

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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			
玄米粉あげパン	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60				ふきよせごはん	精白米(自校)	65	麦ごはん	精白米(委託)	60			
	コッペパン	60		精白米(委託)	70					(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9		精白米(委託)	70			
	なたね油	4		米粒麦 委託	6					(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		米粒麦 委託	6			
	焙煎玄米粉	4		米粒麦 委託	7					さつまいも皮付2cm角	20		米粒麦 委託	7			
	三温糖	3	牛乳	牛乳	206					人参	10	牛乳	牛乳	206	豆腐の中華煮	豆腐	85
	紙ナフキン	1		(チルド)はまち 幼	40					しめじ	5		豚肉並(3×3cmスライス)	25			
	牛乳	206		(チルド)はまち 小	50					(冷)むき枝豆	5		玉葱	30			
	(冷)肉だんご	30		(チルド)はまち 中	70					濃口しょうゆ	4		チンゲンサイ	10			
	玉葱	40		清酒	2					清酒	1		人参	7			
	白菜	35		食塩	0.15					上白糖	1		生姜	1.5			
	人参	15		でんぷん	7					食塩	0.45		干しいたけ(スライス)	0.8			
	チンゲンサイ	15		なたね油	4					出し昆布	0.7		春雨サラダ	0.5			
	生姜	0.5		濃口しょうゆ	2.8					牛乳	206		濃口しょうゆ	3			
	サラダ油	1		三温糖	1.7					てんぷら	10		中双糖	1			
(レト)がらスープ	4	みりん		1.2	れんこん いちよう切り	20	オイスターソース	1									
清酒	1	でんぷん		0.3	洗いごぼう	15	チキンコンソメ	0.5									
食塩	0.4	湯		9	つきごんにやく	10	でんぷん	0.7									
チキンコンソメ	0.3	小松菜		25	人参	7	ごま油	0.5									
濃口しょうゆ	0.3	キャベツ	30	(冷)さやいんげん	6	湯	20										
こしょう	0.03	人参	7	ごま油	2	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7										
ごま油	0.2	濃口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	3	もやし	25										
湯	80	ゆず酢	1.7	中双糖	1	きゅうり	15										
きゅうり	18	上白糖	1.1	みりん	1	人参	7										
洗いごぼう	12	型抜きかまぼこ(紅葉)	6	だし汁	2	春雨(8~10cm)	5										
れんこん いちよう切り	12	ふしめん	6	一味	0.01	濃口しょうゆ	3										
人参	7	玉葱	25	炒り白ごま	2	食酢	2.5										
(缶)ホールコーン	5	人参	5	油揚げ	5	上白糖	1.5										
焙煎ごまドレッシング	8	中ねぎ	5	豆腐	30	ごま油	1										
		生しいたけ(スライス)	5	玉葱	15	からし粉	0.05										
		濃口しょうゆ	0.6	大根	15	かえり	5										
		食塩	0.4	中ねぎ	5	アーモンド(四つ割)	4										
		削り節 だし用	5	中みそ	6	上白糖	1										
		湯	140	白みそ	5	みりん	1										
				煮干し だし用	4	濃口しょうゆ	0.3										
				水	110	水	1										
				(個)牛乳プリン鉄強化	40												

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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		
米粉パン	米粉パン	50	麦ごはん	精白米(自校)	66	ちゃんぽん麺	(袋)中華そば 幼~小3	150	黒米ごはん	精白米(自校)	63	麦ごはん	精白米(委託)	60		
	米粉パン	60		精白米(自校)	73		(袋)中華そば 小4~6	200		精白米(自校)	70		精白米(委託)	70		
				米粒麦 自校	6		(袋)中華そば 中	250		黒米	2		米粒麦 委託	6		
				米粒麦 自校	7		豚肉並(3×3cmスライス)	20		もち米	9		米粒麦 委託	7		
							濃口しょうゆ	1		もち米	10					
							清酒	0.5		食塩	0.65					
							(冷)短冊いか(1×4cm)	10								
							清酒	1.5								
							(レト)うずら卵	20								
							なると(3mm)	4								
牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	牛乳	豚肉並(2×2cmスライス)	30	牛乳	金時いものからあげ	10	高野豆腐の卵とじ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	厚揚げの甘酢煮	豚肉並(2×2cmスライス)	25		
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		洗いごぼう	35		キャベツ	25		(冷)厚揚げ カット	50					
				つきこんにやく	20		もやし	15		白菜	25					
				人参	15		人参	10		玉葱	20					
				(冷)さやいんげん	7		もやし	15		清酒	1					
				サラダ油	1		人参	10		鶏卵	20					
				濃口しょうゆ	5		たけのこ水煮(ホール)	7		高野豆腐(サイコロ)	18					
				みりん	2		中ねぎ	5		玉葱	30					
				中双糖	2		生姜	1		人参	8					
				清酒	1.5		サラダ油	1		(冷)さやいんげん	7					
レタスのシチュー	ベーコン(短冊)	5	豚肉とごぼうの煮物	でんぷん	0.5	ひじきのあえもの	生しいたけ(スライス)	4	みかん(小中のみ)	干しいたけ(スライス)	1	みかん	精白米(委託)	60		
	白ぶどう酒	1		だし汁	8		濃口しょうゆ	3.5		三温糖	3		厚揚げの甘酢煮	15	精白米(委託)	70
	じゃがいも	45		油揚げ	5		チキンコンソメ	0.5		食塩	0.3		人参	10	米粒麦 委託	6
	玉葱	40		大根	30		食塩	0.5		削り節 だし用	2		中ねぎ	5	米粒麦 委託	7
	レタス	15		人参	10		こしょう	0.03		湯	50		干しいたけ(ホール)	15		
	人参	10		中ねぎ	5		ごま油	0.3		湯	50		人参	10		
	エリンギカット	5		干しわかめ(カット)	0.5		豆板醤	0.1		湯	50		中ねぎ	5		
	サラダ油	1		中みそ	6		でんぷん	1		湯	50		干しいたけ(スライス)	1		
	小麦粉	4		白みそ	5		湯	120		湯	50		高野豆腐(サイコロ)	18		
	サラダ油	1		煮干し だし用	4		湯	120		湯	50		玉葱	30		
食べて菜のサラダ	バター	2	大根のみそ汁	水	120	ブロッコリーのドレッシングあえ	金時いも皮付 2cm乱切り	60	ひじきのあえもの	キャベツ	30	みかん(小中のみ)	トマトケチャップ 1kg	3.2		
	(レト)がらスープ	4		(個)納豆	30		なたね油	3		(乾)ひじき	1.5		食酢	2.5	食酢	2.5
	チキンコンソメ	0.6					食塩	0.1		食酢	3		削り節 だし用	2	清酒	1
	ローリエ	0.1					ブロッコリー 生カット	30		濃口しょうゆ	2.5		湯	50	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.5					棒々鶏ドレッシング	3		サラダ油	1.8		湯	50	食塩	0.1
	こしょう	0.03								上白糖	1.3		湯	50	でんぷん	1
	調理用牛乳	30								こしょう	0.02		湯	50	水	10
	粉チーズ	3											湯	50	(レト)ささみ油漬(フレーク)	10
	湯	60											湯	50	もやし	35
													湯	50	小松菜	25
チョコ大豆クリーム(小中のみ)	食べて菜	25														
	キャベツ	20														
	もやし	20														
	濃口しょうゆ	2.5														
	食酢	2.2														
	サラダ油	1														
	上白糖	0.9														
	炒り白ごま	1														
	(袋)チョコ大豆クリーム 小	10														
(袋)チョコ大豆クリーム 中	15															

22日(月)

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	
牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20	
鶏肉のトマト煮	ベーコン(短冊)	5	
	(冷)大豆水煮	20	
	じゃがいも	25	
	玉葱	40	
	(袋)トマト水煮	25	
	人参	15	
	にんにく	1	
	パセリ	0.5	
	オリーブ油	1	
	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	0.03	
	湯	20	
ごぼうサラダ	(レト)まぐろ油漬	10	
	洗いごぼう	30	
	きゅうり	15	
	人参	10	
	(缶)ホールコーン	5	
	焙煎ごまドレッシング	10	
	柿	30	

24日(水)

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
さんまの蒲焼き風	(冷)さんま開き でんぶん付 幼小	40
	(冷)さんま開き でんぶん付 中	50
	なたね油	4
	生姜	1.2
	濃口しょうゆ	3
	上白糖	3
	みりん	1.8
	清酒	1.8
	でんぶん	0.2
	湯	4
ほうれん草のごまドレッシングあえ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	もやし	30
	ほうれん草	25
	炒り白ごま	0.5
	濃口しょうゆ	1.8
	食酢	1.8
	上白糖	1.5
	ごま油	1
	油揚げ	10
	里いもカット	20
人参	10	
のっぺい汁	洗いごぼう	10
	中ねぎ	3
	濃口しょうゆ	1
	清酒	1
	食塩	0.4
	みりん	0.3
	でんぶん	0.5
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	水	120

25日(木)

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	牛乳	206
筑前煮	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	17
	清酒	1
	板こんにゃく	35
	洗いごぼう	30
	れんこん いちよう切り	15
	人参	10
	(冷)さやいんげん	8
	ごま油	1.5
	濃口しょうゆ	4
	中双糖	3
	でんぶん	0.7
	だし汁	6
	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉葱	20
	スイートポテト(中のみ)	しめじ
中ねぎ		5
干しわかめ(カット)		0.5
中みそ		6
白みそ		5
煮干し だし用		4
水		110
(個)おかかふりかけ27品目フリー		2
(個)スイートポテト		35

26日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
きのこカレーライス(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	
海藻サラダ	豚肉並(2×3cmスライス)	25	
	(冷)豚レバーチップ	4	
	じゃがいも	40	
	玉葱	40	
	人参	15	
	エリンギカット	13	
	しめじ	13	
	(乾)レンズ豆	5	
	セロリー	5	
	にんにく	0.5	
小煮干し(小中のみ)	生姜	0.2	
	サラダ油	1	
	小麦粉	5.5	
	サラダ油	4	
	カレー粉	1.1	
	(レト)がらスープ	3	
	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	
	濃口しょうゆ	1	
チャツネ 450g	1		
赤ぶどう酒	1		
チキンコンソメ	0.5		
食塩	1		
こしょう	0.04		
湯	70		
小煮干し	(乾)海藻ミックス	1	
	キャベツ	30	
	小松菜	15	
	(缶)ホールコーン	7	
	食酢	2.5	
	濃口しょうゆ	2.5	
	上白糖	1.2	
	ごま油	0.8	

