

4月15日火曜日				4月16日水曜日				4月17日木曜日				4月18日金曜日				4月21日月曜日			
牛乳 小型コッペパン スパゲッティナポリタン オムレツ ほうれん草のソテー やさいゼリー (中)				牛乳 麦ごはん 厚揚げの味噌汁 豚肉のごま揚げ 五色和え				牛乳 米粉入り食パン ポテトスープ ササミのレモンソースかけ 大根サラダ 青じそドレッシング				牛乳 麦ごはん 春のかすみ汁 鮭の若草焼き 木の芽味噌和え				牛乳 麦ごはん トックスープ 焼き肉 ナムルサラダ 韓国ドレッシング			
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量			
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	
小型普通コッペパン	1個	0個	年間 19	麦ご飯(小)	1食	0食		米粉入り食パン	1個	0個	年間 19	麦ご飯(小)	1食	0食		麦ご飯(小)	1食	0食	
小型普通コッペパン	0個	1個	年間 19	麦ご飯(中)	0食	1食		米粉入り食パン	0個	1個	年間 19	麦ご飯(中)	0食	1食		麦ご飯(中)	0食	1食	
ゆでスパゲティ	70	84	年間 17	ミニ絹厚揚げ(2g)	20	24	年間 15	ベーコン(スライス)	3	3.6	学期 26	かまぼこ(ひし久・仔お)	5	6	年間 7	トック	15	18	学期 23
サラダ油	1	1.2	学期 29	たまねぎ	20	24		サラダ油	0.2	0.24	学期 29	にんじん	10	12		干し椎茸(スライス)	0.5	0.6	
おろしにんにく	0.5	0.6		ねぎ	5	6		にんじん	10	12		冷凍湯葉(角ゆば)	3	3.6		しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04	
豚もも挽肉	20	24		カットわかめ	0.5	0.6		たまねぎ	20	24		干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		にら	3	3.6	
たまねぎ	20	24		豆味噌(赤)	3.5	4.2	学期 3	じゃがいも(むき)	25	30		しいたけ旨味パウダー	0.04	0.05		たまねぎ	20	24	
ソテードオニオン	10	12		ミックス味噌	2.3	2.76	学期 4	チキンコンソメ	0.4	0.48	年間 6	こんぶだし(食塩無添加)	0.03	0.04	学期 6	中華スープの素	0.33	0.4	年間 4
にんじん	10	12		だしパック(煮干)	5	6		鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期 7	根みつば	3	3.6		鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期 7
マッシュルーム水煮	5	6						こんぶだし(食塩無添加)	0.03	0.04	学期 6	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間 1	こんぶだし(食塩無添加)	0.03	0.04	学期 6
トマトピューレ	20	24		豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42		三温糖	0.1	0.12		うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間 2	こいくちしょうゆ	1	1.2	年間 1
トマトケチャップ(特級)	7	8.4	学期 12	清酒(上撰)	0.8	0.96		焼塩(1kg)	0.02	0.02		焼塩(1kg)	0.02	0.02		三温糖	0.1	0.12	
チキンコンソメ	0.2	0.24	年間 6	こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間 1	ブラッパ ッパ(あらびき)	0.02	0.02		だしパック(かつお)	6	7.2		清酒(上撰)	0.5	0.6	
鶏だし(食塩無添加)	0.01	0.01	学期 7	おろししょうが	0.7	0.84		バセリ(乾)	0.1	0.12						焼塩(1kg)	0.01	0.01	
ウスターソース(国産野菜)	1.5	1.8	学期 2	黒ごま(いり)	1.5	1.8						しろさけ(40g)	1切	0切		白こしょう	0.01	0.01	
三温糖	0.3	0.36		かたくり粉(10kg)	3	3.6		鶏ササミ(40g)	1本	0本		しろさけ(60g)	0切	1切		だしパック(煮干)	3	3.6	
焼塩(1kg)	0.01	0.01		米粉	2	2.4		鶏ササミ(60g)	0本	1本		清酒(上撰)	1	1.2					
白こしょう	0.02	0.02		キャノーラ油	3	3.6		清酒(上撰)	1.5	2.25		清酒(上撰)	1	1.2		豚もも肉(平切)2cm幅	45	54	
チリパウダー(SB)	0.02	0.02						かたくり粉(10kg)	4	4.8		ノイグ マネズ (イグ グ)	6	8	学期 13	おろしにんにく	0.5	0.6	
パプリカ(パウダー)	0.02	0.02		こまつな	10	12		米粉	2	2.4		粉末茶(搗斐)	0.05	0.07		たけのこ水煮(干切り)	15	18	
ハーブミックス	0.01	0.01		とうもろこし(冷凍)	5	6		キャノーラ油	4	6		こいくちしょうゆ	0.5	0.7	年間 1	しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6	
				にんじん	10	12		こいくちしょうゆ	3	3.6	年間 1					こいくちしょうゆ	0.15	0.18	年間 1
Fe・Caブレンドパウダー(50g)年間	1個	0個	年間 24	ぶなしめじ(カット)	5	6		レモン果汁	3	3.6		ざといも(SSカット)	20	24		コチジャン	0.1	0.12	学期 16
Fe・Caブレンドパウダー(60g)年間	0個	1個	年間 24	もやし(ベスト)	20	24		三温糖	3	4.5		つき苜蓿	10	12		オイスターソース	1	1.2	学期 18
				こいくちしょうゆ	1	1.2	年間 1					平天(スライス・小)	15	18	年間 10	清酒(上撰)	1	1.2	
ほうれんそう	12	14.4		白ごま(いり)	1	1.2		だいこん	35	42		豆味噌(赤)	2	2.4	学期 3	本みりん	1	1.2	
にんじん	10	12		白ごま(すり)	1	1.2		きゅうり	5	6		三温糖	2	2.4		サラダ油	0.3	0.36	学期 29
もやし(ベスト)	18	21.6		こんぶだし(食塩無添加)	0.01	0.01	学期 6	にんじん	8	9.6		本みりん	1	1.2		三温糖	0.3	0.36	
ツナフレーク	10	12	年間 12	本みりん	0.5	0.6						清酒(上撰)	0.5	0.6		一味唐辛子	0.01	0.01	
チキンコンソメ	0.1	0.12	年間 6	三温糖	0.3	0.36		ノイグ青じそドレッシング	5	6	年間 31	白ごま(すり)	1	1.2					
ガーリックパウダー	0.01	0.01										さんしょう(パウダー)	0.03	0.04		だいこん	30	36	
焼塩(1kg)	0.01	0.01										だしパック(かつお)	0.2	0.24		にんじん	5	6	
白こしょう	0.01	0.01										和風だしの素(追加)	0.01	0.01	年間 5	ほうれんそう	8	9.6	
サラダ油	0.2	0.24	学期 29													とうもろこし(冷凍)	8	9.6	
やさいゼリー(70g)	0個	1個	⑥													韓国ナムルドレッシング	4	4.8	年間 33

4月22日火曜日					4月23日水曜日					4月24日木曜日					4月25日金曜日					4月28日月曜日				
牛乳 ソフト麺 ミートソース ココアビーンズ コーンもやし 揚げ油2回目					牛乳 食ごはん 若竹汁 ミンチと玉子のそぼろ じゃが芋の煮物					牛乳 食パン コーンポタージュ ハンバーグのケチャップソースがけ 海藻サラダ 和風ドレッシング					牛乳 チキンライス 白身魚フライ アスパラソテー りんごゼリー 揚げ油3回目					牛乳 食ごはん 春雨スープ 八宝菜 パイナップル				
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	年	月	日	小学校	中学校	年	月	日	小学校	中学校	年	月	日	小学校	中学校	年	月	日	小学校	中学校	年	月	日
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		
ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			普通食パン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80			麦ご飯(小)	1食	0食		
ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン	0個	1個	年間	19	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	15	18			麦ご飯(中)	0食	1食		
豚もも挽肉	20	24			だけのこ(ゆで)	10	12			サラダ油	0.2	0.24	学期	29	白ワイン	1	1.84	学期	29	サラダ油	0.2	0.24	学期	29
おろししょうが	0.3	0.36			かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲｷ)	5	6	年間	7	ベーコン(ｽﾗｲｽ)	5	6	学期	26	マッシュルーム水煮	8	9.6			合挽肉(豚：鶏=2：1)	10	12		
おろしにんにく	0.5	0.6			カットわかめ	0.5	0.6			たまねぎ	25	30			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			おろしにんにく	0.3	0.36		
サラダ油	0.3	0.36	学期	29	うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2	J-ｸﾞﾗｰﾝ-ｽﾀｰの素	5.5	6.6	⑦		ミックスベジタブル(冷凍)	10	13			トウバンジャン	0.02	0.02	学期	15
たまねぎ	25	30			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	とうもろこし(冷凍)	10	12			たまねぎ	25	32.5			春雨(マロニー)	3	3.6	学期	20
ソテードオニオン	8	9.6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			コーンペースト(冷凍)	30	36			チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6	にんじん	10	12		
にんじん	15	18			清酒(上撰)	0.5	0.6			鉄分強化牛乳	35	42			鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	もやし(ベスト)	15	18		
グリーンピース(冷凍)	3	3.6			本みりん	0.3	0.36			鶏だし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	7	トマト水煮ダイズ	10	13			ねぎ	5	6		
ハヤシブレーク	8	9.6	学期	10	だしパック(かつお)	6	7.2			三温糖(追加分)	0.05	0.06			トマトケチャップ(特級)	6	7.8	学期	12	しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
トマトケチャップ(特級)	10	12	学期	12	振みつば	3	3.6			白こしょう	0.01	0.01			トマトジュース	20	26			焼塩(1kg)	0.02	0.02		
トマトピューレ	20	24								焼塩(1kg)	0.01	0.01			三温糖	0.1	0.12			白こしょう	0.01	0.01		
ウスターソース(国産野菜)	2.5	3	学期	2	サラダ油	0.5	0.6	学期	29	米粉	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	0.05	0.06	年間	1	中華スープの素	0.33	0.4	年間	4
白こしょう	0.02	0.02			合挽肉(豚：鶏=2：1)	20	24								焼塩(1kg)	0.01	0.01			こんぶだし(食塩無添加)	0.03	0.04	学期	6
チキンコンソメ	0.25	0.3	年間	6	おろししょうが	0.3	0.36			鶏と豚のﾊﾞｶﾞｰｸﾞ(60g)年間	1個	0個	年間	20	白こしょう	0.02	0.02			チキンコンソメ	0.2	0.24	年間	6
マッシュルーム水煮	7	8.4			三温糖	1.2	1.44			鶏と豚のﾊﾞｶﾞｰｸﾞ(80g)年間	0個	1個	年間	20	チリパウダー(SB)	0.02	0.02			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	サラダ油	0.05	0.06	学期	29	パプリカ(パウダー)	0.02	0.02			だしパック(煮干)	3	3.6		
三温糖	0.2	0.24			清酒(上撰)	1.5	1.8			ソテードオニオン	5	6			ガーリックパウダー	0.02	0.02							
ナツメグ(パウダー)	0.02	0.02			にんじん	3	3.6			トマトケチャップ(特級)	1.5	1.8	学期	12						豚もも肉(平切)2cm幅	25	30		
チリパウダー(SB)	0.02	0.02			いり卵	25	30	年間	14	三温糖	2	2.4			ホキフライ(40g)年間	1個	0個	年間	26	ごま油	0.5	0.6		
パプリカ(パウダー)	0.02	0.02								ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	学期	2	ホキフライ(50g)年間	0個	1個	年間	26	清酒(上撰)	1.4	1.68		
米粉	1	1.2			サラダ油	0.2	0.24	学期	29	トマトピューレ	6.5	7.8			キャノーラ油	4	5			おろししょうが	0.4	0.48		
					じゃがいも(むき)	35	42			チリパウダー(SB)	0.01	0.01								こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1
蒸し大豆	35	42			にんじん	10	12			米粉	0.3	0.36			サラダ油	0.2	0.24	学期	29	たまねぎ	20	24		
かたくり粉(10kg)	2	2.4			たまねぎ	20	24							アスパラガス(冷凍)	8	9.6				はくさい	25	30		
キャノーラ油	2	2.4			グリーンピース(冷凍)	3	3.6			だいこん	40	48			キャベツ	20	24			にんじん	10	12		
純ココア	0.9	1.08			中ざら糖	0.7	0.84			きゅうり	5	6			とうもろこし(冷凍)	10	12			だけのこ(水煮半分)	10	12		
三温糖(1kg)	2	2.4			三温糖(追加分)	0.01	0.01			にんじん	8	9.6			もやし(ベスト)	10	12			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
					こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	海藻ミックス	0.5	0.6			チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6	三温糖	0.3	0.36		
とうもろこし(冷凍)	10	12			本みりん	0.5	0.6							焼塩(1kg)	0.01	0.01			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			
もやし(ベスト)	40	48			清酒(上撰)	0.5	0.6			減塩和風ドレッシング	4	0	年間	32	ﾌﾞﾗｯｸﾊﾟｯﾊﾟ(あらびき)	0.01	0.01			中華スープの素	0.15	0.18	年間	4
チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6	だしパック(かつお)	0.3	0.36			減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間	32	しいたけ旨味パウダー	0.01	0.01			鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7
鶏だし(食塩無添加)	0.02	0.02	学期	7	和風だしの素(追加)	0.01	0.01	年間	5											こんぶだし(食塩無添加)	0.03	0.04	学期	6
焼塩(1kg)	0.01	0.01													青りんごゼリー	1個	1個	⑧		かたくり粉(1kg)	0.5	0.6		
白こしょう	0.01	0.01																						
サラダ油	0.1	0.12	学期	29																カットパイン(40g)	1個	0個		
ブチドリップ	0.1	0.12	学期	1																カットパイン(50g)	0個	1個		

