

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	★御飯 牛乳(㊤250ml) 鶏肉の照り焼き ごぼうと豚肉の炒め煮 和風フレンチ	麦御飯 牛乳(㊤250ml) 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	黒パン 牛乳(㊤250ml) 蒸しとうもろこし チリコンカン 野菜サラダ	ねぎ塩豚丼(御飯) 牛乳(㊤250ml) 枝豆 こんにゃくサラダ	麦御飯 牛乳(㊤250ml) 豆とかぼちゃのコロケ ABCスープ 切干大根のサラダ 味付け小いわし	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						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯	(g) 92	麦御飯	(g) 83	黒パン80g	125	御飯	113	麦御飯	(g) 83	地粉うどん100g	240
	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	豚もも肉(酒漬)	35	牛乳(250ml)	257	油揚げ	20
	★鶏もも切身(酒漬)70g	70	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)鶏粉付	30	とうもろこし	80	豚肩肉(酒漬)	35	豆とかぼちゃのコロケ80g	80	清酒	1
	米油	1	(冷蔵)じゃが芋	30	大豆	28	玉ねぎ	13	米油	9	上白糖	2
	濃口醤油	3	米油	9	豚もも挽肉	15	キャベツ	25	アルファベットマカロニ	6	濃口醤油	3
	本みりん	1.5	トマトケチャップ	8	豚肩挽肉	15	人参	7	白菜	25	人参	10
	清酒	0.6	ウスターソース	5	玉ねぎ	35	小松菜	12	人参	15	長ねぎ	15
	上白糖	0.6	上白糖	2	人参	10	にんにく	0.3	玉ねぎ	20	濃口醤油	14
	水	4	水	2	にんにく	0.2	塩	1.2	粗挽ウインナー(カット)	12	煮干しパック	2
	ごぼう	40	鶏もも肉	12	米油	0.8	本みりん	1.2	バラベーコン	4	かつお削り節パック(だし用)	0.7
豚もも肉	12	鶏胸肉	12	トマトケチャップ	19	レモン果汁	2.5	濃口醤油	1.2	乳飲料コーヒー	200	
豚肩肉	12	大根	20	ウスターソース	3	馬鈴薯澱粉	0.8	塩	0.8	大豆とごぼうのメンチカツ60g	60	
板こんにゃく	15	人参	12	スープストック	0.5	牛乳(250ml)	257	白こしょう	0.05	米油	7	
人参	10	小松菜	12	チリパウダー	0.35	枝豆	12	鶏がらスープの素	0.3	キャベツ	35	
(冷凍)さやいんげん	15	ごぼう	12	パプリカ	0.3	塩	0.1	鶏がら	6	(冷凍)ほうれん草	15	
根生姜	1	油揚げ	10	白こしょう	0.05	大根	20	切干大根	7	もやし	15	
米油	1	清酒	1	水	30	サラダ用こんにゃく	12	きゅうり	12	人参	7	
清酒	3	うすくち醤油	7	キャベツ	45	人参	10	米サラダ油	3	白ねりごま	3	
上白糖	2.5	濃口醤油	1.2	きゅうり	12	きゅうり	15	濃口醤油	4	上白糖	2	
濃口醤油	6	かつお削り節パック(だし用)	2	人参	8	ホールコーン	12	味付け小いわし(ごまなし)5g	5	濃口醤油	4	
水	20	フジッリマカロニ	7	玉ねぎドレッシング(ボトル)	7.5	中華ドレッシング(ボトル)	7.5					
ひじき	0.6	米サラダ油	0.15									
キャベツ	45	きゅうり	10									
きゅうり	12	キャベツ	15									
人参	8	人参	12									
米サラダ油	3	ホールコーン	7									
濃口醤油	3.8	米サラダ油	2.4									
		濃口醤油	3									
		塩	0.12									
		白こしょう	0.01									

※★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	★御飯 牛乳(㊤250ml) さばの塩焼き 切干大根と糸昆布の煮付け 即席漬け	御飯 牛乳(㊤250ml) 豚キムチ おかひじきのサラダ 冷凍みかん	夏野菜のカレーライス(麦御飯) 牛乳(㊤250ml) わかめ和え	御飯 牛乳(㊤250ml) いわしフライ かみなり汁 中華風即席漬け	麦御飯 牛乳(㊤250ml) 照り焼きハンバーグ 味噌汁 醤油フレンチ	こどもパン 牛乳(㊤250ml) ポイルウインナー(2) コーンチャウダー フレンチサラダ				
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯	(g) 92	御飯	(g) 92	御飯	(g) 92	麦御飯	(g) 83	子供パン80g	(g) 119
	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257	牛乳(250ml)	257
	★さばの文化干し60g	60	豚肩肉	35	麦御飯	105	いわしフライ40g	50	粗挽ウインナー20g	40
	米油	1	豚もも肉	30	玉ねぎ	35	米油	6	鶏もも肉皮なし	6
	切干大根	8	白菜キムチ	30	じゃが芋	35	濃口醤油	4	鶏胸肉皮なし	6
	糸昆布	3	玉ねぎ	35	豚もも肉角切り	40	上白糖	2	じゃが芋	25
	鶏もも肉	10	にら	7	人参	15	本みりん	1	玉ねぎ	40
	鶏胸肉	10	人参	10	トマト	12	馬鈴薯澱粉	0.3	人参	12
	突こんにゃく	18	にんにく	0.3	なす	12	水	5	(冷凍)クリームコーン	20
	人参	10	にんにく	0.3	ズッキーニ	12	じゃが芋	30	ホールコーン	15
油揚げ	5	米油	0.5	にんにく	0.3	長ねぎ	10	牛乳	40	
上白糖	3	清酒	3	プロセスチーズ(ダイス状)	3	油揚げ	7	ホワートルウ	10	
濃口醤油	7.2	上白糖	1.5	プロセルルウ	18	乾燥カッパわかめ	0.6	脱脂粉乳	4	
水	30	塩	0.7	カレールウ	12	木綿豆腐	25	粉チーズ	3	
キャベツ	55	白こしょう	0.05	牛乳	12	塩	14	塩	0.7	
きゅうり	12	白いりごま	1	粉チーズ	3	かつお削り節パック(だし用)	1.2	白こしょう	0.05	
濃口醤油	1.5	ごま油	0.5	ウスターソース	3	煮干しパック	2.5	米油	1	
塩	0.3	(冷凍)みかん	75	トマトケチャップ	3	かつお削り節パック(だし用)	1.2	キャベツ	45	
				ガラムマサラ	0.15	キャベツ	50	きゅうり	12	
				牛乳(250ml)	257	きゅうり	15	人参	10	
				乾燥カッパわかめ	0.6	人参	7	ホールコーン	10	
				大根	35	ごま油	0.25	米サラダ油	2	
				人参	12	塩	0.3	濃口醤油	3	
				きゅうり	10	濃口醤油	1.3			
				米サラダ油	2.5					
				濃口醤油	2.5					
				塩	0.15					

※★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。