

2日(月)												6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		
きなこ つつ茶揚げパン (小) コッペパン ・手作 りいちじこ ジャム (中) 牛乳 春野菜と肉団子のスープ アスパラガスのサラダ	コッペパン	50										麦ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 切り干し大根の和え物 キャベツのみそ汁	精白米(自校)	62		
	なたね油 ローリー	4											精白米(自校)	68		
	三温糖	5											米粒麦 自校	6		
	青大豆きな粉	5											米粒麦 自校	7		
	煎茶(粉末)	0.4														
	食塩	0.01												牛乳	206	
	紙ナフキン	1														
	コッペパン	80													生ちくわ	幼~小3 25
	(冷)ストロベリーアイス	25													生ちくわ	小4~中 50
	上白糖	7													天ぷら粉 乳・卵抜き	5
	(冷)レモン果汁	0.5													青のり粉	0.1
	粉寒天	0.02													水	15
	牛乳	206													なたね油 ローリー	4
	(冷)肉だんご	25														
	皮むき玉葱	30													(レト)まぐろ油漬	5
	たけのこ水煮(短冊切り)	15													(レト)ホールコーン	5
	キャベツ	20													きゅうり	15
	人参	10													切干し大根	5
	生しいたけ(スライス)	4													人参	5
	春雨(8~10cm)	3													(乾)刻み昆布	0.5
	生姜	0.5													食酢	2.5
	サラダ油	0.5												濃口しょうゆ	2.5	
	(レト)がらスープ	3												上白糖	1	
	濃口しょうゆ	2												ごま油	0.5	
	清酒	1														
	食塩	0.2												油揚げ	5	
	こしょう	0.03												キャベツ	20	
	チキンコンソメ	0.5												玉葱	15	
	湯	80												人参	5	
														中ねぎ	3	
	ロースハム(短冊)卵抜き	5												中みそ	6	
	アスパラガス	18												白みそ	5	
	きゅうり	25												煮干し だし用	4	
	(レト)ホールコーン	7												水	120	
	食酢	1.5														
	(冷)レモン果汁	1														
	サラダ油	1														
	上白糖	1.2														
	食塩	0.2														
	こしょう	0.03														

9日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
新玉ねぎときめさやの卵とじどんぶり 牛乳 黒豆入りかき揚げ 野菜のあえもの	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	10
	清酒	1
	鶏卵	30
	皮むき玉葱	50
	人参	10
	きめさや すじとり	7
	えのきたけ	5
	濃口しょうゆ	3
	みりん	2
	上白糖	1
	食塩	0.8
	でんぷん	1
	削り節 だし用	2
	湯	50
	上乾ちりめん	2
さつま芋(5mm×5cmカット)	8	
人参	6	
ごぼう(ささがき)	8	
(冷)黒豆	8	
天ぷら粉 乳・卵抜き	8	
食塩	0.15	
水	15	
なたね油 ローリー	5	
チンゲンサイ	25	
太もやし	20	
(レト)ホールコーン	5	
食酢	2	
濃口しょうゆ	2	
上白糖	1.2	
花かつお(碎片)	1	

10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め アーモンド和え 甘夏みかん(小中のみ)	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
	豚肉赤身ミンチ	15
	清酒	2
	生姜	0.6
	にんにく	0.2
	(冷)厚揚げ(カット)	50
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	たけのこ水煮(1/2カット)	8
	生しいたけ(スライス)	2
	チンゲンサイ	20
	ごま油	0.8
	中双糖	2
	チキンコンソメ	0.6
	濃口しょうゆ	2.2
	赤みそ	3
豆板醤	0.03	
でんぷん	1	
湯	20	
ほうれん草	25	
キャベツ	30	
(レト)ホールコーン	5	
濃口しょうゆ	2.3	
サラダ油	1	
食酢	2.5	
上白糖	1.5	
アーモンド(粉)	1	
アーモンド(刻み)	1.5	
甘夏みかん	25	
紙ナフキン	1	

11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン 牛乳 ハニーマスタード チキン チーズ入りカルちゃん サラダ カレー ヌードル スープ	米粉パン	50
	牛乳	206
	鶏肉もも・皮付(切込入り) 幼~小4	50
	鶏肉もも・皮付(切込入り) 小5~中	60
	白ぶどう酒	1
	食塩	0.1
	こしょう	0.05
	はちみつ	2
	粒入りマスタード	2.5
	濃口しょうゆ	1
	上乾ちりめん	1.5
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	7
	キャベツ	25
	小松菜	20
	人参	5
	食酢	2.3
	濃口しょうゆ	1.5
	上白糖	1
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
ふしめん	7	
ベーコン(短冊)	5	
皮むき玉葱	30	
人参	7	
エリンギ	5	
濃口しょうゆ	3	
中ねぎ	0.5	
にんにく	0.5	
トマト水煮	5	
(レト)ひきわり大豆	6	
サラダ油	1	
(レト)がらスープ	4	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.3	
チキンコンソメ	0.5	
カレー粉	0.4	
みりん	0.5	
とんかつソース	2	
ウスターソース	2	
でんぷん	0.5	
水	110	

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
えんどうごは 牛乳 かつおの竜田揚げ ごま酢あえ かきたま汁	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	(冷)むきえんどう	10
	清酒	1.5
	食塩	0.7
	出し昆布	0.3
	水	10
	牛乳	206
	(冷)かつお竜田揚げ	45
	なたね油 ローリー	5
	チンゲンサイ	30
	キャベツ	15
	人参	5
	食酢	2.2
	濃口しょうゆ	2.2
	上白糖	1.2
	ごま油	0.5
	炒り白ごま	1
	鶏卵	20
	(冷)豆腐(カット)	15
皮むき玉葱	25	
人参	7	
えのきたけ(1/2カット)	7	
中ねぎ	3	
濃口しょうゆ	1	
食塩	0.7	
でんぷん	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
湯	100	

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライス 牛乳 かんぴょうのサラダ ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.3
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	20
	赤ぶどう酒	2
	皮むき玉葱	45
	じゃがいも	45
	人参	10
	エリンギ(カット)	6
	(冷)グリーンピース	5
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	トマトピューレ	15
	トマト水煮	10
	(レト)がらスープ	3
	ウスターソース	2
食塩	1	
こしょう	0.07	
チキンコンソメ	0.5	
上白糖	0.5	
からし粉	0.15	
ローリエ	0.1	
ピザ用チーズ	3	
湯	80	
きゅうり	15	
人参	5	
(レト)ホールコーン	7	
(乾)かんぴょう(2cm)	5	
食塩	0.05	
食酢	2.2	
濃口しょうゆ	2.5	
上白糖	1.2	
ごま油	0.8	
(個)ヨーグルト 鉄強化	70	

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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 牛乳 和風ミートローフ おかかあえ すまし汁	精白米(自校)	68	みそラーメン 牛乳 さつまいもの はちみつあえ のりじゃこサラダ	(個)中華そば	幼~小3 150	コッペパン 手作りいちごジャム(小) きなこ茶あげパン(中) 牛乳 チャウダー 野菜のソテー 豆乳プリン	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 さばの梅煮 春大根のごまあえ じゃがいものそばろ煮 しじみの佃煮	精白米(自校)	62	中華風たきこみおこわ 牛乳 蒸ししゅうまい スナッブえんどうのサラダ 卵とトマトのスープ	精白米(自校)	50
	精白米(自校)	75		(個)中華そば	小4~6 200		(冷)ストロベリーダイス	25		精白米(自校)	68		もち米	10
	鉄強化米	0.5		(個)中華そば	中 250		上白糖	7		米粒麦 自校	6		焼き豚(1cm角切り)	20
	炊き込みわかめ	1.8		豚肉並(3×3cmスライス)	25		(冷)レモン果汁	0.5		米粒麦 自校	7		たけのこ水煮(カットごはん用)	10
	牛乳	206		清酒	1		粉寒天	0.02		牛乳	206		人参	5
	豚肉並ミンチ	30		濃口しょうゆ	0.8		コッペパン	80		(冷)さば梅煮	幼小 50		(冷)むき枝豆	5
	牛肉ミンチ	10		キャベツ	30		なたね油 ローリー	4		(冷)さば梅煮	中 60		ごま油	1
	清酒	1		太もやし	15		三温糖	5		春大根	40		濃口しょうゆ	3
	(冷)オニオンソテー スライス	8		人参	10		青大豆きな粉	5		きゅうり	15		清酒	4
	(冷)液卵	5		たけのこ水煮(短冊切り)	10		煎茶(粉末)	0.4		人参	5		上白糖	0.8
	パン粉(米粉使用)	3.5		中ねぎ	3		食塩	0.01		(乾)まわがめ(カット)	0.6		食塩	0.3
	人参	3		にんにく	0.7		紙ナフキン	1		食酢	2.5		牛乳	206
	ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	3		ごま油	1		牛乳	206		濃口しょうゆ	2.5		(冷)焼売	30
	(乾)ひじき	0.2		(レト)がらスープ	4		鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	9		上白糖	1.2		(レト)ささみ油漬(フレーク)	5
	中みそ	2.5		赤みそ	8		鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	6		ごま油	0.5		キャベツ	25
	上白糖	1.5		清酒	1.5		白ぶどう酒	1		炒り白ごま	1		スナッブえんどう	15
	濃口しょうゆ	1		上白糖	1.5		ベーコン(短冊)	5		牛肉ミンチ	8		人参	5
	食塩	0.2		チキンコンソメ	0.5		(冷)白いんげん豆ペースト	20		豚肉並ミンチ	8		(レト)ホールコーン	5
	こしょう	0.02		食塩	0.3		じゃがいも	30		じゃがいも	65		食酢	2.2
	きゅうり	20		こしょう	0.03		皮むき玉葱	30		皮むき玉葱	35		濃口しょうゆ	2
	キャベツ	30		豆板醤	0.1		人参	10		つきこんにゃく	10		上白糖	1
	(レト)ホールコーン	5		でんぷん	0.8		パセリ	0.3		人参	8		サラダ油	0.8
	花かつお(碎片)	0.8		湯	125		バター	0.5		(冷)さやいんげん	4		ベーコン(短冊)	5
濃口しょうゆ	2.2	牛乳	206	(レト)がらスープ	4	サラダ油	0.5	鶏卵	20					
ポン酢	1.2	さつまいも(2cm角)	50	食塩	0.6	濃口しょうゆ	2.5	皮むき玉葱	20					
(冷)豆腐(カット)	30	なたね油 ローリー	4	こしょう	0.05	中双糖	1.8	トマト水煮	20					
皮むき玉葱	20	はちみつ	3	チキンコンソメ	0.6	清酒	1.8	チンゲンサイ	10					
小松菜	10	三温糖	1	コーンスターチ	1	湯	10	人参	5					
人参	5	食酢	0.6	調理用牛乳	30	(レト)しじみ佃煮	10	(レト)がらスープ	3					
干しいたけ(スライス)	0.7	濃口しょうゆ	0.5	湯	50			サラダ油	0.5					
清酒	1	水	1	ローズハム(短冊)卵抜き	5			濃口しょうゆ	1					
食塩	0.6	上乾ちりめん	2	ほうれん草	25			食塩	0.3					
濃口しょうゆ	0.5	味付けもみのり	1	キャベツ	30			こしょう	0.03					
削り節 だし用	4	小松菜	20	人参	5			でんぷん	0.5					
出し昆布	1	きゅうり	20	(レト)ホールコーン	5			ごま油	0.5					
水	115	人参	5	サラダ油	1			湯	105					
		食酢	2.2	食塩	0.3									
		濃口しょうゆ	2	こしょう	0.03									
		上白糖	1	濃口しょうゆ	0.2									
		サラダ油	0.5	(個)豆乳プリン	40									
		ごま油	0.5											

六条町 5月

23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27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				
食パン(袋入り) 牛乳 鶏肉のトマト煮 そら豆のカレー揚げ コールスローサラダ みかんジュース(小中のみ)	(個)食パン(冷凍)小 6枚切り1枚		ごはん 牛乳 魚と野菜の揚げ煮 香りあえ 若竹汁 ひじきのり(小中のみ)	精白米(自校)	68	コッペパン 牛乳 豚肉赤身(2cm角) 豚肉並(2cm角) 春大根 皮むき玉葱 キャベツ 人参 セロリー サラダ油 (レト)がらスープ 白ぶどう酒 食塩 こしょう チキンコンソメ ローリエ 湯 (冷)ダイスポテト (レト)ホールコーン (冷)オニオンソテー ダイス ベーコン(短冊) ダイスチーズ(4mm角)生食用 ドライパセリ チキンコンソメ 食塩 こしょう ピザ用チーズ 紙カップ 小判4号 ミニトマト	コッペパン	50	ごはん 牛乳 焼き豆腐のみそそぼろ煮 ほうれん草のおひたし ごぼうアーモンド	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 ポークチャップ ひじきサラダ コンソメスープ	精白米(自校)	68				
	(個)食パン(冷凍)中 8枚切り2枚			精白米(自校)	75		コッペパン	50		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75				
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	21		(冷)赤魚 2cm角切	40		豚肉赤身(2cm角)	20		(冷)焼き豆腐(カット)	85		豚肉赤身(3×3×0.5cm)	45	豚肉赤身ミンチ	20	豚肉赤身(3×3×0.5cm)	45
	鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	14		食塩	0.1		豚肉並(2cm角)	10		豚肉赤身ミンチ	20		食塩	0.1	皮むき玉葱	25	食塩	0.1
	じゃがいも	50		清酒	1		サラダ油	0.5		皮むき玉葱	25		こしょう	0.02	チンゲンサイ	10	赤ぶどう酒	1
	皮むき玉葱	40		でんぷん	6		春大根	40		キャベツ	20		皮むき玉葱	25	人参	10	皮むき玉葱	25
	人参	15		なたね油 ローリー	5		皮むき玉葱	20		人参	10		エリンギ	7	干しいたけ(スライス)	1	エリンギ	7
	しめじ	7		皮むき玉葱	20		ピーマン	4		セロリー	2		サラダ油	1	中ねぎ	3	サラダ油	1
	にんにく	0.7		上白糖	1.5		人参	5		サラダ油	0.5		生姜	0.5	生薑	0.5	トマトケチャップ	8
	パセリ	0.3		濃口しょうゆ	1.5		上白糖	1.5		(レト)がらスープ	4		トマトケチャップ	4	にんにく	0.1	ウスターソース	3.2
	オリーブ油	1		清酒	1		濃口しょうゆ	1.5		白ぶどう酒	1		赤みそ	6.5	ごま油	1	上白糖	0.8
	トマト水煮	25		生姜	0.4		清酒	1		食塩	0.4		三温糖	2.7	赤みそ	6.5	でんぷん	0.3
	トマトケチャップ	4		湯	5		生姜	0.4		こしょう	0.03		清酒	2.7	三温糖	2.7	キャベツ	25
	赤ぶどう酒	1		きゅうり	20		湯	5		チキンコンソメ	0.5		濃口しょうゆ	1.8	清酒	2.7	きゅうり	20
	上白糖	0.5		キャベツ	25		(冷)ダイスポテト	40		ローリエ	0.1		一味	0.01	濃口しょうゆ	1.8	(乾)ひじき	1
	ウスターソース	0.7		人参	5		(レト)ホールコーン	5		湯	75		でんぷん	1	一昧	0.01	セロリー	1
	チキンコンソメ	0.6		すだち酢	1.3		(冷)オニオンソテー ダイス	15		(冷)ダイスポテト	40		水	20	でんぷん	1	人参	5
	食塩	0.4		食酢	1		ベーコン(短冊)	5		(レト)ホールコーン	5		ほうれん草	30	水	20	食酢	2.2
	こしょう	0.04		上白糖	1.2		ダイスチーズ(4mm角)生食用	5		(レト)ホールコーン	5		太もやし	30	ほうれん草	30	濃口しょうゆ	2.2
	湯	20		濃口しょうゆ	0.3		ドライパセリ	0.05		濃口しょうゆ	2.5		(レト)ホールコーン	5	太もやし	30	上白糖	1.1
	ローズハム(短冊)卵抜き	5		食塩	0.2		チキンコンソメ	0.2		ポソ	1		濃口しょうゆ	2.5	(レト)ホールコーン	5	サラダ油	0.5
	キャベツ	35		たけのこ水煮(短冊切り)	20		食塩	0.1		ポソ	1		ポソ	1	濃口しょうゆ	2.5	こしょう	0.03
きゅうり	15	皮むき玉葱	25	こしょう	0.01	ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	マカロニ(ホイール)	5					
(レト)ホールコーン	7	干しわかめ(カット)	0.5	ピザ用チーズ	5	ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	ベーコン(短冊)	7					
(冷)レモン果汁	1	中ねぎ	3	紙カップ 小判4号	1	ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	皮むき玉葱	25					
食酢	1	清酒	1	ミニトマト	30	ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	(冷)白いんげん豆	15					
サラダ油	1	食塩	0.6			ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	人参	5					
上白糖	1.2	濃口しょうゆ	1			ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	パセリ	0.3					
食塩	0.3	削り節 だし用	4			ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	サラダ油	0.5					
こしょう	0.02	出し昆布	1			ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	(レト)がらスープ	4					
		湯	130			ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	チキンコンソメ	0.5					
そらまめ 皮むき	20	(個)ひじきのり	10			ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	食塩	0.4					
カレー粉	0.03					ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	こしょう	0.03					
でんぷん	4					ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	濃口しょうゆ	0.5					
食塩	0.07					ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	ローリエ	0.1					
なたね油	4					ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1	湯	120					
(個)みかんジュース	125					ポソ	1	ポソ	1	ポソ	1							

30日(月)			31日(火)																	
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 あじの香味ソースかけ 高野豆腐の卵とじ 梅肉あえ	精白米(自校)	68	小型	コッペパン	30															
	精白米(自校)	75	コッペパン	コッペパン	30															
	鉄強化米	0.3																		
	牛乳	206		牛乳	206															
	(冷)あじ	幼~小2 35		スパゲティ(ハーフ)	35															
	(冷)あじ	小3~6 50		ベーコン(短冊)	5															
	(冷)あじ	中 60		牛乳	粗挽きウインナー(1cm)	20														
	清酒	1.5		皮むき玉葱	35															
	中ねぎ	5		エリンギ	10															
	生姜	0.7		人参	10															
	濃口しょうゆ	3		ピーマン	6															
	三温糖	2		にんにく	0.3															
	ごま油	0.5		サラダ油	1															
	でんぷん	0.3		トマトピューレ	10															
	水	2.8		トマトケチャップ	15															
	ほうれん草	25		赤ぶどう酒	1															
	太もやし	20		チキンコンソメ	0.5															
	人参	5		ウスターソース	0.4															
	炒り白ごま	1		食塩	0.2															
	ねり梅	2		こしょう	0.03															
	濃口しょうゆ	1		粉チーズ	3															
	上白糖	1		キャベツ	30															
	食塩	0.2		きゅうり	20															
	鶏卵	15		(レト)夏みかん	15															
	高野豆腐(サイコロ)	10		食酢	1															
	皮むき玉葱	30		(冷)レモン果汁	1															
	(冷)さやいんげん	4		サラダ油	1															
人参	4		上白糖	1.2																
濃口しょうゆ	2		食塩	0.3																
三温糖	1.7		こしょう	0.03																
食塩	0.1		(冷)大豆水煮	20																
削り節 だし用	1.5		でんぷん	1																
湯	40		なたね油	2																
			青大豆きな粉	2																
			煎茶(粉末)	0.1																
			三温糖	2																
			食塩	0.01																