

9日(火)

| 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 | 0.5 |
| | (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(1×3×0.3cm) | 5 |
| | (冷)むき枝豆 1kg | 5 |
| | サラダ油 | 1 |
| 牛乳 | カレー粉 | 0.7 |
| | ウスターソース | 0.7 |
| | チキンコンソメ | 0.4 |
| | 食塩 | 0.65 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 粗挽きウインナー(1cm) | 20 |
| | (冷)白いんげん豆 1kg | 15 |
| | 玉葱 | 40 |
| | キャベツ | 25 |
| ウインナーと野菜のスープ煮 | 人参 | 15 |
| | セロリ | 2 |
| | パセリ | 0.5 |
| | サラダ油 | 1 |
| | (袋)がらスープ 1kg | 4 |
| | チキンコンソメ | 0.4 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.03 |
| | ローリエ | 0.1 |
| | 湯 | 80 |
| ツナサラダ | (レト)まぐろ油漬 | 15 |
| | きゅうり | 20 |
| | (冷)ブロッコリー 国産 1kg | 15 |
| | (缶)ホールコーン | 10 |
| | 食酢 | 2.5 |
| | サラダ油 | 1 |
| | 上白糖 | 1 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | こしょう | 0.03 |
| | | |

10日(水)

| 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 | 0.5 | |
| | (レト)しじみ佃煮 | 10 | |
| | 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 | |
| | 高野豆腐(サイコロ) | 17 | |
| | 玉葱 | 40 | |
| しじみのつくだ煮(小中のみ) | 人参 | 10 | |
| | (冷)さやいんげん 500g | 7 | |
| | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 5 | |
| | しょうゆ | 3 | |
| | 三温糖 | 2.5 | |
| | 食塩 | 0.2 | |
| | 削り節 だし用 | 2 | |
| | 湯 | 50 | |
| | 上乾ちりめん | 2 | |
| | 大根 | 30 | |
| 牛乳 | きゅうり | 15 | |
| | 人参 | 5 | |
| | 上白糖 | 2 | |
| | すだち酢 | 1.5 | |
| | 食酢 | 1 | |
| | しょうゆ | 0.3 | |
| | 食塩 | 0.1 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

11日(木)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|------------|---------------------|--------------|
| 麦ごはん | 精白米(委託) | 60 |
| | 精白米(委託) | 70 |
| | 米粒麦 委託 | 6 |
| | 米粒麦 委託 | 7 |
| | (個)おかかふりかけ(28品目フリー) | 2 |
| | 牛乳 | 206 |
| | (冷)鮭(2cm角)骨皮なし | 45 |
| | 生姜 | 1 |
| | しょうゆ | 1.8 |
| | 清酒 | 2 |
| ふりかけ(小中のみ) | 米粉 | 4 |
| | でんぶん | 3 |
| | なたね油 | 5 |
| | しょうゆ | 3 |
| | 小松菜 | 20 |
| | もやし | 25 |
| | 人参 | 7 |
| | 炒り白ごま | 1 |
| | 味付けもみのり(5~10mm幅)県産 | 1 |
| | しょうゆ | 1 |
| 牛乳 | 豚肉赤身(3×3cmスライス) | 15 |
| | 大根 | 20 |
| | 洗いごぼう | 10 |
| | 人参 | 10 |
| | つきこんにやく | 7 |
| | 中ねぎ | 5 |
| | 麦みそ | 9 |
| | 煮干し だし用 | 4 |
| | 水 | 110 |
| | | |

12日(金)

| 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) | 30 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | 20 |
| | ベーコン(短冊) | 5 |
| | じゃがいも | 45 |
| | 玉葱 | 40 |
| | (袋)トマト水煮 1kg | 25 |
| | 人参 | 20 |
| 牛乳 | にんにく | 1 |
| | サラダ油 | 1 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 3 |
| | 赤ぶどう酒 | 1 |
| | 上白糖 | 0.8 |
| | ウスターソース | 0.7 |
| | チキンコンソメ | 0.6 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | こしょう | 0.05 |
| | 湯 | 20 |
| とり肉と野菜のトマト煮 | キャベツ | 35 |
| | 人参 | 10 |
| | しめじ | 10 |
| | (缶)ホールコーン | 10 |
| | 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 |
| | 清見オレンジ | 50 |

| 15日(月) | | | 16日(火) | | | 17日(水) | | | 18日(木) | | | 19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 ホイコーロー ビーフンサラダ | 精白米(委託) | 60 | ガ ー リ ッ ク ピ ラ フ (<small>麦入り</small>) 牛乳 キャ ロ ッ ト サ ラ ダ マ カ ロ ニ ス ー プ 豆 乳 プ リ ン (<small>小中のみ</small>) | 精白米(自校) | 55 | 麦 ご は ん 牛 乳 さ ご し の か ら あ げ た け の こ と ふ き の 土 佐 煮 春 大 根 の み そ 汁 | 精白米(委託) | 60 | 小 型 コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ソ ー ス 焼 き ス パ ゲ テ ィ ひ じ き と 大 豆 の サ ラ ダ ミ ニ ト マ ト (<small>小中のみ</small>) | コッペパン | 30 | 麦 ご は ん 牛 乳 マ ー ボ ー ど う ふ チ ン ゲ ン サ イ の サ ラ ダ | 精白米(委託) | 60 | | |
| | 精白米(委託) | 70 | | 米粒麦 自校 | 5 | | 精白米(委託) | 70 | | コッペパン | 30 | | 精白米(委託) | 70 | | |
| | 米粒麦 委託 | 6 | | 鉄強化米 | 0.5 | | 米粒麦 委託 | 6 | | 米粒麦 委託 | 7 | | 牛乳 | 206 | 米粒麦 委託 | 6 |
| | 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 | | 牛乳 | 206 | 米粒麦 委託 | 7 |
| | 牛乳 | 206 | | (冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 10 | | 白ぶどう酒 | 1 | | 牛乳 | 206 | | スバゲティ(ハーフ) | 35 | 牛乳 | 206 |
| | 豚肉赤身(3×3cmスライス) | 40 | | 玉葱 | 15 | | 人参 | 5 | | (冷)さごし 幼-小2 | 35 | | ゆで塩 | 1.5 | 豚肉赤身ミンチ | 20 |
| | しょうゆ | 1 | | 人参 | 5 | | エリンギ(1×2×0.3cm) | 5 | | (冷)さごし 小3-6 | 50 | | 豚肉並(2×2cmスライス) | 20 | 清酒 | 1 |
| | 清酒 | 1 | | (冷)むき枝豆 1kg | 3 | | (冷)さごし 中 | 70 | | 生姜 | 1 | | 清酒 | 1.5 | 豆腐 | 80 |
| | キャベツ | 40 | | にんにく | 1 | | 生姜 | 1 | | 清酒 | 2 | | キャベツ | 30 | 豆腐 | 80 |
| | 玉葱 | 35 | | サラダ油 | 1.2 | | 清酒 | 2 | | 食塩 | 0.2 | | 玉葱 | 20 | 玉葱 | 35 |
| | たけのこ水煮(ホール) | 15 | | バター | 0.6 | | 食塩 | 0.2 | | 米粉 | 7 | | 人参 | 10 | 人参 | 10 |
| | 人参 | 10 | | チキンコンソメ | 0.6 | | なたね油 | 5 | | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 5 | | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 5 | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 5 |
| | ピーマン | 8 | | しょうゆ | 0.2 | | 油揚げ | 5 | | 中ねぎ | 5 | | 中ねぎ | 5 | 中ねぎ | 5 |
| | 生姜 | 1 | | 食塩 | 0.5 | | たけのこ水煮(ホール) | 20 | | 生姜 | 1 | | 生姜 | 1 | 生姜 | 1 |
| | にんにく | 0.5 | | こしょう | 0.04 | | (レト)ふき水煮ロング 国産 | 10 | | にんにく | 0.1 | | にんにく | 0.1 | にんにく | 0.8 |
| | サラダ油 | 1 | | 牛乳 | 206 | | 人参 | 8 | | サラダ油 | 2 | | サラダ油 | 2 | サラダ油 | 1 |
| | 赤みそ | 2 | | (レト)まぐろ油漬 | 12 | | 花かつお 1kg | 0.5 | | とんかつソース | 9 | | とんかつソース | 9 | (袋)トマトケチャップ 1kg | 7 |
| | しょうゆ | 1 | | 人参 | 30 | | しょうゆ | 1 | | ウスターソース | 2.5 | | ウスターソース | 2.5 | しょうゆ | 3.5 |
| | 清酒 | 1 | | きゅうり | 15 | | 中双糖 | 0.8 | | 食塩 | 0.2 | | 食塩 | 0.2 | (袋)がらスープ 1kg | 3 |
| | 上白糖 | 0.7 | | 食酢 | 2.2 | | みりん | 0.7 | | こしょう | 0.05 | | こしょう | 0.05 | 赤みそ | 2 |
| 豆板醤 | 0.05 | 上白糖 | 1.1 | 食塩 | 0.1 | 粉かつお | 0.5 | 粉かつお | 0.5 | 清酒 | 1 | | | | | |
| ごま油 | 0.5 | サラダ油 | 0.5 | だし汁 | 20 | 青のり粉 | 0.2 | 青のり粉 | 0.2 | 三温糖 | 0.5 | | | | | |
| ロースハム(短冊)卵抜き | 7 | オリーブ油 | 0.5 | 豆腐 | 15 | (レト)さきみ油漬(フレーク) | 5 | (レト)さきみ油漬(フレーク) | 5 | チキンコンソメ | 0.4 | | | | | |
| もやし | 25 | 食塩 | 0.3 | 油揚げ | 5 | (冷)大豆水煮 | 12 | (冷)大豆水煮 | 12 | 食塩 | 0.15 | | | | | |
| きゅうり | 15 | こしょう | 0.04 | 大根 | 30 | きゅうり | 25 | きゅうり | 25 | 豆板醤 | 0.1 | | | | | |
| 人参 | 8 | ベーコン(短冊) | 7 | 玉葱 | 20 | 人参 | 10 | 人参 | 10 | でんぷん | 1 | | | | | |
| ビーフン | 5 | (冷)白いんげん豆 1kg | 12 | 中ねぎ | 5 | (缶)ホールコーン | 7 | (缶)ホールコーン | 7 | ごま油 | 0.1 | | | | | |
| しょうゆ | 2.5 | 玉葱 | 30 | 中みそ | 5.5 | (乾)ひじき | 1 | (乾)ひじき | 1 | 湯 | 35 | | | | | |
| 食酢 | 2.5 | マカロニ(シエル) | 5 | 甘みそ | 5 | 焙煎ごまドレッシング | 10 | 焙煎ごまドレッシング | 10 | ロースハム(短冊)卵抜き | 7 | | | | | |
| 上白糖 | 1.3 | パセリ | 0.5 | 煮干し だし用 | 4 | ミニトマト | 30 | ミニトマト | 30 | チンゲンサイ | 20 | | | | | |
| ごま油 | 1 | (袋)がらスープ 1kg | 4 | 水 | 100 | | | | | もやし | 20 | | | | | |
| からし粉 | 0.05 | しょうゆ | 0.5 | | | | | | | きゅうり | 15 | | | | | |
| | | チキンコンソメ | 0.4 | | | | | | | しょうゆ | 2 | | | | | |
| | | 食塩 | 0.4 | | | | | | | 食酢 | 2 | | | | | |
| | | こしょう | 0.03 | | | | | | | 上白糖 | 1.2 | | | | | |
| | | 湯 | 125 | | | | | | | ごま油 | 0.5 | | | | | |
| | | (個)豆乳プリン | 40 | | | | | | | | | | | | | |

| 22日(月) | | | 23日(火) | | | 24日(水) | | | 25日(木) | | | 26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 |
| 赤飯 牛乳 とり肉のからあげ ゆで野菜 お祝いすまし汁 わさんぼんとう(小のみ) いちごゼリー(中のみ) | 精白米(自校) | 50 | 麦ごはん 牛乳 さばのしょうが煮 野菜のごまあえ じゃがいものみそ汁 はっさく(中のみ) | 精白米(委託) | 60 | コッペパン コッペパン 牛乳 (冷蔵)ミニカクテルワインナー 大根 玉葱 キャベツ じゃがいも 人参 セロリ サラダ油 (袋)がらスープ 1kg 白ぶどう酒 チキンコンソメ 食塩 こしょう ローリエ 湯 きゅうり アスパラガス 人参 (缶)ホールコーン 食酢 サラダ油 上白糖 食塩 こしょう (個)チーズ 鉄強化 | コッペパン | 50 | カレーライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ ヨーグルト(中のみ) | 精白米(委託) | 60 | たけのこごはん 牛乳 きんぴら すいとん汁 いちごマフィン(小中のみ) | 精白米(自校) | 60 |
| | 精白米(自校) | 55 | | 精白米(委託) | 70 | | コッペパン | 50 | | 精白米(委託) | 70 | | 鉄強化米 | 0.5 |
| | もち米 | 18 | | 米粒麦 委託 | 6 | | 牛乳 | 206 | | 米粒麦 委託 | 6 | | (冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) | 9 |
| | もち米 | 20 | | 米粒麦 委託 | 7 | | (冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 6 | | 米粒麦 委託 | 7 | | 清酒 | 1 |
| | (乾)小豆 | 7 | | 牛乳 | 206 | | 牛乳 | 206 | | 牛乳 | 206 | | 油揚げ | 5 |
| | 食塩 | 0.6 | | (冷)さばの生姜煮 | 50 | | 牛肉(3×3cmスライス) | 30 | | じゃがいも | 50 | | 新たけのこ水煮(ホール)県産 | 20 |
| | 炒り白ごま | 0.7 | | もやし | 30 | | 玉葱 | 40 | | 人参 | 10 | | (冷)むぎ枝豆 1kg | 5 |
| | 牛乳 | 206 | | 小松菜 | 25 | | キャベツ | 25 | | 人参 | 10 | | しょうゆ | 2 |
| | 鶏肉 胸・皮なし(2×2) | 30 | | 人参 | 10 | | じゃがいも | 15 | | セロリ | 2 | | 清酒 | 2 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2) | 20 | | 炒り白ごま | 1 | | 人参 | 5 | | サラダ油 | 0.5 | | 食塩 | 0.5 |
| | しょうゆ | 2 | | しょうゆ | 2.5 | | 炒り白ごま | 1 | | サラダ油 | 0.5 | | 上白糖 | 0.5 |
| | 清酒 | 0.7 | | 食酢 | 1.5 | | しょうゆ | 2.5 | | (袋)がらスープ 1kg | 4 | | 出し昆布 | 1 |
| | 生姜 | 0.7 | | 上白糖 | 0.35 | | 食酢 | 1.5 | | 白ぶどう酒 | 0.5 | | 牛乳 | 206 |
| | 米粉 | 4 | | 油揚げ | 3 | | 食酢 | 1 | | チキンコンソメ | 0.4 | | てんぷら | 10 |
| | でんぷん | 2 | | じゃがいも | 30 | | 上白糖 | 0.35 | | 食塩 | 0.4 | | 洗いごぼう | 25 |
| | なたね油 | 5 | | 玉葱 | 25 | | 油揚げ | 3 | | こしょう | 0.03 | | つきこんにやく | 10 |
| | キャベツ | 30 | | えのきたけ | 5 | | じゃがいも | 30 | | ローリエ | 0.1 | | 人参 | 10 |
| | 人参 | 5 | | 中ねぎ | 5 | | 玉葱 | 25 | | 湯 | 75 | | (袋)がらスープ 1kg | 4 |
| | ゆで塩 | 0.5 | | 中みそ | 5.5 | | えのきたけ | 5 | | きゅうり | 30 | | 赤ぶどう酒 | 2 |
| | (冷)豆腐(カット)1kg | 20 | | 中みそ | 5.5 | | 中ねぎ | 5 | | アスパラガス | 15 | | (袋)トマトケチャップ 1kg | 2 |
| | 型抜きかまぼこ(桜) | 6 | | 甘みそ | 5 | | 中みそ | 5.5 | | 人参 | 10 | | ウスターソース | 1.3 |
| | 玉葱 | 25 | | 煮干し だし用 | 4 | | 甘みそ | 5 | | (缶)ホールコーン | 5 | | とんかつソース | 1 |
| たけのこ水煮(短冊切り) | 10 | 水 | 115 | 煮干し だし用 | 4 | 食酢 | 2.5 | しょうゆ | 1 | | | | | |
| 中ねぎ | 5 | はっさく | 50 | 水 | 115 | サラダ油 | 1 | チャツネ 450g | 1 | | | | | |
| 清酒 | 1 | 紙ナフキン | 1 | はっさく | 50 | 上白糖 | 1 | チキンコンソメ | 0.5 | | | | | |
| しょうゆ | 0.5 | | | 紙ナフキン | 1 | 食塩 | 0.3 | 食塩 | 0.5 | | | | | |
| 食塩 | 0.4 | | | | | こしょう | 0.03 | こしょう | 0.04 | | | | | |
| 削り節 だし用 | 4 | | | | | 湯 | 90 | 湯 | 90 | | | | | |
| 出し昆布 | 1 | | | | | | | キャベツ | 30 | | | | | |
| 水 | 115 | | | | | | | きゅうり | 20 | | | | | |
| (個)和三盆糖 | 2 | | | | | | | (缶)ホールコーン | 5 | | | | | |
| (個)いちごゼリー | 50 | | | | | | | (乾)海藻ミックス | 1 | | | | | |
| | | | | | | | | しょうゆ | 2.5 | | | | | |
| | | | | | | | | 食酢 | 2.5 | | | | | |
| | | | | | | | | 上白糖 | 1.2 | | | | | |
| | | | | | | | | ごま油 | 0.5 | | | | | |
| | | | | | | | | サラダ油 | 0.5 | | | | | |
| | | | | | | | | (個)ヨーグルト 鉄分強化 | 70 | | | | | |

30日(火)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|---|-------------------|--------------|
| 麦 ご は ん | 精白米(委託) | 60 |
| | 精白米(委託) | 70 |
| | 米粒麦 委託 | 6 |
| | 米粒麦 委託 | 7 |
| 牛 乳 | 牛乳 | 206 |
| | | |
| 八 宝 菜 | 豚肉赤身(3×3cmスライス) | 20 |
| | 生姜 | 1 |
| | しょうゆ | 1 |
| 中 華 | (冷)短冊いか(1×4cm) | 15 |
| | 清酒 | 0.5 |
| サ ラ ダ | (レト)うずら卵1kg | 20 |
| | 玉葱 | 40 |
| | 白菜 | 30 |
| か え り の ご ま が ら め (小 中 の み) | たけのこ水煮(ホール) | 15 |
| | チンゲンサイ | 15 |
| | 人参 | 10 |
| | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 5 |
| | サラダ油 | 2 |
| | しょうゆ | 0.8 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | こしょう | 0.04 |
| | でんぷん | 1 |
| | 湯 | 8 |
| | | |
| | もやし | 35 |
| | きゅうり | 20 |
| | 人参 | 5 |
| | きくらげ(せん切り) | 0.2 |
| | しょうゆ | 2.5 |
| 食酢 | 2 | |
| 上白糖 | 1.5 | |
| ごま油 | 1 | |
| | | |
| かえり | 5 | |
| 炒り白ごま | 1 | |
| みりん | 0.8 | |
| 上白糖 | 0.6 | |
| しょうゆ | 0.3 | |
| 水 | 0.6 | |
| | | |
| | | |
| | | |