

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
コッペパン	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	ピラフ(麦入)	精白米(自校)	60	二色どんぶり(麦ごはん)	精白米(委託)	60	きなこっ茶あげパン	コッペパン	50
	コッペパン(丸型)	50		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		精白米(委託)	70		コッペパン	50
牛乳			牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	なたね油	4
	牛乳	206		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	10		米粒麦 委託	7		三温糖	5.5
ポークチャップ	豚肉並(3×3cmスライス)	40	さごしのみそだれかけ			牛乳	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	5	とうふのみそ汁	牛乳	206	肉だんごのスープ	青大豆きな粉	4
	赤ぶどう酒	1.5		牛乳	206		白ぶどう酒	1		鶏肉 ひき肉	20		煎茶(粉末)50g	0.4
花野菜のサラダ	玉葱	40	たけのことふきの土佐煮			ウインナーと野菜のスープ煮	玉葱	13	あま夏みかん(小中のみ)	清酒	1.5	ひじきとチーズのサラダ	紙ナフキン	1
	サラダ油	2		(冷)さごし2cm角切・皮付き骨なし	45		人参	4		玉葱	20		牛乳	206
コーンクリームスープ	(袋)トマトケチャップ 1kg	12	小松菜のごまドレッシングあえ	清酒	2	ツナサラダ	(冷)むき枝豆 1kg	4		玉葱	20		(冷)肉だんご	30
	(袋)トマトピューレ 1kg	7		でんぶん	7		サラダ油	1		生姜	0.6		チンゲンサイ	12
	ウスターソース	1.3	かしわもち(小中のみ)	なたね油	5		食塩	0.5		しょうゆ	2.5		たけのこ水煮(ホール)	10
	みりん	0.8		中みそ	2.5		粗挽きウインナー(1cm)	20		しょうゆ	1		人参	10
	上白糖	0.75		甘みそ	1.5		こしょう	0.06		三温糖	1		干しいたけ(スライス)	0.8
	しょうゆ	0.5		みりん	2		牛乳	206		でんぶん	0.4		春雨(太め5cm)	3
				上白糖	1.5					食塩	0.1		生姜	0.5
	(冷)ブロックリー 国産 1kg	30		清酒	1		(冷)白いんげん豆 1kg	15		小松菜	25		サラダ油	0.5
	(冷)カリフラワー	15		しょうゆ	1		玉葱	40		キャベツ	20		(袋)がらスープ 1kg	4
	人参	5		水	7		キャベツ	25		もやし	20		しょうゆ	2
	食酢	3.5		油揚げ	5		人参	15		炒り白ごま	1		清酒	1
	上白糖	2		新たけのこ水煮(ホール)県産	20		セロリ	2		しょうゆ	1.6		チキンコンソメ	0.5
	サラダ油	1.5		(レト)ふき水煮ロング 国産	10		パセリ	0.5		豆腐	20		食塩	0.2
	食塩	0.3		人参	8		サラダ油	1		油揚げ	5		こしょう	0.03
	こしょう	0.03		花かつお 1kg	0.5		サラダ油	1		水	110		湯	120
				しょうゆ	1		(袋)がらスープ 1kg	4		玉葱	20		(レト)まぐろ油漬	10
	ベーコン(短冊)	7		中双糖	0.8		チキンコンソメ	0.4		甘みそ	5		ダイスチーズ(4mm角)生食用	5
	(缶)クリームコーン	35		みりん	0.7		食塩	0.5		中ねぎ	5		キャベツ	30
	玉葱	25		食塩	0.1		食塩	0.5		煮干し だし用	4		きゅうり	10
	じゃがいも	20		削り節 だし用	1.5		こしょう	0.03		煮干し だし用	4		人参	5
	(冷)白いんげん豆ペースト	6		水	20		ローリエ	0.1		水			(乾)ひじき	1.2
	パセリ	0.5					湯	80					甘夏みかん	40
	サラダ油	0.5		もやし	30		(レト)まぐろ油漬	15		紙ナフキン	1		しょうゆ	1.5
	(袋)がらスープ 1kg	4		小松菜	25		きゅうり	20						
	チキンコンソメ	0.4		人参	5		(冷)ブロックリー 国産 1kg	15					上白糖	0.8
	食塩	0.3		炒り白ごま	1		(缶)ホールコーン	10						
	こしょう	0.03		しょうゆ	2		食酢	2.5						
	調理用牛乳 1L	30		食酢	1.5		サラダ油	1						
	生クリーム	2		上白糖	1		上白糖	1						
	湯	60		サラダ油	0.5		食塩	0.3						
				ごま油	0.5		こしょう	0.03						
				(個)柏餅	30									

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			
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(麦 ごは ん) 牛乳 グリー ンサ ラダ	精白米(委託)		60	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			
	精白米(自校)		75		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		コッペパン		50		米粒麦 自校		5			
	むきえんどう 冷凍		10		米粒麦 委託		6		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12				206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12			
	清酒		1.5		米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8			
	食塩		0.8						清酒		1						冷)はも澱粉付き		45	白ぶどう酒		1
	出し昆布		1						油揚げ		5						なたね油		5	玉葱		10
					牛乳		206		(レト)山菜ミックス		10						玉葱		10	エリンギ(1×2×0.3cm)		5
									人参		5						人参		5	(冷)むき枝豆 1kg		5
					牛肉(3×3cmスライス)		20		サラダ油		1						赤パプリカ		4	サラダ油		1
					玉葱		45		エリンギ(1×3×0.3cm)		6						サラダ油		0.5	(袋)トマトケチャップ 1kg		13
					じゃがいも		45		(冷)グリーンピース		6						食酢		3.5	ウスターソース		0.9
					人参		10		にんにく		0.3						上白糖		3	チキンコンソメ		0.5
					サラダ油		1		サラダ油		206						(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5	食塩		0.3
					小麦粉		5		キャベツ		30						しょうゆ		0.7	こしょう		0.05
					バター		3		小松菜		25						食塩		0.3			
					サラダ油		2		人参		5						こしょう		0.02	牛乳		206
					(袋)トマトピューレ 1kg		15		炒り白ごま		1						水		10			
					(袋)トマト水煮 1kg		10		しょうゆ		2.5						(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30	洗いごぼう		25
					(袋)がらスープ 1kg		3		食酢		1.5						ゆで塩		0.5	きゅうり		15
					赤ぶどう酒		2		上白糖		0.35									人参		10
					ウスターソース		2		豚肉赤身(2×2cmスライス)		10						ベーコン(短冊)		5	(缶)ホールコーン		5
					食塩		0.7		清酒		1						(冷)白いんげん豆 1kg		18	(個)塩煎ごまドレッシング		8
					こしょう		0.07		さつまいも(2cm角)		40						玉葱		30			
					チキンコンソメ		0.5		洗いごぼう		7						キャベツ		20	ベーコン(短冊)		5
					上白糖		0.5		つきこんにやく		7						人参		10	玉葱		30
					からし粉		0.15		人參		8						セロリ		2	人参		8
					ローリエ		0.1		もやし		5						サラダ油		0.5	マカロニ(シエル)		7
					ビザ用チーズ		1.5		中ねぎ		5						(袋)トマト水煮 1kg		15	パセリ		0.5
					湯		80		麦みそ		9						(袋)がらスープ 1kg		4	ローリエ		0.1
									煮干し だし用		4						赤ぶどう酒		1	サラダ油		0.5
						水		110				食塩		0.5	(袋)がらスープ 1kg		4					
						(個)ヨーグルト 鉄分強化		70				こしょう		0.03	チキンコンソメ		0.3					
												チキンコンソメ		0.5	食塩		0.3					
												湯		100	こしょう		0.03					
															湯		120					

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
みそ ラー メン 牛 乳 さ つ ま い も の は 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	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 和 え も の わ か た け 汁	精白米(委託)		60
	(袋)中華めん	小4-6	200		精白米(委託)		70		米粉パン		50		もち米		10		精白米(委託)		70
	(袋)中華めん	中	250		米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6
	豚肉並(3×3cmスライス)		25		米粒麦 委託		7		牛乳		206		焼き豚(1cm角切り)		20		米粒麦 委託		7
	清酒		1										たけのこ水煮(ホール)		8				
	しょうゆ		0.8		牛乳		206						人参		4		牛乳		206
	キャベツ		30										(冷)むき枝豆 1kg		4				
	もやし		15		豚肉並(3×3cmスライス)		25						中ねぎ		4				
	人参		10		清酒		1						サラダ油		1		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし		50
	たけのこ水煮(ホール)		10		豆腐		85						ごま油		1		生姜		0.4
	中ねぎ		5		玉葱		30						しょうゆ		3		清酒		1
	にんにく		0.7		チンゲンサイ		10						清酒		4		でんぷん		8
	ごま油		1		人参		7						上白糖		0.8		なたね油		5
	(袋)がらスープ 1kg		4		生姜		1.5						食塩		0.3		炒り白ごま		1
	赤みそ		6.5		干しいたけ(スライス)		0.6						牛乳		206		中みそ		4
	清酒		1.5		サラダ油		0.5										(袋)トマトケチャップ 1kg		3
	上白糖		1.5		ごま油		0.5						しょうゆ		206		三温糖		1.5
	チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		3						キャベツ		30		清酒		1
	食塩		0.2		中双糖		1.5						スナッペンどう		15		ガーリックパウダー		0.04
	こしょう		0.03		オイスターソース		1						きゅうり		10		湯		8
	豆板醤		0.1		チキンコンソメ		0.5						(缶)ホールコーン		5				
	でんぷん		0.8		でんぷん		0.7						(袋)焙煎ごまドレッシング		8		切干し大根		4
	湯		125		湯		20										きゅうり		15
													ボンレスハム(短冊)卵抜き		7		人参		5
													(レト)うずら卵1kg		25		(個)ゆずかつおドレッシング		10
													玉葱		30				
									チンゲンサイ		7	玉葱		20					
									ビーフン		5	たけのこ水煮(短冊切り)		15					
									サラダ油		0.5	えのきたけ		5					
									(袋)がらスープ 1kg		4	中ねぎ		5					
									しょうゆ		0.5	干しわかめ(カット)		0.5					
									チキンコンソメ		0.3	しょうゆ		1					
									食塩		0.4	清酒		1					
									こしょう		0.03	食塩		0.5					
									ごま油		0.1	削り節 だし用		4					
									湯		110	出し昆布		1					
												水		135					

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
小型 コッ ペ パ ン 牛 乳 ス パ ゲ テ イ ナ ポ リ タ ン イ タ リ ア ン サ ラ ダ	コッペパン		30	こ は ん 牛 乳 こ う や ど う ふ の た ま ご と じ ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	精白米(自校)		68	麦 こ 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 ツ ツ (中 の み)	精白米(自校)		60	親 子 ど ん ぶ り (麦 こ は ん) か ん び よ う の あ え も の お 茶 ビ ー ン ズ	精白米(委託)		60
	コッペパン		30		精白米(自校)		75		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70
					鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6
	牛乳		206						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						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6				
	スパゲティ(ハーフ)		35						牛乳		206		白ぶどう酒		1		牛乳		206
	ゆで塩		1.3		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12						玉葱		15				
	鶏挽きウインナーFe強化(1cm)		15		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8		(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
	ベーコン(短冊)		7		清酒		1		なたね油		4		(冷)むき枝豆 1kg		4		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10
	玉葱		40		鶏卵		20		細ねぎ		2		サラダ油		1		清酒		1
	人参		10		高野豆腐(サイコロ)		17		食酢		3		カレー粉		0.7		鶏卵		30
	エリンギ(1×3×0.3cm)		10		玉葱		30		しょうゆ		2.2		ウスターソース		0.7		玉葱		50
	ピーマン		5		人参		8		上白糖		2.2		食塩		0.6		人参		15
	にんにく		0.3		(冷)さやいんげん 500g		7		みりん		0.8		チキンコンソメ		0.4		中ねぎ		5
	サラダ油		2		干しいたけ(スライス)		0.8		一味		0.01		こしょう		0.03		干しいたけ(スライス)		0.8
	(袋)トマトピューレ 1kg		13		しょうゆ		3		水		1.1						しょうゆ		4
	(袋)トマトケチャップ 1kg		7		三温糖		2.5		(冷)そら豆		20		牛乳		206		みりん		3
	赤ぶどう酒		4		食塩		0.1		食塩		0.7						上白糖		2
	ウスターソース		1.5		削り節 だし用		2						キャベツ		25		食塩		0.5
	チキンコンソメ		0.3		湯		50		油揚げ		5		きゅうり		15		でんぷん		0.5
	食塩		0.2						玉葱		30		(缶)ホールコーン		5		削り節 だし用		2
	こしょう		0.05		もやし		30		キャベツ		20		(乾)海藻ミックス		1		湯		60
	粉チーズ		3		きゅうり		25		えのきたけ		7		(個)青じそドレッシング		8		(乾)かんぴょう(2cm)		5
	キャベツ		30		チンゲンサイ		10		人参		5		ベーコン(短冊)		10		きゅうり		15
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg		15		人参		10		炒り白ごま		1		白いんげん豆ペーストトレルト		15		人参		5
	赤パブリカ		5		(個)棒々鶏ドレッシング		10						じゃがいも		40		(乾)刻み昆布		0.5
	(缶)ホールコーン		5						中みそ		5.5		玉葱		30		(個)棒々鶏ドレッシング		10
	(個)イタリアンドレッシング		8						甘みそ		5		人参		10				
									煮干し だし用		4		パセリ		0.5		(冷)大豆水煮		20
									水		110		サラダ油		0.5		でんぷん		1
													バター		0.5		なたね油		2
													(袋)がらスープ 1kg		4		青大豆きな粉		2
													白ぶどう酒		1		煎茶(粉末)50g		0.1
													チキンコンソメ		0.6		三温糖		2
													食塩		0.4				
													こしょう		0.05				
													コーンスターチ		1				
													調理用牛乳 1L		30				
													湯		65				
													(個)ミックスナッツ		15				