

11月1日 (水)		11月2日 (木)		11月6日 (月)		11月7日 (水)	
白ごはん わかめスープ もやしと人参のレモン和え 春巻き		コッペパン ポトフ マカロニサラダ メープルジャム		減量赤かぶ青菜ごはん ちゃんぽん えだまめサラダ		白ごはん さつま芋のみそ汁 白菜ときゅうりの塩昆布あえ ホキフライ	
米飯	70 90	①コッペパン	50 70	米飯	60 80	米飯	70 90
鶏肉もも皮つき	12 16	鶏肉もも皮つき	10 13	①香りごはん赤かぶ青菜	2 2.4	さつまいも	28 35
サラダ油	0.5 0.6	白ワイン	1 1.2	②麺始めチャンポン麺	46 57	たまねぎ	20 25
たまねぎ	30 36	②荒挽ミニカクテルウインナー	18 21	豚ももスライス	27 34	にんじん	20 25
えのきたけ	8 10	じゃがいも	45 54	サラダ油	1.2 1.5	しめじ	8 10
花そうみ(乾わかめ)	0.6 0.7	たまねぎ	30 36	③かまぼこ(ピンク)	12 16	豆腐	20 25
①カットマロニー	5 6	にんじん	20 25	たまねぎ	20 24	①きざみ揚げ(カット油あげ)(給食会)	5 7.5
②国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)南給	15 19	キャベツ	25 30	太もやし	18 22	ねぎ(冷凍)	2.5 3
小松菜	8 10	パセリ	0.8 1	にんじん	14 19	煮干だし(片口いわし)	3 3.6
いりごま	1 1.2	うすくちしょうゆ	3 3.5	きくらげスライス	0.7 0.9	すりみそ	11 12
③チキンスープ	8 10	チキンスープ【1日③参照】	8 10	ホールコーン缶	5 8	白菜	22 27
④中華用スープストック	0.4 0.5	塩	0.18 0.2	ねぎ(冷凍)	3 3.6	きゅうり	15 18
うすくちしょうゆ	3.2 3.8	こしょう	0.01 0.02	チキンスープ【1日③参照】	5 6	②塩こんぶ(塩吹昆布)	1 1.2
塩	0.18 0.22	エルボマカロニ	6 7.2	④上々豚清湯(豚骨スープ)	10 12	こいくちしょうゆ	0.5 0.6
こしょう	0.02 0.03	③ノンオイルまぐろチャック	9 11	中華用スープストック【1日④参照】	0.3 0.4	③ホキフライ(青さ入)	40 50
太もやし	30 36	きゅうり	33 40	うすくちしょうゆ	5.2 6.2	大豆白絞油缶	6 7.5
にんじん	6 9	ホールコーン缶	10 12	こしょう	0.03 0.04	①きざみ揚げ(カット油あげ)	24 30
レモン汁	0.4 0.5	塩	0.2 0.24	塩	0.25 0.3	【給食会】丸大豆、植物油脂(なたね)、凝固剤(アレルギー表示:大豆)	20 24
うすくちしょうゆ	1 1.2	こしょう	0.02 0.03	⑤とりささみチャック	12 15	②塩こんぶ(塩吹昆布)	24 30
⑤春巻Fe(米粉入り)	35 50	④マヨネーズ	9 11	きゅうり	20 24	昆布、調味料(アミノ酸等)、醤油(小麦、大豆)、甘味料(ソルビトール等)、食塩、醤油加工品(小麦、大豆)、増粘多糖類(アレルギー表示:小麦、大豆) ※乳	20 24
大豆白絞油缶	4 5.8	⑤メープルゼリー	12 12	キャベツ	13 16	③ホキフライ(青さ入)	7 8
④中華用スープストック	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	③ノンオイルまぐろチャック	まぐろ、野菜スープ、食塩、調味エキス、調味料(アミノ酸等)(大豆)、増粘剤(アミノ酸等)(アレルギー表示:大豆)	④マヨネーズ	食用植物油脂(なたね・大豆)、卵黄、醸造酢(りんご)、食塩、香辛料(マスタード)、調味料(アミノ酸)、水(アレルギー表示:卵、大豆)	⑤とりささみチャック	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)
⑤春巻Fe(米粉入り)	豚肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、植物油脂(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、ポークフィヨン、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、植物油脂(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)	⑤メープルゼリー	食物繊維(ポリデキストロース)、砂糖、メープルシュガー、寒天、香料、着色料(カラメル)、酸味料、水(アレルギー表示:一)	⑥おいしい和風ドレッシング	食用植物油脂(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)	⑥おいしい和風ドレッシング	食用植物油脂(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)

※コンタミ・キャリア等由来

11月8日(水)		11月9日(木)		11月10日(金)		11月13日(月)		11月14日(火)	
白ごはん 大豆の磯煮 ハムと野菜のアーモンド和え		黒糖パン 白菜とミートボールのスープ ジャーマンポテト		白ごはん 白玉団子汁 きんぴらごぼう		白ごはん カラフル豚丼 ごまじゃこあえ		ゆかりごはん 野菜スープ カリフラワーと人参のサラダ みまたんメンチカツ りんごタルト	
米飯	70 90	①黒糖パン	①黒糖パン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、黒糖 (アレルギー表示:小麦、乳)	50 70	米飯	70 90	米飯	70 90	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)
サラダ油	1 1.2	②中華風つくね		28 35	①白玉もち	25 30	サラダ油	1 1.3	③ノンオイルドレッシング クリーム、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)
鶏肉はね身皮なし	13 16	緑豆春雨(カット)		5 6	鶏肉もも皮つき	10 13	豚ももスライス	37 46	鶏肉もも皮つき
鶏肉もも皮つき	14 18	にんじん		15 18	だいこん	25 30	冷凍カラーピーマンミックス	8 10	サラダ油
にんじん	17 21	たまねぎ		22 27	えのきたけ	8 10	にんじん	21 26	たまねぎ
じゃがいも	44 53	白菜		20 24	椎茸スライス(干)	1 1.2	しめじ	10 12	だいこん
冷凍大豆(煮大豆)	22 26	たけのこ缶		8 10	カットほうれん草	10 12	たまねぎ	35 43	白菜
スライスこんにやく	20 24	椎茸スライス(干)		0.5 0.6	煮干だし(片口いわし)	3 3.5	干切り大根	3 3.8	じゃがいも
①さつまあげ(天ぷら)	13 16	白ねぎ		2 2.4	うすくちしょうゆ	5 6	糸こんにやく	25 30	蒸し白いんげん豆
干ひじき	2 2.4	チキンスープ【1日③参照】		6 8	酒	1 1.3	ねぎ(冷凍)	3 4	パセリ
いんげん(ホール)	5 6	中華用スープストック【1日④参照】		0.2 0.24	純正ごま油	1 1.3	①錦糸玉子(フュージョン)	20 25	チキンスープ【1日③参照】
三温糖	2.5 3	うすくちしょうゆ		3 3.6	豚ももスライス	28 35	うすくちしょうゆ	3.3 4	②スープストック(洋風)
こいくちしょうゆ	3 3.6	塩		0.1 0.12	ささがきごぼう	24 29	こいくちしょうゆ	3.5 4.2	うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	2.2 2.7	こしょう		0.02 0.02	にんじん	11 13	三温糖	2.5 3	塩
みりん	1 1.2	③カットベーコン		12 14.5	青まめ(枝豆むきみ)	8 10	みりん	0.5 0.6	こしょう
キャベツ	24 31	荒くだきポテト		38 44	いきりごま	0.6 0.8	キャベツ	27 33	ミニカリフラワー
太もやし	30 36	たまねぎ		20 25	三温糖	2 2.6	きゅうり	28 34	にんじん
②ロースハムスライス(短冊)	12 15	パセリ		0.8 1	こいくちしょうゆ	4 5.2	とりささみチャック【6日⑤参照】	11 13	③ノンオイルドレッシングクリームフレンチ
アーモンドダイス	1.9 2.3	塩		0.1 0.12	みりん	0.6 0.8	②煮干しちりめん	3 3.6	④宮崎黒豚メンチカツ
アーモンド(粉末)	1 1.2	こしょう		0.01 0.02	②七味唐がらし	0.02 0.04	酢	2.5 3	大豆白絞油缶
うすくちしょうゆ	2.8 3.2	無塩バター		1.5 1.8	①白玉もち		三温糖	2 2.4	⑤お米de国産りんごのタルト
三温糖1kg	1.2 1.5	②中華風つくね			もち米粉、加工でん粉、水 (アレルギー表示:ー)		うすくちしょうゆ	3 3.6	
①さつまあげ(天ぷら)		鶏肉、豚脂、たまねぎ、にら、つなぎ(コーンスターチ、パン粉)、砂糖、ごま油、大豆油、しょうゆ(小麦、大豆)、食塩、オイスターソース(大豆)、にんにく、香辛料(白こしょう)、調味料(アミノ酸等)、水 (アレルギー表示:小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ごま)			②七味唐がらし		すりごま	1 1.2	④宮崎黒豚メンチカツ
②ロースハム		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)			唐辛子、陳皮、胡麻、山椒、青のり、ケシの実、しょうが (アレルギー表示:ごま)		国産おろしにんにく	0.1 0.12	⑤お米de国産りんごのタルト
							純正ごま油	0.12 0.15	りんご、豆乳、米粉、砂糖、ショートニング、砂糖、ぶどう糖、果汁、香辛料(ナツメグ、ブラックペッパー)、衣(パン粉、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、大麦粉、大豆粉)、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、豚肉)
							①錦糸玉子(フュージョン)		※卵、牛肉、ごま
							鶏卵、砂糖、食塩、マルチトール、かつおだし、昆布だし、加工デンプン、食品素材(水あめ、魚介エキス:カタクチイワシ)、食用油脂(大豆、菜種)、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、リゾチーム、水 (アレルギー表示:卵、大豆)		
							②煮干しちりめんちりめん (アレルギー表示:ー)		
							※えび、かに、いば		

※コンタミ・キャリー等由来

11月15日 (水)		11月16日 (木)		11月17日 (金)		11月20日 (月)		
麦ごはん チキンカレー 大根サラダ	①スペシャルカレーフレーク 小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、カ レー粉、パーム油、酵母エキス、 香辛野菜(オニオン、カーリク)、 ホークエキス、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、豚 肉) ※えび、かに、卵、乳成分	減量米粉パン 鮭のクリームスパゲティ 元気サラダ		白ごはん ごぼうだんご汁 豚肉と野菜の生姜炒め		白ごはん マーボー豆腐 バンバンジー		
麦ごはん (10%混入)	70 100	①米粉パン	40 60	米飯	70 90	米飯	70 90	
サラダ油	1 1.3	カットスパゲティ	22 27	①たっぷりごぼう団子	20 24	①(大冷)ミニ絹厚揚げ(給食会)	70 85	
国産おろしにんにく	0.4 0.5	サラダ油	1 1.2	里いも(冷凍)	20 24	豚ミンチ	①(大冷)ミ ニ絹厚揚げ 【給食会】 大豆、植物 油(なたね、 大豆)、安定 剤(加工デ ンブ)、豆 腐用凝固剤、 酵素、水 (アレル ギー表示: 大豆)	29 35
鶏肉もも皮つき	14 17	カットベーコン【9日③参照】	11 14	だいこん	20 24	たまねぎ	30 36	
鶏肉はね身皮なし	14 17	たまねぎ	37 46	えのきたけ	8 10	にんじん	20 26	
たまねぎ	35 43	しめじ	9 11	豆腐	15 18	椎茸スライス(干)	1 1.2	
にんじん	25 30	②さけフレーク	10 12	きざみ揚げ(カット油あげ)(給食会)【7日①参照】	6 7.5	たけのこ缶	14 18	
じゃがいも	42 53	県産カットチンゲン菜	13 16	小松菜	10 12	にら	2.5 3	
チキンスープ【1日③参照】	6 8	チキンスープ【1日③参照】	6 7.23	煮干だし(片口いわし)	3 3.5	②麻婆豆腐の素	4 5	
①スペシャルカレーフレーク	5 6	③ヘルシーファームコンソメ	0.35 0.44	うすくちしょうゆ	4.6 5.6	三温糖	2 2.4	
②とろける給食用カレーフレーク	5 7	④ベシヤメルソース	7.7 9			すりみそ	3.5 4.2	
③エブリイカレーフレーク	4 6	塩	0.2 0.25	サラダ油	1 1.2	こいくちしょうゆ	3 4	
④トマトケチャップ	3 3.5	こしょう	0.02 0.03	豚ももスライス	40 48	でんぷん	2 2.2	
⑤ウスターソース	0.8 1	牛乳	27 32	酒	1.2 1.5	サラダ油	0.5 0.6	
すりおろしりんご	7.5 9	⑤デーリイ高千穂生クリーム48	1.6 2	キャベツ	15 18			
				太もやし	15 18	とりささみチャンク【6日⑤参照】	15 19	
ノオイルまぐろチャンク【2日③参照】	10 13	キャベツ	25 30	にんじん	15 18	きゅうり	25 32	
だいこん	43 52	きゅうり	13 16	エリンギ	8 10	太もやし	28 35	
ミニブロッコリー	20 24	にんじん	8 9	たけのこ缶	9 11	酢	2.8 3.4	
⑥おいしい日向夏ドレッシング	8 10	ローズハムスライス(短冊)【8日②参照】	9 11	しょうが	1 1.2	三温糖	1.8 2.2	
				こいくちしょうゆ	2 2.6	こいくちしょうゆ	2.5 3	
③エブリイカレーフ レーク 小麦粉、加工油脂 (パーム)、砂糖、食 塩、カレー粉、ぶどう 糖、コーンスターチ、オニオン パウダー、たん白加水 分解物(大豆)、酵母 エキス、カラメル色素 (ア レルギー表示:小麦、 大豆)	④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)	ホールコーン缶 水晶昆布 三温糖 うすくちしょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油	③ヘルシーファームコンソメ 食塩、デキストリン、麦芽糖、チキン エキスパウダー、ぶどう糖、酵母エ キスパウダー、たん白加水分解物 (豚肉、鶏肉)、チキンコンソメパウ ダー、鶏脂、砂糖、魚醤パウダー、 香辛料、トマトパウダー、オニオン エキスパウダー、香辛料抽出物、酸 味料 (アレルギー表示:鶏肉、豚 肉)	10 12 0.4 0.5 0.6 0.72 1 1.2 1 1.2 0.1 0.12 0.02 0.02 0.6 0.72	①たっぷりごぼう団子 魚肉(タラ)、ごぼう、澱粉(馬鈴 薯)、豚脂、砂糖、醤油(小麦、大 豆)、食塩、トレハロース (アレルギー表示:小麦、大豆、 豚肉) ※えび、かに、卵、乳、鶏肉、いか、 牛肉、さけ、やまいも、ゼラチン、 りんご	②麻婆豆腐の素 しょうゆ(小麦、大豆)、豆板醤(大豆)、 しょうが、ほたてエキス(小麦、大豆)、食塩、 チキンエキス、にんにく、たんぱく加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、でん粉(とうも ろこし)、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘 剤(キサンタンガム)、カラメル色素、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、豚 肉)	2 2.6 1 1.3 0.5 0.6	練りごま 1 1.2 純正ごま油 1 1.2 すりごま 1.2 1.4
⑤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)		④ベシヤメルソース 乳製品、粉末植物油(乳)、小麦粉、たん白加 水分解物(大豆、小麦)、小麦たん白発酵調味料、 砂糖、デキストリン(大豆、乳)、食塩、酵母エキ スパウダー、オニオンパウダー、ほたてエキスパ ウダー (アレルギー表示:乳、小麦、大豆)	⑤デーリイ高千 穂生クリーム 48 生乳 (アレル ギー表示:乳)					
⑥おいしい日向夏ドレッシング 食用植物油(なたね、大豆)、日向夏みかん果汁、調味酢 (小麦)、しょうゆ(小麦、大豆)、調味料(アミノ酸等)、カラシ抽 出物(大豆) (アレルギー表示:小麦、大豆)								

※コンタミ・キャリー等由来

11月21日 (火)		11月22日 (水)		11月24日 (金)		11月27日 (月)	
白ごはん 豚汁 ひじきの五目炒め		白ごはん 八杯汁 あじそぼろ丼 一食ヨーグルト		白ごはん コーンスープ 揚げ鶏のオーロラ煮		白ごはん おでん マロニーのごま酢和え すこやかふりかけのり	
米飯	70 90	米飯	70 90	米飯	70 90	米飯	70 90
豚ももスライス	20 25	椎茸スライス(干)	0.6 0.8	カットベーコン【9日③参照】	6 8	鶏肉もも皮つき	9 12
じゃがいも	25 30	豆腐	20 25	クリームコーン缶	20 24	鶏肉はね身皮なし	11 14
スライスこんにゃく	15 20	ささがきごぼう	10 12	ホールコーン缶	10 12	酒	1 1.2
国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)南給【1日②参照】	17 21	にんじん	12 16	にんじん	22 27	里いも(冷凍)	20 25
だいこん	21 26	だいこん	23 28	たまねぎ	28 34	にんじん	20 25
白ねぎ	3 4	里いも(冷凍)	20 25	キャベツ	15 18	だいこん	37 47
サラダ油	0.5 0.6	きざみ揚げ(カット油あげ)(給食会)【7日①参照】	6.5 8	えのきたけ	8 10	三角こんにゃく	22 27
しょうが	1 1.2	ねぎ(冷凍)	3 4	パセリ	0.8 1	①ちくわ(卵抜き)	14 17
煮干だし(片口いわし)	2.5 3	煮干だし(片口いわし)	3 4	チキンスープ【1日③参照】	7 8.5	②ミニミニがんも	8 10
すりみそ	11 13	うすくちしょうゆ	3.8 4.6	スープストック(洋風)【14日②参照】	0.2 0.2	ゆでうずら卵	20 25
		塩	0.5 0.6	塩	0.2 0.2	おでん昆布	0.9 1.1
干ひじき	2.5 3.1	みりん	0.5 0.6	こしょう	0 0	うすくちしょうゆ	3 3.6
冷凍大豆(煮大豆)	20 25			うすくちしょうゆ	3.5 4	こいくちしょうゆ	2.7 3.3
さつまあげ(天ぷら)【8日①参照】	15 20	あじのほぐし身	24 29			三温糖	1.3 1.6
にんじん	20 24	①玉子そぼろ(フュージョン)	29 36	鶏肉もも皮つき	20 24	みりん	1 1.2
いんげん(ホール)	10 12	青まめ(枝豆むきみ)	11 14	鶏肉はね身皮なし	29 35	煮干だし(片口いわし)	2 2.4
こいくちしょうゆ	3 3.6	ホールコーン缶	11 14	酒	0.4 0.5		
三温糖	1.3 1.6	サラダ油	1 1.2	小麦粉	3 3.6	カットマロニー【1日①参照】	5 6
みりん	1 1.2	しょうが	1 1.2	でんぷん	5 7	きゅうり	30 36
純正ごま油	1 1.5	こいくちしょうゆ	1.8 2.2	じゃがいも	25 32	ロースハムスライス(短冊)【8日②参照】	12 15
		三温糖	1.8 2.2	大豆白絞油缶	6 7	三温糖	1.5 1.8
		酒	1 1.2	青豆(えだまめ)	10 12	うすくちしょうゆ	3 3.6
		②元気ヨーグルト	70 70	トマトケチャップ【15日④参照】	7 8.5	酢	2.5 3
		①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(シリコン)、加工でんぷん、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)		三温糖	1.1 1.3	純正ごま油	1 1.2
		②元気ヨーグルト 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)		みりん	1.5 1.8	すりごま	1 1.2
				赤みそ	2 2.4		
				水	2.5 3	③すこやかふりかけのり	2 2
						③すこやかふりかけのり 調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでんぷん、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE) (アレルギー表示:ー) ※えび、かに、さけ	

11月28日 (火)		11月29日 (水)		11月30日 (木)	
白ごはん ワントンスープ 豚肉と厚揚げのオイスター炒め		減量白ごはん キムチうどん 大根のゆかり和え いわしおかか煮		コッペパン クリームシチュー フルーツポンチ	
米飯	70 90	米飯	60 80	コッペパン【2日①参照】	50 70
①ウェーブワントン	6 8	学・国内麦冷凍うどん	55 68	鶏肉もも皮つき	14 17
かまぼこ(ピンク)【6日③参照】	11 14	豚ももスライス	20 24	鶏肉はね身皮なし	14 17
たまねぎ	25 30	酒	0.8 1	じゃがいも	26 32
太もやし	20 24	椎茸スライス(干)	1 1.2	にんじん	20 24
にんじん	12 15	きざみ揚げ(カット油あげ)(給食会)【7日①参照】	4 5	たまねぎ	25 30
しめじ	8 10	ささがきごぼう	10 12	白菜	15 18
椎茸スライス(干)	0.8 1	白菜	15 18	しめじ	8 10
ねぎ(冷凍)	3 3.6	にんじん	8 10	蒸し白いんげん豆	8 10
チキンスープ【1日③参照】	8 10	①白菜キムチ	12 15	パセリ	0.8 1
中華用スープストック【1日④参照】	0.2 0.2	白ねぎ	3 4	①クリームポタージュ	8 10
うすくちしょうゆ	4 4.8	煮干だし(片口いわし)	3 4	②ホワイトベース(レトルト)	17.5 21
塩	0.3 0.3	みりん	1 1.2	牛乳	20 25
こしょう	0 0	うすくちしょうゆ	3.5 4.2	①クリームポタージュ	8 10
純正ごま油	1 1.3	塩	0.1 0.15	②ホワイトベース(レトルト)	17.5 21
豚ももスライス	31 39	だいこん	37 45	牛乳	20 25
酒	1 1.3	ゆかり(S)【14日①参照】	0.3 0.35	デーリィ高千穂生クリーム48【16日⑤参照】	6 7.2
しょうが	1 1.3	うすくちしょうゆ	0.3 0.36	チキンスープ【1日③参照】	10 12
たけのこ缶	11 13			塩	0.27 0.34
キャベツ	27 33	②いわしおかか煮	40 50	こしょう	0.02 0.03
ピーマン	4 5	①白菜キムチ		サラダ油	1 1.2
冷凍カラーピーマンミックス	4 5	はくさい、食塩、調味料(にんにく、砂糖・異性化液糖、たんぱく加水分解物(大豆)、醸造酢、トマト、唐辛子、オニオン、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、パプリカ色素)、水		甘みあっさりパインカット	16 20
②国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1)南給	22 28	(アレルギー表示:大豆)		甘みあっさりみかん	16 20
③オイスターソース(マルハ)	1.75 2.1			甘みあっさり黄桃(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	16 20
こいくちしょうゆ	1.8 2.3			③カットゼリー(山形県産ふじりんご)	30 39
三温糖	0.5 0.6				
みりん	0.8 0.95				
③オイスターソース(マルハ)		②いわしおかか煮		②ホワイトベース(レトルト)	
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)		いわし、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、でん粉(馬鈴薯)、かつお節、食塩、水		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:小麦、大豆)		(アレルギー表示:乳、小麦、鶏肉)	
				※えび、かに、卵、落花生	
				③カットゼリー(山形県産ふじりんご)	
				りんご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、水	
				(アレルギー表示:りんご)	