

9日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
焼肉ピラフ	精白米(自校)	65	
	鉄強化米	0.5	
	牛肉(3×3cmスライス)	25	
	生姜	0.5	
	にんにく	0.6	
	牛乳	玉葱	10
		人参	7
	のりじゃこサラダ	(冷)むき枝豆 1kg	5
		サラダ油	0.5
		しょうゆ	2
上白糖		1.3	
清酒		1	
チキンコンソメ		0.5	
食塩		0.5	
豆板醤		0.1	
トック入りわかめスープ		牛乳	206
		上乾ちりめん	3
	もやし	25	
	レタス	20	
	きゅうり	15	
	人参	5	
	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	
	食酢	2.2	
	しょうゆ	1	
	上白糖	1	
ココアワッフル	サラダ油	0.5	
	ごま油	0.5	
	ロースハム(短冊)卵抜き	5	
	トック 国産米使用	20	
	玉葱	20	
	中ねぎ	3	
	干しわかめ(カット)	0.8	
	サラダ油	0.5	
	(袋)がらスープ	4	
	しょうゆ	0.8	
ココアワッフル 鉄分強化	食塩	0.4	
	こしょう	0.03	
	チキンコンソメ	0.3	
	ごま油	0.2	
	湯	140	
	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28	

10日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
年明け八菜うどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	豚肉赤身(3×3cmスライス)	20
	生姜	0.4
	清酒	1.5
	型抜きかまぼこ(梅)	5
	白菜	25
	玉葱	25
	大根	15
牛乳 えび入り金時かきあげ	金時人参	10
	もやし	10
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	中ねぎ	5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	4
	みりん	1
	食塩	0.5
	でんぷん	2
	煮干し だし用	5
ゆでブロックコーリ	水	110
	牛乳	206
	(冷)金時揚げ	40
	なたね油	4
	(生)ブロックコーリ(カット)県産	25
	ゆで塩	0.5
	(個)紅白いちごゼリー	40

11日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ダイシモンチ麦ごはん	精白米(自校)	65
	精白米(自校)	73
	もち麦	7
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	つきこんにやく	20
	洗いごぼう	15
	人参	10
がんもどきとひじきのうま煮	(冷)さやいんげん 500g	8
	たけのこ水煮(ホール)	7
	(乾)ひじき	3
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
	三温糖	3
	清酒	1
	みりん	0.5
	だし汁	20
	豚肉並(3×3cmスライス)	10
とん汁	油揚げ	5
	さつまいも(2cm角)	30
	大根	20
	人参	8
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	麦みそ	9
	煮干し だし用	4
	水	110

12日(金)

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
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	(冷)鯉2cm角切・皮付き骨なし	50
	生姜	1
	清酒	2
	しょうゆ	1
	食塩	0.1
さけのたつたあげ	米粉	4
	でんぷん	3
	なたね油	5
	きゅうり	25
	人参	7
	切干し大根	4.5
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.2
切りほし大根のあえもの	ごま油	0.7
	鶏卵	20
	大根	5
	大かぶ	5
	人参	5
	小松菜	5
	水菜	5
	白菜	5
	中ねぎ	5
	うすくちしょうゆ	1
七草汁	食塩	0.5
	でんぷん	0.5
	削り節 だし用	3
	出し昆布	0.5
	水	110

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
黒豆ごはん 牛乳	精白米(自校)	63	米粉パン 牛乳 ポークビー ンズ カラフルサ ラダ りんご(中 のみ) チーズ(中 のみ)	米粉パン	50	根菜カ レーライ ス(麦ご はん) 牛乳 ロメイ ンレタ スとち りめん のサラ ダ ヨーグ ルト	精白米(委託)	60	わかめ ごはん(麦 入り) 牛乳 こ うや ど う ふ の た ま ご と じ さ さ み と 冬 野 菜 の 香 り あ え	精白米(自校)	66	麦ご はん 牛乳 さ ば の ゆ ず み そ 煮 く き わ か め の あ え も の い も 煮	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	70		米粉パン	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70
	もち米	9		牛乳	206		米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6
	もち米	10		豚肉並(3×3cmスライス)	30		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7
	炒り黒豆	9		(冷)大豆水煮	35					炊き込みわかめ	1.9			
	清酒	2		じゃがいも	40		牛乳	206		鉄強化米	0.5			
	食塩	0.8		玉葱	40								牛乳	206
	牛乳	206		人参	13		豚肉並(3×3cmスライス)	25						
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9		パセリ	0.5		玉葱	40		牛乳	206			
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6		サラダ油	1		じゃがいも	30						
れんこん(いちよう5mm)	20	(袋)トマトビュール 1kg	6	人参	15									
つきこんにやく	10	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	れんこん(いちよう5mm)	15									
洗いごぼう	10	上白糖	1.2	洗いごぼう	10									
人参	7	ウスターソース	0.7	セロリ	5									
(冷)さやいんげん 500g	6	チキンコンソメ	0.6	にんにく	0.5									
ごま油	2	食塩	0.5	生姜	0.5									
しょうゆ	3	こしょう	0.05	サラダ油	1									
三温糖	1.2	湯	40	小麦粉	6									
みりん	1	(生)ブロッコリー(カット)県産	30	カレー粉	1									
炒り白ごま	1	キャベツ	20	サラダ油	4									
一味	0.01	人参	5	(袋)がらスープ	4									
湯	5	(缶)ホールコーン	5	(袋)トマトケチャップ 1kg	2									
		食酢	3.3	ウスターソース	1.3									
		サラダ油	1.3	とんかつソース	1									
		上白糖	1	しょうゆ	1									
		食塩	0.4	チャツネ 450g	1									
		こしょう	0.03	赤ぶどう酒	1									
		りんご	40	食塩	0.6									
				こしょう	0.04									
				チキンコンソメ	0.4									
				湯	80									
				上乾ちりめん	2									
				ロメインレタス	35									
				大根	25									
				人参	5									
				(缶)ホールコーン	5									
				しょうゆ	2.3									
				食酢	1.6									
				上白糖	1									
				サラダ油	0.5									
				ごま油	0.5									
				(個)ヨーグルト	70									

22日(月)			23日(火)			24日(水)			25日(木)			26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
セル フス ラッ ピー ジョー 牛乳 クラム チャウダー	コッペパン	50	麦 ごは ん 牛乳 ユー リン チー ビー フン サラ ダ う ず ら た ま ご 入 り 中 華 ス ー プ	精白米(委託)	60	い り こ め し 牛乳 ま ん ば の け ん ち ゃ ん う ち こ み 汁 わ さ ん ぼ ん と う	精白米(自校)	65	麦 ごは ん 味 つ け の り 牛乳 か た く ち い わ し の か ら あ げ 食 べ て 菜 の ゆ ず 香 あ え あ ん も ち ぞ う 煮	精白米(委託)	60	金 時 に ん じ ん の ピ ラ フ ( <small>麦入り</small> ) 牛乳 ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ ら り る れ レ タ ス の コ ン ソ メ ス ー プ 豆 乳 プ リ ン タ ル ト	精白米(自校)	59
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	6
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		かえり	3		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5
	豚肉並ミンチ	20		米粒麦 委託	7		油揚げ	5		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	牛肉ミンチ	10		牛乳	206		つきこんにやく	8		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		白ぶどう酒	1
	玉葱	25		鶏肉 胸・皮なし(2×2)	33		洗いごぼう	7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		ベーコン(短冊)	5
	人参	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2)	22		人参	7		(個)味付けのり(5枚)	2.5		玉葱	10
	(袋)トマト水煮	5		清酒	1		(冷)むき枝豆 1kg	5		牛乳	206		金時人参	10
	ピーマン	4		食塩	0.15		しょうゆ	4		(冷)かたくちいわし濃粉付き	35		(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.3		でんぷん	7		清酒	1.5		なたね油	4		にんにく	0.2
	(袋)トマケチャップ 1kg	8		なたね油	6		みりん	0.5		食塩	0.1		サラダ油	2
	ウスターソース	2		太ねぎ	4		食塩	0.4		出し昆布	1		チキンコンソメ	0.5
	小麦粉	1		生姜	0.5		牛乳	206		豆腐	30		食塩	0.5
	赤ぶどう酒	0.5		にんにく	0.3		豆腐	30		てんぷら	10		こしょう	0.03
	サラダ油	0.5		しょうゆ	3		てんぷら	10		(生)まんば	40		牛乳	206
	食塩	0.1		食酢	2.5		(生)まんば	40		サラダ油	0.8		ひじきとチーズのサラダ	6
	(冷)あさりむき身	10		上白糖	1.8		サラダ油	0.8		しょうゆ	2		ダイスチーズ(4mm角)生食用	6
	白ぶどう酒	1		ごま油	0.5		しょうゆ	2		みりん	0.5		キャベツ	30
	ベーコン(短冊)	5		もやし	25		みりん	0.5		ごま油	0.2		人参	10
	(レト)大豆ペースト 1kg	10		きゅうり	15		ごま油	0.2		だし汁	10		(乾)ひじき	1.5
	じゃがいも	30		人参	8		だし汁	10		豚肉並(3×3cmスライス)	10		(冷)レモン果汁 県産・500g	2
	玉葱	30		ビーフン	5		生しいたけ(スライス)県産・1kg	5		生うどん さぬきの夢	15		サラダ油	2
	白菜	15		しょうゆ	2.5		大根	15		大根	15		しょうゆ	2
	人参	7		食酢	2.5		金時人参	8		金時人参	8		上白糖	0.5
	しめじ	5		上白糖	1.3		中ねぎ	5		甘みそ	5		こしょう	0.02
パセリ	0.5	ごま油	0.8	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	清酒	1	ローズハム(短冊)卵抜き	5					
バター	0.5	からし粉	0.05	中みそ	5.5	煮干し だし用	4	玉葱	20					
(袋)がらスープ	4	(レト)うずら卵 1kg	20	甘みそ	5	水	120	じゃがいも	20					
コーンスターチ	1	玉葱	20	清酒	1	(個)和三盆糖	2	レタス	20					
チキンコンソメ	0.6	チンゲンサイ	10	煮干し だし用	4			マカロニ(シエル)	5					
食塩	0.55	人参	5	水	150			セロリ	3					
こしょう	0.05	えのきたけ	5					ローリエ	0.1					
調理用牛乳	30	(袋)がらスープ	4					サラダ油	0.5					
湯	45	サラダ油	0.5					(袋)がらスープ	4					
		しょうゆ	0.5					チキンコンソメ	0.3					
		チキンコンソメ	0.3					しょうゆ	0.3					
		食塩	0.4					食塩	0.3					
		こしょう	0.03					こしょう	0.03					
		湯	120					湯	120					
								(個)国産豆乳プリンタルト	25					

