

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
ぶたにらスタミナどんぶり 牛乳 ビーフンスープ	精白米(委託・白)		70	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 (小中のみ)	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 (小中のみ)	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
	精白米(委託・白)		80		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
					鉄強化米		0.5						粉黒糖		7.5				
	牛乳		206		焼き豚(1cm角切り)		20		(個)おかかりかけ(28品目フリー)		2		粉黒糖		7.5		牛乳		206
					たけのこ水煮(ホール)		5												
	豚肉並ミンチ		40		人参		5		牛乳		206		牛乳		206		豚肉並ミンチ		15
	清酒		1		中ねぎ		5										清酒		2
	(レト)ひきわり大豆 1kg		15		(冷)むき枝豆 1kg		5		豆腐		85		冷)はも澱粉付き		40		(冷)厚揚げ(カット) 1kg		40
	玉葱		40		ごま油		1		豚肉並(3×3cmスライス)		25		なたね油		5		玉葱		25
	たけのこ水煮(ホール)		10		清酒		4		清酒		1		玉葱		10		なす		25
	にら		7		しょうゆ		3.5		玉葱		30		人参		5		サラダ油		2
	エリンギ		5		上白糖		0.8		中ねぎ		5		赤パブリカ		4		チンゲンサイ		10
	にんにく		0.5		食塩		0.3		人参		10		サラダ油		0.5		人参		10
	生姜		0.3						生姜		1.5		食酢		3		たけのこ水煮(ホール)		8
	ごま油		0.7		牛乳		206		干しいたけ(スライス)		0.8		上白糖		3		生姜		0.6
	しょうゆ		2						サラダ油		0.5		(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		にんにく		0.2
	オイスターソース		1.4		キャベツ		25		ごま油		0.5		しょうゆ		0.7		ごま油		1
	三温糖		1		小松菜		20		しょうゆ		3		食塩		0.3		赤みそ		3
	チキンコンソメ		0.5		人参		7		中双糖		1		こしょう		0.02		中双糖		2
	豆板醤		0.1		(缶)ホールコーン		5		オイスターソース		1		水		10		しょうゆ		1.5
	でんぷん		0.5		(乾)ひじき		1.3		チキンコンソメ		0.5						チキンコンソメ		0.6
	湯		7		(個)棒々鶏ドレッシング		10		でんぷん		0.7		(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30		豆板醤		0.03
	(個)刻みのり 0.3g		0.3						湯		20		ゆで塩		0.5		でんぷん		1
					(レト)バインアップル 1kg		20										水		20
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7		(レト)黄桃 1kg		15		キャベツ		20		ベーコン(短冊)		5				
	玉葱		30		(冷)ミックスベリーダイス		15		アスパラガス		20		(冷)白いんげん豆 1kg		18		型抜きかまぼこ(小菊)		8
	人参		7		(冷)カクテルゼリー		20		きゅうり		15		玉葱		30		玉葱		30
	中ねぎ		5		(冷)カラフルボール		30		人参		5		キャベツ		20		中ねぎ		5
	ビーフン		5		白ぶどう酒		1.5		(個)青じそドレッシング		8		人参		10		えのきたけ		8
	干しいたけ(スライス)		0.5		上白糖		0.6						セロリ		2		清酒		1
	(袋)がらスープ 1kg		4		水		15		梨		30		サラダ油		0.5		しょうゆ		0.5
	しょうゆ		0.5						紙ナフキン		1		(袋)トマト水煮 1kg		15		食塩		0.4
	サラダ油		0.5										(袋)がらスープ 1kg		4		削り節 だし用		4
	チキンコンソメ		0.3										赤ぶどう酒		1		出し昆布		1
	ごま油		0.3										食塩		0.4		水		130
	食塩		0.4										こしょう		0.03				
	こしょう		0.03										チキンコンソメ		0.5				
	湯		120										ローリエ		0.1				
													湯		90				
													シャインマスカット(高校生ごきまん品等利用祝大事業)		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			
焼き肉ピラフ(麦入り) 牛乳 切りほし大根のサラダ ワンタンスープ チーズ(小中のみ)	精白米(自校)		60	ごはん 牛乳 ぶたキムチ ナムル 冷とうみかん(小中のみ)	精白米(委託・白)		70	コッペパン 牛乳 肉だんごととうがんのスープ煮 大豆のサラダ ぶどうゼリー(中のみ)	コッペパン		50	ごはん 牛乳 あじの香味ソースかけ しそこんぶあえ とん汁	精白米(委託・白)		70	ドライカレー(ナン) 牛乳 カラフルポテト うずらたまごのスープ	(個)ナン		幼-小2	50		
	米粒麦 自校		5		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		
	鉄強化米		0.5												(個)ナン			中	100			
	牛肉(2×2cmスライス)		20		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206			
	生姜		0.6																			
	にんにく		0.8		豚肉並(3×3cmスライス)		30		(冷)肉だんご		30		冷)アジ ーロカット打ち粉付き		40							
	玉葱		10		生姜		1		玉葱		35		なたね油		5		豚肉並ミンチ		20			
	人参		5		清酒		1		ミニ冬瓜		20		中ねぎ		4		牛肉ミンチ		15			
	(冷)むき枝豆 1kg		5		しょうゆ		0.4		たけのこ水煮(ホール)		15		生姜		0.7		(レト)ひきわり大豆 1kg		20			
	ごま油		1		玉葱		30		人参		7		しょうゆ		2.4		玉葱		30			
	しょうゆ		2		キャベツ		30		中ねぎ		5		三温糖		2		人参		7			
	上白糖		1.3		白菜キムチ 1kg		15		生姜		0.5		ごま油		0.5		ピーマン		4			
	清酒		1		人参		8		サラダ油		0.5		水		3		レーズン		1			
	チキンコンソメ		0.5		中ねぎ		8		(袋)がらスープ 1kg		4		もやし		20		にんにく		0.6			
	食塩		0.4		にんにく		0.5		しょうゆ		1.2		キャベツ		20		生姜		0.5			
	豆板醤		0.1		ごま油		1		食塩		0.3		小松菜		20		サラダ油		0.5			
					しょうゆ		2		こしょう		0.03		塩ふき昆布		1.4		小麦粉		1			
	牛乳		206		上白糖		0.8		チキンコンソメ		0.4		しょうゆ		0.2		(袋)トマトケチャップ 1kg		9			
									湯		100		赤じそ粉		0.5		ウスターソース		3.5			
	きゅうり		10		もやし		35		(冷)大豆水煮		10		しょうゆ		0.2		カレー粉		1.2			
	人参		7		小松菜		30		キャベツ		25		豚肉赤身(2×2cmスライス)		15		赤ぶどう酒		1			
	(缶)ホールコーン		7		人参		5		きゅうり		15		清酒		1		チキンコンソメ		0.5			
	切干し大根		5		(個)韓国ナムルドレッシング		10		人参		7		もやし		20		食塩		0.3			
	(乾)刻み昆布		0.5		(個)冷凍みかん		80		(個)焙煎ごまだレッシング		8		洗いごぼう		10		こしょう		0.03			
	(個)棒々鶏ドレッシング		10										つきこんにゃく		10							
													人参		10		じゃがいも		60			
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5										中ねぎ		5		人参		10			
	(乾)たんめん		10										麦みそ		9		(缶)ホールコーン		10			
	玉葱		30										煮干し だし用		4		(冷)むき枝豆 1kg		5			
	チンゲンサイ		10										水		110		ゆで塩		1.2			
干しいたけ(スライス)		0.5																				
サラダ油		0.5																				
(袋)がらスープ 1kg		4																				
しょうゆ		1																				
食塩		0.35																				
チキンコンソメ		0.3																				
こしょう		0.05																				
湯		130																				
(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		小 5																				
(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		中 10																				

19日(金)

[illegible]

22日(月)

[illegible]

24日(水)

[illegible]

25日(木)

[illegible]

26日(金)

[illegible]

[illegible]