

10月1日水曜日					10月2日木曜日					10月3日金曜日					10月6日月曜日					10月7日火曜日				
白飯（ライスパック）N 牛乳 おろしハンバーグ 五目きんぴら なめこ汁					白飯（ライスパック）N 牛乳 厚焼き卵（卵） 塩こんぶあえ 吉野煮					中華おこわ 牛乳 春巻き ちゅうかとうふじる					白飯（ライスパック）N 牛乳 愛知の肉団子（小2こ・中3こ） 小松菜のおひたし いものこ汁 ◎お月見ゼリー					クロスロールパン（乳） 牛乳 ホキフライ 彩りサラダ ABCスープ				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
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		
白飯（ライスパック）	1個	1個			白飯（ライスパック）	1個	1個			アルファー化米	38	48			白飯（ライスパック）	1個	1個			クロスロールパン 65g	1個	0個		
										アルファー化もち米	18	21								クロスロールパン 65g	0個	1個		
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			豚もも肉角切り1cm 国産	15	19.5			牛乳	1個	1個							
										米サラダ油（ペットボトル）	0.4	0.52								牛乳	1個	1個		
ハンバーグ（小麦抜き）50	1個	0個			厚焼きたまご50g	1個	0個			むきえび（LL）	12	15.6			愛知県産食材入り肉団子	2個	3個							
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		
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		
本みりん1.8%	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							
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%	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%	0.5	0.65			ごま油	0.3	0.39								にんじん（秀L）	5	6.5		
清酒2%	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（2L）	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%	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%	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（2L）	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		

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					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	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		
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		
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個		
豚もも肉薄切り 国産	20	26			若鶏モモ皮付き50g切り目	1枚	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	71.5		
つぼ漬	7	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%	0.44	0.57		
はくさい(キムチ漬け)	20	26			食塩	0.06	0.08			にんじん(秀L)	8	10.4			食塩(精製塩)	0.1	0.13			食塩	0.01	0.01		
ねぎ(国産秀L)	8	10			ブラックペッパー300g	0.01	0.01			おろししょうが	0.3	0.39			ねぎ(国産秀L)	3	3.9			おろししょうが	1.1	1.43		
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(2L)	33	42.9		
					玉葱(2L)	2	2.6			板こんにゃく 短冊	6	7.8			しょうゆ10%	2.5	3.25			三温(20kg袋)	1.33	1.73		
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%	0.88	1.14		
だいずもやし	10	13			おろしにんにく1kg	0.04	0.05			米サラダ油(ペットボトル)	0.08	0.1			米酢1.8%	1.2	1.56			しょうゆ10%	3.52	4.58		
チンゲンサイ(秀L)	15	19.5			レモン(果汁1%)	0.3	0.39			冷凍いんげん500gカット	3	3.9			ごま油	0.1	0.13			清酒2%	0.88	1.14		
にんじん(秀L)	6	7.8			しょうゆ10%	2.5	3.25			三温(20kg袋)	2.5	3.25			一味とうがらし300g	0.01	0.01			でんぶん	0.55	0.72		
ロースハム短冊	6	7.8			白ワイン1.8%	2	2.6			豆みそ	4	5.2												
上白(1kg袋)	2	2.6			三温(20kg袋)	1	1.3			本みりん1.8%	0.8	1.04			キャベツ(秀2L)	20	26			ささみほぐし身 レトルト	10	13		
しょうゆ10%	2	2.6			米酢1.8%	1	1.3								にんじん(秀L)	8	10.4			もやし	20	26		
米酢1.8%	2	2.6								ほうれんそう(秀)	23	29.9			もやし	20	26			きゅうり(A級L)	20	26		
ごま油	0.6	0.78			もやし	25	32.5			はくさい(秀2L)	23	29.9			しょうゆ10%	2	2.6			しょうゆ10%	0.85	1.1		
					キャベツ(秀2L)	15	19.5			きざみのり100g	0.3	0.39			いりごま1kg	0.8	1.04			上白(1kg袋)	0.6	0.78		
鶏肉団子	30	39			にんじん(秀L)	8	10.4			しょうゆ10%	1.8	2.34			上白(1kg袋)	1	1.3			米酢1.8%	1	1.3		
にんじん(秀L)	10	13			かつおぶし 細花	1	1													きざみ梅	0.5	0.65		
はくさい(秀2L)	20	26			しょうゆ10%	1.2	1.56			木綿豆腐	20	26			木綿豆腐	25	32.5							
玉葱(2L)	10	13			上白(1kg袋)	0.65	0.85			にんじん(秀L)	6	7.8			若鶏胸皮付き 国産	15	19.5			かまぼこ形指定	10	13		
たけのこレトルト1kg	5	6.5								ねぎ(国産秀L)	8	10.4			にんじん(秀L)	8	10.4			さつまいも(紅あずま3L)	20	26		
えのきたけ	5	6.5			だいこん(秀2L)	20	26			茎わかめ	4	5.2			えのきたけ	10	13			にんじん(秀L)	8	10.4		
しょうゆ10%	4	5.2			にんじん(秀L)	10	13			ホールコーン缶(1号缶)	18	23.4			カットわかめ(国内産)	0.8	1.04			だいこん(秀2L)	15	19.5		
食塩	0.3	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			えのきたけ	5	6.5		
ホワイトペッパー300g	0.03	0.04			切ごぼうささがき	15	19.5			清酒2%	0.6	0.78			清酒2%	1	1.3			ぶなしめじ(株)	5	6.5		
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			油揚げ(カット)	5	6.5		

2025年10月01日～2025年10月31日

[週 間 献 立 表]

2025-09-10 印刷

4 ページ

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					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		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			
水		90	117			油揚げ（カット）		3	3.9			しょうゆ10%増し		3	3.9			うすくちしょうゆ		4	5.2			
						白みそ		5.5	7			でんぷん		0.7	0.91			食塩		0.2	0.26			
乾燥小魚 5 g		1個	1個			豆みそ		3.2	3.9			食塩		0.2	0.26			水		130	169			
						すりごま1kg		2.5	3.25															
						かつお加工品（削り節）		2.7	2.7															
						米サラダ油（ペットボトル）		0.2	0.26															
						水		90	117															

10月16日木曜日					10月17日金曜日					10月20日月曜日					10月21日火曜日					10月22日水曜日				
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				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
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		
中華めん	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			くろロールパン 6 0 g	1個	0個			白飯（ライスパック）	1個	1個		
															くろロールパン 7 0 g	0個	1個							
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個								牛乳	1個	1個		
															牛乳	1個	1個							
豚もも肉薄切り 国産	15	19.5			若鶏ひき肉 国産	30	39			納豆からし付き	1個	1個								豚もも肉薄切り 国産	25	32.5		
キャベツ（秀2L）	20	26			オイルツナ フレーク	5	6.5								若鶏胸皮付き 国産	20	26			清酒2ℓ	0.5	0.65		
にんじん（秀L）	8	10.4			清酒2ℓ	0.7	0.91			若鶏モモ皮付き 国産	20	26			玉葱（2L）	50	65			しょうゆ10ℓ	1	1.3		
ねぎ（国産秀L）	10	13			本みりん1.8ℓ	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(L L)	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 ベルーチリ産	15	19.5		
しょうゆ10ℓ	4.5	5.85			しょうゆ10ℓ	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2ℓ	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			グリーンピース（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1.8ℓ	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10ℓ	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 1 k g	5	6.5		
水	130	169			グリーンピース（冷凍）	2	2.6			本みりん1.8ℓ	0.3	0.39			牛乳10ℓ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2ℓ	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	0.03	0.04		
米白絞油	4	6			だいこん（秀2L）	20	26								生クリーム脂肪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）	0.4	0.52			でんぶん	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10ℓ	1.8	2.34		
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			きゅうり（A級L）	25	32.5			しゅうまい18gトレー入り	2個	3個		
上白(1kg袋)	2	2.6								はくさい（秀2L）	15	19.5			キャベツ（秀2L）	20	26							
しょうゆ10ℓ	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	0.1	0.13			きゅうり（A級L）	45	58.5		
米酢1.8ℓ	2	2.6			清酒2ℓ	0.4	0.52			豆みそ	4.5	5.85			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	0.5	0.65			木綿豆腐	20	26			白みそ	3	3.9			オリーブ油1kg	1	1.3			しょうゆ10ℓ	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1.8ℓ	1.6	2.08			上白(1kg袋)	1.2	1.56		

2025年10月01日～2025年10月31日

[週 間 献 立 表]

2025-09-10 印刷

6 ページ

10月16日木曜日					10月17日金曜日					10月20日月曜日					10月21日火曜日					10月22日水曜日				
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				
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				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
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			
						根みつば（秀）		5	6.5			水		130	169			上白（1kg袋）		0.9	1.17			
						湯葉冷凍		5	6.5															
						にんじん（秀L）		10	13									オレンジL 1 6 2 g 7 2 玉		0.25個	0.25個			
						かつお加工品（削り節）		2.7	2.7															
						うすくちしょうゆ		3.4	4.42															
						食塩		0.1	0.13															
						しょうゆ10%		0.8	1.04															
						水		100	130															

10月23日木曜日					10月24日金曜日					10月27日月曜日					10月28日火曜日					10月29日水曜日				
くりおこわ(小のみ) ◎ヨーグルト(乳)					白飯(ライスパック) N					白飯(ライスパック) N					白飯(小のみ) ミニアセロラゼリー(中のみ)					白飯(ライスパック) N				
白飯(中のみ)					牛乳					牛乳					くりおこわ(中のみ)					牛乳				
牛乳					豆じゃごはん					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)					ワントンスープ				
とうふじる															さわにわん									
	正味量					正味量					正味量					正味量					正味量			
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		
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																						
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													アルファー化もち米	0	20							
油揚げ(カット)	4	0			だいず(水煮 レトルト)	10	13			豚もも肉薄切り 国産	20	30			若鶏胸皮付き 国産	0	20			豚もも肉薄切り 国産	30	39		
にんじん(秀L)	8	0			にんじん(秀L)	5	6.5			玉はんぺん(卵なし)	20	30			米サラダ油(ペットボトル)	0	0.4			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			にんじん(秀L)	8	10.4		
蒸栗カット 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2L)	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L)	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1.8ℓ	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1.8ℓ	1.5	0			しょうゆ10ℓ	2.3	2.99			しょうゆ10ℓ	4.5	5.85			三温(20kg袋)	0	1.5			三温(20kg袋)	0.4	0.52		
清酒2ℓ	1.5	0			本みりん1.8ℓ	1.5	1.95			三温(20kg袋)	1.6	2.08			食塩	0	0.2			清酒2ℓ	1	1.3		
水	65	0								かつお加工品(削り節)	2	2.6			本みりん1.8ℓ	0	2			豆板醤 1kg	0.2	0.26		
					オイルツナ フレーク	8	10.4			本みりん1.8ℓ	1.2	1.56			清酒2ℓ	0	2			しょうゆ10ℓ	0.2	0.26		
白飯(ライスパック)	0個	1個			キャベツ(秀2L)	25	32.5			清酒2ℓ	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10ℓ	2.4	3.12													本みりん1.8ℓ	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		
あじいそべフライ 4 0 g	1個	0個			レモン(果汁1ℓ)	1.3	1.69			いわし梅煮50 g	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		
あじいそべフライ 5 0 g	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								でんぶん	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2L)	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2L)	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			切ごぼうさがき	8	10.4			卵抜きごまドレッシング	0.03本	0.03本			清酒2ℓ	1	1.3			米酢1.8ℓ	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10ℓ	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

[週 間 献 立 表]

2025-09-10 印刷

8 ページ

10月23日木曜日					10月24日金曜日					10月27日月曜日					10月28日火曜日					10月29日水曜日									
くりおこわ(小のみ) ◎ヨーグルト（乳）					白飯（ライスパック）N					白飯（ライスパック）N					白飯（小のみ） ミニアセロラゼリー（中のみ）					白飯（ライスパック）N									
白飯（中のみ）					牛乳					牛乳					くりおこわ(中のみ）					牛乳									
牛乳					豆じゃごはん					関東煮					牛乳					ホイコーロー									
あじのいそペフライ					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														
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量							
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								
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		
えのきたけ		8	10.4															根みつば（秀）		5	6.5			上白(1kg袋)		2	2.6		
ねぎ（国産秀L）		10	13															湯葉冷凍		2	2.6			ごま油		0.3	0.39		
しょうゆ10㍺		3.5	4.55															にんじん（秀L）		4	5.2								
かつお加工品（削り節）		2.7	2.7															かつお加工品（削り節）		2.7	2.7			若鶏モモ皮なし 国産		20	26		
食塩		0.8	1.04															うすくちしょうゆ		3.4	4.42			もやし		8	10.4		
清酒2㍺		0.8	1.04															食塩		0.1	0.13			ねぎ（国産秀L）		7	9.1		
水		130	169															しょうゆ10㍺		0.8	1.04			はくさい（秀2L）		15	19.5		
																		水		100	130			にんじん（秀L）		5	6.5		
ヨーグルト70g Feﾌﾞﾗｽ		1個	1個																					ワンタン		5	6.5		
(ｱｲﾙｷｰｰ)みかんゼリー		0.01個	0.01個															ミニアセロラゼリー Fe		0個	2個			しょうゆ10㍺		3	3.9		
																								食塩		0.1	0.13		
																								鶏豚湯1号缶		3.2	4.16		
																								清酒2㍺		1	1.3		
																		水						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

[週 間 献 立 表]

2025-09-10 印刷

9 ページ

10月30日木曜日					10月31日金曜日																			
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																			
</																								

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

[週 間 献 立 表]

2025-09-10 印刷

10 ページ

10月30日木曜日					10月31日金曜日																				
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																				
正味量					正味量					正味量					正味量					正味量					
材料名		小学校	中学校		材料名		小学校	中学校		材料名					材料名					材料名					
					食塩		0.03	0.04																	
					ホワイトペッパー300g		0.02	0.03																	
					ポテトチップス		7	9.1																	
					ミニトマト（秀）		1個	2個																	