

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 80 ごはん	精白米(委託)	70	ご 80 はん	精白米(委託・白)	80	コ 60 ッ ペ パン	コッペパン	60	ご 80 はん	精白米(自校)	80	コ 60 ッ ペ パン	コッペパン	60
	米粒麦 委託	10		206	牛乳		206	206		牛乳	206		206	牛乳
牛 乳	牛乳	206	牛 乳	(冷)さんまのみぞれ煮	50	牛 乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	牛 乳	豚肉赤身ミンチ	20	牛 乳	(袋)りんごジャム	15
	豚肉並(3×3×0.5cm)	45		50	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8	50		(冷)焼き豆腐(カット)1kg	60		50	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)
豚 キムチ	おろし生姜	0.8	さん ま の み ぞ れ 煮	太もやし	30	さん ま の み ぞ れ 煮	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	焼 き 豆 腐 の み そ ぼ ろ 煮	皮むき玉葱	35	りん ご ジャ ム	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30
	おろしにんにく	0.8		52	小松菜		15	52		さつまいも(2cm角)県産	35		15	人参
ワ ン タ ン ス ー プ	清酒	1	お ひ た し	人参	5	お ひ た し	皮むき玉葱	30	ブ ロ ッ コ リ ー	人参	5	の ご ま あ え	食塩	0.15
	キャベツ	30		52	和え物用濃口醤油		1.5	52		エリンギ(1×2×0.3cm)県産	10		15	中ねぎ
ア ー モ ン ド 入 り チ ー ズ	白菜キムチ 1kg	25	み そ 汁	ポン酢	0.8	み そ 汁	サラダ油	2	165	干しいたけ(スライス)	1	165	清酒	1
	太もやし	15		186	(冷)豆腐(カット)1kg		30	186		(袋)がらスープ 3kg	3		165	おろし生姜
130	人参	5	月 見 団 子	人参	7	月 見 団 子	(袋)がらスープ 3kg	3	49	ごま油	1	49	赤みそ	5.2
	にら	3		186	油揚げ		5	186		濃口醤油	3		49	清酒
177	ごま油	0.5	30	干しわかめ(カット)	0.8	30	調理用牛乳	○	30	砂糖(三温糖)	2	84	一味	0.01
	濃口醤油	3		30	中ねぎ		3	30	ピザ用チーズ	3	84		砂糖(上白糖)	3.5
15	砂糖(上白糖)	1	55	水	110	55	コーンスターチ	3	84	でんぷん	0.5	175	濃厚	1.2
	皮むき玉葱	30		30	中みそ		7	30	れんこん(いちよう3mm)	20	84		でんぷん	0.3
15	人参	10	30	煮干し だし用	3	30	湯	65	165	湯	20	84	湯	4
	中ねぎ	5		30	水		110	30	(冷)プロッコリー 国産 1kg	45	165		砂糖(三温糖)	2
177	(乾)たんめん	5	30	(冷)月見だんご(2個)	30	30	(冷蔵)ごぼうサラダ	25	165	和え物用濃口醤油	1.8	84	ポンス火腿(短冊)卵抜き	5
	干しいたけ(スライス)	0.8		30	れんこん(いちよう3mm)		20	30	人参	5	165		みりん	0.5
15	(袋)がらスープ 3kg	3	30			30	人参	5	49	炒り白ごま 500g	0.7	84	人参	10
	濃口醤油	1		30	(レト)ホールコーン 1kg		5	30	湯	65	49		すりごま	0.7
15	食塩	0.7	30			30						84	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	こしょう	0.06		30										
15	でんぷん	1	30			30						84	(袋)がらスープ 3kg	3
	水	120		30										
15	アーモンド入りチーズ	15	30			30						84	濃厚	0.6
				30										
15			30			30						84	中華スープ(ねり状)	0.5
				30										
15			30			30						84	こしょう	0.03
				30										
15			30			30						84	湯	110
				30										

608g

604g

534g

500g

541g

10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
60 コッペパン	コッペパン	60
206 牛乳	牛乳	206
豚肉並	豚肉並(2×2cmスライス)	20
赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	2
	(レト)蒸大豆 県産	10
(冷)白いんげん豆	(冷)白いんげん豆 1kg	20
皮むきじゃがいも	皮むきじゃがいも(2cm)	40
皮むき玉葱	皮むき玉葱	40
人参	人参	15
	(袋)トマト水煮 3kg	10
サラダ油	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
砂糖(上白糖)	砂糖(上白糖)	1.2
ウスターソース	ウスターソース	0.7
食塩	食塩	0.5
こしょう	こしょう	0.05
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.3
湯	湯	20
切干し大根	切干し大根	4.5
きゅうり	きゅうり	15
人参	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	8
ゆずかつおドレッシング	ゆずかつおドレッシング	5.5
(袋)ブルーベリージャム 食物繊維強化	(袋)ブルーベリージャム 食物繊維強化	15

11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ばら	精白米(自校)	80
清酒	清酒	4
食酢	食酢	13
砂糖(上白糖)	砂糖(上白糖)	10
食塩	食塩	1.1
出し昆布	出し昆布	0.7
(冷)むきえび	(冷)むきえび	15
油揚げ	油揚げ	5
高野豆腐(すし用)	高野豆腐(すし用)	1
洗いごぼう	洗いごぼう	8
人参	人参	6
(冷)むき枝豆 1kg	(冷)むき枝豆 1kg	5
干しいたけ(スライス)	干しいたけ(スライス)	0.8
砂糖(上白糖)	砂糖(上白糖)	2.5
清酒	清酒	2
濃口醤油	濃口醤油	1.6
水	水	2
牛乳	牛乳	206
さつまいも	さつまいも天ぷら 冷凍	40
食用油 ローリー	食用油 ローリー	6
(冷)豆腐(カット)1kg	(冷)豆腐(カット)1kg	25
油揚げ	油揚げ	5
大根	大根	20
人参	人参	7
つきこんにやく(ハーフ)	つきこんにやく(ハーフ)	7
中ねぎ	中ねぎ	3
濃口醤油	濃口醤油	2
食塩	食塩	0.6
清酒	清酒	1
みりん	みりん	1.5
削り節 だし用	削り節 だし用	4
出し昆布	出し昆布	1
湯	湯	110

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
80 ごはん	精白米(委託・白)	80
206 牛乳	牛乳	206
豚肉並	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	20
(レト)蒸大豆 県産	(レト)蒸大豆 県産	15
(乾)ひじき	(乾)ひじき	2.8
つきこんにやく(ハーフ)	つきこんにやく(ハーフ)	20
洗いごぼう	洗いごぼう	15
人参	人参	10
(冷)さやいんげん 500g	(冷)さやいんげん 500g	5
サラダ油	サラダ油	1
濃口醤油	濃口醤油	4.5
砂糖(三温糖)	砂糖(三温糖)	2.2
みりん	みりん	0.5
湯	湯	20
太もやし	太もやし	30
小松菜	小松菜	15
たくあん(刻み)1kg	たくあん(刻み)1kg	6
和え物用濃口醤油	和え物用濃口醤油	0.5
炒り白ごま 500g	炒り白ごま 500g	0.7
すりごま	すりごま	0.7
(個)みかん	(個)みかん	80

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
80 ドライカレー	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
206 牛乳	牛乳	206
豚肉並	豚肉並(2×2cmスライス)	15
牛肉ミンチ	牛肉ミンチ	10
豚肉並ミンチ	豚肉並ミンチ	15
赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	1
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
皮むき玉葱	皮むき玉葱	40
人参	人参	15
おろし生姜	おろし生姜	0.3
おろしにんにく	おろしにんにく	0.5
サラダ油	サラダ油	0.5
小麦粉	小麦粉	1.1
レーズン	レーズン	1
カレー粉	カレー粉	1.3
(袋)トマトケチャップ 1kg	(袋)トマトケチャップ 1kg	10
ウスターソース	ウスターソース	3.8
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.7
食塩	食塩	0.6
こしょう	こしょう	0.03
キャベツ	キャベツ	25
きゅうり	きゅうり	15
(レト)ホールコーン 1kg	(レト)ホールコーン 1kg	5
人参	人参	5
(乾)海藻ミックス	(乾)海藻ミックス	0.5
青じそドレッシング	青じそドレッシング	5.5
(袋)りんご(1/4)	(袋)りんご(1/4)	50

16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん ⁸⁰ 206 牛 乳 秋 野 菜 の 煮 物 さ つ ま い も の み そ 汁 ¹²⁶	精白米(自校)	80
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	清酒	1
	れんこん(いちょう8mm)	25
	人参	10
	ごぼう(斜め・3mm厚さ)	20
	液型こんにゃく(2×2×1cm)	15
	ごま油	0.4
	濃口醤油	4.5
	砂糖(上白糖)	4
	清酒	0.5
	みりん	0.5
	水	20
	さつまいも(2cm角)県産	25
	しめじ	6
	干しわかめ(カット)	0.5
中ねぎ	3	
中みそ	7	
白みそ	5	
煮干し だし用	3	
湯	120	

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
金 時 い も パ ン ⁸³ 206 牛 乳 肉 だ ん ご の ト マ ト シ ン チ ュー ほ う れ ん 草 の サ ラ ダ	金時いもパン	60
	(冷)金時いも(2cm角)県産	18
	砂糖(上白糖) パン用	4.8
	牛乳	206
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	25
	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	人参	10
	(袋)トマト水煮 3kg	10
	(袋)マッシュルーム 1kg	5
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
	ウスターソース	2.8
	赤ぶどう酒	2
	(袋)トマトパウダー 200g	1
	砂糖(上白糖)	0.7
食塩	0.6	
こしょう	0.06	
チキンコンソメ	0.5	
ローリエ	0.1	
湯	70	
太もやし	30	
ほうれん草	15	
人参	5	
棒々鶏ドレッシング	5.5	

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
秋 の 香 り ご は ん ¹²⁹ 牛 乳 ²⁰⁶ 切 り 干 し 大 根 の 煮 物 ¹²⁹ す ま し 汁 ²⁰⁶	精白米(自校)	80
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	清酒	0.6
	油揚げ	3
	さつまいも(2cm角)県産	10
	しめじ	5
	人参	6
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	うすくち濃口醤油	1
	清酒	1
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.8
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
	てんぷら	10
	人参	5
	油揚げ	5
	切干し大根	7
	(乾)茎わかめ(カット)国産・200g	0.5
	ごま油	0.5
	濃口醤油	3
	みりん	1.5
	清酒	1
	砂糖(上白糖)	1
だし汁	20	
(冷)豆腐(カット)1kg	25	
皮むき玉葱	20	
中ねぎ	3	
食塩	0.9	
濃口醤油	0.3	
削り節 だし用	3	
出し昆布	1	
水	115	

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハ ヤ シ ラ イ ス ⁸⁰ 206 牛 乳 ²⁰⁶ り つ ち ゃ ん サ ラ ダ ミ ニ ト マ ト ²³²	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	25
	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	(袋)トマト水煮 3kg	15
	人参	10
	(袋)マッシュルーム 1kg	7
	おろしにんにく	0.3
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	2
	食塩	1.3
	こしょう	0.07
	チキンコンソメ	0.6
砂糖(上白糖)	0.5	
からし粉	0.15	
ピザ用チーズ	3	
ローリエ	0.1	
湯	80	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
キャベツ	25	
きゅうり	10	
人参	5	
(レト)ホールコーン 1kg	5	
(乾)刻み昆布	0.5	
花かつお(砕片)500g	0.8	
和風ドレッシング	5.5	
ミニトマト(35個入り)	30	
ミニトマト(43個入り)	30	

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん ⁸⁰ 206 牛 乳 ²⁰⁶ 八 宝 菜 ¹⁶⁶ 春 巻 き ⁵⁵	精白米(自校)	80
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	15
	おろし生姜	0.8
	濃口醤油	1
	清酒	0.5
	(レト)うずら卵1kg	25
	なると(3mm)	10
	皮むき玉葱	35
	キャベツ	25
	たけのこ水煮(ホール)	20
	人参	15
	チンゲンサイ	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	サラダ油	2
	濃口醤油	0.8
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
こしょう	0.04	
でんぶん	1	
湯	8	
(冷)春巻き	50	
食用油 ローリー	5	

556g

558g

605g

507g

23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27日(金)							
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量					
ごはん ⁸⁰ 牛乳 ²⁰⁶ 牛乳 麻婆豆腐 かみかみあえ	精白米(自校)	80	しつぽくうどん 牛乳 小えびのから揚げ みかん ⁴⁹⁷ みかん ²⁰⁶ みかん ³⁵ みかん ⁸⁰	(袋)ゆでうどん	200	ごはん ⁸⁰ 牛乳 ²⁰⁶ 牛乳 さんまの塩焼き ⁵⁰ ごまあえ ⁵³ みそ汁 ¹⁸⁵	精白米(委託・白)	80	コッペパン ⁶⁰ 牛乳 ²⁰⁶ 牛乳 牛乳 ひよこ豆のカレー煮 ⁶⁰ にんじんサラダ ¹⁸⁵ いちごジャム ⁶⁰ いちごジャム ¹⁵	コッペパン	60	麦ごはん ⁸⁰ 牛乳 ²⁰⁶ 牛乳 高野豆腐のうま煮 ¹⁵³ アーモンド和え ⁵⁸ ひじきのり ¹⁰	精白米(委託)	70					
				(袋)ゆでうどん	280												米粒麦 委託	10	
		牛乳		206	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12			牛乳	206			牛乳	206			牛乳	206
		豚肉並ミンチ		25	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		10			(冷)さんま	50			(冷蔵)ミニウインナー	25			豚肉並(2×2cmスライス)	20
		清酒		1	清酒		1			(冷)さんま	60			牛肉ミンチ	5			清酒	1
		(冷)豆腐(カット)1kg		60	てんぷら		10			食塩	0.3			豚肉並ミンチ	5			高野豆腐(サイコロ)	15
		皮むき玉葱		40	油揚げ		5							(冷)ひよこ豆水煮	20			皮むき玉葱	30
		人参		15	大根		25			太もやし	30			皮むきじゃがいも(2cm)	45			人参	8
		たけのこ水煮(ホール)		10	里いも(1.5cm)		20			小松菜	15			皮むき玉葱	40			(冷)きやいんげん 500g	5
		(冷)むき枝豆 1kg		5	人参		5			人参	5			人参	10			干しいたけ(スライス)	1
		中ねぎ		5	干しいたけ(スライス)		1			和え物用濃口醤油	1.4			(冷)むき枝豆 1kg	5			濃口醤油	3.4
		おろし生姜		1	中ねぎ		5			炒り白ごま 500g	1.2			サラダ油	1			砂糖(三温糖)	2.3
		おろしにんにく		0.8	濃口醤油		5							白ぶどう酒	2			食塩	0.36
		サラダ油		1	清酒		1.5			(冷)豆腐(カット)1kg	30			濃口醤油	1.2			削り節 だし用	1.5
		(袋)トマトケチャップ 1kg		5	みりん		1			皮むき玉葱	20			砂糖(三温糖)	0.8			湯	65
		濃口醤油		3.7	食塩		0.6			人参	7			チキンコンソメ	0.5				
		(袋)がらスープ 3kg		3	煮干し だし用		5			中ねぎ	3			カレー粉	0.3				
		赤みそ		2.7	水		150			中みそ	7			食塩	0.3				
		清酒		1	牛乳		206			白みそ	5			こしょう	0.03				
		砂糖(三温糖)		0.8	冷)小えび殻付き でんぶん付き		30			煮干し だし用	3			湯	24				
		中華スープ(ねり状)		0.3	食用油 ローリー		5			水	110			(レト)まぐろ油漬	12				
		食塩		0.15										人参	25				
		豆板醤		0.15										(冷)きやいんげん 500g	17				
	ごま油	0.1							かんきつドレッシング	5.5									
	でんぶん	2							(袋)いちごジャム	15									
	湯	30																	
	さきいか 1kg	3																	
	太もやし	30																	
	きゅうり	15																	
	人参	5																	
	和え物用濃口醤油	0.8																	
	炒り白ごま 500g	1.2																	

554g

818g

574g

526g

506g

30日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 206 牛乳 冷) 鮭2cm角切・骨なし 清酒 でんぶん 米粉 食用油 ローリー (レト)きのこトリオ サラダ油 濃口醤油 砂糖(上白糖) みりん でんぶん 湯 冷)ベーコン(スライス) (冷)白いんげん豆 1kg キャベツ 皮むき玉葱 人参 マカロニ(シエル) セロリー パセリ サラダ油 (袋)がらスープ 3kg 濃口醤油 食塩 こしょう チキンコンソメ ローリエ 湯 (個)黒豆きなこクリーム	コッペパン	60
	牛乳	206
	冷) 鮭2cm角切・骨なし	45
	清酒	2
	でんぶん	4
	米粉	1
	食用油 ローリー	5
	(レト)きのこトリオ	15
	サラダ油	0.6
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	1.2
	みりん	0.7
	でんぶん	0.4
	湯	6
	冷)ベーコン(スライス)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
	キャベツ	40
	皮むき玉葱	30
	人参	10
マカロニ(シエル)	4	
セロリー	2	
パセリ	0.8	
サラダ油	1	
(袋)がらスープ 3kg	3	
濃口醤油	1	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ローリエ	0.1	
湯	110	
(個)黒豆きなこクリーム	10	

577g

31日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
栗ごはん 112 牛乳 小松菜 わかが家のみそ汁 みかんジュース 水 みかんジュース	精白米(自校)	80
	むき栗(1/4)愛媛県産	30
	清酒	1
	食塩	0.8
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
	太もやし	30
	小松菜	15
	人参	5
	和え物用濃口醤油	2.5
	ポン酢	1.5
	花かつお(碎片)500g	0.8
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
	清酒	1
	大根	30
	人参	10
	しめじ	7
	太ねぎ	3
	(樽)麦みそ 8kg	9
	削り節 だし用	3
	水	110
	みかんジュース	125

681g

2日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 206 牛乳 牛乳 ひじきとがんと きゅうりの 梅肉 あえ 8	精白米(自校)	80
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	20
	(冷)ミニひろうず 青大豆入り	30
	(乾)ひじき	2.5
	洗いごぼう	20
	つきこんにゃく(ハーフ)	15
	人参	10
	(冷)むき枝豆 1kg	7
	サラダ油	1
	濃口醤油	4.5
	砂糖(三温糖)	2.2
	みりん	0.5
湯	20	
きゅうり	20	
太もやし	15	
花かつお(碎片)500g	0.6	
炒り白ごま 500g	1	
ねり梅(和え物用)	2	
濃口醤油	0.3	
砂糖(上白糖)	0.4	
みりん	0.4	
(袋)こうなご佃煮	8	

466g

3日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 206 牛乳 牛乳 さつまいもの シチュー 根菜 サラダ	コッペパン	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	さつまいも(2cm角)県産	35
	皮むき玉葱	30
	人参	10
	エリンギ(1×2×0.3cm)県産	10
	パセリ	0.8
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.6
こしょう	0.08	
調理用牛乳	○ 30	
ピザ用チーズ	3	
ローリエ	0.01	
コーンスターチ	3	
湯	65	
(冷蔵)ごぼうサラダ	25	
れんこん(いちよう3mm)	20	
人参	5	
(レト)ホールコーン 1kg	5	

534g

4日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 206 牛乳 牛乳 さんまの みぞれ煮 おひたし みそ汁 186 月見 団子	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	(冷)さんまのみぞれ煮	50
	太もやし	30
	小松菜	15
	人参	5
	和え物用濃口醤油	1.5
	ポン酢	0.8
	(冷)豆腐(カット)1kg	30
	皮むき玉葱	15
	人参	7
	油揚げ	5
	干しわかめ(カット)	0.8
中ねぎ	3	
中みそ	7	
白みそ	5	
煮干し だし用	3	
水	110	
(冷)月見だんご(2個)	30	

604g

5日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 206 牛乳 牛乳 ポー クビー ンズ 切り 干し 大根 の サラ ダ ブルー ベ リー ジャ ム	コッペパン	60
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	赤ぶどう酒	2
	(レト)蒸大豆 県産	10
	(冷)白いんげん豆 1kg	20
	皮むきじゃがいも(2cm)	40
	皮むき玉葱	40
	人参	15
	(袋)トマト水煮 3kg	10
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	砂糖(上白糖)	1.2
ウスターソース	0.7	
食塩	0.5	
こしょう	0.05	
チキンコンソメ	0.3	
湯	20	
切干し大根	4.5	
きゅうり	15	
人参	5	
(レト)ホールコーン 1kg	8	
ゆずかつおドレッシング	5.5	
(袋)ブルーベリージャム 食物繊維強化	15	

505g

6日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
栗 ご はん 牛 乳 小 松 菜 の お か か あ え 55 わ が 家 の み そ 汁 183 み か ん ジ ュ ー ス 125 (小 中 の み)	精白米(自校)	80
	むき栗(1/4)愛媛県産	30
	清酒	1
	食塩	0.8
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
	太もやし	30
	小松菜	15
	人参	5
	和え物用濃口醤油	2.5
	ポン酢	1.5
	花かつお(碎片)500g	0.8
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
清酒	1	
大根	30	
人参	10	
しめじ	7	
太ねぎ	3	
(樽)麦みそ 8kg	9	
削り節 だし用	3	
水	110	
みかんジュース	125	

681g

16日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
80	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
206	牛乳	206
	豚肉(3×3cmスライス)	25
	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	(袋)トマト水煮 3kg	15
	人参	10
	(袋)マッシュルーム 1kg	7
	おろしにんにく	0.3
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	2
	食塩	1.3
	こしょう	0.07
	チキンコンソメ	0.6
	砂糖(上白糖)	0.5
	からし粉	0.15
	ピザ用チーズ	3
	ローリエ	0.1
232	湯	80
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	キャベツ	25
	きゅうり	10
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	(乾)刻み昆布	0.5
57	花かつお(碎片)500g	0.8
	和風ドレッシング	5.5
	ミニトマト(35個入り)	30
30	ミニトマト(43個入り)	30

17日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
80	精白米(自校)	80
	206	牛乳
	豚肉並(3×3cmスライス)	15
	おろし生姜	0.8
	濃口醤油	1
	清酒	0.5
	(レト)うずら卵1kg	25
	なると(3mm)	10
	皮むき玉葱	35
	キャベツ	25
	たけのこ水煮(ホール)	20
	人参	15
	チンゲンサイ	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	サラダ油	2
	濃口醤油	0.8
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
	こしょう	0.04
	でんぶん	1
166	湯	8
55	(冷)春巻き	50
	食用油 ローリー	5

18日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
80	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
206	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	10
	豚肉並ミンチ	15
	赤ぶどう酒	1
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
	皮むき玉葱	40
	人参	15
	おろし生姜	0.3
	おろしにんにく	0.5
	サラダ油	0.5
	小麦粉	1.1
	レーズン	1
	カレー粉	1.3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	10
	ウスターソース	3.8
	チキンコンソメ	0.7
	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	キャベツ	25
	きゅうり	15
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	人参	5
	(乾)海藻ミックス	0.5
56	青じそドレッシング	5.5
50	(袋)りんご(1/4)	50

19日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
80	精白米(自校)	80
	206	牛乳
		豚肉並(2×2cmスライス)
	清酒	1
	れんこん(いちょう8mm)	25
	人参	10
	ごぼう(斜め・3mm厚さ)	20
	液型こんにやく(2×2×1cm)	15
	ごま油	0.4
	濃口醤油	4.5
	砂糖(上白糖)	4
	清酒	0.5
	みりん	0.5
126	水	20
	さつまいも(2cm角)県産	25
	しめじ	6
	干しわかめ(カット)	0.5
	中ねぎ	3
	中みそ	7
	白みそ	5
	煮干し だし用	3
170	湯	120

20日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
83	金時いもパン	60
	(冷)金時いも(2cm角)県産	18
206	砂糖(上白糖) パン用	4.8
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	25
	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	人参	10
	(袋)トマト水煮 3kg	10
	(袋)マッシュルーム 1kg	5
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
	ウスターソース	2.8
	赤ぶどう酒	2
	(袋)トマトパウダー 200g	1
	砂糖(上白糖)	0.7
	食塩	0.6
	こしょう	0.06
	チキンコンソメ	0.5
	ローリエ	0.1
212	湯	70
	太もやし	30
	ほうれん草	15
	人参	5
56	棒々鶏ドレッシング	5.5

23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27日(金)				
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量		
60 コッ ペ パン 206	コッペパン	60	麦 ご は ん 206	精白米(委託)	70	コッ ペ パン 206	コッペパン	60	ご は ん 206	精白米(委託・白)	80	し つ ぽ く う ど ん	(袋)ゆでうどん	200		
	牛乳	206		米粒麦 委託	10		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	(袋)ゆでうどん	280
	冷)鮭2cm角切・骨なし	45		牛乳	206		(冷蔵)ミニウインナー	25		(冷)さんま	50		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		
	清酒	2		豚肉並(2×2cmスライス)	20		牛肉ミンチ	5		(冷)さんま	60		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10		
	でんぷん	4		清酒	1		豚肉並ミンチ	5		食塩	0.3		清酒	1		
	米粉	1		高野豆腐(サイコロ)	15		(冷)ひよこ豆水煮	20		太もやし	30		てんぷら	10		
	食用油 ローリー	5		皮むき玉葱	30		皮むきじゃがいも(2cm)	45		小松菜	15		油揚げ	5		
	(レト)きのこトリオ	15		人参	8		皮むき玉葱	40		人参	5		大根	25		
	サラダ油	0.6		(冷)さやいんげん 500g	5		人参	10		和え物用濃口醤油	1.4		里いも(1.5cm)	20		
	濃口醤油	2		干しいたけ(スライス)	1		(冷)むき枝豆 1kg	5		炒り白ごま 500g	1.2		干しいたけ(スライス)	1		
砂糖(上白糖)	1.2	濃口醤油	3.4	サラダ油	1	(冷)豆腐(カット)1kg	30	中ねぎ	5							
みりん	0.7	砂糖(三温糖)	2.3	白ぶどう酒	2	皮むき玉葱	20	濃口醤油	5							
でんぷん	0.4	食塩	0.36	濃口醤油	1.2	人参	7	清酒	1.5							
83 湯	湯	6	削り節 だし用	1.5	砂糖(三温糖)	0.8	みそ汁	3	みりん	1						
	冷)ベーコン(スライス)	5	湯	65	チキンコンソメ	0.5	水	110	食塩	0.6						
	(冷)白いんげん豆 1kg	10	にんじん	185	カレー粉	0.3	中ねぎ	3	煮干し だし用	5						
	キャベツ	40	い	185	食塩	0.3	中みそ	7	水	150						
	皮むき玉葱	30	ち	185	しょう	0.03	白みそ	5	みかん	206						
	人参	10	じん	185	湯	24	煮干し だし用	3	冷)小えび殻付き でんぷん付き	30						
	マカロニ(シエル)	4	さ	185	(レト)まぐろ油漬	12	水	110	食用油 ローリー	5						
	セロリー	2	ら	185	人参	25			80	(個)みかん	80					
	パセリ	0.8	ら	185	(冷)さやいんげん 500g	17										
	サラダ油	1	ら	185	かんきつドレッシング	5.5										
(袋)がらスープ 3kg	3	ら	185													
濃口醤油	1	ら	185	(袋)いちごジャム	15											
食塩	0.7	ら	185													
しょう	0.03	ら	185													
チキンコンソメ	0.3	ら	185													
ローリエ	0.1	ら	185													
湯	110	ら	185													
10	(個)黒豆きなこクリーム	10	ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												
			ら	185												

30日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごは ん ⁸⁰	精白米(自校)	80
牛 乳 ²⁰⁶	牛乳	206
豚 肉	豚肉並ミンチ	25
麻 婆 豆 腐	清酒	1
	(冷)豆腐(カット) 1kg	60
か み か み あ え	皮むき玉葱	40
	人参	15
	たけのこ水煮(ホール)	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	中ねぎ	5
	おろし生姜	1
	おろしにんにく	0.8
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	濃口醤油	3.7
	(袋)がらスープ 3kg	3
	赤みそ	2.7
	清酒	1
	砂糖(三温糖)	0.8
	中華スープ(ねり状)	0.3
	食塩	0.15
	豆板醤	0.15
	ごま油	0.1
	でんぷん	2
湯 ²¹³	湯	30
	さきいか 1kg	3
	太もやし	30
	きゅうり	15
	人参	5
	和え物用濃口醤油	0.8
炒 り 白 ご ま ⁵⁵	炒り白ごま 500g	1.2

31日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ パ ン ⁶⁰	コッペパン	60
牛 乳 ²⁰⁶	牛乳	206
豚 肉	(袋)りんごジャム	15
鶏 肉	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30
	鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	20
食 塩	食塩	0.15
	こしょう	0.06
清 酒	清酒	1
	でんぷん	4
米 粉	米粉	1
	食用油 ローリー	5
皮 む き 玉 葱	皮むき玉葱	10
	サラダ油	0.5
食 酢	食酢	3.5
	砂糖(上白糖)	3.5
濃 口 醤 油	濃口醤油	1.2
	でんぷん	0.3
湯 ⁸⁴	湯	4
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
皮 む き 玉 葱	皮むき玉葱	20
	人参	10
(レ ト)う ず ら 卵	(レト)うずら卵1kg	20
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
干 し わ か め (カ ツ)	干しわかめ(カット)	0.5
	(袋)がらスープ 3kg	3
濃 口 醤 油	濃口醤油	0.6
	中華スープ(ねり状)	0.5
食 塩	食塩	0.6
	こしょう	0.03
ご ま 油	ごま油	0.1
	湯 ¹⁷⁵	110