

Aコース

1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。

Aコース

1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。

1/19 (月)			1/20 (火)			1/21 (水)			1/22 (木)			1/23 (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 ★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	牛乳 ★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	牛乳 ★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	牛乳 ★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	ごはん 水稻殼粒 精白米	100.00		年	五目あんかけ麺 (めん) ★蒸し中華めん(油付)	200.00	小麦	年	五目あんかけ麺 (めん) ★蒸し中華めん(油付)	200.00	小麦	年	牛乳 ソナカレーのチーズトースト	206.00	乳・乳製品
月	めった汁 豚小間肉(そとモモ)	10.00		月	生徒用使い捨て手袋	2.00		月	大根と油揚げの赤味噌汁	100.00		月	牛乳 ★無包装無塩食パン60g	60.00	乳・乳製品、小麦
年	にんじん こんにゃく(色紙)	10.00		月	なたね油 月 月 月	0.50 0.50 0.50		月	油揚げ だいこん 木綿豆腐	10.00 10.00 30.00		月	なたね油 たまねぎ 青ビーマン	1.50 20.00 5.00	月 月 月
月	園床干しいたけ (せん切り)	0.50		月	にんにく	0.50		月	冷凍わかめ	10.00		月	青ぐろ油漬・ライト 食塩	20.00 0.30	木綿豆腐 月 月
月	ごぼう だいこん	10.00 25.00		月	豚小間肉(そとモモ)	30.00		月	こまつな	10.00		月	白こしょう トマトケチャップ	0.02 6.00	月 月
月	長ねぎ 淡色辛みそ	10.00 5.00		月	たまねぎ	20.00		月	長ねぎ	5.00		月	トマトケチャップ ★ウスター・ソース	1.00 2.00	食塩 月 月
年	赤色辛みそ	5.00		月	にんじん	10.00		年	赤色辛みそ	10.00		年	赤色辛みそ ★薄力粉	1.00	うすくちしようゆ 月 月
年	混合だしパック (鰯・鯖)	4.50		月	はくさい	30.00		年	混合だしパック (鰯・鯖)	3.80		年	★調理用牛乳 ★ビザチーズ	10.00 20.00	じゃがいもでん粉 月 月
水	120.00			年	園床干しいたけ (せん切り)	0.50		水	水	110.00		水	水	1.00	鰯厚削り節 月 月
月	鶏の治部煮			月	チングンサイ	10.00		月	鰯フライ			月	鶏肉と根菜の甘酢炒め	120.00	
月	若鶏もも皮無し角切肉	40.00		年	鶏ガラスープ	25.00		月	まあじ	50.00		月	さつまいも	60.00	
学	清酒 本醸造酒	2.00		年	こいくちしようゆ	5.00		月	にんにく	0.20		月	さつまいも	3.00	
年	こいくちしようゆ	1.00		月	食塩	0.30		月	学	0.10		月	揚げ油	3.00	
年	園床干しいたけ (せん切り)	0.50		年	白こしょう	0.03		年	黒こしょう	0.03		月	たなね油	3.00	
月	梅の花型かまぼこ	8.00		年	オイスター・ソース	2.50		月	★薄力粉	7.00	小麦	月	若鶏もも皮無し角切肉	40.00	
学	たけのご水煮	30.00		月	清酒 本醸造酒	3.50		年	★パン粉 乾燥	12.00	小麦	月	清酒 本醸造酒	1.00	
月	にんじん	30.00		月	三温糖	0.30		月	揚げ油	5.00		年	こいくちしようゆ	1.00	
月	さといも	30.00		年	じゃがいも	2.00		月	★中濃ソース	10.00	小麦	月	白こしょう	0.03	
月	ほうれんそう	15.00		月	ごま油	0.50		月	鶏肉とキャベツのレモン塩麹炒め			月	じようが	0.20	
年	こいくちしようゆ	5.00		年	水	30.00		月	なたね油	0.50		月	たまねぎ	30.00	
年	三温糖	1.50		月	白菜と卵のスープ			月	白こしょう	0.50		月	白こしょう	1.00	
年	本みりん	3.00		月	なたね油	0.50		月	若鶏もも皮無し小間内	20.00		月	れんこん	20.00	
学	清酒 本醸造酒	3.00		月	若鶏もも皮無し小間内	5.00		月	液体塩麹	3.00		月	三温糖	1.00	
月	だし汁	30.00		月	冷凍わかめ	15.00		月	レモン・果汁	2.00		月	食塩	0.30	
学	★薄力粉	1.00	小麦	月	はくさい	30.00		月	にんじん	20.00		月	米酢	1.50	
月	鰯のへしこぼろふりかけ			年	木綿豆腐	20.00		月	キヤベツ	40.00		月	こいくちしようゆ	3.50	
学	なたね油	0.50		月	清酒 本醸造酒	1.50		年	こいくちしようゆ	0.50		年	黒いりごま	1.00	
月	しようが	0.20		月	こいくちしようゆ	1.00		月	食塩	0.20		月	おかかぶりかけ		
月	さばほぐし身	10.00		月	食塩	0.70		月	三温糖	1.00		月	塩昆布	1.50	
学	清酒 本醸造酒	1.00		年	鶏ガラスープ	30.00	卵	年	白こしょう	0.03		月	ちりめんじやこ	2.50	
年	本みりん	1.00		月	★液卵	20.00		年	白こしょう	0.03		月	ねりごま	2.50	
年	三温糖	0.50		月	ごま油	0.50		年	水			月	かつお節 (粉末)	1.50	
年	こいくちしようゆ	1.50		月	水	100.00		年	もやしの胡麻風味			月	三温糖	1.50	
年	白いりごま	0.50		月	もやし・生	40.00		月	キヤベツ	40.00		月	本みりん	1.50	
				月	キヤベツ	15.00		月	にら	5.00		月	こいくちしようゆ	0.50	
				月	にら	5.00		月	にんじん	10.00		月	米酢	1.50	
				月	にんじん	10.00		月	こいくちしようゆ	3.00		月	ねりごま	2.00	
				年	こいくちしようゆ	3.00		月	食塩	0.20		月	ねりごま	2.00	
				年	三温糖	1.00		月	三温糖	1.00		月	白いりごま	0.50	
				月	ごま油	1.00		月	白すりごま	0.50		月	かつお節 (粉末)	1.50	
				月	白すりごま	0.50		月	粒入りマスタード	0.15		月	三温糖	1.50	
				月	豆板醤	0.05		月	豆板醤	1.00		月	本みりん	1.50	
				月	清酒 本醸造酒	1.00		月	水	1.50		月	米酢	1.00	

Aコース

1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。

1/26 (月)			1/27 (火)			1/28 (水)			1/29 (木)			1/30 (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			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
月	ソフト麺	230.00	小麦	学	ごはん	100.00		年	焼きそばパン (コッペパン)	60.00	乳・乳製品	学	ごはん	100.00	
月	★ソフト麺			学	水稻穀粒 精白米			年	★包装コッペパン60g 背割り			学	水稻穀粒 精白米		
月	ミートソース			飛鳥丸				年	焼きそばパン (具)			学	雪見汁		
月	なたね油	0.50		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		学	なたね油	0.50		月	豚小間肉(そとモモ)	10.00	
月	しうが	0.30		月	にんじん	10.00		月	豚うす切り肉(そとモモ) 短冊切り	20.00		月	にんじん	10.00	
月	ににく	0.30		月	じゃかいち	20.00		年	★蒸し中華めん(油付)	35.00	小麦	月	こまつな	20.00	
月	セロリー	3.00		月	だいこん	20.00		月	キヤベツ	20.00		月	だいこん	30.00	
月	豚挽肉(そとモモ)	20.00		月	たまねぎ	20.00		年	白こしょう	0.01		月	長ねぎ	10.00	
学	ぶどう酒 赤	1.50		月	こまつな	20.00		学	食塩	0.10		学	食塩	0.30	
学	大豆ミート	3.00		年	淡色辛みそ	5.00		年	★ウスターーソース	6.00	小麦	学	清酒 本醸造酒	1.00	
年	国産だいす・水煮・みじん	10.00		年	赤色辛みそ	5.00		年	★中濃ソース	8.00	小麦	年	本みりん	1.00	
月	たまねぎ	60.00		学	★調理用牛乳	15.00	乳・乳製品	年	A B C スープ			年	こいくちしょうゆ	4.00	
月	にんじん	20.00		年	鶏ガラスープ	25.00		月	なたね油	0.50		月	鰹厚削り節	3.80	
学	トマトケチャップ	15.00		水	70.00			月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		水	110.00		
月	トマトペースト	6.00		学	あんかけ卵焼き			月	さわら切身	50.00		学	清酒 本醸造酒	7.50	
学	トマト缶詰	60.00		学	ごま油	0.50		月	はくさい	30.00		学	本醸造酒	7.50	
年	三温糖	0.30		月	豚挽肉(そとモモ)	10.00		月	にんじん	15.00		月	黒酢	1.20	
学	食塩	0.50		学	ちりめんじやこ	5.00		月	ほうれんそう	20.00		年	黒こしょう	0.02	
年	★ウスターーソース	8.00	小麦	年	白すりごま	0.50		月	★アルファベットマカロニ	7.00	小麦	月	山椒 粉	0.03	
年	ナツメグ・粉	0.03		月	こまつな	10.00		学	ぶどう酒 白	0.50		年	春雨スープ		
年	オレガノ	0.03		学	食塩	0.10		学	食塩	0.90		学	鶏ガラスープ	10.00	
年	白こしょう	0.02		年	白こしょう	0.02		年	白こしょう	0.03		年	オイスターーソース	3.50	
年	ビーンズサラダ			年	こいくちしょうゆ	1.00		年	★中濃ソース	3.00	小麦	月	三温糖	4.00	
学	冷凍えだまめ	10.00		月	★卵液	60.00	卵	月	粉リリ	0.02		月	わくさい	20.00	
月	にんじん	10.00		年	なたね油	0.50		年	バゼリ・乾	0.03		月	さわら切身	50.00	
年	国産だいす	5.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		年	鶏ガラスープ	30.00		月	しうが	0.30	
学	冷凍スイートコーン	10.00		年	三温糖	2.00		水	水	80.00		月	にんじん	15.00	
月	キャベツ	15.00		学	白身魚のフライ			年	白身魚のフライ			月	豚挽肉(そとモモ)	20.00	
月	たまねぎ	5.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	パサ (生)	50.00		月	ほうれんそう	0.50	
月	ににく	0.10		年	豚ガラスープ	2.00		月	食塩	0.10		月	さわら切身	50.00	
年	三温糖	0.10		水	10.00			月	黒こしょう	0.03		月	きゅうり	10.00	
年	こいくちしょうゆ	2.50		年	じゃがいもでん粉	0.80		年	★薄力粉	7.00	小麦	月	冷凍わかめ	15.00	
学	食塩	0.10		紙カップ小判深口	1.00			学	★パン粉 乾燥	16.00	小麦	月	にんじん	5.00	
年	白こしょう	0.03		生徒用使い捨て手袋	1.00			学	揚げ油	8.00		学	白こしょう	0.04	
学	りんご酢	2.00		じゃが芋としめじのマヨ炒め				年	★中濃ソース	10.00	小麦	月	緑豆はるさめ	5.00	
学	オリーブ油	1.00		学	なたね油	0.50		月	まぐろ油漬・ライト	10.00		月	白こしょう	0.60	
年	バジル	0.03		学	しめじ	10.00		月	だいこん	30.00		学	白こしょう	0.04	
月	みかん	80.00		月	じゃがいも	40.00		月	きゅうり	30.00		月	白こしょう	3.50	
月	うんじゅうみかん	1.00		月	ブロッコリー	10.00		月	冷凍わかめ	15.00		月	白こしょう	5.00	
生徒用使い捨て手袋			学	冷凍スイートコーン	10.00			年	にんじん	5.00		月	白こしょう	0.04	
			年	ノンエッグマヨネーズ	6.00			年	冷凍わかめ	15.00		月	白こしょう	2.00	
			学	粒入りマスタード	0.50			年	白身魚のフライ	10.00		月	白こしょう	2.00	
			年	こいくちしょうゆ	0.50			年	白身魚のフライ	10.00		月	白身魚のフライ	10.00	
			年	三温糖	0.10			年	白身魚のフライ	10.00		月	白身魚のフライ	10.00	
			年	黒こしょう	0.01			年	白身魚のフライ	10.00		月	白身魚のフライ	10.00	