	しょうが, えのきたけ, きゅうり, もやし, にんじん, 干し椎茸, 玉ねぎ, とうがん, こまつな	601 kcal 30.3 g 16.8 g 2.4 g
９日	高野豆腐入りそぼろごはん	○	厚焼き卵 スティックきゅうり 具沢山みそ汁 くだもの（プラム）	牛乳, 豚ひき肉, 高野豆腐, たまご, 木綿豆腐, 油揚げ, 生わかめ, 白みそ, 赤みそ	精白米, 米粒麦, 米サラダ油, 三温糖, じゃがいも	にんじん, 干し椎茸, ねぎ, さやいんげん, きゅうり, ごぼう, 大根, えのきたけ, こまつな, プラム	600 kcal 24.7 g 19.1 g 2.8 g
１０日	ミルクパン	○	ポテトのチーズ焼き じゃこサラダ ミネストローネ	牛乳, ベーコン, ピザ用チーズ, ちりめんじゃこ, 豚肉, ひよこまめ(乾), レンズまめ(乾)	ミルクパン, じゃがいも, マヨネーズ, 米サラダ油, 三温糖, オリーブ油, マカロニ, 押麦	たまねぎ, マッシュルーム（水煮）, パセリ, キャベツ, きゅうり, にんじん, 冷凍ホールコーン, にんにく, セロリ, トマト缶詰, かぶ	596 kcal 23.0 g 22.1 g 3.5 g
１１日	ひじきごはん	○	さばの塩焼き 野菜のおかか和え 沢煮椀	牛乳, 干ひじき, 油揚げ, さば, 糸けずり, 豚肉	精白米, 米サラダ油, 三温糖, じゃがいも, つきこんにゃく	にんじん, 干し椎茸, こまつな, もやし, 大根, ねぎ	582 kcal 27.0 g 19.3 g 2.5 g
１２日	イエローライス	○	ペリペリチキン チャカラカ ポットジェコ	牛乳, 鶏肉, ベーコン, ひよこまめ（乾）, レンズまめ(乾)	精白米, 米サラダ油, はちみつ, オリーブ油	にんにく, レモン（果汁）, しょうが, たまねぎ, なす, 赤パプリカ, 黄パプリカ, ズッキーニ, トマト, セロリ, にんじん, かぶ	609 kcal 22.8 g 24.5 g 2.2 g
１３日	麦入りごはん	○	鶏肉とコーンの揚げ煮 ワンタンスープ	牛乳, 鶏肉, 豚肉, うずら卵(水煮)	精白米, 米粒麦, でんぷん, 小麦粉, ひまわり油, じゃがいも, 三温糖, 乾燥ワンタンの皮, ごま油	しょうが, にんにく, にんじん, 玉ねぎ, 冷凍ホールコーン, 冷凍グリンピース, もやし, チンゲンツァイ	663 kcal 23.1 g 21.6 g 2.3 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	617 kcal 24.3 g 20.4 g

９月分　標準献立

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	ビビンバ	○	中華スープ 豆乳杏仁フルーツポンチ	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, 鶏胸肉, 絹ごし豆腐, たまご, 粉寒天, 調製豆乳	精白米, 米サラダ油, 上白糖, ごま油, 白ごま, でんぷん	にんにく, しょうが, ぜんまい水煮, にんじん, もやし, ほうれんそう, きくらげ(乾), こまつな, みかん(缶詰), りんご(缶詰), 黄桃(缶詰), レ	669 kcal 24.4 g 19.6 g
２日	あんかけ焼きそば	○	ふかしいも（さつま芋） くだもの(なし)	牛乳, 豚肩肉, いか, うずら卵(水煮)	★蒸し中華めん, 菜種油, でんぷん, ごま油, さつまいも	しょうが, にんにく, にんじん, たけのこ(水煮), きくらげ(乾), はくさい, もやし, ねぎ, チンゲンツァイ, なし	591 kcal 19.4 g 20.5 g
３日	梅ごはん	○	いかのてんぷら ごま和え 豆腐入りかき玉汁	牛乳, ちりめんじゃこ, いか, たまご, 鶏胸肉, 絹ごし豆腐	精白米, 白ごま, 小麦粉, 米サラダ油, 三温糖, 白すりごま, 白ごま, でんぷん	カリカリ梅（刻み）, こまつな, はくさい, にんじん, 玉ねぎ, ほうれんそう	622 kcal 26.8 g 20.1 g
４日	ターメリックライス・ クリームソースかけ	○	カレービーンズ シャキシャキポテトサラダ	牛乳, 鶏肉, いか, 生クリーム, 大豆(乾)	精白米, バター, ひまわり油, 小麦粉, でんぷん, 米サラダ油, じゃがいも, 上白糖	にんにく, 玉ねぎ, マッシュルーム（水煮）, にんじん, パセリ, きゅうり	671 kcal 20.6 g 29.1 g
５日	じゃこ入りわかめごはん	○	トマトとオクラの肉じゃが 青菜とキャベツの昆布和え くだもの(りんご)	牛乳, ちりめんじゃこ, 炊き込みわかめ, 豚肉, 塩昆布	精白米, 米粒麦, 米サラダ油, じゃがいも, きび砂糖	しょうが, にんじん, 玉ねぎ, トマト, オクラ, こまつな, キャベツ, りんご	587 kcal 19.9 g 11.9 g
６日	ごはん	○	豆腐の中華煮 小あじのからあげ 切干大根の甘酢和え	牛乳, 豚肉, 木綿豆腐, 小あじ, 生わかめ	精白米, ごま油, 三温糖, でんぷん, 小麦粉, 米サラダ油	しょうが, にんにく, にんじん, たけのこ(水煮), 干し椎茸, はくさい, ねぎ, こまつな, 切干しだいこん, きゅうり	600 kcal 25.7 g 16.7 g
７日	セサミトースト	○	チキンビーンズ 野菜のレモン和え くだもの(巨峰)	牛乳, 鶏肉, 大豆(乾)	食パン, バター, グラニュー糖, 白ごま, 米サラダ油, 三温糖, じゃがいも	玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム（水煮）, トマト缶詰, 冷凍グリンピース, キャベツ, きゅうり, レモン（果汁）, 巨峰	601 kcal 23.1 g 23.2 g
８日	ごはん ひじきに佃煮	○	鮭のホイル焼き かぶと大根の華風漬け 沢煮椀	牛乳, 干しひじき, 糸けずり, さけ, 白みそ, 豚肉, 油揚げ	精白米, ひまわり油, 三温糖, 白ごま, バター, 上白糖, ごま油	玉ねぎ, にんじん, えのきたけ, もやし, キャベツ, きゅうり, かぶ, 大根, ごぼう, 干し椎茸, ねぎ, こまつな	600 kcal 29.1 g 16.4 g
９日	五穀ごはん	○	ぶりのごまみそ焼 からし和え けんちん汁	牛乳, ぶり, 赤みそ, 鶏肉胸, 絹ごし豆腐	精白米, あわ, きび, 押麦, ひえ, 上白糖, 黒ごま, 三温糖, ひまわり油, さといも, 板こんにゃく	しょうが, もやし, キャベツ, ほうれんそう, 大根, にんじん, ごぼう, ねぎ	656 kcal 28.5 g 21.0 g
１０日	ひよこ豆入りカレーライス	○	ひじきのサラダ ぶどうゼリー	牛乳, 鶏肉, ひよこまめ(乾）, 干ひじき, 粉寒天	精白米, 米サラダ油, 三温糖, じゃがいも, バター, 小麦粉, ひまわり油, 上白糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, りんご, トマト缶詰, 冷凍グリンピース, 冷凍ホールコーン, きゅうり, レモン(果汁), ぶどうジュース	685 kcal 19.1 g 18.9 g
１１日	ごはん	○	厚揚げと豚肉のみそ炒め さつまいもとりんごの重ね煮 わかめスープ	牛乳, 豚肉, 生揚げ, 白みそ, 鶏胸肉, 生わかめ	精白米, 米サラダ油, 三温糖, でんぷん, さつまいも, バター, ごま油	しょうが, 青ピーマン, キャベツ, にんじん, もやし, 干し椎茸, りんご, たけのこ(水煮), 玉ねぎ, えのきたけ, 冷凍ホールコーン, ねぎ	676 kcal 25.8 g 20.0 g
１２日	栗ごはん	○	さんま塩焼きおろし煮添え おひたし 呉汁	牛乳, さんま, 大豆(乾), 豆乳, 白みそ	精白米, もち米, むき栗, じゃがいも, つきこんにゃく	大根, もやし, キャベツ, こまつな, にんじん, ごぼう, ねぎ	640 kcal 27.2 g 21.1 g
１３日	キムタクごはん	○	いりこと大豆のごまがらめ もやしのナムル 春雨スープ	牛乳, 豚ひき肉, いりこ, 大豆(乾), 豚肉, うずら卵(水煮)	精白米, ごま油, 上白糖, 白ごま, でんぷん, 米サラダ油, 三温糖, 白ごま, 緑豆はるさめ, でんぷん	しょうが, にんじん, 大根のたくあん, はくさいキムチ漬け, もやし, ほうれんそう, 干し椎茸, たけのこ(水煮), ねぎ, こまつな	613 kcal 25.2 g 20.9 g
１４日	ごはん	○	なす入りマーボー豆腐 バンサンスー くだもの（なし）	牛乳, 豚ひき肉, 赤みそ, 白みそ, 木綿豆腐, ロースハム	精白米, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, 米サラダ油, ごま油, 緑豆はるさめ, 上白糖, 白すりごま	しょうが, にんにく, にんじん, たけのこ(水煮), 玉ねぎ, 干し椎茸, ねぎ, ぶなしめじ, にら, なす, もやし, きゅうり, なし	620 kcal 21.7 g 20.4 g
１５日	２色おはぎ	○	焼きししゃも じゃこ入りおひたし みそ汁	牛乳, きな粉, ししゃも, ちりめんじゃこ, 木綿豆腐, 生わかめ, 白みそ, 赤みそ	もち米, 精白米, 上白糖, 黒すりごま, じゃがいも, 板こんにゃく	にんじん, ほうれんそう, キャベツ, もやし, ごぼう, かぼちゃ	589 kcal 21.8 g 14.1 g
１６日	メキシカンライス	○	ポテトオムレツ コーンサラダ 豆まめスープ	牛乳, 豚肩肉, ウィンナー, たまご, 粉チーズ, 大豆(乾), ひよこまめ(乾）, レンズまめ(乾)	精白米, 米サラダ油, じゃがいも, 三温糖, でんぷん	玉ねぎ, 青ピーマン, 冷凍グリンピース, キャベツ, きゅうり, にんじん, 冷凍ホールコーン, にんにく, セロリ, かぶ, トマト缶詰	680 kcal 25.9 g 24.3 g
１７日	ミルクパン	○	鶏肉のレモンソースかけ ごま粉ふきいも プチトマト 野菜スープ	牛乳, 鶏肉, 豚肉, レンズまめ(乾)	ミルクパン, オリーブ油, 三温糖, でんぷん, じゃがいも, 白ごま, 白すりごま, 米サラダ油	しょうが, レモン, トマト, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, キャベツ, 冷凍ホールコーン, パセリ	596 kcal 25.7 g 21.9 g
１８日	丸パン	○	魚のフライ ボイルキャベツ 粉ふきいも 豆入りミネストローネ	牛乳, ホキ, たまご, ベーコン, 豚肩肉, 白いんげん豆(乾）, 白みそ, 豆乳, 粉チーズ	丸パン, 小麦粉, パン粉(生), パン粉(乾燥), 米サラダ油, じゃがいも, 白ごま, オリーブ油, マカロニ	キャベツ, にんにく, しょうが, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, えのきたけ, トマト缶詰, 冷凍ホールコーン, 冷凍グリンピース	686 kcal 30.4 g 22.9 g
１９日	ごはん なめたけ	○	さばのピリ辛ソースかけ キャベツとわかめの和え物 呉汁	牛乳, さば, 白みそ, 生わかめ, 豚肩肉, 大豆(乾)	精白米, 三温糖, ひまわり油, でんぷん, 白ごま, 板こんにゃく, さといも	えのきたけ, しょうが, にんにく, キャベツ, にんじん, ごぼう, 大根, こまつな	639 kcal 27.6 g 21.7 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	633 kcal 24.6 g 20.2 g

１０月分　標準献立

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	ごはん ひじきのふりかけ	○	肉じゃが 千草焼き ゆかり和え	牛乳, 干しひじき, ちりめんじゃこ, 豚肩肉, 鶏ひき肉, たまご	精白米, 上白糖, 白ごま, 米サラダ油, じゃがいも, つきこんにゃく, 三温糖	玉ねぎ, にんじん, さやいんげん, たけのこ(水煮), 干し椎茸, 糸みつば, キャベツ, 大根	650 kcal 26.6 g 16.7 g
２日	チキンライス	○	ポテトのパリパリサラダ コーンポタージュ	牛乳, 鶏肉, 生クリーム	精白米, バター, 米サラダ油, 三温糖, じゃがいも, 上新粉	玉ねぎ, にんじん, 冷凍グリーンピース, もやし, キャベツ, こまつな, クリームコーン, , パセリ	594 kcal 19.1 g 18.9 g
３日	ミルクパン	○	豆腐のミートグラタン パセリポテト 和風サラダ	牛乳, 豚ひき肉, 木綿豆腐, 生クリーム, ピザ用チーズ	ミルクパン, ひまわり油, 三温糖, バター, 小麦粉, パン粉(乾燥), じゃがいも	玉ねぎ, にんじん, トマト缶詰, パセリ, キャベツ, きゅうり, 大根	644 kcal 26.6 g 25.3 g
４日	黒米入りさつまいもごはん	○	さばの塩焼き のりごま和え みそ汁	牛乳, さば, 刻みのり, 木綿豆腐, 油揚げ, 赤みそ, 赤みそ, 生わかめ	精白米, 赤米, もち米, さつまいも, 黒ごま, 三温糖, じゃがいも	もやし, キャベツ, にんじん, えのきたけ, こまつな, 大根, ねぎ	630 kcal 28.0 g 18.6 g
５日	ビビンバ	○	フライビーンズ 大根入りキムチスープ くだもの(りんご)	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, ひよこまめ(乾) , 豚肉	精白米, ごま油, 三温糖, 白ごま, でんぷん, 米サラダ油, 緑豆はるさめ	にんにく, しょうが, ぜんまい(水煮), にんじん, もやし, こまつな, 大根, はくさい, ねぎ, にら, りんご	618 kcal 21.5 g 19.8 g
６日	麦入りごはん	○	鮭のごまみそ焼き 野菜のおひたし けんちん汁	牛乳, さけ, 赤みそ, 白みそ, 糸けずり, 鶏胸肉, 木綿豆腐, 油揚げ	精白米, 米粒麦, 上白糖, 白練りごま, 白すりごま, ひまわり油, 板こんにゃく, さといも	しょうが, もやし, はくさい, にんじん, こまつな, 大根, ねぎ	587 kcal 30.6 g 15.0 g
７日	ターメリックライス 秋のクリームソースかけ	○	ひじきと青大豆のサラダ ミニトマト	牛乳, ベーコン, さけ, いか, 豆乳, 生クリーム, 干ひじき, 青大豆(乾)	精白米, オリーブ油, 米粉, 三温糖, 米サラダ油, 白ごま	玉ねぎ, にんじん, しめじ, パセリ, きゅうり, キャベツ, ミニトマト	625 kcal 24.1 g 19.3 g
８日	まいたけごはん	○	ほっけのみりんやき ごま和え 呉汁	牛乳, 油揚げ, 鶏肉, ほっけ, 木綿豆腐, 大豆(乾), 赤みそ, 白みそ	精白米, 三温糖, 黒ごま, じゃがいも	にんじん, まいたけ, さやいんげん, はくさい, こまつな, 大根, ごぼう, 葉ねぎ, ほうれんそう	581 kcal 27.8 g 17.2 g
９日	セサミトースト	○	米粉のチキンビーンズ 海藻サラダ	牛乳, 鶏肉, 大豆(乾), 海藻ミックス	食パン, バター, グラニュー糖, 白ごま, オリーブ油, じゃがいも, 三温糖, 米粉, ひまわり油, ごま油, 黒ごま	セロリ, 玉ねぎ, にんじん, 大根, きゅうり, こまつな	622 kcal 23.8 g 25.7 g
１０日	麦入りごはん	○	さばの竜田揚げ もやしのナムル スンドゥブ	牛乳, さば, 豚肩肉, あさり(水煮), 赤みそ, たまご, 絹ごし豆腐	精白米, 米粒麦, 三温糖, でんぷん, 小麦粉, ひまわり油, ごま油, 白ごま, じゃがいも, 白すりごま	しょうが, もやし, きゅうり, にんじん, にんにく, えのきたけ, 干し椎茸, はくさいキムチ漬け, はくさい, にら	682 kcal 29.4 g 24.3 g
１１日	鶏ごぼうピラフ	○	チーズ入りスパニッシュオムレツ ベーコンと野菜のスープ くだもの（みかん）	牛乳, 鶏肉, たまご, 粉チーズ, ベーコン	精白米, 米サラダ油, 三温糖, バター, じゃがいも, オリーブ油	ごぼう, にんじん, 干し椎茸スライス, 冷凍グリンピース, たまねぎ, しめじ, 冷凍ホールコーン, キャベツ, こまつな, みかん	601 kcal 23.0 g 19.7 g
１２日	ごはん	○	いかのかりんとう揚げ 鶏肉と里芋のうま煮 甘酢和え	牛乳, いか, 鶏肉, ★うずら卵(水煮)	精白米, でんぷん, 小麦粉, ひまわり油, 板こんにゃく, さといも, 上白糖	しょうが, たけのこ(水煮), ごぼう, れんこん, にんじん, こまつな, 大根, きゅうり	651 kcal 26.5 g 17.5 g
１３日	白いんげん豆のトースト	○	青菜とコーンのソテー ポトフ くだもの(巨峰)	牛乳, ハム, 白いんげん豆, ピザ用チーズ, 豚肉, ウィンナー	食パン, マヨネーズ, ひまわり油, じゃがいも	玉ねぎ, ほうれんそう, にんじん, 冷凍ホールコーン, もやし, セロリ, キャベツ, パセリ, 巨峰	620 kcal 25.5 g 25.2 g
１４日	さんまごはん	○	おかか和え いもっこ汁 くだもの(柿)	牛乳, さんま, 糸けずり, 豚肉	精白米, 白ごま, 小麦粉, でんぷん, 米サラダ油, 三温糖, ひまわり油, さといも, つきこんにゃく	にんじん, はくさい, こまつな, 大根, まいたけ, ねぎ, かき	628 kcal 20.0 g 21.0 g
１５日	麦入りごはん	○	麻婆豆腐 ししゃものごま焼き 中華和え	牛乳, 豚ひき肉, 赤みそ, 絹ごし豆腐, ししゃも	精白米, 押麦, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, ごま油, 黒ごま	にんにく, しょうが, ねぎ, にんじん, たけのこ(水煮), 干し椎茸, にら, キャベツ, きゅうり, もやし, 冷凍ホールコーン	605 kcal 23.1 g 19.6 g
１６日	豆入りカレーライス	○	キャベツと福神漬け 焼きりんご	牛乳, 豚肉, 粉チーズ, 大豆(乾)	精白米, 米粒麦, ひまわり油, じゃがいも, 小麦粉, バター, 三温糖, グラニュー糖	にんにく, しょうが, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, りんご, キャベツ, 福神漬	641 kcal 19.1 g 16.1 g
１７日	じゃこチャーハン	○	焼き春巻き 中華スープ	牛乳, ちりめんじゃこ, 豚肩肉	精白米, 米サラダ油, ごま油, 白ごま, 緑豆はるさめ, でんぷん, 春巻きの皮, ひまわり油	にんじん, 干し椎茸, ねぎ, 冷凍グリンピース, にんにく, しょうが, キャベツ, にら, たけのこ(水煮), えのきたけ, もやし, ほうれんそう	627 kcal 26.1 g 19.2 g
１８日	豆入りわかめごはん	○	鶏の照り焼き ほうれん草の和えもの かき玉汁	牛乳, 大豆(乾), しらす干し, 炊き込みわかめ, 鶏肉, 木綿豆腐, たまご	精白米, 白ごま, でんぷん	しょうが, ほうれんそう, もやし, しめじ, 玉ねぎ, にんじん, 大根, こまつな, ねぎ	582 kcal 27.1 g 19.7 g
１９日	きのこの和風スパゲッティ	○	カラフルサラダ ハロウインケーキ	牛乳, 鶏胸肉, きざみのり, たまご	スパゲッティ, ひまわり油, バター, 三温糖, 小麦粉, 三温糖, 粉糖	ごぼう, にんじん, 玉ねぎ, ねぎ, しめじ, まいたけ, さやいんげん, キャベツ, 赤ピーマン, 冷凍ホールコーン, こまつな, かぼちゃ	583 kcal 21.3 g 18.0 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	620 kcal 24.7 g 19.8 g

１１月分　標準献立

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	ごはん	○	わかめのにんにく炒め つくねの甘酢あんかけ からし和え みそ汁	牛乳, 生わかめ, 鶏ひき肉, 豆腐, たまご, 木綿豆腐, 赤みそ, 白みそ	精白米, ごま油, 白ごま, でんぷん, 三温糖, さつまいも, ひまわり油	にんにく, ねぎ, しょうが, さやいんげん, 大根, にんじん, こまつな, もやし	600 kcal 23.8 g 17.1 g
２日	里芋ごはん	○	鮭のもみじ焼き 菊花和え 利休汁	牛乳, 鶏肉, 油揚げ, さけ, 白みそ	精白米, さといも, 米サラダ油, 三温糖, マヨネーズ, 白練りごま	にんじん, ほうれんそう, キャベツ, 干し菊, 大根, ごぼう, 干し椎茸, ねぎ, こまつな	647 kcal 27.0 g 28.2 g
３日	セサミパン	○	秋野菜のシチュー キャベツとコーンのサラダ 焼きりんご	牛乳, 鶏肉, 生クリーム	セサミパン, オリーブ油, さつまいも, 上新粉, ひまわり油, 三温糖, グラニュー糖, バター	にんにく, 玉ねぎ, にんじん, エリンギ, しめじ, まいたけ, ほうれんそう, キャベツ, 冷凍ホールコーン, りんご	663 kcal 22.0 g 26.2 g
４日	ごはん かみかみ佃煮	○	イカのしょうが焼き おかか和え 豚汁	牛乳, しらす干し, 糸けずり, 塩昆布, いか, 豚肩肉, 木綿豆腐, 油揚げ, 赤みそ, 白みそ	精白米, 白ごま, 三温糖, 黒ごま, ひまわり油, じゃがいも	しょうが, キャベツ, 大豆もやし, にんじん, 大根, ごぼう, ねぎ, ほうれんそう	586 kcal 29.8 g 16.2 g
５日	麦入りごはん	○	豆腐の五目旨煮 カリカリ揚げ 磯香和え	牛乳, 豚肉, うずら卵(水煮）, 木綿豆腐, 大豆(乾), きざみのり	精白米, 米粒麦, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, ごま油, さつまいも, 米サラダ油, 白ごま	にんにく, しょうが, 干し椎茸, たけのこ(水煮), にんじん, きくらげ(乾), チンゲンツァイ, ねぎ, もやし, ほうれんそう, キャベツ	667 kcal 26.1 g 23.5 g
６日	わかめごはん	○	生揚げと豚肉のみそ炒め 沢煮椀 くだもの（りんご）	牛乳, 炊き込みわかめ, 豚肩肉, 赤みそ, 生揚げ, 油揚げ	精白米, 白ごま, 三温糖, でんぷん, ごま油	しょうが, にんじん, 冷凍さやいんげん, たけのこ(水煮), ごぼう, 干し椎茸, えのきたけ, 大根, ねぎ, りんご	631 kcal 23.5 g 21.3 g
７日	ごはん	○	肉じゃが 焼きししゃも 茎わかめのサラダ	牛乳, 生揚げ, 豚ひき肉, ししゃも, 茎わかめ	精白米, 三温糖, ひまわり油, じゃがいも, つきこんにゃく, でんぷん, ごま油, 白ごま	にんじん, 玉ねぎ, たけのこ(水煮), しょうが, 冷凍グリンピース, 大根, きゅうり, 冷凍ホールコーン	620 kcal 21.3 g 17.1 g
８日	秋鮭のクリームスパゲティ	○	フレンチサラダ スイートビーンズポテト	牛乳, さけ, 豆乳, 生クリーム, 白いんげん豆(ペースト）, 生クリーム, 加糖練乳, たまご	スパゲティ, ひまわり油, バター, 上新粉, 三温糖, さつまいも, 上白糖	にんにく, 玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム(水煮), しめじ, キャベツ, きゅうり, 冷凍ホールコーン, レモン(果汁)	675 kcal 24.6 g 22.5 g
９日	豆腐の旨煮丼	○	秋野菜の揚げびたし きのこ汁	牛乳, 豚肩肉, 木綿豆腐, 油揚げ	精白米, でんぷん, ごま油, 上白糖, ひまわり油, 三温糖	干し椎茸, たけのこ(水煮), にんじん, ねぎ, 大根, えのきたけ, しめじ, まいたけ, こまつな, かぼちゃ, れんこん, なす	689 kcal 25.5 g 25.5 g
１０日	鮭ときのこのピラフ	○	ポトフ フライビーンズ くだもの（菊花みかん）	牛乳, さけ, ウィンナー, ベーコン, うずら卵（水煮）, ひよこまめ	精白米, バター, ひまわり油, じゃがいも, でんぷん, 米サラダ油	玉ねぎ, にんじん, 冷凍ホールコーン, マッシュルーム（水煮）, しめじ, パセリ, セロリ, キャベツ, みかん	649.0 kcal 22.8 g 24.2 g 2.7 g
１１日	もみじごはん	○	白身魚のいそべ揚げ 甘酢和え みそ汁	牛乳, まだら, たまご, 青のり, 木綿豆腐, 赤みそ, 白みそ	精白米, 小麦粉, でんぷん, 米サラダ油, 上白糖, 白ごま, じゃがいも	にんじん, キャベツ, きゅうり, 玉ねぎ, 大根, こまつな, ねぎ	599 kcal 24.7 g 15.3 g
１２日	コーン茶めし	○	おでん 小あじのから揚げ ゆかり和え	牛乳, がんもどき, さつま揚げ, 焼き竹輪, うずら卵(水煮）, 結び昆布, 小あじ	精白米, 板こんにゃく, さといも, 三温糖, でんぷん, 米サラダ油	冷凍ホールコーン, 大根, にんじん, もやし, キャベツ	597 kcal 24.6 g 16.7 g
１３日	きなこトースト	○	チキンビーンズ 切り干し大根のごま和え	牛乳, きな粉, 鶏肉, 白いんげん豆	食パン, バター, 上白糖, 米サラダ油, 三温糖, じゃがいも, ごま油, 白ごま	にんじん, 玉ねぎ, パセリ, 切干し大根, もやし, こまつな	621 kcal 23.2 g 24.0 g
１４日	さつまいもごはん	○	さばのカレー焼き 磯香和え すまし汁 くだもの(りんご)	牛乳, さば, きざみのり, 木綿豆腐, 生わかめ	精白米, さつまいも, 白ごま, 三温糖	しょうが, キャベツ, もやし, ほうれんそう, にんじん, しめじ, はくさい, ねぎ, こまつな, りんご	604 kcal 25.6 g 16.1 g
１５日	ポークカレーライス	○	青大豆とひじきサラダ ぶどうゼリー	牛乳, 豚肉, 干ひじき, 青大豆（乾）, 粉寒天	精白米, ひまわり油, じゃがいも, バター, 小麦粉, 白ごま, 三温糖, 上白糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, セロリ, りんご, きゅうり, キャベツ, 大根, ぶどうジュース	708 kcal 21.0 g 22.0 g
１６日	ごはん	○	さんまの蒲焼き 柿サラダ のっぺい汁	牛乳, さんま, 豚肉, 生揚げ	精白米, でんぷん, 米粉, 米サラダ油, 三温糖, ひまわり油, ごま油, 板こんにゃく, さといも	キャベツ, 水菜, 大根, かき, 玉ねぎ, ごぼう, にんじん, ねぎ, こまつな	696 kcal 24.3 g 27.7 g
１７日	丸パン	○	ビーンズコロッケ ボイルキャベツ 洋風かき玉スープ	牛乳, 豚ひき肉, 白いんげん豆(乾）, スキムミルク, たまご, ベーコン, 鶏胸肉, 粉チーズ	丸パン, ひまわり油, じゃがいも, 乾燥マッシュポテト, 小麦粉, パン粉(乾燥), パン粉(生), 米サラダ油, でんぷん	玉ねぎ, にんじん, 冷凍ホールコーン, キャベツ, パセリ	665 kcal 28.8 g 26.0 g
１８日	豚肉とごぼうのごはん	○	卵焼き わかめともやしのおひたし けんちん汁 くだもの（ぶどう）	牛乳, 豚肩肉, 油揚げ, たまご, 鶏ひき肉, 木綿豆腐, 生わかめ	精白米, ひまわり油, 三温糖, ひまわり油, 板こんにゃく, さといも, 白ごま	しょうが, ごぼう, にんじん, さやいんげん, ねぎ, 大根, 冷凍ホールコーン, こまつな, もやし, 巨峰	591 kcal 24.7 g 20.1 g
１９日	焼き鳥丼	○	ごま和え みそ汁 くだもの（みかん）	牛乳, 鶏肉, 木綿豆腐, 生わかめ, 赤みそ, 白みそ	精白米, 三温糖, でんぷん, 白すりごま, 黒ごま, じゃがいも	しょうが, ねぎ, こまつな, はくさい, にんじん, 大根, みかん	647 kcal 26.2 g 19.7 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	640 kcal 24.7 g 21.5 g

１２月分　標準献立

平均給食提供日数：15日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	中華丼	○	カリカリ揚げ くだもの(みかん)	牛乳, いか, むきえび, 豚肉, うずら卵(水煮）, 大豆(乾), ちりめんじゃこ	精白米, 押麦, ひまわり油, ごま油, でんぷん, さつまいも, 三温糖	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, にんじん, はくさい, 干し椎茸, たけのこ(水煮), 冷凍グリンピース, ごぼう, みかん	607 kcal 25.5 g 17.7 g
２日	きな粉揚げパン	○	白菜と肉団子のスープ煮 茎わかめのサラダ	牛乳, きな粉(大豆）, 豚ひき肉, たまご, 茎わかめ	コッペパン, 上白糖, でんぷん, ひまわり油, 三温糖	しょうが, 玉ねぎ, 干し椎茸, にんじん, はくさい, ねぎ, こまつな, きゅうり, 大根, キャベツ, セロリ	581 kcal 24.1 g 26.0 g
３日	ターメリックライス シーフードソースかけ	○	フレンチサラダ くだもの(ネーブルオレンジ)	牛乳, ベーコン, むきえび, あさり(水煮), 豆乳, 生クリーム	精白米, バター, ひまわり油, 小麦粉, 上白糖	にんにく, 玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム(水煮), 冷凍グリンピース, ブロッコリー, キャベツ, 冷凍ホールコーン, ネーブルオレンジ	614 kcal 18.3 g 22.7 g
４日	ごはん	○	ビーンズコロッケ ボイルきゃべつ にら玉スープ	牛乳, 大豆(乾), 豚ひき肉, たまご, 木綿豆腐	精白米, じゃがいも, 乾燥マッシュポテト, 米サラダ油, 小麦粉, パン粉(生), パン粉(乾燥), でんぷん	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, にら	654 kcal 24.4 g 20.0 g
５日	豆入りひじきごはん	○	肉じゃが もやしと水菜のゆかり和え くだもの(みかん)	牛乳, 鶏肉, 油揚げ, 大豆(乾), 干ひじき, 豚肩肉	精白米, ひまわり油, 三温糖, じゃがいも, つきこんにゃく	にんじん, ごぼう, 干し椎茸, 玉ねぎ, さやいんげん, もやし, 水菜, みかん	592 kcal 22.2 g 16.6 g
６日	麦入りごはん	○	マーボー大根 焼きししゃも じゃがいも入りナムル	牛乳, 豚ひき肉, 大豆(乾), ししゃも	精白米, 米粒麦, 三温糖, でんぷん, じゃがいも, 米サラダ油, ひまわり油, ごま油, 黒ごま	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, にんじん, 大根, ねぎ, もやし, きゅうり	605 kcal 22.8 g 19.0 g
７日	五穀わかめごはん	○	たらの和風マリネ 白菜とかぶの浅漬け 豚汁	牛乳, 炊き込みわかめ, たら, 刻み昆布, 豚こま肉, 油揚げ, 木綿豆腐, 赤みそ, 白みそ	精白米, 米粒麦, ひえ, もちきび, あわ, 白ごま, でんぷん, 小麦粉, 米サラダ油, ひまわり油, 三温糖, 板こんにゃく, じゃがいも	にんじん, 玉ねぎ, はくさい, かぶ, ごぼう, 大根, ねぎ	662 kcal 26.8 g 20.2 g
８日	ごはん	○	ハンバーグ きのこｿｰｽがけ からし和え ビーフンスープ	牛乳, 豆腐, 豚ひき肉, 鶏肉胸, 油揚げ	精白米, パン粉(乾燥), 三温糖, でんぷん, 白ごま, ビーフン	れんこん, ねぎ, しょうが, しめじ, えのきたけ, 大根, もやし, こまつな, にんじん, 干し椎茸, 玉ねぎ	606 kcal 24.8 g 17.7 g
９日	ほうとう	○	イカのしょうが焼き きのこ入りお浸し まっくろくろすけ	牛乳, 豚肩肉, 油揚げ, 白みそ, 赤みそ, いか, 糸けずり, 絹ごし豆腐	冷凍うどん, ひまわり油, さといも, 三温糖, 白玉粉, 上新粉, 黒ごま, 黒すりごま, 上白糖	にんじん, ごぼう, 大根, かぼちゃ, はくさい, ねぎ, しょうが, こまつな, えのきたけ	609 kcal 28.6 g 18.0 g
１０日	ポークカレーライス	○	青大豆とひじきのサラダ くだもの(りんご)	牛乳, 豚肉, 干ひじき, 青大豆（乾）	精白米, ひまわり油, じゃがいも, バター, 小麦粉, 米サラダ油, 三温糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, セロリ, りんご, きゅうり, キャベツ	681 kcal 20.3 g 21.3 g
１１日	麦入りごはん	○	さばのごまみそ焼き パリパリれんこんサラダ けんちん汁	牛乳, さば, 赤みそ, 木綿豆腐, 油揚げ	精白米, 米粒麦, 三温糖, 白すりごま, 白ごま, 米サラダ油, ひまわり油, ごま油, 板こんにゃく, さといも	しょうが, こまつな, キャベツ, れんこん, ごぼう, にんじん, 大根, ねぎ	642 kcal 27.0 g 22.4 g
１２日	パエリア	○	スパニッシュオムレツ ピクルス 野菜とレンズ豆のスープ	牛乳, 鶏肉, いか, むきえび, たまご, ベーコン, 豚肉, レンズまめ(乾)	精白米, ひまわり油, バター, 米粒麦, じゃがいも, 三温糖	にんにく, 玉ねぎ, トマト缶詰, 冷凍グリンピース, パセリ, きゅうり, かぶ, にんじん, えのきたけ, 冷凍ホールコーン, キャベツ, ブロッコリー	631 kcal 28.0 g 21.7 g
１３日	ごはん	○	厚揚げと豚肉のみそ炒め 切干大根のサラダ わかめスープ	牛乳, 豚肉, 生揚げ, 赤みそ, 鶏胸肉, 生わかめ	精白米, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, ごま油, 上白糖, 白ごま	しょうが, 青ピーマン, キャベツ, にんじん, もやし, 干し椎茸, 切干し大根, きゅうり, たけのこ(水煮), 玉ねぎ, えのきたけ, 冷凍ホールコーン,	607 kcal 26.1 g 19.8 g
１４日	コーン茶めし	○	おでん ひじきのサラダ くだもの(みかん)	牛乳, 焼き竹輪, さつま揚げ, 結び昆布, がんもどき, 干ひじき, 青大豆（乾）	精白米, 板こんにゃく, さといも, 三温糖, 米サラダ油	とうもろこし, にんじん, 大根, きゅうり, キャベツ, みかん	578 kcal 21.2 g 15.4 g
１５日	バターロール	○	ローストチキン カラフルポテト 野菜スープ くだもの（いちご）	牛乳, 鶏もも肉骨付, 豚肉, レンズまめ(乾)	バターロール, 中ざら糖, じゃがいも, バター	しょうが, 冷凍えだまめ, 冷凍ホールコーン, にんじん, 玉ねぎ, セロリ, もやし, えのきたけ, キャベツ, こまつな, いちご	622 kcal 28.9 g 23.6 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	619 kcal 24.6 g 20.1 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

１月分　標準献立

平均給食提供日数：16日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	七草雑炊	○	ぶりの照り焼き おかか和え 白玉ぜんざい	牛乳, 鶏肉, たまご, 絹ごし豆腐, あずき(乾）, ぶり, 糸けずり	精白米, 白玉粉, 上新粉, 上白糖, 三温糖, 白ごま	にんじん, 大根, はくさい, かぶ, せり, しょうが, こまつな, もやし	585 kcal 29.6 g 19.3 g
２日	マーボー丼	○	春雨サラダ 大豆といりこのゴマがらめ	牛乳, 豚ひき肉, 大豆(乾), 赤みそ, 木綿豆腐, いりこ	精白米, 米粒麦, ひまわり油, 上白糖, でんぷん, ごま油, 緑豆はるさめ, 白ごま(乾), 三温糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, 干し椎茸, たけのこ(水煮), ねぎ, にんじん, にら, きくらげ(乾), キャベツ, 大豆もやし, きゅうり	638 kcal 28.0 g 19.3 g
３日	黒砂糖パン	○	ポテトグラタン まめ豆スープ くだもの（ネーブル）	牛乳, ベーコン, 鶏肉, 豆乳, 生クリーム, プロセスチーズ, ベーコン, ひよこまめ(乾）, レンズまめ(乾）	黒砂糖パン, じゃがいも, ひまわり油, バター, 小麦粉	玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム(水煮), にんにく, キャベツ, 冷凍グリンピース, ネーブル	636 kcal 22.7 g 22.4 g
４日	ビビンバ	○	青のりビーンズ 中華風コーンスープ	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, 鶏肉, たまご, 大豆(乾), 青のり	精白米, ごま油, 三温糖, 白ごま, でんぷん	にんにく, しょうが, ぜんまい水煮, にんじん, もやし, こまつな, 玉ねぎ, 干し椎茸, クリームコーン, 冷凍ホールコーン, パセリ	629 kcal 25.7 g 23.1 g
５日	麦入りごはん	○	ますのゆずみそ焼き 大豆の磯煮 いもっ子汁	牛乳, ます, 白みそ, 干しひじき, 油揚げ, 大豆(乾), 焼き竹輪, 鶏肉	精白米, 米粒麦, 上白糖, ひまわり油, 三温糖, さといも	ゆず(生), にんじん, 大根, まいたけ, ねぎ, こまつな	596 kcal 29.1 g 16.7 g
６日	スパゲティ・ミートソース	○	キャラメルポテト ブロッコリーサラダ	牛乳, 豚ひき肉, パルメザンチーズ	スパゲッティ, さつまいも, 米白絞油, 三温糖, バター	にんじん, 玉ねぎ, しょうが, にんにく, セロリ, マッシュルーム(水煮), パセリ, トマト缶詰, ブロッコリー, キャベツ, 冷凍ホールコーン	620 kcal 20.5 g 23.2 g
７日	ごはん	○	キムチ豆腐 ポテト入りナムル くだもの（ネーブル）	牛乳, 豚肉, 木綿豆腐	精白米, ごま油, 三温糖, じゃがいも, 米サラダ油	にんじん, えのきたけ, ねぎ, にら, はくさいキムチ漬け, もやし, こまつな, ネーブル	622 kcal 22.9 g 21.9 g
８日	ジョロフライス （チキンとトマトのピリ辛炊き込みご飯）	○	ひよこまめとツナのサラダ パスタスープ くだもの（みかん）	牛乳, 鶏肉, ひよこまめ(乾）, ツナ, ベーコン, 豚肉	精白米, ひまわり油, オリーブ油, 米粒麦, 三温糖, じゃがいも, マカロニ	にんにく, 玉ねぎ, 赤パプリカ, 黄パプリカ, トマト缶詰, キャベツ, こまつな, にんじん, 冷凍ホールコーン, みかん	607 kcal 21.2 g 22.7 g
９日	そぼろと野沢菜のごはん	○	わかさぎの磯辺揚げ おひたし 沢煮椀	牛乳, 豚ひき肉, わかさぎ, たまご, 青のり, 豚肩肉, 油揚げ	精白米, 米粒麦, 米サラダ油, 三温糖, 白ごま, 小麦粉	にんじん, のざわな塩漬, キャベツ, こまつな, 大根, 干し椎茸, ごぼう, ねぎ	609 kcal 26.5 g 23.5 g
１０日	ごはん	○	肉じゃがに 大豆ごぼう 野菜のこんぶあえ	牛乳, 豚肩肉, ちりめんじゃこ, 大豆(乾), 塩昆布	精白米, じゃがいも, 仙台麩, つきこんにゃく, 三温糖, 小麦粉, ひまわり油, 白ごま	玉ねぎ, にんじん, さやいんげん, ごぼう, 大根, キャベツ, きゅうり	606 kcal 22.3 g 15.9 g
１１日	ガーリックライス	○	さつまいものシチュー ほうれん草のあえもの くだもの（ネーブル）	牛乳, ベーコン, ちりめんじゃこ, 鶏胸肉, 生クリーム, 海藻ミックス	精白米, ひまわり油, さつまいも, 米粉, 白ごま	にんにく, 玉ねぎ, にんじん, しめじ, こまつな, ほうれんそう, もやし, ネーブル	611 kcal 22.3 g 17.6 g
１２日	コッペパン いちごジャム	○	魚のフライ ボイルきゃべつ さつまいものポタージュ	牛乳, ホキ, 豆乳, 生クリーム	コッペパン, 小麦粉, パン粉(生), パン粉(乾燥), ひまわり油, さつまいも, バター	いちごジャム, キャベツ, セロリ, 玉ねぎ, にんじん	649 kcal 26.5 g 21.6 g
１３日	五目おこわ	○	卵焼き きのこ入りおひたし けんちん汁	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, たまご, ツナ, 生わかめ, 豚肩肉, 木綿豆腐	精白米, もち米, ひまわり油, 三温糖, 上白糖, さといも	れんこん, ごぼう, にんじん, しめじ, えのきたけ, はくさい, こまつな, 大根, 干し椎茸, ほうれんそう, ねぎ	621 kcal 27.6 g 24.1 g
１４日	麦入りごはん	○	くじらのケチャップがらめ ゆかりもやし すいとん	牛乳, くじら肉, 糸けずり, 豚肩肉, 油揚げ	精白米, 米粒麦, でんぷん, ひまわり油, 上白糖, 小麦粉	玉ねぎ, もやし, にんじん, 大根, 干し椎茸, はくさい, ねぎ	659 kcal 26.2 g 18.7 g
１５日	ポークカレーライス	○	手作り福神漬け くだもの（ネーブル）	牛乳, プロセスチーズ, 豚もも肉	精白米, 米サラダ油, じゃがいも, バター, 小麦粉, 三温糖	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, りんご, セロリ, きゅうり, 大根, れんこん, ネーブル	634 kcal 19.6 g 18.6 g
１６日	白ごま坦々うどん さつまいも蒸しパン	○	青大豆とひじきのサラダ くだもの(みかん)	牛乳, 鶏ひき肉, 焼き竹輪, 油揚げ, 赤みそ, たまご, 干しひじき, 青大豆（乾）	冷凍うどん, 米サラダ油, 三温糖, 白すりごま, 練りごま, 小麦粉, 黒砂糖, バター, さつまいも	玉ねぎ, にんじん, 大根, はくさい, ねぎ, きゅうり, キャベツ, こまつな, みかん	623 kcal 23.1 g 22.1 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	622 kcal 24.6 g 20.7 g

２月分　標準献立

平均給食提供日数：18日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	ビビンバ	○	元気ｻﾗﾀﾞ トックスープ くだもの（ぽんかん）	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, 糸削り, 豚肉, 木綿豆腐, 乾燥わかめ	精白米, ひまわり油, ごま油, 白すりごま, 白いりごま, 上白糖, 米サラダ油, トック	にんにく, しょうが, ぜんまい水煮, にんじん, もやし, こまつな, きゅうり, キャベツ, 大根, 冷凍ホールコーン, 玉ねぎ, ぽんかん	614 kcal 23.2 g 19.3 g
２日	節分ごはん	○	いわしの蒲焼き 即席漬け みそ汁	牛乳, いわし, 刻み昆布, 油揚げ, 生わかめ, 赤みそ, 白みそ	精白米, 米粒麦, でんぷん, ひまわり油, きび砂糖, 白いりごま, じゃがいも	はくさい, にんじん, こまつな, 大根, 玉ねぎ, ねぎ	653 kcal 27.9 g 23.9 g
３日	里芋ごはん	○	わかさぎのから揚げ 昆布和え 呉汁	牛乳, 鶏肉, 油揚げ, わかさぎ, 青のり, 塩昆布, 大豆(乾), 白みそ	精白米, さといも, 三温糖, でんぷん, 米白絞油, じゃがいも	にんじん, 干し椎茸, キャベツ, きゅうり, ごぼう, 大根, ねぎ	580 kcal 24.5 g 15.9 g
４日	シーフードピラフ	○	ごまドレサラダ 白インゲン豆のポタージュ くだもの（ぽんかん）	牛乳, むきえび, いか, ベーコン, 鶏肉, 白いんげん豆(ペースト）, 豆乳, 生クリーム	精白米, ひまわり油, 上白糖, 白すりごま, 白いりごま, 米粉	にんにく, にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム(水煮), きゅうり, もやし, キャベツ, しめじ, 冷凍ホールコーン, パセリ, ぽんかん	588 kcal 26.4 g 15.6 g
５日	ミルクパン	○	さばのレモンソースかけ コーン入マッシュポテト 野菜スープ	牛乳, さば, 豚もも肉, ひよこまめ(乾)	ミルクパン, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, じゃがいも, バター	レモン（果汁）, 冷凍ホールコーン, パセリ, にんじん, もやし, えのきたけ, キャベツ, ねぎ, こまつな	581 kcal 27.8 g 21.4 g
６日	ごはん	○	豆腐の中華煮 シャキシャキ芋のナムル くだもの(りんご)	牛乳, 豚肉, うずら卵(水煮）, 木綿豆腐	精白米, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, ごま油, じゃがいも, 白ごま	しょうが, にんじん, たけのこ（水煮）, 干し椎茸, はくさい, こまつな, ねぎ, きゅうり, もやし, りんご	643 kcal 25.9 g 20.7 g
７日	麦入りごはん	○	蓮根バーグきのこソース ごまこふきいも みそ汁	牛乳, 豚ひき肉, 豆腐, 油揚げ, 白みそ, 赤みそ, 生わかめ	精白米, 押麦, パン粉(乾燥), ひまわり油, でんぷん, じゃがいも, 白すりごま, 白ごま	れんこん, ねぎ, しょうが, 玉ねぎ, しめじ, えのきたけ, にんじん, 大根, はくさい, こまつな	630 kcal 23.6 g 18.5 g
８日	ごはん	○	生揚げのみそチーズ焼き いそか和え 吉野汁	牛乳, 生揚げ, 豚ひき肉, 赤みそ, ピザ用チーズ, 糸削り, きざみのり, 鶏肉, 焼き竹輪	精白米, 米サラダ油, 三温糖, バター, でんぷん, そうめん(乾), 白玉麩	玉ねぎ, こまつな, にんじん, もやし, 干し椎茸, はくさい, ねぎ	618 kcal 27.6 g 22.4 g
９日	鮭ときのこのｸﾘｰﾑｿｰｽｽﾊﾟｹﾞﾃｨ	乳酸菌飲料	フレンチサラダ さつまいものブラウニー	乳酸菌飲料, 牛乳, さけ, たまご	スパゲッティ, オリーブ油, 米サラダ油, 小麦粉, バター, 三温糖, バイオレット粉, 上白糖, さつまいも	にんにく, 玉ねぎ, マッシュルーム（水煮）, しめじ, ほうれんそう, パセリ, キャベツ, 冷凍ホールコーン, きゅうり	719 kcal 27.2 g 20.9 g
１０日	ごはん	○	韓国風肉じゃが おかか和え スパイシービーンズ	牛乳, 豚肩肉, 糸削り, 大豆(乾)	精白米, ごま油, つきこんにゃく, じゃがいも, 三温糖, 白ごま, でんぷん, 米サラダ油	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, ねぎ, さやいんげん, はくさい, えのきたけ	656 kcal 22.6 g 18.6 g
１１日	ごはん しそひじきふりかけ	○	ぶりのてりやき おひたし けんちん汁	牛乳, 干ひじき, ちりめんじゃこ, 糸削り, ぶり, 鶏胸肉, 絹ごし豆腐	精白米, ひまわり油, 上白糖, 三温糖, 板こんにゃく, さといも	しょうが, キャベツ, ほうれんそう, もやし, にんじん, ごぼう, 大根, ねぎ	618 kcal 27.7 g 20.1 g
１２日	ごはん スタミナ納豆	○	五目卵焼き 野菜のごま和え すまし汁	牛乳, 鶏ひき肉, 挽きわり納豆, ちりめんじゃこ, たまご, ★鶏肉, 木綿豆腐	精白米, ごま油, 三温糖, ひまわり油, 白すりごま	しょうが, にんにく, 切干しだいこん, こねぎ, 玉ねぎ, にんじん, えのきたけ, 冷凍グリンピース, キャベツ, こまつな, きゅうり, はくさい, ねぎ	660 kcal 30.2 g 23.8 g
１３日	ツナコーンピラフ	○	青大豆とひじきのサラダ ミネストローネ くだもの（いよかん）	牛乳, ツナ, 青大豆, 干ひじき, ベーコン, 豚肩肉	精白米, 米粒麦, バター, 上白糖, ひまわり油, オリーブ油, マカロニ	にんじん, マッシュルーム(水煮), 冷凍ホールコーン, 冷凍グリンピース, 大根, キャベツ, セロリー, 玉ねぎ, トマト缶詰, いよかん	578 kcal 20.6 g 18.8 g
１４日	豆乳フレンチトースト	○	米粉のチキンビーンズ バジルドレッシングサラダ くだもの（ぽんかん）	牛乳, 豆乳, たまご, 大豆(乾), ベーコン, 鶏肉	食パン, 上白糖, バター, ひまわり油, じゃがいも, 三温糖, 米粉	にんにく, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, トマト缶詰, せり, れんこん, キャベツ, 冷凍ホールコーン, ぽんかん	603 kcal 25.5 g 22.4 g
１５日	高野豆腐入りそぼろごはん	○	いかのさらさあげ はりはり漬け 沢煮椀	牛乳, 鶏ひき肉, 凍り豆腐, いか, 豚肉, 油揚げ	精白米, 押麦, ひまわり油, 三温糖, ごま油, でんぷん, 米サラダ油, 白いりごま, つきこんにゃく	にんじん, 干し椎茸, ねぎ, 大根たくあん漬, さやえんどう, しょうが, 切干しだいこん, きゅうり, 冷凍ホールコーン, 大根	606 kcal 25.6 g 19.3 g
１６日	コーン茶めし おでん	○	おでん もやしとニラのソテー くだもの（ぽんかん）	牛乳, 白焼きちくわ, 揚げボール, 結び昆布, うずら卵(水煮）, がんもどき, ベーコン	精白米, 板こんにゃく, じゃがいも, 米サラダ油	冷凍ホールコーン, 大根, にんじん, もやし, にら, ぽんかん	577 kcal 21.4 g 16.6 g
１７日	まめまめカレーライス	○	茎わかめのサラダ りんごゼリー	牛乳, 豚肩肉, ひよこまめ(乾）, レンズまめ(乾）, 大豆(乾), 茎わかめ, 粉寒天	精白米, 押麦, ひまわり油, じゃがいも, バター, 小麦粉, 三温糖, 白ごま, 上白糖	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, セロリ, にんじん, りんご, きゅうり, 冷凍ホールコーン, りんごジュース	724 kcal 21.9 g 20.1 g
１８日	ごまみそうどん	○	揚げじゃがいももち からし和え くだもの（ぽんかん）	牛乳, 豚肉, 油揚げ, 赤みそ, 白みそ, プロセスチーズ	冷凍うどん, 米サラダ油, 白すりごま, 黒ねりごま, じゃがいも, でんぷん, 小麦粉, きび砂糖	にんじん, 大根, ねぎ, もやし, こまつな, ぽんかん	564 kcal 20.6 g 22.2 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	623 kcal 25.0 g 20.0 g

３月分　標準献立

平均給食提供日数：13日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質
１日	ビビンバ	○	青のりビーンズ 卵入りキムチスープ	牛乳, 豚ひき肉, 油揚げ, 大豆(乾), 青のり, 豚肉, 絹ごし豆腐, たまご	精白米, 米サラダ油, 三温糖, 白ごま, ごま油, でんぷん, ひまわり油	しょうが, にんにく, ぜんまい水煮, こまつな, もやし, にんじん, えのきたけ, ねぎ, はくさい, はくさいキムチ漬け, にら	582 kcal 23.8 g 20.9 g
２日	ひな祭りちらし寿司	○	鮭の味噌焼き じゃがいものごまあえ すまし汁 くだもの（いちご）	牛乳, 油揚げ, きざみのり, 秋さけ, 赤みそ, 木綿豆腐, 生わかめ, うずら卵（水煮）	精白米, 上白糖, きび砂糖, 白ごま, じゃがいも, 練りごま, 花型麩	干し椎茸, にんじん, かんぴょう（乾）, れんこん, なばな, こまつな, しめじ, ねぎ, いちご	644 kcal 29.7 g 19.5 g
３日	ミルクパン	○	魚のバーベキューソース ごま粉ふき芋 プチトマト 野菜スープ	牛乳, さごし, 鶏肉, レンズまめ(乾)	ミルクパン, 三温糖, じゃがいも, 白ごま, 白すりごま, 米サラダ油	りんご, 玉ねぎ, レモン(果汁), トマト, セロリ, にんじん, キャベツ, 冷凍ホールコーン, パセリ	603 kcal 29.3 g 20.6 g
４日	ターメリックライス・ エビクリームソースかけ	○	フレンチサラダ くだもの（清見オレンジ）	牛乳, 鶏肉胸, むきえび, 生クリーム	精白米, バター, 大豆油, 米サラダ油, 小麦粉, 上白糖	にんにく, 玉ねぎ, マッシュルーム（水煮）, レモン（果汁）, キャベツ, きゅうり, 赤ピーマン, 冷凍ホールコーン, 清見オレンジ	631 kcal 22.5 g 21.3 g
５日	ごはん	○	焼きししゃも じゃがいものそぼろ煮 わかめサラダ くだもの（りんご）	牛乳, ししゃも, 豚ひき肉, 生揚げ, 生わかめ	精白米, 米サラダ油, つきこんにゃく, じゃがいも, 三温糖, でんぷん, ごま油, 白ごま	しょうが, にんじん, 玉ねぎ, さやいんげん, キャベツ, きゅうり, もやし, レモン（果汁）, りんご	609 kcal 19.2 g 14.8 g
６日	ソース焼きそば	○	ベイクドポテト フルーツ白玉ポンチ	牛乳, 豚肉, 絹ごし豆腐	蒸し中華めん, 米サラダ油, じゃがいも, ひまわり油, 白玉粉, 上新粉, 上白糖	玉ねぎ, にんじん, もやし, キャベツ, こまつな, パインアップル(缶詰), 黄桃(缶詰), みかん(缶詰), レモン(果汁)	700 kcal 20.5 g 19.2 g
７日	ごはん 大豆のみそがらめ	○	卵焼き 小松菜のからし和え けんちん汁	牛乳, 大豆(乾), 赤みそ, たまご, 鶏ひき肉, 木綿豆腐, 油揚げ	精白米, 米サラダ油, 三温糖, 白ごま, 上白糖, ひまわり油, 板こんにゃく, さといも	しょうが, ごぼう, にんじん, ねぎ, こまつな, はくさい, もやし, 干し椎茸, 大根	580 kcal 23.3 g 18.6 g
８日	ごはん おからと梅のふりかけ	○	さばの竜田揚げ 即席漬け あさりのみそ汁	牛乳, おから(乾燥), 糸削り, さば, あさり, 赤みそ, 白みそ	精白米, 小麦粉, でんぷん, 米サラダ油, ひまわり油, 板こんにゃく, さといも	しそ葉, カリカリ梅（刻み）, しょうが, キャベツ, 大根, にんじん, きゅうり, かぶ, ごぼう, しめじ, ねぎ, こまつな	625 kcal 27.2 g 18.1 g
９日	ごはん	○	肉豆腐 和風サラダ スパイシービーンズ	牛乳, 豚肩肉, 木綿豆腐, 大豆(乾)	精白米, ひまわり油, しらたき, 三温糖, でんぷん, でんぷん	しょうが, 玉ねぎ, にんじん, さやいんげん, キャベツ, きゅうり, 大根	674 kcal 27.7 g 23.8 g
１０日	白いんげん豆のトースト	○	ポトフ ピクルス くだもの（清見オレンジ）	牛乳, ロースハム, 白いんげんまめ（乾）, ピザ用チーズ, ベーコン, ウィンナー, うずら卵(水煮)	食パン, 米サラダ油, マヨネーズ, ひまわり油, じゃがいも, 三温糖	玉ねぎ, パセリ, セロリ, にんじん, キャベツ, かぶ, かぶ(葉), 大根, ブロッコリー, 清見オレンジ	620 kcal 24.0 g 25.9 g
１１日	ひじきごはん	○	小あじのから揚げ こまつなのおひたし 豚汁	牛乳, 鶏肉, 油揚げ, 干ひじき, 小あじ, 糸削り, 豚肉, 生揚げ, 赤みそ, 白みそ	精白米, ひまわり油, 三温糖, でんぷん, 小麦粉, 米サラダ油, ごま油, 板こんにゃく, じゃがいも	にんじん, ごぼう, 干し椎茸, こまつな, キャベツ, 大根, ねぎ	644 kcal 26.1 g 22.4 g
１２日	カレーライス	○	青大豆とひじきのサラダ くだもの（いよかん）	牛乳, 鶏肉, 干ひじき, 青大豆	精白米, 米粒麦, ひまわり油, じゃがいも, 小麦粉, バター, 三温糖	にんにく, しょうが, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, マッシュルーム(水煮）, りんご, キャベツ, きゅうり, いよかん	702 kcal 19.3 g 22.7 g
１３日	赤飯	○	鰆の西京焼き 菜の花のわさび和え のっぺい汁 くだもの（いちご）	牛乳, あずき(乾）, さわら, 赤みそ, 白みそ, 豚肉, 生揚げ	精白米, もち米, 黒ごま, 三温糖, 白ごま, ひまわり油, さといも, 板こんにゃく, でんぷん	もやし, なばな, キャベツ, にんじん, 干し椎茸, はくさい, ねぎ, こまつな, いちご	629 kcal 29.6 g 18.6 g
						月平均エネルギー 月平均タンパク質 月平均脂質	634 kcal 24.8 g 20.5 g

資 料 ２

標準献立から算出した単価の見直しについて

標準献立(※1)に、2022 年度最新の食材単価をかけ合わせて前回算出した単価について、現在の状況などを踏まえた見直しが必要であると判断し、以下の内容に修正しました。

① 玉ねぎについて、特に高騰していた時の単価で算出していたため、２０２３年４月の平均価格に修正しました。　【減少要因】
② アーモンドやくるみ等のナッツ類については、使用を控えている学校も多く、今後も使用を控える可能性が高いことを鑑み、標準献立からは削除しました。　【減少要因】
③ 単価が高い食材の一部を他の食材に変更しました。　【減少要因】
④ 他市と比較したところ、果物の提供回数が多い傾向がみられたため、提供回数を見直しました。　【減少要因】
⑤ ２０２３年度の牛乳単価の値上げ分（4.65 円）を反映しました。　【上昇要因】

以上により再度、算出した単価は以下のとおりです。

一人分平均単価（単位： 円）

単価	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校	小学校教職員	中学校教職員
４月	253.53	281.70	309.87	338.05		
５月	237.64	264.05	290.45	316.86		
６月	245.78	273.09	300.40	327.70		
７月	250.46	278.29	306.12	333.95		
９月	257.30	285.89	314.47	343.06		
１０月	255.53	283.92	312.31	340.70		
１１月	258.36	287.06	315.77	344.48		
１２月	254.66	282.95	311.25	339.54		
１月	249.27	276.97	304.67	332.37		
２月	242.84	269.83	296.81	323.79		
３月	264.43	293.81	323.20	352.58		
一人分平均単価（税込）	251.80	279.78	307.76	335.73	335.73	335.73
端数調整後一人分平均単価（税込）	250.00	280.00	305.00	335.00	335.00	335.00
現在の単価（税込）	230	245	265	310	265	310
差額	+20	+35	+40	+25	+70	+25

資 料 2

＜参　考＞

一人分平均単価（単位：　円）　※修正前

単価	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校
４月	262.29	291.44	320.58	378.87
５月	248.40	275.99	303.59	358.79
６月	254.98	283.31	311.64	368.30
７月	264.72	294.13	323.54	382.37
９月	270.30	300.34	330.37	390.44
１０月	277.73	308.59	339.45	401.17
１１月	270.15	300.17	330.18	390.22
１２月	264.47	293.86	323.24	382.02
１月	267.36	297.06	326.77	386.18
２月	252.30	280.33	308.36	364.43
３月	276.61	307.34	338.08	399.54
一人分 平均単価 （税抜）	264.48	293.87	323.25	382.03
一人分 平均単価 （税込）	285.64	317.38	349.11	412.59
現在の単価 （税込）	230	245	265	310
差額	+56	+72	+84	+103

※1 標準献立とは
学校給食摂取基準を満たす栄養価で、食品構成のバランスが良く、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れた町田市小学校給食の献立の一例として、町田市立小学校の栄養士が共同で作成した献立です。

資 料 2

以下、印刷不要

単価	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校	小学校 教職員	中学校 教職員
4月	253.53	281.70	309.87	338.05		
5月	237.64	264.05	290.45	316.86		
6月	245.78	273.09	300.40	327.70		
7月	250.46	278.29	306.12	333.95		
9月	257.30	285.89	314.47	343.06		
10月	255.53	283.92	312.31	340.70		
11月	258.36	287.06	315.77	344.48		
12月	254.66	282.95	311.25	339.54		
1月	249.27	276.97	304.67	332.37		
2月	243.13	270.15	297.16	324.18		
3月	264.43	293.81	323.20	352.58		
一人分 平均単価 （税込み）	251.83	279.81	307.79	335.77	335.77	335.77
改定額案 （端数調整等）	250	280	305	335	335	335
現在の単価 （税込み）	230	245	265	310	265	310
差額	+20	+35	+40	+25	+70	+25

資料３

第13期　第4回町田市学校給食問題協議会　会議録要旨

日　　時	2023年3月28日（火）　14時00分～15時40分
場　　所	市庁舎3階　第3-3会議室
出 席 者	＜委員＞敬称略 山田正子、柳田拓史、金田和子、大野薫里、池田いつ美、鈴木桜子、堀切由貴、小澤智幸、藤田裕一、石黒佐智子、進藤悠 ＜事務局＞ 保健給食課長、保健給食課職員5名
傍聴人数	3名

■会議内容

1. 議題

　給食費について

　（1）　資料説明

　（2）　協議

2. 次回の日程

3. その他

■配布資料

1　資料①　　町田市立小中学校の給食費の現状

2　資料②　　価格調査年度別比較表

3　資料③　　他自治体の学校給食費

4　資料④　　町田市立学校の学校給食について

5　資料⑤　　標準献立から算出した単価

6　資料⑥－1　小学校給食における光熱水費の上昇について

7　資料⑥－2　学校給食法で定める学校給食の施設・設備及び運営に係る経費の負担について

8　資料⑦　　給食費の改定額（案）

9　資料⑧　　第3回協議会資料

■協議
「給食費について」

【会長】
当協議会に諮問された議題について、協議に入りたいと思います。 本日の議題は 「給食費について」です。事務局より、説明をお願いします。

【事務局】
現在、小学校給食・中学校給食を問わず、物価高騰を背景に食材価格が上昇しているとともに、原油価格高騰を背景に光熱水費が上昇し、学校給食の提供に要する経費が上昇しています。加えて、中学校給食が「全員給食・給食センター方式」に切り替わることで、給食献立の内容や給食提供の方法等が大きく変わります。このような状況の中で、中学校給食及び小学校給食において、今後も子どもたちの感覚・感性に響き、魅力的で充実した給食を継続的に提供できるよう、適正な学校給食費について、諮問を行うこととなりました。

＜資料①の説明＞
小中学校の給食費の推移です。1997年度から2013年度までに学校給食費の移り変わりを記載しています。町田市の直近での改定が2013年度になりますので、10年前から変わっておりません。中学校給食については、2005年から選択制・ランチボックス形式を開始していますので、それ以前については価格の設定が有りません。また、武蔵岡中学校については、2012年に大戸小学校と小中一貫校となり、ゆくのき学園が開校されていますので、自校式へ提供方法が変更しています。2ページ目をご覧下さい。給食費の収支を記載しています。支出の材料費については、保護者の方が負担する元になる費用です。施設整備費については、原価償却が済んでいますので、修繕費のみの計上です。光熱費についても必要な経費ですが、電気・水道代については算出することが困難なため含めておりません。続きまして、中学校について、選択制・ランチボックス形式に係る収支を記載しています。3ページ目をご覧下さい。中学校については、今後給食センター方式による全員給食が開始されます。費用に関して、想定ではありますが記載しています。PFI方式による給食センター運営における、施設整備費・維持管理費・運営費等で毎年約6億円がかかります。総事業費として120億円が費用としてかかります。リース方式については、リース事業費・調理配送業務委託料・運営費等で毎年約 3 億円かかります。総事業費としては35億円かかる見込みです。4ページ目をご覧下さい。堺エリアに関しては、給食センターからの配送が難しいことから、現在のゆくのき学園から発送する予定です。運営費は毎年3500万円、総事業費として5億3000万円ほどかかります。中学校給食に要する年間経費として、食材料費は除いた金額で9億5000万円ほどかかる見込みです。

＜資料②の説明＞
10年前の2012年と2022年の1Kg あたりの食材の単価を比較した表になります。10年前と比べて、単価が上がっている食材が多いことが分かります。単価が下がっている食材もあり

ますが、注目して見ていただきたいのは、給食によく使用している食材、例えば、たまねぎについては2倍近くに上がっていたり、肉・魚なども全体的に上がっています。食育の面から考えても、肉・魚はバランスよく使用したい食材ですが、価格は上がっている状況です。

＜資料③の説明＞

令和4年度の学校給食費を記載しています。各市のホームページを参考に表面は多摩26市、裏面は23区、及び他県の金額を記載しています。まずは多摩26市、保護者が負担する金額からご覧下さい。小学校中学年の1食当たり単価が高い市から順番に記載しています。町田市は16番目です。町田市は平均を下回っています。直近の給食費の改定年度を見ていただくと、ほとんどの市が10年以内に食材費高騰を理由に価格を上げていることがわかります。23区も同様に記載しています。23区の中で町田市は、下から3番目に相当する金額です。改定年度は各区のホームページで判明したもののみ記載しています。

＜資料④の説明＞

町田市の学校給食が大切にするキーワードは、中学校給食センター計画から抜粋したものですが、「美味しく味良く」、「温もり」、「四季を愉しむ」の3点です。すでに、このような思いを込めて給食の提供を行っています。実際に、献立が出来るまで説明いたします。献立は、食に関する指導や給食内容の充実を図ることを目指し、旬の食材や地場産物の活用等を考慮しています。市内小学校 42 校においては、町田市標準献立を参考に栄養教諭及び学校栄養職員が各学校の実態（地域性や喫食状況）に合わせた献立を1ヶ月ごと作成しています。中学校給食では、教育委員会の栄養士が1ヶ月ごと献立を作成しています。

＜資料⑤の説明＞

児童生徒に安心・安全でおいしい給食を提供するための献立を具体的に示したものとして、市は「標準献立」というものを作成しております。

「標準献立」は、学校給食摂取基準を満たす栄養価で、食品構成のバランスが良く、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れた町田市小学校給食の献立の一例として、町田市立小学校の栄養士が共同で作成した献立です。その「標準献立」を提供する場合、一体いくらかかるのか、2022年度の食材料費の平均額をあてはめて算出したものが資料5になります。算出の結果を小学校中学年でお話ししますと、一人分の平均単価は、税込みで317．38円となり、現在の単価にプラス72円、比率として29％多く費用が必要ということになりました。この29％という比率について、世間一般的な食材料の物価上昇との検証が必要と考え、総務省が発表している「消費者物価指数」と比較しました。世間一般的には、生鮮食品の物価上昇率は前年当月比で113．3％上がっています。給食費に落とし込みますと32．6円の上昇となります。

今回、72円と、世間一般的な食材料の上昇より多い値段が算出されてしまった原因としまして、2022年度の急激な食材料費上昇の際の値段で算出していることが挙げられます。したがって、この「72円」という数字については、引き続き検証が必要と考えております。

また、現在の単価に対してこれだけの差額が出たことで、現在の給食実施に給食費が不足しているのではないかとご心配になることかと思います。今年度につきましては、これまで通りの栄養バランスや量を保った学校給食を実施できるよう、国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金のコロナ禍における原油価格・物価高騰対応分を活用し、食材料費の補助を行い、給食費が不足しないよう対応をしております。

＜資料⑥の説明＞

資料⑥-1 についてご説明します。給食室では、学校の建つ地域により都市ガス又はプロパンガスを使用しています。煮物や焼き物に多くのガスを使用しています。給食室単独のメーターが有りますので、給食室単体での使用量及び金額が算出できます。近年、2018年以降の使用量及び代金をこちらの表に示しております。学校の一斉休校に伴って、給食を提供していないため使用量が例年に比べ低くなっています。2021年度以降例年通りに戻ってきています。2022年度の代金は使用料自体は減ってきていますが、代金は上がっています。こちらは原油価格の高騰に伴い、ガス代が上昇しているためです。(2)の電気代金についてですが、電気代は、給食室単体で計算することが難しいです。新型コロナウィルス感染症の流行に伴い、例年に比べて下がっています。ただ、2020年度は8月に空調を使っているので、使用料が増えています。電気代金は電力自由化に伴い、単価が安い事業と契約できたことで減少が見られました。2021年度から電気代金が上昇しています。3月分が出ていませんので、見込みです。水道料金も、給食室単体で計算することが出来ません。2019年度以降金額は減少しています。原油価格高騰の影響を受けておりませんので、金額は安定しています。

資料⑥-1 の説明は以上となります。

続いて資料⑥-2 をご覧下さい。経費について誰が負担すべきか、学校給食法の条文で記載されています。政令で定める経費は、義務教育諸学校の設置者の負担であり、それ以外の経費は保護者負担と規定されています。学校給食に従事する職員に要する給与その他人件費並びに施設及び設備の修繕費は義務教育諸学校の設置者（町田市教育委員会）が負担するものとされます。学校給食調理に必要な電気代、ガス代及び水道代といった光熱水費は、給与その他人件費並びに施設及び設備の修繕費ではないため、学校給食法上、保護者の負担と解されています。続いて、裏面をご覧下さい。食材費は学校給食費として保護者に負担していただいています。消耗品費や光熱水費は現在設置者が負担しています。その他、施設設備費、修繕費、人件費については学校設置者が負担しています。※について、当時の文部省が発出している文章について、光熱水費について学校設置者が負担することが望ましいということで、多くの自治体では学校設置者である教育委員会が負担してきました。ただ、保護者が負担している自治体もあります。高知市では給食室で使用した量が算出できるガス代の一部を、保護者負担としています。

また、原油価格の上昇によりガス代及び電気代が上昇しており、学校給食の運営費を圧迫している状況です。今後、中学校給食センターの稼働により、その費用はさらに増加する見込みです。学校給食の光熱水費は、学校給食法において、学校設置者の負担とは規定

していません。また、「学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針」は昭和48年に出された通知であり、時代背景やそもそもの考え方が現在と異なるものと推測されます。他のサービス施設と比較すると、保育園・幼稚園では、給食（昼食）に係る光熱水費を保護者に求めている施設があること、介護施設では、その利用者に光熱水費を含め調理費用の負担を求めています。さらには、高知市のように保護者に負担を求めている自治体もあることから、光熱水費のうち、給食室での使用量を確実に算出できるガス代金について、給食費に反映することはいかがどうでしょうか。

仮に、資料6－1でお示しした5ヵ年平均額の約 6,700 万円を学校設置者と保護者等（給食を喫食する教職員を含む）で等分した場合（3,350 万円）、1 食当たりの単価は、以下の計算のとおり、約 8.1 円増加することになります。

＜資料⑦の説明＞

新たな給食費の改定案についてご説明します。資料⑤「標準献立から算出した単価」について、現在の価格と物価高騰などの影響を踏まえて本来給食提供に必要な価格の差額を小学校中学年で72円と算出いたしました。今後検証して変更する可能性がありますが、本日は72円で話を進めさせていただきます。

エネルギー基準値の学年間の差に応じ、小学校中学年を1とすると、各学年の比率を出すと下表のとおりである。しかし給食の実態として、牛乳や果物など、学年毎に大きさを変えられないものがあります。例えば、牛乳は1本200ccであり、低学年のエネルギー基準値が0.82だとしても、164ccの牛乳を提供するわけではありません。それを考慮して各学年の単価を算出しますと、小学校中学年の摂取基準を1として、小学校低学年0．9倍、小学校高学年1．1倍、中学生1．2倍となる。多摩26市の学年の比率も同様となっています。この比率をかけると低学年は64円、中学年は79円、高学年は93円の値上げとなります。

続きまして、ガス代上昇分の考え方について資料⑥で説明した通りですが、5 ヵ年平均額の約 6,700 万円を学校設置者と保護者で半分ずつ負担した場合、約8円増加います。これを踏まえて、全学年 1 食当たり 8 円増加するとする考え方です。案を3つ用意しました。案 1 は食材料費上昇分を値上げするという考え方です。案2は食材料費上昇分とガス代金上昇分を値上げするという考え方です。案3は急激な負担増を回避するため、児童生徒にガス代上昇分の値上げは行わず、教職員は、食材料費上昇分とガス代金上昇分を値上げするという考え方を提案いたします。

資料を訂正させていただきます。案 1 について、中学校生徒の値上げ額は93円ではなく86円となります。

【会長】

給食費の現状や光熱費の上昇、経費負担の工夫、最後には給食費の改定案を3つ提案いただきました。それでは、各委員より意見をいただきたいと思います。

【大野委員】

材料費は分かるが、エネルギーについてはいかがなものかと思います。区部では無償化が進んでいるところが多いのに、保護者の負担を増やすというところにびっくりしました。保護者の方も、電気、ガス、水道については増えています。ガス代は勘弁してほしいというのが、正直なところです。材料費は265円でやりくりするのは本当に大変だと思います。
世の中にたまごがない状態なので、食材は仕方ないと思います。ガスの方を上乗せするのは保護者の負担が大きくなると思います。世田谷区と隣だが、世田谷区は無償なのに、隣の町田市は値上げをするというのは、町田市は子育てする環境としてどうなのかと思います。値上げそのものにも反対ですし、どちらかというと無償化してほしいです。食材は仕方ないが、ガス代については反対です。案3については、事務処理が煩雑になるのではないと思います。教員もいろいろ種類があるので、事務処理が煩雑になるのはよくないと思います。案3は反対です。やっていただくならば、案1がよいと思います。

【会長】
その他ご意見ありますか。

【金田委員】
資料1の2ページの※のところ、徴収率が99．38%となっており、100％となっていないのですが、給食費を払っていない方の費用はどこが負担しているのですか。

【事務局】
残念ながら徴収できていない方には、徴収のお願いをする通知を送付しているが、100％に至っていません。徴収できていない部分は一旦市で負担しています。徴収できていない場合は、2023年度も継続してお願いしていきます。

【金田委員】
お願いをするための費用も掛かります。食材費を上げなければいけないのはわかるが、この方々の払わなかった分は、市の税金で負担しているのは、市民としては、納得できません。こういう方々は何十年も前からいますのでわかりますが、どうにか手だてしてほしいと思います。今高騰しているので、原材料費を上げなければいけないのはわかります。市民税から支払われることになるので、丁寧にこういう方々にもしっかり払っていただいて、負担は平等にしていただきたいです。諸費用を考えると、みなさんの手を煩わせていると思います。

【事務局】
給食費については、適切に支払のお願いをいたします。また、保護者の皆さんが納付をしやすい環境を整え、出来るだけ口座振替をしていただくように、昨今、オンラインで口座振替の手続きができるようにしています。また、コンビニ払い、QRコード決済もやっていくことで、支払していただきやすい環境づくりをしています。そういった努力で少しでも支払っていただくようにいたします。

【池田委員】
　子育て世代の親として、給食費の値上げは困ります。家庭での支出も上がっています。収支を見たところ、材料費だけではなく、ガス代の上昇分について値上げの案出たというのは、財政が厳しいことが原因ですか。無償化が進んでいる中で、なぜこうなったのか説明いただきたいです。

【事務局】
　先ほど金田委員から話がありましたが、光熱費についても現在は市の税金を使って皆様に提供しています。どなたに本来負担していただくべきか、どの程度ご負担していただくべきか、事務局で改めて検討させていただきました。文部科学省から、学校設置者が負担することが望ましいという通知はありますが、基本的には、施設整備費や人件費については市が負担するものですが、その他のものについては、保護者の方が負担するものとあります。先ほど事務局から話をしましたが、保育園やその他施設でも、給食を提供していますが、昨今の傾向としましては利用者が光熱水費を負担していただいています。お子さんが食べる給食についても、保護者の方にご負担いただけないかと考えました。ただし、燃料費は変動がありますので、全額ではなく半分だけでも負担していただけないかと思い、ご提示させていただきました。今後、中学校についても、全員給食を提供することによって、子育て環境の充実につながります。光熱費の半分だけでもご負担いただけないかと提案いたしました。

【大野委員】
　週4回の米飯が決まっているようですが、光熱費・ガス代を抑えるのであれば、パンにすればよいです。ガス代を抑えるための工夫として、何か努力したのですか。パンの小麦が上がっているので高いと思いますが、これだけ努力したけどもだめだったという説明をしてほしいです。高知市は値上げしているけれど、世田谷区や足立区はどうですか。保健給食課が努力したことが見えないので、納得できません。今はガス代分を値上げすることは受け付けられません。現場ありきで、マニュアルを変えていくようにしないといけないと思います。

【会長】
　資料5の補足資料は、実際やっていることを記載しているのでしょうか。

【事務局】
　最近の物価高騰に合わせて、学校では実際に工夫をしています。価格を抑える工夫をしている取り組み例を記載したものです。
　ガス代について説明させていただきます。資料6-1の使用量をご覧下さい。2019年から2020年は一斉休校の関係で、使用量が少なくなっています。比較すべきところは、2018年、2021年度は例年の使用量になります。2022年度は見込みですが、かなり減少させています。具体的な取り組みとしては、食器を洗う際の温度を下げることや、お釜を温める時間

を少なくしたりするなどの工夫をした結果、都市ガスは2022年度については減ってきています。何も工夫していない訳ではなく、そういった取り組みをした結果、2022年度は下がっています。この取り組みについては、今後も継続していきたいと思っています。努力はしていますが、これ以上、下げていくのは難しいかもしれません。

【大野委員】
　私は市の職員のため、毎日給食を食べていますが、毎月払い込み用紙が送られてきます。2枚も郵便で送られてきますが、支払いの用紙だけで良いです。細かい所も見直ししていただければと思います。

【堀切委員】
　少子化で子育て世代の親としては、食材費だけにしていただけたらありがたいです。

【鈴木委員】
　代金があがっていることは仕方がないのはわかりますが、これから先、町田市が子育てしたいまちになっていってほしいです。医療費に関しても23区は無償化が進んでいますが、都市部は医療がかかってしまいます。町田市は給食費が高いことが保護者の間で広まるので、聞こえがよくないです。何か対策はないかなという気がします。

【会長】
　現在の給食費で必要な栄養が取れているのでしょうか十分な給食が作れているのでしょうか。栄養士の方、お願いします。

【進藤委員】
　給食費は厳しいと思っています。周りの学校の栄養士もそのような話をしています。出来れば国産の食材を使用したいのですが、外国産になってしまったり、みかん1個出したいところを半分にしたり、いちごを二つ出したいところを一つにしたりと、工夫しています。栄養士としては少しでも金額が上がると、運営上はありがたいと思います。

【石黒委員】
　進藤委員がおっしゃったとおり、厳しいです。2022年度は補助があったから良かったのですが、それまではもやしばかり使ったり、イチゴを出すことは出来ず、白身魚も限られたものしか使えなかったり、食材が限られていてこの先どうなるのかと思っていました。公費の補助についてはありがたいと思いながら、子どもたちが楽しみにしている給食をがっかりさせないメニューになりました。今年材料費がどんどん上がっており、頼りになるもやしも値上がりし、お米が採れないこともあったらどうしようかと思っていました。給食費が上がれば、子どもたちの楽しみにできますし、アレルギー等で使えない食材があっても、いろんな食材を使うことができれば献立も立てやすいと思いました。

給食費は10年ぐらい金額が変わらないと思うので、保護者の方には負担が大きくなってしまいますが、値上げをお願できればと思います。ガス代はどちらが良いかわかりませんが、食材費だけでもあがれば、多少変わってくると思いますので、案1がいいと思います。

【会長】
校長先生方から意見を伺いたいです。給食費を値上げした場合に、何か懸念されることはありますか。それ以外でも、ご意見があればお願いします。

【柳田委員】
1時間ほど事務局の方から説明いただき、また様々な視点からの資料を読ませていただき、長い時間かけて練りに練ったご提案だと感じます。学校現場では、給食に限らず安心安全ということが第一のミッションです。これに勝る重要なことはないと言っても過言ではないです。安心安全かつおいしい給食を子どもたちが喜んで喫食出来る環境を実現するためにいくら経費が必要なのかが大事だと思います。それによって経費がかかるならば、値上げすることもやむを得ない部分があるのだろうと思います。相当丁寧な説明していただかないと、多くの保護者にご理解いただいて給食が提供出来るまでの過程がとても大事なように思いますので、よろしくお願いします。

【小澤委員】
先ほど栄養士の方の話があったが、一番頭を痛めているのは食材を使用する際に、足の部位まで食材を使って、献立作成の努力をしていることです。玉ねぎが高騰した時は、サラダとスープに入っている食材が同じ時もありました。その時々で安いものをいかに取り入れて工夫して、美味しいと言ってもらえるように、栄養士が頑張ってくれています。そういう中で、値上げしたいというご提案、町田市の財政、コロナ禍での財政、収入源、すべて考えた中でのご提案ということを一つ受け止めていただけたらと思います。みなさんのおっしゃる、自分たちだって大変で給料は限られているということは、私も感じています。スーパーに行けばこんなに肉が高くなったのかと思います。
そういう中でぎりぎりのなかで、子どもたちの安心安全で楽しい給食にしていくいためにこういうご提案があったとおり、説明をしながら、最終的に保護者の方にご納得いただいて、町田市全体として、安心安全な給食を作れる環境を整えていけたらいいなと思います。保護者負担の懸念は非常にあります。どう納得していただくか、議論していかなければならないと思いました。

【藤田委員】
今回、センター方式で給食が行われるという前提で話が進んでおります。給食になることのメリットはかなり大きいと思います。今のお弁当に比べてかなり大きいです。反対する家庭があるのかというくらい大きいところだと思います。それを実現するためには必要な経費がかかるということだと思います。ただ、今意見が出ているようにご家庭の負担が大きくなるのもも

ちろん困るというのも十分わかります。弁当給食からセンター方式になれば、値段が上がるのは当然のことだと思うので、それと家庭の負担とのバランスが必要で、説明をしっかりやりながらになると思います。三つの案ということであれば、案1で収まるのであれば、ご家庭にとっても一番良いのではないかと思います。給食になるメリットはすごく大きいと思いますので、違う案になったとしても説明はしていただきたいと思います。

【会長】
　安心安全が第一で、これを怠ると最悪お亡くなりになる子どもがでることになりますので、そこを踏まえたうえで、最終的な着地点を見出していければと思います。ただ、2回検討の場がありますので、今日の先生方のご意見を踏まえて、市民が納得できるような資料を作成いただけるのであれば次回作成していただき、またご説明いただければと思います。

【事務局】
　光熱水費については、今回の提案に対して意見があるということを考えていました。今まで以上に説明させていただくのはもちろん、今回いただいた意見を持ち帰り、検討させていただきます。繰り返しになりますが、子育て家庭に対する金銭的なご支援も必要です。その支援をするためには市の税金を使わなければいけないため、そのバランスが大変重要だと思っています。金銭的な支援も必要ですが、逆に子育てしやすい環境づくりも非常に重要だと思っています。ご負担をお願いする以上、子育て環境を充実させ、行政を進めていかなければならないと思っています。例えば、安心安全というのは常日頃から大切な考え方だと思っておりますが、また子どもたちには日々の給食に満足していただき、感動できるような、そのくらいおいしい給食を提供しなければならないと考えています。食育に関しても、子どもたちがなるほどということを実感してもらえるものを作っていきたいとおもっております。委員の方がおっしゃるように、無償化についてもご意見いただきまして、より良い環境づくりより良い給食を作ることも考え、しっかり説明していかなければならないと思います。72円についても、妥当かどうか、検証していきますし、光熱費で折半としたところについては金額が読みづらいのですが、われわれが負担するということは、市の税金を使っているということなので、見直しをし、工夫する余地を考えます。そもそも保護者の皆さんにご負担いただく金額を減らしていかなければいけませんので、今後資料づくりをして、次回も説明したいと思います。

【大野委員】
　質問をいたします。光熱費の上昇の表を見ますと、ガス代は給食室単独のため、計算できますが、懸念するのは電気代も倍になっているので、ガス代を負担してくれるなら、電気代も負担してほしいと言われるのではないかと懸念しています。電気代は別の部署で扱っているのでしょうか。

【金田委員】
　それに伴って、お聞きしたいのですが、資料6-1の電気料金のところですが、電力自由化

に伴い単価が安い事業者と契約し、となっていますが、電気自由化に伴って新しい電気料金がかなり上がっているところもあります。今までは電力自由化で安いところを選んできたけれども、随時確認していただきたいです。消費者センターでも、安かった電気料金が急激に上がっているところもあるという話がありますので、そちらも検討していただきたいと思います。

【事務局】
　電気代は、他の部署で支払い等手続きをしています。学校全体の金額として教育総務課で予算確保や支払い事務行っています。学校の中で、給食室だけメーターを作って電気代を算出したり、水道については配管を別にしたりなどできませんので、教育総務課で一括して担当しています。ガス代を負担していただいたから、電気代も負担していただくことにはなり辛いのかと個人的には思います。

【大野委員】
　給食に関わるからガス代について了承しましたが、そうなった場合、電気代も値上げとなります。換気しながら暖房をつけるのはおかしいと思います。電気代が上がるのは当たり前だと思いますが、電気代も負担してほしいと言われるのは納得できません。ガス代について了承したから、電気代も了承してほしいとなるのは嫌だなと思います。

【事務局】
　電力自由化の事業者については、2021年度の話です。一旦、安い業者と契約しましたが、破綻されまして、今は一般的な事業者の東京電力等で契約していると聞いています。

【会長】
　2回目に引き続き検討していきたいと思いますので、本日の協議会は以上で終了とさせていただきたいです。事務局より、何かございますか。

【事務局】
　大変貴重なご意見をありがとうございました。本日いただいた意見を事務局で検討し次回提案させていただきます。

以上