

7月1日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 カレイの竜田揚げ コーンサラダ ひじきの炒め煮 セノビーゼリー 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 ハンバーグの夏野菜ソースかけ ごま和え 肉みそ 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 カレイの竜田揚げ コーンサラダ ひじきの炒め煮 セノビーゼリー 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 ハンバーグの夏野菜ソースかけ ごま和え フルーツ杏仁 肉みそ 油揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
●カレイ竜田揚げ 揚げ油(米ぬか油)	●ハンバーグ サラダ油(米ぬか油)	●カレイ竜田揚げ 揚げ油(米ぬか油)	●ハンバーグ サラダ油(米ぬか油)
ホールコーン(冷) キャベツ 人参 サラダ油(米ぬか油)	なす ズッキーニ 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール)	ホールコーン(冷) キャベツ 人参 サラダ油(米ぬか油)	なす ズッキーニ 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール)
酢 塩 こしょう	にんにく パセリ サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう	酢 塩 こしょう	にんにく パセリ サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう
ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油)	水	ひじき さつま揚げ 大豆 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油)	小松菜 もやし 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油
三温糖 みりん 醤油	小松菜 もやし 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	三温糖 みりん 醤油	ひよこまめ-ゆで 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 生姜 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 水
セノビーゼリー	セノビーゼリー	セノビーゼリー	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水
油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	ひよこまめ-ゆで 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 生姜 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	杏仁豆腐 黄桃(缶 ダイス) パイ(缶 チビット)
油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	ひよこまめ-ゆで 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 生姜 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	ひよこまめ-ゆで 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 生姜 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 水
油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

7月2日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 チーズささみフライ わかめサラダ いんげんとじゃが芋のソテー 豆腐のスープ	米飯 タンタン麺 切干大根のナムル 焼き餃子	米飯 牛乳 チーズささみフライ わかめサラダ いんげんとじゃが芋のソテー パイン缶 豆腐のスープ	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 焼き餃子 切干大根のナムル パイン缶 豆腐のスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 チーズささみフライ 揚げ油(米ぬか油) もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油 さやいんげん(冷凍) 玉ねぎ じゃがいも 7訂 追 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 豆腐 ショルダーベーコン ちんげん菜 えのきたけ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 でん粉 水	精白米 強化米 牛乳 中華めん(冷凍) 豚もも挽肉 長ねぎ 生姜 にんにく トウバンジャン 醤油 サラダ油(米ぬか油) 人参 白菜 ちんげん菜 もやし 干椎茸 きくらげ がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) 上白糖 酒 ごま油 トウバンジャン ごま(白・いり) でん粉 水 切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ●焼きぎょうざ	精白米 強化米 牛乳 チーズささみフライ 揚げ油(米ぬか油) もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油 さやいんげん(冷凍) 玉ねぎ じゃがいも 7訂 追 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パイン(缶 7ピット) 豆腐 ショルダーベーコン ちんげん菜 えのきたけ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 でん粉 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉 ●焼きぎょうざ 切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 パイン(缶 7ピット) 豆腐 ショルダーベーコン ちんげん菜 えのきたけ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 でん粉 水

7月5日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 さけのマリネ風 とうもろこし カラフルビーンズ もずくのスープ	米飯 牛乳 厚揚げのオイスターソース炒め いんげん豆の中華サラダ ごまびたし もずくのスープ	米飯 牛乳 さけのマリネ風 カラフルビーンズ とうもろこし プルーン もずくのスープ	米飯 牛乳 厚揚げのオイスターソース炒め ごまびたし いんげん豆の中華サラダ プルーン もずくのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鮭(切り身) 塩 こしょう でん粉 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 酢 上白糖 サラダ油(米ぬか油) ごま油 生姜 醤油 一味唐辛子 ごま(白・いり)	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) きくらげ ちんげん菜 たけのこ(水煮缶) 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 塩 かき油 ごま油 水 でん粉	鮭(切り身) 塩 こしょう でん粉 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 酢 上白糖 サラダ油(米ぬか油) ごま油 生姜 醤油 一味唐辛子 ごま(白・いり)	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) きくらげ ちんげん菜 たけのこ(水煮缶) 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 塩 かき油 ごま油 水 でん粉
とうもろこし 塩	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう ごま(白・いり) ごま油 サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油	大豆 こんにやく 上白糖 醤油 水 グリーンピース(冷凍) 人参 みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 一味唐辛子	小松菜 もやし 人参 醤油 ごま(白・いり)
大豆 こんにやく 上白糖 醤油 水 グリーンピース(冷凍) 人参 みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 一味唐辛子	小松菜 もやし 人参 醤油 ごま(白・いり)	とうもろこし 塩	いんげん豆 レッドキドニー(缶) ホールコーン(冷) きゅうり 塩 こしょう ごま(白・いり) ごま油 サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油
もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	プルーン(種抜)	もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水
もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず えのきたけ 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水

7月6日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
コッペパン 牛乳 ソーセージのケチャップあえ スパゲティのソテー フレンチサラダ 乾燥小魚(個) クリームスープ	米飯 牛乳 キャベツメンチカツ もやしのカレードレッシング 切干大根の炒り煮 乾燥小魚(個) 生揚げのみそ汁	コッペパン 牛乳 ソーセージのケチャップあえ フレンチサラダ スパゲティのソテー 乾燥小魚(個) クリームスープ	米飯 牛乳 キャベツメンチカツ もやしのカレードレッシング 切干大根の炒り煮 乾燥小魚(個) 生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
コッペパン	精白米 強化米	コッペパン	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ポークフランク トマトケチャップ 中濃ソース 上白糖	●キャベツメンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	ポークフランク トマトケチャップ 中濃ソース 上白糖	●キャベツメンチカツ 揚げ油(米ぬか油)
スパゲティ(カット) ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	もやし きゅうり 人参 カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 塩	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	もやし きゅうり 人参 カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 酢 塩
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	さつま揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	スパゲティ(カット) ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	さつま揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
●乾燥小魚	●乾燥小魚	●乾燥小魚	●乾燥小魚
ショルダーベーコン じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 パセリ 牛乳 ●ホワイトルウ がらスープの素 バター 塩 こしょう 水	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	ショルダーベーコン じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 パセリ 牛乳 ●ホワイトルウ がらスープの素 バター 塩 こしょう 水	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

7月7日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
枝豆ごはん 牛乳 いかフライ ごま和え じゃが芋のソテー 七夕ゼリー 沢煮わん	米飯 牛乳 鶏肉の味噌焼き もやしの華風和え 生揚げとこんにゃくの含め煮 七夕ゼリー 沢煮わん	枝豆ごはん 牛乳 いかフライ ごま和え じゃが芋のソテー 七夕ゼリー 沢煮わん	米飯 牛乳 鶏肉の味噌焼き もやし華風和え 生揚げとこんにゃくの含め煮 七夕ゼリー 沢煮わん
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 塩 酒 枝豆(冷凍 むき) 塩	精白米 強化米	精白米 強化米 塩 酒 枝豆(冷凍 むき) 塩	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
●いかフライ 揚げ油(米ぬか油)	鶏もも肉(皮なし) 生姜 みそ(淡色・辛) 酒 上白糖 サラダ油(米ぬか油)	●いかフライ 揚げ油(米ぬか油)	鶏もも肉(皮なし) 生姜 みそ(淡色・辛) 酒 上白糖 サラダ油(米ぬか油)
小松菜 人参 切干大根 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖	きゅうり もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) 醤油 酢 上白糖 ごま油	小松菜 人参 切干大根 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖	きゅうり もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) 醤油 酢 上白糖 ごま油
じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ シュルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ シュルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水
●七夕デザート	●七夕デザート	●七夕デザート	●七夕デザート
豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水	豚もも肉(薄切り) 人参 えのきたけ ごぼう さやえんどう(冷凍) 緑豆春雨 たけのこ(水煮缶) 削り節 煮干し粉 醤油 酒 塩 水

7月8日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 チキンのオーブン焼き 風味漬け 金時豆の甘煮 じゃが芋とツナの煮物 なめこ汁	米飯 牛乳 さばのネギソース揚げ 青菜のひたし 昆布と豚肉の炒り煮 なめこ汁	米飯 牛乳 チキンのオーブン焼き 風味漬け じゃが芋とツナの煮物 金時豆の甘煮 なめこ汁	米飯 牛乳 さばのネギソース揚げ 青菜のひたし 昆布と豚肉の炒り煮 きゅうりのピリ辛漬け なめこ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 ●チキンのオーブン焼 サラダ油(米ぬか油) キャベツ きゅうり 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) いんげん豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 グリンピース(冷凍) 上白糖 醤油 水 なめこ 長ねぎ 豆腐 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酢 みりん ごま油 長ねぎ 水 小松菜 もやし 人参 醤油 切り昆布 豚もも肉(薄切り) しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 ごま油 なめこ 長ねぎ 豆腐 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 ●チキンのオーブン焼 サラダ油(米ぬか油) キャベツ きゅうり 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) じゃがいも 7訂 追 まぐろ油漬 人参 グリンピース(冷凍) 上白糖 醤油 水 いんげん豆 三温糖 醤油 水 なめこ 長ねぎ 豆腐 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酢 みりん ごま油 長ねぎ 水 小松菜 もやし 人参 醤油 切り昆布 豚もも肉(薄切り) しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 ごま油 きゅうり 塩 生姜 ごま(白・いり) 醤油 ごま油 ラー油 なめこ 長ねぎ 豆腐 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 煮干し粉 水

7月9日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 ちくわの磯辺揚げ グリーンサラダ 肉じゃが 冷凍みかん ちんげん菜のスープ	コッペパン 牛乳 ツナとしめじのトマトスパゲティ もやしのサラダ 冷凍みかん	米飯 牛乳 ちくわの磯辺揚げ グリーンサラダ 肉じゃが 大豆の甘辛煮 ちんげん菜のスープ	米飯 牛乳 ホイコーロー えびシュウマイ もやしのサラダ 大豆の甘辛煮 ちんげん菜のスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	コッペパン	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油)	スパゲティ(冷) まぐろ油漬 ショルダーベーコン 玉ねぎ しめじ トマト水煮(缶 ホール) パセリ にんにく サラダ油(米ぬか油) こしょう 塩 トマトケチャップ トマトピューレ ハヤシルウ 赤ワイン 水 粉チーズ	ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 人参 キャベツ たけのこ(水煮缶) ピーマン 生姜 にんにく きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) トウバンジャン 酒 でん粉 水
キャベツ きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	もやし きゅうり 赤ピーマン ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 酢 塩 こしょう	キャベツ きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	●えびシュウマイ
豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 グリーンピース(冷凍) しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	みかん	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 グリーンピース(冷凍) しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	もやし きゅうり 赤ピーマン ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 酢 塩 こしょう
みかん		大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	大豆 ざらめ糖(中ざら)
ちんげん菜 しめじ 干椎茸 人参 醤油 塩 こしょう がらスープの素 でん粉 水	みかん	ちんげん菜 しめじ 干椎茸 人参 醤油 塩 こしょう がらスープの素 でん粉 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水
		ちんげん菜 しめじ 干椎茸 人参 醤油 塩 こしょう がらスープの素 でん粉 水	ちんげん菜 しめじ 干椎茸 人参 醤油 塩 こしょう がらスープの素 でん粉 水

7月12日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 オムレツのクリームソース ウィンナーと野菜のソテー フルーツミックス わかめスープ	米飯 牛乳 あじフライ・タルタルソース きゅうりの甘辛 ひじきの梅煮 コールスロー わかめスープ	米飯 牛乳 オムレツのクリームソース ウィンナーと野菜のソテー フルーツミックス きゅうりの甘辛 わかめスープ	米飯 牛乳 あじフライ・タルタルソース ひじきの梅煮 コールスロー きゅうりの甘辛 わかめスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 ●プレーンオムレツ ショルダーベーコン 玉ねぎ しめじ パセリ(乾燥) バター ●ホワイトルウ 脱脂粉乳 塩 こしょう がらスープの素 粉チーズ 牛乳 水 もやし 小松菜 ホールコーン(冷) ウィンナーソーセージ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 黄桃(缶 ダイス) みかん(缶) パイン(缶 ちびット) わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米 牛乳 ●あじフライ 揚げ油(米ぬか油) タルタルソースパック きゅうり 塩 ひじき 油揚げ しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 梅干し(練り梅) キャベツ 人参 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米 牛乳 ●プレーンオムレツ ショルダーベーコン 玉ねぎ しめじ パセリ(乾燥) バター ●ホワイトルウ 脱脂粉乳 塩 こしょう がらスープの素 粉チーズ 牛乳 水 もやし 小松菜 ホールコーン(冷) ウィンナーソーセージ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 黄桃(缶 ダイス) みかん(缶) パイン(缶 ちびット) きゅうり 塩 わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米 牛乳 ●あじフライ 揚げ油(米ぬか油) タルタルソースパック ひじき 油揚げ しらたき 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 梅干し(練り梅) キャベツ 人参 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 きゅうり 塩 わかめ(乾燥) 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水

7月13日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 夏野菜のカレーライス パンプキンエッグ 野菜ソテー	牛乳 麻婆丼 春巻 わかめサラダ すいか	麦ごはん 牛乳 パンプキンエッグ 野菜ソテー わかめサラダ おやつ大豆 夏野菜のカレー	麦ごはん 牛乳 春巻 野菜ソテー わかめサラダ おやつ大豆 麻婆丼の具
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化米 強化押し麦 豚もも肉(薄切り) カレー粉 なす 揚げ油(米ぬか油) じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ さやいんげん(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) ●カレールウ 脱脂粉乳 チャツネ バター にんにく 塩 水 ●パンプキンエッグ しめじ キャベツ ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油 すいか	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●パンプキンエッグ しめじ キャベツ ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油 ●おやつ大豆 豚もも肉(薄切り) カレー粉 なす 揚げ油(米ぬか油) じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ さやいんげん(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) ●カレールウ 脱脂粉乳 チャツネ バター にんにく 塩 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 ●春巻 揚げ油(米ぬか油) しめじ キャベツ ピーマン 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 醤油 ●おやつ大豆 豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水

7月14日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鮭フライ ごまびたし 車麩の煮物 とうもろこしとレタスのスープ	米飯 牛乳 白身魚のムニエル・トマトソース アーモンドキャベツ じゃが芋のそぼろ煮 とうもろこしとレタスのスープ	米飯 牛乳 鮭フライ ごまびたし 車麩の煮物 桃缶 とうもろこしとレタスのスープ	米飯 牛乳 白身魚のムニエル・トマトソース アーモンドキャベツ じゃが芋のそぼろ煮 桃缶 とうもろこしとレタスのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
●鮭フライ 揚げ油(米ぬか油)	ほき(切り身) 塩 こしょう 小麦粉 バター トマト水煮(缶 ホール) 玉ねぎ マッシュルーム(缶 スライス) ピーマン オリーブ油 ラー油 ウスターソース 上白糖 塩	●鮭フライ 揚げ油(米ぬか油)	ほき(切り身) 塩 こしょう 小麦粉 バター トマト水煮(缶 ホール) 玉ねぎ マッシュルーム(缶 スライス) ピーマン オリーブ油 ラー油 ウスターソース 上白糖 塩
さやいんげん(冷凍) もやし 人参 ごま(白・すり) 上白糖 醤油	キャベツ きゅうり アーモンド(細切り) 塩 醤油	さやいんげん(冷凍) もやし 人参 ごま(白・すり) 上白糖 醤油	さやいんげん(冷凍) もやし 人参 ごま(白・すり) 上白糖 醤油
車麩 ちくわ 人参 さやえんどう(冷凍) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	車麩 ちくわ 人参 さやえんどう(冷凍) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水	車麩 ちくわ 人参 さやえんどう(冷凍) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水
豆腐 鶏卵 ホールコーン(冷) レタス 人参 干椎茸 がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	豆腐 鶏卵 ホールコーン(冷) レタス 人参 干椎茸 がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	豆腐 鶏卵 ホールコーン(冷) レタス 人参 干椎茸 がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	豆腐 鶏卵 ホールコーン(冷) レタス 人参 干椎茸 がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水
		黄桃(缶 ダイス)	黄桃(缶 ダイス)
		豆腐 鶏卵 ホールコーン(冷) レタス 人参 干椎茸 がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水	豆腐 鶏卵 ホールコーン(冷) レタス 人参 干椎茸 がらスープの素 塩 こしょう 醤油 でん粉 水

7月15日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 照焼きハンバーグ 野菜きんぴら 春雨サラダ 乾燥小魚(個) 麩のみそ汁	ゆかりごはん 牛乳 ししゃものフライ 青菜のソテー 高野豆腐の煮物 麩のみそ汁	米飯 牛乳 照焼きハンバーグ 野菜きんぴら 春雨サラダ 乾燥小魚(個) 麩のみそ汁	ゆかりごはん 牛乳 ししゃものフライ 青菜のソテー 高野豆腐の煮物 風味漬け 麩のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 ●ハンバーグ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 でん粉 水 じゃがいも 7訂 追 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子 緑豆春雨 もやし きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉) ●乾燥小魚 えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化押し麦 強化米 ゆかり粉 牛乳 ししゃもフライ 揚げ油(米ぬか油) 小松菜 玉ねぎ ロースハム ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水 えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 牛乳 ●ハンバーグ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 でん粉 水 じゃがいも 7訂 追 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子 緑豆春雨 もやし きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉) ●乾燥小魚 えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化押し麦 強化米 ゆかり粉 牛乳 ししゃもフライ 揚げ油(米ぬか油) 小松菜 玉ねぎ ロースハム ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水 キャベツ 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水

7月16日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 ポークシュウマイ 中華和え 鶏肉とナッツの炒め物 杏仁風プリン しめじのみそ汁	米飯 牛乳 ジャージャー麺 切り昆布の煮付け ごま和え 杏仁風プリン	米飯 牛乳 ポークシュウマイ 中華和え 鶏肉とナッツの炒め物 杏仁風プリン しめじのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉の黒酢炒め ごま和え 切り昆布の煮付け 杏仁風プリン しめじのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 ポークシューマイ もやし きゅうり 人参 塩 醤油 ごま油 鶏もも肉(皮なし) ローストカシューナッツ ピーマン 人参 干椎茸 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 上白糖 杏仁風プリン 油揚げ しめじ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 中華めん(冷凍) 豚もも挽肉 たけのこ(水煮缶) 長ねぎ 玉ねぎ 干椎茸 生姜 にんにく グリンピース(冷凍) ごま油 上白糖 醤油 酒 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) トウバンジャン がらスープの素 でん粉 水 切り昆布 さつま揚げ 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖 杏仁風プリン	精白米 強化米 牛乳 ポークシューマイ もやし きゅうり 人参 塩 醤油 ごま油 鶏もも肉(皮なし) ローストカシューナッツ ピーマン 人参 干椎茸 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 上白糖 杏仁風プリン 油揚げ しめじ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(角切り) 醤油 酒 でん粉 サラダ油(米ぬか油) たけのこ(水煮缶) ピーマン 玉ねぎ 人参 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 醤油 上白糖 酢 酒 塩 こしょう でん粉 ごま油 水 キャベツ 小松菜 人参 ごま(白・すり) 白練りごま 醤油 上白糖 切り昆布 さつま揚げ 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水 杏仁風プリン 油揚げ しめじ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

7月19日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 ビビンバ 厚焼き卵 キャベツのオイスターソース炒め キムチスープ	米飯 牛乳 鶏肉の竜田揚げ もやしのサラダ カラフルビーンズ キムチスープ	麦ごはん 牛乳 ビビンバ 厚焼き卵 キャベツのオイスターソース炒め パイン缶 キムチスープ	米飯 牛乳 鶏肉の竜田揚げ もやしのサラダ カラフルビーンズ パイン缶 キムチスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり) ●厚焼き卵 キャベツ ピーマン たけのこ(水煮缶) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう かき油 ●白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 酒 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油) もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油 大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 グリンピース(冷凍) 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子 ●白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり) ●厚焼き卵 キャベツ ピーマン たけのこ(水煮缶) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう かき油 パイン(缶 7ピット) ●白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	精白米 強化米 牛乳 鶏もも肉(皮なし) 酒 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油) もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油 大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 グリンピース(冷凍) 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま油 一味唐辛子 パイン(缶 7ピット) ●白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水

7月20日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 コーン入りひたし ひじきの炒め煮 北海道牛乳プリン 打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 さばのみそ煮 なめたけ和え じゃが芋のきんぴら 北海道牛乳プリン 打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 コーン入りひたし ひじきの炒め煮 北海道牛乳プリン 打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 さばのみそ煮 なめたけ和え じゃが芋のきんぴら 北海道牛乳プリン 打ち豆のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) ●カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水 小松菜 切干大根 人参 醤油 えのきたけ 醤油 上白糖 豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 ごぼう さやいんげん(冷凍) こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん ごま(白・いり) ラー油 北海道牛乳プリン 大豆(打ち豆) もやし わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) ●カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水 小松菜 切干大根 醤油 人参 えのきたけ 醤油 上白糖 豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 ごぼう さやいんげん(冷凍) こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん ごま(白・いり) ラー油 北海道牛乳プリン 大豆(打ち豆) もやし わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
キャベツ ホールコーン(冷) 醤油	キャベツ ホールコーン(冷) 醤油	キャベツ ホールコーン(冷) 醤油	キャベツ ホールコーン(冷) 醤油
ひじき さつま揚げ 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	ひじき さつま揚げ 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	ひじき さつま揚げ 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油	ひじき さつま揚げ 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 みりん 醤油
北海道牛乳プリン	北海道牛乳プリン	北海道牛乳プリン	北海道牛乳プリン
大豆(打ち豆) もやし わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆(打ち豆) もやし わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆(打ち豆) もやし わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆(打ち豆) もやし わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

7月21日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
深川めし 牛乳 いわしのかりかりフライ 風味漬け 五目豆 わかめとえのきのみそ汁	牛乳 柳川風井 車麩といんげんの含め煮 ごまびたし カシューナッツ(個) わかめとえのきのみそ汁	深川めし 牛乳 いわしのかりかりフライ 風味漬け 五目豆 きゅうりの甘辛 わかめとえのきのみそ汁	米飯 牛乳 柳川風煮 ごまびたし 車麩といんげんの含め煮 カシューナッツ(個) わかめとえのきのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 醤油 あさり(水煮) 油揚げ ごぼう 人参 三温糖 酒 醤油 みりん 牛乳 いわしのかりかりフライ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) 大豆 こんにゃく 人参 干椎茸 昆布 三温糖 醤油 水 わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	牛乳 精白米 強化米 豚もも肉(薄切り) 鶏卵 人参 ごぼう 玉ねぎ 塩 上白糖 醤油 酒 削り節 だし昆布 水 さやえんどう(冷凍) こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 小松菜 もやし ごま(白・いり) 醤油 水 わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 醤油 あさり(水煮) 油揚げ ごぼう 人参 三温糖 酒 醤油 みりん 牛乳 いわしのかりかりフライ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり) 大豆 こんにゃく 人参 干椎茸 昆布 三温糖 醤油 水 きゅうり 塩 わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) 鶏卵 人参 ごぼう 玉ねぎ 塩 上白糖 醤油 酒 削り節 だし昆布 水 さやえんどう(冷凍) 小松菜 もやし ごま(白・いり) 醤油 こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 カシューナッツ(個) わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水