

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		牛乳	206		
	(チルド)さごし	小1・2 35		人参	5		鶏肉とレ バ ー の 香 り 揚 げ	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)		18	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		(冷)むき枝豆	5		バター	0.5		鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	12		豚肉赤身(2×2cmスライス)	15	清酒	2
	(チルド)さごし	中 70		バター	0.5		サラダ油	0.5		清酒	1		(冷)短冊いか(1×4cm)	15	清酒	1.5
	清酒	2		食塩	0.6		食塩	0.6		でんぶん	5		清酒	1.5	食塩	0.2
	西京漬け用みそ	8		こしょう	0.05		チキンコンソメ	0.5		なたね油 ローリー	3		キャベツ	30	こしょう	0.02
	牛肉(3×2cmスライス)	10		トマトパウダー	0.4		トマトパウダー	0.4		(冷)鶏レバー 澱粉付き	15		皮むき玉葱	20	でんぶん	7
清酒	0.5	(冷)薄焼き卵	40	(冷)薄焼き卵	40	なたね油	2	人參	10	なたね油 ローリー	4					
人參	10	トマトケチャップ	8	トマトケチャップ	8	中双糖	2	生しいたけ(スライス)	5	厚揚 げ の あ え も の	細ねぎ	2				
(レト)ふき水煮ロング	10	牛乳	206	牛乳	206	しょうゆ	2	中ねぎ	5	生しいたけ(スライス)	5	食酢	4			
たけのこ水煮(1/2カット)	10	春野菜のポトフ	30	春野菜のポトフ	30	細ねぎ	1	生姜	1	にんにく	0.1	しょうゆ	3			
洗いごぼう	10	キャベツ	30	キャベツ	30	生姜	0.8	にんにく	2	サラダ油	2	上白糖	3			
つきこんにやく	7	きゅうり	20	きゅうり	20	にんにく	0.7	清酒	9	サラダ油	2	みりん	1			
しょうゆ	2	(レト)ホールコーン	5	(レト)ホールコーン	5	清酒	1.5	豆板醤	2.5	ウスターソース	0.25	一味	0.01			
中双糖	1.2	(乾)海藻ミックス	1	(乾)海藻ミックス	1	湯	0.04	湯	4	食塩	0.25	水	1.5			
生姜	0.2	しょうゆ	2.5	しょうゆ	2.5	小松菜	20	食塩	0.25	こしょう	0.05	(冷)厚揚げ(2g/個)	20			
サラダ油	0.5	食酢	2.5	食酢	2.5	キャベツ	30	こしょう	0.05	粉かつお	0.5	きゅうり	20			
食塩	0.06	上白糖	1.2	上白糖	1.2	人参	5	粉かつお	0.5	青のり粉	0.2	ほうれん草	20			
清酒	1	ごま油	0.5	ごま油	0.5	花かつお	1	青のり粉	0.2	(レト)まぐろ油漬	10	人参	5			
だし汁	15	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	しょうゆ	2	(レト)まぐろ油漬	10	(冷)大豆水煮	12	しょうゆ	2.5			
油揚げ	7	粗挽きウインナー(輪切り)	16	粗挽きウインナー(輪切り)	16	食酢	1	きゅうり	15	きゅうり	15	上白糖	1.5			
ふしめん	5	ベーコン(短冊)	5	ベーコン(短冊)	5	しょうゆ	1	人参	5	人参	5	ごま油	0.5			
皮むき玉葱	25	皮むき玉葱	30	皮むき玉葱	30	(冷)豆腐(カット)	15	(レト)ホールコーン	5	(レト)ホールコーン	5	皮むき玉葱	25			
小松菜	12	じゃがいも	20	じゃがいも	20	油揚げ	5	(乾)ひじき	1	(乾)ひじき	1	じゃがいも	20			
人参	7	キャベツ	15	キャベツ	15	春大根	30	焙煎ごまドレッシング	8	焙煎ごまドレッシング	8	しめじ	5			
しょうゆ	0.6	ロメインレタス	10	ロメインレタス	10	皮むき玉葱	20	清見オレンジ	50	清見オレンジ	50	中ねぎ	3			
食塩	0.7	アスパラガス	10	アスパラガス	10	中ねぎ	3				中みそ	6				
削り節 だし用	4	人参	5	人参	5	中みそ	6				白みそ	5				
出し昆布	1	セロリー	1	セロリー	1	白みそ	5				煮干し だし用	4				
湯	125	サラダ油	0.8	サラダ油	0.8	煮干し だし用	4				湯	120				
(レト)しじみ佃煮	10	白ぶどう酒	0.8	白ぶどう酒	0.8	湯	100									
		(レト)がらスープ	3	(レト)がらスープ	3											
		食塩	0.4	食塩	0.4											
		こしょう	0.02	こしょう	0.02											
		チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5											
		ローリエ	0.1	ローリエ	0.1											
		湯	70	湯	70											

18日(月)			19日(火)			20日(水)			21日(木)			22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(自校)	62	たけのこごはん	精白米(自校)	60	牛乳	コッペパン	50	赤飯	精白米(自校)	50	カレーライス(麦ごはん)	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68		鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	9		コッペパン	50		精白米(自校)	55		精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6		鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	6		牛乳	206		もち米	18		米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7		清酒	1		(冷)油揚げ(カット)	3		もち米	20		米粒麦 自校	7
	牛乳	206		新たけのこ水煮(カット)	15		(冷)むき枝豆	5		(乾)小豆	7		牛乳	206
	豚肉赤身(3×3cmスライス)	40		人參	5		鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	12		食塩	0.6		牛乳	206
	しょうゆ	1		しょうゆ	1.8		鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	8		牛乳	206		牛赤肉(3×3cmスライス)	25
	清酒	1		清酒	2		白ぶどう酒	1		鶏肉もも・皮なし(3×3cm)	50		じゃがいも	50
	キャベツ	45		清酒	2		じゃがいも	50		清酒	2		皮むき玉葱	40
	皮むき玉葱	35		食塩	0.5		皮むき玉葱	40		食塩	0.15		人參	10
たけのこ水煮(1/2カット)	15	上白糖	0.5	エリンギ	10	しょうゆ	2.5	(冷)むき枝豆	5					
人參	10	出し昆布	1	サラダ油	1	三温糖	1.5	(乾)レンズ豆	5					
ピーマン	8	牛乳	206	小麦粉	4	みりん	1	セロリー	5					
中ねぎ	6	(冷)鮭2cm角切・骨なし	40	バター	1	でんぷん	0.3	にんにく	0.5					
生姜	1	清酒	2	サラダ油	3	湯	8	小麦粉	5					
にんにく	0.5	清酒	2	(レト)がらスープ	4	ほうれん草	25	サラダ油	5					
サラダ油	1	生姜	0.8	チキンコンソメ	0.5	太もやし	25	カレー粉	1.1					
赤みそ	5.5	しょうゆ	1	食塩	0.4	アーモンド(刻み)	1.5	サラダ油	1					
しょうゆ	1	食塩	0.15	こしょう	0.05	しょうゆ	2	(レト)がらスープ	4					
清酒	1	でんぷん	4	調理用牛乳	30	食酢	2	赤ぶどう酒	2					
上白糖	2.5	米粉	3	ローリエ	0.1	しょうゆ	2	トマトケチャップ 1kg	2					
オイスターソース	0.7	炒り白ごま	1.2	湯	60	食酢	2	ウスターソース	1.3					
豆板醤	0.05	すりごま	0.8	ベーコン(短冊)	5	上白糖	0.8	とんかつソース	1					
ごま油	0.5	なたね油 ローリー	4	キャベツ	35	サラダ油	1	しょうゆ	1					
ローズハム(短冊)卵抜き	7	糸かまぼこ	7	アスパラガス	10	アーモンド(粉)	1	チャツネ 450g	1					
ビーフン	5	きゅうり	20	(レト)ホールコーン	8	型抜きかまぼこ(桜)	3	チキンコンソメ	0.5					
太もやし	25	チンゲンサイ	30	サラダ油	1	型抜きかまぼこ(祝)	3	食塩	0.5					
チンゲンサイ	15	(レト)ホールコーン	5	チキンコンソメ	0.2	(冷)豆腐(カット)	20	こしょう	0.04					
人參	8	人參	5	しょうゆ	0.2	皮むき玉葱	25	湯	90					
しょうゆ	2.5	しょうゆ	2	食塩	0.2	中ねぎ	3	上乾ちりめん	1.2					
食酢	2.5	すだち酢	1.5	こしょう	0.03	新たけのこ水煮(カット)	10	ダイスチーズ角 生食用	10					
上白糖	1.3	上白糖	1.4	ミニトマト	30	干しわかめ(カット)	0.5	キャベツ	20					
ごま油	1	油揚げ	5			清酒	1	きゅうり	25					
からし粉	0.05	キャベツ	25			食塩	0.4	人參	7					
(個)味付小魚	5	皮むき玉葱	20			しょうゆ	0.5	(レト)ホールコーン	5					
		人參	7			削り節 だし用	4	食酢	2					
		中ねぎ	5			出し昆布	1	しょうゆ	1					
		中みそ	6			水	115	上白糖	1.2					
		白みそ	5			(個)いちごゼリー	50	食塩	0.2					
		煮干し だし用	4					こしょう	0.03					
		水	110					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 ごぼり(ごはん)	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	親	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	子	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	丼	米粒麦 自校	7	牛乳	牛乳	206			
	(冷)白いんげん豆	35	さば	(冷)さば	幼40	ぶ	牛乳	206	八宝菜	豚肉赤身(3×3cmスライス)	25			
	じゃがいも	55	さば	(冷)さば	小50	り	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	21	中華	生姜	1			
	皮むき玉葱	40	の	(冷)さば	中70	ご	鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	14	サラ	(レト)うずら卵	20			
	トマト水煮	8	ぼ	清酒	1.5	ほう	鶏卵	25	ダ	(冷)短冊いか(1×4cm)	12			
	にんにく	1	う	食塩	0.3	の	皮むき玉葱	50	か	清酒	0.5			
	パセリ	0.4	の	てんぷら	10	き	人参	15	エ	白菜	35			
	サラダ油	1	き	香りごぼう	15	な	生しいたけ(スライス)	4	リ	皮むき玉葱	40			
	トマトケチャップ 1kg	6	ん	つきこんにやく	15	こ	中ねぎ	5	ア	たけのこ水煮(1/2カット)	15			
	中双糖	1.2	の	人参	7	ビ	しょうゆ	4.5	ー	チンゲンサイ	15			
	ウスターソース	1	き	(乾)茎わかめ(カット)	0.5	ン	清酒	1	モ	人参	12			
	赤ぶどう酒	1	ん	(冷)さやいんげん	6	ズ	みりん	3	ン	生しいたけ(スライス)	6			
	チキンコンソメ	0.6	の	ごま油	0.8	機	上白糖	2	ド	サラダ油	2			
	食塩	0.25	の	しょうゆ	1.8	香	食塩	0.5	か	しょうゆ	1.5			
	チリパウダー	0.05	き	三温糖	1	あ	削り節 だし用	2	エ	チキンコンソメ	0.5			
	湯	35	ん	みりん	1	え	でんぷん	1	リ	食塩	0.3			
	きゅうり	10	の	炒り白ごま	1	き	湯	70	ア	こしょう	0.04			
切干し大根	5	の	(冷)豆腐(カット)	30	な	小松菜	20	ー	でんぷん	0.5				
人参	5	み	皮むき玉葱	20	こ	太もやし	30	モ	湯	10				
(レト)ホールコーン	5	そ	人参	7	ビ	人参	5	ン	春雨(太め5cm)	5				
(乾)刻み昆布	0.5	汁	えのきたけ	7	ン	炒り白ごま	1	ド	太もやし	20				
食酢	2.5	い	中ねぎ	3	ズ	味付けもみのり	1	か	きゅうり	20				
しょうゆ	2.5	ち	中みそ	6		しょうゆ	1.2	エ	人参	5				
上白糖	1	ご	白みそ	5		(冷)大豆水煮	20	リ	きくらげ(せん切り)	0.5				
サラダ油	0.5	ク	煮干し だし用	4		でんぷん	4	ア	炒り白ごま	1				
ごま油	0.5	レ	水	110		なたね油	2	ー	しょうゆ	2.5				
はっさく	25	ー	(個)いちごクレープ	40		きな粉	1	モ	食酢	2.5				
(個)りんごジャム	15	プ				上白糖	1.5	ン	上白糖	1.5				
		(小				食塩	0.01	ド	ごま油	1				
		中						か	からし粉	0.05				
		の						エ						
		み						ア						
)						ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
								エ						
								リ						
								ア						
								ー						
								モ						
								ン						
								ド						
								カ						
				</										