

| 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 | | |
| ごはん 牛乳 | 精白米(自校) | 68 | セル フオム ライ ス | 精白米(自校) | 60 | ご は ん | 精白米(自校) | 68 | 小 型 コ ッ ペ バ ン | コッペパン | 30 | ご は ん | 精白米(自校) | 68 | | |
| | 精白米(自校) | 75 | | 鶏肉胸・皮なし(1×1cm) | 6 | | 精白米(自校) | 75 | | コッペパン | 30 | | 精白米(自校) | 75 | | |
| | 鉄強化米 | 0.3 | | 鶏肉もも・皮なし(1×1cm) | 4 | | 鉄強化米 | 0.3 | | 牛乳 | 206 | | 鉄強化米 | 0.3 | | |
| | 牛乳 | 206 | | 皮むき玉葱 | 20 | | 牛乳 | 206 | | 牛乳 | 206 | | | | | |
| | | | | 人参 | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | | | (冷)むき枝豆 | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | | | バター | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| | | | | サラダ油 | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 食塩 | 0.6 | | | | | | | | | | | |
| | | | | こしょう | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| さ ご し の 西 京 焼 き | (チルド)さごし | 小1・2 35 | 牛 乳 | バター | 0.5 | 鶏 肉 と レ バ ー の 香 り 揚 げ | 鶏肉胸・皮なし(2×2cm) | 18 | 牛 乳 | スパゲティ(ハーフ) | 35 | 魚 の 南 蛮 漬 け | (冷)赤魚2cm角切・皮付骨なし | 40 | | |
| | (チルド)さごし | 小3~6 50 | | サラダ油 | 0.5 | | 鶏肉もも・皮なし(2×2cm) | 12 | | 豚肉赤身(2×2cmスライス) | 15 | | (冷)短冊いか(1×4cm) | 15 | 清酒 | 2 |
| | (チルド)さごし | 中 70 | | 食塩 | 0.6 | | 清酒 | 1 | | 清酒 | 1.5 | | 清酒 | 1.5 | 食塩 | 0.2 |
| | 清酒 | 2 | | こしょう | 0.05 | | でんぶん | 5 | | でんぶん | 30 | | キャベツ | 20 | こしょう | 0.02 |
| | 西京漬け用みそ | 8 | | チキンコンソメ | 0.5 | | なたね油 ローリー | 5 | | なたね油 玉葱 | 30 | | 皮むき玉葱 | 20 | でんぶん | 7 |
| | | | | トマトパウダー | 0.4 | | (冷)鶏レバー 澱粉付き | 15 | | 人参 | 10 | | 人参 | 10 | なたね油 ローリー | 4 |
| | 牛肉(3×2cmスライス) | 10 | | (冷)薄焼き卵 | 40 | | なたね油 | 2 | | 生しいたけ(スライス) | 5 | | 生しいたけ(スライス) | 5 | 細ねぎ | 2 |
| | 清酒 | 0.5 | | トマトケチャップ | 8 | | 中双糖 | 2 | | 中ねぎ | 5 | | 中ねぎ | 5 | 食酢 | 4 |
| | 人参 | 10 | | | | | しょうゆ | 2 | | 生姜 | 1 | | 生姜 | 1 | しょうゆ | 3 |
| | (レト)ふき水煮ロング | 10 | | | | | 細ねぎ | 1 | | にんにく | 0.1 | | にんにく | 0.1 | 上白糖 | 3 |
| 牛 肉 と ふ き の 炒 め 煮 | たけのこ水煮(1/2カット) | 10 | 海 そ う サ ラ ダ | 牛乳 | 206 | お か か あ え | 生姜 | 0.8 | ソ ー ス 焼 き ス バ ゲ テ イ | サラダ油 | 2 | 厚 揚 げ の あ え も の | みりん | 1 | | |
| | 洗いごぼう | 10 | | キャベツ | 30 | | にんにく | 0.7 | | とんかつソース | 9 | | とんかつソース | 9 | 一味 | 0.01 |
| | つきこんにやく | 7 | | きゅうり | 20 | | 清酒 | 1.5 | | ウスターソース | 2.5 | | ウスターソース | 2.5 | 水 | 1.5 |
| | しょうゆ | 2 | | (レト)ホールコーン | 5 | | 豆板醤 | 0.04 | | 食塩 | 0.25 | | 食塩 | 0.25 | | |
| | 中双糖 | 1.2 | | (乾)海藻ミックス | 1 | | 湯 | 4 | | こしょう | 0.05 | | こしょう | 0.05 | (冷)厚揚げ(2g/個) | 20 |
| | 生姜 | 0.2 | | しょうゆ | 2.5 | | | | | 粉かつお | 0.5 | | 粉かつお | 0.5 | きゅうり | 20 |
| | サラダ油 | 0.5 | | 食酢 | 2.5 | | 小松菜 | 20 | | 青のり粉 | 0.2 | | 青のり粉 | 0.2 | ほうれん草 | 20 |
| | 食塩 | 0.06 | | 上白糖 | 1.2 | | キャベツ | 30 | | | | | | | 人参 | 5 |
| | 清酒 | 1 | | ごま油 | 0.5 | | 人参 | 5 | | | | | | | しょうゆ | 2.5 |
| | だし汁 | 15 | | サラダ油 | 0.5 | | 花かつお | 1 | | | | | | | (レト)まぐろ油漬 | 10 |
| ふ し め ん 汁 | | | 春 野 菜 の ポ ト フ | | | 春 大 根 の み そ 汁 | しょうゆ | 2 | 大 豆 と ひ じ き の サ ラ ダ | (レト)大豆水煮 | 12 | じ ゃ が い も の み そ 汁 | しょうゆ | 2.5 | | |
| | 油揚げ | 7 | | 粗挽きウインナー(輪切り) | 16 | | しょうゆ | 15 | | きゅうり | 20 | | きゅうり | 20 | 上白糖 | 1.5 |
| | ふしめん | 5 | | ベーコン(短冊) | 5 | | 食酢 | 1 | | ごま油 | 0.5 | | ごま油 | 0.5 | ごま油 | 0.5 |
| | 皮むき玉葱 | 25 | | 皮むき玉葱 | 30 | | | | | | | | | | | |
| | 小松菜 | 12 | | じゃがいも | 20 | | (冷)豆腐(カット) | 15 | | | | | | | | |
| | 人参 | 7 | | キャベツ | 15 | | 油揚げ | 5 | | | | | | | | |
| | しょうゆ | 0.6 | | ロメインレタス | 10 | | 春大根 | 30 | | | | | | | | |
| | 食塩 | 0.7 | | アスパラガス | 10 | | 皮むき玉葱 | 20 | | | | | | | | |
| | 削り節 だし用 | 4 | | セロリー | 1 | | 中ねぎ | 3 | | | | | | | | |
| | 出し昆布 | 1 | | サラダ油 | 0.8 | | 中みそ | 6 | | | | | | | | |
| 湯 | 125 | 白ぶどう酒 | 0.8 | 白みそ | 5 | | | | | | | | | | | |
| し じ み の 佃 煮 | (レト)しじみ佃煮 | 10 | 海 そ う サ ラ ダ | (レト)がらスープ | 3 | 清 見 オ レ ン ジ | 煮干し だし用 | 4 | 清 見 オ レ ン ジ | 湯 | 100 | 清 見 オ レ ン ジ | 湯 | 120 | | |
| | | | | 食塩 | 0.4 | | | | | | | | | | | |
| | | | | こしょう | 0.02 | | | | | | | | | | | |
| | | | | チキンコンソメ | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| | | | | ローリエ | 0.1 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 湯 | 70 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 18日(月) | | |
|---------|-----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| 麦ごはん | 精白米(自校) | 62 |
| | 精白米(自校) | 68 |
| | 米粒麦 自校 | 6 |
| | 米粒麦 自校 | 7 |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 |
| | 豚肉赤身(3×3cmスライス) | 40 |
| ホイコーロー | しょうゆ | 1 |
| | 清酒 | 1 |
| | キャベツ | 45 |
| | 皮むき玉葱 | 35 |
| | たけのこ水煮(1/2カット) | 15 |
| | 人参 | 10 |
| | ピーマン | 8 |
| | 中ねぎ | 6 |
| | 生姜 | 1 |
| | にんにく | 0.5 |
| ビーフンサラダ | サラダ油 | 1 |
| | 赤みそ | 5.5 |
| | しょうゆ | 1 |
| | 清酒 | 1 |
| | 上白糖 | 2.5 |
| | オイスターソース | 0.7 |
| | 豆板醤 | 0.05 |
| | ごま油 | 0.5 |
| | ローズハム(短冊)卵抜き | 7 |
| | ビーフン | 5 |
| 太もやし | 25 | |
| チンゲンサイ | 15 | |
| 人参 | 8 | |
| しょうゆ | 2.5 | |
| 食酢 | 2.5 | |
| 上白糖 | 1.3 | |
| ごま油 | 1 | |
| からし粉 | 0.05 | |
| (個)味付小魚 | 5 | |

| 19日(火) | | |
|---------|-----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| たけのこごはん | 精白米(自校) | 60 |
| | 鶏肉胸・皮なし(1×1cm) | 9 |
| | 鶏肉もも・皮なし(1×1cm) | 6 |
| | 清酒 | 1 |
| | (冷)油揚げ(カット) | 3 |
| | 新たけのこ水煮(カット) | 15 |
| | (冷)むき枝豆 | 5 |
| | 人参 | 5 |
| | しょうゆ | 1.8 |
| | 清酒 | 2 |
| 牛乳 | キャベツ | 0.5 |
| | 皮むき玉葱 | 0.5 |
| | 出し昆布 | 1 |
| | 牛乳 | 206 |
| | (冷)鮭2cm角切・骨なし | 40 |
| | 清酒 | 2 |
| | 生姜 | 0.8 |
| | しょうゆ | 1 |
| | 食塩 | 0.15 |
| | でんぷん | 4 |
| 魚のごまあげ | 米粉 | 3 |
| | 炒り白ごま | 1.2 |
| | すりごま | 0.8 |
| | なたね油 ローリー | 4 |
| | 糸かまぼこ | 7 |
| | きゅうり | 20 |
| | チンゲンサイ | 30 |
| | (レト)ホールコーン | 5 |
| | 人参 | 5 |
| | しょうゆ | 2 |
| 香りあえ | すだち酢 | 1.5 |
| | 上白糖 | 1.4 |
| | 油揚げ | 5 |
| | キャベツ | 25 |
| | 皮むき玉葱 | 20 |
| | 人参 | 7 |
| | 中ねぎ | 5 |
| | 中みそ | 6 |
| | 白みそ | 5 |
| | 煮干し だし用 | 4 |
| 水 | 110 | |

| 20日(水) | | |
|---------|-----------------|--------------|
| 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 | 50 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 鶏肉胸・皮なし(2×2cm) | 12 |
| | 鶏肉もも・皮なし(2×2cm) | 8 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | じゃがいも | 50 |
| | 皮むき玉葱 | 40 |
| | 人参 | 10 |
| | エリンギ | 10 |
| 牛乳 | サラダ油 | 1 |
| | 小麦粉 | 4 |
| | バター | 1 |
| | サラダ油 | 3 |
| | (レト)がらスープ | 4 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.05 |
| | 調理用牛乳 | 30 |
| | ローリエ | 0.1 |
| 湯 | 60 | |
| 春野菜のソテー | ベーコン(短冊) | 5 |
| | キャベツ | 35 |
| | 人参 | 10 |
| | アスパラガス | 10 |
| | (レト)ホールコーン | 8 |
| | サラダ油 | 1 |
| | チキンコンソメ | 0.2 |
| | しょうゆ | 0.2 |
| | 食塩 | 0.2 |
| | こしょう | 0.03 |
| ミニトマト | 30 | |

| 21日(木) | | |
|--------------|-----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| 赤飯 | 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・皮なし(3×3cm) | 50 |
| | 清酒 | 2 |
| | 食塩 | 0.15 |
| 牛乳 | しょうゆ | 2.5 |
| | 三温糖 | 1.5 |
| | みりん | 1 |
| | でんぷん | 0.3 |
| | 湯 | 8 |
| | ほうれん草 | 25 |
| | 太もやし | 25 |
| | アーモンド(刻み) | 1.5 |
| | しょうゆ | 2 |
| | 食酢 | 2 |
| 上白糖 | 0.8 | |
| サラダ油 | 1 | |
| アーモンド(粉) | 1 | |
| 型抜きかまぼこ(桜) | 3 | |
| 型抜きかまぼこ(祝) | 3 | |
| (冷)豆腐(カット) | 20 | |
| 皮むき玉葱 | 25 | |
| 中ねぎ | 3 | |
| 新たけのこ水煮(カット) | 10 | |
| 干しわかめ(カット) | 0.5 | |
| 清酒 | 1 | |
| 食塩 | 0.4 | |
| しょうゆ | 0.5 | |
| 削り節 だし用 | 4 | |
| 出し昆布 | 1 | |
| 水 | 115 | |
| (個)いちごゼリー | 50 | |

| 22日(金) | | |
|------------|----------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| カレーライス | 精白米(自校) | 62 |
| | 精白米(自校) | 68 |
| | 米粒麦 自校 | 6 |
| | 米粒麦 自校 | 7 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 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 |
| 牛乳 | (乾)レンズ豆 | 5 |
| | セロリー | 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 1kg | 2 |
| チーズ入りカルちゃん | ウスターソース | 1.3 |
| | とんかつソース | 1 |
| | しょうゆ | 1 |
| | チャツネ 450g | 1 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.04 |
| | 湯 | 90 |
| | 上乾ちりめん | 1.2 |
| | ダイスチーズ角 生食用 | 10 |
| キャベツ | 20 | |
| きゅうり | 25 | |
| 人参 | 7 | |
| (レト)ホールコーン | 5 | |
| 食酢 | 2 | |
| しょうゆ | 1 | |
| 上白糖 | 1.2 | |
| 食塩 | 0.2 | |
| こしょう | 0.03 | |
| サラダ油 | 0.5 | |
| ごま油 | 0.5 | |
| (個)野菜マフィン | 25 | |

| 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 | 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| コッペパン 牛乳 豚肉赤身ミンチ (冷)白いんげん豆 じゃがいも 皮むき玉葱 トマト水煮 にんにく パセリ サラダ油 トマトケチャップ 1kg 中双糖 ウスターソース 赤ぶどう酒 チキンコンソメ 食塩 チリパウダー 湯 きゅうり 切干し大根 人参 (レト)ホールコーン (乾)刻み昆布 食酢 しょうゆ 上白糖 サラダ油 ごま油 はっさく (個)りんごジャム | コッペパン | 50 | ごはん | 精白米(自校) | 68 | 親子丼 どんぶり | 精白米(自校) | 62 | ごはん | 精白米(自校) | 68 | | | |
| | コッペパン | 50 | 牛乳 | 精白米(自校) | 75 | (こはん) | 精白米(自校) | 68 | 牛乳 | 精白米(自校) | 75 | | | |
| | 牛乳 | 206 | 牛乳 | 鉄強化米 | 0.3 | 牛乳 | 米粒麦 自校 | 6 | 牛乳 | 鉄強化米 | 0.3 | | | |
| | 豚肉赤身ミンチ | 20 | 牛乳 | 牛乳 | 206 | 牛乳 | 米粒麦 自校 | 7 | 牛乳 | 牛乳 | 206 | | | |
| | (冷)白いんげん豆 | 35 | さばの塩焼き | (冷)さば | 幼40 | 牛乳 | 鶏肉胸・皮なし(2×2cm) | 21 | 八宝菜 | 豚肉赤身(3×3cmスライス) | 25 | | | |
| | じゃがいも | 55 | さばの塩焼き | (冷)さば | 小50 | 牛乳 | 鶏肉もも・皮なし(2×2cm) | 14 | 中華サラダ | 生姜 | 1 | | | |
| | 皮むき玉葱 | 40 | さばの塩焼き | (冷)さば | 中70 | 牛乳 | 鶏卵 | 25 | かえり | (レト)うずら卵 | 20 | | | |
| | トマト水煮 | 8 | さばの塩焼き | 清酒 | 1.5 | 牛乳 | 皮むき玉葱 | 50 | かえり | (冷)短冊いか(1×4cm) | 12 | | | |
| | にんにく | 1 | さばの塩焼き | 食塩 | 0.3 | 牛乳 | 人参 | 15 | アーモンド | 清酒 | 0.5 | | | |
| | パセリ | 0.4 | さばの塩焼き | てんぷら | 10 | 牛乳 | 生しいたけ(スライス) | 4 | | 白菜 | 35 | | | |
| | サラダ油 | 1 | さばの塩焼き | 香りごぼう | 15 | 牛乳 | 中ねぎ | 5 | | 皮むき玉葱 | 40 | | | |
| | トマトケチャップ 1kg | 6 | さばの塩焼き | つきこんにやく | 15 | 牛乳 | しょうゆ | 4.5 | | たけのこ水煮(1/2カット) | 15 | | | |
| | 中双糖 | 1.2 | さばの塩焼き | 人参 | 7 | 牛乳 | 清酒 | 1 | | チンゲンサイ | 15 | | | |
| | ウスターソース | 1 | さばの塩焼き | (乾)茎わかめ(カット) | 0.5 | 牛乳 | みりん | 3 | | 人参 | 12 | | | |
| | 赤ぶどう酒 | 1 | さばの塩焼き | (冷)さやいんげん | 6 | 牛乳 | 上白糖 | 2 | | 生しいたけ(スライス) | 6 | | | |
| | チキンコンソメ | 0.6 | さばの塩焼き | ごま油 | 0.8 | 牛乳 | 食塩 | 0.5 | | サラダ油 | 2 | | | |
| | 食塩 | 0.25 | さばの塩焼き | しょうゆ | 1.8 | 牛乳 | 削り節 だし用 | 2 | | しょうゆ | 1.5 | | | |
| | チリパウダー | 0.05 | さばの塩焼き | 三温糖 | 1 | 牛乳 | でんぷん | 1 | | チキンコンソメ | 0.5 | | | |
| | 湯 | 35 | さばの塩焼き | みりん | 1 | 牛乳 | 湯 | 70 | | 食塩 | 0.3 | | | |
| | きゅうり | 10 | 豆腐のみそ汁 | 炒り白ごま | 1 | 牛乳 | 小松菜 | 20 | | こしょう | 0.04 | | | |
| 切干し大根 | 5 | 豆腐のみそ汁 | (冷)豆腐(カット) | 30 | 牛乳 | 太もやし | 30 | | でんぷん | 0.5 | | | | |
| 人参 | 5 | 豆腐のみそ汁 | 皮むき玉葱 | 20 | 牛乳 | 人参 | 5 | | 湯 | 10 | | | | |
| (レト)ホールコーン | 5 | 豆腐のみそ汁 | 人参 | 7 | 牛乳 | 炒り白ごま | 1 | | 春雨(太め5cm) | 5 | | | | |
| (乾)刻み昆布 | 0.5 | 豆腐のみそ汁 | えのきたけ | 7 | 牛乳 | 味付けもみのり | 1 | | 太もやし | 20 | | | | |
| 食酢 | 2.5 | 豆腐のみそ汁 | 中ねぎ | 3 | 牛乳 | しょうゆ | 1.2 | | きゅうり | 20 | | | | |
| しょうゆ | 2.5 | 豆腐のみそ汁 | 中みそ | 6 | 牛乳 | (冷)大豆水煮 | 20 | | 人参 | 5 | | | | |
| 上白糖 | 1 | 豆腐のみそ汁 | 白みそ | 5 | 牛乳 | でんぷん | 4 | | きくらげ(せん切り) | 0.5 | | | | |
| サラダ油 | 0.5 | 豆腐のみそ汁 | 煮干し だし用 | 4 | 牛乳 | なたね油 | 2 | | 炒り白ごま | 1 | | | | |
| ごま油 | 0.5 | 豆腐のみそ汁 | 水 | 110 | 牛乳 | きな粉 | 1 | | しょうゆ | 2.5 | | | | |
| はっさく | 25 | いちごクレープ | (個)いちごクレープ | 40 | 牛乳 | 上白糖 | 1.5 | | 食酢 | 2.5 | | | | |
| (個)りんごジャム | 15 | いちごクレープ | | | 牛乳 | 食塩 | 0.01 | | 上白糖 | 1.5 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | ごま油 | 1 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | からし粉 | 0.05 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | | | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | かえり | 5 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | アーモンド(四つ割) | 4 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | 上白糖 | 0.6 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | しょうゆ | 0.3 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | みりん | 1 | | | | |
| | | いちごクレープ | | | 牛乳 | | | | 水 | 2 | | | | |