

4月8日水曜日				4月9日木曜日				4月10日金曜日				4月13日月曜日				4月14日火曜日			
牛乳 麦ごはん かまぼこのすまし汁 豚肉のごま揚げ 小松菜のおかか和え お祝いデザート(中のみ)				牛乳 黒糖コッパン コンソメスープ マーマレードチキン ひじきサラダ 和風ドレッシング				牛乳 ケチャップライス 白身魚フライ キャバツのソテー ブルーベリーゼリー				牛乳 麦ごはん トックスープ 焼き肉 炒めナムル				牛乳 お祝いデザート(小のみ) 小型コッパン やさいゼリー(中のみ) スバゲッティナポリタン 焼きウィンナー コールスローサラダ コールスロドレッシング			
揚げ油1回目								揚げ油2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		黒糖コッパン	1個	0個	年間 31	アルファ化米	60	80		麦ご飯(小)	1食	0食		小型普通コッパン	1個	0個	年間 31
麦ご飯(中)	0食	1食		黒糖コッパン	0個	1個	年間 31	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	18	23.4		麦ご飯(中)	0食	1食		小型普通コッパン	0個	1個	年間 31
冷凍豆腐	15	18	年間 27	ポークウィンナー(カット)	5	6	学期 17	白ワイン	1	1.3		トック	15	18	学期 10	ゆでスバゲティ	70	84	年間 28
干し椎茸(スライス)	0.2	0.24		サラダ油	0.2	0.24	学期 1	にんじん	12	15.6		ねぎ	5	6		サラダ油	1	1.2	学期 1
たまねぎ	30	36		メークイン	6	7.2		たまねぎ	25	32.5		カットわかめ	0.3	0.36		おろしにんにく	0.5	0.6	
季節のかまぼこ(白桜)	10	12	①	むきメークイン	9	10.8		とうもろこし(冷凍)	6	7.8		たまねぎ	30	36		豚もも焼肉	20	24	
ねぎ	5	6		たまねぎ	25	30		チキンコンソメ	0.5	0.65	年間 11	とうもろこし(冷凍)	5	6		たまねぎ	38	45.6	
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間 1	にんじん	10	12		鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.26	年間 13	中華スープの素	0.4	0.48	年間 9	にんじん	12	14.4	
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間 2	とうもろこし(冷凍)	5	6		トマトケチャップ	7	9.1	学期 2	うすくちしょうゆ	1	1.2	年間 2	マッシュルーム水煮	5	6	
本みりん	0.2	0.24		チキンコンソメ	0.6	0.72	年間 11	トマトジュース	20	26		清酒(上撰)	0.5	0.6		トマトピューレ	10	12	
焼塩(1kg)	0.02	0.02		鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	年間 13	ウスターソース(国産野菜)	0.5	0.65	年間 3	焼塩(1kg)	0.02	0.02		トマトケチャップ	12	14.4	学期 2
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		焼塩(1kg)	0.02	0.02		こいくちしょうゆ	0.05	0.06	年間 1	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	年間 13	チキンコンソメ	0.3	0.36	年間 11
だしパック(かつお)	6	7.2		白こしょう	0.01	0.01		焼塩(1kg)	0.02	0.03		白こしょう	0.01	0.01		鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	年間 13
豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42		鶏もも肉(皮付き)50g	1個	0個		白こしょう	0.02	0.03		だしパック(煮干)	3	3.6		ウスターソース(国産野菜)	1.5	1.8	年間 3
清酒(上撰)	1	1.2		鶏もも肉(皮付き)60g	0個	1個		パプリカ(パウダー)	0.2	0.26		豚もも肉(平切)2cm幅	45	54		三温糖	0.3	0.36	
こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間 1	白こしょう	0.02	0.02		三温糖	0.2	0.26		たけのこ水煮(千切り)	15	18		こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間 1
おろししょうが	0.5	0.6		おろしにんにく	0.2	0.24		白身魚フライ(40g)学期	1個	0個	学期 20	おろししょうが	0.5	0.6		白こしょう	0.03	0.04	
黒ごま(いり)	1.5	1.8		こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間 1	白身魚フライ(50g)学期	0個	1個	学期 20	おろしにんにく	0.5	0.6		白こしょう	0.01	0.01	
かたくり粉(10kg)	4	4.8		白ワイン	0.5	0.6		キャノーラ油	4	4.8		白こしょう	0.01	0.01		こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間 1
米粉	3	3.6		マーマレード	4	4.8	学期 3	が ちマグロフレーク油漬	5	6	学期 14	オイスターソース	1	1.2	年間 5	こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間 1
キャノーラ油	4	4.8						キャバツ	30	36		清酒(上撰)	1	1.2		こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間 1
こまつな	15	18		こめひじき	0.3	0.36		キャバツ	30	36		清酒(上撰)	1	1.2		こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間 1
もやし(バスト)	30	36		もやし(バスト)	25	30		もやし(バスト)	10	12		本みりん	0.5	0.6		こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間 1
にんじん	7	8.4		きゅうり	8	9.6		にんじん	7	8.4		サラダ油	0.5	0.6	学期 1	きゅうり	10	12	
和風だしの素	0.1	0.12	年間 10	にんじん	10	12		サラダ油	0.3	0.36	学期 1	三温糖	0.5	0.6		とうもろこし(冷凍)	5	6	
本みりん	0.8	0.96		焼塩(1kg)	0.01	0.01		焼塩(1kg)	0.01	0.01		かたくり粉(1kg)	0.2	0.24		にんじん	10	12	
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間 1	減塩和風ドレッシング	4	0	年間 41	白こしょう	0.01	0.01		ほうれんそう	12	14.4		コールスロドレッシング	4	0	年間 45
鯉節(破碎)	1	1.2		減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間 41	チキンコンソメ	0.15	0.18	年間 11	もやし(バスト)	30	36		コールスロドレッシング	0	4.8	年間 45
新おめでとうデザート(35g)	0個	1個	②					ブチドリップ	0.1	0.12	年間 14	にんじん	10	12		新おめでとうデザート(35g)	1個	0個	②
								ブルーベリーゼリー(40g)	1個	1個	③	白ごま(いり)	1.3	1.56		白ごま(いり)	1.3	1.56	
												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
												ごま油	0.4	0.48		ごま油	0.4	0.48	
												三温糖	0.5	0.6		三温糖	0.5	0.6	
												おろしにんにく	0.2	0.24		おろしにんにく	0.2	0.24	
												豆板醤	0.02	0.02	学期 4	豆板醤	0.02	0.02	学期 4
												中華スープの素	0.05	0.06	年間 9	中華スープの素	0.05	0.06	年間 9
												ブチドリップ	0.15	0.18	年間 14	ブチドリップ	0.15	0.18	年間 14

4月15日水曜日				4月16日木曜日				4月17日金曜日				4月20日月曜日				4月21日火曜日			
牛乳 麦ごはん じゃが芋の味噌汁 鱈の唐揚げ 春野菜の煮物				牛乳 食パン 春キャベツのスープ ハンバーグのケチャップソースがけ 大根サラダ イタリアンドレッシング				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 ポークカレー ほうれん草のソテー オレンジ				牛乳 一食うどん わかめうどんのつゆ 竹輪の磯辺揚げ きんぴらごぼろ			
揚げ油3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		普通食パン	1個	0個	年間 31	麦ご飯(小)	1食	0食		麦ご飯(小)	1食	0食		ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間 30
麦ご飯(中)	0食	1食		普通食パン	0個	1個	年間 31	麦ご飯(中)	0食	1食		麦ご飯(中)	0食	1食		ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間 30
メークイン	10	12		サラダ油	0.3	0.36	学期 1	冷凍豆腐	10	12	年間 27	豚もも肉(平切)2cm幅	20	24		カットわかめ	0.5	0.6	
むきメークイン	10	12		ポークウインナー(カット)	5	6	学期 17	だいこん	30	36		サラダ油	0.3	0.36	学期 1	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	10	12	
たまねぎ	15	18		たまねぎ	20	24		にんじん	8	9.6		おろしにんにく	0.4	0.48		たまねぎ	25	30	
冷凍豆腐	15	18	年間 27	にんじん	8	9.6		冷凍湯葉(角ゆば)	3	3.6		おろししょうが	0.2	0.24		にんじん	10	12	
油揚げ(カット)	3	3.6		キャベツ	20	24		干し椎茸(スライス)	0.2	0.24		焼塩(1kg)	0.02	0.02		油揚げ(カット)	5	6	
ねぎ	5	6		とうもろこし(冷凍)	5	6		しいたけ旨味パウダー	0.04	0.05		白こしょう	0.02	0.02		かまぼこ(ひし・伊勢)	7	8.4	年間 23
ミックス味噌	3	3.6	年間 7	チキンコンソメ	0.6	0.72	年間 11	ねぎ	3	3.6		たまねぎ	40	48		ねぎ	5	6	
赤味噌	2.8	3.36	年間 6	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	年間 13	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間 1	にんじん	15	18		こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間 1
だしパック(煮干)	5	6		焼塩(1kg)	0.02	0.02		うすくちしょうゆ	1.2	1.44	年間 2	むきメークイン	35	42		うすくちしょうゆ	1.2	1.44	年間 2
				白こしょう	0.01	0.01		焼塩(1kg)	0.02	0.02		フルーンビュレ	2	2.4		本みりん	0.8	0.96	
さわら角切り	35	42						だしパック(かつお)	6	7.2		チキンコンソメ	0.2	0.24	年間 11	清酒(上撰)	1	1.2	
清酒(上撰)	1	1.2		FMうす味(バ) -G(60g)年間	1個	0個	年間 32					トマトケチャップ	5	6	学期 2	焼塩(1kg)	0.03	0.04	
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間 1	FMうす味(バ) -G(80g)年間	0個	1個	年間 32	サケ(50g)	1切	0切		ウスターソース(国産野菜)	2.5	3	年間 3	だしパック(かつお)	6	7.2	
おろししょうが	0.8	0.96		トマトケチャップ	3	3.6	学期 2	サケ(60g)	0切	1切		カレー粉(SB)とろける給食用	8	9.6	年間 16	かたくり粉(1kg)	2	2.4	
かたくり粉(10kg)	4	4.8		三温糖	2.5	3		清酒(上撰)	1	1.2		カレー粉(SB)70g ソリア	4	4.8	年間 15				
米粉	2	2.4		ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間 3	清酒(上撰)	1	1.2		カレー粉(SB)	0.07	0.08		焼くわ(縦割り)年間	2本	3本	年間 36
キャノーラ油	4	4.8		トマトビュレ	5	6		ノイグ マネー (イグ)77	6	8	年間 19	ナツメグ(パウダー)	0.01	0.01		薄力粉(10kg)	3	4.5	
				米粉	0.3	0.36		粉末茶(損斐)	0.05	0.07		クミン(パウダー)	0.02	0.02		かたくり粉(10kg)	3	4.5	
だいこん	20	24						こいくちしょうゆ	0.5	0.7	年間 1				あおりの粉	0.2	0.3		
ふき(水煮)	6	7.2		だいこん	35	42						ほうれんそう	10	12		キャノーラ油	4	6	
にんじん	8	9.6		にんじん	8	9.6		さといも(SS半月かた)	15	18		にんじん	10	12					
たけのこ(水煮)1/2	10	12		きゅうり	7	8.4		つき蒟蒻	15	18		キャベツ	25	30		せん切りごぼろ	23	27.6	
平天(スライス・小)	7	8.4	年間 25					平天(スライス・小)	15	18	年間 25	とうもろこし(冷凍)	5	6		穀物酢	0.5	0.6	
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間 1	イタリアンドレッシング	4	4.8	年間 37	赤味噌	2	2.4	年間 6	チキンコンソメ	0.15	0.18	年間 11	にんじん	12	14.4	
中ざら糖	0.6	0.72						三温糖	2	2.4		焼塩(1kg)	0.01	0.01		サラダ油	0.3	0.36	学期 1
本みりん	0.7	0.84						本みりん	1	1.2		白こしょう	0.01	0.01		カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6	
だしパック(かつお)	0.2	0.24						清酒(上撰)	0.5	0.6		サラダ油	0.2	0.24	学期 1	平天(スライス・小)	7	8.4	年間 25
								白ごま(すり)	1	1.2						清酒(上撰)	0.5	0.6	
								さんしょう(パウダー)	0.02	0.02		オレンジ(大・1/6)	1個	1個		三温糖	0.5	0.6	
								だしパック(かつお)	0.2	0.24						こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間 1
																本みりん	0.6	0.72	
																和風だしの素	0.1	0.12	年間 10
																白ごま(いり)	1.2	1.44	

4月22日水曜日				4月23日木曜日				4月24日金曜日				4月27日月曜日				4月28日火曜日			
牛乳 麦ごはん 豆腐の味噌汁 ミンチと玉子のそぼろ 切干大根とツナの煮物				牛乳 米粉入りコッペパン コーンスープ 揚げ油2回目 鶏肉のレモンソースかけ にんじんサラダ 和風ドレッシング				牛乳 春の五目ごはん キビナゴの唐揚げ じゃが芋の煮物 ヨーグルト 揚げ油3回目				牛乳 麦ごはん 若竹味噌汁 厚揚げのお好み風たれかけ 大根の煮物				牛乳 一食ソフト麺 ミートソース ココアビーンズ 海藻サラダ 青じそドレッシング 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		米粉入りコッペパン	1個	0個	年間 31	アルファ化米	60	80		麦ご飯(小)	1食	0食		ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間 30
麦ご飯(中)	0食	1食		米粉入りコッペパン	0個	1個	年間 31	サラダ油	1	1.3	学期 1	麦ご飯(中)	0食	1食		ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間 30
								鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	12	15.6									
たまねぎ	30	36		サラダ油	0.2	0.24	学期 1	季節のかまぼこ(白桜)	6	7.8	①	たけのこ(ゆで)	10	12		豚もも挽肉	18	21.6	
木綿豆腐	20	24		ベーコン(スライス)	5	6	学期 16	清酒(上撰)	1.5	1.95		カットわかめ	0.5	0.6		おろししょうが	0.3	0.36	
油揚げ(カット)	3	3.6		たまねぎ	35	42		にんじん	13	15.6		たまねぎ	35	42		おろしにんにく	0.5	0.6	
えのきたけ(カット)	5	6		とうもろこし(冷凍)	10	12		山菜ミックス水煮	18	23.4		油揚げ(カット)	3	3.6		サラダ油	0.3	0.36	学期 1
ねぎ	5	6		コーンペースト(冷凍)	28	33.6		油揚げ(カット)	6	7.8		小口切りねぎ	5	6		たまねぎ	17	20.4	
赤味噌	2.8	3.36	年間 6	鉄分強化牛乳	35	42		つき蒟蒻	6	7.8		ミックス味噌	3.8	4.56	年間 7	むぎたまねぎ	18	21.6	
ミックス味噌	3	3.6	年間 7	チキンコンソメ	0.6	0.72	年間 11	三温糖	1.6	2.08		赤味噌	2	2.4	年間 6	にんじん	18	21.6	
だしパック(煮干)	5	6		鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	年間 13	こいくちしょうゆ	2.3	2.99	年間 1	だしパック(煮干)	5	6		マッシュルーム水煮	5	6	
				白こしょう	0.02	0.02		焼塩(1kg)	0.02	0.03						ハヤシフレーク	8	9.6	年間 17
サラダ油	0.3	0.36	学期 1	焼塩(1kg)	0.02	0.02		和風だしの素	0.3	0.39	年間 10	厚揚げ(50g)	1個	0個	⑦	トマトケチャップ	10	12	学期 2
合挽肉(豚：鶏=2：1)	20	24		米粉	1.5	1.8		こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	年間 12	厚揚げ(70g)	0個	1個		トマトピューレ	20	24	
おろししょうが	0.3	0.36										こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間 1	ウスターソース(国産野菜)	2.5	3	年間 3
三温糖	1	1.2		鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	35	42		きびなご粉付き(澱粉・塩)	35	42		ノリ(ワグマネズ (1kg 切))	6	7.2	年間 19	白こしょう	0.02	0.02	
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間 1	清酒(上撰)	1.5	2.25		キャノーラ油	4	4.8		お好み焼きソース	3	3.6	⑧	チキンコンソメ	0.3	0.36	年間 11
清酒(上撰)	1.5	1.8		白こしょう	0.03	0.05						清酒(上撰)	0.5	0.6		焼塩(1kg)	0.03	0.04	
グリーンピース(冷凍)	3	3.6		かたくり粉(10kg)	4	4.8		サラダ油	0.5	0.6	学期 1	あおのり粉	0.05	0.06		三温糖	0.2	0.24	
いり卵	25	30	学期 15	米粉	2	2.4		メーカーイン	12	14.4		鯉節(破碎)	0.6	0.72		米粉	1	1.2	
				キャノーラ油	4	4.8		むきメーカーイン	18	21.6		かたくり粉(1kg)	0.2	0.24					
切干しいんげん	4	4.8		こいくちしょうゆ	2.5	3	年間 1	にんじん	10	12						蒸し大豆	35	42	
にんじん	13	15.6		レモン果汁	2.5	3		たまねぎ	20	24		平天(スライス・小)	10	12	年間 25	かたくり粉(10kg)	2	2.4	
カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6		三温糖	3	4.5		むきえだまめ(冷凍)	5	6		だいこん	32	38.4		キャノーラ油	3	3.6	
が マグロフレーク油漬	4	4.8	学期 14					中ざら糖	1	1.2		にんじん	7	8.4		純ココア	0.9	1.08	
中ざら糖	0.6	0.72		にんじん	20	24		こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間 1	つき蒟蒻	6	7.2		グラニュー糖	2.5	3	
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間 1	もやし(ベスト)	20	24		本みりん	0.5	0.6		こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間 1				
本みりん	0.5	0.6		こまつな	10	12		清酒(上撰)	0.5	0.6		中ざら糖	0.6	0.72		だいこん	38	45.6	
和風だしの素	0.15	0.18	年間 10					和風だしの素	0.15	0.18	年間 10	本みりん	0.8	0.96		きゅうり	8	9.6	
サラダ油	0.2	0.24	学期 1	減塩和風ドレッシング	4	0	年間 41					だしパック(かつお)	0.2	0.24		とうもろこし(冷凍)	5	6	
				減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間 41	ココアプラス(70g)	1個	1個	⑥	サラダ油	0.1	0.12	学期 1	海藻ミックス	0.5	0.6	
																ノリ(青じそドレッシング)	5	6	年間 40

