	1日(月	<b>1</b> )		2日(火)			3日(	水)		4日(2	木)		5日(	金)		
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量				正味分量
1	コ	コッペパン	+ +	さ	精白米(自校)			精白米(委託)			精白米(自校)		麦	精白米(委託)		60
中央	ツ		60			0.5	野		70	ん			Ť			70
中央					鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6		米粒麦 委託	6	ļ,	鉄強化米	0.5		米粒麦 委託		6
は、	/\ \`.	牛乳	206	Ð	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4			7	んご		14	$\sim$			7
1.				ıt	油揚げ	5	۱۲				油揚げ	5	4			
5	い	牛肉(2cm角)	20			25	5	牛乳	206			10	乳.	牛乳		206
は、	ち	<b>牛肉(オリーブ牛・2cm角)</b>				7				$\widehat{}$		6				
************************************	Ĵ	サラダ油	0.5		(冷)むき枝豆 1kg	3	ス	豚肉並(2×3cmスライス)	25		(冷)むき枝豆 1kg	4		(冷)赤魚 3㎝角切・皮付き骨なし		55
本				乳		3	$\widehat{}$	玉葱				0.8		清酒		2
本 ヤヤツ 20     人参     10     食塩塩 0.45     人参     10     大かか 20     大かか 20     上白蓮 0.45     大かか 20     上白蓮 0.45     大かか 20     大かか 20     上白蓮 0.45     大かか 20     大かかか 20     大かか 20     大かか 20     大かか 20     大かかか 20     大かかか 20     大かかか 20     大かかか 20     大かかか 20     大かかか 20     大かかかか 20     大かかか 20     大かかか 20     大かかかかかかかか 20     大かかかか 20     大かかかか 20     大かかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかか		i i	30	>*	清酒	2	麦	じゃがいも		19		3				0.1
# 1 10 1 2 3 7 7 7 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2	Д		20			0.7	1+	大かぶ		$\circ$		2		でんぷん		8
# 世のリ 3 3	4				食塩	0.45		れんこん(いちょう5mm)		4	上白糖	1	lí			6
1			3	ځ	出し昆布	1	. · ·			乳		0.45	ス			4
1		パセリ	0.3	ご					3			0.5				3.5
(型)ドマドッチップ 182   4   (金)ドマドッチップ 182   (金)ドアッチップ 182   (金)ドマドッチップ 182   (金)ドア・オース 183   (金)ドア・オー	-		2	ぼ	牛乳	206	4						け			2.5
1	ľ		4	う			乳			<i>ا</i> ل	牛乳	206			$\top$	0.8
# 赤ぶどう酒 2 g h	l I <del>-ĭ</del>		4		豚肉並(3×3cmスライス)	30			1							7
食塩     0.4     0.05     ウェーリニ     0.05     ウェーリニ     カレーサラダ油     1     カレーサラダ油     1     カレーサラダ油     1     カレーサラダ油     1     カレーサラダ油     1     カレーサラダ油     1     カレーサラダ油     カリル     カレーサラダ油     カレーカラダ油     カンスターソース     1.3     カンスターソース     カンスターソース     カンスターソース     カンスターソース     カンスタースタース     カンスタース     カンスタースタース     カンスタース     カンスタース     カンスタースタース     カンスタースタース     カンスタースタース     カンスタースタースタースタースタースタースタースタースタースタースタースタースタース			2						6	5	(レト)まぐろ油漬	8			$\top$	
Tune			0.4				-		1	စ်		6		もやし	$\top$	30
上   1									4	あ						20
ライラーリエ     0.4 カッリん ローリエ の ローリエ の ローリエ の の 目 とうゆ		(袋)がらスープ 1kg	3			7			4	え						7
1			0.4			1	タ		2			0.8	ځ			0.5
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	ナ					4			1.3	0)		2			$\top$	1.2
T	_			iΤ		2			1	2		2.4		,=		
であいも   60   (中で塩   1   1   1   1   1   1   1   1   1	ıī			小椒	中双糖	1.5	اج	しょうゆ	1			1	-	豆腐		30
中で塩	シ	じゃがいも	60	原。	清酒	1.5	ダ	チャツネ 450g	1			1.2		油揚げ		7
ターボラート     (低)ホールコーン 10 パター 1 1 サラダ油 1 1 サラダ油 1 1 サラダ油 1 1 日本 25 Lめじ 8 Lめじ 中ねぎ 5 生姜 0.15 中みそ 5 日みそ 4.5 煮干し だし用 4 水 110 小原紅早生みかん 80     (低) いちごジャム 15 日本 20 大根 25 Lかじ 8 Lobじ 8 Lobじ 8 Lobじ 8 Lobじ 9 Lob 9 Lobじ 9 Lob		ゆで塩	1	紅点	でんぷん	0.5		赤ぶどう酒	1	こ	炒り白ごま	1	汁	玉葱		20
パター	ター	(缶)ホールコーン	10						0.5							5
サラダ油		バター	1	生				こしょう	0.04	<del> </del>	油揚げ	4		中ねぎ		5
大根   25   Lめじ   8   人参   10   中ねぎ   5   生姜   0.15   中みそ   5   日みそ   10   中みそ   10   中ねぎ   5   日みそ   10   中みそ   10   中かそ   10   中かそ   10   中かそ   10   中かそ   10   中かそ   10   中かそ   10   中かき   2.5   中から   2   かりん   1   日本   12   日本   12   日本   15   日本		サラダ油	1		(冷)つくね	20	ば	チキンコンソメ	0.5	ブ		15		干しわかめ(カット)		0.5
(個)いちごジャム   15	, ,					25		湯	80	^		20				5
人参	'	(個)いちごジャム	15								大根	15				4.5
中ねぎ 5   生姜 0.15   中みそ 5   甘みそ 4.5   煮干し だし用 4   水 110   食塩 0.3   こしょう 0.03   小原紅早生みかん 80					人参	10		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7			7		煮干し だし用		4
生姜 0.15   中みそ 5   甘みそ 4.5   煮干し だし用 4   水 110   食塩 0.3   こしょう 0.03   小原紅早生みかん 80    大根 30   人参 7   食塩 0.3   こしょう 0.03   水 115   大根 30   人参 7   食塩 0.3   こしょう 0.03   水 115						5		ロメインレタス	30		干ししいたけ(スライス)	1		湯		100
中みそ   5     甘みそ   4.5     煮干し だし用   4     水   110     上白糖   1.2     食塩   0.3     こしょう   0.03     水   115					生姜	0.15		大根			中ねぎ	3				
甘みそ 4.5   煮干しだし用 4   水 110   上白糖 1.2   食塩 0.4   出し昆布 0.5   水原紅早生みかん 80						5		人参				2				
煮干しだし用 4   水 110   上白糖 1.2   食塩 0.3   一しよう 0.03   水 115						4.5		食酢	2.5			1				
水 110   食塩 0.3   こしょう 0.03   水 115   110 110   食塩 0.3   こしょう 0.03   水 115   115 115						4		サラダ油	1			0.4				
小原紅早生みかん   80   こしょう   0.03   水   115						110			1.2			4				
								食塩	0.3		出し昆布	0.5				
					小原紅早生みかん	80		こしょう		1		115				
小煮干し 4 (個)チーズ 鉄強化 13.5   1																
								小煮干し	4	1	(個)チーズ 鉄強化	13.5				
										1						

8日()	])		9日(火)			10日	(水)			11日(	木)		12日	(金)		
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り
		正味分量			正味分量				正味分量			正味分量				正味分量
セ	コッペパン	50	麦	精白米(自校)	66	し	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		小1-3 200	Ĩ	精白米(自校)	72	麦	精白米(委託)		60
ル	コッペパン	60	麦ご	精白米(自校)	73	っ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		/J\4-6 280	は	精白米(自校)	80	Ĵ	精白米(委託)		70
フ			は	米粒麦 自校	6	ぽ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		中 300	ん	鉄強化米	0.5	は	米粒麦 委託		6
ツナ	牛乳	206	ん	米粒麦 自校	7	<	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		. 8	4			ん	米粒麦 委託		7
サ			4	鉄強化米	0.5	うど	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		12	判	牛乳	206	4			
Ś	(レト)まぐろ油漬	25	乳			ん	清酒		1	70			乳	牛乳		206
ド	きゅうり	20		牛乳	206		てんぷら		10	あ	豚肉並ミンチ	15				
	人参	10	+			4	油揚げ		8	2	清酒	2	2	(冷)さばの甘露煮		小 50
牛	玉葱	7	스	豚肉並(3×3cmスライス)	25	乳	大根		30	あ	生姜	0.4	ば	(冷)さばの甘露煮		中 70
乳	セロリ	1	チな	焼き豆腐	45	た	(冷)里いも乱切り		20	げの	にんにく	0.2	のか			
は	りんご酢	2.2	べべ	(冷)ミニひろうす	25		人参		10	カ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	ん ん	食べて菜		30
<	食酢	1		白菜	30	ちう	中ねぎ		5	レ	玉葱	40	ろ	キャベツ		25
さ	上白糖	0.5	野	もやし	15	お	しょうゆ		5		人参	10	煮	人参		5
い	サラダ油	1	菜	人参	10	の	みりん		1	い	たけのこ水煮(ホール)	8	١.	しょうゆ		2.5
の	食塩	0.2	の	太ねぎ	10	か	清酒		1	た	チンゲンサイ	5	食べ	サラダ油		1.5
クリ	こしょう	0.02	ナム	にら	10	らあ	食塩		0.4	め	エリンギ	2	7	食酢		1.5
Ϊ́			ル	白菜キムチ 1kg	10	げ	煮干し だし用		5	o	ごま油	0.8	菜	上白糖		1.5
ム	豚肉並(2×2cmスライス)	20	/ /	にんにく	0.8	''	水		150	ij	しょうゆ	2.5	ົ ດ	アーモンド(粉)		1
煮	白ぶどう酒	1		ごま油	1	ブ				Ů	赤みそ	2.2	ア	アーモンド(刻み)		1.5
_	ベーコン(短冊)	5		中みそ	7		牛乳		206	ゃ	中双糖	2				
香	白菜	40		(袋)がらスープ 1kg	4	ツ				] <u></u>	カレ一粉	0.7	Ŧ	豚肉並(2×3cmスライス)		10
緑	玉葱	40		清酒	1	コリ	冷)太刀魚でんぷん付き		35	サラ	チキンコンソメ	0.6	ンド	さつまいも(2cm角)		20
( +	じゃがいも	30		みりん	2	lί	なたね油		4	ダ	でんぷん	1	あ	洗いごぼう		7
÷	エリンギ	10		しょうゆ	0.3	の	食塩		0.08		湯	15	え	つきこんにゃく		7
1	サラダ油	0.5		湯	40	あ				3				人参		10
フ	小麦粉	3.5				ま	(生)ブロッコリー		30		上乾ちりめん	3	٢	もやし		10
ル	サラダ油	3		もやし	30	酢	食酢		1.6	グ	小松菜	30	6	中ねぎ		5
iy V	(袋)がらスープ 1kg	4		人参	10	あえ	上白糖		0.8	ル	もやし	30	汁	麦みそ		9
<i>)</i>	チキンコンソメ	0.5		小松菜	20	~	食塩		0.2	۲	人参	5	IJ	煮干し だし用		4
	食塩	0.4		炒り白ごま	1						味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	'n	水		110
	こしょう	0.02		しょうゆ	2						しょうゆ	2	Ĵ			
	調理用牛乳 1L	25		食酢	1.5						食酢	2.8		りんご		25
	生クリーム	1		上白糖	1						上白糖	1.3		紙ナフキン		1
	ピザ用チーズ	1.5		ごま油	1						サラダ油	0.7				
	湯	50									ごま油	0.7				
	キウイフルーツ(香緑)1/2カット	50									(個)ヨーグルト 鉄分強化	70				
															<b>-</b>	
															<b>-</b>	
					<u> </u>										_	
					+			ļ								
					1										$\dashv$	
		1			+										$\dashv$	
1			1		1	1			1	1	1	Ī	1			

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	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り
		正味分量			正味分量				正味分量			正味分量				正味分量
⊐	コッペパン(丸型)	50	麦	精白米(委託)	60	大	精白米(自校)		64	麦ご	精白米(委託)	60	中	精白米(自校)		64
ッ	コッペパン(丸型)	60	麦ご	精白米(委託)	70	豆ご	米粒麦 自校		6	Ĵ	精白米(委託)	70	華	米粒麦 自校		6
~	(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		は	米粒麦 委託	6	Ĵ	鉄強化米		0.5	は	米粒麦 委託	6	風	鉄強化米		0.5
パ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7	は	牛肉(2×2cmスライス)		15	ん	米粒麦 委託	7	たき	焼き豚(1cm角切り)		17
12	1 70		4	11111 X X X X X X X X X X X X X X X X X	-	ん	(冷)大豆水煮		12	4	714122 210			たけのこ水煮(ホール)		8
4	冷)フライドチキン50g	50	千	牛乳	206	麦	油揚げ		3	乳	牛乳	206	み	人参		5
乳	なたね油	5	76			入	人参		5	TL	1 75		ご	(冷)むき枝豆 1kg		5
			チ	チヌ団子 冷凍(無償提供)	30	IJ	(冷)むき枝豆 1kg		5	煮	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	21	は	中ねぎ		1
フ	(レト)まぐろ油漬	8	ヌ	豚肉並(2×2cmスライス)	10	$\smile$	サラダ油		0.8	し	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	14	ん	干ししいたけ(スライス)		0.5
ラ	マカロニ(シエル)	5	だ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	25		清酒		2	め	清酒	1	麦	ごま油		1
1	人参	10	んご	大根	35	牛	しょうゆ		2	l	板こんにゃく	25	入	清酒		1
ドチ	きゅうり	15	تَ ح	板こんにゃく	20	乳	上白糖		0.5	いそ	洗いごぼう	25	IJ	しょうゆ		1
+	キャベツ	13	野	人参	10	大	食塩		0.5	香	大根	20	$\smile$	上白糖		0.8
5	セロリ	2	菜	(乾)早煮昆布(カット)	1	根			5.5	あ	れんこん(いちょう5mm)	20	4	食塩	$\dashv$	0.4
	食酢	1.5	Ô	赤みそ	3.5	の	牛乳		206	え	金時人参	10	牛乳		$\dashv$	3.1
チ	上白糖	1.2	み	甘みそ	2	そ					(冷)さやいんげん 500g	8	76	牛乳		206
3	(冷)レモン果汁 県産・500g	1	そ	中双糖	2	ぼ	豚肉赤身ミンチ		20	<i>t</i> =	干ししいたけ(スライス)	0.8	Ľ	1 70		
ップ	サラダ油	1	煮	清酒	1	ろ	大根		80	7	ごま油	1.5		ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
ド	食塩	0.3	ま	しょうゆ	0.5	煮	人参		10	ر ا ا	しょうゆ	3.5	フン	もやし		25
サ	こしょう	0.03	ん	水	40		(冷)さやいんげん 500g		8	19	中双糖	2.5	サ	チンゲンサイ		15
É			ば			か	生姜		0.5		でんぷん	0.7	5	人参		8
ダ	ベーコン(短冊)	5		(生)まんば	30	ぼ	サラダ油		0.5	だ	水	6	ダ	ビーフン		5
	(缶)クリームコーン	35	のごま	もやし	35	ち	しょうゆ		3	い				しょうゆ		2.8
	(缶)ホールコーン	5	ま	人参	5	ゃ	上白糖		1.7	だ	もやし	30	うず	食酢		2.8
7	玉葱	30	ドレ	炒り白ごま	1.5	のみ	清酒		1	いの	小松菜	20	9 6	上白糖		1.4
	パセリ	0.5	ッ	しょうゆ	2		みりん		1	バ	白菜	20	た	ごま油		1.1
2	バター	1	シ	食酢	1.5	そ 汁	でんぷん		0.5	バ	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	ま	からし粉		0.03
ij	調理用牛乳 1L	30	ン	上白糖	1		だし汁		10		しょうゆ	1.5	ت ح			
1	(袋)がらスープ 1kg	4	グ	サラダ油	0.5					ア	ポン酢	1	٥	(レト)うずら卵1kg		25
ム	チキンコンソメ	0.3	あ	ごま油	0.5		油揚げ		7				Υ Π	玉葱		20
スー	食塩	0.3	え				(生)かぽちゃ(2×2cm)		30		小煮干し	6	1	ロメインレタス		20
<del> </del>	こしょう	0.03	チ	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	10		玉葱		25		炒り白ごま	1.5	シ	人参		
	コーンスターチ	1.5	Ιí				中ねぎ		5		みりん	0.9	レ	えのきたけ		
	湯	70	ズ				中みそ		5		上白糖	0.7	タっ	サラダ油		0.5
							甘みそ		4.5		しょうゆ	0.35	スの	(袋)がらスープ 1kg		4
							煮干し だし用		4.5		水	0.7	ス	しょうゆ		0.5
							水		120				T	チキンコンソメ		0.3
											(個)国産だいだいのババロア	28	プ	食塩		0.4
													_	こしょう		0.03
													ミッ	ごま油		0.5
			1										2	湯		120
			1		_			<u> </u>					スナ	(個) ミックス 土	$\dashv$	4.7
			1										ッ	(個)ミックスナッツ	$\dashv$	15
			1										ツ		$\dashv$	
	L			1			1				LL_		L	1	-	

22日(	月)		23日(火	)	 	24日(	水)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
	コッペパン	正味分量	麦	精白米(自校)	正味分量	大	精白米(委託)	正味分量
ッ		50	<b>を</b> ご		66	根		6
~	コッペパン	60	は	精白米(自校)	73	の	精白米(委託)	7
/ <b>°</b>	4. 前	200	6	米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	
ン	牛乳	206		米粒麦 自校	7	たまごとじどんぶり	米粒麦 委託	
			牛	鉄強化米	0.5	ご	1 =1	
<b>牛</b>	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9	乳	4. 型	200	ے	牛乳	20
乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6	ık <del>ıtı</del>	牛乳	206	li Li	» . (I=m)	
ポ	粗挽きウインナー(2cm)	10	焼き	n= t- V =		۷.	ベーコン(短冊)	
/\  -	玉葱	45	きどう	豚肉並ミンチ	15	<i>3</i> 3	鶏卵	3
フ	じゃがいも	50	ے ا	焼き豆腐	80	IJ	大根	6
	キャベツ	20	ふ	玉葱	30	$\widehat{}$	人参	1
大	人参	15	の	人参	10	麦 ご	干ししいたけ(スライス)	0.
豆	セロリ	2	4	チンゲンサイ	10	ت	中ねぎ	
の	パセリ	0.7	そ	中ねぎ	3	は	サラダ油	
サ ラ	サラダ油	1	そび	干ししいたけ(スライス)	1	ん	しょうゆ	3.
フ ダ	(袋)がらスープ 1kg	4	ぼっ	生姜	0.5	$\overline{}$	みりん	
ブ	白ぶどう酒	1	ろ 煮	にんにく	0.1	4	三温糖	
	チキンコンソメ	0.3	凉	ごま油	1	牛乳	食塩	0.2
	食塩	0.5	ご	赤みそ	6.5	7.0	こしょう	0.0
	こしょう	0.03	ま	三温糖	3	さ	チキンコンソメ	0.
	ローリエ	0.1	あ	清酒	2	つ	でんぷん	
225	湯	60	え	しょうゆ	2	ま	湯	5
				一味	0.02	۲١		
	(冷)大豆水煮	12		でんぷん	1	ŧ	さつまいも(2cm角)	5
	(レト)まぐろ油漬	10		水	20	のか	なたね油	
	キャベツ	20				ь. Б	食塩	0.
	(缶)ホールコーン	5		キャベツ	30	あ		
	人参	8		ほうれん草	15	げ	(生)ブロッコリー	3
	焙煎ごまドレッシング	9		もやし	20		しょうゆ	1.
				炒り白ごま	1	ブ	ポン酢	0.
				しょうゆ	2		花かつお 1kg	0.
				ポン酢	1	ツ		
						コリ		
						Ιί		
						の		
						お		
						か		
						か		
						あ		
						え		
		+						
		+					-	
						<u> </u>		