

10月1日水曜日					10月2日木曜日					10月3日金曜日					10月6日月曜日					10月7日火曜日				
牛乳 麦ごはん 大根の味噌汁 鯖の塩焼き 里芋と豚肉の煮物					牛乳 食パン キャベツスープ 揚げ油 2回目 鶏肉のレモンソースかけ ごぼうサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん ワンタンスープ ホイコーロー ぶどうゼリー					牛乳 麦ごはん 里芋の味噌汁 鰯の蒲焼き風 揚げ油 3回目 栗入り筑前煮 月見だんご					牛乳 ソフト麺 中華きのごソース 大学芋 チンゲン菜の中華炒め 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			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		
麦ご飯(小)	1食	0食			普通食パン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食			麦ご飯(小)	1食	0食			ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	18
麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食			ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	18
だいこん	30	36			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	ワンタンの皮	8	9.6	学期	22	さといも(SS半月カット)	15	18			豚もも肉(平切)2cm幅	15	18		
木綿豆腐	15	18			ポークウインナー(カット)	5	6	学期	29	もやし(バスト)	15	18			冷凍豆腐	15	18	年間	16	おろししょうが	0.2	0.24		
油揚げ(カット)	3	3.6			たまねぎ	20	24			ねぎ	5	6			だいこん	20	24			サラダ油	0.3	0.36	学期	30
カットわかめ	0.3	0.36			にんじん	8	9.6			むきたまねぎ	20	24			カットわかめ	0.2	0.24			清酒(上撰)	1	1.2		
ねぎ	5	6			キャベツ	20	24			チキンささみ水煮	5	6			ねぎ	5	6			たまねぎ	15	18		
豆味噌(赤)	2.8	3.36	学期	3	とうもろこし(冷凍)	5	6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			豆味噌(赤)	3.8	4.56	学期	3	むきたまねぎ	15	18		
ミックス味噌	3	3.6	学期	4	チキンコンソメ	0.6	0.72	年間	6	白こしょう	0.01	0.01			ミックス味噌	2	2.4	学期	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	中華スープの素	0.3	0.36	年間	4	だしパック(煮干)	5	6			えのきだけ(カット)	8	9.6		
塩サバ切身(50g)	1切	0切			焼塩(1kg)	0.02	0.02			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1						ふなしめじ(カット)	5	6		
塩サバ切身(60g)	0切	1切			白こしょう	0.01	0.01			鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	学期	7	いわし開き30g(片栗8米粉2)	1尾	0尾			たけのこ水煮(千切り)	7	8.4		
清酒(上撰)	1	1.2			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	35	42			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	いわし開き40g(片栗8米粉2)	0尾	1尾			中華スープの素	0.4	0.48	年間	4
豚もも肉(平切)2cm幅	10	12			清酒(上撰)	1.5	2.25			豚もも肉(平切)2cm幅	40	48			キャノーラ油	3	3.6			チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	6
カット里芋(SS1/4カット)	30	36			白こしょう	0.03	0.05			清酒(上撰)	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	穀物酢	0.2	0.24		
にんじん	10	12			かたくり粉(10kg)	4	4.8			清酒(上撰)	0.5	0.6	学期	30	清酒(上撰)	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.02	0.02		
つき蒟蒻	10	12			米粉	2	2.4			サラダ油	0.5	0.6	学期	30	清酒(上撰)	0.5	0.6			白こしょう	0.01	0.01		
カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6			キャノーラ油	4	4.8			おろしにんにく	0.3	0.36			中ざら糖	0.8	0.96			三温糖	0.6	0.72		
サラダ油	0.2	0.24	学期	30	こいくちしょうゆ	2.5	3	年間	1	おろししょうが	0.4	0.48			かたくり粉(1kg)	0.25	0.3			こいくちしょうゆ	2.6	3.12	年間	1
清酒(上撰)	1	1.2			レモン果汁	2.5	3			キャベツ	35	42								かたくり粉(1kg)	2.5	3		
おろししょうが	0.2	0.24			三温糖	3	4.5			たまねぎ	20	24			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	ごま油	0.5	0.6		
中ざら糖	1	1.2			せん切りごぼう	20	24			にんじん	10	12			鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	8	9.6			カットさつまいも(2cm角)	40	48		
三温糖(追加分)	0.5	0.6			穀物酢	0.5	0.6			たけのこ(短冊)	10	12			洗いごぼう	10	12			キャノーラ油	5	6		
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1	もやし(バスト)	10	12			豆味噌(赤)	3	3.6	学期	3	穀物酢	0.1	0.12			中ざら糖	3.6	4.32		
本みりん	0.6	0.72			にんじん	5	6			こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1	にんじん	10	12			こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1
和風だしの素(追加)	0.15	0.18	年間	5	こまつな	8	9.6			三温糖	2	2.4			角切り蒟蒻(小)	10	12							
だしパック(かつお)	0.3	0.36			香りごまドレッシング	4	0	年間	29	豆板醤	0.1	0.12	学期	15	むき栗カット	8	9.6			ツナフレーク	5	6	年間	12
					香りごまドレッシング	0	4.8	年間	29	コチジャン	0.2	0.24	学期	16	中ざら糖	0.55	0.66			サラダ油	0.3	0.36	学期	30
										かたくり粉(1kg)	0.25	0.3			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	おろしにんにく	0.15	0.18		
										ぶどうゼリー70g	1個	1個	①		本みりん	0.6	0.72			おろししょうが	0.15	0.18		
															清酒(上撰)	0.5	0.6			チンゲン菜	12	14.4		
															和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5	もやし(バスト)	25	30		
															だしパック(かつお)	0.3	0.36			にんじん	8	9.6		
																				とうもろこし(冷凍)	5	6		
																				中華スープの素	0.08	0.1	年間	4
																				焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		
																				白こしょう	0.01	0.01		
																				オイスターソース	0.6	0.72	学期	18
																				こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1
																				プチドリップ	0.15	0.18	学期	1

10月8日水曜日					10月9日木曜日					10月10日金曜日					10月16日木曜日					10月17日金曜日				
牛乳 麦ごはん かまぼこのすまし汁 厚揚げの肉味噌がけ 切干大根サラダ 和風ドレッシング					牛乳 コッペパン チキンピーンズ オムレツ キャベツのソテー					牛乳 秋の五目ごはん キビナゴの唐揚げ 揚げ油 2回目 ほうれん草のごま和え ミルクプリン					牛乳 食パン ミネストローネ マーマレードチキン 海藻サラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん さつま芋の味噌汁 ニシンの竜田揚げ 揚げ油 3回目 秋の吹き寄せ煮				
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		
麦ご飯(小)	1食	0食			普通コッペパン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80			普通食パン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食			普通コッペパン	0個	1個	年間	19	サラダ油	1	1.3	学期	30	普通食パン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食		
										鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	18	23.4												
木綿豆腐	15	18			鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	20	24			季節のかまぼこ(もみじ)	5	6.5		③	サラダ油	0.2	0.24	学期	30	カットさつまいも(1.5cm角)	15	18		
干し椎茸(スライス)	0.2	0.24			サラダ油	0.3	0.36	学期	30	清酒(上撰)	1	1.3			ソーウインナー(カット)	6	7.2	学期	29	だいこん	25	30		
たまねぎ	25	30			白ワイン	1	1.2			にんじん	15	19.5			おろしにんにく	0.2	0.24			冷凍豆腐	10	12	年間	16
かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾁﾖ)	10	12	年間	7	焼塩(1kg)	0.02	0.02			油揚げ(カット)	4	5.2			たまねぎ	30	36			小口切りねぎ	5	6		
小口切りねぎ	5	6			白こしょう	0.01	0.01			えのきだけ(カット)	5	6.5			にんじん	10	12			えのきだけ(カット)	3	3.6		
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	たまねぎ	30	36			ぶなしめじ(カット)	8	10.4			メークイン	8	9.6			ミックス味噌	3.8	4.56	学期	4
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	にんじん	10	12			三温糖	1.5	1.95			じゃがいも(むき)	7	8.4			豆味噌(赤)	2	2.4	学期	3
本みりん	0.2	0.24			メークイン	10	12			こいくちしょうゆ	2.3	2.99	年間	1	マカロニ(ｸﾞﾗﾌﾟﾙ)	3	3.6			だしパック(煮干)	5	6		
焼塩(1kg)	0.05	0.06			じゃがいも(むき)	10	12			焼塩(1kg)	0.02	0.03			トマト水煮ダイス	20	24							
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	本みりん	1	1.3			トマトピューレ	10	12			ニシン一口大カット	35	42		
だしパック(かつお)	6	7.2			トマトピューレ	10	12			和風だしの素	0.3	0.39	年間	5	チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	6	清酒(上撰)	1	1.2		
					ウスターソース(国産野菜)	1.4	1.68	学期	2	こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	6	焼塩(1kg)	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
厚揚げ(50g)年間	1個	0個			蒸し大豆	15	18			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			白こしょう	0.01	0.01			おろししょうが	0.7	0.84		
厚揚げ(70g)年間	0個	1個			チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6											かたくり粉(10kg)	4	4.8		
豆味噌(赤)	3.5	4.2	学期	3	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	きびなご粉付き(澱粉・塩)	35	42			鶏もも肉(皮付き)50g	1切	0切			米粉	2	2.4		
豚もも挽肉	5	6			三温糖	0.25	0.3			キャノーラ油	4	4.8			鶏もも肉(皮付き)60g	0切	1切			キャノーラ油	4	4.8		
中ざら糖	3.5	4.2			こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1						白こしょう	0.02	0.02							
清酒(上撰)	1.5	1.8								ほうれんそう	20	24			おろしにんにく	0.2	0.24			ひじきボール	12	14.4	年間	9
本みりん	1.5	1.8			Fe・Caﾌﾞﾚﾝﾄﾞ(40g)年間	1個	0個	年間	24	もやし(ベスト)	25	30			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	にんじん	10	12		
おろししょうが	0.5	0.6			Fe・Caﾌﾞﾚﾝﾄﾞ(50g)年間	0個	1個	年間	24	にんじん	5	6			白ワイン	0.5	0.6			れんこん(いちょう5mm)	8	9.6		
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36								こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	マーマレード	4	4.8		⑤	洗いごぼう	10	12		
					キャベツ	25	30			三温糖	0.2	0.24			焼塩(1kg)	0.1	0.12			穀物酢	0.3	0.36		
切干しいたけ	3.5	4.2			もやし(ベスト)	15	18			白ごま(すり)	1.2	1.44								角切り蒟蒻(小)	5	6		
キャベツ	15	18			とうもろこし(冷凍)	7	8.4			和風だしの素(追加)	0.05	0.06	年間	5	だいこん	40	48			季節のかまぼこ(いちょう)	5	6		⑥
きゅうり	8	9.6			にんじん	5	6			本みりん	0.6	0.72			こまつな	10	12			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1
にんじん	10	12			サラダ油	0.3	0.36	学期	30						とうもろこし(冷凍)	5	6			中ざら糖	0.6	0.72		
					焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			ミルクプリン(60g)	1個	1個		④	海藻ミックス	0.5	0.6			本みりん	1	1.2		
減塩和風ドレッシング	4	0	年間	32	白こしょう	0.01	0.01													和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5
減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間	32	チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6						ｸﾞﾗﾌﾞﾙ青じそドレッシング	5	6	年間	31	だしパック(かつお)	0.3	0.36		
					プチドリッパ	0.1	0.12	学期	1															

10月20日月曜日					10月21日火曜日					10月22日水曜日					10月23日木曜日					10月24日金曜日				
牛乳 麦ごはん なめこの味噌汁 鶏ごぼう 小松菜のおかか和え					牛乳 チーズ 小型コッペパン 焼きそば 焼きウインナー かぼちゃサラダ ノンエッグマヨネーズ					牛乳 麦ごはん 白菜のすまし汁 ハンバーグの和風玉ねぎソースがけ 大根とツナの煮物					牛乳 黒糖コッペパン コンソメスープ 鮭の紅葉ソースがけ グリーンサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 キムチチャーハン 白身魚フライ 韓国風肉じゃが みかん				
揚げ油 4回目															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			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		
麦ご飯(小)	1食	0食			小型普通コッペパン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食			黒糖コッペパン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80		
麦ご飯(中)	0食	1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			黒糖コッペパン	0個	1個	年間	19	サラダ油	1	1.3	学期	30
なめこ(水煮)	12	14.4		⑦	焼きそば麺	70	84	年間	17	はくさい	20	24			ポークウインナー(カット)	5	6	学期	29	清酒(上撰)	1	1.3		
たまねぎ	20	24			サラダ油	1	1.2	学期	30	えのきたけ(カット)	5	6			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	豚もも肉(平切)2cm幅	18	23.4		
冷凍豆腐	15	18	年間	16	豚もも肉(平切)2cm幅	18	21.6			たまねぎ	10	12			じゃがいも(むき)	15	18			各務原キムチあっさり	15	19.5		⑧
油揚げ(カット)	3	3.6			焼塩(1kg)	0.03	0.04			むきたまねぎ	10	12			たまねぎ	25	30			たけのこ水煮(千切り)	8	10.4		
カットわかめ	0.2	0.24			白こしょう	0.02	0.02			かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲｯﾁ)	5	6	年間	7	にんじん	10	12			干し椎茸(ｽﾗｲｽ)	0.5	0.65		
ねぎ	5	6			キャベツ	45	54			ねぎ	3	3.6			とうもろこし(冷凍)	5	6			こいくちしょうゆ	2	2.6	年間	1
ミックス味噌	3	3.6	学期	4	たまねぎ	15	18			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	チキンコンソメ	0.6	0.72	年間	6	焼塩(1kg)	0.02	0.03		
豆味噌(赤)	2.8	3.36	学期	3	にんじん	15	18			うすくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	2	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	中華スープの素	0.3	0.39	年間	4
だしパック(煮干)	5	6			あおのり粉	0.1	0.12			本みりん	0.2	0.24			焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			白こしょう	0.02	0.03		
					しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.05	0.06			白こしょう	0.01	0.01			豆板醤	0.15	0.2	学期	15
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	30	36			鯉節(破碎)	1	1.2			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04								コチジャン	0.23	0.3	学期	16
清酒(上撰)	1	1.2			ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	学期	2	だしパック(かつお)	6	7.2			サケ(50g)	1切	0切			三温糖	0.2	0.26		
おろししょうが	0.3	0.36			焼そばソース	13	15.6	年間	3						サケ(60g)	0切	1切			ごま油	0.3	0.39		
かたくり粉(10kg)	4	4.8								鶏と豚のﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(60g)年間	1個	0個	年間	20	清酒(上撰)	1	1.2							
米粉	2	2.4			無塩漬ｷｰｸｲﾝﾅｰ(20g)年間	1本	0本	年間	25	鶏と豚のﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(80g)年間	0個	1個	年間	20	ﾉﾝｴｸﾞ ﾏﾞﾈｰｽﾞ (ｲｯｸﾞｸﾞﾙ)	5	6	学期	13	ホキフライ(40g)年間	1個	0個	年間	26
ななめスライスごぼう	20	24			無塩漬ｷｰｸｲﾝﾅｰ(30g)年間	0本	1本	年間	25	こいくちしょうゆ	2.5	3	年間	1	にんじんペースト	6	7.2			ホキフライ(50g)年間	0個	1個	年間	26
穀物酢	0.1	0.12								三温糖	1.8	2.16			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	キャノーラ油	4	5		
キャノーラ油	4	4.8			かぼちゃ角切り(1.5cm角)	38	45.6			本みりん	2	2.4			清酒(上撰)	1	1.2							
三温糖	2	2.4			むきえだまめ(冷凍)	10	12			おろししょうが	0.3	0.36			パプリカ(パウダー)	0.02	0.02			メーカーイン	12	14.4		
こいくちしょうゆ	2.5	3	年間	1						オニオンソテー	5	6	学期	26						じゃがいも(むき)	18	21.6		
清酒(上撰)	1	1.2			卵を使っていないマヨネーズ	5	6	年間	37	かたくり粉(1kg)	0.2	0.24			きゅうり	5	6			鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	10	12		
本みりん	1.3	1.56													キャベツ	35	42			サラダ油	0.5	0.6	学期	30
					型抜きチーズ(15g)	1個	1個	年間	38	だいこん	45	54			こまつな	10	12			豆板醤	0.05	0.06	学期	15
こまつな	15	18								にんじん	10	12								たまねぎ	25	30		
もやし(ペースト)	30	36								ツナフレーク	7	8.4	年間	12	イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	28	むきえだまめ(冷凍)	5	6		
にんじん	7	8.4								サラダ油	0.2	0.24	学期	30						おろしにんにく	0.2	0.24		
和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5						こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1						こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1
本みりん	0.8	0.96								中ざら糖	0.8	0.96								こいくちしょうゆ(追加分)	0.2	0.24	年間	1
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1						三温糖(追加分)	0.1	0.12								コチジャン	0.2	0.24	学期	16
鯉節(破碎)	1	1.2								清酒(上撰)	1	1.2								清酒(上撰)	1	1.2		
										本みりん	1	1.2								中ざら糖	0.8	0.96		
										和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5						白ごま(すり)	1	1.2		
										だしパック(かつお)	0.3	0.36								中華スープの素	0.2	0.24	年間	4
																				みかん(Sサイズ)	1個	0個		
																				みかん(Mサイズ)	0個	1個		

