

[材 料 表]

9月2日月曜日					9月3日火曜日					9月4日水曜日					9月5日木曜日					9月6日金曜日				
牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 豚丼の具 切干大根のごま昆布和え					牛乳 小型コッペパン 焼きそば 厚焼き玉子 もやし炒め パイナップル					牛乳 麦ごはん かみなり汁 ニシンの梅ソースかけ 小松菜の煮浸し 揚げ油2回目					牛乳 黒糖コッペパン きのこスープ 鶏肉のカレーパン粉焼き 枝豆サラダ イタリアンドレッシング					牛乳 麦ごはん モロヘイヤスープ 春巻 野菜の中華炒め 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			小型普通コッペパン	1個	0個	年間	34	麦ご飯(小)	1食	0食			黒糖コッペパン	1個	0個	年間	34	麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食			小型普通コッペパン	0個	1個	年間	34	麦ご飯(中)	0食	1食			黒糖コッペパン	0個	1個	年間	34	麦ご飯(中)	0食	1食		
にんじん	10	12			焼きそば麺	70	84	年間	32	冷凍豆腐(ブチ豆腐)	20	24	年間	30	サラダ油	0.2	0.24	学期	3	サラダ油	0.2	0.24	学期	3
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			サラダ油	1	1.2	学期	3	だいこん	15	18			ベーコン(スライス)	3	3.6	年間	26	ほぐしささみ水煮	13	15.6		
かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲｯﾁ)	10	12	年間	21	豚もも肉(平切)2cm幅	15	18			にんじん	10	12			たまねぎ	20	24			春雨(マロニー)	3	3.6	学期	9
白玉麩	1	1.2	年間	19	焼塩(1kg)	0.01	0.01			短冊蒟蒻	7	8.4			ぶなしめじ(カット)	7	8.4			にんじん	10	12		
カットわかめ	0.5	0.6			白こしょう	0.01	0.01			干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			マッシュルーム水煮	5	6			もやし(ベスト)	10	12		
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	もやし(ベスト)	20	24			小口切りねぎ	8	9.6			にんじん	10	12			モロヘイヤ(冷凍)	3	3.6		
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	キャベツ	30	36			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	焼塩(1kg)	0.01	0.01		
本みりん	0.3	0.36			にんじん	20	24			うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2	焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			白こしょう	0.01	0.01		
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6			本みりん	1	1.2			白こしょう	0.01	0.01			中華スープの素	0.6	0.72	学期	1
だしパック(かつお)	5	6			鰹節(粉末)	0.08	0.1			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			パセリ(乾)	0.05	0.06			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1
					ウスターソース(国産野菜)	1	1.2	年間	7	だしパック(かつお)	5	6												
豚もも肉(平切)2cm幅	38	45.6			焼きそばソース	12	14.4	年間	8	ごま油	0.2	0.24			鶏もも肉(皮付き)50g	1切	0切			国産具材の肉春巻(35g)	1個	0個		
サラダ油	0.2	0.24	学期	3	鰹節(破碎)	0.3	0.36								鶏もも肉(皮付き)60g	0切	1切			国産具材の肉春巻(50g)	0個	1個		
清酒(上撰)	1	1.2			あおのり粉	0.1	0.12			ニシン一口大カット	37	44			白こしょう	0.01	0.01			キャノーラ油	3.5	5		
たまねぎ	30	36								おろししょうが	0.1	0.12			カレー粉(SB)	0.1	0.12							
糸蒟蒻(カット)	18	21.6			厚焼き玉子(40g)年間	1個	0個	年間	39	清酒(上撰)	0.5	0.6			白ワイン	1	1.2			サラダ油	0.2	0.24	学期	3
ななめ切りねぎ	8	9.6			厚焼き玉子(50g)年間	0個	1個	年間	39	かたくり粉(25kg)	3	3.6			うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2	キャベツ	10	12		
こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1						米粉	1	1.2			パン粉(乾燥)	3	3.6	②		たけのこ水煮(千切り)	4	4.8		
三温糖	1.2	1.44			ごま油	0.3	0.36			キャノーラ油	3.5	4.2			オリーブオイル	2	2.4			もやし(ベスト)	25	30		
清酒(上撰)	0.5	0.6			おろしにんにく	0.1	0.12			三温糖	0.5	0.6								にんじん	10	12		
本みりん	0.8	0.96			もやし(ベスト)	40	48			本みりん	1	1.2			にんじん	10	12			中華スープの素	0.05	0.06	学期	1
和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	9	とうもろこし(冷凍)	10	12			うめびしお	0.5	0.6	①		きゅうり	7	8.4			オイスターソース	0.6	0.72	年間	18
しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6			中華スープの素	0.1	0.12	学期	1	こいくちしょうゆ	0.4	0.48	年間	1	とうもろこし(冷凍)	5	6			こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1
					焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			水	7	8.4			蒸し大豆	12	14.4			焼塩(1kg)	0.01	0.01		
切干しだいこん	4	4.8			白こしょう	0.01	0.01								むきえだまめ(冷凍)	8	9.6			白こしょう	0.01	0.01		
にんじん	10	12			ブチドリップ	0.1	0.12	年間	11	こまつな	15	18								ブチドリップ	0.15	0.18	年間	11
きゅうり	5	6								もやし(ベスト)	20	24			イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	43					
本みりん	0.4	0.48			カットパイン(30g)	1個	0個			にんじん	5	6												
塩昆布	0.7	0.84	学期	12	カットパイン(40g)	0個	1個			ぶなしめじ(カット)	10	12												
こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1						本みりん	0.5	0.6												
白ごま(いり)	0.5	0.6								こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1										
										だしパック(かつお)	0.2	0.24												
										ブチドリップ	0.08	0.1	年間	11										

[材 料 表]

9月17日火曜日					9月18日水曜日					9月19日木曜日					9月20日金曜日					9月24日火曜日				
牛乳 一食うどん かきたまうどんのつゆ 竹輪の磯辺揚げ 里芋の煮物 月見だんご					牛乳 麦ごはん じゃが芋の味噌汁 鮭の薬味たれかけ 五目きんぴら					牛乳 米粉入り食パン ジュリエンスープ 鶏肉と大豆のトマト煮 冷凍みかん					牛乳 麦ごはん 秋味カレー 海藻サラダ 青じそドレッシング はちみつレモンゼリー					牛乳 一食中華麺 醤油ラーメンのスープ コーンシュウマイ 中華サラダ 塩中華ドレッシング				
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		
ゆでうどん(175g)	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	麦ご飯(小)	1食	0食			蒸し中華麺(7-刈)160g	1袋	0袋	年間	33
ゆでうどん(250g)	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	年間	34	麦ご飯(中)	0食	1食			蒸し中華麺(7-刈)200g	0袋	1袋	年間	33
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	10	12			メークイン	22	26.4			ベーコン(スライス)	5	6	年間	26	サラダ油	0.3	0.36	学期	3	焼き豚(カット)	8	9.6	年間	27
かまぼこ(ｽﾗｲﾄﾞ・ｲｯﾁ)	6	7.2	年間	21	たまねぎ	10	12			サラダ油	0.2	0.24	学期	3	豚もも肉(平切)2cm幅	25	30			サラダ油	0.2	0.24	学期	3
にんじん	7	8.4			冷凍豆腐(ブチ豆腐)	15	18	年間	30	むきたまねぎ	15	18			焼塩(1kg)	0.01	0.01			おろしにんにく	0.3	0.36		
干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			カットわかめ	0.5	0.6			にんじん	10	12			白こしょう	0.01	0.01			清酒(上撰)	1	1.2		
油揚げ(カット)	3	3.6			ミックス味噌(赤+白)	3	3.6	年間	4	キャベツ	10	12			クミン(パウダー)	0.03	0.04			にんじん	10	12		
乾燥全卵(カキタマ)	2	2.4	年間	20	麦みそ	3	3.6	年間	5	マッシュルーム水煮	5	6			おろしにんにく	0.3	0.36			なると(白巻かまぼこｽﾗｲﾄﾞ)	10	12	年間	22
しいたけ旨味パウダー	0.04	0.05			だしパック(煮干)	5	6			セロリー	5	6			おろししょうが	0.1	0.12			もやし(ベスト)	10	12		
こいくちしょうゆ	3	3.6	年間	1						チキンコンソメ	1	1.2	年間	10	むきたまねぎ	40	48			味付けメンマ	8	9.6	学期	8
本みりん	1	1.2			サケ(40g)	1切	0切			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			にんじん	15	18			こいくちしょうゆ	1.4	1.68	年間	1
焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			サケ(60g)	0切	1切			白こしょう	0.01	0.01			カットさつまいも(2cm角)	33	39.6			白こしょう	0.02	0.02		
ねぎ	7	8.4			清酒(上撰)	0.5	0.6								ぶなしめじ(カット)	5	6			中華スープの素	0.08	0.1	学期	1
だしパック(かつお)	5	6			中ざら糖	1.2	1.44			オリーブオイル	0.3	0.36			チキンコンソメ(追加分)	0.1	0.12	年間	10	焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		
和風だしの素(追加)	0.2	0.24	年間	9	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	おろしにんにく	0.2	0.24			トマトケチャップ	3	3.6	学期	6	だしパック(煮干)	5	6		
					三温糖(追加分)	0.1	0.12			鶏むね肉(皮付き)1.5cm角	35	42			ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	7	ねぎ	5	6		
焼きちくわ(縦割り)年間	2本	3本	年間	42	小口切りねぎ	1	1.2			白こしょう	0.01	0.01			加-フルク SBとろける給食用	8	9.6	年間	12					
薄力粉(10kg)	2	3			かたくり粉(1kg)	0.1	0.12			チリパウダー(SB)	0.01	0.01			加-フルク SBﾌﾙｸﾞ ﾞﾌﾞﾙｰ	4	4.8	年間	13	コーン焼売(18g)	2個	0個		
かたくり粉(25kg)	2	3								たまねぎ	30	36			カレー粉(SB)	0.1	0.12			コーン焼売(26g)	0個	2個		⑩
あおのり粉	0.2	0.3			せん切りごぼう	20	24			トマトケチャップ	7	8.4	学期	6										
キャノーラ油	4	6			にんじん	10	12			トマト水煮ダイス	8	9.6			だいこん	40	48			だいこん	35	42		
					サラダ油	0.3	0.36	学期	3	三温糖	0.3	0.36			きゅうり	5	6			にんじん	10	12		
さといも(S1/4カット)	42	50.4			カットさやいんげん(冷凍)	7	8.4			ウスターソース(国産野菜)	0.5	0.6	年間	7	とうもろこし(冷凍)	8	9.6			チンゲン菜	3	3.6		
中ざら糖	1	1.2			平天(スライス・小)	7	8.4	年間	24	ミックスビーンズ(3種)	10	12			海藻ミックス	0.5	0.6			黄パプリカ	3	3.6		
本みりん	0.5	0.6			三温糖	0.6	0.72			大豆(水煮)	18	21.6												
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	チキンコンソメ	0.08	0.1	年間	10	ﾌﾞﾙｰ ﾞﾌﾞﾙｰ ﾞﾌﾞﾙｰ ﾞﾌﾞﾙｰ	4	4.8	年間	46	塩中華ドレッシング	4	4.8	年間	45
カットさやいんげん(冷凍)	3	3.6			本みりん	0.5	0.6			こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1										
和風だしの素(追加)	0.05	0.06	年間	9	和風だしの素	0.05	0.06	年間	9						はちみつレモンゼリー	1個	1個		⑨					
だしパック(かつお)	0.5	0.6			白ごま(いり)	1	1.2			南濃みかん(Sｽｲｯ)	1個	1個												
月見だんご(2個入り)	1袋	1袋		⑧																				

[材 料 表]

9月25日水曜日				9月26日木曜日				9月27日金曜日				9月30日月曜日							
牛乳 麦ごはん とうがんのすまし汁 鰯のかば焼き風 小松菜のおかか和え				牛乳 コッペパン かぼちゃポタージュ イカのオリーブオイル焼き ひじきサラダ 香りごまドレッシング				牛乳 チキンライス 野菜コロッケ カラフルソテー ヨーグルト				牛乳 麦ごはん なすの味噌汁 豚肉のごま揚げ 大根の煮物							
揚げ油 2回目								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			
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 34	アルファ化米	60	80		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 34	サラダ油	0.3	0.39	学期 3	麦ご飯(中)	0食	1食					
とうがん(カット)	20	24		サラダ油	0.2	0.24	学期 3	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	20	26		なす(カット)	10	12					
にんじん	7	8.4		ベーコン(スライス)	5	6	年間 26	ミックスベジタブル(冷凍)	10	13		にんじん	10	12					
干し椎茸(スライス)	0.5	0.6		たまねぎ	30	36		たまねぎ	25	32.5		カットわかめ	0.5	0.6					
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		かぼちゃペースト	30	36		チキンコンソメ	0.7	0.91	年間 10	油揚げ(カット)	3	3.6					
うすくちしょうゆ	0.4	0.48	年間 2	鉄分強化牛乳	30	36		チリパウダー(SB)	0.01	0.01		ねぎ	5	6					
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間 1	シチューミックス	6	7.2	学期 5	白こしょう	0.01	0.01		麦みそ	2	2.4	年間 5				
本みりん	0.5	0.6		チキンコンソメ(追加分)	0.2	0.24	年間 10	トマトケチャップ	6	7.8	学期 6	赤味噌	4	4.8	年間 3				
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		トマトジュース	20	26		だしパック(煮干)	5	6					
根みつば	3	3.6		パセリ(乾)	0.1	0.12		白ワイン	1	1.3									
だしパック(かつお)	5	6										豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42					
				イカ切身(50g)	1切	0切		5種国産野菜コロッケ40g	1個	0個	⑪	清酒(上撰)	0.8	0.96					
イワシ開き米粉付き30g	1切	0切		イカ切身(60g)	0切	1切		5種国産野菜コロッケ60g	0個	1個		こいくちしょうゆ	1.1	1.32	年間 1				
イワシ開き米粉付き40g	0切	1切		白ワイン	1	1.2		キャノーラ油	4	6		おろししょうが	0.7	0.84					
キャノーラ油	3	3.75		オリーブオイル	1.5	1.8						黒ごま(いり)	1.5	1.8					
清酒(上撰)	0.5	0.6		うすくちしょうゆ	0.2	0.24	年間 2	もやし(バスト)	15	18		かたくり粉(25kg)	3	3.6					
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間 1	ブラッパッパ(あらびき)	0.02	0.02		キャベツ	25	30		米粉	1	1.2					
本みりん	1	1.2		パセリ(乾)	0.01	0.01		赤パプリカ	3	3.6		キャノーラ油	3	3.6					
中ざら糖	0.8	0.96		ガーリックパウダー	0.02	0.02		黄パプリカ	3	3.6									
かたくり粉(1kg)	0.25	0.3						チキンコンソメ	0.07	0.08	年間 10	サラダ油	0.2	0.24	学期 3				
				キャベツ	25	30		白こしょう	0.01	0.01		角切り蒟蒻(小)	10	12					
切干しだいこん	3	3.6		にんじん	10	12		プチドリッブ	0.01	0.01	年間 11	にんじん	10	12					
こまつな	15	18		とうもろこし(冷凍)	10	12						だいこん	25	30					
にんじん	10	12		こめひじき	0.3	0.36		おいしい加ゆヨーグルト	1個	1個	⑫	ひじきボール	15	18	年間 23				
本みりん	0.5	0.6										カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4					
こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間 1	香りごまドレッシング	4	0	年間 44					清酒(上撰)	0.5	0.6					
鯉節(破碎)	1	1.2		香りごまドレッシング	0	4.8	年間 44					三温糖	0.6	0.72					
												本みりん	0.5	0.6					
												糸昆布	0.2	0.24					
												こいくちしょうゆ	1	1.2	年間 1				
												和風だしの素(追加)	0.05	0.06	年間 9				
												だしパック(煮干)	0.5	0.6					