

9月1日月曜日					9月2日火曜日					9月3日水曜日					9月4日木曜日					9月5日金曜日				
牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 鮭の塩焼き 筑前煮					牛乳 一食うどん きつねうどんのつゆ 竹輪の磯辺揚げ 野菜とききの炒め煮					牛乳 麦ごはん 南瓜の味噌汁 厚揚げのおろしかけ ひじきと大豆の大根炒め					牛乳 食パン マカロニスープ ハンバーグのケチャップソースかけ コールスローサラダ コールスロードレッシング					牛乳 麦ごはん ワナタンスープ 揚げ鶏と根菜の炒め物 ミルクプリン				
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		
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			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			ゆでうどん(250g)	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	麦ご飯(中)	0食	1食		
白玉麩	1	1.2	学期	21	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	10	12			カットかぼちゃ	20	24			ベーコン(スライス)	5	6	学期	27	ワナタンの皮	8	10	学期	22
干し椎茸(スライス)	0.3	0.36			にんじん	7	8.4			えのきたけ(カット)	10	12			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	にんじん	10	12		
かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾅﾎﾞｸ)	5	6	年間	7	ねぎ	5	6			油揚げ(カット)	3	3.6			たまねぎ	30	36			ねぎ	5	6		
冷凍豆腐	15	18	年間	16	油揚げ(カット)	7	8.4			カットわかめ	0.5	0.6			にんじん	10	12			もやし(ﾊｽﾄ)	15	18		
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1	かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾅﾎﾞｸ)	7	8.4	年間	7	ねぎ	5	6			マッシュルーム水煮	5	6			チキンささみ水煮(塩)	5	6		
うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2	干し椎茸(スライス)	0.3	0.36			豆味噌(赤)	2	2.4	学期	3	マカロニ(ｱﾙﾌｧﾊﾞｯﾄ)	4	4.8			焼塩(1kg)	0.01	0.01		
本みりん	1	1.2			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			麦みそ	3.8	4.56	学期	5	チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6	白こしょう	0.02	0.02		
焼塩(1kg)	0.02	0.02			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	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	0.5	0.6	年間	4
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			うすくちしょうゆ	1	1.2	年間	2						こんぶだし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	6	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7
こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6	穀物酢	0.1	0.12			厚揚げ(50g)年間	1個	0個			焼塩(1kg)	0.01	0.01			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6
だしパック(かつお)	6	7.2			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6	厚揚げ(70g)年間	0個	1個			ﾌﾗｯｸﾞ ﾎﾞｰｸﾞ(あらびき)	0.02	0.02			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
根みつば	3	3.6			本みりん	1	1.2			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1						こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1
					清酒(上撰)	1	1.2			だいこんおろし	10	12			鶏と豚のﾊﾞﾊﾞｰｸﾞ(60g)年間	1個	0個	年間	20	サラダ油	0.2	0.24	学期	30
塩ザケ(40g)	1切	0切			焼塩(1kg)	0.02	0.02			オニオンソテー	3	3.6	学期	26	鶏と豚のﾊﾞﾊﾞｰｸﾞ(80g)年間	0個	1個	年間	20					
塩ザケ(60g)	0切	1切			だしパック(かつお)	6	7.2			OM焼き肉のたれ	2	2.4	①		サラダ油	0.05	0.06	学期	30	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	35	42		
清酒(上撰)	1	1.2			かたくり粉(1kg)	2	2.4			穀物酢	0.7	0.84			オニオンソテー	3	3.6	学期	26	こいくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	1
焼塩追加(封切)	0.01	0.01								三温糖	0.7	0.84			トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期	12	清酒(上撰)	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)	0.4	0.48			三温糖	2	2.4			かたくり粉(10kg)	4	4.8		
サラダ油	0.2	0.24	学期	30	薄力粉(10kg)	3	4.5								ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	学期	2	米粉	2	2.4		
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	5	6			かたくり粉(10kg)	3	4.5			蒸し大豆	10	12			トマトビューレ	5	6			キャノーラ油	3	3.6		
洗いごぼう	15	18			あおのり粉	0.2	0.3			にんじん	7	8.4			ﾊﾌﾘｶ(ﾊｳﾀﾞｰ)	0.01	0.01			サラダ油	0.3	0.36	学期	30
穀物酢	0.2	0.24			キャノーラ油	4	6			こめひじき	1.5	1.8			クミン(ﾊｳﾀﾞｰ)	0.01	0.01			洗いごぼう	15	18		
たけのこ(水煮ﾊｰﾌ)	8	9.6								清酒(上撰)	1	1.2			かたくり粉(1kg)	0.5	0.6			穀物酢	0.2	0.24		
にんじん	7	8.4			せん切りごぼう	10	12			焼ちくわ(スライス)	5	6	年間	11						だいこん	20	24		
つき鮓蓐	7	8.4			ぶなしめじ(カット)	8	9.6			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	キャベツ	30	36			にんじん	10	12		
ひじきボール	7	8.4	年間	9	にんじん	10	12			おろしにんにく	0.5	0.6			にんじん	10	12			カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4		
中ざら糖	0.65	0.78			たまねぎ	20	24			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	とうもろこし(冷凍)	5	6			三温糖	0.8	0.96		
三温糖(追加分)	0.01	0.01			サラダ油	0.3	0.36	学期	30	中ざら糖	0.65	0.78								こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	三温糖(追加分)	0.01	0.01			コールスロードレッシング	4	0	年間	36	鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7
穀物酢	0.1	0.12			三温糖	0.6	0.72			本みりん	0.5	0.6			コールスロードレッシング	0	4.8	年間	36	清酒(上撰)	1	1.2		
本みりん	0.5	0.6			白ごま(いり)	1	1.2			和風だしの素	0.1	0.12	年間	5						穀物酢	0.3	0.36		
清酒(上撰)	0.5	0.6			和風だしの素	0.08	0.1	年間	5											本みりん	1	1.2		
和風だしの素(追加)	0.05	0.06	年間	5	本みりん	0.5	0.6													白ごま(いり)	1	1.2		
カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4			穀物酢	0.1	0.12													ごま油	0.15	0.18		
					ﾌﾞﾁﾄﾞﾘｯﾌﾟ	0.1	0.12	学期	1											かたくり粉(1kg)	0.1	0.12		
																				ミルクプリン(60g)	1個	1個	②	

9月8日月曜日					9月9日火曜日					9月10日水曜日					9月11日木曜日					9月12日金曜日				
牛乳 麦ごはん じゃが芋の味噌汁 鰯の南蛮漬 きんぴらごぼう					牛乳 小型コッペパン 焼きそば 厚焼き卵 もやしの塩昆布和え はちみつレモンゼリー（中）					牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 はんぺんの薬味たれがけ じゃが芋の煮物					牛乳 米粉入り食パン 冬瓜入りスープ チリコンカン 大根サラダ 青じそドレッシング					牛乳 ケチャップライス 野菜コロッケ キャベツとツナのソテー ヨーグルト				
揚げ油4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	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			米粉入り食パン	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			米粉入り食パン	0個	1個	年間	19	ボークウインナー(カット)	10	13	学期	29
																				白ワイン	1	1.3		
メークイン	14	16.8			焼きそば麺	70	84	年間	17	えのきたけ(カット)	7	8.4			たまねぎ	20	24			サラダ油	0.8	1.04	学期	30
むきメークイン	7	8.4			サラダ油	1	1.2	学期	30	にんじん	5	6			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	にんじん	5	6.5		
冷凍豆腐	15	18	年間	16	豚もも肉(平切)2cm幅	15	18			冷凍豆腐	20	24	年間	16	にんじん	10	12			たまねぎ	20	26		
カットわかめ	0.3	0.36			焼塩(1kg)	0.03	0.04			かまぼこ(5分・1枚)	7	8.4	年間	7	マッシュルーム水煮	5	6			オニオンソテー	5	6.5	学期	26
ねぎ	5	6			白こしょう	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	とうがん(カット)	10	12			とうもろこし(冷凍)	7	9.1		
ミックス味噌	2.8	3.36	学期	4	清酒(上撰)	0.5	0.6			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	10	12			チキンコンソメ	0.4	0.52	年間	6
豆味噌(赤)	3	3.6	学期	3	キャベツ	50	65			こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6	焼塩(1kg)	0.02	0.02			トマトケチャップ(特級)	7	9.1	学期	12
だしパック(煮干)	5	6			にんじん	20	26			本みりん	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	1	トマトジュース	20	26		
					鰹節(破砕)	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			清酒(上撰)	1.5	1.8			ウスターソース(国産野菜)	0.5	0.65	学期	2
いわし開き(片栗8米粉2) 30g	1尾	0尾			あおのり粉	0.1	0.13			だしパック(かつお)	6	7.2			かたくり粉(1kg)	1	1.2			こいくちしょうゆ	0.05	0.07	年間	1
いわし開き(片栗8米粉2) 40g	0尾	1尾			しょうがみじん切り(白)	1	1.3			根みつば	3	3.6			チキンコンソメ	0.6	0.72	年間	6	焼塩(1kg)	0.02	0.03		
キャノーラ油	3	3.6			ウスターソース(国産野菜)	1	1.3	学期	2						鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	白こしょう	0.02	0.03		
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1	焼きそばソース	12	14.4	年間	3	角半平(50g)	1枚	0枚	⑤		バセリ(乾)	0.01	0.01			パブリカ(パウダー)	0.2	0.26		
三温糖	1.5	1.8								角半平(60g)	0枚	1枚								チリパウダー(SB)	0.01	0.01		
穀物酢	1.5	1.8			厚焼玉子(50g)	1個	0個	③		中ざら糖	1.5	1.8			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	三温糖	0.6	0.78		
一味唐辛子	0.01	0.01			厚焼玉子(60g)	0個	1個			こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1	白ワイン	0.5	0.6							
たまねぎ	5	6								穀物酢	1	1.2			豚もも挽肉	17	20.4			学給向け野菜コロッケ(50g)	1個	0個	⑥	
サラダ油	0.1	0.12	学期	30	もやし(ベスト)	30	36			清酒(上撰)	0.5	0.6			豚レバーチップ	3	3.6			学給向け野菜コロッケ(60g)	0個	1個		
					にんじん	10	12			三温糖(追加分)	0.2	0.24			焼塩(1kg)	0.01	0.01			キャノーラ油	5	6		
せん切りごぼう	18	21.6			白ごま(いり)	1	1.2			本みりん	0.5	0.6			たまねぎ	30	36							
にんじん	13	15.6			塩昆布	0.7	0.84	学期	19	小口切りねぎ	1	1.2			ひきわり大豆(岐阜県産)	20	24			キャベツ	25	30		
ごま油	0.3	0.36			こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1	白ごま(いり)	0.5	0.6			ウスターソース(国産野菜)	1.2	1.44	学期	2	もやし(ベスト)	10	12		
カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4			ブチドリップ	0.15	0.18	学期	1	一味唐辛子	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1	にんじん	8	9.6		
平天(スライス・小)	7	8.4	年間	10						かたくり粉(1kg)	0.1	0.12			トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期	12	ツナフレーク	4	4.8	年間	12
三温糖	0.6	0.72			はちみつレモンゼリー・Vc・食塩(40g)	0個	1個	④							トマトピューレ	6	7.2			サラダ油	0.2	0.24	学期	30
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1						メークイン	18	21.6			おろしにんにく	0.2	0.24			焼塩(1kg)	0.01	0.01		
本みりん	0.6	0.72							むきメークイン	12	14.4			白こしょう	0.02	0.02			チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6	
和風だしの素	0.03	0.04	年間	5					たまねぎ	20	24			チリパウダー(SB)	0.02	0.02			アラバ`ガ`-(あらびき)	0.01	0.01			
白ごま(いり)	1	1.2							にんじん	7	8.4			ナツメグ(パウダー)	0.01	0.01								
									糸蒟蒻(カット)	15	18			チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6	たっぷり加ゆ汁(70g)	1個	1個	⑦		
									サラダ油	0.2	0.24	学期	30	三温糖	0.2	0.24								
									中ざら糖	0.7	0.84													
									こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	とうもろこし(冷凍)	5	6								
									本みりん	0.5	0.6			だいこん	35	42								
									清酒(上撰)	0.5	0.6			きゅうり	5	6								
									だしパック(かつお)	0.3	0.36													
									和風だしの素(追加)	0.01	0.01	年間	5	ナツメグ青じそドレッシング	4	4.8	年間	31						

9月16日火曜日					9月17日水曜日					9月18日木曜日					9月19日金曜日					9月22日月曜日				
牛乳 ソフト麺 ツナトマトソース ガーリックフライビーンズ ごぼうサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 秋味のカレー ほうれん草のソテー ブルーベリーゼリー					牛乳 黒糖コッペパン ポテトスープ イカのレモンソースがけ ひじきサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん なめこの味噌汁 サンマの塩焼き 高野豆腐と野菜の煮物					牛乳 麦ごはん 春雨スープ タッカルビ 杏仁豆腐				
揚げ油2回目										揚げ油3回目														
正味量					正味量					正味量					正味量					正味量				
材料名					材料名					材料名					材料名					材料名				
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)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)				
ソフト麺(160g)					麦ご飯(小)					黒糖コッペパン					麦ご飯(小)					麦ご飯(小)				
ソフト麺(230g)					麦ご飯(中)					黒糖コッペパン					麦ご飯(中)					麦ご飯(中)				
ツナフレーク					豚もも肉(平切)2cm幅					ベーコン(スライス)					なめこ(水煮)					ごま油				
おろしにんにく					焼塩(1kg)					サラダ油					冷凍豆腐					ベーコン(スライス)				
サラダ油					白こしょう					白ワイン					カットわかめ					春雨(マロニー)				
たまねぎ					おろしにんにく					にんじん					ねぎ					にんじん				
オニオンソテー					おろししょうが					たまねぎ					ミックス味噌					もやし(バスト)				
にんじん					赤ワイン					メークイン					豆味噌(赤)					ねぎ				
ハヤシフレーク					サラダ油					むきメークイン					だしバック(煮干)					しいたけ旨味パウダー				
トマト水煮ダイス					たまねぎ					チキンコンソメ										焼塩(1kg)				
トマトケチャップ(特級)					にんじん					鶏だし(食塩無添加)					サンマ(1/2)40g					白こしょう				
トマトビュール					カットさつまいも(2cm角)					こんぶだし(食塩無添加)					サンマ(1/2)50g					中華スープの素				
ウスターソース(国産野菜)					ぶなしめじ(カット)					焼塩(1kg)					清酒(上撰)					こいくちしょうゆ				
焼塩(1kg)					チキンコンソメ					アラカメ(あらびき)					レモン果汁					こんぶだし(食塩無添加)				
白こしょう					トマトケチャップ(特級)					バセリ(乾)										鶏だし(食塩無添加)				
チキンコンソメ					ウスターソース(国産野菜)										だいこん					だしバック(煮干)				
マッシュルーム水煮					カレー粉(SB)70g					いかフライ(冷凍)30g					にんじん									
三温糖(追加分)					カレー粉(SB)とろける給食用					いかフライ(冷凍)50g					カットさやいんげん(冷凍)					鶏肉もも(皮なし)1.5cm角				
ナツメグ(パウダー)					カレー粉(SB)					キャノーラ油					高野豆腐(細切り汁物用)					サラダ油				
パプリカ(パウダー)					米粉					こいくちしょうゆ					しいたけ旨味パウダー					清酒(上撰)				
米粉										レモン果汁					穀物酢					だけのこと(短冊)				
ハーブミックス					ボークウインナー(カット)					三温糖					こいくちしょうゆ					カットさつまいも(1.5cm角)				
					ほうれんそう										中ざら糖					各務原キムチあっさり				
蒸し大豆					にんじん					キャベツ					三温糖(追加分)					キャベツ				
かたくり粉(10kg)					もやし(バスト)					もやし(バスト)					清酒(上撰)					こいくちしょうゆ				
ガーリックパウダー					キャベツ					きゅうり					本みりん					おろしにんにく				
アラカメ(あらびき)					チキンコンソメ					とうもろこし(冷凍)					だしバック(かつお)					コチジャン				
焼塩(封切)					焼塩(1kg)					こめひじき					サラダ油					豆板醤				
キャノーラ油					アラカメ(あらびき)															焼塩(1kg)				
					サラダ油					減塩和風ドレッシング										三温糖				
せん切りごぼう					ガーリックパウダー					減塩和風ドレッシング														
穀物酢																				やわらか杏仁(40g)				
にんじん					ブルーベリーゼリー(40g)																			
とうもろこし(冷凍)																								
香りごまドレッシング																								
香りごまドレッシング																								

9月16日火曜日					9月17日水曜日					9月18日木曜日					9月19日金曜日					9月22日月曜日				
牛乳 ソフト麺 ツナトマトソース ガーリックフライビーンズ ごぼうサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 秋味のカレー ほうれん草のソテー ブルーベリーゼリー					牛乳 黒糖コッペパン ポテトスープ イカのレモンソースがけ ひじきサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん なめこの味噌汁 サンマの塩焼き 高野豆腐と野菜の煮物					牛乳 麦ごはん 春雨スープ タッカルビ 杏仁豆腐				
揚げ油2回目										揚げ油3回目														
正味量					正味量					正味量					正味量					正味量				
材料名					材料名					材料名					材料名					材料名				
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)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)				
ソフト麺(160g)					麦ご飯(小)					黒糖コッペパン					麦ご飯(小)					麦ご飯(小)				
ソフト麺(230g)					麦ご飯(中)					黒糖コッペパン					麦ご飯(中)					麦ご飯(中)				
ツナフレーク					豚もも肉(平切)2cm幅					ベーコン(スライス)					なめこ(水煮)					ごま油				
おろしにんにく					焼塩(1kg)					サラダ油					冷凍豆腐					ベーコン(スライス)				
サラダ油					白こしょう					白ワイン					カットわかめ					春雨(マロニー)				
たまねぎ					おろしにんにく					にんじん					ねぎ					にんじん				
オニオンソテー					おろししょうが					たまねぎ					ミックス味噌					もやし(バスト)				
にんじん					赤ワイン					メークイン					豆味噌(赤)					ねぎ				
ハヤシフレーク					サラダ油					むきメークイン					だしバック(煮干)					しいたけ旨味パウダー				
トマト水煮ダイス					たまねぎ					チキンコンソメ										焼塩(1kg)				
トマトケチャップ(特級)					にんじん					鶏だし(食塩無添加)					サンマ(1/2)40g					白こしょう				
トマトビュレ					カットさつまいも(2cm角)					こんぶだし(食塩無添加)					サンマ(1/2)50g					中華スープの素				
ウスターソース(国産野菜)					ぶなしめじ(カット)					焼塩(1kg)					清酒(上撰)					こいくちしょうゆ				
焼塩(1kg)					チキンコンソメ					アラカメ(あらびき)					レモン果汁					こんぶだし(食塩無添加)				
白こしょう					トマトケチャップ(特級)					バセリ(乾)										鶏だし(食塩無添加)				
チキンコンソメ					ウスターソース(国産野菜)										だいこん					だしバック(煮干)				
マッシュルーム水煮					カレー粉(SB)70g					いかフライ(冷凍)30g					にんじん									
三温糖(追加分)					カレー粉(SB)とろける給食用					いかフライ(冷凍)50g					カットさやいんげん(冷凍)					鶏肉もも(皮なし)1.5cm角				
ナツメグ(パウダー)					カレー粉(SB)					キャノーラ油					高野豆腐(細切り汁物用)					サラダ油				
パプリカ(パウダー)					米粉					こいくちしょうゆ					しいたけ旨味パウダー					清酒(上撰)				
米粉										レモン果汁					穀物酢					だけのこと(短冊)				
ハーブミックス					ボークウインナー(カット)					三温糖					こいくちしょうゆ					カットさつまいも(1.5cm角)				
					ほうれんそう										中ざら糖					各務原キムチあっさり				
蒸し大豆					にんじん					キャベツ					三温糖(追加分)					キャベツ				
かたくり粉(10kg)					もやし(バスト)					もやし(バスト)					清酒(上撰)					こいくちしょうゆ				
ガーリックパウダー					キャベツ					きゅうり					本みりん					おろしにんにく				
アラカメ(あらびき)					チキンコンソメ					とうもろこし(冷凍)					だしバック(かつお)					コチジャン				
焼塩(封切)					焼塩(1kg)					こめひじき					サラダ油					豆板醤				
キャノーラ油					アラカメ(あらびき)															焼塩(1kg)				
					サラダ油					減塩和風ドレッシング										三温糖				
せん切りごぼう					ガーリックパウダー					減塩和風ドレッシング														
穀物酢																				やわらか杏仁(40g)				
にんじん					ブルーベリーゼリー(40g)																			
とうもろこし(冷凍)																								
香りごまドレッシング																								
香りごまドレッシング																								

9月16日火曜日					9月17日水曜日					9月18日木曜日					9月19日金曜日					9月22日月曜日				
牛乳 ソフト麺 ツナトマトソース ガーリックフライビーンズ ごぼうサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 秋味のカレー ほうれん草のソテー ブルーベリーゼリー					牛乳 黒糖コッペパン ポテトスープ イカのレモンソースがけ ひじきサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん なめこの味噌汁 サンマの塩焼き 高野豆腐と野菜の煮物					牛乳 麦ごはん 春雨スープ タッカルビ 杏仁豆腐				
揚げ油2回目										揚げ油3回目														
正味量					正味量					正味量					正味量					正味量				
材料名					材料名					材料名					材料名					材料名				
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)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)				
ソフト麺(160g)					麦ご飯(小)					黒糖コッペパン					麦ご飯(小)					麦ご飯(小)				
ソフト麺(230g)					麦ご飯(中)					黒糖コッペパン					麦ご飯(中)					麦ご飯(中)				
ツナフレーク					豚もも肉(平切)2cm幅					ベーコン(スライス)					なめこ(水煮)					ごま油				
おろしにんにく					焼塩(1kg)					サラダ油					冷凍豆腐					ベーコン(スライス)				
サラダ油					白こしょう					白ワイン					カットわかめ					春雨(マロニー)				
たまねぎ					おろしにんにく					にんじん					ねぎ					にんじん				
オニオンソテー					おろししょうが					たまねぎ					ミックス味噌					もやし(バスト)				
にんじん					赤ワイン					メークイン					豆味噌(赤)					ねぎ				
ハヤシフレーク					サラダ油					むきメークイン					だしバック(煮干)					しいたけ旨味パウダー				
トマト水煮ダイス					たまねぎ					チキンコンソメ										焼塩(1kg)				
トマトケチャップ(特級)					にんじん					鶏だし(食塩無添加)					サンマ(1/2)40g					白こしょう				
トマトビュール					カットさつまいも(2cm角)					こんぶだし(食塩無添加)					サンマ(1/2)50g					中華スープの素				
ウスターソース(国産野菜)					ぶなしめじ(カット)					焼塩(1kg)					清酒(上撰)					こいくちしょうゆ				
焼塩(1kg)					チキンコンソメ					アラカキ(あらびき)					レモン果汁					こんぶだし(食塩無添加)				
白こしょう					トマトケチャップ(特級)					バセリ(乾)										鶏だし(食塩無添加)				
チキンコンソメ					ウスターソース(国産野菜)										だいこん					だしバック(煮干)				
マッシュルーム水煮					カレー粉(SB)70g					いかフライ(冷凍)30g					にんじん									
三温糖(追加分)					カレー粉(SB)とろける給食用					いかフライ(冷凍)50g					カットさやいんげん(冷凍)					鶏肉もも(皮なし)1.5cm角				
ナツメグ(パウダー)					カレー粉(SB)					キャノーラ油					高野豆腐(細切り汁物用)					サラダ油				
パプリカ(パウダー)					米粉					こいくちしょうゆ					しいたけ旨味パウダー					清酒(上撰)				
米粉										レモン果汁					穀物酢					だけのこと(短冊)				
ハーブミックス					ボークウインナー(カット)					三温糖					こいくちしょうゆ					カットさつまいも(1.5cm角)				
					ほうれんそう										中ざら糖					各務原キムチあっさり				
蒸し大豆					にんじん					キャベツ					三温糖(追加分)					キャベツ				
かたくり粉(10kg)					もやし(バスト)					もやし(バスト)					清酒(上撰)					こいくちしょうゆ				
ガーリックパウダー					キャベツ					きゅうり					本みりん					おろしにんにく				
アラカキ(あらびき)					チキンコンソメ					とうもろこし(冷凍)					だしバック(かつお)					コチジャン				
焼塩(封切)					焼塩(1kg)					こめひじき					サラダ油					豆板醤				
キャノーラ油					アラカキ(あらびき)															焼塩(1kg)				
					サラダ油					減塩和風ドレッシング										三温糖				
せん切りごぼう					ガーリックパウダー					減塩和風ドレッシング														
穀物酢																				やわらか杏仁(40g)				
にんじん					ブルーベリーゼリー(40g)																			
とうもろこし(冷凍)																								
香りごまドレッシング																								
香りごまドレッシング																								

9月24日水曜日					9月25日木曜日					9月26日金曜日					9月29日月曜日					9月30日火曜日				
牛乳 麦ごはん えのきの味噌汁 豚肉のごま揚げ 大根とツナの煮物					牛乳 コッペパン クリームシチュー オムレツ 海藻サラダ 和風ドレッシング					牛乳 ひじきご飯 子持ちシシモの磯辺フライ 小松菜のおかか和え シークワーサーゼリー					牛乳 麦ごはん けんちゃん汁 トマミソカレー鶏丼 オレنج					牛乳 一食中華麺 醤油ラーメンのスープ 焼きギョウザ 中華サラダ 塩中華ドレッシング				
揚げ油4回目										揚げ油1回目														
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		
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			麦ご飯(小)	1食	0食			蒸し中華麺(5-刈)160g	1袋	0袋	年間	18
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	0.8	1.04	学期	30	麦ご飯(中)	0食	1食			蒸し中華麺(5-刈)200g	0袋	1袋	年間	18
										鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	15	19.5												
冷凍豆腐	20	24	年間	16	鶏むね肉(皮付き)1.5cm角	10	12			清酒(上撰)	1	1.3			にんじん	10	12			焼き豚(カット)	8	9.6	学期	28
えのきたけ(カット)	7	8.4			サラダ油	0.3	0.36	学期	30	にんじん	15	19.5			だいこん	15	18			サラダ油	0.4	0.48	学期	30
たまねぎ	20	24			白ワイン	1	1.2			むきえだまめ(冷凍)	3	3.9			冷凍豆腐	20	24	年間	16	おろしにんにく	0.5	0.6		
油揚げ(カット)	3	3.6			ガーリックパウダー	0.02	0.02			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65			短冊蒟蒻	10	12			清酒(上撰)	1	1.2		
ねぎ	5	6			にんじん	15	18			油揚げ(カット)	3	3.9			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			にんじん	10	12		
麦みそ	3.5	4.2	学期	5	たまねぎ	35	42			こめひじき	2	2.6			カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4			なるこ(白巻かまぼこ2刈)	10	12	年間	8
ミックス味噌	2.3	2.76	学期	4	むきメークイン	30	36			中ざら糖	1.8	2.34			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	もやし(バスト)	10	12		
だしパック(煮干)	5	6			ぶなしめじ(カット)	5	6			三温糖(追加分)	0.01	0.01			うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2	味付メンマ	10	12	学期	14
					鉄分強化牛乳	30	36			こいくちしょうゆ	2.7	3.51	年間	1	こんぶだし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	6	こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1
豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42			グラハク' ヲ' - (あらびき)	0.02	0.02			焼塩(1kg)	0.02	0.03			本みりん	1	1.2			白こしょう	0.02	0.02		
清酒(上撰)	1	1.2			焼塩(1kg)	0.01	0.01			和風だしの素	0.5	0.65	年間	5	清酒(上撰)	0.5	0.6			中華スープの素	0.3	0.36	年間	4
こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間	1	チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	6	こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	6	焼塩(1kg)	0.02	0.02			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6
おろししょうが	0.5	0.6			鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	白ごま(いり)	1	1.3			だしパック(かつお)	6	7.2			だしパック(煮干)	5	6		
黒ごま(いり)	1.5	1.8			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04													焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		
かたくり粉(10kg)	4	4.8			シチューミックス	6	7.2	学期	11	シシモ磯辺フライ(小)	2尾	0尾	(12)		鶏肉もも(皮なし)1.5cm角	35	42			ねぎ	5	6		
米粉	3	3.6			米粉	1	1.2			シシモ磯辺フライ(中)	0尾	2尾	(13)		サラダ油	0.5	0.6	学期	30					
キャノーラ油	3.5	4.2								キャノーラ油	4	5			おろししょうが	0.2	0.24			ギョーザ(18g)年間	2個	0個	年間	21
					Fe・Ca7' レン' ヲ' ヲ' (40g) 年間	1個	0個	年間	24						おろしにんにく	0.5	0.6			ギョーザ(28g)年間	0個	2個	年間	21
だいこん	50	60			Fe・Ca7' レン' ヲ' ヲ' (60g) 年間	0個	1個	年間	24	にんじん	8	9.6			清酒(上撰)	1	1.2							
ツナフレーク	5	6	年間	12						キャベツ	10	12			たまねぎ	20	24			だいこん	35	42		
カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4			だいこん	35	42			こまつな	12	14.4			えのきたけ(カット)	5	6			にんじん	10	12		
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	きゅうり	5	6			もやし(バスト)	20	24			ズッキーニ	5	6			チンゲン菜	3	3.6		
中ざら糖	0.7	0.84			とうもろこし(冷凍)	5	6			和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5	しらたき	15	18			とうもろこし(冷凍)	5	6		
三温糖(追加分)	0.1	0.12			海藻ミックス	0.5	0.6			本みりん	1	1.2			トマト水煮ダイス	20	24							
清酒(上撰)	1	1.2								こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	豆味噌(赤)	2.2	2.64	学期	3	塩中華ドレッシング	4	4.8	年間	30
本みりん	1	1.2			減塩和風ドレッシング	4	0	年間	32	鯉節(破碎)	1	1.2			中ざら糖	1.5	1.8							
和風だしの素	0.05	0.06	年間	5	減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間	32						三温糖(追加分)	0.01	0.01							
										シークワーサーゼリー(50g)	1個	1個	(14)		清酒(上撰)	0.6	0.72							
															こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1					
															本みりん	1	1.2							
															だしパック(かつお)	0.3	0.36							
															カレー粉(SB)	0.03	0.04							
															かたくり粉(1kg)	0.2	0.24							
															和風だしの素(追加)	0.01	0.01	年間	5					
															オレنج(大・1/6)	1個	0個							
															オレنج(大・1/4)	0個	1個							