

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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
コッペパン 牛乳 根菜のクリームシチュー にんじんサラダ ネーブルオレンジ	コッペパン	50	ビビンバ(麦ごはん) 牛乳 トック入りわかめスープ 野菜マフィン(小中のみ)	精白米(委託)	60	ばらずし 牛乳 小松菜のごま和え 豆腐のすまし汁 ひしもち(小中のみ)	精白米(自枝)	65	ガーリックピラフ(麦入り) 牛乳 ごぼうサラダ うずら卵とロメインレタスのスープ 牛乳プリン(小中のみ)	精白米(自枝)	59	麦ごはん 牛乳 さばの生姜煮 大根のおかか和え 豚汁 はるみ(小中のみ)	精白米(委託)	60
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		清酒	3		米粒麦 自枝	6		精白米(委託)	70
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		だし昆布	0.8		(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	10		米粒麦 委託	6
	ベーコン スライス	5		米粒麦 委託	7		食酢	10		(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	15		米粒麦 委託	7
	(冷)紫いか 短冊	10		牛赤肉スライス	45		砂糖(上白糖)	8		白ぶどう酒	1		牛乳	206
	(冷)あさりむき身	15		にんにく	1.5		食塩	0.8		玉葱	15		牛乳	206
	白ぶどう酒	1		炒り白ごま	1		(冷)むきえび	15		人参	5		さばの生姜煮	幼・小 50
	玉葱	20		ごま油	1		油揚げ	5		(冷)むき枝豆	3		さばの生姜煮	中 70
	じゃがいも	15		濃口醤油	2		人参	7		にんにく	1		ローズハム 短冊 卵抜き	7
	洗いごぼう	15		砂糖(三温糖)	1		ごぼう(さきがき・ごはん用)	8		サラダ油	1.4		大根	25
	大根	15		一味	0.01		(冷)グリーンピース	5		有塩バター	0.6		きゅうり	15
	人参	10		ほうれん草	25		(乾)高野豆腐 すし用	1		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		人参	5
	パセリ	0.5		濃口醤油	1.5		(乾)干しいたけ スライス	0.8		食塩	0.6		(乾)干しわかめ カット	0.5
	(レト)大豆ペースト	20		ごま油	0.3		清酒	2		こしょう	0.04		食酢	2
	サラダ油	1		もやし	35		淡口醤油	2.5		牛乳	206		濃口醤油	2
	小麦粉	4		人参	15		牛乳	206		(レト)まぐる油漬	8		サラダ油	0.5
	有塩バター	1		食酢	2.4		キャベツ	30		洗いごぼう	30		ごま油	0.5
	サラダ油	2		ごま油	1.5		小松菜	25		きゅうり	10		砂糖(上白糖)	1
	(レト)がらスープ	4		濃口醤油	1		人参	10		人参	8		花かつお	0.8
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		砂糖(上白糖)	1		食酢	1.5		(缶)ホールコーン	5		豚赤肉スライス	10
食塩	0.5	食塩	0.2	濃口醤油	1.5	食酢	2.7	さつまいも 角切り	40					
こしょう	0.04	牛乳	206	砂糖(上白糖)	1	濃口醤油	2	洗いごぼう	10					
ローリエ	0.1	トック	20	ごま油	0.5	サラダ油	1.5	つきこんにやく	10					
調理用牛乳	30	玉葱	35	炒り白ごま	1	砂糖(上白糖)	0.5	人参	5					
生クリーム	2	中ねぎ	3	(冷)豆腐 カット	30	こしょう	0.02	もやし	10					
湯	60	(乾)干しわかめ カット	0.8	型抜きかまぼこ(梅)	6			中ねぎ	5					
(レト)まぐる油漬	12	(レト)がらスープ	4	玉葱	20	ポンス火腿 短冊 卵抜き	5	麦みそ	9					
人参	25	濃口醤油	0.8	しめじ	7	(レト)うずら卵	25	だし煮干し	4					
きゅうり	12	食塩	0.6	中ねぎ	5	玉葱	25	水	100					
りんご酢	3.5	こしょう	0.03	食酢	0.7	ロメインレタス	20							
サラダ油	3	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	濃口醤油	0.5	サラダ油	0.5	はるみ	50					
食塩	0.3	ごま油	0.2	だし削り節 鯖抜き	4	(レト)がらスープ	4	紙ナフキン	1					
こしょう	0.02	湯	140	だし昆布	1	食塩	0.6							
砂糖(上白糖)	0.6	(袋)野菜マフィン	25	水	120	濃口醤油	0.5							
				(個)菱餅	30	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3							
						でんぷん	0.5							
						ごま油	0.2							
						こしょう	0.03							
						湯	120							
						(個)牛乳プリン	40							

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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				
きなこ揚げパン 牛乳 肉団子とフォーのスープ ひじきとチーズのサラダ	コッペパン	50	わかめごはん(麦入り) 牛乳 筑前煮 小松菜のアイモンド和え みかんタルト(小中のみ)	精白米(自校)	66	カレーうどん 牛乳 海そうサラダ ヨーグルト(小中のみ)	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼~小3 200	麦ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 小松菜とたくあんのごまあえ すいとん汁 ぶどうゼリー(小中のみ) おかかふりかけ(小中のみ)	精白米(委託)	60	ひじきごはん(麦入り) 牛乳 大根と厚あげのそば煮 そうめん汁 黒豆とナッツ	精白米(自校)	59				
	コッペパン	60		精白米(自校)	73		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4~6 280		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	6	米粒麦 自校	6		
	なたね油	6		米粒麦 自校	7		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7	油揚げ	5	牛赤肉 スライス	15
	きな粉	4.5		炊き込みわかめ	2		牛肉 スライス	30		牛乳	40		牛乳	206	人参	5	人参	5
	砂糖(三温糖)	3		牛乳	206		玉葱	40		ちくわの磯辺揚げ	5		生ちくわ	50	つきこんにやく(ハーフ)	5	(冷)むき枝豆	5
	食塩	0.01		鶏肉 胸・皮なし カット	15		人参	10		小松菜とたくあんのごまあえ	0.5		天ぶら粉 乳・卵抜き	6	(乾)ひじき	1	サラダ油	0.8
	紙ナフキン	1		鶏肉 もも・皮なし カット	10		中ねぎ	5		すいとん汁	0.2		青のり粉	0.3	濃口醤油	3	濃口醤油	3
	牛乳	206		清酒	1		にんにく	0.5		おかかふりかけ(小中のみ)	1.1		水	12	清酒	2	清酒	2
	(冷)肉だんご	30		板こんにやく	35		生姜	0.2		ぶどうゼリー(小中のみ)	4		なたね油	4.5	砂糖(上白糖)	1	砂糖(上白糖)	0.5
	白菜	30		洗いごぼう	30		サラダ油	2		すいとん汁	0.5		小松菜	25	食塩	0.5	牛乳	206
	玉葱	25		れんこん いちょう切り	15		カレー粉	1.1		おかかふりかけ(小中のみ)	2		キャベツ	35	(冷)厚揚げ カット	40	(冷)厚揚げ カット	40
	(レト)たけのこポイル(ホール)	8		人参	15		(レト)がらスープ	4		ぶどうゼリー(小中のみ)	1.7		人参	5	豚赤肉ミンチ	15	豚赤肉ミンチ	15
	人参	8		(冷)さやいんげん	8		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		すいとん汁	1		濃厚醤油	5	大根	60	大根	60
	しいたけ スライス	3		ごま油	1.5		トマトケチャップ	2		おかかふりかけ(小中のみ)	1		たくあん漬 きざみ	5	人参	10	人参	10
	中ねぎ	5		濃口醤油	4		ウスターソース	1.7		おかかふりかけ(小中のみ)	1		濃口醤油	1	(冷)グリーンピース	5	(冷)グリーンピース	5
	フォー	4		砂糖(中双糖)	2.8		とんかつソース	1		おかかふりかけ(小中のみ)	0.8		炒り白ごま	1.5	生姜	0.5	生姜	0.5
	生姜	0.5		でんぷん	0.7		濃口醤油	1		おかかふりかけ(小中のみ)	0.03		大根	25	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
	(レト)がらスープ	4		水	6		チャツネ	1		おかかふりかけ(小中のみ)	4		人参	10	濃口醤油	3	濃口醤油	3
	濃口醤油	1		ローズハム 短冊 卵抜き	5		赤ぶどう酒	1		おかかふりかけ(小中のみ)	85		中ねぎ	5	砂糖(上白糖)	2	砂糖(上白糖)	2
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2		小松菜	25		食塩	0.8		おかかふりかけ(小中のみ)	8		中みそ	6	清酒	1	清酒	1
	食塩	0.3		キャベツ	25		こしょう	0.03		おかかふりかけ(小中のみ)	4		甘みそ	5	みりん	1	みりん	1
	こしょう	0.03		もやし	20		コーンスターチ	4		おかかふりかけ(小中のみ)	1		だし煮干し	4	でんぷん	0.5	でんぷん	0.5
	湯	120		アーモンド(刻み)	1.5		湯	85		おかかふりかけ(小中のみ)	110		水	110	だし汁	10	だし汁	10
	(レト)まぐろ油漬	8		濃口醤油	2.5		(レト)まぐろ油漬	8		おかかふりかけ(小中のみ)	40		(個)ぶどうゼリー	40	型抜きかまぼこ(桜)	6	型抜きかまぼこ(桜)	6
	キャベツ	30		食酢	2.2		(乾)海藻ミックス	1		おかかふりかけ(小中のみ)	2				玉葱	25	玉葱	25
	人参	5		サラダ油	1		キャベツ	30		おかかふりかけ(小中のみ)	3				(乾)そうめん	3	(乾)そうめん	3
ダイスチーズ 角 生食用	6	砂糖(上白糖)	0.8	きゅうり	15	おかかふりかけ(小中のみ)	3			中ねぎ	5	中ねぎ	5					
(乾)ひじき	1.5	アーモンド(粉)	1	(缶)ホールコーン	5	おかかふりかけ(小中のみ)	3			だし削り節 鯖抜き	4	だし削り節 鯖抜き	4					
食酢	3	(個)みかんタルト(米粉)	35	食酢	3	おかかふりかけ(小中のみ)	3			だし昆布	1	だし昆布	1					
サラダ油	2			濃口醤油	3	おかかふりかけ(小中のみ)	1.5			食塩	0.5	食塩	0.5					
濃口醤油	2			砂糖(上白糖)	1.5	おかかふりかけ(小中のみ)	0.5			淡口醤油	0.4	淡口醤油	0.4					
砂糖(上白糖)	0.8			ごま油	0.5	おかかふりかけ(小中のみ)	0.5			清酒	1	清酒	1					
				サラダ油	0.5	おかかふりかけ(小中のみ)	0.5			水	130	水	130					
				(個)ヨーグルト	小 80	おかかふりかけ(小中のみ)				(袋)黒豆とナッツ	小 10	(袋)黒豆とナッツ	小 10					
				(個)ヨーグルト	中 100	おかかふりかけ(小中のみ)				(袋)黒豆とナッツ	中 15	(袋)黒豆とナッツ	中 15					

15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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		
コッペパン	コッペパン	50	中華どんぶり (麦ごはん) 牛乳 春雨サラダ さつまいものから揚げ	精白米(委託)	60	セルフハンバーガー (コッペパン) ハンバーガー ゆで野菜 濃厚ソース 牛乳 コーンクリームシチュー 清見オレンジ (小中のみ)	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	ごはん	精白米(自校)	72		
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		
牛乳	牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206	牛乳	206	牛乳		206	牛乳	206	
	豚赤肉ミンチ	20		米粒麦 委託	7		(冷)ハンバーグ(ポイル)	幼・小 60	牛乳	206	牛乳		206	牛赤肉 スライス	20	
牛乳	(冷)白いんげん豆	20		豚赤肉スライス	20		(冷)ハンバーグ(ポイル)	中 80			(冷)かたくちいわし 粉付き		35	がんとどぎとひじきのうま煮	(冷)ひろうす ミニ	20
	(冷)金時豆	15		生姜	2						なたね油		4	洗いごぼう	つきこんにやく	25
チリコンカン	じゃがいも	55		濃口醤油	1		キャベツ	35			細ねぎ		2	人参	洗いごぼう	15
	玉葱	40		清酒	1		人参	10			食酢		3.5	人参	人参	10
切り干し大根のサラダ	(袋)トマト水煮	8		(冷)紫いか 短冊	10		ゆで塩	0.5			濃口醤油		2.5	(冷)さやいんげん	(乾)ひじき	3
	にんにく	1		清酒	1		(袋)濃厚ソース	10			砂糖(上白糖)		2.5	(乾)さやいんげん	サラダ油	1
いちごジャム(小中のみ)	パセリ	0.8		(レト)うずら卵	25		ベーコン スライス	8			みりん		0.9	(乾)さやいんげん	濃口醤油	4
	サラダ油	1		白菜	30		(缶)クリームコーン	20			一味		0.01	(乾)さやいんげん	砂糖(三温糖)	3
いちごジャム(小中のみ)	トマトケチャップ	6	玉葱	30	(缶)ホールコーン	5			水	1.3	(乾)さやいんげん	みりん	0.5			
	砂糖(中双糖)	1.5	人参	10	玉葱	40			もやし	30	(乾)さやいんげん	だし汁	20			
いちごジャム(小中のみ)	ウスターソース	1	チンゲンサイ	5	人参	10			小松菜	25	(乾)さやいんげん	油揚げ	5			
	赤ぶどう酒	1	ごま油	0.5	エリンギ カット	8			人参	7	(乾)さやいんげん	大根	30			
いちごジャム(小中のみ)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	(レト)がらスープ	3	パセリ	0.5			濃口醤油	2.5	(乾)さやいんげん	人参	10			
	食塩	0.3	濃口醤油	1.5	サラダ油	1			花かつお	1	(乾)さやいんげん	中ねぎ	5			
いちごジャム(小中のみ)	チリパウダー	0.05	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	有塩バター	1			油揚げ	5	(乾)さやいんげん	(乾)干しわかめ カット	0.5			
	湯	30	食塩	0.5	サラダ油	2			生うどん さぬきの夢2009	20	(乾)さやいんげん	中みそ	6			
いちごジャム(小中のみ)	きゅうり	10	こしょう	0.04	(レト)がらスープ	4			大根	15	(乾)さやいんげん	甘みそ	5			
	(乾)切干し大根	5	でんぶん	1	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3			人参	8	(乾)さやいんげん	だし煮干し	4			
いちごジャム(小中のみ)	人参	5	湯	55	食塩	0.6			中ねぎ	5	(乾)さやいんげん	湯	120			
	(缶)ホールコーン	5	牛乳	206	こしょう	0.04			しいたけ スライス	5	(乾)さやいんげん	(個)チーズ 鉄強化	15			
いちごジャム(小中のみ)	(乾)刻み昆布	0.5	もやし	25	ローリエ	0.1			中みそ	6	(乾)さやいんげん					
	食酢	2.7	きゅうり	15	調理用牛乳	30			甘みそ	5	(乾)さやいんげん					
いちごジャム(小中のみ)	濃口醤油	2.5	人参	7	生クリーム	75			だし煮干し	4	(乾)さやいんげん					
	砂糖(上白糖)	1.2	(乾)はるさめ カット	5	水	75			水	150	(乾)さやいんげん					
いちごジャム(小中のみ)	サラダ油	0.5	濃口醤油	2	清見オレンジ	50					(乾)さやいんげん					
	ごま油	0.5	食酢	2							(乾)さやいんげん					
いちごジャム(小中のみ)	炒り白ごま	1	砂糖(上白糖)	1.6							(乾)さやいんげん					
	(袋)いちごジャム	15	ごま油	1							(乾)さやいんげん					
いちごジャム(小中のみ)			からし粉	0.06							(乾)さやいんげん					
			さつまいも 角切り	50							(乾)さやいんげん					
いちごジャム(小中のみ)			なたね油	4							(乾)さやいんげん					
			食塩	0.2							(乾)さやいんげん					

22日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	206
肉じゃが	牛赤肉スライス	30
	清酒	1
ちりめん	じゃがいも	80
	玉葱	50
和え	つきこんにやく	25
	人参	10
あさりの佃煮(小中のみ)	(冷)さやいんげん	7
	サラダ油	1.5
	濃口醤油	4
	砂糖(中双糖)	3
	清酒	3
	食塩	0.1
	湯	5
	(レト)まぐろ油漬	8
	上乾ちりめん	3
	小松菜	25
	もやし	40
	濃口醤油	2.5
	ポン酢	0.7
	砂糖(上白糖)	0.5
	(個)あさり佃煮	8

23日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
牛乳	牛乳	206
高野豆腐の卵とじ	鶏肉 胸・皮なし カット	12
	鶏肉 もも・皮なし カット	8
ほうれん草の和えもの	清酒	1
ひじきのり	鶏卵	20
	(乾)高野豆腐 サイコロ	15
(小中のみ)	玉葱	35
	人参	10
	しいたけ スライス	3
	砂糖(三温糖)	2.5
	みりん	0.5
	濃口醤油	3
	食塩	0.1
	だし削り節 鯖抜き	2.5
	湯	50
	ほうれん草	25
	キャベツ	20
	もやし	20
	花かつお	1
	濃口醤油	1.8
	食酢	1.8
	砂糖(上白糖)	1.5
	ごま油	1
	(袋)ひじきのり	10