

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
赤飯	精白米(自校)	52	コッペパン	コッペパン	50	ばらずし	精白米(自校)	65	ビビンバ(麦ごはん)	精白米(委託)	60	ガーリッククピラフ(麦入り)	精白米(自校)	59
	精白米(自校)	60		コッペパン	60		清酒	3		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	6
牛乳	もち米	20	牛乳	牛乳	206	牛乳	だし昆布	0.8	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	10
	小豆	7		食酢	10		砂糖(上白糖)	8		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	15
ヒレカツ	食塩	0.6	牛乳	ベーコン スライス	5	小松菜のごま和え	食塩	0.8	トック入りわかめスープ	牛赤肉スライス	45	牛乳	白ぶどう酒	1
	炒り白ごま	0.7		(冷)紫いか 短冊	10		油揚げ	5		にんにく	1.5		玉葱	15
ゆで野菜	牛乳	206	根菜のクリーム	(冷)あさりむき身	15	豆腐のすまし汁	(冷)むきえび	15	野菜マフィン(小中のみ)	炒り白ごま	1	牛乳	人参	5
	(冷)ヒレカツ	幼 30		(冷)あさりむき身	15		人参	7		ごま油	1		濃口醤油	2
紅白だんごのすまし汁	(冷)ヒレカツ	小 50	ニンジンサラダ	白ぶどう酒	1	ひしもち(小中のみ)	油揚げ	5	野菜マフィン(小中のみ)	濃口醤油	2	牛乳	(冷)むき枝豆	3
	(冷)ヒレカツ	中 60		玉葱	20		人参	10		人参	7		砂糖(三温糖)	1
いちごクレープ(小中のみ)	なたね油	5	ネーブルオレンジ	じゃがいも	15	ひしもち(小中のみ)	(乾)高野豆腐 すし用	1	野菜マフィン(小中のみ)	一味	0.01	牛乳	にんにく	1
	きゅうり	10		大根	15		人参	0.8		ほうれん草	25		濃口醤油	1.5
いちごクレープ(小中のみ)	キャベツ	30	ネーブルオレンジ	洗いごぼう	15	ひしもち(小中のみ)	砂糖(上白糖)	2.5	野菜マフィン(小中のみ)	濃口醤油	1.5	牛乳	サラダ油	1.4
	人参	10		人参	10		清酒	2		もやし	35		食酢	2.4
いちごクレープ(小中のみ)	(袋)中濃ソース	小・中 8	ネーブルオレンジ	パセリ	0.5	ひしもち(小中のみ)	清酒	2	野菜マフィン(小中のみ)	人参	15	牛乳	有塩バター	1
	(冷)白玉	15		サラダ油	1		淡口醤油	2.5		人参	15		食酢	2.4
いちごクレープ(小中のみ)	(冷)白玉だんご 赤	15	ネーブルオレンジ	小麦粉	4	ひしもち(小中のみ)	牛乳	206	野菜マフィン(小中のみ)	ごま油	1.5	牛乳	濃口醤油	1
	玉葱	30		有塩バター	1		キャベツ	30		濃口醤油	1		濃口醤油	1
いちごクレープ(小中のみ)	(乾)干しいたけ スライス	1	ネーブルオレンジ	サラダ油	2	ひしもち(小中のみ)	小松菜	25	野菜マフィン(小中のみ)	ごま油	0.3	牛乳	洗いごぼう	30
	カットなると(3mm)	5		(レト)がらスープ	4		人参	10		食塩	0.2		食塩	0.2
いちごクレープ(小中のみ)	中ねぎ	5	ネーブルオレンジ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	ひしもち(小中のみ)	人参	10	野菜マフィン(小中のみ)	もやし	35	牛乳	きゅうり	10
	濃口醤油	2.2		食塩	0.5		食酢	1.5		牛乳	206		人参	35
いちごクレープ(小中のみ)	清酒	1	ネーブルオレンジ	ごしょう	0.04	ひしもち(小中のみ)	濃口醤油	1.5	野菜マフィン(小中のみ)	濃口醤油	1	牛乳	(缶)ホールコーン	5
	食塩	0.2		ローリエ	0.1		砂糖(上白糖)	1		濃口醤油	1		濃口醤油	1
いちごクレープ(小中のみ)	だし昆布	0.7	ネーブルオレンジ	調理用牛乳	30	ひしもち(小中のみ)	砂糖(上白糖)	1	野菜マフィン(小中のみ)	人参	15	牛乳	濃口醤油	2
	だし削り節 鯖抜き	4		湯	60		ごま油	0.5		炒り白ごま	1		人参	2.4
いちごクレープ(小中のみ)	水	125	ネーブルオレンジ	湯	60	ひしもち(小中のみ)	炒り白ごま	1	野菜マフィン(小中のみ)	ごま油	1.5	牛乳	濃口醤油	1
	(個)いちごクレープ	35		(レト)まぐろ油漬	12		キャベツ	30		濃口醤油	1		濃口醤油	1
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ	サラダ油	2	ひしもち(小中のみ)	型抜きかまぼこ(梅)	6	野菜マフィン(小中のみ)	濃口醤油	0.8	牛乳	洗いごぼう	30
				人参	25		玉葱	20		食塩	0.6		濃口醤油	0.8
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ	きゅうり	12	ひしもち(小中のみ)	しめじ	7	野菜マフィン(小中のみ)	食塩	0.6	牛乳	玉葱	25
				りんご酢	3.5		ひしもち(小中のみ)	中ねぎ		5	ごしょう		0.03	濃口醤油
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ	サラダ油	3	ひしもち(小中のみ)		食塩	0.7	野菜マフィン(小中のみ)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	牛乳	ロメインレタス
				食塩	0.3		ひしもち(小中のみ)	濃口醤油	0.5		ごま油	0.2		チキンコンソメ 乳・卵抜き
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ	ごしょう	0.02	ひしもち(小中のみ)		だし削り節 鯖抜き	4	野菜マフィン(小中のみ)	湯	140	牛乳	サラダ油
				砂糖(上白糖)	0.6		ひしもち(小中のみ)	だし昆布	1		(袋)野菜マフィン	25		濃口醤油
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ	ネーブルオレンジ	50	ひしもち(小中のみ)		水	120	野菜マフィン(小中のみ)			牛乳	濃口醤油
							ひしもち(小中のみ)	(個)菱餅	30					チキンコンソメ 乳・卵抜き
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ			ひしもち(小中のみ)				野菜マフィン(小中のみ)			牛乳	でんぷん
							ひしもち(小中のみ)							ごま油
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ			ひしもち(小中のみ)				野菜マフィン(小中のみ)			牛乳	ごしょう
							ひしもち(小中のみ)							湯
いちごクレープ(小中のみ)			ネーブルオレンジ			ひしもち(小中のみ)				野菜マフィン(小中のみ)			牛乳	(個)牛乳プリン
							ひしもち(小中のみ)							



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
ひじきごはん(麦入り)牛乳大根と厚あげのそばろ煮そうめん汁黒豆とナッツ(小中のみ)	精白米(自校)	59	コッペパン(袋入り)牛乳チリコンカン切り干し大根のサラダいちごジャム(小中のみ)	コッペパン	幼 30	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	麦ごはん牛乳かたくちいわしの南蛮漬けおひたしうちこみ汁	精白米(委託)	60
	米粒麦 自校	6		コッペパン	小1 40		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(委託)	70
	牛赤肉 スライス	15		コッペパン	小2・3 50		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6
	油揚げ	5		コッペパン	小4 60		米粒麦 委託	7		(冷)ハンバーグ(ボイル)	幼・小 60		米粒麦 委託	7
	人参	5		コッペパン	小5～中 70		豚赤肉スライス	20		(冷)ハンバーグ(ボイル)	中 80		牛乳	206
	つきこんにやく(ハーフ)	5		牛乳	206		生姜	2		キャベツ	35		牛乳	206
	(冷)むぎ枝豆	5		豚赤肉ミンチ	20		濃口醤油	1		人参	10		(冷)かたくちいわし 粉付き	35
	(乾)ひじき	1		(冷)白いんげん豆	20		清酒	1		ゆで塩	0.5		なたね油	4
	サラダ油	0.8		(冷)金時豆	15		(冷)紫いか 短冊	10		(袋)濃厚ソース	10		細ねぎ	2
	濃口醤油	3		じゃがいも	55		清酒	1		ベーコン スライス	8		食酢	3.5
	清酒	2		玉葱	40		(レト)うずら卵	25		(缶)クリームコーン	20		濃口醤油	2.5
	砂糖(上白糖)	1		(袋)トマト水煮	8		白菜	30		(缶)ホールコーン	5		砂糖(上白糖)	2.5
	食塩	0.5		にんにく	1		玉葱	30		玉葱	40		みりん	0.9
	牛乳	206		パセリ	0.8		(レト)たけのこボイル(ホール)	15		人参	10		一味	0.01
	(冷)厚揚げ カット	40		サラダ油	1		人参	10		チンゲンサイ	5		水	1.3
	豚赤肉ミンチ	15		トマトケチャップ	6		ごま油	0.5		ごま油	0.5		もやし	30
	大根	60		砂糖(中双糖)	1.5		(レト)がらスープ	3		濃口醤油	1.5		小松菜	25
	人参	10		ウスターソース	1		濃口醤油	1.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		人参	7
	(冷)グリーンピース	5		赤ぶどう酒	1		食塩	0.5		食塩	1		濃口醤油	2.5
	生姜	0.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		こしょう	0.04		小麦粉	4		花かつお	1
	サラダ油	0.5		食塩	0.3		でんぷん	1		有塩バター	1		油揚げ	5
濃口醤油	3	チリパウダー	0.05	湯	55	サラダ油	2	生うどん さぬきの夢2009	20					
砂糖(上白糖)	2	湯	30	牛乳	○ 206	(レト)がらスープ	4	大根	15					
清酒	1	きゅうり	10	もやし	25	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	人参	8					
みりん	1	(乾)切干し大根	5	きゅうり	15	食塩	0.6	中ねぎ	5					
でんぷん	0.5	人参	5	人参	7	こしょう	0.04	しいたけ スライス	5					
だし汁	10	(缶)ホールコーン	5	(乾)はるさめ カット	5	ローリエ	0.1	調理用牛乳	6					
型抜きかまぼこ(桜)	6	(乾)刻み昆布	0.5	濃口醤油	2	生クリーム	2	甘みそ	5					
玉葱	25	食酢	2.7	濃口醤油	2	水	75	だし煮干し	4					
(乾)そうめん	3	濃口醤油	2.5	食酢	2	清見オレンジ	50	水	150					
中ねぎ	5	砂糖(上白糖)	1.2	砂糖(上白糖)	1.6									
だし削り節 鯖抜き	4	サラダ油	0.5	砂糖(上白糖)	1									
だし昆布	1	ごま油	0.5	からし粉	0.06									
食塩	0.5	炒り白ごま	1											
淡口醤油	0.4	(袋)いちごジャム	15	さつまいも 角切り	50									
清酒	1			なたね油	4									
水	130			食塩	0.2									
(袋)黒豆とナッツ	小 10													
(袋)黒豆とナッツ	中 15													

22日(月)

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
牛乳	牛赤肉 スライス	20
	(冷)ひろうす ミニ	20
がんもどき	つきこんにやく	25
	洗いごぼう	15
とひじき	人参	10
	(冷)さやいんげん	8
のうま煮	(乾)ひじき	3
	サラダ油	1
のうま煮	濃口醤油	4
	砂糖(三温糖)	3
のうま煮	みりん	0.5
	だし汁	20
だいこんのみそ汁	油揚げ	5
	大根	30
のみそ汁	人参	10
	中ねぎ	5
のみそ汁	(乾)干しわかめ カット	0.5
	中みそ	6
のみそ汁	甘みそ	5
	だし煮干し	4
チーズ(小中のみ)	湯	120
	(個)チーズ 鉄強化	15

23日(火)

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
牛乳	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
あさりの佃煮(小中のみ)	濃口醤油	4
	砂糖(中双糖)	3
あさりの佃煮(小中のみ)	清酒	3
	食塩	0.1
あさりの佃煮(小中のみ)	湯	5
	(レト)まぐろ油漬	8
あさりの佃煮(小中のみ)	上乾ちりめん	3
	小松菜	25
あさりの佃煮(小中のみ)	もやし	40
	濃口醤油	2.5
あさりの佃煮(小中のみ)	ボン酢	0.7
	砂糖(上白糖)	0.5
あさりの佃煮(小中のみ)		
	(個)あさり佃煮	8