

[illegible]

3日(月)				6日(火)				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
麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 チンゲンサイのあえもの オリーブ豚の とん汁	精白米(委託)		60	ばらずし 牛乳 さつまいもの あげもん うずらたまご 入りふしめん汁 しょうゆ豆	精白米(自校)		70	コッペパン コッペパン (冷)ブルーベリー 上白糖 (冷)レモン果汁 県産・500g 赤ぶどう酒 牛乳 鶏肉 胸・皮なし(2×1cm) 鶏肉 もも・皮なし(2×1cm) ベーコン(厚切り・短冊) じゃがいも 玉葱 キャベツ 人参 しめじ セロリ サラダ油 (袋)がらスープ 1kg 白ぶどう酒 チキンコンソメ 食塩 こしょう ローリエ 湯 人参 きゅうり 玉葱 (個)焙煎ごまドレッシング	コッペパン		50	麦ごはん あさりの つくだ煮 牛乳 魚の すだち ソース かけ しそこんぶあえ かぼちやのみそ汁	精白米(委託)		60	コーンピラフ(麦入り) 牛乳 グリーンサラダ ミネストローネ	精白米(自校)		64
	精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		コッペパン		60		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6
	米粒麦 委託		6		清酒		3						米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		出し昆布		0.8		(冷)ブルーベリー		18		米粒麦 委託		7		粗挽きウインナーFe強化(1cm)		10
					食酢		10		上白糖		8.5						玉葱		10
	牛乳		206		上白糖		8		(冷)レモン果汁 県産・500g		0.5		(レト)あさり佃煮		10		(缶)ホールコーン		10
					食塩		0.8		赤ぶどう酒		0.5						人参		4
	冷)いわし梅煮		40		油揚げ		5						牛乳		206		エリンギ		3
					人参		10		牛乳		206						(冷)むき枝豆 1kg		3
	キャベツ		28		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)		5								45		サラダ油		1
チンゲンサイ		28	(冷)むき枝豆 1kg		2				鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		12	清酒		2	食塩		0.6		
人参		5	高野豆腐(すし用)		0.8				鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		8	米粉		5	チキンコンソメ		0.5		
(個)ゆずかつおドレッシング		7	干しいたけ(スライス)		0.5				ベーコン(厚切り・短冊)		10	でんぶん		4	こしょう		0.03		
			上白糖		2.5				じゃがいも		45	なたね油		5					
オリーブ豚 並3×3カット スライス		15	清酒		2				玉葱		40	すだち酢		3.5	牛乳		206		
さつまいも(2cm角)		25	うすくちしょうゆ		2				キャベツ		30	三温糖		2.7					
大根		15							人参		10	しょうゆ		2.5					
人参		7	牛乳		206				しめじ		8	みりん		1					
つきごんにやく		5							セロリ		2	でんぶん		0.2					
洗いごぼう		5	さつまいも(スライス天ぷら用)		40				サラダ油		0.5	湯		4					
中ねぎ		5	天ぷら粉 乳・卵抜き		7				(袋)がらスープ 1kg		4								
麦みそ		8	水		14				白ぶどう酒		1	キャベツ		20	ベーコン(短冊)		5		
煮干し だし用		4	なたね油		5				チキンコンソメ		0.4	小松菜		15	(冷)ひよこ豆水煮		12		
水		110							食塩		0.4	もやし		10	マカロニ(シエル)		5		
			型抜きかまぼこ(小菊)		5				こしょう		0.03	人参		5	玉葱		20		
			(レト)うずら卵1kg		25				ローリエ		0.1	赤じそ粉		0.4	人参		7		
			玉葱		20				湯		75	塩ふき昆布		1.2	しめじ		7		
			人参		5										セロリ		2		
			中ねぎ		5				人参		25	油揚げ		5	オリーブ油		0.5		
			ふしめん		5				きゅうり		20	(生)かぼちや(2×2cm)		18	(袋)トマト水煮 1kg		15		
			うすくちしょうゆ		0.5				玉葱		10	玉葱		23	赤ぶどう酒		1		
			食塩		0.3				(個)焙煎ごまドレッシング		8.5	人参		5	(袋)がらスープ 1kg		4		
			削り節 だし用		4							中ねぎ		5	チキンコンソメ		0.5		
			出し昆布		0.5							中みそ		5	食塩		0.5		
			湯		130							甘みそ		5	こしょう		0.03		
												煮干し だし用		4	ローリエ		0.1		
			しょうゆ豆		6							水		120	湯		120		

13日(火)

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
ヤンニョムチキン	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	27
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	18
	生姜	0.3
	清酒	1
ミチキン	でんぷん	5
	米粉	2.5
	なたね油	4
	炒り白ごま	1
チョレギサラダ	にんにく	0.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	7.5
	三温糖	2
	しょうゆ	1
ミニトマト	みりん	0.6
	赤みそ	0.6
	コチジャン	0.1
	水	2
トック入りわかめスープ	もやし	30
	小松菜	25
	人参	5
	もみのり	1
	(個)韓国ナムルドレッシング	7
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	トック 国産米使用	15
	玉葱	20
	中ねぎ	3
	干しわかめ(カット)	0.7
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.8
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.25
	ごま油	0.2
	湯	135

14日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
菜めし(麦入り)	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	鉄強化米	0.5
	菜めしの素 250g	1.6
牛乳		
	牛乳	206
さといも	豚肉赤身ミンチ	20
	(冷)里いも	30
	玉葱	20
	つきこんにやく	15
とぶた肉のそぼろ煮	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	1.5
	しょうゆ	3.5
すいとん汁	中双糖	2
	清酒	1
	でんぷん	0.5
	だし汁	12
	(冷)すいとん	25
	油揚げ	5
	大根	25
	人参	7
	中ねぎ	5
	中みそ	5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	湯	115

15日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
きつねうどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
	油揚げ	30
	中双糖	3
牛乳	しょうゆ	2.5
	みりん	0.8
かたくちいわしのからあげ	水	10
	豚肉並(2×3cmスライス)	5
	玉葱	30
	人参	10
ごま酢あえ	干ししいたけ(スライス)	0.8
	中ねぎ	5
	しょうゆ	3
	清酒	2
	食塩	0.5
	煮干し だし用	4
	水	150
	牛乳	206
	(冷)かたくちいわし鰯粉付き	25
	なたね油	3
	もやし	35
	チンゲンサイ	20
	人参	5
	しょうゆ	1.8
	食酢	1.5
	ごま油	1
	上白糖	1
	炒り白ごま	1

16日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライス(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
りっちゃんサラダ	牛肉(3×3cmスライス)	15
	豚肉並(3×3cmスライス)	10
	じゃがいも	50
	玉葱	45
ミニトマト	人参	10
	エリンギ	6
	(冷)グリーンピース	5
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	サラダ油	4
	(袋)トマトピューレ 1kg	15
	(袋)トマト水煮 1kg	10
	(袋)がらスープ 1kg	3
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	2
	食塩	0.7
	上白糖	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	からし粉	0.15
	こしょう	0.07
	ローリエ	0.1
	ピザ用チーズ	2
	湯	80
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	キャベツ	30
	きゅうり	9
	人参	7
	(缶)ホールコーン	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	3
	サラダ油	2
	しょうゆ	2
	上白糖	0.8
	こしょう	0.02
	花かつお 1kg	0.8
	ミニトマト	30

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	
さつまいもごはん 牛乳 ぶた肉と野菜のいためもの みそけんちん汁	精白米(自校)		60	コッペパン 牛乳 カレー ビー ンズ 海 そう サラ ダ さ と い も チ ッ プ	コッペパン		50	麦ごはん 牛乳 さばのみそ煮 大根のあえもの うどん汁	精白米(委託)		60	タ コ ラ イ ス 牛 乳 コ ン ソ メ ス ー プ	精白米(自校)		72	麦ごはん 牛乳 肉じゃが 香りあえ スタミナ納豆	精白米(委託)		60	
	精白米(自校)		70		コッペパン		60		精白米(委託)		70		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70	
	さつまいも(2cm角)県産		33							米粒麦 委託			6	鉄強化米			0.5	米粒麦 委託		6
	清酒		1.6		牛乳		206		米粒麦 委託		7						牛乳		7	
	食塩		0.8										牛乳		206					
	炒り黒ごま		0.7		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		15		牛乳		206						牛乳		206	
	出し昆布		0.3		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		10													
					粗挽きウインナーFe強化(1cm)		5		(冷)さばのみそ煮		50									
	牛乳		206		(冷)大豆水煮		15						大根		45					
					玉葱		50		大根		45		きゅうり		20					
	豚肉並(3×3×0.5cm)		30		じゃがいも		30		きゅうり		20		(缶)ホールコーン		5					
	生姜		1.3		人参		15		(缶)ホールコーン		5		花かつお 1kg		0.5					
	キャベツ		35		にんにく		0.4		花かつお 1kg		0.5		食酢		2.5					
	玉葱		30		パセリ		0.5		食酢		2.5		しょうゆ		2					
	人参		10		サラダ油		0.5		しょうゆ		2		上白糖		1.2					
	チンゲンサイ		10		(袋)トマトピューレ 1kg		3		上白糖		1.2		ごま油		0.5					
	サラダ油		1		ウスターソース		3.5		ごま油		0.5		サラダ油		0.5					
	しょうゆ		3		上白糖		2		サラダ油		0.5									
	清酒		1		チキンコンソメ		0.5						うどん冷凍		30					
	上白糖		2.5		カレー粉		0.35		うどん冷凍		30		油揚げ		5					
	みりん		0.5		食塩		0.2		油揚げ		5		玉葱		15					
					こしょう		0.05		玉葱		15		人参		8					
	豆腐		30		湯		30		人参		8		中ねぎ		5					
	油揚げ		6						中ねぎ		5		干しいたけ(スライス)		0.5					
	つきこんにゃく		10		(乾)海藻ミックス		1		干しいたけ(スライス)		0.5		清酒		1					
	洗いごぼう		10		キャベツ		30		清酒		1		食塩		0.5					
	人参		7		きゅうり		10		食塩		0.5		しょうゆ		0.5					
干しいたけ(スライス)		0.5	人参		5	しょうゆ		0.5	削り節 だし用		4									
中ねぎ		5	食酢		2.5	削り節 だし用		4	出し昆布		1									
中みそ		5	しょうゆ		2.5	出し昆布		1	水		120									
甘みそ		5	上白糖		1.2	水		120												
ごま油		0.1	ごま油		0.5															
煮干し だし用		4	サラダ油		0.5															
水		110																		
											</									

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				
コッペパン	コッペパン		50	麦ごはん	精白米(自校)		66	麦ごはん	精白米(委託)		60	中華風たきこみごはん(麦入り)	精白米(自校)		64	全粒粉パン	全粒粉パン 丸型		50				
	コッペパン		60		精白米(自校)		73		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		全粒粉パン 丸型		60				
					米粒麦 自校		6		米粒麦 委託		6												
	牛乳		206		米粒麦 自校		7		米粒麦 委託		7		鉄強化米		0.5		牛乳		206				
							0.5																
牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12	牛乳	鉄強化米			牛乳	牛乳		206	牛乳	人参		4.5	牛乳	(冷)ハンバーグ ボイル用・鉄分強化・減塩		60				
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8																				
かぼちゃのシチュー	白ぶどう酒		1	あつあげのあま酢煮	牛乳		206	白身魚の野菜あんかけ				ビーフンサラダ	中ねぎ		4	ハンバーグきのこソースかけ	玉葱		5				
	白いんげん豆ペーストトレルト		8												(冷)むき枝豆 1kg			4	エリンギ		5		
	玉葱		35												干しいたけ(スライス)			0.5	しめじ		5		
	(生)かぼちゃ(2×2cm)		25												ごま油			1	えのきたけ		5		
	じゃがいも		20												清酒			4	生姜		0.3		
	人参		10												しょうゆ			3	にんにく		0.1		
	エリンギ		10												上白糖			0.8	サラダ油		0.8		
	パセリ		0.5												食塩			0.15	(袋)トマトケチャップ 1kg		9		
	サラダ油		1																(袋)トマトビュレ 1kg		6		
	小麦粉		3.5												牛乳			206	ウスターソース		0.9		
	サラダ油		2																みりん		0.6		
	バター		1																上白糖		0.6		
	(袋)がらスープ 1kg		4																しょうゆ		0.4		
	チキンコンソメ		0.5																水		2		
	食塩		0.4																				
こしょう		0.04																					
豆乳プリンタルト	ローリエ		0.1	バンサンズー	(袋)トマトケチャップ 1kg		2.5	白玉入りカレーみそ汁	粗挽きウインナーFe強化(1cm)		7	うずらたまごとチンゲンサイのスープ	しょうゆ		2.5	あさりのチャウダー	(冷)ブロッコリー 国産 1kg		25				
	調理用牛乳 1L		30											食酢			2.5	ゆで塩		0.5			
	湯		65											上白糖			1.6						
														ごま油			1	(冷)あさりむき身		10			
														からし粉			0.03	白ぶどう酒		1			
																		ベーコン(短冊)		4			
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5															白いんげん豆ペーストトレルト		14			
	キャベツ		25															玉葱		30			
	きゅうり		20															じゃがいも		25			
	人参		7															人参		7			
	紫キャベツ		5															パセリ		0.5			
	食酢		1.8															バター		0.5			
	上白糖		1.4															(袋)がらスープ 1kg		4			
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1.2															清酒		1	チキンコンソメ		0.6
	オリーブ油		1															しょうゆ		0.5	食塩		0.4
食塩		0.36											チキンコンソメ		0.3	こしょう		0.03					
こしょう		0.03											食塩		0.3	コーンスターチ		1					
													こしょう		0.03	調理用牛乳 1L		30					
													ごま油		0.1	湯		55					
(個)国産豆乳プリンタルト		22											湯		120								