

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 ふりかけ (小中のみ) 牛乳 牛肉とごぼうの煮もの いももち汁	精白米(委託)	60	コッペパン コッペパン 牛乳 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) ベーコン(短冊) じゃがいも 玉葱 トマト水煮 人参 にんにく サラダ油 トマトケチャップ 赤ぶどう酒 上白糖 ウスターソース チキンコンソメ 食塩 こしょう 湯 キャベツ 人参 しめじ (缶)ホールコーン サラダ油 チキンコンソメ 濃口しょうゆ 食塩 こしょう 清見オレンジ	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 さけのなんばんづけ 切ほし大根のあえもの とん汁	精白米(委託)	60	精白米(自校)	55		
	鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70			コッペパン		50	精白米(委託)		70	米粒麦 自校	5
	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	12		米粒麦 委託	6						米粒麦 委託		6	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	8		米粒麦 委託	7			牛乳		206	米粒麦 委託		7	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	15
	白ぶどう酒	1		(個)大豆ふりかけ	2.5			鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		30	米粒麦 委託		7	(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	10
	玉葱	12						鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		20	牛乳		206	牛乳	1
	人参	8		牛乳	206			ベーコン(短冊)		5	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし		50	牛乳	15
	エリンギカット	5		牛肉(3×3cmスライス)	35			じゃがいも		45	清酒		1	人参	5
	(冷)むき枝豆	5		つきこんにやく	35			玉葱		40	食塩		0.1	エリンギカット	5
	サラダ油	1		洗いごぼう	35			トマト水煮		25	でんぷん		6	(冷)むき枝豆	3
	カレー粉	0.7		人参	15			人参		20	なたね油		5	サラダ油	1.2
	ウスターソース	0.7		(冷)さやいんげん	7			にんにく		1	中ねぎ		2	バター	0.6
	チキンコンソメ	0.4		サラダ油	1			サラダ油		1	食酢		3.5	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.65		濃口しょうゆ	5			トマトケチャップ		3	濃口しょうゆ		2.5	食塩	0.6
	こしょう	0.03		みりん	2			赤ぶどう酒		1	上白糖		2.5	こしょう	0.04
				中双糖	2			上白糖		0.8	みりん		0.9		
	牛乳	206		清酒	1.5			ウスターソース		0.7	一味		0.01	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	15		だし汁	10			チキンコンソメ		0.6	水		1.3		
	(冷)ブロッコリー	15		油揚げ	5			食塩		0.3				(レト)まぐろ油漬	12
	きゅうり	20		(冷)いももち	25			こしょう		0.05	小松菜		20	人参	25
	(缶)ホールコーン	10		玉葱	25			湯		20	人参		7	きゅうり	15
	食酢	3		人参	7			キャベツ		35	切干し大根		5	食酢	2
	サラダ油	1		中ねぎ	5			人参		10	(乾)刻み昆布		0.5	上白糖	1
	上白糖	0.7		中みそ	6			しめじ		10	濃口しょうゆ		2.5	サラダ油	0.5
	食塩	0.3		白みそ	5			(缶)ホールコーン		10	食酢		2.5	オリーブ油	0.5
	こしょう	0.04		煮干し だし用	4			サラダ油		1	上白糖		1.5	食塩	0.25
				水	120			チキンコンソメ		0.2	サラダ油		0.7	こしょう	0.04
	粗挽きウインナー(1cm)	20						濃口しょうゆ		0.2					
	(冷)白いんげん豆	15						食塩		0.2	豚肉赤身(3×3cmスライス)		15	ベーコン(短冊)	7
	玉葱	40						こしょう		0.03	もやし		20	(冷)白いんげん豆	12
キャベツ	25					洗いごぼう	10	玉葱	30						
人参	15					人参	10	マカロニ(シエル)	5						
セロリ	2					しめじ	10	パセリ	0.5						
パセリ	0.5					(缶)ホールコーン	10	サラダ油	0.5						
ローリエ	0.1					サラダ油	1	(レト)がらスープ	4						
サラダ油	1					チキンコンソメ	0.2	濃口しょうゆ	0.5						
(レト)がらスープ	4					濃口しょうゆ	0.2	チキンコンソメ	0.4						
白ぶどう酒	1					食塩	0.2	食塩	0.4						
チキンコンソメ	0.4					こしょう	0.03	こしょう	0.03						
食塩	0.5					湯	125								
こしょう	0.03														
湯	80							(個)豆乳プリン	40						

17日(月)			18日(火)			19日(水)			20日(木)			21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			
麦ごはん	精白米(委託)	60	小型コッペパン	コッペパン	30	麦ごはん	精白米(委託)	60	赤飯	精白米(自校)	50	麦ごはん	精白米(委託)	60			
	精白米(委託)	70		コッペパン	30		精白米(委託)	70		精白米(自校)	55		精白米(委託)	70			
	米粒麦 委託	6		牛乳	牛乳		206	米粒麦 委託		6	もち米		18	米粒麦 委託	6	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7			牛乳		206	米粒麦 委託		7	もち米		20	米粒麦 委託	7		
牛乳	牛乳	206	牛乳	スパゲティ(ハーフ)	35	牛乳	牛乳	206	とり肉のからあげ	(乾)小豆	7	牛乳	牛乳	206			
				ゆで塩	1.5					食塩	0.6						
ホイコーロー	豚肉赤身(3×3cmスライス)	40	牛乳	豚肉並(2×2cmスライス)	20	さばのしょうが煮	(冷)さばの生姜煮	幼小50	ゆで野菜	炒り白ごま	0.7	マーボー豆腐	豚肉赤身ミンチ	20			
	濃口しょうゆ	1		清酒	1.5		(冷)さばの生姜煮	中70		牛乳	206		清酒	1	豆腐	80	
ビーフンサラダ	清酒	1	ソース	キャベツ	30	野菜のごまあえ	もやし	30	お祝いすまし汁	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30	チンゲンサイのサラダ	玉葱	35			
	キャベツ	40		玉葱	20		小松菜	25		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20		生しいたけ(スライス)	10	人参	10	
ミニトマト(小中のみ)	玉葱	35	焼きスパゲティ	人参	10	春大根のみそ汁	人參	10	いちごゼリー(小中のみ)	濃口しょうゆ	2		生しいたけ(スライス)	5			
	たけのこ水煮(ホール)	15		中ねぎ	5		炒り白ごま	1		清酒	0.7		生姜	0.7	中ねぎ	5	
	人参	10	ひじきと大豆のサラダ	生姜	1		濃口しょうゆ	2.5		生姜	0.7		にんにく	1			
	ピーマン	8		にんにく	0.1		食酢	0.4		米粉	4		米粉	4		にんにく	0.8
	生姜	1	はっさく(中のみ)	サラダ油	2	食酢	0.4	でんぷん	2	でんぷん	2		サラダ油	1			
	にんにく	0.5		とんかつソース	9	上白糖	0.35	なたね油	5	なたね油	5			トマトケチャップ	7		
	サラダ油	1		ウスターソース	2.5	豆腐	15	キャベツ	30	キャベツ	30			濃口しょうゆ	3.5		
	赤みそ	2		食塩	0.25	油揚げ	5	人参	5	人参	5			(レト)がらスープ	3		
	濃口しょうゆ	1		こしょう	0.05	春大根	30	ゆで塩	0.5	ゆで塩	0.5			赤みそ	2		
	清酒	1		粉かつお	0.5	中ねぎ	5	(冷)豆腐(カット)	20	(冷)豆腐(カット)	20			清酒	1		
	上白糖	0.7		青のり粉	0.2	中みそ	6	型抜きかまぼこ(桜)	6	型抜きかまぼこ(桜)	6			三温糖	0.5		
	豆板醤	0.05		(レト)蒸大豆 国産	12	白みそ	5	玉葱	25	玉葱	25			チキンコンソメ	0.4		
	ごま油	0.5		きゅうり	25	煮干し だし用	4	たけのこ水煮(短冊切り)	10	たけのこ水煮(短冊切り)	10			食塩	0.15		
				人参	10	水	100	中ねぎ	5	中ねぎ	5			豆板醤	0.1		
	ローズハム(短冊)卵抜き	7		(缶)ホールコーン	7			濃口しょうゆ	0.5	濃口しょうゆ	0.5			でんぷん	1		
	もやし	25		(乾)ひじき	1			食塩	0.4	食塩	0.4			ごま油	0.1		
	きゅうり	15		焙煎ごまドレッシング	10			削り節 だし用	4	削り節 だし用	4			湯	35		
	人参	8		はっさく	50			出し昆布	1	出し昆布	1			ローズハム(短冊)卵抜き	7		
	ピーマン	5						水	115	水	115			チンゲンサイ	20		
	濃口しょうゆ	2.5						(個)いちごゼリー	40	(個)いちごゼリー	40			もやし	20		
	食酢	2.5												きゅうり	15		
	上白糖	1.3												濃口しょうゆ	2		
	ごま油	1												食酢	2		
	からし粉	0.05												上白糖	1.2		
														ごま油	0.5		
	ミニトマト	30															

