

[ 詳細献立表 ]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配付されるアレルギー物質一覧表をご覧ください。

単位・・・g

3月1日木曜日				3月2日金曜日				3月5日月曜日				3月6日火曜日				3月7日水曜日				
材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		
発酵乳 ごはん いかのフリッター 豚しゃぶサラダ 大根のすき煮 いちご【中学校】				牛乳 ごはん【小学校】 ゆかりふりかけ【小学校】 古代米赤飯【中学校】 みそカツ 千草あえ				牛乳 ごはん 鮭の塩こうじ焼 五色の酢の物 さつま汁				牛乳 セルフオムライス (チキンライス、薄焼たまご) 袋入りケチャップ ポテトサラダ ベーコンと野菜のスープ				牛乳 ごはん さわらの照り焼 切干し大根の香味炒め 吉野汁				
発酵乳125ml	1本	1本		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個			牛乳	1個	1個		
白飯 小1・2年	60			白飯 小1・2年	60			白飯 小1・2年	60			アルファー化米	55			白飯 小1・2年	60			
白飯 小3・4年	70			白飯 小3・4年	70			白飯 小3・4年	70			オリーブ油	1			白飯 小3・4年	70			
白飯 小5年	80			白飯 小5年	80			白飯 小5年	80			若鶏肉(皮付)	25			白飯 小5年	80			
白飯 小6年	90			白飯 小6年	90			白飯 小6年	90			塩(調理用)	0.15			白飯 小6年	90			
白飯 中1・2年		100						白飯 中1・2年		100		こしょう(白、粉)	0.03			白飯 中1・2年		100		
白飯 中3年		90		ゆかりふりかけ 1.7g	1個	0個		白飯 中3年		90		たまねぎ	18			白飯 中3年		90		
いかフリッター20g	2個	2個		古代米赤飯 90g		1個		さけの塩こうじ焼 50g	1個	0個		マッシュルーム (国産)	5			さわら(焼用塩水 1%)50g	1個	0個		
豚しゃぶしゃぶ肉 パラ凍	20	24		古代米赤飯 100g		1個		さけの塩こうじ焼 60g	0個	1個		冷さやいんげん 500g入り	2			さわら(焼用塩水 1%)60g	0個	1個		
キャベツ 秀2L	15	18		黒いりごま		0.6						トマトケチャップ (カゴメ)	10			三温糖	1.2	1.44		
にんじん 秀L	3	3.6						きゅうり	15	18		ウスターソース 1.8%	1.6			本みりん1.8%	1.5	1.8		
グリーンアスパラ ガス	5	6		とんかつ(豚ヒカ ツ)30g	0個	2個		にんじん 秀L	5	6		三温糖	1.2			しょうゆ(濃口) 20%	2	2.5		
しょうゆ(薄口) 10%	1.3	1.56		とんかつ(豚ヒカ ツ)50g	1個	0個		カットわかめ	0.6	0.72		チキンブイヨン 500g	6			ばれいしよでんぷ ん	0.3	0.36		
三温糖	1.3	1.56		なたね白絞油	4	6		ロースハム 短冊1/2無 添加	8	9.6		白ワイン1.8%	2			水	10	12		
酒 18%	0.8	0.96		黒砂糖 粉末	4	4.8		はるさめ 国産 5cmカット	3	4		水	0							
米酢 1.8%	1.3	1.56		本みりん1.8%	1	1.2		三温糖	1.5	1.8		薄焼卵 オムライ ス用50g	1個			豚もも肉 脂身10% 以内愛知	15	18		
ごま油 1.8%	0.8	0.96		みそ(赤)	5	6		米酢 1.8%	1.5	1.8		ケチャップ(小 袋)8g	1個			ごま油 1.8%	0.8	0.96		
青しそドレッシング1 %	1	1.2		だし粉 100g	0.03	0.04		なたねサラダ油 1.5kg	0.5	0.6						切り干しだいこん	3.5	4.2		
								しょうゆ(薄口) 10%	1	1.2		ロースハム 短冊1/2無 添加	8			にんじん 秀L	5	6		
				ほうれんそう 秀L	25	30						じゃがいも 男爵	25			にら	5	6		
牛もも肉 オーストラ リア産	35	42		緑豆もやし	15	18		若鶏肉(皮付)	10	12		きゅうり	10			エリンギ スライスカット	5	6		
酒 18%	2	2.4		油揚げ	6	7.2		木綿豆腐	20	24		スイートコーン缶 (ホール)	8			にんにく(おろ し)1kg入り	0.1	0.12		
だいこん 葉5cm以 下2L	60	72		しょうゆ(濃口) 20%	0.8	1		にんじん 秀L	5	6		塩(調理用)	0.15			ごま油 1.8%	0.5	0.6		
生揚げ(絹揚げ)	20	24		三温糖	0.5	0.6		はくさい(市内 産)	10	12		こしょう(白、粉)	0.02			水	15	18		
にんじん 秀L	10	12		本みりん1.8%	0.5	0.6		さつまいも	20	24		マヨネーズ 風ドレッシ ング1K	5			しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4		
糸こんにゃく	10	12		酒 18%	0.8	1		ねぎ 秀L共選	5	6						オイスターソース	0.8	0.96		
ちくわ 乳卵対煮 物汁物用	15	20		しょうゆ(濃口) 20%	1.5	1.8		みそ(赤)	5	6		ベーコン(ショール ダ、1/2カット)	10			いりごま(白)	0.8	0.96		
三温糖	1.5	1.8		三温糖	0.9	1.08		みそ(白)	3.2	3.84		こしょう(白、粉)	0.02			トウバンジャン 無添加	0.1	0.12		



[ 詳細献立表 ]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配付されるアレルギー物質一覧表をご覧ください。

単位・・・g

3月8日木曜日				3月9日金曜日				3月12日月曜日				3月13日火曜日				3月14日水曜日			
材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校	
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
りんごパン				ごはん				ごはん				麦ごはん				ソフトめん			
ビーフシチュー				とうふだんご				ししゃもフライの変わりソースかけ				親子どんぶり				五目あんかけ			
愛知産野菜コロッケ				肉じゃが				チンゲン菜のあえもの				三色あえ				キャベツ入りメンチカツ			
れんこんサラダ				菜の花のごまあえ				豚ごぼうスープ				磯の香り汁(クラス用のり)				小松菜のサラダ			
												コーヒー牛乳の素				いちご【小学校】			
りんごパン 1～3年	45			白飯 小1・2年	60			白飯 小1・2年	60			麦ご飯 小1・2年	60			ソフト麦ゲテイめん 小1.2年	70		
りんごパン 4～6年	55			白飯 小3・4年	70			白飯 小3・4年	70			麦ご飯 小3・4年	70			ソフト麦ゲテイめん 小3.4年	80		
りんごパン		65		白飯 小5年	80			白飯 小5年	80			麦ご飯 小5年	80			ソフト麦ゲテイめん 小5.6年	100		
				白飯 小6年	90			白飯 小6年	90			麦ご飯 小6年	90			ソフト麦ゲテイめん		120	
牛角切肉	40	48		白飯 中1・2年		100		白飯 中1・2年		100		麦ご飯 中1・2年		100					
赤ワイン1.8%	2	2.4		白飯 中3年		90		白飯 中3年		90		麦ご飯 中3年		90		豚もも肉 脂身10%以内愛知	20	24	
にんじん 秀L	15	18														にんじん 秀L	10	12	
たまねぎ	40	48		とうふだんご 16g	2個	3個		米粉ししゃもフライ 20g	2個	2個		若鶏肉(皮付)	15	18		たまねぎ	25	30	
ローストパンアツ	2	2.4						なたね白絞油	4	4		鶏卵 2L	25	30		はくさい 2L秀共選	25	30	
ブルーベリー	6	7.2		なたね白絞油	1	1.2		トマトケチャップ(加メ)	2.8	3.36		たまねぎ	20	24		たけのこ(水煮)	15	18	
じゃがいも 男爵	25	30		豚肩ロース(脂身10%以内)	25	30		ウスターソース 1.8%	2.8	3.36		国産干しいたけ スライス	0.5	0.6		ねぎ 秀L共選	10	12	
冷さやいんげん 500g入り	5	6		酒 18%	1.5	1.8		三温糖	2.1	2.52		みつば 秀 愛知共選	4	5		国産干しいたけ スライス	1	1.2	
マッシュルーム(国産)	5	6		古式みりん 20%	1.5	1.8		米酢 1.8%	0.98	1.18		本みりん1.8%	1	1.2		蒸かまぼこ	10	12	
ドミグラスソース 3kgレトルト	20	24		しょうゆ(濃口) 20%	2.5	3		ごま油 1.8%	0.42	0.5		三温糖	1	1.2		酒 18%	1	1.2	
ウスターソース 1.8%	1.5	1.8		たまねぎ	45	54		カレー粉	0.08	0.1		しょうゆ(濃口) 20%	3	3.6		むろ削り 中厚削りパック入	3	4	
トマトケチャップ(加メ)	8	9.6		にんじん 秀L	15	18						なたね白絞油	0.5	0.6		水	70	84	
トマトダイス缶	10	12		じゃがいも(マークII)	65	78		チンゲンサイ	25	30		むろ削り 中厚削りパック入	2	2.4		しょうゆ(薄口) 10%	8	10	
チキンブイヨン 500g	6	7.2		糸こんにゃく	30	36		にんじん 秀L	5	6		だし粉 100g	0.5	0.6		古式みりん 20%	1	1.2	
塩(調理用)	0.2	0.24		水	15	18		キャベツ 秀2L	15	18						塩(調理用)	0.1	0.12	
こしょう(黒、粉)	0.02	0.02		古式みりん 20%	1.5	1.8		ササほぐし身(ボイルングパック)	5	6		きゅうり	30	36		ばれいしよでんぶん	2	2.4	
				しょうゆ(濃口) 20%	2.5	3		しょうゆ(濃口) 20%	1.2	1.44		千切り大根漬	5	6					
愛知県産野菜コロッケ50	1個	0個						米酢 1.8%	1.2	1.44		にんじん 秀L	3	3.6		キャベツ入りミンチカツ50	1個	0個	
愛知県産野菜コロッケ60	0個	1個		菜の花 秀 共選	15	18		なたねサラダ油 1.5kg	0.5	0.6		しょうゆ(濃口) 20%	1	1.2		キャベツ入りメンチカツ60	0個	1個	
なたね白絞油	5	6		キャベツ 秀2L	20	25		三温糖	1	1.2						なたね白絞油	5	6	
				にんじん 秀L	5	6						豚もも肉 脂身10%以内愛知	10	12					
れんこん(仔ヨ3ミリ)	15	18		すりごま	0.8	1		豚もも肉(あら挽き)	20	24		ねぎ 秀L共選	10	12		こまつな 秀L	15	18	
だいこん 葉5cm以下2L	10	12		しょうゆ(薄口) 10%	1.5	2		ごぼう 斜めうす切り 2mm	10	12		えのきたけ 共選	10	12		緑豆もやし	10	12	
きゅうり	15	18		古式みりん 20%	1.5	1.8		たまねぎ	20	24		にんじん 秀L	15	18		にんじん 秀L	3	3.6	



[ 詳細献立表 ]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配付されるアレルギー物質一覧表をご覧ください。

単位・・・g

3月15日木曜日					3月16日金曜日					3月19日月曜日					3月20日火曜日					3月22日木曜日				
材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳				
ごはん					ごはん					ごはん【中学校】					セルフオムライス					発芽玄米ごはん				
さばのおかか煮					麻婆豆腐					ゆかりふりかけ【中学校】					(チキンライス、薄焼たまご)					カレーライス				
いりどり					揚げぎょうざ					古代米赤飯【小学校】					袋入りケチャップ					コーンと大豆のサラダ				
ブロッコリーのごまだれあえ					大根のナムル					鶏肉の香りソースかけ					ポテトサラダ					清見オレンジ				
										のり酢あえ					ベーコンと野菜のスープ									
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳		1個			牛乳	1個	1個		
白飯 小1・2年	60				白飯 小1・2年	60				白飯 中1・2年		100			アルファー化米		65			発芽玄米ごはん小1・2年	60			
白飯 小3・4年	70				白飯 小3・4年	70				白飯 中3年		90			オリーブ油		2.4			発芽玄米ごはん小5・6年	70			
白飯 小5年	80				白飯 小5年	80									若鶏肉(皮付)		30			発芽玄米ごはん小3・5年	80			
白飯 小6年	90				白飯 小6年	90				ゆかりふりかけ		1個			塩(調理用)		0.18			発芽玄米ごはん小3・6年	90			
白飯 中1・2年		100			白飯 中1・2年		100								こしょう(白、粉)		0.04			発芽玄米ごはん中1・2年		100		
白飯 中3年		90			白飯 中3年		90			古代米赤飯 60g	1個				たまねぎ		22			発芽玄米ごはん中3年		90		
										古代米赤飯 70g	1個				にんじん 秀L		14.4							
さばおかか煮 50g	1個	0個			豚ひき肉 脂身10%以内	30	36			古代米赤飯 80g	1個				マッシュルーム(国産)		6			豚もも肉 脂身10%以内愛知	25	30		
さばおかか煮 60g	0個	1個			酒 18%	1.5	1.8			黒いりごま	0.5				冷さやいんげん 500g入り		2.4			塩(調理用)	0.15	0.18		
					塩(調理用)	0.2	0.25								トマトケチャップ(カゴメ)		10.2			こしょう(白、粉)	0.01	0.01		
若鶏肉(皮付)	20	30			にんにく(おろし) 1kg入り	0.3	0.4			若鶏肉(皮付)55g 切目入	1個	0個			ウスターソース 1.8%		2			にんじん 秀L	15	18		
酒 18%	0.8	0.96			しょうが	0.5	0.6			若鶏肉(皮付)65g 切目入	0個	1個			三温糖		1.44			たまねぎ	50	60		
にんじん 秀L	15	18			トウバンジャン 無添加	0.2	0.24			酒 18%	2	2.4			チキンブイヨン 500g		7.2			じゃがいも 男爵	35	42		
れんこん 乱切り	18	22			にんじん 秀L	10	12			しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4			白ワイン1.8%		2.4			カレールウ(甘口)	10	6		
ごぼう 乱切り 無漂白	15	18			冷凍豆腐(カット)	110	132			にんにく(おろし) 1kg入り	0.1	0.12			水		0			カレールウ(辛口)	0	6		
板こんにやく 短冊	10	12			ねぎ 秀L共選	12	14.4			しょうゆ(濃口) 20%	1.5	1.8			薄焼き卵 オムライス用50g		1個			にんにく(おろし) 1kg入り	0.25	0.25		
国産干しいたけ スライス	0.8	0.96			にら	5	6			古式みりん 20%	1.5	1.8			ケチャップ(小袋) 8g		1個			トマトピューレ 3kg袋	5	6		
水	30	36			ばれいしよでんぶん	0.4	0.48			りんごピューレ 国産 100%	5	6								ウスターソース 1.8%	5	6		
むろ削り 中厚削り パック入	2	2.4			ごま油 1.8%	0.3	0.4			こねぎ(万能ねぎ)	1.5	1.8			ローズハム 短冊1/2無添加		10			チャツネ	3	3.6		
三温糖	1.4	1.68			みそ(赤)	6.5	7.8			ごま油 1.8%	0.2	0.24			じゃがいも 男爵		30			チキンブイヨン 500g	6	7.2		
本みりん1.8%	0.7	0.84			三温糖	2	2.4			ばれいしよでんぶん	0.1	0.12			きゅうり		12			水	60	72		
しょうゆ(濃口) 20%	4.3	5.16			鶏豚湯1号缶	3	3.6								スイートコーン缶(ホール)		10							
はんぺん(玉)	15	20			しょうゆ(濃口) 20%	0.5	0.6			ほうれんそう 秀L	10	12			塩(調理用)		0.18			ベーコン(ショールダ、1/2カット)	8	9.6		
冷さやいんげん 500g入り	3	3.6								キャベツ 秀2L	25	30			こしょう(白、粉)		0.02			キャベツ 秀2L	20	24		
なたね白絞油	0.5	0.6			愛知県産食材入り ぎょうざ 18g	2個	3個			まぐろ油漬フレーク	5	6			マヨネーズ 風ドレッシング 1K		6			スイートコーン缶(ホール)	10	12		
					なたね白絞油	3.6	5.4			にんじん 秀L	3	3.6								愛知県産蒸し大豆(ドライパック)	5	6		
ブロッコリー 秀共選	12	14.4								焼きのり 手揉み 50g入り	0.4	0.48			ベーコン(ショールダ、1/2カット)		12			きゅうり	5	6		
キャベツ 秀2L	25	30			だいこん 葉5cm以下2L	25	30			しょうゆ(濃口) 20%	1.5	1.8			こしょう(白、粉)		0.02			こしょう(白、粉)	0.03	0.04		

