

18日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
牛肉のしぐれ煮	<small>牛肉(和牛・スライス)(豊川農産物直売場)</small>	30
	清酒	1
	玉ねぎ 皮むき	25
	糸こんにゃく	10
	洗いごぼう	15
	太ねぎ	5
	生姜	0.5
	サラダ油	1
	濃口醤油	2
	砂糖(中双糖)	1.2
	清酒	1
	食塩	0.1
	水	5
	ローズハム 短冊 卵抜き	5
	(生)まんば	30
	太もやし	25
人参	5	
濃口醤油	2	
食酢	1.5	
砂糖(上白糖)	1	
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	
花かつお	0.5	
(冷)油揚げ カット	5	
さつまいも 角切り	25	
大根	15	
金時人参	7	
中ねぎ	5	
(レト)大豆ペースト 1kg	5	
中みそ	6	
甘みそ	4.5	
だし煮干し	4	
水	110	

19日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
フィッシュバーガー	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	(冷)白身魚フライ	小 40
	(冷)白身魚フライ	中 60
	なたね油 ローリー	5
	キャベツ	35
	人参	5
	ピーマン	5
	食塩	0.1
カレーヌードルスープ	(袋)タルタルソース	小 5
	(袋)タルタルソース	中 12
	ハーフスライスチーズ	小 12
	スライスチーズ	中 20
	ふしめん	7
	ベーコン スライス	5
	(生)まんば	30
	人参	5
	エリンギ	5
	中ねぎ	5
ぼんかん	(レト)トマト水煮	6
	(レト)ひきわり大豆	6
	(レト)おろしりんご	2
	サラダ油	1
	(レト)がらスープ	3
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	にんにく	0.5
	カレー粉	0.4
みりん	0.5	
とんかつソース	4	
ウスターソース	2	
水	110	
ぼんかん	100	

20日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	牛乳	○ 206
	(冷)厚揚げ カット	45
	豚赤肉ミンチ	10
	生姜	0.2
	清酒	1
	中みそ	3.5
	砂糖(上白糖)	2
	みりん	1
厚揚げの肉みそかけ	でんぶん	0.3
	水	1
	白菜	25
	ほうれん草	25
	人参	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	炒り白ごま	1
	ポン酢	1
	濃口醤油	2.5
	鶏肉 胸・皮なし カット	9
おひたし	鶏肉 もも・皮なし カット	6
	清酒	0.7
	板こんにゃく	25
	ごぼう 斜めカット	18
	れんこん いちょう切り	12
	人参	7
	(冷)さやいんげん	5
	ごま油	0.5
	濃口醤油	3
	砂糖(中双糖)	2
筑前煮	でんぶん	0.5
	水	5
	鶏肉 胸・皮なし カット	9
	鶏肉 もも・皮なし カット	6
	清酒	0.7
	板こんにゃく	25
	ごぼう 斜めカット	18
	れんこん いちょう切り	12
	人参	7
	(冷)さやいんげん	5
ごま油	0.5	
濃口醤油	3	
砂糖(中双糖)	2	
でんぶん	0.5	
水	5	

21日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
シヤキシヤキそば	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	鶏肉 ひき肉	15
	豚赤肉ミンチ	20
	清酒	1
	切干し大根	12
	玉ねぎ 皮むき	25
どんぶり(麦ごはん)	キャベツ	25
	人参	7
	生姜	1
	サラダ油	0.5
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	1.5
	みりん	0.5
	食塩	0.2
	ごま油	0.3
	花野菜のこまドレッシング	10
和え	ブロッコリー カット	30
	(レト)ホールコーン	5
	<small>粒粒ごまドレッシング 乳・卵抜き</small>	6
	(冷)豆腐 カット	30
	油揚げ	5
	玉ねぎ 皮むき	20
	人参	5
	中ねぎ	5
	中みそ	6
	甘みそ	5
みそ汁	だし煮干し	4
	水	110
	鶏肉 胸・皮なし カット	9
	鶏肉 もも・皮なし カット	6
	清酒	0.7
	板こんにゃく	25
	ごぼう 斜めカット	18
	れんこん いちょう切り	12
	人参	7
	(冷)さやいんげん	5
ごま油	0.5	
濃口醤油	3	
砂糖(中双糖)	2	
でんぶん	0.5	
水	5	

22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	60
	牛乳	○ 206
	鶏肉 胸・皮なし カット	24
	鶏肉 もも・皮なし カット	16
	玉ねぎ 皮むき	25
	ブナピー	8
	パセリ	0.3
	にんにく	0.1
	サラダ油	1
鶏肉のフリカッセ	小麦粉	2.5
	有塩バター	1
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	3
	<small>チキンコンソメ 乳・卵抜き</small>	0.2
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	調理用牛乳	○ 15
	生クリーム	1
	水	15
キャラットラベ	人参	25
	玉ねぎ 皮むき	10
	きゅうり	10
	(レト)まぐろ油漬	10
	食酢	2
	オリーブ油	0.5
	砂糖(上白糖)	0.8
	食塩	0.2
	こしょう	0.05
	<small>粗挽きウインナー 輪切り</small>	10
ポトフ	玉ねぎ 皮むき	20
	じゃがいも	25
	大根	25
	キャベツ	15
	人参	7
	セロリー	2
	サラダ油	1
	(レト)がらスープ	3
	白ぶどう酒	1
	食塩	0.3
クリームチーズ	こしょう	0.03
	<small>チキンコンソメ 乳・卵抜き</small>	0.3
	ローリエ	0.1
	湯	90
	クリームチーズ	18

25日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
いりこめし	精白米(自校)	65
	かえり	3
	(冷)油揚げ カット	7
	つきこんにやく	7
	ごぼう ごはん用カット	5
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	濃口醤油	3
	清酒	1.5
	みりん	0.5
食塩	0.4	
牛乳	○ 206	
さぬきの細天	小 20	
さぬきの細天	中 30	
ローズハム 短冊 卵抜き	5	
食べて菜	25	
太もやし	20	
人参	5	
(レト)ホールコーン	5	
花かつお	1	
濃口醤油	1.8	
食酢	1.8	
砂糖(上白糖)	1.5	
ごま油	1	
(冷)あん入り白玉	25	
大根	25	
金時人参	10	
青のり粉	0.06	
甘みそ	6	
中みそ	5	
だし煮干し	4	
水	120	

26日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
しつぽくうどん	(袋)ゆでうどん(さぬきの夢)	~小3 200
	(袋)ゆでうどん(さぬきの夢)	小4~6 280
	(袋)ゆでうどん(さぬきの夢)	中 300
	鶏肉 もも・皮なし カット	8
	鶏肉 胸・皮なし カット	12
	清酒	1
	てんぷら	10
	(冷)油揚げ カット	8
	大根	30
	里いも カット	15
人参	7	
中ねぎ	5	
濃口醤油	5	
みりん	1	
清酒	1	
食塩	0.4	
だし煮干し	5	
水	150	
牛乳	○ 206	
(乾)高野豆腐 1/6カット	10	
花かつお	30	
でんぷん	9	
生姜	0.8	
濃口醤油	2.2	
砂糖(上白糖)	2.2	
なたね油 ローリー	4	
みりん	1.4	
清酒	1	
水	3	
太もやし	25	
キャベツ	25	
人参	5	
炒り白ごま	1	
味付けもものり	1	
濃口醤油	1	
和三盆糖	3	

27日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
チャーハン	精白米(自校)	65
	焼き豚 角切り	7
	玉ねぎ 皮むき	15
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	中ねぎ	3
	ごま油	1
	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	
鶏肉 もも・皮つき(切り込み入り)	50	
清酒	1	
食塩	0.15	
太ねぎ	5	
生姜	0.5	
にんにく	0.3	
濃口醤油	3	
だし汁	3	
砂糖(上白糖)	2	
ごま油	0.5	
でんぷん	0.1	
水	3	
太もやし	30	
きゅうり	10	
人参	5	
(乾)きくらげ せん切り	0.2	
ビーフン 9cmカット	5	
濃口醤油	2	
食酢	2.5	
砂糖(上白糖)	1.2	
ごま油	1	
からし粉	0.06	
食塩	0.1	
白菜	25	
玉ねぎ 皮むき	15	
チンゲンサイ	7	
(レト)クリームコーン	20	
(レト)ホールコーン	5	
サラダ油	0.5	
(レト)がらスープ	3	
濃口醤油	1	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	
水	115	

28日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	(チルド)はまち	小 50
	(チルド)はまち	中 70
	清酒	2
	塩麹	5
	てんぷら	5
豆腐	25	
白菜	15	
(生)まんば	35	
サラダ油	0.5	
濃口醤油	2	
みりん	0.7	
ごま油	0.3	
だし汁	10	
ふしめん	4	
(冷)油揚げ カット	5	
(レト)うずら卵	15	
玉ねぎ 皮むき	20	
大根	15	
人参	7	
中ねぎ	5	
濃口醤油	0.6	
食塩	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	120	
(レト)あさり佃煮	10	

29日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフストラップ	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	豚肉ミンチ	20
	牛肉ミンチ	10
	(冷)豚レバーチップ	8
	玉ねぎ 皮むき	30
	ピーマン	5
	にんにく	0.3
	(レト)トマト水煮	6
トマトケチャップ	8	
ウスターソース	2.2	
赤ぶどう酒	0.5	
食塩	0.3	
小麦粉	1	
サラダ油	0.5	
キャベツ	30	
ブロッコリー	15	
人参	5	
食酢	1.2	
(冷)レモン果汁	1.2	
砂糖(上白糖)	1	
サラダ油	1	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
ベーコン スライス	5	
(冷)白いんげん豆	10	
玉ねぎ 皮むき	25	
じゃがいも	20	
人参	5	
セロリー	3	
サラダ油	0.5	
(レト)がらスープ	4	
食塩	0.4	
濃口醤油	0.4	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	
ローリエ	0.1	
こしょう	0.03	
水	110	
(袋)小魚入りアーモンド	8	