

C 5月

1日(水)

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
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
牛乳	(冷)太刀魚でんぶん付き	50
	なたね油	6
魚のレモンソース	(冷)レモン果汁 県産・500g	4
	上白糖	3
	しょうゆ	2
	(冷)フロココリー 国産 1kg	30
	(冷)カリフラワー	15
花野菜のサラダ	人参	5
	イタリアンドレッシング	7
	ベーコン(短冊)	7
	(缶)クリームコーン	35
	玉葱	30
	(冷)白いんげん豆ペースト	6
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
コーンクリームスープ	調理用牛乳	30
	生クリーム	2
	湯	70

2日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
	ぶた肉と野菜のしょうがいため	40
とうふのすまし汁	豚肉赤身(3×3cmスライス)	40
	生姜	1.5
	玉葱	30
	キャベツ	30
	人参	10
	サラダ油	2
	しょうゆ	3
	清酒	1
	上白糖	1
	みりん	0.5
	豆腐	20
	型抜きかまぼこ(小菊)	6
	玉葱	20
かしわもち(小中のみ)	えのきたけ	7
	中ねぎ	5
	干しわかめ(カット)	0.5
	清酒	1
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.4
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	水	120
	(個)柏餅	30

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	
食酢	2.8		
ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	しょうゆ	1.5	
	サラダ油	1	
	上白糖	0.8	
	こしょう	0.02	

13日(月)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
えんどうごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	むきえんどう 冷凍	10	
	清酒	1.5	
	食塩	0.8	
	出し昆布	1	
	牛乳	牛乳	206
		豚肉並(3×3cmスライス)	30
		てんぷら	10
		板こんにやく	35
洗いごぼう		25	
人参		15	
(冷)さやいんげん 500g		7	
サラダ油		1	
しょうゆ		4	
中双糖		1.5	
みりん	2		
清酒	1.5		
でんぷん	0.5		
湯	8		
上乾ちりめん	5		
大根	30		
きゅうり	15		
人参	5		
上白糖	2		
すだち酢	1.5		
食酢	1.5		
しょうゆ	0.3		
食塩	0.1		

14日(火)			
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
		豚肉並(3×3cmスライス)	25
		清酒	1
		豆腐	85
		玉葱	30
		チンゲンサイ	10
人参		7	
生姜		1.5	
生しいちげ(スライス)県産・1kg		3	
サラダ油		0.5	
ごま油	0.5		
しょうゆ	3		
中双糖	1.5		
オイスターソース	1		
チキンコンソメ	0.5		
でんぷん	0.7		
湯	20		
もやし	35		
きゅうり	20		
人参	5		
きくらげ(せん切り)	0.2		
(個)棒々鶏ドレッシング	10		
かえり	5		
アーモンド(四つ割)	4		
上白糖	1		
しょうゆ	0.3		
みりん	1		
水	1		

15日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
山菜ごはん	精白米(自校)	60
	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
	清酒	1
	油揚げ	5
	(レト)山菜ミックス	15
	人参	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3
上白糖	1	
食塩	0.5	
牛乳	牛乳	206
	キャベツ	30
	小松菜	25
	人参	5
	炒り白ごま	1
	(個)和風ドレッシング	8
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	10
	清酒	1
	さつまいも(2cm角)	40
	洗いごぼう	7
つきこんにやく	7	
人参	5	
もやし	5	
中ねぎ	5	
麦みそ	9	
煮干し だし用	4	
水	110	
(個)冷凍生パイン	40	

16日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライス	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛肉(3×3cmスライス)	25
	玉葱	45
	じゃがいも	45
	人参	10
	エリンギ(1×3×0.3cm)	6
	(冷)グリーンピース	6
にんにく	0.3	
サラダ油	1	
小麦粉	5	
バター	3	
サラダ油	2	
(袋)トマトピューレ 1kg	15	
(袋)トマト水煮 1kg	10	
(袋)がらスープ 1kg	3	
赤ぶどう酒	2	
ウスターソース	2	
食塩	0.8	
こしょう	0.07	
チキンコンソメ	0.5	
上白糖	0.5	
からし粉	0.15	
ローリエ	0.1	
ピザ用チーズ	3	
湯	80	
牛乳	206	
アスパラガス	25	
きゅうり	25	
(缶)ホールコーン	5	
(個)香味玉ねぎドレッシング	10	
(個)ヨーグルト	70	

17日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
みそラーメン	(袋)中華めん	幼-小3 150
	(袋)中華めん	小4-6 200
	(袋)中華めん	中 250
	豚肉並(3×3cmスライス)	25
	清酒	1
	しょうゆ	0.8
	キャベツ	30
	もやし	15
	人参	10
	たけのこ水煮(ホール)	10
中ねぎ	5	
にんにく	0.7	
ごま油	1	
(袋)がらスープ 1kg	4	
赤みそ	6.5	
清酒	1.5	
上白糖	1.5	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
豆板醤	0.1	
でんぷん	0.8	
湯	125	
牛乳	206	
さつまいも(2cm角)	50	
なたね油	4	
はちみつ	3	
三温糖	1	
食酢	0.6	
しょうゆ	0.5	
水	1	
ミニトマト	30	
(個)チーズ 鉄強化	13.5	

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 みそ	牛乳	206	牛乳	人参	5	スパゲティ ナイ ポリ タン	スパゲティ(ハーフ)	35	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
	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		中華風 たきこみ ごはん	(冷)むき枝豆 1kg		5	牛乳		ス	ゆで塩
豆のカレー煮	(冷)金時豆 1kg	30	魚の ごま みそ	生姜	0.4	牛乳	中ねぎ	5	スパゲティ ナイ ポリ タン	粗挽きウインナーFe強化(1cm)	15	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	じゃがいも	50		清酒	1		スナッ プえ んどう	サラダ油		1	人参		7	ベーコン(短冊)
野菜とまぐろのソテー	玉葱	45	切り ぼし 大根 のあ えも の	でんぶん	8	スナッ プえ んどう	ごま油	1	スパゲティ ナイ ポリ タン	玉葱	40	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	チンゲンサイ	20
	人参	15		なたね油	5		スナッ プえ んどう	しょうゆ		3	人参		10	人参
野菜とまぐろのソテー	パセリ	0.5	切り ぼし 大根 のあ えも の	炒り白ごま	1	スナッ プえ んどう	清酒	4	スパゲティ ナイ ポリ タン	エリンギ(1×3×0.3cm)	10	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	たけのこ水煮(ホール)	8
	サラダ油	1		中みそ	4		スナッ プえ んどう	上白糖		0.8	ピーマン		5	にんにく
野菜とまぐろのソテー	白ぶどう酒	2	切り ぼし 大根 のあ えも の	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	スナッ プえ んどう	食塩	0.3	スパゲティ ナイ ポリ タン	にんにく	0.3	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	生姜	0.6
	しょうゆ	1.2		清酒	1		スナッ プえ んどう	牛乳		206	サ		サラダ油	2
野菜とまぐろのソテー	三温糖	0.8	切り ぼし 大根 のあ えも の	ガーリックパウダー	0.04	スナッ プえ んどう	キャベツ	30	スパゲティ ナイ ポリ タン	(袋)トマトピューレ 1kg	13	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	にんにく	0.2
	チキンコンソメ	0.5		湯	8		スナッ プえ んどう	スナッ プえ んどう		15	ウ		スター ソース	1.5
野菜とまぐろのソテー	カレー粉	0.3	切り ぼし 大根 のあ えも の	切干し大根	4	スナッ プえ んどう	きゅうり	10	スパゲティ ナイ ポリ タン	(袋)トマトケチャップ 1kg	7	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	中双糖	2
	食塩	0.3		湯	8		スナッ プえ んどう	(缶)ホールコーン		5	チ		キン コン ソメ	0.3
野菜とまぐろのソテー	こしょう	0.03	切り ぼし 大根 のあ えも の	きゅうり	15	スナッ プえ んどう	(缶)ホールコーン	5	スパゲティ ナイ ポリ タン	赤ぶどう酒	4	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	しょうゆ	2.2
	湯	25		人参	5		スナッ プえ んどう	(個)楕圓ごまドレッシング		8	食		塩	0.2
野菜とまぐろのソテー	(レト)まぐろ油漬	15	切り ぼし 大根 のあ えも の	(個)ゆずかつおドレッシング	10	スナッ プえ んどう	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	スパゲティ ナイ ポリ タン	こしょう	0.05	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	豆板醤	0.03
	小松菜	20		玉葱	20		スナッ プえ んどう	(レト)うずら卵1kg		25	粉		チーズ	3
野菜とまぐろのソテー	もやし	20	切り ぼし 大根 のあ えも の	たけのこ水煮(短冊切り)	15	スナッ プえ んどう	玉葱	30	スパゲティ ナイ ポリ タン	きゅうり	30	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	湯	20
	人参	10		えのきたけ	5		スナッ プえ んどう	チンゲンサイ		7	き		ゆうり	30
野菜とまぐろのソテー	エリンギ(1×2×0.3cm)	10	切り ぼし 大根 のあ えも の	中ねぎ	5	スナッ プえ んどう	ピーマン	5	スパゲティ ナイ ポリ タン	(冷)フロッキー 国産 1kg	15	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	きゅうり	25
	サラダ油	1		干しわかめ(カット)	0.5		スナッ プえ んどう	きくらげ(せん切り)		0.5	赤		パブリカ	5
野菜とまぐろのソテー	清酒	0.5	切り ぼし 大根 のあ えも の	しょうゆ	1	スナッ プえ んどう	サラダ油	0.5	スパゲティ ナイ ポリ タン	(缶)ホールコーン	5	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	人参	10
	しょうゆ	0.2		しょうゆ	1		スナッ プえ んどう	(袋)がらスープ 1kg		4	食		塩	0.3
野菜とまぐろのソテー	食塩	0.1	切り ぼし 大根 のあ えも の	清酒	1	スナッ プえ んどう	しょうゆ	0.5	スパゲティ ナイ ポリ タン	(個)イタリアンドレッシング	8	あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め	(個)棒々鶏ドレッシング	10
	こしょう	0.03		食塩	0.6		スナッ プえ んどう	チキンコンソメ		0.3	湯			
野菜とまぐろのソテー			切り ぼし 大根 のあ えも の	削り節 だし用	4	スナッ プえ んどう	食塩	0.4	スパゲティ ナイ ポリ タン			あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め		
				出し昆布	1		スナッ プえ んどう	こしょう		0.03				
野菜とまぐろのソテー			切り ぼし 大根 のあ えも の	水	135	スナッ プえ んどう	ごま油	0.1	スパゲティ ナイ ポリ タン			あつ あげ とチ ンゲ ンサ イの みそ いた め		
							スナッ プえ んどう	湯		110				

27日(月)

Table for 27th (Monday) listing food items (e.g., 精白米, 牛乳) and their quantities per person.

28日(火)

Table for 28th (Tuesday) listing food items and their quantities per person.

29日(水)

Table for 29th (Wednesday) listing food items and their quantities per person.

30日(木)

Table for 30th (Thursday) listing food items and their quantities per person.

31日(金)

Table for 31st (Friday) listing food items and their quantities per person.