[献立細案] 2025年7月1日~2025年7月31日

7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)		7月7日(月)	
data en to the to	合与量(g)	料理名/食品名	給与量 (g)	料理名/食品名	給与量 (g)	料理名/食品名	給与量(g)	料理名/食品名	給与量 (g)
[牛乳]	206. 00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206. 00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206. 00	[牛乳]	206.00	[乳酸菌飲料] 年※乳酸菌飲料125ml	130.00
[ご飯] 米	65. 00	[ご飯] 米	65. 00	[白パン] 低:白パン40g 月 ※ 中:白パン45g	58. 00 65. 30	[ご飯] 米	65. 00	[コーンとツナのピラフ] 米 塩	55. 00 0. 20
[のり佃煮] 月※ のり佃煮10g	10.00	 [肉豆腐] 豚肩肉うす切	20.00	高:白パン50g		[たれかつ] 豚ひれ肉50g	50.00		0.80 0.10
		豚ばら肉スライス3cm学 押豆腐学 ゆで枝豆(冷)	60. 00 5. 00	[鶏肉のバジルレモン焼] 鶏ひなもも開き60g 塩	60. 00 0. 28	塩 白こしょう(純) 小麦粉	0. 10 0. 02 3. 50	にんにく 米ぬか油 ホールコーン(冷凍)	0. 50 0. 20 15. 00
年 酒2L 澱粉 米ぬか油(揚げ油)	5.00	玉ねぎ 学 糸こんにゃく(黒) 米ぬか油	25. 00 10. 00 1. 00	白こしょう(純) バジル・チップ レモン汗ビン入り	1.20	水 学 パン粉 米ぬか油(揚げ油)	5. 00 5. 50 4. 00	学 まぐろ油漬 塩 白こしょう(純)	15. 00 0. 40 0. 03
三温糖 学 しょうゆ 年 食酢 水	2. 50 4. 00	学 みりん 年 酒2L 三温糖	1. 70 1. 70 2. 30	ぶどう酒 白 オリーブ油(1L^゚ット)	1. 50 2. 00	学 しょうゆ 三温糖 年 酒2L 学 みりん	1.50	「ポークシチュー」 ************************************	0.30
澱粉	5. 00 0. 15	生 学 しょうゆ 水	0. 10 5. 50 6. 40	[かぼちゃの米粉ポタージュ] 米ぬか油 豚もも粗挽肉10mm	0. 50 15. 00	水 かつお厚削り節・袋	1. 50 11. 00 0. 30	豚肩肉角切(1.5cm角) にんにく しょうが	40. 00 0. 30 0. 30
米ぬか油	0.30	 [もずく汁] 鶏ひなもも肉小間	12.00	にんじん 玉ねぎ かぼちゃ角切(1.0cm角)		澱粉 [七夕汁]	0. 50	にんじん 玉ねぎ じゃが芋	12. 00 45. 00 30. 00
にんじん しめじ	15. 00 5. 00 5. 00 10. 00	にんじん 大根 もずく(冷) えのきたけ	8. 00 15. 00 10. 00 8. 00	冷凍うらごしかぼちゃ 調理用牛乳 生クリーム 豚ガラ(冷凍)	25. 00 50. 00 5. 00 5. 00	鶏ひなもも皮なし小間 にんじん 大根 月 ちらし蒲鉾・星(黄色)	10. 00 8. 00 25. 00 2. 50	米ぬか油	6. 00 3. 00 3. 00 5. 00
チンゲン菜	10.00	ためさたり ねぎ 学 しょうゆ 塩	5. 00 1. 00 0. 60	版		月 ちらし蒲鉾・星(東色) 月 ちらし蒲鉾・星(オレンジ) ねぎ 小松菜	2. 50 7. 00	年 中濃ソース	2. 50 2. 00 8. 00
学 しょうゆ 学 白みそ 塩	1. 20 1. 50 0. 20	かつお厚削り節・袋 水	3. 00 110. 00	水 水 米粉 月 バター		学 しょうゆ 塩 水	1. 00 0. 55 105. 00	ぶどう酒 赤 塩	7. 00 0. 55 0. 02
鶏ガラ(冷凍) しょうが	5.00	[野菜の味噌炒め] 学 バラベーコンせん切8mm にんにく	8. 00 0. 15	米ぬか油 [ズッキーニ入り野菜炒め]	1.50	かつお削り節・袋 [海藻サラダ]	3. 00	ローレル(パウダー) 豚ガラ(冷凍) 水	0. 02 5. 00 70. 00
[大根ときゅうりの和え物] にんじん	8. 00	米ぬか油 キャベツ 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	0. 50 30. 00 10. 00	学 ベーコン(肩)せん切8mm 米ぬか油 にんじん	7. 00 0. 30 8. 00	学 サラダ海藻 キャベツ にんじん	1. 00 28. 00 5. 00	しょうが [ウインナー入り野菜ソテー]	0. 20
胡瓜 米ぬか油	0.80	にんじん 学 赤みそ 年 酒2L	8. 00 2. 40 0. 80			さやいんげん [ゆずポン酢]	5. 00	米ぬか油 しょうが 学 斜め切ウインナー 5 mm	0. 50 0. 20 8. 00
年 食酢 三温糖 学 しょうゆ	1.60	三温糖 学 しょうゆ 	0. 60 1. 00	塩 白こしょう(純) 学 オイスターソース	0. 01 0. 70	年※ ゆずポン酢 [七夕ゼリー]	5. 00	にんじん 玉ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	
塩	0.05					月 ※ 七夕ゼリー44g	44. 00	キャベツ 三温糖 学 しょうゆ	20. 00 1. 00 0. 80
								塩 学 オイスターソース	0. 03 1. 50
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。									

小ABフロック				2025年7月1日~ 2025 年7月3]	Lβ				2ペーシ
7月8日(火)		7月9日(水)		7月10日(木)		7月11日(金)		7月14日(月)	
tot and to the to	給与量(g)	料理名/食品名	給与量(g)	料理名/食品名	給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)
	稻 子重 (g)		稻 子 里 (g)		稻 子軍 (g)	料理名/食品名	稻 子 里 (g)	料理名/食品名	稻 子重(g)
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
※ 飲用牛乳 2	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00
5 00.5				5 04.5		54			
[ご飯]		[[なす入りミート麺]		[ご飯]		[担々そぼろご飯]		[フレッシュパン]	
米	65.00	学 蒸し中華めん1.7mm・小	120.00	米	65.00	米	70.00		58.00
		(なす入りミート麺の具)				(担々そぼろご飯の具)		月※ 中:フレッシュパン45g	65.30
[鯖の味噌煮風]		★教室でか	けます。	[鶏肉のおろしソース]		★教室でか	けます。	高:フレッシュパン50g	72.50
	55.00	豚肩挽肉	22.00	鶏ひなもも開き55g	55.00	米ぬか油	0.50		
米ぬか油	0.30	豚もも挽肉	30.00	澱粉	6.00	にんにく	0. 25	[ハンバーグデミグラスソース]	
学赤みそ	4. 00	にんにく	0. 20	米ぬか油(揚げ油)	4. 00	しょうが	0. 25	豚肩挽肉	25.00
三温糖	3. 30	米ぬか油	0.30	大根	12. 00	学 トーバンジャン (小学校)	0.40		20.00
学みりん	1.00	にんじん		学しようゆ	2. 00	豚もも挽肉	30.00	学 押豆腐(水抜き)	20.00
		玉ねぎ	45. 00	学 みりん	1. 00	豚肩挽肉	20.00		
学しょうゆ	1. 20	工					20.00	正なる	35. 00
	1.00	干椎茸(刻み用)500 g	0.50	三温糖	0.70	にんじん	8.00		2.50
しょうが	0.60	長茄子	10.00	水	2.80	玉ねぎ	55.00	塩	0.30
水		学 トマトケチャップ (小学校)	7. 30	E.H.N. 7		学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	7.00	白こしょう(純)	0.02
澱粉	0.10	学 トマトピューレ (小学校)		[吳汁]		干椎茸(刻み用) 500 g	0.50	ナツメグ	0.02
		年 ウスターソース	6.00	学 油揚げ	10.00	学 赤みそ	4.00	学 しょうゆ	0.70
[鶏ごぼう汁]		ぶどう酒 赤	1.00	米ぬか油	0.30	三温糖	1.50	米ぬか油	2.00
鶏ひなもも皮なし小間	8.00	塩	0.45	ごぼう	6.00	年 酒2L 学 しょうゆ	1.00	水	2.36
ごぼう	8.00	白こしょう(純)	0.02	にんじん	8.00	学 しょうゆ	3.00	学 トマトケチャップ (小学校)	4.00
米ぬか油	0.30	ナツメグ	0.02		10.00	白ねりごま	4.00	学 デミグラソース(レトルト)	8.00
にんじん	6.00	TK .	7.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	8.00	白すりごま	4.00	年 中濃ソース	1.40
玉ねぎ		学しょうゆ	1.80	きざみだいず	7. 00	水	10.00	年ウスターソース	0.40
	12. 00	三温糖	0.40	豆乳・調理用	10.00	/10	10.00		0. 08
	10.00	— <u>1</u> ш∟//□	0.40	ねぎ	7. 00	[わかめ入りスープ]		ー 白こしょう(純)	0.00
		[ポテトフライ]		学白みそ	7. 00	鶏ひなもも皮なし小間	10 00	一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次 一次	0. 02
		[小 / 下 / ノ / 1] 日 -	70.00			ためなが	10.00		
学しょうゆ		月冷皮つきポテト	70.00	水	105.00	米ぬか油	0.50	水	2.00
塩 塩	0.50	米ぬか油(揚げ油)	5.00	かつお厚削り節・袋	3.00	小松菜	10.00	5 3 1 m 2 11 5	
かつお削り節・袋	3.00	塩	0.35			ねぎ	10.00	[ベーコンと野菜のスープ]	
水 1	100.00			[和風野菜炒め]		にんじん	8.00		8.00
		[こんにゃく入りサラダ]		米ぬか油	0.50	大根	15.00	セロリー	3.00
[ごま和え]		大根	20.00	にんじん	5.00	学 豆腐	15.00	玉ねぎ	15.00
	10.00	胡瓜	12.00	玉ねぎ	5. 00 15. 00	学 カットわかめ	0.50	にんじん	8.00
白菜	25.00	年 サラダこんにゃく赤	8.00		10.00	塩	0.55	白菜	20.00
にんじん	7.00	年 サラダこんにゃく黄	8.00	キャベツ	25.00		0.02	米ぬか油	0.50
ホールコーン(冷凍)	5.00			小松菜	8.00	学しょうゆ	2.50	塩	0.50
白すりごま		[たまねぎドレ]		しようが	0. 20	かつお厚削り節・袋	3.00	ー 白こしょう(純)	0.02
白ねりごま	0.70	年※ たまねぎドレッシング	5.00		1. 35	水	100.00		1. 50
三温糖	0.80		0.00	■ To Sylve Land Land Land Land Land Land Land Land	0.08	/1/	100.00	学しょうゆ	1.00
学しようゆ	2.00			白こしょう(純)		[すいか1/16]		デー じょうゆ 	5. 00
ナーレより例	2.00				0.02	小玉すいか	67 20		0. 20
						/\'压 9 V '//'	67. 20	しょうが	
								水	115.00
								[フレンチサラダ]	_
								キャベツ	25.00
								学 ゆで枝豆(冷)	8.00
								年 サラダこんにゃく白	10.00
								米ぬか油	1.80
								年 食酢	1.80
								三温糖	1.00
								恒	0.35
								ー	0. 33
								口 〜 しょ ノ (が世/	0.04

小ABブロック				2025年7月1日~2025年7月31日	3ページ
7月15日(火)		7月16日(水)			
	W F B ()		4A E E ()		
料理名/食品名	給与量(g)	11 == 117	給与量 (g)		
[牛乳]		[牛乳] ※ 飲用牛乳			
※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00		
[チキンカレーライス]		[ご飯] 米			
米	70.00	米	65.00		
(チキンカレーライスの具)					
★ 教室でか	かけます。	[いわしのかば焼だれ]			
鶏ひなもも肉(2cm角)	35.00	いわし開き50gバラ凍	50.00		
にんにく	0.20	澱粉	4.00		
しょうが	0.20	米ぬか油(揚げ油)	3.00		
米ぬか油	0.30	三温糖	3. 30		
玉ねぎ	50 00	学しようゆ	3. 30		
になれられ	15. 00	学 みりん	0.50		
にんじん じゃが芋	30.00	1 7k	7. 50		
月バター	3. 00	水	0.50		
米ぬか油	3. 50	105X 17J	0.00		
小麦粉	5. 50 6. 50	[生揚げ入り味噌汁]			
	0.00	上工物リアソ外間	10.00		
年 カレー粉 学 デミグラソース(レトルト)	0.90				
学 デミグラソース(レトルト) 学 トマトケチャップ (小学校)	3.00	玉ねぎ #1/9/1)	15. 00		
学 トマトケチャップ (小学校)		学 生揚げ 横1/2(kg)	15. 00		
年ウスターソース	1.80	白菜	20.00		
年 中濃ソース 学 しょうゆ	1. 20	学白みそ	7.00		
学しょうゆ	0.90		3.00		
塩	0.90		110.00		
ローレル(パウダー)	0.02				
鶏ガラ(冷凍)	5.00	[細切り野菜の炒め物]			
しょうが	0.20	豚肩肉せん切	12.00		
水	70.00	にんじん	10.00		
		学 茹たけのこ(レトルト)1kg	6.00		
[油揚げ入り炒め物]		ごぼう	10.00		
米ぬか油	0.50		3.00		
しょうが	0.10		3.00		
豚肩挽肉	6.00	ピーマン	3.00		
ねぎ	5. 00	にんにく	0. 20		
にんじん	8.00		0.50		
キャベツ	25. 00	学しようゆ	1.60		
小松菜	10.00		0. 15		
学油揚げ	5. 00		0. 13		
子	0. 07	「日こしょう(NE) 年 酒2L	1. 50		
塩 三温糖	0. 50	T 182L	1. 50		
一 二価帽 学 しょうゆ					
	1. 30 0. 48				
学みりん	0.40				
「冷凍力み、11					
[冷凍みかん]	100 00				
冷凍みかん・大	100.00				

[献立細案] 2025年7月1日~2025年7月31日

小しロノロック				2025年7月1日~2025年7月	91 🗖				ハーシ
7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)		7月7日(月)	
料理名/食品名	給与量(g)	料理名/食品名	給与量 (g)	料理名/食品名	給与量 (g)	料理名/食品名	給与量(g)	料理名/食品名	給与量(g)
[牛乳]	加了重(8)	[牛乳]	M 7 E (8)		和 7 里 (8)	[牛乳]	加7里(8)	[牛乳]	州 7 里(8)
 	206.00	[206.00	 	206.00	[一孔] ※ 飲用牛乳	206.00	[一	206.00
V PV/11 1 40	200.00	V 19(/1) 4L	200.00		200.00	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	200.00)	200.00
[白パン]		[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]		[なす入りミート麺]	
低:白パン40g	58.00	**************************************	65.00	**************************************	65.00	**************************************	65.00		120.00
月※中:白パン45g	65. 30							(なす入りミート麺の具)	
高:白パン50g		[たれかつ]		[のり佃煮]		[肉豆腐]		★教室でか	けます。
_		豚ひれ肉50g	50.00	月※ のり佃煮10g	10.00	豚肩肉うす切	20.00	豚肩挽肉	22.00
[鶏肉のバジルレモン焼]		塩	0.10			豚ばら肉スライス3cm	17.00	豚もも挽肉	30.00
鶏ひなもも開き60g	60.00	白こしょう(純)		[ほっけの甘酢あんかけ]		学 押豆腐	60.00	にんにく	0.20
塩	0.28	小麦粉	3.50	生ほっけ切身50g	50.00		5.00	米ぬか油	0.30
白こしょう(純)	0.01	水	5.00	年 酒2L	2. 20	玉ねぎ	25.00	にんじん	15.00
バジル・チップ		学パン粉	5.50	澱粉	5.00		10.00	玉ねぎ	45.00
レモン汁ビン入り	1. 20	米ぬか油(揚げ油)	4.00	米ぬか油(揚げ油)	5. 00	米ぬか油	1.00	干椎茸(刻み用)500g	0.50
ぶどう酒、白		学しょうゆ	3.00	三温糖	3. 30	学みりん	1.70	長茄子	10.00
オリーブ油(1Lペット)	2.00	三温糖	3.00		2. 50	年 酒2L		学トマトケチャップ(小学校)	7. 30
		年 酒2L	1.50	年 食酢	4. 00	三温糖	2.30	学 トマトピューレ (小学校)	18. 00
[かぼちゃの米粉ポタージュ]	0 50	学みりん	1.50	水	5. 00	塩	0. 10	年 ウスターソース	6.00
米ぬか油	0.50	水	11.00	澱粉	0. 15		5. 50	ぶどう酒 赤	1.00
豚もも粗挽肉10mm	15. 00	かつお厚削り節・袋	0.30			水	6.40	塩	0. 45
にんじん	10.00	澱粉	0.50		10.00	「ユニキノカコ		白こしょう(純)	0. 02
玉ねぎ かん切(1,00mの名)	40.00			鶏ひなもも肉小間		[もずく汁]	10 00	トリメグ 水	0. 02
かぼちゃ角切(1.0cm角)		[七夕汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	************************************	0.30	鶏ひなもも肉小間	12. 00 8. 00		7. 00
冷凍うらごしかぼちゃ調理用牛乳	25. 00 50. 00	にんじん にんじん	8.00	にんじん	15. 00 5. 00	にんじん 大根	15. 00	三温糖	1.80
調理用干乳 生クリーム	5. 00	大根	25. 00	しめじ	5. 00 5. 00	へ似 もずく(冷)	10.00		0.40
エッッ ム 豚ガラ(冷凍)	5. 00	月ちらし蒲鉾・星(黄色)	2.50	ねぎ	10.00	えのきたけ		[ポテトフライ]	
	0.60	月ちらし蒲鉾・星(オレンジ)	2. 50	チンゲン菜	10.00	ねぎ	5. 00		70.00
ー	0.00	ねぎ	7. 00	学・トッポギ	15. 00	学 しょうゆ	1. 00		5. 00
しょうが	0. 02	小松菜	10.00	サーフ かく 白こしょう(純)	0.02	生によりゆる。	0.60	塩	0. 35
水 水	30. 00	学しようゆ	1.00		1. 20	かつお厚削り節・袋	3. 00	<u></u>	0.00
米粉	3. 00	」 塩	0. 55	学白みそ	1. 50	水		[こんにゃく入りサラダ]	
月バター	1. 50	水	105.00		0. 20	7,1,	110.00	大根	20.00
米ぬか油	1. 50	かつお削り節・袋	3.00	鶏ガラ(冷凍)		[野菜の味噌炒め]		胡瓜	12. 00
A Landau Del	1.00	14 - 114 / Alt - 27	J. 00	しょうが	0. 20		8.00		8. 00
[ズッキーニ入り野菜炒め]		[海藻サラダ]		水	100.00	にんにく	0. 15	年 サラダこんにゃく黄	8.00
学 ベーコン(肩)せん切8mm	7.00		1.00	-		米ぬか油	0.50		
米ぬか油	0.30	キャベツ	28.00	[大根ときゅうりの和え物]		キャベツ		[たまねぎドレ]	
にんじん	8.00	にんじん	5.00	にんじん	8.00	· ·		年※ たまねぎドレッシング	5.00
キャベツ	28.00	さやいんげん	5.00	大根	25.00	にんじん	8.00		
ズッキーニ	12.00			胡瓜	10.00	学 赤みそ	2.40		
学 しょうゆ	0.30	[ゆずポン酢]		米ぬか油	0.80	年 酒2L	0.80		
塩		年※ ゆずポン酢	5.00		1.50	三温糖	0.60		
白こしょう(純)	0.01			三温糖		学 しょうゆ	1.00		
学 オイスターソース	0.70	[七夕ゼリー]		学 しょうゆ	1.60				
		月 ※ 七夕ゼリー44g	44.00	塩	0.05				
VCD) L WITH TW D - 1									
※印は、学校直送品です。	_								
網掛けの部分は、教室でかけまで	9 0	1							
		1							

[献立細案] 2025年7月1日~2025年7月31日

小CDブロック		2025年7月1日~2025年7月31日	3ページ
7月15日(火)	7月16日(水)		
料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量(g)		
[牛乳] ※ 飲用牛乳 206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳 206.00		
[フレッシュパン] 低:フレッシュパン40g 58.00 月※中:フレッシュパン45g 65.30 高:フレッシュパン50g 72.50	[ご飯] 米 65.00 [鯖の味噌煮風]		
[ハンバーグデミグラスソース]825.00豚高挽肉20.00夢 押豆腐(水抜き)20.00玉ねぎ35.00学 パン粉2.50塩0.30	三温糖 3.30		
白こしょう(純)0.02ナツメグ0.02学 しょうゆ0.70米ぬか油2.00水2.36	水 澱粉 8.00 0.10 [鶏ごぼう汁] 鶏ひなもも皮なし小間 8.00 ごぼう 8.00		
澱粉水2.00	塩 0.50		
にんじん 8.00 白菜 20.00 米ぬか油 0.50 塩 0.50 白こしょう(純) 0.02 ぶどう酒 白 1.50	かつお削り節・袋 3.00 水 100.00 [ごま和え] えのきたけ 10.00 白菜 25.00 にんじん 7.00 ホールコーン(冷凍) 5.00 白すりごま 0.70 白ねりごま 0.70 三温糖 0.80		
	三価値 学 しょうゆ 2.00		
キャベツ25.00学 ゆで枝豆(冷)8.00年 サラダこんにゃく白10.00米ぬか油1.80三温糖1.00塩0.35白こしょう(純)0.02			