

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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 牛乳 さばのみそ煮 野菜とたくあんのごまあえのつべい汁	精白米(委託)	60	セルフドッグ 牛乳 コーンクリームスープ	コッペパン	50	ちやんぼんめん 牛乳 さつまいものからあげ ゆでブロッコリー	(袋)中華めん	幼・小3 150	冬野菜カレーライス(麦ごはん) 牛乳 ロメインレタスのサラダ 小にぼし(小中のみ)	精白米(委託)	60	さといもごはん 牛乳 ことうやどうふうま煮 小松菜のおかかあえ みかん(小中のみ)	精白米(自校)	65
	精白米(委託)	70		コッペパン	60		(袋)中華めん	小4-6 200		精白米(委託)	70		鉄強化米	0.5
	米粒麦 委託	6		皮つき粗挽ウインナー	幼・小 30		(袋)中華めん	中 250		米粒麦 委託	6		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6
	米粒麦 委託	7		皮つき粗挽ウインナー	中 40		豚肉並(3×3cmスライス)	25		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4
	牛乳	206					しょうゆ	1					油揚げ	5
	(冷)さばのみそ煮	幼・小 50		キャベツ	35		清酒	0.5		豚肉並(2×3cmスライス)	25		里いも(1.5cm)	25
	(冷)さばのみそ煮	中 70		人参	5		(レト)うずら卵1kg	20		玉葱	40		人参	7
	チンゲンサイ	25		ゆで塩	0.5		なると(3mm)	4		じゃがいも	25		(冷)むき枝豆 1kg	3
	キャベツ	30					キャベツ	25		大かぶ	20		しょうゆ	3
	たくあん(刻み)1kg袋	6		(袋)トマトケチャップ	8		もやし	15		れんこん(いちよう5mm)	15		清酒	2
	しょうゆ	0.6		牛乳	206		人参	10		金時人参	7		上白糖	0.7
	食酢	0.3		ベーコン(短冊)	5		たけのこ水煮(ホール)	7		セロリ	3		食塩	0.45
	炒り白ごま	1		(缶)クリームコーン	35		中ねぎ	5		にんにく	0.5		出し昆布	1
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	15		玉葱	30		生姜	1		生姜	0.5		牛乳	206
	油揚げ	10		(缶)ホールコーン	5		サラダ油	1		サラダ油	1			
	里いも(1.5cm)	15		パセリ	0.5		(袋)がらスープ 1kg	4		小麦粉	6		豚肉並(2×2cmスライス)	25
	人参	10		バター	1		しょうゆ	3.5		カレー粉	1		清酒	1
	洗いごぼう	6		調理用牛乳	30		チキンコンソメ	0.5		サラダ油	4		高野豆腐(サイコロ)	18
	中ねぎ	3		(袋)がらスープ 1kg	4		食塩	0.5		(袋)がらスープ 1kg	4		玉葱	30
しょうゆ	1	チキンコンソメ	0.3	ごしょう	0.03	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	人参	8					
清酒	1	食塩	0.3	ごま油	0.3	ウスターソース	1.3	(冷)さやいんげん 500g	7					
食塩	0.4	こしょう	0.03	豆板醤	0.1	とんかつソース	1	干しいたけ(スライス)	1					
みりん	0.3	コーンスターチ	1.5	でんぷん	1	しょうゆ	1	しょうゆ	3					
でんぷん	0.5	湯	70	湯	120	チャツネ 450g	1	三温糖	3					
削り節 だし用	4			牛乳	206	赤ぶどう酒	1	食塩	0.2					
出し昆布	1			さつまいも(2cm角)	45	食塩	0.5	削り節 だし用	2					
水	120			なたね油	4	こしょう	0.04	水	50					
				食塩	0.1	チキンコンソメ	0.5	小松菜	25					
				(冷)ブロッコリー 国産 1kg	30	湯	80	もやし	30					
				ゆで塩	0.5	牛乳	206	人参	5					
						ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	花かつお 1kg	1					
						ロメインレタス	30	しょうゆ	2					
						大根	30	食酢	0.7					
						人参	7	みかん	80					
						食酢	2.5							
						サラダ油	1							
						上白糖	1.2							
						食塩	0.3							
						こしょう	0.03							
						小煮干し	4							

9日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	(個)いちごジャム	15
	牛乳	206
	牛肉(2cm角)	30
	サラダ油	0.5
	大かぶ	50
	玉葱	30
	キャベツ	20
	人参	10
	セロリ	3
いちごジャム(小中のみ)	パセリ	0.3
	サラダ油	2
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4
	(袋)トマトピューレ 1kg	4
	赤ぶどう酒	2
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	(袋)がらスープ 1kg	3
	チキンコンソメ	0.4
	ローリエ	0.1
	湯	80
牛乳	じゃがいも	60
	(缶)ホールコーン	10
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	7
	ゆで塩	1
ボルシチ		
カラフルポテト		

10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	206
	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	55
	清酒	2
	食塩	0.1
	魚のレモンソース	でんぷん
なたね油		6
人参		3.5
(冷)レモン果汁 県産・500g		5
しょうゆ		3
食べて菜		25
白菜		30
人参		10
もみのり		1.2
炒り白ごま		1
しょうゆ	1.2	
食べて菜のいそかあえ	豆腐	30
	油揚げ	7
	玉葱	20
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	干しわかめ(カット)	0.5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	湯	100

11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
れんこんごはん(麦入り)	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	油揚げ	5
	れんこん(いちよう3mm)	12
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
	サラダ油	0.8
	牛乳	しょうゆ
清酒		2
上白糖		1
食塩		0.45
牛乳		206
(レト)まぐろ油漬		8
(乾)かんぴょう(2cm)		6
きゅうり		15
人参		5
(乾)刻み昆布		0.8
しょうゆ	2	
かんぴょうのあえ物	食酢	2.4
	ごま油	1
	上白糖	1.2
	炒り白ごま	1
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	(冷)白玉	35
	なると(3mm)	5
	大根	30
小松菜	7	
しょうゆ	2	
みりん	1	
白玉ぞう煮	食塩	0.35
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	水	100

12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
	チヌ団子 冷凍(無償提供)	30
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	25
	チヌだんごと野菜のみそ煮	大根
板こんにゃく		20
人参		10
(乾)早煮昆布(カット)		1
赤みそ		3.5
甘みそ		2
中双糖		2
清酒		1
しょうゆ		0.5
水		40
まんばのごまドレッシングあえ		(生)まんば
	もやし	35
	金時人参	5
	炒り白ごま	1.5
	しょうゆ	2
	食酢	1.5
	上白糖	1
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	小原紅早生(小中のみ)	80

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
オリーブ牛の焼き肉ピラフ	精白米(自校)	70
	鉄強化米	0.5
	牛肉(オリーブ牛・2×2cmスライス)	5
	牛肉(2×2cmスライス)	5
	にんにく	0.7
	生姜	0.5
	玉葱	15
	人参	8
	(冷)むき枝豆 1kg	6
	サラダ油	1
	牛乳	しょうゆ
上白糖		1.3
清酒		1
食塩		0.3
豆板醤		0.1
牛乳		206
ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
もやし		25
チンゲンサイ		15
人参	8	
ビーフンサラダ	ビーフン	8
	しょうゆ	2.8
	食酢	2.8
	上白糖	1.4
	ごま油	1.1
	からし粉	0.03
	(レト)うずら卵1kg	25
	玉葱	25
	ロメインレタス	20
	えのきたけ	5
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
しょうゆ	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.3	
湯	120	
うずらたまごことロメインレタスのスープ		
ミックスナッツ	(個)ミックスナッツ	15

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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
しつぽくうどん 牛乳 かたくちいわしのからあげ ブロッコリーのあま酢あえ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3 200	麦ごはん 牛乳 煮しめ 食べて菜のポン酢あえ たつくり あん入りだんご(小中のみ)	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳 フライドチキン チョコップドサラダ コーンスープ りんご(小中のみ)	コッペパン(丸型)	50	ごはん 牛乳 あつあげのあま酢煮 ちりめんあえ チーズ(小中のみ)	精白米(自校)	72	麦ごはん 牛乳 わかさぎのなんばんづけ れんごんのゆず香あえ なんきんとうどのみそ汁	精白米(委託)	60
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(自校)	80		精白米(委託)	70
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300		米粒麦 委託	6		牛乳	206		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8		米粒麦 委託	7		牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 委託	7
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	12		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	清酒	1		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	21		(冷)フライドチキン50g	50		豚肉並(2×2cmスライス)	15		(冷)わかさぎ でんぶん付き	30
	てんぷら	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	14		なたね油	5		(冷)厚揚げ(カット)1kg	45		なたね油	3
	油揚げ	8		清酒	1		(レト)まぐろ油漬	8		玉葱	20		細ねぎ	2
	大根	30		清酒	1		マカロニ(ツイスト)	5		白菜	25		食酢	3
	(冷)里いも乱切り	20		板こんにゃく	25		人参	10		たけのこ水煮(短冊切り)	15		食酢	3
	人参	10		洗いごぼう	25		きゅうり	15		人参	10		上白糖	2.2
	中ねぎ	5		大根	20		キャベツ	13		チンゲンサイ	10		しょうゆ	2.2
	しょうゆ	5		れんこん(いちよう5mm)	20		セロリ	2		干しいたけ(スライス)	1.5		みりん	0.8
	みりん	1		金時人参	10		食酢	1.5		にんにく	0.5		一味	0.01
	清酒	1		(冷)さやいんげん 500g	8		上白糖	1.2		サラダ油	1		湯	1.1
	食塩	0.4		干しいたけ(スライス)	0.8		(冷)レモン果汁 県産・500g	1		食酢	2		(レト)さきみ油漬(フレーク)	12
	煮干し だし用	5		ごま油	1.5		サラダ油	1		上白糖	3		ほうれん草	20
	水	150		しょうゆ	3.5		食塩	0.3		しょうゆ	3.5		れんこん(いちよう2mm)	15
	牛乳	206		中双糖	2.5		こしょう	0.03		(袋)トマトケチャップ 1kg	2.5		人参	10
(冷)かたくちいわし 裏粉付き	25	でんぶん	0.7	ベーコン(短冊)	7	清酒	1	しょうゆ	2.5					
なたね油	3	水	6	(缶)クリームコーン	40	チキンコンソメ	0.5	ゆず酢	1					
(生)ブロッコリー(カット)県産	30	食べて菜	25	(缶)ホールコーン	5	食塩	0.1	食酢	1					
食酢	1.6	キャベツ	30	玉葱	30	でんぶん	1	上白糖	1.3					
上白糖	0.8	人参	7	パセリ	0.5	水	10	油揚げ	5					
食塩	0.6	花かつお 1kg	0.8	サラダ油	0.5	上乾ちりめん	5	(生)かぼちゃ(2×2cm)	25					
		ポン酢	1.5	(袋)がらスープ 1kg	4	もやし	30	うどん冷凍	25					
		しょうゆ	2.5	コーンスターチ	1.5	小松菜	20	水菜	20					
		かえり	6	食塩	0.3	野菜	10	ポン酢	0.5					
		炒り白ごま	1.5	こしょう	0.03	食酢	0.5	しょうゆ	1.5					
		みりん	0.9	チキンコンソメ	0.3	しょうゆ	1.5	上白糖	1					
		上白糖	0.7	水	100	上白糖	1							
		しょうゆ	0.35	りんご	25			(個)キャンディチーズ 鉄強化	小 5					
		水	0.7					(個)キャンディチーズ 鉄強化	中 10					
		(個)あん入り団子	20											

23日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆 ごはん (麦入り) 牛乳 大根の そばろ煮 かみ かみ あえ みかん (小中のみ)	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	(冷)大豆水煮	12
	油揚げ	3
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	0.8
	清酒	2
	しょうゆ	2
	上白糖	0.5
	食塩	0.5
	牛乳	206
	豚肉赤身ミンチ	20
	大根	80
	人参	10
	(冷)グリーンピース	5
	生姜	0.5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	3
	上白糖	2
清酒	1	
みりん	1	
でんぷん	0.5	
湯	10	
(生)まんば	25	
切干し大根	4	
(缶)ホールコーン	5	
するめ(カット)国産	2	
炒り白ごま	1	
(乾)刻み昆布	0.7	
三温糖	1.7	
しょうゆ	3	
食酢	1.2	
ごま油	0.3	
みかん	80	

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フツ ツナ サンド 牛乳 はく さい の ク リ ー ム 煮	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	25
	きゅうり	20
	人参	10
	玉葱	7
	セロリ	1
	りんご酢	2.2
	食酢	1
	上白糖	0.5
	サラダ油	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	白菜	40
	玉葱	40
	じゃがいも	30
	エリンギ(1×3×0.3cm)	10
	サラダ油	0.5
	小麦粉	3.5
サラダ油	3	
(袋)がらスープ 1kg	4	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.4	
こしょう	0.02	
調理用牛乳	25	
生クリーム	1	
ピザ用チーズ	1.5	
湯	50	