

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			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	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		
ガーリックピラフ(麦入り)	精白米(自校)	70	麦ごはん <sup>80</sup> はん <sup>206</sup> 牛乳 肉じゃが 切り干し大根 <sup>206</sup> の和え物 みかんジュース <sup>40</sup> ユース(小中のみ) <sup>125</sup>	精白米(委託)	70	セルフハンバーガー <sup>60</sup> コッペパン <sup>206</sup> 牛乳 (冷)おからハンバーグ 幼-小 50 (冷)おからハンバーグ 中 60 キャベツ 人参 ゆで塩 (個)トマトケチャップ 幼-小4 8 (個)ケチャップマスタード 小5-中 8 (個)スライスチーズ 中 20 牛乳 ミネストローネ <sup>220</sup>	コッペパン	60	中華風たきこみごはん(麦入り) <sup>140</sup> 牛乳 <sup>206</sup> ひじきとブロッコリー <sup>56</sup> ロッコリーのサラダ 中華スープ <sup>171</sup> ミックスナッツ <sup>15</sup>	精白米(自校)	70	麦ごはん <sup>80</sup> はん <sup>206</sup> 牛乳 豆あじの南蛮漬 <sup>45</sup> ごまあえ <sup>64</sup> そうめん汁 <sup>195</sup> ふりかけ(小中のみ) <sup>3</sup> 七タゼリー <sup>50</sup>	精白米(委託)	70		
	米粒麦 自校	10		米粒麦 委託	10		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	米粒麦 委託	10
	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8		牛肉スライス	20		牛肉スライス	20		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	白ぶどう酒	1		じゃがいも	75		じゃがいも	75		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	玉ねぎ	20		玉ねぎ	50		玉ねぎ	50		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	人参	10		つきこんにやく	25		つきこんにやく	25		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	エリンギ カット	8		人参	15		人参	15		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	冷)むき枝豆	5		冷)さやいんげん	5		冷)さやいんげん	5		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	にんにく	0.8		サラダ油	1		サラダ油	1		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	サラダ油	1.4		濃口醤油	4		濃口醤油	4		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	有塩バター	0.6		清酒	3		清酒	3		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	食塩	0.9		砂糖(中双糖)	3		砂糖(中双糖)	3		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	こしょう	0.04		食塩	0.1		食塩	0.1		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.7	湯	5	湯	5	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
野菜サラダ	206	きゅうり	10	きゅうり	10	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
キャベツ	25	人参	7	人参	7	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
人参	7	缶)ホールコーン	7	缶)ホールコーン	7	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
缶)ホールコーン	7	乾)切干し大根	5	乾)切干し大根	5	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
乾)かんぴょう	1	乾)刻み昆布	0.5	乾)刻み昆布	0.5	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
(個)雑穀ドレッシング 乳・卵抜き	10	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5	(個)みかんジュース	125	(個)みかんジュース	125	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
レト)うずら卵	20					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
玉ねぎ	20					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
アスパラガス	15					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
サラダ油	0.5					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
レト)がらスープ	3					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
食塩	0.6					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
こしょう	0.03					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
濃口醤油	0.5					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
湯	120					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					
(冷)ココアワッフル	28					牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					



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						
夏野菜カレーライス(麦ごはん)牛乳わかめサラダ小煮干し(小中のみ)	精白米(委託)	70	とりめし(麦入り)牛乳 <sup>132</sup> 野菜と昆布のあえもの <sup>53</sup> みそ汁 <sup>199</sup> 小魚入りアーモンド <sup>8</sup> (中のみ)	精白米(自校)	70	ビビンバ(麦ごはん)牛乳わかめスープ <sup>214</sup> 牛乳 <sup>206</sup> ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き <sup>5</sup> レト)うずら卵 <sup>20</sup> 玉ねぎ <sup>20</sup> えのきたけ <sup>7</sup> 中ねぎ <sup>5</sup> 乾)干しわかめ <sup>0.8</sup> サラダ油 <sup>0.5</sup> レト)がらスープ <sup>3</sup> 濃口醤油 <sup>0.8</sup> 食塩 <sup>0.7</sup> こしょう <sup>0.03</sup> チキンコンソメ 乳・卵抜き <sup>0.5</sup> ごま油 <sup>0.2</sup> 湯 <sup>130</sup>	精白米(委託)	70	セル <sup>60</sup> コッペパン <sup>60</sup> 牛乳 <sup>206</sup> 皮つき粗挽ウインナー 幼-小 <sup>30</sup> 皮つき粗挽ウインナー 中 <sup>40</sup> キャベツ <sup>27</sup> 人参 <sup>5</sup> ピーマン <sup>3</sup> (個)トマトケチャップ 幼-小 <sup>4</sup> 8(個)ケチャップマスタード 小5-中 <sup>8</sup> (個)スティックチーズ 中 <sup>15</sup> 冷)ベーコンスライス <sup>5</sup> (レト)大豆ペースト 1kg <sup>10</sup> 玉ねぎ <sup>30</sup> (缶)クリームコーン <sup>20</sup> (缶)ホールコーン <sup>5</sup> 人参 <sup>5</sup> パセリ <sup>0.5</sup> サラダ油 <sup>0.3</sup> レト)がらスープ <sup>3</sup> 食塩 <sup>0.6</sup> こしょう <sup>0.04</sup> チキンコンソメ 乳・卵抜き <sup>0.4</sup> コーンスターチ <sup>1</sup> 調理用牛乳 <sup>20</sup> 湯 <sup>80</sup>	米粒麦 委託	10	米粒麦 自校	10	米粒麦 委託	10	コッペパン	60
	豚肉スライス	20		冷)鶏肉 胸 皮なし カット	15		牛肉スライス	35		牛乳	206	牛乳	206				
	じゃがいも	25		冷)鶏肉 もも 皮なし カット	10		にんにく	1.5		皮つき粗挽ウインナー 幼-小	30	皮つき粗挽ウインナー 中	40				
	玉ねぎ	40		ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	7		中ねぎ	1		キャベツ	27	キャベツ	27				
	かぼちゃ カット	20		人参	7		濃口醤油	3.5		人参	5	人参	5				
	なす	15		冷)むき枝豆	5		砂糖(三温糖)	1.5		ピーマン	3	(個)トマトケチャップ	幼-小 <sup>4</sup> 8				
	サラダ油	2		サラダ油	1.5		清酒	1		(個)ケチャップマスタード	小5-中 <sup>8</sup>	(個)スティックチーズ	中 <sup>15</sup>				
	人参	8		濃口醤油	3		ごま油	1		冷)ベーコンスライス	5	(レト)大豆ペースト 1kg	10				
	冷)むき枝豆	5		清酒	1.5		炒り白ごま	1.5		玉ねぎ	30	(缶)クリームコーン	20				
	セロリー	5		砂糖(上白糖)	1.5		一味とうがらし	0.02		(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5				
	にんにく	0.5		食塩	0.8		もやし	40		人参	5	人参	5				
	生姜	0.2		牛乳	206		冷)ほうれん草	30		パセリ	0.5	サラダ油	0.3				
	サラダ油	2		きゅうり	30		人参	8		サラダ油	0.3	レト)がらスープ	3				
	小麦粉	5		乾)切干し大根	4		わかめ	10		レト)がらスープ	3	食塩	0.6				
	サラダ油	5		乾)刻み昆布	0.5		スープ	206		こしょう	0.04	こしょう	0.04				
	カレー粉	1.1		炒り白ごま	1		ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	コーンスターチ	1				
	レト)がらスープ	3		ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10		レト)うずら卵	20		調理用牛乳	20	湯	80				
	トマトケチャップ (1kg/3kg)	2		油揚げ	5		玉ねぎ	20		湯	80						
	ウスターソース	1.7		じゃがいも	30		えのきたけ	7									
	とんかつソース	1		玉ねぎ	25		中ねぎ	5									
	濃口醤油	1		しめじ	7		乾)干しわかめ	0.8									
	チャツネ 450g	1		中ねぎ	5		サラダ油	0.5									
	赤ぶどう酒	1		中みそ	7		レト)がらスープ	3									
	食塩	0.8		甘みそ	6		濃口醤油	0.8									
	こしょう	0.04		乾)だし削り節 鯖抜き	4		食塩	0.7									
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		水	110		こしょう	0.03									
	湯	85		(個)小魚入りアーモンド	8		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5									
牛乳	206			ごま油	0.2												
キャベツ	25			湯	130												
きゅうり	20																
(缶)ホールコーン	5																
乾)干しわかめ	1																
(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10																
乾)小煮干し	4																