

| 1日(木) | | | 2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 |
| キムチごはん 牛乳 チヂミ ナムル うずら卵のスープ | 精白米(自校) | 60 | 夏野菜カレーライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ ヨーグルト | 精白米(自校) | 62 |
| | 豚肉赤身(2×2cmスライス) | 15 | | 精白米(自校) | 68 |
| | 生姜 | 0.8 | | 米粒麦 自校 | 6 |
| | 清酒 | 2 | | 米粒麦 自校 | 7 |
| | 白菜キムチ(ごはん用) | 15 | | | |
| | 人参 | 7 | | 牛乳 | 206 |
| | (冷)むき枝豆 | 5 | | | |
| | ごま油 | 1.5 | | 豚肉並(2×3cmスライス) | 20 |
| | 濃口醤油 | 1.5 | | (冷)豚レバーチップ | 8 |
| | 上白糖 | 0.8 | | 赤ぶどう酒 | 1.5 |
| | 食塩 | 0.4 | | 皮むき玉葱 | 40 |
| | チキンコンソメ | 0.4 | | じゃがいも | 20 |
| | | | | かぼちゃ生カット | 20 |
| | 牛乳 | 206 | | なす | 15 |
| | | | | サラダ油 | 1 |
| | (冷)チヂミ | 50 | | トマト水煮 | 15 |
| | | | | 皮むきミニ冬瓜 | 10 |
| | 太もやし | 30 | | 人参 | 5 |
| | 小松菜 | 20 | | (冷)むき枝豆 | 5 |
| | 人参 | 5 | | にんにく | 0.5 |
| | 炒り白ごま | 1 | | 生姜 | 0.2 |
| にんにく | 0.1 | サラダ油 | 2 | | |
| 食酢 | 2.2 | 小麦粉 | 5 | | |
| 濃口醤油 | 2.2 | サラダ油 | 5 | | |
| 上白糖 | 1.3 | カレー粉 | 1.1 | | |
| ごま油 | 1 | (レト)がらスープ | 4 | | |
| | | トマトケチャップ | 2 | | |
| ベーコン(短冊) | 5 | ウスターソース | 1.7 | | |
| (レト)うずら卵 | 20 | とんかつソース | 1 | | |
| 皮むき玉葱 | 25 | 濃口醤油 | 1 | | |
| チンゲンサイ | 15 | チャツネ 450g | 1 | | |
| 人参 | 5 | 食塩 | 0.7 | | |
| サラダ油 | 0.5 | こしょう | 0.04 | | |
| (レト)がらスープ | 3 | チキンコンソメ | 0.5 | | |
| チキンコンソメ | 0.5 | 湯 | 75 | | |
| 濃口醤油 | 1.2 | | | | |
| 食塩 | 0.8 | (乾)海藻ミックス | 1.2 | | |
| こしょう | 0.03 | キャベツ | 30 | | |
| 湯 | 120 | きゅうり | 15 | | |
| | | (レト)ホールコーン | 5 | | |
| | | 炒り白ごま | 1 | | |
| | | 食酢 | 2.5 | | |
| | | 濃口醤油 | 2.5 | | |
| | | 上白糖 | 1.5 | | |
| | | ごま油 | 0.5 | | |
| | | サラダ油 | 0.5 | | |
| | | | | | |
| | | (個)ヨーグルトFe強化 | 70 | | |

六条町 7月

5日(月)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|--|--------------------|--------------|
| オリ ーブ 地 鶏 の 親 子 丼 (麦 ご は ん) 牛 乳 厚 揚 げ の あ え も の ミ ニ ト マ ト さ つ ま い も チ ッ プ ス | 精白米(自校) | 62 |
| | 精白米(自校) | 68 |
| | 米粒麦 自校 | 6 |
| | 米粒麦 自校 | 7 |
| | 牛乳 | 206 |
| | オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2cm) | 35 |
| | 清酒 | 1 |
| | 鶏卵 | 25 |
| | 皮むき玉葱 | 50 |
| | 人参 | 15 |
| | 生しいたけ(スライス) | 4 |
| | 中ねぎ | 5 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | 濃口醤油 | 4.5 |
| | みりん | 3 |
| | 上白糖 | 2 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | 削り節 だし用 | 2 |
| | でんぷん | 1 |
| 湯 | 65 | |
| (冷)厚揚げ 2g/個 | 15 | |
| チンゲンサイ | 25 | |
| キャベツ | 15 | |
| 人参 | 5 | |
| 濃口醤油 | 2.5 | |
| 食酢 | 2 | |
| 上白糖 | 1.5 | |
| ごま油 | 0.5 | |
| ミニトマト | 30 | |
| (個)さつまいもチップス | 5 | |

6日(火)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|---|--------------|--------------|
| コ ッ ペ バ ン 牛 乳 白 身 魚 の ラ タ ト ウ イ ユ か け 蒸 し 枝 豆 コ ン ソ メ ス ー プ チ ー ズ | コッペパン | 50 |
| | コッペパン | 50 |
| | 牛乳 | 206 |
| | (チルド)メルルーサ角切 | 40 |
| | 清酒 | 2 |
| | 食塩 | 0.15 |
| | 皮むき玉葱 | 10 |
| | ズッキーニ | 5 |
| | なす | 5 |
| | にんにく | 0.5 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | トマトケチャップ 1kg | 4 |
| | トマトピューレ | 1.5 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | ウスターソース | 0.5 |
| | 赤ぶどう酒 | 0.3 |
| | 三温糖 | 0.3 |
| | 食塩 | 0.1 |
| | こしょう | 0.02 |
| | でんぷん | 0.3 |
| 湯 | 5 | |
| (冷)さやつき枝豆 | 20 | |
| 食塩 | 0.1 | |
| ベーコン(短冊) | 5 | |
| 皮むき玉葱 | 20 | |
| (冷)白いんげん豆 | 15 | |
| じゃがいも | 20 | |
| 人参 | 7 | |
| しめじ | 5 | |
| セロリー | 3 | |
| ローリエ | 0.1 | |
| (レト)がらスープ | 3 | |
| チキンコンソメ | 0.6 | |
| 食塩 | 0.3 | |
| こしょう | 0.03 | |
| 濃口醤油 | 0.3 | |
| 湯 | 115 | |
| キャンディチーズFe強化 | 小 10 | |
| キャンディチーズFe強化 | 中 15 | |

7日(水)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|---|-----------------|--------------|
| と う も ろ こ し と ツ ナ の 炊 き 込 み ご は ん 牛 乳 鶏 肉 の ご ま み そ ソ ー ス オ ク ラ の あ え も の 七 タ 汁 七 タ ゼ リ ー | 精白米(自校) | 62 |
| | 精白米(自校) | 68 |
| | 人参 | 5 |
| | (レト)ホールコーン | 8 |
| | (レト)まぐろ油漬 | 10 |
| | 濃口醤油 | 1 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | 清酒 | 1.5 |
| | 出し昆布 | 0.2 |
| | 水 | 10 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 鶏肉もも・皮なし(3×3cm) | 50 |
| | 食塩 | 0.2 |
| | 清酒 | 2 |
| | 中みそ | 3 |
| | 赤みそ | 1.5 |
| | 上白糖 | 1.5 |
| | 清酒 | 1.5 |
| | 生姜 | 0.3 |
| | 炒り白ごま | 1 |
| 湯 | 3 | |
| 太もやし | 20 | |
| キャベツ | 15 | |
| オクラ | 10 | |
| 人参 | 5 | |
| 食酢 | 2.2 | |
| 薄口醤油 | 1.5 | |
| 上白糖 | 1.2 | |
| 花かつお 1kg | 1 | |
| (冷)魚そうめん | 10 | |
| 油揚げ | 5 | |
| 型抜きかまぼこ(星) | 10 | |
| 皮むき玉葱 | 25 | |
| 人参 | 5 | |
| 中ねぎ | 5 | |
| 薄口醤油 | 0.5 | |
| 食塩 | 0.6 | |
| 削り節 だし用 | 4 | |
| 出し昆布 | 1 | |
| 湯 | 130 | |
| (個)七タゼリー | 40 | |

8日(木)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|--|--------------------|--------------|
| 発 芽 玄 米 ご は ん 牛 乳 い か の 磯 辺 揚 げ オ リ ー ブ 地 鶏 と 高 野 豆 腐 の う ま 煮 ご ま あ え ひ じ き の り | 精白米(自校) | 62 |
| | 精白米(自校) | 68 |
| | 発芽玄米 | 6 |
| | 発芽玄米 | 7 |
| | 牛乳 | 206 |
| | (冷)紫いか(2×4cm) | 40 |
| | 天ぷら粉 乳・卵抜き | 5 |
| | 青のり粉 | 0.2 |
| | 水 | 10 |
| | なたね油 ローリー | 4 |
| | オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2cm) | 15 |
| | 高野豆腐(サイコロ) | 12 |
| | 皮むき玉葱 | 20 |
| | 人参 | 7 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.3 |
| | (冷)さやいんげん | 4 |
| | 濃口醤油 | 2 |
| | 三温糖 | 1.5 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | 清酒 | 0.5 |
| 削り節 だし用 | 1.5 | |
| 湯 | 50 | |
| 太もやし | 25 | |
| 小松菜 | 25 | |
| (レト)ホールコーン | 5 | |
| 炒り白ごま | 1.5 | |
| 濃口醤油 | 2.2 | |
| 上白糖 | 1.2 | |
| (袋)ひじきのり | 10 | |

9日(金)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|--|------------------|--------------|
| コ ッ ペ バ ン (装 入 り) 牛 乳 ズ ッ キ ー ニ の ス ー プ 煮 野 菜 の ソ テー ミ ル ク コ コ ア ビ ー ン ズ | (個)冷凍コッペパン | 小1~4 70 |
| | (個)冷凍コッペパン | 小5~中 90 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) | 21 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | 14 |
| | 皮むき玉葱 | 35 |
| | じゃがいも | 30 |
| | ズッキーニ | 15 |
| | 人参 | 10 |
| | (冷)エリンギカット | 7 |
| | セロリー | 2 |
| | サラダ油 | 1 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | (レト)がらスープ | 4 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.03 |
| | チキンコンソメ | 0.4 |
| | ローリエ | 0.1 |
| | 湯 | 70 |
| | ベーコン(短冊) | 7 |
| アスパラガス | 15 | |
| キャベツ | 30 | |
| 人参 | 5 | |
| 赤パプリカ | 5 | |
| (レト)ホールコーン | 5 | |
| サラダ油 | 1 | |
| 食塩 | 0.3 | |
| こしょう | 0.03 | |
| 濃口醤油 | 0.2 | |
| (冷)大豆水煮 | 20 | |
| でんぷん | 2 | |
| なたね油 | 3 | |
| ミルクココア | 3 | |

六条町 7月

| 12日(月) | | | 13日(火) | | | 14日(水) | | | 15日(木) | | | 16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 | | |
| ビビンバ(麦ごはん) 牛乳 トック入りわかめスープ 冷凍みかん | 精白米(自校) | 62 | コッペパン 牛乳 ささみのコーンフライ カレー かぼちゃのポタージュ すもも | コッペパン | 50 | 麦ごはん 牛乳 香川県産さわらの塩焼き かみかみあえ 厚揚げとひじきのうま煮 ふりかけ | 精白米(自校) | 62 | スタミナごはん 牛乳 きゅうりのあえもの つみれ汁 ゴーヤチップス | 精白米(自校) | 60 | 食パン(袋入り) 牛乳 小いわしのレモンソースかけ 大豆のカレー煮 焼きとうもろこし いちごジャム | (冷)食パン 6枚切り1枚 | 小 57 | | |
| | 精白米(自校) | 68 | | コッペパン | 50 | | 精白米(自校) | 68 | | 牛肉(2×2cmスライス) | 15 | | (冷)食パン 8枚切り2枚 | 中 85 | | |
| | 米粒麦 自校 | 6 | | 牛乳 | 206 | | 米粒麦 自校 | 6 | | 清酒 | 0.8 | | 牛乳 | 206 | | |
| | 米粒麦 自校 | 7 | | 冷)鶏ささみコーンフライ | 小 40 | | 米粒麦 自校 | 7 | | (冷)油揚げカット | 4 | | 人参 | 5 | (冷)かたくちいわし澱粉付き | 25 |
| | 牛乳 | 206 | | 冷)鶏ささみコーンフライ | 中 50 | | 牛乳 | 206 | | 人参 | 5 | | ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ) | 5 | なたね油 ローリー | 3 |
| | 牛肉(3×2cmスライス) | 45 | | なたね油 ローリー | 4 | | (冷)さわら | 小 50 | | (冷)むき枝豆 | 5 | | (冷)むき枝豆 | 5 | 上白糖 | 2 |
| | 濃口醤油 | 3.5 | | キャベツ | 25 | | (冷)さわら | 中 70 | | にんにく | 0.4 | | にんにく | 0.4 | 濃口醤油 | 1.5 |
| | 三温糖 | 1.5 | | きゅうり | 15 | | 清酒 | 1 | | 干しいたけ(スライス) | 0.2 | | サラダ油 | 0.4 | 濃口醤油 | 1.8 |
| | 清酒 | 1 | | 赤パプリカ | 3 | | 食塩 | 0.3 | | サラダ油 | 0.4 | | 濃口醤油 | 1.8 | 上白糖 | 0.7 |
| | にんにく | 1.5 | | 黄パプリカ | 3 | | さきいか 1kg | 5 | | 食塩 | 0.3 | | 上白糖 | 0.7 | 清酒 | 0.8 |
| | 中ねぎ | 3 | | (冷)むき枝豆 | 5 | | チンゲンサイ | 15 | | きゅうり | 10 | | 清酒 | 0.8 | チキンコンソメ | 0.3 |
| | ごま油 | 1 | | りんご酢 | 2.3 | | 切干し大根 | 5 | | (レト)ホールコーン | 3 | | 食塩 | 0.1 | 食塩 | 0.1 |
| | 炒り白ごま | 2 | | サラダ油 | 1 | | きゅうり | 10 | | 食酢 | 2.2 | | 牛乳 | 206 | きゅうり | 30 |
| | 一味 | 0.01 | | 上白糖 | 1 | | (レト)ホールコーン | 3 | | 濃口醤油 | 2.3 | | 太もやし | 20 | 太もやし | 20 |
| | (冷)ほうれん草 | 20 | | 食塩 | 0.4 | | 食酢 | 2.2 | | 上白糖 | 1.2 | | (レト)ホールコーン | 5 | (レト)まぐろ油漬 | 10 |
| | 太もやし | 30 | | こしょう | 0.05 | | 濃口醤油 | 2.3 | | ごま油 | 0.5 | | (レト)まぐろ油漬 | 10 | 濃口醤油 | 0.5 |
| | 人参 | 7 | | ベーコン(短冊) | 5 | | 上白糖 | 1.2 | | 牛肉(3×3cmスライス) | 15 | | 濃口醤油 | 0.5 | 上白糖 | 1 |
| | 食酢 | 2.2 | | かぼちゃ生カット皮なし | 20 | | ごま油 | 0.5 | | (冷)厚揚げカット | 45 | | 上白糖 | 1 | 上白糖 | 1 |
| | 濃口醤油 | 2.5 | | 皮むき玉葱 | 25 | | つきこんにやく | 10 | | 人参 | 7 | | 食酢 | 1 | すだち酢 | 1 |
| | 上白糖 | 1.5 | | 人参 | 5 | | (冷)むき枝豆 | 4 | | (冷)むき枝豆 | 4 | | 食塩 | 0.2 | 食塩 | 0.2 |
| | サラダ油 | 1 | | (レト)白いんげん豆ペースト | 15 | | (乾)ひじき | 1.5 | | サラダ油 | 1 | | (冷)白身魚つみれ | 25 | 皮むき玉葱 | 20 |
| トック 国産米使用 | 15 | パセリ | 0.3 | サラダ油 | 1 | 濃口醤油 | 3.5 | 小松菜 | 10 | 人参 | 5 | | | | | |
| ボンレスハム(短冊)卵抜き | 5 | バター | 1 | (レト)がらスープ | 3 | 三温糖 | 2.5 | 人参 | 5 | 干しいたけ(スライス) | 0.3 | | | | | |
| 皮むき玉葱 | 25 | 調理用牛乳 | 20 | 食塩 | 0.4 | みりん | 0.5 | 油揚げ | 5 | 油揚げ | 5 | | | | | |
| チンゲンサイ | 15 | こしょう | 0.03 | こしょう | 0.03 | 湯 | 25 | 薄口醤油 | 2 | 濃口醤油 | 0.5 | | | | | |
| 干しわかめ(カット) | 0.5 | チキンコンソメ | 0.5 | チキンコンソメ | 0.5 | (袋)わかめふりかけ ソフト | 3 | 濃口醤油 | 0.5 | みりん | 0.5 | | | | | |
| サラダ油 | 0.5 | ごま油 | 0.2 | 湯 | 75 | | | みりん | 0.5 | 清酒 | 1 | | | | | |
| (レト)がらスープ | 3 | 湯 | 130 | すもも | 70 | | | 清酒 | 1 | 削り節 だし用 | 4 | | | | | |
| 濃口醤油 | 0.8 | | | | | | | 出し昆布 | 1 | 水 | 120 | | | | | |
| 食塩 | 0.4 | | | | | | | 水 | 120 | | | | | | | |
| こしょう | 0.03 | | | | | | | ゴーヤ スライス | 25 | | | | | | | |
| チキンコンソメ | 0.5 | | | | | | | 食塩 | 0.1 | | | | | | | |
| ごま油 | 0.2 | | | | | | | でんぷん | 3 | | | | | | | |
| 湯 | 130 | | | | | | | なたね油 ローリー | 4 | | | | | | | |
| (個)冷凍みかん | 80 | | | | | | | 濃口醤油 | 1.7 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 三温糖 | 1 | | | | | | | |
| | | | | | | | | みりん | 0.7 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 湯 | 5 | | | | | | | |

| 19日(月) | | |
|--------------|----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| ごはん | 精白米(自校) | 68 |
| | 精白米(自校) | 75 |
| 牛乳 | | 206 |
| | (冷)むきえび | 25 |
| えびと豆腐のチリソース煮 | 清酒 | 1.5 |
| | (冷)豆腐カット | 70 |
| 冷し中華風サラダ | 皮むき玉葱 | 35 |
| | 人参 | 10 |
| かえりアーモンド | たけのこ水煮(1/2カット) | 15 |
| | ピーマン | 5 |
| みかんジュース | 太ねぎ | 3 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.7 |
| かえりアーモンド | 生姜 | 0.5 |
| | にんにく | 0.2 |
| みかんジュース | ごま油 | 1 |
| | 上白糖 | 1.5 |
| かえりアーモンド | 濃口醤油 | 2 |
| | チキンコンソメ | 0.4 |
| みかんジュース | 食塩 | 0.1 |
| | トマトケチャップ 1kg | 15 |
| かえりアーモンド | 豆板醤 | 0.2 |
| | でんぷん | 1 |
| みかんジュース | 水 | 30 |
| | (冷)中華めん | 15 |
| かえりアーモンド | ローズハム(短冊)卵抜き | 5 |
| | 太もやし | 25 |
| みかんジュース | きゅうり | 15 |
| | 人参 | 7 |
| かえりアーモンド | 食酢 | 2.5 |
| | 濃口醤油 | 2.5 |
| みかんジュース | 上白糖 | 1.5 |
| | ごま油 | 1 |
| かえりアーモンド | からし粉 | 0.04 |
| | かえり | 5 |
| みかんジュース | アーモンド(四つ割) | 4 |
| | 上白糖 | 0.8 |
| かえりアーモンド | 濃口醤油 | 0.3 |
| | みりん | 1 |
| みかんジュース | 水 | 1 |
| | (個)みかんジュース | 125 |

| 20日(火) | | |
|---------|----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| わかめごはん | 精白米(自校) | 62 |
| | 精白米(自校) | 68 |
| 牛乳 | 米粒麦 自校 | 6 |
| | 米粒麦 自校 | 7 |
| 手作り揚げたこ | 炊き込みわかめ | 1.8 |
| | 牛乳 | 206 |
| みそ汁 | (冷)たこカット(2cm) | 20 |
| | キャベツ | 15 |
| みそ汁 | 中ねぎ | 3 |
| | 生姜(みじん切り) | 1 |
| みそ汁 | 小麦粉 | 20 |
| | (冷)液卵 | 6 |
| みそ汁 | 食塩 | 0.3 |
| | 粉かつお | 1 |
| みそ汁 | 青のり粉 | 0.2 |
| | 水 | 15 |
| みそ汁 | なたね油 ローリー | 3 |
| | (袋)中濃ソース | 8 |
| みそ汁 | 人参 | 25 |
| | きゅうり | 20 |
| みそ汁 | 玉葱 | 5 |
| | (レト)まぐろ油漬 | 10 |
| みそ汁 | りんご酢 | 2.5 |
| | サラダ油 | 1 |
| みそ汁 | 食塩 | 0.3 |
| | こしょう | 0.2 |
| みそ汁 | 上白糖 | 0.6 |
| | 油揚げ | 5 |
| みそ汁 | 豆腐 | 20 |
| | 大根 | 20 |
| みそ汁 | ごぼう(ささがき) | 7 |
| | (冷)えのきたけ2cmカット | 5 |
| みそ汁 | 中ねぎ | 5 |
| | 中みそ | 6 |
| みそ汁 | 白みそ | 5 |
| | 煮干し だし用 | 4 |
| みそ汁 | 湯 | 115 |
| | | |
| みそ汁 | | |
| | | |