

3日(月)			4日(火)			5日(水)			6日(木)			7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		
中華 風炊き 込みご はん 牛乳 ひじき サラダ フルー ーツ 白玉	精白米(自校)	80	菜 ち り め ん ご は ん (<small>84</small>) (<small>麦入り</small>) 牛乳 高野 豆腐の うま 煮 き ゆ う り の 和 え 物 み か ん ジ ュ ー ス (<small>小中のみ</small>)	精白米(自校)	70	中 華 ど ん ぶ り 牛乳 さ つ ま い も の ア ー モ ン ド あ え ミ ニ ト マ ト	精白米(委託・白)	80	コ ッ ペ パ ン 牛乳 鶏肉 の ト マ ト 煮 グ リ ー ン サ ラ ダ 梨 (<small>小中のみ</small>) いち ご ジ ャ ム (<small>小中のみ</small>)	60 206	コッペパン	60	シ ー フ ー ド カ レ ー ピ ラ フ (<small>麦入り</small>) 牛乳 海 藻 サ ラ ダ コ ン ソ メ ス ー プ ミ ツ ク ス ナ ツ (<small>小中のみ</small>)	精白米(自校)	70	
	焼き豚 角切り	20		米粒麦 自校	10		豚肉 スライス	20		米乳	○	206		精白米(自校)	70	
	(レト)たけのこ水煮(ホール)	10		菜めしちりめん 250g	4		生姜	2		濃口醤油	1.5			(レト)あさりむき身	10	
	人参	10		牛乳	○		206	濃口醤油		1.5		鶏肉カット 胸 皮なし		30	(レト)むきえび	10
	(冷)むき枝豆	5						清酒		1		鶏肉カット もも 皮なし		20	(冷)むきえび	10
	中ねぎ	5						(冷)いか(1×4cm)		10		(冷)ベーコン スライス		5	(冷)いか(1×2cm)	10
	(乾)干しいたけ スライス	0.7						清酒		1		(冷)白いんげん豆		20	白ぶどう酒	2
	ごま油	1						(レト)うずら卵		20		玉ねぎ		40	玉ねぎ	20
	清酒	4						キャベツ		40		なす		15	人参	10
	濃口醤油	4						玉ねぎ		30		人参		20	エリンギ カット	5
	砂糖(上白糖)	0.8						(レト)たけのこ水煮(ホール)		15		人参		1	バター	1
	食塩	0.6						人参		12		にんにく		1	サラダ油	1
								中ねぎ		7		パセリ		0.5	食塩	1
	牛乳	○		206				ササラダ油		1		ササラダ油		0.5	こしょう	0.03
								ごま油		0.5		バター		0.5	カレー粉	0.8
	キャベツ	25						(レト)がらすープ		3		(レト)トマト水煮		25	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	きゅうり	20						濃口醤油		1.7		トマトケチャップ		3	牛乳	○
(缶)ホールコーン	3				食塩	0.5		赤ぶどう酒	1							
(乾)ひじき	1.5				こしょう	0.06		砂糖(上白糖)	0.8	(乾)海藻ミックス	1					
セロリー	1				チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4		ウスターソース	0.7	きゅうり	25					
(袋)種々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10				でんぷん	1		食塩	0.6	キャベツ	20					
(レト)黄桃 カット	20				湯	50		こしょう	0.05	(缶)ホールコーン	5					
(レト)パイナップル カット	20				牛乳	○	206	湯	20	(袋)種々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10					
(レト)みかん	20							きゅうり	30	(冷)ベーコン スライス	5					
(冷)白玉(フルーツ白玉用)	30				皮つきさつまいもカット(2cm角)	50		キャベツ	25	じゃがいも	40					
					なたね油	4		(袋)マヨネーズ 卵抜き	8	玉ねぎ	20					
					砂糖(三温糖)	3				人参	10					
					ササラダ油	1		梨	40	パセリ	0.5					
					食酢	1		(個)いちごジャム	小 15	ローリエ	0.1					
					湯	1.2		(個)いちごジャム	中 20	(レト)がらすープ	3					
					アーモンド(刻み)	3.5				チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3					
										食塩	0.7					
					ミニトマト	30				こしょう	0.03					
										濃口醤油	0.2					
										湯	120					
										(袋)ミックスナッツ	15					

25日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
萩 ご はん	精白米(自校)	65
	もち米	10
	黒米	3
	(冷)むき枝豆	8
	清酒	3
牛 乳	食塩	0.9
	牛乳	○ 206
筑 前 煮	鶏肉カット 胸 皮なし	15
	鶏肉カット もも 皮なし	10
	清酒	1
	波型こんにやく	30
	ごぼう 斜めカット	30
	洗いれんこん	15
	人参	15
	(冷)さやいんげん	8
	ごま油	1.5
	濃口醤油	4.5
	砂糖(中双糖)	3.5
	でんぷん	0.7
	だし汁	6
	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉ねぎ	20
	しめじ	7
中ねぎ	5	
中みそ	7	
甘みそ	6	
だし煮干し	5	
湯	120	

26日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん	精白米(委託・白)	80
	牛乳	○ 206
牛 乳	豆腐	70
	豚肉 ミンチ	20
	玉ねぎ	35
	なす	20
	なたね油	2
	人参	7
	(レト)たけのこ水煮(ホール)	10
	チンゲンサイ	10
	(乾)干しいたけ スライス	1
	生姜	0.7
	にんにく	0.3
	中ねぎ	3
	ごま油	1
	トマトケチャップ	6
	清酒	3.5
	濃口醤油	3.5
	(レト)がらスープ	3
赤みそ	2	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
砂糖(三温糖)	0.5	
豆板醤	0.25	
食塩	0.15	
でんぷん	2	
湯	40	
もやし	35	
(冷)ブロックリー 県産	20	
人参	10	
炒り白ごま	1	
(袋)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10	
(個)みかんジュース	125	

27日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セ ル フ フ イ ッ シ ュ バ ー ガ ー	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	○ 206
	(冷)白身魚フライ	30
	(冷)白身魚フライ	50
	なたね油	6
	キャベツ	35
	人参	10
	ゆで塩	0.5
	(袋)中濃ソース	8
	(冷)ベーコン スライス	5
	(冷)白いんげん豆	15
	玉ねぎ	40
	(レト)トマト水煮	15
	人参	10
	マカロニ(シエル)	5
	セロリー	2
	パセリ	0.5
サラダ油	0.5	
(レト)がらスープ	3	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
ローリエ	0.1	
湯	120	
(個)スライスチーズ(中のみ)		

28日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん	精白米(委託・白)	80
	牛乳	○ 206
牛 乳	豚肉 スライス	20
	厚揚げ	50
	つきこんにやく	20
	人参	10
	(冷)さやいんげん	5
	(乾)ひじき	3
	サラダ油	1
	濃口醤油	4.5
	砂糖(三温糖)	4
	本みりん	0.5
	水	20
	キャベツ	30
	小松菜	20
	人参	7
	炒り白ごま	1
	(袋)はずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10
	(乾)上乾ちりめん	4
食酢	1	
ポン酢	1	
砂糖(三温糖)	1.2	
炒り白ごま	0.5	