



6日(月)			7日(火)			8日(水)			9日(木)			10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
黒糖パン	黒糖パン(丸型)	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	とりめし	精白米(自枝)	60	麦ごはん	精白米(委託)	60	コッペパン	コッペパン	50
	黒糖パン(丸型)	50		精白米(委託)	70		鉄強化米	0.3		精白米(委託)	70		コッペパン	50
牛乳	粉黒糖	7.5	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	15	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	24
	粉黒糖	7.5		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	10		米粒麦 委託	7		牛乳	206
豚肉の角煮	牛乳	206	肉じゃが	牛乳	206	切り干し大根の煮物	ごぼう(さがき・小さめ)	7	豚肉の梅みそいため	牛乳	206	チキンのトマト煮	豚肉並(3×3cmスライス)	45
	豚肉赤身(3cm角)	30		豚肉並(3×3cmスライス)	25		人参	7		豚肉並(3×3cmスライス)	45		生姜	0.5
ゴーヤチャンプルー	豚肉並(3cm角)	20	和風ドレッシングあえ	じゃがいも	80	だご汁	(冷)むき枝豆	5	粉ふきいも	生薑	0.5	野菜サラダ	ベーコン(短冊)	5
	サラダ油	1		玉葱	50		サラダ油	1		清酒	1.5		中ねぎ	7
わかめのスープ	(乾)早煮昆布(カット)	0.8	ちりめんのか酢煮	つきこんにやく	25	日向夏ゼリー	上白糖	1.2	けんちん汁	人参	10	オレンジ	ズッキーニ	15
	生姜	0.8		(冷)さやいんげん	5		食塩	0.5		食塩	7		人参	10
	にんにく	0.3		サラダ油	1		出し昆布	1		中ねぎ	5		にんにく	1
	濃口しょうゆ	2.5		濃口しょうゆ	4		牛乳	206		サラダ油	2		オリーブ油	1
	中双糖	2		中双糖	3					ねり梅	7		トマト水煮	25
	清酒	2.5		清酒	3		てんぷら	7		上白糖	2		トマトケチャップ	3
	だし汁	15		食塩	0.1		人参	10		赤みそ	1.5		赤ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5		湯	5		切干し大根	8		濃口しょうゆ	1		上白糖	0.8
	豆腐	15		きゅうり	15		炒り白ごま	1		清酒	1		ウスターソース	0.7
	キャベツ	25		人参	5		(乾)刻み昆布	0.5		炒り白ごま	1		チキンコンソメ	0.6
	もやし	15		小松菜	10		ごま油	0.5		じゃがいも	50		食塩	0.3
	ゴーヤ	15		もやし	30		濃口しょうゆ	2		ゆで塩	1.1		こしょう	0.03
	人参	7		(個)和風ドレッシング	8		みりん	1					湯	20
	サラダ油	1					上白糖	0.5		豆腐	25		キャベツ	30
	濃口しょうゆ	0.8		上乾ちりめん	4		だし汁	20		油揚げ	7		きゅうり	20
	ごま油	0.5		食酢	1					洗いごぼう	13		人参	5
	チキンコンソメ	0.3		ポン酢	1		(冷)すいとん	25		つきこんにやく	10		(缶)ホールコーン	5
	食塩	0.2		三温糖	1.2		かまぼこスライス	7		人参	7		(個)イタリアンドレッシング	8
	こしょう	0.03		炒り白ごま	0.4		油揚げ	7		中ねぎ	5			
	花かつお	0.5					つきこんにやく	10		濃口しょうゆ	2			
							中ねぎ	5		食塩	0.5			
	玉葱	40					しめじ	5		削り節 だし用	4			
	人参	10					濃口しょうゆ	2		出し昆布	1			
	しめじ	7					食塩	0.4		水	120			
	中ねぎ	5					削り節 だし用	4						
	干しわかめ(カット)	0.8					出し昆布	1						
	(レト)がらスープ	1.5					水	130						
	清酒	1												
	濃口しょうゆ	0.8					(個)日向夏ゼリー	50						
	チキンコンソメ	0.1												
	食塩	0.4												
	削り節 だし用	5												
	湯	140												



20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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
わかめごはん(麦入り) 牛乳 豚肉とごぼうの煮物 きゅうりと小松菜のあえもの	精白米(自校)	62	野菜たっぷりカレーライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ	精白米(委託)	60	小型コッペパン 牛乳 海の幸スパゲティ イタリアンサラダ	コッペパン	30	麦ごはん 牛乳 さばの生姜煮 ゆず香あえ みそ汁	精白米(委託)	60	ゆかりごはん(麦入り) 牛乳 高野豆腐のうま煮 和風ドレッシングあえ	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68		精白米(委託)	70		コッペパン	30		精白米(委託)	70		精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7		牛乳	206		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.3		牛乳	206		スパゲティ(ハーフ)	35		牛乳	206		赤じそ粉	2
	炊き込みわかめ	1.9		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15		ゆで塩	1.5		(冷)さばの生姜煮	小50		牛乳	206
	牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10		ベーコン(短冊)	8		(冷)さばの生姜煮	中70			
	豚肉並(2×2cmスライス)	35		じゃがいも	35		(冷)短冊いか(1×4cm)	15					鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	洗いごぼう	35		玉葱	35		(冷)むきえび	10		もやし	25		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	板こんにやく	30		トマト水煮	15		白ぶどう酒	2		キャベツ	15		清酒	1
	人参	15		なす	15		玉葱	40		きゅうり	15		高野豆腐(サイコロ)	15
	(冷)さやいんげん	7		なたね油	2		しめじ	8		人参	5		玉葱	40
	サラダ油	1		人参	10		人参	12		炒り白ごま	1		人参	10
	濃口しょうゆ	4		(冷)むき枝豆	5		にんにく	0.3		(個)ゆずかつおドレッシング	8		(冷)さやいんげん	7
	みりん	2		にんにく	0.5		トマト水煮	30		油揚げ	7		濃口しょうゆ	3
	中双糖	2		生姜	0.2		粉チーズ	3		大根	20		三温糖	2.5
	清酒	1.5		サラダ油	2		サラダ油	2		玉葱	15		食塩	0.2
	でんぷん	0.5		小麦粉	5		トマトケチャップ	5		人参	10		削り節 だし用	2
	湯	8		サラダ油	5		赤ぶどう酒	5		中ねぎ	5		湯	50
	きゅうり	20		カレー粉	1.1		ウスターソース	1		干しわかめ(カット)	0.6			
キャベツ	20	(レト)がらスープ	3	上白糖	1	中みそ	6							
小松菜	15	トマトケチャップ	2	食塩	0.3	白みそ	5							
人参	5	ウスターソース	1.7	こしょう	0.05	煮干し だし用	4							
(個)ゆずかつおドレッシング	8	とんかつソース	1	チキンコンソメ	0.3	水	120							
		濃口しょうゆ	1	一味	0.01									
		チャツネ	1											
		赤ぶどう酒	1	キャベツ	25									
		食塩	0.7	きゅうり	25									
		チキンコンソメ	0.5	(缶)ホールコーン	5									
		こしょう	0.04	赤パプリカ	5									
		湯	85	(個)イタリアンドレッシング	8									
		(乾)海藻ミックス	1											
		キャベツ	30											
		きゅうり	15											
		(缶)ホールコーン	7											
		(個)青じそドレッシング	8											

27日(月)			28日(火)			29日(水)			30日(木)						
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 (袋 入 り) 牛 乳 ハ ン バ ー グ の ニ ー ス か け ゆ で 野 菜 マ カ ロ ニ ス ー プ	(個)コッペパン	小1 30	キムチごはん(麦入り)	精白米(自校)	55	コッペパン	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60				
	(個)コッペパン	小2 40	牛乳 もやし の ナ ム ル う ず ら 卵 の ス ー プ コ コ ア ワ ッ フ ル (中のみ)	米粒麦 自校	5	コッペパン	コッペパン	50	牛乳 えびと豆腐のチリソース煮 中華サラダ	精白米(委託)	70				
	(個)コッペパン	小3・4 50		鉄強化米	0.3	牛乳	牛乳	206		米粒麦 委託	6	米粒麦 委託	7		
	(個)コッペパン	小5 60		豚肉並(2×2cmスライス)	20	鶏肉とレバーの香り揚げ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		牛乳	牛乳	206	牛乳	206	
	(個)コッペパン	小6・中 70		生姜	0.8	アスパラガス	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		えびと豆腐のチリソース煮	えびと豆腐のチリソース煮	(冷)むきえび	25	えびと豆腐のチリソース煮	えびと豆腐のチリソース煮
	牛乳	206		白菜キムチ	15	アスパラサラダ	清酒	2		中華サラダ	中華サラダ	清酒	1	中華サラダ	中華サラダ
	(冷)ハンバーグ鉄強化・減塩	小60		人参	7	ワンタンスープ	でんぷん	5				(冷)むきえび	25		
	(冷)ハンバーグ鉄強化・減塩	中80		(冷)むき枝豆	5		(冷)鶏レバー澱粉付き	15				豆腐	70		
	玉葱	8		ごま油	2		なたね油	5				にんにく	0.5		
	エリンギ(カット)	5		上白糖	1.2		濃口しょうゆ	5				生姜	0.5		
	しめじ	5		濃口しょうゆ	1.2		チキンコンソメ	3				ごま油	1		
	生姜	0.3		食塩	0.1		食塩	2.5				玉葱	40		
	にんにく	0.1		牛乳	206		生姜	0.8				たけのこ水煮(ホール)	15		
	サラダ油	0.8		もやし	35		にんにく	0.8				人参	10		
	トマトケチャップ	11		きゅうり	10		清酒	1.5				チンゲンサイ	10		
	トマトピューレ	6		小松菜	10		豆板醤	0.05				太ねぎ	3		
	ウスターソース	1.2		人参	5		湯	4				トマトケチャップ	15		
	みりん	0.7		人参	5		細ねぎ	1				(レト)がらスープ	3		
	上白糖	0.7		炒り白ごま	1		炒り白ごま	0.5				濃口しょうゆ	2.5		
	濃口しょうゆ	0.5		(個)棒々鶏ドレッシング	8		アスパラガス	10				上白糖	2		
	水	8		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		キャベツ	35				チキンコンソメ	0.3		
	(冷)ブロッコリー	25		トック 国産米使用	20		(缶)ホールコーン	10				豆板醤	0.1		
	キャベツ	20		(レト)うずら卵	25		(個)マヨネーズ	8				食塩	0.05		
	ゆで塩	0.5		玉葱	20							でんぷん	1		
	ベーコン(短冊)	5		中ねぎ	3		ボンレスハム(短冊)卵抜き	10				湯	20		
	キャベツ	30		干しわかめ(カット)	0.8		玉葱	30							
	マカロニ(シエル)	7		サラダ油	0.5		チンゲンサイ	10				もやし	30		
玉葱	30	(レト)がらスープ		4		人参	10				きゅうり	20			
人参	10	濃口しょうゆ	0.8		(乾)たんめん	7			(缶)ホールコーン	10					
セロリ	5	チキンコンソメ	0.4		(レト)がらスープ	4			人参	5					
サラダ油	0.5	食塩	0.4		濃口しょうゆ	1			炒り白ごま	1					
ローリエ	0.1	こしょう	0.03		チキンコンソメ	0.3			(個)棒々鶏ドレッシング	8					
(レト)がらスープ	4	ごま油	0.2		食塩	0.4									
チキンコンソメ	0.3	湯	140		こしょう	0.03									
食塩	0.5				湯	140									
こしょう	0.03	(個)ココアワッフル 鉄強化	28												
湯	120														