

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
ごはん 牛乳 春野菜のクリームシチュー チョップドサラダ いりことアーモンドのオリーブがらめ	精白米(自校)		68	きなこっ茶あげパン(幼・小)コッペパン・手作りいちごジャム(中)牛乳肉だんこのスープひじきとチーズのサラダかしわもち(小中のみ)	コッペパン		50	食パン(袋入り)牛乳ペンネナポリタンイタリアンサラダフルーツポンチ	(個)冷凍食パン	小	57	ごはん 牛乳 さごしの西京焼き たけのことふきの土佐煮 ふしめん汁	精白米(自校)		68	えんどうごはん 牛乳 ぶた肉と野菜のしょうがいため 香りあえ	精白米(自校)		68
	精白米(自校)		75		コッペパン		50		(個)冷凍食パン	中	85		精白米(自校)		75		精白米(自校)		75
	鉄強化米		0.5		なたね油		4						鉄強化米		0.5		むきえんどう 冷凍		10
					三温糖		5.5		牛乳		206						清酒		1.5
	牛乳		206		青大豆きな粉		4						牛乳		206		食塩		0.8
					煎茶(粉末)50g		0.4		ペンネ		35						出し昆布		0.3
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		紙ナフキン		1		粗挽きウインナーFe強化(1cm)		15		(チルド)さごし	小	50				
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8						ベーコン(短冊)		5		(チルド)さごし	中	70		牛乳		206
	白ぶどう酒		1		(冷)ストロベリーダイス		31		玉葱		30		清酒		2				
	じゃがいも		35		上白糖		9		人参		10		西京漬け用みそ		8		豚肉並(3×3cmスライス)		50
	玉葱		30		(冷)レモン果汁 県産・500g		0.6		エリンギ		7						生姜		2
	キャベツ		15						ピーマン		3		油揚げ		5		にんにく		0.2
	人参		10		牛乳		206		にんにく		0.3		新たけのこ水煮(ホール)県産		20		玉葱		30
	新たけのこ水煮(ホール)県産		7						サラダ油		1		(レト)ふき水煮ロング 国産		10		キャベツ		25
	アスパラガス		7		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30		(袋)トマトピューレ 1kg		13		人参		7		人参		10
	サラダ油		1		玉葱		25		(袋)トマトケチャップ 1kg		7		ごま油		5		エリンギ		7
	小麦粉		5		チンゲンサイ		12		赤ぶどう酒		4		しょうゆ		1.8		サラダ油		1
	バター		1.5		新たけのこ水煮(ホール)県産		10		ウスターソース		1.5		中双糖		1.1		しょうゆ		4.5
	サラダ油		3.5		人参		10		チキンコンソメ		0.3		みりん		0.5		上白糖		1.2
	(袋)がらスープ 1kg		4		生しいたけ(スライス)県産・1kg		4		食塩		0.2		花かつお(碎片)500g		0.5		清酒		1
	チキンコンソメ		0.5		春雨(太め5cm)		3		こしょう		0.05		湯		10		みりん		1
	食塩		0.45		生姜		0.5		粉チーズ		3								
	こしょう		0.05		サラダ油		0.5						型抜きかまぼこ(兜)		7		太もやし		20
	調理用牛乳 1L		30		(袋)がらスープ 1kg		3		キャベツ		25		ふしめん		6		きゅうり		20
	ローリエ		0.1		しょうゆ		2		きゅうり		20		玉葱		25		小松菜		15
	湯		60		清酒		1		人参		5		人参		7		人参		5
					チキンコンソメ		0.5		(レト)ホールコーン 1kg		5		えのきたけ		5		すだち酢		1.5
	(レト)まぐろ油漬		7		食塩		0.2		上白糖		1.2		中ねぎ		3		上白糖		1.5
	キャベツ		20		こしょう		0.03		(冷)レモン果汁 県産・500g		1		しょうゆ		0.6		食酢		1
	きゅうり		15		湯		100		食酢		1		食塩		0.4		しょうゆ		0.3
	人参		7						オリーブ油		0.5		削り節 だし用		5		食塩		0.1
	セロリ		2		(レト)さきみ油漬(フレーク)		7		食塩		0.3		湯		130				
	食酢		1.2		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		こしょう		0.03								
	上白糖		1.2		キャベツ		20												
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1		きゅうり		10		(レト)みかん 国産・1kg		10								
	サラダ油		1		人参		5		(レト)黄桃 1kg		20								
	食塩		0.3		(乾)ひじき		1		(レト)バインアップル 1kg		20								
	こしょう		0.03		しょうゆ		1.8		(冷)カクテルゼリー		20								
					(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		白ぶどう酒		1.2								
	かえり		4		サラダ油		1		上白糖		0.8								
	アーモンド(四つ割)		5		上白糖		0.8		水		10								
	オリーブ油		0.7		こしょう		0.02												
					(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
コッ ペ パ ン ・ 手 作 り ジ ャ ム (小) きなこ つ茶あ げパン (中) 牛 乳 ク ラ ム チ ャ ウ ダ ー 海 そ う サ ラ ダ	コッペパン		50	二色 どん ぶり 牛乳 とう ふの みそ 汁	精白米(自校)		68	み そ ラ ー メ ン 牛乳 さ つ ま い も の は ち み つ あ え か み か み サ ラ ダ チ ー ズ (中のみ)	(袋)中華めん	小1-3	150	ご は ん 牛乳 は も の な ん ば ん づ け そ ら 豆 の 塩 ゆ で わ か た け 汁 野 菜 マ フ ィ ン (中のみ)	精白米(自校)		68	米 粉 パ ン 牛乳 と り 肉 の マ ー マ レ ー ド 焼 き じ ゃ が チ ー ズ カ レ ー ス ー プ	米粉パン		50
	(冷)ストロベリーダイス		25		精白米(自校)		75		(袋)中華めん	小4-6	200		精白米(自校)		75		米粉パン		50
	上白糖		7		鉄強化米		0.5		(袋)中華めん	中	250		鉄強化米		0.5				
	(冷)レモン果汁 県産・500g		0.5						豚肉並(3×3cmスライス)		25						牛乳		206
					牛乳		206		清酒		1		牛乳		206				
	なたね油		5		鶏肉 ひき肉		20		しょうゆ		0.8						鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		30
	三温糖		5		豚肉赤身ミンチ		20		キャベツ		25		冷)はも澱粉付き		40		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		20
	青大豆きな粉		6.9		清酒		1.5		太もやし		15		なたね油		4		食塩		0.2
	煎茶(粉末)50g		0.5		玉葱		20		人参		10		玉葱		15		こしょう		0.07
	紙ナフキン		1		人参		5		たけのこ水煮(1/2カット)		10		人参		5		マーマレード 調理用		5
					中ねぎ		2		(レト)ホールコーン 1kg		5		中ねぎ		2		清酒		1.3
	牛乳		206		生姜		0.6		中ねぎ		3		食酢		3.5		うすくちしょうゆ		1.3
					サラダ油		1		にんにく		0.7		しょうゆ		2.5		みりん		1.3
	(冷)あさりむき身		15		しょうゆ		2.5		ごま油		1		上白糖		2.5		でんぷん		0.4
	白ぶどう酒		1		三温糖		1		(袋)がらスープ 1kg		3		みりん		0.9		湯		5
	ベーコン(短冊)		7		食塩		0.2		赤みそ		7		一味		0.01				
	(冷)白いんげん豆ペースト		15		小松菜		25		清酒		1.5		水		1.5		じゃがいも		40
	じゃがいも		35		キャベツ		20		上白糖		1.5						玉葱		15
	玉葱		30		太もやし		15		中華スープ(ねり状)		0.8		冷)そら豆		15		人参		5
	人参		10		炒り白ごま		1		食塩		0.3		食塩		0.05		(レト)ホールコーン 1kg		5
	パセリ		0.3		しょうゆ		2.3		こしょう		0.03						パセリ		0.3
	サラダ油		0.5						豆板醤		0.1		豆腐		20		ダイスチーズ(8mm角)生食用		3.5
	(袋)がらスープ 1kg		4		豆腐		20		でんぷん		0.8		玉葱		20		サラダ油		0.5
	チキンコンソメ		0.6		油揚げ		7		湯		125		たけのこ水煮(1/2カット)		15		チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.4		玉葱		25		牛乳		206		えのきたけ		5		食塩		0.15
	こしょう		0.05		人参		7						中ねぎ		3		こしょう		0.02
	コーンスターチ		1		中ねぎ		3		さつまいも(2cm角)		50		干しわかめ(カット)		0.5				
	調理用牛乳 1L		30		中みそ		5.5		なたね油		4		しょうゆ		1		粗挽きウインナー(1cm)		10
	湯		50		甘みそ		4.5		はちみつ		3		清酒		1		玉葱		30
					煮干し だし用		4		三温糖		1		食塩		0.6		人参		7
	(乾)海藻ミックス		1		水		110		食酢		0.6		削り節 だし用		4		エリンギ		5
	キャベツ		30						水		1		湯		120		セロリ		2
	アスパラガス		10														サラダ油		0.5
	(レト)ホールコーン 1kg		5						(冷)親鳥素焼きスライス		5		(個)野菜マフィン		25		(袋)がらスープ 1kg		4
	炒り白ごま		1						洗いれんこん		15						しょうゆ		0.6
	食酢		2.5						きゅうり		15						カレー粉		0.4
	しょうゆ		2.5						キャベツ		10						食塩		0.4
	上白糖		1.2						人参		7						チキンコンソメ		0.3
	ごま油		0.5						上白糖		1.5						こしょう		0.03
	サラダ油		0.5						食酢		1						湯		120
									(冷)レモン果汁 県産・500g		1.2								
									しょうゆ		2.5								
									サラダ油		0.5								
									(個)チーズ 鉄強化		13.5								

19日(月)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)		68
	精白米(自校)		75
牛乳	鉄強化米		0.5
牛乳	牛乳		206
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8
清酒	清酒		1
	高野豆腐(サイコロ)		15
玉葱	玉葱		35
	(冷)さやいんげん 500g		7
人参	人参		5
	しょうゆ		2.8
三温糖	三温糖		2.5
	食塩		0.3
削り節 だし用	削り節 だし用		1
	水		50
太もやし			
	太もやし		30
ほうれん草	ほうれん草		25
	人参		5
炒り白ごま	炒り白ごま		1
	株付けもみのり(5～10mm幅)県産		1
しょうゆ	しょうゆ		1
(個)ヨーグルト 鉄分強化			70

26日(月)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

ごはん
牛乳
とうふ
の
オ
イ
ス
タ
ー
ソ
ー
ス
煮
さ
や
い
ん
げ
ん
の
親
子
サ
ラ
ダ

精白米(自校)

精白米(自校)

鉄強化米

牛乳

豚肉並(3×3cmスライス)

清酒

(冷)豆腐(カット)1kg

玉葱

チンゲンサイ

人参

生姜

生しいたけ(スライス)県産・1kg

サラダ油

ごま油

しょうゆ

中双糖

オイスターソース

チキンコンソメ

でんぷん

湯

(レト)まぐろ油漬

太もやし

きゅうり

(冷)さやいんげん 500g

(冷)白いんげん豆 1kg

人参

サラダ油

(冷)レモン果汁 県産・500g

食酢

上白糖

しょうゆ

食塩

<