

11日(金)

[illegible]

14日(月)				15日(火)				16日(水)				17日(木)				18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 ホイコーロー 中華サラダ	精白米(委託)		60	ガーリックピラフ(麦入り) 牛乳 キャロットサラダ マカロニスープ 豆乳プリン(小中のみ)	精白米(自校)		60	麦ごはん 牛乳 さけのなんばんづけ いそ香あえ オリーブ豚のどん汁	精白米(委託)		60	小型コッペパン 牛乳 ソース焼きスパゲティ ひじきと大豆のサラダ ミニトマト(小中のみ)	コッペパン		30	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 チンゲンサイのサラダ	精白米(委託)		60			
	精白米(委託)		70		米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70		コッペパン		30		精白米(委託)		70			
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6			
	米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12		米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7			
					(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8															
	牛乳		206		白ぶどう酒		1		牛乳		206		牛乳		206		スパゲティ(ハーフ)		35	牛乳		206
					玉葱		12										ゆで塩		1.5			
	豚肉並(3×3cmスライス)		40		人参		5		(冷)鮭(2cm角) 骨皮なし		45		豚肉並(2×2cmスライス)		20		豚肉並		20	豚肉並ミンチ		20
	しょうゆ		1		(冷)むき枝豆 1kg		3		清酒		1.8		清酒		1.5		清酒		1.5	清酒		1
	清酒		1		にんにく		1		食塩		0.09		キャベツ		30		キャベツ		30	豆腐		80
	キャベツ		40		サラダ油		1.2		でんぶん		6		玉葱		20		玉葱		20	玉葱		35
	玉葱		35		バター		0.6		なたね油		4.5		人参		10		人参		10	人参		10
	たけのこ水煮(ホール)		15		チキンコンソメ		0.6		中ねぎ		2		エリンギ		5		エリンギ		5	干しいたけ(スライス)		0.5
	人参		10		しょうゆ		0.4		食酢		3.2		中ねぎ		5		中ねぎ		5	中ねぎ		5
	ピーマン		8		食塩		0.5		しょうゆ		2.3		生姜		1		生姜		1	生姜		1
	生姜		1		こしょう		0.04		上白糖		2.3		にんにく		0.1		にんにく		0.1	にんにく		0.8
	にんにく		0.5						みりん		0.8		サラダ油		2		サラダ油		2	サラダ油		1
	サラダ油		1		牛乳		206		一味		0.01		とんかつソース		9		とんかつソース		9	(袋)トマトケチャップ 1kg		7
	赤みそ		2						水		1.2		ウスターソース		2.5		ウスターソース		2.5	しょうゆ		3.5
	しょうゆ		1		(レト)まぐろ油漬		17						食塩		0.2		食塩		0.2	(袋)がらスープ 1kg		3
	清酒		1		人参		25		小松菜		20		こしょう		0.05		こしょう		0.05	赤みそ		2
	上白糖		0.7		きゅうり		15		もやし		25		粉かつお		0.5		粉かつお		0.5	清酒		1
	豆板醤		0.05		食酢		2.2		人参		7		青のり粉		0.2		青のり粉		0.2	三温糖		0.5
	ごま油		0.5		上白糖		1.1		味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1									チキンコンソメ		0.4
					サラダ油		0.5		しょうゆ		1		(レト)まぐろ油漬		10		(レト)まぐろ油漬		10	食塩		0.15
	(レト)ささみ油漬(フレーク)		12		オリーブ油		0.5						(冷)大豆水煮		12		(冷)大豆水煮		12	豆板醤		0.1
	もやし		35		食塩		0.3		オリーブ豚 並(2×2cmスライス)		10		きゅうり		25		きゅうり		25	でんぶん		1
	きゅうり		20		こしょう		0.04		豚肉並(2×2cmスライス)		10		人参		10		人参		10	ごま油		0.1
	人参		5						大根		20		(缶)ホールコーン		7		(缶)ホールコーン		7	湯		35
	きくらげ(せん切り)		0.2		ベーコン(短冊)		7		洗いごぼう		10		(乾)ひじき		1		(乾)ひじき		1			
	炒り白ごま		1		(冷)白いんげん豆 1kg		12		人参		10		焙煎ごまドレッシング		8		焙煎ごまドレッシング		8	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
	しょうゆ		2.5		玉葱		30		つきこんにやく		7		食酢		0.5		食酢		0.5	チンゲンサイ		20
食酢		2.5	マカロニ(シエル)		5	中ねぎ		5							もやし		20					
上白糖		1.3	パセリ		0.5	麦みそ		9	ミニマト		30	ミニマト		30	きゅうり		15					
ごま油		1	(袋)がらスープ 1kg		4	煮干し だし用		4							しょうゆ		2					
からし粉		0.05	しょうゆ		0.5	水		110							食酢		2					
			チキンコンソメ		0.4										上白糖		1.2					
			食塩		0.4										ごま油		0.5					
			こしょう		0.03																	
			湯		125																	
			(個)豆乳プリン		40																	

21日(月)				22日(火)				23日(水)				24日(木)				25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
赤飯 牛乳 とり肉のからあげ ゆで野菜 お祝いすまし汁 わさんぼんとう(小のみ)	精白米(自校)		50	カレーライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ	精白米(委託)		60	コッペパン 牛乳 春大根のポトフ カラフルサラダ チーズ(小中のみ)	コッペパン		50	麦ごはん 牛乳 魚のレモンソースかけ アーモンドあえ ⁶⁹ とうふのすまし汁	精白米(委託)		60	たけのこごはん 牛乳 きんぴら すいとん汁 ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)		65
	精白米(自校)		55		精白米(委託)		70		コッペパン		50		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5
	もち米		18		米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9
	もち米		20		米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6
	(乾)小豆		7														清酒		1
	食塩		0.6		牛乳		206		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		15		牛乳		206		油揚げ		5
	炒り白ごま		0.7						鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		10						新たけのこ水煮(ホール)県産		17
					豚肉並(3×3cmスライス)		30		大根		30		冷)太刀魚でんぶん付き		45		(冷)むき枝豆 1kg		3
	牛乳		206		じゃがいも		50		玉葱		40		なたね油		6		しょうゆ		2
					玉葱		40		キャベツ		25		(冷)レモン果汁 県産・500g		4		清酒		2
	鶏肉 胸・皮なし(2×2)		30		人参		10		じゃがいも		30		上白糖		3		食塩		0.5
	鶏肉 もも・皮なし(2×2)		20		(冷)むき枝豆 1kg		5		人参		10		しょうゆ		2		上白糖		0.5
	しょうゆ		2		(乾)レンズ豆		5		セロリ		2						出し昆布		1
	清酒		0.7		セロリ		5		サラダ油		0.5		ほうれん草		15				
	生姜		0.7		にんにく		0.5		(袋)がらスープ 1kg		4		キャベツ		25		牛乳		206
	米粉		4		小麦粉		5		白ぶどう酒		1		もやし		20				
	でんぶん		2		サラダ油		5		チキンコンソメ		0.4		しょうゆ		2.2		てんぷら		10
	なたね油		5		カレー粉		1		食塩		0.4		食酢		1.8		洗いごぼう		25
					サラダ油		2		こしょう		0.03		上白糖		1		つきこんにやく		10
	キャベツ		30		(袋)がらスープ 1kg		4		ローリエ		0.1		サラダ油		1		人参		10
	人参		5		赤ぶどう酒		2		湯		75		アーモンド(粉)		1		(冷)きやいんげん 500g		6
	ゆで塩		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		2		きゅうり		30		アーモンド(刻み)		1.5		ごま油		1
					ウスターソース		1.3		アスパラガス		10						しょうゆ		2
	(冷)豆腐(カット)1kg		20		とんかつソース		1		人参		10		豆腐		20		三温糖		1
	型抜きかまぼこ(桜)		6		しょうゆ		1		(缶)ホールコーン		5		玉葱		20		みりん		1
	玉葱		30		チャツネ 450g		1		食酢		2.5		人参		7		炒り白ごま		2
	中ねぎ		5		チキンコンソメ		0.5		サラダ油		1		えのきたけ		5				
	清酒		1		食塩		0.5		上白糖		1		中ねぎ		5		(冷)すいとん		25
	しょうゆ		0.5		こしょう		0.04		食塩		0.3		干しわかめ(カット)		0.5		油揚げ		5
	食塩		0.4		湯		90		こしょう		0.03		清酒		1		大根		20
	削り節 だし用		4										しょうゆ		0.5		人参		10
	出し昆布		1		キャベツ		30						食塩		0.4		中ねぎ		5
	水		115		きゅうり		20		(個)キャンディチーズ 鉄強化		小 5		削り節 だし用		4		中みそ		5.5
					(缶)ホールコーン		5		(個)キャンディチーズ 鉄強化		中 10		出し昆布		1		甘みそ		5
	(個)和三盆糖		2		(乾)海藻ミックス		1						水		120		煮干し だし用		4
					しょうゆ		2.5										水		110
					食酢		2.5												
					上白糖		1.2										(個)ヨーグルト 鉄分強化		70
					ごま油		0.5												
					サラダ油		0.5												

28日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛 乳		
	牛乳	206
あ つ あ げ と チ ン ゲ ン サ イ の み そ い た め ポ ン 酢 あ え か え り の ご ま が ら め (小 中 の み)	豚肉並ミンチ	15
	清酒	2
	生姜	0.6
	にんにく	0.2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	玉葱	40
	人参	10
	たけのこ水煮(ホール)	8
	干しいたけ(スライス)	0.5
	チンゲンサイ	20
	ごま油	0.8
	中双糖	2
	チキンコンソメ	0.6
	しょうゆ	2.2
	赤みそ	3
	豆板醤	0.03
	でんぷん	1
	湯	20
	もやし	35
	きゅうり	25
	人参	5
	花かつお 1kg	1
	しょうゆ	2
	ポン酢	1
	かえり	5
	炒り白ごま	1
	みりん	0.8
	上白糖	0.6
	しょうゆ	0.3
	水	0.6

30日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ バ ン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
牛 乳		
	豚肉並(3×3cmスライス)	40
ポ ー ク チ ャ ッ プ 花 野 菜 の サ ラ ダ コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ	赤ぶどう酒	1.5
	玉葱	40
	サラダ油	2
	(袋)トマトケチャップ 1kg	12
	(袋)トマトピューレ 1kg	7
	ウスターソース	1.3
	みりん	0.8
	上白糖	0.75
	しょうゆ	0.5
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	30
	(冷)カリフラワー	15
	人参	5
	食酢	3.5
	上白糖	2
	サラダ油	1.5
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ベーコン(短冊)	7
	(缶)クリームコーン	35
	玉葱	25
	じゃがいも	20
	(冷)白いんげん豆ペースト	6
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	調理用牛乳 1L	30
	生クリーム	2
	湯	60