

1日(火)			2日(水)			3日(木)			4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
麦ごはん 牛乳 厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め ごまあえ ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)	62	黒糖パン 牛乳 豚肉の角煮 ゴーヤチャンプルー わかめとうずら卵のスープ シークワーサーゼリー(小中のみ)	黒糖パン	50	ガバオライス(麦ごはん) 牛乳 ビーフンスープ	精白米(委託)	60	麦ごはん 牛乳 がんもどきとひじきのうま煮 もろみあえ	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68		黒糖パン	50		精白米(委託)	70		精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6		粉黒糖	7.5		米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7		粉黒糖	7.5		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	豚肉赤身ミンチ	15		豚肉赤身(3cm角)	30		豚肉赤身ミンチ	25		牛肉(2×2cmスライス)	20
	清酒	2		豚肉並(3cm角)	20		鶏肉 ひき肉	25		(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20
	生姜	0.6		サラダ油	1		玉葱	40		つきこんにやく	25
	にんにく	0.2		(乾)早煮昆布(カット)	0.8		なす	15		洗いごぼう	15
	(冷)厚揚げ カット	50		生姜	0.8		赤パプリカ	9		人参	10
	玉葱	40		にんにく	0.3		黄パプリカ	9		(冷)さいいんげん	8
	チンゲンサイ	20		濃口醤油	2.5		ピーマン	8		(乾)ひじき	3
	人参	10		砂糖(中双糖)	2.5		にんにく	0.5		サラダ油	1
	たけのこ水煮(ホール)	8		清酒	2.5		スイートバジル 乾燥	0.04		濃口醤油	4
	しいたけ スライス	2		だし汁	15		サラダ油	1		砂糖(三温糖)	3
	ごま油	0.8					みりん	3		清酒	1
	赤みそ	3		ベーコン(短冊)	5		濃口醤油	2.5		みりん	0.5
	濃口醤油	2.2		豆腐	15		オイスターソース	1		湯	20
	砂糖(中双糖)	2		キャベツ	25		清酒	1		きゅうり	30
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6		もやし	15		砂糖(上白糖)	0.9		大根	20
でんぷん	1	ゴーヤ	15	食塩	0.4	人参	5				
豆板醤	0.03	人参	7	こしょう	0.02	人参	5				
湯	20	サラダ油	1	でんぷん	1	(袋)もろみみそ	5				
		濃口醤油	0.8	ごま油	0.7						
		ごま油	0.5								
		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	ボンレスハム 短冊 卵抜き	7						
		食塩	0.2	キャベツ	15						
		こしょう	0.03	玉葱	15						
		花かつお 1kg	0.5	チンゲンサイ	10						
				人参	7						
		(レト)うずら卵	25	ビーフン	5						
		玉葱	20	(レト)がらスープ	4						
		人参	5	濃口醤油	0.5						
		中ねぎ	5	サラダ油	0.5						
		(乾)干しわかめ カット	0.6	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3						
		(レト)がらスープ	1.5	ごま油	0.1						
		清酒	1	食塩	0.5						
		濃口醤油	0.8	こしょう	0.03						
		食塩	0.4	湯	130						
		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.1								
		だし削り節 鯖抜き	5								
		湯	120								
		(個)シークワーサーゼリー	50								

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				
麦ごはん	精白米(委託)	60	とりめし(麦入り)	精白米(自校)	55	コッペパン	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	いり黒豆の炊きこみごはん(麦入り)	精白米(自校)	55				
	精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		コッペパン	50		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5				
	米粒麦 委託	6		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	15		牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛肉(2×2cmスライス)	15				
	米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		米粒麦 委託	7		炒り黒豆	8				
牛乳	牛乳	206	牛乳	ごぼう(さががき・ごはん用)	7	牛乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12	牛乳	牛乳	206	牛乳	油揚げ	5				
				人参	7		清酒	2							人参	7		
さばの生姜煮	(冷)さばの生姜煮	小 50	牛乳	(冷)むき枝豆	5	鶏肉とレバーの香り揚げ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	豚肉の梅みそ煮	豚肉(3×3cmスライス)	50	牛乳	サラダ油	0.8				
	(冷)さばの生姜煮	中 70		サラダ油	1.5		清酒	2		生姜	0.5		濃口醤油	3	濃口醤油	3		
				濃口醤油	2.5		清酒	5		玉葱	40		清酒	2	清酒	2		
				砂糖(上白糖)	1.2		なたね油	5		しめじ	7		砂糖(上白糖)	1.5	砂糖(上白糖)	1.5		
ゆずの香りあえ	もやし	25	切り干し大根の煮物	食塩	0.5	アスパラガス	砂糖(中双糖)	3	粉ふきいも	中ねぎ	5	牛乳	食塩	0.5				
	キャベツ	20		だし昆布	1		濃口醤油	2.5		サラダ油	2		ねり梅	6.5	牛乳	206		
	きゅうり	20		牛乳	206		生姜	0.8		ねり梅	6.5		砂糖(上白糖)	2.5				
	(袋)ゆずかつおドレッシング	10		てんぷら	7		にんにく	0.8		砂糖(上白糖)	2.5		赤みそ	2	てんぷら	8		
みそ汁	油揚げ	7	だご汁	人参	10	アスパラガス	清酒	1.5	けんちん汁	濃口醤油	1	けんちん汁	(乾)茎わかめ カット	1.2				
	大根	20		切干し大根	8		豆板醤	0.05		濃口醤油	1		たけのこ水煮(ホール)	15	たけのこ水煮(ホール)	15		
	玉葱	10		炒り白ごま	1		湯	4		清酒	1		清酒	10	洗いごぼう	10		
	えのきたけ	10		(乾)刻み昆布	0.5		細ねぎ	1		炒り白ごま	0.5		炒り白ごま	1	つきこんにやく	10		
冷凍みかん(小中のみ)	人参	7	日向夏ゼリー(小中のみ)	炒り白ごま	1	アスパラガス	炒り白ごま	0.5	けんちん汁	じゃがいも	60	けんちん汁	人参	7				
	中ねぎ	5		(乾)刻み昆布	0.5		アスパラガス	20		じゃがいも	60		人参	5	人参	7		
	(乾)干しわかめ カット	0.6		ごま油	0.5		キャベツ	30		人参	5		ゆで塩	1.1	ごま油	1		
	中みそ	6		濃口醤油	2		(缶)ホールコーン	7		ゆで塩	1.1		豆腐	25	濃口醤油	3		
冷凍みかん(小中のみ)	甘みそ	5	日向夏ゼリー(小中のみ)	みりん	1	アスパラガス	(袋)マヨネーズ	小 8	けんちん汁	ゆで塩	1.1	けんちん汁	砂糖(砂糖(中双糖))	1.6				
	だし煮干し	4		砂糖(上白糖)	0.5		(袋)マヨネーズ	中 10		ゆで塩	1.1		みりん	1	砂糖(砂糖(中双糖))	1.6		
	水	120		だし汁	20								だし汁	5	みりん	1		
	(個)冷凍みかん	80													だし汁	5		
冷凍みかん(小中のみ)			日向夏ゼリー(小中のみ)	(冷)すいとん	25	アスパラガス	ボンレスハム 短冊 卵抜き	10	けんちん汁	豆腐	25	けんちん汁	洗いごぼう	13				
				なると(3mm)	7		玉葱	20		豆腐	25		洗いごぼう	13	つきこんにやく	10		
				油揚げ	7		チンゲンサイ	8		油揚げ	7		つきこんにやく	10	人参	7		
				つきこんにやく	10		人参	7		洗いごぼう	13		人参	7	中ねぎ	5		
冷凍みかん(小中のみ)			日向夏ゼリー(小中のみ)	中ねぎ	5	アスパラガス	(乾)たんめん	7	けんちん汁	濃口醤油	2	けんちん汁	濃口醤油	2				
				しいたけ スライス	5		(レト)がらスープ	4		濃口醤油	2		濃口醤油	2	濃口醤油	2		
				濃口醤油	2		濃口醤油	1		濃口醤油	2		食塩	0.5	食塩	0.5		
				食塩	0.4		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		だし削り節 鯖抜き	4		食塩	0.5	薄口醤油	2		
冷凍みかん(小中のみ)			日向夏ゼリー(小中のみ)	だし削り節 鯖抜き	4	アスパラガス	濃口醤油	1	けんちん汁	だし削り節	4	けんちん汁	清酒	1				
				だし昆布	1		濃口醤油	1		だし昆布	1		清酒	1	みりん	0.5		
				水	130		食塩	0.4		水	120		みりん	0.5	だし削り節 鯖抜き	4		
				(個)日向夏ゼリー	50		こしょう	0.06					だし昆布	1	だし削り節 鯖抜き	4		
冷凍みかん(小中のみ)			日向夏ゼリー(小中のみ)			アスパラガス	湯	130	けんちん汁			けんちん汁	水	130				
															けんちん汁			
																けんちん汁		
																	けんちん汁	

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		
小型 コッペパン 牛乳 アスパラ 入り クリーム ペンネ イタリアン サラダ オレンジ (小中のみ)	コッペパン	30	麦 ごは ん 牛乳 肉 じゃ が 野菜 の こん ぶ あ え あ さ り の 佃 煮 (小 中 の み)	精白米(委託)	60	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ゲ タ の か ら 揚 げ 夏 野 菜 の サ ラ ダ ト マ ト ス ー プ	コッペパン	50								
	コッペパン	30		精白米(委託)	70		コッペパン	50								
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206	冷)舌平目の澱粉付き なたね油	45 5						
	ペンネ	25		米粒麦 委託	7		牛乳	206	食塩	0.1						
	ベーコン(短冊)	5					豚肉(3×3cmスライス)	30	きゅうり	25						
	(冷)あさりむき身	10					じゃがいも	80	アスパラガス	20						
	白ぶどう酒	1					玉葱	50	(缶)ホールコーン	8						
	アスパラガス	15					つきこんにやく	25	(袋)焼煎ごまドレッシング	10						
	人参	15					人参	10	(冷)白いんげん豆	10						
	しめじ	12					(冷)むき枝豆	5	ベーコン(短冊)	5						
	パセリ	0.5					サラダ油	1	玉葱	30						
	にんにく	0.3					濃口醤油	4	トマト水煮	20						
	サラダ油	1					砂糖(中双糖)	3	人参	10						
	小麦粉	3					清酒	3	マカロニ(シエル)	5						
	サラダ油	2					食塩	0.1	(袋)がらスープ	4						
	バター	1					湯	5	サラダ油	1						
	チキンコンソメ	0.8					きゅうり	20	濃口醤油	0.5						
	食塩	0.5					人参	7	チキンコンソメ	0.3						
	こしょう	0.03					切干し大根	5	食塩	0.4						
	ピザ用チーズ	3					(缶)ホールコーン	5	こしょう	0.03						
調理用牛乳	25			(乾)刻み昆布	0.5	湯	120									
湯	105			(袋)棒々鶏ドレッシング	10											
キャベツ	25			(レト)あさり佃煮	10											
きゅうり	25															
(缶)ホールコーン	5															
赤パプリカ	5															
(袋)イタリアンドレッシング	10															
オレンジ	50															