

Aコース

令和8年度 6月【献立一覧表】

永山調理所

6/1 (月)	6/2 (火)	6/3 (水)	6/4 (木)	6/5 (金)	6/8 (月)
ご飯 牛乳 かまぼこの吸物 大豆とじゃこの唐揚げ にらともやしの炒め物	麦ご飯 牛乳 トックスープ ブルコギ丼 メロン	丸パン 牛乳 野菜のスープ煮 白身魚フライ (中濃ソース) 米粉マカロニソテー	ご飯 牛乳 せんべい汁 鶏肉の南部焼き 荳若布和風サラダ	ご飯 牛乳 鶏とえのきの吸物 さばのおろしだれ 豚肉と野菜の味噌炒め	ご飯 牛乳 豆乳担々スープ いかのチリソース 春雨サラダ
白飯	麦ご飯	減塩丸パン	白飯	白飯	白飯
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
水 だし用椎茸 だし昆布 かつお厚削り 鶏むね えのき茸 食塩 薄口醤油 みりん かまぼこ(白) 小松菜 長ねぎ	ごま油 にんにく 鶏むね 水 鶏ガラ 生姜 白菜 醤油 食塩 ごしょう 澱粉 卵 トック ほうれん草	水 ブイヨン 鶏むね ごしょう 清酒 玉ねぎ 人参 しめじ かぼちゃ 食塩 白身魚フライ 揚げ油	水 かつお厚削り 豚もも 清酒 人参 ごぼう しめじ キャベツ 薄口醤油 みりん 食塩 長ねぎ 南部せんべい(ごまなし) 長ねぎ	水 だし用椎茸 だし昆布 かつお厚削り 玉ねぎ 鶏むね えのき茸 清酒 みりん 食塩 薄口醤油 小松菜 長ねぎ	ごま油 にんにく 生姜 トウバンジャン 鶏むねひき肉 清酒 水 生姜 鶏ガラ 人参 キャベツ 赤味噌 白練りごま 醤油 調製豆乳 白すりごま チンゲン菜 長ねぎ ラー油
大豆水煮 澱粉 揚げ油 ちりめんじゃこ 白炒りごま 水 醤油 三温糖 みりん	サラダ油 にんにく 生姜 トウバンジャン 豚もも 清酒 醤油 玉ねぎ 人参 緑豆もやし しめじ ポークスープ 三温糖 醤油 コチュジャン 長ねぎ にら 澱粉	卓上中濃ソース ベーコン(厚め) キャベツ スープストック ガーリックパウダー 醤油 米粉マカロニ(筒型) 食塩 ごしょう	鶏もも ノンエッグマヨネーズ みりん 醤油 清酒 ごま油 白練りごま 白炒りごま 黒炒りごま 荳若布 きゅうり 緑豆もやし 人参 ホールコーン 穀物酢 醤油 三温糖	さば 大根 三温糖 醤油 食塩 水 澱粉 サラダ油 豚もも 清酒 人参 キャベツ にら 三温糖 醤油 赤味噌 澱粉	いか 澱粉 揚げ油 サラダ油 生姜 トウバンジャン 長ねぎ ケチャップ 清酒 三温糖 醤油 水 澱粉
サラダ油 豚ひき肉 清酒 緑豆もやし 人参 にら 食塩 醤油 三温糖 コチュジャン 澱粉	メロン				春雨(緑豆) きゅうり 緑豆もやし 人参 穀物酢 薄口醤油 三温糖 ごま油 食塩

Aコース

令和8年度 6月【献立一覧表】

永山調理所

6/9 (火)	6/10 (水)	6/11 (木)	6/12 (金)	6/15 (月)	6/16 (火)
<p>ご飯 牛乳 根菜の味噌汁 きびなごフライ 肉野菜炒め</p>	<p>黒糖きな粉トースト 牛乳 米粉のポークシチュー シャキシャキサラダ</p>	<p>麦ご飯 牛乳 えびと豆腐のスープ ガバオライス ブルーベリーゼリー</p>	<p>ご飯 牛乳 どさんこ汁 赤魚の香味焼き 玉ねぎの卵とじ</p>	<p>麦ご飯 牛乳 四川豆腐丼 中華サラダ (中華ドレッシング) サイダーゼリー</p>	<p>全粒粉パン 牛乳 キョートスーパ(羊と野菜のスープ) サーモンのガーリックソース ブロックフィスカル(たらとじゃが芋のグラタン)</p>
白飯	食パン 無塩バター 黒砂糖(粉末) きな粉	麦ご飯	白飯	麦ご飯	全粒粉パン
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
<p>水 かつお厚削り 鶏むね 人参 ごぼう 大根 冷)里芋 白味噌 赤味噌 長ねぎ</p>	<p>飲用牛乳 サラダ油 豚肩 こしょう 赤ワイン 玉ねぎ 人参 水 チキンスープ じゃが芋 揚げ油</p>	<p>水 ポークスープ 絹豆腐 人参 白菜 緑豆もやし えのき茸 冷)むきえび 食塩 醤油 春雨(緑豆) 長ねぎ</p>	<p>サラダ油 生姜 にんにく 豚もも 清酒 玉ねぎ 人参 水 かつお厚削り 白味噌 赤味噌 ホールコーン 長ねぎ にら バター 醤油</p>	<p>サラダ油 にんにく 生姜 トウバンジャン 豚肩 清酒 人参 菊水煮(短冊) 水 ポークスープ 干椎茸 上白糖 醤油 赤味噌 食塩 長ねぎ チンゲン菜 一味唐辛子 澱粉 冷)豆腐 木綿豆腐 冷)むきえび ごま油</p>	<p>オリブ油 生姜 豚肩 ラムコース 清酒 玉ねぎ 人参 セロリー 水 ブイヨン マッシュルーム キャベツ かぶ ホールコーン 押麦 食塩 パセリ粉</p>
<p>きびなごフライ 揚げ油</p>	<p>デミソース ケチャップ トマトピューレ トンカツソース 醤油 米粉 食塩</p>	<p>サラダ油 にんにく 生姜 鶏むねひき肉 清酒 玉ねぎ 菊水煮(千切) 人参 みりん 三温糖 オイスターソース 醤油 ナンブラー バジル粉 食塩 ピーマン</p>	<p>あかうお 生姜 長ねぎ 白味噌 清酒 みりん 醤油</p>	<p>ホールコーン 人参 大根 きゅうり</p>	<p>サーモン 食塩 黒こしょう オリブ油 にんにく レモン果汁 バジル粉</p>
<p>サラダ油 生姜 にんにく 豚肩 清酒 玉ねぎ 人参 キャベツ 黒木耳 ポークスープ 醤油 オイスターソース 食塩 にら 澱粉</p>	<p>ホールコーン ひよこ豆水煮 人参 大根 きゅうり サラダ油 穀物酢 三温糖 食塩 こしょう</p>	<p>ブルーベリーゼリー</p>	<p>サラダ油 鶏もも 清酒 玉ねぎ しらたき 干椎茸 水 かつお厚削り 三温糖 みりん 食塩 醤油 卵 冷)いんげん</p>	<p>中華ドレッシング</p>	<p>サラダ油 玉ねぎ 無塩バター 小麦粉 調理用牛乳 たら 清酒 生クリーム 食塩 黒こしょう じゃが芋</p>

Aコース

令和8年度 6月【献立一覧表】

永山調理所

6/17 (水)	6/18 (木)	6/19 (金)	6/22 (月)	6/23 (火)	6/24 (水)
<p>ご飯 牛乳 かしわ汁 豚肉の甘辛ソース 切干大根の煮物</p>	<p>麦ご飯 牛乳 もずくスープ タコライス 青のりポテト</p>	<p>ご飯 牛乳 卵のふわふわスープ ハンバーグジャポネソース アスパラサラダ (イタリアンドレッシング)</p>	<p>ご飯 牛乳 塩ちゃんこ汁 いわしの蒲焼き 野菜のひき肉炒め</p>	<p>はちみつレモントースト 牛乳 トマトシチュー ツナ入りキャベツソテー</p>	<p>ご飯 牛乳 かぼちゃの味噌汁 鶏肉のねぎ塩だれ ごま和え</p>
白飯	麦ご飯	白飯	白飯	食パン バター 三温糖 はちみつ レモンマーマレード	白飯
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
<p>水 かつお厚削り 鶏むね 清酒 人参 ごぼう 大根 薄切こんにゃく 冷) 里芋 白味噌 長ねぎ</p>	<p>サラダ油 鶏むね ごしょう 人参 玉ねぎ 水 チキンスープ もずく ホールコーン 小松菜 醤油 みりん 澱粉</p>	<p>ベーコン 人参 玉ねぎ 水 チキンスープ じゃが芋 食塩 卵 粉チーズ パン粉 長ねぎ</p>	<p>水 だし昆布 かつお厚削り 肉団子 人参 大根 緑豆もやし しめじ 木綿豆腐 長ねぎ 塩麴 食塩</p>	<p>水 かつお厚削り 玉ねぎ しめじ 油揚げ かぼちゃ 白味噌 赤味噌</p>	<p>水 かつお厚削り 玉ねぎ しめじ 油揚げ かぼちゃ 白味噌 赤味噌</p>
<p>豚もも 清酒 食塩 ごしょう 澱粉 揚げ油 醤油 三温糖 みりん 水 澱粉 白炒りごま</p>	<p>サラダ油 生姜 にんにく 豚ひき肉 清酒 ごしょう 玉ねぎ ひきわり大豆 トマトピューレ ケチャップ ウスターソース</p>	<p>ハンバーグ サラダ油 にんにく 玉ねぎ 玉ねぎペースト 醤油 三温糖 穀物酢 水</p>	<p>いわし 澱粉 揚げ油 だし(鰹・昆布) 生姜 みりん 三温糖 醤油 白炒りごま 澱粉</p>	<p>チキンスープ ひよこ豆水煮 ケチャップ ダイトマト缶 トマトピューレ トンカツソース ハヤシルウ 三温糖 食塩 米粉マカロニ(星形)</p>	<p>鶏もも 生姜 清酒 食塩 ごしょう サラダ油 長ねぎ だし(鰹) 食塩</p>
<p>サラダ油 切干大根 人参 干椎茸 しらたき 水 かつお厚削り みりん 三温糖 醤油 食塩 冷) いんげん</p>	<p>醤油 カレー粉 チリパウダー 三温糖 食塩</p>	<p>キャベツ アスパラガス きゅうり</p>	<p>サラダ油 にんにく 生姜 トウバンジャン 豚ひき肉 清酒 キャベツ 人参 玉ねぎ いんげん 三温糖 醤油 赤味噌</p>	<p>サラダ油 長ねぎ まぐろ油漬 人参 キャベツ 食塩 醤油 三温糖</p>	<p>キャベツ 糸こんにゃく 人参 緑豆もやし いんげん みりん 三温糖 醤油 白すりごま 白練りごま</p>

Aコース

令和8年度 6月【献立一覧表】

永山調理所

6/25 (木)	6/26 (金)	6/29 (月)	6/30 (火)		
ご飯 牛乳 すいとん汁 さわらの竜田揚げ ごぼうの塩金平	麦ご飯 ジョア 夏野菜のキーマカレー コールスロー すいか	ご飯 牛乳 中華風卵スープ 焼き餃子 なすと生揚げのうま煮	スパゲッティ りんごジュース スパゲッティミートソース チキンナゲット コーンドレサラダ ブルーベリータルト 代替デザート (メープルマフィン) 代替デザート (ベストプリン) 代替デザート (あまなつフレッシュ)		
白飯	麦ご飯	白飯	スパゲッティ		
飲用牛乳	ジョア	飲用牛乳	りんごジュース		
水 だし用椎茸 だし昆布 かつお厚削り 鶏むね 清酒 人参 大根 白菜 食塩 醤油 すいとん 長ねぎ	サラダ油 生姜 にんにく 豚ひき肉 豚レバーチップ 赤ワイン こしょう 玉ねぎ ひきわり大豆 水 チキンスープ 醤油 ウスターソース ケチャップ デミソース カレーフレーク 食塩 こしょう ビーマン なす 冷) むき枝豆	水 ポークスープ 豚もも 清酒 玉ねぎ 筍水煮 (千切) 人参 黒木耳 食塩 こしょう 薄口醤油 澱粉 卵 長ねぎ チンゲン菜	サラダ油 生姜 にんにく 豚ひき肉 赤ワイン こしょう 玉ねぎ セロリー 人参 マッシュルーム 水 トマトビューレ ダイストマト缶 ケチャップ 三温糖 ウスターソース トンカツソース 粉チーズ 食塩 サラダ油 無塩バター 小麦粉		
さわら 生姜 醤油 清酒 澱粉 揚げ油		餃子	チキンナゲット 揚げ油		
ベーコン (厚め) ごぼう 人参 三温糖 スープストック 食塩 黒こしょう 冷) むき枝豆	ホールコーン 人参 キャベツ きゅうり サラダ油 穀物酢 三温糖 食塩 こしょう	サラダ油 にんにく 生姜 トウバンジャン 鶏むねひき肉 玉ねぎ ビーマン 生揚げ 三温糖 醤油 穀物酢 なす 澱粉	揚げ油 キャベツ 人参 きゅうり ホールコーン クリームコーン 玉ねぎ 三温糖 食塩 穀物酢 サラダ油		
	すいか		お米 d e 岩手県産ブルーベリータルト		