

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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
コッ ペ パ ン	コッペパン	50	さ と い も こ は ん	精白米(自校)	65	冬 野 菜 カ レ ー ラ イ ス (麦 こはん)	精白米(委託)	60	れ ん こ ん こ は ん (麦 入り)	精白米(自校)	64	麦 こ は ん	精白米(委託)	60
	コッペパン	60		鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	6		精白米(委託)	70
い ち ご じ ャ ム			牛 乳	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6	牛 乳	米粒麦 委託	6	牛 乳	鉄強化米	0.5	牛 乳	米粒麦 委託	6
	牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4		米粒麦 委託	7		豚肉並(2×2cmスライス)	14		米粒麦 委託	7
牛 乳			ぶ た 肉 と こ ぼ う の 煮 も の	油揚げ	5	牛 乳			牛 乳	油揚げ	5	魚 の ゆ ず ソ ー ス か け		
	牛肉(2cm角)	20		里いも(1.5cm)	25		牛乳	206		洗いれんこん	10		牛乳	206
オ リ ー ブ 牛 の ボ ル シ チ	牛肉(オリーブ牛・2cm角)	10	つ く ね 汁	人参	7	ロ メ イ ン レ タ ス の サ ラ ダ	(冷)むき枝豆 1kg	3	か ん び よ う の あ え も の	人参	6	お か か あ え		
	サラダ油	0.5		(冷)むき枝豆 1kg	3		しょうゆ	3		(冷)むき枝豆 1kg	4		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	55
コ ー ン バ タ ー ポ テ ト	大かぶ	50	小 原 紅 早 生	清酒	2	小 に ぼ し	上白糖	0.7	つ み つ こ	サラダ油	0.8	と う ふ の み そ 汁	清酒	2
	玉葱	30		食塩	0.45		食塩	1		しょうゆ	3		食塩	0.1
	キャベツ	20		出し昆布	1		牛乳	206	チ ー ズ	清酒	2		でんぷん	8
	人参	10								上白糖	1		なたね油	6
	セロリ	3					人参	7		食塩	0.45		三温糖	4
	パセリ	0.3					セロリ	3		出し昆布	0.5		ゆず酢	3.5
	サラダ油	2					にんにく	0.5		牛乳	206		しょうゆ	2.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4					生姜	0.5					みりん	0.8
	(袋)トマトピューレ 1kg	4					サラダ油	1					湯	7
	赤ぶどう酒	2					小麦粉	6		(レト)まぐろ油漬	8			
	食塩	0.4					カレー粉	1		(乾)かんぴょう(2cm)	6		もやし	30
	こしょう	0.05					サラダ油	4		きゅうり	15		ほうれん草	20
	(袋)がらスープ 1kg	3					(袋)がらスープ 1kg	4		人参	5		人参	7
	チキンコンソメ	0.4					(袋)トマトケチャップ 1kg	2		(乾)刻み昆布	0.8		しょうゆ	0.5
	ローリエ	0.1					ウスターソース	1.3		しょうゆ	2		花かつお 1kg	1.2
	湯	80					とんかつソース	1		食酢	2.4			
							しょうゆ	1		ごま油	1		豆腐	30
	じゃがいも	60					チャツネ 450g	1		上白糖	1.2		油揚げ	7
	ゆで塩	1					赤ぶどう酒	1		炒り白ごま	1		玉葱	20
	(缶)ホールコーン	10					食塩	0.5					えのきたけ	5
	バター	1					こしょう	0.04		油揚げ	4		中ねぎ	5
	サラダ油	1					チキンコンソメ	0.5		(冷)すいとん	15		干しわかめ(カット)	0.5
							湯	80		じゃがいも	20		中みそ	5
	(個)いちごジャム	15								大根	15		甘みそ	4.5
										人参	7		煮干し だし用	4
							ボンレスハム(短冊)卵抜き	7		干しいたけ(スライス)	1		湯	100
							ロメインレタス	30		中ねぎ	3			
							大根	30		しょうゆ	2			
							人参	7		みりん	1			
							食酢	2.5		食塩	0.4			
							サラダ油	1		削り節 だし用	4			
							上白糖	1.2		出し昆布	0.5			
							食塩	0.3		水	115			
							こしょう	0.03						
										(個)チーズ 鉄強化	13.5			

8日(月)				9日(火)				10日(水)				11日(木)				12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
セル フツ ツナ サン ド 牛 乳 は く さ い の ク リ ー ム 煮 香 緑 (キ ウ イ フ ル ー ツ)	コッペパン		50	麦 ご は ん 牛 乳 キ ム チ な べ 野 菜 の ナ ム ル	精白米(自校)		66	し っ ぽ く う ど ん 牛 乳 た ち う お 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	小1-3	200	ご は ん 牛 乳 あ つ あ げ の カ レ ー い た め の り じ ゃ こ サ ラ ダ ヨ ー グ ル ト	精白米(自校)		72	麦 ご は ん 牛 乳 さ ば の か ん ろ 煮 食 べ て 菜 の ア ー モ ン ド あ え と ん 汁 りん ご	精白米(委託)		60
	コッペパン		60		精白米(自校)		73		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6	280		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70
					米粒麦 自校		6		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中	300		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6
	牛乳		206		米粒麦 自校		7		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		8						米粒麦 委託		7
					鉄強化米		0.5		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		12		牛乳		206				
	(レト)まぐろ油漬		25						清酒		1						牛乳		206
	きゅうり		20		牛乳		206		てんぷら		10		豚肉並ミンチ		15				
	人参		10						油揚げ		8		清酒		2		(冷)さばの甘露煮	小	50
	玉葱		7						大根		30		生姜		0.4		(冷)さばの甘露煮	中	70
	セロリ		1		豚肉並(3×3cmスライス)		25		(冷)里いも乱切り		20		にんにく		0.2				
	りんご酢		2.2		焼き豆腐		45		人参		10		(冷)厚揚げ(カット)1kg		50		食べて菜		30
	食酢		1		(冷)ミニひろうす		25		中ねぎ		5		玉葱		40		キャベツ		25
	上白糖		0.5		白菜		30		しょうゆ		5		人参		10		人参		5
	サラダ油		1		もやし		15		みりん		1		たけのこ水煮(ホール)		8		しょうゆ		2.5
	食塩		0.2		人参		10		清酒		1		チンゲンサイ		5		サラダ油		1.5
	こしょう		0.02		太ねぎ		10		食塩		0.4		エリンギ		2		食酢		1.5
					にら		10		煮干し だし用		5		ごま油		0.8		上白糖		1.5
	豚肉並(2×2cmスライス)		20		白菜キムチ 1kg		10		水		150		しょうゆ		2.5		アーモンド(粉)		1
	白ぶどう酒		1		にんにく		0.8						赤みそ		2.2		アーモンド(刻み)		1.5
	ベーコン(短冊)		5		ごま油		1		牛乳		206		中双糖		2				
	白菜		40		中みそ		7						カレー粉		0.7		豚肉並(2×3cmスライス)		10
	玉葱		40		(袋)がらスープ 1kg		4		冷)太刀魚でんぶん付き		35		チキンコンソメ		0.6		さつまいも(2cm角)		20
	じゃがいも		30		清酒		1		なたね油		4		でんぶん		1		洗いごぼう		7
	エリンギ		10		みりん		2		食塩		0.08		湯		15		つきこんにゃく		7
	サラダ油		0.5		しょうゆ		0.3										人参		10
	小麦粉		3.5		湯		40										もやし		10
	サラダ油		3						(生)ブロッコリー		30		上乾ちりめん		3		中ねぎ		5
	(袋)がらスープ 1kg		4		もやし		30		食酢		1.6		小松菜		30		麦みそ		9
チキンコンソメ		0.5	人参		10	上白糖		0.8	もやし		30	煮干し だし用		4					
食塩		0.4	小松菜		20	食塩		0.2	人参		5	水		110					
こしょう		0.02	炒り白ごま		1				味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1								
調理用牛乳 1L		25	しょうゆ		2				しょうゆ		2	りんご		25					
生クリーム		1	食酢		1.5				食酢		2.8	紙ナフキン		1					
ピザ用チーズ		1.5	上白糖		1				上白糖		1.3								
湯		50	ごま油		1				サラダ油		0.7								
									ごま油		0.7								

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					
コッペパン	コッペパン(丸型)		50	麦ごはん	精白米(委託)		60	大豆ごはん(麦入り)	精白米(自校)		64	麦ごはん	精白米(委託)		60	中華風たきこみごはん(麦入り)	精白米(自校)		64					
	コッペパン(丸型)		60		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6					
					米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5					
牛乳		206	米粒麦 委託			7	牛肉(2×2cmスライス)			15	米粒麦 委託			7	焼き豚(1cm角切り)			17						
牛乳	冷)フライドチキン50g		50	牛乳	牛乳		206	牛乳	(冷)大豆水煮		12	牛乳			牛乳	たけのこ水煮(ホール)		8						
	なたね油		5						油揚げ		3						人参		5					
フライドチキン				チヌだんごと野菜のみそ煮				大根のそぼろ煮	人参		5	煮しめ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		21	いそ香あえ	(冷)むき枝豆 1kg		5					
					チヌ団子 冷凍(無償提供)		30		(冷)むき枝豆 1kg		5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		14		清酒		1					
	(レト)まぐろ油漬		8		豚肉並(2×2cmスライス)		10		サラダ油		0.8		清酒		1		板こんにゃく		25					
	マカロニ(シエル)		5		(冷)厚揚げ(カット)1kg		25		清酒		2		しょうゆ		2		洗いごぼう		25					
	人参		10		大根		35		しょうゆ		2		食塩		0.5		大根		20					
	きゅうり		15		板こんにゃく		20						牛乳		206		れんこん(いちよう5mm)		20					
	キャベツ		13		人参		10								金時人参			10						
	セロリ		2		(乾)早煮昆布(カット)		1								(冷)さやいんげん 500g			8						
	食酢		1.5		赤みそ		3.5								干しいたけ(スライス)			0.8						
	上白糖		1.2		甘みそ		2								ごま油			1.5						
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1		中双糖		2								しょうゆ			3.5						
	サラダ油		1		清酒		1								中双糖			2.5						
	食塩		0.3		しょうゆ		0.5								でんぷん			0.7						
	こしょう		0.03		水		40								水			6						
	チョップドサラダ					まんばのごまドレッシングあえ					かぼちやのみそ汁		生姜		0.5		だいだいのババロア	もやし		30	うずらたまごとロメインレタスのスープ	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
		ベーコン(短冊)			5		(生)まんば			30			サラダ油		0.5			しょうゆ		3		ごま油		1.5
(缶)クリームコーン			35	もやし			35	しょうゆ		3		上白糖		1.7	しょうゆ			3.5	チンゲンサイ			15		
(缶)ホールコーン			5	人参			5	清酒		1		みりん		1	中双糖			2.5	人参			8		
玉葱			30	炒り白ごま			1.5	みりん		1		でんぷん		0.5	水			6	ピーフン			5		
パセリ			0.5	しょうゆ			2	だし汁		10					小松菜			20	しょうゆ			2.8		
バター			1	食酢			1.5	油揚げ		7					白菜			20	食酢			2.8		
調理用牛乳 1L			30	上白糖			1	(生)かぼちや(2×2cm)		30					味付けもみのり(5～10mm幅)県産			1	上白糖			1.4		
(袋)がらスープ 1kg			4	サラダ油			0.5	玉葱		25					しょうゆ			1.5	ごま油			1.1		
チキンコンソメ			0.3	ごま油			0.5	中ねぎ		5					ポン酢			1	からし粉			0.03		
食塩			0.3																					
こしょう			0.03	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化			10	中みそ		5					小煮干し			6	(レト)うずら卵1kg			25		
コーンスターチ			1.5					甘みそ		4.5					炒り白ごま			1.5	玉葱			20		
湯			70					煮干し だし用		4.5					みりん			0.9	ロメインレタス			20		
								水		120					上白糖			0.7	人参			5		
															しょうゆ			0.35	えのきたけ			5		
												水		0.7	サラダ油		0.5							
												(個)国産だいだいのババロア		28	(袋)がらスープ 1kg		4							
															しょうゆ		0.5							
															湯		120							
															(個)ミックスナッツ		15							

22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
牛乳			
	牛乳		206
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		9
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		6
ポトフ	粗挽きウインナー(2cm)		10
	玉葱		45
大豆の サラダ	じゃがいも		50
	キャベツ		20
	人参		15
	セロリ		2
	パセリ		0.7
	サラダ油		1
	(袋)がらスープ 1kg		4
	白ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	ローリエ		0.1
	湯		60
	(冷)大豆水煮		12
	(レト)まぐろ油漬		10
	キャベツ		20
	(缶)ホールコーン		5
	人参		8
	焙煎ごまドレッシング		9