ではん コッペパン D-1 コッペパン D-1 コッペパン D-1 コッペパン 田の大好きなポテト・スープ 大きのから揚げケチャップあん れんこんのきんびら 形肉 比やがいも たまねぎ にんじん なす ビーマン 世一マン 世一マン 世一マン 世一マン 世一マン 世一マン 世一マン 世ーマン 世一マン 田ーリエ 日一リエ 日ーリエ 日一リエ 日一リエ 日一リエ 日一リエ 日一リエ 日一リエ 日一リエ 日一リエ 日ーリエ	10日(月) ごはん
下らのから揚げケチャップあん れんこんのきんぴら	だし巻きたまご ひじきサラダ 豚肉 だいこん 突きこんにゃく A-12 にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
Tablo	びじきサラダ 豚肉 だいこん 突きこんにゃく A-12 にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ ホみそ 酒 B-7
豚肉	豚肉 だいこん 突きこんにゃく A-12 にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく トブリ節 ところ (トブリ節 ところ) キャベツ たまねぎ にんじん トマト缶 トマト缶 トマト缶 トマト缶 トマト缶 トマト缶 トマト缶 トマト	だいこん 突きこんにゃく A-12 にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
じゃがいも たまねぎ にんじん 糸こんにゃく A-10 ホールコーン B-25 豚骨 A-23 なす けずり節 C-2 豚骨 A-23 牛乳 ビーマン 濃口しょうゆ B-1 濃口しょうゆ B-1 生クリーム A-25 しいたけ 淡口しょうゆ B-2 淡口しょうゆ B-2 チーズ A-24 にんにく さとう B-3 ワイン B-9 焙煎小麦粉 A-2 豚骨 A-23 みりん B-8 塩 B-4 バター A-3 米粉のカレールウ A-31 不 米サラダ油 ゆで塩 B-4 セロリ ローリエ A-6 濃ロしょうゆ B-1 は B-10 ボークチャップ B-10 エしょう B-5 アチャップ B-10 エしょう B-5 アルボル B-22 さとう B-3 濃厚ソース A-5 米サラダ油 B-2 コロッケ C-61	だいこん 突きこんにゃく A-12 にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
たまねぎ にんじん	突きこんにゃく A-12 にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
にんじん	にんじん ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
# こんにやく A-10 ホールコーン B-25 豚骨 A-23 なす ピーマン War War	ごぼう こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
けずり節 C-2 豚骨 A-23 牛乳 ピーマン Lいたけ 接口しょうゆ B-1 接口しょうゆ B-1 生クリーム A-25 Lいたけ にんにく をとう B-3 ワイン B-9 焙煎小麦粉 A-2 豚骨 A-23 米粉のカレールウ A-31 A-5	こまつな けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
濃口しょうゆ B-1 濃口しょうゆ B-2 ギーズ A-24 にんにく さとう B-3 ワイン B-9 焙煎小麦粉 A-2 豚骨 A-23 米粉のカレールウ A-31 酒 B-7 こしょう B-5 ボタージュルウ B-9 濃厚ソース A-5 サチャップ B-10 ポークチキンバーグ C-14 淡口しょうゆ B-2 米粉のハヤシルウ A-42 チキンフランクフルト C-1 塩 B-4 カレー粉 B-12 さとう B-3 濃厚ソース A-5 ケチャップ B-10 でんぶん B-2 さとう B-3 濃厚ソース A-6 ボークボップ B-10 ウスターソース A-6 ボークボップ B-10 カレー粉 B-12 オークボッグ B-10 カレー粉 B-12 オークボッグ B-10 カレーサ B-10 カレーサ B-10 カレーサ B-10 カレー粉 B-12 カレーサ B-10 カン・サーブスターソース A-4 ローリエ A-6 ボークチャップ B-10 カスターソース A-5 オークスターソース B-10 カスターソース B-10 カレー粉 B-12 カレー粉 B-10 カレー粉 B-12 カレー粉 B-12 カレー粉 B-12 カレー粉 B-10 カレー粉 B-12 カレー粉 B-12 カレー粉 B-10 カレー粉 B-10 カレー粉 B-12 カレー粉 B-10 カ	けずり節 C-2 白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
淡口しょうゆ さとう みりん B-2 B-3 みりん 次口しょうゆ B-8 塩 B-9 B-9 B-4 パター ボター スタージュルウ 塩 カースターソース ムー4 カースターソース ムー4 ウスターソース ムー4 ウスターソース ムー4 ウスターソース ムー5 ローリエ ムー6 ローリエ カーリエ カー9 ローリエ カー6 コーリエ カー6 コーリエ カー7 カー9 カー9 コーリエ カー6 コーリエ カー7 カレー粉 カー1 カレー粉 カー2 カレー粉 カー2 カレーカ カレーカ カレーカ カレーカ カレーカ カレーカ カレーカ	白みそ A-19 赤みそ A-14 酒 B-7
さとう みりん 酒 B-3 B-8 B-7 米サラダ油 ゆで塩 ワイン 塩 B-4 B-7 B-7 B-10 米サラダ油 ゆで塩 B-9 米サラダ油 ゆで塩 B-4 D-1 B-9 B-9 B-9 B-9 B-9 B-9 B-9 B-9 B-9 B-9	赤みそ A-14 酒 B-7
### Parameter	酒 B-7
暦	
### ### ### #########################	
### ### #############################	酢 B−6
明 ゆで塩 B-4 セロリローリエ A-6 ワイン こしょう B-9 濃厚ソース ワイン 湯・9 A-5 細 たらのから揚げ たっのから揚げ たっのから揚げ たっのから揚げ たっします C-64 ポークチキンバーグ トライン スターリエ トラングフルト トラックフルト トライン カレー粉 トラー2 大きンフラングフルト トライン カレー粉 トラー2 大きとう トラー3 トラー3 トラー3 トラー3 トラー3 トラー3 トラー3 トラー3	米サラダ油
明 上らのから揚げ C-64 ローリエ A-6 こしょう B-5 ワイン B-9 お たらのから揚げ C-64 ポークチキンバーグ C-14 カレー粉 B-1 かチャップ B-10 ポークチキンバーグ C-14 カレー粉 B-12 次口しょうゆ B-2 米粉のハヤシルウ A-42 チキンフランクフルト C-1 塩 B-4 おとう B-3 濃厚ソース A-5 ケチャップ B-10 こしょう B-5 でんぷん B-22 さとう B-3 濃厚ソース A-5 米サラダ油 なと 油 カットゼリー・野菜 A-50 B-22 コロッケ C-61 が かットゼリー・野菜 A-50 油	濃口しょうゆ B-1
### たらのから揚げ C-64	ゆで塩 B-4
## ケチャップ B-10 ポークチキンバーグ C-14 カレー粉 B-12	-
淡口しょうゆ	 だし巻きたまご C-11
お さとう	米サラダ油
作 B-6 ケチャップ B-10 ウスターソース A-4 ローリエ A-6 よ 油 さとう B-3 濃厚ソース A-5 米サラダ油 よ 油 でんぷん B-22 さとう B-3 コロッケ C-61 水肉 カットゼリー・野菜 A-50 油	
でんぷん B-22 さとう B-3 濃厚ソース A-5 米サラダ油 でんぷん B-22 さとう さとう B-3 ボリラダ油 さとう でんぷん B-22 コロッケ C-61 油	ひじき A-30
よ 油 でんぷん B-22 さとうでんぷん B-3 水りトゼリー・野菜 A-50	えだまめ A-26
でんぷん B-22 コロッケ C-61	ホールコーン B-25
T	にんじん
(<u> </u>	けずり節 C−2
	 淡口しょうゆ B-2
突きこんにゃく A-12 パイン缶 B-27 キャベツ だいこん	さとう B-3
分 れんこん きゅうり にんじん	卓上マヨネーズタイプ A-37
にんじん 酒 B-7 けずり節 C-2	ドレッシング
量 「プラリ印 C-2	
淡口しょうゆ B-2 ドレッシング さとう B-3	
みりん B-8 B-8	
さとう B-3	
Ten	
ar	
C 5/A B-1/	
ゆで塩	

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

事

意

留

	11日(リ	<u>(</u>)	12日(7	_' لا)	13日(7	k)	14日(会	金)	17日((月)
	コッペパン	D-1	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ごはん		ごはん	
献 立 名	メルジメッキ・チョル さばの塩焼き オニオンサラダ	バス	かやくごはん 鶏からの南蛮だれ こまつなの煮浸し		ポトフ ボロニアソーセージ キャベツのガーリッ 柏原のデラウェアジ	クソテー	マーボー丼 中華ポテト もやしのナムル		沢煮椀 ミンチカツ ほうれんそうのお	浸し
	ベーコン	A-21			ウインナー・ミニ	C-22		A-20		
	じゃがいも		 もち米		じゃがいも		豚肉		だいこん	
	レンズまめ	C-81	油揚げ	A-16	たまねぎ		たけのこ	A-52	にんじん	
	たまねぎ		にんじん		にんじん		青ねぎ		ごぼう	
	にんじん		突きこんにゃく	A-12	豚骨	A-23	干ししいたけ	A-27	たけのこ	A-52
	豚骨	A-23	ごぼう		濃口しょうゆ	B-1	しょうが		けずり節	C-2
	塩	B-4	干ししいたけ	A-27	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		濃口しょうゆ	B-1
	ワイン	B-9	けずり節	C-2	ワイン	B-9	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2
	パプリカ粉	C-72	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	みりん	B-8
	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2	こしょう	B-5	でんぷん	B-22	 酒	B-7
	オリーブ油		みりん	B-8	セロリ		赤みそ	A-14	酢	B-6
	セロリ		酒	B-7	ローリエ	A-6	テンメンジャン	A-41	塩	B-4
	ローリエ	A-6	香	B-6			さとう	B-3	米サラダ油	
明			塩	B-4	ボロニアソーセージ	C-38	 ごま油	B-17		
			 ゆで塩	B-4			酒	B-7	ミンチカツ	C-80
細	塩	B-4			キャベツ		 - 塩	B-4	油	
-			 鶏肉		 にんじん		チリパウダー	A-40		
La	 たまねぎ		 酒	B-7	にんにく		こしょう	B-5	はくさい	
お	きゅうり		塩	B-4	塩	B-4	米サラダ油		ほうれんそう	
	にんじん		こしょう	B-5	こしょう	B-5			にんじん	
よ	オリーブ油		でんぷん	B-22	米サラダ油		カットさつまいも	C-44	 けずり節	C-2
	酢	B-6	淡口しょうゆ	B-2			さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1
ぴ	さとう	B-3	香	B-6	 柏原のデラウェアジャ	ァム C-77	 濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2
()	ワイン	B-9	さとう	B-3			でんぷん	B-22	みりん	B-8
	塩	B-4	みりん	B-8			油		ゆで塩	B-4
分	こしょう	B-5	でんぷん	B-22						
	ゆで塩	B-4	油				もやし			
							きゅうり			
里			 豚肉				にんじん			
			はくさい				淡口しょうゆ	B-2		
			こまつな				さとう	B-3		
			にんじん				酢	B-6		
			けずり節	C-2			ゆで塩	B-4		
			濃口しょうゆ	B-1						
			淡口しょうゆ	B-2						
			みりん	B-8						
			さとう	B-3						
				B-7						
			米サラダ油							

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

事

意

留

	18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火)	
M 立 夕	コッペパン オニオンスープ 白身魚のから揚げ 柏原ワインのアップル ポテトサラダ	D-1 レソース	炊き込みごはん カラフルピラフ 鶏からのオニオンソー キャベツサラダ アセロラゼリー<中>	z	コッペパン トマト煮 チキンウインナー ベジタブルソテー	D-1	ごはん 米粉のポークカレー ポテトのマヨドレ焼き ブロッコリーのサラダ		炊き込みごはん 鶏肉とごぼうの炊き込 まぐろカツ チンゲンサイの煮浸し	
-	豚肉		米		鶏肉		豚肉			
	たまねぎ		もち米		じゃがいも		じゃがいも		もち米	
	にんじん		ウインナー・1cm	C-21	たまねぎ		たまねぎ		鶏肉	
		B-18	たまねぎ		にんじん		にんじん		油揚げ	A-16
	ぶなしめじ		ホールコーン	B-25	トマト缶	B-16	トマトピューレ	B-11	ごぼう	
	豚骨	A-23	赤ピーマン		トマトピューレ	B-11	豚骨	A-23	にんじん	
	**^^^ 濃口しょうゆ	B-1	ピーマン		にんにく		米粉のカレールウ	A-31	けずり節	C-2
	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		豚骨	A-23	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1
	ワイン	B-9	豚骨	A-23	/** ^ロ ケチャップ	B-10	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2
		B-4	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	濃厚ソース	A-5	みりん	B-8
	こしょう	B-5	塩	B-4	濃厚ソース	A-5	ワイン	B-9	酒	B-7
	米サラダ油		ワイン	B-9	ワイン	B-9	塩	B-4	酢	B-6
	セロリ		ターメリック	C-28	 塩	B-4	カレ一粉	B-12	塩	B-4
明	ローリエ	A-6	こしょう	B-5	一 こしょう	B-5	こしょう	B-5	- ····	
1 93	- /-	Λ 0	オリーブ油		さとう	B-3	米サラダ油	D 0	 まぐろカツ	C-37
	 メルルーサのから揚げ	C=17	セロリ		濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	油	0 07
細	りんごピューレ	A-45	ローリエ	A-6	セロリ		ローリエ	A-6	/Ш 	
		C-79	 鶏肉		- ローリエ	A-6		Λ 0	L 豚肉	
	さとう	B-3	しょうが				 ベーコン	A-21	はくさい	
<i>8</i> 3	淡口しょうゆ	B-2	Tage	B-7	 チキンウインナー	C-20	- ' ` コン フライドポテト	C-35	チンゲンサイ	
	でんぷん	B-22	塩	B-4	17427927	0 20	マヨネーズタイプドレッシング		にんじん	
ょ	in in in in in in in in	D 22	温しょう	B-5	ケチャップ	B-10	塩	B-4	けずり節	C-2
	<u> </u> "		でんぷん	B-22	ウスターソース	A-4	塩 こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1
び	 じゃがいも	 		A-1	濃厚ソース	A-4 A-5	米サラダ油	Б-3	淡口しょうゆ	B-2
O.	にんじん		たまねぎ	A-1	でとう	B-3	木 リ ノヌ 畑		みりん	B-8
	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22	 ブロッコリ ー		_{さとう}	B-3
分	塩 こしょう	B-5	みりん	B-8	CNSN	D-22	ホールコーン	B-25	酒	B-7
			さとう		+ 1	D 05				B-7
量	卓上マヨネーズタイプ	A-37	·	B-3	ホールコーン	B-25		B-4	米サラダ油	
_	ドレッシング		でんぷん	B-22	にんじん カットさやいんげん		卓上ごまドレッシング	A-33		
			油 		· -	D 4				
			キャベツ		塩	B-4				
			きゅうり		こしょう	B-5				
			にんじん	D 0	米サラダ油					
			淡口しょうゆ	B-2						
			さとう	B-3						
			酢	B-6						
			米サラダ油							
			塩	B-4						
			こしょう	B-5						
			ゆで塩	B-4						
				C-18						
			<中学生のみ>							

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

| |揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

留意

重

	26日	(zk)	27日(木))	28日(金)
	ごはん		コッペパン	D-1	ベビーコッペ	D-2
插	鶏肉とくずきりの煮		米粉のポークシチュ-		五目ラーメン(汁)	
献立名	チキンボールの甘 きゅうりとわかめの		オムレツ		鶏肉のから揚げ	
名	こかりかられかめか	刀質FUノ利	みかん		ラーメン(麺)	
		<u> </u>				
	鶏肉		豚肉		焼き豚	A-22
	じゃがいも		じゃがいも		キャベツ	
	くずきり	A-7	たまねぎ		もやし	
	たまねぎ		にんじん		にんじん	
	にんじん		トマトピューレ	B-11	ホールコーン	B-25
	青ねぎ		豚骨	A-23	青ねぎ	
	けずり節	C-2	米粉のハヤシルウ	A-42	しょ う が	
	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	豚骨	A-23
	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1
	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	淡口しょうゆ	B-2
	みりん	B-8	ワイン	B-9	酒	B-7
	酒	B-7	塩	B-4	ごま油	B-17
			こしょう	B-5	塩	B-4
明	チキンボール	C-12	 		こしょう	B-5
	たまねぎ		濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油	
細	けずり節	C-2	セロリ			
	濃口しょうゆ	B-1	ローリエ	A-6	 鶏肉	
	みりん	B-8			りんごピューレ	A-45
お	さとう	B-3	 プレーンオムレツ	C-51	しょうが	
	でんぷん	B-22	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1
ょ	油		ウスターソース	A-4	さとう	B-3
			濃厚ソース	A-5	でんぷん	B-22
	 わかめ	A-29	さとう	B-3	米粉	A-1
び	きゅうり	7. 25	でんぷん	B-22	油	, ,
	にんじん		米サラダ油			
分	けずり節	C-2	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		 冷凍中華麺	C-24
	淡口しょうゆ	B-2	 みかん			0 2.
_	酢	B-6	,,,,,,,,			
量	さとう	B-3				
	ゆで塩	B-4				
	19 C · III	D 4				

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

留

すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

意

揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

事