### 令和5年度第2回 周南市立栗屋学校給食センター給食協議会

日時 令和5年11月16日(木)15:30~ 場所 周南市立栗屋学校給食センター

		- I t I m	
1	<del>4</del>	長挨拶	

- 2 協議事項
- (1) 献立について
  - ① 令和5年度3学期献立(案)について
  - ② 令和5年度9月~11月の献立について
- (2) その他・連絡事項

【 令和5年度3学期の学校給食に係る『実施申請書』と『人員票』の提出期限について 】

① 1月分給食実施申請書

12月15日(金) 16時

※行事等で中止の場合は備考欄にご記入をお願いします。

② 1月第2週(1/9~12)の人員票

1月4日(木) 16時

③ 1月第3週(1/15~19)の人員票

1月11日(木) 16時

周南市立栗屋学校給食センター

正月給食		<b>1月9日</b> (火曜日)			リクエスト献立	E	1月10日 <sub>(水曜日)</sub>			鏡開き		1 <b>月11日</b> (木曜日)		
献立名	配合表	食品名		あたり 食量(g) 中学校	献立名	配合表	食品名		あたり 食量(g) 中学校	献立名	配合表	食品名		あたり 食量(g) 中学を
減量わかめ麦ごはん	"	精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) わかめご飯の素(Fe) 精白米1等級 強化米	56 0.17 5.6 1.38 0	0 0 0 72 0.21			・パン45g 菜種油 クッキング用ミルメークキャラメル(ハン混入用) 砂糖 ・パン65g 菜種油	45 4.5 2.8 2 0	0 0 0 0 65 6.5			精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	70 0.21 7 0 0	90 0.27
牛乳 年明けうどん	ミマ	おお麦(押し麦) わかめご飯の素(Fe) 飲用牛乳200ml 冷凍うどん(250g)	0 0 206 50	1.77 206	牛乳 冬野菜のポトフ	У	クッキング・用ミルメークキャラメル (パン混入用) 砂糖 飲用牛乳 200ml カットウインナー(5mm)	0 0 206 18	2.9	白玉雑煮	へ サ	飲用牛乳200ml 白玉もち(冷凍) 冷凍油揚げ(短冊) かぶ(根)	206 30 7 15	36 8.4
	ħ	鶏肉ももスライス やさい海の祝なるとスライス160g 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまねぎ 葉ねぎ(青ねぎ) はくさい 干ししいたけスライス(国産) 出し昆布	1	12 8.4 12 24 6 18 0.36			たまねぎ にんじん じゃがいも れんこん(スライス)(県産・アミリ) はくさい だいこん 冷ブロッコリー にんにく サラダ油	30 20 40 10 25 25 10 0.3 0.36	36 24 48 12 30 30 12 0.36		У	にんじん はくさい 冷カットほうれん草 出し昆布 <mark>混合削り節</mark> うちしょうゆ こいくちしょうゆ 直にくちしょうゆ 査	10 30 5 1 2 2.2 1.5 1	12 36 6 1.2 2.4 2.64 1.8
とんひじき	У	混合削り節 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 芽ひじき 豚肉ももミンチ	2 2.5 0.8 0.8 0.3 3 15	2.4 3 0.96 0.96 0.36 3.6			こいくちしょうゆ 食塩 白ワイン コンソメゴールド こしょう(100%) カットウイナー(5mm) エルボマカロニ にんにく	1 0.2 1.3 1.5 0.02 10 12 0.2	1.56 1.8 0.02 12 14.4	きゅうりのたくあん和え	25	本みりん さわら西京焼き(40g) さわら西京焼き(50g) 干切だいこん漬(かせ、固形700g) きゅうり にんじん 白すりごま うすくちしょうゆ	8 0.5	15.6 14.4 9.6
	調3	はいる いっぱ いっぱ いっぱ いっぱ いっぱ いっぱ いっぱ にんじん にんじん でしいたけスライス(国産) 葉ねぎ(青ねぎ) しいりごま 自すりごま 純正ごま油 麦みそ こいくちしょうゆ 砂糖 オイスターソース	0.3 0.3 7 0.3 4 1 0.5 4.8	0.36 0.36 8.4 0.36 4.8 1.2 1.2 0.6 5.76 0.36		調4 調4 調1	オリーブ油 たまねぎ マッシュルーム水煮缶詰 にんじん パセリ トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ1kg ウスターソース コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%)	0.3 18 5 10 0.2 0.1 10 0 1 0.25 0.2	0.36 21.6 6 12 0.24 0.12 12 0 1.2			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0.2	J.E.
35gお米deみかんのタルト		酒 お米deみかんのタルト 1月12日 (金曜日)	35	35	地場底給食過M 1日目		<b>1月15日</b> (月曜日)			地場産給食温料 2日目		<b>1月16日</b> (火曜日)		
献立名	配合表	食品名	一人: 予定可	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g) 中学校	献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g) 中学校
麦ごはん(自炊1等級)			小学校	中学校										
		精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米	小学校 70 0.21 7 0 0	0 0 0 90 0.27	・パン 牛乳		・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml	0 65 0 206	0 85 206			精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し寿)	70 0.21 7 0	90
牛乳・チャンカレー	調18	精白米1等級強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級強化米 おお麦(押し麦) 強化米 たま変(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ 冷グリンピース にんにく しょうが サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー	70 0.21 7 0 0 206 18 60 20 50 5 0.3 0.2 0.5	0 0 0 90 0.27 9 206 21.6 60 66 0.36 0.24 0.6 0.36 0.06	・パン 牛乳 野菜ス一ブ(県産)		・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス たまねぎ(県産) 冷凍山口県産にんじん(千切り) 冷凍小松菜(山口県産) だいこん(県産) コンソメゴールド チキンスープ こいくちしょうゆ 食塩 うすくちしょうゆ 見塩 ラック50g	0 65 0 206 10 30 12 10 30 1.5 3 0.2 0.2 0.8 0.02	0 85 206 12 36 14.4 12 36 1.8 3.6 0.24 0.24 0.96 0.02 50	牛乳 けんちょう(県産)r		強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス(県産) 木綿豆腐(県産) 油揚げ(県産) さといも(周南市内産) だいこん(周南産) にんじん(周南産) 切りこんにやく 冷凍県産かいさやいんげん 干ししいたけスライス(県産) 砂糖	70 0.21 7 0 0 206 12 70 6 15 45 12 15 6 0.4	7.2 14.4 14.4 14.4 1.4 1.4 1.4
	調18 調16 調15 調1	精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 動用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ 冷グリンピース にんにく しょうが サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 絵食用ルーフレーク こくまろカレーフレークプロプレンド	700 0.211 77 0 0 0 2066 188 600 200 550 5.50 0.33 0.22 0.55 0.33 0.05 111 2.55 1.55	0.00 0.27 2066 21.6 60 0.36 0.24 0.6 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36	・パン 牛乳 野菜ス一ブ(県産)	調4調4	・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス たまねぎ(県産) 冷凍山県産にんじん(千切り) 冷凍小松菜(山口県産) だいこん(県産) コンソメゴールド チキンスープ こいくちしょうゆ 食塩 うことがもしょうゆ こしょう(100%)	0 655 0 2066 10 30 122 10 30 1.55 33 0.22 0.8 0.02 50 0.02 50 0.05 0.05 0.05 0.05 0.0	00 855 2066 14.4 122 366 1.8 3.6 0.244 0.96 0.096 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.0	牛乳 けんちょう(県産)r はもはもれんこん	7	強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス(県産) 本綿豆腐(県産) 油揚げ(県産) にんじん(周南産) にんじん(周南産) にんじん(周南産) にんじん(周南産) にんじん(周南産) はいたけスライス(県産) 砂糖 食塩 こいくちしょうゆ酒 本みりん 混合削り節 出し昆布 はもの角切り・澱粉付きれんこん(スライス)(県産・アミリ) 菜種油	700 0.21 7 7 0 0.21 7 7 0 0 0.21 1 2 1 2 1 2 1 5 1 5 6 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	0.27 84 7.2 18 14.4 18 14.4 1.4 0.24 6.36 1.2 1.2 1.2 1.4 1.4 1.4 1.4 1.4 1.4 1.4 1.4
チキンカレー	調18 調16 調15 調1	精白米1等級強化米 おお麦(押し麦)精白米1等級強化米 おお麦(押し麦)精白米1等級強化米 おお麦(押し麦)飲用牛乳200ml 手羽スライスじゃがいもにんじんたまねぎ 冷グリンピース にんにくしょうが サラダ油 コンソメゴールド特製カレーパウダー 給食用カレーフ・クラスターソーストケチャップ1kg こいくちしょうゆ みかん缶 (異産)リんご缶 かかんも (異産)リんご缶 カかんせ リーグ・ダスターソーストケチャップ1kg こいくちしょうゆ	700 0.21 7 7 0 0 0.21 7 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0.00 0.27 2066 21.6 60 0.36 0.24 0.6 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36	・パン 牛乳 野菜スープ(県産) (焼)山口県産ハンバーグ キャベツのケチャップ炒め	調4調4	・パン45g ・パン45g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス たまねぎ(県産) 冷凍山口県産にんじん(千切り) 冷凍小松菜(山口県産) だいこん(県産) コンソメゴールド チキンスープ こしくちしょうゆ 食塩 うすくちしょうゆ 食塩 うすくちしょうゆ こしょう(100%) 県産ハバーグ50g キャベツ(県産) 冷凍山口県産にんじん(イチョウ) サラダ油 食塩 こしょう(100%) トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ1kg ウスターソース	00655 01000 0000 01000 01000 01000 01000 01000 01000 01000 01000 01000 01000 0	00 855 2066 14.4 122 366 1.8 3.6 0.244 0.96 0.096 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.0	牛乳 けんちょう(県産)r はもはもれんこん	7	強化米おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス(県産) 本綿豆腐(県産) 油揚げ(県産) さといも(周南産) にんじん(周南産) にんじん(周南産) にんじん(周南産) にんじん(場内産) がりこんにゃく 冷凍県産かいさやいんげん 干ししいたけスライス(県産) 砂糖 食塩 こいくちしょうゆ 酒 本みりん 混合削り節 出し昆布 はもの角切り・澱粉付き れんこん(スライス)(県産・アミリ)	700 0.21 77 00 00 2066 155 455 122 155 6 6 0.44 1.22 5.33 1 1 1 1 0.44 40 25	14.4 14.4 14.4 1.4 1.4 1.4 1.4 1.4 1.4 1

地場産給食週間 1月18日

周南市立栗屋学校給食センター

地場産給食週間 1月19日

地場産給食過 3日目	M	1月1/日 (水曜日)			地場産給食過 4日目		1月18日 (木曜日)			地場産給食過	19	1月19日 (金曜日)		
献立名	配合表			、あたり 可食量(g)	- HV-Y-1	配合表			あたり [食量(g)	献立名	配合表			人あたり可食量
パン		・パン45g	小学村	中学を	* D 麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	小学校 70	中学校	麦ごはん(自炊1等級)		  精白米1等級	小学校	
•		・パン55g	C				強化米	0.21	0			強化米	0.21	_
		·パン65g	65	_	·		おお麦(押し麦)	7				おお麦(押し麦)	7	_
<b>上乳</b>		·パン85g 飲用牛乳200ml	206				精白米1等級 強化米	0				精白米1等級 強化米	_	ן כ וי
つまいもとほうれん草のクリームシ		手羽スライス(県産)	-6	+			おお麦(押し麦)	0	_			おお麦(押し麦)	0	_
		さつまいも(周南産)	35		4乳		飲用牛乳200ml	206		牛乳		飲用牛乳200ml	206	_
		はくさい(県産) たまねぎ	30	_			冷凍山口県産にんじん(イチョウ) たまねぎ	30	_	中華丼(県産)	オ	冷凍・県産豚肉ももスライス 木綿豆腐(県産)	30	_
		にんじん(周南産)	25				じゃがいも	30			1	一	10	_
		ほうれんそう(周南産)	10	_			だいこん(県産)	20	_			冷凍山口県産にんじん(イチョウ)	12	_
		調理用牛乳(県産)	30	_			山口県産カットわかめ	_	_			たまねぎ(県産)	35	_
	調8	クリームシチュー	9				葉ねぎ(青ねぎ)	4				はくさい(周南産)	40	_
	副削工	コンソメゴールド 食塩	0.2	0.24			煮干し(だし用) 麦みそ	10.5	_			しょうが	0.5	_
		こしょう(100%)	0.02				冷凍・県産豚肉ももスライス	10.3	_			たけのこ水煮缶(県産)	12	_
<b>巣産チキンボールの野菜あんかけ</b>		県産チキンボール	25	30			焼き豆腐(県産)		21.6			干ししいたけスライス(県産)	0.5	5
		たまねぎ	15	_			鶏卵L	15				葉ねぎ(青ねぎ)(県内産)	5	_
		にんじん 冷カットチンゲンサイ	10	_			もやし 冷凍山口県産にんじん(千切り)	9	_			純正ごま油  酒	1 1 2	1 2 1
		たけのこ水煮缶詰	10				冷凍はなっこり一かり山口県産	4				こいくちしょうゆ		2 5
		サラダ油	0.3	_		ナ	花かつお(砕片)		_			うすくちしょうゆ	1.2	_
	調11	コンソメゴールド	0.6	_			純正ごま油	0.5	_		調12	中華スープ	1	1
		こいくちしょうゆ	1.5	_		調10	純だし	-	_			砂糖	0.1	1
		酒 本みりん	1.5	_			こいくちしょうゆ 酒	0.7	_			食塩  こしょう(100%)	0.05	_
		砂糖		0.96			砂糖	0.5	_		L	でん粉	2	_
		食塩	0.1	_			食塩			れんこんのごまサラダ		れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	15	_
<b>ポノ む / ごこ / 中 老</b> へ	10	でん粉じゃがいも(でん粉)	1 1	_			50gレンコン野菜コロッケ(県産)	50	_			キャベツ(県産)	15	_
ぽんかんジャム(県産)	12	(山口県産)ぽんかんジャム15g	15	15	'l		菜種油	5	5	l		もやし (日南産)	10	_
												白すりごま	1	1
												白いりごま	1	1
												サラダ油	1.5	_
												こいくちしょうゆ 砂糖	0.6	_
												穀物酢	1	1
												食塩	0.1	
										15-5-00 - 1 1 1 1 1 1 - 1		こしょう(100%)	0.01	110
	1			1		ı			1		l	焼売(県産18gトレー)	0	_
										焼売(県産・中のみ)		-		_
										灰が、木座・中のが				_
		1月22日					1月23日			学校給食週間		1月24日 黄01		)
	I	(月曜日)	-/-	ふあたり			(火曜日)	一人	あたり	学校給食過間 1日目		(水曜日)		) Lance
献立名	配合表	食品名	予定で 小学材	可食量(g)		配合表	食品名	予定可 小学校	食量(g) 中学校	学校給食週間 月日目 献立名	配合表	食品名	一人 予定可 小学校	人の変更
	I	(月曜日) 食品名 ·パン45g	予定可	可食量(g) 文 中学校	* ) 麦ごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日)	予定可	食量(g) 中学校	学校給食過間 1日目 献立名		(水曜日) <b>音の</b> 食品名 ・パン45g	一人予定可	入の変量中の
	I	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g	予定: 小学校 ( ( ( 65	可食量(g) 対 中学校 ) ( ) ( ) ( ) (	g D 麦ごはん(自炊1等級) D	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	予定可 小学校 70 0.21 7	食量(g)   中学校   0   0	学校給食過間 1日目 献立名		(水曜日) <b>貴の</b> 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g	一人 予定可 小学校 0 0	D 人 人 かた 対 ウ ウ ウ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ フ
	I	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g パン加工賃縦横スライス	予定 <sup>1</sup> 小学校 ( ( ( 65	可食量(g) 対 中学材 ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	え   麦ごはん(自炊1等級)   	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級	予定可 小学校 70 0.21 7 0	食量(g)   中学校   0   0   0   90	学校格食週間 『日日 献立名 ・パン		(水曜日) <b>貴の</b> 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン85g ・パン85g	一人 予定可 小学校 0 0 65	入 人
	I	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パンm工賃縦横スライス ・パン85g	予定 小学校 () () () () ()	対象量(g) 文 中学校 (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d)	え   麦ごはん(自炊1等級)   	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米	予定可: 小学校 70 0.21 7 0	度量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27	学校給食過程 1日目 献立名 ・パン		(水曜日) <b>世の</b> 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml	- 人 予定可 小学校 0 0 65 0 206	O 人
縦割りパン	I	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g パン加工賃縦横スライス ・パン85g パン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml	予定可 小学材 () () () () () () () () () ()	可食量(g) 中学校 中学校 (D) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C	を	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206	食量(g) 中学校 0 0 90 0.27 9 206	<b>学校給食週間</b> 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー		(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも	- 人 予定可 小学校 0 0 65 0 206 12 35	入 大 大 大 対 大 大 対 大 大 可 大 大 の し し し し し し し し し し し し し
縦割りパン	I	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g パン加工賃縦横スライス ・パンm工賃縦横スライス ・パンm工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ)	予定可 小学材 (C 65 1 (C 206 30	可食量(g) (p) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C	を	カ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 36	<b>学校給食週間</b> 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー		(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じたがいも にんじん	ー人 予定可 小学校 0 0 65 0 206 12 35	D
縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g パン加工賃縦横スライス ・パン85g パン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ	予定で 小学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	可食量(g) (p) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c	を まごはん(自炊1等級) まごはん(自炊1等級)		(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用十乳200ml 生用十乳200ml	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30 5	食量(g) 中学校 0 0 90 0.27 9 206 36	学校給食温度 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー		(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ	ー人 予定可 小学校 0 0 65 0 206 12 35 15 35	入人 大人 大人 の の の の の の の の の の の の の
縦割りパン	I	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン加工賃縦模スライス ・パン加工賃縦模スライス ・沙加工賃縦をスライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス)	予定可 小学材 (C 65 1 (C 206 30	T食量(g) ウ 中学校 ウ (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	また。 また	カ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30 5 10 30	中学校   中学校   0   0   0   90   0.27   9   206   36   6   12   36	<b>学校給食温隆</b> 1日日 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー		(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが	ー人 予定可 小学校 0 0 65 0 206 12 35 15 35 0.3	入人あた計 大可食計 5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 7 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
献立名 縦割りパン <u>*</u> *乳 <sup>Ng5</sup> +0,5/2=3/2+ボロネーゼ	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・バン加工賃縦横スライス ・バン郷工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml おじをがもちポール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	可食量(g) 対 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 日 (g) 日 (	また。 また	カ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 酸用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たんじん たったったけ	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30 5 10 30 7	中学校   中学校   0   0   0   90   0.27   9   206   36   6   12   36   8.4	<b>学校給食週間</b>		(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 冷グリンピース	-人 予定可 小学校 0 0 655 0 206 12 35 15 35 0.3 0.2	D 人の表達 中 D D D D D D D D D D D D D D D D D D
縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 - パン45g - パン55g - パン65g - パン65g - パン加工賃縦横スライス - パン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッコルーム(スライス) にんじん たまねぎ	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	可食量(g) 対 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 中学校 (g) 日 (g) 日	また。 また	カ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 物用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまねぎ えのきたけ カットわかめ	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30 5 10 30 7	中学校   中学校   0   0   0   90   0.27   9   206   36   6   12   36   8.4   0.54	<b>学校給食週間</b>		(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが	ー人 予定可 小学校 0 0 65 0 206 12 35 15 35 0.3	D 人
縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・バン855g ・バン加工賃縦横スライス ・パン855g バン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	可食量(g) 数 中学校 の (C) の (C)	また。 また	カサ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・三の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 30 5 10 30 7 0.45 5	(食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 36 6 12 36 8.4 0.54 6	<b>学校給食週間</b>	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが 冷グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド	ー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	入人あた 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の
縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総模スライス ・パン85g パン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶   冷グリンピース   にんにく	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象量(g)   対象量(g)   対象を	まました。 また	カサ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 輸出・第級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 生用・ 「冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまのきたけ カットもかめ 葉ねぎ(青ねぎ) 出し昆布 混合削り節	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 30 5 10 30 7 0.45 5 1	(食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 36 6 12 36 8.4 0.54 6 1.2 2.4	学校給食温M 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー	調11 調11 調18	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン85g ・ガスライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 冷グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー	→ → → → → → → → → → → → → → → → → → →	O 人 の 会 は の の の の の の の の の の の の の の の の の
縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・バン855g ・バン加工賃縦横スライス ・パン855g バン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象量(s)   対象性	また。 また	カサ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・三の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一の一	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 30 5 10 30 7 0.45 5	食量(g) 中学校 の 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	学校給食温M 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー	調111調調18割116	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが 冷グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド	→ → → → → → → → → → → → → → → → → → →	入 大 大 対 大 対 大 対 大 対 大 対 大 の に の の の の の の の の の の の の の
縦割りパン	配合表 21 3周11 3周4	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃総模スライス ・パン85g ルン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml おじをがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 添グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg	予定           小学校           (C)	Transport	また。 また	カサ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たるできたけ カットわかめ 葉ねぎ(青ねぎ) 出し昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	予定可の       小学校       70       0.21       7       0       0       0       2066       300       7       0.45       5       1       2       1       2.5       0.8	(金属) (金属) (金属) (金属) (金属) (金属) (金属) (金属)	<b>学校給食温間</b> 1日目 献立名 ・パン  牛乳 カレーシチュー	調111調調18割116	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 冷グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用かーアレーク トマトケチャップ3Kg	ー人 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	O
縦割りパン	配合表 21 3周11 3周4	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パンm工賃総横スライス ・パン85g ・バン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶)	*** *** ** ** ** ** ** ** ** *	可食量(e) (c) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (e) (e) (f) (	まません(自炊1等級) まごはん(自炊1等級) は 4 乳 生場げとわかめのすまし汁 は 4 乳	h ty y	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 物用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまねぎ えのきたけ カットわかめ 葉ねぎ(青ねぎ) 出し昆削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒	予定可の       小学校       70       0.21       0       0       0       206       30       5       1       2       1       2.5       0.8       0.18	(余量(e) 中学校 のののののでは、100 ののでは、100 ののでは	<b>学校給食温間</b> 1日目 献立名 ・パン  牛乳 カレーシチュー	調111調調18割116	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが トグリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用カレーパウダー 給食用カレーフレーク トマトチャップ3Kg 食塩 飯竜田揚げ	- 人 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	O
縦割りパン	配合表 21 3周11 3周4	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃総模スライス ・パン85g ルン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml おじをがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 添グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg	**定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	可食量(e) (c) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (e) (e) (f) (	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  4  4  5  5  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6	カサ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たるできたけ カットわかめ 葉ねぎ(青ねぎ) 出し昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	予定可の       小学校       70       0.21       7       0       0       0       2066       300       7       0.45       5       1       2       1       2.5       0.8	(金属) (金属) (金属) (金属) (金属) (金属) (金属) (金属)	学校格会選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー	調11 調18 調16 調16	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 冷グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用かーアレーク トマトケチャップ3Kg	ー人 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	人人あため 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の 大人の
縦割りハ <sup>*</sup> ン <u>半乳</u> いばちゃ入りニョッキボロネーゼ	配合表 21 3周11 3周4	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃継模スライス ・パン85g パン加工賃継模スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶   冷グリンピース   にんにく オリーブ油 コンメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 砂糖 こしよう(100%)	予定 ・ 小学材 ・ (C) ・ (	可食量(a) (b) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	また。 また	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまねぎ えのきたけ カットわかめ 葉ねらぎ(青布 起し見からなり。 近ししようゆ うずくちしょうゆ う酒 食塩 いわし生姜煮50g 名水もやし	予定可可       小学校       70       0.21       0       0       0       206       30       7       0.45       5       1       1       2       2       1       1       2.5       0.8       0.18       40       0       12	#董(c) 中学校 ・中学校 ・中学校 ・中学校 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	学校給食温度 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調 11 調 18 調 18 調 14	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン85g ・パン85g ・パン85g ・パン85g ・パン45の ・パン85g ・パ	- 人 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	D
縦割りパン	配合表 21 3周11 3周4	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パンm工賃縦横スライス ・パン85g ・パン加工賃縦横スライス 飲用生乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッコルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド ・マトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 砂糖 こしょう(100%) みかん缶(国産)	予定 ・	Table   Color   Table   Ta	まごはん(自炊1等級)  3 牛乳 生揚げとわかめのすまし汁  (茹)いわしの生姜煮 要菜のしそひじき和え	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお妻(押し麦) 精白米1等級 強化表 おお妻(押し麦) 飲用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまむぎ えのきたけ カットわかめ 葉ねぎ(青ねぎ) 出し启布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒食塩 いわし生姜煮40g いわし生姜煮50g	予定可可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           30           5           10           30           7           0.45           5           1           2           1           2.5           0.8           0.18           40           0           0           0           0           2           2           2           3           4           0	(本量(c)   中学校校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調 11 調 18 調 18 調 14	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	O
縦割りハ°ン   	配合表 21 3周11 3周4	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総模スライス ・パン85g パン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマトル煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイトボールド   トイトゲーツカココンソメゴールド   トイトゲーツカココンソメゴールド   トイトゲーマカス(缶) 食塩   砂糖   こしょう(100%)   みかん缶(国産)   パイン缶   黄桃缶	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	可食量(a) を	また ま	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たえのきたけ カットかかめ 葉ねらぎ(青ねぎ) 出し足布 混合削り節 こいくちしょうゆ 酒食塩 いわし生姜煮50g 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん	予定可可         小学校           小学校         0.21           7         0           0         0           206         30           5         10           30         30           5         5           1         1           2.5         0.8           0.18         40           0         12           20         8           8         8	章量(g) 中学校校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの	学校格会選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調 11 調 18 調 18 調 14	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン85g ・パン85g ・パン85g ・パン85g ・パン45の ・パン85g ・パ	- 人 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	入人あため 大人あため の
縦割りパン F乳 ぱちゃ入ソニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総横スライス ・パン85g パン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 でした。(100%) みかん缶(国産) パイン缶 黄桃缶 パナナ(本)	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 等級 精白米1等級 強化米 等級 強化米 等級 強化表 (押し麦) 精白米1等級 強化表 (押し麦) 数用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たまむぎ えのきたけ カットわかめ 葉ねむぎ(青から) エレスをしようゆ うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒食塩 いわし生姜煮50g にかし生姜煮50g とれぐり とすゃべツ きゅうり にんじん しそひじき	予定可の 小学校 700 0.21 700 000 000 2066 300 77 0.455 11 2.55 0.88 0.182 400 000 000 000 000 000 000 00	東景(c)   中学校校	学校給食温度 1日日 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調 11 調 18 調 18 調 14	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	入人あため 大人あため の
縦割りパ <sup>®</sup> ン - 乳 - 乳 ボちゃ入りニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総模スライス ・パン85g パン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマトル煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイト水煮ダイス缶   トイトボールド   トイトゲーツカココンソメゴールド   トイトゲーツカココンソメゴールド   トイトゲーマカス(缶) 食塩   砂糖   こしょう(100%)   みかん缶(国産)   パイン缶   黄桃缶	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 生揚げ 冷凍油揚げ(短冊) にんじん たえのきたけ カットかかめ 葉ねらぎ(青ねぎ) 出し足布 混合削り節 こいくちしょうゆ 酒食塩 いわし生姜煮50g 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん	予定可可         小学校           小学校         0.21           7         0           0         0           206         30           5         10           30         30           5         5           1         1           2.5         0.8           0.18         40           0         12           20         8           8         8	中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調 11 調 18 調 18 調 14	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	文 文 文 文 文 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
縦割りハ <sup>°</sup> ン <u>- 乳し</u> ぽちゃ入リニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総横スライス ・パン85g パン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 でした。(100%) みかん缶(国産) パイン缶 黄桃缶 パナナ(本)	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・東京) (大田・東京	予定可可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           30           5           1           2.5           0.8           0.18           40           0           2           2           3           0.8           8           8           5           1	中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調用11 調用18 調用4	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	D
縦割りハ <sup>°</sup> ン <u>- 乳し</u> ぽちゃ入リニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総横スライス ・パン85g パン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 でした。(100%) みかん缶(国産) パイン缶 黄桃缶 パナナ(本)	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・東京) (大田・東京	予定可可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           30           5           1           2.5           0.8           0.18           40           0           2           2           3           0.8           8           8           5           1	中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調用11 調用18 調用4	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	人力変交           力           カ
縦割りパ <sup>®</sup> ン - 乳 - 乳 ボちゃ入りニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総横スライス ・パン85g パン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 でした。(100%) みかん缶(国産) パイン缶 黄桃缶 パナナ(本)	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・東京) (大田・東京	予定可可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           30           5           1           2.5           0.8           0.18           40           0           2           2           3           0.8           8           8           5           1	中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調用11 調用18 調用4	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	D
縦割りハ <sup>*</sup> ン <u>ド乳</u> ぱちゃ入リニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総横スライス ・パン85g パン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 でした。(100%) みかん缶(国産) パイン缶 黄桃缶 パナナ(本)	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・東京) (大田・東京	予定可可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           30           5           1           2.5           0.8           0.18           40           0           2           2           3           0.8           8           8           5           1	中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調用11 調用18 調用4	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	人力変交           力           カ
縦割りパン F乳 ぱちゃ入ソニョッキボロネーゼ	配合表 21 3期11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃総横スライス ・パン85g パン加工賃総横スライス 飲用牛乳200ml おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ 豆プラスM マッシュルーム(スライス) にんじん たまねぎ トマト水煮ダイス缶 冷グリンピース にんにく オリーブ油 コンソメゴールド トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶) 食塩 でした。(100%) みかん缶(国産) パイン缶 黄桃缶 パナナ(本)	予定で 小学材 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	対象性(s)   1   1   1   1   1   1   1   1   1	まごはん(自炊1等級)  まごはん(自炊1等級)  な 牛乳  生揚げとわかめのすまし汁  (	л サ У	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白光1等級 強化米 おお麦(押し麦) (大田・東京) (大田・東京	予定可可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           30           5           1           2.5           0.8           0.18           40           0           2           2           3           0.8           8           8           5           1	中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校校   中学校	学校格食選問 1日目 献立名 ・パン 牛乳 カレーシチュー 鯨のケチャップがらめ	配合表 調用11 調用18 調用4	(水曜日)  食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 手羽スライス じゃがいも にんじん たまねぎ にんじく しょうが ・満グリンピース 調理用牛乳 サラダ油 コンソメゴールド 特製カレーパウダー 給食用ルーフレーク トマトケチャップ3Kg 食塩 調げ 菜種油 トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	- 人 ・	入 大 大 大 大 大 カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

周南市立栗屋学校給食センター

学校給食週間	1	1月25日 44.			学校給食週間		1月26日 北海流		_	学校给食過	IA .	1月29日 🗸 🗸		
2日目		(木曜日) 秋田	県の杉		3日目	-0	(金曜日) 北海道(			子秋松英旭 4日目	-U	「月曜日」 インドの		_
献立名	配合表	食品名		人あたり 可食量(g)	献立名	配合表	食品名	_	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	_	人あたり可食量
麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	小学	文 中学を	減量わかめ麦ごはん		  精白米1等級	小学校 56	中学校	ナン		  ナン(70g、個包装)	小学校	_
		強化米	0.2	_	)		強化米	0.17	0			ナン(100g個包装)	C	) 1
		おお麦(押し麦)				<u> </u>	おお麦(押し麦)	5.6		牛乳		飲用牛乳200ml	206	_
		精白米1等級 強化米		0 90		3	<mark>わかめご飯の素(Fe)</mark> 精白米1等級	1.38		キーマカレー		豚肉ももミンチ たまねぎ	25 55	
		おお麦(押し麦)		0.27			強化米		0.21			にんじん	18	
牛乳		飲用牛乳200ml	20	_			おお麦(押し麦)	0				トマト水煮ダイス缶	10	
だまこ鍋風煮込み	I	手羽スライス 木綿豆腐	2	_	   牛乳	1	<mark>わかめご飯の素(Fe)</mark> 飲用牛乳200ml	206	1.77 206			レンズ豆(ドライパック) 冷グリンピース	7	_
	サ	木柿豆腐   冷凍油揚げ(短冊)	1				欧州牛乳200m   学校給食用ちゃんぽん麺	40				にんにく	0.3	_
		おじゃがもちボール	2	_			豚肉ももミンチ	25				しょうが	0.3	_
		ぶなしめじ		5 6			白ねぎ	5				じゃがいも	40	
		にんじん はくさい	3				冷ホールコーン たまねぎ	10 20			/\	<mark>パン粉</mark> サラダ油	0.5	5
		冷千切りごぼう(国産)	1				にんじん	15			調18	特製カレーパウダー	0.05	
		葉ねぎ(青ねぎ)		5 6	i		にら	5	6			コンソメゴールド	0.6	3 0
		にんにく(周南産)	0.				大豆もやし(名水)	15			====	砂糖	0.2	
		しょうがこいくちしょうゆ	0. 1.	_			にんにく(周南産)		0.36		調1		0.5	1
		うすくちしょうゆ	1.	_		調13	豆板酱		0.12		T (a/d)	食塩	0.04	_
		丸鶏がらスープ					中華スープ	1	1.2			赤ワイン	0.5	5
		酒					こいくちしょうゆ	1	1.2			給食用カレーフレーク	10.5	
		本みりん 食塩	0.0	1 1.2			麦みそ 赤みそ	8		小松菜のツナマヨサラダ	調15	こくまろカレーフレークプロブレント	2.1	-
		足塩 こしょう(100%)	0.0	_		f	白いりごま	1	1.2			キャベツ	20	
茹)厚焼き卵		喜隆食品厚焼き卵50g	5	50			食塩		0.12			にんじん	8	3
塩昆布あえ		キャベツ	2			1	こしょう(100%)		0.02		チョニ	まぐろ油漬フレーク	6	
		きゅうり にんじん	1:		イカチリ		いかフリッター(乳卵無し) 菜種油	40	_	<b> </b>	調5	L&Mマヨネース・1kg 食塩	0.05	+
	2	塩昆布、200g	1.				白ねぎ	8				こしょう(100%)	0.01	_
		こいくちしょうゆ	0.				しょうが	0.1		ヨーグルト(オハヨー)		オハヨー低糖ヨーグルト80g	80	-
		純正ごま油	0.	0.6	i		にんにく	_	0.24					-
							冷グリンピース 砂糖	3	3.6 0.36				-	+
						調4	トマトケチャップ3Kg	5						+
						16	エピチリソース(甘口)	3						t
						調13	豆板醬		0.12					
							こいくちしょうゆ 純正ごま油		0.24					+
							純正こま油	0.3	0.30					
											1			
学校給食過間		1月30日					1月31日							
学校給食温M 5日目	3	1月30日   株成	の料	2			1月31日 (水曜日)							
	配合表	44.5	- 予定	人あたり 可食量(g)	献立名	配合表	(水曜日)	予定可	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	予定可	
<b>5日目</b> 献立名	· ·	食品名	一 予定 小学	人あたり 可食量(g) 交 中学村	ŧ	I	食品名	予定可 小学校	食量(g) 中学校		配合表	食品名	ープラ 予定で 小学材	可食量
5日目	· ·	(火曜日)	— 予定 小学7	人あたり 可食量(g) 交 中学校	・横割り丸パン	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g	予定可	食量(g) 中学校 0		配合表	食品名	予定可	可食」
<b>5日目</b> 献立名	· ·	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	一 予定 小学 70 0.2	人あたり 可食量(g) 交 中学校 ) (	・横割り丸パン	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g	予定可 小学校 0 0 65	食量(g) 中学校 0 0		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名	· ·	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級	一 予定 小学 70 0.2	人あたり 可食量(g) 交 中学校 O (0 1 (0 7 (0)	・横割り丸パン	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g パン加工賃縦横スライス	予定可 小学校 0 0 65	食量(g) 中学校 0 0 0		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名	· ·	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	一 予定 小学 70 0.2	人あたり 可食量(g) 交 中学校 1 (C 7 (C D) 9C D 0.27	・横割り丸パン	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g	予定可 小学校 0 0 65	食量(g) 中学校 0 0 0 0		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 きごはん(自炊1等級)	· ·	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml	一 予定 小学 70.2	人あたり 可食量(g) 文 中学材 () ( (1 ( (7 ( (7 ( (7 ( (7 ( (7 ( (7 ( (7	・横割り丸パン	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃報模スライス ハン加工賃丸パン・・パン85g ハン加工賃縦横スライス	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0	食量(g) 中学校 0 0 0 0 0 0 0 85		配合表	食品名	予定可	可食:
<b>5日目</b> 献立名 きごはん(自炊1等級)	· ·	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 数用牛乳200ml 鶏卵L	- 予定 小学 70.2 0.2 20 20	人あたり 可食量(g) 文 中学材 () (	- 横割り丸パン	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン65g ・パン65g バン加工賃縦横スライス バン加工賃丸パン・パン85g バン加工賃機模スライス バン加工賃銀模スライス	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0	食量(g) 中学校 0 0 0 0 0 0 85 1		配合表	食品名	予定可	可食:
<b>5日目</b> 献立名	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)精白米1等級 強化表 数 数 1 等級 数 1 等級 数 1 5 数 5 数 5 数 5 数 7 数 1 数 5 数 7 数 1 数 5 数 7 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1	- デ定 小学 77 0.2 20 20 21 11	人あたり 可食量(g) ウ (C) 1 (C) 7 (C) 0 9C 0 0.27 0 0.27 0 3C 6 206 5 3C 0 12 5 3C	- 横割り丸パン <b>牛乳</b> ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃機横スライス ・パン加工賃丸パン・パン85g ・パン加工賃機模スライス ・パン加工賃丸パン ・カル工賃丸パン ・カルコーラカパン カルラス00ml アルファットマカロニ	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0 206 5	食量(g) 中学校 0 0 0 0 0 85 1 1 206		配合表	食品名	予定可	可食:
<b>5日目</b> 献立名 きごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おおまず(中し麦) 飲用牛乳200ml 頸卵L 豚肉もスライス 木綿豆腐 冷凍油揚げ(短冊)	- テア - デア	人あたり 可食量(g) 文 中学校 (c) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e	- 横割り丸パン <b>- 横割り丸パン</b> <b>- 牛乳</b> ABCスープ	I	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃報模スライス ハン加工賃丸パン・パン85g パン加工賃継模スライス バン加工賃報模スライス バン加工賃和パン 飲用牛乳200ml アルファベットマカロニ カットベーコン	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0 206 5	食量(g) 中学校 0 0 0 0 0 0 85 1 1 206 6		配合表	食品名	予定可	可食:
<b>5日目</b> 献立名 きごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)精白米1等級 強化表 数 数 1 等級 数 1 等級 数 1 5 数 5 数 5 数 5 数 7 数 1 数 5 数 7 数 1 数 5 数 7 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1 数 1	- デ定 小学 77 0.2 20 20 21 11	人あたり 可食量(g) 文 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	- 横割り丸パン <b>牛乳</b> ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃機横スライス ・パン加工賃丸パン・パン85g ・パン加工賃機模スライス ・パン加工賃丸パン ・カル工賃丸パン ・カルコーラカパン カルラス00ml アルファットマカロニ	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0 206 5	食量(g) 中学校 0 0 0 0 0 85 1 1 206 6 6		配合表	食品名	予定可	可食:
5日目 献立名 きごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)精白米1等級 強化表 接触 強力 表	- - - - - - - - - - - - - - - - - - -	人あたり 可食量(g) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	- 横割り丸パン 中乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃報横ス7イス ・パン加工賃報が、アン加工賃報が、アン加工賃報が、アンカーでである。 バン加工賃丸パン ・パンカーでである。 が、カーベーコン ・ボールコーン(国産) したがいも たまねぎ	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0 206 5 5 10 30 30	食量(g) 中学校 0 0 0 0 0 85 1 1 206 6 6 6 12 36		配合表	食品名	予定可	可食:
5日目 献立名 きごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級	- - - - - - - - - - - - - - - - - - -	从あたり 対す食量(s) は 中学校 対 0 0 0 0.27 7 7 C 0 0 90 0 0 0.27 7 8 5 5 30 0 12 20 0 0 12 5 5 30 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	- 横割り丸パン - 横割り丸パン - 牛乳 - ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃機模スライス ハン加工賃機模スライス ハン加工賃機模スライス ハン加工賃和パン 飲用牛乳200ml アルファベットオカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん	予定可 小学校 0 65 1 1 0 0 206 5 5 10 30 30 10	申学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の		配合表	食品名	予定可	可食
5日目 献立名 きごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)精白米1等級 強化表 接触 強力 (大事報 強力 を表する (大事報 を表する (大事報 ) (	- - - - - - - - - - - - - - - - - - -	从あたり 対す食量(s) 対	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継模スライス ・パン加工賃数パン・パン85g ・バン加工賃数パン・パン加工賃数パン・パンカル工賃が増加する。 対用牛乳200ml アルファットマカロニカットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0 206 5 5 10 30 30	申学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ほごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白化米 おお妻(押し麦) 精白化夫 (大事報)	- 予定 小学 77 0.2 20 20 11 22 11 11	(A,8,5-9) (A,8	- 横割り丸パン - 横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パンの五質縦横スライス ハン加工質縦横スライス ハン加工質機横スライス ハン加工質和パン ・パン85g ハン加工質和パン か加工質ルパン かかー年乳200ml アルファッドオカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パンリールド	予定可 小学校 0 0 65 1 1 0 0 206 5 5 10 30 30 30 5 5 1.5	中学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ほごはん(自炊1等級)	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級強化米 表領化米 表 (押し麦) 精白光1等級 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 類卵 内 表 (大水)	- 予定 - 小学 - 77 - 0.2 - 20 - 20 - 21 - 11 - 22 - 11 - 21 - 11 - 21 - 2	入表を与り 可食量(g)	- 横割り丸パン - 横割り丸パン - 牛乳 - ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継横スライス ハン加工賃 継横スライス ハン加工賃 北横スライス ハン加工賃 北横スライス ハン加工賃 北横スライス ハン加工賃 北下ン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンソゴールド ラすくちしょうゆ	予定可 小学校 0 0 655 1 1 0 0 206 5 10 30 30 10 5 1.5 1.5	東景(s) 中学校 00 00 00 00 00 855 11 11 2066 66 66 366 31 22 36 36 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ほごはん(自炊1等級) ト乳 豆腐チゲスープ	配合表	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白化米 おお妻(押し麦) 精白化夫 (大事報)	- 予定 小学 77 0.2 20 20 11 22 11 11	→ Abc/y 可食量(e) 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 中 校 校 本 校 中 校 校 本 校 本	- 横割り丸パン 中乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継模スライス ・パン加工賃 親パン ・パン加工賃 親パン ・パン加工賃 親パン ・パン加工賃 親パン ・パン加工賃 カパン  カー・スークの  ネーールコーン(国産)  にんじん  ぶなしめじ パセリ コンソメゴールド うすぐちしょう(100%)	予定可 小学校 の の の の の の の の の の の の の	### (##   ##   ##   ##   ##   ##   ##		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ほごはん(自炊1等級) ト乳 豆腐チゲスープ	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級強化表類性の (大曜日) 食品名 精白米1等級強化表類性に表別 (大曜年 (大曜年 (大曜年 (大曜年 (大曜年 (大曜年 (大曜年 (大曜年	- デ定 - 小学 - 77 - 0.2 - 20 - 21 - 11 - 21 - 11 - 21 - 11 - 21 - 11 - 21 - 11 - 21 - 2	→ Abc/9	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継横スライス ハン加工賃が横入ライス ハン加工賃が横入ライス ハン加工賃が大力工 が用牛乳200ml アルファベットなカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー ウ食塩 コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ホキフライ(バーカー用)50g	予定可 小学校 の の の の の の の の の の の の の	### (a) 中学校 (b) 中学校		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ほごはん(自炊1等級) ト乳 豆腐チゲスープ	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 歩線 を は を は を が で が で が で が で が で が で か で か で か で か で	一 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	A	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継横スライス ハン加工賃を構入ライス ハン加工賃を構成スライス ハン加工賃取パン 飲用牛乳200ml アルファットマカロニ カットベーコン ウットベーコン にんじん ぶなしめじ パセリ コナッドではない。 オセリ コナッドではない。 なしまう(100%) 本キフライ(ハーカー用)50g 英種油	予定可 小学校 の の の の の の の の の の の の の	食量(g) 中学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の の の の の の の		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 乳 豆腐チゲスープ	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級強化米 (大曜日) を は は は は は ま は は ま は ま は ま は ま は ま は ま	予定 小学 77 0.2 20 22 11 22 11 00 0. 0. 20 11 21 11 21 11 21 11 21 11 11	Nath	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃機模スライス ハン加工賃 カパン・パン85g ハン加工賃 和様スライス ハン加工賃 和パン 飲用牛乳200ml アルファベットオカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンソメゴールド うずくちしょう(100%) ホキフライ(ハーカー用)50g 菜種油 ホキフライ(ハーカー用)60g 菜種油	予定可 小学校 の の の の の の の の の の の の の	# (p) 中学校 (p		配合表	食品名	予定可	可食
### ### ### ### ### ### ### ### #######	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級強化表表 (特別・ 1等級強化表表 (特別・ 1等級 14年	予定 小学学 77 0.2 20 2 11 22 11 0.0 0.0 0.0 22 11 11 11 11 11 11 11 11 11	本語 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	- 横割り丸パン 牛乳 ABCスープ (揚)フィッシュフライ キャベツのマヨネーズ和え	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継模スライス ハン加工賃和模表ライス ハン加工賃和模表ライス ハン加工賃和模表ライス アン加工賃和模表ライス アン加工賃和である。 飲用牛乳200ml アルファ〜ットでカロニ カットペーコン ウットペーコン じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンソメゴールド うすくちしょうけの食塩 こしょう(100%) 本キフライ(ハーカー用)50g 菜種油 キキフライ(ハーカー用)60g 菜種油 キャブラー(ハーカー用)60g 東種連 キャベツ	予定可 小学校 の の の の の の の の の の の の の	# (ま)		配合表	食品名	予定可	可追
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 乳 腐チゲスープ	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 精白米1等級 精白米1等級 精白化米 表押 (表別 ) 精白化米 表別 (表別 ) 精白化米 表別 (表別 ) 大利 (表別 ) 大	予定 小学 77 0.2 20 22 11 22 11 00 0. 0. 20 11 21 11 21 11 21 11 21 11 11	大きな	- 横割り丸パン 牛乳 ABCスープ (揚)フィッシュフライ キャベッのマヨネーズ和え	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス バン加工賃東パン ・パン加工賃東パン 飲用牛乳200ml アルフィットオカロニ カットベーコン カットベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) 素種油 キキフライ(バーカー用)60g 菜種油 キキマライ(バーカー用)60g 菜種油	予定可 小学校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可追
### ### ### ### ### ### ### ### #######	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強能な 大塚田 と 数 強化 表 伊 と 数 は お 表 伊 と 表 か ま か は か ま か ま か ま か ま か ま か ま か ま か ま	予定 小学 77 0.2 20 22 11 22 11 0.0 0.0 22 11 0.0 0.0 21 11 0.0 0.0 20 11 11 11 11 11 11 11 11 11 1	→ Map (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4)	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃縦横スライス ハン加工賃が横入ライス ハン加工賃和様スライス ハン加工賃和大ン 飲用牛乳200ml アルファベットオカロニ カットベーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンノメゴールド うすくちしょう(100%) ホキフライ(ハーカー用)50g 菜種油 キャフライ(ハーカー用)50g 菜種油 キャマツ にんじん きゅうり(周南産) し&Mマ3ネーズ*1kg	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可追
### ### ### ### ### ### ### ### #######	正台表工サ	(火曜日) 食品名 精白米1等級 信品名 精強化表 (押し麦) 精強化表 (押し麦) 精強化表 (押し麦) 新自米 (1等級 おおき米 (1等級 ) 数 (15年	・	(A)	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ ・ キャベツのマヨネーズ和え	配合表 ス	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継横スライス ・パン加工賃表パン ・パン加工賃を構成スライス ・パン加工賃を表現である。 欧用牛乳200ml アルファットマカロニ カットペーコン ウットペーコン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンソメゴールド ラすくちしょう(100%) ホキフライ(ハーカー用)50g 菜種油 キキフライ(ハーカー用)60g 菜種油 キャマツ にんじん きゅうり(周南産)	予定可の 小学校の のの 655 11 10 00 00 2066 55 50 10 10 10 10 55 11 10 20 55 11 10 10 10 10 10 10 10 10 10	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可追
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 乳 豆腐チゲスープ	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精強化表 (大曜日) 食品名 精強化表 (大曜日) 食品名 精強化表 (大曜日) (	テ定 小学 フライン 1 1 2 2 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	→ (A)	- 横割り丸パン 牛乳 ABCスープ (揚)フィッシュフライ キャベッのマヨネーズ和え	配合表 ス	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃報模スライス ・パン加工賃和パン ・パン加工賃和パン ・パン加工賃和パン ・がル工賃和パン ・がリカ工賃和パン ・がリース・パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	予定可の 小学校的 の 0 0 0 655 1 1 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	意量(g) 中学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の の の の の の の		配合表	食品名	予定可	可食
### ### ### ### ### #################	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継横スライス ・パン加工賃表パン ・パン加工賃を構成スライス ・パン加工賃を表現である。 欧用牛乳200ml アルファットマカロニ カットペーコン カットペーコン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ コンソメゴールド ラすくちしょう(100%) ホキフライ(ハーカー用)50g 菜種油 キキフライ(ハーカー用)60g 菜種油 キャマツ にんじん きゅうり(周南産)	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可追
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 表 (押し妻) 精強化米 表 (押し妻) 精強化表 (押し妻) 飲那卵 しまる (	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	本語 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 三乳 戸腐チゲスープ	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 三乳 戸腐チゲスープ	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 まごはん(自炊1等級)	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名  Eごはん(自炊1等級)  F型  E関  E関  Eである  Eではん(自炊1等級)	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食
<b>5日目</b> 献立名 ごはん(自炊1等級) 三乳 戸腐チゲスープ	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食
5日目 献立名 きごはん(自炊1等級)	配合表 エサ タ 調12	(火曜日) 食品名 精白米1等級 強品名 精白化米 表押 (表別 表別 表	予定 小学 77 0.2 20 2 11 2 2 11 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 2 2 11 11 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		・横割り丸パン 牛乳 ABCスープ	配合表 ス	(水曜日) 食品名  ・パン45g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パンか工賃継横スライス ハン加工賃機構スライス ハン加工賃和代ン ・ でかれて賃和パン 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン 冷ホールコーン(国産) じゃがいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ カットペーカー用)50g 東種油 キャグリ にんじん まキフライ(バーカー用)50g 東種油 キャベツ にんじん を称いしたしん まなりに同南産) し&M73ネーズ 1kg 穀物酢 砂糖 食塩	予定可 小字校 の の の の の の の の の の の の の	<ul> <li>金量(定)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>		配合表	食品名	予定可	可食

周南市立栗屋学校給食センター

( N = N - N - N - N - N - N - N - N - N -		2日1日			mr A +h-L		2月2日					周南市立栗屋学校給2月5日	Д С.	
がぶっと食べよう	5!!	(木曜日)			節分献立 リクエスト献立	ī	(金曜日)					(月曜日)		
献立名	配合表	食品名		あたり [食量(g)	献立名	配合表	食品名		.あたり 「食量(g)	献立名	配合表	食品名		、あたり 可食量(g)
 麦ごはん		精白米 1等級	小学校 70	中学校	わかめごはん		  精白米 1等級	小学校 80	中学校	・パン		・パン55g	小学校	_
		強化米	0.21	0	-		強化米	0.24	C			·パン65g	65	0
	-	押し麦 精白米 1等級	7	_		1	<mark>わかめご飯の素Fe</mark> 精白米 1等級	1.73				·パン65g ·パン85g	0	
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
 牛乳		押し麦  飲用牛乳200ml	206		<b>上</b> 牛乳	=	<mark>わかめご飯の素Fe</mark> 飲用牛乳200ml	206	_	トマトシチュー		鶏肉手羽スライス 国産水煮大豆	10	
大根のとろとろ煮	オ	木綿豆腐(県産)	40	48	けんちん汁(180ml)	-	強化豆腐	35	42			じゃがいも	40	48
		豚肉ももミンチ(県産) だいこん(県産)	15 60			サ	冷凍油揚げ(短冊) 冷さといも	5 25				にんじん たまねぎ	15 35	
		冷さといも	30	36			だいこん	30	36	8		ぶなしめじ	7	8.4
	-	にんじん(いちょう・県産) 冷カットチンケンサイ(県産)	12 10				にんじん 青ねぎ	10 5	_			冷グリンピース トマト水煮ダイス(缶)	10	_
	調10		0.1	0.12			サラダ油		0.36		調14	ベシャメルソース	7	
		うすくちしょうゆ 砂糖	4	4.8 2.4		リソ	出し昆布 混合削り節	1 2	1.2		調4	調理用牛乳 トマトケチャップ 3Kg	10 5	
		食塩	0.1	0.12		+ 1	こいくちしょうゆ	1.5			調4	トマトケチャップ 1kg	0	
		本みりん	3	_			うすくちしょうゆ	2	_			トマトピューレ	5	
		サラダ油 でん粉	0.5 1.7				清酒     食塩	0.5 0.4	0.6		調11	砂糖 コンソメゴールド	0.2	
とりたまひじき丼の具		鶏肉ももミンチ(県産)	16	_		調10		0.2	_			こしょう(100%)	0.01	
		しょうが 食塩	0.08	0.1	くじらのケチャップがらめ		   鯨竜田揚げ   菜種油	45 4.5		   えびカツ(小40g·中50g)		サラダ油 えびカツ40g	0.3	_
		清酒	0.4			調4	トマトケチャップ 3Kg	6	7.2	2		菜種油	4	0
		鶏卵 L  干しひじき(県産)	15 0.8	_		調1	砂糖 ウスターソース	1.2 0.8				えびカツ50g 菜種油	0	_
		にんじん(千切り・県産)	6	7.2		D/PJ 1	清酒	1		菜の花サラダ		冷凍菜の花 国産 3~5cmカット	20	24
		青ねぎ(周南産) サラダ油	0.5	_			白いりごま 切りこんにゃく	2 25	_			キャベツ	15 5	
		砂糖	0.6	_			にんじん	5				冷とうもろこし	5	
	<b>=⊞10</b>	こいくちしょうゆ	1.5	_			冷かかさやいんげん(国産)	5	_			フレンチト・レッシング(乳卵無)	6	7.2
いよかん	調10	<mark>純だし粉末</mark> いよかん2L	0.12 40			ナ	<mark>花かつお(砕片)</mark> 純正 ごま油	0.5 0.3	0.6					
							砂糖	0.7	_					
	-						こいくちしょうゆ 白すりごま	1.4	_					
					節分豆		節分豆(スイートポテト&フィッシュ福豆)	8	_	_				
	-								-					-
	<u> </u>	2860		<u> </u>			<u> </u>		<u> </u>			2 H 0 D		<u> </u>
		<b>2月6日</b> (火曜日)	<u> </u>				<b>2月7日</b> (水曜日)			中華料理		<b>2月8日</b> (木曜日)		
±1.± 47	50.4	(火曜日)	一人	あたり(食量(4)	±±±- 7	E3.0. #	(水曜日)		あたり(食量(5)	171112	EIA+	(木曜日)	一人	、あたり 「食量(で)
献立名	配合表	(火曜日) 食品名	予定可 小学校	食量(g) 中学校		配合表	食品名	予定可 小学校	食量(g) 中学杉	献立名	配合表	(木曜日) 食品名	予定可 小学校	可食量(g) 中学校
献立名	配合表	(火曜日) 食品名 精白米 1等級	予定可 小学校 70	食量(g) 中学校	メロンパン	配合表	(水曜日) 食品名 ·パン45g	予定可 小学校 <b>45</b>	食量(g) 中学校	献立名	配合表	(木曜日) 食品名 精白米 1等級	予定可 小学校 70	T食量(g) 中学校
	配合表	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦	予定可 小学校 70 0.21 7	食量(g)   中学校   0   0	メロンパン	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)	予定可 小学校 45 35 0	「食量(g) 中学材 C C	献立名	配合表	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦	予定可 小学校 70 0.21	T食量(g)  中学校  0 0 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 0 1 0 0 0 0
	配合表	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米	予定可 小学校 70 0.21	食量(g)   中学校   0   0   90	メロンパン	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g パンパン45g用生地	予定可 小学校 45 35	「食量(g) ・ 中学校	献立名 表ごはん	配合表	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米	予定可 小学校 70 0.21	T食量(g) 対 中学校 0 0 0 0 7 0 90
麦ごはん	配合表	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 積白米 1等級 押し麦	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0	食量(g)   中学校   0   0   90   0.27	メロンパン	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン-65g メロンハン65g オロンハン(65g用生地 加工賃(65gメロンハン)	予定可 小学校 45 35 0 0 0	「食量(g) 中学校 C C C C 65 45	献立名 (表記はん)		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 積白米 1等級 サル表	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0	J食量(g) 中学校 0 0 0 7 0 90 0.27 9
	配合表	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押比麦 販用牛乳200ml 明月がんも(5g)	予定可 小学校 70 0.21 7 0	食量(g) 中学校 0 0 90 9.27 9 206	メロンパン	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハ <sup>*</sup> ン45g用生地 加工賃(45gメロンハ <sup>*</sup> ン) ・パン65g メロンハ <sup>*</sup> ン65g	予定可 小学校 45 35 0 0	「食量(g) ・ 中学校 ・ C ・ C ・ C ・ C ・ C ・ C ・ C ・ C	献立名 表ごはん		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押U表 精白米 1等級 強化米	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30	J食量(g) の の の の の の の の の の の の の
麦ごはん		(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産)	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 15 20	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 18	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ	配合表	(水曜日) 食品名 ・パン45g がロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン65g メロンハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩)	予定可 小学校 45 35 0 0 0 206 27 0.01	食量(g)	献立名 麦ごはん )   		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押U麦 精白米 1等級 強化米 押U麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30 25	J食量(g) 中学校 の の の の の の の の の の の の の
麦ごはん	配合表	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 15 20 20	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 18 24 24 12	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ	配合表	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン-65g メロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン	予定可 小学校 45 35 0 0 0 206 27 0.01 0.5 5	食量(g)     中学校     C     C     C     65     45     206     32.4     0.01     0.6	献立名 表ごはん う う ら ら は か う う う う う う う う う う う う う う う う う う		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押レ麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 30 25 10	J食量(g) 校 中学校 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
麦ごはん	ъ	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 15 20	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 18 24 12 24	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名 ・パン45g メロルン45g用生地 加工賃(45gメロンバン) ・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(66gメロンバン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油	予定可 小学校 45 35 0 0 0 206 27 0.01 0.5	食量(g)     中学校     C	献立名 麦ごはん 6 6 4 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化し豆腐 にんじん	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 0 206 30 25	J食量(g) 校 中学校 の 0 0 0 90 0 0.277 0 90 0 366 300 122 300 186 186 186 186 186 186 186 186 186 186
麦ごはん	ъ	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 軟用牛乳200ml 明月がんも(5g) ラブが別水煮缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 15 20 20 10 20 25 40	中学校   中学校   00   00   00   00   0.27   9   206   18   24   24   12   24   30   48	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらしいルト)1kg エリンギ	予定可 小学校 45 35 0 0 206 27 0.01 0.5 5 10 8	中学校   中学校   CC   CC   CC   65   45   206   32.4   0.01   0.6   65   45   12   12   12   12   12   13   14   15   15   15   15   15   15   15   15	献立名 表ごはん ) を は は は は は は は は は は は が は が が が が が が		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい フラックマッへもやし(名水美人) エリンギ	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 30 25 10 25 15 5	J食量(g) 中学校 の の の の の の の の の の の の の
麦ごはん	ъ	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 15 20 20 10 20 25	中学校   中学校   00   00   00   00   0.27   9   206   18   24   24   12   24   30   48	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハ*ン45g用生地 加工賃(45gメロハ*ン) ・パン65g オロハ*と65g用生地 加工賃(65gメロンハ*ン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いルト) 1 kg	予定可 小学校 45 35 0 0 0 206 27 0.01 0.5 5 10 8 10 45	会量(g) 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	献立名 (表記はん)		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 数用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい ブラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ	予定可       小学校       700       0.211       7       0       0       206       300       255       55       55       0.2       0.9       0.9	T食量(g)
麦ごはん	カア	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大きないる(5g) ラずら卵水素缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ	予定可       小学校       700       0.21       7       0       0       206       15       200       200       200       200       200       200       200       400       15       1       5	中学校   中学校   00   00   90   0.27   206   188   244   242   122   243   300   488   188   1.26   66	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハ*ン45g用生地 加工賃(45gメロハ*ン)・パン65g オロハ*と65g用生地 加工賃(65gメロンハ*ン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小松菜	予定可       小学校       45       35       0       0       206       27       0.01       0.5       5       10       45       10       10	会量(g) 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	献立名  麦ごはん  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 物用七乳200ml 水餃子10g 強化ラ面質 にんじん はくさい フラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%)	予定可 小学校 700 0.211 77 00 00 2066 300 255 155 55 0.22 0.99 0.002	「食量(g) 中学校 中学校 の 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
麦ごはん	カ ア 調10	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強用し妻 (飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うちの水煮缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒	予定可       小学校       70       0.21       7       0       206       15       20       20       10       20       20       10       20       40       15       5       0.5       1	会量(g) 中学校 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 2 2 0 2 2 6 1 8 1 2 4 1 2 4 1 2 4 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g メロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(レトルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小松菜 にんにく 白ワイン	予定可       小学校       45       35       0       0       0       206       27       0.01       0.55       5       10       8       45       10       0.3       1	会量(g) 中学校 	献立名 麦ごはん 3 牛乳 水餃子のスープ		(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 精白米 1等級 特白米 1等級 性力を 対策子10g 強化豆腐 にんじぬ はくさい アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 206 30 255 10 0 25 5 5 5 5 0 0 2 2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	対象性(s)   1分数性(s)   1分数
麦ごはん	カ ア 調10	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット)	予定可         小学校           小学校         70           0.21         7           0         0.21           7         0           0         0           2066         155           20         20           20         20           40         15           5         5           0.5         1           15         1           15         1           15         1	中学校	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g メロンハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(レルト)1kg エリンギ にんじん 冷カット小松菜 にんじく 白ワイン オリーブ油	予定可       小学校       45       35       0       0       0       0       0       0       0       0       0       0       0       5       10       45       10       0       0       3       1       0       0       2       0	会量(g) 中学校 - 中学校 	献立名 麦ごはん 1 麦ごはん 3 牛乳 水餃子のスープ	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にらんじん はくさい アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.211 77 00 00 206 300 255 100 255 55 50 0.22 0.99 0.02 0.00 0.0	対象性(s)
麦ごはん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うちら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも たいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん	予定可           小学校           70           0.21           7           0           0           200           20           20           20           20           20           20           20           25           40           15           1           1           15           15           15           10	余量(c)   中学校	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいかほ冊 たらこ(レルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット・小松菜 にんにく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょうゆ	予定可           小学校           45           35           0           0           0           0           0           0           0           0           0           10           0	会量(g) 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	献立名 表ごはん  大学・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい ブラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくち(10よう)や 純正ごま油 白いりごま 38内(県産・角切り粉付) 菜種油	予定可 小学校 70 0.21 77 00 2066 300 255 55 50.22 0.99 0.02 2.45 0.44 335 3.55	食養(g)   1
麦ごはん	カ ア 調10	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強用し妻 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) すら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油	予定可           小学校           700           0.21           7           0           0           206           20	余量(g)   中学校	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ		(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g メロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(レトルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット・小松菜 にんにくく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょうゆ 食塩	予定可可           小学校           45           355           0           0           0           0           0           0           0           10           0.3           1           0	会量(a) 中学校 CC CC CC CC 655 455 455 450 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	献立名 麦ごはん  (本乳 水餃子のスープ  (本乳 水餃子のスープ  (本乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 強用し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強に豆腐 にんじぬ はくさい アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種ねぎ	予定可 小学校 70 0.21 77 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	食養()   1   1   1   1   1   1   1   1   1
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロソハン) ・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(65gメロソハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いルル) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小松菜 にんにく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%) 芽ひじき	予定可 小学校 455 355 00 00 00 00 206 27 0.01 0.55 5 100 45 100 100 0.31 110 0.55 100 0.05 100 0.05 100 0.05 100 100 100 100 100 100 100 1	会量(a) 中学材 (C) (C) (C) (C) (C) (G) (G) (G) (G) (G) (G) (G) (G	献立名  麦ごはん  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 数用牛乳200ml 水餃チ10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいべちしょうゆ 純正 ごま油 自いりごま 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 たまれぎ にんじん たけのこ水煮(缶)	予定可 小学校 700 0.211 000 000 000 000 000 000 000	食量(g) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c) (c
麦ごはん	カ ア 調10	(火曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちくわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.211 000 000 2066 155 200 200 200 200 200 100 205 400 155 155 155 155 155 155 155 1	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ		(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン-65g メロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(レルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小松菜 にんじく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%)	予定可           小学校           45           355           0           0           0           0           0           0           0           0           5           10           8           10           45           10           10           0.3           1           0.5           1           0.15           0.02	会量(a) 中学材 (c) (c) (c) (c) (d) (d) (d) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e	献立名 表ごはん  を対している。 を述えている。 を述えて	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 強化米 押し麦 1等級 強化米 上型度 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 強油 たまねぎ にんじん	予定可 小学校 700 0.211 000 000 2066 300 255 55 55 55 55 50 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 0.04 0.05 0.	食量(g)   食量(
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メワハ*ン45g用生地 加工賃(45gメワハ*ン)・パン65g オワハ*と65g用生地 加工賃(65gメワハ*ン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小松菜 にんにく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 芽ひじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬フルーク 洗いごぼう	予定可可 小学校 453 353 000 000 000 277 0.011 0.55 100 100 0.33 11 0.15 0.02 0.55 55 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	会議(a) 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	献立名  麦ごはん  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用十乳200ml 水放で 70g (にんじん) はくさい ブラックマッペもやし(名水美人) エリンギ (にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正 ごま 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 たまねき にんじん たけのこ水煮(缶) たけのこ水煮(缶) たけのこ水煮(缶) たけのこ水煮(缶) テレビ・マトケチャップ 3Kg	予定可 小学校 の21 70 00 20 20 20 30 25 55 55 0.2 25 55 0.2 2.4 4 35 30 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	食量化   1   1   1   1   1   1   1   1   1
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハッ45g用生地 加工賃(45gメロンハッ) ・パン65g オロハッ65g用生地 加工賃(65gメロンハッ) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらに(りルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット・小松菜 にんにく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%) までも、まうけ 食塩 こしょう(100%) までも、油漬フルーク 洗いごぼう キャベッツ にんじん	予定可可 小学校 355 00 00 00 2066 277 100 100 100 455 100 100 100 100 100 100 100 1	会議(金) 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	献立名 麦ごはん 1 牛乳 水餃子のスープ	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大砂子10g 強化ラウス (はくさい) アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 第肉(県産・角切り粉付) 菜種もぎ にんじん たけのこ水素(缶) 干ししいたけなうけス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ	予定司 小学校 の21 7 0 0 206 300 255 105 55 55 50 0.22 0.99 0.02 2.44 3.55 3.35 3.00 105 105 105 105 105 105 105 1	食量()   1   1   1   1   1   1   1   1   1
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名 ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たまねぎ にんじん 冷カット小トは エリンギ たまねぎ にんにくく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%) 芽ひじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬フレーク 洗いごぼう キャベツ にんんん 白いりごま	予定可 小学校 455 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	会量(a) 中学校 (c) (c) (c) (d) (d) (d) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e) (e	献立名 表ごはん (本乳 水餃子のスープ (本乳 水餃子のスープ	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックマッへもやし(名水美人) エリンギ にら 食塩 中華スープ こしょうちしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 鶏肉(県油 たまねぎ にんじん たけのこ水煮(缶) 干ししいたけスライス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ 穀物酢	予定司 小学校の 770 0.21 770 0.20 0.20 0.20 0.20 100 255 55 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 3.00 1.00	食量性   大学性   大学
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロソハン) ・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(65gメロソハン) 飲用牛乳200ml ハーユスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブコン かのこいか短冊 たらこ(いりルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小松菜 にんにく 白ワイン カリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%) 芽ひじき ミックスドーンズ(DP) まぐろ油漬う キャベツ にんじん 白いりごま 白すりごま サラダ油	予定可 小学校 355 00 00 00 2066 0.01 0.05 55 100 455 100 0.3 11 0.15 55 50 0.00 100 100 100 100 100 100 1	会量(a) 中学校 (c) (c) (c) (d) (d) (e) (e) (e) (f) (f) (f) (f) (f) (f) (f) (f	献立名  麦ごはん  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 強化米 押し麦 1等級 強化・	予定司 小学校型 700 0.21 700 0.21 700 0.21 2066 300 255 55 50 0.22 2.44 0.55 3.35 3.35 3.35 3.25 4.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.	食量(2)   1   1   2   2   2   2   2   2   2   2
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハッ45g用生地 加工賃(45gメロンハッ) ・パン65g オロハッ65g用生地 加工賃(65gメロンハッ) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(トルト) 1 kg エリンギ たまねじん 冷カットベーコン たらに(トルト) 2 ドボールド にんじん イカーノーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%) までもは。 サーブは まって、(DP) までろ油漬フレーク 洗いざいぎ シックスピーンズ(DP) までろ油漬フレーク にんじん 自りいりごま ・サラダ油 砂糖	予定可可 小学校 453 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	会量(a) 中学校 (c) (c) (c) (d) (d) (d) (e) (e) (e) (e) (f) (f) (f) (f) (f) (f) (f) (f	献立名 麦ごはん   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米押し麦精白米 1等級 強化米押し麦 1等級 強化サリ支 飲用牛乳200ml 水砂子10g 強化 50m (にんじん) はくさい アラックッへもやし(名水美人) エリンギ (にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま (上の) にようは (上の) による (上の) による (上の) によう (上の) による (	予定司 小学校型 700 0.21 770 0.21 770 0.20 0.	食量(2)   1   1   1   1   1   1   1   1   1
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g オロハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで塩) オリーブ油 カットペーコン かのこいか短冊 たらこ(いルト) 1 kg エリンギ たまわぎ にんじく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょうゆ 食塩 ラ(100%) 芽ひじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬ルーク 洗いでは 教物酢 こいくちしょうゆ	予定可 小学校 455 355 00 00 2066 277 55 100 100 100 100 100 100 100	会量(a) 中学形 (c) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	献立名   表ごはん	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 強化米 押し麦 1等級 強化・	予定司 小学校型 700 0.21 700 0.21 700 0.21 2066 300 255 55 50 0.22 2.44 0.55 3.35 3.35 3.35 3.25 4.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.25 0.20 0.	食養性   中学校   中学
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン)・パン65g オリハン65g用生地 加工賃(65gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで油) オリーブ油 カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(レトルト) 1 kg エリンギ たまねぎ にんじん 冷カット小 にんにく 白ワイン オリーブ油 コンソメゴールド こいくちしょう(100%) 芽ひじき ミックスビーンズ(DP) まぐろ油漬フレーク 洗いごぼう キャベツ にんんしん 白いりごま サラダ油 砂糖 教物酢	予定可 小学校 453 000 000 000 000 000 000 000 0	会量(a) 中学校 (c) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	献立名   表ごはん	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックッへもやし(名水美人) エにら 食塩 中華スープ こしくちしょうゆ 純正ごま 独自いがたしょうゆ 純正ごま 独自いたけのこ水煮(缶) キーレレッたけスライス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 刺物 ないたけのこれ までん粉	予定司 小学校の 770 0.21 770 0.20 0.20 0.20 0.20 100 255 555 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 3.05 0.21 0.05	食養性   中学校   中学
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン65g オロハン65g 用生地 加工賃(66gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで油) カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いりルト) 1 kg エリンギ たまれぎ にんじん 冷カットへ、松菜 にんにイン オリーブココン カローフィンボロールド こいくちしょう(100%) 芽びじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬フルーク 洗いごばう ・サラダ油 砂糖 穀物酢 こいちしょうゆ 食塩 こいくちしょうゆ 自すりごま ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	予定可 小学校 453 000 000 000 000 000 000 000 0	会量(a) 中学校 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	献立名   表ごはん	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックッへもやし(名水美人) エにら 食塩 中華スープ こしくちしょうゆ 純正ごま 独自いがたしょうゆ 純正ごま 独自いたけのこ水煮(缶) キーレレッたけスライス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 刺物 ないたけのこれ までん粉	予定司 小学校の 770 0.21 770 0.20 0.20 0.20 0.20 100 255 555 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 3.05 0.21 0.05	食養性   中学校   中学
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン65g オロハン65g 用生地 加工賃(66gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで油) カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いりルト) 1 kg エリンギ たまれぎ にんじん 冷カットへ、松菜 にんにイン オリーブココン カローフィンボロールド こいくちしょう(100%) 芽びじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬フルーク 洗いごばう ・サラダ油 砂糖 穀物酢 こいちしょうゆ 食塩 こいくちしょうゆ 自すりごま ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	予定可 小学校 453 000 000 000 000 000 000 000 0	会量(a) 中学校 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	献立名   表ごはん	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックッへもやし(名水美人) エにら 食塩 中華スープ こしくちしょうゆ 純正ごま 独自いがたしょうゆ 純正ごま 独自いたけのこ水煮(缶) キーレレッたけスライス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 刺物 ないたけのこれ までん粉	予定司 小学校の 770 0.21 770 0.21 770 0.21 206 300 255 555 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 3.35 3.00 1.00	食養性   中学校   中学
表ごはん 牛乳 おでん	カ ア 調10	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 7 00 00 206 205 200 200 200 200 100 255 400 155 155 155 155 165 175 175 175 175 175 175 175 17	全量(a) 中学校 のの のの のの のの のの のの のの のの のの の	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ ごずこんサラダ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン65g オロハン65g 用生地 加工賃(66gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで油) カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いりルト) 1 kg エリンギ たまれぎ にんじん 冷カットへ、松菜 にんにイン オリーブココン カローフィンボロールド こいくちしょう(100%) 芽びじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬フルーク 洗いごばう ・サラダ油 砂糖 穀物酢 こいちしょうゆ 食塩 こいくちしょうゆ 自すりごま ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	予定可 小学校 453 000 000 000 000 000 000 000 0	会量(a) 中学校 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	献立名   表ごはん	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックッへもやし(名水美人) エにら 食塩 中華スープ こしくちしょうゆ 純正ごま 独自いがたしょうゆ 純正ごま 独自いたけのこ水煮(缶) キーレレッたけスライス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 刺物 ないたけのこれ までん粉	予定司 小学校の 770 0.21 770 0.21 770 0.21 206 300 255 555 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 3.35 3.00 1.00	食養性   中学校   中学
表ごはん 牛乳 おでん おでん りんご1/6	カア 調110	(火曜日)     食品名     精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 明月がんも(5g) うずら卵水煮缶(国産) 生揚げ ちたわ おでんこんにゃく(三角形1/32) 冷さといも だいこん にんじん 砂糖 こいくちしょうゆ 純だし粉末 清酒 たかな漬け(カット) まぐろ油漬フレーク にんじん 純正 ごま油 白いりごま	予定可 小学校 700 0.21 700 000 206 155 200 200 100 205 400 155 155 100 110 110 110 110 1	企業企 中学校 の 0 0 0 0 2 2 2 4 2 4 2 4 1 2 2 4 3 1 8 1 8 1 2 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	メロンパン 牛乳 たらこスパゲッティ	2	(水曜日) 食品名  ・パン45g メロハン45g用生地 加工賃(45gメロンハン) ・パン65g オロハン65g 用生地 加工賃(66gメロンハン) 飲用牛乳200ml ハーフスパゲッティ 食塩(ゆで油) カットベーコン かのこいか短冊 たらこ(いりルト) 1 kg エリンギ たまれぎ にんじん 冷カットへ、松菜 にんにイン オリーブココン カローフィンボロールド こいくちしょう(100%) 芽びじき ミックスピーンズ(DP) まぐろ油漬フルーク 洗いごばう ・サラダ油 砂糖 穀物酢 こいちしょうゆ 食塩 こいくちしょうゆ 自すりごま ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油 ・サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	予定可 小学校 453 000 000 000 000 000 000 000 0	会量(a) 中学校 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	献立名   表ごはん	調12	(木曜日) 食品名 精白米 1等級 強化米 押し麦精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白米 1等級 精白化米 押し麦 飲用牛乳200ml 水餃子10g 強化豆腐 にんじん はくさい アラックッへもやし(名水美人) エにら 食塩 中華スープ こしくちしょうゆ 純正ごま 独自いがたしょうゆ 純正ごま 独自いたけのこ水煮(缶) キーレレッたけスライス(国産) 青ピーマン トマトケチャップ 3Kg 砂糖 こいくちしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 教物 食塩 中華スープ にいたりしょうゆ 刺物 ないたけのこれ までん粉	予定司 小学校の 770 0.21 770 0.21 770 0.21 206 300 255 555 0.22 0.99 0.02 2.44 0.53 3.35 3.00 1.00	食養性   中学校   中学

周南市立栗屋学校給食センター

		2月9日					2月13日					周南市立栗屋学校給 2月14日	艮セン	
献立名	配合表	金曜日)	一人予定可	あたり  食量(g)	献立名	配合表	(火曜日)     食品名	一人 予定可	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人。	あたり 食量(g)
麦ごはん	HU 11 3X	精白米 1等級	小学校	中学校	減量麦ごはん	1003	精白米 1等級	小学校		・小パン	HL LI 3X	・パン45g	小学校	中学校
22.10.110		強化米押し麦	0.21	0			強化米押し麦	0.17 5.6	0	牛乳		·パン65g 飲用牛乳200ml	206	65 206
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	72	ポークシチュー		豚肉もも角切り(1.5センチ)	15	18
		強化米 押し麦	0				強化米 押し麦	0	0.21 7.2			じゃがいも たまねぎ	40 50	48 60
<b>牛乳</b>		飲用牛乳200ml	206		牛乳 カレーうどん(230ml)		飲用牛乳200ml	206	206			にんじん	15	18
みそ汁(だいこん)	サコ	冷凍油揚げ(短冊) 強化豆腐	30			マ	<mark>冷凍うどん</mark> 牛肉ももスライス	45 15	54 18			冷グリンピース ぶなしめじ	5 10	6 12
		だいこん にんじん	25 10			1	かまぼこ にんじん	10 10			調7	にんにく ハヤシフレーク	0.2	0.24 9.6
		たまねぎ	25	30			たまねぎ	30	36		調4	トマトケチャップ 3Kg	2	2.4
		カットわかめ 青ねぎ	0.5	0.6 4.8		サ	青ねぎ   <mark>冷凍油揚げ(短冊)</mark>	5 5	6		調22調11	デミグラスソース コンソメゴールド	5 0.5	0.6
		煮干し(だし用) 麦みそ	10			調10	サラダ油	0.3 0.4	0.36 0.48			赤ワイン サラダ油	1 0.3	1.2 0.36
いわしの生姜煮		いわしの生姜醤油煮30g	30	30		副月10	とろける給食用カレーフレークN	11	13.2	白花豆のコロッケ		白花豆のコロッケ	60	60
牛肉とじゃがいものきんびら		牛肉ももスライス じゃがいも	20		発芽玄米入りつくね50g・60g		こいくちしょうゆ 発芽玄米入りつくね 50g 印南	50	2.4	かぶのサラダ		菜種油   かぶ	6 18	21.6
		にんじん	5	6			発芽玄米入りつくね 60g	0	60		_	キャベツ	10	12
		千切りごぼう 冷カットさやいんげん(国産)	5		野菜ののりごまあえ	8	はくさい 冷カットほうれん草	40 15			チ	まぐろ油漬フレーク にんじん	8 7	9.6 8.4
		切りこんにゃく	5	_			にんじん 白いりごま	5 1			=⊞ ∈	はなっこりー	7	8.4
		白すりごま 純正 ごま油	0.5	0.6		フ	もみのり	0.5			日间日	<mark>/ンエック・ハーフL&amp;M1kg</mark> こしょう(100%)	0.01	8.4 0.01
		砂糖	0.7	0.84			砂糖 こいくちしょうゆ	1.3 2.6	1.56 3.12			穀物酢 こいくちしょうゆ		0.24
		こいくちしょうゆ	2.4	2.88			22 (306),,	0	3.12			食塩	0.04	0.05
		食塩   本みりん		0.05 1.08							1	砂糖	0.08	0.1
		<b>2月15日</b> (木曜日)			リクエスト献立		<b>2月16日</b> (金曜日)			イタリアの科	<b>2</b>	<b>2月19日</b> (月曜日)		
献立名	配合表	A 17 /2		.あたり 「食量(g)				一人	あたり 食量(g)	±4 ± 47			— A 2	あたり 食量(g)
麦ごはん	I	食品名		中学校	献立名	配合表	食品名		中学校	献立名	配合表	食品名	予定可:	中学校
		精白米 1等級	小学校	中学校	麦ごはん	配合表	精白米 1等級	小学校	中学校	・パン	配合表	食品名 ・パン55g ・パン65g	予定可 小学校 0	0
		精白米 1等級 強化米 押し麦	小学校 70 0.21 7	中学校 0 0 0	麦ごはん	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦	小学校 70 0.21 7	中学校 0 0 0	・パン	配合表	・パン55g ・パン65g ・パン65g	予定可: 小学校 0 65 0	0
		精白米 1等級 強化米 押U表 精白米 1等級 強化米	小学校 70 0.21 7 0	中学校 0 0 0 90 0.27	麦ごはん	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米	小学校 70 0.21 7 0	中学校 0 0 0 90 9.27	・パン	配合表	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml	予定可 小学校 0 65 0 206	0 0 85 206
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級	小学校 70 0.21 7 0	中学校 0 0 0 90 0.27	麦ごはん	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級	小学校 70 0.21 7 0 0 0 206	中学校 0 0 0 90 0.27 9	・パン		・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ デトニョッキ(プレーン) 冷泊な がカネッリーニ(白いんげん豆)	予定可: 小学校 0 65 0 206 25 15	0 0 85 206 30
	コス	精白米 1等級 強化米 押し麦 1等級 強化米 排电	小学校 70 0.21 7 0 0 0 0 0 206	中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 24	麦ごはん	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飯用牛乳200ml 鶏肉手羽スライス	小学校 70 0.21 7 0 0 0 0 206 20	中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 24	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)		・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホットニッキ(プレーン) 冷カン・カンネッリーニ(白いんげん豆) カットベーコン	予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15	0 0 85 206 30 18
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カット緑豆春雨	小学校 70 0.21 7 0 0 0 0 206 206 3	中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 24 6 3.6	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 製肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ	小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 20 50 45	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 60 54	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)		・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボデトニッキ(プレーン) 冷ガンがカンキッリーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん	予定可 小学校 0 65 0 206 25 15 7 30	0 0 85 206 30 18 8.4 36
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し夫 動用・ 強化・ 押し夫 強化・ 要別の 強化・ 強化・ 強化・ の は、 の は	小学校 70 0.21 77 0 0 0 206 206 5 3 10	中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 24 6 3.6 12	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 数用牛果200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん	小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 20 50 45 15	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 60 54 18 0.24	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)	ススススス	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホプトニッキ(プレーン) 冷カンがネッリーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ	予定可 小学校 0 65 0 206 25 15 7 30 10 20	0 0 85 206 30 18 8.4 36 12 24 10.8
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カットペーコン カットペーコン カットペーコン	小学校 70 0.21 77 0 0 0 206 206 20 5 3	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 6 3.6 12 36	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	配合表	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ乳200ml 関内手乳スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にくしょうが 冷グリンピース	小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 20 50 45	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 60 54 18 0.24 0.24	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)	, z	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ*テトニョッキ(プレーン) 冷カンがネッリーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ	予定可: 小学校 0 65 0 206 25 15 7 30 10 20 9 0.9	0 0 85 206 30 18 8.4 36 12 24 10.8 1.08
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットベーコン たまねぎ フラックマッへもやし(名水美人) このきたけ	小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 206 20 5 3 10 30 25 5	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 6 3.6 12 36 30	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	調16 調15	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用カレーフレーク	小学校 70 0.21 7 0 0 206 20 50 45 15 0.2	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 60 54 18 0.24 0.24 4.8	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)	ススススス	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・テトニョッキ(プレーン) 冷加・がカシャリーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	予定可: 小学校 0 65 0 206 25 15 7 30 10 20 9 0.9	0 0 85 206 30 18 8.4 36 12 24 10.8 1.08
牛乳		精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化子 <b>押し 強化豆腐</b> カットベーコン カットダーコン カットが見春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッペ・もやし(名水美人) えのきたけ にら 食塩 中華スープ	<ul><li>小学校</li><li>700</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>206</li><li>20</li><li>5</li><li>3</li><li>30</li><li>25</li><li>5</li><li>10</li><li>0.15</li><li>1</li></ul>	中学校 0 0 0 90 0.27 9 206 24 6 3.6 12 36 30 6 12 0.18	麦ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	調16 調15 調18	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し表 第肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんじく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク でくまろルーフレーク ではまカルーパウダー	<ul><li>小学校</li><li>700</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>206</li><li>20</li><li>500</li><li>455</li><li>0.2</li><li>0.2</li><li>4</li><li>11</li><li>3.5</li><li>0.05</li></ul>	中学校 0 0 90 0.27 9 206 24 60 54 18 0.24 4.8 13.2 4.2 0.06	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)	ス ヌ 調11	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホプトニョッキ(プレーン) かカンがシャッーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可 小学校 0 65 0 206 25 15 7 30 20 9 0.9 1 0.8 0.18	0 0 85 206 30 18 8.4 366 10.8 1.08 1.22 0.96 0.22 0.02
牛乳	ス	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 数用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カットペーコン カット終ラ春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッへもやし(名水美人) えのきたけ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ	<ul><li>小学校</li><li>小学校</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる</li><li>できる<td>  中学校   000</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用カレーパークで こくまろかーフレーク こくまろかーフレークで 「マック・アトケチャップ 3Kg ウスターソース</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>206</li><li>200</li><li>500</li><li>455</li><li>0.2</li><li>0.2</li><li>4</li><li>11</li><li>3.5</li><li>0.05</li><li>1</li><li>1</li></ul></td><td>  中学校   0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0</td><td>・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)</td><td>ス ヌ 調11</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・テトニョッキ(アレーン) 冷加・メカンキットーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(か) 食塩 こしょう(100%) 翼肉(県産・角切り粉付) 菜種油</td><td>予定可       小学校       0       65       0       0       206       25       15       7       30       10       20       9       0.9       1       0.8       0.18       0.02       40       4</td><td>0 0 0 85 206 30 18 8.4 4 10.8 1.2 4 10.8 1.2 0.96 0.22 0.02 48 4.8</td></li></ul>	中学校   000	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用カレーパークで こくまろかーフレーク こくまろかーフレークで 「マック・アトケチャップ 3Kg ウスターソース	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>206</li><li>200</li><li>500</li><li>455</li><li>0.2</li><li>0.2</li><li>4</li><li>11</li><li>3.5</li><li>0.05</li><li>1</li><li>1</li></ul>	中学校   0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml)	ス ヌ 調11	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・テトニョッキ(アレーン) 冷加・メカンキットーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(か) 食塩 こしょう(100%) 翼肉(県産・角切り粉付) 菜種油	予定可       小学校       0       65       0       0       206       25       15       7       30       10       20       9       0.9       1       0.8       0.18       0.02       40       4	0 0 0 85 206 30 18 8.4 4 10.8 1.2 4 10.8 1.2 0.96 0.22 0.02 48 4.8
牛乳春雨とにらのスープ	ス	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 酸用牛乳200ml 強化豆腐 カットベーコン カット砂豆 たんじん たまねぎ アラックマッへもやし(名水美人) えのきたけ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正でま油 白いりごま	<ul> <li>小学校</li> <li>700</li> <li>0.21</li> <li>77</li> <li>00</li> <li>206</li> <li>20</li> <li>5</li> <li>33</li> <li>10</li> <li>30</li> <li>25</li> <li>10</li> <li>0.15</li> <li>1</li> <li>0.02</li> <li>2.4</li> <li>0.5</li> <li>0.4</li> </ul>	中学校   000	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	調16 調15 調18 調4	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用カレーアウロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油	小学校 700 0.21 77 00 00 206 200 50 45 15 0.2 0.2 4 4 11 1 3.5 0.05 1 1 1 1 0.04 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0	中学校   00   00   00   00   0.27   9   204   60   54   4.8   0.24   4.8   13.2   4.2   0.06   1.2   1.2   0.48   0.36   0.36 	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ	ス ヌ 調11	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホプトニョッキ(プレーン) かかか・パーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ	予定可           小学校           0           65           0           206           25           15           7           30           10           9           0.9           1           0.8           0.18           0.02           40           4           0.5           15	0 0 0 85 2066 300 188 8.44 10.8 1.2 244 10.8 1.2 0.966 0.22 0.02 48 4.8 0.66 18
牛乳	ス	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 数用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カット線豆春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッへもやし(名水美人) にら 食塩 中華スープ こしょうゆ にいくちしょうゆ 純正 ごま油	700 0.21 77 00 0.21 206 206 55 33 100 255 10 0.15 1 1 0.02 2.4 4 0.05	中学校   000	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用大型200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにくしょうが 冷グリンピース 総食用カレーア・ウプロプレント 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド	小学校 700 0.21 77 00 00 206 200 500 455 0.2 0.2 0.2 4 111 3.5 0.05 1 1 0.4	中学校   00   00   00   00   00   00   00   20   2	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ	ス ヌ 調11	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボ・デトニョッキ(プレーン) 冷かか・パーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン	予定可       小学校       0       65       0       206       25       15       7       30       10       20       9       0.9       1       0.8       0.18       0.02       40       4       0.5	00 00 855 2066 30 18 8.44 10.8 1.2 244 10.8 1.2 0.96 0.22 0.02 48 4.8
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 数用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カット緑豆春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッへもやし(名水美人) にら 食塩 中華スープ こしょうけ にいくちしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 豚麻キムチ ブラックマッへもやし(名水美人)	<ul><li>小学校内</li><li>700</li><li>0.21</li><li>7</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>206</li><li>200</li><li>5</li><li>5</li><li>5</li><li>10</li><li>0.15</li><li>1</li><li>1</li><li>0.02</li><li>2.44</li><li>0.55</li><li>0.45</li><li>0.45</li><li>0.34</li><li>0.34</li><li>0.34</li><li>0.34</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.34</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li>0.35</li><li></li></ul>	0.27   0.27   990   2.266   244   66   3.66   3.6	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し支 動用手羽スライス じゃがしも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 総食用カレーア・ウプロプレント 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) ガパイン(缶) 黄桃(缶)	小学校 700 0.211 77 0 0 206 500 45 15 0.22 0.22 4 4 111 3.55 0.05 1 0.4 0.3 1 0.4 0.3 1 0.0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	中学校 00 00 00 00 00 00 00 24 60 54 41 81 81 82 42 42 42 62 63 64 64 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ	ス ヌ 調111	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボデトニョッキ(プレーン) 冷カン・カンキッーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく	予定可可           小学校           0           0           0           0           2           15           7           30           10           20           9           0.9           1           0.8           0.18           0.02           4           0           15           5           0.5           0.3	00 00 855 2066 300 188 8.44 10.88 1.22 44.8 0.966 0.22 0.022 0.022 0.022 0.022 0.036 0.066
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大の田本型のの 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットベーコン カットがでしている。 たまれぎ アラックマッペもやし(名水美人) このきたけ にら 食塩 中エスープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 豚肉ももスライス 白菜キムチ アラックマッへもやし(名水美人) にんじん	<ul><li>小学校</li><li>700</li><li>0.21</li><li>7</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>206</li><li>200</li><li>5</li><li>3</li><li>30</li><li>25</li><li>5</li><li>10</li><li>0.15</li><li>1</li><li>0.02</li><li>2.44</li><li>0.5</li><li>0.4</li><li>30</li><li>15</li><li>0.4</li><li>30</li><li>15</li><li>2.4</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30</li><li>30<td>  0</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用牛乳200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用カレーパーウゲートマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶)</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul></td><td>中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ</td><td>ス ヌ 調111</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボデトコッキ(フレーン) 冷加がかかかりーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう(中 食塩 こしょう(100%) 類肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 トマトメークス1号缶</td><td>予定可可 小学校 0 0 0 0 0 2 5 5 7 7 30 0 9 0 9 0 9 1 8 0 1 8 0 1 9 0 0 9 1 1 8 0 1 1 1 1 8 0 1 1 8 0 1 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8</td><td>00 00 855 2066 300 188 4.8 4.0 6.2 244 10.8 1.2 4.8 0.9 6 0.2 2 0.9 6 0.3 6 0.0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0 0</td></li></ul>	0	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用牛乳200ml 鶏肉手羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用カレーパーウゲートマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶)	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ	ス ヌ 調111	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボデトコッキ(フレーン) 冷加がかかかりーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう(中 食塩 こしょう(100%) 類肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 トマトメークス1号缶	予定可可 小学校 0 0 0 0 0 2 5 5 7 7 30 0 9 0 9 0 9 1 8 0 1 8 0 1 9 0 0 9 1 1 8 0 1 1 1 1 8 0 1 1 8 0 1 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	00 00 855 2066 300 188 4.8 4.0 6.2 244 10.8 1.2 4.8 0.9 6 0.2 2 0.9 6 0.3 6 0.0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0 0
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し支 動用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カット緑豆春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッへもやし(名水美人) にら 食塩 中華スープ こしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 豚肉も丸ライス 白菜キムチ ブラックマッへもやし(名水美人) にんしん にら 純正 ごま油 こいくちしょうゆ	<ul><li>小学校</li><li>小学校</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できな</li></ul>	P	表ごはん  牛乳  チキンカレー 210ml	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ	ス ヌ 調111 ホ	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボ・デトニョッキ(プレーン) 冷却ンがルネッリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルーム ステイス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 トマト、水煮ダイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょうゆ	予定可可 小学校 0 0 0 206 25 15 7 300 20 9 9 0.9 9 0.9 1 0.8 0.18 0.02 40 4 0.5 15 5 5 7 30 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 855 2066 300 188.44 366 1.22 244 1.088 1.29 0.022 0.022 0.022 4.88 6.66 0.366 1.26 0.366 0.366 0.366 0.366 0.366 0.366
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化表 変別中国 強化豆腐 カットペーコン カット線豆春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッへもやし(名水美人) えのきたけ にら 食塩 中華スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 阪東キムチ ブラックマッへもやし(名水美人) にんじん にら にんじん にいいた。 にんじん にいいた。 にんじん にいいた。 にんじん にいいた。 にんじん にいいた。 にんじん にいいた。 にんじん にいいちしょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<ul> <li>小学校内</li> <li>700</li> <li>0.21</li> <li>70</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>5</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>0</li> <li>1</li> <li>0</li> <li>1</li> <li>0</li> <li>1</li> <li>0</li> <li>0</li></ul>	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + +	表ごはん  牛乳  チキンカレー 210ml	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ	ス ヌ 調111 ホ	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ*デトニョッキ(プレーン) かおかかシャリーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)  鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白リーイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 トマト水煮すイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩	予定可の	00 00 00 855 2066 300 188.44 366 122 448 1.089 6.06 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し支 動用牛乳200ml 強化豆腐 カットペーコン カット緑豆春雨 にんじん たまねぎ ブラックマッへもやし(名水美人) にら 食塩 中華スープ こしょうゆ 純正 ごま油 白いりごま 豚肉ももスライス 白菜キムチ ブラックマッへもやし(名水美人) にんしん にら 純正 ごま油 こいくちしょうゆ	<ul><li>小学校</li><li>小学校</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>でののでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できないでは、</li><li>できな</li></ul>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ	ス ヌ 調111 ホ	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g  飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮す・イス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(ゆ) 食塩 こしくう(100%) コンソメゴールド	予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大学校の 1等級 強化力からでは、 1等級 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットがでしている。 15のきたけ にら 食塩 中本スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 取肉ももステイス 白菜キムチ フラックマッへもやし(名水美人) にんじん にら 純正ごま油 にんじん にら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<ul> <li>小学校内</li> <li>70</li> <li>0.21</li> <li>77</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>206</li> <li>20</li> <li>33</li> <li>31</li> <li>10</li> <li>0.15</li> <li>1</li> <li>0.02</li> <li>2.44</li> <li>30</li> <li>30</li> <li>15</li> <li>25</li> <li>0.4</li> <li>30</li> <li>30<td>  ++++++++++++++++++++++++++++++++++++</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul></td><td>中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ</td><td>ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボデトコッキ(フレーン) 冷ががかがかけーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) 3g内(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ にんにく トマトソース1号缶 ・マ・オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ・マ・オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ・マ・オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ・マ・カンカーは ・マ・カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、</td><td>予定可可 小学校 0 0 0 2066 255 155 7 30 100 20 9 9 0.9 1 0.8 4 0.1 5 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.0 0.0 0.</td><td>00 00 855 2066 30 18 8.44 10.88 1.20 9.96 0.22 0.022 0.022 0.036 0.66 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.3</td></li></ul>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 =ョッキのスープ(200ml) チキンカチャト一ラ	ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ボデトコッキ(フレーン) 冷ががかがかけーニ(白いんげん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) 3g内(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ にんにく トマトソース1号缶 ・マ・オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ・マ・オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ・マ・オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ・マ・カンカーは ・マ・カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、	予定可可 小学校 0 0 0 2066 255 155 7 30 100 20 9 9 0.9 1 0.8 4 0.1 5 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.0 0.0 0.	00 00 855 2066 30 18 8.44 10.88 1.20 9.96 0.22 0.022 0.022 0.036 0.66 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 0.3
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大学校の 1等級 強化力からでは、 1等級 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットがでしている。 15のきたけ にら 食塩 中本スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 取肉ももステイス 白菜キムチ フラックマッへもやし(名水美人) にんじん にら 純正ごま油 にんじん にら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<ul> <li>小学校内</li> <li>70</li> <li>0.21</li> <li>77</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>206</li> <li>20</li> <li>33</li> <li>31</li> <li>10</li> <li>0.15</li> <li>1</li> <li>0.02</li> <li>2.44</li> <li>30</li> <li>30</li> <li>15</li> <li>25</li> <li>0.4</li> <li>30</li> <li>30<td>  ++++++++++++++++++++++++++++++++++++</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul></td><td>中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ</td><td>ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g  飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮す・イス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(ゆ) 食塩 こしくう(100%) コンソメゴールド</td><td>予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9</td><td>0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06</td></li></ul>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ	ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g  飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮す・イス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(ゆ) 食塩 こしくう(100%) コンソメゴールド	予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大学校の 1等級 強化力からでは、 1等級 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットがでしている。 15のきたけ にら 食塩 中本スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 取肉ももステイス 白菜キムチ フラックマッへもやし(名水美人) にんじん にら 純正ごま油 にんじん にら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<ul> <li>小学校内</li> <li>70</li> <li>0.21</li> <li>77</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>206</li> <li>20</li> <li>33</li> <li>31</li> <li>10</li> <li>0.15</li> <li>1</li> <li>0.02</li> <li>2.44</li> <li>30</li> <li>30</li> <li>15</li> <li>25</li> <li>0.4</li> <li>30</li> <li>30<td>  ++++++++++++++++++++++++++++++++++++</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul></td><td>中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ</td><td>ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう中 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮ずイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(100%) g塩 こしょう(100%) コンソメゴールド</td><td>予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9</td><td>0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06</td></li></ul>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ	ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう中 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮ずイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(100%) g塩 こしょう(100%) コンソメゴールド	予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大学校の 1等級 強化力からでは、 1等級 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットがでしている。 15のきたけ にら 食塩 中本スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 取肉ももステイス 白菜キムチ フラックマッへもやし(名水美人) にんじん にら 純正ごま油 にんじん にら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<ul> <li>小学校内</li> <li>70</li> <li>0.21</li> <li>77</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>206</li> <li>20</li> <li>33</li> <li>31</li> <li>10</li> <li>0.15</li> <li>1</li> <li>0.02</li> <li>2.44</li> <li>30</li> <li>30</li> <li>15</li> <li>25</li> <li>0.4</li> <li>30</li> <li>30<td>  ++++++++++++++++++++++++++++++++++++</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul></td><td>中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ</td><td>ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう中 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮ずイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(100%) g塩 こしょう(100%) コンソメゴールド</td><td>予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9</td><td>0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06</td></li></ul>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ	ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう中 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮ずイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(100%) g塩 こしょう(100%) コンソメゴールド	予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06
牛乳春雨とにらのスープ	調12	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 大学校の 1等級 強化力からでは、 1等級 強化豆腐 カットベーコン カットベーコン カットがでしている。 15のきたけ にら 食塩 中本スープ こしょう(100%) こいくちしょうゆ 純正ごま油 白いりごま 取肉ももステイス 白菜キムチ フラックマッへもやし(名水美人) にんじん にら 純正ごま油 にんじん にら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<ul> <li>小学校内</li> <li>70</li> <li>0.21</li> <li>7</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>0</li> <li>2066</li> <li>20</li> <li>33</li> <li>31</li> <li>10</li> <li>0.15</li> <li>1</li> <li>0.02</li> <li>2.44</li> <li>30</li> <li>30</li> <li>15</li> <li>25</li> <li>0.4</li> <li>30</li> <li>30<td>  ++++++++++++++++++++++++++++++++++++</td><td>表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)</td><td>調16 調15 調18 調4 3 調1 1</td><td>精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ</td><td><ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul></td><td>中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ</td><td>ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4</td><td>・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう中 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮ずイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(100%) g塩 こしょう(100%) コンソメゴールド</td><td>予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9</td><td>0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06</td></li></ul>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	表ごはん 牛乳 チキンカレー 210ml  フルーツミックス(ナタデココ)	調16 調15 調18 調4 3 調1 1	精白米 1等級 強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 動用キ羽スライス じゃがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 冷グリンピース 給食用ルーフレーク こくまろルーフレークプロブレト 特製カレーパウダー トマトケチャップ 3Kg ウスターソース コンソメゴールド サラダ油 みかん(缶) パイン(缶) 黄桃(缶) ナタデココ	<ul><li>小学校</li><li>70</li><li>0.21</li><li>7</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>2</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0<li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li>0</li><li></li></li></ul>	中学校 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	・パン 牛乳 ニョッキのスープ(200ml) チキンカチャトーラ	ス ヌ 調111 ホ 15 調2 4	・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン85g ・パン85g 飲用牛乳200ml 冷凍ホ・アトニョッキ(アレーン) 冷声がカシャリーニ(白いん)げん豆) カットベーコン たまねぎ にんじん キャベッ チキンスープ コンソメゴールド うすくちしょう(中 こいくちしょう中 食塩 こしょう(100%) 繋肉(県産・角切り粉付) 菜種油 白ワイン たまねぎ 水煮マッシュルームスライス オリーブ油 にんにく トマトソース1号缶 ヤト水煮ずイス(1号缶) 砂糖 こいくちしょう(100%) g塩 こしょう(100%) コンソメゴールド	予定可 小学校 0 65 0 0 206 25 15 7 30 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06

周南市立栗屋学校給食センター

機ケ浜の郷土料	<b>料理</b>	<b>2月20日</b> (火曜日)					<b>2月21日</b> (水曜日)					<b>2月22日</b> (木曜日)		
献立名	配合表	食品名	一人予定司	、あたり 『食量(g)	献立名	配合表		一人	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人予定可	.あたり 「食量(g
まごはん	101134	精白米 1等級	小学校	中学校		101134	・パン45g	小学校	中学校	Ż		精白米 1等級	小学校	_
~= 10.10		強化米押し麦	0.21	0		l vy	・パン65g	0	65	5		強化米	0.21	
		押し友  精白米 1等級	ď		チョコスプレッド 牛乳	1 9	<del>チョコスプレット・15g</del> 飲用牛乳200ml	206				押し麦 精白米 1等級	0	9
		強化米	C	_	ミートスパケッティー		ハーフスパゲッティ	28				強化米	0	
牛乳	$\vdash$	押し麦 飲用牛乳200ml	206	_			食塩(ゆで塩) オリーブ油	0.5		/       牛乳		押し麦  飲用牛乳200ml	206	_
恨っこ野菜のキムチ汁200ml	1	豚肉ももスライス	10				豚肉ももミンチ	25	_			鶏肉もも角切り(1センチ)	20	_
	カ	清酒 <mark>生揚げ</mark>	0.5				たまねぎ にんじん	40 12			ゥ	凍り豆腐   平天	15	_
	<u> </u>	冷さといも だいこん	15			4	冷グリンピース トマト水煮ダイス(1号缶)	5	6			じゃがいも にんじん	70 15	_
		にんじん	30			4	エリンギ	5	6			干ししいたけスライス(国産)	0.5	_
		洗いごぼう さつまいも	20			<b>=⊞</b> 4	レンズ豆 トマトケチャップ 3Kg	7.5	4.8			冷カットさやいんげん(国産) サラダ油	5	_
		白ねぎ	5			調4調22	デミグラスソース	6				砂糖	0.5 1.7	_
	タ	板こんにゃく	6.5			調11	オリーブ油 コンソメゴールド	0.5	_			清酒 こいくちしょうゆ	1	1. 1.
	7	麦みそ	10	_		調1	ウスターソース	0.8	_			うすくちしょうゆ	2.4	_
あじのみりん焼き		煮干し(だし用) あじみりん漬け(40g)	40				食塩 こしょう(100%)	0.25	_		調10	純だし粉末 タラ角切(でん粉付)	0.27	_
<u>あしのみりん焼き</u> つしま	オ	木綿豆腐(県産)	25			20	冷カットはなっこり一	10	-	-		れんこんいちょうスライス(アミリ)	20	_
	-	にんじん	5				りんご32玉(1/4) だいこん	10				菜種油	5.5	_
		きゅうり 切りこんにゃく	6	7.2		チ	まぐろ油漬フレーク	30 4	36 4.8			冷むき枝豆(国産) 砂糖	1.4	_
		しょうが 干ししいたけスライス(国産)	0.2				サラダ油 砂糖	0.5	1.2			マーマレート゛ 本みりん	4.8 1.4	_
		サラダ油	0.3	0.36			食塩	0.5	_			清酒	1.8	2.1
	<u> </u>	砂糖食塩	0.8				穀物酢 こしょう(100%)	0.01	0.01			うすくちしょうゆ でん粉	3.5 0.2	_
	調10	純だし粉末		0.12			2027(10070)	0.01	0.01			水		3.2
		穀物酢 こいくちしょうゆ	2.5	2.04				_						
		201/502719	1.7	2.04										
								_						
								_						
		2月26日	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	2月27日	_	<u> </u>	<u> </u>		2月28日		<u> </u>
		(月曜日)			宮崎県の郷土	.料理	(火曜日)					(水曜日)		
献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 「食量(g)	献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g) 中学杉	献立名	配合表	食品名	一人 予定可 小学校	あたり  食量(g
縦割りパン		  縦割りパン55g	C	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	C	コッペパン		コッヘ <sup>°</sup> , ハ <sup>°</sup> , ン 55g	0	
	-							0.21				コッヘ°ハ°ン 60g	60	
		コッヘ・ハ・ン 60g ハ・ン加工賃 縦構スライス	60				強化米							8
		パン加工賃 縦横スライス 縦割りパン65g	1	0			強化米 押し麦 精白米 1等級	7	90	)		コッヘ°ハ°ン 65g コッヘ°ハ°ン 85g	0	
		n°ン加工賃 縦横スライス 縦割りパン65g 縦割りパン85g	1	0 0 0 85			強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米	7	90 0.27	)       牛乳		コッヘ・ハ・ン 65g	0	_
<b>小</b> 副		パン加工賃 縦横スライス 縦割りパン65g 縦割りパン85g コッペパン85g パン加工賃 縦横スライス 85g以上	1 0 0	0 0 0 85 0 85 0	牛乳		強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml	7 0 0 0 206	90 0.27 9	     牛乳   ABCスープ(200ml)	ス	コッペ パン 65g コッペ パン 85g 飲用牛乳 200ml アルファヘ・ットマカロニ カットベーコン	0 0 206 4 7	4. 8.
<b>牛乳</b> さつまいものクリームスープ	*	ハン加工賃 縦横スライス 縦割りパン65g 縦割りパン85g コッペ・パン 85g	1 C	0 0 0 0 85 0 85 0 1 6 206	<b>牛乳</b> つみれ汁		強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐	7 0 0 0 206 40 30	90 0.27 90 206 48	   牛乳   ABCスープ(200ml)   3	ス	コッペ・パン 65g コッペ・パン 85g 飲用牛乳200ml アルファヘ・ットマカロニ	0 0 206 4	4. 8.
	*	ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも	1 0 0 0 0 0 206	0 0 0 0 85 0 85 0 1 6 206 7 8.4 6 42	<b>牛乳</b> つみれ汁		強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 たまねぎ	7 0 0 0 206 40 30 15	90 0.27 9 206 48 36	牛乳 ABCスープ(200ml)	ス	コッペ / ハン 65g コッペ / ハン 85g 飲用牛乳200ml アルファベットマカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも	0 206 4 7 5 8 15	4. 8. 9.
	У.	ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん	1 0 0 0 206 206 7 35 20	00 0 85 0 85 0 1 6 206 7 8.4 6 42 0 24 6 18	生乳 つみれ汁	3	強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 サル支 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 たまねぎ にんじん えのきたけ	7 0 0 206 40 30 15 10	90 0.27 90 206 48 36 18	   牛乳   ABCスープ(200ml)   	ス	コッペ か	0 206 4 7 5 8 15 25	4. 8. 9. 1
	×	ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッヘハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ	1 0 0 0 0 206 7 35	00 00 85 0 85 0 85 0 206 6 206 6 42 6 42 1 84 6 42 1 84 6 42 1 84 6 1 84	牛乳つみれ汁		強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 出し昆布	7 0 0 206 40 30 15	206 48 36 18 12	キ乳 ABCスープ(200ml)	ス	コッペル〉 65g コッペル〉 85g 飲用牛乳200ml が用牛乳200ml カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい	0 0 206 4 7 5 8 15 25	9. 1 3 1 8.
		ペン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペパン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ	11 00 00 206 77 35 200 15 30 0.5	0 0 0 85 0 85 0 85 0 206 6 224 6 42 1 8 6 42 1 8 6 0 36 6 0.6 6 6	牛乳つみれ汁		強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 におじん えのきたけ 青山。 最上記布 混合削り節	7 0 0 206 40 30 15 10 10	90 0.27 90 206 48 36 18 12 12 6 1.2	牛乳 ABCスープ(200ml)	スヌ	コッペル〉 65g コッペル〉 65g コッペル〉 85g 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ	0 206 4 7 5 8 15 25 10 7 0.5	4. 8. 9. 1 3 1 8. 0. 3.
		ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン65g がかな 85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳	10 00 00 206 77 35 20 15 30 0.5 8	0 0 0 85 0 85 0 85 0 206 6 224 6 188 0 36 6 0.6 6 6 6 9.6	牛乳つみれ汁		強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか致り野菜つみれ <mark>強化豆腐</mark> たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 出し昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	7 0 0 206 40 30 15 10 10 5 1.5 1.5	90 0.27 90 206 48 36 18 12 12 6 1.2 1.8 1.2 2.4	中乳 ABCスープ(200ml) 3 6 6	ス	コッペ か と 65g コッペ か と 65g コッペ か と 85g 飲用 牛 乳 200ml アルファペットマカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩	0 0 206 4 7 5 8 15 25 10 7 0.5 3 1	9. 1 3 1 8. 1 8. 1 8. 1 0. 1 0.2
	調14	ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッヘハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム	10 00 00 206 77 35 200 15 30 0.5 8	0 0 0 85 0 85 0 85 0 206 6 206 6 42 0 24 6 18 6 0.6 6 6 6 6 6 8 9.6 8 3.6	牛乳つみれ汁	У	強化米 押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 出し昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	7 0 0 206 40 30 15 10 10 5 1.5 1.5 2	206 48 36 18 12 12 1.2 1.8 1.2 2.4	牛乳 ABCスープ(200ml)	スヌ	コッペ ハン 65g コッペ ハン 85g 飲用牛乳200ml アルファベットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょうゆ	0 0 206 4 7 5 8 15 25 10 7 0.5 3 1 0.2 4.5	4. 4. 8. 9. 1 3 1 8. 0. 3. 1. 0.2 0.2 5.
		ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml かパウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩	11 CC CC CC 2000 77 355 200 0.5 5 8 8 8 30 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.	0 0 0 0 855 850 855 854 854 855 855 855 855 855 855 855	牛乳つみれ汁	У	強化米押し表精白米 1等級強化・計算を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を	7 0 0 206 40 30 15 10 10 5 1 1.5 1 2 0.25	0.27 900 2000 48 366 12 12 12 12 1.8 1.8 1.2 2.4 0.3 60 60	中乳   ABCスープ(200ml)	スヌ	コッペ か 65g コッペ か 85g サペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファペットマカロ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ デキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう仲 こしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g	0 206 4 7 5 8 15 25 10 7 0.5 3 1 0.2 4.5 0.02	4. 8. 9. 1 3 1 8. 6 0. 3. 1. 1. 2 0.2 5. 5 0.0 6
	調14	ペン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペパン85g コッペパン85g パン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml かットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ペシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしよう(100%) 豚肉ももシナ	11 CC CC CC CC 2006 3353 30 0.555 88 88 80 0.77 0.29 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00	0 0 0 0 855 0 1 1 1 206 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	牛乳         つみれ汁	У	強化米押し麦精白米 1等級強化・ 精白米 1等級強化・ 押し麦飲用牛乳200ml かわらか彩り野菜つみれ強化豆腐 たまねぎにんじん えのきたけ青ねぎ出し昆布混合削り節 こいくちしょうゆうすくちしょうゆ食塩 類肉(県産・角切り粉付)菜種油 たまねぎにんじん	7 0 0 206 40 30 15 10 10 5 1 1.5 1 2 0.25 50 50	CC 900 900 900 900 900 900 900 900 900 9	牛乳 ABCスープ(200ml) 3 3 3 4 7 7 7 7 7 7	ス ヌ 調11	コッペ 小 〉 65g コッペ ハ 〉 85g 飲用牛乳200ml アルファベットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ	0 0 2066 4 4 77 5 5 8 8 8 15 25 10 7 7 0.5 3 3 1 1 0.2 2 6 0.0 2 0.0 0.0	4. 4. 8. 9. 1 1 8. 8. 0. 3. 1. 1. 0.2 0.0 66 2 2
さつまいものクリームスープ	調14	ペン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペパン85g コッペパン85g パン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ 豆プラスM	11 CC CC CC CC 2006 3353 30 0.5 5 8 8 8 8 8 0.7 0.7 0.2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0 0 0 85 85 85 85 86 86 86 86 86 86 86 86 86 86 86 86 86	牛乳一つみれ汁	У	強化米押し麦 精白米 1等級 強化米 押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 出し昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 食塩 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 たまねぎ にんじん	7 0 0 206 40 30 15 10 10 5 1 1.5 1 2 0.25 50 50	CC 900 900 900 900 900 900 900 900 900 9	   本乳   ABCスープ(200ml)   3   3   3   4   5   7   7	スヌ	コッペル〉 65g コッペル〉 65g コッペル〉 85g 飲用牛乳200ml アルファイットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぷなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg	0 0 2066 4 77 5 8 8 8 8 15 25 25 10 0 7 7 0.5 3 3 1 1 0.2 2 0.0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	9. 1 3 1 8. 0. 3. 1. 0.2 5. 0.0 6
さつまいものクリームスープ	調14	ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン65g コッヘハン85g コッヘハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml か水ウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももシチ 豆 戸 水 煮 大 豆 たまねぎ	11 CC CC CC 2000 77 35 32 0.5 5 8 8 8 30 0.7 0.2 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00	0 0 0 8558 6 1888 6 188	牛乳つみれ汁	У	強化米押し麦精白米 1等級 強化・ 1等級 強化・ 1等級 地大 1等級 地大 1等級 地大 1等級 大き 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	77 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	CC 900 900 900 900 900 900 900 900 900 9	牛乳 ABCスープ(200ml)	ス 期11	コッペ 小 〉 65g コッペ 小 〉 85g 飲用牛乳200ml アルファペットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産難肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース	0 0 20664 4 77 5 5 8 8 8 8 15 25 10 7 7 0.2 4.5 5 0.02 2 6 0 0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	9. 1 3. 1 8. 0. 3. 1. 0.2 5. 0.0 6
さつまいものクリームスープ	調14	<ul> <li>パン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g</li> <li>縦割リパン65g</li> <li>減割リパン85g</li> <li>コッペパン85g</li> <li>ハシ加工賃 縦横スライス85g以上 飲用牛乳200ml</li> <li>かけウイナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ</li> <li>パセリ ぶなしめじ</li> <li>ベシャメルソース 調理用牛乳</li> <li>生クリーム</li> <li>コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%)</li> <li>豚肉ももシチ 豆プラスM</li> <li>国産水煮大豆</li> </ul>	11 CC CC CC CC 2006 77 355 30 0.5.5 8 8 8 8 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7 0.7	0 0 0 8558	牛乳つみれ汁	У	強化米押し麦 特合	7 0 0 206 40 30 15 10 5 1 1.5 1 2 0.25 50 5 10 5 5 10 2 5 5 5 10 5 5 5 7 10 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 900 900 900 900 900 900 900 9	牛乳 ABCスープ(200ml)	ス 期11	コッペ か 65g コッペ か 85g  サイン 85g 飲用牛乳200ml アルファペットマカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょうゆ こしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖	0 0 2066 4 77 55 8 8 155 10 0.5 3 3 1 1 0.2 2 4.5 5 0.002 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	9. 1 3. 1 8. 0. 3. 1. 0.2 5. 0.0 6
さつまいものクリームスープ	調14	ペン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン65g に	11 CC CC CC CC 2000 2000 15 30 0.5 8 8 30 0.7 0.7 0.2 0.0 0.2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	牛乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ス 期11	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファペットでカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょうゆ こしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース ラックリ キャベッ	0 0 0 2066 4 7 7 5 5 8 8 8 15 5 25 5 10 0 0.2 2 6 0 0 2 0 0 2 0 0 0 2 0 0 0 0 0 0 0	4. 8. 9. 1 3 3 1. 8. O. 2 5. O. 0. 0 6 6 2 2 1. 1. 1 4 4
さつまいものクリームスープ	調14	ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン65g コッヘハン85g コッヘハン85g ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウイナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ 豆プラスM 国産水煮大豆 たまねぎ にんじん にんにく パセリ オリーゴ油 トマトケチャップ 3Kg	11 CC CC 2000 15 30 0.5 8 8 8 8 0.7 7 0.2 9 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2	00 0 0 855 0	4乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 精白米 1等級 強化米押し麦 飲用牛乳200ml やわらか彩り野菜つみれ 強化豆腐 たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねご 電 間と見かり節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 食塩 鶏肉(県産・角切り粉付) 菜種油 たまねざ にんじん 青ピーマン 穀物酢 砂糖 砂糖 砂糖 である。	77 00 00 206 40 300 15 10 10 11 1.5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 5 5	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファベットなカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし	0 0 0 0 4 7 7 5 8 8 8 15 5 25 25 25 25 4 4 5 0.2 2 4 4 5 0.2 2 0 0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	4. 8. 9. 1 3 3 1 8. 0. 3. 1. 0.2 5. 0.00 6 6 2 2 1. 1. 1. 4 4
さつまいものクリームスープ	調14 調11 23	<ul> <li>パン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン85g コッペパン85g コッペパン85g パン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ 豆プラスM 国産水煮大豆 たまねぎ にんじん にんじん にんじん</li> <li>パセリ オリーブ油 トマトケチャップ 3Kg トマトピューレ</li> </ul>	11 CCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCC	0 0 0 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	4乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ 小〉 65g コッペ 小〉 85g 飲用牛乳200ml アルファベットであった。 かり、イン・カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミケラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし プンェッケ ゕーフL&M1kg	0 0 0 2066 4 7 7 7 0.5 3 3 1 1 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1.2 1	4. 8. 9. 1 3 3 1. 8. 0.2 5. 0.0 6 6 2 2 1. 1. 1. 4 4 8. 8. 8.
さつまいものクリームスープ	調114 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	<ul> <li>ハン加工賃 縦横スライス 縦割りパン65g</li> <li>縦割りパン65g</li> <li>減割りパン85g</li> <li>コッヘハン85g</li> <li>ホン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml</li> <li>カットウイナー さつまいも</li> <li>冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ</li> <li>ぶなしめじ</li> <li>ベシャメルソース 調理用牛乳</li> <li>生クリーム</li> <li>コンソメゴールド 食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> <li>豚肉ももミンチ 豆 ブル 煮</li> <li>戸水煮大豆</li> <li>たまねぎ</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>パセリ</li> <li>オリーブ油</li> <li>トマトケチャップ 3Kg</li> <li>トマトゲチーレー</li> <li>赤ワイン</li> </ul>	11 CCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCC	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	牛乳         つみれ汁         チキン南蛮         * タルタルソース         日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 対	0 0 0 4 77 5 10 0.5 3 3 1 1 0.2 6 0.0 2 2 6 0 1 1.2 1 1.2 1 1.2 1 1.2 1 1 1 1 1 1 1 1	4. 8. 9. 11 33 3. 1. 1. 10.2 5. 0.0 62 2 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.
さつまいものクリームスープ	調14 調11 23	ペン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g 縦割リパン65g マッペパン85g マッペパン85g マッペパン85g ペン加工賃 縦横スライス85g以上 飲用牛乳200ml カットウインナー さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミシチ 豆プラスM 国産水煮大豆 たまれぎ にんじん パセリ オリーブ油 トマトゲューレ チリノブ油 トマトゲューレ チリパウダー	11 CC CC CC CC 77 35 30 0.5.5 8 8 8 8 0.2.2 0.0.0 0.0.	00 0 0 845 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	4乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファペットでカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん ぶなしめじ パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース デミグラスソース ラッリ キャベツ にんじん 冷とうもろこし ソンエグ ルーフL&M1kg 穀物酢	0 0 0 4 77 5 8 8 15 25 25 10 0 7 0.5 3 3 1 1 0.2 2 6 0 0 2 0 0 1 1.2 2 5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	4. 8. 9. 11. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1
さつまいものクリームスープ	調114 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	ペン加工賃 縦横スライス 縦割りパン65g 縦割りパン65g コッペパン85g コッペパン85g コッペパン85g マン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml かかウインナー さつまいも 冷凍さつまいも ペースト にんじん たまねぎ パセリ ぶなしめじ ベシャメルソース 調理用牛乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももシチ 豆ブ産水ぎ にんじん にんじん にんじん にんじん にんじん なシャメルソース 調理用・乳 生クリーム コンソメゴールド 食塩 こしょう(100%) 下のももシチ ロースト にんじん にんじん パセリーカー コンソメゴールド 食塩 にんじん アナトピュー アナトピュー アナトチャップ 3Kg トマトピュー チリパウダー 赤ワイン コンソメゴールド 砂糖 食塩	11 CC CC CC CC 200007 73 35 30 5 8 8 8 8 8 0.7 7 0.2 5 0.0 2 0.0 0.0 1 5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	00 0 0 845 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	牛乳         つみれ汁         チキン南蛮         * タルタルソース         日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファイン 85g 飲用牛乳200ml アルファイットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし /ンエッグ nーフL&M1kg 穀糖 砂糖	0 0 0 4 4 77 5 5 8 8 8 155 255 10 0 0.5 20 60 20 4 4.5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 0 1.2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	4. 8. 9. 11 33 3. 1. 1. 10.2 5. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.
さつまいものクリームスープ	調114 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	<ul> <li>ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g</li> <li>縦割リパン65g</li> <li>減割リパン85g</li> <li>コッペハン85g</li> <li>ハン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml</li> <li>カットウインナー</li> <li>さつまいも 冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ パセリ</li> <li>ぶなしめじ</li> <li>ベシャメルソース</li> <li>調理用牛乳</li> <li>生クリーム</li> <li>コンソメゴールド食塩</li> <li>こしよう(100%)</li> <li>阪肉ももミンチ豆プラスM</li> <li>国産水煮大豆</li> <li>たまれぎ にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>パセリ</li> <li>オリーブ油</li> <li>トマトピューレ チリパウダー 赤ワイン</li> <li>コンソメゴールド 砂糖</li> </ul>	11 CC CC CC CC 2000 0.5 5 8 8 8 8 0.7 0.7 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	00 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	キ乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファイン 85g 飲用牛乳200ml アルファイットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし /ンエッグ nーフL&M1kg 穀糖 砂糖	0 0 0 4 4 77 5 5 8 8 8 155 255 10 0 0.5 20 60 20 4 4.5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 0 1.2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	4. 8. 9. 11 33 3. 1. 1. 10.2 5. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.
:つまいものクリームス <b>ー</b> ブ	調114 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	<ul> <li>ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g</li> <li>縦割リパン65g</li> <li>減割リパン85g</li> <li>コッヘハン85g</li> <li>ホン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml</li> <li>カットウイナー さつまいも</li> <li>冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ</li> <li>パセリ</li> <li>ぶなといメース</li> <li>調理用牛乳</li> <li>生クリーム</li> <li>コンソメゴールド食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> <li>豚肉ももミンチ豆 戸水煮 下のより</li> <li>下のより</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>ドマトケチャップ 3Kg トマトピューレ チリーブコールド 砂堆 食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> </ul>	11 CC CC CC CC 2000 0.5 5 8 8 8 8 0.7 0.7 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	キ乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファイン 85g 飲用牛乳200ml アルファイットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし /ンエッグ nーフL&M1kg 穀糖 砂糖	0 0 0 4 4 77 5 5 8 8 8 155 255 10 0 0.5 20 60 20 4 4.5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 0 1.2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	4. 8. 9. 11 8. 8. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0.
つまいものクリームスープ	調114 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	<ul> <li>ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g</li> <li>縦割リパン65g</li> <li>減割リパン85g</li> <li>コッヘハン85g</li> <li>ホン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml</li> <li>カットウイナー さつまいも</li> <li>冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ</li> <li>パセリ</li> <li>ぶなといメース</li> <li>調理用牛乳</li> <li>生クリーム</li> <li>コンソメゴールド食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> <li>豚肉ももミンチ豆 戸水煮 下のより</li> <li>下のより</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>ドマトケチャップ 3Kg トマトピューレ チリーブコールド 砂堆 食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> </ul>	11 CC CC CC CC 2000 0.5 5 8 8 8 8 0.7 0.7 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	キ乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファイン 85g 飲用牛乳200ml アルファイットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし /ンエッグ nーフL&M1kg 穀糖 砂糖	0 0 0 4 4 77 5 5 8 8 8 155 255 10 0 0.5 20 60 20 4 4.5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 0 1.2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	9 1 1 8 8 8 8 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
つまいものクリームスープ	調114 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	<ul> <li>ハン加工賃 縦横スライス 縦割リパン65g</li> <li>縦割リパン65g</li> <li>減割リパン85g</li> <li>コッヘハン85g</li> <li>ホン加工賃 縦横スライス 85g以上 飲用牛乳200ml</li> <li>カットウイナー さつまいも</li> <li>冷凍さつまいもペースト にんじん たまねぎ</li> <li>パセリ</li> <li>ぶなといメース</li> <li>調理用牛乳</li> <li>生クリーム</li> <li>コンソメゴールド食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> <li>豚肉ももミンチ豆 戸水煮 下のより</li> <li>下のより</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>にんじん</li> <li>ドマトケチャップ 3Kg トマトピューレ チリーブコールド 砂堆 食塩</li> <li>こしょう(100%)</li> </ul>	11 CC CC CC CC 2000 0.5 5 8 8 8 8 0.7 0.7 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	キ乳 つみれ汁 チキン南蛮 * タルタルソース 日向夏ゼリー	У	強化米押し麦 特合	77 00 00 2066 400 300 155 10 10 155 11 2 2 0.255 5 5 10 10 5 5 5 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	CC 900 900 0.27 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97 97	中乳   ABCスープ(200ml)	ヌ調111調4	コッペ か 65g コッペ か 85g 飲用牛乳200ml アルファイン 85g 飲用牛乳200ml アルファイットオカロニ カットベーコン ひよこまめ 冷とうもろこし じゃがいも はくさい にんじん パセリ チキンスープ コンソメゴールド 食塩 うすくちしょう(100%) 国産鶏肉豚肉ハンバーグ60g たまねぎ ぶなしめじ トマトケチャップ 3Kg 砂糖 ウスターソース デミグラスソース きゅうり キャベツ にんじん 冷とうもろこし /ンエッグ nーフL&M1kg 穀糖 砂糖	0 0 0 4 4 77 5 5 8 8 8 155 255 10 0 0.5 20 60 20 4 4.5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 0 1.2 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	4. 8. 9. 11 33 3. 1. 1. 10.2 5. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び 甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

		2月29日										周南市立栗屋学校給		
참고요	EA#	(木曜日)	一人予定司	.あたり 「食量(g)	** ÷ 4	E10.#	<b>⇔</b> □ <i>p</i>	一人a 予定可1	あたり 含量(g)	<b>計立</b> 名	E) A #	<b>⇔</b> □ <i>R</i>	一人予定可	あたり  食量(g)
献立名	配合表		小学校	中学校	献立名	配合表	食品名	小学校		献立名	配合表	食品名		中学
麦ごはん		精白米 1等級 強化米	70 0.21	0										
		押し麦 精白米 1等級	7											
		強化米	0	0.27										
牛乳		押し麦 飲用牛乳200ml	206											
ポテトン汁(200ml)		豚肉ももスライス	10	12										
		食塩 清酒	0.1	0.12										
	サ	<mark>冷凍油揚げ(短冊)</mark> さつまいも	10 15	12										
		じゃがいも	25	30										
		たまねぎ 切りこんにゃく	22											
		にんじん	10	12										
		青ねぎ しょうが	0.1	0.12										
		麦みそ	10.5	12.6										
		煮干し(だし用) 水	100											
カツオカツ(小40g・中60g)		カツオカツ40g	40	0										
		菜種油 カツオカツ60g	0	60										
しそひじき和え		菜種油 プラックマッペもやし(名水美人)	15	6										
O C O'OCTUA		キャベツ	17	20.4										
		きゅうり にんじん	8											-
		しそひじき	5	6										
		こいくちしょうゆ 砂糖	0.5											
 献立名	配合表	食品名		.あたり 『食量(g)	 献立名	配合表	食品名	一人a 予定可1		献立名	配合表	食品名	一人 予定可	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学
			1											

## 令和5年度 3月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程 3月4日 **3月8日**

(月曜日)

3月1日

(金曜日)

ひな祭り献立

周南市立栗屋学校給食センター 3月5日

(火曜日)

受験生応援献立

++ + 4		(並唯口)	_				(月曜日)					(大唯口)	
献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名		あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人 予定可
ららしずし(自炊1等級)		  精白米1等級	小学校 70		・横割り丸パン		·パン45g	小学校	_	麦ごはん(自炊1等級)		  精白米1等級	小学校
		強化米	0.21				·パン55g	0				強化米	0.21
		ちらしずし(混ぜこみ用)三島					·パン65g	65	_			おお麦(押し麦)	7
		精白米1等級 強化米	0	90 0.27			パン加工賃縦横スライス パン加工賃丸パン	1	0			精白米1等級 強化米	0
		ちらしずし(混ぜこみ用)三島	_	33.2			・パン85g	Ö				おお麦(押し麦)	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206				パン加工賃縦横スライス	0		牛乳		飲用牛乳200ml	206
はんぺん汁(123L,30分)		(赤)はんぺんおわん種	10		4 =0		パン加工賃丸パン	0	_	おくらともずくのすまし汁	オ	木綿豆腐(県産)	30
	_	(白)はんぺんおわん種木綿豆腐	10 40		<u>牛乳</u> ポトフ	¥	飲用牛乳200ml カットウインナー(5mm)	206 10			サ	<mark>冷凍油揚げ(短冊)</mark> 冷オクラ5mmスライス	8
		たまねぎ	15		ハトン		たまねぎ	45				にんじん	8
		にんじん	10				にんじん	24				たまねぎ	25
		葉ねぎ(青ねぎ)	5				じゃがいも	50				えのきたけ	5
		カットわかめ	0.3	_			キャベツ	30				塩ぬきもずく(チルト・,国産)	12
	٠,,	出し昆布 混合削り節	1.5				冷ブロッコリー にんにく	13	15.6 0.36		1	かまぼこ 出し昆布	8
		こいくちしょうゆ(ボ)	1.3	1.2			サラダ油		0.43		ソ	混合削り節	2
		うすくちしょうゆ	2				こいくちしょうゆ	1	1.2			こいくちしょうゆ	1
		食塩	0.25	_			食塩	_	0.24			うすくちしょうゆ	2
チキンチキンごぼう	ホ	鶏肉(県産・角切り粉付)	40			=== .	白ワイン	1.3				酒	1
		洗いごぼう斜め切り 菜種油	25			調11	コンソメゴールド	1.5		(揚)たこ焼き		食塩  たこ焼き	0.25
		米程油  冷凍むき枝豆(国産)	6.5		白身魚フライ(バーガー用)		こしょう(100%) ホキフライ(バーカ゛ー用)50g	50		い物バミー洗ざ		たこ焼き  菜種油	3.5
		砂糖	1.5				菜種油	5		れんこんのごまサラダ	シ	チキンハム短冊	6
		本みりん	2				ホキフライ(バーカ・一用)60g	0				れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	15
		酒	1	1.2	+	<u> </u>	菜種油	0	_			キャベツ	15
♪なあられ		こいくちしょうゆ ひなあられ末広製菓10g	3.5 10		キャベツのマヨネーズ和え		キャベツ にんじん	26 7	31.2 8.4			大豆もやし(名水) にんじん	10
۵۱۲-ري می. ر		し ゆのつれの水木10g	10	10			きゅうり(周南産)	8				白すりごま	1
						調5	L&Mマヨネース*1kg	6				白いりごま	1
							穀物酢	0.5				サラダ油	1.5
							砂糖	0.5				こいくちしょうゆ	2
							食塩 こしょう(100%)	0.04	0.05			砂糖 穀物酢	0.6
							_U& J (100 70)	0.01	0.01			食塩	0.1
												こしょう(100%)	0.01
													1
		3月6日		_	(中)卒業お柄	7.1	3月7日		_			3月8日	_
		(水曜日)			(中)平泉の領	, i	(木曜日)			防災給食		(金曜日)	
献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人 予定可
小パン		・パン45g	小学校 45	中学校			精白米1等級	小学校 70	中学校	麦ごはん(自炊1等級)		精白米1等級	小学校 70
		・パン65g	0	65			強化米	0.21	0			強化米	0.21
牛乳		飲用牛乳200ml		206			おお麦(押し麦)	7				おお麦(押し麦)	7
根菜のペペロンチーノ		ハーフスパゲッティ 食塩(茹で塩、水に対して0.5%)		32.4			精白米1等級 強化米	0	90 0.27			精白米1等級  強化米	0
		オリーブ油	0.5				おお麦(押し麦)	Ö				おお麦(押し麦)	Ö
	ス	カットベーコン	8		牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206
		にんじん たまねぎ	15 30		チキンカレー		手羽スライス じゃがいも	18 60		炊き出し汁	I	豚肉ももスライス 木綿豆腐	25
		エリンギ	10				にんじん	20			サ	木柿豆腐	6
		れんこん(スライス)(県産・3ミリ)	10	12			たまねぎ	50	60			板こんにゃく	12
		冷千切りごぼう(国産)	10				冷グリンピース	5	0.36			にんじん	15
		にんにく 冷カット小松菜	0.5				にんにく しょうが		0.36			だいこん 洗いごぼう	25
		オリーブ油	3.3	3.96			サラダ油	0.5	0.6			しょうが	0.1
				1.32			コンソメゴールド		0.36			葉ねぎ(青ねぎ)	4
	調11	コンソメゴールド				1周月18	特製カレーパウダー	I U.U5	0.06			煮干し(だし用) 麦みそ	10.5
	調11	食塩	0.25	0.3			給食用カレーフレーク	11				冷カット小松菜	10
	調11		0.25 0.5 0.01	0.3 0.6 0.01		調16 調15	給食用カレーフレーク こくまろカレーフレークプロブレンド	11 2.5		手作りふりかけ			3
	調11	食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ	0.25 0.5 0.01 1.8	0.3 0.6 0.01 2.16		調16 調15 調1	こくまろカレーフレークプロブレンド ウスターソース	2.5 1.5	3 1.8	手作りふりかけ		しらす干し	
	調11	食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ	0.25 0.5 0.01 1.8 23	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6		調16 調15 調1	こくまろカレーフレークプロプレンド ウスターソース トマトケチャップ1kg	2.5 1.5 0.8	1.8 0.96	手作りふりかけ		にんじん	8
	調11	食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ	0.25 0.5 0.01 1.8	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4	海藻サラダ	調16 調15 調1	こくまろカレーフレークプロブレンド ウスターソース	2.5 1.5 0.8	1.8 0.96 0.36	手作りふりかけ			
	調11	食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6	海藻サラダ	調16 調15 調1 調4	こくまろカレーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ I kg こいくちしょうゆ 海藻サラダ キャベツ	2.5 1.5 0.8 0.3 0.9 25	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30	手作りふりかけ		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ	1.2 0.3 0.3
		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャペツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg)	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2	海薬サラダ	調16 調15 調1 調4	こくまろカレーフレークプロプレント・ ウスターソース トマトケチャップ 1 kg こいくちしょうゆ 海藻サラダ キャベッ きゅうり	2.5 1.5 0.8 0.3 0.9 25	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6	手作りふりかけ		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん	1.2 0.3 0.3 0.5
モザ風サラダ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12	海藻サラダ	調16 調15 調1 調4	こくまろカレーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ I kg こいくちしょうゆ 海藻サラダ キャベツ	2.5 1.5 0.8 0.3 0.9 25	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6	手作りふりかけ		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ	1.2 0.3 0.3
モザ風サラダ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12	海藻サラダ	調16 調15 調1 調4	こくまろカレーフレークプロプレント・ウスターソーストマトケチャップ lkg こいくちしょうゆ 海藻サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油	2.5 1.5 0.8 0.3 0.9 25 8 8 2.5	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84	おむすびのり		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
モザ風サラダ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12	海藻サラダ	調16 調15 調1 調4	こくまろルーフレークプロプレント・ ウスターソース トマトケチャップ1kg こいくちしょうゆ 海藻サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖	2.5 1.5 0.8 0.9 25 8 8 2.5 0.7	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 練正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
モザ風サラダ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12	海藻サラダ	調16 調15 調1 調4	こくまろルーフレークプロプレント・ ウスターソース トマトケチャップ1kg こいくちしょうゆ 海藻サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 穀物酢	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 8 2.5 0.7 1	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
モザ風サラタ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12		調16 調15 調1 調4	ごくまろルーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ 1 kg こいくちしょうゆ 海葉サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう(100%)	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 2.5 0.7 1 1.9 0.1	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
モザ風サラタ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12	海藻サラダ (中)お祝いデザート	調16 調15 調1 調4	こくまろカレーフレークプロプレント・ウスターソーストマトケチャップ1kg こいくちしょうゆ 海薬サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 教物酢 食塩	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 2.5 0.7 1 1.9	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
モザ風サラダ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12		調16 調15 調1 調4	ごくまろルーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ 1 kg こいくちしょうゆ 海葉サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう(100%)	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 2.5 0.7 1 1.9 0.1	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
ミモザ風サラタ <sup>*</sup> マーシャルビンズ(10g)		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12		調16 調15 調1 調4	ごくまろルーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ 1 kg こいくちしょうゆ 海葉サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう(100%)	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 2.5 0.7 1 1.9 0.1	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
ミモザ風サラタ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12		調16 調15 調1 調4	ごくまろルーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ 1 kg こいくちしょうゆ 海葉サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう(100%)	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 2.5 0.7 1 1.9 0.1	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1
モザ風サラダ		食塩 白ワイン 一味唐辛子 こいくちしょうゆ キャベツ ブロッコリーSS にんじん ローストアーモンド細切り 冷いり玉子(1kg) キュービーイタリアントレッシング1000ml	0.25 0.5 0.01 1.8 23 12 5 1 10 7.5	0.3 0.6 0.01 2.16 27.6 14.4 6 1.2 12		調16 調15 調1 調4	ごくまろルーフレークプロプレント ウスターソース トマトケチャップ 1 kg こいくちしょうゆ 海葉サラダ キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ 純正ごま油 砂糖 穀物酢 食塩 こしょう(100%)	2.5 0.8 0.3 0.9 25 8 2.5 0.7 1 1.9 0.1	3 1.8 0.96 0.36 1.08 30 9.6 9.6 3 0.84 1.2 2.28 0.12 0.01	おむすびのり カンパン		にんじん 白いりごま 純正ごま油 こいくちしょうゆ 本みりん 酒 食塩 1食焼のり(大判)	8 1.2 0.3 0.3 0.5 0.1 0.1

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び 甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

### 令和5年度 3月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程 3月12日

周南市立栗屋学校給食センター

		(月曜日)					3月12日 (火曜日)					3月13日 (水曜日)		
献立名	配合表		_	、あたり J食量(g)	献立名	配合表			あたり 食量(g) 中学校	献立名	配合表	食品名	ー人 予定可 小学校	人あたり
ヽ゚インパン		·パン45g	小字形	_	麦ごはん(自炊1等級)		  精白米1等級	70				·パン45g	小子杉	_
		・パン55g	C	_			強化米	0.21	0	)		·パン55g	C	_
		・パン65g	65				おお麦(押し麦)	7	0			・パン65g	65	
		ト・ライハ・インハ・ン混入用	13	0			精白米1等級	0				·パン85g	000	-
		パン加工賃混入2類 ・パン65g	1				強化米 おお麦(押し麦)	0		牛乳   かぽちゃの豆乳スープ	ス	飲用牛乳200ml カットベーコン	206	-
		・パン85g			牛乳		飲用牛乳200ml	206	_		<u> </u>	表ごしかぼちゃ(冷凍)	30	_
		ト・ライハ・インハ・ン混入用	ď	_		士	木綿豆腐	110	_			冷ダイスかぼちゃ	30	
		パン加工賃混入2類	C	_			豚肉ももミンチ	20	24			たまねぎ	40	_
<b>丰</b> 乳		飲用牛乳200ml	206	206			にんじん	15				にんじん	15	
<b>퇏野菜のクリームシチュー</b>		手羽スライス	7	_			たまねぎ	50	60	)		パセリ	0.5	
		じゃがいも	35	_			白ねぎ	5	6	6		豆乳(国産)	40	_
		キャベツ	30				にんにく	0.2			調11	コンソメゴールド	1.2	_
		たまねぎ	25				しょうが					食塩		2 0
		にんじん	15			-	干ししいたけスライス(国産)	0.5			11	こしょう(100%)	0.02	
		冷凍カットアスパラガス  調理用牛乳(県産)	30				食塩赤みそ	0.04 5.7		あじのアングレーズ	11	あじ小口切りでん粉付 菜種油	4.5	_
	調8	クリームシチュー	9				砂糖		0.96		調4	トマトケチャップ3Kg	4.0	_
		コンソメゴールド		0.24			こいくちしょうゆ		_		IDP) I	砂糖	2	
	par-2	食塩		0.05		調3	オイスターソース		0.24		調1	ウスターソース	2	_
		こしょう(100%)		0.02			中華スープ		1.08		/\	パン粉	1.8	3 2
マカロニナポリタン	メ	カットウインナー(5mm)	10	12			純正ごま油	0.7	0.84	l I				
		エルボマカロニ		15.6		調13	豆板醬	0.2	0.24					
		にんにく		0.24			でん粉						_	1
		オリーブ油	0.3	_	春雨の炒め物	シ	チキンハム短冊	10			<u> </u>		-	1
		たまねぎ	15			-	カット緑豆春雨	5 5	6		-		-	+
		マッシュルーム水煮缶詰にんじん	5				にんじん 冷カット小松菜	20					1	+
		パセリ	0.2	_			たけのこ(缶)	10						+
		赤ワイン	0.2				カットエリンギ	5						+
	調4	トマトケチャップ3Kg	10	_			しょうが	0.2	_				t	$\dagger$
		トマトケチャップ1kg	C				純正ごま油	0.2	0.24					t
	調1	ウスターソース	1	1.2			こいくちしょうゆ	2.5	3	3				
	調11	コンソメゴールド	0.25	0.3			酒	0.4	0.48	3				
		食塩		0.24			砂糖	1.2					_	╀
		こしょう(100%)	0.01	0.01			食塩	0.08						╀
					ごま団子		ごま団子 菜種油	25 2.5	25 2.5					+
														+
		3月14日			(小)卒業お祝(	1	3月15日					3月18日		<u> </u>
		3月14日 (木曜日)			(小)卒業お祝( 給食	<b>}1</b>	<b>3月15日</b> (金曜日)					<b>3月18日</b> (月曜日)		
献立名	配合表	食品名	予定可 小学校	あたり J食量(g)	<b>給食</b> 献立名	配合表	食品名	予定可 小学校	あたり 食量(g) 中学校		配合表	(月曜日)	ー人 予定 <sup>3</sup> 小学材	人あたり可食量
		食品名精白米1等級	予定可 小学校 70	T食量(g) 中学杉	<b>給食</b> 献立名 キャロットと「ラフ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級	予定可 小学校 70	食量(g) 中学校 0	・縦割りパン	l	(月曜日) 食品名 ・パン45g	予定可 小学校	可食量 交 中:
献立名 麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米	予定 小学校 70 0.21	T食量(g) t 中学杉 C	献立名 村立名 キャロットヒ"ラフ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米	予定可 小学校 70 0.21	食量(g) 中学校 0	・縦割りハ°ン	l	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g	予定 <sup>1</sup> 小学校 C	可食量 交 中 )
		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	予定可 小学校 70	T食量(g) 中学校	献立名 計立名 キャロットと「ラブ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品)	小学校 70 0.21 23.7	食量(g) 中学校 0 0	t   ・縦割りハ°ン 	l	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g	予定可 小学校	可食量 交 中 )
		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米	予定可 小学校 70 0.21 7	T食量(g) 中学校	献立名 計立名 キャロットと「ラブ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米	小学校 70 0.21 23.7 0	食量(g) 中学校 0 0	。 ・縦割りn°ン	l	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g	予定 <sup>1</sup> 小学校 C	可食量 交 中 ) )
麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	予定 <sup>1</sup> 小学材 70 0.21 7 0 0	T食量(g) 中学校 中学校 C C C C C C C C C C C C C	総会 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強ム米1等級 キャロットピラフ1.1kg(三島食品)	予定可: 小学校 70 0.21 23.7 0 0	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5	・縦割りパン	l	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス ・パン85g パン加工賃縦横スライス	予定 <sup>1</sup> 小学材 C C 65 1	可食量 交 中 ) i i i i
麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml	予定可 小学校 70 0.21 7 0 0 0 0 0 206	J食量(g) (	献立名 キャロットピラブ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットピラブ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 0 0 206	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5	- 縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃縦模スライス ・パン85g バン加工賃縦模スライス 飲用牛乳200ml	予定可 小学材 C C C 65 1 C C C	可食量 対 中 ) ) ) ) ) ) ) ) ) )
麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用上麦) 飲用中乳200ml 手羽スライス	予定 <sup>3</sup> 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 25	Jg量(g) の	総会 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロッド ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロッド ラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml ブルファベットマカロニ	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 0 206 8	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5	・縦割りパン	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃縦横スライス ・パン85g ハン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットベーコン	予定可 小学校 CC 65 1 CC CC 206	可食量 交 中 ) ) ) ) ) ) ) ) )
		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく	予定 小学校 70 0.21 7 0 0 0 206 25 20	Jg量(g) C C C C C C C C C C C C C	<b>粉食</b> 献立名 キャロットとラブ(自炊1等級) 牛乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットベーコン	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 0 206 8 5	食量(g) 中学校 0 0 90 0.27 30.5 206 9.6	・縦割りパン ・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン加工賃継横ステイス ・パン85g バン加工賃継横ステイス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ	予定可 小学校 CC 65 1 CC CC 206 40	可食量 (文 中 () () () () () () () () () ()
麦ごはん(自炊1等級) 中乳		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ	予定 <sup>3</sup> 小学材 70 0.21 77 0 0 20 20 20 80 40	Jg量(g) の の の の の の の の の の の の の	<b>給食</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級) 牛乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットピラブ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットベーコン たまねぎ たいこん	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 0 206 8 5 30 30	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5 206 9.6 6 36	・縦割りハン ・縦割りハン i 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g バン加工賃縦模スライス ・パン加工賃縦模スライス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ	予定 <sup>3</sup> 小学校 CC CC CC CC CC CC CC CC 40 40 10 20 40 20 40 20 40 20 40 40 40 40 40 40 40 40 40 4	可食量 交 中 ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) )
麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん	予定 <sup>1</sup> 小学材 0.21 7 0.21 7 0 0 206 25 20 80 40	T食量(g) 中学校 中学校 (c) 中	<b>給食</b> 献立名 キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) 4・乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロッド ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロッドラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファヘットオカロニ カットペーコン たまねぎ だいこん にんじん	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 206 8 5 30 30 15	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5 206 9.6 6 36 36 18	・縦割りハン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パンmエ賃総模スライス ・パン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン	予定 <sup>3</sup> 小学校	可食量 交 中 ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) )
麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん カットさやいんげん(国産)	予定 <sup>1</sup>	J食量(g) (c) 中学校 (c) 中学校 (c	<b>給食</b> 献立名 キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) 4・乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 206 8 5 30 30 15 0.5	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5 206 9.6 6 36 36 18 0.6	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃縦横スライス ・パン85g パン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム)	予定 <sup>1</sup>	可食は 交 中 ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) ) )
麦ごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん	予定 <sup>1</sup> 小学材 0.21 7 0.21 7 0 0 206 25 20 80 40	J食量(g) 校 中学校 (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)	<b>給食</b> 献立名 キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) 4・乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットピラブ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 精白米1等級 特化のサビラブ1.1kg(三島食品) 放用牛乳200ml アルファイットでカロニ カットペーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 206 8 5 30 30 15	食量(g) 中学校 0 0 0 90 0.27 30.5 206 9.6 6 36 36 18 0.6	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パンmエ賃総模スライス ・パン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン	予定 <sup>1</sup>	可食量 (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中)
をごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (飲用牛乳200ml 手羽スライス 株こん)にゃく しゃがいも たまねぎ にんじん かいさやいんげん(国産)	予定 <sup>1</sup> 小学材 70 0.21 77 0 0 20 20 20 20 40 40 15 7	対象量(g)   対象量(g)   対象を	<b>給食</b> 献立名 キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) キャロットピラブ(自炊1等級) 4・乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 数用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットベーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょうゆ 食塩	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 206 8 5 30 30 15 0.5 1.5	食量(g) 中学校 0 0 90 0.27 30.5 206 9.6 36 36 18 0.6 1.8	・縦割りハン ・縦割りハン 中乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃総模ステイス ・パン85g ハン加工賃総模ステイス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド	予定 <sup>1</sup>	可食量 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )
をごはん(自炊1等級)   		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん カットさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒	予定           小学校           70           0.21           7           0.21           7           C           <	対象性(s)	<b>総会</b> 献立名 キャロットとラブ(自炊1等級) 牛乳 ABCスープ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロッドブラブ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロッドブラブ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファベットマカロニ カットペーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%)	予定可 小学校 70 0.21 0.23.7 0 0 206 8 5 30 30 15 0.5 1.5 1.5 0.2 0.02	申学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス ・パン85g ハン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ ホック・ュェースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳	予定       小学校       CC       CC       CC       CC       CC       CC       2000       5       4C       1C       2C       1C       2C       2C       2C       2C       3C       3C       3C       3C	可食量 (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中)
をごはん(自炊1等級)		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かパさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいぐちしょうゆ 酒 しいわし梅煮40g(真空)	予定       小学校       70       0.21       70       0.21       70       CC       CC       CC       2006       220       220       200       25       200	対象性(s)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンバーケ のソースかけ	配合表	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品)精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用牛乳200ml アルファヘットでカロニカットペーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド ラすくちしょうゆ食塩 こしょう(100%)	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 0 206 8 5 30 30 15 0.5 1.5 1 0.2 0.02	中学校 中学校 の の の の の の の の の の の の の	・縦割りハン ・縦割りハン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス ・パン85g ハン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩	予定       小学校       CC       CC       CC       CC       CC       CC       2006       5       4C       1C       2C       2C       2C       2C       2C       2C       3C       3C       0.1	可食量 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )
をごはん(自炊1等級) 上乳 鳴じやが		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじゃく じゃかいも かけさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒 いわし梅煮50g(真空)	予定 <sup>1</sup> 小学校 70 0.21 77 0.21 77 0.21 206 225 207 407 157 157 157 157 157 157 157 15	(1)   (1	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンバーケ のソースかけ	配合表   ス   調111	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロッドブラ71.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロッドブラ71.1kg(三島食品) 強化半 キャロッドブラ71.1kg(三島食品) かアネットマカロー カットベーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド ラすくちしょう(100%) ハンバーグ(鶏肉&豚肉)60g ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80g	予定可       小学校       70       0.21       23.7       0       0       0       0       2066       8       5       30       30       15       1.5       1.5       1.1       0.2       0.02       60       0	東章(s) 中学校 0 0 0 0 9 0 0.27 3 0.55 2 2 0 6 6 6 6 6 6 6 6 1 8 8 1 8 1 9 2 9 9 9 9 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8	・縦割りハン ・縦割りハン キ乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃総模スライス ・パン855g ハン加工賃総模スライス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食理 こしょう(100%)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	可食量 (中) (日) (日) (日) (日) (日) (日) (日) (日) (日) (日
きごはん(自炊1等級) キ乳 鳴じやが		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かパさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいぐちしょうゆ 酒 しいわし梅煮40g(真空)	予定       小学校       70       0.21       70       0.21       70       CC       CC       CC       2006       220       220       200       25       200	(京業年)   (宗業年)   (京業年)   (宗業年)   (宗	<b>給食</b> 献立名  キャロットとラブ(自炊1等級)  牛乳  ABCスープ  (焼)ハンバーケ のソースかけ	配合表   ス   調111	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品)精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用牛乳200ml アルファヘットでカロニカットペーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド ラすくちしょうゆ食塩 こしょう(100%)	予定可 小学校 70 0.21 23.7 0 0 0 206 8 5 30 30 15 0.5 1.5 1 0.2 0.02	東章(s) 中学校 0 0 0 0 9 0 0.27 3 0.55 2 2 0 6 6 6 6 6 6 6 6 1 8 8 1 8 1 9 2 9 9 9 9 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8 9 8	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス ・パン85g ハン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	可食量 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )
をごはん(自炊1等級) 上乳 鳴じやが		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かからやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒 いわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) いわし梅煮50g(真空) とないもし	予定 <sup>1</sup>	常養(a) (c) (c) (c) (c) (d) (d) (e) (e) (e) (f	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級) 牛乳 ABCスープ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロットピラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロットピラブ1.1kg(三島食品) 放用牛乳200ml アルファヘットでカロニカットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース	予定可可         小学校           700         0.21           23.7         0           0         0           206         8           5         30           30         15           0.5         1.5           1         0.2           0.02         60           0         10           1         1           2         2	(東美雄) 中学校 の の の の の の の の の の の の の	・縦割りハン  牛乳 ☆コーンチャウダー  キーマカレーサンドの具	配合表 ス	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・バン加工賃総模スライス ・パン855g ・バン加工賃総模スライス  飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ オターシュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 賃塩 こしよう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん	予定 <sup>10</sup> 小学材 の の の の の の の の の の の の の	可食は (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)
きごはん(自炊1等級) 上乳 鳥じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級強化米おお麦(押し麦)精白米1等級強化米おお麦(押し麦)精白米1等級があ麦(押し麦)飲用牛乳200ml 手羽スライス糸こんにゃくじゃがいもたまねぎにんじんんかりきからである。 いっしたもなぎにんじんのかりきからかりない。 こいくちしょうゆ酒いわし梅煮40g(真空)しいわし梅煮40g(真空)名水もやしキャベツきゅうりにんじん	予定 <sup>10</sup>	常養(a) (c) (c) (d) (d) (e) (e) (e) (f	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級) 牛乳 ABCスープ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200mi アルファヘットマカロー カットベーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80g トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース 冷ブロッコリー	予定可可           小学校           700           0.21           23.7           0           206           8           5           30           30           1.5           1.5           1.0           0.00           0           0           10      <	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃継模ステイス ・パン85g ハン加工賃継模ステイス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャペツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 によう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆	予定電 小学校 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	対
をごはん(自炊1等級) 上乳 鳴じやが		(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 永こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん カットさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒 いわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) いわし梅煮50g(真空)	予定 <sup>1</sup>	常養(金)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級) 牛乳 ABCスープ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャットビラブ1.1kg(三島食品)精白米1等級強化米 キャットビラブ1.1kg(三島食品)飲用牛乳200ml アルファケットでカロニカットペーコンたまねぎだいこんにんじんパセリコンメゴールドラすくちしよう(100%)ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトンパーグ(鶏肉&豚肉)80g砂糖ウスターソーストラブロッコリートカリフラワー	予定可可         小学校           小学校         小学校           700         0.21           0.21         23.7           0         0           0         0           2066         8           5         30           30         30           15         1.5           1.5         1.5           1.0         2.2           0.002         6           0         10           1         2.2           1.55         1.0	(金元) (本学校) 中学校 (本学校) (本学校	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー キーマカレーサンドの具	配合表 ス	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス ・パン85g ・パン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ ペホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ ボタ・ジュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん ペレンズ豆 にんじん	予定 <sup>10</sup> 小学材 の の の の の の の の の の の の の	文 中 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )
きごはん(自炊1等級) 上乳 鳥じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ ブロッコリーのサラダ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用牛乳200ml アルファヘットでカロニカットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド ラすくちしょうゆ食塩 こいが、アグ(鶏肉&豚肉)60g ハンバーグ(鶏肉&豚肉)60g ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80g トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース 冷ブロッコリー トカリフラワー キャベッ	予定可可         小学校           小学校         700           0.21         23.7           0         0           0         0           0         0           0         0           0         206           8         5           0.5         1.5           1.5         1.5           1.5         1.0           0.02         60           10         1           1         2           2         2           1.5         1           1.5         1	# (東京) (東京) (東京) (東京) (東京) (東京) (東京) (東京)	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦模スライス ・パン85g パン加工賃縦模スライス  飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産)	予定 <sup>1</sup>	対
テンド (自炊1等級) - 早 鳥じやが (i)いわしの梅煮(小40g・中50g)	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 永こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん カットさやいんげん(国産) サラダ油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒 いわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) いわし梅煮50g(真空)	予定 <sup>10</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ ブロッコリーのサラダ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャットビラブ1.1kg(三島食品)精白米1等級強化米 キャットビラブ1.1kg(三島食品)飲用牛乳200ml アルファケットでカロニカットペーコンたまねぎだいこんにんじんパセリコンメゴールドラすくちしよう(100%)ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトンパーグ(鶏肉&豚肉)80g砂糖ウスターソーストラブロッコリートカリフラワー	予定可可         小学校           小学校         小学校           700         0.21           0.21         23.7           0         0           0         0           2066         8           5         30           30         30           15         1.5           1.5         1.5           1.0         2.2           0.002         6           0         10           1         2.2           1.55         1.0	# (東京) (東京) (東京) (東京) (東京) (東京) (東京) (東京)	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦横スライス ・パン85g ・パン加工賃縦横スライス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ ペホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ ボタ・ジュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん ペレンズ豆 にんじん	予定電 小学校 C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	対
きごはん(自炊1等級) 上乳 鳥じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ ブロッコリーのサラダ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・プラ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロッド・プラ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファヘットでカロニ カットベーコン たまねぎ たいこん にんじん パセリ コンソメゴールド ラすくちしょうゆ 食塩 こしょうけの領肉&豚肉)60g ハンバーグ(鶏肉&豚肉)60g ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80g トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベツ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢	予定可         小学校           小学校         0.21           23.7         0           0         0           0         0           0         0           0         0           0         0           30         30           1.5         1.5           1.5         1.0.22           60         0           10         1           1         1           1         1           1         1           1         1	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 スコース 調明9 調明11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦模スライス ・パン加工賃縦模スライス  か加工賃縦模スライス  か加工賃縦である。  かかトペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産) しょうが にんにく((周南産) 給食用カレーアーク	予定で 小学校 で の の の の の の の の の の の の の	Record
きごはん(自炊1等級) 上乳 鳥じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ ブロッコリーのサラダ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッドプラブ.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッドプラブ.1kg(三島食品) 放用牛乳200ml アルファベットでカロニカットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベツ 冷ホールコーン サラダ油 教物酢	予定可可         小学校           小学校         0.21           123.77         0           0         0           0         0           0         0           2066         8           5         30           30         30           15         0.5           0.02         60           0         0           10         1           2         0.02           15         1           10         1           15         1           10         1           1         1           1         1           1         1	<ul> <li>食量(g)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調9 調111	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン05g ・パン加工賃継模スライス ・パン855g ・バカル工賃継模スライス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベッツ 冷ホールコーン スイートコーン(クリーム) パセリ ボャールコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしよう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷レンズ豆 じゃがいも 冷レンズ豆 しようが にんにく(周南産) しようが にんにく(周南産) トマト水煮ダイス缶	予定で       小学校       (C)       (C)	数
きごはん(自炊1等級) 上乳 鳥じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ  ブロッコリーのサラダ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファットマカロニ カットベーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80g トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース カッカリフラワー キャベツ カッカリフラワー キャベツ カッカットベーコン サラダ油 穀物酢 で物 にいくちしょうゆ	予定可の 小字数数 700 0.21 0.23,77 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調9 調11 調16	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃継模ステイス ・パン85g ハン加工賃継模ステイス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャペツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボターシュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 にんじん 冷レンズ 豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産) しょうが にんにく(周南産) 給食用ルールーク トマト水素ダイス缶 トマトケチャップ3Kg	予定で       小学校       小学校       小学校       小学校       (C)       (C)	数数   1   1   1   1   1   1   1   1   1
をごはん(自炊1等級) 上乳 鳴じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ  ブロッコリーのサラダ	Rice表 ス 調111 調4	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットビラブ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットビラブ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファヘットマカロニ カットペーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80g トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース 冷ブリフラワー キャベツ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 では、シール・ファール・ファース カリフラワー キャベツ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こしくちしょうゆ 食塩	予定可の	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りパン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調用18	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g パン加工賃縦横ステイス ・パン85g パン加工賃縦横ステイス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしよう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産) しようが にんにく(周南産) 給食用カルーフレーク トマト水煮ダイス缶 トマトケチャップ3Kg 特製カレーパウダー	予定で 小学校 CC CC CC CC CC CC CC CC CC C	数数   数数   数数   数数   数数   数数   数数   数
をごはん(自炊1等級) 上乳 鳴じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>給食</b> 献立名 キャロットとラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケのソースかけ  ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級 強化米 キャロットビラフ1.1kg(三島食品) 飲用牛乳200ml アルファットマカロニ カットベーコン たまねぎ だいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80g トマトケチャップ3Kg 砂糖 ウスターソース カッカリフラワー キャベツ カッカリフラワー キャベツ カッカットベーコン サラダ油 穀物酢 で物 にいくちしょうゆ	予定可の	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃継模ステイス ・パン85g ハン加工賃継模ステイス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャペツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボターシュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 にんじん 冷レンズ 豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産) しょうが にんにく(周南産) 給食用ルールーク トマト水素ダイス缶 トマトケチャップ3Kg	予定で       小学校       小学校       小学校       小学校       (C)       (C)	数
きごはん(自炊1等級) キ乳 鳴じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           0.0           3.0           3.0           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>中学校</li> <li>ののののでは、</li> <li>のののでは、</li> <li>のののでは、</li> <li>のののでは、</li> <li>のののでは、</li> <li>ののののでは、</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃総横ステイス ・パン85g ・バン加工賃総横ステイス 飲用牛乳200ml カットベーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしょうが にんじん 添むき枝豆(国産) しょうが にんにく(周南産) 給食用ルールーケ トマトト水煮ダイス 特製カレーパウダー ウスターソース コンソメゴールド 赤ワイン 赤ワイン	予定で 小学校 (CCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCC	Table   Ta
をごはん(自炊1等級)   	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           0.0           3.0           3.0           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃継模スライス ・パルエ賃継模スライス ・ か加工賃継模スライス	予定で 小学校 で で で で で で で で で で で で で	1
きごはん(自炊1等級) キ乳 鳴じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 株白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 飲用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがさやいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ にいし、梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           0.0           3.0           3.0           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳 ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン045g ・パン加工賃継模スライス ・パン855g ・パン加工賃継模スライス  飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベッツ 冷ホールコーン(クリーム) パセリ 赤ヤールコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしよう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷レンズ豆 じゃがいもし 冷しさうが にんにく(周南産) トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg	予定で 小学校 ので ので ので ので ので ので ので ので ので ので	対象   対象   対象   対象   対象   対象   対象   対象
をごはん(自炊1等級) 上乳 鳴じやが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (放用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがらせいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ 洒しいわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           0.0           3.0           3.0           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名 ・パン45g ・パン55g ・パン55g ・パン65g ハン加工賃継模ステイス ・パン85g ハン加工賃継模ステイス 飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベリ スィートコーン(クリーム) パセリ ボターシュニスコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 たんにく(周南産) たまわぎ にんじく(周南産) 給食用ルールーク トマト水煮ダイス トマトケチャップ3Kg 特製カレーパウダー ウスターソース コンソメゴールド 赤ワ塩 おかんん伝(県産) 甘夏みかん(缶)(山口県産)	予定で 小学校 ので ので ので ので ので ので ので ので ので ので	可食
こばん(自炊1等級) = 乳 鳥じやが )いわしの梅素(小40g·中50g)	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (放用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがらせいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ 洒しいわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           0.0           3.0           3.0           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン045g ・パン加工賃継模スライス ・パン855g ・パン加工賃継模スライス  飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベッツ 冷ホールコーン(クリーム) パセリ 赤ヤールコーン コンソメゴールド 調理用牛乳 食塩 こしよう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷レンズ豆 じゃがいもし 冷しさうが にんにく(周南産) トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg トマトケチャップ3Kg	予定で 小学校 ので ので ので ので ので ので ので ので ので ので	可食
こばん(自炊1等級) = 乳 鳥じやが )いわしの梅素(小40g·中50g)	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (放用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがらせいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ 洒しいわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           0.0           3.0           3.0           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調明11 調用18 調明18 調明18	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦模スライス ・パン85g パン加工賃縦模スライス  飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理相牛乳 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産) しょうが にんにく(周南産) 総食用ルールーク トマト水煮ダイス缶 トマトケチャップ3Kg 特製カレーパウダー ウスターソース コンソメゴールド 赤ワイン 食塩 みかん(缶)(山口県産) みかん(モ)(山口県産)	予定で 小学校 小学校 の C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	可食
ごはん(自炊1等級) - 乳 - 乳 - じゃが	配合表	(木曜日) 食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) (放用牛乳200ml 手羽スライス 糸こんにゃく じゃがいも たまねぎ にんじん かがらせいんげん(国産) サラダ油 でいくちしょうゆ 洒しいわし梅煮40g(真空) いわし梅煮50g(真空) 名水もやし キャベツ きゅうり にんじん してひじき こいくちしょうゆ	予定 <sup>1</sup>	常養(金) (本養)	<b>総会</b> 献立名 キャロットピラフ(自炊1等級)  牛乳 ABCスープ  (焼)ハンハーケーのソースかけ ブロッコリーのサラダ	配合表 スス 調111 調4 調1	(金曜日) 食品名 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 精白米1等級強化米 キャロッド・ラフ1.1kg(三島食品) 放用・乳200ml アルファヘットで、カットベーコン たまねぎだいこん にんじん パセリ コンソメゴールド うすくちしょう(100%) ハンパーグ(鶏肉&豚肉)80gトマトケチャップ3Kg 砂糖ウスターソース 冷ブロッコリー 冷カリフラワー キャベッソ 冷ホールコーン サラダ油 穀物酢 砂糖 こいくちしょうゆ 食塩 こしょう(100%)	予定可の           小学校           の2.21           つの           0.21           0.0           0.0           0.0           0.0           8           5           30           30           1.5           1.0           0.0           0.0           0.0           1.0           1.0           1.5           1.0           1.5           1.0      <	<ul> <li>金量(x)</li> <li>中学校</li> <li>のののののののののののののののののののののののののののののののののののの</li></ul>	・縦割りハ <sup>*</sup> ン 牛乳  ☆コーンチャウダー	配合表 ス 調 調 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	(月曜日) 食品名  ・パン45g ・パン55g ・パン65g ・パン65g ・パン65g ・パン加工賃縦模スライス ・パン85g パン加工賃縦模スライス  飲用牛乳200ml カットペーコン たまねぎ にんじん キャベツ 冷ホールコーン スィートコーン(クリーム) パセリ ボタージュエースコーン コンソメゴールド 調理相牛乳 食塩 こしょう(100%) 豚肉ももミンチ たまねぎ にんじん 冷レンズ豆 じゃがいも 冷むき枝豆(国産) しょうが にんにく(周南産) 総食用ルールーク トマト水煮ダイス缶 トマトケチャップ3Kg 特製カレーパウダー ウスターソース コンソメゴールド 赤ワイン 食塩 みかん(缶)(山口県産) みかん(モ)(山口県産)	予定で 小学校 小学校 の C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	可食

ペースがアンリス、「赤屋へが107g」、「赤屋小及が307g」と使用しているす。 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び 甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

献立名 麦ごはん(自炊1等級) 牛乳 つみれ汁(123L,30分)	配合表	食品名 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米 おお麦(押し麦)	70 0.21 7	中学校	献立名 麦ごはん(自炊1等級)	配合表	食品名精白米1等級	-人 予定可 小学校	中学校	献立名	配合表	食品名	一人 予定可 小学校	
牛乳 Oみれ汁(123L,30分)	I	強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米	70 0.21 7	0	麦ごはん(自炊1等級)		建卢业1 安级					det de als a tote (AT		
<b>牛乳</b> Oみれ汁(123L,30分)	I	強化米 おお麦(押し麦) 精白米1等級 強化米	7				相日本  帝淑	1 /0	10	減量わかめ麦ごはん	l	精白米1等級	56	1 7
Dみれ汁(123L30分)		精白米1等級 強化米					強化米	0.21	0			強化米	0.17	
みれ汁(123L,30分)	エ	強化米		0			おお麦(押し麦)	7				おお麦(押し麦)	5.6	- (
<b>みれ汁(123L,30分)</b>	エ		0	90 0.27			精白米1等級 強化米	0	90 0.27		3	<mark>わかめご飯の素(Fe)</mark> 精白米1等級	1.38	7:
みれ汁(123L,30分)	I	100000000111000/	0				おお麦(押し麦)	0				強化米	0	0.2
	I	飲用牛乳200ml	206		牛乳		飲用牛乳200ml	206				おお麦(押し麦)	0	7.:
<b>元そば風</b>	I	やわらか彩り野菜つみれ	35		豚丼の具		冷凍・県産豚肉ももスライス	25				わかめご飯の素(Fe)	0	1.7
[そば風		<mark>木綿豆腐</mark> たまねぎ	40 15				にんにく(周南産) しょうが			牛乳 皿うどん(具)		飲用牛乳200ml 豚肉ももスライス	206 15	20
ī.そば風		にんじん	10				たまねぎ	25				しょうが	0.5	0.
こそば風		葉ねぎ(青ねぎ)	5	6			にんじん	8				(国産)うずら卵水煮缶	20	2
<b>こそば風</b>		カットわかめ	0.3				青ピーマン	5			1	かまぼこ	10	1.
そば風	`,	出し昆布 <mark>混合削り節</mark>	1.5	1.2 1.8			こいくちしょうゆ 砂糖	1.5				にんじん たまねぎ	20 25	3
そば風		こいくちしょうゆ	1	1.2			酒	1	1.2			はくさい	50	6
そば風		うすくちしょうゆ	2	2.4			本みりん	1	1.2			名水もやし	25	30
,ては風		食塩	0.25	0.3			食塩		0.18			冷カットチンゲンサイ	8	9.
		小野茶麺 牛肉ももスライス	10 10				こしょう(100%) サラダ油		0.02			たけのこ(缶) 酒	10	1.
		こいくちしょうゆ	1.5		みそ汁(県産)	オ	木綿豆腐(県産)	30				食塩	0.04	0.0
		酒	1	1.2			冷凍山口県産にんじん(イチョウ)	8	_			砂糖	1	1.3
		本みりん	1	1.2			ほうれんそう(周南産)	8				こいくちしょうゆ	3.7	
		砂糖 冷錦糸玉子(1kg)	0.8			-	たまねぎ じゃがいも	30 25				でん粉 純正ごま油	2.5 0.8	0.9
		京師が玉子(TKg)   葉ねぎ(青ねぎ)	5				山口県産カットわかめ		0.36			中華スープ	0.8	
		サラダ油	1	1.2			葉ねぎ(青ねぎ)	4	4.8			こしょう(100%)	0.01	0.0
んつゆ		めんつゆ30g	30	30			煮干し(だし用)	2		皿うどん(麺)		(藤崎食品)20g袋入皿うどん	20	
					米粉タルト	-	麦みそ 半粉なリト(周彦・12~)	10.5				(藤崎食品)30g袋入皿うどん いかフリッター(乳卵無し)	40	3 4
					木材ダルト		米粉タルト(県産・13g)	13	13	イカとプロッコリーのマヨ炒め		いかクリッター(乳卵無し)  菜種油	40	4
												冷ブロッコリー	13	1
												砂糖	0.5	0.
											====	酒	0.7	0.
												中華スープ トマトケチャップ3Kg	0.3	0.
												トマトケチャップ1kg	0	i
											調5	L&Mマヨネース*1kg	6.6	6.
												食塩	0.1	0.
												こしょう(100%)	0.01	0.0
		3月25日 <sup>(月曜日)</sup>												
献立名	配合表	食品名	予定可	あたり 食量(g) 中学校	献立名	配合表	食品名	一人 予定可 小学校	あたり 食量(g) 中学校	献立名	配合表	食品名	一人 予定可 小学校	
パン		・パン45g	0											
		·パン55g ·パン65g	0 65											
		・パン85g	0											
·乳		飲用牛乳200ml	206											
<b>ぽちゃ入りニョッキボロネーゼ</b>		おじゃがもちボール(かぼちゃ) 豚肉ももミンチ	30 15											
	21	豆プラスM	5	6										
		マッシュルーム(スライス)	5											
		にんじん たまねぎ	20 60											
		トマト水煮ダイス缶	20	24										
		冷グリンピース  にんにく	7 02	8.4 0.24					-	-	_			
		オリーブ油	0.2											
	調11	コンソメゴールド		1.56										
		トマトケチャップ3Kg デミグラスソース(缶)	8 2							-				$\vdash$
	ᄱ	食塩	0.04	0.05										
		砂糖		0.12										
公菜のツナマヨサラダ		こしょう(100%) 冷カット小松菜	0.02 15	0.02						-				_
		キャベツ	20	24										
	_	にんじん	8	9.6										
		まぐろ油漬フレーク L&Mマヨネース・1kg	6 7	7.2 8.4						<del>                                     </del>				-
		食塩	0.05	0.06										
		こしょう(100%)	0.01	0.01										-
								. –	. –					

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び 甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

今和5年9月学校給食献立表 っごう こんだてへんこう ※都合により献立が変更になることがあります。

	160	日本日の最近	7	0117	<b>仪</b> 后 良	1	周南市立	栗屋学校給1	まセンター
									ようか
日		こんだて		赤	禄	黄	家庭で	小(3・4年生)	中
(曜)		2 10 12 2		おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる	とりたい食品	エネルキー g kcal たんぱくしつ	エネルキ・- E kcal たんぱくし
1	むぎ 麦ごはん	おにぎり(ツナマヨ和え・大判のり) 防災 自 い ア	\$ 1 m	まぐろあぶらづけ・のり	きゅうり・たまねぎ・にんじん	<b>こめ・</b> むぎ・マヨネーズ	たまご	681	786
(金)		た。だいには、		とうふ・みそ	にんじん・だいこん・ごぼう しょうが・ねぎ	じゃがいも・こんにゃく・クラッカー	1260	22.3	25.1
4	パン	くじらのアングレーズ	\$ 100 mg	くじらのたつたあげ		パン・あぶら さとう・パンこ	まめせい ひん	742	878
(月)		ポトフ・マーシャルビンズ		ウインナー	たまねぎ・にんじん・キャベツ ブロッコリー・にんにく	じゃがいも・あぶら マーシャルビンズ	0.0	30.4	35.8
5	麦ごはん	キムタクご飯の具・春巻き	£1/2	ぶたにく・はるまき	キムチ・たくあん・たまねぎ・にら	<b>こめ・</b> むぎ・あぶら		627	782
(火)		わかめスープ		わかめ・とうふ・ちくわ	にんじん・たまねぎ・だいこん・ねぎ	ごま・ごまあぶら	ひん	20.9	23.9
6	い黒糖パン	ぱ毛にんにくのペペロンチーノ (***)	(A)	ベーコン	<b>にんにく</b> ・にんじん・たまねぎ エリンギ・こまつな	パン・くろざとう スパゲッティ・オリーブあぶら	さかな	620	771
(水)	$\sim$	ごぼうサラダ			ごぼう・きゅうり・にんじん	ごま・ごまドレッシング		20.7	24.6
7	麦ごはん	いわしの生姜煮・塩昆布あえ		いわしのしょうがに しおこんぶ	キャベツ・きゅうり・にんじん	<b>こめ・</b> むぎ・ごまあぶら	いもるい	638	764
(木)		つみれ汁		つみれ・とうふ・わかめ	たまねぎ・にんじん・ねぎ			22.7	26.2
8	きざまん		\$ 100 mg	とりにく	にんじん・たまねぎ・さやいんげん にんにく・しょうが・りんご	<b>こめ・</b> むぎ・じゃがいも あぶら	たまご	672	791
(金)	£	<sup>あう</sup> 野菜のカラフルソテー・ソーダフロート風ゼリー			にんじん・ピーマン・キャベツ とうもろこし	あぶら・ゼリー		17.9	20.8
11	アップルパン	とりにく やさい いた		とりにく	りんご ほうれんそう・にんじん・キャベツ	パン・アーモンド・あぶら	かいそう	691	837
(月)	666	コーンチャウダー		ベーコン・ぎゅうにゅう	にんじん・たまねぎ とうもろこし・ブロッコリー			24.5	29.3
12	むぎましん	さわらのあまがらめ	\$ 100 miles	さわら	ごぼう・えだまめ	<b>こめ・</b> むぎ・さとう でんぷん・あぶら	やさい	727	874
(火)		こうゃどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ・(中)ふりかけ		こおりどうふ・とりにく たまご・(中)ふりかけ	にんじん・たまねぎ・さやいんげん	じゃがいも・あぶら・さとう		28.6	33.6
13	だてわ 縦割りパン	ツナドッグの具		まぐろあぶらづけ	たまねぎ・にんじん・ピーマン	<b>パン</b> ・オリーブあぶら	きのこるい	672	805
(水)	$\mathbb{M}$	マカロニスープ・冷凍みかん		ウインナー	たまねぎ・にんじん・もやし キャベツ・パセリ・みかん	マカロニ	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	28.0	33.0
14	trぎ 麦ごはん	イカとブロッコリーのマヨ炒め	8	いかフリッター	ブロッコリー	<b>こめ・</b> むぎ あぶら・さとう・マヨネーズ	くだもの	687	798 /
(木)		マーボー豆腐		とうふ・ぶたにく・みそ	にんじん・たまねぎ・ねぎ にんにく・しょうが・ほししいたけ	でんぷん・さとう・ごまあぶら	(/240)	27.8	31.5
15	菱ごはん	<きごわやさしい> さばのみそ煮	\$	さばのみそに		こめ・むぎ	たまご	651	797 /
(金)		・ ***・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		なまあげ・あぶらあげ わかめ	こまつな・キャベツ・にんじん たまねぎ・えのきたけ・ねぎ	さといも・ごま・さとう	1 /250	25.8	31.3
19	支ごはん	<お彼岸> ふわふわ丼の具		とりにく・たまご かまぼこ・とうふ	たまねぎ・にんじん・ねぎ ほししいたけ	こめ・むぎ・ふ こんにゃく・あぶら・さとう	くだもの		827
(火)		豚肉とたけのこの炒め物・おはぎ		ぶたにく	たけのこ・にんじん・こまつな	あぶら・さとう・おはぎ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	28.6	32.7
20	パン	ハヤシシチュー	2	ぶたにく	たまねぎ・にんじん・しめじ・にんにく ブロッコリー・トマト	パン・じゃがいも・さとう あぶら	にゅうせい		831
(水)	M	ウインナー・繋のフルーツポンチ		ウインナー	もも・りんご	ぶどうゼリー・マスカットゼリー	ひん	24.9	29.0
21	ごはん	<かぶっ! と食べよう山口の日> あじの南蛮漬け	\$ 1 mm	あじ	たまねぎ・にんじん	<b>こめ・</b> あぶら・でんぷん さとう	たまご	689	808
(木)	- Commande	けんちょう・県産のり佃煮		といにく・とうふ あぶらあげ・のいつくだに	だいこん・にんじん・ねぎ ほししいたけ	<b>さといも・こんにゃく・</b> さとう	1.60	29.5	34.1
22	菱ごはん	きなかけん りょうり < <b>沖縄県の料理</b> >タコライス・スライスチーズ	\$ A	ぶたにく チーズ	たまねぎ・にんじん にんにく・しょうが	こめ・むぎ・あぶら・さとう	種実(ごま	653	762 /
(金)		もずくスープ		もずく・なまあげ	たまねぎ・にんじん・ねぎ えのきたけ		アーモント など)	26.8	30.5
25	パン	ミートボールの野菜あんかけ		ミートボール	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう たけのこ	パン・あぶら さとう・でんぷん	41.4.	629	759 /
(月)		かぼちゃの豆乳スープ		ベーコン・とうにゅう	かぼちゃ・たまねぎ・にんじん パセリ		・さかな	24.3	28.7
	C#	76 76	8	ししゃもフライ		こめ・むぎ・あぶら		610	772 /
26	麦ごはん			The state of the s	<u> </u>		くだもの	22.6	28.2
26 (火)	麦ごはん	ししゃもフライ(小)1尾、(中)2尾 *** 野菜のしそひじき和え・豚汁		しそひじき ぶたにく・なまあげ・みそ	キャベツ・きゅうり・にんじん・もやし だいこん・ごぼう・ねぎ	さといも・こんにゃく・さとう			/
	m	野菜のしそひじき和え・豚汁		しそひじき ぶたにく・なまあげ・みそ ハムステーキ		*************************************	. 1\±.Z1\	656	792
(火)	よこわ、まる 横割り丸パン	野菜のしそひじき和え・豚汁		ぶたにく・なまあげ・みそ			いもるい		
(火) 27 (水)	よこわ、まる 横割り丸パン	野菜のしそひじき和え・豚汁 ハムエッグバーガー(ハムステーキ、 エッグソテー)・オニオンスープ		ぶたにく・なまあげ・みそ ハムステーキ たまご・ベーコン わかめ・ぶたにく	だいこん・ごぼう・ねぎ たまねぎ・にんじん・しめじ・こまつな	パン オリーブあぶら・さとう <b>こめ・</b> むぎ・ちゅうかめん		656	792 33.0
(火) 27	よこわまる横割り丸パン	野菜のしそひじき和え・豚汁 ハムエッグバーガー(ハムステーキ、 エッグソテー)・オニオンスープ		ぶたにく・なまあげ・みそ ハムステーキ たまご・ベーコン	だいこん・ごぼう・ねぎ  たまねぎ・にんじん・しめじ・こまつな とうもろこし・キャベツ・にんにく ねぎ・にんにく・しょうが・たまねぎ	オリーブあぶら・さとう	いもるい・かいそう	656 27.7	33.0 747
(火) 27 (水) 28	はたわまる横割り丸パン	野菜のしそひじき和え・豚汁  ハムエッグバーガー(ハムステーキ、 エッグソテー)・オニオンスープ  < <b>中国の料理</b> > 自ごま担々類  ブロッコリーのオイスターソース炒め		ぶたにく・なまあげ・みそ ハムステーキ たまご・ベーコン わかめ・ぶたにく あぶらあげ・みそ	だいこん・ごぼう・ねぎ  たまねぎ・にんじん・しめじ・こまつな とうもろこし・キャベツ・にんにく ねぎ・にんにく・しょうが・たまねぎ にんじん・チンゲンサイ  キャベツ・ブロッコリー	パン オリーブあぶら・さとう <b>ごめ・</b> むぎ・ちゅうかめん ごまあぶら・ごま		656 27.7 631	33.0

## 生活リズムをととのえる 早起き・早寝・朝ごはん

**予どもたちの使やかな成長のためには、規則能しい性話習慣が必要です。この性話習慣が乱れると、挙習** 意欲や体分、気分の低下などにつながると指摘されています。 草起き、草瓊、そして朝ごはんの習慣をしっかりと勇につけましょう。

### 早起き



朝の光を感じると覚醒を促 す脳内物質のセロトニンが分 泌され、日中に活動しやすく

## 早寝



睡眠は、疲れを取ったり、 体を成長させたりします。夜 は早く寝て十分な睡眠をとり

## 朝ごはん

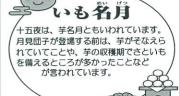


り食でとったエネルギーは 朝には残っていません。 午前 中、元気に活動するために、 朝食をとりましょう。

#### 9月1日は防災の日 もしもの時のために 備蓄しよう 200

大きな災害が起こると、長い間食品が手に入ら ないことがあります。食品や水は、最低3日~1週 間分の備蓄が望ましいと言われています。栄養バ ランスや家族の好みも考えながら、魚介や肉の缶 詰、日持ちする芋や野菜なども備蓄しておきます。 食品以外に、カセットコンロやビニール袋、ラッ プフィルムなどがあると便利です。

## 9月29日は、 「十五夜」です。



※太字 で書 いてある食材 は県産 と市内産 です。

※「パン」は、「県産米粉」と「県産小麦粉」を使用しています。
※周南市では、児童生徒に栄養バランスの取れた安心・安全な学校給食を安定的に提供してい くために、令和6年度からの給食費の改定を検討しています。今年度については「新型コロ ナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、物価高騰の影響を緩和しています。 ※学校給食費(9月) の納付期限は10月2日(月) です。口座振替の方は、前日までに残高確認を お願いいたします。

令和5年10月学校給食献立表

一							周南市立栗屋学校給食センター			
				おもな	こざいり	ょう			ようか	
日		こんだて		赤	緑	黄		小(3・4年生)		
(曜)		2 70 72 2		おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる	とりたい食品	エネルキー g kcal たんぱくしつ	エネルキー g kcal たんぱくしつ	
2	小レーズンパン	きのこのペペロンチーノ	~	ベーコン	レーズン・たまねぎ・にんじん・ほししいたけ エリンギ・しめじ・こまつな・にんにく	パン(こむぎこ・こめこ) スパゲッティ・オリーブあぶら		686	832	
(月)	$\bigcirc$	ささみのサラダ・バナナケーキ		とりにく	キャベツ・にんじん とうもろこし	ごまあぶら・さとう・ごま パナナケーキ	かいそう	23.2	27.8	
3	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	カレー豆腐	3	とうふ・ぶたにく・みそ	たまねぎ・にんじん・グリンピース ほししいたけ・にんにく・しょうが	<b>こめ・むぎ</b> あぶら・さとう	(4°4 m	654	801	
(火)	my my	とりにく しおいた しゅうまい 鶏肉ともやしの塩炒め・コーン焼売(小)1コ(中)2コ		とりにく	もやし・にら・にんじん コーンしゅうまい	あぶら	くだもの	26.6	31.9	
4	パン	ポークシチュー	3	ぶたにく・いんげんまめ	たまねぎ・にんじん・しめじ グリンピース・にんにく	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・あぶら	+ + -	647	780	
(水)	$\bigcirc$	ツナサラダ		まぐろあぶらづけ	キャベツ・にんじん きゅうり・とうもろこし	さとう・あぶら	たまご	25.8	30.8	
5	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	ょしのに 吉野煮・さばの塩焼き	8	とりにく・なまあげ うずらたまご・さば	だいこん・にんじん・ごぼう さやいんげん	<b>こめ・むぎ・</b> さといも さとう・でんぷん	やさい	738	856	
(木)	m	したもの ひじきの煮物		ひじき・あぶらあげだいず	にんじん	こんにゃく・ごまあぶら・さとう	1201	31.4	34.9	
6	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	かごしまけん きょうどりょうり < <b>鹿児島県の樹土村理</b> >きびなごフライ(小)2コ(中)3コ	<b>S</b>	きびなごフライ		<b>こめ・むぎ・</b> あぶら	/+*+ D	606	734	
(金)	~~~	きゅうりのたくあん和え・さつま汁		とりにく・とうふ・みそ	たくあん・きゅうり・だいこん にんじん・しょうが・ねぎ	ごま・さつまいも	くだもの	20.5	24.1	
10	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	< <b>首に良い献立</b> >つくね・にんじんしりしり	\$	つくね・いりたまご まぐろあぶらづけ	にんじん・もやし	こめ・むぎ・あぶら	にはさせいかり	711	831	
(火)	my my	けんちん汁・ブルーベリーゼリー <b>園</b> ®愛護デー		とうふ・あぶらあげ	だいこん・にんじん・ねぎ	さといも・こんにゃく・あぶら ブルーベリーゼリー	にゅうせいひん	24.8	28.4	
11	たでわ縦割りパン	チリコンカン	8	ぶたにく・だいず	たまねぎ・にんじん にんにく・パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) オリーブあぶら・さとう・でんぶん	+1,+	661	791	
(水)		ポトフー・オレンジ		とりにく	キャベツ・たまねぎ・にんじん パセリ・にんにく・オレンジ	じゃがいも	さかな	30.3	35.6	
12	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	やまぐちけん きょうどりょうり < <b>山口県の郷土料理</b> >めばるの磯香天ぷら	8	めばるのいそかてんぷら		こめ・むぎ・あぶら	+ + ->	681	815	
(木)	m	みそけんちょう・ゆず吉和え		とうふ・とりにく・みそ	だいこん・にんじん・ほししいたけ・しめじ <b>ぼうれんそう・</b> はくさい・ゆずきちかじゅう	さといも・こんにゃく さとう・あぶら	たまご	28.2	33.1	
13	むぎ 麦ごはん	ごぼう入りドライカレー	<b>€</b>	ぶたにく・だいず	たまねぎ・とうもろこし・にんじん・ごぼう ビーマン・にんにく・しょうが	<b>こめ・むぎ・</b> さとう パンこ・あぶら	(1)1 0	612	745	
(金)	(4,7)	コールスローサラダ(中)パリッシュ		(中)こざかな	キャベツ・にんじん ブロッコリー	マヨネーズ・さとう	くだもの	21.3	26.8	
16	パン	チーズポテト	8	ベーコン・チーズ	とうもろこし・パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも	種実(ごま	611	737	
(月)	$\sim$			ミートボール・とうふ	キャベツ・もやし・にんじん たまねぎ・ほししいたけ・ねぎ		アーモンドなど)	24.8	29.4	
17	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	プルコギ丼	8	ぶたにく	にんにく・にんじん・たまねぎもやし・にら	<b>こめ・むぎ・</b> ごま さとう・ごまあぶら		647	756	
(火)	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	コーンと卵のスープ・ヨーグルト	1	チキンハム・たまご ヨーグルト	とうもろこし・たまねぎ・にんじん はくさい・パセリ	でんぷん	さかな	24.8	28.2	
18	パン	かぼちゃ入りニョッキボロネーゼ	<u>₹</u>	ぶたにく	マッシュルーム・にんじん・たまねぎトマト・グリンピース・にんにく	パン(こむぎこ・こめこ)・さとう かぼちゃもち・オリーブあぶら		652	791	
(水)	$\bigcirc$	<u>                                    </u>	120	かいそう	キャベツ・きゅう()・にんじん	ドレッシング チョコスプレッド	たまご	23.5	27.7	
19	げんりょう 減量わかめごはん	うどん	8	わかめ・とりにく あぶらあげ	たまねぎ・にんじん・ねぎ	<b>こめ・</b> うどん		718	834	
(木)	(m)			いかのてんぷら	はくさい・ほうれんそう もやし・にんじん	あぶら・ごま・さとう	くだもの	25.7	28.7	
20	むぎ 麦ごはん	さんまとれんこんの揚げがらめ	<u>₹</u>	さんま	れんこん・しょうが グリンピース	<b>こめ・むぎ・</b> でんぷん あぶら・さとう		730	863	
(金)	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	たいこん に 大根のとろとろ煮・みかん		とうふ・ぶたにく	だいこん・にんじん チンゲンサイ・ <b>みかん</b>	さといも・さとう あぶら・でんぷん	かいそう	23.6	26.9	
23	パン	スペーク (リェラリ ) メラリ (イギリス科理) > フィッシュ & チップス (金)	<b>€</b>	ホキ	700001.0000	パン(こむきこ・こめこ)		671	808	
(月)	m	スコッチブロス		とりにく・ひよこまめ	  にんじん・たまねぎ・キャベツ   セロリー・さやいんげん	でんぷん・じゃがいも・あぶら ************************************	やさい	26.2		
24	ごはん	< <b>がぶっ! と食べよう山口の白</b> >とりたまひじき丼の具	8	といにく・たまご・ひじき	しょうが・にんじん・ねぎ	こめ・あぶら・さとう		655	761	
(火)	4	さつまいものみそ汁・ゆず吉ゼリー		とうふ・あぶらあげ	だいこん・ほししいたけ・ねぎ	さつまりも ゆずきちゼ <i>リ</i> ー	にゅうせいひん	20.6	23.4	
25	小パン	さっぱん 皿うどん	<u>~</u>	みそ ぶたにく・いか うずらたまご・かまぼこ	しょうが・にんじん・たまねぎ・キャベツ もやし・チンゲンサイ・たけのこ	<b>パン(こむぎこ・こめこ)・</b> さらうどんめん さとう・でんぷん・ごまあぶら		736	936	
(水)	$\sim$	<u> </u>		ひよこまめ	,.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	さつまいも・あぶら・さとう	くだもの	27.9	34.0	
26	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	チキンカレー	1	とりにく	たまねぎ・にんじん・にんにく しょうが・グリンピース	<b>こめ・むぎ</b> じゃがいも・あぶら		643	763	
(木)	( )	はなっこりんサラダ		まぐろあぶらづけ	はなっこりー・りんご・だいこん	あぶら・さとう	まめせいひん	19.4	22.0	
27	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	************************************	<u></u> €	とりにく・なまあげ いわしのかぼすレモンに	にんじん・れんこん さやいんげん・ほししいたけ	<b>こめ・むぎ・</b> さといも・くり こんにゃく・さとう・あぶら	L -L.	722	844	
(金)	~~~	************************************		ぎゅうにく	にんじん・ごぼう	じゃがいも・ごまあぶら ごま・さとう	たまご	28.6	31.8	
30	小パン	やきそば	~	ぶたにく・いか えび・ちくわ	もやし・にんじん・たまねぎ キャベツ・ピーマン	パン(こむぎこ・こめこ) やきそばめん・あぶら	T.0	631	846	
(月)	$\mathcal{M}$	フルーツミックス(中)オムレツ	1	(中)オムレツ	みかん・パインアップル  もも・ナタデココ・バナナ		まめせいひん	25.3	36.6	
31	キャロットピラフ	こんだて < <b>ハロウィン献立</b> >ハンバーグ・アスパラガスのサラダ	8	とりにく・ハンバーグ	にんじん・とうもろこし・ピーマン アスパラガス・キャベツ	こめ トレッシング		688	845	
(火)	m	パンプキンスープ		ベーコン・ぎゅうにゅう なまクリーム	かぼちゃ・たまねぎ・にんじん	6.7	きのこるい	22.5	27.7	
		かざいりょう」の大学で争いてある後疑け道能と	しないさ	The same of the sa	パセリ			V		

※「おもなざいりょう」の太字で書いてある食材は県産と市内産です。



近年、小中学生の視力低下が問題となっています。その原因として、スマートフォンやゲーム機などの使い過ぎが挙げられます。 10月10日は「目の愛護デー」です。目の健康について考え、目を労わる1日にしましょう。

# ● 「自」の健康に役立つ栄養素と食べ物 サブリメントではなく、質量からとるのがおすすめです。

CE CONTOCK





### お知らせ

学校給食費(10月)の納付期限は 10月31日(火)です。 口座振替の方は、前日までに残高確 認をお願いいたします。

食物アレルギーのある方に対応する ため、詳細献立表や原材料配合表を 提供しています。ご希望の方は学校 にお申し出ください。 \*都合により献立が変更になることがあります。 周南市立栗屋学校給食センター

	5 4 3	10世代 10年		T T /1 1	户伙们良助。	1/15	周南市立	<b>果屋学校給</b> 1	
							* T !		ようか
日		こ ん だ て		赤	緑	黄	家庭で	小(3・4年生) エネルキ'ー g	エネルキ・一 / 8
(曜)				おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる	とりたい食品	kcal tehilde	kcal tehiste
1	たてわ 縦割りパン	ッナドッグの具		まぐろあぶらづけ	たまねぎ・にんじん・ピーマン	パン(こむぎこ・こめこ) オリーブあぶら	種実(ごま	664	799
(7k)	$\cong$	かぼちゃの豆乳スープ		ウインナー・とうにゅう	かぼちゃ・たまねぎ・にんじんパセリ		アーモントなど)	28.3	33.5
2	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	しょうがに しおこんぶぁ いわしの生姜煮・塩昆布和え	<b>(</b> )	いわしのしょうがに しおこんぶ	キャベツ・きゅうり・にんじん・もやし	<b>こめ・むぎ</b> ・ごまあぶら	たまご	687	821
(木)	Lun	<sup>とり</sup> 鶏じゃが		とりにく	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・こんにゃく さとう・あぶら	たまこ	24.7	28.7
6	黒糖パン	【お話給食】 鶏肉の赤ワイン煮		とりにく	たまねぎ・にんじん・ブロッコリー <b>にんにく</b>	パン(こむぎこ・こめこ) くろざとう・あぶら・さとう	いもるい	649	784
(月)	$\infty$	ジュリアンスープ・りんご		ベーコン	たまねぎ・にんじん・キャベツ だいこん・パセリ・りんご		0.0.00	23.3	27.6
7	髪ごはん	ししゃもフライ(小1尾、中2尾)	<b>S</b>	ししゃもフライ		<b>こめ・むぎ・</b> あぶら	にゅうせい	691	895
(火)		はくさい いそ か なま あ 白菜の磯和え・生揚げのカレー煮		のり・ぶたにく なまあげ・あぶらあげ	はくさい・ほうれんそう・にんじん・たまねぎ キャベツ・ねぎ・しめじ・ <b>にんにく・</b> しょうが	さとう	ひん	27.5	35.2
8	小パン	[61614 日本 1 きんぴらスパゲッティ * ( )	1	ぶたにく・かつおぶし	たまねぎ・にんじん・ごぼう・こまつな	パン(こむぎこ・こめこ)・ごま スパゲッティ・あぶら・さとう	さかな	655	800
(水)	M	Lisht# 白玉ポンチ・ソフトチーズ		チーズ	みかん・パイン	ゼリー・しらたまもち	2004	22.9	27.2
9	きごはん	セズム		とりにく・うずらたまご・ちくわ がんもどき・こんぶ	だいこん・にんじん	<b>こめ・むぎ・</b> さといも こんにゃく・さとう	・・ やさい	655	772 28.2
(木)		とんひじき・みかん		ひじき・ぶたにく・みそ	<b>にんにく・</b> しょうが・にんじん ほししいたけ・ねぎ・ <b>みかん</b>	ごま・ごまあぶら さとう		24.5	
10	むぎまごはん	ヤンニョムチキン・わかめスープ	\$	といにく・わかめ・とうふ	<b>にんにく・</b> にんじん・たまねぎ えのきたけ・チンゲンサイ	<b>こめ・むぎ・</b> でんぷん さとう・あぶら・ごまあぶら	たまご	607 24.9	819 28.6
(金)		かんごく ちゅう 韓国のり・(中) はちみつレモンゼリー		かんこくのり		(中)はちみつレモンゼリー			
13	よこわ まる 横割り丸パン	じばきんきゅうしょくしゅうかん ぎょうざ 【地場産給食過間】 餃子メンチカツ		ぎょうざメンチカツ		パン(こむぎこ・こめこ) あぶら	かいそう	662	774 /
(月)	$\bigcirc$	キャベツのソース和え・野菜スープ		チキンボール	たまねぎ・ <b>にんじん・こまつな</b> だいこん・キャベツ		かいそう	27.4	31.5
14	きごはん	マーボ豆腐		とうふ・ぶたにく・みそ	だいこん・たまねぎ・ねぎ にんにく・しょうが・ほししいたけ	<b>こめ・むぎ</b> でんぷん・さとう・ごまあぶら	- やさい	655 28.8	780 33.3
(火)		しょりにく 鶏肉とれんこんのオイスターソース炒め		とりにく	れんこん・キャベツ・もやし にんじん	あぶら			
15	パン	あじのアングレーズ・県産ぽんかんジャム		あじ		<b>パン(こむぎこ・こめこ)・</b> でんぷん あぶら・さとう・パンこ・ <b>ジャム</b>	たまご	741 29.8	886 35.4
(水)	$\sim$	できまいもとほうれん草のクリームシチュー		とりにく・ぎゅうにゅう	はくさい・たまねぎ・にんじん ほうれんそう	さつまりも			
16	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	ぶたにく いた もの 豚肉とたけのこの炒め物	- 7°04	<b>ぶたにく</b>	たけのこ・にんじん・こまつな	<b>こめ・むぎ</b> あぶら・さとう	くだもの	631 28.2	784 35.4
(木)		5ゅうけんさんなっとう けんちょう・(中) 県産納豆		とりにく・とうふ あぶらあげ・(中)なっとう	だいこん・にんじん・ねぎ ほししいたけ	<b>こんにゃく</b> ・さとう			
17	ぎごはん	とりたまひじき丼の具	The state of the s	とりにく・たまご・ひじき	<b>にんじん・ねぎ・</b> しょうが	<b>こめ・むぎ</b> ・あぶら・さとう	きのこるい	648 23.2	768 27.1
(金)		ta ラムにゆう <b>▼</b> 県産みそ汁・温州みかんゼリー		<b>なきあげ・あぶらあげ</b> みそ	だいこん・ねぎ	さつまいも・こんにゃく			
20	小パン	せない 根菜のペペロンチーノ		ベーコン	にんじん・たまねぎ・れんこん ごぼう・エリンギ・ <b>にんにく</b> ・パセリ	パン(こむぎこ・こめこ) スパゲッティ・オリーブあぶら	くだもの	609	796
(月)	$ \mathcal{M} $	こまっな 小松菜のツナマヨサラダ・(中)チーズ		まぐらあぶらづけ (中)チーズ	こまつな・キャベツ・にんじん	マヨネーズ	(12.00)	21.3	28.2
21	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	エビチリ		えびフリッター	しろねぎ・しょうが・ <b>にんにく</b> グリンピース	<b>こめ・むぎ</b> あぶら・さとう	にゅうせい	671	821
(火)		<sup>じる ちゅう</sup> ごまキムチ汁・(中) キウイフル一ツ		ぶたにく・とうふ あぶらあげ・みそ	にんじん・たまねぎ・ごぼう・ねぎ キムチ・(中)キウイフルーツ	ごま・ごまあぶら	ひん	24.5	28.5
22	パン	ハヤシシチュー	\$ 100 mm	とりにく	たまねぎ・にんじん・しめじ・ <b>にんにく</b> ブロッコリー・トマト	パン(こむぎこ・こめこ) じゃがいも・さとう・あぶら	いもるい	704	832
(水)	$ \mathcal{M} $	かいそう 海藻サラダ・スイートポテト		かいそう	にんじん・キャベツ・きゅうり とうもろこし	ごまあぶら・さとう スイートポテト	v.Dav,	22.4	26.4
24	きざまん	れたい ひ [ <b>和食の日</b> ]さんまのかぼすレモン煮	S. S	さんまのかぼすレモンに		こめ・むぎ	種実(ごま	652	782
(金)	4.2	ゥぇぃ 野菜のしそひじき和え·かきたま汁		しそひじき たまご・とうふ	もやし・キャベツ・きゅうり・にんじん たまねぎ・ほうれんそう・えのきたけ	さとう・でんぷん	アーモントなど)	24.4	28.1
27		おじゃがもちニョッキボロネーゼ		ぶたにく・だいず	マッシュルーム・にんじん・たまねぎ トマト・パセリ・ <b>にんにく</b>	パン(こむぎこ・こめこ)・さとう おじゃがもち・オリーブあぶら	さかな	675	805
(月)		イタリアンナッツサラダ・ミルメーク			キャベツ・ブロッコリー・にんじん	ドレッシング・アーモンド ミルメーク	C/3/16	26.0	30.9
28	きごはん	しずおかけん りょうり (A 【 <b>静岡県の料理</b> 】 黒はんぺんフライ		くろはんぺんフライ		<b>こめ・むぎ</b> ・あぶら	くだもの	677	754
(火)		きゅうりのたくあん和え・おざく		とりにく・なまあげ	たくあん・きゅうり・にんじん ごぼう・ほししいたけ・さやいんげん	ごま・さといも・こんにゃく あぶら	1,200	22.9	25.8
29	まこわ まる 横割り丸パン	チキン照り焼きバーガー(パティ・ごぼうサラダ)	<b>S</b>	てりやきチキンパティ	ごぼう・にんじん・キャベツ	パン(こむぎこ・こめこ) マヨネーズ	にゅうせい	/	852
(水)	$\bigcirc$	ABCスープ		ベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ しめじ・とうもろこし	じゃがいも・マカロニ	ひん	27.6	33.1
30	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	チキンカレー		とりにく	にんじん・たまねぎ・さやいんげん <b>にんにく</b> ・しょうが	<b>こめ・むぎ・</b> じゃがいも あぶら	さかな	647	840
(木)		プログラン ファイン ファイン ファイン ファインキャベツ・(中) オムレツ		ウインナー (中)オムレツ	とうもろこし・キャベツ	あぶら	CN.4	19.8	27.7

## 想像してみよう! 給食を支える人びと

おいしい紹復が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を選ぶて、、栄養上や調理員さん、そして働いてくれる家の人に支えられているからです。 徳謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さずに食べるようにしましょう。



農家さん









漁師さん

食べ物を

×物を ぶ人 家の人

栄養士や の人 調理賞さん

## 食事のあいさつってどんな意味があるの?



かかわった人や冷への感謝が込められているよ

いただきます 食べ物はもともと生きた動物や 種物の命です。その命をいただく ことへの意謝が込められています。

ごちそうさま 漢字で「ご馳差さま」と書き、資 事を開意するために駆け回ってく れてありがとうという意味です。

## 勤労感謝の肖に 思いを伝えよう





11月23日は勤労議顧の白です。勤労議 額の占は、「勤労をたっとび、生産を続い、 国民たがいに議顧しあう」日と定められて います。負近な人たちに感顧の気持ちを伝 えてみませんか?

## 11月24日は和賞の肖

・ 日本には豊かな自然があり、各地で地域に根差した多様な食がが明いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養・バランスのよい食事で自然の美しさやった。 ないまり、 ない 食事で でき 然の美しさ やった ない 食事で 表現し、 ないかわっ



統的な食文化 について考え てみましょう。



※太字 で書いてある食材は県産と市内産です。
※「パン」は、「県産米粉」と「県産小麦粉」を使用しています。

※学校給食費(II月)の納付期限は、II月30(木)です。口座振替の方は、前日までに残高の確認をお願いいたします。