



3月6日金曜日【小学校のみ】				3月9日月曜日				3月10日火曜日				3月11日水曜日				3月12日木曜日			
牛乳 麦ごはん 白菜の味噌汁 鶏肉のごま揚げ 大根と高野豆腐の煮物				牛乳 麦ごはん ポークカレー キャベツとウインナーのソテー いよかん				牛乳 一食中華麺 長崎ちゃんぽんのスープ 揚げギョウザ 中華サラダ 塩中華ドレッシング				牛乳 麦ごはん 里芋の味噌汁 豚肉のあんからめ 五目きんぴら				牛乳 黒糖コッペパン ジュリエンスープ ミートボールのケチャップソースかけ イタリアンサラダ イタリアンドレッシング			
揚げ油2回目								揚げ油3回目				揚げ油1回目							
材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量	
小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	0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	
麦ご飯(小)	1食	0食		麦ご飯(小)	1食	0食		蒸し中華麺(7-刈)160g	1袋	0袋	年間 18	麦ご飯(小)	1食	0食		黒糖コッペパン	1個	0個	年間 19
麦ご飯(中)	0食	0食		麦ご飯(中)	0食	1食		蒸し中華麺(7-刈)200g	0袋	1袋	年間 18	麦ご飯(中)	0食	1食		黒糖コッペパン	0個	1個	年間 19
はくさい	15	0		豚もも肉(平切)2cm幅	20	24		豚もも肉(平切)2cm幅	10	12		さといも(SS半月カット)	18	21.6		ベーコン(スライス)	5	6	学期 21
冷凍豆腐	20	0	年間 16	サラダ油	0.3	0.36	学期 23	おろししょうが	0.2	0.24		たまねぎ	10	12		サラダ油	0.2	0.24	学期 23
油揚げ(カット)	3	0		おろしにんにく	0.3	0.36		清酒(上撰)	1	1.2		カットわかめ	0.5	0.6		おろしにんにく	0.3	0.36	
ねぎ	5	0		おろししょうが	0.1	0.12		こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間 1	ねぎ	5	6		たまねぎ	25	30	
赤味噌	1.6	0	学期 3	焼塩(1kg)	0.02	0.02		サラダ油	0.2	0.24	学期 23	油揚げ(カット)	2	2.4		にんじん	10	12	
麦みそ	4	0	学期 5	白こしょう	0.02	0.02		キャベツ	20	24		麦みそ	2	2.4	学期 5	とうもろこし(冷凍)	8	9.6	
だしパック(煮干)	5	0		たまねぎ	35	42		にんじん	10	12		赤味噌	3.8	4.56	学期 3	セロリー	5	6	
				にんじん	20	24		もやし(バスト)	15	18		だしパック(煮干)	5	6		チキンコンソメ	0.4	0.48	年間 6
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	45	0		むぎメークイン	40	48		なると(白巻かまぼこスライス)	10	12	年間 8				鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期 7	
清酒(上撰)	1	0		チキンコンソメ	0.1	0.12	年間 6	ねぎ	5	6		豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42		こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期 6
こいくちしょうゆ	1	0	年間 1	鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期 7	しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6		おろししょうが	0.5	0.6		焼塩(1kg)	0.02	0.02	
レモン果汁	1	0		トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期 11	焼塩(1kg)	0.05	0.06		こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間 1	白こしょう	0.02	0.02	
おろしにんにく	0.3	0		ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	学期 2	創味 白湯	5	6	⑩	清酒(上撰)	1	1.2					
おろししょうが	0.3	0		加-ル-ク SBとろける給食用	8	9.6	学期 9	中華スープの素	0.2	0.24	年間 4	かたくり粉(10kg)	4	4.8		国産野菜と鶏肉のミートボール	35	42	⑪
本みりん	0.5	0		加-ル-ク SB7ルガ ソラー	4	4.8	学期 8	鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期 7	米粉	2	2.4		サラダ油	0.2	0.24	学期 23
米粉	2.5	0		カレー粉(SB)	0.15	0.18		こんぶだし(食塩無添加)	0.01	0.01	学期 6	キャノーラ油	3	3.6		オニオンソテー	15	18	学期 20
かたくり粉(10kg)	4	0		ナツメッグ(パウダー)	0.02	0.02		白こしょう	0.02	0.02		ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	学期 2	マッシュルーム水煮	10	12	
黒ごま(いり)	1	0		チリパウダー(SB)	0.02	0.02						三温糖	3	3.6		トマトピューレ	10	12	
ガーリックパウダー	0.03	0		クミン(パウダー)	0.02	0.02		ギョーザ(18g)年間	2個	0個	年間 21	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間 1	トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期 11
白こしょう	0.02	0						ギョーザ(28g)年間	0個	2個	年間 21	中華スープの素	0.1	0.12	年間 4	ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	学期 2
キャノーラ油	5	0		サラダ油	0.3	0.36	学期 23	キャノーラ油	3	4.5		かたくり粉(1kg)	0.25	0.3		赤ワイン	1	1.2	
				キャベツ	30	36						ごま油	0.2	0.24		チキンコンソメ	0.1	0.12	年間 6
だいこん	35	0		ほうれんそう	8	9.6		だいこん	35	42					鶏だし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期 7	
にんじん	5	0		ポークウインナー(カット)	10	12	学期 22	にんじん	10	12		せん切りごぼう	17	20.4		三温糖	0.3	0.36	
高野豆腐(細切り汁物用)	2.5	0	⑨	とうもろこし(冷凍)	5	6		チンゲン菜	3	3.6		穀物酢	0.03	0.04		チリパウダー(SB)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1	0	年間 1	チキンコンソメ	0.1	0.12	年間 6	とうもろこし(冷凍)	5	6		にんじん	8	9.6		パプリカ(パウダー)	0.01	0.01	
中ざら糖	0.6	0		鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期 7					サラダ油	0.3	0.36	学期 23	ナツメッグ(パウダー)	0.01	0.01	
清酒(上撰)	1	0		焼塩(1kg)	0.01	0.01		塩中華ドレッシング	4	4.8	年間 30	カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6		サラダ油	0.2	0.24	学期 23
本みりん	0.6	0		ガーリックパウダー	0.02	0.02						平天(スライス・小)	10	12	年間 10	ハーブミックス	0.01	0.01	
だしパック(煮干)	0.3	0		白こしょう	0.02	0.02						三温糖	0.5	0.6					
和風だしの素(追加)	0.03	0	年間 5									こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間 1	キャベツ	20	24	
				いよかん(L・1/6)	1個	0個						穀物酢	0.02	0.02		もやし(バスト)	15	18	
				いよかん(L・1/4)	0個	1個						清酒(上撰)	0.5	0.6		きゅうり	5	6	
												本みりん	0.5	0.6		赤パプリカ	2	2.4	
												和風だしの素	0.1	0.12	年間 5	黄パプリカ	2	2.4	
												白ごま(いり)	1	1.2					
												一味唐辛子	0.01	0.01		イタリアンドレッシング	4	4.8	年間 28

3月13日金曜日				3月16日月曜日				3月17日火曜日				3月18日水曜日				3月19日木曜日							
牛乳 ちらし寿司 カレイの唐揚げ 三色ごま和え ヨーグルト				牛乳 麦ごはん わかめの味噌汁 焼き肉 じゃが芋の煮物				牛乳 一食うどん きつねうどんのつゆ 竹輪の磯辺揚げ ひじきとれんこんの炒め物				牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 イカの高麗焼き コーンもやし				牛乳 米粉入り食パン クリームシチュー チキンナゲット コールスローサラダ コールスロートレッシング							
揚げ油2回目								揚げ油1回目								揚げ油2回目							
材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量					
小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	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					
アルファ化米	50	65		麦ご飯(小)	1食	0食		ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食		米粉入り食パン	1個	0個	年間	19		
クリスタルライスA(もち米)	6	7.8		麦ご飯(中)	0食	1食		ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食		米粉入り食パン	0個	1個	年間	19		
にんじん	20	26																					
カットかんぴょう(乾)	0.5	0.65		むきたまねぎ	10	12		鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	10	12			冷凍豆腐	35	42	年間	16	豚もも肉(平切)2cm幅	10	12			
干し椎茸(スライス)	0.5	0.65		冷凍豆腐	25	30	年間	16	にんじん	7	8.4		サラダ油	0.3	0.36	学期	23	サラダ油	0.3	0.36	学期	23	
さけフレーク	15	19.5	年間	13	カットわかめ	0.5	0.6		ねぎ	5	6		おろししょうが	0.5	0.6		おろしにんにく	0.3	0.36				
油揚げ(カット)	5	6.5		油揚げ(カット)	2	2.4		油揚げ(カット)	5	6		おろしにんにく	0.5	0.6		白ワイン	0.5	0.6					
れんこん(いちょう2mm)	8	9.6		麦みそ	3	3.6	学期	5	ささがきごぼう	4	4.8		豚もも挽肉	20	24		にんじん	15	18				
米酢	6	7.8		ミックス味噌	2.8	3.36	学期	4	穀物酢	0.5	0.6		にら	3	3.6		むきたまねぎ	35	42				
穀物酢	0.01	0.01		根みつば	3	3.6		かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾜｶ)	5	6	年間	7	たけのこ(水煮ﾊｰﾌ)	10	12		むきﾒｰｸｲﾝ	30	36				
焼塩(1kg)	0.15	0.19		だしパック(煮干)	5	6		干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		たまねぎ	25	30		マッシュルーム水煮	10	12					
和風だしの素	0.4	0.52	年間	5				しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		鉄強化牛乳	35	42					
こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	6	豚もも肉(平切)2cm幅	45	54		こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	赤味噌	5	6	学期	3	白こしょう	0.02	0.02		
三温糖	6	7.8		おろしにんにく	0.5	0.6		うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2	清酒(上撰)	3	3.6		焼塩(1kg)	0.01	0.01				
清酒(上撰)	1	1.3		おろししょうが	0.3	0.36		こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.36	学期	6	こいくちしょうゆ	0.05	0.06	年間	1	チキンコンソメ	0.01	0.01	年間	6	
こいくちしょうゆ	1.5	1.95	年間	1	しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6		本みりん	1	1.2		三温糖	0.6	0.72		鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7		
サラダ油	0.6	0.78	学期	23	オニオンソテー	10	12	学期	20	清酒(上撰)	1	1.2		豆板醤	0.2	0.24	学期	14	シチューミックス	6	7.2	学期	10
					たけのこ水煮(千切り)	10	12		焼塩(1kg)	0.02	0.02		コチジャン	0.05	0.06	学期	15	米粉	1.5	1.8			
カレイの唐揚げ(40g)	1個	0個		⑫	こいくちしょうゆ	0.25	0.3	年間	1	だしパック(かつお)	6	7.2		焼塩(1kg)	0.01	0.01		ナツメグ(パウダー)	0.02	0.02			
カレイの唐揚げ(50g)	0個	1個			オイスターソース	1	1.2	学期	16	かたくり粉(1kg)	2	2.4		中華スープの素	0.3	0.36	年間	4	ハーブミックス	0.01	0.01		
キャノーラ油	4	5			清酒(上撰)	1	1.2						鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7						
					本みりん	1	1.2		焼ちくわ(縦割り)年間	2本	3本	年間	27	かたくり粉(1kg)	1	1.2		チキンナゲット(20g)	2個	3個		⑬	
こまつな	15	18			サラダ油	0.3	0.36	学期	23	薄力粉(10kg)	3	3.9		ごま油	0.7	0.84		キャノーラ油	4	6			
はくさい	10	12			三温糖	0.7	0.84		かたくり粉(10kg)	3	3.9		花椒(パウダー)	0.02	0.02								
にんじん	5	6			一味唐辛子	0.01	0.01		あおのり粉	0.2	0.26							キャベツ	30	36			
もやし(ベスト)	20	24							キャノーラ油	4	5.2		イカ切身(50g)	1切	0切			にんじん	5	6			
こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1	サラダ油	0.2	0.24	学期	23				イカ切身(60g)	0切	1切			とうもろこし(冷凍)	10	12			
白ごま(いり)	1	1.2			メークイン	12	14.4		こめひじき	1	1.2		こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1						
和風だしの素	0.07	0.08	年間	5	むきメークイン	18	21.6		れんこん(いちょう2mm)	15	18		清酒(上撰)	0.8	0.96			コールスロートレッシング	4	0	年間	36	
こんぶだし(食塩無添加)	0.02	0.02	学期	6	にんじん	10	12		ツナフレーク	8	9.6	年間	12	おろしにんにく	0.2	0.24			コールスロートレッシング	0	4.8	年間	36
本みりん	0.5	0.6			たまねぎ	20	24		おろししょうが	0.2	0.24		おろししょうが	0.2	0.24								
三温糖	0.02	0.02			カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6		にんじん	7	8.4		三温糖	0.6	0.72								
ブチドリップ	0.1	0.12	学期	1	中ざら糖	0.7	0.84		カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6		ごま油	0.5	0.6								
					こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間	1	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	小口切りねぎ	1.5	1.8						
コアコアプラス(70g)	1個	1個		⑬	本みりん	0.5	0.6		本みりん	1	1.2		白ごま(いり)	0.4	0.48								
					清酒(上撰)	0.5	0.6		三温糖	0.5	0.6												
					和風だしの素(追加)	0.01	0.01	年間	5	清酒(上撰)	1	1.2		とうもろこし(冷凍)	10	12							
					だしパック(煮干)	0.3	0.36		穀物酢	0.1	0.12		もやし(ベスト)	40	48								
									白ごま(いり)	1	1.2		中華スープの素	0.15	0.18	年間	4						
									ごま油	0.3	0.36		焼塩(1kg)	0.01	0.01								
													白こしょう	0.02	0.02								
													サラダ油	0.1	0.12	学期	23						

3月23日月曜日【小学校】				3月23日月曜日【中学校】				3月24日火曜日				3月25日水曜日【中学校のみ】							
牛乳 お祝いデザート 赤飯 ごま塩 麩のすまし汁 鮭のマヨ昆布かけ 筑前煮				牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 鮭のマヨ昆布かけ 筑前煮				牛乳 小型コッペパン 焼きそば 厚焼き玉子 さつま芋サラダ ノンエッグマヨネーズ				牛乳 一食中華麺 醤油ラーメンのスープ 厚揚げのチリソース炒め 抹茶蒸しパン 清見オレンジ							
材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量					
小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校				
牛乳(206g)	1本	0本		牛乳(206g)	0本	1本		牛乳(206g)	1本	1本		牛乳(206g)	0本	1本					
委託赤飯(小)	1食	0食		麦ご飯(中)	0食	1食		小型普通コッペパン	1個	0個	年間	19	蒸し中華麺(7-9)200g	0袋	1袋	年間	18		
ごま塩	1食	0食		白玉麩	0	1.2	学期	18	小型普通コッペパン	0個	1個	年間	19	豚もも肉(平切)2cm幅	0	12			
白玉麩	1	0	学期	18	干し椎茸(スライス)	0	0.6		焼きそば種	70	91	年間	17	サラダ油	0	0.48	学期	23	
干し椎茸(スライス)	0.5	0		16	冷凍豆腐	0	12	年間	16	サラダ油	0.3	0.39	学期	23	おろしにんにく	0	0.6		
冷凍豆腐	10	0	年間	16	にんじん	0	12		豚もも肉(平切)2cm幅	12	15.6		清酒(上撰)	0	1.2				
にんじん	10	0			えのきたけ(カット)	0	6		焼塩(1kg)	0.03	0.04		にんじん	0	12				
えのきたけ(カット)	5	0			こいくちしょうゆ	0	1.8	年間	1	清酒(上撰)	0.5	0.6		なると(白巻かまぼこ型)	0	12	年間	8	
こいくちしょうゆ	1.5	0	年間	1	うすくちしょうゆ	0	0.6	年間	2	白こしょう	0.01	0.01		もやし(バスト)	0	12			
うすくちしょうゆ	0.5	0	年間	2	本みりん	0	0.6		キャベツ	40	48		味付メンマ	0	12	学期	13		
本みりん	0.5	0			こんぶだし(食塩無添加)	0	0.36	学期	6	もやし(バスト)	10	12		こいくちしょうゆ	0	1.8	年間	1	
こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0	学期	6	焼塩(1kg)	0	0.02		にんじん	20	26		白こしょう	0	0.03				
焼塩(1kg)	0.02	0			だしパック(かつお)	0	7.2		あおのり粉	0.1	0.13		中華スープの素	0	0.16	年間	4		
だしパック(かつお)	6	0			しいたけ旨味パウダー	0	0.04		しょうがみじん切り(白)	0.5	0.65		だしパック(煮干)	0	6				
しいたけ旨味パウダー	0.03	0			根みつば	0	0.36		鰹節(破碎)	1	1.3		焼塩(1kg)追加	0	0.01				
根みつば	0.3	0			しろさけ(50g)	0切	1切		ウスターソース(国産野菜)	1	1.3	学期	2	ねぎ	0	6			
しろさけ(40g)	1切	0切			うすくちしょうゆ	0	0.36	年間	2	焼そばソース	12	15.6	年間	3					
うすくちしょうゆ	0.3	0	年間	2	清酒(上撰)	0	1.2		(学)厚焼玉子(50g)	1個	0個	⑮	サラダ油	0	0.24	学期	23		
清酒(上撰)	1	0			クイックマヨネーズ(17gｸﾞﾙ)	0	7.2	学期	12	(学)厚焼玉子(60g)	0個		1個	豚もも挽肉	0	9.6			
クイックマヨネーズ(17gｸﾞﾙ)	6	0	学期	12	塩昆布	0	1.2	学期	17	カットさつまいも(1.5cm角)	40	48	清酒(上撰)	0	1				
塩昆布	1	0	学期	17	サラダ油	0	0.24	学期	23	むきえだまめ(冷凍)	5	6	焼塩(1kg)	0	0.06				
サラダ油	0.2	0	学期	23	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	0	8.4			どうもろこし(冷凍)	5	6	白こしょう	0	0.01				
鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	7	0			洗いごぼろ	0	9.6			卵を使っていないマヨネーズ	5	6	年間	37	おろしにんにく	0	0.24		
洗いごぼろ	8	0			穀物酢	0	0.24						おろししょうが	0	0.24				
穀物酢	0.2	0			れんこん(いちょう5mm)	0	12						ミニ絹厚揚げ(2g)	0	36	年間	15		
れんこん(いちょう5mm)	10	0			にんじん	0	8.4						たまねぎ	0	24				
にんじん	7	0			つき蒟蒻	0	6						トマトクチャップ(特級)	0	2.4	学期	11		
つき蒟蒻	5	0			ひじきボール	0	12	年間	9				トマトピューレ	0	2.4				
ひじきボール	10	0	年間	9	中ざら糖	0	0.6						豆板醤	0	0.01	学期	14		
中ざら糖	0.5	0			こいくちしょうゆ	0	1.2	年間	1				三温糖	0	0.36				
こいくちしょうゆ	1	0	年間	1	本みりん	0	0.6						こいくちしょうゆ	0	0.12	年間	1		
本みりん	0.5	0			清酒(上撰)	0	0.6						ごま油	0	0.18				
清酒(上撰)	0.5	0			和風だしの素	0	0.01	年間	5				プレミックス粉(ｷｯﾁﾝｸﾞ用)	0	36		⑯		
和風だしの素	0.01	0	年間	5	カットさやいんげん(冷凍)	0	3.6						バター(450g)	0	4.8				
カットさやいんげん(冷凍)	3	0			だしパック(かつお)	0	0.24						チップチョコ	0	7.6		⑰		
だしパック(かつお)	0.2	0											抹茶	0	0.3				
マヨネーズ(乳卵小麦不使用)27g	1個	0個											鉄分強化牛乳	0	30				
													サイコロチーズ	0	3.6		⑱		
													舟形アルミカップ	0	1				
													清見オレンジ(1/4)	0個	1個				