2日（月）

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　フルーツ白玉	精白米		80
	焼き豚　角切り		20
	(レト)たけのこ水煮(ホール)		10
	人参		7
	(冷)むき枝豆		5
	中ねぎ		5
	(乾)干ししいたけ(スライス)		0.5
	ごま油		1
	清酒		4
	濃口醤油		4
	砂糖(上白糖)		0.8
	食塩		0.6
	牛乳		206
	キャベツ		30
	きゅうり		20
	人参		7
	(缶)ホールコーン		3
	(乾)ひじき		1.2
	セロリー		1
	(袋)棒々鶏ドレッシング　乳・卵抜き		10
	(レト)黄桃(ダイスカット)		20
	(レト)パイナップル　カット		20
	(レト)みかん		20
	(冷)白玉(フルーツ白玉用)		30

3日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　鶏肉のトマト煮　グリーンサラダ　梨　いちごジャム	コッペパン		60
	牛乳		206
	鶏肉カット　胸　皮なし		30
	鶏肉カット　もも　皮なし		20
	ベーコン　スライス		5
	(冷)白いんげん豆		20
	玉ねぎ		40
	ズッキーニ		15
	人参		20
	にんにく		1
	パセリ		0.5
	なたね油		0.5
	有塩バター		0.5
	(レト)トマト水煮		25
	トマトケチャップ　1kg		3
	ぶどう酒　赤		1
	砂糖(上白糖)		0.8
	ウスターソース		0.7
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.6
	食塩		0.4
	こしょう		0.05
	湯		20
	きゅうり		30
	キャベツ		25
	アスパラガス		8
	(袋)イタリアンドレッシング　乳・卵抜き		10
	梨		40
	(袋)いちごジャム		15

4日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
野菜たっぷりカレーライス　牛乳　夏みかんサラダ　乾)小煮干し	精白米		80
	牛肉　スライス		20
	じゃがいも		20
	玉ねぎ		35
	かぼちゃ　カット		20
	なす		15
	なたね油		2
	(レト)トマト水煮		5
	セロリー		5
	にんにく		0.5
	生姜		0.2
	なたね油		2
	小麦粉(中力粉)		5
	なたね油		5
	カレー粉		1.1
	(レト)がらスープ		4
	トマトケチャップ　1kg		2
	ウスターソース		1.7
	とんかつソース		1
	濃口醤油		1
	チャツネ		1
	赤ぶどう酒		1
	食塩		0.9
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.5
	湯		85
	牛乳		206
	キャベツ		25
	きゅうり		25
	(缶)夏みかん		15
	(袋)フレンチドレッシング　乳・卵抜き		10
	(乾)小煮干し		4

5日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフおにぎり　牛乳　がんもどきとひじきのうま煮　さつまいものみそ汁　手巻きのり	精白米		90
	食塩		0.8
	牛乳		206
	牛肉　スライス		20
	(冷)ひろうす　ミニ		20
	つきこんにゃく		25
	洗いごぼう		15
	人参		10
	(冷)さやいんげん		8
	(乾)ひじき		3
	なたね油		1
	清酒		1
	砂糖(三温糖)		3
	濃口醤油		4
	本みりん		0.5
	だし汁		20
	油揚げ		3
	玉ねぎ		20
	さつまいも　カット(角切り)		35
	人参		5
	中ねぎ		5
	中みそ		7
	甘みそ		6
	だし煮干し		4
	水		110
	(袋)手巻きのり		2.4

6日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　はものチリソースかけ　ゆでブロッコリー　うずら卵とチンゲンサイのスープ	コッペパン(丸型)		60
	牛乳		206
	(冷)はも粉つき		45
	なたね油		5
	玉ねぎ		10
	(レト)たけのこ水煮(ホール)		5
	生姜		0.5
	にんにく		0.3
	ごま油		0.6
	トマトケチャップ　1kg		3
	砂糖(上白糖)		2
	濃口醤油		0.7
	豆板醤		0.02
	食塩		0.15
	でん粉		0.3
	水		10
	(冷)ブロッコリー　県産		35
	ゆで塩		0.5
	ボンレスハム　短冊　卵抜き		5
	(レト)うずら卵		30
	玉ねぎ		20
	人参		10
	チンゲンサイ		8
	なたね油		0.5
	(レト)がらスープ		4
	食塩		0.4
	濃口醤油		0.5
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.3
	ごま油		0.2
	こしょう		0.03
	湯		120

9日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
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		80
	豚肉並　スライス		20
	生姜		2
	濃口醤油		1.5
	清酒		1
	(冷)いか短冊(1×4cm)		10
	清酒		1
	レト)うずら卵		20
	キャベツ		40
	玉ねぎ		30
	(レト)たけのこ水煮(ホール)		15
	人参		12
	中ねぎ		7
	なたね油		1
	ごま油		0.5
	レト)がらスープ		3
	濃口醤油		1.7
	食塩		0.5
	こしょう		0.06
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.4
	でん粉		1
	湯		50
	牛乳		206
	さつまいもカット(皮付き・角切り)		50
	なたね油		4
	砂糖(三温糖)		3
	なたね油		1
	食酢		1
	湯		1.2
	アーモンド(刻み)		3.5
	ミニトマト		30

10日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
米粉パン　牛乳　冬瓜入りシチュー　野菜ソテー	米粉パン　丸型		60
	牛乳		206
	鶏肉カット　胸　皮なし		15
	鶏肉カット　もも　皮なし		10
	ミニ冬瓜		25
	玉ねぎ		35
	じゃがいも		20
	人参		10
	パセリ		1
	なたね油		1
	小麦粉(中力粉)		3.5
	なたね油		2
	有塩バター		1
	牛乳(調理用)		25
	レト)がらスープ		4
	白ぶどう酒		1
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.05
	湯		60
	ベーコン　スライス		7
	キャベツ		25
	しめじ		15
	チンゲンサイ		20
	人参		5
	なたね油		1
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.2
	濃口醤油		0.2
	食塩		0.2
	こしょう		0.03

11日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ナン　牛乳　ドライカレー　コールスローサラダ　コンソメスープ　豆乳プリン	(袋)ナン		小1-2　50
	(袋)ナン		小3-6　70
	(袋)ナン		中　100
	牛乳		206
	牛肉ミンチ		15
	豚肉　ミンチ		15
	(レト)ひきわり大豆		15
	玉ねぎ		45
	人参		10
	ピーマン		4
	レーズン		1
	にんにく		0.6
	生姜		0.3
	なたね油		1
	小麦粉(中力粉)		1
	トマトケチャップ　1kg		9
	ウスターソース		3.5
	カレー粉		1.2
	赤ぶどう酒		1
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.6
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	キャベツ		30
	きゅうり		15
	(缶)ホールコーン		5
	(袋)フレンチドレッシング　乳・卵抜き		10
	(乾)マカロニ(英字)		3
	ベーコン　スライス		5
	玉ねぎ		20
	(冷)白いんげん豆		20
	人参		7
	パセリ		0.5
	なたね油		0.5
	ローリエ		0.1
	レト)がらスープ		4
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.3
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	濃口醤油		0.2
	湯		135
	(個)豆乳プリン		40

12日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
大豆ごはん　牛乳　切り干し大根のあえもの　すまし汁　野菜マフィン	精白米		70
	米粒麦		10
	牛肉　スライス		10
	油揚げ		5
	人参		5
	つきこんにゃく(ハーフ)		5
	(冷)大豆水煮		12
	(冷)むき枝豆		5
	なたね油		0.8
	濃口醤油		3
	清酒		2
	砂糖(上白糖)		1
	食塩		0.7
	牛乳		206
	きゅうり		20
	(乾)切干し大根		5
	人参		7
	(缶)ホールコーン		5
	(乾)刻み昆布		0.5
	(袋)棒々鶏ドレッシング　乳・卵抜き		10
	豆腐		25
	玉ねぎ		20
	中ねぎ		3
	乾)干ししいたけ(スライス)		0.7
	干しわかめ(カット)		0.5
	清酒		1
	食塩		0.4
	濃口醤油		0.5
	だし削り節　鯖抜き		5
	湯		140
	(個)野菜マフィン		30

13日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
菜ちりめんごはん　牛乳　里芋と鶏肉の煮物　団子汁　月見ゼリー	精白米		80
	菜めしちりめん		4
	牛乳		206
	鶏肉カット　もも　皮なし		10
	鶏肉カット　胸　皮なし		15
	(冷)里いも		60
	板こんにゃく		13
	人参		10
	(冷)さやいんげん		8
	なたね油		1.5
	濃口醤油		3.5
	砂糖(中双糖)		2
	清酒		1
	だし汁		15
	油揚げ		5
	(冷)白玉		20
	玉ねぎ		25
	人参		10
	中ねぎ		5
	中みそ		7
	甘みそ		6
	だし煮干し		4
	水		120
	(冷)月見ゼリー		50

17日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
小型コッペパン　牛乳　海の幸スパゲティ　イタリアンサラダ　ヨーグルト	(袋)コッペパン		幼・小1　30
	(袋)コッペパン		小2－6　40
	(袋)コッペパン		中　50
	牛乳		206
	スパゲティ(ハーフ)		35
	ゆで塩		1.5
	ベーコン　スライス		5
	(冷)あさりむき身		10
	(冷)いか短冊(1×4cm)		10
	(冷)むきえび		10
	白ぶどう酒		2
	玉ねぎ		40
	(レト)トマト水煮		25
	しめじ		10
	なす		10
	人参		7
	にんにく		0.3
	なたね油		2
	トマトケチャップ　1kg		5
	赤ぶどう酒		5
	ウスターソース		1
	砂糖(上白糖)		1
	食塩		0.4
	こしょう		0.05
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.3
	一味とうがらし		0.01
	粉チーズ		3
	キャベツ		35
	(冷)ブロッコリー		15
	黄パプリカ		5
	赤パプリカ		5
	(袋)イタリアンドレッシング　乳・卵抜き		10
	(個)ヨーグルト		小　70
	(個)ヨーグルト		中 100

18日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
萩ごはん　牛乳　筑前煮　豆腐のみそ汁	精白米		65
	もち米		10
	黒米		2.5
	(冷)むき枝豆		8
	清酒		3
	食塩		0.9
	牛乳		206
	鶏肉カット　胸　皮なし		15
	鶏肉カット　もも　皮なし		10
	清酒		1
	板こんにゃく		30
	洗いごぼう		30
	れんこん　いちょう切り		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
	でん粉		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		4
	水		120

19日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　魚のレモンソース　おひたし　ひじきと大豆の五目煮　野菜ふりかけ	精白米		80
	牛乳		206
	(冷)メルルーサ　角切り		50
	清酒		2
	食塩		0.1
	でん粉		4
	米粉		3
	なたね油		6
	(冷)レモン果汁		4
	砂糖(上白糖)		3
	濃口醤油		2
	もやし		35
	小松菜		25
	人参		7
	(袋)和風ドレッシング　乳・卵抜き		10
	鶏肉カット　もも　皮なし		2
	鶏肉カット　胸　皮なし		3
	(冷)大豆水煮		15
	油揚げ		5
	(乾)ひじき		2.5
	人参		10
	つきこんにゃく		10
	(冷)さやいんげん		5
	なたね油		1
	濃口醤油		3.5
	砂糖(上白糖)		2.5
	本みりん		0.8
	湯		15
	(袋)野菜ふりかけ		2.5

20日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
五目チャーハン(麦入り)　牛乳　中華あえ　春雨スープ　ミックスナッツ	精白米		70
	米粒麦		10
	ボンレスハム　角切　卵抜き		7
	(冷)むきえび		15
	清酒		1
	玉ねぎ		15
	人参		5
	(冷)むき枝豆		5
	中ねぎ		3
	ごま油		1.5
	清酒		1
	濃口醤油		1
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.6
	食塩		0.5
	こしょう		0.02
	牛乳		206
	もやし		40
	きゅうり		15
	人参		5
	(乾)きくらげ(せん切り)		0.3
	(袋)棒々鶏ドレッシング　乳・卵抜き		10
	玉ねぎ		30
	人参		7
	中ねぎ		5
	(乾)はるさめ		5
	(乾)干ししいたけ(スライス)		0.3
	(レト)がらスープ		4
	濃口醤油		0.5
	なたね油		0.5
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.3
	ごま油		0.1
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		140
	(袋)ミックスナッツ		15

24日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフドッグ　牛乳　クラムチャウダー	コッペパン		60
	牛乳		206
	皮つき粗挽ウインナー		小30
	皮つき粗挽ウインナー		中40
	キャベツ		35
	人参		5
	ゆで塩		0.5
	(袋)トマトケチャップ		～小4　8
	(DP)ケチャップ＆マスタード		小5～　8
	(個)スティックチーズ(中のみ)		10
	(冷)あさりむき身		15
	白ぶどう酒		1
	ベーコン　スライス		5
	(レト)大豆ペースト		15
	じゃがいも		30
	玉ねぎ		30
	人参		5
	パセリ		0.5
	有塩バター		0.5
	(レト)がらスープ		4
	白ぶどう酒		1
	食塩		0.6
	こしょう		0.05
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.6
	コーンスターチ		1
	牛乳(調理用)		30
	湯		50

25日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　さんまのみぞれ煮　ごまあえ　冬瓜のみそ汁	精白米		80
	牛乳		206
	(冷)さんまのみぞれ煮		小　50
	(冷)さんまのみぞれ煮		中　80
	キャベツ		30
	小松菜		25
	人参		5
	炒り白ごま		1
	(袋)ゆずかつおドレッシング　乳・卵抜き		10
	油揚げ		5
	玉ねぎ		30
	ミニ冬瓜		15
	中ねぎ		5
	中みそ		7
	甘みそ		6
	だし煮干し		4
	水		120

26日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
さつまいもごはん　牛乳　豚肉とごぼうの煮物　かきたま汁	精白米		80
	さつまいも　カット(角切り)		30
	清酒		1.6
	食塩		0.8
	だし昆布		0.5
	炒り黒ごま		0.7
	牛乳		206
	豚肉　スライス		30
	つきこんにゃく		35
	洗いごぼう		35
	人参		15
	(冷)さやいんげん		7
	なたね油		1
	濃口醤油		5
	本みりん		2
	砂糖(中双糖)		2
	清酒		1.5
	でん粉		0.5
	だし汁		8
	鶏卵		20
	玉ねぎ		30
	人参		7
	中ねぎ		5
	(乾)干ししいたけ(スライス)		1
	濃口醤油		1
	食塩		0.5
	でん粉		0.5
	だし削り節　鯖抜き		4
	だし昆布		1
	水		130

27日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン(袋入り)　牛乳　ポークビーンズ　野菜とまぐろのソテー　チーズ(中のみ)	(袋)コッペパン		小1　40
	(袋)コッペパン		小2　50
	(袋)コッペパン		小3-4　60
	(袋)コッペパン		小5-中　70
	牛乳		206
	豚肉　スライス		25
	ベーコン　スライス		5
	(冷)大豆水煮		35
	じゃがいも		45
	玉ねぎ		40
	人参		10
	パセリ		0.5
	なたね油		1
	(レト)トマトピューレ		6
	トマトケチャップ　1kg		3
	砂糖(上白糖)		1.2
	赤ぶどう酒		1
	ウスターソース		0.7
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.6
	食塩		0.5
	こしょう		0.05
	湯		40
	(レト)まぐろ油漬		15
	清酒		1
	キャベツ		25
	小松菜		20
	エリンギ　カット		10
	(缶)ホールコーン		8
	なたね油		1
	チキンコンソメ　乳・卵抜き		0.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.05
	(個)チーズ		15

30日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米		80
牛乳	牛乳		206
なす入り麻婆豆腐	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
	でん粉		2
	湯		40
中華サラダ	もやし		40
	きゅうり		15
	人参		10
	炒り白ごま		1
	(袋)棒々鶏ドレッシング　乳・卵抜き		10
みかんジュース	(個)みかんジュース		125