

7月1日 (月)		7月2日 (火)		7月3日 (水)		7月4日 (木)	
白ごはん じゃが芋のそぼろ煮 タコの酢の物		白ごはん のっぺい汁 高菜そぼろ丼		白ごはん コンソメスープ 鶏肉とカシューナッツの揚げ煮		マヨネーズパン カレービーフン 野菜サラダ	
米飯	70 90	米飯	70 90	米飯	70 90	①マヨネーズパン	50 70
じゃがいも	38 47	①国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)	20 25	①無塩せきバラベーコン短冊	8 10	ビーフン	17 22
鶏ひき肉もも皮つき	20 28	鶏肉もも皮つき	10 14	たまねぎ	30 36	豚ももスライス	28 35
鶏ひき肉はね身皮なし	10 10	だいこん	22 27	にんじん	20 25	②ちくわ(卵抜き)	13 17
たまねぎ	25 30	にんじん	16 19	ミニブロッコリー	20 25	たまねぎ	30 37
にんじん	20 25	里いも(冷凍)	20 24	しめじ	8 10	キャベツ	26 33
椎茸スライス(干)	0.8 1	ささがきごぼう	8 10	ホールコーン缶	8 10	にんじん	20 25
たけのこ缶	12 15	椎茸スライス(干)	0.5 0.6	②ヘルシーファームコンソメ	0.65 0.8	にら	3 4
スライスこんにやく	18 22	ねぎ(冷凍)	2.5 3	塩	0.3 0.4	しょうが	0.5 0.6
①(大冷)ミニ絹厚揚げ	28 35	煮干だし(片口いわし)	3 3.6	こしょう	0.02 0.03	純正ごま油	1 1.3
青まめ(枝豆むきみ)	10 12	うすくちしょうゆ	5 6	うすくちしょうゆ	1.8 2.2	③中華用スープストック	0.35 0.45
サラダ油	0.8 1.1	酒	1 1.2	鶏もも皮つき	25 33	うすくちしょうゆ	3.5 4
うすくちしょうゆ	2.7 3.3			鶏肉はね身皮なし	25 32	塩	0.2 0.24
こいくちしょうゆ	3.6 4.3	②玉子そぼろ(フュージョン)	25 30	でんぷん	6 7.5	カレー粉	0.28 0.34
三温糖	2.3 2.8	豚ミンチ	32 38	カシューナッツ	8 10	ミニカリフラワー	25 31
みりん	1 1.2	サラダ油	1 1.2	さつまいも(ダイス)	10 12.5	きゅうり	25 31
塩	0.1 0.12	酒	1 1.2	青まめ(枝豆むきみ)	7 8.4	ホールコーン缶	12 15
でんぷん	1 1.3	③県産高菜漬刻み	23 28	大豆白絞油缶	6.5 8	④ノンオイルまぐろチャック	10 13
たこスライス	10 12.5	三温糖	1.5 1.8	こいくちしょうゆ	1.7 2	⑤ノンオイルドレッシングクリームフレンチ	9 10
酒	1 1.2	こいくちしょうゆ	1.4 1.8	三温糖	2.3 2.8		
きゅうり	32 39	みりん	1 1.2	レモン汁	2 2.4		
太もやし	20 25	いりごま	1.5 1.8	水	1.5 1.8		
花そうみ(乾わかめ)	1 1.2	①国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)		①無塩せきバラベーコン短冊		③中華用スープストック	
酢	2.7 3.2	【南給】 豆乳、でん粉(コーン)、難消化性デキストリン、デキストリン、ぶどう糖、揚げ油{植物油(菜種)}、リン酸カルシウム、豆腐用凝固剤、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水		豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)		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	
三温糖1kg	1.8 2.16	(アレルギー表示:大豆)		(アレルギー表示:豚肉)		(アレルギー表示:小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン) ※卵	
うすくちしょうゆ	2.7 3.2	②玉子そぼろ(フュージョン)		②ヘルシーファームコンソメ		④ノンオイルまぐろチャック	
塩	0.1 0.12	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		食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンコンソメパウダー、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		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:卵、小麦、大豆)		(アレルギー表示:鶏肉、豚肉)		(アレルギー表示:大豆)	
		③県産高菜漬刻み				⑤ノンオイルドレッシングクリームフレンチ	
		高菜、食塩、醸造酢、うこん粉・水				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)				(アレルギー表示:ー)	

※コンタミ・キャリー等由来

7月11日 (木)		7月12日 (金)		7月16日 (火)	
バーガーパン マカロニスープ ゆでキャベツ チキン照り焼きパティ		麦ごはん 夏野菜のカレー フルーツ杏仁		白ごはん キムチ汁 もやしのおかか和え チーズチキン大葉巻 チョコクレープ	
①バーガーパン	50 70	麦ごはん(米・精麦)	70 100	米飯	70 90
②荒挽ミニカクテルウインナー	18 23	豚ももスライス	27 34	豚ももスライス	13 22
じゃがいも	25 32	かぼちゃ(カット)	22 27	①白菜キムチ	10 13
にんじん	15 19	たまねぎ	35 42	国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)【2日①参照】	15 20
たまねぎ	23 28	にんじん	22 27	にんじん	13 16
県産カットチンゲン菜IQF	10 12	なす	15 19	たまねぎ	25 30
シェルマカロニ	8 10	ゴーヤ	4 5	えのきたけ	8 10
③チキンスープ	8 10	ピーマン	3 4	ささがきごぼう	8 10
④スープストック(洋風)	0.2 0.24	①スペシャルカレーフレーク	5 6	ねぎ(冷凍)	3 3.5
うすくちしょうゆ	3 4	②とろける給食用カレーフレークN	5 7	うすくちしょうゆ	4 5
塩	0.1 0.12	③エブリイカレーフレーク	4 6	酒	1 1.2
こしょう	0.02 0.03	④ウスターソース	1 1.2	中華用ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ【4日③参照】	0.2 0.25
キャベツ	35 43	チキンスープ【11日③参照】	10 13	純正ごま油	0.7 1
⑤おいしい日向夏ドレッシング	3 3.6	すりおろしりんご	7.5 9.7	太もやし	37 46
⑥国産鶏のてりやきパティ48	48 0	⑤トマトケチャップ	3 3.9	花かつおきざみ	1.2 1.5
⑥国産鶏のてりやきパティ60	0 60	国産おろしにんにく	0.3 0.4	うすくちしょうゆ	2.4 2.9
		サラダ油	1 1.3	三温糖	1 1.2
		甘みあっさりパインカット	18 22	②チーズチキン大葉巻き	50 50
		甘みあっさりみかん	16 20	大豆白絞油缶	6 6
		甘みあっさり黄桃(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	16 20	③フレンズクレープ(チョコ)	30 30
		⑥やわらか杏仁豆腐	28 36		
		④ウスターソース			
		③エブリイカレーフレーク			
		⑤トマトケチャップ			
		⑥やわらか杏仁豆腐			

①白菜キムチ
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
(アレルギー表示:大豆)

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、ガーリック)、ホクエキス、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

②とろける給食用カレーフレーク
小麦粉、植物油脂(パーム、なたね)、砂糖、でん粉(とうもろこし)、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメル色素
(アレルギー表示:小麦)

②チーズチキン大葉巻き
鶏肉、パン粉、プロセステーズ、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、大葉、食塩、オリゴ糖、香辛料(胡椒)、大豆粉末、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、リン酸三ナトリウム、5-イノシン酸ナトリウム)、カゼインNa、乳化剤、酵素、乳たん白、増粘多糖類、ピロリン酸ナトリウム、微粒二酸化ケイ素、pH調整剤、乳化剤、水
(アレルギー表示:小麦、乳、大豆、鶏肉)
※卵、ゼラチン、そば、ごま、豚肉

③フレンズクレープ(チョコ)
豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、水、加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、カラメル色素、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
(アレルギー表示:大豆)

※コンタミ・キャリア等由来

7月17日 (水)		7月18日 (木)		7月19日 (金)	
白ごはん マーボーなす 海藻ナムル		黒糖パン 豚肉とズッキーニのトマト煮 みかんサラダ		青菜ごはん かぼちゃと小松菜のみそ汁 冷しゃぶサラダ	
米飯	70 90	①黒糖パン	50 70	米飯	70 90
純正ごま油	1.2 1.5	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)	0.6 0.9	①乾燥大根葉	2.1 2.7
なす	30 36	サラダ油	0.6 0.9	豆腐	20 24
豚ミンチ	35 44	豚ももスライス	15 20	きざみ揚げ(カット油あげ)【10日①参照】	5.5 7
たまねぎ	30 36	赤ワイン	0.8 1	えのきたけ	8 10
にんじん	25 31	国産おろしにんにく	0.35 0.45	かぼちゃ(生)短冊	30 36
椎茸スライス(干)	1 1.2	②国産鶏と豚のミートボールFe・Ca	20 25	たまねぎ	25 30
たけのこ缶 (大冷)ミニ絹厚揚げ【1日①参照】	13 17 38 47	③国産ミックスビーンズ	8 10	花そうみ(乾わかめ)	0.3 0.36
ねぎ(冷凍)	3 3.6	じゃがいも	35 42	小松菜	10 12
国産おろしにんにく	0.15 0.2	にんじん	20 25	煮干だし(片口いわし)	3 3.6
酒	1 1.2	たまねぎ	35 42	すりみそ	11 13
三温糖	2 2.5	ズッキーニ(生)	18 22	豚ももスライス	30 38
こいくちしょうゆ	4 5	パセリ	0.8 1	酒	1 1.2
赤みそ	3 3.8	チキンスープ【11日③参照】	12 15	塩	0.4 0.5
①(テーオー)エブリィ甜麺醬	1 1.3	ダイストマト缶	25 30	たまねぎ	15 18
②オイスターソース(マルハ)	1 1.3	トマトケチャップ【12日⑤参照】	6 7.5	きゅうり	25 30
トウバンジャン【10日②参照】	0.1 0.13	ウスターソース【12日④参照】	2 2.4	にんじん	8 10
でんぷん	2.2 2.7	三温糖	0.5 0.6	②おいしい和風ドレッシング	9 10.8
③海藻サラダG	1.2 1.4	塩	0.3 0.36	①乾燥大根葉 大根葉、ぶどう糖、食塩 (アレルギー表示:ー)	
太もやし	22 28	こしょう	0.04 0.05	②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)	
きゅうり	25 30	④デーリィ高千穂生クリーム48	2.6 3.3		
④とりささみチャンク酢	10 13	甘みあっさりみかん1kg	18 21.6		
三温糖1kg	2.5 3	キャベツ	30 36		
うすくちしょうゆ	2.5 3	きゅうり	17 20.4		
純正ごま油	0.7 0.9	ローズハムスライス(短冊)【9日②参照】	5 6		
③海藻サラダG わかめ、茎わかめ、赤かえでのり、糸寒天 (アレルギー表示:ー)	1.5 1.8	酢	1.3 1.56		
④とりささみチャンク 鶏肉(ささみ)、醸造酢、食塩、寒天、砂糖、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)	2.5 3	サラダ油	1.7 2		
	0.7 0.9	塩	0.3 0.36		
		こしょう(袋入り)	0.02 0.03		
		レモン汁	0.4 0.48		
		③国産ミックスビーンズ 大豆(黄大豆、青大豆)、いんげんまめ(手亡、金時)、食塩、水 (アレルギー表示:大豆)			
		④デーリィ高千穂生クリーム48 生乳 (アレルギー表示:乳)			