

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
親子どんぶり(麦ごはん) 牛乳 さといものからあげ ほうれん草とツナのあえもの	精白米(委託)		60	コッペパン いちごジャム(小中のみ) 牛乳 オリーブ牛のボルシチ コーンバター ポテト	コッペパン		50	さといものごはん 牛乳 ぶた肉とごぼうの煮もの つくね汁 小原紅早生(小中のみ)	精白米(自校)		65	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	れんこんごはん(麦入り) 牛乳 かんぴょうのあえもの つみっこ チーズ(小中のみ)	精白米(自校)		64
	精白米(委託)		70		コッペパン		60		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6
	米粒麦 委託		6						鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		6		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		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
									油揚げ		5						油揚げ		5
	牛乳		206		牛肉(2cm角)		20		里いも(1.5cm)		25		牛乳		206		洗いれんこん		10
					牛肉(オリーブ牛・2cm角)		10		人参		7						人参		6
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15		サラダ油		0.5		(冷)むき枝豆 1kg		3		豚肉並(2×3cmスライス)		25		(冷)むき枝豆 1kg		4
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10		大かぶ		50		しょうゆ		3		玉葱		40		サラダ油		0.8
	清酒		1		玉葱		30		清酒		2		じゃがいも		25		しょうゆ		3
	鶏卵		30		キャベツ		20		上白糖		0.7		大かぶ		20		清酒		2
	玉葱		50		人参		10		食塩		0.45		れんこん(いちよう5mm)		15		上白糖		1
	人参		15		セロリ		3		出し昆布		1		人参		7		食塩		0.45
	中ねぎ		5		パセリ		0.3						セロリ		3		出し昆布		0.5
	干しいたけ(スライス)		0.8		サラダ油		2		牛乳		206		にんにく		0.5		牛乳		206
	しょうゆ		4		(袋)トマトケチャップ 1kg		4						生姜		0.5				
	みりん		3		(袋)トマトピューレ 1kg		4		豚肉並(3×3cmスライス)		30		サラダ油		1		(レト)まぐろ油漬		8
	上白糖		2		赤ぶどう酒		2		洗いごぼう		35		小麦粉		6		(乾)かんぴょう(2cm)		6
	食塩		0.5		食塩		0.4		つきこんにやく		20		カレー粉		1		きゅうり		15
	でんぶん		0.5		こしょう		0.05		人参		15		サラダ油		4		人参		5
	削り節 だし用		2		(袋)がらスープ 1kg		3		(冷)さやいんげん 500g		7		(袋)がらスープ 1kg		4		(乾)刻み昆布		0.8
	湯		60		チキンコンソメ		0.4		サラダ油		1		(袋)トマトケチャップ 1kg		2		しょうゆ		2
					ローリエ		0.1		しょうゆ		4		ウスターソース		1.3		食酢		2.4
	里いも(1.5cm)		45		湯		80		みりん		2		とんかつソース		1		ごま油		1
	でんぶん		5						中双糖		1.5		しょうゆ		1		上白糖		1.2
	なたね油		5		じゃがいも		60		清酒		1.5		チャツネ 450g		1		炒り白ごま		1
	青のり粉(非加熱用)3.2g袋		0.09		ゆで塩		1		でんぶん		0.5		赤ぶどう酒		1				
	食塩		0.07		(缶)ホールコーン		10		だし汁		8		食塩		0.5		油揚げ		4
					バター		1		(冷)つくね		20		こしょう		0.04		(冷)すいとん		15
	(レト)まぐろ油漬		10		サラダ油		1		大根		25		チキンコンソメ		0.5		じゃがいも		20
	ほうれん草		25		(個)いちごジャム		15		しめじ		8		湯		80		大根		15
	もやし		20						人参		10						人参		7
	しょうゆ		2						中ねぎ		5		ボンレスハム(短冊)卵抜き		7		干しいたけ(スライス)		1
	ポン酢		0.5						生姜		0.15		ロメインレタス		30		中ねぎ		3
									中みそ		5.5		大根		30		しょうゆ		2
									甘みそ		5		人参		7		みりん		1
									煮干し だし用		4		食酢		2.5		食塩		0.4
									水		110		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
									小原紅早生みかん		80		こしょう		0.03				
																	(個)チーズ 鉄強化		13.5
													小煮干し		4				

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			
麦ごはん 牛乳 魚のゆずソースかけ おかかあえ とうふのみそ汁	精白米(委託)		60	セルフツナサンド 牛乳 はくさいのクリーム煮 香緑(キウイフルーツ)(小中のみ)	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 ブロッコリーあま酢あえ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3	200	ごはん 牛乳 あつあげのカレー のりじゃこサラダ ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)		72			
	精白米(委託)		70		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			
	米粒麦 委託		6						牛乳		206		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		7										米粒麦 自校		7		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		8			
													鉄強化米		0.5		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		12	牛乳		206
	牛乳		206		(レト)まぐろ油漬		25						牛乳		206		清酒		1			
					きゅうり		20										てんぷら		10			
	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし		55		人参		10						豚肉並(3×3cmスライス)		25		油揚げ		8	豚肉並ミンチ		15
	清酒		2		玉葱		7						焼き豆腐		45		大根		30	清酒		2
	食塩		0.1		セロリ		1						(冷)ミニひろうす		25		(冷)里いも乱切り		20	生姜		0.4
	でんぷん		8		りんご酢		2.2						白菜		30		人参		10	にんにく		0.2
	なたね油		6		食酢		1						もやし		15		中ねぎ		5	(冷)厚揚げ(カット)1kg		50
	三温糖		4		上白糖		0.5						人參		10		しょうゆ		5	玉葱		40
	ゆず酢		3.5		サラダ油		1						太ねぎ		10		みりん		1	人参		10
	しょうゆ		2.5		食塩		0.2						にら		10		清酒		1	たけのこ水煮(ホール)		8
	みりん		0.8		こしょう		0.02						白菜キムチ 1kg		10		食塩		0.4	チンゲンサイ		5
	湯		7										にんにく		0.8		煮干し だし用		5	エリンギ		2
					豚肉並(2×2cmスライス)		20						ごま油		1		水		150	ごま油		0.8
	もやし		30		白ぶどう酒		1						中みそ		7					しょうゆ		2.5
	ほうれん草		20		ベーコン(短冊)		5						(袋)がらスープ 1kg		4		牛乳		206	赤みそ		2.2
	人参		7		白菜		40						清酒		1					中双糖		2
	しょうゆ		0.5		玉葱		40						みりん		2		(冷)太刀魚でんぷん付き		35	カレー粉		0.7
	花かつお 1kg		1.2		じゃがいも		30						しょうゆ		0.3		なたね油		4	チキンコンソメ		0.6
					エリンギ		10						湯		40		食塩		0.08	でんぷん		1
	豆腐		30		サラダ油		0.5													湯		15
	油揚げ		7		小麦粉		3.5						もやし		30							
	玉葱		20		サラダ油		3						人參		10		(生)ブロッコリー		30	上乾ちりめん		3
えのきたけ		5	(袋)がらスープ 1kg		4				小松菜		20	食酢		1.6	小松菜		30					
中ねぎ		5	チキンコンソメ		0.5				炒り白ごま		1	上白糖		0.8	もやし		30					
干しわかめ(カット)		0.5	食塩		0.4				しょうゆ		2	食塩		0.2	人参		5					
中みそ		5.5	こしょう		0.02				調理用牛乳 1L		25				味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1					
甘みそ		5	生クリーム		1				ピザ用チーズ		1.5				しょうゆ		2					
煮干し だし用		4	湯		50										食酢		2.8					
湯		100													上白糖		1.3					
															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
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(小中のみ)	精白米(委託)		60	コッペパン 牛乳 フライドチキン チョップドサラダ コーンクリームスープ	コッペパン(丸型)		50	麦ごはん 牛乳 チヌだんごと野菜のみそ煮 まんばのごまドレッシングあえ チーズ(小中のみ)	精白米(委託)		60	大豆ごはん(麦入り) 牛乳 大根のそぼろ煮 かぼちゃのみそ汁	精白米(自校)		64	麦ごはん 牛乳 煮しめ いそ香あえ たつくり だいだいのババロア(小中のみ)	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		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 委託		6						米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛肉(2×2cmスライス)		15		米粒麦 委託		7
													(冷)大豆水煮		12				
	牛乳		206		冷)フライドチキン50g		50		牛乳		206		油揚げ		3		牛乳		206
					なたね油		5						人参		5				
	(冷)さばの甘露煮	幼	40						チヌ団子 冷凍(無償提供)		30		(冷)むき枝豆 1kg		5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		21
	(冷)さばの甘露煮	小	50		(レト)まぐろ油漬		8		豚肉並(2×2cmスライス)		10		サラダ油		0.8		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		14
	(冷)さばの甘露煮	中	70		マカロニ(シエル)		5		(冷)厚揚げ(カット)1kg		25		清酒		2		清酒		1
					人参		10		大根		35		しょうゆ		2		板こんにやく		25
	食べて菜		30		きゅうり		15		板こんにやく		20		上白糖		0.5		洗いごぼう		25
	キャベツ		25		キャベツ		13		人参		10		食塩		0.5		大根		20
	人参		5		セロリ		2		(乾)早煮昆布(カット)		1						れんこん(いちょう5mm)		20
	しょうゆ		2.5		食酢		1.5		赤みそ		3.5		牛乳		206		金時人参		10
	サラダ油		1.5		上白糖		1.2		甘みそ		2						(冷)さやいんげん 500g		8
	食酢		1.5		(冷)レモン果汁 県産・500g		1		中双糖		2		豚肉赤身ミンチ		20		干しいたけ(スライス)		0.8
	上白糖		1.5		サラダ油		1		清酒		1		大根		80		ごま油		1.5
	アーモンド(粉)		1		食塩		0.3		しょうゆ		0.5		人参		10		しょうゆ		3.5
	アーモンド(刻み)		1.5		こしょう		0.03		水		40		(冷)さやいんげん 500g		8		中双糖		2.5
													生姜		0.5		でんぶん		0.7
	豚肉並(2×3cmスライス)		10		ベーコン(短冊)		5		(生)まんば		30		サラダ油		0.5		水		6
	さつまいも(2cm角)		20		(缶)クリームコーン		35		もやし		35		しょうゆ		3				
	洗いごぼう		7		(缶)ホールコーン		5		人参		5		上白糖		1.7		もやし		30
	つきこんにやく		7		玉葱		30		炒り白ごま		1.5		清酒		1		小松菜		20
	人参		10		パセリ		0.5		しょうゆ		2		みりん		1		白菜		20
	もやし		10		バター		1		食酢		1.5		でんぶん		0.5		味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1
中ねぎ		5	調理用牛乳 1L		30	上白糖		1	だし汁		10	しょうゆ		1.5					
麦みそ		9	(袋)がらスープ 1kg		4	サラダ油		0.5				ポン酢		1					
煮干し だし用		4	チキンコンソメ		0.3	ごま油		0.5	油揚げ		7								
水		110	食塩		0.3				(生)かぼちゃ(2×2cm)		30	小煮干し		6					
			こしょう		0.03	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小	10	玉葱		25	炒り白ごま		1.5					
りんご		25	コーンスターチ		1.5	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中	15	中ねぎ		5	みりん		0.9					
紙ナフキン		1	湯		70				中みそ		5.5	上白糖		0.7					
									甘みそ		5	しょうゆ		0.35					
									煮干し だし用		4	水		0.7					
									水		120								
												(個)国産だいだいのババロア		28					

22日(月)

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)	精白米(自校)	64
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	焼き豚(1cm角切り)	17
	たけのこ水煮(ホール)	8
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	中ねぎ	4
	干しいたけ(スライス)	0.5
	ごま油	1
	清酒	4
	しょうゆ	4
	上白糖	0.8
	食塩	0.4
	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 うずらたまご とロメイン レタスの スープ ミックス ナッツ (小中のみ)	ビーフン	5
	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	20
	ロメインレタス	20
	人参	5
	えのきたけ	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	0.4
	こしょう	0.03
	ごま油	0.5
	湯	120
	(個)ミックスナッツ	15

23日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッ ペ パ ン 牛 乳 ポ ト フ 大 豆 の サ ラ ダ	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6
	粗挽きウインナー(2cm)	10
	玉葱	45
	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

24日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛 乳 焼 き ど う ふ の み そ そ ぼ ろ 煮 ご ま あ え	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	15
	焼き豆腐	80
	玉葱	30
	人参	10
	チンゲンサイ	10
	中ねぎ	3
	干しいたけ(スライス)	1
	生姜	0.5
	にんにく	0.1
	ごま油	1
	赤みそ	6.5
	三温糖	3
	清酒	2
	しょうゆ	2
	一味	0.02
	でんぶん	1
	水	20
	キャベツ	30
	ほうれん草	15
	もやし	20
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2
	ポン酢	1