

8日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
カレーピラフ (麦入り)	精白米(自校)	60	
	米粒麦 自校	5	
	鉄強化米	0.5	
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	8	
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	7	
	白ぶどう酒	1	
	玉葱	10	
	人参	3	
	エリンギ	3	
	(冷)むき枝豆 1kg	4	
	サラダ油	1	
	カレー粉	0.7	
	ウスターソース	0.7	
	チキンコンソメ	0.4	
	食塩	0.65	
こしょう	0.03		
牛乳	牛乳	206	
	(レト)まぐろ油漬	15	
	大根	25	
	ロメインレタス	20	
	(缶)ホールコーン	10	
	食酢	2	
	サラダ油	1	
	上白糖	1	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.02	
	ロメインレタスのサラダ	粗挽きウインナー(1cm)	20
		(冷)白いんげん豆 1kg	15
		玉葱	40
		キャベツ	25
		人参	15
セロリ		2	
パセリ		0.5	
ローリエ		0.1	
サラダ油		1	
(袋)がらスープ 1kg		4	
白ぶどう酒		1	
チキンコンソメ		0.4	
食塩		0.5	
こしょう		0.03	
湯		80	

9日(木)

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	
		(冷)メルルーサ 3cm角切・皮付き骨なし	50	
		清酒	2	
		食塩	0.1	
		でんぷん	8	
		なたね油	6	
		(冷)レモン果汁 県産・500g	4	
		上白糖	3	
		しょうゆ	2	
		魚のレモンソースかけ	小松菜	25
			もやし	30
人参			5	
炒り白ごま			1	
しょうゆ			2	
食酢			1.5	
上白糖	1			
サラダ油	0.5			
ごま油	0.5			
小松菜のごまドレッシングあえ	油揚げ		5	
	玉葱		20	
	大根		15	
	人参		8	
	中ねぎ		5	
	干しわかめ(カット)		0.5	
	中みそ	5		
	甘みそ	5		
	煮干し だし用	4		
	水	120		
	春大根のみそ汁			

10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	50	
	コッペパン	50	
	牛乳	206	
	牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30
		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20
		ベーコン(短冊)	5
		じゃがいも	45
		玉葱	40
		(袋)トマト水煮 1kg	25
		人参	20
		にんにく	1
		パセリ	0.5
		サラダ油	1
		(袋)トマトケチャップ 1kg	3
		赤ぶどう酒	1
上白糖		0.8	
ウスターソース		0.7	
チキンコンソメ		0.6	
食塩	0.25		
こしょう	0.05		
湯	20		
とり肉と野菜のトマト煮	キャベツ	35	
	人参	10	
	しめじ	10	
	(缶)ホールコーン	10	
	サラダ油	1	
	チキンコンソメ	0.2	
	しょうゆ	0.2	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.03	

13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)			17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	精白米(委託)	60	麦ごはん	精白米(自校)	62	麦ごはん	精白米(委託)	60	小型 コッペパン	コッペパン	30	麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	68		精白米(委託)	70		コッペパン	30		精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7					米粒麦 委託	7
				鉄強化米	0.5									
	牛乳	206		(レト)あさり佃煮	10		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	40											スパゲティ(ハーフ)	35
	しょうゆ	1		牛乳	206		(冷)かたくちいわし濃粉付き	37		ゆで塩	1.5		ゆで塩	1.5
	清酒	1					なたね油	4		豚肉並(2×2cmスライス)	20		清酒	1.5
キャベツ	40			細ねぎ	2	清酒	1.5	キャベツ	30					
玉葱	35	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	食酢	3.5	キャベツ	30	玉葱	20					
たけのこ水煮(ホール)	15	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	しょうゆ	2.5	玉葱	20	人参	10					
人参	10	清酒	1	みりん	2.5	エリンギ	5	エリンギ	5					
ピーマン	8	高野豆腐(サイコロ)	15	一味	0.01	中ねぎ	5	中ねぎ	5					
生姜	1	玉葱	40	水	1.3	生姜	1	生姜	1					
にんにく	0.5	人参	10			にんにく	0.1	にんにく	0.1					
サラダ油	1	(冷)さやいんげん 500g	5	小松菜	20	サラダ油	2	サラダ油	2					
赤みそ	2	干しいたけ(スライス)	0.8	もやし	25	とんかつソース	9	とんかつソース	9					
しょうゆ	1	しょうゆ	3	人参	10	ウスターソース	2.5	ウスターソース	2.5					
清酒	1	三温糖	2.5	花かつお 1kg	1	食塩	0.2	食塩	0.2					
上白糖	0.7	食塩	0.1	しょうゆ	1.8	こしょう	0.05	こしょう	0.05					
オイスターソース	0.5	削り節 だし用	2	油揚げ	5	粉かつお	0.5	粉かつお	0.5					
豆板醤	0.05	水	50	じゃがいも	30	青のり粉	0.2	青のり粉	0.2					
ごま油	0.5	(レト)さきみ油漬(フレーク)	7	玉葱	20									
		キャベツ	35	干しわかめ(カット)	0.5	(レト)まぐろ油漬	10	(レト)まぐろ油漬	10					
ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	ほうれん草	20	中ねぎ	3	(冷)大豆水煮	15	(冷)大豆水煮	15					
もやし	25	人参	5	中みそ	5	きゅうり	25	きゅうり	25					
チンゲンサイ	10	上白糖	1.2	甘みそ	5	人参	10	人参	10					
人参	10	食酢	2.5	しょうゆ	4	(缶)ホールコーン	7	(缶)ホールコーン	7					
ビーフン	5	しょうゆ	2	ごま油	0.6	(乾)ひじき	0.8	(乾)ひじき	0.8					
しょうゆ	2.5					焙煎ごまドレッシング	8	焙煎ごまドレッシング	8					
食酢	2.5					清見オレンジ	50	清見オレンジ	50					
上白糖	1.3													
ごま油	1													
からし粉	0.03													
小煮干し	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													

20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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) いちごゼリー(中のみ)	精白米(自校)	50	カレーライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ 小にぼし(小中のみ)	精白米(委託)	60	コッペパン いちごジャム(小中のみ) 牛乳 春大根のポトフ キャロットサラダ	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 肉だんごのあま酢煮 はるさめスープ チーズ(小中のみ)	精白米(委託)	60	たけのこごはん 牛乳 きんぴら すいとん汁 野菜マフィン(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		(個)いちごジャム	小 15		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		(個)いちごジャム	中 20		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		
	(乾)小豆	7		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	清酒	1
	食塩	0.6		牛肉(3×3cmスライス)	30		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	45		油揚げ	5	なたね油	3
	炒り白ごま	0.7		じゃがいも	50		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8		なたね油	3		新たけのこ水煮(ホール)県産	17	玉葱	40
	牛乳	206		玉葱	40		ベーコン(厚切り・短冊)	10		玉葱	40		(冷)むき枝豆 1kg	3	たけのこ水煮(ホール)	12
	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	30		人参	10		玉葱	40		人参	12		しょうゆ	2	ピーマン	10
	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	20		(冷)むき枝豆 1kg	5		(乾)レンズ豆	30		大根	12		清酒	2	人参	12
	しょうゆ	2		(乾)レンズ豆	5		セロリ	5		じゃがいも	30		食塩	0.5	しめじ	10
	清酒	0.7		セロリ	5		じゃがいも	30		キャベツ	25		上白糖	0.5	サラダ油	1
	生姜	0.7		にんにく	0.5		キャベツ	25		人参	10		出し昆布	1	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	米粉	4		小麦粉	5		人参	10		セロリ	2		牛乳	206	上白糖	2.5
	でんぷん	2		サラダ油	5		ゆで塩	0.5		サラダ油	0.5		すいとん汁		しょうゆ	3.5
	なたね油	5		カレー粉	1		ゆで塩	0.5		サラダ油	2		野菜マフィン		食酢	2
	キャベツ	30		サラダ油	2		(袋)がらスープ 1kg	4		(袋)がらスープ 1kg	4		てんぷら	12	でんぷん	1
	人参	5		カレー粉	1		赤ぶどう酒	2		白ぶどう酒	1		洗いごぼう	25	清酒	1
	ゆで塩	0.5		サラダ油	2		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		チキンコンソメ	0.4		つきこんにゃく	6	食酢	2
	(冷)豆腐(カット)1kg	20		ウスターソース	1.3		ウスターソース	1.3		食塩	0.4		人参	8	でんぷん	1
型抜きかまぼこ(桜)	7	とんかつソース	1	とんかつソース	1	こしょう	0.03	清酒	5	しょうゆ	1					
玉葱	25	しょうゆ	1	しょうゆ	1	ローリエ	0.1	ごま油	1	しょうゆ	2					
たけのこ水煮(短冊切り)	7	チャツネ 450g	1	チャツネ 450g	1	湯	75	三温糖	1	みりん	1					
中ねぎ	5	チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5	(レト)まぐろ油漬	17	みりん	1	(冷)すいとん	25					
清酒	1	食塩	0.5	食塩	0.5	人参	25	油揚げ	5	油揚げ	5					
しょうゆ	0.5	こしょう	0.04	しょうゆ	1	きゅうり	15	玉葱	20	人参	10					
食塩	0.4	湯	90	湯	90	春雨(太め5cm)	5	人参	8	サラダ油	0.5					
削り節 だし用	4	キャベツ	30	キャベツ	30	サラダ油	0.5	中ねぎ	5	(袋)がらスープ 1kg	4					
出し昆布	1	きゅうり	20	きゅうり	20	しょうゆ	0.5	中みそ	5	しょうゆ	0.5					
水	120	(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5	食塩	0.4	甘みそ	5	食塩	0.4					
(個)和三盆糖	2	(乾)海藻ミックス	1	(乾)海藻ミックス	1	チキンコンソメ	0.3	煮干し だし用	4	こしょう	0.03					
(個)いちごゼリー	50	しょうゆ	2.5	しょうゆ	2.5	こしょう	0.03	水	110	ごま油	0.1					
		食酢	2.5	食酢	2.5	湯	140	(個)野菜マフィン	25	湯	140					
		上白糖	1.2	上白糖	1.2	(個)チーズ 鉄強化	13.5									
		ごま油	0.5	ごま油	0.5											
		サラダ油	0.5	サラダ油	0.5											
		小煮干し	4	小煮干し	4											

