

2月9日月曜日				2月10日火曜日				2月12日木曜日				2月13日金曜日				2月16日月曜日			
材料名				材料名				材料名				材料名				材料名			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
麦ごはん				一食うどん				食パン				大豆ご飯				麦ごはん			
里芋の味噌汁				卵とじうどんのつゆ				いちごジャム				ポテトコロッケ	揚げ油4回目			ハッシュドビーフ			
鶏肉の玉ねぎたれかけ				さつまいもの天ぷら	揚げ油3回目			クリームシチュー				大根とツナの煮物				カラフルソテー			
もやしのごま和え				根菜の煮物				イカのオリーブオイル焼き				ヨーグルト				やさいゼリー			
デコボン				デコボン				グリーンサラダ											
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	普通食パン	1個	0個	年間 19	アルファ化米	60	80		麦ご飯(小)	1食	0食	
麦ご飯(中)	0食	1食		ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間 18	普通食パン	0個	1個	年間 19	サラダ油	1	1.3	学期 23	麦ご飯(中)	0食	1食	
												豚もも肉(平切)1cm幅	15	19.5					
さといも(SS半月カット)	20	24		鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	12	14.4		いちごジャム(15g)	1袋	1袋	③	清酒(上撰)	1.5	1.95		国産牛もも(平切)2cm幅	30	36	
木綿豆腐	15	18		かまぼこ(すり仮・仔お)	7	8.4	年間 7					蒸し大豆	15	19.5		サラダ油	0.3	0.36	学期 23
だいこん	20	24		にんじん	5	6		サラダ油	0.5	0.6	学期 23	にんじん	20	26		おろしにんにく	0.3	0.36	
カットわかめ	0.2	0.24		たまねぎ	20	24		鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	20	24		干し椎茸(スライス)	0.5	0.65		焼塩(1kg)	0.03	0.04	
ねぎ	5	6		小口切りねぎ	5	6		白ワイン	1	1.2		油揚げ(カット)	5	6.5		白こしょう	0.01	0.01	
赤味噌	3.8	4.56	学期 3	えのきたけ(カット)	5	6		にんじん	10	12		しいたけ旨味パウダー	0.05	0.07		赤ワイン	1	1.2	
ミックス味噌	2	2.4	学期 4	油揚げ(カット)	3	3.6		むきたまねぎ	17	20.4		中ざら糖	1.7	2.21		たまねぎ	35	42	
だしパック(煮干)	5	6		乾燥全卵(カキタマ)	2	2.4	学期 19	たまねぎ	18	21.6		こいくちしょうゆ	2.5	3.25	年間 1	にんじん	15	18	
				こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間 1	むきメークイン	30	36		焼塩(1kg)	0.02	0.03		メークイン	10	12	
鶏もも肉(皮付き)50g	1個	0個		うすくちしょうゆ	1.2	1.44	年間 2	とうもろこし(冷凍)	7	8.4		こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期 6	むきメークイン	20	24	
鶏もも肉(皮付き)60g	0個	1個		本みりん	0.8	0.96		鉄分強化牛乳	35	42		和風だしの素	0.3	0.39	年間 5	マッシュルーム水煮	5	6	
清酒(上撰)	0.5	0.6		しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		白こしょう	0.02	0.02						デミグラスソース(パリュ)	5	6	⑥
白こしょう	0.02	0.02		焼塩(1kg)	0.02	0.02		焼塩(1kg)	0.02	0.02		ポテトコロッケ(Ca・Fe)50g	1個	0個		ポテトコロッケ(Ca・Fe)60g	0個	1個	④
こいくちしょうゆ	2.5	3	年間 1	だしパック(かつお)	5	6		チキンコンソメ	0.3	0.36	年間 6	ポテトコロッケ(Ca・Fe)60g	0個	1個		ポテトコロッケ(Ca・Fe)60g	0個	1個	
三温糖	1.8	2.16		かたくり粉(1kg)	2	2.4		シチューミクス	5.5	6.6	学期 10	キャノーラ油	4	4.8		キャノーラ油	4	4.8	
本みりん	2	2.4						米粉	1.5	1.8									
おろししょうが	0.3	0.36		さつまいもスライス(30g)	1枚	0枚						だいこん	45	54					
オニオンソテー	5	6	学期 20	さつまいもスライス(40g)	0枚	1枚		イカ切身(50g)	1切	0切		にんじん	8	9.6					
かたくり粉(1kg)	0.15	0.18		薄力粉(10kg)	4.5	5.4		イカ切身(60g)	0切	1切		ツナフレーク	7	8.4	年間 12				
				かたくり粉(10kg)	1.5	1.8		白ワイン	1	1.2		カットさやいんげん(冷凍)	5	6		ツナフレーク	5	6	年間 12
こまつな	12	14.4		焼塩(1kg)	0.02	0.02		オリーブオイル	1.5	1.8		サラダ油	0.2	0.24	学期 23	サラダ油	0.2	0.24	学期 23
もやし(ベスト)	30	36		キャノーラ油	4	4.8		うすくちしょうゆ	0.05	0.06	年間 2	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間 1	キャベツ	20	24	
にんじん	8	9.6						ブラック'ガ'(あらびき)	0.02	0.02		中ざら糖	0.8	0.96		にんじん	5	6	
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間 1	ひじきボール	15	18	年間 9	パセリ(乾)	0.01	0.01		清酒(上撰)	1	1.2		黄パプリカ	3	3.6	
三温糖	0.2	0.24		にんじん	10	12		ガーリックパウダー	0.02	0.02		本みりん	1	1.2		もやし(ベスト)	20	24	
白ごま(すり)	1.2	1.44		れんこん(いちょう5mm)	10	12						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
和風だしの素	0.05	0.06	年間 5	洗いごぼう	10	12		むきえだまめ(冷凍)	10	12						焼塩(1kg)	0.01	0.01	
本みりん	0.6	0.72		穀物酢	0.3	0.36		キャベツ	30	36		コアコアプラス(70g)	1個	1個	⑤	白こしょう	0.01	0.01	
				つき蒟蒻	5	6		こまつな	10	12						プチドリッブ	0.15	0.18	学期 1
				こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間 1												
				中ざら糖	0.6	0.72		イタリアンドレッシング	4	4.8	年間 28					国産やさいゼリー(70g)	1個	1個	⑧
				本みりん	1	1.2													
				だしパック(かつお)	0.3	0.36													
				デコボン(1/6)	1個	0個													
				デコボン(1/4)	0個	1個													

2月17日火曜日					2月18日水曜日					2月19日木曜日					2月20日金曜日					2月24日火曜日				
牛乳 一食中華麺 醤油ラーメンのスープ きなこ揚げパン 海藻サラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん 大根の味噌汁 鯖の塩焼き 五目きんぴら					牛乳 米粉入り食パン コンソメスープ チリコンカン 小松菜サラダ かんきつドレッシング					牛乳 麦ごはん みぞれ汁 厚揚げの肉味噌がけ キャベツのおかか和え りんご					牛乳 ミルク(コーヒー) 小型コッペパン スパゲッティナポリタン オムレツ キャベツとウインナーのソテー				
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		
蒸し中華麺(5-刈)160g	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			米粉入り食パン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食			ミルク(コーヒー液体(12.5g))	1本	1本		㊟
蒸し中華麺(5-刈)200g	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			米粉入り食パン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食							
豚もも肉(平切)1cm幅	12	14.4			だいこん	30	36			ポークウインナー(カット)	10	12	学期	22	はくさい	12	14.4			小型普通コッペパン	1個	0個	年間	19
サラダ油	0.2	0.24	学期	23	木綿豆腐	15	18			サラダ油	0.3	0.36	学期	23	たまねぎ	20	24			小型普通コッペパン	0個	1個	年間	19
おろしにんにく	0.3	0.36			油揚げ(カット)	3	3.6			むぎメークイン	20	24			だいこんおろし	20	24			ゆでスパゲティ	70	84	年間	17
清酒(上撰)	1	1.2			えのきたけ(カット)	5	6			たまねぎ	20	24			えのきたけ(カット)	5	6			サラダ油	1	1.2	学期	23
にんじん	8	9.6			カットわかめ	0.3	0.36			にんじん	10	12			かまぼこ(炊入・伊勢)	8	9.6	年間	7	おろしにんにく	0.5	0.6		
なると(白巻かまぼこ炊入)	5	6	年間	8	小口切りねぎ	5	6			とうもろこし(冷凍)	7	8.4			小口切りねぎ	5	6			豚もも挽肉	20	24		
もやし(ベスト)	15	18			赤味噌	2.8	3.36	学期	3	チキンコンソメ	0.6	0.72	年間	6	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	たまねぎ	40	48		
はくさい	10	12			ミックス味噌	3	3.6	学期	4	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	うすくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	2	にんじん	10	12		
味付メンマ	5	6	学期	13	だしパック(煮干)	5	6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			本みりん	0.2	0.24			マッシュルーム水煮	5	6		
ねぎ	5	6								白こしょう	0.01	0.01			焼塩(1kg)	0.02	0.02			トマトピューレ	10	12		
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1	塩サバ切身(50g)	1切	0切								しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			トマトケチャップ(特級)	12	14.4	学期	11
白こしょう	0.02	0.02			塩サバ切身(60g)	0切	1切			サラダ油	0.7	0.84	学期	23	だしパック(かつお)	6	7.2			チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	6
中華スープの素	0.4	0.48	年間	4	清酒(上撰)	1	1.2			白ワイン	0.5	0.6			かたくり粉(1kg)	0.6	0.72			鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7
鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	学期	7						豚もも挽肉	25	30								ウスターソース(国産野菜)	1.5	1.8	学期	2
だしパック(煮干)	5	6			れんこん(いちょう5mm)	15	18			豚レバーチップ	3	3.6			厚揚げ(50g)年間	1個	0個			三温糖	0.3	0.36		
焼塩(1kg)	0.02	0.02			せん切りごぼう	12	14.4			焼塩(1kg)	0.01	0.01			厚揚げ(70g)年間	0個	1個			こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1
					穀物酢	0.5	0.6			むきたまねぎ	25	30			赤味噌	3.5	4.2	学期	3	焼塩(1kg)	0.02	0.02		
小型普通コッペパン	1個	0個	年間	19	にんじん	10	12			ひきわり大豆(岐阜県産)	25	30			豚もも挽肉	5	6			白こしょう	0.02	0.02		
小型普通コッペパン	0個	1個	年間	19	ごま油	0.3	0.36			ウスターソース(国産野菜)	1.5	1.8	学期	2	サラダ油	0.2	0.24	学期	23	チリパウダー(SB)	0.02	0.02		
キャノーラ油	4	6			カットさやいんげん(冷凍)	5	6			こいくちしょうゆ	0.05	0.06	年間	1	中ざら糖	3.5	4.2			パセリ(乾)	0.1	0.12		
三温糖(1kg)	2	3			平天(スライス・小)	7	8.4	年間	10	トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期	11	清酒(上撰)	1.5	1.8							
きな粉(大豆)	2	2.4			三温糖	0.5	0.6			トマトピューレ	6	7.2			本みりん	1.5	1.8			Fe・Ca ⁺ レソルム(50g)年間	1個	0個	年間	24
焼塩(封切)	0.02	0.03			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	おろしにんにく	0.2	0.24			おろししょうが	0.5	0.6			Fe・Ca ⁺ レソルム(60g)年間	0個	1個	年間	24
					本みりん	0.6	0.72			白こしょう	0.02	0.02			かたくり粉(1kg)	0.3	0.36							
だいこん	40	48			和風だしの素	0.1	0.12	年間	5	チリパウダー(SB)	0.02	0.02								キャベツ	35	42		
きゅうり	8	9.6			白ごま(いり)	1	1.2			ナツメグ(パウダー)	0.01	0.01			キャベツ	20	24			ポークウインナー(カット)	7	8.4	学期	22
とうもろこし(冷凍)	5	6								チキンコンソメ	0.2	0.24	年間	6	にんじん	8	9.6			とうもろこし(冷凍)	10	12		
海藻ミックス	0.5	0.6								三温糖	0.2	0.24			もやし(ベスト)	22	26.4			チキンコンソメ	0.08	0.1	年間	6
															和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5	焼塩(1kg)	0.01	0.01		
ノオロ青じそドレッシング	5	6	年間	31						こまつな	15	18			本みりん	0.8	0.96			白こしょう	0.01	0.01		
										もやし(ベスト)	28	33.6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	サラダ油	0.5	0.6	学期	23
										にんじん	7	8.4			鯉節(破碎)	1	1.2			プチドリッパ	0.15	0.18	学期	1
										かんきつドレッシング	4	4.8	年間	35	りんご(1/6カット)	1個	0個							
															りんご(1/4カット)	0個	1個							

