

4月9日火曜日					4月10日水曜日					4月11日木曜日					4月12日金曜日					4月15日月曜日				
牛乳 うどん わかめうどんのつゆ ササミのたれかけ 小松菜としめじの煮浸し ぶどうゼリー(小) お祝いゼリー(中) <b>揚げ油1回目</b>					牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 厚揚げの肉味噌かけ 菜の花和え お祝いゼリー(特支)					牛乳 食パン 春キャベツスープ ハンバーグのチャップリンス 海藻サラダ 青じそドレッシング スライスチーズ(中・特支) ミルク(コーヒー)					牛乳 チキンライス 白身魚フライ アスパラソテー ミルクプリン <b>揚げ油2回目</b>					牛乳 麦ごはん ポークカレー ほうれん草のソテー お祝いゼリー(小) ぶどうゼリー(中・特支)				
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	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号							
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							
ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	33	麦ご飯(小)	1食	0食			食パン	1個	0個	年間	34	アルファ化米	60	78							
ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	33	麦ご飯(中)	0食	1食			食パン	0個	1個	普通パン		サラダ油	0.3	0.39	学期	3					
カットわかめ	0.5	0.6			白玉麩	1	1.2	年間	19	ベーコン(スライス)	5	6	年間	26	鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	15	19.5							
鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	10	12			干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			サラダ油	0.2	0.24	学期	3	マッシュルーム水煮	8	9.6							
清酒(上撰)	1	1.2			たまねぎ	20	24			たまねぎ	20	24			ミックスベジタブル(冷凍)	10	13							
にんじん	7	8.4			にんじん	10	12			にんじん	7	8.4			たまねぎ	25	32.5							
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			えのきたけ(カット)	5	6			キャベツ	13	15.6			チキンコンソメ	1	1.3	年間	10					
ささがきごぼう	10	12			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	チキンコンソメ	1	1.2	年間	10	白こしょう	0.02	0.03							
穀物酢	0.5	0.6			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	焼塩(1kg)	0.02	0.02			チリパウダー(SB)	0.02	0.03							
ななめ切りねぎ	10	12			本みりん	0.5	0.6			白こしょう	0.01	0.01			トマトケチャップ	6	7.8	学期	6					
かまぼこ(炙り・伊予)	10	12	年間	21	焼塩(1kg)	0.02	0.02			鶏豚ハンバーグ(60g)年間	1個	0個	年間	35	トマトジュース	20	24							
油揚げ(カット)	5	6			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			白ワイン	1	1.3			白ワイン	1	1.3							
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1	こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2	鶏豚ハンバーグ(80g)年間	0個	1個	年間	35	ホキフライ(40g)年間	1個	0個	年間	41					
うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2	だしパック(かつお)	6	7.2			サラダ油	0.05	0.06	学期	3	ホキフライ(50g)年間	0個	1個	年間	41					
本みりん	1	1.2			ねぎ	5	6			たまねぎ	3	3.6			キャノーラ油	4	5							
焼塩(1kg)	0.01	0.01			厚揚げ(50g)年間	1個	0個			トマトケチャップ	3	3.6	学期	6	サラダ油	0.2	0.24	学期	3					
こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2	厚揚げ(70g)年間	0個	1個			三温糖	1.5	1.8			ベーコン(スライス)	5	6	年間	26					
だしパック(かつお)	6	7.2			赤味噌	4	4.8	年間	3	ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	7	アスパラガス(冷凍)	10	12							
かたくり粉(1kg)	2	2.4			豚もも挽肉	5	6			トマトピューレ	5	6			キャベツ	25	30							
鶏ササミ(40g)	1本	0本			中ざら糖	3	3.6			コーンスターチ	0.2	0.24			とうもろこし(冷凍)	10	12							
鶏ササミ(60g)	0本	1本			清酒(上撰)	1.5	1.8			だいこん	35	42			チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	10					
清酒(上撰)	1.5	2.25			本みりん	1.5	1.8			きゅうり	5	6			焼塩(1kg)	0.01	0.01							
白こしょう	0.03	0.05			おろししょうが	0.5	0.6			とうもろこし(冷凍)	10	12			白こしょう	0.01	0.01							
かたくり粉(25kg)	3	4.5			かたくり粉(1kg)	0.3	0.36			海藻ミックス	0.5	0.6			プチドリップ	0.15	0.18	年間	11					
米粉	2	2.4													白こしょう	0.01	0.01							
キャノーラ油	4	6			なばな(冷凍)	15	18			ハオリ青じそドレッシング	5	6	年間	46	チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	10					
こいくちしょうゆ	2.5	3	年間	1	もやし(ベスト)	15	18								プチドリップ	0.15	0.18	年間	11					
本みりん	1	1.2			とうもろこし(冷凍)	10	12			スライスチーズ(FeCa・20g)	0枚	1枚	年間	54										
三温糖	1.5	1.8			にんじん	13	15.6																	
					こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1	ミルク(コーヒー)	1本	1本		③										
こまつな	15	18			こいくちしょうゆ(追加分)	0.2	0.24	年間	1															
もやし(ベスト)	10	12			和風だしの素	0.1	0.12	年間	9															
にんじん	15	18			本みりん	0.5	0.6																	
ぶなしめじ(カット)	10	12			プチドリップ	0.15	0.18	年間	11															
和風だしの素	0.1	0.12	年間	9																				
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	お祝いいちごゼリー(特支)	0個	1個		②															
本みりん	1	1.2																						
鯉節(破碎)	1	1.2																						
プチドリップ	0.15	0.18	年間	11																				
ぶどうゼリー	1個	0個		①																				
お祝いいちごゼリー	0個	1個		②																				

4月16日火曜日					4月17日水曜日					4月18日木曜日					4月19日金曜日					4月22日月曜日						
牛乳 中華麺 しょうゆラーメンのスープ 春巻 切干大根のごまナムル					牛乳 麦ごはん 厚揚げとじゃが芋の味噌汁 鶏肉の照り焼き ひじきの炒め煮					牛乳 コッペパン コーンクリームスープ イカのハーブ焼き 春キャベツのサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 春のかすみ汁 鯖の若草焼き たけのこの煮物 美生柑					牛乳 麦ごはん ワンタンスープ 八宝菜 パイナップル						
正味量					正味量					正味量					正味量											
材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号			
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				
蒸し中華麺(5-刈)160g	1袋	0袋	年間	33	麦ご飯(小)	1食	0食			コッペパン	1個	0個	年間	34	麦ご飯(小)	1食	0食			麦ご飯(小)	1食	0食				
蒸し中華麺(5-刈)200g	0袋	1袋	年間	33	麦ご飯(中)	0食	1食			コッペパン	0個	1個	普通パン		麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食				
焼き豚(カット)	10	12	年間	27	ミニ絹厚揚げ(2g)	20	24	年間	29	サラダ油	0.3	0.36	学期	3	季節のかまぼこ(桜)	10	12		⑥	ワンタンの皮	10	12		⑦		
サラダ油	0.2	0.24	学期	3	じゃがいも(むぎ)	20	24			たまねぎ	25	30			にんじん	10	12			にんじん	10	12				
おろしにんにく	0.3	0.36			たまねぎ	20	24			ソテードオニオン	5	6			冷凍湯葉(角ゆば)	3	3.6	年間	31	もやし(ベスト)	15	18				
清酒(上撰)	1	1.2			ねぎ	5	6			ユツリ-ム-ブの素	7	8.4		⑤	干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			焼き豚(カット)	8	9.6	年間	27		
にんじん	10	12			カットわかめ	0.5	0.6			とうもろこし(冷凍)	10	12			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			白こしょう	0.01	0.01				
なると(白巻かまぼこスライス)	10	12	年間	22	赤味噌	2	2.4	年間	3	クリームコーン(冷凍)	32	38.4			根みつば	3	3.6			中華スープの素	0.3	0.36	学期	1		
もやし(ベスト)	10	12			ミックスマ味噌(赤+白)	4	4.8	年間	4	鉄分強化牛乳	35	42			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1		
味付けメンマ	10	12	学期	8	だしパック(煮干)	5	6			チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	10	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	焼塩(1kg)追加	0.01	0.01				
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1					白こしょう	0.01	0.01			本みりん	0.5	0.6			チキンコンソメ(追加分)	0.1	0.12	年間	10			
白こしょう	0.02	0.02			鶏もも肉(皮付き)50g	1切	0切			焼塩(1kg)	0.03	0.04			焼塩(1kg)	0.01	0.01			ななめ切りねぎ	5	6				
中華スープの素	0.13	0.16	学期	1	鶏もも肉(皮付き)60g	0切	1切							こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2	カットわかめ	0.5	0.6					
焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	イカ切身(50g)	1切	0切			だしパック(かつお)	6	7.2			ごま油	0.5	0.6				
チキンコンソメ(追加分)	0.01	0.01	年間	10	本みりん	1	1.2			イカ切身(60g)	0切	1切														
だしパック(煮干)	5	6			清酒(上撰)	1	1.2			うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2	サワラ(50g)	1切	0切			豚もも肉(平切)2cm幅	35	42				
ねぎ	5	6							おろしにんにく	0.5	0.6			サワラ(60g)	0切	1切			ごま油	0.5	0.6					
					こめひじき	3	3.6			オリーブオイル	0.5	0.6			清酒(上撰)	1	1.2			清酒(上撰)	1	1.2				
春巻(35g)	1個	0個	学期	12	サラダ油	0.2	0.24	学期	3	ハーブミックス	0.05	0.06			焼塩(1kg)	0.2	0.24			おろししょうが	0.4	0.48				
春巻(50g)	0個	1個	学期	12	にんじん	7	8.4			パセリ(乾)	0.01	0.01			クイックマヨネーズ(1パック)	5	6	学期	7	こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1		
キャノーラ油	3	3.6			焼ちくわ(スライス)	7	8.4	年間	21					清酒(上撰)	1	1.2			たまねぎ	30	36					
					むきえだまめ(冷凍)	5	6			キャベツ	25	30			粉末茶(損斐)	0.05	0.06			はくさい	20	24				
切干しだいこん	3	3.6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	きゅうり	5	6							にんじん	7	8.4					
にんじん	10	12			中ざら糖	0.8	0.96			にんじん	12	14.4			サラダ油	0.2	0.24	学期	3	たけのこ(短冊)	15	18				
きゅうり	3	3.6			清酒(上撰)	0.5	0.6			むきえだまめ(冷凍)	8	9.6							鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	10	12					
ライトツナフレーク	10	12	学期	10	本みりん	0.5	0.6							洗いごぼう	10	12			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1			
ごま油	0.4	0.48			和風だしの素	0.05	0.06	年間	9	香りごまドレッシング	4	0	年間	44	穀物酢	0.2	0.24			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01				
おろしにんにく	0.2	0.24			だしパック(煮干)	0.1	0.12			香りごまドレッシング	0	4.8	年間	44	たけのこ(ゆで)	13	15.6			中華スープの素	0.15	0.18	学期	1		
コチジャン	0.05	0.06	年間	16	プチドリップ	0.1	0.12	年間	11					にんじん	10	12			チキンコンソメ(追加分)	0.05	0.06	年間	10			
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1									角切り蒟蒻(小)	10	12			かたくり粉(1kg)	1	1.2						
中華スープの素	0.05	0.06	学期	1									中ざら糖	0.5	0.6											
三温糖	0.4	0.48											こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	カットパイナップル(40g)	1個	0個						
白ごま(すり)	1	1.2											本みりん	1	1.2			カットパイナップル(50g)	0個	1個						
プチドリップ	0.15	0.18	年間	11									清酒(上撰)	0.5	0.6											
													和風だしの素	0.1	0.12	年間	9									
													さやえんどう(冷凍)	3	3.6											
													だしパック(かつお)	0.1	0.12											
													プチドリップ	0.15	0.18	年間	11									
																		美生柑(1/6カット)	1個	0個						
																		美生柑(1/4カット)	0個	1個						

4月23日火曜日					4月24日水曜日					4月25日木曜日					4月26日金曜日					4月30日火曜日				
牛乳 ソフト麺 ミートソース <b>ココアビーンズ</b> イタリアンサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 麦ごはん 若竹汁 鮭と卵のそぼろ じゃが芋の煮物					牛乳 米粉入り食パン ミネストローネ ハニーマスタードチキン アスパラサラダ かんきつドレッシング					牛乳 五目ご飯 <b>キビナゴの唐揚げ</b> 切干大根とほうれん草の煮浸し ヨーグルト					牛乳 うどん 山菜うどんのつゆ <b>竹輪の磯辺揚げ</b> 大豆とれんこんの煮物 オレンジ				
<b>揚げ油1回目</b>															<b>揚げ油2回目</b>					<b>揚げ油3回目</b>				
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	配合表番号			小学校	中学校	配合表番号			小学校	中学校	配合表番号			小学校	中学校	配合表番号			小学校	中学校	配合表番号		
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	33	麦ご飯(小)	1食	0食			米粉入り食パン	1個	0個	年間	34	アルファ化米	60	80			ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	33
ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	33	麦ご飯(中)	0食	1食			米粉入り食パン	0個	1個	米粉パン		サラダ油	0.3	0.39	学期	3	ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	33
豚もも挽肉	25	30			たけのこ(短冊)	10	12			サラダ油	0.2	0.24	学期	3	鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	20	26			鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	15	18		
おろししょうが	0.3	0.36			かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾂﾖ)	10	12	年間	21	ベーコン(スライス)	5	6	年間	26	にんじん	20	26			サラダ油	0.2	0.24	学期	3
おろしにんにく	0.5	0.6			カットわかめ	0.5	0.6			マカロニ(ｱﾙﾌｧﾊﾞｯﾄ)	5	6			ささがきごぼう	10	13			にんじん	10	12		
サラダ油	0.3	0.36	学期	3	干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			たまねぎ	30	36			穀物酢	0.2	0.26			山菜水煮	15	18		
むきたまねぎ	40	48			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			にんじん	10	12			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65			ささがきごぼう	10	12		
にんじん	15	18			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	じゃがいも(むき)	15	18			油揚げ(カット)	5	6.5			穀物酢	0.5	0.6		
グリーンピース(冷凍)	5	6			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	トマト水煮ダイス	20	24			中ざら糖	1.5	1.8			ななめ切りねぎ	10	12		
ハヤシフレーク	7	8.4	学期	4	焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			トマトピューレ	8	9.6			こいくちしょうゆ	3	3.9	年間	1	油揚げ(カット)	5	6		
トマトケチャップ	10	12	学期	6	清酒(上撰)	0.5	0.6			チキンコンソメ	0.6	0.72	年間	10	焼塩(1kg)	0.01	0.01			干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		
トマトピューレ	19	22.8			本みりん	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			清酒(上撰)	1.5	1.95			しいたけ旨味パウダー	0.05	0.06		
ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	7	こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2	白こしょう	0.02	0.02			和風だしの素	0.5	0.6	年間	9	こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1
白こしょう	0.02	0.02			だしバック(かつお)	6	7.2			こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1						うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2
チキンコンソメ	0.25	0.3	年間	10	根みつば	2	2.4								キビナゴ(米粉・塩胡椒)	35	42			本みりん	1	1.2		
マッシュルーム水煮	7	8.4								鶏もも肉(皮付き)50g	1切	0切			キャノーラ油	4	4.8			清酒(上撰)	1	1.2		
こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1	さけフレーク	25	30	年間	25	鶏もも肉(皮付き)60g	0切	1切								焼塩(1kg)	0.01	0.01		
チリパウダー(SB)	0.01	0.01			清酒(上撰)	1.5	1.8			はちみつ	1.25	1.5			切干しいたけ	3	3.6			こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			三温糖	0.6	0.72			本みりん	0.3	0.36			にんじん	10	12			だしバック(かつお)	6	7.2		
三温糖(追加分)	0.3	0.36			うすくちしょうゆ	0.01	0.01	年間	2	マスタード(あらびき)	1	1.2	⑧		平天(スライス・小)	7	8.4	年間	24	かたくり粉(1kg)	2	2.4		
米粉	2	2.4			グリーンピース(冷凍)	6	7.2			白ワイン	1.5	1.8			ほうれんそう	10	12							
					いり卵	25	30	学期	11	こいくちしょうゆ	1.75	2.1	年間	1	こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1	焼きちくわ(縦割り)年間	2本	3本	年間	42
蒸し大豆	35	42													本みりん	1	1.2			薄力粉(10kg)	3	4.5		
かたくり粉(25kg)	2	2.4			ライトツナフレーク	8	9.6	学期	10	アスパラガス(冷凍)	10	12			和風だしの素	0.1	0.12	年間	9	かたくり粉(25kg)	3	4.5		
キャノーラ油	2	2.4			サラダ油	0.1	0.12	学期	3	にんじん	10	12			だしバック(かつお)	0.1	0.12			あおのり粉	0.2	0.3		
純ココア	0.9	1.08			じゃがいも(むき)	35	42			きゅうり	5	6			プチドリッブ	0.15	0.18	年間	11	キャノーラ油	4	6		
きな粉(大豆)	1	1.2			たまねぎ	15	18			キャベツ	25	30												
上白糖(1kg袋)	0.5	0.6			にんじん	5	6								ココアアブラス	1個	1個	⑩		蒸し大豆	15	18		
					つき蒟蒻	5	6			かんきつドレッシング	4	4.8	年間	50						にんじん	5	6		
キャベツ	25	30			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1											れんこん(いちょう2mm)	10	12		
とうもろこし(冷凍)	12	14.4			清酒(上撰)	0.5	0.6			いちごジャム(15g)	1袋	1袋	⑨							焼ちくわ(スライス)	10	12	年間	21
にんじん	10	12			中ざら糖	0.4	0.48													角切り蒟蒻(小)	10	12		
					本みりん	0.5	0.6													角切り昆布	0.5	0.6		
イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	43	和風だしの素	0.1	0.12	年間	9											こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1
					だしバック(かつお)	0.1	0.12													中ざら糖	0.8	0.96		
					プチドリッブ	0.1	0.12	年間	11											和風だしの素	0.12	0.14	年間	9
																				だしバック(かつお)	0.1	0.12		
																				プチドリッブ	0.15	0.18	年間	11
																				オレンジ(大・1/6)	1個	0個		
																				オレンジ(大・1/4)	0個	1個		