- 年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
- 〇印については月別の原料配合表をご覧ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●印が付いた揚物に使用する油(菜種白絞油)の使用回数を料理名の横に表示します。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

| | 4日(火) | | | | | 5日(水) | | | | | 6日(木) | | | | | 7日(金) | | | 10日(月) | | |
|-----------------------|------------------|-------|----|------|-------------|------------------|--------|--------|-----------|--------------|------------------|-------|----|-------|--------|------------------|---------|--------------|----------------------|-------|------|
| 豚肉と春雨 | <u>のピリから煮</u> | | | きの | このトマ | | | | 豚肉 | と厚揚 | <u> </u> | | | わか | いめのみ・ | | | ポークカレ | | | |
| 35.F 3 <u>C L 113</u> | 豚肉 | 30g | | , | | 鶏肉 | 20g | | 13-5-1- 1 | 1277193 | 豚肉 | 20g | | 1270 | 0,000 | 豆腐 | 20g 年間 | 7,55 | 豚肉 | 40g | |
| | ごま油 | 0.2g | | | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | | | 厚揚げ(冷) | 35g | 年間 | | | 干しわかめ | 0.5g | | 菜種サラダ油 | 0.2g | |
| | しょうが | 0.2g | | | | セロリー | 2g | | | | じゃがいも | 35g | | 1 | | たまねぎ | 20g | | にんにく | 0.3g | |
| | にんにく | 0.2g | | | | にんにく | 0.05g | | | | にんじん | 20g | | 1 | | にんじん | 10g | | しょうが | 0.2g | |
| | 濃口しょうゆ | 2g | 年間 | | | じゃがいも | 40g | | | | 干ししいたけ | 0.3g | | 1 | | 赤みそ | 8g 年間 | | カレー粉 | 0.5g | 年間 |
| | 砂糖 | 0.5g | | | | たまねぎ | 30g | | | | こんにゃく | 20g | 年間 | | | 白みそ | 2g 年間 | | クミン | 0.1g | |
| | 日本酒 | 0.5g | 年間 | | | にんじん | 10g | | | | 砂糖 | 2.5g | | | | 削りぶし | 2.5g 年間 | | コリアンダー | 0.1g | |
| | みりん | 0.5g | 年間 | | | トマト水煮 | 10g | 年間 | | | みりん | 1g | 年間 | | | 出し昆布 | 0.5g | | ターメリック | 0.4g | |
| | 粉唐辛子 | 0.02g | | | | ぶなしめじ | 5g | | | | 濃口しょうゆ | 4.2g | 年間 | | | 水 | 130g | | こしょう | 0.02g | g 年間 |
| | コチジャン | 0.2g | 年間 | | | えのきたけ | 5g | | | | 削りぶし | 0.5g | 年間 | 豚肉 | のからな | ぁげあんかけ●3回目 | | | 赤ぶどう酒 | 1.8g | 年間 |
| | たまねぎ | 30g | | | | まいたけ | 5g | | | | 水 | 50g | | | | 豚肉 | 45g | | じゃがいも | 40g | |
| | キャベツ | 25g | | | | 並塩 | 0.15g | | 揚げ | ゚ <u>ヹぼう</u> | のごまダレがけ●2回目 | | | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 9g | | たまねぎ | 30g | |
| | にんじん | 15g | | | | こしょう | 0.04g | 年間 | | | ごぼう | 25g | | | | 菜種白絞油 | 2.3g | | ソテーたまねぎ | 20g | 年間 |
| | えのきたけ | 5g | | | | 白ぶどう酒 | 1.8g | 年間 | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 5g | | | | 濃口しょうゆ | 3.2g 年間 | | にんじん | 10g | |
| | 干ししいたけ | 0.3g | | | | 淡口しょうゆ | 2.1g | 年間 | | | 菜種白絞油 | 5g | | | | 砂糖 | 2g | | りんごピューレ | 6g | 年間 |
| | はるさめ | 3g | 年間 | | | 砂糖 | 0.2g | | | | 白ごま | 0.4g | | | | みりん | 2g 年間 | │ | 砂糖 | 0.3g | |
| | ごま油 | 0.2g | | | | 鶏がらスープ | 10g | 年間 | | | 濃口しょうゆ | 1.7g | 年間 | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.3g | | 並塩 | 0.7g | |
| | 濃口しょうゆ | 3.8g | | | | 水 | 75g | | 1 | | 砂糖 | 1.4g | | L.,. | | 水 | 8g | l | ウスターソースA | | 年間 |
| | 砂糖 | 1.5g | | さわ | <u>らの甘手</u> | ≦あんかけ▲ | | | | | みりん | 1.4g | 年間 | 小松 | 菜の煮 | | | | 濃口しょうゆ | 1.5g | |
| | 豚骨スープ | | 年間 | | | さわらB40g・50g | 1切 | لــــا | thu: · | <u>L</u> . | 水 | 0.5g | | | | 平天 | 10g 年間 | | トマトケチャップ | 3g | 年間 |
| | 水 | 60g | | | | 濃口しょうゆ | 3.2g | 年間 | 割り | <u>干し大</u> 権 | 艮の甘酢 | | | | | こまつな | 10g | | トマトピューレ | 1g | |
| 卵の花コロ | | | _ | | | 砂糖 | 2g | | | | 糸切り昆布 | 0.12g | | | | キャベツ | 15g | | 濃厚ソース | 3g | 年間 |
| | 卯の花コロッケ 40g・50g | 1個 | 0 | | | みりん | 2g | 年間 | | | 割り干し大根 | 3g | | | | 濃口しょうゆ | 2g 年間 | | 鶏がらスープ | 15g | |
| 1 10 ## 0 1 | 菜種白絞油 | 5g | | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.3g | | | | 水 | 9g | | | | 砂糖 | 0.3g | | 豚骨スープ | 8g | 年間 |
| 小松菜のナ | | | | 1- | | 水 | 8g | | | | 食塩 | 0g | | | | みりん | 0.7g 年間 | | 馬鈴薯精製澱粉 | 1.5g | |
| | こまつな | 20g | | キャ | ヘツとコ | 一ンのレモン風味サラダ | | | | | 食酢 | 1.5g | 年間 | | | 削りぶし | 0.5g 年間 | | 水 | 60g | |
| | にんじん | 10g | | | | キャベツ | 20g | | | | 砂糖 | 1.1g | | ->, 1 | , | 水 | 13g | ミンチカツ | ●4回目(廃油) | | |
| | 食塩 | 0g | | | | ホールコーン | 5g | | | | みりん | | 年間 | こに | | | 1 1 | | ミンチカツ40g・60g | | 年間 |
| | にんにく | 0.03g | | | | 食塩 | 0g | | | | 淡口しょうゆ | 0.4g | 年間 | | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | ~ /**** / I | 菜種白絞油 | 2g | |
| | しょうが | 0.2g | | | | オリーブ油 | 0.3g | | ->.1 | , | 並塩 | 0.12g | | 4. 50 | | 水 | 87.5g | つぼ漬け | | | 1 - |
| | 食酢 | 1g | 年間 | | | 濃口しょうゆ | 1.1g | 年間 | - اع | \sim | I-011 (() | 1.1= | 1 | 十孔 | L(200c | C) | 1 | ごはん | つぼ漬け | 7g | 0 |
| | 濃口しょうゆ | 1.6g | 年间 | | | 食酢 | 0.4g | 年間 | | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | 117 | - 11 | 牛乳 (中学生のみ) | 1本 | | -1+ / (05 75 05 100) | 4.47 | |
| | 砂糖 | 0.9g | | | | レモン汁 | 0.4g | | 4 回 | (200d | 水 | 87.5g | | 900 | | | 1/19 | | ごはん(65,75,85,100) | 1杯 | |
| ごはん | ごま油 | 0.3g | | | | <u>砂糖</u> みりん | 0.9g | 年間 | 十孔 | | 牛乳 | 1本 | 1 | | | りんごゼリー 22g | 1個 〇 | 牛乳(200 | 水 | 94g | |
| | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | | | こしょう | 0.2g | 年間 | | | 十 孔 | 14 | | • | | | | +71(200 | JCC) 牛乳 | 1本 | |
| - | 水 | 87.5g | | = \ | 」 チパン | 2027 | [U.U1g | 一十间 | | | | | | | | | | | 十孔 | 14 | |
| 牛乳(2000 |] <u>W</u> | 87.3g | l |)) | | ランチパン | 1個 | 年間 | | | | | | | | | | | | | |
| T46(2000 | 牛乳 | 1本 | | | | 水 | 19g | 十旧 | | | | | | | | | | — | | | |
| | T-7L | 14 | | 生到 | (200c | | 1 Jg | | | | | + | | | | | | | | | |
| | | | | 1 71 | | 牛乳 | 1本 | | | | | | | | | | | i | | | |
| | | | | | | 1.30 | 1.7 | | 1 | | | 1 | | 1 | | | | 1 — | | | |
| | | | | | | | | | ĺ | | | 1 | | İ | | | + + - | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | | 1 1 | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | + | | 1 | | | 1 1 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | İ | | | 1 | | 1 | | | | 1 📂 | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | 1 1 | 1 🗀 | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | 1 🗀 | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | 1 🗀 | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | 1 🗀 | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | 1 🗀 | | | |
| - | N . | | | | 1 1/5 | | | | 1 | 卵乳力表 | 1 | _ | 1 | 1 | | | | 卵乳 | als l | | |
| 卵乳水 | • | | | | 卵乳炭 | | | | | 데디 팬 '기 | 1 | | | | 卵乳炭 | | | 120 101 | 7 1 | | |

- 年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
- 〇印については月別の原料配合表をご覧ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●印が付いた揚物に使用する油(菜種白絞油)の使用回数を料理名の横に表示します。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

| | 11日(火) | | | | | 12日(水) | | | | | 13日(木) | | | | | 14日(金) | | | | | 17日(月) | |
|------------------------------------------------|------------------|-------|----------|------|-------------|----------|----------------|------|------|------------|-----------------------|-------------|-------------|--------|----------|----------------------|--------------|------|-----|--------------------|-----------------|--------------------|
| 卵と小松芽 | 東のスープ | | | ポト | | | | 3 | 豆腐 | と豚肉 | のキムチ炒め | | | 中華 | ミスープ | | | | 鶏二 | つくねとはくさ | | |
| - - | 豚肉 | 10g | | • | | 鶏肉 | 30g | | | | 豚肉 | 25g | | 1 | | 焼き豚 | 10g | 年間 | 1 | اطعا العا | つくね | 45g 年間 |
| | 菜種サラダ油 | 0.2g | | | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | | | 菜種サラダ油 | 0.2g | |] | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | | しょ | うが | 0.2g |
| | 鶏卵 | 20g | | | | セロリー | 2g | | | | しょうが | 0.3g | | | | しょうが | 0.2g | | | | 予豆腐 | 5g 年間 |
| | こまつな | 15g | | | | にんにく | 0.02g | | L | | 豆腐 | 50g | 年間 | | | 干しわかめ | 0.3g | | | | さい | 40g |
| | たまねぎ | 10g | | | | じゃがいも | 50g | | L | | たまねぎ | 25g | | | | ビーフン | 3g | 年間 | | | しじん | 10g |
| | しょうが | 0.1g | | | | たまねぎ | 30g | | L | | チンゲンサイ | 15g | | | | たまねぎ | 15g | | | | きまめ | 5g |
| | 並塩 | 0.3g | | | | にんじん | 20g | | L | | にんじん | 20g | | 4 | | にんじん | 10g | | 4 | | しいたけ | 0.3g |
| | こしょう | | 年間 | | | 並塩 | 0.1g | | L | | はくさいキムチ | 10g | 年間 | 4 | | 干ししいたけ | 0.3g | | 4 | 日本 | | 0.6g 年間 |
| | 淡口しょうゆ | 3g | 年間 | | | こしょう | | 年間 | L | | えのきたけ | 5g | | | | 並塩 | 0.3g | | | 砂料 | | 1.3g |
| | 日本酒 | | 年間 | | | 白ぶどう酒 | | 年間 | L | | 日本酒 | | 年間 | - | | こしょう | | g 年間 | | | コしょうゆ | 3.4g 年間 |
| | ごま油 | 0.1g | | | | 淡口しょうゆ | | 年間 | - | | 並塩 | 0.1g | 4-00 | | | 淡口しょうゆ | 3.5g | | | みり | | 0.5g 年間 |
| - | 鶏がらスープ | 8g | 年間 | | | 鶏がらスープ | | 年間 | ŀ | | こしょう | 0.03g | 年間 | | | 日本酒 | 1g | 年間 | 4 | | Jぶし | 1g 年間 |
| | 豚骨スープ | 2g | | do / | | 水 | 60g | | ŀ | | 砂糖 | 1.2g | - DD | - | | ごま油 | 0.1g | | +14 | 水が大切れる | l Fi A | 70g |
| | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.5g | | れん | にんナッ | プス●1回目 | laa I | | - | | 淡口しょうゆ | 4g | 年間 | - | | 鶏がらスープ | 8g | | 719 | が大根おろ | | l de les |
| 鶏肉の照り | 水 | 120g | | | | れんこん | 30g | | H | | オイスターソース | 1g | | 1.5+ | けんぴ | 水 | 130g | 5 | - | | B40g | 1切 |
| 海内の!!! | が焼き▲ | 50g | \vdash | | <u> </u> | 立塩 | 0.15g 0.03g | 年間 | ŀ | | 豚骨スープ 馬鈴薯精製澱粉 | 5g 1.2g | 平间 | שייט | 17200 | さつまいも | 45g | 1 | - | | いこん コしょうゆ | 15g 1.3g 年間 |
| | 場内 しょうが | 0.3g | \vdash | | <u> </u> | 馬鈴薯精製澱粉 | 2g | 十旧 | ŀ | | 馬斯書有聚澱材 | 35g | | 1 | | 菜種白絞油 | 45g 1.35g | | 1 | | コしょうゆ コしょうゆ | 1.3g 年间 0.8g 年間 |
| I + | 濃口しょうゆ | | 年間 | | — | 馬 | 3.9g | | あじん | カ生美 | <u>^_</u> 醤油ダレ●2回目 | Joug | | 1 | | 砂糖 | 5.4g | | 1 | みり | | 1g 年間 |
| | 日本酒 | 1.5g | | 千川- | 」 コンカー | | [3.3g | | ا | //工女 | あじB40g・50g | 1切 | 1 | 1 | | 濃口しょうゆ | | 年間 | | 当山し | ぶし | 1g 年間 |
| | 濃口しょうゆ | | 年間 | | _ <i></i> | ン だいず | 7g | | ŀ | | 馬鈴薯精製澱粉 | 8g | | • | | 水 | 1.8g | | 1 | 水 | | 10g |
| | 砂糖 | 1.4g | 714 | | | 水 | 10.5g | | ħ | | 菜種白絞油 | 2g | | 豚そ | ぼろごし | ‡ <i>h</i> , | 1.05 | | くき | わかめの佃 | 者 | IVE |
| | みりん | | 年間 | | | 豚肉 | 20g | | ľ | | しょうが | 0.6g | | 135. C | 101321 | 豚肉 | 25g | | 1,0 | | <u></u> わかめ | 1g |
| | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.3g | | | | にんにく | 0.05g | | Ī | | 砂糖 | 0.18g | | 1 | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | | 水 | 17.17 | 19g |
| | 水 | 6g | | | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | Ī | | 濃口しょうゆ | 3.6g | | 1 | | 芽ひじき | 0.8g | | | 白こ | íŧ. | 0.6g |
| 大根と人参 | 多とれんこんのごま和え | | | | | ソテーたまねぎ | | 年間 | Ī | | 日本酒 | 0.36g | | 1 | | 水 | 4g | | | 砂粉 | | 1.3g |
| | だいこん | 10g | | | | トマト水煮 | | 年間 | Ī | | みりん | 1g | 年間 | | | 濃口しょうゆ | 3g | 年間 | | | - コしょうゆ | 2.7g 年間 |
| | れんこん | 10g | | | | えだまめ | 6g | | Ī | | 水 | 8g | | | | 砂糖 | 2.5g | | | 日本 | k酒 | 0.6g 年間 |
| | にんじん | 10g | | | | チリパウダー | 0.03g | 年間 E | 白菜 | のごま | あえ | | | | | みりん | 1g | 年間 | | みり | l6 | 0.6g 年間 |
| | 白ごま | 0.6g | | | | トマトケチャップ | | 年間 | | | はくさい | 20g | | | | 日本酒 | 1g | 年間 | ごは | まん | | |
| | ごま油 | 0.15g | | | | ウスターソースA | | 年間 | | | にんじん | 5g | | | | にんじん | 3g | | | = 1 ಕ | はん(60,70,80,95) | 1杯 |
| | 濃口しょうゆ | 2g | 年間 | | | こしょう | | 年間 | | | 食塩 | 0g | | | | ホールコーン | 5g | | | 水 | | 87.5g |
| | 砂糖 | 1g | | | | 並塩 | 0.1g | | L | | 砂糖 | 1.3g | | | | しょうが | 0.1g | | 牛孚 | (200cc) | | |
| | みりん | 0.5g | 年間 | | | 赤ぶどう酒 | | 年間 | L | | 淡口しょうゆ | 1.5g | 年間 | | | 並塩 | 0.05 | g | | 牛爭 | l | 1本 |
| ごはん | T. | | | | | ナツメグ | 0.02g | | - | | みりん | 0.7g | 年間 | ごは | <u>.</u> | Т. | | | 4 | | | |
| | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | | | 豚骨スープ | 5g | 年間 | | | 白ごま | 0.6g | | | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | | | | |
| 1 = 1 / | 水 | 87.5g | | フン | チパン | _ | | | L | | すりごま | 0.3g | | .1 =:1 | (| 水 | 87.5 | g | | | | |
| 牛乳(200 | | 1 | | | | ランチパン | 1個 | | | , | 水 | 2.5g | | 牛乳 | (2000 | | 1 | | 4 | | | |
| | 牛乳 | 1本 | | 4 回 | | 水 | 19g | | ごは | <i>∕</i> 0 | =°1 + 1 (00 70 00 05) | 4.47 | | - | | 牛乳 | 1本 | | - | | | |
| | | | | 十孔 | ,(200c | 牛乳 | 1本 | | F | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 87.5g | | _ | Fill (| L 中学生のみ) | | | - | | | |
| | | | | | | 十 孔 | 14 | , | 什 回 | (2000 | 水 | 87.5g | | | | 中子生のみ) ヨーグルトF 70g | 1/10 | 年間 | | | | |
| | | | | | | | | | T +6 | | 牛乳 | 1本 | | 1 | | 1-770FF 70g | 170 | 牛间 | 4 | | | |
| | | | | | | | | | ŀ | | T-70 | 14 | | 1 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | H | | | | | 1 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | ŀ | | | | | 1 | | | | | 1 | | | |
| | | | | | | | | | t | | | | | 1 | | | | | 1 | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | İ | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | 1 | | | | | 1 | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | 1 | | | | | 1 | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | |
| 卵乳 | 小 | | | | 卵乳炭 | | | | | 卵乳水麦 | | | | 1 | 卵乳素 | | | | 1 | 卵乳炭 | | |
| 91- 70 | 麦 | | | | ´゚゚ ゚゚゚ 麦 | | | | , | "" 麦 | | | | | ** | | | | | *** ** 麦 | | |

- 年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
- 〇印については月別の原料配合表をご覧ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●印が付いた揚物に使用する油(菜種白絞油)の使用回数を料理名の横に表示します。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

| | 18日(火) | | | | | 19日(水) | | | | | 20日(木) | | | | 21 E | 3(金) | | | 25日(火) | | |
|------------|---------------------------------------------------|--------|----|-------|------------------|----------------------|-------|--------|-------------|----------------|------------------|-------|--------|-------------|-----------------------|-----------|--------|---------|------------------|-------|-------|
| 秋のすまし | : : : : : : : : : : : : : : : : : : : | | | 米米 | 分クリーノ | ムシチュー | | - | マー 7 | ボー豆 | | | | 1111 | 肉とがんもの旨煮 | - \ | 喜! | 野豆腐と野 | <u> </u> | | |
| 1,00,9 &0. | 豆腐 | 10g | 年間 | Z \1/ | / <u> </u> / / - | 鶏肉 | 15g | | Ì | / \ <u>3</u> / | 豆腐 | 90g | 年間 | 大响 1 | 鶏肉 | 25g | _ IPJ: | | 進肉 | 20g | |
| | 京揚げ | 7g | 年間 | | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | F | | 豚肉 | 25g | 1 11-3 | 1 | 菜種サラダ油 | | | | しょうが | 0.2g | |
| | ちらしかまぼこ(いちょう) | 3g | 0 | | | じゃがいも | 40g | | f | | ごま油 | 0.2g | | | 濃口しょうゆ | 2g 年間 | 1 | | 高野豆腐 | 5g | 年間 |
| | ちらしかまぼこ(もみじ) | 3g | Ō | | | たまねぎ | 35g | | f | | しょうが | 0.3g | | | 砂糖 | 2g | 1 | | たまねぎ | 25g | 1 1-2 |
| | こまつな | 5g | | | | にんじん | 15g | | f | | にんにく | 0.2g | | | 日本酒 | | 1 | | キャベツ | 20g | |
| | にんじん | 5g | | | | えだまめ | 5g | | F | | トウバンジャン | | 年間 | | がんもどき | 25g 年間 | | | こんじん | 20g | |
| | ぶなしめじ | 5g | | | | 並塩 | 0g | | f | | こしょう | 0.03g | | | たまねぎ | 30g | 1 | | ぶなしめじ | 5g | |
| | えのきたけ | 5g | | | | 白ぶどう酒 | | 年間 | | | たけのこ水煮(千切り) | 5g | 年間 | 1 | にんじん | 15g | | | Fししいたけ | 0.3g | |
| | 並塩 | 0.3g | | | | 淡口しょうゆ | 0g | 年間 | Ī | | チンゲンサイ | 10g | | 1 | ごぼう | 10g | | | 沙糖 | 1.7g | |
| | <u></u> 淡口しょうゆ | 3g | 年間 | | | 米粉ホワイトルウ | | 年間 | f | | にんじん | 10g | | 1 | ぶなしめじ | 5g | | | ・ 炎口しょうゆ | 4g | 年間 |
| | みりん | | 年間 | | | 鶏がらスープ | 7g | 年間 | T | | 干ししいたけ | 0.3g | | | 糸こんにゃく | 30g 年間 | 1 | | みりん | 0.7g | |
| | 日本酒 | | 年間 | | | 豚骨スープ | | 年間 | F | | 赤みそ | 1.7g | 年間 | | 濃口しょうゆ | 5.5g 年間 | | | 日本酒 | 0.8g | |
| | 削りぶし | 2g | 年間 | | | 水 | 120g | | f | | 八丁みそ | 1.7g | 年間 | 1 | 砂糖 | 1.5g | _ | | 削りぶし | 1g | 年間 |
| | 出し昆布 | 0.5g | | 肉た | ごんごの | ケチャップソース ● 1回 | 1目 1 | | | | テンメンジャン | 0.5g | 年間 | 1 | 水 | 55g | | | rk | 80g | 1 |
| | 水 | 135g | | | | 肉だんご | | 年間 | Ī | | 砂糖 | 1.9g | | 揚け | ずささかまぼこ●3回 | E E | しい | わしのかは | 焼き風●4回目(廃油 | | |
| 豚肉と鶏レ | バーの甘味噌あえ●4回目 | |) | | | 菜種白絞油 | 0.4g | ,,,, | f | | 濃口しょうゆ | | 年間 | | 笹かまぼこ 2 | | | | ハわし開きA30g・40g | 1枚 | |
| | 豚肉 | 30g | | 1 | | トマトケチャップ | 4g | 年間 | _ T | | みりん | 0.8g | 年間 | 1 | 菜種白絞油 | 1.3g | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 8g | |
| | しょうが | 0.2g | | 1 | | トマトピューレ | 1.2g | | ı | | ごま油 | 0.2g | | チン | ゲンサイの炒め物 | | | | 菜種白絞油 | 2g | |
| | 濃口しょうゆ | 0.6g | 年間 | 1 | | 砂糖 | 1g | | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 1.3g | | 1 | 焼き豚 | 5g 年間 | | | しょうが | 0.1g | |
| | 日本酒 | 0.4g | 年間 | 1 | | 濃口しょうゆ | 0.3g | 年間 | Ī | | 水 | 40g | | 1 | 菜種サラダ油 | | | | 沙糖 | 1.6g | |
| | 馬鈴薯精製澱粉 | 6g | | | | ウスターソースA | | | 揚げ: | ギョー+ | ず●2回目 | | | 1 | チンゲンサイ | 15g | | | 農口しょうゆ | | 年間 |
| | 菜種白絞油 | 1.5g | | | | 赤ぶどう酒 | 0.5g | 年間 | Ι. | | ギョーザ 1個17g | 2個・3個 | 年間 | | にんじん | 10g | | | みりん | 1.6g | |
| | 味付鶏レバー | 10g | 年間 | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.1g | | r | | 菜種白絞油 | 0.9g | | | 日本酒 | 1g 年間 | 1 | | 日本酒 | 1g | 年間 |
| | 菜種白絞油 | 0.5g | | | | 水 | 5g | - 1- | セル. | フチャー | | | | 1 | 濃口しょうゆ | 1.6g 年間 | | | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.2g | |
| | 赤みそ | 1.5g | 年間 | 小枚 | 公菜とツー | ナのサラダ | , , , | | | | ウインナー | 15g | 年間 | 1 | 砂糖 | 0.75g | 1 | | 'K | 10g | |
| | 砂糖 | 0.8g | | | | まぐろ油漬け | 5g | 年間 | f | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | ごは | | 1 91 | 切 | | のゆずあえ | | |
| | ウスターソースA | 3g | 年間 | | | こまつな | 15g | 1 11-2 | f | | ホールコーン | 5g | | | ごはん(60,70, | 80,95) 1杯 | 7 | | 切り干し大根 | 2g | |
| | みりん | | 年間 | | | キャベツ | 5g | | F | | えだまめ | 6g | | | 水 | 87.5g | | | rk | 6g | |
| | 日本酒 | | 年間 | | | 食塩 | 0g | | Ī | | ソテーたまねぎ | 2g | 年間 | 牛乳 | L(200cc) | | | | こんじん | 5g | |
| | 水 | 9g | | | | 砂糖 | 0.8g | | | | 並塩 | 0.15g | | 1 | 牛乳 | 1本 | | | 食塩 | 0g | |
| きんぴらご | | | | | | 濃口しょうゆ | 1g | 年間 | Ī | | こしょう | 0.02g | 年間 | 韓国 | 国風味付のり(中学生 | | | | 糸切り昆布 | 0.05g | |
| | 鶏肉 | 15g | | | | みりん | | 年間 | Ī | | 濃口しょうゆ | 1g | 年間 | | 韓国風味付0 | り 2g 1袋 O | | | ゆず汁 | 0.3g | |
| | ごぼう | 10g | | | | 食酢 | 0.7g | 年間 | T | | 日本酒 | 1g | 年間 | | 11,200 | | | | 炎口しょうゆ | 2g | 年間 |
| | にんじん | 5g | | | | 菜種サラダ油 | 0.3g | | Ī | | 水 | 0.5g | | | | | | 1 | 沙糖 | 0.3g | |
| | つきこんにゃく | 10g | 年間 | ラン | チパン | | | | ごはん | ا | | | | | | | | | みりん | 0.7g | 年間 |
| | 白ごま | 0.6g | | | | ランチパン | 1個 | 年間 | | | ごはん(60.70.80.95) | 1杯 | | 1 | | | | | 削りぶし | 0.3g | |
| | ごま油 | 0.4g | | | | 水 | 19g | | Ī | | 水 | 87.5g | | | | | | | ĸ | 5g | |
| | 濃口しょうゆ | 2.8g | 年間 | 牛孚 | L(200c | cc) | | 4 | 牛乳 | (2000 | c) | | | | | | ごし | はん | | | |
| | 砂糖 | 1.3g | | 1 | | 牛乳 | 1本 | | | | 牛乳 | 1本 | | | | | | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | |
| | みりん | 1g | 年間 | | | | | | Ī | | | | | | | | | | ĸ | 87.5g | 5 |
| | 一味唐辛子 | 0.003g | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | 牛 | 乳(200cc | ;) | | |
| ごはん | • | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | 牛乳 | 1本 | |
| | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | l | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 水 | 87.5g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳(2000 | | | | | | | | | | | | | |] | | | _ | | | | |
| | 牛乳 | 1本 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Γ | | | | |] | | | | | <u> </u> | | |
| | | | | | | | | | Γ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | l | | | | | | | | | |] | | |] | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 1 | | | | | Ī | | | | | | | |] | | | | |
| | | | | | | | | | Γ | | | | |] | | | | | <u> </u> | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | l | | | | | | | | | |] | | |] | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | |] | | | | |
| | | | | | | | | | Ī | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 1 | | | | | Ī | | | | | 1 | | | 1 | | | | |
| 卵乳煮 | ١ | | | 1 | 卵乳力表 | | | | Į, | 卵乳水麦 | | | | | 卵乳炭 | | | 卵乳炭 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 7 7 1 de | | | 1914 Th | | | |

- ・年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
- 〇印については月別の原料配合表をご覧ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●印が付いた揚物に使用する油(菜種白絞油)の使用回数を料理名の横に表示します。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

| 26日(水) | | | | | | | 27日(木) | | 28日(金) | | | | | | |
|-----------------------------------------------|----------|----------------------|-------|-------|------------------|-------|-------------------------|-------|-------------|-------|----------|------------------|-------|----------|--|
| 豚肉のケチャップ煮 | | | | | | のっぺ | | | トックとコーンのスープ | | | | | | |
| ,,, | | 豚肉 | 20g | | 1 | | 鶏肉 | 30g | | | | 鶏肉 | 10g | | |
| | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | 1 | | ちくわ | 8g | 年間 | ľ | | 菜種サラダ油 | 0.2g | | |
| | | にんにく | 0.2g | | 1 | | 京揚げ | 7g | 年間 | - | | しょうが | 0.1g | | |
| | | たまねぎ | 35g | | 1 | | だいこん | 25g | -T [H] | - | | トック | 20g | 年間 | |
| 1 | | じゃがいも | 30g | | | | さといも | 20g | | | | スイートコーン缶詰A(クリーム) | 30g | 年間 | |
| | | にんじん | 15g | | 1 | | にんじん | 10g | | - | | たまねぎ | 15g | 4-15 | |
| | | | | | 4 | | | | | - | | | | | |
| | | えだまめ | 5g | | 4 | | ごぼう | 10g | | - | | にんじん | 7g | - | |
| | | 濃口しょうゆ | 2g | 年間 | | | こんにゃく | 15g | 年間 | | | 並塩 | 0.18g | | |
| | | 砂糖 | 1g | | | | 淡口しょうゆ | 4.8g | 年間 | | | こしょう | 0.03g | 年 | |
| | | ウスターソースA | 1.2g | 年間 | | | みりん | 1.3g | 年間 | | | 日本酒 | 1g | 年 | |
| | | 並塩 | 0.1g | | | | 並塩 | 0.3g | | | | 淡口しょうゆ | 3g | 年 | |
| | | 赤ぶどう酒 | 1g | 年間 | | | 砂糖 | 1.3g | | | | ごま油 | 0.1g | | |
| | | トマトケチャップ | 6g | 年間 | | | 削りぶし | 2g | 年間 | | | 鶏がらスープ | 8g | 年 | |
| | | トマトピューレ | 5g | | 1 | | 出し昆布 | 0.5g | | | | 水 | 90g | | |
| | | こしょう | 0.04g | 年間 | 1 | | 馬鈴薯精製澱粉 | 1.9g | | ビビ | ノバどん | (肉) | | | |
| | | 鶏がらスープ | 8g | 年間 | | | 水 | 80g | | [| | 豚肉 | 25g | | |
| | | 馬鈴薯精製澱粉 | 1.2g | 구마 | 豆麼 | 11111 | <u> ^</u> 一グの甘酢あんかけ▲ | Joog | | | | ごま油 | 0.4g | <u> </u> | |
| | — | 為野者相殺 <i>級切</i> 水 | 50g | | <u>~</u> //× | | 豆腐ハンバーグ50g | 1個 | 年間 | | | にんにく | 0.4g | \vdash | |
| <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u> | の香草 | | joug | L | 1 | - | | | 午间 | | | | | <i>j</i> | |
| 同闪 | ツ省早 | | 1.5 | 1 | 1 | - | しょうが | 0.2g | | | | 濃口しょうゆ | 3g | 年 | |
| - 1 | | 鶏肉 | 45g | | 4 | | にんにく | 0.05g | | | | 砂糖 | 1.4g | ١ | |
| - | L | にんにく | 0.3g | | | | 砂糖 | 2.2g | | | | 日本酒 | 0.4g | 年 | |
| ļ | | 白ぶどう酒 | 1g | 年間 | | | 濃口しょうゆ | 2.2g | 年間 | | | カレ一粉 | 0.2g | 年 | |
| | | オリーブ油 | 1g | | | | 食酢 | 2.2g | 年間 | ビビ | ノバどん | | | | |
| ı | | バジル | 0.1g | | | | ごま油 | 0.05g | | | | ほうれんそう | 20g | | |
| | | ローズマリー | 0.05g | | 1 | | 馬鈴薯精製澱粉 | 0.3g | | | | にんじん | 10g | | |
| - 1 | | 並塩 | 0.4g | | | | 水 | 6g | | | | 食塩 | 0g | | |
| | | こしょう | 0.01g | 年問 | 椎苷 | ひじきの | の佃者 | 1-0 | | • | | 白ごま | 0.6g | | |
| | | パプリカ | 0.05g | 1 100 | 112-4 | -0000 | 芽ひじき | 1g | | - | | にんにく | 0.03g | | |
| 7/ | ンナーと | キャベツのソテー | 0.008 | | 1 | | 水 | 7.5g | | - | | しょうが | 0.2g | | |
| / ' i | | ウインナー | 10 | 年間 | 1 | | 干ししいたけ | | | - | | 食酢 | | 年間 | |
| | | | 10g | 平间 | - | | | 0.1g | | - | | | 1g | | |
| - 1 | | キャベツ | 20g | | | | 砂糖 | 0.9g | | - | | 濃口しょうゆ | 1.6g | 年 | |
| | | にんじん | 5g | | | | 濃口しょうゆ | 1.6g | 年間 | | | 砂糖 | 0.9g | | |
| | | 淡口しょうゆ | 0.1g | 年間 | | | 食酢 | 0.15g | 年間 | | | ごま油 | 0.3g | | |
| - 1 | | 並塩 | 0.1g | |] | | みりん | 0.6g | 年間 | 3—2 | ブルト | | | | |
| | | こしょう | 0.01g | 年間 | | | 水 | 1g | | | | ヨーグルトF 70g | 1個 | 年 | |
| ン | チパン | | | | ごは | ん | | | | ごは | 6 | | | | |
| | | ランチパン | 1個 | 年間 | | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | | | ごはん(60,70,80,95) | 1杯 | | |
| | | zk | 19g | | | | 水 | 87.5g | | | | 水 | 87.5g | | |
| 三里 | (200c | (c) | 1108 | | 牛到 | (200c | :c) | 07.08 | | 牛到 | (200c | c) | 07.08 | | |
| | ,, | 牛乳 | 1本 | | 1 31 | | 牛乳 | 1.1 | | 1 7 6 | <u>\</u> | 牛乳 | 1本 | | |
| 1 | | Tが | | | | | | | | | | | | | |
| ا | | | 174 | | 1 | | 130 | 1本 | | - | | , ,,, | 14 | | |
| | | | 14 | | | | 1 70 | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 14 | | | | 130 | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 14 | | | | 170 | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 14 | | | | | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 14 | | - | | | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 14 | | - - - - | | | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 14 | | - - - - | | | 1本 | | | | | 14 | | |
| , | | | 144 | | | | | 1本 | | - | | | | | |
| 1 | | | 144 | | | | | 1本 | | | | | 14 | | |
| | | | 144 | | | | | 1本 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 1本 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 14 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 14 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 14 | | | | | | | |
| | | | 174 | | | | | 14 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 14 | | | | | | | |
| | | | | | | | | 14 | | | | | 144 | | |
| | | | 174 | | | | | 14 | | | | | 144 | | |
| | 卵乳小 | | | | | 卵乳小麦 | | 14 | | | 卵乳小麦 | | 1.44 | | |