

9月1日火曜日					9月2日水曜日					9月3日木曜日					9月4日金曜日					9月7日月曜日				
牛乳 一食中華麺 醤油ラーメンのスープ 春巻 枝豆の塩ゆで					牛乳 麦ごはん 大根の味噌汁 豚肉と野菜の揚げ煮 アセロラゼリー					牛乳 食パン 冬瓜入りスープ ハンバーグのケチャップソースかけ コーンサラダ コールスロードレッシング					牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 鯖の照り焼きたれかけ 小松菜のごま和え					牛乳 麦ごはん なすの味噌汁 豚肉の生姜炒め 野菜の煮浸し				
揚げ油1回目					揚げ油2回目																			
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
蒸し中華麺(7-刈) 160g	1袋	0袋	年間	29	麦ご飯(小)	1食	0食			普通食パン(小)	1個	0個	年間	31	麦ご飯(小)	1食	0食			麦ご飯(小)	1食	0食		
蒸し中華麺(7-刈) 200g	0袋	1袋	年間	29	麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン(中)	0個	1個	年間	31	麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食		
豚もも肉(平切) 1cm幅	15	18			だいこん	30	36			ロースハム(スライス)	5	6	学期	17	木綿豆腐	18	21.6			なす(カット)	13	15.6		
サラダ油	0.3	0.36	学期	2	冷凍豆腐	15	18	年間	27	サラダ油	0.2	0.24	学期	2	たまねぎ	32	38.4			だいこん	20	24		
おろしにんにく	0.3	0.36			えのきたけ(カット)	3	3.6			たまねぎ	20	24			かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾁﾖﾘ)	8	9.6	年間	23	冷凍豆腐	15	18	年間	27
清酒(上撰)	1	1.2			カットわかめ	0.2	0.24			にんじん	10	12			ねぎ	3	3.6			油揚げ(カット)	5	6		
にんじん	10	12			小口切りねぎ	5	6			とうがん(カット)	20	24			こいくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	1	小口切りねぎ	3	3.6		
なると(白巻かまぼこｽﾗｲｽ)	6	7.2	年間	24	赤味噌	3	3.6	年間	6	焼塩(1kg)	0.05	0.06			うすくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	2	ミックス味噌	4	4.8	年間	7
もやし(パスト)	15	18			ミックス味噌	3	3.6	年間	7	白こしょう	0.02	0.02			本みりん	0.2	0.24			赤味噌	2	2.4	年間	6
キャベツ	10	12			だしパック(煮干)	4	4.8			うすくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	2	焼塩(1kg)	0.05	0.06			だしパック(煮干)	4	4.8		
味付メンマ	5	6	学期	11						チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11	だしパック(かつお)	5	6							
ねぎ	3	3.6			豚もも肉(角切) 1.5cm角	30	36			パセリ(乾)	0.01	0.01								豚もも肉(平切) 2cm幅	45	54		
こいくちしょうゆ	2.2	2.64	年間	1	おろししょうが	0.5	0.6								サワラ(50g)	1切	0切			サラダ油	0.5	0.6	学期	2
白こしょう	0.02	0.02			清酒(上撰)	1	1.2			FMうす味ﾊﾞｰｸﾞ(60g)年間	1個	0個	年間	32	サワラ(60g)	0切	1切			おろししょうが	0.5	0.6		
焼塩(1kg)	0.05	0.06			かたくり粉(10kg)	5	6			FMうす味ﾊﾞｰｸﾞ(80g)年間	0個	1個	年間	32	清酒(上撰)	1	1.2			たまねぎ	25	30		
中華スープの素	0.8	0.96	年間	9	キャノーラ油	3	3.6			トマトケチャップ	3	3.6	学期	3	こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1
だしパック(煮干)	4	4.8			洗いごぼろ	10	12			三温糖	2.5	3			本みりん	1.8	2.16			清酒(上撰)	1	1.2		
					穀物酢	0.2	0.24			ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	3	三温糖	1.8	2.16			本みりん	1.2	1.44		
国産具材の肉春巻(35g)学期	1個	0個	学期	19	にんじん	15	18			トマトピューレ	5	6			かたくり粉(1kg)	1.5	1.8			三温糖	0.5	0.6		
国産具材の肉春巻(50g)学期	0個	1個	学期	19	たまねぎ	30	36			米粉	0.3	0.36								しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6		
キャノーラ油	4	4.8			むきえだまめ(冷凍)	5	6								こまつな	12	14.4			かたくり粉(1kg)	0.2	0.24		
					三温糖	0.8	0.96			キャベツ	35	42			もやし(パスト)	30	36							
えだまめ	20	24			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	きゅうり	5	6			にんじん	10	12			こまつな	10	12		
食塩(5kg)下ゆで用	1	1.2			清酒(上撰)	1	1.2			とうもろこし(冷凍)	12	14.4			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	にんじん	10	12		
焼塩(封切)	0.01	0.01			本みりん	1	1.2								三温糖	0.3	0.36			もやし(パスト)	25	30		
					サラダ油	0.2	0.24	学期	2	ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	4	0	年間	45	白ごま(すり)	1.3	1.56			とうもろこし(冷凍)	5	6		
					かたくり粉(1kg)	0.3	0.36			ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(300ml)	0	4.8	年間	45	和風だしの素	0.15	0.18	年間	10	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1
															本みりん	0.5	0.6			和風だしの素	0.1	0.12	年間	10
					アセロラゼリー(40g)	1個	1個		①											本みりん	0.5	0.6		
																				ブチドリップ	0.15	0.18	年間	14

2 ページ

9月8日火曜日					9月9日水曜日					9月10日木曜日					9月11日金曜日					9月14日月曜日				
牛乳 一食うどん 卵とじうどんのつゆ 子持ちシシャモの磯辺揚げ きんぴらごぼう					牛乳 麦ごはん わかめスープ エビシュウマイ ピビンパの具					牛乳 食パン コンソメスープ キーマカレー 切干大根サラダ 和風ドレッシング					牛乳 チキンライス ポテトコロッケ ツナとキャベツのソテー ヨーグルト					牛乳 麦ごはん キャベツの豚汁 厚揚げのおろしあんかけ ひじきの炒め煮				
揚げ油3回目															揚げ油4回目									
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	30	麦ご飯(小)	1食	0食			普通食パン(小)	1個	0個	年間	31	アルファ化米	60	80			麦ご飯(小)	1食	0食		
ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	30	麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン(中)	0個	1個	年間	31	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	20	26			麦ご飯(中)	0食	1食		
															白ワイン	1	1.3							
豚もも肉(平切)2cm幅	15	18			カットわかめ	0.5	0.6			ボークウィンナー(カット)	5	6	学期	18	サラダ油	1	1.3	学期	2	豚もも肉(平切)2cm幅	8	9.6		
かまぼこ(15×1×1.5)	8	9.6	年間	23	だいこん	30	36			サラダ油	0.3	0.36	学期	2	にんじん	12	15.6			油揚げ(カット)	3	3.6		
にんじん	5	6			冷凍豆腐	20	24	年間	27	むきメークイン	15	18			たまねぎ	25	32.5			キャベツ	25	30		
たまねぎ	20	24			ねぎ	3	3.6			むきたまねぎ	20	24			とうもろこし(冷凍)	6	7.8			にんじん	5	6		
ねぎ	3	3.6			とうもろこし(冷凍)	5	6			にんじん	10	12			チキンコンソメ	0.8	1.04	年間	11	むきたまねぎ	10	12		
油揚げ(カット)	5	6			中華スープの素	0.8	0.96	年間	9	チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11	トマトケチャップ	7	9.1	学期	3	赤味噌	3	3.6	年間	6
乾燥全卵(カキタマ)	2	2.4	年間	21	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	焼塩(1kg)	0.05	0.06			トマトジュース	20	26			ミックス味噌	3	3.6	年間	7
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1	焼塩(1kg)	0.05	0.06			白こしょう	0.01	0.01			ウスターソース(国産野菜)	0.5	0.65	年間	3	ねぎ	3	3.6		
うすくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	2	白こしょう	0.02	0.02								こいくちしょうゆ	0.05	0.07	年間	1	だしパック(煮干)	4	4.8		
本みりん	0.8	0.96								サラダ油	0.5	0.6	学期	2	焼塩(1kg)	0.1	0.13							
焼塩(1kg)	0.05	0.06			えびしゅうまい(18g)年間	2個	0個	年間	35	おろしにんにく	0.5	0.6			白こしょう	0.02	0.03			厚揚げ(50g)	1個	0個	③	
だしパック(かつお)	5	6			えびしゅうまい(30g)年間	0個	2個	年間	35	おろししょうが	0.2	0.24			三温糖	0.2	0.26			厚揚げ(70g)	0個	1個		
かたくり粉(1kg)	2	2.4								豚もも挽肉	25	30								こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1
					豚もも肉(平切)1cm幅	23	27.6			焼塩(1kg)	0.03	0.04			学給向け野菜10ヶ月(50g)	1個	0個	学期	22	三温糖	1.7	2.04		
子持ちシシャモ粉付き(1L) 片栗粉・煮のり	2尾	0尾			サラダ油	0.5	0.6	学期	2	白こしょう	0.01	0.01			学給向け野菜10ヶ月(60g)	0個	1個	学期	22	だいこんおろし	10	12		
子持ちシシャモ粉付き(2L) 片栗粉・煮のり	0尾	2尾			もやし(バスト)	15	18			クミン(パウダー)	0.01	0.01			キャノーラ油	5	6			おろししょうが	0.3	0.36		</

9月15日火曜日					9月16日水曜日					9月17日木曜日					9月18日金曜日					9月24日木曜日																								
牛乳 一食ソフト麺 ツナトマトソース ココアピーズ グリーンサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん 中華卵スープ 八宝菜 豆乳プリン					牛乳 米粉入りコッペパン クリームシチュー 揚げ油2回目 鶏肉のレモンソースかけ 海藻サラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん 麴のすまし汁 サンマの塩焼き 大根の煮物					牛乳 黒糖コッペパン ジュリエヌスープ マーマレードチキン イタリアンサラダ イタリアンドレッシング																								
揚げ油1回目																																												
材料名					小学校	中学校			材料名					小学校	中学校			材料名					小学校	中学校			材料名					小学校	中学校											
牛乳(206g)					1本	1本			牛乳(206g)					1本	1本			牛乳(206g)					1本	1本			牛乳(206g)					1本	1本											
ソフト麺(160g)					1袋	0袋	年間	30	麦ご飯(小)					1食	0食			米粉入りコッペパン(小)					1個	0個	年間	31	麦ご飯(小)					1食	0食			黒糖コッペパン(小)					1個	0個	年間	31
ソフト麺(230g)					0袋	1袋	年間	30	麦ご飯(中)					0食	1食			米粉入りコッペパン(中)					0個	1個	年間	31	麦ご飯(中)					0食	1食			黒糖コッペパン(中)					0個	1個	年間	31
無添加ツナフレーク油漬					20	24	学期	14	冷凍豆腐					15	18	年間	27	サラダ油					0.5	0.6	学期	2	白玉ふ					1	1.2	学期	6	ベーコン(スライス)					6	7.2	学期	16
おろしにんにく					0.5	0.6			ちやし(パスト)					25	30			ベーコン(スライス)					5	6	学期	16	冷凍豆腐					15	18	年間	27	サラダ油					0.2	0.24	学期	2
サラダ油					0.3	0.36	学期	2	にんじん					5	6			白ワイン					1	1.2			たまねぎ					25	30			たまねぎ					15	18		
たまねぎ					18	21.6			乾燥全卵(カキタマ)					1	1.2	年間	21	にんじん					15	18			にんじん					5	6			むきたまねぎ					15	18		
むきたまねぎ					17	20.4			小口切りねぎ					5	6			たまねぎ					23	27.6			ねぎ					5	6			にんじん					10	12		
にんじん					15	18			中華スープの素					0.8	0.96	年間	9	むきたまねぎ					12	14.4			こいくちしょうゆ					0.6	0.72	年間	1	マッシュルーム水煮					5	6		
マッシュルーム水煮					5	6			こいくちしょうゆ					1.3	1.56	年間	1	むきメークイン					35	42			うすくちしょうゆ					1.6	1.92	年間	2	セロリー					5	6		
ハヤシフレーク					6	7.2	年間	17	焼塩(1kg)					0.05	0.06			鉄分強化牛乳					35	42			本みりん					0.2	0.24			チキンコンソメ					0.8	0.96	年間	11
トマト水煮ダイス					30	36			白こしょう					0.02	0.02			白こしょう					0.02	0.02			焼塩(1kg)					0.05	0.06			焼塩(1kg)					0.05	0.06		
トマトケチャップ					10	12	学期	3	かたくり粉(1kg)					0.5	0.6			焼塩(1kg)					0.02	0.02			だしバック(かつお)					5	6			白こしょう					0.01	0.01		
トマトピューレ					8	9.6												チキンコンソメ					0.2	0.24	年間	11																		
ウスターソース(国産野菜)					2	2.4	年間	3	豚もも肉(平切)2cm幅					25	30			シチューミクス					6	7.2	年間	18	サンマ(1/2)40g					1切	0切			鶏もも肉(皮付き)50g					1切	0切		
焼塩(1kg)					0.05	0.06			高野豆腐(細切り汁物用)					2	2.4	学期	10	米粉					2	2.4			サンマ(1/2)50g					0切	1切			鶏もも肉(皮付き)60g					0切	1切		
白こしょう					0.02	0.02			ごま油					0.5	0.6												清酒(上撰)					1	1.2			白こしょう					0.02	0.02		
チキンコンソメ					0.5	0.6	年間	11	清酒(上撰)					1.4	1.68			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角					35	42			レモン果汁					0.3	0.36			おろしにんにく					0.2	0.24		
三温糖					0.2	0.24			おろししょうが					0.4	0.48			清酒(上撰)					1.5	2.25												こいくちしょうゆ					1.6	1.92	年間	1
米粉					1.5	1.8			こいくちしょうゆ					0.2	0.24	年間	1	白こしょう					0.03	0.05			だいこん					25	30			白ワイン					0.5	0.6		
									しょうがみじん切り(白)					1	1.2			かたくり粉(10kg)					4	4.8			にんじん					10	12			マーマレード					4	4.8		⑤
蒸し大豆					35	42			たまねぎ					20	24			米粉					2	2.4			つき蒟蒻					5	6			焼塩(1kg)					0.05	0.06		
かたくり粉(10kg)					2	2.4			はくさい					25	30			キャノーラ油					4	4.8			平天(スライス・小)					5	6	年間	25									
キャノーラ油					3	3.6			にんじん					10	12			こいくちしょうゆ					2.5	3	年間	1	カットさやいんげん(冷凍)					5	6			キャベツ					35	42		
純ココア					0.9	1.08			だけのこ水煮(短冊)					15	18			レモン果汁					2.5	3			こいくちしょうゆ					1.5	1.8	年間	1	とうもろこし(冷凍)					5	6		
グラニュー糖					2.5	3			干し椎茸(スライス)					0.3	0.36			三温糖					3	4.5			中ざら糖					0.6	0.72			にんじん					10	12		
									こいくちしょうゆ					1.3	1.56	年間	1										本みりん					0.4	0.48											
こまつな					10	12			三温糖					0.3	0.36			だいこん					38	45.6			和風だしの素					0.15	0.18	年間	10	イタリアンドレッシング					4	4.8	年間	37
キャベツ					35	42			焼塩(1kg)					0.02	0.02			きゅうり					8	9.6																				
きゅうり					5	6			中華スープの素					0.5	0.6	年間	9	とうもろこし(冷凍)					5	6																				
									かたくり粉(1kg)					0.5	0.6			海藻ミックス					0.5	0.6																				
減塩和風ドレッシング(200ml)					4	0	年間	41																																				
減塩和風ドレッシング(300ml)					0	4.8	年間	41	とろけるプリン(豆乳)(40g)					1個	1個		④	ワカサ青じそドレッシング					5	6	年間	40																		

9月25日金曜日					9月28日月曜日					9月29日火曜日					9月30日水曜日									
牛乳 ひじきご飯 ニシンの竜田揚げ 里芋の煮物 月見だんご					牛乳 麦ごはん ハッシュドボーク ウインナーと野菜のソテー オレンジ					牛乳 小型コッペパン 焼きそば オムレツ ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ					牛乳 麦ごはん なめこの味噌汁 豚肉とごぼうのあんからめ 塩昆布和え									
揚げ油3回目															揚げ油4回目									
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校							
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本							
アルファ化米	60	80			麦ご飯(小)	1食	0食			小型普通コッペパン(小)	1個	0個	年間	31	麦ご飯(小)	1食	0食							
サラダ油	1	1.3	学期	2	麦ご飯(中)	0食	1食			小型普通コッペパン(中)	0個	1個	年間	31	麦ご飯(中)	0食	1食							
豚もも肉(平切)2cm幅	13	16.9																						
清酒(上撰)	1	1.3			豚もも肉(平切)2cm幅	20	24			焼きそば麺	70	84	年間	28	なめこ(水煮)	12	14.4							
にんじん	15	19.5			サラダ油	0.3	0.36	学期	2	サラダ油	1	1.2	学期	2	たまねぎ	25	30							
むきえだまめ(冷凍)	5	6.5			おろしにんにく	0.3	0.36			豚もも肉(平切)2cm幅	20	24			木綿豆腐	15	18							
つき茹藕	5	6.5			焼塩(1kg)	0.05	0.06			焼塩(1kg)	0.03	0.04			油揚げ(カット)	3	3.6							
油揚げ(カット)	3	3.9			白こしょう	0.01	0.01			白こしょう	0.02	0.02			ねぎ	5	6							
こめひじき	2	2.6			赤ワイン	1	1.2			キャベツ	45	54			ミックス味噌	3	3.6	年間	7					
中ざら糖	1.8	2.34			たまねぎ	35	42			たまねぎ	15	18			赤味噌	3	3.6	年間	6					
こいくちしょうゆ	2.6	3.38	年間	1	にんじん	15	18			にんじん	15	18			だしパック(煮干)	4	4.8							
焼塩(1kg)	0.1	0.13			むきメークイン	30	36			あおのり粉	0.1	0.12												
和風だしの素	0.5	0.65	年間	10	マッシュルーム水煮	5	6			しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6			豚もも肉(角切)1.5cm角	30	36							
こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	年間	12	デミグラスソース(ハリュウ)	5	6	学期	1	鰹節(破砕)	1	1.2			清酒(上撰)	1	1.2							
					ハヤシフレーク	9	10.8	年間	17	ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	年間	3	おろししょうが	0.5	0.6							
ニシン竜田揚げ(一口大)	42	50.4		⑥	トマトケチャップ	5	6	学期	3	焼そばソース	13	15.6	年間	4	かたくり粉(10kg)	4	4.8							
キャノーラ油	4	4.8			ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	3						米粉	2	2.4							
					チキンコンソメ	0.2	0.24	年間	11	アレーツお皿(50g)学期	1個	0個	学期	20	ななめスライスごぼう	20	24							
さといも(SS1/4カット)	25	30			ブルーベリー	2	2.4			アレーツお皿(60g)学期	0個	1個	学期	20	穀物酢	0.1	0.12							
にんじん	15	18			米粉	2.5	3								キャノーラ油	4	4.8							
平天(スライス・小)	5	6	年間	25						カットじゃがいも(1.5角)	40	48			ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	年間	3					
カットさやいんげん(冷凍)	5	6			ボークウインナー(カット)	5	6	学期	18	むきえだまめ(冷凍)	5	6			三温糖	3	3.6							
清酒(上撰)	1	1.2			こまつな	10	12			とうもろこし(冷凍)	5	6			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1					
おろししょうが	0.2	0.24			にんじん	10	12								中華スープの素	0.1	0.12	年間	9					
中ざら糖	0.6	0.72			もやし(ベスト)	25	30			卵を使っていないマヨネーズ	5	6	年間	46	かたくり粉(1kg)	0.25	0.3							
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	チキンコンソメ	0.2	0.24	年間	11						ごま油	0.2	0.24							
本みりん	0.4	0.48			焼塩(1kg)	0.02	0.02																	
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10	白こしょう	0.01	0.01								キャベツ	20	24							
					サラダ油	0.2	0.24	学期	2						もやし(ベスト)	20	24							
お月見二色だんご(2個入)	1袋	1袋		⑦											にんじん	10	12							
					オレンジ(大・1/6)	1個	1個								こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	1					
															塩昆布	0.8	0.96	年間	20					
															ブチドリップ	0.2	0.24	年間	14					