

| 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 |
| コッペパン | コッペパン | 50 | カ レ ー ピ ラ フ | 精白米(自校) | 65 | 麦 ご は ん | 精白米(委託) | 60 | 麦 ご は ん | 精白米(委託) | 60 | 小 型 コ ッ ペ パ ン | コッペパン | 30 |
| | コッペパン | 60 | | 鉄強化米 | 0.5 | | 精白米(委託) | 70 | | 精白米(委託) | 70 | | コッペパン | 40 |
| | 牛乳 | 206 | | 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) | 9 | | 米粒麦 委託 | 6 | | 米粒麦 委託 | 6 | | 牛乳 | 206 |
| | 豚肉赤身(2cm角) | 30 | | 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 6 | | 米粒麦 委託 | 7 | | 牛乳 | 206 | | ペンネ | 30 |
| | 赤ぶどう酒 | 1 | | 皮むき玉葱 | 10 | | | | | 牛乳 | 206 | | ゆで塩 | 1.3 |
| | 皮むきじゃがいも(2cm) | 30 | | 人參 | 10 | | (袋)マッシュルーム 1kg | 5 | | (冷)さばの塩麹漬け 焼き物用 | 小 50 | | サラダ油 | 0.3 |
| | 皮むき玉葱 | 40 | | (冷)むき枝豆 1kg | 5 | | (冷)さばの塩麹漬け 焼き物用 | 中 70 | | 鶏肉 もも・皮なし(2×1cm) | 6 | | 鶏肉 胸・皮なし(2×1cm) | 9 |
| | 人參 | 15 | | おろしにんにく | 0.2 | | 牛肉(3×3cmスライス) | 30 | | 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) | 9 | | ベーコン(短冊) | 5 |
| | セロリ | 2 | | バター | 0.26 | | 清酒 | 1 | | 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) | 9 | | 皮むき玉葱 | 35 |
| | エリンギ(1×3×0.3cm) | 10 | | サラダ油 | 0.5 | | 皮むきじゃがいも(2cm) | 70 | | 味付けもみのり(5~10mm幅)県産 | 1.2 | | エリンギ(1×2×0.3cm) | 8 |
| ドライパセリ | 0.01 | 食塩 | 0.9 | 皮むき玉葱 | 40 | しょうゆ | 1.2 | おろしにんにく | 0.5 | | | | | |
| サラダ油 | 1 | こしょう | 0.03 | つきこんにやく(ハーフ) | 20 | 油揚げ | 5 | オリーブ油 | 1 | | | | | |
| オリーブ油 | 0.8 | カレー粉 | 0.6 | 人參 | 15 | うどん | 20 | バター | 1 | | | | | |
| (袋)トマトピューレ 3kg | 20 | チキンコンソメ | 0.6 | (冷)さやいんげん 3cmカット 500g | 7 | 大根 | 15 | (袋)トマト水煮 3kg | 20 | | | | | |
| (袋)トマトパウダー 200g | 1 | 白ぶどう酒 | 2.2 | サラダ油 | 1 | 人參 | 5 | (袋)トマトパウダー 200g | 1 | | | | | |
| チキンコンソメ | 0.3 | ウスターソース | 1 | しょうゆ | 3.4 | 干しいたけ(スライス) | 0.5 | 赤ぶどう酒 | 1 | | | | | |
| ローリエ | 0.01 | 牛乳 | 206 | 中双糖 | 1.9 | 中ねぎ | 3 | 三温糖 | 0.7 | | | | | |
| 食塩 | 0.4 | (冷)肉だんご | 30 | 湯 | 10 | 中みそ | 6 | チキンコンソメ | 0.6 | | | | | |
| こしょう | 0.04 | 白菜 | 25 | 切ほし大根のごま酢あえ | | 甘みそ | 2 | 食塩 | 0.2 | | | | | |
| 湯 | 75 | 皮むき玉葱 | 25 | ミックスナッツ | | 煮干し だし用 | 3 | こしょう | 0.02 | | | | | |
| ロメインレタス | 30 | 人參 | 10 | (個)ミックスナッツ | 小 15 | 清酒 | 1 | 一味 | 0.01 | | | | | |
| きゅうり | 10 | (冷)白いんげん豆 1kg | 10 | (個)ミックスナッツ | 中 20 | 水 | 105 | 湯 | 30 | | | | | |
| 人參 | 5 | (冷)むき枝豆 1kg | 10 | (個)ひじきのり | 10 | | | 人參 | 30 | | | | | |
| (レト)ホールコーン 1kg | 10 | おろしにんにく | 0.1 | | | | | きゅうり | 10 | | | | | |
| サラダ油 | 0.7 | おろし生姜 | 0.3 | | | | | ダイスチーズ(4mm角)生食用 | 5 | | | | | |
| オリーブ油 | 0.5 | サラダ油 | 1 | | | | | アーモンド(四つ割) | 3 | | | | | |
| 食酢 | 1.9 | しょうゆ | 1.2 | | | | | サラダ油 | 1.2 | | | | | |
| (冷)レモン果汁 県産・500g | 0.8 | ごま油 | 0.1 | | | | | オリーブ油 | 0.8 | | | | | |
| 上白糖 | 0.7 | (袋)がらスープ 3kg | 3 | | | | | (冷)レモン果汁 県産・500g | 1.2 | | | | | |
| 食塩 | 0.3 | チキンコンソメ | 0.5 | | | | | ワインピネガー | 0.8 | | | | | |
| こしょう | 0.02 | 食塩 | 0.3 | | | | | 上白糖 | 0.5 | | | | | |
| (個)牛乳プリン鉄分強化 | 40 | こしょう | 0.04 | | | | | 食塩 | 0.2 | | | | | |
| | | でんぷん | 1.1 | | | | | こしょう | 0.02 | | | | | |
| | | 湯 | 70 | | | | | | | | | | | |
| | | 大根 | 25 | | | | | | | | | | | |
| | | きゅうり | 20 | | | | | | | | | | | |
| | | ダイスチーズ(4mm角)生食用 | 7 | | | | | | | | | | | |
| | | かんきつドレッシング | 4.5 | | | | | | | | | | | |
| | | (個)ヨーグルト 鉄分強化 | 70 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

| 11日(月) | | |
|----------------|----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| ごはん | 精白米(自校) | 72 |
| | 精白米(自校) | 80 |
| | 鉄強化米 | 0.5 |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 |
| | | |
| ホイコーロー | 豚肉並(3×3cmスライス) | 40 |
| | おろし生姜 | 0.5 |
| | おろしにんにく | 0.5 |
| | しょうゆ | 1 |
| | キャベツ | 40 |
| | 皮むき玉葱 | 30 |
| | ピーマン | 10 |
| | 人参 | 10 |
| | ごま油 | 1 |
| | 赤みそ | 3.2 |
| かみかみサラダ | 上白糖 | 1.2 |
| | 清酒 | 2 |
| | しょうゆ | 0.5 |
| | チキンコンソメ | 0.1 |
| | 豆板醤 | 0.03 |
| | | |
| | さきいか 1kg | 3 |
| | れんこん(いちょう2mm) | 20 |
| | きゅうり | 20 |
| | 人参 | 5 |
| (レト)ホールコーン 1kg | 7 | |
| 小魚アーモンド(中のみ) | 上白糖 | 1 |
| | しょうゆ | 1.5 |
| | 食酢 | 1.5 |
| | ごま油 | 0.2 |
| | 炒り白ごま 500g | 1 |
| | | |
| | (個)小魚入りアーモンド | 8 |
| | | |
| | | |
| | | |

| 12日(火) | | |
|--------------------|----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| ごはん | 精白米(自校) | 72 |
| | 精白米(自校) | 80 |
| | 鉄強化米 | 0.5 |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 |
| | | |
| あつあげとチンゲンサイのみそいため | 豚肉並ミンチ | 15 |
| | 清酒 | 2 |
| | (冷)厚揚げ(カット)1kg | 50 |
| | 皮むき玉葱 | 30 |
| | チンゲンサイ | 20 |
| | 人参 | 10 |
| | たけのこ水煮(短冊切り) | 8 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.5 |
| | おろし生姜 | 0.3 |
| | おろしにんにく | 0.3 |
| 食べて菜のごまドレッシングあえはるみ | ごま油 | 1 |
| | 中双糖 | 1.5 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | しょうゆ | 3 |
| | 赤みそ | 2.5 |
| | 豆板醤 | 0.03 |
| | でんぷん | 1 |
| | 湯 | 20 |
| | 食べて菜 | 17 |
| | 太もやし | 28 |
| (レト)ホールコーン 1kg | 7 | |
| 棒々鶏ドレッシング | 棒々鶏ドレッシング | 4.5 |
| | | |
| | (個)はるみ(1/4) | 40 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 13日(水) | | |
|-----------------|-----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| ドライカレー(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 |
| | | |
| | 豚肉並ミンチ | 15 |
| | 牛肉ミンチ | 15 |
| | 赤ぶどう酒 | 1 |
| | (レト)ひきわり大豆 1kg | 20 |
| | 皮むき玉葱 | 40 |
| 牛乳 | 人参 | 15 |
| | おろしにんにく | 0.6 |
| | おろし生姜 | 0.3 |
| | サラダ油 | 1 |
| | 小麦粉 | 1 |
| | レーズン | 1 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 4 |
| | (袋)トマトパウダー 200g | 0.5 |
| | ウスターソース | 3.5 |
| | カレー粉 | 1.2 |
| ココアワッフル | 赤ぶどう酒 | 1 |
| | チキンコンソメ | 0.6 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | こしょう | 0.03 |
| | | |
| | 牛乳 | 206 |
| | | |
| | キャベツ | 20 |
| | きゅうり | 25 |
| | (乾)海藻ミックス | 0.5 |
| 人参 | 5 | |
| (レト)ホールコーン 1kg | 7 | |
| 青じそドレッシング | 4.5 | |
| | | |
| (個)ココアワッフル 鉄分強化 | 28 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 14日(木) | | |
|----------|--------------------|--------------|
| 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)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし | 50 |
| | 清酒 | 2 |
| | 米粉 | 2 |
| 魚のきのこソース | でんぷん | 5 |
| | なたね油 ローリー | 7 |
| | ブナピー | 4 |
| | しめじ | 4 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.4 |
| | サラダ油 | 0.6 |
| | うすくちしょうゆ | 2 |
| | 上白糖 | 1.2 |
| | みりん | 0.7 |
| | でんぷん | 0.4 |
| たくあんあえ | 水 | 6 |
| | | |
| | きゅうり | 20 |
| | 太もやし | 25 |
| | 人参 | 5 |
| | たくあん(刻み)1kg袋 | 7 |
| | しょうゆ | 1.2 |
| | すりごま | 1 |
| | | |
| | さつまいも(2cm角) | 30 |
| ごぼう(さがき) | 10 | |
| 油揚げ | 5 | |
| 人参 | 5 | |
| 中ねぎ | 3 | |
| 麦みそ | 7 | |
| 煮干し だし用 | 3 | |
| 清酒 | 1 | |
| 水 | 105 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 15日(金) | | |
|--------------|------------------|--------------|
| 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 |
| | コッペパン | 60 |
| | | |
| (個)チョコ大豆クリーム | | 小 10 |
| | (個)チョコ大豆クリーム | 中 15 |
| チョコ大豆クリーム | 牛乳 | 206 |
| | | |
| | 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) | 15 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | 10 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 皮むきじゃがいも(2cm) | 30 |
| | 皮むき玉葱 | 40 |
| | 人参 | 15 |
| | しめじ | 10 |
| | 小麦粉 | 5 |
| 牛乳 | バター | 3 |
| | サラダ油 | 2 |
| | サラダ油 | 1 |
| | (袋)がらスープ 3kg | 3 |
| | 食塩 | 0.8 |
| | こしょう | 0.04 |
| | チキンコンソメ | 0.6 |
| | 調理用牛乳 | 20 |
| | 生クリーム | 3 |
| | ピザ用チーズ | 2 |
| ローリエ | 0.1 | |
| 湯 | 65 | |
| | | |
| 野菜サラダ | キャベツ | 20 |
| | きゅうり | 25 |
| | 人参 | 5 |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 7 |
| | イタリアンドレッシング | 4.5 |
| | | |
| | (個)清見オレンジ(1/4) | 50 |
| | | |
| | | |
| | | |

