

11月4日火曜日					11月5日水曜日					11月6日木曜日					11月7日金曜日					11月10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 さつま芋と豆のサラダ ノンエッグマヨネーズ					牛乳 麦ごはん 湯葉のすまし汁 鮭の野菜味噌だれかけ もやしと人参のごま昆布和え					牛乳 米粉入り食パン クリームシチュー ハンバーグのケチャップソースがけ ごぼうサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 五目ごはん イカメンチ 大根と高野豆腐の煮物 ぶどうゼリー					牛乳 麦ごはん 根菜のカレー キャベツとウインナーのソテー ヨーグルト									
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	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		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	サラダ油		0.7	0.91	学期	30	麦ご飯(中)		0食	1食			
																	鶏もも肉(皮付き) 1.5cm角		6	7.8									
ゆでスパゲティ		70	84	年間	17	にんじん		7	8.4		鶏肉もも(皮なし) 1.5cm角		8	9.6		漬酒(上撰)		1.5	1.95		豚もも肉(平切) 2cm幅		20	24					
サラダ油		1	1.2	学期	30	干し椎茸(スライス)		0.5	0.6		白ワイン		0.5	0.6		にんじん		20	26		焼塩(1kg)		0.01	0.01					
おろしにんにく		0.5	0.6			しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04		サラダ油		0.3	0.36	学期	30	ささがきごぼう		10	13		白こしょう		0.01	0.01				
豚もも焼肉		15	18			かまぼこ(ひき・缶)		5	6	年間	7	にんじん		15	18		穀物酢		0.2	0.26		赤ワイン		1	1.2				
白ワイン		0.5	0.6			冷凍湯葉(角ゆば)		3	3.6			たまねぎ		35	42		干し椎茸(スライス)		0.5	0.65		おろしにんにく		0.3	0.36				
たまねぎ		40	48			こいくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	1	メークイン		10	12		油揚げ(カット)		5	6.5		おろししょうが		0.1	0.12				
にんじん		10	12			うすくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	2	むきじゃがいも		20	24		中ざら糖		1.8	2.34		サラダ油		0.2	0.24	学期	30		
マッシュルーム水煮		5	6			こんぶだし(食塩無添加)		0.15	0.18	学期	6	ぶなしめじ(カット)		5	6		三温糖(追加分)		0.1	0.13		たまねぎ		40	48				
トマトピューレ		13	15.6			本みりん		0.5	0.6			バター(450g)		1	1.2		こいくちしょうゆ		2.7	3.51	年間	1	れんこん(いちょう2mm)		10	12			
トマトケチャップ(特級)		10	12	学期	12	焼塩(1kg)		0.02	0.02			鉄分強化牛乳		34	40.8		焼塩(1kg)		0.04	0.05		にんじん		15	18				
チキンコンソメ		0.4	0.48	年間	6	だしパック(かつお)		6	7.2			白こしょう		0.01	0.01		漬酒(上撰)		1.5	1.95		ななめ半月ごぼう		10	12				
ウスターソース(国産野菜)		1.6	1.92	学期	2	ねぎ		5	6			焼塩(1kg)		0.01	0.01		和風だしの素		0.4	0.52	年間	5	チキンコンソメ		0.2	0.24	年間	6	
三温糖		0.4	0.48									チキンコンソメ		0.1	0.12	年間	6	こんぶだし(食塩無添加)		0.4	0.52	学期	6	トマトケチャップ(特級)		3	3.6	学期	12
こいくちしょうゆ(追加分)		0.2	0.24	年間	1	サケ(40g)		1切	0切			鶏だし(食塩無添加)		0.25	0.3	学期	7						ウスターソース(国産野菜)		3	3.6	学期	2	
焼塩(1kg)		0.01	0.01			サケ(60g)		0切	1切			シチューミックス		6	7.2	学期	11	イカメンチ(40g)		1個	0個	②	加ーフルク SB7ルグ ソリー		4	4.8	学期	8	
白こしょう		0.02	0.02			漬酒(上撰)		1	1.2			米粉		1.5	1.8			イカメンチ(60g)		0個	1個		加ーフルク SBとろける給食用		8	9.6	学期	9	
チリパウダー(SB)		0.02	0.02			ミックス味噌		2	2.4	学期	4	ハーブミックス		0.01	0.01			キャノーラ油		5	6.3			カレー粉(SB)		0.15	0.18		
パプリカ(パウダー)		0.02	0.02			こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1												クミン(パウダー)		0.02	0.02			
ハーブミックス		0.01	0.01			三温糖		1.5	1.8			鶏と豚のハバ-グ(60g)年間		1個	0個	年間	20	だいこん		50	60		ナツメグ(パウダー)		0.02	0.02			
						本みりん		1	1.2			鶏と豚のハバ-グ(80g)年間		0個	1個	年間	20	にんじん		5	6		パプリカ(パウダー)		0.02	0.02			
Fe・Ca7 レソルルグ(50g)年間		1個	0個	年間	24	たまねぎ		5	6			サラダ油		0.05	0.06	学期	30	高野豆腐		7	8.4	学期	24	米粉		1	1.2		
Fe・Ca7 レソルルグ(60g)年間		0個	1個	年間	24	キャベツ		5	6			オニオンソテー		2	2.4	学期	26	穀物酢		0.1	0.12								
						かたくり粉(1kg)		0.2	0.24			トマトケチャップ(特級)		3	3.6	学期	12	こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1	サラダ油		0.2	0.24	学期	30
カットさつまいも(1.5cm角)		35	42			サラダ油		0.2	0.24	学期	30	三温糖		2	2.4			中ざら糖		0.65	0.78			キャベツ		30	36		
黒大豆(蒸し)		5	6									ウスターソース(国産野菜)		3	3.6	学期	2	漬酒(上撰)		1	1.2			もやし(ペースト)		10	12		
きゅうり		5	6			とうもろこし(冷凍)		5	6			トマトピューレ		5	6			本みりん		0.6	0.72			ボークウインナー(カット)		5	6	学期	29
						もやし(ペースト)		35	42			パプリカ(パウダー)		0.01	0.01			サラダ油		0.1	0.12	学期	30	とうもろこし(冷凍)		5	6		
卵を使っていないマヨネーズ		5	6	年間	37	にんじん		10	12			チリパウダー(SB)		0.01	0.01			だしパック(かつお)		0.3	0.36			チキンコンソメ		0.1	0.12	年間	6
						白ごま(すり)		1	1.2			かたくり粉(1kg)		0.3	0.36									鶏だし(食塩無添加)		0.1	0.12	学期	7
豆乳プリン(40g)		0個	1個	①		塩昆布		0.5	0.6	学期	19							ぶどうゼリー(50g)		1個	1個	③		焼塩(1kg)		0.02	0.02		
						こいくちしょうゆ(追加分)		0.01	0.01	年間	1	せん切りごぼう		23	27.6									ガーリックパウダー		0.01	0.01		
						フチドリップ		0.1	0.12	学期	1	穀物酢		0.5	0.6									アラガ-グ(あらびき)		0.01	0.01		
												にんじん		5	6														
												とうもろこし(冷凍)		5	6									ココアプラス(70g)		1個	1個	④	
												香りごまドレッシング		4	0	年間	29												
												香りごまドレッシング		0	4.8	年間	29												

11月11日火曜日					11月12日水曜日					11月13日木曜日					11月14日金曜日					11月17日月曜日				
牛乳 シナモンパン 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					牛乳 麦ごはん 豚汁 鯖の塩焼き 小松菜のごま和え					牛乳 黒糖コッペパン ジュリエンスープ 鶏肉のあんからめ カラフルポテト					牛乳 麦ごはん 豆腐のチゲ イカの高麗焼き もやしとチンゲン菜のナムル					牛乳 麦ごはん ほうれん草とわかめのすまし汁 ミンチと玉子のそぼろ 含め煮				
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量							
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			黒糖コッペパン	1個	0個	年間	19	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			黒糖コッペパン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食							
キャノーラ油	5	7.5																						
三温糖(1kg)	4	6			豚もも肉(平切)2cm幅	8	9.6			ベーコン(スライス)	5	6	学期	27	冷凍豆腐	35	42	年間	16					
シナモン	0.3	0.45			冷凍豆腐	15	18	年間	16	白ワイン	0.5	0.6			サラダ油	0.2	0.24	学期	30					
					さといも(SS半月かけ)	10	12			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	豚もも肉(平切)2cm幅	10	12							
蒸し中華麺(う-み)150g	1袋	0袋	年間	18	にんじん	5	6			たまねぎ	25	30			はくさい	20	24							
蒸し中華麺(う-み)180g	0袋	1袋	年間	18	だいこん	10	12			にんじん	10	12			にら	2	2.4							
					洗いごぼろ	8	9.6			マッシュルーム水煮	5	6			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04							
豚もも肉(平切)2cm幅	7	8.4			短冊蒟蒻	10	12			セロリー	5	6			おろしにんにく	0.5	0.6							
サラダ油	0.4	0.48	学期	30	豆味噌(赤)	3	3.6	学期	3	チキンコンソメ	0.4	0.48	年間	6	おろししょうが	0.2	0.24							
おろしにんにく	0.3	0.36			ミックス味噌	2.8	3.36	学期	4	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	清酒(上撰)	1	1.2							
清酒(上撰)	1	1.2			小口切りねぎ	5	6			こんぶだし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	6	だしパック(煮干)	3	3.6							
にんじん	10	12			だしパック(煮干)	5	6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			ミックス味噌	5	6	学期	4					
なると(白巻かまぼこみり)	7	8.4	年間	8						アラカギ(あらびき)	0.01	0.01			各務原キムチあっさり	8	9.6	⑤						
もやし(バスト)	10	12			塩サバ切身(40g)	1切	0切								豆板醤	0.01	0.01	学期	15					
味付メンマ	7	8.4	学期	14	塩サバ切身(60g)	0切	1切			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	35	42			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6					
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	清酒(上撰)	1	1.2			おろししょうが	0.5	0.6												
白こしょう	0.02	0.02			レモン果汁	0.2	0.24			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	イカ切身(50g)	1切	0切							
中華スープの素	0.3	0.36	年間	4						かたくり粉(10kg)	4	4.8			イカ切身(60g)	0切	1切							
こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6	こまつな	20	24			米粉	2	2.4			こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1					
だしパック(煮干)	5	6			もやし(バスト)	25	30			キャノーラ油	3	3.6			清酒(上撰)	0.8	0.96							
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			にんじん	5	6			ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	学期	2	おろしにんにく	0.2	0.24							
ねぎ	5	6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	三温糖	3	3.6			おろししょうが	0.2	0.24							
					和風だしの素	0.1	0.12	年間	5	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	三温糖	0.6	0.72							
サラダ油	0.2	0.24	学期	30	本みりん	0.7	0.84			中華スープの素	0.1													

11月11日火曜日					11月12日水曜日					11月13日木曜日					11月14日金曜日					11月17日月曜日									
牛乳 シナモンパン 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					牛乳 麦ごはん 豚汁 鯖の塩焼き 小松菜のごま和え					牛乳 黒糖コッペパン ジュリエンスープ 鶏肉のあんからめ カラフルポテト					牛乳 麦ごはん 豆腐のチゲ イカの高麗焼き もやしとチンゲン菜のナムル					牛乳 麦ごはん ほうれん草とわかめのすまし汁 ミンチと玉子のそぼろ 含め煮									
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		黒糖コッペパン		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		黒糖コッペパン		0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)		0食	1食		麦ご飯(中)		0食	1食				
キャノーラ油		5	7.5																										
三温糖(1kg)		4	6			豚もも肉(平切)2cm幅		8	9.6		ベーコン(スライス)		5	6	学期	27	冷凍豆腐		35	42	年間	16	冷凍豆腐		20	24	年間	16	
シナモン		0.3	0.45			冷凍豆腐		15	18	年間	16	白ワイン		0.5	0.6			サラダ油		0.2	0.24	学期	30	にんじん		10	12		
						ざといも(SS半月かけ)		10	12			サラダ油		0.2	0.24	学期	30	豚もも肉(平切)2cm幅		10	12			ほうれんそう		5	6		
蒸し中華麺(5-6人)150g		1袋	0袋	年間	18	にんじん		5	6			たまねぎ		25	30			はくさい		20	24			干し椎茸(スライス)		0.5	0.6		
蒸し中華麺(5-6人)180g		0袋	1袋	年間	18	だいこん		10	12			にんじん		10	12			にら		2	2.4			しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04		
						洗いごぼろ		8	9.6			マッシュルーム水煮		5	6			しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04			カットわかめ		0.5	0.6		
豚もも肉(平切)2cm幅		7	8.4			短冊蒟蒻		10	12			セロリー		5	6			おろしにんにく		0.5	0.6			こいくちしょうゆ		1.6	1.92	年間	1
サラダ油		0.4	0.48	学期	30	豆味噌(赤)		3	3.6	学期	3	チキンコンソメ		0.4	0.48	年間	6	おろししょうが		0.2	0.24			うすくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	2
おろしにんにく		0.3	0.36			ミックス味噌		2.8	3.36	学期	4	鶏だし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7	清酒(上撰)		1	1.2			本みりん		0.3	0.36		
清酒(上撰)		1	1.2			小口切りねぎ		5	6			こんぶだし(食塩無添加)		0.15	0.18	学期	6	だしパック(煮干)		3	3.6			こんぶだし(食塩無添加)		0.1	0.12	学期	6
にんじん		10	12			だしパック(煮干)		5	6			焼塩(1kg)		0.02	0.02			ミックス味噌		5	6	学期	4	焼塩(1kg)		0.02	0.02		
なると(白巻かまぼこ5人分)		7	8.4	年間	8							アラカッパ(あらびき)		0.01	0.01			各務原キムチあっさり		8	9.6	⑤		だしパック(かつお)		6	7.2		
もやし(バスト)		10	12			塩サバ切身(40g)		1切	0切									豆板醤		0.01	0.01	学期	15						
味付メンマ		7	8.4	学期	14	塩サバ切身(60g)		0切	1切			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角		35	42			こんぶだし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	6	サラダ油		0.5	0.6	学期	30
こいくちしょうゆ		1.3	1.56	年間	1	清酒(上撰)		1	1.2			おろししょうが		0.5	0.6									合挽肉(豚：鶏＝2：1)		23	27.6		
白こしょう		0.02	0.02			レモン果汁		0.2	0.24			こいくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	1												

11月11日火曜日					11月12日水曜日					11月13日木曜日					11月14日金曜日					11月17日月曜日				
牛乳 シナモンパン 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					牛乳 麦ごはん 豚汁 鯖の塩焼き 小松菜のごま和え					牛乳 黒糖コッペパン ジュリエンスープ 鶏肉のあんからめ カラフルポテト					牛乳 麦ごはん 豆腐のチゲ イカの高麗焼き もやしとチンゲン菜のナムル					牛乳 麦ごはん ほうれん草とわかめのすまし汁 ミンチと玉子のそぼろ 含め煮				
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量							
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			黒糖コッペパン	1個	0個	年間	19	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			黒糖コッペパン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食							
キャノーラ油	5	7.5																						
三温糖(1kg)	4	6			豚もも肉(平切)2cm幅	8	9.6			ベーコン(スライス)	5	6	学期	27	冷凍豆腐	35	42	年間	16					
シナモン	0.3	0.45			冷凍豆腐	15	18	年間	16	白ワイン	0.5	0.6			サラダ油	0.2	0.24	学期	30					
					さといも(SS半月かけ)	10	12			サラダ油	0.2	0.24	学期	30	豚もも肉(平切)2cm幅	10	12							
蒸し中華麺(5-6人)150g	1袋	0袋	年間	18	にんじん	5	6			たまねぎ	25	30			はくさい	20	24							
蒸し中華麺(5-6人)180g	0袋	1袋	年間	18	だいこん	10	12			にんじん	10	12			にら	2	2.4							
					洗いごぼろ	8	9.6			マッシュルーム水煮	5	6			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04							
豚もも肉(平切)2cm幅	7	8.4			短冊蒟蒻	10	12			セロリー	5	6			おろしにんにく	0.5	0.6							
サラダ油	0.4	0.48	学期	30	豆味噌(赤)	3	3.6	学期	3	チキンコンソメ	0.4	0.48	年間	6	おろししょうが	0.2	0.24							
おろしにんにく	0.3	0.36			ミックス味噌	2.8	3.36	学期	4	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	清酒(上撰)	1	1.2							
清酒(上撰)	1	1.2			小口切りねぎ	5	6			こんぶだし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	6	だしパック(煮干)	3	3.6							
にんじん	10	12			だしパック(煮干)	5	6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			ミックス味噌	5	6	学期	4					
なると(白巻かまぼこ5人分)	7	8.4	年間	8						アラカッパ(あらびき)	0.01	0.01			各務原キムチあっさり	8	9.6	⑤						
もやし(バスト)	10	12			塩サバ切身(40g)	1切	0切								豆板醤	0.01	0.01	学期	15					
味付メンマ	7	8.4	学期	14	塩サバ切身(60g)	0切	1切			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	35	42			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6					
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	清酒(上撰)	1	1.2			おろししょうが	0.5	0.6												
白こしょう	0.02	0.02			レモン果汁	0.2	0.24			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	イカ切身(50g)	1切	0切							
中華スープの素	0.3	0.36	年間	4						かたくり粉(10kg)	4	4.8			イカ切身(60g)	0切	1切							
こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6	こまつな	20	24			米粉	2	2.4			こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1					
だしパック(煮干)	5	6			もやし(バスト)	25	30			キャノーラ油	3	3.6			清酒(上撰)	0.8	0.96							
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			にんじん	5	6			ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	学期	2	おろしにんにく	0.2	0.24							
ねぎ	5	6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	三温糖	3	3.6			おろししょうが	0.2	0.24							
					和風だしの素	0.1	0.12	年間	5	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	三温糖	0.6	0.72							
サラダ油	0.2	0.24	学期	30	本みりん	0.7	0.84			中華スープの素														

11月18日火曜日					11月19日水曜日					11月20日木曜日					11月21日金曜日					11月25日火曜日									
牛乳 一食ソフト麺 肉味噌ソース 大豆と小魚のごまがらめ 海藻サラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん けんちん汁 鯖の郡上味噌焼き じゃがひじき ノンエッグマヨネーズ					牛乳 コッペパン キャロットポタージュ 鶏肉のハーブ焼き カラフルソテー					牛乳 吹き寄せごはん 南瓜コロッケ 切干大根の煮物 さつま芋と栗のタルト					牛乳 一食うどん カレーうどんのつゆ れんこんチップス 五目豆 みかん									
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						
ソフト麺(160g)		1袋	0袋	年間	18	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			ゆでうどん(175g)		1袋	0袋	年間	18	
ソフト麺(230g)		0袋	1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		1	1.3	学期	30	ゆでうどん(250g)		0袋	1袋	年間	18	
																	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角		8	10.4									
サラダ油		0.2	0.24	学期	30	にんじん		5	6		ベーコン(スライス)		4	4.8	学期	27	清酒(上撰)		1	1.3			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角		10	12			
豚もも挽肉		20	24			ささがきごぼう		7	8.4		サラダ油		0.5	0.6	学期	30	にんじん		15	19.5			清酒(上撰)		1	1.2			
豚ししゃも		3	3.6			だいこん		10	12		焼塩(1kg)		0.01	0.01			干し椎茸(スライス)		0.5	0.65			にんじん		7	8.4			
おろししょうが		0.2	0.24			さといも(SS半月カット)		7	8.4		白こしょう		0.01	0.01			三温糖		1	1.3			たまねぎ		30	36			
しょうがみじん切り(白)		2	2.4			短冊蒟蒻		5	6		たまねぎ		20	24			うすくちしょうゆ		1	1.3	年間	2	小口切りねぎ		5	6			
清酒(上撰)		1	1.2			冷凍豆腐		20	24	年間	16	オニオンソテー		8	9.6	学期	26	こいくちしょうゆ		1.5	1.95	年間	1	かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾁﾖｳ)		7	8.4	年間	7
にんじん		15	18			ねぎ		5	6			にんじんペースト		20	24			こんぶだし(食塩無添加)		0.3	0.39	学期	6	油揚げ(カット)		3	3.6		
たまねぎ		40	48			こいくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	1	にんじん		10	12			焼塩(1kg)		0.02	0.3			干し椎茸(スライス)		0.5	0.6		
グリーンピース(冷凍)		3	3.6			うすくちしょうゆ		0.6	0.72	年間	2	三温糖		0.15	0.18			本みりん		2	2.6			ｶｰﾌｰﾙｸSBとろける給食用		8	9.6	学期	9
ハヤシフレーク		5	6	学期	10	こんぶだし(食塩無添加)		0.1	0.12	学期	6	チキンコンソメ		0.15	0.18	年間	6	和風だしの素		0.4	0.52	年間	5	カレー粉(SB)		0.15	0.18		
豆味噌(赤)		6	7.2	学期	3	本みりん		1	1.2			鶏だし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7	むき栗カット		5	6.5			こいくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	1
中ざら糖		4.5	5.4			清酒(上撰)		0.5	0.6			鉄分強化牛乳		35	42			季節のかまぼこ(いちょう)		5	6.5		㊸	焼塩(1kg)		0.01	0.01		
和風だしの素		0.3	0.36	年間	5	焼塩(1kg)		0.02	0.02			シチューミックス		5	6	学期	11							和風だしの素		0.1	0.12	年間	5
こいくちしょうゆ(追加分)		0.01	0.01	年間	1	だしパック(かつお)		6	7.2			米粉		1.5	1.8			かぼちゃコロッケ(50g)		1個	0個	㊹		だしパック(かつお)		4	4.8		
かたくり粉(1kg)		3	3.6															かぼちゃコロッケ(60g)		0個	1個			鶏だし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7
						サワラ(40g)		1切	0切			鶏もも肉(皮付き)50g		1切	0切			キャノーラ油		5	6			チリパウダー(SB)		0.01	0.01		
すいり大豆(国産)		10	12			サワラ(50g)		0切	1切			鶏もも肉(皮付き)60g		0切	1切									クミン(パウダー)		0.01	0.01		
パリッシュ		3.5	4.2		㊺	こいくちしょうゆ		0.7	0.84	年間	1	うすくちしょうゆ		1	1.2	年間	2	サラダ油		0.2	0.24	学期	30	米粉		1	1.2		
こいくちしょうゆ		0.01	0.01	年間	1	郡上みそ		2.5	3		㊻	白ワイン		1	1.2			切干しだいこん		4	4.8								
白ごま(いり)		1	1.2			こいくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	1	本みりん		1	1.2			にんじん		10	12			れんこん(スライス)		40	48		
あおのり粉		0.08	0.1			本みりん		1	1.2			ハーブミックス		0.01	0.01			焼ちくわ(スライス)		7	8.4	年間	11	キャノーラ油		4	4.8		
三温糖		1	1.2			清酒(上撰)		2	2.4			ﾌﾞﾗｯｸﾊﾞｰﾝ(あらびき)		0.02	0.02			カットさやいんげん(冷凍)		3	3.6			焼塩(封切)		0.08	0.1		
本みりん		1.5	1.8			三温糖		2	2.4			ガーリックパウダー		0.02	0.02			こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1						
清酒(上撰)		1.5	1.8			おろししょうが		0.1	0.12									中ざら糖		0.65	0.78			蒸し大豆		15	18		
												サラダ油		0.2	0.24	学期	30	本みりん		0.5	0.6			にんじん		8	9.6		
だいこん		40	48			こめひじき		1	1.2			キャベツ		20	24			和風だしの素		0.05	0.06	年間	5	洗いごぼう		10	12		
きゅうり		5	6			干し椎茸(スライス)		0.2	0.24			赤パプリカ		3	3.6			だしパック(煮干)		0.3	0.36			穀物酢		0.7	0.84		
とうもろこし(冷凍)		5	6			サラダ油		0.2	0.24	学期	30	黄パプリカ		3	3.6									角切り蒟蒻(小)		10	12		
海藻ミックス		0.5	0.6			メークイン		30	36			もやし(ベスト)		20	24			お米de国産さつまいもと栗のタルト(30g)		1個	1個		㊼	角切り昆布		0.5	0.6		
						むきえだまめ(冷凍)		3	3.6			ぶなしめじ(カット)		5	6									こいくちしょうゆ		0.75	0.9	年間	1
ﾏｲﾅｲ青じそドレッシング		5	6	年間	31	こいくちしょうゆ		0.6	0.72	年間	1	チキンコンソメ		0.15	0.18	年間	6							中ざら糖		0.7	0.84		
						中ざら糖		0.4	0.48			鶏だし(食塩無添加)		0.1	0.12	学期	7							だしパック(かつお)		0.3	0.36		
オレンジ(大・1/6)		1個	0個			清酒(上撰)		0.5	0.6			しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04									和風だしの素(追加)		0.01	0.01	年間	5
オレンジ(大・1/4)		0個	1個			本みりん		0.5	0.6			焼塩(1kg)		0.01	0.01														
						和風だしの素		0.02	0.02	年間	5	白こしょう		0.01	0.01														
						白ごま(いり)		1	1.2																				
						卵を使っていないﾏﾔﾈｰｽﾞ		5	6	年間	37																		

[材料表]

11月26日水曜日					11月27日木曜日					11月28日金曜日														
牛乳 麦ごはん 大根の味噌汁 キビナゴの唐揚げ じゃが芋の煮物					牛乳 食パン ポテトスープ スロッピージョー れんこんサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 中華スープ ハ宝菜（うすら卵入り） パイナップル														
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		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本								材料名				
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			普通食パン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食												
だいこん	25	30			ベーコン(スライス)	3	3.6	学期	27	サラダ油	0.2	0.24	学期	30										
冷凍豆腐	15	18	年間	16	サラダ油	0.2	0.24	学期	30	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	8	9.6												
油揚げ(カット)	3	3.6			にんじん	10	12			もやし(ベスト)	20	24												
カットわかめ	0.5	0.6			たまねぎ	20	24			にんじん	7	8.4												
ねぎ	5	6			むきじゃがいも	25	30			チンゲン菜	10	12												
豆味噌(赤)	2.5	3	学期	3	チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6	しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04												
ミックス味噌	3.3	3.96	学期	4	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	清酒(上撰)	0.5	0.6												
だしパック(煮干)	5	6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			中華スープの素	0.45	0.54	年間	4										
					ﾌﾞﾗｯｸﾞ ﾏﾞｰ(あらびき)	0.02	0.02			鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	学期	7										
きびなご粉付き(澱粉,食塩)	35	42			ﾊｾﾘ(乾)	0.1	0.12			こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1										
キャノーラ油	4	5								白こしょう	0.02	0.02												
					サラダ油	0.3	0.36	学期	30	かたくり粉(1kg)	0.5	0.6												
サラダ油	0.2	0.24	学期	30	豚もも挽肉	20	24			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01												
メークイン	18	21.6			豚レバーチップ	3	3.6																	
むきじゃがいも	12	14.4			おろしにんにく	0.3	0.36			豚もも肉(平切)2cm幅	20	24												
にんじん	10	12			焼塩(1kg)	0.01	0.01			高野豆腐(細切り汁物用)	2	2.4	学期	24										
たまねぎ	20	24			むきたまねぎ	20	24			ごま油	0.5	0.6												
カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6			オニオンソテー	10	12	学期	26	清酒(上撰)	1.4	1.68												
中ざら糖	0.7	0.84			トマト水煮ダイス	5	6			しょうがみじん切り(白)	1	1.2												
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	学期	2	こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1										
本みりん	0.5	0.6			トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期	12	たまねぎ	20	24												
清酒(上撰)	0.5	0.6			トマトピューレ	5	6			はくさい	20	24												
和風だし(の素(追加)	0.01	0.01	年間	5	チキンコンソメ	0.25	0.3	年間	6	にんじん	10	12												
だしパック(煮干)	0.3	0.36			焼塩(1kg)	0.02	0.02			たけのこ(短冊)	15	18	(12)											
					こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1	干し椎茸(スライス)	0.5	0.6												
					ﾌﾞﾗｯｸﾞ ﾏﾞｰ(あらびき)	0.02	0.02			うすら卵水煮(食塩)	20	24												
					赤ワイン	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間	1										
					チリパウダー(SBI)	0.02	0.02			三温糖	0.3	0.36												
					ナツメッグ(パウダー)	0.01	0.01			焼塩(1kg)追加	0.02	0.02												
					からし(粉)	0.01	0.01	(11)		中華スープの素	0.3	0.36	年間	4										
					穀物酢	0.1	0.12			鶏だし(食塩無添加)	0.15	0.18	学期	7										
					ひきわり大豆(岐阜県産)	8	9.6			かたくり粉(1kg)	0.5	0.6												
										だしパック(煮干)	0.2	0.24												
					れんこん(いちょう2mm)	25	30																	
					にんじん	10	12			カットパイ(40g)	1個	0個												
					とうもろこし(冷凍)	5	6			カットパイ(50g)	0個	1個												
					香りごまドレッシング	4	0	年間	29															
					香りごまドレッシング	0	4.8	年間	29															
					スライスチーズ(FeCa:20g)	0枚	1枚	年間	39															