

1日(火)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量	
ぶたにらスタミナどんぶり 牛乳 はるさめスープ	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	豚肉赤身ミンチ	40	
	清酒	1	
	(レト)ひきわり大豆 1kg	15	
	皮むき玉葱	40	
	にら	5	
	たけのこ水煮(1/2カット)	10	
	エリンギ	5	
	にんにく	0.5	
	生姜	0.3	
	ごま油	0.7	
	しょうゆ	2	
	オイスターソース	1.4	
	三温糖	0.7	
	チキンコンソメ	0.5	
	豆板醤	0.1	
	炒り白ごま	1	
	でんぷん	0.5	
	水	7	
	ベーコン(短冊)	8	
	玉葱	30	
	人参	7	
	中ねぎ	5	
	春雨(8～10cm)	5	
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	しょうゆ	0.5	
	サラダ油	0.5	
	チキンコンソメ	0.3	
	食塩	0.45	
	こしょう	0.03	
	ごま油	0.1	
湯	120		

7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)			11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
たまごのけんちん どんぶり 牛乳 じゃこナッツ サラダ 冷とうみかん	精白米(自校)	68	ごはん 72 牛乳 さばのみそ煮 五色あえ なす入りふしめん汁	精白米(自校)	68	黒糖パン 牛乳 ぶた肉のバーベキュー ソース のり塩ポテト コンソメスープ	黒糖パン	50	ごはん 牛乳 あじのなんばんづけ ごまあえ わかめのみそ汁	精白米(自校)	68	秋野菜カレー 牛乳 キャベツときゅうりの サラダ ミニトマト(小中のみ)	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		粉黒糖	7.5		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5					鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5
							牛乳	206					牛乳	206
	牛乳	206		牛乳	206					牛乳	206			
							豚肉赤身(3×3cmスライス)	40						
	(冷)豆腐(カット)1kg	25		(冷)さばのみそ煮	幼・小 50		清酒	2		冷)アジ ーロカット打ち粉付き	38		豚肉並(3×3cmスライス)	20
	鶏卵	30		(冷)さばのみそ煮	中 70		玉葱	30		なたね油	5		玉葱	35
	かまぼこスライス 冷蔵 1kg	5					洗いれんこん	10		中ねぎ	2		じゃがいも	25
	皮むき玉葱	40		大根	25		エリンギ	8		食酢	3.5		さつまいも(2cm角)	20
	人参	10		きゅうり	20		人参	7		しょうゆ	2.5		人参	15
	干しいたけ(スライス)	0.5		人参	7		ピーマン	5		上白糖	2.5		しめじ	7
	中ねぎ	3		(レト)ホールコーン 1kg	5		生姜	0.2		みりん	0.9		エリンギ	7
	しょうゆ	4.5		味付けもみのり(5～10mm幅)	0.7		にんにく	0.1		一味	0.01		(冷)むき枝豆 1kg	5
	みりん	3		炒り白ごま	1		サラダ油	2		水	1.5		にんにく	0.5
	上白糖	1.3		しょうゆ	1.1		(レト)おろしりんご	2.5					生姜	0.2
	清酒	1		食塩	0.1		しょうゆ	2		太もやし	20		サラダ油	1
	食塩	0.3					上白糖	1.2		小松菜	20		小麦粉	5
	でんぷん	0.7		型抜きかまぼこ(小菊)	6		(袋)トマトケチャップ 1kg	2.3		きゅうり	15		サラダ油	5
	削り節 だし用	2		ふしめん	3		ウスターソース	1.3		人参	5		カレー粉	1.1
	湯	60		なす	10		食塩	0.15		炒り白ごま	1		(袋)がらスープ 1kg	4
				玉葱	25		こしょう	0.03		しょうゆ	2.2		(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	上乾ちりめん	2		油揚げ	5		でんぷん	0.5		上白糖	0.9		ウスターソース	1.5
	アーモンド(刻み)	1.5		中ねぎ	5								とんかつソース	1
	太もやし	25		しょうゆ	0.6		(冷)皮つきフライドポテト	38		(冷)豆腐(カット)1kg	15		しょうゆ	1
小松菜	23	食塩	0.5	なたね油	3	油揚げ	5	赤ぶどう酒	1					
人参	7	削り節 だし用	4	食塩	0.08	玉葱	25	チャツネ 450g	1					
しょうゆ	2	出し昆布	0.7	青のり粉(非加熱用)50g袋	0.1	人参	5	食塩	0.5					
食酢	2.2	水	125			中ねぎ	3	こしょう	0.04					
上白糖	1			(冷)白いんげん豆 1kg	10	干しわかめ(カット)	0.6	チキンコンソメ	0.5					
サラダ油	0.5			ベーコン(短冊)	6	中みそ	5	湯	75					
ごま油	0.5			キャベツ	20	甘みそ	4.5							
				皮むき玉葱	25	煮干し だし用	4	キャベツ	25					
(冷)みかん	80			人参	5	水	115	きゅうり	22					
				セロリ	2			人参	7					
				サラダ油	0.5			かんきつドレッシング	7					
				(袋)がらスープ 1kg	3									
				チキンコンソメ	0.5			ミニトマト	30					
				食塩	0.4									
				しょうゆ	0.4									
				こしょう	0.05									
				湯	110									

14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
かつお	チルド)かつお2cm角切	40
	清酒	1.5
の	食塩	0.2
	でんぶん	4
ソ	米粉	2
	なたね油	4
け	太ねぎ	3
	生姜	0.5
あ	しょうゆ	2.5
	三温糖	2
ん	水	3.5
ぶ	太もやし	20
	小松菜	20
え	きゅうり	10
	人参	7
と	しょうゆ	0.8
	塩ふき昆布	1.1
ん		
	豚肉並(3×3cmスライス)	10
汁	さつまいも(2cm角)	30
	洗いごぼう	7
	つきこんにやく	7
	人参	5
	中ねぎ	3
	中みそ	5
	甘みそ	4.5
	煮干し だし用	4
	水	110

24日(木)			25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
ドライカレー (ナン) 牛乳 ポテトサラダ ビーフンとうずらたまごのスープ ヨーグルト	(個)ナン	幼-小2 50	はぎごはん 牛乳 さといも コロッキ 香りあえ お月見汁 月見ゼリー (小中のみ)	精白米(自校)	59
	(個)ナン	小3-6 70		精白米(自校)	65
	(個)ナン	中 100		もち米	9
				もち米	10
	牛乳	206		黒米	2.5
				(冷)むき枝豆 1kg	8
	牛肉ミンチ	10		清酒	3
	豚肉赤身ミンチ	25		食塩	0.7
	赤ぶどう酒	1			
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20		牛乳	206
	皮むき玉葱	40		(冷)里芋コロッキ 50g	50
	人参	10		なたね油	4
	ピーマン	4			
	レーズン	1		(レト)ささみ油漬(フレーク)	7
	にんにく	0.6		太もやし	20
	生姜	0.3		小松菜	15
	サラダ油	0.5		きゅうり	10
	(袋)トマケチャップ 1kg	9		人参	5
	ウスターソース	3		すだち酢	1.2
	カレー粉	1		上白糖	1.3
	チキンコンソメ	0.5		しょうゆ	0.4
	食塩	0.25		食塩	0.2
	こしょう	0.03			
	でんぶん	0.5		型抜きかまぼこ(うさぎ)	7
				玉葱	30
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		油揚げ	8
	じゃがいも	35		人参	7
	きゅうり	10		中ねぎ	3
	人参	8		清酒	1
	(レト)ホールコーン 1kg	5		しょうゆ	0.6
	食酢	2.3		食塩	0.55
	上白糖	1		みりん	0.5
	サラダ油	1		削り節 だし用	4
	食塩	0.3		出し昆布	0.7
	こしょう	0.03		水	125
				(個)月見ゼリー	50
	ベーコン(短冊)	5			
	(レト)うずら卵 1kg	25			
	玉葱	20			
	人参	7			
	エリンギ	5			
	中ねぎ	3			
	ビーフン	5			
	生姜	0.2			
	サラダ油	0.5			
	(袋)がらスープ 1kg	4			
	しょうゆ	0.5			
	チキンコンソメ	0.3			
	食塩	0.4			
	こしょう	0.03			
	ごま油	0.1			
	湯	110			
	ヨーグルト 鉄分強化	70			

28日(月)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
コッペパン 手作りいちごジャム（小）	コッペパン（丸型）	50
	コッペパン（丸型）	80
	なたね油	中 5
	グラニュー糖	中 6.3
	紙ナフキン	中 1
	（冷）ストロベリーダイス	小 20
	上白糖	小 5
	（冷）レモン果汁 県産・500g	小 0.4
マサラダ風あげパン（中） 牛乳	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし（2×2cm）	15
	鶏肉 もも・皮なし（2×2cm）	10
	春雨（太め5cm）	5
	玉葱	40
	キャベツ	15
	人参	7
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	生姜	0.6
	（袋）がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	1
	清酒	1
	サラダ油	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	ごま油	0.1
ロンググライススープ ひじきと大豆のサラダ	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	湯	110
	（レト）まぐろ油漬	7
	（冷）大豆水煮	12
	きゅうり	20
	人参	7
	（レト）ホールコーン 1kg	5
	（乾）ひじき	1
チーズ	食酢	2.2
	サラダ油	1
	しょうゆ	1.5
	上白糖	1
	こしょう	0.02
	（固）キャンディーズ 5g 鉄強化	小 10
	（固）キャンディーズ 5g 鉄強化	中 15

29日(火)

[illegible]

30日(水)

献立名	食品名	一人当たり 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
手作りひじきふりかけ		
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	玉葱	25
	なす	25
	テンゲンサイ	10
	人参	10
牛乳	たけのこ水煮(1/2カット)	8
	ピーマン	5
なすとあつあげの中華煮	太ねぎ	3
	生姜	0.6
	にんにく	0.2
	ごま油	1
	赤みそ	2.4
	しょうゆ	2
	テンメンジャン	1
	中双糖	0.8
	みりん	0.8
	チキンコンソメ	0.5
パンサンスー	豆板醤	0.04
	でんぶん	1
	湯	7
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	6
	太もやし	30
	きゅうり	15
	人参	7
	しょうゆ	2.2
	食酢	2.2
	上白糖	1.2
	ごま油	1
	からし粉	0.05
	(レト)芽ひじき水煮500g	4.5
	上乾ちりめん	2
	花かつお(碎片)500g	0.25
	炒り白ごま	0.5
みりん	1	
	しょうゆ	0.6
	三温糖	0.4