

日	7月1日 (水)	7月2日 (木)	7月3日 (金)	7月6日 (月)	7月7日 (火)	7月8日 (水)				
献立名	ねぎ塩豚丼(御飯) 牛乳 枝豆 こんにゃくサラダ ドライブルー	★御飯 牛乳 さばの塩焼き 切干大根と糸昆布の煮付け 即席漬け	きつねうどん 乳飲料コーヒー 大豆とごぼうのメンチカツ ごま和え	御飯 牛乳 豚キムチ おかひじきのサラダ 冷凍みかん	麦御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ 味噌汁 醤油フレンチ	黒パン 牛乳 蒸しとうもろこし チリコンカン 野菜サラダ				
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	御飯	(g) 84.8	御飯	(g) 67	御飯	(g) 67	麦御飯	(g) 57	黒パン40g(1・2年生)	63
	豚もも肉(酒漬)	30	牛乳(200ml)	206	地粉うどん70g(1・2・3年生)	168	牛乳(200ml)	206	黒パン50g(3・4年生)	78
	豚肩肉(酒漬)	30	★さばの文化干し50g	50	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192	ハンバーグ50g	50	黒パン60g(5・6年生)	94
	玉ねぎ	10	米油	1	油揚げ	17	米油	1	牛乳(200ml)	206
	長ねぎ	10	切干大根	6	清酒	1	濃口醤油	3	とうもろこし	80
	キャベツ	20	糸昆布	2	上白糖	1.5	濃口醤油	1.5	大豆	22
	人参	5	鶏もも肉	8	濃口醤油	2	本みりん	1	豚もも挽肉	13
	もやし	20	鶏胸肉	8	人参	8	馬鈴薯澱粉	0.2	豚肩挽肉	13
	小松菜	10	突こんにゃく	15	かつお削り節パック(だし用)	0.5	水	4	玉ねぎ	30
	にんにく	0.2	人参	8	かつお削り節パック(だし用)	0.5	じゃが芋	25	人参	8
	塩	1	油揚げ	4	乳飲料コーヒー	200	長ねぎ	7	にんにく	0.1
	本みりん	1	上白糖	2.5	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40	油揚げ	4	米油	0.8
	レモン果汁	2	濃口醤油	6	米油	5	乾燥カッパわかめ	0.5	トマトケチャップ	16
	馬鈴薯澱粉	0.6	水	25	キャベツ	30	木綿豆腐	20	ウスターソース	2
	牛乳(200ml)	206	キャベツ	45	(冷凍)ほうれん草	12	白味噌	13	スープストック	0.5
枝豆	12	きゅうり	10	もやし	10	かつお削り節パック(だし用)	1	チリパウダー	0.25	
塩	0.1	濃口醤油	1.2	人参	5	煮干しパック	2.5	パプリカ	0.2	
大根	15	塩	0.2	白ねりごま	2.5	おかひじき	7	白こしょう	0.03	
サラダ用こんにゃく	10			上白糖	1.5	キャベツ	30	水	20	
人参	8			濃口醤油	3	きゅうり	10	キャベツ	40	
きゅうり	12					ホールコーン	8	きゅうり	10	
ホールコーン	10					米サラダ油	1.5	人参	6	
中華ドレッシング(ボトル)	5					濃口醤油	2.5	玉ねぎドレッシング(ボトル)	5	
ブルー(2個入)16g(小学校)	16					(冷凍)みかん	75			

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。  
 ※パン・麺の献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	7月9日 (木)	7月10日 (金)	7月13日 (月)	7月14日 (火)	7月15日 (水)	7月16日 (木)							
献立名	麦御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ ABCスープ 切干大根のサラダ 味付け小いわし	夏野菜のカレーライス(麦御飯) 牛乳 わかめ和え	麦御飯 牛乳 じゃが芋入りオーロラソース和え 鶏肉と野菜のすまし汁 マカロニサラダ	ライスボールパン 牛乳 ボイルウインナー(2) コーンチャウダー フレンチサラダ	御飯 牛乳 いわしフライ かみなり汁 中華風即席漬け シークワサータルト	★御飯 牛乳 鶏肉の照り焼き ごぼうと豚肉の炒め煮 和風フレンチ							
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)							
材料名及び分量(一人分のグラム数)	麦御飯	57	麦御飯	57	御飯	67	御飯	67					
	牛乳(200ml)	206	玉ねぎ じゃが芋 豚もも肉角切り	206	ライスボール40g(1・2年生) ライスボール50g(3・4年生) ライスボール60g(5・6年生)	67 88 102	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206			
	豆とかぼちゃのコロッケ60g 米油	60 7	人参 トマト なす	25 25 7	牛乳(200ml) 粗挽ウインナー15g	206 30	いわしフライ40g 米油 中濃ソース(ボトル)	40 5 5	★鶏もも切身(酒漬)60g 米油 濃口醤油 本みりん 清酒 上白糖 水	60 1 2.7 1.2 0.5 0.5 3.5			
	アルファベットマカロニ 白菜 人参 玉ねぎ 粗挽ウインナー(カット) バラベーコン 濃口醤油 塩 白こしょう 鶏がらスープの素 鶏がら	5 20 12 15 10 3 1 0.7 0.03 0.2 5	ズッキーニ にんにく プロセスチーズ(ダイス状) 米油 カレールウ 牛乳 粉チーズ ウスターソース トマトケチャップ ガラムマサラ	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)藏粉付 (冷蔵)じゃが芋 米油 トマトケチャップ ウスターソース 上白糖 水	鶏もも肉皮なし 鶏胸肉皮なし じゃが芋 玉ねぎ 人参 (冷凍)クリームコーン ホールコーン 牛乳 ホワイトルウ 脱脂粉乳 粉チーズ 塩 白こしょう 米油	5 5 20 30 10 15 12 30 8 3 2 0.5 0.03 0.5	木綿豆腐 (冷凍)液卵 玉ねぎ 鶏もも肉皮なし 鶏胸肉皮なし 人参 小松菜 米油 濃口醤油 塩 煮干しパック かつお削り節パック(だし用)	30 15 12 5 5 7 4 1 6.5 0.3 2 1	ごぼう 豚もも肉 豚肩肉 板こんにゃく 人参 (冷凍)さやいんげん 根生姜 米油 清酒 上白糖 濃口醤油 水	32 10 10 10 8 10 0.8 2.5 2 5 17			
	切干大根 きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	6 10 10 2 3	乾燥カットわかめ 大根 人参 きゅうり 米サラダ油 濃口醤油 塩	鶏もも肉 鶏胸肉 大根 人参 小松菜 ごぼう 油揚げ 清酒 うすくち醤油 濃口醤油 かつお削り節パック(だし用)	10 10 15 10 10 10 8 0.8 5.5 1 1.7	キャバツ きゅうり 人参 フレンチドレッシング(ボトル)	40 12 5 0.2 0.2 1.1	キャバツ きゅうり 人参 ごま油 塩 濃口醤油	40 12 5 0.2 0.2 1.1	シークワサータルト30g(小学校)	30	ひじき キャバツ きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	0.5 35 10 7 2.5 3.3
	味付け小いわし(ごまなし)5g	5	牛乳(200ml)	206	フジッリマカロニ 米サラダ油 きゅうり キャバツ 人参 ホールコーン 米サラダ油 濃口醤油 塩 白こしょう	6 0.15 8 10 10 5 2 2.5 0.1 0.01	シークワサータルト30g(小学校)	30					

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。  
 ※パン・麺の献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。