

※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。

10/1 (水)				10/2 (木)				10/3 (金)				10/6 (月)				10/7 (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	
学	深川飯			学	ごはん			学	ごはん			学	肉わかめうどん(めん)			学	ごはん		
学	水稲穀粒 精白米	85.00		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	水稲穀粒 精白米	100.00	
学	こいくちしょうゆ	2.00		学	うち豆汁			学	丸ごとわかめスープ			年	氷(ロックアイス)	10.00		学	豆乳担々スープ		
年	なたね油	0.50		年	油揚げ	10.00		学	シヨルターペーコン(短冊)	5.00		年	生徒用使い捨て手袋	2.00		学	ごま油	0.50	
月	しょうが	0.30		学	うち豆	6.00		学	たけのこ水煮	10.00		月	肉わかめうどん (つけ汁)			月	にんにく	0.60	
月	ごぼう	20.00		月	さといも	20.00		学	えのきたけ	8.00		月	豚小間肉(そとモモ)	20.00		年	豆板醤	0.20	
月	長ねぎ	15.00		月	にんじん	10.00		月	たまねぎ	20.00		月	豚ばら肉小間	10.00		月	豚挽肉(そとモモ)	5.00	
月	にんじん	5.00		月	だいこん	20.00		年	冷凍わかめ	8.00		月	しょうが	0.20		年	国産だいず	2.00	
月	あさり (生)	10.00		月	しょうが	0.50		年	くきわかめ 細	1.50		月	たまねぎ	15.00		月	にんじん	10.00	
年	こいくちしょうゆ	1.00		月	長ねぎ	10.00		学	乾燥せん切り芽かぶ	0.30		年	油揚げ	8.00		月	はくさい	25.00	
年	三温糖	0.90		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	長ねぎ	15.00		年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.50		学	もやし・生	15.00	
学	清酒 本醸造酒	1.80		年	淡色辛みそ	5.00		学	食塩	0.40		学	カットわかめ	1.00		月	チンゲンサイ	12.00	
年	本みりん	0.90		年	赤色辛みそ	5.00		学	こいくちしょうゆ	3.00		学	食塩	0.40		年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	淡色辛みそ	3.50		年	混合だしパック (鰯・鯖)	4.20		年	じゃがいもでん粉	1.50		年	こいくちしょうゆ	9.00		学	食塩	0.70	
	じゃが芋と玉ねぎの味噌汁				水	140.00		年	ごま油	0.50		年	本みりん	9.00		学	豆乳	35.00	
月	たまねぎ	30.00			鮭の唐揚げ			年	鰯厚削り節	3.25		学	ねりごま	5.50		年	ねりごま	4.00	
月	にんじん	15.00		月	鮭角切り	60.00		年	だし昆布	0.65		月	水	130.00		年	白すりごま	3.00	
月	じゃがいも	35.00		月	しょうが	0.35			水	130.00		月	ごまつな	10.00		年	鶏ガラスープ	20.00	
月	長ねぎ	10.00		月	にんにく	0.25			厚揚げと豚肉のねぎ塩炒め			月	長ねぎ	10.00		年	水	85.00	
年	淡色辛みそ	5.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		学	ごま油	0.50			カリカリじゃこサラダ			年	ラー油	0.01	
年	赤色辛みそ	5.00		学	清酒 本醸造酒	0.60		月	しょうが	1.00		月	キャベツ	40.00		学	春巻き		
年	混合だしパック (鰯・鯖)	3.60		年	じゃがいもでん粉	10.00		月	にんにく	0.80		月	きゅうり	15.00		学	なたね油	0.50	
年	だし昆布	0.60		学	揚げ油	4.20		月	豚小間肉(そとモモ)	50.00		月	にんじん	20.00		月	しょうが	0.25	
	水	120.00			南瓜のそぼろ煮			月	たまねぎ	20.00		学	ごま油	0.70		月	豚細切肉(そとモモ)	13.00	
学	製豆腐			学	なたね油	0.50		月	長ねぎ	30.00		学	ちりめんじゃこ	7.00		月	にんじん	8.00	
学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	60.00		月	若鶏むね皮無 挽肉	10.00		学	もやし・生	30.00		学	なたね油	1.00		学	たけのこ水煮	8.00	
月	なたね油	1.10		月	たまねぎ	15.00		学	清酒 本醸造酒	4.00		学	米酢	5.00		年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.50	
月	若鶏挽肉・モモ皮無	17.00		月	生・カットかぼちゃダイス	40.00		年	鶏ガラスープ	3.00		学	食塩	0.30		学	清酒 本醸造酒	1.00	
月	長ねぎ	5.00		学	冷凍えだまめ	5.00		年	白こしょう	0.04		年	三温糖	0.80		年	三温糖	0.60	
月	にんじん	10.00		月	しょうが	0.30		学	食塩	1.40		学	からし・粉(洋)	0.07		学	食塩	0.12	
年	きくらげ (スライス)	0.50		年	こいくちしょうゆ	3.20		学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	40.00		年	こいくちしょうゆ	1.90		年	白こしょう	0.02	
年	こいくちしょうゆ	2.20		年	三温糖	2.00		年	緑豆はるさめ	5.00		月	水	0.90		年	緑豆はるさめ	4.00	
年	本みりん	2.20		年	本みりん	1.30		月	にら	10.00		年	さつま芋のごま団子			年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	三温糖	2.00		年	だし汁	8.00		年	白すりごま	0.30		学	上新粉	8.00		学	ごま油	0.15	
学	食塩	0.20		年	じゃがいもでん粉	1.00		年	じゃがいもでん粉	2.40		学	白玉粉	8.00		月	★春巻きの皮	12.00	小麦
月	★液卵	27.00	卵		柿			月	個包装甘がき	40.00		年	三温糖	5.00		学	★薄力粉	0.50	小麦
月	こいくちしょうゆ	2.00										学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	5.00		学	揚げ油	5.00	
年	混合だしパック (鰯・鯖)	0.10										月	さつま芋ペースト	8.00		学	五目きんぴら		
	水	5.00										年	白いりごま	6.00		学	ごま油	0.50	
	紙カップ小判深口	1.00										年	揚げ油	5.00		月	じゃがいも	35.00	
	生徒用使い捨て手袋	2.00										学	紙カップ丸大	1.00		月	にんじん	12.00	
	糸寒天のサラダ											年	生徒用使い捨て手袋	1.00		年	さつま揚げ	8.00	
年	糸寒天	0.65														学	冷凍さやいんげん	6.00	
月	にんじん	6.50														学	ポイル刻み昆布	1.00	
月	はくさい	40.00														年	三温糖	1.00	
月	ごまつな	15.00														年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	こいくちしょうゆ	2.40														年	本みりん	1.20	
学	米酢	2.00														学	食塩	0.40	
学	食塩	0.10														学	水	10.00	
年	白こしょう	0.03																	
学	からし・粉(洋)	0.03																	
年	三温糖	0.50																	
年	水	1.00																	
学	なたね油	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。

10/8 (水)				10/9 (木)				10/10 (金)				10/14 (火)				10/15 (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	ミルクコーヒー			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	★ミルクコーヒー		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
秋の香りごはん				麻婆なす丼(ごはん)				食パン				ひじきごはん				セサミトースト			
水稲穀粒 精白米		55.00		水稲穀粒 精白米		100.00		★包装食パン60 g		60.00	乳・乳製品、小麦	水稲穀粒 精白米		85.00		★無包装食パン70 g		70.00	乳・乳製品、小麦
もち米		35.00		麻婆なす丼 (具)				コーンチャウダー				アマランサス (玄穀)		4.00		★有塩バター		9.00	乳・乳製品
なたね油		0.50		なたね油		4.00		なす		0.50		年 こいくちしょうゆ		2.00		年 三温糖		3.70	
若鶏もも皮無し角切肉		15.00		なす		35.00		月 若鶏もも皮無し小間肉		10.00		学 なたね油		1.00		年 白すりごま		6.00	
学 食塩		0.10		学 なたね油		0.50		月 たまねぎ		35.00		年 ほしひじき (ステンレス釜、乾)		1.50		秋野菜のホワイトシチュー			
清酒 本醸造酒		1.00		月 にんにく		0.30		月 にんじん		20.00		年 油揚げ		7.00		学 なたね油		0.50	
月 カットさつまいも角切り1.5 c m		20.00		月 しょうが		0.60		月 じゃがいも		35.00		月 にんじん		10.00		月 にんにく		0.30	
学 しめじ		10.00		月 豚挽肉(そとモモ)		20.00		学 冷凍スイートコーン		10.00		年 国産だいず		2.50		月 若鶏もも皮無し角切肉		10.00	
年 こいくちしょうゆ		3.00		月 長ねぎ		15.00		学 クリームコーン		20.00		年 こいくちしょうゆ		3.30		月 若鶏むね皮無し角切肉		10.00	
三温糖		0.40		月 にんじん		15.00		年 マッシュルーム水煮		10.00		年 本みりん		2.00		月 たまねぎ		50.00	
かき玉汁				年 菌床干しいたけ (せん切り)		1.50		学 食塩		1.00		学 清酒 本醸造酒		1.00		月 にんじん		15.00	
★液卵		25.00	卵	学 押し豆腐70%		60.00		年 白ごしょう		0.04		月 なめこ汁				月 さつまいも		20.00	
年 木綿豆腐		25.00		年 三温糖		0.60		年 粉ロリエ		0.03		月 なめこ (冷凍)		25.00		月 バターナッツかぼちゃ		10.00	
月 こまつな		20.00		年 こいくちしょうゆ		6.50		学 ぶどう酒 白		1.00		年 木綿豆腐		35.00		月 れんこん		15.00	
月 長ねぎ		20.00		年 赤色辛みそ		2.00		年 鶏ガラスープ		10.00		学 たまねぎ		10.00		学 ひよこまめ		2.50	
年 こいくちしょうゆ		1.50		年 鶏ガラスープ		12.00		水		15.00		月 だいこん		15.00		学 食塩		0.80	
学 食塩		0.70		学 ごま油		0.40		学 ★調理用牛乳		65.00	乳・乳製品	年 長ねぎ		10.00		年 白ごしょう		0.03	
年 だし昆布		0.60		年 じゃがいもでん粉		1.30		学 なたね油		1.50		年 赤色辛みそ		10.00		学 なたね油		2.00	
年 経厚削り節		3.00		年 甜麺醤		2.30		学 ★有塩バター		2.50	乳・乳製品	年 混合だしパック (鰯・鯖)		3.30		学 ★有塩バター		2.00	乳・乳製品
水		120.00		年 豆板醤		0.30		学 ★薄力粉		4.00	小麦	学 水		115.00		学 ★薄力粉		5.00	小麦
年 じゃがいもでん粉		1.00		学 水		20.00		学 ★生クリーム		2.00	乳・乳製品	学 鰹の南蛮漬け				学 ★調理用牛乳		45.00	乳・乳製品
秋刀魚の塩焼き				ビーフンソテー				年 パセリ・乾		0.05		月 まあじ		50.00		年 鶏ガラブイヨン		10.00	
月 さんま 開き		40.00		学 ビーフン		12.00		いかのバジルフリッター				学 清酒 本醸造酒		4.00		年 水		20.00	
学 食塩		0.25		学 なたね油		0.50		月 いか切身(細長切)		50.00		月 しょうが		0.60		年 パセリ・乾		0.05	
白菜の塩昆布和え				月 しょうが		0.50		学 ★薄力粉		11.00	小麦	年 じゃがいもでん粉		7.00		年 ほうれん草サラダ			
はくさい		45.00		月 にんにく		0.50		水		5.00		学 揚げ油		3.60		年 冷凍ほうれんそう		25.00	
月 きゅうり		12.00		月 若鶏むね皮無 挽肉		20.00		年 バジル		0.50		学 本みりん		1.00		月 キャベツ		30.00	
月 にんじん		8.00		学 清酒 本醸造酒		0.20		学 揚げ油		8.00		年 水		2.00		学 もやし・生		15.00	
学 塩昆布		2.20		月 にんじん		8.00		年 千切りサラダ				年 こいくちしょうゆ		3.00		月 にんじん		10.00	
学 うすくちしょうゆ		1.00		月 こまつな		12.00		月 だいこん		40.00		年 三温糖		1.30		学 なたね油		0.80	
学 ごま油		1.50		月 キャベツ		20.00		月 にんじん		10.00		学 米酢		2.00		年 こいくちしょうゆ		2.40	
年 白いりごま		0.70		年 オイスターソース		1.10		月 きゅうり		20.00		学 ごま油		0.20		学 レモン・果汁		0.50	
				年 こいくちしょうゆ		2.20		学 なたね油		0.80		学 一味とうがらし		0.02		学 米酢		1.50	
				学 食塩		0.16		学 米酢		1.60		月 赤ピーマン		3.00		年 三温糖		0.60	
				年 白ごしょう		0.02		学 りんご酢		2.00		月 青ピーマン		3.00		学 粒入りマスタード		1.00	
				年 りんご				年 こいくちしょうゆ		2.70		月 たまねぎ		4.00					
				月 個包装りんご		40.00		学 食塩		0.20		月 しょうが		0.20					
								年 三温糖		0.80		月 小松菜のおひたし							
								学 からし・粉(洋)		0.06		月 こまつな		20.00					
								年 白いりごま		1.30		月 はくさい		45.00					
								ブルーベリージャム				月 にんじん		8.00					
								ブルーベリー冷凍		15.00		学 かつお節		0.50					
								学 上白糖		6.30		学 だし汁		1.50					
								学 レモン・果汁		0.30		年 本みりん		1.50					
												年 こいくちしょうゆ		3.50					

A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。

10/16 (木)				10/17 (金)				10/20 (月)				10/21 (火)				10/22 (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	ごはん			年	あんかけ焼きそば(めん)			学	豚キムチ丼(ごはん)			学	ごはん		
水稲穀粒 精白米		100.00		水稲穀粒 精白米		100.00		★蒸し中華めん(油付)		185.00	小麦	水稲穀粒 精白米		100.00		学	水稲穀粒 精白米		100.00
大根と油揚げの味噌汁				こつゆ				生徒用使い捨て手袋		1.00		豚キムチ丼(具)				吉野汁			
月	だいこん	45.00		学	ほたてがし(水煮)	10.00		あんかけ焼きそば(あん)				学	なたね油	0.50		月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00	
年	油揚げ	15.00		月	さといも	30.00		なたね油	0.50			月	豚・肩ロース小間切れ	20.00		学	清酒 本醸造酒	1.00	
年	冷凍わかめ	12.00		月	にんじん	15.00		しょうが	0.50			月	豚小間肉(そとモモ)	40.00		月	にんじん	10.00	
年	淡色辛みそ	5.00		年	糸こんにゃく	20.00		月にんく	0.20			学	清酒 本醸造酒	2.00		年	糸こんにゃく	10.00	
年	赤色辛みそ	5.00		年	国床干しいたけ(せん切り)	1.00		月	豚ばら肉小間	25.00		年	しらたき	25.00		月	長ねぎ	10.00	
月	長ねぎ	5.00		年	きくらげ(スライス)	0.30		学	いか(短冊)	20.00		月	たまねぎ(皮むき)	45.00		年	油揚げ	10.00	
学	ポイル刻み昆布	0.30		月	★白玉麺	1.00	小麦	学	清酒 本醸造酒	1.00		月	にんじん	15.00		月	こまつな	15.00	
年	だし昆布	0.35		月	こまつな	10.00		年	たけのこ水煮	20.00		年	はくさい・キムチ	35.00		学	食塩	0.60	
年	鰹薄削り節	3.00		学	食塩	0.50		年	国床干しいたけ(せん切り)	1.00		月	もやし・生	5.00		学	うすくちしょうゆ	1.20	
水		110.00		年	こいくちしょうゆ	2.80		月	にんじん	20.00		年	三温糖	2.00		年	こいくちしょうゆ	1.00	
鰯の一味焼き				年	鰹厚削り節	3.00		月	はくさい	40.00		年	こいくちしょうゆ	6.50		年	鰹厚削り節	3.50	
月	さば切身	60.00		年	だし昆布	0.60		月	たまねぎ	25.00		学	清酒 本醸造酒	1.70		年	だし昆布	0.70	
月	しょうが	0.50		水		125.00		年	鶏ガラスープ	10.00		年	本みりん	1.70		水		140.00	
月	にんにく	0.50		年	じゃがいもでん粉	1.80		水		50.00		年	じゃがいもでん粉	1.00		年	じゃがいもでん粉	2.00	
月	長ねぎ	10.00		みそかんぶら				年	三温糖	1.00		青梗菜と豆腐のスープ				月	照り焼きソースハンバーグ		
年	本みりん	1.00		月	じゃがいも	50.00		学	食塩	1.30		月	チンゲンサイ	25.00		月	豚挽肉(そとモモ)	55.00	
学	清酒 本醸造酒	1.00		学	揚げ油	1.00		年	こいくちしょうゆ	4.00		年	糸かまぼこほぐし(白)	10.00		学	なたね油	1.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00		学	なたね油	0.50		学	★うずら卵水煮(レトルト)	20.00	卵	年	木綿豆腐	15.00		月	たまねぎ	20.00	
学	一味とうがらし	0.04		月	豚小間肉(そとモモ)	30.00		月	こまつな	10.00		月	たまねぎ(皮むき)	20.00		学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	30.00	
学	ごま油	1.00		年	三温糖	4.50		年	じゃがいもでん粉	5.00		学	えのきたけ	15.00		年	豚カラスープ	3.00	
大豆もやしのサラダ				年	本みりん	3.00		きびなごのカレー揚げ				年	きくらげ(スライス)	0.80		年	★パン粉 乾燥	6.00	小麦
学	だいちもやし	30.00		年	こいくちしょうゆ	0.80		月	きびなご	40.00		年	こいくちしょうゆ	2.00		学	食塩	0.50	
月	こまつな	15.00		年	淡色辛みそ	9.00		学	★薄力粉	2.30	小麦	学	食塩	0.50		年	黒ごしょう	0.05	
月	だいこん	25.00		水		9.00		年	じゃがいもでん粉	1.10		学	清酒 本醸造酒	1.00		年	ナツメグ・粉	0.05	
月	にんじん	10.00		学	冷凍さやいんげん	5.00		年	カレー粉	0.80		年	鶏カラスープ	30.00		年	三温糖	3.50	
年	三温糖	0.70		引き菜炒り				学	揚げ油	8.00		水		100.00		年	こいくちしょうゆ	5.50	
年	こいくちしょうゆ	3.50		月	なたね油	0.50		年	クッキングソルト	0.10		年	じゃがいもでん粉	1.00		学	清酒 本醸造酒	0.70	
学	食塩	0.05		月	だいこん	30.00		月	きゅうりとちやしの中華和え			学	ごま油	0.30		年	本みりん	0.70	
学	米酢	1.50		学	切干しだいこん	5.00		月	きゅうり	15.00		年	春雨サラダ			年	じゃがいもでん粉	0.70	
学	ごま油	1.50		月	にんじん	15.00		学	もやし・生	35.00		年	緑豆はるさめ	8.00		水		5.00	
エゴぶりかけ				年	油揚げ	5.00		月	こまつな	10.00		月	にんじん	12.00		月	和風ポテト		
学	ポイル刻み昆布	0.30		月	長ねぎ	8.00		月	きゅうり	10.00		年	じゃがいも	25.00		月	じゃがいも	55.00	
年	白いうごま	0.90		年	だし汁	1.00		学	ごま油	1.50		年	こいくちしょうゆ	3.00		学	なたね油	0.50	
学	ちりめんじゃこ	1.30		年	三温糖	0.20		年	三温糖	0.60		学	米酢	2.50		月	にんじん	8.00	
月	鰹薄削り節	3.00		学	清酒 本醸造酒	0.30		年	食塩	0.10		年	三温糖	0.90		月	たまねぎ	15.00	
年	三温糖	2.00		学	食塩	0.10		学	米酢	1.50		学	ごま油	1.00		学	冷凍さやいんげん	6.00	
年	本みりん	0.80		年	こいくちしょうゆ	2.50		年	こいくちしょうゆ	3.00		水		1.00		学	ちりめんじゃこ	3.00	
学	こいくちしょうゆ	0.80						月	長ねぎ	6.00						学	清酒 本醸造酒	1.00	
学	米酢	0.80														学	食塩	0.20	
																年	こいくちしょうゆ	1.00	
																学	かつお節	0.30	

A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 (木)				10/24 (金)				10/27 (月)				10/28 (火)				10/29 (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	
梅昆布茶漬け(ごはん)				きのこスパゲティ				ごはん				ビビンバ(ごはん)				照り焼きチキントースト			
学 水稻穀粒 精白米	100.00			★スパゲティ	65.00	小麦		学 水稻穀粒 精白米	100.00			学 水稻穀粒 精白米	100.00			年 ★無包装無塩食パン60 g	60.00	乳・乳製品、小麦	
年 乾燥カリカリ梅	1.60			学 なたね油	3.50			学 わかめとねぎの味噌汁				学 ビビンバ(肉炒め)				学 なたね油	0.50		
学 塩昆布	1.60			学 ショルダーベーコン(短冊)	20.00			月 長ねぎ	15.00			月 豚細切肉(そとモモ)	60.00			月 若鶏もも皮無し小間肉	30.00		
月 あられ	1.20			月 しょうが	0.20			年 冷凍わかめ	15.00			年 こいくちしょうゆ	4.80			月 たまねぎ	10.00		
学 かつお節	0.50			月 にんにく	1.00			月 にんじん	15.00			年 本みりん	1.20			年 三温糖	1.00		
梅昆布茶漬け(だし汁)				月 たまねぎ(皮むき)	20.00			学 しめじ	10.00			学 清酒 本醸造酒	1.20			学 清酒 本醸造酒	1.00		
月 長ねぎ	6.00			月 青ピーマン	5.00			月 だいこん	10.00			学 なたね油	0.50			年 こいくちしょうゆ	2.00		
学 食塩	0.25			月 にんじん	13.00			年 冷凍ほうれんそう	10.00			月 しょうが	0.60			月 しょうが	0.10		
年 こいくちしょうゆ	2.00			学 えのきたけ	10.00			年 淡色辛みそ	5.00			月 にんにく	0.60			年 本みりん	2.00		
年 鯉厚削り節	4.00			年 マッシュルーム水煮	12.00			年 赤色辛みそ	5.00			月 長ねぎ	10.00			年 じゃがいもでん粉	0.20		
年 だし昆布	0.80			学 しめじ	12.00			年 混合だしパック(鰯・鯖)	3.50			学 切干しだいこん	8.00			月 キャベツ	20.00		
水	160.00			学 エリンギ	12.00			年 水	120.00			学 コチュジャン	1.30			学 ★ピザチーズ	20.00	乳・乳製品	
いかとさつま芋の揚げ煮				学 食塩	0.50			揚げ豆腐のピリ辛味噌かけ				年 甜麺醤	0.30			生徒用使い捨て手袋	1.00		
学 いか(短冊)	50.00			年 こいくちしょうゆ	6.00			学 押し豆腐70%・カット	120.00			年 こいくちしょうゆ	0.70			うずら卵入りポトフ			
年 こいくちしょうゆ	1.00			年 白こしょう	0.02			年 じゃがいもでん粉	8.50			年 三温糖	0.60			学 なたね油	0.50		
学 清酒 本醸造酒	0.80			学 一味とうがらし	0.02			学 揚げ油	8.00			学 ごま油	0.60			月 セロリー	5.00		
年 じゃがいもでん粉	12.00			年 鶏ガラスープ	4.00			月 豚挽肉(そとモモ)	10.00			学 ビビンバ(ナムル)				月 たまねぎ	40.00		
学 揚げ油	9.00			ポテワインナーのチーズ焼き				月 長ねぎ	10.00			学 もやし・生	45.00			年 ウインナー(カット)	10.00		
月 さつまいも	55.00			学 冷凍じゃがいも	50.00			月 にんじん	5.00			年 冷凍ほうれんそう	25.00			月 じゃがいも	50.00		
学 揚げ油	1.00			月 パターナッツかぼちゃ	10.00			年 園床干しいたけ(せん切り)	0.50			月 にんじん	15.00			月 にんじん	10.00		
学 なたね油	0.50			月 なたね油	1.00			だし汁	15.00			年 こいくちしょうゆ	4.00			月 はくさい	35.00		
月 にんにく	0.20			月 にんにく	0.20			年 赤色辛みそ	4.00			学 米酢	1.50			学 ★うずら卵水煮(レトルト)	15.00	卵	
月 しょうが	0.20			月 たまねぎ(皮むき)	20.00			学 清酒 本醸造酒	2.00			年 三温糖	0.80			学 ひよこまめ	2.00		
月 長ねぎ	5.00			年 ウインナー(カット)	20.00			年 本みりん	2.00			学 ごま油	3.00			学 食塩	1.00		
月 たまねぎ	10.00			学 冷凍えだまめ	5.00			年 こいくちしょうゆ	2.00			年 白こしょう	0.01			年 白こしょう	0.04		
月 にんじん	10.00			学 食塩	0.20			年 三温糖	2.50			月 にんにく	0.08			年 粉ロリエ	0.05		
年 三温糖	1.40			年 白こしょう	0.03			年 じゃがいもでん粉	1.00			年 白すりごま	1.30			年 鶏ガラブイヨン	15.00		
年 本みりん	0.80			年 ノンエッグマヨネーズ	2.00			学 一味とうがらし	0.02			年 ペーコン入り中華スープ				水	35.00		
年 こいくちしょうゆ	4.20			学 ★ピザチーズ	20.00	乳・乳製品		年 ラー油	0.10			学 ごま油	0.50			枝豆と大豆のサラダ			
学 水	5.00			年 パセリ・乾	0.01			ごま和え				月 にんじん	10.00			学 冷凍えだまめ	15.00		
学 冷凍えだまめ	5.00			紙カップ小判深口	1.00			月 キャベツ	40.00			学 エリンギ	15.00			学 冷凍スイートコーン	5.00		
年 じゃがいもでん粉	0.25			コーンサラダ				月 こまつな	25.00			学 ショルダーベーコン(短冊)	10.00			年 国産だいず	15.00		
切干大根のごま酢あえ				月 キャベツ	30.00			月 にんじん	10.00			年 冷凍わかめ	5.00			月 きゅうり	15.00		
学 切干しだいこん	4.00			月 きゅうり	15.00			年 三温糖	1.50			学 たけのこ水煮	10.00			月 にんじん	10.00		
月 きゅうり	15.00			月 こまつな	10.00			年 白すりごま	2.50			年 こいくちしょうゆ	1.10			学 ごま油	0.80		
学 もやし・生	20.00			学 冷凍スイートコーン	15.00			年 こいくちしょうゆ	3.50			学 清酒 本醸造酒	1.00			学 米酢	3.20		
月 にんじん	10.00			学 なたね油	0.90			年 水	8.00			学 食塩	0.50			年 こいくちしょうゆ	2.50		
年 白すりごま	2.30			学 米酢	4.00							年 白こしょう	0.01			年 三温糖	0.40		
年 三温糖	1.50			学 食塩	0.30							月 チンゲンサイ	20.00						
年 こいくちしょうゆ	1.90			年 三温糖	0.70							年 鶏ガラスープ	35.00						
学 食塩	0.30			学 うすくちしょうゆ	1.40							水	110.00						
学 米酢	4.40			学 からし・粉(洋)	0.08							年 じゃがいもでん粉	1.80						
水	0.60			学 水	1.50							ぶどうゼリー							
												月 ぶどうゼリー	50.00						

A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。

10/30（木）				10/31（金）													
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		乳・乳製品	年	牛乳		乳・乳製品										
★普通牛乳	206.00			年	★普通牛乳	206.00											
学	根菜のドライカレー(ごはん)	100.00		学	秋の栗おこわ												
	水稲穀粒 精白米			月	水稲穀粒 精白米	45.00											
	根菜のドライカレー(具)			月	もち米	45.00											
学	なたね油	0.50		年	こいくちしょうゆ	2.80											
月	にんにく	0.40		月	日本ぐり1/4カット	15.00											
月	しょうが	0.40		月	カットさつまいも角切り1.5 c m	10.00											
月	セロリー	5.00		年	黒いりごま	1.00											
月	豚挽肉(そとモモ)	30.00			すまし汁												
学	ぶどう酒 赤	2.50		年	木綿豆腐	30.00											
学	大豆ミート	10.00		学	えのきたけ	10.00											
年	マッシュルーム水煮	10.00		月	糸かまぼこほぐし(黄)	5.00											
月	ごぼう	20.00		月	長ねぎ	10.00											
月	れんこん	10.00		月	こまつな	10.00											
月	たまねぎ	55.00		学	食塩	0.50											
月	にんじん	15.00		学	うすくちしょうゆ	2.00											
学	食塩	0.60		年	混合だしパック(鰯・鯖)	4.00											
年	白こしょう	0.02		年	だし昆布	0.60											
年	カレー粉	0.80			水	135.00											
年	三温糖	0.40		年	じゃがいもでん粉	0.50											
学	トマトケチャップ	10.00			赤魚の甘だれかけ												
年	★中濃ソース	4.50		小麦	月	赤魚切身		60.00									
年	こいくちしょうゆ	1.50			学	食塩		0.10									
	キャベツのペペロンチーノサラダ				学	清酒 本醸造酒		3.00									
月	キャベツ	45.00			月	しょうが		1.00									
月	たまねぎ	30.00	年		じゃがいもでん粉	8.00											
月	にんじん	10.00	学		揚げ油	6.00											
学	なたね油	2.20	年		こいくちしょうゆ	2.20											
学	米酢	3.00	年		本みりん	1.00											
学	食塩	0.18	年		三温糖	2.00											
年	白こしょう	0.04			水	8.00											
年	こいくちしょうゆ	1.60	年		じゃがいもでん粉	0.30											
年	唐辛子 輪切り	0.01			青大豆と野菜の香味和え												
月	にんにく	0.50	月		にんじん	5.00											
	かぼちゃマフィン		月		きゅうり	10.00											
年	★ケーキミックス粉	30.00	月		キャベツ	40.00											
学	かぼちゃミクロベースト	20.00	年		国産青大豆	3.00											
学	★調理用牛乳	18.00	学		ごま油	2.00											
学	★無塩バター	3.00	学		米酢	2.80											
年	三温糖	3.50	年		こいくちしょうゆ	3.20											
	紙カップ丸大	1.00	年		三温糖	0.70											
	生徒手袋	1.00	月		長ねぎ	3.00											
			月		しょうが	0.20											
					水	1.00											