

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
中華風 たきこ みごはん (麦入り) 牛乳 ひじき サラダ フルー ツポンチ	精白米(自校)		60	ごはん ふりかけ (中のみ) 牛乳 とうふ のオイス ターソー ス煮 アスパ ラガス のサラ ダ なし	精白米(委託・白)		70	黒糖パン 牛乳 はもの エスカ ベツシ ュ ゆで ブロッ コリー ミネ スト ローネ シャ イン マス カッ ト	黒糖パン		50	ごはん 牛乳 なすと あつあ げのみ そいた め すまし 汁	精白米(委託・白)		70	焼き 肉ピ ラフ (麦入 り) 牛乳 切り ぼし 大根 のサラ ダ ワン タン スー プ チー ズ	無洗米 自校		60
	米粒麦 自校		5		精白米(委託・白)		80		黒糖パン		50		精白米(委託・白)		80		米粒麦 自校		5
	鉄強化米		0.5						粉黒糖		7.5						鉄強化米		0.5
	焼き豚(1cm角切り)		20		(個)おかかふりかけ(28品目フリー)		2		粉黒糖		7.5		牛乳		206		牛肉(2×2cmスライス)		20
	たけのこ水煮(ホール)		5		牛乳		206		牛乳		206						生姜		0.6
	人参		5										豚肉並ミンチ		15		にんにく		0.8
	中ねぎ		5		豆腐		85		冷)はも澱粉付き		40		清酒		2		玉葱		10
	(冷)むき枝豆 1kg		5		豚肉並(3×3cmスライス)		25		なたね油		5		(冷)厚揚げ(カット) 1kg		40		人参		5
	ごま油		1		清酒		1		玉葱		10		玉葱		25		(冷)むき枝豆 1kg		5
	清酒		4		玉葱		30		人参		5		なす		25		ごま油		1
	しょうゆ		3.5		中ねぎ		5		赤パブリカ		4		サラダ油		2		しょうゆ		2
	上白糖		0.8		人参		10		サラダ油		0.5		チンゲンサイ		10		上白糖		1.3
	食塩		0.3		生姜		1.5		食酢		3		人参		10		清酒		1
	牛乳		206		干しいたけ(スライス)		0.8		上白糖		3		たけのこ水煮(ホール)		8		チキンコンソメ		0.5
	キャベツ		25		サラダ油		0.5		(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		生姜		0.6		食塩		0.4
	小松菜		20		ごま油		0.5		しょうゆ		0.7		にんにく		0.2		豆板醤		0.1
	人参		7		しょうゆ		3		食塩		0.3		ごま油		1		牛乳		206
	(缶)ホールコーン		5		中双糖		1		こしょう		0.02		赤みそ		3				
	(乾)ひじき		1.3		オイスターソース		1		水		10		中双糖		2		きゅうり		10
	(個)棒々鶏ドレッシング		10		チキンコンソメ		0.5		(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30		しょうゆ		1.5		人参		7
	(レト)バインアップル 1kg		20		でんぷん		0.7		ゆで塩		0.5		チキンコンソメ		0.6		(缶)ホールコーン		7
	(レト)黄桃 1kg		15		湯		20						豆板醤		0.03		切干し大根		5
	(冷)ミックスベリーダイス		15		キャベツ		20		ベーコン(短冊)		5		でんぷん		1		(乾)刻み昆布		0.5
	(冷)カクテルゼリー		20		アスパラガス		20		(冷)白いんげん豆 1kg		18		水		20		(個)棒々鶏ドレッシング		10
	(冷)カラフルボール		30		きゅうり		15		玉葱		30		型抜きかまぼこ(小菊)		8				
	白ぶどう酒		1.5		人参		5		キャベツ		20		玉葱		30		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5
	上白糖		0.6		(個)青じそドレッシング		8		セロリ		2		中ねぎ		5		(乾)たんめん		10
	水		15		梨		30		サラダ油		0.5		えのきたけ		8		玉葱		30
					紙ナフキン		1		(袋)トマト水煮 1kg		15		清酒		1		チンゲンサイ		10
									(袋)がらスープ 1kg		4		しょうゆ		0.5		干しいたけ(スライス)		0.5
									赤ぶどう酒		1		食塩		0.4		サラダ油		0.5
									食塩		0.4		削り節 だし用		4		(袋)がらスープ 1kg		4
									こしょう		0.03		出し昆布		1		しょうゆ		1
									チキンコンソメ		0.5		水		130		食塩		0.35
									ローリエ		0.1						チキンコンソメ		0.3
									湯		90						こしょう		0.05
																	湯		130
																	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		5
									シャインマスカット(愛知県産こじまん品種特許取得大賞賞)		20								

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
ごはん	精白米(委託・白)		70	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(委託・白)		70	ドライカレー	(個)ナン		小1・2 50	ごはん	精白米(委託・白)		70
	精白米(委託・白)		80		コッペパン		50		精白米(委託・白)		80		(個)ナン		小3-6 70		精白米(委託・白)		80
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
ぶたキムチ	豚肉並(3×3cmスライス)		30	牛乳	(冷)肉だんご		30	あじの香味ソースかけ	冷)アジ 一口カット打ち粉付き		40	(ナン)	豚肉並ミンチ		20	さんまのかんろ煮	冷)さんまの甘露煮		40
	生姜		1		玉葱		35		なたね油		5		牛肉ミンチ		15		小松菜		25
ナムル	清酒		1	肉だんごととうがんのスープ煮	ミニ冬瓜		20	しそこんぶあえ	中ねぎ		4	牛乳	(レト)ひきわり大豆 1kg		20	小松菜のあえもの	もやし		25
	しょうゆ		0.4		たけのこ水煮(ホール)		15		生姜		0.7		玉葱		30		きゅうり		20
冷とうみかん	玉葱		30	大豆のサラダ	人参		7	とん汁	しょうゆ		2.4	カラフルポテト	人参		7	じゃがいものみそ汁	炒り白ごま		1
	キャベツ		30		中ねぎ		5		三温糖		2		ピーマン		4		(個)ゆずかつおドレッシング		10
	白菜キムチ 1kg		15	ぶどうゼリー(中のみ)	サラダ油		0.5		ごま油		0.5	うずらたまごのスープ	レーズン		1	チーズ(中のみ)	油揚げ		5
	人参		8		(袋)がらスープ 1kg		4	水		3	にんにく			0.6	じゃがいも			30	
	中ねぎ		8		しょうゆ		1.2		もやし		20		生姜		0.5		玉葱		20
	にんにく		0.5		食塩		0.3		キャベツ		20		サラダ油		0.5		人参		7
	ごま油		1		こしょう		0.03		小松菜		20		小麦粉		1		ブナピー		7
	しょうゆ		2		チキンコンソメ		0.4		塩ふき昆布		1.4		(袋)トマトケチャップ 1kg		9		中ねぎ		5
	上白糖		0.8		湯		100		赤じそ粉		0.5		ウスターソース		3.5		中みそ		5.5
	もやし		35		(冷)大豆水煮		10		しょうゆ		0.2		カレー粉		1.2		甘みそ		5
	小松菜		30		キャベツ		25						赤ぶどう酒		1		煮干し だし用		4
	人参		5		きゅうり		15		豚肉赤身(2×2cmスライス)		15		チキンコンソメ		0.5		湯		110
	(個)韓国ナムルドレッシング		10		人参		7		清酒		1		食塩		0.3		(個)チーズ 鉄強化		13.5
	(個)冷凍みかん		80		(個)焙煎ごまドレッシング		8		もやし		20		こしょう		0.03				
									洗いごぼう		10				60				
					(個)ぶどうゼリー 糖分・食物繊維強化		40		つきこんにやく		10		じゃがいも		10				
									人参		10		人参		10				
									中ねぎ		5		(缶)ホールコーン		10				
									麦みそ		9		(冷)むき枝豆 1kg		5				
									煮干し だし用		4		ゆで塩		1.2				
									水		110								
													ベーコン(短冊)		5				
													(レト)うずら卵1kg		25				
													玉葱		30				
													中ねぎ		5				
													サラダ油		0.5				
													(袋)がらスープ 1kg		4				
													しょうゆ		0.5				
													チキンコンソメ		0.3				
													食塩		0.2				
													こしょう		0.03				
													湯		120				

19日(金)

[illegible]

22日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
マ ラ サ ダ 風 あ げ パ ン 牛 乳 ロ ン グ ラ イ ス ス ー プ ビ ー ン ズ サ ラ ダ	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	なたね油	4
	グラニュー糖	5
	紙ナフキン	1
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	10
	春雨(太め5cm)	7
	玉葱	40
	人参	7
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	生姜	0.6
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	1
	清酒	1
	サラダ油	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	ごま油	0.1
	湯	120
	(冷)ひよこ豆水煮	10
	(冷)ブロックリー 国産 1kg	25
	きゅうり	20
	(缶)ホールコーン	7
	赤パプリカ	5
	(個)香味玉ねぎドレッシング	10

24日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
秋 の 香 り カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ 小 に ぼ し	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	牛肉(2×2cmスライス)	25
	玉葱	35
	じゃがいも	30
	さつまいも(2cm角)	20
	人参	10
	しめじ	7
	エリンギ	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.2
	サラダ油	2
	小麦粉	5
	サラダ油	5
	カレー粉	1.1
	(袋)がらスープ 1kg	3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	しょうゆ	1
	赤ぶどう酒	1
	チャツネ 450g	1
	食塩	0.5
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.5
	湯	85
	(乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	25
	きゅうり	20
	人参	7
	(個)棒々鶏ドレッシング	10
	小煮干し	4

25日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
お な か い つ ば い 栄 養 い つ ば い 乾 べ き こ は ん (麦 入 り) 牛 乳 野 菜 の ド レ ッ シ ン グ あ え う ず ら た ま ご 入 り ふ し め ん 汁 ミ ツ ク ス ナ ツ ツ	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	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
	人参	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	切干し大根	2
	(乾)ひじき	0.5
	サラダ油	0.8
	しょうゆ	3
	清酒	2
	上白糖	1.3
	食塩	0.4
	出し昆布	0.8
	牛乳	206
	キャベツ	20
	きゅうり	15
	チンゲンサイ	20
	人参	5
	(個)青じそドレッシング	8
	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	20
	えのきたけ	7
	人参	5
	中ねぎ	5
	ふしめん	5
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.3
	削り節 だし用	4
	湯	120
	(個)ミックスナッツ	15

26日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん 牛 乳 ホ イ コ ー ロ ー 中 華 ス ー プ	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	40
	清酒	1
	しょうゆ	1
	キャベツ	40
	玉葱	30
	人参	10
	ピーマン	8
	生姜	1
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	赤みそ	2
	オイスターソース	0.7
	しょうゆ	1
	清酒	1
	上白糖	0.7
	豆板醤	0.05
	豆腐	25
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	玉葱	15
	人参	7
	えのきたけ	7
	チンゲンサイ	10
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ごま油	0.2
	湯	110

29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		50
牛乳	牛乳		206
ポークビーンズ	豚肉並(2×3cmスライス)		25
	ベーコン(短冊)		5
	(冷)大豆水煮		30
フレンチサラダ	じゃがいも		45
	玉葱		40
	人参		10
ヨーグルト	サラダ油		1
	(袋)トマトビュール 1kg		6
	(袋)トマトケチャップ 1kg		3
ヨーグルト	上白糖		1.2
	赤ぶどう酒		1
	ウスターソース		0.7
ヨーグルト	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.3
	こしょう		0.05
ヨーグルト	湯		40
ヨーグルト	(冷)ブロックリー 国産 1kg		25
	キャベツ		20
	きゅうり		15
ヨーグルト	(缶)ホールコーン		5
	(個)かんきつドレッシング		8
ヨーグルト	(個)ヨーグルト 鉄分強化		70
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
ヨーグルト			
			</