品名 パン(丸型) パン(丸型) パン(丸型)	ー人当り 正味分量 50	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
ペン(丸型)	50			正味分量			正味分量			正味分量
ペン(丸型)	00	わ	精白米(自校)	66	麦	精白米(委託)	60	+	精白米(自校)	6
3cm Z 5 ( Z )	60	か	精白米(自校)	73	Ĵ	精白米(委託)	70	4	発芽玄米	1
3cm Z ライズ)		め	米粒麦 自校	6	は	米粒麦 委託	6	チご	鉄強化米	0.
3cm 3 = 4 3 )	206	ごは	米粒麦 自校	7	6	米粒麦 委託	7	は	豚肉並(2×2cmスライス)	1
· Scm スライス)		6	鉄強化米	0.5	4			6	清酒	:
しい ハノーハ	45	$\overline{}$	炊き込みわかめ 200g	2	乳	牛乳	206	$\widehat{}$	生姜	0.
	30	麦						発	白菜キムチ(ごはん用)1kg	1:
	10	入り	牛乳	206	は	(冷)はまち	幼 40	芽玄	人参	4
<u>.</u>	7	٥			まち	(冷)はまち	小 50	× 米	(冷)むき枝豆 1kg	
,	7		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	o o	(冷)はまち	中 60	入	ごま油	- :
<b>±</b>	1	4	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	照	清酒	2	IJ	上白糖	1.2
5酒	1	乳	(冷)里いも	20	IJ	食塩	0.15	$\smile$	しょうゆ	1.2
-ソース	1		洗いごぼう	20	焼	でんぷん	7	l.,	チキンコンソメ	0.9
	0.7	秋 野	れんこん(いちょう8mm)	15	き風	なたね油	4	牛乳	食塩	0.
	0.7	菜	人参	15	風	しょうゆ	2.6	孔		_
	0.7	の	しめじ	10	<b>/</b>  \	三温糖	1.5	韓	牛乳	206
分 · · · · · ·	0.4	煮	(冷)さやいんげん 500g	5	松 菜 <sup>78</sup>	みりん	1.2	玉		
コンソメ	0.3	ŧ	ごま油	0.5		でんぷん	0.3	風	もやし	30
	0.2	の	しょうゆ	3.6	の	湯	9	い	ほうれん草	25
	0.03	す	中双糖	2.5	ゆ ず	.1. 40 ***	0.5	そ 香	人参	
		ま	みりん	1	香	小松菜	25	首あ	炒り白ごま	
リー 国産 1kg	15	ũ	清酒	1	あ	キャベツ 人参	25 7	え	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	
Jフラワー 	0.3	汁	でんぷん だし汁	0.4	え	しょうゆ			しょうゆ ごま油	0.7
	0.3	_	/SUIT	20		ゆず酢	2.3 1.7	۲	こま油	0.
/(短冊)	7	み	刊サナルナ(プラ/ケ茶)	7	き	上白糖	1.1	ツ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	
ームコーン	35	かん	型抜きかまぼこ(紅葉) 豆腐	20	のこ	上口楣	1.1	ク 入	トック国産米使用	20
	30	~	玉葱	20	の	豆腐	25	IJ	玉葱	20
ールコーン	10	小	人参	7	24	油揚げ	5	わ	中ねぎ	3
703 0	5	中	中ねぎ	5	そ	しめじ	10	か	干しわかめ(カット)	0.8
	0.5	のみ	食塩	0.5	汁	えのきたけ	10	め	サラダ油	0.0
<b>±</b>	0.5	0+	しょうゆ	0.5		中ねぎ	5	スー	(袋)がらスープ 1kg	4
スープ 1kg	4		削り節 だし用	4		中みそ	5.5	゚゚゚゚	しょうゆ	0.8
	0.4		出し昆布	0.5		甘みそ	5		チキンコンソメ	0.4
	0.03		湯	120		煮干し だし用	4	≅.	食塩	0.9
コンソメ	0.4					水	120	ツ	こしょう	0.03
<b>ベターチ</b>	0.4		みかん	80				ク	ごま油	0.2
牛乳 1L	20								湯	130
	75							ッ		
								ツ	(個)ミックスナッツ	15
				+	1			中		+
<del></del>					1			の 21		
_		, 1L 20	, 1L 20	. 1L 20	. 1L 20	_ 1L	. 1L 20	_ 1L	-手 0.4	-チ     0.4       1 L     20       75

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 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	会品名 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	米粉パン	50	麦ご	精白米(委託)	60	ち	(袋)中華めん	幼-小3 150	黒	精白米(自校)	63	<b>小</b> \	コッペパン	30
粉	米粉パン	60	ご	精白米(委託)	70	ゃ	(袋)中華めん	/J\4-6 200	米 ご	精白米(自校)	70	型	コッペパン	40
パ			は	米粒麦 委託	6	<i>ا</i> لم	(袋)中華めん	中 250	ご	黒米	2			
ン	牛乳	206	h	米粒麦 委託	7	ぽ	豚肉並(3×3cmスライス)	25	は	もち米	9	ッペ	牛乳	206
4			4			んめ	しょうゆ	1	ん	もち米	10	パ		
<del>工</del> 乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	牛乳	牛乳	206	ري ل	清酒	0.5	ŧ	食塩	0.65	ン	ペンネ	25
30	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	7.0				(レト)うずら卵1kg	20	5				ベーコン(短冊)	5
	白ぶどう酒	1	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
メ	ベーコン(短冊)	5	つ	清酒	2	乳	キャベツ	25	入			乳	(冷)むきえび	8
イ	じゃがいも	45	あ	生姜	0.6	١١.	もやし	15	IJ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		(冷)短冊いか(1×2cm)	8
ン	玉葱	40	げ	にんにく	0.2	太	人参	10	$\smile$	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12	シー	白ぶどう酒	3
レタ	ロメインレタス	15	とチ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	学い	たけのこ水煮(ホール)	7	д.	清酒	1	   	玉葱	45
グス	人参	10	ァン	玉葱	40	ŧ.	中ねぎ	5	牛乳	板こんにゃく	35	lί	人参	15
ົດ	エリンギ	5	ゲ	チンゲンサイ	20	δ	生姜	1	46	洗いごぼう	30	ļ,	しめじ	8
シ	サラダ油	1	シ	人参	10	ıφ	サラダ油	1	ち	人参	15	ク	サラダ油	0.7
チ	小麦粉	4	Ħ	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	ij	小麦粉	3
ュ	バター	2	1	干ししいたけ(スライス)	0.5	ブ	しょうゆ	3.5	ぜ	(冷)さやいんげん 500g	10		サラダ油	2
	サラダ油	1	の	ごま油	0.8		チキンコンソメ	0.5	$\kappa$	ごま油	1.5	ム	バター	1
	(袋)がらスープ 1kg	4	み	赤みそ	3	ツ	食塩	0.5	煮	しょうゆ	4	~	チキンコンソメ	0.8
<del>+</del> =	チキンコンソメ	0.6	そい	しょうゆ	2.2	П=	こしょう	0.03	す	中双糖	3	ンネ	食塩	0.5
根 菜	ローリエ	0.1	た	中双糖	2	17	ごま油	0.3	りしい	でんぷん	0.7	1	こしょう	0.03
<del>メ</del> サ	食塩	0.5	め	チキンコンソメ	0.6	'	豆板醬	0.1	٤	だし汁	6	海	ピザ用チーズ	2.5
é	こしょう	0.03	000	豆板醤	0.03		でんぷん	1	ん	72071	<del>                                     </del>	そ	調理用牛乳 1L	25
ダ	調理用牛乳 1L	30	か	でんぷん	1		湯	120	汁	(冷)すいとん	25	うサ	湯	105
	ピザ用チーズ	3	み	湯	20		7203	120		油揚げ	5		1903	100
$\neg$	湯	60	か	120			牛乳	206		玉葱	20	ラダ	キャベツ	30
_	1203	- 00	み	するめ(カット)国産	2		1 76	200		人参	10	ダ	きゅうり	20
ア ビ	洗いごぼう	22	あえ	小松菜	15		さつまいも(2~3cm乱切り)	50		中ねぎ	5	24	(缶)ホールコーン	5
ī	きゅうり	15	1~	きゅうり	10		なたね油	4		中みそ	5.5	かか	(乾)海藻ミックス	1
Ċ	れんこん(いちょう3mm)	8	小	人参	5		三温糖	4		甘みそ	5.5	ん ん	しょうゆ	2.5
ズ	人参	5	魚	切干し大根	4		サラダ油	1		煮干し だし用	3	<u></u>	食酢	2.5
	(缶)ホールコーン	5	の	(缶)ホールコーン	3		食酢	0.8		湯	110	小	上白糖	1.2
	焙煎ごまドレッシング	9	あ	しょうゆ	3		水	1.2		1203	110	中	ごま油	0.5
	石飛こよドレックング	3	ま	三温糖	1.7		炒り黒ごま	0.5				の	サラダ油	0.5
	(冷)大豆水煮	20	酢	食酢	1.7		がり無こよ	0.5				H	ソファ油	0.5
	でんぷん	20	煮	ごま油	0.3			30				$\overline{}$	みかん	80
	なたね油	2	小	こま油	0.3		(冷)ブロッコリー 国産 1kg ゆで塩	0.5					かがん	- 80
		3	中	上乾ちりめん			ゆで温	0.5						
	三温糖		の		4									+
	ピュアココア	0.8	み	三温糖	1.2		1	+			+			+
		+	$\smile$	食酢	1		-				_			+
		+		ポン酢	1									+
		+		炒り白ごま	0.7						_			+
		_												+

正統分量	17日(	月)		18日	(火)		19日	(水)		20日	(木)		21日	(金)	
正成分響	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	8 食品名	一人当り
<ul> <li>素 情報末後登記 200</li> <li>は 米板麦 至近 7</li> <li>中 中央 200</li> <li>カ 大型 200</li> <li>カ</li></ul>															正味分量
は	麦	精白米(委託)		Ű	精白米(白校)		き	精白米(委託)		$\neg$	コッペパン(丸型)		チ	精白米(白校)	64
##	ご			は					_	1 -			+		- 6
#			_	ん			J.				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		ン		0.5
# 中央	h		7	4					7	/ \	牛乳	206			12
# 中	4				牛乳	206				1					
無		牛乳	206	46			-	牛乳	206	4	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	21	^		1
### 1.55   1   2   2   2   2   2   2   2   2   2	70			ォ	オリーブ豚 並3×3カット スライス	42		, , ,					麦		
透透   15	魚	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	55			1.5		豚肉並(2×2cmスライス)	25			1	入		
6 食塩         0.1         (元人がん)         5 人参         10         (大参)         (大参)         10         (大参)         (大参) <t< td=""><td>の</td><td></td><td>1.5</td><td>1</td><td></td><td></td><td><math>\overline{}</math></td><td>じゃがいも</td><td>40</td><td></td><td>でんぷん</td><td>5</td><td>IJ</td><td>エリンギ</td><td>- 1</td></t<>	の		1.5	1			$\overline{}$	じゃがいも	40		でんぷん	5	IJ	エリンギ	- 1
			0.1			30	麦	玉葱	40			20	$\smile$	(冷)むき枝豆 1kg	
### 2	の		6	豚			ij		10			5	4		1
2. ② 大のきたけ		なたね油	4	HT		2			9	ے		1		(袋)トマトケチャップ 1kg	13
かしかし 66			6	並		3	<i>ک</i>		8	バ		0.8	孔		0.6
世			6			1			8	lî`		0.8	マ		0.6
中	け					1	v			の		3			0.3
### 15   5   5   5   5   5   5   5   5   5				ょ		0.5	じ				1.17.104	2.5			0.04
# ありん 0.5   大根 3.0   大根 3.0	中								0.2	IJ			=		
3			0.9		油揚げ	5			1			0.05	サ	牛乳	206
3		でんぷん	0.45			30	<del>    </del>	小麦粉	5.5	け		4	フ		
大型	え		9				ブ		4				3	(レト)まぐろ油漬	10
# 他し 25   大 中の子で 155   で	う			a)		5			1.1	d d	大根	25	l		25
ほうれん草   18   18   18   18   18   18   18   1		もやし	25	大				(袋)がらスープ 1kg		1 -					7
た ま	6								2		人参				7
### 120	た		7				ダ		1.7						3.2
### 1.5	ま		1			4	١.		1			1	スー		1.9
### 1.5	Ĩ.		2				_		1	ダ		1	l <u> </u>		1.4
上白糖	とエ		1.5	7					1	L		0.2			0.2
プン	5		1	<b>糸</b> 内	(個)納豆 チルド	30			1	١٦		0.02	_		0.02
プリートン	ゲ	ごま油	1						0.5	را			ΙĪ		
サイイの	ン						小		0.5	シ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	グ	ベーコン(短冊)	
では、	サ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7						0.04	ス		30	ル		25
五葱   25   7		(レト)うずら卵1kg	20					湯	70			7	۲	玉葱	20
子ンゲンサイ   10   春雨(太め5cm)   3   生姜   0.5   サラダ油   0.5   サラダ油   0.5   性ようゆ   0.5   性はうゆ   0.5   性はうゆ   0.5   性はうか   0.5   性はらか   0.5		玉葱					H			フ		5	<u></u>	(冷)白いんげん豆 1kg	15
本義	lî	チンゲンサイ	10	<i>ot</i>				ダイスチーズ(4mm角)生食用	5		ビーフン	5	•	人参	
生姜     0.5       サラダ油     0.5       (袋) がらスープ 1kg     4       しょうゆ     0.5       食塩     0.4       こしょう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小木中のみ     小煮干し       はぬきやうくっこ(約300人側)     30       サラダ油     0.5       (塩) がらスープ 1kg     4       しょうゆ     0.5       食塩     0.4       こしょう     0.00       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.1       湯     130       小煮干し     4       はぬきやうくっこ(約300人側)     30	プ	春雨(太め5cm)	3				<b>*</b>	キャベツ	30		干ししいたけ(スライス)	1		パセリ	0.0
(袋)がらスープ 1kg     4       しょうゆ     0.5       食塩     0.4       こしょう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小中のみ     小木煮干し     4       ションカラ 1kg     ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		生姜	0.5					きゅうり	10		サラダ油	0.5		ローリエ	0.1
(袋)がらスープ 1kg     4       しょうゆ     0.5       食塩     0.4       こしょう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小中のみ     小木煮干し     4       ションカラ 1kg     ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・							き		7		(袋)がらスープ 1kg		_		1
しょうゆ     0.5       食塩     0.4       こしょう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小中のみ     小中のみ       連動きキウイっに(約30元/個)     30       食塩     0.4       こしょう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.1       湯     130       「個)ヨーグルト 鉄分強化       (個)ヨーグルト 鉄分強化		(袋)がらスープ 1kg						(乾)ひじき	1.5			0.5		(袋)がらスープ 1kg	- 1
食塩     0.4       こしょう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小中のみ     小木香干し       さぬきキウイっこ(約30g/個)     30			0.5				T .	食酢	2		食塩	0.4			0.3
こしよう     0.03       チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小中ののかまたでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、この		食塩						サラダ油	2		こしょう	0.03		しょうゆ	0.3
チキンコンソメ     0.3       ごま油     0.5       湯     110       小中のみ     小煮干し       さぬきキウイっこ(約30g/個)     30		こしょう	0.03					しょうゆ	2		チキンコンソメ	0.3		食塩	0.3
B		チキンコンソメ	0.3						0.5		ごま油	0.1		こしょう	0.03
か煮干し   4   (個)ヨーグルト 鉄分強化   (個)ヨーグルト 鉄分強化   さぬきキウィっこ(約30g/個)   30   30   30   30   30   30   30   3		ごま油	0.5				小	こしょう	0.02		湯	130		湯	110
み (ang 2 7 / 1		湯	110				中								
み 								小煮干し	4					(個)ヨーグルト 鉄分強化	70
							み								
							$\overline{}$	さぬきキウイっこ(約30g/個)	30						
								紙ナフキン	1						

25日(火)			26日(	水)		27日(	木)		_28日(金)					
献立名		一人当り	献立名		一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名			一人当り		
		正味分量			正味分量			正味分量				正味分量		
麦	精白米(委託)	60	五	精白米(自校)	64	コ	コッペパン	50	麦	精白米(委託)		60		
麦ご	精白米(委託)	70	目	米粒麦 自校	6	ツ	コッペパン	60	ご	精白米(委託)	$\neg$	70		
は	米粒麦 委託	6	チ	鉄強化米	0.5	~			は	米粒麦 委託		(		
ん	米粒麦 委託	7	ヤ	焼き豚(1㎝角切り)	16	パ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	-	-		
4	71.122		1	玉葱	10	ン	1 75		牛	111122 210	$\neg$			
判	牛乳	206	/\ `/	人参	5	4	(冷)肉だんご(Fe·Ca強化)	35	半乳	牛乳	$\neg$	206		
70			_	(冷)むき枝豆 1kg	5	乳	ベーコン(短冊)	5	70					
さ	(冷)さばのみそ煮	幼・小 50	麦	中ねぎ	4	1.5	(冷)白いんげん豆 1kg	15	す	牛肉(3×3cmスライス)		2		
ば	(冷)さばのみそ煮	中 70	入	ごま油	1.5	肉	玉葱	40	き	焼き豆腐		4		
の	.,,,,		IJ	清酒	1	だ	じゃがいも	25	焼	白菜		4:		
み	キャベツ	30	$\sim$	しょうゆ	1	んご	(袋)トマト水煮 1kg	25	き	玉葱	$\neg$	3(		
そ	チンゲンサイ	25	4	チキンコンソメ	0.4	ت ک	エリンギ	10	煮	大根		2		
煮	たくあん(刻み)1kg袋	6	乳	食塩	0.3	野	人参	10	切	糸こんにゃく		2!		
野	しょうゆ	0.6	76	こしょう	0.03	菜	にんにく	1	l)	太ねぎ		10		
菜	食酢	0.3	は			の	サラダ油	1	ぼ	人参	$\neg$	10		
ځ	炒り白ごま	1	る	牛乳	206	۲	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	し	麩		4		
菜 と たく	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		<del></del>	1 70		マ	赤ぶどう酒	1	大	サラダ油	$\neg$			
<	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9	め	もやし	25	<b> </b>	上白糖	0.8	根	しょうゆ	$\neg$	8		
あ	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6	サラ	きゅうり	15	煮	ウスターソース	0.7	の	中双糖		į,		
ん の	油揚げ	10	ブダ	人参	7	ア	チキンコンソメ	0.6	あえ	清酒	$\neg$			
. <del>-</del>	里いも(1.5cm)	15		春雨(8~10cm)	5	lí	食塩	0.3	ŧ					
ごま	人参	10	t:	しょうゆ	2	ŧ	こしょう	0.03	o O	きゅうり	$\neg$	25		
あ	洗いごぼう	6	ま	食酢	2	ン	湯	20		人参		-		
え	中ねぎ	3	まごと	上白糖	1.6	ド	, , ,			切干し大根		ţ		
_	しょうゆ	1	٤	ごま油	1	サ	キャベツ	35		(乾)刻み昆布		0.5		
の	清酒	1	7	食塩	0.1	ラ	もやし	15		食酢		2.5		
っぺ	食塩	0.4	.'.	からし粉	0.04	ダ	人参	7		しょうゆ		2		
i,	みりん	0.3	の			か	しょうゆ	2.5		上白糖		1.2		
<b>†</b>	でんぷん	0.5	ス	鶏卵	20	き	食酢	2		ごま油		0.1		
	削り節 だし用	4	1	玉葱	35	<u> </u>	上白糖	1						
	出し昆布	1	プ	(缶)クリームコーン	20	小	サラダ油	1						
	水	120	_	チンゲンサイ	10	中	アーモンド(粉)	1						
			チー	人参	8	の	アーモンド(刻み)	1.5						
			ズ	(袋)がらスープ 1kg	4	み								
			^	清酒	1		柿	30						
			小	しょうゆ	0.7									
			中	チキンコンソメ	0.4									
			の	食塩	0.3									
			H	こしょう	0.03									
			$\overline{}$	ごま油	0.2									
				でんぷん	0.5									
				湯	100									
				(個)チーズ 鉄強化	13.5									