4日(リ	()			5日(水)			6日(2	k)		7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
わ	精白米(自校)		66	麦	精白米(委託)		60	+	精白米(自校)	60	米	米粉パン	50
	精白米(自校)		73	麦 ご は	精白米(委託)		70	4	発芽玄米	10	粉	米粉パン	60
め	米粒麦 自校		6		米粒麦 委託		6	チご	鉄強化米	0.5	パ	-1-1/3	
ت	米粒麦 自校		7	ん	米粒麦 委託		7	ご	豚肉並(2×2cmスライス)	15	レン	牛乳	206
は	鉄強化米		0.5	4	11112			は	清酒	2	4	1 70	
6	炊き込みわかめ 200g		2	半乳	牛乳		206	6	生姜	0.8	半乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
麦	7.C 22.7 F.W. 17 = 1-18		_	76	, ,,,			発	白菜キムチ(ごはん用)1kg	15		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
入	牛乳		206	は	(冷)はまち		幼 40	芽	人参	4		白ぶどう酒	1
IJ	1 30		200	ま	(冷)はまち		小 50	芽玄	(冷)むき枝豆 1kg	5	メ	ベーコン(短冊)	5
\smile	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12	ちの	(冷)はまち		中 60	米	ごま油	2	イ	じゃがいも	45
	% 内		8	の	清酒		2	入	上白糖	1.2	ン	玉葱	40
4	(冷)里いも		20	照	食塩		0.15	IJ	しょうゆ	1.2	レ	ロメインレタス	15
乳	洗いごぼう		20	炉焼	でんぷん		7	$\overline{}$	チキンコンソメ	0.5	タス	人参	10
秋	れんこん(いちょう8mm)	_	15	光	なたね油	 	4	4	食塩	0.1	か	エリンギ	5
野	人参		15	き風	しょうゆ		2.6	判	及塩	0.1	シ	サラダ油	1
菜	しめじ		10	7:146	三温糖		1.5	70	牛乳	206	Į É	小麦粉	4
の	(冷)さやいんげん 500g		5	小	みりん		1.2	韓	T-7L	200	ا ا	バター	2
煮	でま油		0.5	松	でんぷん		0.3	国	もやし	30		サラダ油	1
物	しょうゆ		3.6	菜	湯		9	風	ほうれん草	25		グラス 油 (袋)がらスープ 1kg	4
1.	中双糖		2.5	の	<i>170</i> 0		9	い	人参	5	111	(級)からスーノ Tkg チキンコンソメ	0.6
す			2.5	ゆ	小松菜		25	そ 香	炒り白ごま	1		ローリエ	0.0
まし	みりん		1	, ず 香	<u>小松米</u> キャベツ		25	香あ		1	サラ	食塩	0.1
汁	清酒 でんぷん		0.4	音あ			7	あえ	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	2	ダ	艮塩こしょう	0.03
/ 1				え	人参			1	しょうゆ		^		
4	だし汁		20	1,5	<u>しょうゆ</u> ゆず酢		2.3	١	ごま油	0.7		調理用牛乳 1L	30
か			_	き			1.7	ッ				ピザ用チーズ	3
ん	型抜きかまぽこ(紅葉)		7	の こ	上白糖		1.1	ク	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	1 1 1	湯	60
$\widehat{}$	豆腐		20	こ	= #		0.5	入	トック 国産米使用	20	ビ	`#	
小	玉葱		20	の	豆腐		25	IJ	玉葱	20		洗いごぼう	22
中の	人参		7	みそ	油揚げ		5	わか	中ねぎ	3	ンズ	きゅうり	15
み	中ねぎ		5	汁	しめじ		10	かめ	干しわかめ(カット)	0.8	^	れんこん(いちょう3mm)	8
<i>OF</i>	食塩		0.5	' '	えのきたけ		10	ス	サラダ油	0.5		人参	5
	しょうゆ		0.5		中ねぎ		5	Î	(袋)がらスープ 1kg	4		(缶)ホールコーン	5
	削り節 だし用		4		中みそ		5.5	プ	しょうゆ	0.8		焙煎ごまドレッシング	9
	出し昆布		0.5		甘みそ		5		チキンコンソメ	0.4			
	湯		120		煮干し だし用		4	3	食塩	0.5		(冷)大豆水煮	20
					水		120	ッ	こしょう	0.03		でんぷん	1
	みかん		80					ク	ごま油	0.2		なたね油	2
								スナ	湯	130		三温糖	3
						<u> </u>	ļ	プッ				ピュアココア	0.8
						<u> </u>		ý	(個)ミックスナッツ	15			
								^					
								中					
								の					
								4					
								\smile					

10日(月)		11日((火)		12日	(水)		13日	(木)		14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
麦	精白米(委託)	60	ち	(袋)中華めん	幼-小3 150	黒	精白米(自校)	63	小	コッペパン	30	麦 ご は	精白米(委託)	60
ご	精白米(委託)	70	ゃ	(袋)中華めん	/]\4-6 200	米ご	精白米(自校)	70	型	コッペパン	40	ご	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託	6	ん	(袋)中華めん	中 250	l ii	黒米	2					米粒麦 委託	6
ん	米粒麦 委託	7	ぽん	豚肉並(3×3cmスライス)	25	は	もち米	9	ッペ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7
牛			め	しょうゆ	1	ん	もち米	10	パ			4		
判	牛乳	206	ر ل	清酒	0.5	ŧ	食塩	0.65		ペンネ	25	乳	牛乳	206
70			,,,	(レト)うずら卵1kg	20	5				ベーコン(短冊)	5	70		
あ	豚肉並ミンチ	15	4	なると(3mm)	4		牛乳	206	4	(冷)あさりむき身	8	魚	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	55
つ	清酒	2	乳	キャベツ	25				乳	(冷)むきえび	8	の	清酒	1.5
あ	生姜	0.6		もやし	15		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		(冷)短冊いか(1×2cm)	8	き	食塩	0.1
げ	にんにく	0.2	大	人参	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12	シ	白ぶどう酒	3	の	でんぷん	6
ے	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	学	たけのこ水煮(ホール)	7		清酒	1	11	玉葱	45	こあ	なたね油	4
チ	玉葱	40	い	中ねぎ	5	牛	板こんにゃく	35	17	人参	15		えのきたけ	6
ンゲ	チンゲンサイ	20	ŧ	生姜	1	- 乳	洗いごぼう	30	L°	しめじ	8	んか	しめじ	6
7	人参	10	φ	サラダ油	1	ち	人参	15	ク	サラダ油	0.7	け	サラダ油	0.9
サ	たけのこ水煮(ホール)	8	で	(袋)がらスープ 1kg	4		洗いれんこん	10	Ú	小麦粉	3	1''	しょうゆ	2.7
1	干ししいたけ(スライス)	0.5	でブ	しょうゆ	3.5	1 1 1	(冷)さやいんげん 500g	10	ĺ	サラダ油	2	中	上白糖	1.5
の	ごま油	0.8		チキンコンソメ	0.5	1 1 ,	ごま油	1.5	ム	バター	1	華	みりん	0.9
4	赤みそ	3	ッ	食塩	0.5	-±×	しょうゆ	4	~	チキンコンソメ	0.8	あ	でんぷん	0.45
そ	しょうゆ	2.2	コリ	こしょう	0.03	1	中双糖	3	ン	食塩	0.5	え	湯	0.10
۲١	中双糖	2	ļΫ	ごま油	0.3	9	でんぷん	0.7	ネ	こしょう	0.03		120	+
た	チキンコンソメ	0.6		豆板醤	0.1	יטן	だし汁	6	> =	ピザ用チーズ	2.5	うず	もやし	25
め	豆板醤	0.03		でんぷん	1	とん	12011		海そ	調理用牛乳 1L	25		ほうれん草	18
か	でんぷん	1		湯	120	 	(冷)すいとん	25	う	湯	105	らた	人参	7
み	湯	20		1201	120	1 ' '	油揚げ	5	サ	1203	100	ま	炒り白ごま	1
か	1203	20		牛乳	206	11	玉葱	20	É	キャベツ	30	Ĵ	しょうゆ	1 2
4	するめ(カット)国産	2		1 76	200	11	人参	10	ダ	きゅうり	20	<u>ت</u> ح	食酢	1.5
和	小松菜	15		さつまいも(2~3㎝乱切り)	50	11	中ねぎ	5		(缶)ホールコーン	5	チ	上白糖	1.0
え	きゅうり	10		なたね油	30	11	中みそ	5.5	21	(乾)海藻ミックス	1	ン	ごま油	+ ;
١.	人参	5		三温糖	4	11	甘みそ	5.5	か	しょうゆ	2.5	ゲ	こみ畑	+'
小	切干し大根	4		サラダ油	1	11	煮干し だし用	3	ん	食酢	2.5	ンサ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	
魚 の	(缶)ホールコーン	3		食酢	0.8	11	湯	110	小	上白糖	1.2	サイ	(レト)うずら卵1kg	20
あ	しょうゆ	3		水	1.2	1 1	1973	110	中	ごま油	0.5	の	玉葱	25
ま	三温糖	1.7		炒り黒ごま	0.5	4 I			の	サラダ油	0.5	ス	チンゲンサイ	10
酢	<u>二価</u> 楣 食酢	1.7		がり無こよ	0.5	11			24	9.75 /画	0.5	Î	 春雨(太め5cm)	10
煮	ごま油	0.3		(A)== -11 == +1	30	11			Ů	みかん	80	プ	生姜	0.5
$\widehat{}$	- 5個	0.3		(冷)ブロッコリー 国産 1kg ゆで塩	0.5	1 1				07/1/10	80		サラダ油	0.5
小	上乾ちりめん	4		ゆで温	0.5	11								0.5
中		1.2		+	1	11		_					(袋)がらスープ 1kg しよ う ゆ	0.5
の	三温糖 食酢	1.2		+	-	11					+	1	食塩	0.5
み		1		+	-	11					+	1		-
	ポン酢	1		H		41	 			+		1	こしょう	0.03
	炒り白ごま	0.7				4		_		 			チキンコンソメ	0.3
	 					4		_		 			ごま油	0.5
						11						1	汤	110
						J L								1

17日(月)		18日	(火)		19日	(水)		20日	(木)		21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
ご	精白米(自校)	72	き	精白米(委託)	60	⊐	コッペパン(丸型)	50	チ	精白米(自校)	64	麦ご	精白米(委託)	60
は	精白米(自校)	80	の	精白米(委託)	70	ッ	コッペパン(丸型)	60	キ	米粒麦 自校	6	Ĵ	精白米(委託)	70
6	鉄強化米	0.5	こカ	米粒麦 委託	6	\\ \cdots			ン	鉄強化米	0.5	は	米粒麦 委託	6
4			ル レ	米粒麦 委託	7	パ	牛乳	206	ラ	(冷)鷄肉 胸・皮なし(1×1cm)	12	ん	米粒麦 委託	7
乳	牛乳	206	Ĭ] [_			コス	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	4		
76			ラ	牛乳	206	4	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	21	^	白ぶどう酒	1	乳	牛乳	206
オ	オリーブ豚 並3×3カット スライス	42	1			乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	14	麦	玉葱	8			
Ų	生姜	1.5	ス	豚肉並(2×2cmスライス)	25]	清酒	1	入	人参	4	さ	(冷)さばのみそ煮	幼・小 50
	玉葱	30	≠	じゃがいも	40		でんぷん	5	IJ	エリンギ	4	ば	(冷)さばのみそ煮	中 70
ブ	キャベツ	30	麦ご	玉葱	40		(冷)豚レバー でんぷんつき	20	\smile	(冷)むき枝豆 1kg	4	の		
豚	人参	10	は	人参	10	肉	なたね油	5	4	サラダ油	1	みそ	キャベツ	30
と野	サラダ油	2	ん	エリンギ	9	ا ارا	細ねぎ	1	乳	(袋)トマトケチャップ 1kg	13	煮	チンゲンサイ	25
菜	しょうゆ	3	\smile	まいたけ	8		生姜	0.8	76	ウスターソース	0.6	<i>/</i> #K	たくあん(刻み)1kg袋	6
の	清酒	1	4	しめじ	8		にんにく	0.8	マ	チキンコンソメ	0.6	野	しょうゆ	0.6
L	上白糖	1	乳	セロリ	5		中双糖	3	カ	食塩	0.3	菜	食酢	0.3
ょ	みりん	0.5	1,5	にんにく	0.5		しょうゆ	2.5		こしょう	0.04	٢	炒り白ごま	1
う			ひ	生姜	0.2	IJ	清酒	1.5	=			た		
がい	油揚げ	5	ڀ	サラダ油	1	あば	豆板醤	0.05	サラ	牛乳	206	< +	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
た	大根	30	き	小麦粉	5.5	げ	湯	4	ダ			あん	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
め	人参	10	とチ	サラダ油	4	را				(レト)まぐろ油漬	10	n n	油揚げ	10
	中ねぎ	5	ĺĺ	カレー粉	1.1	タ	大根	25	コ	きゅうり	25	のご	里いも(1.5cm)	15
大	干しわかめ(カット)	0.5	ズ	(袋)がらスープ 1kg	3	,	レタス	25	ン	マカロニ(シエル)	7	ま	人参	10
根	中みそ	5.5	の	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	の	人参	10	ソ	(缶)ホールコーン	7	あ	洗いごぼう	6
の	甘みそ	5	サー	ウスターソース	1.7	サ	食酢	2	У	食酢	3.2	え	中ねぎ	3
み	煮干し だし用	4	ラダ	とんかつソース	1	ラ	上白糖	1	スー	サラダ油	1.9	_	しょうゆ	1
そ汁	水	120		しょうゆ	1	ダ	サラダ油	1	プ	上白糖	1.4	のっ	清酒	1
/1			小	チャツネ 450g	1	μĭ	食塩	0.2		食塩	0.2	~	食塩	0.4
納	(個)納豆 チルド	30	1=	赤ぶどう酒	1	T	こしょう	0.02	3	こしょう	0.02	l)	みりん	0.3
豆		+	ぼ	チキンコンソメ	0.5	1 1 /			1	A		汁	でんぷん	0.5
$\overline{}$		+	し	食塩	0.5	1 1/	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	グ	ベーコン(短冊)	7		削り節だし用	4
小		+	小	こしょう	0.04	1 17.	玉葱	30	ル	じゃがいも	25		出し昆布・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
中		+	中	湯	70	 プ	人参	7	۲	玉葱	20		水	120
のみ		+	の			- 1	中ねぎ	5	小	(冷)白いんげん豆 1kg	15			
<i>OF</i>			み	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5	4 1	ビーフン	5	中	人参	/			
	 	+	$\overline{}$	キャベツ	30	1 1	干ししいたけ(スライス)	1	の	パセリ	0.5		-	
			2	きゅうり	10	1 1	サラダ油	0.5	2+	ローリエ	0.1			
		+	ぬ	人参	1.5	4 1	(袋)がらスープ 1kg	0.5	\smile	サラダ油	1			-
		+	き	(乾)ひじき 食酢	1.5	4 1	しょうゆ 食塩	0.5		(袋)がらスープ 1kg チキンコンソメ	0.3			
		+	+	サラダ油	2	1				しょうゆ	0.3			-
		+	ウィ	しょうゆ	2	1	こしょう チキンコンソメ	0.03		食塩	0.3			
		+	つつ	上白糖	0.5	1	ごま油	0.3		足塩こしょう				-
		+	ź	上日棚 こしょう	0.02	11	湯	130		湯	0.03 110			+
		+	$\overline{}$	-UE)	0.02	1	1973	130		1900	110			+
		+	小	小煮干し	4	11				/m> = 40 1 64 / 75 "	70			+
		+	中	小急士し	4	11				(個)ヨーグルト 鉄分強化	70			+
		+	のみ		30	1								+
	 	+	~ ·	さぬきキウイっこ(約30g/個) 紙ナフキン	30	1							+	+
		+		ルムノノヤン		11		+			+			+
	ı			1		ı ∟				ı			1	

25日(火)		26日((水)		27日(木)		28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
		正味分量			正味分量			正味分量				正味分量
五	精白米(自校)	64	\neg	コッペパン	50	麦	精白米(委託)	60	ふ	精白米(自校)	\exists	70
目	米粒麦 自校	6	ツ	コッペパン	60	ご	精白米(委託)	70	き	鉄強化米	\exists	0.5
チ	鉄強化米	0.5	~			は	米粒麦 委託	6	ょ	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		8
ヤ	焼き豚(1cm角切り)	16	パ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7	Ť,	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		5
	玉葱	10	ン	1 10			111111 X X II		ٽ : ت	さつまいも(2cm角)		14
/\	人参	5	4	(冷)肉だんご(Fe·Ca強化)	35	牛 乳	牛乳	206	は ん	人参		
	ハシ (冷)むき枝豆 1kg	5	乳	ベーコン(短冊)	5	孔	1 70	200	\sim	しめじ	\dashv	4
麦	中ねぎ	4	子し	(冷)白いんげん豆 1kg	15	す	牛肉(3×3cmスライス)	25	4	(冷)むき枝豆 1kg	-	4
入	ごま油	1.5	肉	玉葱	40	き	焼き豆腐	45	乳	しょうゆ	\dashv	4
b	清酒	1.3	だ	じゃがいも	25	焼	白菜	45	30	清酒	\dashv	1
Ú	しょうゆ	1	ん		25	き	玉葱	30	き	上白糖	\dashv	1
		0.4	ご	(袋)トマト水煮 1kg エリンギ	10	煮	大根	25	ん	食塩	\dashv	0.3
牛	チキンコンソメ		ح						\mathcal{C}°		\dashv	
乳	食塩	0.3	ごと野菜	人参	10	切	糸こんにゃく	25	6	出し昆布	-	0.7
	こしょう	0.03		にんにく	1	4	太ねぎ	10	ごぼ	1 =1	_	
はる			の	サラダ油	1	ぼ	人参	10		牛乳		206
9	牛乳	206	۲	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	Ļ	麩	4	う	- 1 505	_	
さめ			マ	赤ぶどう酒	1	大 根	サラダ油	1	L	てんぷら	_	10
サ	もやし	25	ト 煮	上白糖	0.8	仮の	しょうゆ	8	とう	洗いごぼう	_	25
9	きゅうり	15	急	ウスターソース	0.7	あ	中双糖	5	ふ	つきこんにゃく	_	12
ダ	人参	7	ア	チキンコンソメ	0.6	え	清酒	1	の	人参		10
	春雨(8~10cm)	5	lí	食塩	0.3	ŧ			す	(冷)さやいんげん 500g		6
<i>t</i> =	しょうゆ	2	Ŧ	こしょう	0.03	စ်	きゅうり	25	ŧ	ごま油		1
	食酢	2	ン	湯	20		人参	7	Ĺ	しょうゆ		2
まごと	上白糖	1.6	ド				切干し大根	5	汁	三温糖		1
	ごま油	1	サ	キャベツ	35		(乾)刻み昆布	0.5		みりん		1
7	食塩	0.1	ラ ダ	もやし	15		食酢	2.5	IJ	炒り白ごま		2
1.1	からし粉	0.04	ダ	人参	7		しょうゆ	2	んご	一味		0.01
ン				しょうゆ	2.5		上白糖	1.2	Ĵ	だし汁		5
のス	鶏卵	20	か	食酢	2		ごま油	0.7	タル			
Î	玉葱	35	き	上白糖	1				ル ト	豆腐		30
゚゚゚	(缶)クリームコーン	20	小	サラダ油	1				1	玉葱	\exists	20
	チンゲンサイ	10	中	アーモンド(粉)	1				小	人参		7
チ	人参	8	。 の	アーモンド(刻み)	1.5				中	中ねぎ		5
ĺ	(袋)がらスープ 1kg	4	24	7 =21 (21-77					ر ص	干ししいたけ(スライス)		0.5
ズ	清酒	1	\smile	柿	30				24	食塩		0.7
$\overline{}$	しょうゆ	0.7		144	30				\smile	しょうゆ	\dashv	0.5
小	チキンコンソメ	0.4								削り節 だし用	\dashv	4
中	食塩	0.4								湯	\dashv	120
の	こしょう	0.03								1973	\dashv	120
4	ごま油	0.03								(個)りんごのタルト	\dashv	20
	でんぷん	0.2								(心)がんこのグルト	\dashv	35
										+	\dashv	
	湯	100									\dashv	
		10-								+	\dashv	
	チーズ 鉄強化(個装)	13.5									\dashv	
		+									\dashv	
											4	