



7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)			11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(丸型)	50	ごはん	精白米(委託・白)	70	梅ちりめんごはん	精白米(自校)	67.5	中華丼(ごはん)	精白米(委託・白)	70	カレーピラフ	精白米(自校)	60
	コッペパン(丸型)	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80		鶏肉 胸・皮なしカット	9
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	梅ちりめん	3	牛乳	牛乳	206	牛乳	鶏肉 もも・皮なしカット	6
	(冷)おからハンバーグ	小 50		豚赤肉ミンチ	18		牛乳	206		牛乳	206		玉ねぎ 皮むき	10
おからハンバーグ	(冷)おからハンバーグ	中 60	焼き豆腐の味噌煮	(冷)焼き豆腐カット	65	牛乳	牛肉スライス	30	牛乳	豚肉スライス	30	ズッキーニのコンソメスープ	(冷)むき枝豆	5
	(袋)トマトケチャップ	8		玉ねぎ 皮むき	40		清酒	1		濃厚醤油	1.5		濃厚醤油	1.5
蒸し野菜	キャベツ	30	いんげんのごま酢和え	人参	10	磯香和え	清酒	1	牛乳	清酒	1	プリン(中のみ)	有塩バター	0.26
	人参	5		(冷)むき枝豆	7		人参	15		玉ねぎ 皮むき	40		玉ねぎ 皮むき	20
クラムチャウダー	(レト)あさりむき身	8	いんげんのごま酢和え	(乾)干しいたけ スライス	1	磯香和え	つきこんにやく(ハーフ)	20	牛乳	(レト)うずら卵	15	プリン(中のみ)	こしょう	0.03
	白ぶどう酒	1		おろし生姜	0.3		人参	15		人参	15		人参	8
クラムチャウダー	ベーコン スライス	12	いんげんのごま酢和え	おろしにんにく	0.2	磯香和え	(冷)むき枝豆	5	牛乳	玉ねぎ 皮むき	20	プリン(中のみ)	カレー粉	0.6
	じゃがいも 皮むき 角切り	20		ごま油	1		濃口醤油	3.4		しいたけ スライス	5		しいたけ スライス	5
クラムチャウダー	玉ねぎ 皮むき	30	いんげんのごま酢和え	赤みそ	4	磯香和え	濃口醤油	2.1	牛乳	(レト)たけのこ水煮(短冊切り)	10	プリン(中のみ)	ウスターソース	1
	人参	7		清酒	2		砂糖(中双糖)	2.1		サラダ油	1		サラダ油	1
クラムチャウダー	しめじ	8	いんげんのごま酢和え	濃口醤油	1.5	磯香和え	でんぷん	0.5	牛乳	ごま油	0.5	プリン(中のみ)	じゃがいも 皮むき 角切り	50
	(冷)むき枝豆	3		砂糖(三温糖)	1.2		湯	10		(レト)がらスープ	3		濃口醤油	1.5
クラムチャウダー	サラダ油	1	いんげんのごま酢和え	でんぷん	0.5	磯香和え	小松菜	17	牛乳	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	プリン(中のみ)	玉ねぎ 皮むき	15
	(冷)白いんげん豆ペースト	15		湯	20		太もやし	28		ごま油	0.5		玉ねぎ 皮むき	15
クラムチャウダー	調理用牛乳	20	いんげんのごま酢和え	(冷)さやいんげん	20	磯香和え	人参	5	牛乳	食塩	0.4	プリン(中のみ)	オリーブ油	0.3
	生クリーム	0.5		太もやし	25		(乾)味付けもみのり	1.2		食塩	0.4		食塩	0.4
クラムチャウダー	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	いんげんのごま酢和え	食酢	2	磯香和え	濃口醤油	1.2	牛乳	でんぷん	1.5	プリン(中のみ)	ドライパセリ	0.01
	食塩	0.2		濃口醤油	2		湯	40		湯	40		湯	40
クラムチャウダー	こしょう	0.02	いんげんのごま酢和え	砂糖(上白糖)	1	磯香和え	砂糖(上白糖)	1	牛乳	小さいわし	35	プリン(中のみ)	キャベツ	20
	ローリエ	0.1		(乾)炒り白ごま(500g)	1.2		湯	10		なたね油 ローリー	7		なたね油 ローリー	7
クラムチャウダー	コーンスターチ	0.5	いんげんのごま酢和え	すりごま	1.2	磯香和え	湯	10	牛乳	なたね油 ローリー	7	プリン(中のみ)	エリンギ カット	10
	湯	30		(袋)梨	30		湯	10		湯	10		湯	10
クラムチャウダー			いんげんのごま酢和え			磯香和え			牛乳			プリン(中のみ)	食塩	0.3
クラムチャウダー			いんげんのごま酢和え			磯香和え			牛乳			プリン(中のみ)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
クラムチャウダー			いんげんのごま酢和え			磯香和え			牛乳			プリン(中のみ)	ローリエ	0.1
クラムチャウダー			いんげんのごま酢和え			磯香和え			牛乳			プリン(中のみ)	(個)プリン 鉄強化	60

14日(月)			15日(火)			16日(水)			17日(木)			18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
小型 コッペパン	コッペパン	30	ごはん	精白米(委託・白)	70	コッペパン	コッペパン	50	さつまいも ごはん	精白米(自校)	75	ごはん	精白米(自校)	68
	コッペパン	30		精白米(委託・白)	80		コッペパン	50		さつまいもカット(角切り)	30		精白米(自校)	75
牛乳	牛乳	○ 206	牛乳	牛乳	○ 206	牛乳	牛乳	○ 206	牛乳	牛乳	○ 206	牛乳	牛乳	○ 206
	スパゲティ(ハーフ)	35		(冷)あじ開きフライ	小 40		鶏肉 胸・皮なしカット	12		鶏肉 もも・皮なしカット	8		てんぷら	15
牛乳	ゆで塩	1.3	あじフライ	(冷)あじ開きフライ	中 50	パン	かぼちゃ カット皮付	30	切干大根の 含め煮	油揚げ	5	じゃがいも のそぼろ煮	玉ねぎ 皮むき	40
	(レト)まぐろ油漬	15		なたね油 ローリー	7		玉ねぎ 皮むき	40		しめじ	15		切干し大根	8
ひじき	ベーコン スライス	6.5	ゆかり 和え	きゅうり	20	キン	サラダ油	1	つくね汁	人参	7	えんどう ごま和え	人参	15
	玉ねぎ 皮むき	30		赤じそ粉	0.5		調理用牛乳	30		(冷)さやいんげん	5		(冷)むき枝豆	5
パゲティ	エリンギ カット	8	豆腐 のみそ汁	濃口醤油	1.2	シチュー	(冷)白いんげん豆ペースト	10	納豆	(乾)炒り白ごま	0.5	納豆	濃口醤油	3.4
	有塩バター	1		(冷)豆腐カット	25		生クリーム	1		(乾)炒り白ごま	0.5		ごま油	0.5
れんこん のサラダ	濃口醤油	1.5	大豆 のみそ汁	玉ねぎ 皮むき	20	アーモンド サラダ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	納豆	みりん	1.5	納豆	砂糖(中双糖)	2.1
	食塩	0.3		人参	5		食塩	0.4		食塩	0.4		清酒	1
れんこん のサラダ	こしょう	0.04	ひじきの り	中ねぎ	5	マーガリン	こしょう	0.02	納豆	砂糖(上白糖)	1	納豆	でんぷん	0.5
	サラダ油	0.2		甘みそ	6		ローリエ	0.1		だし汁	20		みりん	1.5
れんこん のサラダ	れんこん いちょう切り	20	ひじきの り	中みそ	2	マーガリン	コーンスターチ	0.5	納豆	清酒	1	納豆	キャベツ	25
	きゅうり	25		だし煮干し	3		湯	30		砂糖(上白糖)	1		さつまいも	20
れんこん のサラダ	人参	5	ひじきの り	湯	95	マーガリン	キャベツ	20	納豆	だし汁	20	納豆	たくあん 刻み	5
	(レト)ホールコーン	7		(袋)ひじきのり	10		きゅうり	20		人参	5		人参	7
れんこん のサラダ	サラダ油	1	ひじきの り			マーガリン	人参	5	納豆	おろし生姜	0.1	納豆	(個)納豆	小 30
	砂糖(上白糖)	0.7					食酢	2		サラダ油	0.5		中みそ	5
れんこん のサラダ	食酢	2.25	ひじきの り			マーガリン	濃口醤油	2	納豆	中みそ	5	納豆		
	すだち酢	0.25					砂糖(上白糖)	0.5		だし煮干し	3		水	100
れんこん のサラダ	食塩	0.15	ひじきの り			マーガリン	アーモンド(粉)	1.2	納豆			納豆		
	こしょう	0.02					アーモンド(刻み)	1.2						
れんこん のサラダ			ひじきの り			マーガリン	(DP)はちみつ&マーガリン	11	納豆			納豆		



28日(月)			29日(火)			30日(水)								
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	キムチごはん	精白米(自校)	60	ごはん	精白米(委託・白)	70						
	コッペパン	50		豚肉スライス	15		精白米(委託・白)	80						
牛乳	牛乳	○ 206	おろし生姜	0.8	牛乳	牛乳	○ 206							
	豚肉スライス	20	淡口醤油	1.2		豚肉スライス	20							
牛乳	玉ねぎ 皮むき	40	(レト)白菜キムチ(ごはん用)	20	清酒	1								
	じゃがいも 皮むき 角切り	30	人参	5	鶏卵	20								
クリームシチュー	人参	7	(冷)むき枝豆	3	(乾)高野豆腐 サイコロ	13								
	しめじ	10	ごま油	0.1	玉ねぎ 皮むき	30								
かみかみサラダ	(冷)むき枝豆	3	清酒	1.6	人参	10								
	小麦粉	5	淡口醤油	2.7	(冷)さやいんげん	10								
ブルーベリージャム	有塩バター	3	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	(乾)干しいたけ スライス	1								
	サラダ油	2	牛乳	○ 206	濃口醤油	3.4								
	サラダ油	1	(冷)小えび殻付き 粉付き	30	砂糖(三温糖)	2.2								
	(レト)がらスープ	3	なたね油 ローリー	7	食塩	0.3								
	食塩	0.7	(冷)豆腐カット	30	湯	60								
	こしょう	0.08	ベーコン スライス	5	サラダ油	1								
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	チンゲンサイ	25	(冷)ブロッコリー	10								
	調理用牛乳	20	エリンギ カット	10	太もやし	25								
	生クリーム	3	中ねぎ	5	人参	5								
	ピザ用チーズ	3	(レト)ホールコーン	5	(レト)まぐろ油漬	7								
	ローリエ	0.1	(レト)がらスープ	3	青じそドレッシング 乳・卵抜き	4.5								
	湯	70	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	(袋)いかなご佃煮	8								
	さきいか	3	濃口醤油	2										
	れんこん いちょう切り	15	食塩	0.3										
	きゅうり	15	こしょう	0.03										
	人参	5	清酒	1										
	(レト)ホールコーン	5	でんぷん	0.1										
	砂糖(上白糖)	0.5	ごま油	0.1										
	濃口醤油	1.5	湯	100										
	食酢	2												
	ごま油	0.5												
	(乾)すりごま	1												
	(袋)ブルーベリージャム 食物繊維強化	15												