

10日(月)			11日(火)			12日(水)			13日(木)			14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
カレーピラフ 牛乳 ツナサラダ ウインナーと野菜のスープ	精白米(自校)	60	麦ごはん 牛乳 さけのなんばん 切ほし大根のあえもの とん汁	精白米(委託)	60	ガーリックピラフ(麦入り) 牛乳 キャロットサラダ マカロニスープ 豆乳プリン	精白米(自校)	55	麦ごはん 牛乳 ホイコーロー ビーフンサラダ ミニトマト	精白米(委託)	60	小型 コッペパン コッペパン 牛乳 スパゲティ(ハーフ) ゆで塩 豚肉並(2×2cmスライス) 清酒 キャベツ 玉葱 人参 生しいたけ(スライス) 中ねぎ 生姜 にんにく サラダ油 とんかつソース ウスターソース 食塩 こしょう 粗挽きウインナー(1cm) (冷)白いんげん豆 玉葱 キャベツ 人参 セロリ パセリ ローリエ サラダ油 (レト)がらスープ 白ぶどう酒 チキンコンソメ 食塩 こしょう 湯	コッペパン	30
	鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		精白米(委託)	70		コッペパン	30
	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	12		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		牛乳	206
	(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	8		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	15		米粒麦 委託	7		牛乳	206
	白ぶどう酒	1		牛乳	206		(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	10		白ぶどう酒	1		豚肉赤身(3×3cmスライス)	40
	玉葱	12		(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	50		白ぶどう酒	1		玉葱	15		濃口しょうゆ	1
	人参	8		清酒	1		玉葱	15		人参	5		清酒	1
	エリンギカット	5		食塩	0.1		人参	5		エリンギカット	5		キャベツ	40
	(冷)むぎ枝豆	5		でんぷん	6		(冷)むぎ枝豆	3		(冷)むぎ枝豆	3		玉葱	35
	サラダ油	1		なたね油	5		にんにく	1		バター	0.6		たけのこ水煮(ホール)	15
	カレー粉	0.7		中ねぎ	2		サラダ油	1.2		チキンコンソメ	0.6		人参	10
	ウスターソース	0.7		食酢	3.5		バター	0.6		食塩	0.6		ピーマン	8
	チキンコンソメ	0.4		濃口しょうゆ	2.5		チキンコンソメ	0.6		こしょう	0.04		生姜	1
	食塩	0.65		上白糖	2.5		食塩	0.6		牛乳	206		にんにく	0.5
	こしょう	0.03		みりん	0.9		こしょう	0.04		(レト)まぐろ油漬	12		サラダ油	1
	牛乳	206		一味	0.01		牛乳	206		人参	25		赤みそ	2
	(レト)まぐろ油漬	15		水	1.3		(レト)まぐろ油漬	12		きゅうり	15		濃口しょうゆ	1
	(冷)ブロッコリー	15		小松菜	20		人参	25		食酢	2		清酒	1
	きゅうり	20		人参	7		きゅうり	15		上白糖	0.7		上白糖	0.7
	(缶)ホールコーン	10		切干し大根	5		食酢	2		サラダ油	0.5		豆板醤	0.05
	食酢	3		(乾)刻み昆布	0.5		上白糖	1		サラダ油	0.5		ごま油	0.5
	サラダ油	1		濃口しょうゆ	2.5		サラダ油	0.5		オリーブ油	0.5		ローズハム(短冊)卵抜き	7
	上白糖	0.7		食酢	2.5		オリーブ油	0.5		食塩	0.25		もやし	25
	食塩	0.3		上白糖	1.5		食塩	0.25		こしょう	0.04		きゅうり	15
	こしょう	0.04		サラダ油	0.7		こしょう	0.04		ベーコン(短冊)	7		人参	8
	粗挽きウインナー(1cm)	20		豚肉赤身(3×3cmスライス)	15		ベーコン(短冊)	7		(冷)白いんげん豆	12		ビーフン	5
	(冷)白いんげん豆	15		もやし	20		(冷)白いんげん豆	12		玉葱	30		濃口しょうゆ	2.5
玉葱	40	洗いごぼう	10	玉葱	30	マカロニ(シエル)	5	食酢	2.5					
キャベツ	25	つきこんにやく	10	マカロニ(シエル)	5	パセリ	0.5	上白糖	1.3					
人参	15	中ねぎ	5	パセリ	0.5	サラダ油	0.5	ごま油	1					
セロリ	2	麦みそ	9	サラダ油	0.5	(レト)がらスープ	4	からし粉	0.05					
パセリ	0.5	煮干し だし用	4	(レト)がらスープ	4	濃口しょうゆ	0.5	ミニトマト	30					
ローリエ	0.1	水	110	濃口しょうゆ	0.5	チキンコンソメ	0.4							
サラダ油	1			チキンコンソメ	0.4	食塩	0.4							
(レト)がらスープ	4			食塩	0.4	こしょう	0.03							
白ぶどう酒	1			こしょう	0.03	湯	125							
チキンコンソメ	0.4			湯	125	(個)豆乳プリン	40							
食塩	0.5													
こしょう	0.03													
湯	80													

24日(月)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28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
たけのこごはん 牛乳 きんぴら すいとん汁 野菜マフィン(中のみ)	精白米(自校)	60	コッペパン 牛乳 豚肉赤身(2cm角) 豚肉並(2cm角) サラダ油 春大根 玉葱 キャベツ じゃがいも 人参 セロリ サラダ油 (レト)がらスープ 白ぶどう酒 チキンコンソメ 食塩 こしょう ローリエ 湯 きゅうり アスパラガス 人参 (缶)ホールコーン 食酢 サラダ油 上白糖 食塩 こしょう (個)チーズ 鉄強化	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 さごしのからあげ たけのことふきの土佐煮 じゃがいものみそ汁	精白米(委託)	60	ごはん しじみのつくだ煮 牛乳 こうやどうふうま煮 ちりめんあえ	精白米(自校)	68	麦ごはん 牛乳 八宝菜 中華サラダ かえりのごまがらめ	精白米(委託)	60
	鉄強化米	0.5		コッペパン	50		精白米(委託)	70		精白米(自校)	75		精白米(委託)	70
	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	9		牛乳	206		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6
	(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	6		豚肉赤身(2cm角)	20		米粒麦 委託	7		(レト)しじみ佃煮	10		米粒麦 委託	7
	清酒	1		豚肉並(2cm角)	10		牛乳	206		(冷)さごし	小1・2 35		牛乳	206
	油揚げ	5		サラダ油	1		(冷)さごし	小3~6 50		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		生しいたけ(スライス)	5
	新たけのこ水煮(ホール)	20		春大根	40		(冷)さごし	中 70		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		濃口しょうゆ	2.8
	(冷)むき枝豆	5		玉葱	40		生姜	1		清酒	1		三温糖	2.5
	濃口しょうゆ	2		キャベツ	25		清酒	2		高野豆腐(サイコロ)	15		食塩	0.2
	清酒	2		じゃがいも	15		食塩	0.2		玉葱	40		削り節 だし用	2
	食塩	0.5		人参	5		米粉	7		人参	10		湯	50
	上白糖	0.5		セロリ	2		なたね油	5		(冷)さやいんげん	7		上乾ちりめん	5
	出し昆布	1		サラダ油	0.5		油揚げ	5		生しいたけ(スライス)	5		大根	30
	牛乳	206		(レト)がらスープ	4		新たけのこ水煮(ホール)	20		濃口しょうゆ	2.8		きゅうり	15
	てんぷら	10		白ぶどう酒	1		(レト)ふき水煮ロング	10		三温糖	2.5		人参	5
	洗いごぼう	25		チキンコンソメ	0.4		人参	8		食塩	0.2		上白糖	2
	つきこんにやく	10		食塩	0.4		花かつお	0.5		削り節 だし用	2		すだち酢	1.5
	人参	10		こしょう	0.03		濃口しょうゆ	1		湯	50		食酢	1.5
	(冷)さやいんげん	6		ローリエ	0.1		中双糖	0.8		上乾ちりめん	5		濃口しょうゆ	0.3
	ごま油	1		湯	75		みりん	0.7		大根	30		食塩	0.1
	濃口しょうゆ	2		きゅうり	30		食塩	0.1		きゅうり	15			
	三温糖	1		アスパラガス	15		だし汁	20		人参	5			
	みりん	1		人参	10					上白糖	2			
炒り白ごま	2	(缶)ホールコーン	5	油揚げ	3	すだち酢	1.5							
(冷)すいとん	25	食酢	3	じゃがいも	30	濃口しょうゆ	0.3							
油揚げ	5	サラダ油	1.2	玉葱	25	食塩	0.1							
春大根	20	上白糖	1	しめじ	10									
人参	10	食塩	0.4	中ねぎ	5									
中ねぎ	5	こしょう	0.03	中みそ	6									
中みそ	6	(個)チーズ 鉄強化	13.5	白みそ	5									
白みそ	5			煮干し だし用	4									
煮干し だし用	4			水	110									
水	110													
(個)野菜マフィン	25													