

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				
			ごはん	精白米(自校)	68	親子どんぶり(麦ごはん)	精白米(委託)	60	麦ごはん	精白米(委託)	60	大豆ごはん	精白米(自校)	60	
				精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		精白米(委託)	70		牛肉(2×2cmスライス)	15	
				牛乳	牛乳		206	米粒麦 委託		6	米粒麦 委託		6	清酒	0.6
					豚肉(2×2cmスライス)		25	米粒麦 委託		7	米粒麦 委託		7	(レト)蒸大豆 国産	13
				豚肉とごぼうの煮物	清酒		1	牛乳		206	牛乳		206	油揚げ	3
					おろし生姜		0.1	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		18	小さいわし		35	人参	7
				ごぼうの煮物	(冷)厚揚げ カット		30	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12	なたね油		7	(冷)むき枝豆	5
					たけのこ水煮(乱切り)		20	鶏卵		25	食酢		3.8	サラダ油	1
				キャベツのおひたし	ごぼう(斜め切り)		25	皮むき玉葱		50	濃口醤油		2.5	薄口醤油	2.5
					人参		15	人参		10	砂糖(上白糖)		3	砂糖(上白糖)	1
				あさりの佃煮	しめじ		10	干しいたけ(スライス)		1	湯		4	食塩	0.8
					(冷)さやいんげん		7	中ねぎ		5	(冷)厚揚げ カット		15	出し昆布	0.5
					サラダ油		1	濃口醤油		4.5	つきこん(やく(ハーフ))		20	牛乳	206
					濃口醤油		4.7	みりん		3	てんぷら		15	豚肉(2×2cmスライス)	10
					砂糖(中双糖)		2.5	砂糖(上白糖)		1.5	ごぼう(ささがき)		20	ごぼう(ささがき)	30
					ごま油		0.1	清酒		1	人参		5	人参	5
					湯		20	食塩		0.5	(冷)むき枝豆		5	(乾)茎わかめ カット	1.8
								でんぷん		0.8	(レト)芽ひじき水煮		22	(冷)むき枝豆	6
				キャベツ				20		削り節 だし用	1.5		サラダ油	1	炒り白ごま
					太もやし		25	出し昆布		0.5	濃口醤油		2.6	ごま油	0.5
					人参		5	湯		50	砂糖(三温糖)		1.4	濃口醤油	2.7
					濃口醤油		1.2	(冷)かぼちゃフライ		52	みりん		0.5	砂糖(中双糖)	1.3
					花かつお(碎片)		1	なたね油		6	水		10	みりん	0.4
	(個)あさり佃煮	8	(個)小魚入りアーモンド	8	小松菜	15	だし汁	10							
					小松菜	15	皮むき玉葱	25							
					太もやし	30	ふしめん	3							
					花かつお(碎片)	1	油揚げ	5							
					濃口醤油	1.2	干しわかめ(カット)	0.5							
							中ねぎ	5							
							中みそ	5							
							白みそ	2							
							削り節 だし用	3							
							出し昆布	1							
							水	110							
							(個)ココアワッフル	28							

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	50	麦 ご は ん	精白米(委託)	60	ご は ん	精白米(自校)	68	麦 ご は ん	精白米(委託)	60	ご は ん	精白米(自校)	68			
	コッペパン	50		精白米(委託)	70		精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		精白米(自校)	75			
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7			
				米粒麦 委託	7												
	牛 乳	(冷)肉だんご	40	牛 乳	牛乳	206	牛 乳	豚肉(3×3cmスライス)	45	牛 乳	牛乳	206	牛 乳	豚肉ミンチ	20		
		(冷)ひよこ豆水煮	10						おろし生姜		1.5					清酒	1
	肉 団 子 の ス ー プ 煮	じゃがいも 皮むきカット	35	じゃ が い も の そ ぼ ろ 煮	牛肉ミンチ	10	豚 肉 の し よ う が 焼 き	おろしにんにく	0.2	じゃ が い も と ア ス パ ラ ガ ス の 旨 煮	豚肉(2×2cmスライス)	20	野 菜 の ご ま ド レ ッ シ ン グ 和 え	(冷)豆腐(カット)	65		
		皮むき玉葱	30		豚肉ミンチ	15		濃口醤油	4		清酒	2		ベーコン(短冊)	7	皮むき玉葱	40
		人参	12		清酒	1		清酒	1		砂糖(上白糖)	1		じゃがいも 皮むきカット	70	人参	10
		しめじ	8		じゃがいも 皮むきカット	70		砂糖(上白糖)	1		みりん	0.5		皮むき玉葱	35	たけのこ水煮(短冊切り)	10
おろし生姜		0.3	つきこんにやく(ハーフ)		40	サラダ油		2	サラダ油		2	人参		10	(冷)むき枝豆	5	
サラダ油		0.5	人参		15	皮むき玉葱		40	エリンギ カット		10	アスパラガス		15	きくらげ(せん切り)	0.5	
(レト)がらスープ		3	(冷)むき枝豆		5	エリンギ カット		10	かぼちゃ生カット		20	サラダ油		0.5	おろし生姜	1	
濃口醤油		0.8	サラダ油		1				えのきたけカット		10	濃口醤油		3	おろしにんにく	0.8	
チキンコンソメ		0.4	濃口醤油		3.5	かぼちゃのみそ汁		20	皮むき玉葱		20	湯		10	サラダ油	1	
食塩		0.3	砂糖(中双糖)		1.9	日向夏ゼリー		50	油揚げ		7	小松菜		15	トマトケチャップ 1kg	6	
野 菜 サ ラ ダ	こしょう	0.03	湯	8			中ねぎ	3	濃口醤油	1.2	濃口醤油	3.5	(レト)がらスープ	3			
	湯	90					白みそ	2	湯		赤みそ	2.5	赤みそ	2.5			
	太もやし	20	キャベツ	20			煮干し だし用	3	小松菜	15	太もやし	30	砂糖(三温糖)	0.8			
	きゅうり	25	太もやし	25			水	100	太もやし	30	濃口醤油	1.2	チキンコンソメ	0.45			
	(レト)ホールコーン	7	人参	5			(個)日向夏ゼリー	50	濃口醤油	1.2	花かつお(碎片)	1.2	食塩	0.1			
	サラダ油	1.5	たくあん(刻み)	5					花かつお(碎片)	1.2	(袋)あさり佃煮	8	豆板醤	0.15			
	(冷)レモン果汁	0.3	濃口醤油	1.2					(袋)あさり佃煮	8			ごま油	0.1			
	食酢	1.5	炒り白ごま 500g	1									ごま油	0.1			
	食塩	0.3											でんぷん	1			
	砂糖(上白糖)	0.8											湯	30			
チ ョ コ 大 豆 ク リ ー ム	こしょう	0.02											湯	30			
													(冷)さやいんげん	20			
	(袋)チョコ大豆クリーム	小 10											人参	20			
	(袋)チョコ大豆クリーム	中 15											(レト)ホールコーン	7			
													食酢	1.7			
													濃口醤油	2			
													砂糖(上白糖)	1.2			
													ごま油	0.8			
													炒り白ごま 500g	1			

