

Bコース

9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。

9/2 (火)				9/3 (水)				9/4 (木)				9/5 (金)				9/8 (月)			
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	206.00	乳・乳製品	年	発酵乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳		
★普通牛乳				★発酵乳(プレーン)	125.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
ひじきごはん				ポークカレー (ごはん)				麦ごはん				担々うどん (めん)				吹き寄せ粟ごはん			
学	水稲穀粒 精白米	95.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	80.00		学	★冷凍うどん(大袋)	230.00	小麦	学	水稲穀粒 精白米	65.00	
月	アマランサス (玄穀)	5.00		月	ポークカレー (ルー)			月	アマランサス (玄穀)	5.00		年	氷(ロックアイス)	10.00		月	アマランサス (玄穀)	5.00	
年	ほしひじき (ステンレス釜、乾)	0.80		学	なたね油	0.50		月	おおむぎ 米粒麦	15.00		生徒用使い捨て手袋	2.00			学	清酒 本醸造酒	1.00	
学	かつお節	0.90		月	にんにく	0.50		学	わかめと玉ねぎのスープ			担々うどん (つけ汁)				年	こいくちしょうゆ	2.00	
学	かつお節 (粉末)	0.40		月	しょうが	0.50		学	ごま油	0.50		学	なたね油	0.50		学	なたね油	0.50	
年	白いりごま	3.00		月	豚角切肉(そとモモ)	25.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		月	しょうが	0.80		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00	
年	三温糖	1.60		学	ぶどう酒 赤	2.00		月	たまねぎ	30.00		月	にんにく	0.80		月	にんじん	15.00	
年	こいくちしょうゆ	1.60		月	たまねぎ	50.00		月	豚挽肉(そとモモ)	0.50		月	ごまつな	20.00		月	ごまつな	10.00	
年	本みりん	0.30		月	にんじん	30.00		月	しょうが	0.50		学	国産だいず・水煮・ペースト	15.00		年	油揚げ	10.00	
小平めざましみそ汁				月	じゃがいも	50.00		年	冷凍わかめ	15.00		月	にんじん	10.00		年	こいくちしょうゆ	3.00	
月	たまねぎ	10.00		年	アップルソース	3.00		学	木綿豆腐	30.00		学	もやし・生	10.00		年	三温糖	1.50	
月	じゃがいも	10.00		年	チャツネ	1.00		月	長ねぎ	10.00		学	冷凍スイートコーン	10.00		年	食塩	0.30	
年	こんにやく(色紙)	10.00		年	食塩	0.90		年	こいくちしょうゆ	2.00		月	長ねぎ	10.00		月	日本ぐり1/4カット	10.00	
学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	15.00		年	黒こしょう	0.02		学	食塩	0.40		学	かつお節 (粉末)	1.00		学	清酒 本醸造酒	1.00	
月	ごまつな	15.00		学	なたね油	0.01		年	白こしょう	0.03		年	鶏ガラスープ	20.00		年	呉汁		
学	えのきたけ	10.00		学	★有塩バター	5.00	乳・乳製品	年	鶏ガラスープ	35.00		月	豚ガラスープ	20.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00	
学	冷凍わかめ	10.00		学	★薄力粉	6.50	小麦	年	白いりごま	0.50		年	豆板醤	0.40		月	にんじん	10.00	
月	菊型かまぼこ	5.00		年	カレー粉	1.50		学	ごま油	0.50		年	こいくちしょうゆ	1.00		月	さといも	10.00	
年	白すりごま	0.50		年	ガラムマサラ	0.02		学	水	90.00		年	白こしょう	0.04		年	こんにやく(色紙)	10.00	
年	赤色辛みそ	5.00		年	★中濃ソース	3.00	小麦	学	ししゃもの唐揚げ			学	清酒 本醸造酒	1.50		学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	10.00	
年	淡色辛みそ	5.00		年	★ウスターソース	3.00	小麦	学	子持ちししゃも	40.00		年	赤色辛みそ	16.00		年	国産だいず	8.00	
年	だし昆布	1.20		年	こいくちしょうゆ	3.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	水	90.00		月	長ねぎ	10.00	
年	混合だしパック (鰯・鯖)	4.10		学	トマト缶詰	10.00		年	じゃがいもでん粉	5.00		年	ねりごま	8.00		年	冷凍ほうれんそう	10.00	
水		120.00		学	トマトケチャップ	5.00		学	揚げ油	8.00		月	蒸し鶏			年	淡色辛みそ	5.00	
鮭のもみじ焼き				年	鶏ガラスープ	5.00		学	春雨のキムチ炒め			月	若鶏肉もも・皮付切身	60.00		年	赤色辛みそ	5.00	
月	鮭切り身	50.00		年	豚ガラスープ	5.00		学	なたね油	0.50		学	液体塩麹	2.00		年	だし昆布	1.10	
学	清酒 本醸造酒	1.50		年	水	25.00		月	しょうが	0.40		学	清酒 本醸造酒	2.00		年	混合だしパック (鰯・鯖)	3.80	
学	液体塩麹	1.00		月	さつま芋のサラダ			月	豚細切肉(そとモモ)	15.00		月	しょうが	0.50		年	水	110.00	
年	白こしょう	0.02		月	さつまいも	20.00		学	たけのこ水煮	10.00		月	長ねぎ	3.00		月	きびなごの竜田揚げ		
年	食塩	0.20		月	キャベツ	30.00		年	菌床干しいたけ (せん切り)	1.00		学	ごま油	1.00		月	きびなご	50.00	
年	ノンエッグマヨネーズ	9.00		学	冷凍スイートコーン	10.00		月	たまねぎ	20.00		年	たまねぎ	7.00		年	こいくちしょうゆ	3.00	
月	にんじん	7.00		月	にんじん	10.00		学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	25.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		年	本みりん	1.00	
学	生徒用使い捨て手袋	1.00		月	たまねぎ	3.00		年	はくさい・キムチ	15.00		年	三温糖	0.50		月	しょうが	0.80	
学	ちくわとしめじのソテー			月	にんにく	0.10		年	緑豆はるさめ	4.00		月	黒酢	1.00		年	じゃがいもでん粉	7.00	
年	なたね油	0.50		年	三温糖	0.10		月	にら	3.00		年	ラー油	0.10		学	揚げ油	5.00	
年	ウインナー(カット)	10.00		年	こいくちしょうゆ	2.00		年	鶏ガラスープ	1.00		年	水	3.00		学	菊入りおひたし		
学	焼き竹輪	20.00		年	食塩	0.30		学	清酒 本醸造酒	0.50		年	じゃがいもでん粉	0.30		月	キャベツ	25.00	
学	清酒 本醸造酒	1.00		年	白こしょう	0.03		年	食塩	0.10		月	ごぼうサラダ			月	ごまつな	25.00	
学	冷凍スイートコーン	10.00		学	りんご酢	1.00		年	白こしょう	0.01		月	ごぼう	20.00		月	にんじん	10.00	
月	ごまつな	20.00		学	米酢	1.00		年	こいくちしょうゆ	2.00		月	きゅうり	15.00		月	冷凍菊花	5.00	
学	しめじ	10.00		学	オリーブ油	1.00		学	ごま油	0.50		月	キャベツ	15.00		年	本みりん	1.50	
年	食塩	0.10		学	なたね油	1.00		年	じゃがいもでん粉	0.50		学	冷凍スイートコーン	10.00		年	こいくちしょうゆ	3.50	
年	黒こしょう	0.03		月	梨							月	たまねぎ	2.00		年	だし汁	3.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00		月	日本なし	33.00						月	にんじん	5.00					
年	三温糖	0.50		学	生徒用使い捨て手袋	1.00						年	食塩	0.30					
												年	白こしょう	0.02					
												学	りんご酢	2.00					
												学	ぶどう酒 白	2.00					
												年	三温糖	0.50					
												学	なたね油	1.00					

Bコース

9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。

9/9 (火)				9/10 (水)				9/11 (木)				9/12 (金)				9/16 (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		
★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
油麩の卵とじ丼 (ごはん)				ごはん				バターコーンライス				麦ごはん				ナスとトマトのスパゲティ			
水稲穀粒 精白米	100.00			水稲穀粒 精白米	100.00			水稲穀粒 精白米	75.00			水稲穀粒 精白米	85.00			★スパゲティ	60.00	小麦	
油麩の卵とじ丼 (具)				夏野菜の豚汁				こいくちしょうゆ	2.00			月 アマランサス (玄穀)	5.00			なたね油	2.00		
なたね油	0.50			なたね油	0.50			清酒 本醸造酒	1.00			月 おおむぎ 米粒麦	10.00			オリーブ油	0.50		
若鶏もも皮無し小間肉	15.00			月 豚小間肉(そとモモ)	10.00			豚ガラスープ	4.00			豆乳の白湯スープ				月 にんにく	0.50		
たまねぎ	60.00			学 ごま油	2.00			なたね油	0.50			学 なたね油	0.50			月 しょうが	0.30		
にんじん	15.00			月 なす	5.00			月 にんにく	0.60			月 にんにく	0.50			月 セロリー	3.00		
みつば	5.00			月 オクラ	5.00			学 ショルダーベーコン(短冊)	15.00			月 しょうが	0.50			月 豚挽肉(そとモモ)	25.00		
★油麩	10.00	小麦		学 冷凍スイートコーン	5.00			月 たまねぎ	10.00			月 若鶏もも皮無し小間肉	10.00			学 ぶどう酒 赤	1.50		
三温糖	1.50			月 だいこん	15.00			月 たまねぎ	10.00			月 たまねぎ	20.00			年 冷凍ほうれんそう	10.00		
こいくちしょうゆ	10.00			月 生・カットかぼちゃダイス	10.00			学 冷凍スイートコーン	20.00			月 にんじん	10.00			年 国産だいち・水煮・みじん	10.00		
清酒 本醸造酒	2.00			年 木綿豆腐	15.00			年 食塩	0.40			月 こまつな	10.00			月 たまねぎ	20.00		
★液卵	50.00	卵		月 長ねぎ	5.00			年 黒こしょう	0.01			年 木綿豆腐	30.00			月 にんじん	15.00		
だし汁	15.00			年 淡色辛みそ	5.00			年 こいくちしょうゆ	1.00			学 豆乳	20.00			学 なたね油	4.00		
じゃがいもでん粉	2.00			年 赤色辛みそ	5.00			学 ★有塩バター	2.00	乳・乳製品		学 清酒 本醸造酒	2.00			月 なす	10.00		
大根のすまし汁				年 だし昆布	1.30			年 パセリ・乾	0.02			年 食塩	0.50			月 トマト	10.00		
豚細切肉(そとモモ)	10.00			年 混合だしパック (鰯・鯖)	4.20			チキンのトマト煮				年 白こしょう	0.02			学 トマトケチャップ	20.00		
年 木綿豆腐	30.00			水	130.00			学 オリーブ油	0.50			年 こいくちしょうゆ	3.00			年 ナツメグ・粉	0.03		
月 にんじん	10.00			コロッケ				月 しょうが	0.50			年 鶏ガラスープ	30.00			年 オレガノ	0.03		
冷凍ほうれんそう	10.00			学 なたね油	0.50			月 にんにく	0.50			水	80.00			年 ★ウスターソース	7.00	小麦	
冷凍わかめ	10.00			月 豚挽肉(そとモモ)	10.00			月 若鶏もも皮無し角切肉	30.00			回鍋肉				年 食塩	0.50		
だいこん	30.00			月 たまねぎ(皮むき)	10.00			学 ひよこめ	5.00			学 なたね油	0.50			年 白こしょう	0.02		
こいくちしょうゆ	3.50			学 冷凍じゃがいも	60.00			月 たまねぎ(皮むき)	40.00			月 しょうが	0.70			年 鶏ガラスープ	10.00		
食塩	0.20			学 乾燥マッシュポテト	7.50			月 にんじん	20.00			月 にんにく	0.70			年 三温糖	0.30		
清酒 本醸造酒	1.00			年 食塩	0.50			月 じゃがいも	40.00			月 長ねぎ	5.00			年 パセリ・乾	0.01		
本みりん	0.50			年 黒こしょう	0.02			年 マッシュルーム水煮	10.00			月 豚・肩ロース小間切れ	30.00			年 赤魚の香草パン粉焼き			
だし昆布	1.20			学 ★薄力粉	8.50	小麦		学 トマト缶詰	15.00			学 清酒 本醸造酒	1.00			月 赤魚切身	60.00		
混合だしパック (鰯・鯖)	4.10			水	5.00			学 トマトピューレー	15.00			月 キャベツ	50.00			学 ぶどう酒 白	1.00		
水	120.00			年 ★パン粉 乾燥	12.00	小麦		学 トマトケチャップ	15.00			月 長ねぎ	10.00			年 食塩	0.50		
ツナと青梗菜の和え物				学 揚げ油	5.00			年 ★ウスターソース	2.00	小麦		月 赤パプリカ	10.00			年 白こしょう	0.02		
年 まぐろ油漬・ライト	10.00			年 ★中濃ソース	10.00	小麦		年 食塩	0.40			月 青ピーマン	10.00			年 ソンエッグマヨネーズ	6.00		
月 チンゲンサイ	30.00			小松菜の香味和え				年 白こしょう	0.04			年 甜麺醤	3.00			年 ★パン粉 乾燥	5.00	小麦	
月 黄パプリカ	10.00			月 こまつな	35.00			年 オレガノ	0.01			年 豆板醤	0.30			年 オレガノ	0.01		
月 にんじん	10.00			月 黄パプリカ	5.00			年 米粉	0.50			年 オイスターソース	0.50			年 バジル	0.02		
学 なたね油	1.00			月 きゅうり	15.00			年 鶏ガラスープ	30.00			年 こいくちしょうゆ	1.00			年 パセリ・乾	0.03		
月 しょうが	0.10			月 にんじん	15.00			年 パセリ・乾	0.01			年 三温糖	0.30			学 オリーブ油	1.00		
月 たまねぎ	5.00			学 なたね油	1.00			根菜味噌マヨサラダ				年 じゃがいもでん粉	0.50			紙カップ小判浅口	1.00		
月 黒酢	1.50			学 トマト缶詰	2.00			月 キャベツ	30.00			月 もやしのごま風味				生徒用使い捨て手袋	1.00		
年 こいくちしょうゆ	2.00			月 たまねぎ	3.00			月 れんこん	15.00			学 もやし・生	35.00			ビーンズサラダ			
学 黒砂糖	0.50			年 三温糖	0.50			月 にんじん	10.00			月 チンゲンサイ	10.00			学 冷凍えだまめ	10.00		
年 食塩	0.10			年 本みりん	1.00			月 ごぼう	5.00			学 切干しいたご	3.00			月 にんじん	10.00		
年 白こしょう	0.01			年 こいくちしょうゆ	3.00			年 糸かまぼこほぐし (白)	10.00			月 にら	5.00			学 冷凍スイートコーン	15.00		
水	1.00			学 からし・粉(洋)	0.10			年 ソンエッグマヨネーズ	7.00			月 にんじん	5.00			年 国産だいち	8.00		
				学 レモン・果汁	0.10			年 淡色辛みそ	0.80			年 こいくちしょうゆ	3.50			月 たまねぎ	5.00		
								年 食塩	0.05			年 食塩	0.20			月 にんにく	0.10		
								年 白こしょう	0.01			年 三温糖	1.00			年 三温糖	0.10		
								年 水	3.00			学 ごま油	1.00			年 こいくちしょうゆ	3.00		
												年 白すりごま	0.50			年 食塩	0.20		
												学 粒入りマスタード	0.30			年 白こしょう	0.03		
												年 豆板醤	0.05			学 りんご酢	2.00		
												学 清酒 本醸造酒	1.00			学 オリーブ油	1.00		
												水	1.50			年 バジル	0.03		

9/17 (水)				9/18 (木)				9/19 (金)				9/22 (月)				9/24 (水)			
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		
★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
学	ごはん			学	ジャージャー麺 (めん)			学	丹後のまつぶたずし			学	ごまツナマヨトースト			学	キャロットピラフ		
水稲穀粒 精白米	100.00			★蒸し中華めん(油付)	200.00	小麦		水稲穀粒 精白米	80.00			★無包装食パン60 g	60.00	乳・乳製品、小麦		水稲穀粒 精白米	80.00		
トマトと卵のスープ				生徒用使い捨て手袋	2.00			米酢	6.00			まぐろ油漬・ライト	30.00			こいくちしょうゆ	2.00		
なたね油	0.50			ジャージャー麺 (具)				三温糖	2.00			ノンエッグマヨネーズ	10.00			豚カラスープ	4.00		
しょうが	0.30			ごま油	0.50			食塩	0.20			からし・粉(洋)	0.10			オリーブ油	0.50		
若鶏もも皮無し小間肉	10.00			月 豚挽肉(そとモモ)	30.00			月 にんじん	5.50			たまねぎ(皮むき)	10.00			ハム・ボンレス(色紙)	5.00		
清酒 本醸造酒	1.00			年 国産だいず・水煮・みじん	10.00			年 菌床干しいたけ (せん切り)	1.00			月 こまつな	20.00			冷凍スイートコーン	10.00		
トマト	5.00			月 にんにく	0.50			月 かんぴょう	1.40			生徒用使い捨て手袋	1.00			月 にんじん	25.00		
トマト缶詰	10.00			月 しょうが	0.60			月 れんこん	10.00			南瓜のチャウダー				年 こいくちしょうゆ	2.50		
えのきたけ	10.00			年 たまねぎ(皮むき)	60.00			月 さばほぐし身	25.00			学 なたね油	0.50			食塩	0.40		
たまねぎ	30.00			月 にんじん	30.00			学 清酒 本醸造酒	1.50			学 ショルダーベーコン(色紙)	5.00			年 黒こしょう	0.03		
万能ねぎ	5.00			学 たけのこ水煮	20.00			年 三温糖	3.00			学 かぼちゃミクロペースト	20.00			年 パセリ・乾	0.01		
鶏ガラスープ	30.00			年 菌床干しいたけ (せん切り)	1.00			年 食塩	0.20			学 冷凍ほうれんそう	10.00			年 インド風ポトフ			
★液卵	15.00	卵		年 八丁みそ	4.00			年 こいくちしょうゆ	2.20			月 たまねぎ	40.00			月 若鶏もも皮無し角切肉	15.00		
食塩	0.50			年 甜麺醤	10.00			年 白いりごま	1.50			月 にんじん	10.00			学 ぶどう酒 白	1.50		
白こしょう	0.02			年 豚カラスープ	8.00			学 冷凍さやえんどう	3.00			月 じゃがいも	20.00			学 なたね油	0.50		
水	100.00			年 三温糖	0.50			月 どうもろこしのすり流し汁				学 エリンギ	5.00			月 たまねぎ	40.00		
鯉の梅ソースかけ				学 清酒 本醸造酒	1.50			月 若鶏もも肉皮無しせん切り	10.00			学 なたね油	0.10			月 じゃがいも	50.00		
かつお角切り	60.00			年 こいくちしょうゆ	4.00			月 たまねぎ	10.00			学 ★有塩バター	3.00	乳・乳製品		月 にんじん	20.00		
清酒 本醸造酒	3.00			年 豆板醤	0.50			年 木綿豆腐	10.00			学 ★薄力粉	4.00	小麦		月 キャベツ	25.00		
こいくちしょうゆ	0.80			学 一味とうがらし	0.02			月 こまつな	10.00			学 ★調理用牛乳	60.00	乳・乳製品		月 セロリー	3.00		
しょうが	0.50			年 じゃがいもでん粉	1.00			学 冷凍スイートコーン	5.00			学 ★生クリーム	3.00	乳・乳製品		年 食塩	0.60		
じゃがいもでん粉	10.00			水	5.00			学 クリームコーン	25.00			年 鶏ガラスープ	20.00			年 白こしょう	0.05		
揚げ油	4.00			五目ワントンスープ				月 しょうが	0.20			年 食塩	0.30			年 カレー粉	0.20		
こいくちしょうゆ	3.00			若鶏もも肉皮無しせん切り	10.00			年 食塩	0.10			年 白こしょう	0.04			年 粉ロリエ	0.05		
黒砂糖	4.00			月 にんじん	10.00			年 本みりん	1.00			年 粉ロリエ	0.03			年 鶏ガラスープ	30.00		
本みりん	2.00			年 たまねぎ	20.00			年 黒こしょう	0.02			年 パセリ・乾	0.01			年 水	30.00		
ねり梅	2.00			年 木綿豆腐	30.00			年 淡色辛みそ	2.00			学 水	5.00			年 パセリ・乾	0.01		
水	10.00			月 こまつな	20.00			学 豆乳	10.00			月 さつま芋のきな粉スティック				学 トマトチーズソースオムレツ			
野菜のおかか和え				学 ★ワントン皮 (三角)	5.00	小麦		年 鶏ガラスープ	15.00			月 さつまいも	70.00			学 なたね油	0.50		
こまつな	15.00			年 食塩	0.70			年 だし昆布	1.20			学 揚げ油	2.00			月 にんにく	0.20		
キャベツ	15.00			年 白こしょう	0.02			年 鯉厚削り節	4.00			年 きな粉・黄	4.00			月 しょうが	0.10		
にんじん	10.00			学 こいくちしょうゆ	1.00			月 水	110.00			学 上白糖	6.00			月 にんじん	10.00		
もやし・生	30.00			年 鶏ガラスープ	30.00			豚肉と大根の炊いたん								年 マッシュルーム水煮	10.00		
こいくちしょうゆ	3.50			水	100.00			月 だいこん	50.00							年 食塩	0.10		
本みりん	1.50			年 じゃがいもでん粉	1.00			月 豚ばら肉小間	20.00							年 白こしょう	0.02		
水	1.00			レモンゼリーボンチ				年 油揚げ	8.00							月 ★液卵	60.00	卵	
かつお節	1.00			レモンダイスゼリー	45.00			学 だし汁	30.00							学 ★ピザチーズ	15.00	乳・乳製品	
				黄桃缶詰	40.00			年 三温糖	1.00							月 ★有塩バター	1.00	乳・乳製品	
				みかん缶詰	20.00			年 こいくちしょうゆ	2.00							学 たまねぎ	10.00		
				ぶどう酒 白	0.50			学 うすくちしょうゆ	2.00							学 ぶどう酒 赤	1.00		
				グラニュー糖	2.00			学 清酒 本醸造酒	1.00							学 トマト缶詰	5.00		
				水	10.00			年 本みりん	2.00							学 トマトケチャップ	5.00		
								年 食塩	0.10							年 食塩	0.10		
								年 冷凍ほうれんそう	10.00							年 パセリ・乾	0.01		
																年 米粉	0.40		
																紙カップ小判深口	1.00		
																生徒用使い捨て手袋	1.00		

※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。

9/25 (木)				9/26 (金)				9/29 (月)				9/30 (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						
学	★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				
月	ごはん			学	ビスキュイバン			学	チャーハン			学	豚すき焼き丼 (ごはん)						
月	水稲穀粒 精白米	100.00		年	★無包装丸パン60 g	60.00	乳・乳製品、小麦	年	水稲穀粒 精白米	75.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00					
月	春雨スープ			学	★薄力粉	12.00	小麦	年	こいくちしょうゆ	2.00		年	豚すき焼き丼 (具)						
月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		年	ベーキングパウダー	0.16		年	豚ガラスープ	4.00		学	なたね油	0.50					
月	しょうが	0.40		学	★有塩バター	0.20	乳・乳製品	学	ごま油	0.50		月	豚小間肉(そとモモ)	35.00					
月	にんじん	10.00		学	★調理用牛乳	10.00	乳・乳製品	月	長ねぎ	10.00		年	しらたき	30.00					
学	たけのご水煮	10.00		年	上白糖	5.00		月	青ピーマン	5.00		月	にんじん	15.00					
月	はくさい	20.00		年	グラニュー糖	3.00		月	豚ばら肉小間	20.00		月	たまねぎ	35.00					
年	長ねぎ	20.00		学	生徒用使い捨て手袋	1.00		月	たまねぎ	15.00		学	焼き豆腐	30.00					
月	緑豆はるさめ	5.00		学	さつま芋のポタージュ			学	まいたけ	5.00		月	はくさい	20.00					
月	にら	5.00		学	なたね油	0.50		年	食塩	0.20		年	三温糖	5.00					
年	食塩	0.60		月	たまねぎ	40.00		年	黒こしょう	0.02		年	こいくちしょうゆ	10.00					
年	白こしょう	0.04		月	カットさつまいもダイス	20.00		年	鶏ガラスープ	1.00		学	清酒 本醸造酒	2.00					
学	清酒 本醸造酒	2.00		月	さつまいもペースト	20.00		年	こいくちしょうゆ	1.00		年	本みりん	3.00					
年	こいくちしょうゆ	3.00		年	食塩	1.00		年	オイスターソース	1.00		年	だし汁	20.00					
年	鶏ガラスープ	30.00		年	白こしょう	0.05		年	もずくと冬瓜のスープ			年	じゃがいもでん粉	0.50					
月	水	90.00		学	なたね油	0.10		月	しょうが	0.50		月	沢煮椀						
月	鰯のねぎ酢あかけ			学	★有塩バター	3.00	乳・乳製品	月	長ねぎ	10.00		月	若鶏もも肉皮無しせん切り	5.00					
学	まあじ フィーレ	60.00		学	★薄力粉	4.00	小麦	月	えのきたけ	10.00		月	しょうが	0.30					
月	液体塩麹	2.00		学	★調理用牛乳	80.00	乳・乳製品	学	もずく・塩抜き	10.00		月	にんじん	15.00					
月	しょうが	0.50		年	鶏ガラスープ	25.00		月	ごまつな	20.00		月	ごぼう	15.00					
学	清酒 本醸造酒	2.00		学	★生クリーム	5.00	乳・乳製品	月	とうがん	20.00		学	たけのご水煮	10.00					
年	じゃがいもでん粉	6.00		年	パセリ・乾	0.01													