

①令和 8 年度 6月分 献立表詳細

日	6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5日(金)		6月8日(月)	
献立名	ご飯 牛乳 県産みそすいとん汁 ささみの甘辛揚げ ブロッコリーの和風和え 和風ドレッシング		バターライス 牛乳 県産豚肉のドリア風ソース キャベツのガーリックソテー あじさいゼリー		麦ご飯 牛乳 県産豆腐のマーボー丼 えびしゅうまい2個 バナナ		食パン 松伏産米粉のコーンポタージュ 県産豚肉のオニオンソース 根菜のサラダ カルシウム入りミルク サウザンドレッシング いちごジャム		ご飯(彩のきずな) 牛乳 呉汁 あじの狭山茶フライ たくあんとキャベツの和え物 さつまいもステック		ご飯 牛乳 カミカミわかめスープ 県産黒豚餃子2個 生揚げの回鍋肉	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	75	米	68	食パン	50	米	75	米	75
	強化米	0.25	強化米	0.25	麦	7					強化米	0.25
	牛乳	206	バター	1.25	強化米	0.25	米粉	3	牛乳	206	牛乳	206
	すいとん	30	コンソメ	0.42	牛乳	206	うらごしコーン	20	大豆	20		
	豚肉	10	塩	0.6	埼玉県産サイコロ豆腐	90	とうもろこし	15	にんじん	10	鶏肉	8
	にんじん	10	パセリ	0.13	豚肉	25	たまねぎ	25	だいこん	10	わかめ	0.5
	だいこん	15	牛乳	206	にんじん	10	バター	1	ごぼう	10	茎わかめ	10
	ねぎ	10	県産豚肉	15	ねぎ	14	パセリ	0.05	ねぎ	10	たけのこ	8
	しめじ	5	はくさい	55	たけのこ	15	牛乳	35	小松菜	15	にんじん	8
	小松菜	10	とうもろこし	15	にら	5	生クリーム	5	しめじ	7	なると	10
	煮干し	3	たまねぎ	25	しょうが	0.5	塩	0.15	煮干し	2	小松菜	10
	白みそ	4	しめじ	5	しょうが	0.5	こしょう	0.01	混合厚削り	2	大豆もやし	15
	赤みそ	5	ベシヤメルソース	5	にんにく	0.4	水	100	赤みそ	3.5	薄口しょうゆ	4
	水	140	ホワイトルウ	5	赤みそ	3	出来上がり量	200	白みそ	5.5	塩	0.2
	出来上がり量	200	粉チーズ	3	濃口しょうゆ	8	県産豚肉(A)	40	水	140	中華スープ	1
鶏ささみ肉	40	牛乳	45	砂糖	1	米油	0.4	出来上がり量	200	ごま	1.5	
でん粉	5	生クリーム	3	中華スープ	0.65	たまねぎ	20	あじ狭山茶フライ	40	ごま油	1	
米油	4	白ワイン	0.7	豆板醤	0.3	バター	0.5	米油	4	水	120	
みりん風調味料	0.5	コンソメ	1	でん粉	3.5	米油	0.2	たくあん	15	出来上がり量	200	
濃口しょうゆ	2.5	こしょう	0.03	ごま油	1	濃口しょうゆ	2	キャベツ	30	県産黒豚餃子	40	
砂糖	2	米油	0.5	米油	0.4	みりん風調味料	1	きゅうり	10	米油	0.4	
水	1.5	水	45	水	50	白ワイン	1.5	ごま	1	豚肉	15	
		出来上がり量	185	出来上がり量	190	パセリ	0.02	出来上がり量	40	生揚げ	25	
ブロッコリー	20	キャベツ	35	えびしゅうまい	32	ごぼう	10	さつまいもステック	5	キャベツ	20	
キャベツ	20	さやいんげん	20	バナナ	50	にんじん	10			にんじん	8	
とうもろこし	10	えのきたけ	5	ビニール袋	1	だいこん	15			ねぎ	10	
出来上がり量	43	パラベーコン	5	エンボス手袋	1	きゅうり	15			しょうが	0.1	
和風ドレッシング	6.25	オリーブオイル	0.3			出来上がり量	38			テンメンジャン	1.2	
		にんにく	0.3			カルシウム入りミルク	209			料理酒	0.5	
		コンソメ	0.05			サウザンドレッシング	6.25			薄口しょうゆ	1.9	
		塩	0.15			いちごジャム	15			中華スープ	0.5	
		こしょう	0.01							こしょう	0.01	
		出来上がり量	40							でん粉	0.8	
		あじさいゼリー	30							水	0.8	
										米油	1	
										ごま油	0.2	
										出来上がり量	73	

①令和 8 年度 6月分 献立表詳細

日	6月9日(火)		6月10日(水)		6月11日(木)		6月12日(金)		6月15日(月)		6月16日(火)	
献立名	麦ご飯 牛乳 ひじきと大豆のカレー ほうれん草のソテー		ご飯 牛乳 親子煮 わかさぎフリッター2本 ごぼうサラダ ごまクリーミードレッシング 鉄カルシウムウエハース		中華麺 牛乳 醤油ラーメン みそポテト2こ キャベツの中華サラダ 中華ドレッシング		かて飯 牛乳 県産なめこ汁 野菜のかき揚げ 磯香和え 彩花しょうゆ・刻みのり		米粉コッペの揚げパン(きな粉) 牛乳 県産フランク入りポトフ ペンネアラビアータ		麦ご飯 牛乳 県産豚肉丼 豆腐ハンバーグおろしポン酢 県産野菜こんにやくのサラダ ソイドレッシング	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	68	米	75	中華麺	80	米	65	揚げパン用米粉パン	50	米	68
	麦	7	強化米	0.25			強化米	0.25	米油	5	麦	7
	強化米	0.25			牛乳	206	にんじん	5	きな粉	8	強化米	0.25
	牛乳	206	牛乳	206	豚肉	20	しいたけ	0.5	砂糖	6	牛乳	206
	豚肉	35	鶏肉	20	もやし	40	さんさい	15	ビニール袋	1		
	大豆ミート	6	たまねぎ	40	にんじん	5	しめじ	5	エンボス手袋	1	県産豚肉	40
	たまねぎ	20	卵	30	小松菜	10	油揚げ	5	魔法のシート	1	米油	0.5
	にんじん	10	にんじん	20	ねぎ	20	こんにやく	5			こんにやく	30
	大豆	20	じゃがいも	30	メンマ	15	ごま	1	牛乳	206	たまねぎ	40
	干しひじき	1	かまぼこ	10	きくらげ	0.5	米油	1	県産フランクフルト	25	にんじん	20
	鶏レバー	2	さやいんげん	5	米油	1	和風だし	0.5	たまねぎ	20	はくさい	45
	トマト	35	米油	1	濃口しょうゆ	2.5	砂糖	1.8	にんじん	15	ねぎ	20
	トマトケチャップ	2	三温糖	3	中華スープ	2	濃口しょうゆ	3.5	キャベツ	25	しょうが	0.5
	ウスターソース	1	薄口しょうゆ	7	しょう油ラーメンスープ	3	料理酒	1.5	だいこん	25	しいたけ	0.3
	カレールウ甘口	8	みりん風調味料	1	こしょう	0.03	みりん風調味料	1.5	じゃがいも	30	砂糖	3.2
カレールウ中辛口	5	料理酒	1	豚と鶏ガラスープ	15	水	5	しめじ	5	みりん風調味料	1	
カレー粉	0.05	和風だし	1	ごま油	0.5	出来上がり量	43	コンソメ	0.6	濃口しょうゆ	8	
にんにく	0.3	水	30	水	85	牛乳	206	豚と鶏ガラスープ	6	料理酒	2	
コンソメ	0.5	出来上がり量	185	出来上がり量	220			塩	0.5	水	6	
米油	1	わかさぎフリッター	22	じゃがいも	40	なめこ	30	こしょう	0.01	出来上がり量	200	
水	80	米油	0.22	小麦粉	6	豆腐	20	ベーリーフ	0.02			
出来上がり量	200			水	6	わかめ	0.5	水	80	豆腐ハンバーグ	60	
ほうれん草	20	ごぼう	16	米油	4	ねぎ	8	出来上がり量	200	米油	0.6	
キャベツ	20	にんじん	8	赤みそ	4.5	赤みそ	6			だいこん	15	
とうもろこし	10	きゅうり	12	濃口しょうゆ	0.7	白みそ	3	ペンネマカロニ	10	ぼん酢しょうゆ	2	
バター	0.5	もやし	8	砂糖	3	煮干し	3	米油	0.25	みりん風調味料	0.3	
コンソメ	0.2	出来上がり量	30	みりん風調味料	1	混合厚削り	1	たまねぎ	15	料理酒	0.3	
塩	0.15	ごまクリーミードレッシング	6.25	水	3	水	140	にんにく	0.3			
こしょう	0.01	鉄カルシウムウエハース	7.1	キャベツ	35	出来上がり量	200	バラベーコン	5	人参こんにやく	10	
出来上がり量	38			きゅうり	15			トマト	20	ほうれん草こんにやく	10	
				とうもろこし	10	野菜かき揚げ	60	塩	0.15	キャベツ	25	
				出来上がり量	48	米油	0.6	こしょう	0.01	きゅうり	15	
				中華ドレッシング	6.25	もやし	20	一味唐辛子	0.01	出来上がり量	40	
						キャベツ	20	パセリ	0.04			
						きゅうり	15	オリーブオイル	0.6	ソイドレッシング	6.25	
						にんじん	5	出来上がり量	50			
						出来上がり量	43					
						彩花しょうゆ	2					
						のり	10					

①令和 8 年度 6月分 献立表詳細

日	6月17日(水)		6月18日(木)		6月19日(金)		6月22日(月)		6月23日(火)		6月24日(水)	
献立名	ご飯 牛乳 彩花みそキムチスープ バサ竜田揚げ 棒棒鶏サラダ 棒棒鶏ドレッシング		地粉うどん 牛乳 鶏南蛮うどん 五目玉子焼き 県産のらぼう菜のごま油炒め		麦ご飯 牛乳 松伏野菜のポークカレー いかのバジル風味焼き マカロニサラダ イタリアンドレッシング		ご飯 牛乳 中華五目スープ 春巻 ビーフン炒め 小魚パック		子どもパン 牛乳 豆と野菜のボルシチ オレンジ 大根ツナサラダ マヨネーズ		ご飯(彩のきずな) 牛乳 彩花みそのかみなり汁 いわしの蒲焼き ひじきの煮物	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	地粉うどん	80	米	68	米	75	子どもパン	50	米	75
	強化米	0.25	牛乳	206	麦	7	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206
	牛乳	206	鶏肉	20	牛乳	206	牛乳	206	豚肉	35	豆腐	30
	豚肉	10	しいたけ	1	豚肉	30	いか	10	乾燥ビーツ	1.5	ごぼう	10
	生揚げ	15	焼ふ	1.5	じゃがいも	30	鶏肉	10	かぶ	15	にんじん	10
	チンゲンサイ	10	ごぼう	10	たまねぎ	40	たけのこ	10	かぶの葉	3	だいこん	20
	にんじん	8	だいこん	20	にんじん	25	にんじん	15	たまねぎ	30	小松菜	10
	ねぎ	8	にんじん	5	にんじん	25	きくらげ	0.5	にんじん	20	ねぎ	10
	にら	8	ねぎ	15	グリーンピース	3	チンゲンサイ	15	セロリー	3	ごま油	1
	大豆もやし	10	ほうれん草	10	脱脂粉乳	2	うずら卵	20	じゃがいも	20	彩花白みそ	5
	きくらげ	0.3	混合厚削り	3	トマトケチャップ	2	中華スープ	1	ミックスビーンズ	10	彩花赤みそ	4
	しょうが	0.5	砂糖	0.53	ウスターソース	2	薄口しょうゆ	1.5	トマト	30	かつお厚削り	4
	キムチ	8	濃口しょうゆ	10	カレールウ甘口	12	塩	0.4	トマトピューレ	5	水	140
	彩花白みそ	4	塩	0.12	カレールウ中辛口	3	こしょう	0.01	トマトケチャップ	3.5	出来上がり量	200
	彩花赤みそ	4	料理酒	1.1	カレー粉	0.05	ごま油	0.5	ベーリーフ	0.1	鰯澱粉付	40
	中華スープ	0.5	みりん風調味料	3.2	にんにく	0.3	水	125	にんにく	0.5	米油	4
	鶏ガラスープ	5	水	160	鶏レバー	2	出来上がり量	200	コンソメ	0.8	濃口しょうゆ	5
	水	120	出来上がり量	220	米油	1	春巻	40	赤ワイン	1	砂糖	3.5
	出来上がり量	200	五目玉子焼き	62.5	水	90	米油	4	米油	0.5	砂糖	3.5
バサ竜田揚げ	50	油揚げ	5	出来上がり量	215	ビーフン	7	塩	0.2	みりん風調味料	1	
米油	5	かまぼこ	10	いか	40	焼き豚(1cm幅切)	10	こしょう	0.01	七味唐辛子	0.01	
キャベツ	25	のらぼうな	15	バジル	0.1	たまねぎ	20	ごま油	0.5	水	40	
きゅうり	15	もやし	10	ガーリックパウダー	0.1	ピーマン	5	水	40	出来上がり量	180	
にんじん	5	キャベツ	20	薄口しょうゆ	0.2	しめじ	8	オレンジ	75	干しひじき	2.5	
ささみレトルト	12.5	ごま油	1	こしょう	0.02	中華スープ	0.13	だいこん	40	こんにゃく	10	
出来上がり量	45	和風だし	0.2	塩	0.2	塩	0.04	きゅうり	10	にんじん	4.5	
棒棒鶏ドレッシング	6.25	みりん風調味料	1	白ワイン	1.5	こしょう	0.01	にんじん	8	油揚げ	1.5	
		濃口しょうゆ	0.15	オリーブオイル	0.8	薄口しょうゆ	1.4	ツナフレーク	8	鶏肉	8	
		塩	0.1	マカロニ	8	オイスターソース	0.5	出来上がり量	35	米油	0.5	
		出来上がり量	43	キャベツ	20	料理酒	1	マヨネーズ	6	砂糖	1.3	
				きゅうり	15	ごま油	1.5			料理酒	0.8	
				にんじん	10	米油	1			みりん風調味料	1.6	
				出来上がり量	50	出来上がり量	48			濃口しょうゆ	3	
				イタリアンドレッシング	6.25	小魚パック	5			和風だし	0.2	
										水	6	
										足し上げ	43	

①令和 8 年度 6月分 献立表詳細

日	6月25日(木)		6月26日(金)		6月29日(月)		6月30日(火)			
献立名	中華麺 牛乳 もやしあんかけラーメン チヂミ 鶏肉ときのこのキムチ炒め		コーンライス クラムチャウダー 焼きメンチ 枝豆サラダ フレンチドレッシング 飲むヨーグルト		ご飯 牛乳 白玉団子汁 鶏肉の彩花みそだれ 竹輪と豆腐の炒り煮		麦ご飯 牛乳 八宝菜 彩の国にらまんじゅう フルーツ杏仁ミックスゼリー			
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	中華麺	80	米	75	米	75	米	68		
	牛乳	206	強化米	0.25	強化米	0.25	麦	7		
	豚肉	15	とうもろこし	12	牛乳	206	強化米	0.25		
	なると	7	コンソメ	0.42			牛乳	206		
	もやし	40	塩	0.5	白玉団子	30	豚肉	25		
	にんじん	10	パセリ	0.13	豚肉	10	えび	10		
	たまねぎ	20	オリーブオイル	0.5	だいこん	15	いか	15		
	たけのこ	10			にんじん	10	はくさい	45		
	ピーマン	5	あさり	20	小松菜	10	たまねぎ	35		
	米油	1.5	バラベーコン	10	ねぎ	10	にんじん	15		
	濃口しょうゆ	3	たまねぎ	30	しめじ	5	チンゲンサイ	17		
	中華スープ	3.2	にんじん	15	かつお厚削り	3	たけのこ	10		
	しょう油ラーメンスープ	2.5	じゃがいも	30	濃口しょうゆ	5	なると	3		
	こしょう	0.03	マッシュルーム	5	塩	0.3	きくらげ	1		
豚と鶏ガラスープ	15	バター	1.5	みりん風調味料	1	しょうが	0.3			
でん粉	4	ポタージュベース	7	水	130	中華スープ	0.3			
ごま油	1	牛乳	50	出来上がり量	200	薄口しょうゆ	2.5			
水	100	生クリーム	5	鶏肉(A)	40	オイスターソース	1			
出来上がり量	220	コンソメ	0.25	米油	0.4	塩	0.5			
チヂミ	40	塩	0.1	彩花赤みそ	3	砂糖	0.25			
米油	0.4	こしょう	0.01	砂糖	1	料理酒	1.5			
鶏肉	15	白ワイン	1.5	料理酒	1	こしょう	0.01			
しめじ	15	水	50	みりん風調味料	0.8	米油	1.5			
えのきたけ	10	出来上がり量	200	ごま	0.8	ごま油	0.5			
小松菜	10	メンチカツ	60	でん粉	0.2	でん粉	4			
キムチ	2	米油	0.6	水	8.5	水	40			
しょうが	0.2	えだまめ	10			出来上がり量	180			
濃口しょうゆ	1	キャベツ	25	豆腐/ちくわ	30・10	彩の国にらまんじゅう	25			
塩	0.1	もやし	20	ねぎ	6					
こしょう	0.01	出来上がり量	43	にんじん	8	3色ゼリー	50			
ごま油	1	フレンチドレッシング	6.25	さやいんげん	4	黄桃	25			
出来上がり量	40	飲むヨーグルトプレーン	125	しいたけ	0.2	出来上がり量	104			
				米油	0.5					
				砂糖	1.5					
				料理酒	0.5					
				みりん風調味料	0.8					
				薄口しょうゆ	3					
				出来上がり量	55					