

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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
黒糖パン 牛乳 ぶた肉の角煮 ゴーヤチップス アーサー汁	黒糖パン	50	わかめごはん 牛乳 とり肉とじゃがいものうま煮 アスパラガス	精白米(自校)	68	ガバオライス 牛乳 フォーのアジアンサラダ ミニトマト	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 牛肉とごぼうの煮もの野菜とたくあんのごまあえ ヨーグルト	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 白身魚のつみれ野菜あんかけ こんぶあえ そうめん汁	精白米(自校)	68
	黒糖パン	50		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75			
	粉黒糖	7.5		炊き込みわかめ	1.9		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5			
	粉黒糖	7.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206			
	牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	20		豚肉赤身ミンチ	25		牛肉(3×3cmスライス)	25			
	豚肉赤身(3cm角)	55		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		鶏肉 ひき肉	25		清酒	1.5			
	サラダ油	1		清酒	1		清酒	2		洗いごぼう	30			
	(乾)早煮昆布(カット)	0.8		粗挽きウインナー(1cm)	8		皮むき玉葱	40		板こんにやく	30			
	生姜	0.8		じゃがいも	70		なす	15		(冷)厚揚げ(カット)1kg	15			
	にんにく	0.3		玉葱	45		赤パプリカ	8		人参	15			
	しょうゆ	2.5		人参	10		黄パプリカ	8		(冷)さやいんげん 500g	7			
	中双糖	1.5		サラダ油	1		ピーマン	8		サラダ油	1			
	清酒	2.5		しょうゆ	2.5		にんにく	0.5		しょうゆ	4.5			
	湯	12		中双糖	1.5		スイートバジル 乾燥	0.06		中双糖	2			
	ゴーヤ(チップス用スライス)	25		清酒	1		サラダ油	1		みりん	2			
	でんぷん	3		湯	14		みりん	2		でんぷん	0.5			
	なたね油	3		きゅうり	25		しょうゆ	2.7		湯	7			
	カレー粉	0.25		アスパラガス	20		オイスターソース	1		小松菜	25			
	食塩	0.08		(レト)ホールコーン 1kg	5		清酒	1		キャベツ	15			
	玉葱	25		食酢	2.3		上白糖	0.3		たくあん(刻み)1kg袋	6			
えのきたけ	7	上白糖	1.2	こしょう	0.02	人参	7							
人参	5	サラダ油	1	でんぷん	1	しょうゆ	1							
中ねぎ	3	食塩	0.3	ごま油	0.2	炒り白ごま	1							
(乾)あおさのり 100g	0.5	こしょう	0.03											
しょうゆ	0.5			ロースハム(短冊)卵抜き	5	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70							
食塩	0.4			フォー	5									
削り節 だし用	4			太もやし	25									
出し昆布	0.8			きゅうり	15									
湯	135			人参	5									
				香味玉ねぎドレッシング	7.5									
				ミニトマト	30									

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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 なすと フレッシュ トマトのミート バスタ イタリ アンサラ ダ レモン マフィン	コッペパン	30	ご はん 牛 乳 肉 じ ゃ が お か か あ え ス タ ミ ナ 納 豆	精白米(自校)	68	中 華 ど ん ぶ り 牛 乳 大 豆 と 小 に ぼ し の あ げ 煮 も や し サ ラ ダ の む ヨ ー グ ル ト (中 の み)	精白米(自校)	68	ご はん 牛 乳 オ リ ー ブ 豚 の 梅 み そ 炒 め 青 の り ポ テ ト と う ふ の す ま し 汁	精白米(自校)	68	五 目 チ ャ ー ハ ン 牛 乳 あ つ あ げ と チ ン ゲ ン サイ の オ イ ス ター ソ ー ス い た め 肉 入 り ワ ン タ ン ス ー プ	精白米(自校)	60
	コッペパン	30		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		焼き豚(1cm角切り)	15
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		清酒	1
	マカロニ(フジッリ)	35		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		皮むき玉葱	12
	豚肉並ミンチ	20		牛肉(2×2cmスライス)	23		豚肉並(3×3cmスライス)	18		オリーブ豚 並3×3カット スライス	42		人参	5
	赤ぶどう酒	1.5		清酒	1		清酒	1		清酒	1		(冷)むき枝豆 1kg	5
	玉葱	30		じゃがいも	65		(レト)うずら卵1kg	25		玉葱	30		中ねぎ	3
	なす	15		玉葱	35		(冷)短冊いか(1×4cm)	8		人参	10		ごま油	1
	人参	10		つきこんにやく	15		玉葱	30		キャベツ	25		清酒	1
	にんにく	0.3		人参	10		(冷)さやいんげん 500g	5		生姜	5		しょうゆ	1
	トマト	15		サラダ油	1		たけのこ水煮(1/2カット)	12		サラダ油	1		チキンコンソメ	0.5
	(袋)トマト水煮 1kg	5		しょうゆ	2.5		人参	10		ねり梅	6.5		食塩	0.3
	粉チーズ	2		中双糖	1.7		中ねぎ	3		上白糖	1.5		こしょう	0.02
	サラダ油	1		清酒	2		生姜	0.5		赤みそ	1.5		牛乳	206
	(袋)トマトケチャップ 1kg	6		湯	7		(袋)がらスープ 1kg	4		しょうゆ	0.6		豚肉並(3×3cmスライス)	15
	(袋)トマトピューレ 1kg	6		ほうれん草	20		しょうゆ	2.2		炒り白ごま	1.5		清酒	1
	ウスターソース	1		太もやし	20		チキンコンソメ	0.5		青のり粉(非加熱用)50g袋	0.02		(冷)厚揚げ(カット)1kg	40
	チキンコンソメ	0.5		人参	7		食塩	0.3		食塩	0.1		玉葱	30
	上白糖	0.5		花かつお(砕片)500g	1		こしょう	0.03		豆腐	25		チンゲンサイ	10
	食塩	0.4		炒り白ごま	1		でんぷん	1.5		玉葱	20		人参	7
	こしょう	0.05		しょうゆ	2.2		ごま油	0.5		人参	7		きくらげ(せん切り)	0.3
	キャベツ	25		ボン酢	1.3		湯	50		たけのこ水煮(1/2カット)	7		ごま油	0.5
	きゅうり	20		鶏肉 ひき肉	20		かえり	3		中ねぎ	3		しょうゆ	2
	(レト)ホールコーン 1kg	5		水	5		(冷)大豆水煮	20		食塩	0.5		中双糖	0.8
	赤パプリカ	4		ごま油	0.5		でんぷん	2.5		削り節 だし用	4		オイスターソース	1
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1		ドライひきわり納豆	3		なたね油	5		出し昆布	1		チキンコンソメ	0.5
	オリーブ油	1		にんにく	1		上白糖	2		湯	115		でんぷん	0.5
上白糖	1	生姜	1	しょうゆ	0.6	(レト)ささみ油漬(フレーク)	10	湯	10					
食塩	0.3	細ねぎ	3	湯	1.4	太もやし	30	(冷)肉入りワンタン	20					
こしょう	0.03	しょうゆ	1.3	(レト)ささみ油漬(フレーク)	10	きゅうり	15	玉葱	20					
(個)レモンマフィン	20	みりん	1	太もやし	30	人参	7	えのきたけ	5					
		清酒	0.8	きゅうり	15	上白糖	1.2	にら	3					
		三温糖	0.3	人参	7	しょうゆ	2.2	(袋)がらスープ 1kg	4					
		タバスコ	0.06	上白糖	1.2	食酢	2.2	しょうゆ	0.5					
				サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	チキンコンソメ	0.3					
				炒り白ごま	1	炒り白ごま	1	食塩	0.3					
				のむヨーグルト	80			こしょう	0.03					
								ごま油	0.1					
								水	130					

六条町 6月

15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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	ひじきごはん	精白米(自校)	60	ごはん	精白米(自校)	68	ごはん	精白米(自校)	68	野菜たっぷりカレーライス	精白米(自校)	68
	コッペパン	50		牛肉(2×2cmスライス)	12		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75
牛乳	牛乳	206	牛乳	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	鉄強化米	0.5
	牛肉ミンチ	20		人参	5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	1	牛乳	つきこんにやく(ハーフ)	5	チーズ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	20	さけの塩焼き	(チルド)鮭	小 50	牛乳	(チルド)鮭	中 60
	(冷)白いんげん豆 1kg	35		(冷)むき枝豆 1kg	5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	7		清酒	1		清酒	1
じゃがいも	じゃがいも	55	アカエイのからあげ	(乾)ひじき	1	チーズ	清酒	1	じゃがいも	食塩	0.2	牛乳	食塩	0.2
	皮むき玉葱	40		サラダ油	0.8		にんにく	0.5		にんにく	0.5		じゃがいも	55
(袋)トマト水煮 1kg	(袋)トマト水煮 1kg	8	ごまあえ	しょうゆ	3	チヨレギサラダ	生姜	0.5	バター	バター	0.8	ダブルわかめサラダ	(生)がぼちや(2×2cm)	20
	にんにく	1		しょうゆ	3		(冷)オニオンソーサー スライス	20		人参	0.5		人参	7
パセリ	パセリ	0.5	ごまあえ	食塩	0.4	トック	食塩	0.4	コーンスープ	粗挽きウインナーFe強化(2cm)	15	チーズ(小中のみ)	(袋)トマト水煮 1kg	10
	サラダ油	1		牛乳	206		紙カップ 小判3号 300枚入	1		しょうゆ	1.2		粗挽きウインナーFe強化(2cm)	15
(袋)トマトケチャップ 1kg	(袋)トマトケチャップ 1kg	6	けんちん汁	なたね油	4	トック	三温糖	0.4	コーンスープ	(レト)クリームコーン 1kg	40	コーンスープ	人参	5
	中双糖	1.2		食塩	0.07		コチジャン	1.5		玉葱	30		人参	5
ウスターソース	ウスターソース	1	けんちん汁	キャベツ	25	トック	ピザ用チーズ	10	コーンスープ	パセリ	0.5	コーンスープ	小麦粉	5
	チキンコンソメ	0.5		小松菜	20		太もやし	25		(袋)からスープ 1kg	3		パセリ	0.5
食塩	食塩	0.2	けんちん汁	きゅうり	10	トック	ほうれん草	25	コーンスープ	サラダ油	0.5	コーンスープ	サラダ油	5
	チリパウダー	0.07		しょうゆ	1.8		ほうれん草	25		食塩	0.3		サラダ油	0.5
湯	湯	30	けんちん汁	炒り白ごま	1	トック	人参	5	コーンスープ	チキンコンソメ	0.6	コーンスープ	カレー粉	1.1
	(レト)まぐろ油漬	5		花かつお(碎片)500g	0.5		人参	5		食塩	0.3		(袋)からスープ 1kg	3
キャベツ	キャベツ	25	けんちん汁	豆腐	25	トック	炒り白ごま	1	コーンスープ	水	100	コーンスープ	(袋)からスープ 1kg	4
	きゅうり	15		油揚げ	7		味付けもみのり(5~10mm幅)	1		しょうゆ	0.9		水	100
人参	人参	5	けんちん汁	しょうゆ	1.8	トック	しょうゆ	0.9	コーンスープ	食塩	0.1	コーンスープ	食塩	0.4
	(レト)ホールコーン 1kg	5		炒り白ごま	1		しょうゆ	0.9		食塩	0.1		食塩	0.1
キヌア 100g袋	キヌア 100g袋	1.2	けんちん汁	花かつお(碎片)500g	0.5	トック	食塩	0.1	コーンスープ	ごま油	0.7	コーンスープ	ごま油	0.7
	食酢	1.2		豆腐	25		トック 国産米使用	20		ごま油	0.7		ごま油	0.7
上白糖	上白糖	1.2	けんちん汁	油揚げ	7	トック	玉葱	25	コーンスープ	トック	20	コーンスープ	玉葱	25
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1		洗いごぼう	13		トック	20		人参	5		トック	20
サラダ油	サラダ油	1	けんちん汁	つきこんにやく	10	トック	人参	5	コーンスープ	人参	5	コーンスープ	人参	5
	食塩	0.3		人参	7		トック	20		中ねぎ	3		人参	5
こしょう	こしょう	0.03	けんちん汁	中ねぎ	3	トック	中ねぎ	3	コーンスープ	中ねぎ	3	コーンスープ	中ねぎ	3
	(冷)みかん	80		しょうゆ	2		トック	20		干しわかめ(カット)	0.7		中ねぎ	3
			けんちん汁	食塩	0.4	トック	干しわかめ(カット)	0.7	コーンスープ	干しわかめ(カット)	0.7	コーンスープ	干しわかめ(カット)	0.7
				削り節 だし用	4		トック	20		干しいたけ(スライス)	0.5		干しわかめ(カット)	0.7
			けんちん汁	出し昆布	1	トック	干しいたけ(スライス)	0.5	コーンスープ	(袋)からスープ 1kg	3	コーンスープ	(袋)からスープ 1kg	3
				水	110		トック	20		(袋)からスープ 1kg	3		チキンコンソメ	0.5
			けんちん汁			トック	チキンコンソメ	0.5	コーンスープ	しょうゆ	0.6	コーンスープ	しょうゆ	0.6
							トック	20		しょうゆ	0.6		しょうゆ	0.6
			けんちん汁			トック	食塩	0.25	コーンスープ	食塩	0.25	コーンスープ	食塩	0.25
							トック	20		こしょう	0.03		食塩	0.25
			けんちん汁			トック	湯	125	コーンスープ	こしょう	0.03	コーンスープ	こしょう	0.03
							トック	20		湯	125		湯	125
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		
							トック	20						
			けんちん汁			トック			コーンスープ			コーンスープ		

29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	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	牛乳	206
	とり肉の塩こうじ焼き	鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)	30
		鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)	20
		液体塩こうじ	5
上乾ちりめん		2	
アーモンド(刻み)		1.5	
太もやし		25	
ほうれん草		20	
人参		7	
食酢		2.2	
じゃこナッツサラダ	しょうゆ	2	
	上白糖	1	
	サラダ油	0.5	
	ごま油	0.5	
	(冷)白玉	25	
	油揚げ	5	
	玉葱	20	
	しめじ	7	
	人参	7	
白玉汁	中ねぎ	3	
	中みそ	5	
	甘みそ	4	
	煮干し だし用	4	
	水	110	

30日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼き肉ピラフ	精白米(自校)	60
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	生姜	0.5
	にんにく	0.7
	皮むき玉葱	12
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	4
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	しょうゆ	2.5
牛乳	上白糖	1.5
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	豆板醤	0.1
	牛乳	206
	(冷)紫いか(2×4cm)	38
	生姜	1.3
いかのさらさらあげ	清酒	2
	しょうゆ	1.8
	カレー粉	0.5
	でんぷん	8
	なたね油	5
	太もやし	28
	きゅうり	18
	人参	7
	炒り白ごま	1
中華サラダ	食酢	2.2
	しょうゆ	2
	上白糖	1
	ごま油	0.8
	からし粉	0.05
	(レト)黄桃 1kg	20
	(レト)パインアップル 1kg	25
	(冷)カクテルゼリー	30
	白ぶどう酒	1.2
フルーツポンチ	上白糖	0.8
	水	10
	(個)ミックスナッツ	15