

1日(月)			2日(火)											
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									
コッペパン	コッペパン(丸型)	50	ごはん	精白米(自枝)	68									
	コッペパン(丸型)	50		精白米(自枝)	75									
				鉄強化米	0.5									
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206									
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	24	あつあげとチンゲンサイのみそいため	豚肉赤身ミンチ	15									
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	16		清酒	2									
清酒	清酒	1.5	生姜	生姜	0.6									
				にんにく	0.2									
食塩	食塩	0.15	(冷)厚揚げ(カット)	(冷)厚揚げ(カット)	50									
				皮むき玉葱	40									
でんぷん	でんぷん	7	人参	人参	10									
				たけのこ水煮(1/2カット)	8									
なたね油 ローリー	なたね油 ローリー	5	生しいたけ(スライス)	生しいたけ(スライス)	2									
	(冷)レモン果汁	5		チンゲンサイ	20									
上白糖	上白糖	3.5	ごま油	ごま油	0.8									
	しょうゆ	3		中双糖	2									
水	水	2	チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.6									
				しょうゆ	2.2									
ごぼう(サラダ用スティック)	ごぼう(サラダ用スティック)	25	豆板醤	豆板醤	0.03									
	きゅうり	15		でんぷん	1									
人参	人参	5	でんぷん	でんぷん	1									
	(レト)ホールコーン	5		湯	20									
焙煎ごまドレッシング	焙煎ごまドレッシング	9	太もやし	太もやし	25									
				ほうれん草	25									
ベーコン(短冊)	ベーコン(短冊)	7	人参	人参	5									
	じゃがいも	25		(レト)ホールコーン	5									
玉葱	玉葱	25	サラダ油	サラダ油	1									
	人参	5		食酢	2									
パセリ	パセリ	0.3	しょうゆ	しょうゆ	2.3									
	サラダ油	0.5		上白糖	1.5									
(袋)がらスープ	(袋)がらスープ	4	アーモンド(刻み)	アーモンド(刻み)	1.5									
	チキンコンソメ	0.5		アーモンド(粉)	1									
食塩	食塩	0.4	(個)柏餅	(個)柏餅	30									
	こしょう	0.03												
しょうゆ	しょうゆ	0.2												
	湯	120												



15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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
ごはん 牛乳 焼き きど うふ のみ そそ ぼろ 煮 ほう れん 草の おひ たし パイ ナッ ブル	精白米(自校)	68	みそ ラー メン 牛乳 のり じゃ こサ ラダ さつ まい もの はち みつ あえ (小中 のみ) 野菜 マフ ィン (中のみ)	(袋)中華めん	幼-小3 150	米 粉 パ ン 牛乳 とり 肉の マッ シユ ポテ ト焼 き さや いん げん のサ ラダ カレ ース ープ	米粉パン	50	黒 米 ご は ん 牛乳 かつ おの たつ たあ げ ごま 酢あ え かき たま 汁	精白米(自校)	59	カ レ ー ラ イス 牛乳 海 そ う サ ラ ダ 日 向 夏 ゼ リ ー (小中 のみ)	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75		(袋)中華めん	小4-6 200		米粉パン	50		精白米(自校)	65		精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5		(袋)中華めん	中 250		牛乳	206		もち米	9		鉄強化米	0.5
	牛乳	206		豚肉並(3×3cmスライス)	25		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	40		もち米	10		牛肉(3×3cmスライス)	20
	豚肉赤身ミンチ	20		清酒	1		ベーコン(厚切り・短冊)	5		黒米	2		赤ぶどう酒	1
	清酒	1.5		しょうゆ	0.8		白ぶどう酒	1		食塩	0.65		じゃがいも	50
	(冷)焼き豆腐(カット)	85		キャベツ	30		食塩	0.15		牛乳	206		皮むき玉葱	40
	玉葱	25		太もやし	15		こしょう	0.03		(冷)かつお竜田揚げ	45		(袋)トマト水煮	15
	人参	10		人参	10		マッシュポテト粉末	4		なたね油 ローリー	5		人参	10
	チンゲンサイ	10		たけのこ水煮(1/2カット)	10		マヨネーズ	5		チンゲンサイ	30		(冷)むき枝豆	5
	中ねぎ	3		中ねぎ	3		粉チーズ	2		キャベツ	15		(乾)赤レンズ豆	3
	干しいたけ(スライス)	1		にんにく	0.7		ドライパセリ	0.03		人参	5		にんにく	0.5
	生姜	0.5		ごま油	0.5		紙カップ 小判4号 250枚入	1		食酢	2.2		生姜	0.2
	にんにく	0.1		清酒	1.5		(レト)まぐろ油漬	12		しょうゆ	2.5		サラダ油	2
	ごま油	1		上白糖	1.5		キャベツ	25		上白糖	1.2		小麦粉	5
赤みそ	6.5	チキンコンソメ	0.5	(冷)さやいんげん	18	ごま油	0.5	サラダ油	5					
三温糖	2.5	食塩	0.3	りんご酢	2	炒り白ごま	1	カレー粉	1.1					
しょうゆ	1.8	こしょう	0.03	食酢	1	鶏卵	20	(袋)がらスープ	3					
一味	0.01	豆板醤	0.1	上白糖	0.4	(冷)豆腐(カット)	15	(袋)トマトケチャップ	2					
でんぷん	1	でんぷん	0.8	オリーブ油	0.3	玉葱	25	ウスターソース	1.7					
水	20	湯	125	サラダ油	0.3	人参	7	とんかつソース	1					
太もやし	30	牛乳	206	食塩	0.2	えのきたけ(1/2)	7	しょうゆ	1					
ほうれん草	25	上乾ちりめん	2	こしょう	0.02	中ねぎ	3	チャツネ	1					
(レト)ホールコーン	5	レタス	20	(冷)白いんげん豆	15	しょうゆ	1	食塩	0.7					
しょうゆ	2.5	きゅうり	20	皮むき玉葱	40	食塩	0.6	チキンコンソメ	0.5					
ポン酢	1	人参	5	人参	5	でんぷん	0.5	こしょう	0.04					
花かつお(碎片)500g	0.6	味付けもみのり(5~10mm幅)	1	エリンギ	7	削り節 だし用	4	湯	85					
(個)冷凍生パイン	40	食酢	2.2	(袋)トマト水煮	4	出し昆布	1	牛乳	206					
		しょうゆ	2	中ねぎ	3	湯	105	(乾)海藻ミックス	1					
		上白糖	1	サラダ油	0.5			キャベツ	30					
		サラダ油	0.5	(袋)がらスープ	4			きゅうり	15					
		ごま油	0.5	赤ぶどう酒	1			人参	5					
				食塩	0.3			食酢	2.5					
		さつまいも(2cm角)	50	カレー粉	0.5			しょうゆ	2.5					
		なたね油 ローリー	4	チキンコンソメ	0.5			上白糖	1.3					
		はちみつ	3	とんかつソース	2			サラダ油	0.5					
		三温糖	1	ウスターソース	2			ごま油	0.5					
		食酢	0.6	湯	110			炒り白ごま	1					
		水	1					(個)日向夏ゼリー	50					
		(個)野菜マフィン	25											

22日(月)			23日(火)			24日(水)			25日(木)			26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
食パン(袋入り) 牛乳 スラッ ピー ジョー スナッ プ えん ど う の サ ラ ダ コ ー ン ス ー プ チ ー ズ (中のみ)	(個)食パン(冷凍)	幼小 6枚切り1枚	ごはん 牛乳 さわらの 照り 焼き 香り あえ わかた け汁 ココ アワ ッフル (小中のみ)	精白米(自枝)	68	コッ ペ パ ン (小) 手 作 り い ち ご ジャ ム (小) き な こ 茶 あ げ パ ン (中) 牛 乳 チ ャ ウ ダ ー 夏 み か ん サ ラ ダ	コッペパン	50	ご は ん 牛 乳 白 身 魚 の あ ま 酢 あ ん か け 中 華 サ ラ ダ ビ ー フ ン ス ー プ	精白米(自枝)	68	ピ ラ フ 牛 乳 春 大 根 の ポ ト フ か ぼ ち ゃ の サ ラ ダ ご ぼ う ア ー モ ン ド	精白米(自枝)	60
	(個)食パン(冷凍)	中 8枚切り2枚		精白米(自枝)	75		コッペパン	50		精白米(自枝)	75		粗挽きウインナー(1cm)	10
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		(冷)ストロベリーダイス	25		鉄強化米	0.5		皮むき玉葱	20
	豚肉赤身ミンチ	20		牛乳	206		上白糖	7		牛乳	206		人参	8
	牛赤肉ミンチ	10		(チルド)さわら	幼 40		(冷)レモン果汁	0.5		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	40		(冷)むき枝豆	5
	赤ぶどう酒	0.5		(チルド)さわら	小 50		牛乳	206		清酒	1.5		サラダ油	1
	(レト)ひきわり大豆	15		(チルド)さわら	中 70		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9		食塩	0.1		チキンコンソメ	0.5
	玉葱	20		生姜	0.1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6		こしょう	0.01		食塩	0.7
	人参	10		清酒	2		白ぶどう酒	1		皮むき玉葱	10		こしょう	0.05
	ピーマン	4		食塩	0.15		ベーコン(短冊)	5		人参	5		牛乳	206
	にんにく	0.3		しょうゆ	2.5		(冷)白いんげん豆ペースト	20		しめじ	4		ベーコン(6mm角)	15
	(袋)トマト水煮	5		三温糖	1.5		じゃがいも	30		サラダ油	0.5		春大根	40
	(袋)トマトケチャップ	8		みりん	1		皮むき玉葱	30		食酢	3.5		玉葱	35
	ウスターソース	2		でんぶん	0.3		人参	10		上白糖	3.5		キャベツ	20
	食塩	0.2		湯	8		パセリ	0.5		しょうゆ	1.2		人参	10
	でんぶん	0.4		キャベツ	25		サラダ油	1		でんぶん	0.3		セロリ	2
	サラダ油	0.5		きゅうり	20		(袋)がらスープ	4		湯	5		サラダ油	1
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5		人参	5		チキンコンソメ	0.6		太もやし	20		(袋)がらスープ	4
	キャベツ	25		しょうゆ	2.1		食塩	0.5		きゅうり	20		チキンコンソメ	0.5
	スナッブえんどう	15		すだち酢	1.5		こしょう	0.05		(冷)茎わかめ(細切り)	10		食塩	0.3
	人参	7		上白糖	1.5		コーンスターチ	1		炒り白ごま	1		こしょう	0.03
	食酢	2.2		玉葱	25		調理用牛乳	30		しょうゆ	2.5		ローリエ	0.1
しょうゆ	2	たけのこ水煮(1/2カット)	20	湯	50	食酢	2	湯	70					
上白糖	1	干しわかめ(カット)	0.5	キャベツ	30	上白糖	1.5	(冷)皮付きかぼちゃ(1.5cm)	50					
サラダ油	0.8	中ねぎ	3	きゅうり	20	ごま油	1	(レト)ホールコーン	5					
ベーコン(短冊)	7	清酒	1	(レト)夏みかん	15	ローズハム(短冊)卵抜き	7	パセリ	0.3					
(レト)クリームコーン	35	しょうゆ	1	食酢	2.2	玉葱	25	マヨネーズ 1kg	6.5					
(レト)ホールコーン	15	食塩	0.6	サラダ油	1	人参	7	ごぼう(斜め・3mm厚さ)	18					
玉葱	25	削り節 だし用	4	上白糖	1.1	チンゲンサイ	7	でんぶん	3.5					
パセリ	0.3	出し昆布	1	食塩	0.3	ビーフン	5	なたね油	1					
(袋)がらスープ	3	湯	130	こしょう	0.03	生しいたけ(スライス)	5	アーモンド(四つ割)	3					
食塩	0.4	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28			サラダ油	0.5	上白糖	0.7					
こしょう	0.03					(袋)がらスープ	4	みりん	1.3					
チキンコンソメ	0.6					しょうゆ	0.5	しょうゆ	0.7					
水	95					チキンコンソメ	0.3	炒り白ごま	1					
(個)キャンディチーズ 鉄強化	15					食塩	0.7	水	2					
						こしょう	0.03							
						ごま油	0.1							
						湯	120							

