

7日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
二色 どんぶり (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
	鶏肉 ひき肉	20
	豚肉赤身ミンチ	20
	清酒	1.5
	玉葱	20
	人参	5
	生姜	0.6
牛乳	サラダ油	1
	しょうゆ	2.5
	三温糖	1.8
	食塩	0.2
	小松菜	25
	キャベツ	20
	もやし	20
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2.3
	牛乳	206
あつ あげ のみそ汁	(冷)厚揚げ(2g/個)1kg	25
	玉葱	20
	人参	7
	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	110
	小夏	20
	紙ナフキン	1

8日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
チキン ライス (麦入り)	精白米(自校)	55	
	米粒麦 自校	5	
	鉄強化米	0.5	
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12	
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	
	白ぶどう酒	1	
	玉葱	12	
	人参	8	
	エリンギ(1×2×0.3cm)	5	
	(冷)むき枝豆 1kg	5	
牛乳	バター	0.6	
	サラダ油	1	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	13	
	ウスターソース	0.9	
	チキンコンソメ	0.5	
	食塩	0.45	
	こしょう	0.05	
	牛乳	206	
	(レト)ミックスビーンズ	15	
	(冷)フロッキー 国産 1kg	20	
ビー ンズ サラダ	きゅうり	15	
	(缶)ホールコーン	5	
	焙煎ごまドレッシング	9	
	ベーコン(短冊)	5	
	玉葱	30	
	人参	8	
	マカロニ(シエル)	7	
	セロリ	3	
	パセリ	0.5	
	ローリエ	0.1	
マカ ロニ スー プ	サラダ油	0.5	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	チキンコンソメ	0.3	
	食塩	0.5	
	こしょう	0.03	
	湯	120	
	(個)レモンマフィン	25	

9日(木)

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	206	
	(冷)さばのみそ煮	幼・小 50	
	(冷)さばのみそ煮	中 70	
	キャベツ	25	
	きゅうり	25	
	人参	5	
さ ば の み そ 煮	炒り白ごま	1	
	ねり梅	2.3	
	しょうゆ	1	
	上白糖	1	
	型抜きかまぼこ(マーガレット)	6	
	ふしめん	6	
	玉葱	25	
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	
	中ねぎ	5	
	しょうゆ	0.6	
梅 肉 あ え	食塩	0.3	
	削り節 だし用	4	
	出し昆布	1	
	水	130	

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
き な こ っ 茶 あ げ パ ン	コッペパン	50	
	コッペパン	50	
	なたね油	4	
	三温糖	5.5	
	青大豆きな粉	4	
	煎茶(粉末)50g	0.4	
	食塩	0.01	
	紙ナフキン	1	
	牛乳	206	
	(冷)肉だんご	30	
牛 乳	玉葱	35	
	チンゲンサイ	12	
	たけのこ水煮(ホール)	10	
	人参	10	
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	4	
	春雨(太め5cm)	3	
	生姜	0.5	
	サラダ油	0.5	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	しょうゆ	2	
肉 だ ん ご の ス ー プ	清酒	1	
	チキンコンソメ	0.5	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.03	
	湯	120	
	(レト)まぐろ油漬	10	
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5	
	キャベツ	20	
	(冷)フロッキー 国産 1kg	15	
	(乾)ひじき	1.2	
ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	食酢	2.8	
	しょうゆ	1.5	
	サラダ油	1	
	上白糖	0.8	
	こしょう	0.02	

20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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(委託)	60	中華風 たきこみ ごはん	精白米(自校)	50	食パン (袋入り)	(個)食パン(冷凍パン)	幼・小 57	ごはん	精白米(自校)	68
	米粉パン	50		精白米(委託)	70		もち米	10		(個)食パン(冷凍パン)	中 85		精白米(自校)	75
牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	牛乳	206	牛乳	鉄強化米	0.5
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	6		米粒麦 委託	7		焼き豚(1cm角切り)	20		たけのこ水煮(ホール)	10		人参	5
金時豆	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	4	魚の ごまみ ソース	牛乳	206	牛乳	人参	5	スパゲティ	スパゲティ(ハーフ)	35	あつあげ とチン ゲン サイ	豚肉赤身ミンチ	15
	粗挽きウインナーFe強化(2cm)	20		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	50		(冷)むぎ枝豆 1kg	5		ゆで塩	1.3		粗挽きウインナーFe強化(1cm)	15
豆のカレー煮	(冷)金時豆 1kg	30	の ごま み そ	生姜	0.4	牛乳	中ねぎ	5	ベーコン(短冊)	7	玉葱	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	
	じゃがいも	50		清酒	1		サラダ油	1	ごま油	1		人参	40	玉葱
野菜とまぐろのソテー	玉葱	45	ス カ ケ	でんぶん	8	スナッ プ え ん ど う	しょうゆ	3	人參	10	イ タ リ ア ン サ ラ ダ	チンゲンサイ	20	
	人参	15		なたね油	5		清酒	4	しょうゆ	3		エリンギ(1×3×0.3cm)	10	人参
野菜とまぐろのソテー	パセリ	0.5	切 り ぼ し	炒り白ごま	1	の サ ラ ダ	清酒	4	ピーマン	5	イ タ リ ア ン サ ラ ダ	たけのこ水煮(ホール)	8	
	サラダ油	1		中みそ	4		食塩	0.3	にんにく	0.3		生しいたけ(スライス)県産・1kg	2	生姜
野菜とまぐろのソテー	白ぶどう酒	2	大 根 の あ え も の	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	の サ ラ ダ	三温糖	206	サラダ油	2	あ え も の	生しいたけ(スライス)県産・1kg	2	
	しょうゆ	1.2		清酒	1		牛乳	206	(袋)トマトピューレ 1kg	13		赤ぶどう酒	4	ごま油
野菜とまぐろのソテー	三温糖	0.8	わ か た け 汁	ガーリックパウダー	0.04	の サ ラ ダ	キャベツ	30	ウスターソース	1.5	あ え も の	ごま油	0.8	
	チキンコンソメ	0.5		湯	8		スナッフえんどう	15	きゅうり	10		チキンコンソメ	0.3	中双糖
野菜とまぐろのソテー	カレー粉	0.3	の あ え も の	切干し大根	4	の サ ラ ダ	スナッフえんどう	15	食塩	0.2	あ え も の	チキンコンソメ	0.6	
	食塩	0.3		きゅうり	15		きゅうり	10	(缶)ホールコーン	5		食塩	0.2	しょうゆ
野菜とまぐろのソテー	こしょう	0.03	の あ え も の	人参	5	の サ ラ ダ	(缶)ホールコーン	5	こしょう	0.05	あ え も の	赤みそ	3	
	湯	25		(缶)揚げかつおドレッシング	10		(缶)揚げかつおドレッシング	8	粉チーズ	3		豆板醤	0.03	でんぶん
野菜とまぐろのソテー	(レト)まぐろ油漬	15	の あ え も の	(缶)ゆずかつおドレッシング	10	の サ ラ ダ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	きゅうり	30	あ え も の	湯	20	
	小松菜	20		玉葱	20		(レト)うずら卵1kg	25	(冷)フロッキー 国産 1kg	15		きゅうり	30	もやし
野菜とまぐろのソテー	もやし	20	の あ え も の	たけのこ水煮(短冊切り)	15	の サ ラ ダ	玉葱	30	赤パプリカ	5	あ え も の	きゅうり	25	
	人参	10		えのきたけ	5		チンゲンサイ	7	(缶)ホールコーン	5		(缶)ホールコーン	5	アスパラガス
野菜とまぐろのソテー	エリンギ(1×2×0.3cm)	10	の あ え も の	中ねぎ	5	の サ ラ ダ	ピーフン	5	(缶)イタリアンドレッシング	8	あ え も の	人参	10	
	サラダ油	1		干しわかめ(カット)	0.5		きくらげ(せん切り)	0.5	きくらげ(せん切り)	0.5				(缶)棒々鶏ドレッシング
野菜とまぐろのソテー	清酒	0.5	の あ え も の	しょうゆ	1	の サ ラ ダ	サラダ油	0.5			あ え も の			
	しょうゆ	0.2		しょうゆ	1		(袋)がらスープ 1kg	4	(袋)がらスープ 1kg	4				
野菜とまぐろのソテー	食塩	0.1	の あ え も の	清酒	1	の サ ラ ダ	しょうゆ	0.5			あ え も の			
	こしょう	0.03		食塩	0.6		チキンコンソメ	0.3	チキンコンソメ	0.3				
野菜とまぐろのソテー			の あ え も の	削り節 だし用	4	の サ ラ ダ	食塩	0.4			あ え も の			
				出し昆布	1		こしょう	0.03	こしょう	0.03				
野菜とまぐろのソテー			の あ え も の	水	135	の サ ラ ダ	ごま油	0.1			あ え も の			
							湯	110	湯	110				

