

7日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
えんどうごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
	むきえんどう 冷凍	10	
	清酒	1.5	
	食塩	0.7	
	出し昆布	1	
	牛乳	牛乳	206
	オリーブ	オリーブ豚 並3×3カット スライス	45
		生姜	1.5
	豚と野菜のしょうが炒め	にんにく	0.3
		キャベツ	25
		玉葱	30
人参		10	
エリンギ		7	
サラダ油		2	
しょうゆ		3	
上白糖		1	
清酒		1	
みりん		1	
		(レト)さきみ油漬(フレーク)	10
		大根	25
		小松菜	20
香りあえ	人参	5	
	上白糖	2	
	すだち酢	1.5	
	食酢	1.5	
	しょうゆ	0.3	
	食塩	0.1	
		(個)のむヨーグルト	80

8日(金)

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	
	コッペパン(丸型)	50	
牛乳	牛乳	206	
はものエスカベツシユ	冷)はも澱粉付き	45	
	なたね油	5	
	玉葱	10	
	人参	5	
	赤パプリカ	4	
	サラダ油	0.5	
	食酢	3.5	
	上白糖	3	
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1.5	
	しょうゆ	0.7	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.02	
	水	10	
	ゆでブロッコリー	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	30
ゆで塩		0.5	
ベーコン(短冊)		5	
(冷)白いんげん豆 1kg		15	
玉葱		30	
キャベツ		20	
人参		7	
セロリ		2	
サラダ油		0.5	
ミネストローネ	(袋)トマト水煮 1kg	15	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	赤ぶどう酒	1	
	食塩	0.4	
	こしょう	0.03	
	チキンコンソメ	0.5	
	湯	100	

11日(月)			12日(火)			13日(水)			14日(木)			15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 マーボー あつあげ 中華サラダ	精白米(自校)	68	そば ろどん ぶり (麦ごはん) 牛乳 とうふ のみそ汁 あま夏 みかん (小中のみ)	精白米(委託)	60	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	山 菜 ご はん 牛 乳 ご ま あ え と ん 汁 ぶ ど う ゼ リ ー (小のみ) カ ス テ ラ (中のみ)	精白米(自校)	65	き な こ っ 茶 揚 げ パ ン 牛 乳 肉 だ ん ご の ス ー プ ひ じ き の サ ラ ダ	コッペパン	50
	精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		(袋)中華めん	小4-6 200		鉄強化米	0.5		コッペパン	50
	鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		(袋)中華めん	中 250		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		なたね油	4
	牛乳	206		米粒麦 委託	7		豚肉並(3×3cmスライス)	25		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8		三温糖	5.5
	豚肉並ミンチ	20		牛乳	206		清酒	1		清酒	1		青大豆きな粉	4
	清酒	1		鶏肉 ひき肉	20		しょうゆ	0.8		油揚げ	5		煎茶(粉末)50g	0.4
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	55		豚肉赤身ミンチ	20		キャベツ	30		(レト)山菜ミックス	10		紙ナフキン	1
	玉葱	35		清酒	2		もやし	15		人参	5		牛乳	206
	人参	10		清酒	20		人参	10		サラダ油	1		(冷)肉だんご	30
	干しいたけ(スライス)	0.8		玉葱	20		たけのこ水煮(ホール)	10		しょうゆ	3		玉葱	40
	中ねぎ	5		人参	5		中ねぎ	5		上白糖	1		チンゲンサイ	18
	生姜	1		生姜	0.6		にんにく	0.7		食塩	0.4		人参	10
	にんにく	0.8		サラダ油	1		ごま油	1		牛乳	206		干しいたけ(スライス)	0.8
	サラダ油	1		でんぶん	0.4		(袋)がらスープ 1kg	4		キャベツ	30		春雨(太め5cm)	3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5		しょうゆ	2.5		赤みそ	6.5		小松菜	25		生姜	0.5
	しょうゆ	2		三温糖	1		清酒	1.5		人参	5		サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	2		食塩	0.1		上白糖	1.5		炒り白ごま	1		(袋)がらスープ 1kg	4
	赤みそ	1.5		小松菜	25		チキンコンソメ	0.5		(個)ゆずかつおドレッシング	10		しょうゆ	2
	清酒	1		キャベツ	20		食塩	0.2					清酒	1
	三温糖	0.3		もやし	20		こしょう	0.03		豚肉並(2×2cmスライス)	15		チキンコンソメ	0.5
	チキンコンソメ	0.25		炒り白ごま	1		豆板醤	0.1		清酒	1		食塩	0.2
	食塩	0.1		しょうゆ	1.6		でんぶん	0.8		さつまいも(2cm角)	40		こしょう	0.03
	豆板醤	0.06		豆腐	30		湯	125		もやし	10		湯	120
	でんぶん	1		油揚げ	5		牛乳	206		人参	8		キャベツ	30
	ごま油	0.1		玉葱	20					洗いごぼう	7		きゅうり	20
	湯	25		しめじ	7		さつまいも(2cm角)	50		つきこんにやく	7		中ねぎ	5
	春雨(8~10cm)	5		中ねぎ	5		なたね油	4		中ねぎ	5		(乾)ひじき	1.2
もやし	20	中みそ	5	はちみつ	3	麦みそ	8	(個)棒々鶏ドレッシング	10					
きゅうり	20	甘みそ	5	三温糖	1	煮干し だし用	4							
にら	7	煮干し だし用	4	食酢	0.6	水	95							
炒り白ごま	1	湯	110	しょうゆ	0.5									
しょうゆ	2.5			水	1	(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40							
食酢	2.5	甘夏みかん	40	ミニトマト	30									
上白糖	1.3	紙ナフキン	1			(個)カステラ	50							
ごま油	1													
からし粉	0.03													

25日(月)			26日(火)			27日(水)			28日(木)			29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 ぶたキムチ トック入りわかめスープ	精白米(自校)	62	セルフスラッピージョー 牛乳 野菜のスープ煮 そら豆のカレー揚げ	コッペパン	50	ハヤシライス(麦ごはん) 牛乳 グリーンサラダ チーズ(小中のみ)	精白米(委託)	60	コーンピラフ(麦入り) 牛乳 大豆サラダ マカロニスープ 野菜マフィン(小中のみ)	精白米(自校)	60	麦ごはん 牛乳 あじのなんばんづけ 切りぼし大根のあえもの 新たまねぎとじゃがいものみそ汁	精白米(委託)	60				
	精白米(自校)	68		コッペパン	50		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		精白米(委託)	70				
	米粒麦 自校	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6				
	米粒麦 自校	7					米粒麦 委託	7		粗挽きウインナーFe強化(1cm)	9		米粒麦 委託	7				
	鉄強化米	0.5					牛乳	206		玉葱	10							
							豚肉並ミンチ	20		(缶)ホールコーン	10							
							牛肉ミンチ	10		人参	4							
							(レト)ひきわり大豆 1kg	15		エリンギ	4							
							玉葱	20		牛肉(3×3cmスライス)	20		(冷)むき枝豆 1kg	3	(冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40		
							人参	10		玉葱	45		サラダ油	1	なたね油	4		
							ピーマン	4		じゃがいも	45		食塩	0.6	細ねぎ	2		
							にんにく	0.3		人参	10		チキンコンソメ	0.5	食酢	3		
							(袋)トマト水煮 1kg	5		エリンギ(1×3×0.3cm)	6		こしょう	0.03	しょうゆ	2.2		
							(袋)トマトケチャップ 1kg	8		(冷)グリーンピース	5				上白糖	2.2		
							ウスターソース	2		にんにく	0.3		牛乳	206	みりん	0.8		
							赤ぶどう酒	0.5		サラダ油	1				一味	0.01		
							食塩	0.2		小麦粉	5				水	1.1		
							小麦粉	1		バター	3		(冷)大豆水煮	15	きゅうり	10		
							サラダ油	0.5		サラダ油	2		キャベツ	25	切干し大根	5		
										(袋)トマトピューレ 1kg	15		きゅうり	15	(缶)ホールコーン	5		
							ベーコン(短冊)	10		(袋)トマト水煮 1kg	10		人参	5	人参	4		
							玉葱	40		(袋)がらスープ 1kg	3		(個)焙煎ごまドレッシング	8	(乾)刻み昆布	0.5		
							じゃがいも	30		赤ぶどう酒	2				(個)棒々鶏ドレッシング	10		
							じゃがいも	30		ウスターソース	2		ベーコン(短冊)	5			油揚げ	5
							キャベツ	25		食塩	0.7		玉葱	30			じゃがいも	25
				人参	15	こしょう	0.07	キャベツ	20			玉葱	25					
				セロリ	2	チキンコンソメ	0.5	人参	8			ブナピー	10					
				パセリ	0.7	上白糖	0.5	マカロニ(シエル)	7			中ねぎ	5					
				サラダ油	1	からし粉	0.15	パセリ	0.5			中みそ	5					
				(袋)がらスープ 1kg	4	ローリエ	0.1	ローリエ	0.1			甘みそ	5					
				食塩	0.3	ピザ用チーズ	1.5	サラダ油	0.5			煮干し だし用	4					
				こしょう	0.03	湯	80	(袋)がらスープ 1kg	4			水	110					
				チキンコンソメ	0.3			チキンコンソメ	0.3									
				ローリエ	0.1	きゅうり	25	食塩	0.3									
				湯	65	アスパラガス	20	こしょう	0.03									
						(缶)ホールコーン	5	湯	120									
				(冷)そら豆	20	(個)青じそドレッシング	8											
				でんぷん	4			(個)野菜マフィン(かぼちゃ)	20									
				なたね油	4	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小 5											
				食塩	0.06	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中 10											
				カレー粉	0.03													