

1日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
まごはん	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		
	牛乳	206
あつあげのあま酢煮	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	40
	皮むき玉葱	40
	たけのこ水煮(短冊切り)	20
	人参	12
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	おろしにんにく	0.5
	サラダ油	1
	食酢	2.5
	上白糖	3.3
	しょうゆ	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	1.7
切りぼし大根のごまあえ	(袋)トマトパウダー 200g	0.1
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.1
	でんぷん	1
	水	10
	切干し大根	4
	きゅうり	25
	(レト)ホールコーン 1kg	7
野菜マフィン	しょうゆ	2.3
	食酢	2
	上白糖	1
	炒り白ごま 500g	0.5
	すりごま	1.5
	(個)野菜マフィン	25

4日(月)			5日(火)			6日(水)			7日(木)			8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 牛乳 さばのみそ煮 ひじきのいり煮 いろいろあえ	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳 肉だんごのスープ煮 かみかみサラダ	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 さけのフライ あつあげとごぼうのうま煮 いそ香あえ	精白米(委託)	60	コッペパン 黒豆きなこクリーム 牛乳 とり肉とじやがいのトマト煮 ツナサラダ	コッペパン	50	ひじきごはん 牛乳 食べて菜のおひたし けんちん汁 ココアワッフル	精白米(自校)	65
	精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70		コッペパン	60		鉄強化米	0.5
	米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206		牛肉(2×2cmスライス)	15
	米粒麦 委託	7		(冷)肉だんご	30		米粒麦 委託	7		牛乳	206		油揚げ	5
	牛乳	206		チンゲンサイ	25		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		切りこんにやく(5×5×2.7cm)	5
	(冷)さばのみそ煮	小 50		皮むき玉葱	30		(冷)鮭フライ	小 50		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		人参	5
	(冷)さばのみそ煮	中 70		たけのこ水煮(短冊切り)	10		(冷)鮭フライ	中 60		白ぶどう酒	1		(乾)ひじき	1
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	8		人参	15		なたね油 ローリー	7		皮むき玉葱	40		サラダ油	0.5
	清酒	1		春雨(太め5cm)	3.5		(袋)濃厚ソース	10		皮むきじゃがいも(2cm)	45		うすくちしょうゆ	2.2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	15		おろし生姜	0.5		(冷)厚揚げ(カット)1kg	15		人参	12		清酒	2.3
	(乾)ひじき	2		サラダ油	1		つきこんにやく(ハーフ)	10		エリンギ(1×2×0.3cm)県産	8		上白糖	1
	ごぼう(さががき)	20		(袋)がらスープ 3kg	3		てんぷら	15		おろしにんにく	0.5		食塩	0.6
	人参	5		しょうゆ	1.8		ごぼう(さががき)	20		バター	0.5		しょうゆ	0.6
つきこんにやく(ハーフ)	10	チキンコンソメ	0.6	人参	5	(袋)トマト水煮 3kg	25	出し昆布	0.5					
(冷)むき枝豆 1kg	5	食塩	0.5	(冷)むき枝豆 1kg	5	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	牛乳	206					
サラダ油	1	こしょう	0.03	(乾)ひじき	1.8	赤ぶどう酒	1	食べて菜	17					
しょうゆ	2.8	湯	100	サラダ油	1	上白糖	0.8	太もやし	30					
三温糖	1	さきいか 1kg	3	しょうゆ	2.6	ウスターソース	0.7	しょうゆ	1.2					
みりん	0.5	れんこん(いちょう3mm)	15	三温糖	1.5	チキンコンソメ	0.6	花かつお(碎片)500g	1					
湯	10	きゅうり	15	みりん	0.5	食塩	0.4	(冷)豆腐(カット)1kg	20					
キャベツ	25	(レト)ホールコーン 1kg	7	水	9	こしょう	0.04	油揚げ	7					
太もやし	20	上白糖	0.5	小松菜	17	湯	30	大根	20					
人参	5	しょうゆ	1.5	太もやし	28	大根	20	里いも(1.5cm)	20					
華やかごはんの素 350g	2	食酢	2	人参	5	(レト)まぐろ油漬	20	中ねぎ	3					
しょうゆ	0.1	ごま油	0.5	味付けもみり(5~10mm幅)県産	1.2	きゅうり	20	しょうゆ	2					
		炒り白ごま 500g	1	しょうゆ	1.2	(レト)まぐろ油漬	7	食塩	0.5					
						かんきつドレッシング	4.5	清酒	1					
								みりん	1					
								削り節 だし用	3					
								出し昆布	1					
								水	100					
								(個)ココアワッフル 鉄分強化	28					

11日(月)			12日(火)			13日(水)			14日(木)			15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
冬 野 菜 カ レ ー ラ イ ス ( 麦 ご は ん ) 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ 小 に ぼ し	精白米(委託)	60	コッペパン	50	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	麦ごはん	精白米(委託)	60	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70	コッペパン	60	コッペパン	60	牛乳	精白米(委託)	70	牛乳	精白米(委託)	70	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6					牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	米粒麦 委託	6	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	7	牛乳	米粒麦 委託	7	米粒麦 委託	7
	豚肉並(3×3cmスライス)	20	牛乳	9	(冷)鶏レバー濃粉付き	15	牛乳	牛乳	206	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20	煮こみおでん	牛肉(3×3cmスライス)	20
	皮むき玉葱	35	牛乳	6	(冷)肉だんご	25	肉だんごとレバ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20	清酒	1	煮こみおでん	てんぷら	15
	皮むきかぶ	25	かぼ	7	なたね油 ローリー	7	肉だんごとレバ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20	れんこん(いちよう8mm)	15	煮こみおでん	(レト)うずら卵1kg	25
	れんこん(いちよう5mm)	15	ぼ	1	おろし生姜	0.8	肉だんごとレバ	おろし生姜	0.3	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	20	煮こみおでん	(冷)厚揚げ(カット)1kg	25
	人参	10	ち	30	おろしにんにく	0.8	肉だんごとレバ	(生)かぼちゃ(2×2cm)	30	金時にんじん	10	煮こみおでん	大根	25
	(冷)むき枝豆 1kg	5	ぬ	40	中双糖	2	肉だんごとレバ	皮むき玉葱	40	しょうゆ	15	煮こみおでん	三角こんにやく(ミニ)	20
	(袋)トマト水煮 3kg	5	だ	15	しめじ	1.8	肉だんごとレバ	皮むき玉葱	40	里いも(2cm)	5	煮こみおでん	人参	10
	おろしにんにく	0.5	ん	5	(冷)むき枝豆 1kg	1.5	肉だんごとレバ	(冷)むき枝豆 1kg	1.5	チヌ団子 冷凍(無償提供)	20	煮こみおでん	人参	10
	おろし生姜	0.3	ご	1	サラダ油	1	肉だんごとレバ	サラダ油	1	(乾)早煮昆布(カット)	1	煮こみおでん	(乾)早煮昆布(カット)	1
	サラダ油	1	は	2	サラダ油	2	肉だんごとレバ	バター	3	(冷)さやいんげん 500g	5	煮こみおでん	甘みそ	6
	小麦粉	5.5	い	3	小麦粉	5	肉だんごとレバ	小麦粉	5	サラダ油	1	煮こみおでん	赤みそ	4
	サラダ油	4.5	り	20	調理用牛乳	20	肉だんごとレバ	調理用牛乳	20	しょうゆ	3.5	煮こみおでん	中双糖	2
	カレー粉	1	あ	0.5	チキンコンソメ	0.5	肉だんごとレバ	きゆうり	25	中双糖	1.2	煮こみおでん	清酒	1
	(袋)がらスープ 3kg	3	げ	0.5	食塩	0.5	肉だんごとレバ	人参	5	みりん	0.5	煮こみおでん	しょうゆ	0.8
	ウスターソース	3	野	0.02	こしょう	0.04	肉だんごとレバ	(レト)まぐろ油漬	7	水	20	煮こみおでん	湯	60
	赤ぶどう酒	2	菜	0.1	ローリエ	0.1	肉だんごとレバ	(レト)ホールコーン 1kg	7			煮こみおでん	きゆうり	15
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	サ	60	水	60	肉だんごとレバ	イタリアンドレッシング	4.5			煮こみおでん	太もやし	30
	とんかつソース	1	ラ	15			肉だんごとレバ	ベーコン(短冊)	5	ほうれん草	17	煮こみおでん	太もやし	30
しょうゆ	1	ダ	20			肉だんごとレバ	(レト)ホールコーン 1kg	8	太もやし	30	煮こみおでん	ゆず酢	5	
チャツネ 450g	1	香	20			肉だんごとレバ	(レト)クリームコーン 1kg	20	ゆず酢	2	煮こみおでん	しょうゆ	2	
食塩	0.8	緑	5			肉だんごとレバ	皮むきじゃがいも(2cm)	20	しょうゆ	1.5	煮こみおでん	ゆず酢	1.5	
こしょう	0.04	(小	4.5			肉だんごとレバ	皮むき玉葱	30	上白糖	1.5	煮こみおでん	上白糖	1	
チキンコンソメ	0.5	の	50			肉だんごとレバ	人参	5	炒り白ごま 500g	0.5	煮こみおでん			
湯	90	み)				肉だんごとレバ	サラダ油	1	すりごま	1.5	煮こみおでん			
						肉だんごとレバ	(袋)がらスープ 3kg	3			煮こみおでん			
牛乳	206					肉だんごとレバ	食塩	0.4			煮こみおでん			
						肉だんごとレバ	こしょう	0.04			煮こみおでん			
きゆうり	7					肉だんごとレバ	チキンコンソメ	0.5			煮こみおでん			
水菜	3					肉だんごとレバ	コーンスターチ	0.4			煮こみおでん			
大根	30					肉だんごとレバ	調理用牛乳	20			煮こみおでん			
(乾)海藻ミックス	0.5					肉だんごとレバ	湯	55			煮こみおでん			
(レト)ホールコーン 1kg	7					肉だんごとレバ					煮こみおでん			
しょうゆ	2					肉だんごとレバ	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70			煮こみおでん			
上白糖	0.8					肉だんごとレバ					煮こみおでん			
食酢	2					肉だんごとレバ					煮こみおでん			
ごま油	0.3					肉だんごとレバ					煮こみおでん			
サラダ油	0.3					肉だんごとレバ					煮こみおでん			
炒り白ごま 500g	1					肉だんごとレバ					煮こみおでん			
						肉だんごとレバ					煮こみおでん			
小煮干し	3					肉だんごとレバ					煮こみおでん			

18日(月)			19日(火)			20日(水)			21日(木)			22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	
深川 めし 牛乳 小松菜の煮びたし ごま風味みそ汁 大福	精白米(自校)	65	麦 ごはん 牛乳 大根とさといものそぼろ煮 食べて菜のこんぶあえ	精白米(委託)	60	コッ ペパン 牛乳 フライドチキン チーズサラダ ミネストローネ ミニケーキ	コッペパン(丸型)	50	ご はん 牛乳 ぶた肉と野菜のオイスターソースいため 中華サラダ 黒ごまプリン	精白米(自校)	72	し つ ぽ く う ど ん 牛乳 小さいわしのからあげ りんご	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3	200
	鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(自校)	80		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6	280
	(冷)あさりむき身	7		米粒麦 委託	6		牛乳	206		鉄強化米	0.5		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中	300
	清酒	2		米粒麦 委託	7		鶏肉						鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12
	おろし生姜	0.5		牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)	50		牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10
	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	13		豚肉並ミンチ	10		清酒	1.5		豚肉並(2×2cmスライス)	30		清酒		1
	人参	7		牛肉ミンチ	10		清酒	1.5		キャベツ	20		てんぷら		10
	油揚げ	10		(冷)厚揚げ(カット)1kg	30		食塩	0.2		皮むき玉葱	30		油揚げ		5
	(冷)むき枝豆 1kg	5		大根	40		こしょう	0.02		人参	10		大根		25
	サラダ油	1		里いも(2cm)	20		おろしにんにく	0.3		人参	10		里いも(1.5cm)		20
	清酒	0.5		人参	10		おろし生姜	0.3		たけのこ水煮(短冊切り)	15		金時にんじん		5
	しょうゆ	3		干しいたけ(スライス)	0.5		ナツメグパウダー 100g	0.05		エリンギ(1×2×0.3cm)県産	10		中ねぎ		5
	上白糖	1.2		(冷)さやいんげん 500g	7		オレガノ	0.05		おろし生姜	0.5		しょうゆ		5
	食塩	0.6		サラダ油	1		でんぷん	8		サラダ油	1		清酒		1.5
	出し昆布	0.5		しょうゆ	3.5		米粉	3		しょうゆ	4		みりん		1
	牛乳	206		三温糖	1.5		なたね油 ローリー	5		上白糖	1.5		食塩		0.6
	てんぷら	15		みりん	0.5		大根	30		オイスターソース	0.7		煮干し だし用		3
	小松菜	25		清酒	1		きゅうり	15		でんぷん	0.5		水		130
	しめじ	15		清酒	1		星形チーズ	7		ごま油	0.5		牛乳		206
	油揚げ	7		でんぷん	0.5		イタリアンドレッシング	4.5		きゅうり	25		小さいわし		35
	サラダ油	0.5		湯	15		ベーコン(短冊)	7		太もやし	20		なたね油 ローリー		7
	ごま油	0.2		食べて菜	17		マカロニ(ホイール)	5		(レト)ホールコーン 1kg	7		しょうゆ		
	しょうゆ	1.5		太もやし	28		皮むき玉葱	20		しょうゆ	2.3		食酢		
	みりん	0.3		人参	5		キャベツ	20		食酢	2		上白糖		
	だし汁	5		塩ふき昆布	1		(冷)白いんげん豆 1kg	10		上白糖	1.2		ごま油		
豚肉赤身(2×2cmスライス)	15	しょうゆ	1.2	パセリ	0.7	ごま油	0.6	(個)黒ごまプリン		40					
清酒	1	炒り白ごま 500g	1	(袋)トマト水煮 3kg	20										
おろしにんにく	0.2			サラダ油	0.5										
キャベツ	10			おろしにんにく	0.3										
人参	7			(袋)がらすープ 3kg	3										
皮むきかぶ	15			赤ぶどう酒	1										
太もやし	5			(袋)トマトパウダー 200g	0.8										
すりごま	0.5			食塩	0.3										
中みそ	5			こしょう	0.03										
甘みそ	2			チキンコンソメ	0.5										
煮干し だし用	3			上白糖	0.1										
湯	100			ローリエ	0.1										
(個)大福もち(つぶあん)	30			湯	90										
				(個)ミニケーキ	30										