

Bコース

10月

【詳細献立表】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

10/8 (火)				10/9 (水)				10/10 (木)				10/11 (金)				10/15 (火)			
期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	ミルクコーヒー			年	牛乳		
学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★ミルクコーヒー	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	梅昆布茶漬げ(ごはん)			学	根菜のドライカレー(ターメリックライス)			学	ごはん			年	★無包装食パン60g	60.00	乳・乳製品、小麦	学	栗おこわ		
学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		年	なたね油	0.50		学	水稲穀粒 精白米	65.00	
学	乾燥カリカリ梅	1.80		学	食塩	0.70		学	厚揚げと豚肉のねぎ塩炒め			学	たまねぎ	30.00		学	もち米	25.00	
学	塩昆布	1.60		年	カレー粉	0.40		学	ごま油	0.50		月	たまねぎ	30.00		月	日本ぐり1/4カット	25.00	
月	あられ	1.20		年	ターメリック	0.15		月	しょうが	1.00		月	青ピーマン	4.00		年	食塩	0.14	
月	かつお節	0.80		年	鶏ガラスープ缶	4.00		月	しょうが	0.80		年	マッシュルーム水煮	6.00		年	三温糖	2.20	
月	梅昆布茶漬げ(だし汁)			学	★有塩バター	3.00	乳・乳製品	月	豚小間肉(そとモモ)	50.00		年	まぐろ油漬・ライト	12.00		年	こいくちしょうゆ	0.35	
年	万能ねぎ	8.00		学	根菜のドライカレー(具)			月	たまねぎ	30.00		年	三温糖	0.25		学	黒いりごま	1.00	
年	食塩	0.25		学	なたね油	0.50		月	長ねぎ	30.00		年	食塩	0.50		学	すまし汁		
年	こいくちしょうゆ	2.50		月	にんにく	0.40		学	もやし・生	40.00		年	白ごしょう	0.02		年	木綿豆腐	30.00	
年	鰹厚削り節	4.00		月	しょうが	0.40		学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	40.00		月	トマトピューレー	6.00		月	ごまつな	10.00	
年	だし昆布	0.80		月	セロリー	5.00		学	清酒 本醸造酒	4.00		月	ピザソース	15.00		学	えのきたけ	10.00	
年	水	160.00		月	豚挽肉(そとモモ)	30.00		年	鶏ガラブイヨン	5.00		学	★ピザチーズ	20.00	乳・乳製品	年	はたてがい貝柱・煮干し	2.50	
学	いかとじゃが芋の揚げ煮			年	ぶどう酒 赤	2.50		年	白ごしょう	0.04		月	うずら卵いりポトフ			月	長ねぎ	10.00	
年	いか(短冊)	50.00		学	大豆ミート	10.00		年	食塩	1.70		月	豚角切肉(そとモモ)	20.00		年	糸かまぼこぼくし(白)	5.00	
年	こいくちしょうゆ	1.40		年	マッシュルーム水煮	10.00		月	にら	10.00		年	ぶどう酒 白	2.00		年	食塩	0.50	
学	清酒 本醸造酒	0.80		月	ごぼう	20.00		年	白すりごま	0.30		年	ウインナー(カット)	10.00		年	うすくちしょうゆ	2.00	
学	じゃがいもでん粉	6.00		月	れんこん	10.00		年	じゃがいもでん粉	2.40		学	なたね油	0.60		年	じゃがいもでん粉	0.50	
学	揚げ油	5.00		月	たまねぎ	55.00		月	梅おおかサラダ			月	セロリー	5.00		年	鰹厚削り節	3.40	
月	なたね油	1.00		月	にんじん	15.00		月	ごまつな	15.00		月	たまねぎ	50.00		年	だし昆布	0.70	
月	じゃがいも	55.00		年	食塩	0.60		月	キャベツ	30.00		月	じゃがいも	50.00		年	水	135.00	
学	なたね油	0.50		年	白ごしょう	0.02		月	にんじん	25.00		月	にんじん	10.00		月	赤魚の甘だれかけ		
月	にんにく	0.20		年	カレー粉	0.95		年	ねり梅	2.50		月	キャベツ	35.00		月	赤魚切身	60.00	
月	しょうが	0.20		年	三温糖	0.40		学	なたね油	1.70		学	★うずら卵水煮(レトルト)	15.00	卵	年	食塩	0.10	
月	長ねぎ	5.00		学	トマトケチャップ	10.00		年	米酢	2.50		年	食塩	1.00		学	清酒 本醸造酒	3.00	
月	たまねぎ	10.00		年	★中濃ソース	4.50	小麦	年	三温糖	1.00		年	白ごしょう	0.04		月	しょうが	1.00	
月	にんじん	10.00		年	こいくちしょうゆ	1.50		年	うすくちしょうゆ	2.50		年	粉ロリエ	0.05		年	じゃがいもでん粉	8.00	
年	三温糖	1.40		学	ハムとキャベツのソテー			学	かつお節	0.80		年	水	35.00		学	揚げ油	6.00	
年	本みりん	0.80		学	なたね油	0.50		年	柿			年	鶏ガラブイヨン	15.00		年	こいくちしょうゆ	2.20	
年	こいくちしょうゆ	4.20		年	ハム・ボンレス(短冊)	10.00		月	甘がき	40.00		年	枝豆と野菜のサラダ			年	本みりん	1.00	
学	水	5.00		月	キャベツ	40.00						学	冷凍えだまめ	15.00		年	三温糖	2.00	
年	冷凍えだまめ	5.00		学	冷凍スイートコーン	15.00						学	冷凍スイートコーン	5.00		年	三温糖	2.00	
年	じゃがいもでん粉	0.50		月	にんじん	10.00						月	きゅうり	15.00		年	じゃがいもでん粉	0.30	
学	切干大根のごま酢あえ			年	食塩	0.12						月	にんじん	10.00		学	五目豆		
月	切干しだいごん	4.00		年	黒ごしょう	0.02						月	キャベツ	15.00		学	なたね油	0.50	
月	きゅうり	15.00		月	ブルーベリーヨーグルト							学	ごま油	0.80		月	豚小間肉(そとモモ)	8.00	
月	もやし・生	20.00		月	★ヨーグルト・全脂無糖	60.00	乳・乳製品					月	しょうが	0.30		年	国産だいず	6.00	
年	にんじん	10.00		月	ブルーベリー冷凍	10.00						月	米酢	3.20		年	にんじん	8.00	
年	白すりごま	2.30		年	上白糖	4.20						年	こいくちしょうゆ	2.50		月	ごぼう	8.00	
年	三温糖	1.50		学	レモン・果汁	0.20						年	三温糖	0.40		学	菌床干しいたけ(1/4カット)	0.40	
年	こいくちしょうゆ	1.90										年				年	角こんにやく	12.00	
年	食塩	0.40										年				年	三温糖	0.60	
学	米酢	4.40										年				年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	水	0.60										学				学	清酒 本醸造酒	0.50	
												年				年	鰹厚削り節	0.50	
																年	水	20.00	

Bコース

10月

【詳細献立表】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

10/23 (水)				10/24 (木)				10/25 (金)				10/28 (月)				10/29 (火)			
期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (8品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	ごはん			学	秋の香りごはん			学	ごはん			学	ごはん			学	きつねうどん(めん)		
学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	65.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	★冷凍うどん(大袋)	230.00	小麦
学	青梗菜と豆腐のとろみスープ			学	もち米	25.00		学	豆乳担々スープ			学	吉野汁			学	氷(ロックアイス)	10.00	
学	ごま油	0.30		学	なたね油	0.50		学	ごま油	0.50		学	若鶏もも皮無し小間肉	15.00		学	生徒手袋	1.00	
月	チンゲンサイ	25.00		月	若鶏もも皮無し角切肉	15.00		月	にんにく	0.60		学	清酒 本醸造酒	1.00		学	きつねうどん(つけ汁)		
月	豚小間肉(そとモモ)	10.00		年	食塩	0.10		年	豆板醤	0.20		月	にんじん	10.00		年	油揚げ	20.00	
年	木綿豆腐	15.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	豚挽肉(そとモモ)	10.00		年	糸こんにゃく	10.00		年	三温糖	1.60	
月	たまねぎ(皮むき)	20.00		月	カットさつまいち角切り1.5cm	20.00		月	にんじん	10.00		月	長ねぎ	10.00		年	こいくちしょうゆ	2.70	
学	えのきたけ	15.00		学	しめじ	10.00		月	はくさい	25.00		年	油揚げ	10.00		年	だし汁	5.00	
年	きくらげ	0.80		年	こいくちしょうゆ	3.50		学	もやし・生	15.00		月	ごまつな	15.00		月	豚小間肉(そとモモ)	15.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00		年	三温糖	0.50		月	チンゲンサイ	12.00		年	食塩	0.60		月	にんじん	10.00	
学	食塩	0.80		学	かき玉汁		卵	年	こいくちしょうゆ	3.00		年	うすくちしょうゆ	1.20		月	ごまつな	10.00	
学	清酒 本醸造酒	1.00		学	★液卵	25.00		年	食塩	0.60		年	こいくちしょうゆ	1.00		年	食塩	0.20	
年	鶏ガラブイヨン	20.00		年	長ねぎ	20.00		年	豆乳	35.00		年	鰹厚削り節	3.50		年	こいくちしょうゆ	10.00	
年	水	100.00		年	木綿豆腐	25.00		年	ねりごま	4.00		年	だし昆布	0.70		年	水	130.00	
年	じゃがいもでん粉	2.00		月	ほうれんそう	20.00		年	白すりごま	3.00		年	水	140.00		年	こいくちしょうゆ	10.00	
学	青椒肉絲			年	こいくちしょうゆ	1.50		年	鶏ガラブイヨン	20.00		年	じゃがいもでん粉	2.00		年	鰹厚削り節	3.25	
月	なたね油	1.00		年	食塩	0.64		年	水	85.00		年	鱈の味噌焼き			年	だし昆布	0.65	
月	豚細切肉(そとモモ)	50.00		年	だし昆布	0.60		年	ラー油	0.01		月	さば切身	60.00		年	三温糖	1.30	
学	食塩	0.20		年	鰹厚削り節	3.00		年	春巻き			月	赤色辛みそ	7.00		年	本みりん	1.00	
学	清酒 本醸造酒	1.00		年	水	120.00		学	なたね油	0.50		年	こいくちしょうゆ	1.00		月	きびなご	40.00	
年	白こしょう	0.02		年	じゃがいもでん粉	2.00		月	しょうが	0.25		学	清酒 本醸造酒	2.00		年	食塩	0.10	
月	にんにく	0.70		月	秋刀魚の塩焼き			月	豚細切肉(そとモモ)	13.00		年	本みりん	1.00		年	カレー粉	0.75	
月	青ピーマン	30.00		月	さんま 筒切り	40.00		月	にんじん	8.00		年	三温糖	1.00		年	★薄力粉	2.30	小麦
月	赤パプリカ	10.00		年	食塩	0.25		学	たけのこ水煮	8.00		学	一味とうがらし	0.02		年	じゃがいもでん粉	1.10	
学	たまねぎ	40.00		年	白菜の塩昆布和え			年	菌床干しいたけ	0.50		年	和風ポテト			学	揚げ油	4.50	
学	たけのこ水煮	30.00		月	はくさい	45.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	じゃがいも	55.00		学	れんこんと枝豆のサラダ		
年	清酒 本醸造酒	2.00		月	きゅうり	12.00		年	三温糖	0.60		学	なたね油	0.50		月	れんこん	18.00	
年	三温糖	0.90		月	にんじん	8.00		年	食塩	0.18		月	にんじん	8.00		月	にんじん	6.00	
年	こいくちしょうゆ	3.60		学	塩昆布	2.20		年	白こしょう	0.02		月	たまねぎ	15.00		月	冷凍スイートコーン	6.00	
年	オイスターソース	2.30		年	うすくちしょうゆ	1.00		年	緑豆はるさめ	4.00		学	冷凍さやいんげん	6.00		年	国産だいたま	5.00	
年	食塩	0.40		学	ごま油	1.50		年	こいくちしょうゆ	3.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		学	冷凍えだまめ	12.00	
年	じゃがいもでん粉	1.00		学				年	ごま油	0.15		年	食塩	0.20		年	食塩	0.15	
年	春雨サラダ			年	じゃがいもでん粉	1.00		月	★春巻きの皮	12.00	小麦	年	こいくちしょうゆ	1.00		年	白こしょう	0.02	
月	緑豆はるさめ	8.00		月	★春巻きの皮			学	★薄力粉	0.50	小麦	学	かつお節	0.30		年	こいくちしょうゆ	1.20	
月	にんじん	12.00		学	揚げ油	5.00		学	揚げ油	5.00		学				年	水	2.50	
月	きゅうり	25.00		学	ピーマンとちくわのきんぴら			学	ごま油	0.50		学				学	ノンエッグマヨネーズ	4.00	
月	こいくちしょうゆ	3.00		学	ごま油			月	青ピーマン	25.00		学				学			
学	米酢	2.50		月	にんじん	20.00		月	にんじん	20.00		学				学			
学	三温糖	0.90		年	糸こんにゃく	10.00		年	糸こんにゃく	10.00		学				学			
学	ごま油	2.00		学	焼き竹輪	20.00		学	焼き竹輪	20.00		学				学			
				年	こいくちしょうゆ	2.00		年	こいくちしょうゆ	2.00		学				学			
				年	本みりん	0.80		年	本みりん	0.80		学				学			
				年	三温糖	0.80		年	三温糖	0.80		学				学			
				学	一味とうがらし	0.01		学	一味とうがらし	0.01		学				学			

