

10日(月)			11日(火)			12日(水)			13日(木)			14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  牛 乳  魚 の ト マ ト ソ ー ス か け  マ セ ド ア ン サ ラ ダ  コ ー ン ス ー プ	コッペパン(丸型)	50	ご は ん  牛 乳  と り 肉 と レ バ ー の 香 り あ げ  お か か あ え  キ ャ ベ ツ の み そ 汁	精白米(自校)	68	ご は ん  牛 乳  マ ー ボ ー ど う ふ  春 大 根 と さ さ み の 中 華 あ え  牛 乳 プ リ ン	精白米(自校)	68	ご は ん  し じ み の つ く だ 煮  牛 乳  さ わ ら の 西 京 焼 き  牛 肉 と ふ き の い た め 煮  い も ち 汁	精白米(自校)	68	小 型 コ ッ ペ パ ン  牛 乳  ソ ー ス 焼 き ス バ ゲ テ ィ  ア ス パ ラ ガ ス の サ ラ ダ  清 見 オ レ ン ジ (小 中 の み)	コッペパン	30
	コッペパン(丸型)	50		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		コッペパン	30			
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		牛乳	206			
	(チルド)メルルーサ3cm角切	50		牛乳	206		牛乳	206		(レト)しじみ佃煮	10			
	清酒	1.5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		豚肉赤身ミンチ	20		牛乳	206			
	食塩	0.1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		清酒	1		(レト)しじみ佃煮	10			
	皮むき玉葱	7		清酒	1		(冷)豆腐(カット)	80		牛乳	206			
	にんにく	0.15		でんぷん	5		皮むき玉葱	35		(チルド)さわら	小50			
	サラダ油	0.2		なたね油 ローリー	2		たけのこ水煮(1/2カット)	15		(チルド)さわら	中70			
	トマト水煮	20		(冷)鶏レバー澱粉付き	15		人参	10		清酒	2			
	トマトケチャップ	2		なたね油	2		生しいたけ(スライス)	5		西京漬け用みそ	8			
	赤ぶどう酒	0.5		細ねぎ	1		中ねぎ	3		牛赤肉(2×2cmスライス)	7			
	上白糖	0.3		生姜	0.8		生姜	1		清酒	0.5			
	チキンコンソメ	0.25		にんにく	0.7		にんにく	0.8		生姜	0.2			
	食塩	0.2		中双糖	2		サラダ油	1		(レト)ふき水煮ロング	10			
	こしょう	0.03		濃口しょうゆ	2		トマトケチャップ	5		たけのこ水煮(1/2カット)	10			
	でんぷん	0.15		清酒	1.5		濃口しょうゆ	3.5		洗いごぼう	10			
	アスパラガス	10		豆板醤	0.04		(レト)がらスープ	3		人参	10			
	キャベツ	20		湯	4		赤みそ	3.5		清酒	1			
	きゅうり	15		太もやし	25		清酒	1		つきこんにやく	7			
	人参	5		ほうれん草	20		三温糖	0.6		サラダ油	0.5			
	食酢	2		人参	5		チキンコンソメ	0.6		濃口しょうゆ	2			
	サラダ油	1		花かつお(碎片)	0.5		食塩	0.1		中双糖	1.2			
	上白糖	1.2		濃口しょうゆ	2.3		豆板醤	0.1		食塩	0.04			
	食塩	0.3		ポン酢	1		ごま油	0.5		だし汁	15			
	こしょう	0.03		油揚げ	5		でんぷん	1		油揚げ	5			
	ベーコン(短冊)	5		キャベツ	25		湯	20		(冷)いもち	25			
(レト)クリームコーン	35	皮むき玉葱	20	(レト)ささみ油漬(フレーク)	8	皮むき玉葱	20							
(レト)ホールコーン	15	中ねぎ	3	春大根	25	人参	7							
皮むき玉葱	30	中ねぎ	6	きゅうり	15	生しいたけ(スライス)	5							
パセリ	0.3	中みそ	10	太もやし	10	中ねぎ	3							
サラダ油	0.5	白みそ	5	人参	5	食塩	0.6							
(レト)がらスープ	3	煮干し だし用	4	炒り白ごま	1	濃口しょうゆ	0.6							
食塩	0.4	水	115	濃口しょうゆ	2	清酒	1							
こしょう	0.03			食酢	1.8	みりん	0.5							
チキンコンソメ	0.6			上白糖	1.3	削り節 だし用	4							
でんぷん	0.5			ごま油	0.5	出し昆布	1							
水	100			食塩	0.15	水	115							
				(個)牛乳プリン鉄分強化	40									

17日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん わかめ ふりかけ 牛乳 さけのなんばんづけ アーモンド あえ 春大根のみそ汁	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	(個)わかめふりかけ	2.5
	牛乳	206
	(チルド)鮭(2cm角)骨皮なし	40
	清酒	2
	食塩	0.2
	でんぷん	7
	なたね油 ローリー	4
	中ねぎ	2
	食酢	3.5
	濃口しょうゆ	2.5
	上白糖	2.5
	みりん	0.9
	一味	0.01
	水	1.5
	ほうれん草	20
	キャベツ	20
太もやし	10	
濃口しょうゆ	2.5	
サラダ油	1	
食酢	1.5	
上白糖	1.3	
アーモンド(粉)	1	
アーモンド(刻み)	1.5	
油揚げ	5	
春大根	20	
皮むき玉葱	15	
えのきたけ	7	
中ねぎ	3	
中みそ	6	
白みそ	5	
煮干し だし用	4	
湯	120	

18日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コーン バター ライス 牛乳 焼き ウインナー 細切り ポテト サラダ にら たま スープ	精白米(自校)	65
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	皮むき玉葱	10
	(レト)ホールコーン	8
	人参	5
	バター	1
	食塩	0.6
	チキンコンソメ	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	皮つき粗挽ウインナー	幼小30
	皮つき粗挽ウインナー	中40
	じゃがいも	45
	きゅうり	15
	人参	7
	(個)マヨネーズ	10
	ベーコン(短冊)	5
	鶏卵	20
	皮むき玉葱	30
人参	5	
にら	5	
(レト)がらスープ	4	
チキンコンソメ	0.5	
濃口しょうゆ	1	
食塩	0.6	
こしょう	0.03	
でんぷん	0.5	
ごま油	0.2	
湯	115	

19日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯 牛乳 とり肉の 照り焼き おひたし お祝い すまし汁 いちご ゼリー	精白米(自校)	50
	精白米(自校)	55
	もち米	18
	もち米	20
	(乾)小豆	7
	食塩	0.6
	牛乳	206
	鶏肉もも・皮つき(切込み入り)	小50
	鶏肉もも・皮つき(切込み入り)	中70
	清酒	2
	食塩	0.15
	濃口しょうゆ	2.5
	三温糖	1.5
	みりん	1
	でんぷん	0.3
	湯	8
	キャベツ	35
	小松菜	20
	人参	5
	濃口しょうゆ	2.5
	ボン酢	1
	炒り白ごま	1
	(冷)豆腐(カット)	15
	型抜きかまぼこ(桜)	3
	型抜きかまぼこ(祝)	3
	皮むき玉葱	25
中ねぎ	3	
新たけのこ水煮(カット)	10	
清酒	1	
食塩	0.4	
濃口しょうゆ	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	120	
(個)いちごゼリー	40	

20日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン いちご ジャム 牛乳 チリ コン カイン 切り ぼし 大根の サラダ	コッペパン	50
	コッペパン	50
	(個)いちごジャム	小15
	(個)いちごジャム	中20
	牛乳	206
	牛赤肉ミンチ	20
	(冷)白いんげん豆	20
	(冷)金時豆	15
	じゃがいも	55
	皮むき玉葱	40
	トマト水煮	8
	にんにく	1
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	トマトケチャップ	6
	中双糖	1.2
	ウスターソース	1
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.25
	チリパウダー	0.05
	湯	35
	きゅうり	10
	切干し大根	5
	人参	5
	(レト)ホールコーン	5
(乾)刻み昆布	0.5	
食酢	2.2	
濃口しょうゆ	2.2	
上白糖	1.1	
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	

21日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレー ライス 牛乳 海そう サラダ チーズ (小中の み)	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛赤肉(3×3cmスライス)	25
	じゃがいも	50
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	(冷)むき枝豆	5
	(乾)レンズ豆	5
	セロリ	5
	にんにく	0.5
	小麦粉	5
	サラダ油	5
	カレー粉	1.1
	サラダ油	1
	(レト)がらスープ	4
	赤ぶどう酒	2
	トマトケチャップ	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	濃口しょうゆ	1
	チャツネ	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.04
	湯	90
牛乳	206	
(乾)海藻ミックス	1	
キャベツ	30	
きゅうり	20	
(レト)ホールコーン	5	
濃口しょうゆ	2.5	
食酢	2.5	
上白糖	1.2	
ごま油	0.5	
サラダ油	0.5	
(個)プロセスチーズ	15	

六条町 4月

24日(月)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28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
他人どんぶり 牛乳 ちりめんあえ きなこビーンズ	精白米(自校)	68	コッペパン	コッペパン	50	たけのこごはん	精白米(自校)	60	ごはん	精白米(自校)	68	ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75	コッペパン	コッペパン	50	鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9	牛乳	精白米(自校)	75	牛乳	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5	牛乳	牛乳	206	鶏肉	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	鉄強化米	0.5
	牛赤肉(3×3cmスライス)	25	牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	清酒	(冷)油揚げ(5×40mm)	5	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
	清酒	2	牛乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	新たけのこ水煮(カット)	(冷)むき枝豆	5	ホイコーロー	豚肉赤身(3×3cmスライス)	40	さばの塩焼き	(チルド)さば	幼40
	鶏卵	25	クリームシチュー	白ぶどう酒	1	人参	人参	5	ホイコーロー	濃口しょうゆ	1	さばの塩焼き	(チルド)さば	小50
	皮むき玉葱	50	ケチャップのガーリックソース	じゃがいも	50	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.5	ホイコーロー	清酒	1	野菜とたくあんのごまあえ	(チルド)さば	中70
	人参	10	キャベツ	皮むき玉葱	40	清酒	清酒	2	ピーマン	キャベツ	45	野菜とたくあんのごまあえ	清酒	1.5
	中ねぎ	4	ケチャップ	人参	10	食塩	食塩	0.4	ピーマン	皮むき玉葱	40	野菜とたくあんのごまあえ	食塩	0.3
	濃口しょうゆ	4	ケチャップ	パセリ	0.3	上白糖	上白糖	0.5	生姜	たけのこ水煮(1/2カット)	20	野菜とたくあんのごまあえ	人参	5
	みりん	3	ケチャップ	サラダ油	1	出し昆布	出し昆布	0.3	ニンニク	人参	12	野菜とたくあんのごまあえ	たくあん(刻み)	6
	上白糖	1.7	ケチャップ	小麦粉	5	水	水	10	ニンニク	ピーマン	8	野菜とたくあんのごまあえ	濃口しょうゆ	1
	食塩	0.4	ケチャップ	バター	1.5	牛乳	牛乳	206	ニンニク	ピーマン	8	野菜とたくあんのごまあえ	炒り白ごま	1
	でんぷん	1	ケチャップ	サラダ油	3.5	(冷)かたくちいわし澱粉付き	(冷)かたくちいわし澱粉付き	25	ニンニク	生姜	1	野菜とたくあんのごまあえ	豆腐	20
	削り節 だし用	2.5	ケチャップ	(レト)がらすープ	4	なたね油 ローリエ	なたね油 ローリエ	3	ニンニク	ニンニク	0.5	野菜とたくあんのごまあえ	油揚げ	5
	湯	70	ケチャップ	チキンコンソメ	0.5	食塩	食塩	0.04	ニンニク	ニンニク	1	野菜とたくあんのごまあえ	香りごぼう	13
	牛乳	206	ミニトマト	食塩	0.4	きゅうり	きゅうり	15	ニンニク	ニンニク	5.5	野菜とたくあんのごまあえ	つきこんにゃく	10
	上乾ちりめん	2	ミニトマト	こしょう	0.05	チンゲンサイ	チンゲンサイ	15	ニンニク	ニンニク	1	野菜とたくあんのごまあえ	人参	7
	太もやし	25	ミニトマト	調理用牛乳	30	太もやし	太もやし	15	ニンニク	ニンニク	1	野菜とたくあんのごまあえ	中ねぎ	3
	小松菜	25	ミニトマト	ローリエ	0.1	人参	人参	5	ニンニク	ニンニク	5	野菜とたくあんのごまあえ	濃口しょうゆ	2
	人参	5	ミニトマト	湯	60	食酢	食酢	2.2	ニンニク	ニンニク	2.5	野菜とたくあんのごまあえ	食塩	0.4
	濃口しょうゆ	2.3	ミニトマト	(レト)まぐろ油漬	5	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2	ニンニク	ニンニク	5	野菜とたくあんのごまあえ	削り節 だし用	4
	ポン酢	1	ミニトマト	キャベツ	35	上白糖	上白糖	1.2	ニンニク	ニンニク	20	野菜とたくあんのごまあえ	出し昆布	1
	上白糖	0.5	ミニトマト	人参	10	ごま油	ごま油	0.5	ニンニク	ニンニク	5	野菜とたくあんのごまあえ	水	120
	(冷)大豆水煮	20	ミニトマト	エリンギ	7	炒り白ごま	炒り白ごま	1	ニンニク	ニンニク	2.5	野菜とたくあんのごまあえ		
	でんぷん	3	ミニトマト	(レト)ホールコーン	5	油揚げ	油揚げ	5	ニンニク	ニンニク	2.5	野菜とたくあんのごまあえ		
	なたね油	2	ミニトマト	にんにく	0.3	皮むき玉葱	皮むき玉葱	25	ニンニク	ニンニク	1.3	野菜とたくあんのごまあえ		
	きな粉	1	ミニトマト	オリーブ油	0.5	じゃがいも	じゃがいも	20	ニンニク	ニンニク	1	野菜とたくあんのごまあえ		
	上白糖	1.5	ミニトマト	濃口しょうゆ	0.3	中ねぎ	中ねぎ	3	ニンニク	ニンニク	0.06	野菜とたくあんのごまあえ		
	食塩	0.01	ミニトマト	食塩	0.3	中みそ	中みそ	6	ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ		
			ミニトマト	こしょう	0.03	白みそ	白みそ	5	ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ		
		ミニトマト	こしょう	0.03	煮干し だし用	煮干し だし用	4	ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト	水	115	水	水	115	ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト	野菜マフィン(中のみ)	25	(個)野菜マフィン	(個)野菜マフィン	25	ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			
		ミニトマト						ニンニク	ニンニク		野菜とたくあんのごまあえ			