

6月1日 (木)		6月2日 (金)		6月5日 (月)	
コッペパン ポークビーンズ ひじきサラダ		減量わかめご飯 ちゃんぽん とりささみと野菜のサラダ		白ごはん 中華スープ 豚肉と厚揚げのオイスター炒め	
①コッペパン	①コッペパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト (アレルギー表示:小麦、乳)	50	70	米飯	70 90
サラダ油		0.5	0.7	①ヘルシーファームわかめご飯の素	2.2 3
赤ワイン		1	1.2	②麺始めチャンポン麺	46 57
豚ももスライス		25	30	豚ももスライス	25 32
冷凍大豆 (煮大豆)		25	30	サラダ油	1.2 1.5
じゃがいも		35	42	③かまぼこ (ピンク)	12 16
にんじん	②トマトケチャップ トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香辛料 (アレルギー表示:ー)	15	20	②麺始めチャンポン麺	27 33
たまねぎ		30	38	小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素、調整水 (アレルギー表示:小麦)	24 30
エリンギ		9	12	③かまぼこ (ピンク)	0.8 1
パセリ		1	1.2	魚肉(タラ、イトヨリ)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、みりん、食塩、着色料(コチニール) (アレルギー表示:ー) ※えび、かに	5 8
ダイストマト缶		6	7	④上々豚清湯(豚骨スープ)	3 3.6
②トマトケチャップ		13	15.5	⑤中華用スープストック	5 6
③マイルドデミグラスソース	③デミグラスソース ブラウンウ(小麦粉、レード)、トマトペースト、ソートオニオン(たまねぎ・大豆油)、チキンエキス、人参、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水 (アレルギー表示:小麦、鶏肉) ※えび、かに、卵、乳成分、落花生	5	6	⑥とりささみチャンク	12 15
④ウスターソース		1	1.2	きゅうり	25 31
⑤シュレッドチーズ		2	2.5	キャベツ	26 32
⑥デリー高千穂生クリーム48		2	2.4	にんじん	7 9
塩		0.1	0.12	⑦笑顔でランチドレッシング香りごま	9 11
こしょう		0.01	0.02	⑤中華用スープストック	
⑦チキンスープ		5	6	食塩、チキンパウダー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、鶏脂(大豆)、粉末醤油(小麦、大豆)、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物(ゼラチン)、野菜エキス(大豆)、ごま油、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン) ※卵	
干ひじき		0.5	0.6	⑥とりささみチャンク	
ミニカリフラワー		20	24	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料(こしょう)、pH調整剤、水 (アレルギー表示:鶏肉)	
きゅうり		23	28	⑦笑顔でランチドレッシング香りごま	
ホールコーン缶	④ウスターソース トマト、玉ねぎ、人参、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物 (アレルギー表示:ー)	8	10	食用植物油脂(なたね・ごま)、糖類(砂糖・水あめ)、しょうゆ(小麦、大豆)、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、乳化剤、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、ごま)	
⑧ノンオイルまぐろちゃんく		10	13	②冷凍ミニ絹厚揚げ(給食会)	22 28
うすくちしょうゆ		2	2.4	③オイスターソース(マルハ)	1.75 2.1
三温糖		1	1.2	こいくちしょうゆ	1.8 2.3
酢		2.8	3.4	三温糖	0.5 0.6
レモン汁		0.2	0.24	みりん	0.8 0.95
⑤シュレッドチーズ				②冷凍ミニ絹厚揚げ【給食会】 豆乳、でん粉(とうもろこし)、ぶどう糖、揚げ油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤、水 (アレルギー表示:大豆)	
⑥デリー高千穂生クリーム48				③オイスターソース(マルハ) かきエキス、砂糖、魚醤(魚介類)(かたくちいわし)、デキストリン、酵母エキス、麦芽エキス、増粘剤(加工でん粉) (アレルギー表示:ー)	
⑦チキンスープ					
⑧ノンオイルまぐろちゃんく					

※コンタミ・キャリー等由来

6月6日(火)		6月7日(水)		6月8日(木)		6月9日(金)		6月12日(月)		
白ごはん もずくスープ 高菜そぼろ丼 青梅ゼリー		白ごはん いりどり チーズサラダ		減量米粉パン なすのミートスパゲティ カミカミサラダ		白ごはん なめこ汁 キャベツと人参の和え物 ホキフライ		白ごはん じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のアーモンド和え		
米飯	70 90	米飯	70 90	①米粉パン	①米粉パン 米粉ミックス、 ショートニング、 砂糖、脱脂粉 乳、食塩、イースト (アレルギー表示:小麦、乳)	40 60	米飯	70 90	米飯	70 90
たまねぎ	20 24	鶏もも 皮つき	22 28	カットスパゲティ	28 35	なめこ	8 10	じゃがいも	40 48	
にんじん	15 18	鶏肉はね身皮なし	10 12	豚ミンチ	28 35	たまねぎ	20 24	鶏ひき肉 もも 皮つき	15 19	
えのきたけ	10 12	①国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1)南給	28 34	ひきわり大豆	5 6.5	里いも(冷凍)	25 30	鶏ひき肉 はね身皮なし	15 19	
県産カットチンゲン菜IQF	13 16	三角こんにやく	21 26	にんじん	20 25	だいこん	15 18	たまねぎ	24 29	
かまぼこ(ピンク)【2日③参照】	10 13	にんじん	26 32	たまねぎ	25 30	①きざみ揚げ(南給)	6.5 8.5	にんじん	20 24	
そのまま手軽に美ら海もずく	15 18	乱切りごぼう	22 28	エリンギ	10 12	豆腐	20 25	椎茸スライス(干)	0.8 1	
①国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)南給	20 25	里いも(冷凍)	33 40	なす	18 22	小松菜	13 16	たけのこ缶	13 16	
みつば	2.5 3	②さつまあげ(天ぷら)	8 10	ピーマン	5 6	煮干だし(片口いわし)	3 4	スライスこんにやく	20 24	
煮干だし(片口いわし)	3 3.5	椎茸スライス(干)	1 1.2	サラダ油	1.2 1.4	すりみそ	11 13	国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1)南給【7日①参照】	30 36	
うすくちしょうゆ	4.8 6	いんげん	5 6	トマトケチャップ【1日②参照】	20 24			グリーンピース	8 10	
②玉子そぼろ(フュージョン)	25 30	三温糖	2 2.4	トマトピューレ	5 7	キャベツ	33 40	サラダ油	0.8 1	
豚ミンチ	32 38	うすくちしょうゆ	3.1 3.7	マイルドデミグラスソース【1日③参照】	7 9	にんじん	5 7	うすくちしょうゆ	2.7 3.2	
サラダ油	1 1.2	こいくちしょうゆ	3.1 3.7	ウスターソース【1日④参照】	1.8 2	笑顔でランチドレッシング香りごま【2日⑦参照】	3 3.5	こいくちしょうゆ	3.7 4.5	
酒	1 1.2	みりん	1 1.2	国産おろしにんにく	0.3 0.4			三温糖	2.3 2.8	
③県産高菜漬刻み	23 28	酒	1 1.2	赤ワイン	1.6 1.8	②ホキフライ(青さ入)	40 50	みりん	1 1.2	
三温糖	1.5 1.8	サラダ油	0.7 1	塩	0.3 0.35	大豆白絞油缶	6 7.5	塩	0.1 0.12	
こいくちしょうゆ	1.4 1.8	キャベツ	25 30	こしょう	0.02 0.03	①きざみ揚げ【南給】 大豆、植物油(菜種、大豆)、 凝固剤 (アレルギー表示:大豆) ※パーム、ヤシ		カットほうれん草	18 22	
みりん	1 1.2	きゅうり	17 21	②スープストック(洋風)	0.1 0.13			太もやし	35 43	
いりごま	1.5 1.8	花そうみ(乾わかめ)	1 1.2	ささがきごぼう	22 27			①ちくわ(卵抜き)	10 12	
④青うめゼリー	40 40	③クッキングチーズ(4mmダイス)	7 8.5	きゅうり	28 34			アーモンド細切	2 2.4	
②玉子そぼろ(フュージョン) 鶏卵、砂糖、還元水あめ、かつおだし、醸造酢、食塩、昆布だし、食用油脂(シリコーン)、加工デンプン、食品素材(水あめ、魚介エキス)、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リゾチーム、水 (アレルギー表示:卵、小麦、大豆)		④煮干しちりめん	3 3.6	ハオイルまぐろちゃん【1日⑧参照】	13 16	②ホキフライ(青さ入) ホキ、パン粉、ミックス粉(小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、青さ、食塩、香辛料、増粘多糖類、水 (アレルギー表示:小麦、大豆)		アーモンド(粉末)	1 1.2	
④青うめゼリー ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、うめ果汁、ゲル化剤{増粘多糖類(カラギナン等)}、酸味料(クエン酸Na等)、香料(ウメフレーバー)、ビタミンC、クエン酸第一鉄Na、水 (アレルギー表示:ー)		うすくちしょうゆ	3 3.6	三温糖	1 1.2			うすくちしょうゆ	3 3.6	
③県産高菜漬刻み 高菜、食塩、醸造酢、うこん粉、水 (アレルギー表示:ー)		三温糖	1 1.2	酢	2.6 3.1			三温糖	1.2 1.5	
		酢	2 2.4	うすくちしょうゆ	2 2.3					
		サラダ油	0.5 0.6	レモン汁	0.2 0.24					
		②さつまあげ(天ぷら) 魚肉(タラ)、でん粉(甘しょ)、砂糖、みりん、食塩、植物油 (アレルギー表示:ー)		②スープストック(洋風) 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、ばれいしょでん粉、粉末動物油脂(豚肉)、たん白加水分解物(大豆、ゼラチン)、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料(にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料 (アレルギー表示:大豆、豚肉、ゼラチン)				①ちくわ(卵抜き) キントキダイすり身、ばれいしょ澱粉、小麦でん粉、植物油(なたね)、食塩、大豆たん白、ぶどう糖、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)(牛肉、豚肉)、甘味料(ステビア)、キシロース、保存料(ソルビン酸)、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、牛肉、豚肉) ※えび、かに		
		④煮干しちりめん ちりめん (アレルギー表示:ー) ※えび、かに、いか、さば								

※コンタミ・キャリー等由来

6月13日(火)		6月14日(水)		6月15日(木)		6月16日(金)		6月19日(月)	
白ごはん マーボー豆腐 茎わかめのすのもの		白ごはん なすのみそ汁 冷しゃぶサラダ 一食ヨーグルト【中学校のみ】		アップルパン ラビオリスープ ゆでブロッコリー オムレツ		白ごはん 八杯汁 あじのピリ辛揚げ		ゆかりごはん 五目豆 ごまじゃこ和え	
米飯	70 90	米飯	70 90	①アップルパン	50 70	米飯	70 90	米飯	70 90
国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1) 南給【7日①参照】	70 85	なす	17 21	①アップルパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、 砂糖、食塩、イースト、りんご、砂糖、 酸味料(クエン酸)、酸化防止剤 (V.C)、水 (アレルギー表示:小麦、乳、りんご)	15 18	米飯	70 90	①ゆかり(S) 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、 酵母エキス、酸味料 (アレルギー表示:ー)	1.4 1.8
豚ミンチ	29 35	えのきたけ	8 10	②ラビオリ	8 11	椎茸スライス(干)	0.6 0.8	サラダ油	0.5 0.7
たまねぎ	30 36	たまねぎ	18 22	③カットベーコン	26 32	豆腐	20 25	鶏もも皮つき	15 18
にんじん	20 26	じゃがいも	30 36	じゃがいも	26 32	ささがきごぼう	10 12	鶏肉はね身皮なし	8 10
椎茸スライス(干)	1 1.2	豆腐	20 25	たまねぎ	26 32	にんじん	12 16	酒	1 1.2
たけのこ缶	14 18	きざみ揚げ(南給)【9日①参照】	7 8	にんじん	15 19	だいこん	23 28	じゃがいも	38 46
にら	2.5 3	きざみ揚げ(南給)【9日①参照】	7 8	ホールコーン缶	5 7	里いも(冷凍)	20 25	じゃがいも	38 46
①麻婆豆腐の素	4 5	ねぎ(冷凍)	3 3.6	しめじ	8 10	きざみ揚げ(南給)【9日①参照】	8 11	冷凍大豆(煮大豆)	23 28
三温糖	2 2.4	煮干だし(片口いわし)	3 3.6	パセリ	0.8 1	ねぎ(冷凍)	3 4	三角こんにやく	20 25
すりみそ	3.5 4.2	すりみそ	10.5 12	チキンスープ【1日⑦参照】	5 6	煮干だし(片口いわし)	3 4	さつまあげ(天ぷら)【7日②参照】	10 13
こいくちしょうゆ	3 4	豚ももスライス	32 40	スープストック(洋風)【8日②参照】	0.2 0.3	うすくちしょうゆ	3.8 4.6	乱切りごぼう	20 25
でんぷん	2 2.2	酒	1 1.2	塩	0.2 0.2	塩	0.5 0.6	にんじん	25 32
サラダ油	0.5 0.6	塩	0.4 0.5	こしょう	0 0	みりん	0.5 0.6	野菜昆布五分角切	0.5 0.6
冷凍細ぎりくきわかめ	11 14	たまねぎ	15 18	うすくちしょうゆ	3.5 4	あじ切り身	50 60	青豆(えだまめ)	10 12
太もやし	20 24	きゅうり	25 30	ミニブロッコリー	35 42	でんぷん	5 6	三温糖	1.8 2.2
とりささみチャンク【2日⑥参照】	12 14.5	にんじん	8 10	④笑顔でランチドレッシングイタリアン	3 3.5	大豆白絞油缶	5.5 7	うすくちしょうゆ	3.2 3.8
きゅうり	23 28	①おいしい和風ドレッシング	9 10.8	⑤caたっぷりオムレツ(ほうれん草)	40 60	青豆(えだまめ)	8 10	こいくちしょうゆ	2 2.4
酢	2.5 3	②元気ヨーグルト【中学校のみ】	0 70	②ラビオリ		冷凍カラーピーマンミックス	10 12	みりん	0.7 0.8
三温糖	1.5 2	①おいしい和風ドレッシング		〈皮〉小麦粉、食塩、水〈具〉鶏肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、粒状大豆たん白、豚脂、酵母エキス、ポークエキス、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、安定剤(加工デンプン) (アレルギー表示:小麦、豚肉、鶏肉、大豆)		ピーマン	3 3.5	キャベツ	27 33
うすくちしょうゆ	2.5 3	食用植物油(大豆、なたね)、醸造酢(小麦)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード(豚肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、調味料(アミノ酸等) (アレルギー表示:小麦、大豆、豚肉、りんご)		③カットベーコン		国産おろしにんにく	0.2 0.25	きゅうり	32 40
すりごま	1 1.2	②元気ヨーグルト【中学校のみ】		豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、食品素材(アレルギー表示:豚肉)		①トウバンジャン	0.1 0.12	②ローズハムスライス(短冊)	6 8.5
		脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄 (アレルギー表示:乳、ゼラチン)		④笑顔でランチドレッシングイタリアン		三温糖	1.1 1.3	煮干しちりめん【7日④参照】	3 3.6
				植物油(なたね)、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、トマト、水 (アレルギー表示:ー)		酢	2 2.5	酢	2.5 3
				⑤caたっぷりオムレツ(ほうれん草)		こいくちしょうゆ	1.5 2	三温糖	2 2.4
				鶏卵、油脂加工品(植物油、卵黄、食塩)、ほうれん草、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油(パーム)、加工でん粉、トレハロース、水 (アレルギー表示:卵、大豆)		純正ごま油	0.5 0.6	うすくちしょうゆ	3 3.6
						①トウバンジャン		すりごま	1 1.2
						塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC) (アレルギー表示:ー)		純正ごま油	0.1 0.13
								国産おろしにんにく	0.1 0.12
								②ローズハム	
								豚ロース肉、乳蛋白、大豆蛋白、食塩、卵蛋白、ホウキエキス、トレハロース、カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物(アレルギー表示:乳、卵、大豆、豚肉) ※小麦	

6月20日 (火)		6月21日 (水)		6月22日 (木)		6月23日 (金)		6月26日 (月)	
白ごはん かきたま汁 ほうれん草とささみの和えもの いわし梅煮 豆乳プリン		白ごはん コーンと野菜のスープ 鶏肉とゴーヤの揚げ煮		マヨネーズパン カレービーフン 野菜サラダ		白ごはん ひむか豚丼 糸かまぼこと野菜の和え物		白ごはん ワンタンスープ たたききゅうり 春巻き	
米飯	70 90	米飯	70 90	①マヨネーズパン	50 70	米飯	70 90	米飯	70 90
たまねぎ	22 27	カットベーコン【15日③参照】	10 13	ビーフン	17 22	豚ももスライス	45 56	①ウェーブワンタン	①ウェーブ 6 8 ワンタン 7 11
にんじん	19 23	クリームコーン缶	20 25	豚ももスライス	28 35	酒	0.8 1	鶏もも 皮つき	7 11
えのきたけ	10 12	ホールコーン缶	10 12	ちくわ(卵抜き)【12日①参照】	13 17	うすくちしょうゆ	1 1.2	鶏肉はね身皮なし	7 11
豆腐	22 27	にんじん	20 25	たまねぎ	30 37	たまねぎ	36 44	たまねぎ	25 30
かまぼこ(ピンク)【2日③参照】	14 18	たまねぎ	30 36	キャベツ	26 33	にんじん	25 30	太もやし	18 20
ねぎ(冷凍)	3 3.6	しめじ	12 14.5	にんじん	20 25	ささがきごぼう	20 25	にんじん	14 17
煮干だし(片口いわし)	5 6	パセリ	0.5 0.6	にら	3 4	糸こんにゃく	24 30	県産カットチンゲン菜	8 10
うすくちしょうゆ	5 6	チキンスープ【1日⑦参照】	7 8.5	しょうが	0.5 0.6	冷凍カレーピーマンミックス	8 10	チキンスープ【1日⑦参照】	8 10
塩	0.1 0.12	スープストック(洋風)【8日②参照】	0.2 0.24	純正ごま油	1 1.3	千切り大根	2 2.5	中華用スープストック【2日⑤参照】	0.2 0.2
でんぷん	0.9 1.1	塩	0.15 0.18	中華用スープストック【2日⑤参照】	0.4 0.5	椎茸スライス(干)	1 1.2	うすくちしょうゆ	4 4.8
液卵	20 25	こしょう	0.02 0.03	うすくちしょうゆ	3.5 4	国産おろしにんにく	0.4 0.4	塩	0.3 0.3
		うすくちしょうゆ	3.5 4	塩	0.2 0.2	しょうが	0.5 0.6	こしょう	0 0
カットほうれん草	10 13			カレー粉	0.3 0.3	オイスターソース(マルハ)【5日③参照】	2.5 3	サラダ油	0.8 1
太もやし	24 29	鶏もも 皮つき	18 23	ミニカリフラワー	25 30	こいくちしょうゆ	4.7 5.7	きゅうり	37 46
とりささみチャック【2日⑥参照】	6 8	鶏肉はね身皮なし	20 25	きゅうり	25 30	三温糖	1.6 2	うすくちしょうゆ	1 1.2
三温糖	1 1.2	小麦粉	1.5 2	ホールコーン缶	15 18	みりん	2 2.4	酢	0.8 1
こいくちしょうゆ	2.8 3.4	でんぷん	5 7	ノオイルまぐろチャック【1日⑧参照】	10 13	いりごま	1 1.3	塩	0.16 0.19
		ゴーヤスライス	8 10	②ノンオイルドレッシングクリーミーフレンチ	9 10	純正ごま油	1 1.2	純正ごま油	0.48 0.57
①いわし梅煮	40 50	さつまいも(ダイス)	26 32			①スクール糸かまぼこ	12 15	国産おろしにんにく	0.1 0.12
		大豆白絞油缶	6 7.5	①マヨネーズパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、マヨネーズ(卵、大豆、りんご) (アレルギー表示:小麦、乳、卵、大豆、りんご)		きゅうり	26 33		
②ミニデザート(豆乳プリン)	30 30	青豆(えだまめ)	8 10			キャベツ	25 32	②春巻Fe(米粉入り)	35 50
①いわし梅煮 いわし、砂糖、しそ抽出液、しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、梅肉、でん粉(馬鈴薯)、食塩、水 (アレルギー表示:小麦、大豆)		三温糖	1.8 2.2			酢	3.5 4.2	大豆白絞油缶	4.2 6
		はちみつ	1.8 2.2	②ノンオイルドレッシングクリーミーフレンチ 砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、増粘剤(キサンタンガム)、水 (アレルギー表示:ー)		うすくちしょうゆ	2.5 3		
		みりん	1.4 1.7			三温糖	1 1.2	②春巻Fe(米粉入り) 豚肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、植物油(大豆)、豚脂、しょうゆ(小麦、大豆)、小麦粉、ショートニング(大豆)、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物(小麦)、香辛料、皮(小麦粉、植物油(大豆)、米粉、粉あめ、ショートニング(大豆)、食塩、ソルビトール、乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤(キサンタンガム)、水 (アレルギー表示:小麦、豚肉、大豆)	
		こいくちしょうゆ	0.4 0.5						
		うすくちしょうゆ	2.6 3.2			①スクール糸かまぼこ 魚肉(たら)、魚介エキス(カツオブシ・コンブ)、でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉(タピオカ)、水 (アレルギー表示:ー) ※小麦、卵、えび、かに、ゼラチン、大豆、魚介類			

6月27日 (火)		6月28日 (水)		6月29日 (木)		6月30日 (金)	
麦ごはん 夏野菜のハヤシライス フルーツポンチ		白ごはん さつま汁 ひじきの五目炒め		ホットドッグ用パン チーズスープ ゆでキャベツ ウインナー 一食ケチャップソース		白ごはん とんこつ煮 梅かつお和え	
麦ごはん (精米、精麦)	70 100	米飯	70 90	①ホットドッグ用パン	50 70	米飯	70 90
豚ももスライス	25 30	鶏もも 皮つき	8 12	①ホットドッグ用パン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト (アレルギー表示: 小麦、乳)	14 18	サラダ油	1 1.2
たまねぎ	40 50	鶏肉はね身皮なし	7 12	②ナチュラルカマンベールチーズパウダー	1 1.2	豚霜ロース	12 16
かぼちゃ(ダイス)	20 25	だいこん	20 25	パン粉	0.8 1	豚もも肉	20 25
ささがきごぼう	12 15	スライスこんにゃく	12 15	うすくちしょうゆ	25 30	酒	1 1.2
なす	18 22	豆腐	15 20	塩	20 25	①国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1)南給【7日①参照】	28 35
ゴーヤ	6 7	きざみ揚げ(南給)【9日①参照】	5 6	こしょう	20 25	にんじん	24 29
しめじ	12 15	ささがきごぼう	10 12	③無塩せきフランクロング(30g)	1 1.2	三角こんにゃく	20 24
トマトケチャップ【1日②参照】	15 18	さつまいも(ダイス)	25 32	③無塩せきフランクロング(40g)	20 25	里いも(冷凍)	27 33
ウスターソース【1日④参照】	1.2 1.5	ねぎ(冷凍)	3 3.6	④一食ケチャップソース	5 6.3	だいこん	35 42
①Fハイシルウ(フレーク)	12 15.2	しょうが	1 1.2	②ナチュラルカマンベールチーズパウダー	2 2.5	いんげん	6 8
マイルドデミグラスソース【1日③参照】	5 6	煮干だし(片口いわし)	2.5 3	③無塩せきフランクロング(30g)	0.6 0.7	しょうが	0.7 0.9
②ホワイトベース(レトルト)	10 12	すりみそ	10.5 12	③無塩せきフランクロング(40g)	0.2 0.3	黒砂糖	2.3 2.8
赤ワイン	2 2.5			④一食ケチャップソース	0 0	こいくちしょうゆ	2.5 3.2
チキンスープ【1日⑦参照】	8 10	干ひじき	2.6 3.3	①国産梅肉(紀州産きざみ梅)	20 25	すりみそ	6 7.5
塩	0.1 0.12	冷凍大豆(煮大豆)	20 25	②ナチュラルカマンベールチーズパウダー	36 43	きゅうり	28 34
こしょう	0.04 0.05	さつまあげ(天ぷら)【7日②参照】	15 20	③無塩せきフランクロング	30 0	キャベツ	28 34
サラダ油	1 1.2	にんじん	20 25	③無塩せきフランクロング	0 40	ちくわ(卵抜き)【12日①参照】	10 13
		いんげん	10 12	④一食ケチャップソース	10 10	花そうみ(乾わかめ)	0.5 0.6
甘みあっさりパインカット	17 21	こいくちしょうゆ	3 3.6	②ナチュラルカマンベールチーズパウダー		花かつおきざみ	1 1.2
甘みあっさりみかん	17 21	三温糖	1.3 1.6	③無塩せきフランクロング		①国産梅肉(紀州産きざみ梅)	2.4 2.9
甘みあっさり黄桃(ダイスカット)	17 21	みりん	1 1.2	④一食ケチャップソース		うすくちしょうゆ	1.2 1.5
③カットゼリー(山形県産さくらんぼ)	27 36	純正ごま油	1 1.5	②ナチュラルカマンベールチーズパウダー		こいくちしょうゆ	0.8 1
①Fハイシルウ(フレーク) 小麦粉、食用油脂(ラード・パーム油)、食塩、糖類(砂糖・ぶどう糖)、トマトペースト、オニオンパウダー(脱脂大豆・ぶどう糖)、ガーリックパウダー、香辛料(ペッパー・コーンパウダー・米粉・シナモン・ローレル)、カラメル色素、酵母エキスパウダー (アレルギー表示: 小麦、大豆) ※乳、牛肉、鶏肉、豚肉(ラード)		②ホワイトベース(レトルト) 生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水 (アレルギー表示: 乳、小麦、鶏肉) ※えび、かに、卵、落花生		③無塩せきフランクロング 豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ) (アレルギー表示: 豚肉)		①国産梅肉(紀州産きざみ梅) 梅干、砂糖、還元水飴、醸造酢、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、V.B、香料 (アレルギー表示: ー)	
		③カットゼリー(山形県産さくらんぼ) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、さくらんぼ果汁、水溶性食物繊維、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、紅麴色素、香料、クエン酸鉄Na、酸化防止剤(ビタミンC) (アレルギー表示: ー)		④一食ケチャップソース トマト、砂糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料(シナモン、クローブ、ナツメグ、タイム、セージ、唐辛子、ホワイトペッパー、オニオン、ジンジャー、ガーリック)(大豆)、増粘剤(タマリンド)、水 (アレルギー表示: 大豆)			