

1日(木)				2日(金)				7日(水)				8日(木)				9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
ピラフ (麦入り)牛乳 ウインナーと野菜のスープ煮 ツナサラダ	精白米(自校)		60	二色 どんぶり (麦入り) 牛乳 とうふのみそ汁 あま夏みかん (小中のみ)	精白米(委託)		60	きな こつ茶 あげパン 牛乳 肉だんごのスープ ひじきとチーズのサラダ	コッペパン		50	えん どうごはん 牛乳 ぶた肉とごぼうの煮もの 香りあえ	精白米(自校)		68	ハヤシ ライス ⁷² (麦ごはん) 牛乳 グリーン サラダ	精白米(委託)		60
	米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70		コッペパン		50		精白米(自校)		75		精白米(委託)		70
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		なたね油		4		むきえんどう 冷凍		10		米粒麦 委託		6
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		10		米粒麦 委託		7		三温糖		5.5		清酒		1.5		米粒麦 委託		7
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		5						青大豆きな粉		4		食塩		0.8				
	白ぶどう酒		1		牛乳		206		煎茶(粉末)50g		0.4		出し昆布		1		牛乳		206
	皮むき玉葱		13						紙ナフキン		1								
	人参		4		鶏肉 ひき肉		20						牛乳		206		牛肉(3×3cmスライス)		20
	エリンギ(1×3×0.3cm)		4		豚肉赤身ミンチ		20		牛乳		206						皮むき玉葱		45
	(冷)むき枝豆 1kg		4		清酒		1.5		(冷)肉だんご		30		豚肉並(3×3cmスライス)		30		皮むきじゃがいも(2cm)		45
	サラダ油		1		皮むき玉葱		20		皮むき玉葱		35		てんぷら		10		人参		10
	チキンコンソメ		0.5		人参		5		チンゲンサイ		12		板こんにやく		35		エリンギ(1×3×0.3cm)		6
	食塩		0.5		生姜		0.6		たけのこ水煮(短冊切り)		10		ごぼう(斜め・5mm厚さ)		25		(冷)グリーンピース		6
	こしょう		0.06		サラダ油		1		人参		10		人参		15		にんにく		0.3
					しょうゆ		2.5		干しいたけ(スライス)		0.8		(冷)さやいんげん 500g		7		サラダ油		1
	牛乳		206		三温糖		1		春雨(太め5cm)		3		サラダ油		1		小麦粉		5
					でんぷん		0.4		生姜		0.5		しょうゆ		3		バター		3
	粗挽きウインナー(1cm)		20		食塩		0.1		サラダ油		0.5		中双糖		1.5		サラダ油		2
	(冷)白いんげん豆 1kg		15		小松菜		20		(袋)がらスープ 1kg		4		みりん		2		(袋)トマトピューレ 1kg		15
	皮むき玉葱		40		キャベツ		20		しょうゆ		2		清酒		1.5		(袋)トマト水煮 1kg		10
	キャベツ		25		もやし		20		清酒		1		でんぷん		0.5		(袋)がらスープ 1kg		3
	人参		15		炒り白ごま		1		チキンコンソメ		0.5		湯		8		赤ぶどう酒		2
	セロリ		2		しょうゆ		1.6		食塩		0.2						ウスターソース		2
	パセリ		0.5						こしょう		0.03		ボンレスハム(短冊)卵抜き		10		食塩		0.7
	サラダ油		1		(冷)豆腐(カット)1kg		20		湯		120		大根		30		こしょう		0.07
	(袋)がらスープ 1kg		4		油揚げ		5		(レト)まぐろ油漬		10		小松菜		15		チキンコンソメ		0.5
	チキンコンソメ		0.4		皮むき玉葱		20		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		人参		5		上白糖		0.5
	食塩		0.5		人参		7		キャベツ		30		上白糖		2		からし粉		0.15
	こしょう		0.03		中ねぎ		5		きゅうり		10		すだち酢		1.5		ローリエ		0.1
	ローリエ		0.1		中みそ		5.5		人参		5		食酢		1.5		ピザ用チーズ		1.5
	湯		80		甘みそ		5		(乾)ひじき		1.2		しょうゆ		0.3		湯		80
	(レト)まぐろ油漬		15		煮干し だし用		4		食酢		2.8		食塩		0.1				
	きゅうり		20		水		110		しょうゆ		1.5						アスパラガス		20
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg		15		甘夏みかん		40		サラダ油		1						きゅうり		25
	(缶)ホールコーン		10		紙ナフキン		1		上白糖		0.8						(缶)ホールコーン		5
	食酢		2.5						こしょう		0.02						食酢		2.2
	サラダ油		1														上白糖		1.1
	上白糖		1														サラダ油		1
	食塩		0.3														食塩		0.3
	こしょう		0.03														こしょう		0.04

12日(月)				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16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	
山菜ごはん 牛乳 ごまあえ とん汁 ヨーグルト (小中のみ)	精白米(自校)		65	コッペパン 牛乳 はものエスカベッシュ ゆでブロッコリー ミネストローネ	コッペパン		50	チキンライス (麦入り)牛乳 ごぼうサラダ マカロニスープ 野菜マフィン (小中のみ)	精白米(自校)		60	みそラーメン 牛乳 さつまいものほちみつあえ ミニトマト (小中のみ)	(袋)中華めん	幼-小3	150	麦ごはん 牛乳 とうふのオイスターソース煮 中華あえ かえりアーモンド (小中のみ)	精白米(委託)		60	
	鉄強化米		0.5		コッペパン		50		米粒麦 自校		5		(袋)中華めん	小4-6	200		精白米(委託)		70	
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12						鉄強化米		0.5		(袋)中華めん	中	250		米粒麦 委託		6	
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		牛乳		206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12		豚肉並(3×3cmスライス)		25		米粒麦 委託		7	
	清酒		1						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		清酒		1					
	油揚げ		5		冷)はも澱粉付き		45		白ぶどう酒		1		しょうゆ		0.8		牛乳		206	
	(レト)山菜ミックス		10		なたね油		5		皮むき玉葱		10		キャベツ		30					
	人参		5		皮むき玉葱		10		エリンギ(1×2×0.3cm)		5		もやし		15		豚肉並(3×3cmスライス)		25	
	サラダ油		1		人参		5		(冷)むき枝豆 1kg		5		人参		10		清酒		1	
	しょうゆ		3		赤パプリカ		4		サラダ油		1		たけのこ水煮(短冊切り)		10		(冷)豆腐(カット)1kg		85	
	上白糖		1		サラダ油		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		13		中ねぎ		5		皮むき玉葱		30	
	食塩		0.5		食酢		3.5		ウスターソース		0.9		にんにく		0.7		チンゲンサイ		10	
					上白糖		3		チキンコンソメ		0.5		ごま油		1		人参		7	
	牛乳		206		(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		食塩		0.3		(袋)がらスープ 1kg		4		生姜		1.5	
					しょうゆ		0.7		こしょう		0.05		赤みそ		6.5		干しいたけ(スライス)		0.6	
	キャベツ		30		食塩		0.3		牛乳		206		清酒		1.5		サラダ油		0.5	
	小松菜		20		こしょう		0.02						上白糖		1.5		ごま油		0.5	
	人参		5		水		10						チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		3	
	炒り白ごま		1						ごぼう(ささがき)		25		食塩		0.2		中双糖		1.5	
	しょうゆ		2.5		(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30		きゅうり		15		こしょう		0.03		オイスターソース		1	
	食酢		1.5		ゆで塩		0.5		人参		10		豆板醤		0.1		チキンコンソメ		0.5	
	上白糖		0.35						(缶)ホールコーン		5		でんぷん		0.8		でんぷん		0.7	
					ベーコン(短冊)		5		(個)焼煎ごまドレッシング		8		湯		125		湯		20	
	豚肉赤身(2×2cmスライス)		10		(冷)白いんげん豆 1kg		18						牛乳		206					
	清酒		1		皮むき玉葱		30		ベーコン(短冊)		5						もやし		35	
	さつまいも(2cm角)		40		キャベツ		20		皮むき玉葱		30		さつまいも(2cm角)		50		きゅうり		20	
	洗いごぼう		7		人参		10		人参		8		なたね油		4		人参		5	
	つきこんにやく		7		セロリ		2		マカロニ(シエル)		7		はちみつ		3		きくらげ(せん切り)		0.2	
	人参		8		サラダ油		0.5		パセリ		0.5		三温糖		1		(個)棒々鶏ドレッシング		10	
	もやし		5		(袋)トマト水煮 1kg		15		ローリエ		0.1		食酢		0.6					
中ねぎ		5	(袋)がらスープ 1kg		4	サラダ油		0.5	しょうゆ		0.5	小煮干し		5						
麦みそ		9	赤ぶどう酒		1	(袋)がらスープ 1kg		4	水		1	アーモンド(四つ割)		4						
煮干し だし用		4	食塩		0.5	チキンコンソメ		0.3				上白糖		1						
水		110	こしょう		0.03	食塩		0.3	ミニマト		30	しょうゆ		0.3						
(個)ヨーグルト 鉄分強化		70	チキンコンソメ		0.5	こしょう		0.03				みりん		1						
			湯		100	湯		120				水		1						
						(個)野菜マフィン		25												

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23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			
米粉パン 牛乳 金時豆のカレー煮 野菜とまぐろのソテー	米粉パン		50	中華風 たきこみごはん 牛乳 スナッ プえんどう の サラダ うずら たまご 入り中華 スープ チーズ(中のみ)	精白米(自校)		55	麦ごはん 牛乳 魚のこまみそ ソース かけ 切りぼし大根の あえもの わかたけ汁	精白米(委託)		60	小型 コッペパン 牛乳 スパゲティ イタリアン サラダ	コッペパン		30	ごはん 牛乳 こうや どうふの たまごと じ こまドレ ッシング あえ	精白米(自校)		68			
	米粉パン		50		もち米		10		精白米(委託)		70		コッペパン		30		精白米(自校)		75			
					鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5			
	牛乳		206		焼き豚(1cm角切り)		20		米粒麦 委託		7		牛乳		206					牛乳		206
					たけのこ水煮(カット)ごはん用		8															
					人参		4															
					(冷)むき枝豆 1kg		4															
					中ねぎ		4															
					サラダ油		1															
					ごま油		1															
					しょうゆ		3															
					清酒		4															
					上白糖		0.8															
					食塩		0.3															
					牛乳		206															
					キャベツ		30															
					スナッぷえんどう		15															
					きゅうり		10															
					(缶)ホールコーン		5															
					(個)焙煎ごまドレッシング		8															
					ボンレスハム(短冊)卵抜き		7															
					(レト)うずら卵1kg		25															
					皮むき玉葱		30															
					チンゲンサイ		7															
			ビーフン		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		0.1																	
			湯		110																	

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30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 あじのなんばんづけ そら豆の塩ゆで 新たまねぎのみそ汁	精白米(委託)		60	カレーピラフ(麦入り) 牛乳 海そうサラダ チャウダー ミックスナッツ(中のみ)	精白米(自校)		60	親子どんぶり(麦ごはん) 牛乳 かんぴょうのあえもの お茶ビーンズ	精白米(委託)		60	セルフスラッピースョー 牛乳 野菜のスープ煮 チーズ(小中のみ)	コッペパン		50	キムチごはん(麦入り) 牛乳 もやしのナムル トック入りわかめスープ 豆乳プリン(小中のみ)	精白米(自校)		60
	精白米(委託)		70		米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70		コッペパン		50		米粒麦 自校		5
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		米粒麦 委託		7		牛乳		206		豚肉並(2×2cmスライス)		15
					(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6										生姜		0.8
	牛乳		206		白ぶどう酒		1		牛乳		206		豚肉並ミンチ		20		清酒		0.8
					皮むき玉葱		15						牛肉ミンチ		10		白菜キムチ 1kg		15
	(冷)アジ 一口カット打ち粉付き		40		人参		5		(鶏)肉 胸・皮なし(2×2cm)		15		(レト)ひきわり大豆 1kg		15		人参		4
	なたね油		4		(冷)むき枝豆 1kg		4		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10		皮むき玉葱		20		(冷)むき枝豆 1kg		5
	細ねぎ		2		サラダ油		1		清酒		1		人参		10		ごま油		2
	食酢		3		カレー粉		0.7		鶏卵		30		ピーマン		4		清酒		2
	しょうゆ		2.2		ウスターソース		0.7		皮むき玉葱		50		にんにく		0.3		上白糖		1.2
	上白糖		2.2		食塩		0.6		人参		15		(袋)トマト水煮 1kg		5		しょうゆ		1.2
	みりん		0.8		チキンコンソメ		0.4		中ねぎ		5		(袋)トマトケチャップ 1kg		8		食塩		0.1
	一味		0.01		こしょう		0.03		干しいたけ(スライス)		0.8		ウスターソース		2		チキンコンソメ		0.5
	水		1.1						しょうゆ		4		赤ぶどう酒		0.5		炒り白ごま		1
					牛乳		206		みりん		3		食塩		0.2				
	(冷)そら豆		20						上白糖		2		小麦粉		1		牛乳		206
	食塩		0.7		キャベツ		25		食塩		0.5		サラダ油		0.5				
					きゅうり		15		でんぶん		0.5						もやし		35
	油揚げ		5		(缶)ホールコーン		5		削り節 だし用		2		ベーコン(短冊)		10		きゅうり		10
	皮むき玉葱		30		(乾)海藻ミックス		1		湯		60		皮むき玉葱		40		小松菜		10
	キャベツ		20		(個)青じそドレッシング		8		(乾)かんぴょう(2cm)		5		皮むきじゃがいも(2cm)		30		人参		5
	えのきたけ		7						きゅうり		15		キャベツ		25		(個)韓国ナムルドレッシング		10
	人参		5		ベーコン(短冊)		10		人参		5		人参		15				
	中ねぎ		3		白いんげん豆ペーストレトルト		15		(乾)刻み昆布		0.5		セロリ		2		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5
	中みそ		5.5		皮むきじゃがいも(2cm)		40		(個)棒々鶏ドレッシング		10		パセリ		0.7		トック 国産米使用		20
	甘みそ		5		皮むき玉葱		30						サラダ油		1		皮むき玉葱		20
	煮干し だし用		4		人参		10		(冷)大豆水煮		20		(袋)がらスープ 1kg		4		中ねぎ		3
	水		110		パセリ		0.5		でんぶん		1		食塩		0.4		干しわかめ(カット)		0.8
					サラダ油		0.5		なたね油		2		こしょう		0.03		サラダ油		0.5
					バター		0.5		青大豆きな粉		2		チキンコンソメ		0.3		(袋)がらスープ 1kg		4
					(袋)がらスープ 1kg		4		煎茶(粉末)50g		0.1		ローリエ		0.1		しょうゆ		0.7
					白ぶどう酒		1		三温糖		2		湯		65		食塩		0.4
					チキンコンソメ		0.6										こしょう		0.03
					食塩		0.4						(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		小 5		チキンコンソメ		0.3
					こしょう		0.05						(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		中 10		ごま油		0.3
					コーンスターチ		1										湯		140
					調理用牛乳 1L		30										(個)豆乳プリン		40
					湯		65												
					(個)ミックスナッツ		15												