

7日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーピラフ	精白米(自校)	60
	鉄強化米	0.3
	(冷)鶏肉胸皮なし(1×1cm)	12
	(冷)鶏肉もも皮なし(1×1cm)	8
	白ぶどう酒	1
	玉葱	12
	人参	8
	エリンギ カット	5
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	1
ツナサラダ	食塩	0.65
	こしょう	0.03
	カレー粉	0.7
	チキンコンソメ	0.4
ウインナーと野菜のスープ	ウスターソース	0.7
	牛乳	206
(レト)まぐる油漬	15	
(冷)ブロッコリー	15	
きゅうり	20	
(缶)ホールコーン	10	
食酢	3	
サラダ油	1	
上白糖	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
粗挽きウインナー(輪切り)	20	
(冷)白いんげん豆	15	
玉葱	40	
キャベツ	25	
人参	15	
パセリ	0.5	
セロリー	2	
ローリエ	0.1	
サラダ油	1	
(レト)がらスープ	4	
白ぶどう酒	1	
チキンコンソメ	0.3	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
湯	80	

8日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.3
	牛乳	206
豚肉と野菜のしょうが炒め	豚肉並(3×3cmスライス)	40
	生姜	1.5
	玉葱	30
	キャベツ	30
	人参	10
	サラダ油	2
	濃口しょうゆ	3
	清酒	1
	みりん	0.5
	上白糖	1
	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉葱	20
みそ汁	7	
中ねぎ	5	
干しわかめ(カット)	0.5	
中みそ	7	
白みそ	6	
煮干し だし用	4	
湯	110	

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	
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	ガーリックピラフ(麦入り)	精白米(自校)	55	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	
	精白米(委託)	70		コッペパン	50		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		精白米(委託)	70	
	米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.3		米粒麦 委託	6	
	米粒麦 委託	7					米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉胸皮なし(1×1cm)	15		米粒麦 委託	7	
	牛乳	206		鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	30		牛乳	206		(冷)鶏肉もも皮なし(1×1cm)	10		牛乳	206	
	厚揚げの甘酢煮	豚肉並(3×3cmスライス)		20	鶏肉もも・皮なし(2×2cm)		20	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし		50	白ぶどう酒		1	豚肉赤身ミンチ	20
		(冷)厚揚げ(カット)		40	ベーコン(短冊)		5	清酒		1	ベーコン(短冊)		5	清酒	1
		玉葱		40	じゃがいも		40	食塩		0.1	玉葱		5	豆腐	80
		たけのこ水煮(ホール)		20	玉葱		40	でんぷん		6	エリンギ カット		5	玉葱	35
		人参		10	人参		15	なたね油		5	(冷)むき枝豆		3	人参	10
ピーマン		5	にんにく	1	中ねぎ	2	にんにく	1	生しいたけ(スライス)	5					
生しいたけ(スライス)		5	サラダ油	1	食酢	3.5	サラダ油	1.4	中ねぎ	5					
にんにく		0.5	トマト水煮	25	濃口しょうゆ	2.5	バター	0.6	生姜	1					
サラダ油		1	トマトケチャップ 1kg	3	上白糖	2.5	チキンコンソメ	0.5	にんにく	0.8					
食酢		2	赤ぶどう酒	1	みりん	0.9	食塩	0.6	サラダ油	1					
おかかあえ ひじきのり(小中のみ)	上白糖	2.5	上白糖	0.8	一味	0.01	こしょう	0.04	トマトケチャップ 1kg	7					
	濃口しょうゆ	3	ウスターソース	0.7	水	1.3	牛乳	206	濃口しょうゆ	3.5					
	トマトケチャップ 1kg	3	チキンコンソメ	0.6	小松菜	20	キャベツ	30	(レト)がらスープ	3					
	清酒	1	食塩	0.3	キャベツ	30	きゅうり	20	赤みそ	2					
	チキンコンソメ	0.5	こしょう	0.03	人参	8	(レト)パインアップル	15	清酒	1					
	食塩	0.1	キャベツ	35	濃口しょうゆ	2	食酢	2.5	三温糖	0.5					
	でんぷん	1	人参	10	炒り白ごま	1	サラダ油	1	チキンコンソメ	0.5					
	湯	10	しめじ	15	豚肉並(3×3cmスライス)	15	上白糖	0.7	食塩	0.15					
	キャベツ	30	(缶)ホールコーン	8	もやし	20	食塩	0.25	豆板醤	0.1					
	もやし	20	サラダ油	1	洗いごぼう	10	こしょう	0.02	でんぷん	1					
(個)ひじきのり	人参	5	チキンコンソメ	0.2	人参	10	ベーコン(短冊)	7	ごま油	0.1					
	花かつお	2	濃口しょうゆ	0.2	濃口しょうゆ	10	(缶)クリームコーン	35	湯	35					
	濃口しょうゆ	2.5	食塩	0.2	つきこんにやく	7	玉葱	30	ローズハム(短冊)卵抜き	7					
	上白糖	1.5	こしょう	0.03	中ねぎ	5	(レト)白いんげん豆ペースト	6	春雨(8~10cm)	5					
	ポン酢	1	味付小魚(個装)	5	麦みそ	9	パセリ	0.5	もやし	25					
					煮干し だし用	4	サラダ油	0.5	きゅうり	15					
					水	110	(レト)がらスープ	3	人参	7					
							チキンコンソメ	0.5	濃口しょうゆ	3					
							食塩	0.3	食酢	2.5					
							こしょう	0.03	上白糖	1.5					
						生クリーム	2	ごま油	1						
						調理用牛乳	30	からし粉	0.05						
						湯	70								
						(個)ショコラブッセ	21								

25日(月)			26日(火)			27日(水)			28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
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	たけのこごはん 牛乳	精白米(自校)	60	きなこ 茶揚げパン 牛乳	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70		鉄強化米	0.3		コッペパン	50		精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6		(冷)鶏肉胸皮なし(1×1cm)	9		なたね油	4		米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉もも皮なし(1×1cm)	6		三温糖	5		米粒麦 委託	7
	牛乳	206		清酒	1		青大豆きな粉	4		牛乳	206
	豚肉赤身(3×3cmスライス)	40		油揚げ	5		煎茶(粉末)50g	0.4			
	濃口しょうゆ	1		新たけのこ水煮(ホール)	20		食塩	0.01			
	清酒	1		(冷)むき枝豆	5		紙ナフキン	1		(冷)さごし	小1・2 35
	キャベツ	40		人参	5		牛乳	206		(冷)さごし	小3~6 50
	玉葱	35		濃口しょうゆ	2		(冷)肉だんご	30		(冷)さごし	中 70
ホイコーロー ビーフン サラダ ミニトマト(小中のみ)	たけのこ水煮(ホール)	15	清酒	2	玉葱	35	生姜	1			
	人参	10	食塩	0.5	たけのこ水煮(ホール)	10	清酒	2			
	ピーマン	8	上白糖	0.5	人参	10	食塩	0.2			
	生姜	1	出し昆布	1	チンゲンサイ	12	米粉	7			
	にんにく	0.5	牛乳	206	生しいたけ(スライス)	4	なたね油	5			
	サラダ油	1	てんぷら	10	春雨(8~10cm)	3	油揚げ	5			
	赤みそ	2	洗いごぼう	25	生姜	0.5	新たけのこ水煮(ホール)	20			
	濃口しょうゆ	1	つきこんにゃく	10	サラダ油	0.5	(レト)ふき水煮ロング	10			
	清酒	1	(冷)さやいんげん	6	(レト)がらスープ	4	人参	8			
	上白糖	0.7	ごま油	1	濃口しょうゆ	2	花かつお	0.5			
オイスターソース	0.7	濃口しょうゆ	2	清酒	1	濃口しょうゆ	1				
豆板醤	0.05	三温糖	1	食塩	0.2	中双糖	0.8				
ごま油	0.5	みりん	1	こしょう	0.03	みりん	0.7				
ロースハム(短冊)卵抜き	7	炒り白ごま	2	チキンコンソメ	0.5	食塩	0.1				
ビーフン	5	(冷)すいとん	25	湯	120	だし汁	20				
もやし	25	油揚げ	5	キャベツ	35	油揚げ	3				
きゅうり	15	大根	20	きゅうり	15	玉葱	25				
人参	8	人参	10	(レト)夏みかん	20	じゃがいも	30				
濃口しょうゆ	2.5	中ねぎ	5	食酢	1.5	しめじ	10				
食酢	2.5	中みそ	6	(冷)レモン果汁	1	中ねぎ	5				
上白糖	1.3	白みそ	5	サラダ油	1	中みそ	6				
ごま油	1	煮干し だし用	4	上白糖	1.2	白みそ	5				
からし粉	0.05	水	110	食塩	0.3	煮干し だし用	4				
ミニトマト	30	(個)野菜マフィン	25	こしょう	0.03	水	110				