

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
麦ごはん	精白米(自校)	66	コッペパン	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(自校)	66	大根の卵とじどんぶり(麦ごはん)	精白米(委託)	60	チキンライス(麦入り)	精白米(自校)	59
	精白米(自校)	73		コッペパン	60		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	6					米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	12
	米粒麦 自校	7		牛乳	○ 206		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	8
牛乳	牛乳	○ 206	牛乳	鶏肉 胸・皮なし カット	30	牛乳	牛乳	○ 206	牛乳	牛乳	○ 206	白ぶどう酒		1
				鶏肉 もも・皮なし カット	20								玉葱	15
大根と厚揚げのそぼろ煮	豚赤肉ミンチ	25	鶏肉のフリカッセ	玉葱	25	いわしの蒲焼き風	(冷)いわし開き 粉付き	幼・小 40	大根と小煮干しの揚げ煮	ベーコン スライス	7	牛乳	人参	8
	(冷)厚揚げ カット	30		じゃがいも	20		(冷)いわし開き 粉付き	中 50		鶏卵	30		エリンギ カット	5
	大根	70		しめじ	15		なたね油	4		大根	60		(冷)むぎ枝豆	5
	人参	10		(レト)マッシュルーム	10		生姜	1.2		人参	10		有塩バター	1
	(冷)さやいんげん	7		パセリ	0.3		濃口醤油	2.8		しいたけ スライス	6		サラダ油	0.5
	生姜	0.3		にんにく	0.1		砂糖(上白糖)	2.8		中ねぎ	5		トマトケチャップ	13
	サラダ油	1		サラダ油	1		みりん	1.8		サラダ油	1		ウスターソース	0.6
	濃口醤油	5		小麦粉	2		清酒	1.8		濃口醤油	3.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	砂糖(三温糖)	3		有塩バター	1		でんぷん	0.2		みりん	2		食塩	0.3
	みりん	1		サラダ油	1		湯	4		砂糖(三温糖)	1		こしょう	0.04
	清酒	1		白ぶどう酒	4					食塩	0.25			
	でんぷん	0.9		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		ブロッコリー カット	20		こしょう	0.03		牛乳	○ 206
	湯	10		食塩	0.3		キャベツ	20		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6			
				こしょう	0.03		ゆで塩	0.5		でんぷん	1		(レト)まぐろ油漬	7
		調理用牛乳	○ 20	油揚げ	5	湯	50	キャベツ	30					
		生クリーム	1	大根	30			ロメインレタス	15					
		湯	20	人参	15	小煮干し	4	小松菜	10					
		ブロッコリー カット	35	中ねぎ	5	(冷)大豆水煮	25	食酢	3.4					
		キャベツ	20	(乾)干しわかめ カット	0.5	でんぷん	3	砂糖(上白糖)	1.5					
		人参	5	中みそ	6	なたね油	5	サラダ油	2					
		(缶)ホールコーン	5	甘みそ	5	砂糖(上白糖)	2.5	食塩	0.3					
		食酢	3	だし煮干し	5	濃口醤油	0.7	こしょう	0.03					
		サラダ油	1.2	水	110	湯	1.5							
		砂糖(上白糖)	0.8			炒り白ごま	1	ベーコン スライス	7					
		食塩	0.4					(缶)クリームコーン	35					
		こしょう	0.03					玉葱	30					
								(レト)白いんげん豆ペースト	6					
								パセリ	0.5					
								サラダ油	0.5					
								(レト)がらスープ	3					
								チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5					
								食塩	0.3					
								こしょう	0.03					
								生クリーム	2					
								調理用牛乳	○ 30					
								湯	70					
								(個)ヨーグルト	小 80					
								(個)ヨーグルト	中 100					

8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
	牛乳	○ 206
オリーブ牛のすき焼き煮 食べて菜のちりめん和え 味つけのり	生肉(和牛スライス)(補助事業)	35
	清酒	1
	焼き豆腐	40
	白菜	45
	玉葱	20
	大根	20
	糸こんにゃく	20
	太ねぎ	7
	人参	7
	麩	3
	サラダ油	1
	濃口醤油	8
	砂糖(中双糖)	5
	湯	5
	上乾ちりめん	4
	もやし	35
	食べて菜	20
	人参	7
	砂糖(上白糖)	1.5
	食酢	1.5
(冷)レモン果汁	1.5	
食塩	0.3	
濃口醤油	0.3	
(袋)味付けのり	2.5	

9日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	○ 206
	牛乳	○ 206
牛肉(和牛スライス)(補助事業)	玉葱	40
	エリンギ カット	10
ビーフストロガノフ こふきいも 花野菜のサラダ チーズ(小中のみ)	(レト)マッシュルーム	7
	サラダ油	1
	トマト水煮	5
	白ぶどう酒	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	小麦粉	2
	有塩バター	1
	サラダ油	1.5
	生クリーム	4
	ヨーグルト(調理用)	7
	食塩	0.5
	こしょう	0.02
	湯	10
	じゃがいも	60
	ゆで塩	1.2
	ブロッコリー カット	30
	カリフラワー カット	15
	(缶)ホールコーン	5
	食酢	3.5
	砂糖(上白糖)	1.5
サラダ油	1.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
(個)キャンディチーズ	10	

10日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
いなりずし	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
	牛乳	○ 206
豚肉 スライス 根菜だんご汁 ぼんかん(小中のみ)	清酒	1
	濃口醤油	1
	油揚げ	20
	玉葱	30
	人参	10
	しめじ	10
	(冷)むき枝豆	5
	中ねぎ	3
	生姜	0.2
	上乾ちりめん	2
	炒り白ごま	1
	サラダ油	1
	食酢	5
	砂糖(上白糖)	2.8
	濃口醤油	2.3
	食塩	0.02
	だし汁	5
	(冷)根菜入りつくね	25
	大根	25
	小松菜	10
人参	5	
淡口醤油	2	
濃口醤油	1	
清酒	1	
みりん	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	110	
ぼんかん	100	

12日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小型コッペパン	コッペパン	30
	コッペパン	40
	牛乳	○ 206
	牛乳	○ 206
牛乳 ささみのコーンフレイクフライ 海藻サラダ リゾット ガトーショコラ(小中のみ)	(冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	幼 40
	(冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	小 50
	(冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	中 60
	なたね油	5
	(袋)中濃ソース	小・中 8
	(乾)海藻ミックス	1.2
	キャベツ	25
	ロメインレタス	10
	きゅうり	10
	食酢	2.8
	濃口醤油	2.8
	砂糖(上白糖)	1.5
	ごま油	0.8
	米粒麦 自校	20
	ベーコン スライス	8
	玉葱	25
	セロリー	5
	人参	15
	エリンギ カット	7
	(レト)がらスープ	4
サラダ油	1	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
食塩	0.5	
こしょう	0.04	
白ぶどう酒	0.8	
湯	130	
(個)ガトーショコラ	30	

