別紙 19　想定献立とポイント

想定献立とポイント、および各献立で使用する食器食缶等を示す。想定献立は、実施を想定している献立のパターンを示すものであり1か月の献立例ではない。ポイントについては、実際の調理の際は実施方法や使用食材を変更する場合がある。

No.	想定献立		ポイント
1	牛乳	じゃこチャーハン	ちりめんじゃこ・にんじん・ねぎ・高菜漬けで作った具を、調味して炊いたごはんに混ぜる。
		揚げ餃子	餃子の餡を作り、餃子の皮に包んで揚げる。
		もやしナムル	もやし・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。油・砂糖・しょうゆ・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。野菜をタレとごまで和える。
		ひじきと卵のスープ	鶏がらパックでスープをとる。野菜・きのこ類・芽ひじきを煮て調味し、水溶き片栗粉・卵・葉ねぎを加え仕上げる。
2	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		しそひじきふりかけ	ひじきを炒めて調味し、加熱したちりめんじゃこと糸削り、ゆかりを加え混ぜる。
		ぶりの照り焼き	下味をつけ、オーブンで焼く。
		おひたし	かつお節と昆布でだしをとる。キャベツ・ほうれん草・もやし・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・みりん・だし汁を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
		みそけんちん汁	かつお節と昆布でだしをとる。野菜・里芋・油揚げ・豆腐をだし汁で煮て、みそで調味する。
3	牛乳	焼きカレーパン	既成の丸パン（切り込み入り）に、調理室内で調理したドライカレーをはさみ、上部にパン粉をつけて焼く。
		ポトフ	鶏がらパックでスープをとる。野菜・肉・じゃがいも・うずら卵（水煮）をスープで煮て調味する。喫食時に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。
		ミニトマト	生野菜は、ミニトマトのみ提供。一人１個付け。へたをとって果物と同様に洗浄し、ソース缶に配缶する。
		フルーツヨーグルト	フルーツはフルーツ缶詰（カット済み）を使用する。フルーツとヨーグルトは、別の食缶で運び、教室で混ぜて配膳する。
4	牛乳	鶏ごぼうごはん	鶏肉・ごぼう・油揚げ・人参で具を作る。調味して炊いたご飯に、具と茹でておいたさやいんげんを混ぜる。
		たまご焼き	肉・野菜で作った具と卵液を混ぜて、深い天板に流しいれてオーブンで焼き、衛生に気を付けて切り分ける。
		野菜のおかかあえ	もやし・小松菜・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。野菜を加熱・冷却したうすくちしょうゆ・ごま・糸削りで和える。
		みそ汁	かつお節と昆布でだしをとる。野菜・じゃがいも・油揚げ・豆腐・わかめをだし汁で煮て、みそで調味し、ねぎを加えて仕上げる。
		果物（オレンジ）	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4～1/6 カット程度。
5	牛乳	豆入りチキンカレーライス	米に米粒麦を加えて炊き、むらしを行う。小麦粉・バター・油・カレー粉でブラウンルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。炒めた肉と野菜にスープを加えて煮て、じゃがいもを加え火を通し調味して、乾煎りしたスパイス類とブラウンルーを加えて仕上げる。
		大根サラダ（ドレッシング別渡し）	ツナ・大根・小松菜・キャベツを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却して配缶し、野菜の上にツナをのせる。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却したドレッシングは、ソース缶に配缶する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。
		キャロットゼリー	人参は茹でた後ピューレ状にする。粉寒天・砂糖・水を加熱し、オレンジジュース・レモン汁・人参のピューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。
6	牛乳	ミルクパン（学校直送）	パン缶は前日までに各中学校の配膳室に届ける。喫食当日にパンが個包装で学校に届く。配膳員が配缶する。衛生面に留意して作業する。
		ポークビーンズ	小麦粉・バター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。
		春キャベツのレモンあえ	キャベツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
		果物（美生柑）	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4～1/6 カット程度。
7	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		春野菜のうま煮	かつお節でだしをとる。新じゃがいも（生）・たけのこ（水煮）・ふき（生）などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。
		青のりビーンズ	乾燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。
		おひたし	キャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・みりん・しょうゆ・水を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。

No.	想定献立		ポイント
8	牛乳	麦入りごはん	米に米粒麦を全体の 5%程度加えて炊き、むらしを行う。
		あじのフライ	あじ(フィレ)に下味をつけ、衣つけをし、揚げる。
		ソース(別渡し)	ソース・赤ワイン・水を加熱して作ったソースを別渡しにして、教室でかける。
		五目豆	かつお節と昆布でだしをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。だし汁を調味して、干し椎茸・こんにゃく・油揚げ・人参・茹でた大豆を煮る。
		みそ汁	かつお節と昆布でだしをとる。だし汁に野菜・じゃがいもを加えて煮て、みそで調味し、ねぎを加えて仕上げる。
9	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		とび魚のさつま揚げ	とび魚ミンチ・白身魚ミンチ・ねぎ・人参・卵・調味料と合わせてよく混ぜ、成型し、揚げる。
		野菜の華風あえ	きゅうり・大根を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・酢・ごま油を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。野菜をタレとごまで和える。
		かきたま汁	かつお節でだしをとる。だし汁で野菜・豆腐を煮て調味し、水溶き片栗粉・溶き卵を加えて仕上げる。
		果物(美生柑)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4～1/6 カット程度。
10	牛乳	チンジャオロース丼	米に米粒麦を全体の 5%程度加えて炊き、むらしを行う。肉を炒め、野菜・きのこ類も加えて調味し、水溶き片栗粉を加えて仕上げる。具は別渡し。丼物は、平皿に配膳する。
		トックスープ	鶏がらパックでスープをとる。肉・野菜・トックをスープで煮て調味する。
		果物(オレンジ)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4～1/6 カット程度。
11	牛乳	スパゲッティ ミートソース	スパゲッティは茹でてオリーブ油をまぶし配缶する。ひき肉と野菜を炒めて調味し、ミートソースを作って配缶する。
		コーンサラダ	キャベツ・人参・小松菜・コーン(冷凍)を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却しドレッシングを作る。野菜をドレッシングで和える。
		ブルーベリーケーキ	油・砂糖・卵・牛乳・小麦粉・ベーキングパウダー・ブルーベリーを混ぜて、焼く。生地を紙カップに入れて焼く。
12	牛乳	雑穀米入りごはん	米に雑穀米を全体の 5%程度加えて炊き、むらしを行う。
		鶏肉とコーンの 揚げ煮	角切りの鶏肉に片栗粉をまぶして揚げたものと、じゃがいもの厚いちょう切りを素揚げしたものを、玉ねぎ・人参・コーン(冷凍)・調味料で作ったソースで和える。
		ワンタンスープ	鶏がらパックでスープをとる。スープで肉・野菜・うずら卵(水煮)・ウエーブワンタンを煮て調味し、ごま油としょうが汁を加えて仕上げる。
		果物(オレンジ)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4～1/6 カット程度。
13	牛乳	栗ごはん	冷凍むき栗(1/4 カット)を塩ゆでし、調味して炊いたご飯に混ぜる。
		さんま塩焼き おろし煮添え	さんまは筒切り・腹わた無しを使用する。おろした大根・酢・しょうゆを加熱・冷却しておろし煮を作り、ソース缶で別渡しする。
		おひたし	もやし・キャベツ・小松菜・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・みりんを合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
		呉汁	煮干しでだしをとる。大豆は乾物を茹でてミキサーにかける。だし汁で肉・野菜・きのこ・じゃがいも・油揚げを煮て、みそとミキサーにかけた大豆、ねぎを加えて仕上げる。
14	牛乳	キムタクごはん	肉・野菜・たくあん・キムチで具を作り、炊いたご飯に混ぜる。
		いりこと大豆の ごまがらめ	大豆は乾物を水戻しして片栗粉をまぶして揚げる。いりことごまはオーブンで加熱する。大豆といりことごまを、しょうゆ・砂糖・みりんを合わせて加熱して作ったタレで和える。
		もやしナムル	もやし・人参・ほうれん草を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・ごま油・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。野菜をタレとごまで和える。
		春雨スープ	かつお節でだしをとる。だし汁で肉・きのこ類・野菜・春雨・うずら卵(水煮)を煮て調味し、水溶き片栗粉・ねぎ・ごま油を加えて仕上げる。
		果物(巨峰)	房から外れた状態で納品されるよう発注する。洗浄し、衛生に充分注意して配缶する。一人1粒付け。
15	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		なす入りマーボー 豆腐	なすは素揚げする。豆腐は下茹でする。肉・野菜・きのこ類を炒め調味し、水溶き片栗粉でとろみ付けし、豆腐・揚げなすを加えて仕上げる。
		ポテト入りナムル	野菜は、もやし・人参・キャベツきゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。ごま油・酢・しょうゆ・砂糖・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。じゃがいもは千切りにして素揚げにする。野菜をタレとごまで和え配缶し、その上に揚げたじゃがいもをのせる。教室で混ぜ合わせる。
		果物(小玉すいか)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/16～1/32 カット程度。

No.	想定献立		ポイント
16	牛乳	さんまごはん（さんま別渡し）	米を炊き、むらしを行う。さんまの短冊切りに片栗粉をまぶして揚げ、調味料を合わせて加熱して作ったタレをからめる。さんまはごはんと別の食缶に配缶し、教室でごはんと混ぜ合わせる。
		おかかあえ	人参・白菜・小松菜を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・しょうゆを合わせて加熱・冷却しタレを作る。糸削りは加熱・冷却する。野菜をタレと糸削りで和える。
		豚汁	煮干しでだしをとる。だし汁で肉・野菜・こんにゃく・豆腐・じゃがいもを煮てみそで調味し、ねぎを加えて仕上げる。
		果物（梨）	生の果物を洗浄し皮をむく。衛生に充分注意してカットする。一人あたり1/6～1/8 カット程度。
17	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		じゃがいものそぼろ煮	かつお節でだしをとる。生揚げは油抜きして切り、調味料を加えて下煮する。ひき肉・野菜・じゃがいもをだし汁で煮て、調味料・下煮した生揚げ・水溶き片栗粉・別茹でしたグリーンピースを加えて、喫食時にじゃがいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。
		ししゃもの胡麻焼き	ししゃもに油をまぶし、ごまをつけてオーブンで焼く。
		中華和え	キャベツ・きゅうり・もやし・人参・コーン（冷凍）を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・酢・ごま油・しょうゆ・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
18	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		鮭の塩麹焼き	鮭に塩麹をまぶして、オーブンで焼く。
		菊花和え	かつお節でだしをとる。ほうれん草・キャベツ・人参・菊のりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・みりん・だし汁を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
		利休汁	かつお節でだしをとる。だし汁で野菜・きのこ類・油揚げを煮て、みそ・しょうゆ・酒と白練りごまを加えて仕上げる。
		果物（菊花みかん）	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1/2 カット。
19	牛乳	コーン茶飯	米にコーン（冷凍）・調味料・だし昆布を加えて炊き、むらしを行う。
		おでん	かつお節でだしをとる。大根・人参・こんにゃく・練り物（既製品）・うずら卵（水煮）・里芋などを使用する。大根は下茹でする。
		豆あじのから揚げ	あじに酒を振り、片栗粉をまぶして揚げる。一人2尾付け。
		野菜のゆかりあえ	もやし・キャベツ・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。ゆかりと塩で味付けする。
		果物（りんご）	生の果物を洗浄し、皮をむく。衛生に充分注意してカットし、塩水に漬けた後、水気を切って配缶する。一人あたり1/6～1/8 カット程度。
20	牛乳	きな粉パン	小麦粉重量 70gのコッペパンまたはねじりパンを使用。パンを揚げ、きな粉・砂糖・塩を合わせたものをまぶし、配缶する。
		白菜と肉団子のスープ煮	かつお節でだしをとる。だし汁で肉団子・野菜・きのこ類を煮て調味する。
		茎わかめのサラダ	きゅうり・大根・キャベツ・人参・セロリ・茎わかめを使用する。茎わかめは細く切る。野菜と茎わかめはそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却しドレッシングを作る。野菜・茎わかめをドレッシングで和える。
		果物（みかん）	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意して配缶する。一人1個付け。
21	牛乳	ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		ハンバーグきのこソースがけ	玉ねぎは炒めてよく冷まし、ひき肉に加える。成型してオーブンで焼く。配缶してきのこソース（和風だしにきのこ・野菜を加えて火を通し、調味して片栗粉でとろみ付けしたもの）をかける。
		からし和え	もやし・小松菜・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・砂糖・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。野菜をタレとごまで和える。
		沢煮椀	かつお節でだしをとる。具は太さを揃えたせん切りにする。だし汁で肉・野菜・きのこ類・油揚げを煮て調味し、ねぎを加えて仕上げる。
22	牛乳	パエリア	米に油・ターメリック・塩を加えて炊き、むらしを行う。鶏肉・玉ねぎ・いか・むきえびで具を作る。炊いたごはんに具と茹でたグリーンピースを混ぜる。
		スパニッシュオムレツ	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・パセリで作った具と卵液を混ぜて、オーブンで焼く。衛生に気を付けて人数分に切り分ける。トマトケチャップ・トマトピューレ・白ワインを加熱して作ったソースを、配缶したオムレツにかける。
		ピクルス	きゅうり・かぶ・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・酢・砂糖・しょうゆを加熱・冷却してタレを作る。野菜をタレで和える。
		野菜とレンズ豆のスープ	鶏がらパックでスープをとる。スープで肉・野菜・レンズ豆を煮て、調味する。

No.	想定献立例		ポイント
23	牛乳	ターメリックライス	米に塩・バター・ターメリックパウダーを加えて炊き、むらしを行う。ターメリックの色がムラにならないようにする。
		えびクリームソースがけ	鶏がらパックでスープをとる。えびはボイルする。バター・油・小麦粉でホワイトルーを作る。野菜・鶏肉を炒め、スープを加えて煮る。牛乳・トマトピューレ・ホワイトルー・調味料・えびを加えて仕上げる。
		フレンチサラダ	キャベツ・きゅうり・人参・コーン（冷凍）を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却しドレッシングを作る。野菜をドレッシングで和える。
		果物(メロン)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/16～1/32 カット程度。
24	牛乳	きび入ゆかりごはん	米に4％程度のきびを加えて炊き、むらしを行う。炊いたごはんにゆかりを混ぜる。
		さばのみそ煮	みそ・砂糖・酒・みりん・しょうが・ねぎで作ったタレで、さばを煮る。
		きんぴら	人参・れんこんを炒めて火を通し、調味する。
		ナムル	もやし・ほうれん草を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・塩・ごま油を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。野菜をタレとごまで和える。
		いもっこ汁	かつお節でだしをとる。野菜・きのこ類・こんにゃく・さといもを煮て調味する。
25	牛乳	ちらし寿司 （きざみのり別渡し）	米を炊き、むらしを行う。かつお節と昆布でだしをとる。にんじん・干し椎茸・油揚げ・かんぴょう・れんこんを調味しただし汁で煮て具を作る。炊いたご飯に、すし酢と具・茹でたコーンとさやいんげんを混ぜて配缶。きざみのりは、ソース缶で別渡しにする。
		いかの照り焼き	いかに調味料をまぶして、オーブンで焼く。
		かぼちゃ天	かぼちゃに天ぷら衣をつけて、揚げる。
		七夕汁	かつお節と昆布でだしをとる。そうめんは茹でておく。だし汁で肉・野菜・油揚げ・戻した星形の麩を煮て調味する。そうめん、汁の順に配缶する。
		ゼリー （市販品、学校直送）	クラス配膳用ワゴンに載せる前に、ドライアイスを抜く。

【各献立で使用する食器･食缶･器具】

No.		想定献立例	食器類								食缶類												
											食缶							配膳用具					
			飯椀	汁椀	平皿兼丼	小深皿	はし	スプーン（大）	スプーン（小）	フォーク（大）	汁物用	揚物用・焼物	米飯用	和え物用	丼の具用	ソース缶	パン缶	しゃもじ	トング	おたま	小おたま	うどん杓子	使い捨て手袋
1	牛乳	じゃこチャーハン　揚げ餃子 もやしナムル　ひじきと卵のスープ	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	※			1	2	1			
2	牛乳	ごはん　しそひじきふりかけ ぶりの照り焼き　おひたし　みそけんちん汁	○	○	○		○				○	○	○	○		○		1	2	1	1		
3	牛乳	焼きカレーパン　ポトフ ミニトマト フルーツヨーグルト	○	○	○			○	○		○			○	○	○	○		1	2			1
4	牛乳	鶏ごぼうごはん　たまご焼き 野菜のおかかあえ　みそ汁 果物（オレンジ）	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○			1	3	1			
5	牛乳	豆入りチキンカレーライス 大根サラダ（ドレッシング別渡し） キャロットゼリー	○	○	○	○		○	○		○		○	○	○	○		1	1	2			
6	牛乳	ミルクパン（学校直送） ポークビーンズ 春キャベツのレモンあえ　果物(美生柑)	○	○	○	○		○			○			○	○		学校で配缶		3	1			
7	牛乳	ごはん　春野菜のうま煮 青のりビーンズ　おひたし	○	○	○		○				○		○	○		○		1	1	1	1		
8	牛乳	麦入りごはん あじのフライ　ソース（別渡し） 五目豆　みそ汁	○	○	○	○	○				○	○	○	○		○		1	1	2	1		
9	牛乳	ごはん　とび魚のさつま揚げ 野菜の華風あえ かきたま汁　果物(美生柑)	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○			1	3	1			
10	牛乳	チンジャオロース丼　トックスープ 果物（オレンジ）		○	○	○		○			○		○	○	○			1	1	2			
11	牛乳	スパゲッティミートソース　コーンサラダ ブルーベリーケーキ	○		○	○		○		○	○	○	○	○	※				3	1			
12	牛乳	雑穀米入りごはん　鶏肉とコーンの揚げ煮 ワンタンスープ　果物（オレンジ）	○	○	○	○	○				○		○	○	○			1	1	2			
13	牛乳	栗ごはん　さんま塩焼きおろし煮添え おひたし　呉汁	○	○	○		○				○	○	○	○		○		1	2	1	1		
14	牛乳	キムタクごはん いりこと大豆のごまがらめ　もやしナムル 春雨スープ　果物（巨峰）	○	○	○	○		○			○		○	○	○	○		1	1	1	1		1
15	牛乳	ごはん　なす入りマーボー豆腐 ポテト入りナムル　果物（小玉すいか）	○	○	○	○	○	○			○	※	○	○	○			1	1	1			1
16	牛乳	さんまごはん（さんま別渡し） おかかあえ　豚汁　果物（梨）	○	○	○		○				○	○	○	○	○			1	2	1			
17	牛乳	ごはん　じゃがいものそぼろ煮 ししゃもの胡麻焼き　中華和え	○	○	○		○				○	○	○	○				1	2	1			
18	牛乳	ごはん　鮭の塩麹焼き 菊花和え　利休汁　果物(菊花みかん)	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○			1	3	1			
19	牛乳	コーン茶飯　おでん 豆あじのから揚げ　野菜のゆかりあえ 果物（りんご）	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○			1	3	1			
20	牛乳	きな粉パン　白菜と肉団子のスープ煮 茎わかめのサラダ　果物（みかん）	○	○	○	○		○			○			○	○		○		2	1			1
21	牛乳	ごはん　ハンバーグ　きのこソースがけ からし和え　沢煮椀	○	○	○		○				○	○	○	○	※			1	2	1			
22	牛乳	パエリア　スパニッシュオムレツ ピクルス　野菜とレンズ豆のスープ	○	○	○			○			○	○	○	○				1	2	1			
23	牛乳	ターメリックライス　えびクリームソースがけ フレンチサラダ　果物(メロン)	○	○	○	○		○			○	※	○	○	○			1	1	1			1
24	牛乳	きび入ゆかりごはん　さばのみそ煮 きんぴら　ナムル　いもっこ汁	○	○	○		○				○	○	○	○	○			1	3	1			
25	牛乳	ちらし寿司（きざみのり別渡し） いかの照り焼き かぼちゃ天（カットかぼちゃ） 七夕汁　ゼリー（市販品、学校直送）	○	○	○		○		○		○	○	○		※	○		1	2			1	2

※＝入りきらなかったクラスのみ使用