1ページ

2025年10月01日~2025年10月31日 予定献立 献立1 0:通常献立 2025-09-10 印刷

10月1日	水阳	星日		10月2日	木曜	星日	10月3日	金阳	星日		10月6日	月月	望日	10月7日	火雨	星日	
白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)N			中華おこわ				白飯(ライスパック)N			クロスロールパン(乳)			
牛乳				牛乳			牛乳				牛乳			牛乳			
おろしハンバーグ				厚焼き卵(卵)			春巻き				愛知の肉団子(小2こ・中			ホキフライ			
五目きんぴら				塩こんぶあえ			ちゅうかとうふじる				3 こ) 小松菜のおひたし			彩りサラダ			
なめこ汁				吉野煮							いものこ汁			ABCスープ			
											 ◎お月見ゼリー						
	1	.T n-	- 트		T			T		- - - -		1			1		
## ## <i>夕</i>	小学坛	正 吃 中学校	<u>里</u>	## 47 夕	小学坛	正味量	## # 夕	小学坛	正吃 中学校	<u>里</u> 	##业/夕	小学坛	<u>正味量</u> _{中学校}	 材料名	小学坛	正 味	*里
材料名 _{白飯(ライスパック)}	1個	1個		材料名 白飯 (ライスパック)	1個	1個	材料名 アルファー化米	38	48		材料名	1個	1個	竹 不十 つ クロスロールパン 65g	1個		
日畝(プイスパッツ)	1 1121	1 1121		一日取(プイスパック)	1 1101		アルファーに木	18	21		日政(プイスパック)	110	110	クロスロールパン 65g	0個	1個	
 牛乳	1個	1個			1個	1個	豚もも肉角切り1cm 国産	15	19. 5			1個	1個) 1	OIE	1 1121	
776	I III	I III		T-76	I III	1 10	米サラダ油(ペットボトル)	0. 4	0. 52		7-10		1 1111		1個	1個	
 ハンバーグ(小麦抜き) 50	1個	0個			1個	0個	むきえび(LL)	12	15. 6	-		2個	3個	170	1 1121	1 12	
ハンバーグ(小麦抜き) 60	0個	1個		厚焼きたまご60g	0個	1個	干しいたけスライス	0.8	1.04					ホキフライ50g	1切	0切	
<u></u> だいこん (秀2L)	10	13					たけのこレトルト1kg	10	13		こまつな (秀L)	10	13	ホキフライ60g	0切	1切	
しょうゆ10%	2. 5	3. 25		キャベツ (秀2L)	30	39	にんじん (秀L)	10	13		キャベツ (秀2L)	20	26	米白絞油	5	6	
	1.8	2. 34		きゅうり (A級L)	15	19.5	えだまめむき実(冷凍)	4	5. 2		にんじん (秀L)	5	6. 5		<u> </u>		
かつお加工品(削り節)	0.5	0. 65		塩吹こんぶ	1.5	1. 95	冷凍ブイヨン	8	10. 4		もやし	5	6. 5	ロースハム短冊	5	6. 5	
水	10	13					しょうゆ10%	4	5. 2		しょうゆ10兆	1.6	2. 08	キャベツ (秀2L)	24	31. 2	
				若鶏胸皮付き 国産	20	26	三温 (20kg袋)	0. 85	1.36		上白(1kg袋)	1. 2	1. 56	きゅうり(A級L)	8	10. 4	
若鶏モモ皮付き 国産	10	13		清酒2 烷	0.5	0. 65	ごま油	0.3	0.39					にんじん(秀L)	5	6. 5	
清酒2 ½%	0.6	0.6		食塩	0. 01	0. 01	清酒2%	2	2. 6		若鶏モモ皮なし 国産	15	19. 5	ホールコーン缶 (1号缶)	8	10. 4	
切ごぼうきんぴら用	20	26		生揚げ	25	32. 5	食塩	0. 5	0. 65		さといも(国産秀2L)	20	26	塩吹こんぶ	0.5	0. 65	
にんじん (秀L)	5	6. 5		板こんにゃく 短冊	20	26	ブラックペッパー300g	0. 03	0.04		にんじん (秀L)	8	10. 4	米サラダ油(ペットボトル)	1. 2	1. 56	
つきこんにゃく	12	15. 6		玉はんぺん(卵なし)	12	15. 6					板こんにゃく 短冊	10	13	上白(1kg袋)	0.4	0. 52	
冷凍いんげん500gカット	5	6. 5		たけのこレトルト1kg	10	13	牛乳	1個	1個		えのきたけ	7	9. 1	食塩	0. 2	0. 26	
三温 (20kg袋)	1	1.3		玉葱(2 L)	25	32. 5					はくさい (秀2L)	15	19. 5	ホワイトペッパー300g	0. 02	0.03	
しょうゆ10兆	2	2. 6		にんじん (秀L)	20	26	春巻き50g	1個	0個		ねぎ(国産秀L)	8	10. 4	米酢1.8%	1. 2	1.56	
本みりん1.8%	1	1.3		干しいたけスライス	1	1. 3	春巻き60g	0個	1個		白みそ	5. 5	7. 15	かつおぶし 細花	0.3	0.39	
ごま油	0.4	0. 52		角切り昆布	0.8	1.04	米白絞油	5	6		豆みそ	3. 2	4. 16				
米サラダ油(ペットボトル)	0. 4	0. 52		冷凍いんげん500gカット	5	6. 5					かつお加工品(削り節)	3	3	マカロニ乾アルファベット	5	6. 5	
一味とうがらし300g	0. 03	0. 04		三温 (20kg袋)	1. 08	1. 4	若鶏モモ皮付き 国産	15	19. 5					若鶏モモ皮なし 国産	10	13	
				本みりん1.8%	1.1	1. 43	清酒2%	0. 5	0. 65		お月見ゼリー40g	1個	1個	清酒2 狀	1	1.3	
豚もも肉薄切り 国産	10	13		うすくちしょうゆ	4. 5	5. 85	食塩	0.8	1.04					米サラダ油(ペットボトル)	0. 04	0.05	
木綿豆腐	20	26		かつお加工品(削り節)	2	2. 6	ねぎ(国産秀L)	6	7.8					玉葱(2 L)	25	32. 5	
にんじん (秀L)	10	13		でんぷん	1	1. 3	はくさい (秀2L)	10	13					じゃがいも (秀2L)	25	32. 5	
だいこん (秀2L)	15	19. 5		水	5	6. 5	もやし	10	13					にんじん (秀L)	8	10. 4	
なめこ (S)	10	13					木綿豆腐	25	32. 5					マッシュルーム(ゆで)	5	6. 5	

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-09-10 印刷

10月1日	1水日	星日		10月2日	3木目	翟日		10月3日	金明	星日		10月6日	月月	星日		10月7日	火时	星日		
白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)N				中華おこわ				白飯(ライスパック)N				クロスロールパン(乳)				
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
おろしハンバーグ				厚焼き卵(卵)				春巻き				愛知の肉団子(小2こ・中	3 こ)			ホキフライ				
五目きんぴら				塩こんぶあえ				ちゅうかとうふじる				小松菜のおひたし				彩りサラダ				
なめこ汁				吉野煮								いものこ汁				ABCスープ				
												 ◎お月見ゼリー								
		正明	 ‡			正明	: 믊		[正明	 ÷			正時	 :		Ī	正吃	-	
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			T
ねぎ(国産秀 L)	8	-		1341 🚨				にんじん (秀L)	8	10. 4		1341 🗖				パセリ (秀)	0. 5	0. 65		†
かつお加工品(削り節)	2.7							カットわかめ(国内産)	0. 4	0. 52						チキンブイヨン缶	10	13		
豆みそ	8	10. 4						しょうゆ10㎏	2	2. 6						食塩	0. 02	0. 03		
								食塩	0.4	0. 52						ホワイトペッパー300g	0. 01	0. 01		
								鶏豚湯1号缶	2. 5	3. 2						しょうゆ10ポ	3	3. 9		
								ブラックペッパー300g	0. 04	0. 05						水	105	136. 5		
								ごま油	0. 3	0. 39										
																				<u> </u>
																				<u> </u>
																				_
																				<u> </u>
													_							
		-											-							
																				
		-				-							_							
		-											+							
		-											+				+			+
		-			-								+				-		<u> </u>	-
		-																		
																				+
																				+
		<u> </u>											+				+		-	1
													+				+			_
																			l	<u> Ш</u>

10月8日水曜日 10月9日木曜日 10月10日金曜日 10月14日火曜日 10月15日水曜日 白飯(ライスパック)N 白飯(ライスパック)N 白飯(ライスパック)N 白飯(ライスパック)N 白飯(ライスパック)N 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 キムタクごはん 鶏肉のりんごソース 鉄火みそ さばの南蛮づけ 豚肉の生姜いため いそかあえ 大豆もやしのナムル おかかあえ ささみときゅうりの梅あえ ごまあえ 肉団子と野菜のスープ こんさいのごまじる とうもろこしのうすくず汁 わかめじる 秋のふきよせ汁 かんそうこざかな 正味量 正味量 正味量 正味量 正味量 材料名 材料名 材料名 材料名 材料名 小学校 中学校 小学校 中学校 小学校 中学校 小学校 中学校 小学校 中学校 白飯 (ライスパック) 1個 1個 白飯(ライスパック) 1個 1個 白飯(ライスパック) 1個 1個 白飯 (ライスパック) 1個 1個 白飯 (ライスパック) 1個 1個 1個 1個 牛乳 1個 1個 牛乳 1個 1個 牛乳 1個 1個 1個 1個 牛乳 牛乳 71.5 豚もも肉薄切り 国産 20 26 0枚 だいず(水煮 レトルト) 10 13 さば切り身50g 1切 0切 豚もも肉薄切り 国産 55 若鶏モモ皮付き50g切り目 1枚 0.44 9 若鶏モモ皮付き60g切り目 0個 1個 切ごぼうささがき 8 10.4 さば切り身60g 0切 1切 清酒2次 0.57 20 26 食塩 0.08 8 10 4 0.1 0.13 食塩 0.01 0.01 はくさい(キムチ漬け) 0.06 にんじん (秀L) 食塩 (精製塩) ねぎ(国産秀L) ブラックペッパー300g 0.01 0.3 1.43 10 0.01 おろししょうが 0.39 ねぎ (国産秀L) 3 3.9 おろししょうが 1.1 ごま油 0.5 0.65 りんご 6 7.8 角はんぺん(卵なし)細 12 15.6 三温 (20kg袋) 2.4 3.12 玉葱(2 L) 33 42.9 玉葱 (2L) 2.6 板こんにゃく 短冊 6 7.8 しょうゆ10流 2.5 3. 25 三温 (20kg袋) 1.33 1.73 2 0.88 もやし 30 39 おろししょうが 0.15 0. 2 豚もも肉薄切り 国産 15 19.5 本みりん1.8% 1.2 1.56 本みりん1.8% 1.14 10 13 米サラダ油(ペットボトル) 0.08 米酢1.8% 1.56 3. 52 4. 58 だいずもやし おろしにんにく1kg 0.04 0 05 0 1 1.2 しょうゆ10深 15 19.5 0.39 0.88 チンゲンサイ(秀L) レモン(果汁1%) 0.3 冷凍いんげん500gカット 3 3.9 ごま油 0.1 0.13 清酒2以 1.14 7.8 しょうゆ10ぱ 3. 25 三温 (20kg袋) 2. 5 3. 25 0.01 0 01 0.55 0.72 にんじん (秀L) 6 2.5 -味とうがらし300g でんぷん 7.8 2. 6 ロースハム短冊 6 白ワイン1.8% 2 豆みそ 4 5. 2 2 0.8 13 上白(1kg袋) 2.6 三温 (20kg袋) 1.3 本みりん1.8% 1.04 キャベツ (秀2L) 20 26 10 ささみほぐし身 レトルト しょうゆ10況 2 2.6 米酢1.8% 1.3 にんじん (秀L) 8 10.4 もやし 20 26 1 2 2. 6 29. 9 20 26 20 26 米酢1.8% ほうれんそう (秀) 23 もやし きゅうり(A級L) ごま油 0.6 0.78 もやし 25 32.5 29.9 2 0.85 はくさい (秀2L) 23 しょうゆ10次 2.6 しょうゆ10深 1.1 キャベツ (秀2L) 15 19.5 きざみのり100g 0.3 いりごま1kg 0.8 1.04 上白(1kg袋) 0.6 0.78 0.39 30 10.4 1.8 鶏肉団子 39 にんじん (秀L) 8 しょうゆ10況 2.34 上白(1kg袋) 1 1.3 米酢1.8% 1 1.3 0.5 0.65 にんじん (秀L) 10 13 かつおぶし 細花 きざみ梅 20 26 1.56 木綿豆腐 20 木綿豆腐 25 32.5 はくさい(秀2L) しょうゆ10景 1.2 26 10 0.65 0.85 7.8 19.5 10 13 玉葱(2L) 13 上白(1kg袋) にんじん (秀L) 6 若鶏胸皮付き 国産 15 かまぼこ形指定 6.5 8 10 4 8 10.4 たけのこレトルト1kg 5 ねぎ (国産秀し) にんじん (秀L) さつまいも(紅あずま3L 26 20 5 えのきたけ 6.5 だいこん (秀2 L) 20 26 茎わかめ 4 5. 2 えのきたけ 10 13 にんじん (秀L) 10.4 13 23. 4 1.04 19.5 しょうゆ10況 4 5. 2 にんじん (秀L) 18 0.8 だいこん (秀2L) 15 10 ホールコーン缶(1号缶) カットわかめ (国内産) 5 0.39 豚もも肉薄切り 国産 10 13 若鶏モモ皮なし 国産 12 15.6 ねぎ (国産秀L) 10 13 6.5 えのきたけ 19.5 0.6 5 ホワイトペッパー300g 0.03 0.04 切ごぼうささがき 15 0.78 清酒2次 1.3 ぶなしめじ (株) 6.5 清洒2以 油揚げ(カット) 冷凍ブイヨン 12 15.6 ねぎ(国産秀L) 5 6.5 かつお加工品(削り節) 3 3 かつお加工品(削り節) 2.7 2.7 5 6.5

予定献立 献立1 0:通常献立

2025-09-10 印刷

10月8日	水阳	星日		10月9日	木	星日		10月10日	金剛	翟日		10月14日	火眼	星日		10月15日	3水曜	星日		
白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)N				
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
キムタクごはん				鶏肉のりんごソース				鉄火みそ				さばの南蛮づけ				豚肉の生姜いため				
大豆もやしのナムル				おかかあえ				いそかあえ				ごまあえ				ささみときゅうりの梅あ	え			
肉団子と野菜のスープ				こんさいのごまじる				 とうもろこしのうすくずシ	+			わかめじる				秋のふきよせ汁				
かんそうこざかな																				
		-T n-	<u></u>		T	7T n:	<u>+</u> 브		1	-T n-	<u></u> 上 旦		1	.T n±	· 旦			7T n=	- 트	
材料名	小学坛	正 5			小学校	正明		材料名	小学坛	中学校		材料名	小学坛	正味	<u>里</u> 	 材料名	小学校	正明		Т
<u> </u>	90	117		177 イナイコ 油揚げ(カット)	3	3.9		17) イイ 1 しょうゆ10線	3	3.9		17) イナイコ うすくちしょうゆ	4	于于tx 5. 2		イク イナ 1コ ねぎ (国産秀 L)	8	10.4		+
<i></i>	30	1117		白みそ	5. 5	7		でんぷん	0. 7	0. 91		食塩	0. 2	-		白みそ	8	10. 4		+
型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型型	1個	1個		豆みそ	3. 2	3. 9		食塩	0. 7	0. 31	\vdash	水	130	169		かつお加工品(削り節)	2.7	3. 51		\vdash
±60₩.1 W ~ B	- 100	- 123		すりごま1kg	2. 5	3. 25			0.2	1 3. 20	\vdash		1.50	100		2 - 00 WH TH (U3 A Wh)	2. /	5. 51		
				かつお加工品(削り節)	2.7	2.7														\vdash
				米サラダ油(ペットボトル)	0. 2	0. 26							+							<u> </u>
				水	90	117							1							
					1								1							
					1															
					1								1							
																				1
																				$oxed{oxed}$
					<u> </u>															<u> </u>
					<u> </u>								1							<u> </u>
					<u> </u>															
																				<u> </u>
					 															
													1							-
													1							<u> </u>
					-															_
					 									\vdash						
					┼								+	\vdash						
																				<u> </u>

2025-09-10 印刷

10月16日	木曜	翟日	10月17日	金阳	星日	10月20日	月月	翟日		10月21日	火眼	翟日		10月22日	水阳	星日	
袋入り中華麺			白飯(ライスパック)N			白飯(ライスパック)N				新くろロール(乳)				白飯(ライスパック)N			
牛乳			牛乳			牛乳				牛乳				牛乳			
五目ラーメン			お好みどんぶり(卵)			納豆				さつまいものクリーム煮	(乳)			生揚げの中華炒め			
揚げぎょうざ(小2中3こ)		ひとしおづけ			いりどり				グリーンサラダ				しゅうまい(小2こ中3こ	.)		
チンゲンサイの中華あえ			ゆばのすまし汁			あわせみそしる				オレンジ				きゅうりのごまじょうゆ			
				1	구 마 트		1	-T-n	+ 旦			-T-n+	<u> </u>		T	-T-n-	- <u>-</u>
 材料名	小学坛	<u>正味量</u>	↓ 材料名	小学坛	<u>正味量</u>	 材料名	小学坛	中学校	未量 │	## ## <i>夕</i>	小学坛	正味		 材料名	小学坛	正 時	<u>、里</u>
イグ イナイコ 中華めん	1個	1個	イグ イキ 行 白飯(ライスパック)	1個	1個	イグ イナイコ 白飯(ライスパック)	1個	1個		材料名 くろロールパン 60g	1個	 		イグ イナイコ 白飯(ライスパック)	1個	1個	
十半8770	I IIEI	LIM	ロ城(ブイスパック)	I III	I TIEL	ロ歌(ブイスパック)	I IIII	LIE		くろロールパン 70g	0個	+ +		白版(プイスパック)	I TIEI	I IIEI	
 牛乳	1個	1個	牛乳	1個	1個		1個	1個		(94 W/V) 70g					1個	1個	
1 76	112	1112	170	T IE		1 70	1 112	112			1個	1個		1 70	11121	1 1121	
	15	19.5	 若鶏ひき肉 国産	30	39	 納豆からし付き	1個	1個		1.75	1	-			25	32. 5	
キャベツ (秀2L)	20	26	オイルツナ フレーク	5	6. 5						20	26		清酒2キネ	0. 5	0. 65	
————————————————————————————————————	8	10.4		0.7	0. 91		20	26		玉葱(2L)	50	65		しょうゆ10╎;	1	1.3	
ねぎ(国産秀L)	10	13	本みりん1.8%	0. 7	0. 91	れんこん(乱切り小さめ)	12	15. 6		マッシュルーム(ゆで)	8	10.4		おろししょうが	0.5	0. 65	
玉葱(2L)	20	26	干しいたけスライス	0.7	0. 91	切ごぼう輪切り1cm	12	15. 6		にんじん (秀L)	20	26		生揚げ	25	32. 5	
食塩	0. 2	0. 26	にんじん (秀L)	3. 5	4. 55	板こんにゃく 短冊	10	13		さつまいも (紅あずま3L	30	39		むきえび(LL)	15	19. 5	
ホワイトペッパー300g	0.03	0. 04	三温 (20kg袋)	1.5	1. 95	にんじん (秀L)	12	15. 6		冷凍ブイヨン	15	19. 5		いか短冊切 ペルーチリ産	15	19. 5	
しょうゆ10兆	4. 5	5. 85	しょうゆ10¼	1.7	2. 21	角はんぺん(卵なし)細	8	10. 4		粉チーズ500g	2	2. 6		にんじん (秀L)	8	10. 4	
清酒2 %	0.8	1. 04	鶏卵L	14	18. 2	干しいたけスライス	0. 5	0. 65		パセリ(秀)	0. 3	0. 39		グリンピース(冷凍)	3	3. 9	
おろしにんにく 1 k g	0. 2	0. 26	三温 (20kg袋)	0. 2	0. 26	三温 (20kg袋)	0. 5	0. 65		白ワイン1.8%	2	2. 6		はくさい (秀2L)	25	32. 5	
鶏豚湯1号缶	4	5. 2	食塩	0. 1	0. 13	しょうゆ10況	2	2. 6		薄力粉	4	5. 2		玉葱(2L)	25	32. 5	
ごま油	0.5	0. 65	米サラダ油(ペットボトル)	0. 2	0. 26	かつお加工品(削り節)	0. 2	0. 2		米白絞油	4	5. 2		たけのこレトルト1kg	5	6. 5	
水	130	169	グリンピース(冷凍)	2	2. 6	本みりん1.8%	0.3	0.39		牛乳10%調理用 朝8時まで	35	45. 5		干しいたけスライス	1	1.3	
			紅しょうが しそ色	0. 7	0. 91	清酒2以	0. 5	0. 65		食塩	0. 2	0. 26		ごま油	0.8	1.04	
ぎょうざ	2個	3個				米サラダ油(ペットボトル)	0. 3	0.39		ホワイトペッパー300g	0. 02	0. 03		ブラックペッパー300g	+	0. 04	
米白絞油	4	6	だいこん (秀2L)	20	26					生クリーム乳脂肪10% 朝8時納	10	13		食塩	0.4	0. 52	
			にんじん (秀L)	3	3.9	にんじん(秀 L)	10	13		米サラダ油(ペットボトル)	+	0. 52		でんぷん	1	1.3	
ロースハム短冊	8	10. 4	きゅうり (A級L)	10	13	木綿豆腐	20	26		水	50	65		しょ う ゆ10パ	1.8		
キャベツ (秀2L)	25	32. 5	はくさい (秀2L)	15	19.5	ねぎ(国産秀L)	8	10. 4						チキンブイヨン缶	3. 5	4. 55	
チンゲンサイ(秀 L)	20	26	塩吹こんぶ	1	1.3	カットわかめ(国内産)	0.3	0.39		ロースハム短冊	10	13			 		
にんじん (秀L)	6	7.8	食塩	0. 5	0. 65	油揚げ(カット)	4	5. 2	\vdash	きゅうり (A級L)	+	32.5		しゅうまい18gトレー入り	2個	3個	
上白(1kg袋)	2	2.6		10	12	はくさい (秀2 L)	15	19.5		キャベツ (秀2L)	20	26		+ > 11 / A 67	45	F0 5	
しょうゆ10ポ	2. 5	3. 25	豚もも肉細切り 国産	10	13	だいこん (秀2L)	15	19.5		食塩	+	0. 13		きゅうり(A級L)	45	58. 5	
米酢1. 8 片流	2	2.6	清酒2以	0.4	0. 52	豆みそ	4. 5	!		ホワイトペッパー300g	0.01	0. 02		いりごま1kg	0.6	0. 78	
ごま油		0. 65	木綿豆腐	20	26	白みそ	3	3.9	+	オリーブ油1kg	1 1 0	1. 3		しょうゆ10ポ	2	2. 6	
食塩	0.03	0. 04	えのきたけ	8	10. 4	かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7		米酢1.8%	1.6	2. 08		上白(1kg袋)	1. 2	1.56	

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-09-10 印刷

10月16日	木田	星日		10月17日	日金田	星日			10月2	20日月日	翟日		10月21日	火眼	星日		10月22	日水區	翟日		
袋入り中華麺				白飯(ライスパック)N					白飯(ライスパック) N			新くろロール(乳)				白飯(ライスパック)N				
牛乳				牛乳					牛乳				牛乳				牛乳				
五目ラーメン				お好みどんぶり (卵)					納豆				さつまいものクリーム煮	(乳)			生揚げの中華炒め				
揚げぎょうざ(小2中3)	_)			ひとしおづけ					いりどり				グリーンサラダ				しゅうまい(小2こ中3	}			
チンゲンサイの中華あえ				 ゆばのすまし汁					あわせみそしる				オレンジ				きゅうりのごまじょうゆ)			
	1	.T n4	- <u>=</u>		<u> </u>	.T n-	+ 旦				.T.n	+ 旦		Т		· 旦			.T n-	+ =	
材料名		正明 中学校		材料名	小学校	正明			材料名	小学士	中学校	<u>未量</u>	材料名	小学坛	正味	里	材料名	小学校	正明		
	小子校	中子校		イグ 不十 仁 根みつば (秀)	7子校	6.5			竹科石 水	130	169		竹 科 右 上白(1kg袋)	+	1.17		食塩	0.1	0.13		
				湯葉冷凍	5	6. 5			<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	130	109		工口(Ing表)	0.9	1. 17		ごま油	0. 1	0. 13		
						-							±1.2.21.4.00 7.0.T	0.05/19	0.05/⊞		こま油	0.0	0.78		
	-			にんじん (秀L)	10 2. 7	13		\vdash					オレンジL162g72玉	0. 25値	0.25個						
	-			かつお加工品(削り節)	3.4	2. 7 4. 42		\vdash						+	\vdash						
	-			うすくちしょうゆ	-	0. 13		\vdash						+	\vdash						
	-			食塩	0.1	 		\vdash						+	\vdash						-
				しょうゆ10%		1.04								+	\vdash						
				水	100	130									\vdash						
														+	\vdash						
														+	\vdash						
														+	\vdash						
														+	\vdash						
<u> </u>														+	\vdash						
															\vdash						
	-					-		\vdash						+	\vdash						
	-					-		\vdash						+	\vdash						
								\vdash			-			+	\vdash						
	-					-		\vdash						+	\vdash						
	-					-		\vdash						+	\vdash						
	-							\vdash						+	\vdash						
	-							\vdash						+	\vdash						
															\vdash						
								\vdash				\vdash		+	\vdash						

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-09-10 印刷

10月23日	大品	翟日		10月24日	金品	星日		10月27日	7月日	星日		10月28日	火服	星日		10月29日	水區	星日	
くりおこわ(小のみ)		エ ロ -グルト((乳)	白飯(ライスパック)N	<u> </u>	<u> </u>		白飯 (ライスパック) N	- / J -			白飯 (小のみ)			リー (中の	白飯(ライスパック)N	7] (-		
白飯(中のみ)				牛乳				牛乳				くりおこわ(中のみ)				牛乳			
牛乳				豆じゃこごはん				関東煮				 牛乳				ホイコーロー			
あじのいそべフライ				 キャベツとツナのあえ物				いわしのうめに				キャベツ入りメンチカツ				│ │華風あえ 改			
あかしそあえ(中のみ)				ぶたじる				ひじきサラダ ごまドレ	ッシング			赤しそあえ(小のみ)				 ワンタンスープ			
とうふじる				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					,,,,			さわにわん							
					ı							217121770	1				1		
14 J/J /2		正味:	重	1111 F		正味	量	11 10 <i>D</i>		正吃	量	14 May 25		正味:	重	11 1/1 <i>P</i>		正味	量
村料名	+	中学校		材料名		中学校		材料名	+	中学校		材料名	1	中学校		材料名		中学校	
アルファー化米	35	0		白飯(ライスパック)	1個	1個		白飯(ライスパック)	1個	1個		白飯(ライスパック)	1個	0個		白飯(ライスパック)	1個	1個	
アルファー化もち米	15	0		上面	1/177	1/17		4.21	1/17	1/177		- 1 11. N		40		4.到	1/0	1/17	
若鶏胸皮付き 国産	15	0		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		アルファー化米	0	46		牛乳	1個	1個	
米サラダ油(ペットボトル) 	0.3	0		 だいず(水煮 レトルト)	10	10		 	20	30		アルファー化もち米 若鶏胸皮付き 国産	0	20			30	39	
□ (カット) (() () () () () () () () ()	8	0		にんじん (秀L)	10 5	13 6. 5		版もも内海切り 国産 玉はんぺん (卵なし)	20	30		おおり おおり おおり おおり おおり おおり おおり はいま (ペットボトル)	0	0.4		勝もも肉海切り 国産 生揚げ	8	10. 4	
干しいたけスライス	1	0		しらす干し(乾燥品)	6	7. 8		板こんにゃく 短冊	15	19. 5		油揚げ(カット)	0	5		エ物() にんじん (秀L)	8	10. 4	
素栗カット 1kg	12	0		かつおぶし細花	2	2. 6		だいこん (秀2L)	50	65		にんじん (秀L)	0	12		キャベツ (秀2 L)	30	39	
うすくちしょうゆ	3	0		いりごま1kg	2	2. 6		にんじん (秀とし)	10	13		干しいたけスライス	0	1.5		ねぎ(国産秀L)	10	13	
 三温 (20kg袋)	1	0		米酢1.8%	2	2. 6		生揚げ	20	26		蒸栗カット 1kg	0	18		青ピーマン(秀L)	5	6. 5	
食塩	0. 2	0		三温 (20kg袋)	1.8	2. 34		角切り昆布	0.6	0. 78		うすくちしょうゆ	0	4		豆みそ	4	5. 2	
本みりん1.8%	1. 5			しょうゆ10%	2. 3	2. 99		しょうゆ10兆	4. 5	5. 85		三温 (20kg袋)	0	1.5		三温 (20kg袋)	0.4	0. 52	
清酒2 ½%	1. 5	+		本みりん1.8%	1.5	1. 95		三温 (20kg袋)	1.6	2. 08		食塩	0	0. 2		清酒2½	1	1. 3	
水	65	0						かつお加工品(削り節)	2	2. 6		本みりん1.8%	0	2		豆板酱 1kg	0. 2	0. 26	
				オイルツナ フレーク	8	10.4		本みりん1.8%	1. 2	1.56		清酒2 ¼%	0	2		しょうゆ10キネネ	0. 2		
<u></u> 白飯(ライスパック)	0個	1個		キャベツ (秀2L)	25	32.5		清酒2½	1. 5	1. 95						おろししょうが	0.5	0. 65	
				こまつな (秀L)	15	19.5		水	10	13		牛乳	1個	1個		おろしにんにく 1 k g	0. 2	0. 26	
————————————————————— 牛乳	1個	1個		しょうゆ10㎏	2. 4	3. 12										本みりん1.8%	2	2. 6	
				上白(1kg袋)	1.8	2. 34		いわし梅煮40g	1個	0個		キャベツ入りメンチカツ50	1個	0個		オイスターソース1. 2kg	0.3	0. 39	
あじいそベフライ 4 O g	1個	0個		レモン(果汁1兆)	1.3	1. 69		いわし梅煮50g	0個	1個		キャベツ入りメンチカツ60	0個	1個		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04	
あじいそベフライ50g	0個	1個		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04						米白絞油	5	6		ごま油	0.4	0. 52	
米白絞油	4	5						国産米ひじき	0. 9	1.1						でんぷん	0. 1	0. 13	
				豚もも肉薄切り 国産	20	26		チキンハム短冊	6	7. 8		キャベツ (秀2 L)	20	0					
キャベツ (秀2L)	0	26		木綿豆腐	20	26		キャベツ (秀2L)	15	19. 5		きゅうり(A級L)	20	0		キャベツ (秀2 L)	28	36. 4	
きゅうり (A級L)	0	26		にんじん (秀L)	8	10.4		きゅうり(A級L)	5	6. 5		赤しそ粉グルソー抜き	0. 3	0		きゅうり (A級L)	15	19. 5	
赤しそ粉グルソー抜き	0	0. 85		だいこん (秀2L)	20	24		にんじん (秀L)	5	6. 5						いりごま1kg	1	1.3	
				ねぎ(国産秀L)	8	10.4		ホールコーン缶 (1号缶)	5	6. 5		豚もも肉細切り 国産	15	19. 5		ロースハム短冊	10	13	
木綿豆腐	40	52		切ごぼうささがき	8	10.4		卵抜きごまドレッシング	0.03本	0.03本		清酒2兆	1	1. 3		米酢1.8%	2	2. 6	
かまぼこ卵抜き	6	7.8		豆みそ	7. 8	10. 14						ねぎ(国産秀L)	10	13		しょうゆ10ポ	2	2. 6	
にんじん (秀L)	6	7.8		かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7						木綿豆腐	20	26		米サラダ油(ペットボトル)	1. 2	1.56	

2025年10月01日~2025年10月31日 予定献立 献立1 0:通常献立

2025-09-10 印刷

自該 (中のみ) キ乳 ロじゃこづはん 関東無 中乳 くりおこわ(中のみ) キ乳 ポイコーロー ましめいそベフライ カルドのよう いわしのうめに キャベツ入りメンテカツ 華風あえ 改 カルトであえ (中のみ) かられあえ (中のみ) かられる人 かいともあえ (中のみ) かられる人 か字紋 中中校 が料名 小字紋 中や校 がわれる いっとい 「カンカンコニュー」 「ローリー」	10日23日	────────────────────────────────────		Ⅵ⊞市		그소대	20日		10 日 27 日	1 8 8	20日		10 Fl 28 F	1 /J/ F	显口		10 F 20 F			ハーシ
# 元	くりおこわ(小のみ)			(乳)		<u> 고</u> 바	<u> </u>			1 /J H	生 凵					リー (中の		1 /J/ Þĵ		
# 元	白飯 (中 のみ)				 牛乳				 牛乳				くりおこわ(中のみ)				上 上 二 上 1			
### A P A P A P A P A P A P A P A P A P																				
おかしそあえ(中のみ) とうふじる 正味量						Ì														
上味量 大料名 小字校 中字校 大学校 小字校 中字校 小字校 日本 中字校 日本 中字校 日本 中字校 日本 中字校 日本 中字校 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日						•				S. S. F										
正味量 上味量 上味量 上味量 上味量 上味量 上味量 上味量 上味量 大料名 小学校 中学校 大学校 中学校 大学校 中学校 大学校 中学校 大学校 中学校 大学校 小学校 中学校 小学校 中学校 大学校 小学校					ふにしる				しいしさサブダー こまトレ	ソンンク							172424-7			
材料名 小学校 中学校	とうふじる												さわにわん							
だいこん(秀2 L) 10 13 水 水 130 189			正吃	量			正吃	₹量			正吃	量			正味:	量			正味	量
Ref (国際秀し) 10 13	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	
おき (国産秀し) 10 13	だいこん (秀2L)	10	13		水	130	169						えのきたけ	5	6. 5		食塩	0. 1	0. 13	
しようゆ1072 3.5 4.55 1.52 にんじん(秀し) 4.52 これにはいけかりのははいます。 1.04	えのきたけ	8	10. 4										根みつば(秀)	5	6. 5		上白(1kg袋)	2	2. 6	
かつお加工品(削り節) 2.7 2.7	ねぎ(国産秀L)	10	13										湯葉冷凍	2	2. 6		ごま油	0.3	0.39	
食塩 0.8 1.04 1.04 1.04 1.04 1.04 1.04 1.04 1.04 1.01	しょうゆ10¦ボ												にんじん (秀L)	4	-					
清酒2½ 1.04 1.04 1.04 1.05	かつお加工品(削り節)	_	+										かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7			20	26	
水 130 169 1 169 1 15 19.5 1 コーグルト70g F e7 プス 1億 1億 1億 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	食塩	0.8	1. 04										うすくちしょうゆ	3. 4	4. 42		もやし	8	10. 4	
A	清酒2 狀	0.8	1. 04										食塩	0.1	0. 13		ねぎ(国産秀L)	7	9. 1	
ヨーグルト70g F e7 'ラス 1個 1個 1個	水	130	169										しょうゆ10╎%	0.8	1. 04		はくさい (秀2L)	15	19. 5	
(アルギー) みかんゼリー 0.01個 0.01個 しょうゆ10以 3 3.9 (アルギー) みかんゼリー 0.01個 しょうゆ10以 3 3.9 食塩 0.1 0.13 鶏豚湯1号缶 3.2 4.16 「清酒2以 1 1.3 水 130 169													水	100	130		にんじん (秀L)	5	6. 5	
食塩 0.1 0.13 鶏豚湯1号缶 3.2 4.16 清酒2次 1 1.3 水 130 169	ヨーグルト70gFeプラス	1個	1個														ワンタン	5	6.5	
鶏豚湯1号缶 3.2 4.16	(アレルギー)みかんゼリー	0.01個	0.01個										ミニアセロラゼリーF e	0個	2個		しょうゆ10ポ	3	3. 9	
清酒2½ 1 1.3 水 130 169																	食塩	0. 1	0. 13	
																	鶏豚湯1号缶	3. 2	4. 16	
																	清酒2%	1	1.3	
フラックベッバー300g 0.03 0.04 フラックベッバー300g 0.03 0.04 1 1 1 1 1 1 1 1 1																	水	130	169	
																	ブラックペッパー300g	0. 03	0.04	

2025年10月01日~2025年10月31日 予定献立 献立1 0:通常献立

2025-09-10 印刷

了 在 瞅立	田火ン	<u> </u>	4.市脉立				 								2023 03 10	Els uhd		• •	
10月30	日木田	 翟日	10月31日	金明	星日														
ソフト麺			白飯(ライスパック)N																
牛乳			牛乳																
肉みそかけ			カレーライス (乳)																
切り干し大根のごま酢あ	5え		ポテトチップスサラダ																
りんご			ミニトマト小1中2こ																
7.0-																			
	1			1				1				1						-	
11.61.6		正味量	11.51.5		正明	量	 		正吃	量	11.51.5		正時	<u>量</u>	11.61.5		<u> 正明</u>	末量_	1
材料名		中学校	材料名		中学校		 材料名				材料名				材料名		<u> </u>		
ソフトスパゲテイ式めん 90g	1個	+	白飯(ライスパック)	1個	1個												<u> </u>		
ソフトスパゲテイ式めん 100g	0個	1個																	
			牛乳	1個	1個														
牛乳	1個	1個															1		<u> </u>
			豚もも肉薄切り 国産	25	33												<u> </u>		
豚ひき肉 国産	30	39	じゃがいも (秀2L)	30	39														
豚レバーチップ	2	2. 6	にんじん (秀L)	10	13														
玉葱(2L)	50	65	玉葱(2L)	50	65														
にんじん (秀L)	20	26	米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1. 04														
豆みそ	15	19. 5	小麦粉ロースト	4. 5	5. 85														
三温(20kg袋)	5	6. 5	米白絞油	4. 5	5. 85														
でんぷん	2	2. 6	カレ一粉	0.8	1. 17														
かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7	ガーリック300g	0. 04	0. 05														
ねぎ(国産秀L)	10	13	ジンジャー300g	0. 04	0. 05														
本みりん1.8%	1	1.3	チャツネ	1.5	1. 95														
干しいたけスライス	1	1.3	トマト缶ダイスカット	5	6. 5														
清酒2 %	1	1.3	デミグラスソース 1 号缶	9	11.7														
			バナナ	3	3. 9														
切干しだいこん(国産)	4	5. 2	りんご	8	10.4														
にんじん (秀L)	3	3.9	トマトケチャップ3Kg	5	6. 5														
きゅうり(A級L)	20	26	粉チーズ500g	2. 5	3. 25														
オイルツナ フレーク	10	13	食塩	0. 08	0. 1														
上白(1kg袋)	2	2. 6	ブラックペッパー300g	0. 02	0. 03														
食塩	0. 2	0. 26	ウスターソース1.8%	5	6. 5														
しょうゆ10㎏	2. 2	2. 86	中濃ソース1.8以	1	1. 3														
米酢1. 8以	2. 7	3. 51	冷凍ブイヨン	5	6. 5														
いりごま1kg	0.8	1. 04																	
			ショルダーベーコン短冊	8	10.4														
りんごM40玉212g	0. 25個	0.25個	きゅうり(A級L)	22	28. 6														
食塩	0.5	0.5	キャベツ(秀2L)	30	39														

2025年10月01日~2025年10月31日 予定献立 献立1 0:通常献立

2025-09-10 印刷

10月30日	日木曜	星日		10月31日	金明	星日												
ソフト麺				白飯(ライスパック)N														
牛乳				牛乳														
肉みそかけ				カレーライス(乳)														
切り干し大根のごま酢あ	え			ポテトチップスサラダ														
りんご				ミニトマト小1中2こ														
		正味	 : 県		1	正明	<u>-</u>			正吃	<u></u>		正明	 - 県		Т 7	味量	 #
材料名		中学校	<u>·里</u> 	材料名	小学校			Ι	材料名	щη	N <u>里</u>	材料名	<u>шм</u>	<u>、</u> 	材料名	 	<u> </u>	<u> </u>
10 ለተገ		1 7 12		食塩	+	0.04			10 ለተገ			12 ለተገ			17 77 71		+	+
				ホワイトペッパー300g	+	0. 03											+	
				ポテトチップス	7	9. 1												
																	\top	\top
				ミニトマト (秀)	1個	2個												
																	_	
																	\bot	
					-												\perp	
																	_	
																+ +	+	
																+ +	+	+
																	+	
																	+	+
																	+	
																	+	
																		\top
																	_	
					1												+	\bot
				-		_											+	
					-											+ +	+	+
																	+	+
-				+	1											+ +	+	+
					1		<u> </u>											