A 1日	(木)		A 2日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量
/ \ 40	コッペパン(袋入り)	小1 40	ば	精白米(自校)	80
型	コッペパン(袋入り)	/]\2-6 50	6	清酒	4
=	コッペパン(袋入り)	中 60	ず	乾)だし昆布	1
ツ ペ ₂₀₆			L	食酢	12
/\(^206	牛乳	206	4	砂糖(上白糖)	10
ン			乳	食塩	1.1
_	スパゲティ(ハーフ)	40	1.5	冷)むきえび	15
袋	ゆで塩	1.5	ゆ	油揚げ	3
入	冷)あさりむき身	10	か	人参	10
IJ	冷)いか 短冊(1×2cm)	10	4	ごぼう ささがき(ご飯用)	8
\smile	冷)むきえび	10	和	冷)グリンピース	5
4	白ぶどう酒	2	え	乾)高野豆腐 サイコロ	1
乳	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	す	乾)干ししいたけ スライス	0.8
70	玉ねぎ	40	ま	砂糖(上白糖)	2.5
海	レト)トマト水煮 ダイス	25	1 -	清酒	2
の	しめじ	10	し 汁	濃口醤油	1.6
幸	エリンギ カット	8			
ス	人参	7	ひ ²⁰⁶	牛乳	206
パ	にんにく	0.3	な		
ゲティ	サラダ油	2	ケー	もやし	30
7	赤ぶどう酒	5.5	+	小松菜	20
-1	トマトケチャップ (1kg/3kg)	5.5	7	人参	10
カ	ウスターソース	1.1		赤じそ粉	0.6
ラフ	砂糖(上白糖)	1.1	61	濃口醤油	0.6
	食塩	0.4			
ル	こしょう	0.05		型抜きかまぼこ(梅)	6
サー	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		玉ねぎ	30
ラ ダ 188	一味とうがらし	0.01		乾)干しわかめ カット	0.5
≯ 100	粉チーズ	3		清酒	1
は				食塩	0.9
る	キャベツ	30		濃口醤油	0.3
4	ブロッコリーカット	15		乾)だし削り節 鯖抜き	4
	人参	7	188	乾)だし昆布	0.5
	缶)ホールコーン	7	100	水	140
	食酢	2.5	20		
	サラダ油	1	30	(個)ひなケーキ	18
	砂糖(上白糖)	0.7			
	食塩	0.3			
64	こしょう	0.04			
50	はるみ	50			
	 				

A 5日	(月)		А	日	(火)		Α	7日	(水)			A 8日	(木)			A 9E	1(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	1 1	2名	食品名	一人当り 正味分量	1 1	立名	食品名	一人当 正味分		献立名	食品名		一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
ビ	精白米(委託)	70		65	コッペパン(丸型)	65	_		精白米(自校)		* 70	カ	(個)ゆでうどん		小1-3 200	鮭	精白米(自校)	8(
Ľ	米粒麦 委託	10	T		<u>コノ リルノルエ/</u>		ال ال		米粒麦 自校		10	レ	(個)ゆでうどん		/\4-6 280		鮭わかめごはんの素	3
ン	牛肉スライス	35	1 7	206	牛乳	206	き		牛肉スライス		15	1	(個)ゆでうどん		中 300	か		<u> </u>
バ	にんにく	1.5	コレ		1 70	200	ヿ゠゚		冷)大豆水煮		8	う	豚肉スライス	1	30	Ø 206	牛乳	206
$\widehat{}$	炒り白ごま	1.5	1		(冷)白身魚フライ	小 50	ーは		人参		10	ど	油揚げ	1	10	ご	7-76	200
麦	ごま油	1	ッ		(冷)白身魚フライ	中 70	- h		つきこんにゃく		7	ん	<u> </u>	1	40	は	豚肉スライス	15
ご	濃口醤油	2.5		56	なたね油	6	\sim		冷)むき枝豆		5	4	人参		10	ん	清酒	1
は ん	砂糖(三温糖)	1	ゴバ		-672-167Щ		人 人		乾)ひじき		1	牛乳	しいたけ スライス		7	4	鶏卵	20
<i>\(\frac{1}{2}\)</i>	一味とうがらし	0.01			キャベツ	35			サラダ油		0.8	40	サラダ油	1	1	乳	乾)高野豆腐 サイコロ	15
	ほうれん草	30			人参	10	411		濃口醤油		3	海	濃口醤油	1	10	70	玉ねぎ	30
牛	濃口醤油	1.5	- 117		ゆで塩	0.5	- 1		清酒		2	藻	みりん		3.5	高	人参	- 30
乳	震口音冲 ごま油	0.3	4 I		(個)中濃ソース	小 5] 牛		孙特(上白特)		2	サ	カレー粉		0.7	野	<u>八多</u> 冷)さやいんげん	+
	もやし	35]]	54	(個)中濃ノース	中 10	<u> </u>	135	食塩		1	ラ	ウスターソース		0.7	豆	乾)干ししいたけ スライス	1
わ	人参	15	11/		(四) 中版ノ ハ	7 10	4		及媼		_	ダ	食塩		0.3	腐	濃口醤油	3.5
か	食酢	2.4	1 1/		冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	切	206	牛乳	2	06		チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.4	の	砂糖(三温糖)	3.0
め	ごま油	1.5	7 / '		冷)白いんげん豆	15	19		十孔		00	Į Į	でんぷん	1	4.5	卵	食塩	0.3
ス	濃口醤油	1.3			玉ねぎ	40	- 1 '		てんぷら		7	グ	乾)だし削り節 鯖抜き	1	4.5	と じ ¹⁵³	湯	50
プ	砂糖(上白糖)	1.2	1 1			15			油揚げ		5	ル ⁵²⁰	取)たし削り即 騎抜さ は旦	1	150	L	<i>i</i> 755	50
210	食塩	0.2			レト)トマト水煮 ダイス 人参	10	- II		人参		10	<i> </i>	杨		150	菜	キャベツ	40
焼	艮塩	0.2	牛 乳				4 I 🗀		乾)切干し大根				牛乳	1	200	の		40
き 206	牛乳	000	- 1		乾)マカロニ	5	<u>ئ</u> ما 4				8 7		十孔		206	花	菜の花 人参	12
プ	十孔	206	=		セロリ	2	٠ ا		冷)さやいんげん				4	1	00	和		
IJ	玉ねぎ	0.5	ネ		パセリ	0.5	- 25		ごま油 濃口醤油).5		キャベツ きゅうり	1	30	え	濃口醤油	1 2
ン		35	1 1 ^		サラダ油	0.5	- 1		_		3		_ , , , ,	1	15		食酢	1.5
	乾)干しわかめ カット	0.8	רו ו		レト) がらスープ	3	ふ		砂糖(上白糖)		1.5		缶)ホールコーン	1	5		砂糖(上白糖)	
	レト)がらスープ	3			赤ぶどう酒		<u> L</u>	63	みりん		1.2		乾)海藻ミックス	1	1.2		サラダ油	0.5
	濃口醤油	0.8	- 1		食塩	0.7	- 10.7		だし汁		20		食酢	1	3	64	ごま油	0.5
	食塩	0.7	1 1		こしょう	0.03	-1 1				_		濃口醤油	1	3	04	炒り白ごま	1.5
	こしょう	0.03	- I		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	4 1		型抜きかまぼこ(桜)		6		砂糖(上白糖)	1	1.5			
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5			ローリエ	0.1	- 1		レト)うずら卵		20		ごま油	-	0.5			
184	ごま油	0.2	_~	210	湯	120	4		玉ねぎ		30	61	サラダ油	1	0.5			
	湯	140	ゼ	40	(IT) I - 3 1 % I		-		ふしめん		5	01	炒り白ごま	1	1			
70	(IT) I + + -0		IJ	40	(個)いちごゼリー	50	2		濃口醤油		0.6	70	(17) - (5)	1	-			
70	(個)焼きプリン	68	4 1				4		食塩	(0.5	70	(個)ヨーグルト	1	80			
							-		乾)だし削り節 鯖抜き		4			-				
			中				-	202	乾)だし昆布		1			-				
			の				4	202	水	1.	30							
			み				4											
			\bot				4											
			11				4							-				
			4				4				_			<u> </u>				
			4				41				_			<u> </u>	ļ			
			41				41		<u> </u>		_			<u> </u>				
			41				41		<u> </u>		_			<u> </u>				
			11				41				_			<u> </u>				
			<u> </u>				┧┕											

A 12E	3(月)		A 13	日	(火)			Α	14E	3(水)			A 1	5 E	3(木)		A 16	日(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立	名	食品名	一人 正味	当り 分量	献立	2名	食品名		一人当り 正味分量	献立	2名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦	精白米(委託)	70	⊐ 6	0 -	コッペパン		60	ご	90	精白米(自校)		90	麦		精白米(委託)		⊐ 60) コッペパン	60
ご 80	米粒麦 委託	10	ツ					は					ごょ	80	米粒麦 委託	10	ツ		
は			~° 20)6	牛乳		206	ん	206	牛乳		206	は				° 20€	牛乳	206
ل 206	牛乳	206	パ					4					<i>ん</i> ₂	206	牛乳	206	パ		
4				4	牛肉スライス		25	判		豚肉赤身スライス		40	4					豚肉スライス	25
工	生ちくわ	50	4	ť	こゃがいも 皮むき カット		55	40		生姜		1	乳		豚肉赤身ミンチ	25	4	冷)大豆水煮	35
,,,	天ぷら粉 乳・卵抜き	6	乳		玉ねぎ		40	豚		濃口醤油		1	1,2		清酒	1	乳	じゃがいも	50
ち	乾)青のり粉	0.3		L	人参		10	肉		キャベツ		30	マ		豆腐	80		玉ねぎ	40
	水	12	ク	Ŀ	エリンギ		10	ح		玉ねぎ		30			玉ねぎ	35	ポ	人参	10
	なたね油	4.5	ij	1	パセリ		0.5	野		人参		10	ボ		人参	10		パセリ	0.5
の					サラダ油		1	菜		サラダ油		1	<u> </u>		しいたけ スライス	5	ク	サラダ油	0.5
磯 辺	キャベツ	30	ムシ		小麦粉		3.6	の炒		赤みそ		5	豆腐		生姜	1	ビー	バター	0.5
揚	小松菜	18	チ	Ľ	サラダ油		2	め		砂糖(上白糖)		2.5)例		にんにく	0.8	シ	トマトピューレ	6
げ	たくあん漬け きざみ	6	ر ا		バター		0.7	物		清酒		2	中		サラダ油	1	ズ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	3
	濃口醤油	1	Ī	L	レト) がらスープ		3	1/3	129	清酒 濃口醤油		1	華		トマトケチャップ (1kg/3kg)	7	,	砂糖(上白糖)	1.2
	炒り白ごま	1.2		_	食塩		0.7	け					サ		濃口醤油	3.5	ッ	ウスターソース	0.7
菜			花		こしょう		0.05	ん		豆腐		25	ラダ		レト)がらスープ	3	ナ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
٤	豆腐	20	野		チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5	5		油揚げ		7	ダ		赤みそ	2	サ	食塩	0.5
	油揚げ	7	菜	- 10	調理用牛乳		30	6		つきこんにゃく		10			清酒	1	ラ	こしょう	0.05
<	大根	25	の ²⁴	12 3	湯		60	汁		洗いごぼう		10			砂糖(三温糖)	0.5	ダ 214	湯	40
あ ん	人参	7	サー	L				ふ		人参		7			チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5			
	しめじ	7	ラダ		ブロッコリーカット		25	り		濃口醤油		2			食塩	0.15		レト)まぐろ油漬	15
ĩ	中みそ	7	1		カリフラワー カット		15	か		食塩		0.7			豆板醤	0.1		キャベツ	20
6	白みそ	6	清	-	缶)ホールコーン		8	け		乾)だし削り節 鯖抜き		4			ごま油	0.15		きゅうり	20
和	乾)だし煮干し	4	見		食酢		3.5			乾)だし昆布		1			でんぷん	1		缶)ホールコーン	5
え ¹⁹⁸	湯	110	オ		サラダ油		2		202	水		130	2	218	湯	35		冷)レモン果汁	2
			レ		砂糖(上白糖)		0.7		_									濃口醤油	1.5
大 10	こうなごのつくだ煮	10	ン	_ 1	食塩		0.3		3	(個)穀物ふりかけ		2.5			ロースハム(短冊)卵抜き	8	65	砂糖(上白糖)	1
根 の			ン 5	5	こしょう		0.04								もやし	20			
み			_												きゅうり	15			
マ			5	0	清見オレンジ		50								人参	10			
そ 汁				F											乾)はるさめ	5			
				F											濃口醤油	2.5			
こうなごの				F											食酢	2			
う				F											砂糖(上白糖)	1.5			
なご				F											ごま油	1			
J (L									١,		からし粉	0.05			
0				F										bb	炒り白ごま	1.2			
つく				Ļ															
だ				L		-													_
煮				L		-					_								_
				L															1
				L															1
				L															1
			. L																

A 19E	3(月)		A 20 E	1(火)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量
麦	精白米(委託) 米粒麦 委託	70	シー	精白米(自校)	70
ご 80	米粒麦 委託	10		米粒麦 自校	10
110			7	冷)あさりむき身	10
ん 206	牛乳	206		冷)むきえび	10
4			ド	冷)いか 短冊(1×2cm)	10
一回	(冷)さばのみぞれ煮	小 50	カレ	白ぶどう酒	:
· 乳 ₅₀	(冷)さばのみぞれ煮	中 70	Ĭ	玉ねぎ	20
				人参	-
さば	もやし	30	j	エリンギ	ļ
の	小松菜	25	Ď	冷)グリンピース	
H	人参	7	$\overline{}$	バター	
ぞ	濃口醤油	2.5	麦	サラダ油	0.5
れ	ポン酢	0.5	入	カレー粉	0.8
煮 ₆₆	花かつお 破片	1	IJ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.0
+\	1876 - 00 19271		\smile	企 恒	
お ひ	豚肉赤身スライス	10	4 153	こしょう	0.03
た	さつまいも 皮付き 角切り(2cm)	40	可		
し	大根	10	乳 206	牛乳	200
	人参	7		1 70	
豚	洗いごぼう	7	□	キャベツ	40
汁	つきこんにゃく	7	ル	きゅうり	20
	麦みそ	11	ス	ケヽ百ュムノ	1!
	乾)だし煮干し	4	П 82	コールスロードレッシング 乳・卵抜き	
211	<u>ж</u>	110	11	- ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
			サラ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	-
			ダ	レト)うずら卵	20
				レタス	20
			レ	玉ねぎ	20
			タ	人参	-
			ス	サラダ油	0.
			の	レト)がらスープ	
			ス	食塩	0.6
			プ	こしょう	0.03
				チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.9
			7	濃口醤油	0.9
			ア ¹⁹⁷	湯	120
			Ŧ		
			ン 15	(個)アーモンド入りチーズ	1!
			ド		
			入		
			りェ		
			チ 		
			ズ		
			^		

A 22日(木)

A 221	(不)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
麦	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
は		
ん 206	十 到	206
	T 16	200
4	牛肉スライス	20
乳		30 1
10	清酒	
じゃ	じゃがいも	75
が	玉ねぎ	40
い	つきこんにゃく	20
ŧ	人参	15
の	冷)さやいんげん	
5	サラダ油	2
ŧ	濃口醤油	4
煮	砂糖(中双糖)	3
/m	清酒	2
ち	食塩	0.1
IJ 209	湯	10
め		
ん	上乾ちりめん	5
和	もやし	30
え	小松菜	20
	人参	5
味	濃口醤油	2.7
付	ポン酢	
け		0.7
の り 65	砂糖(上白糖)	0.5
9 00	炒り白ごま	1
,	(#E) = E ((= 1	
3	(乾)味付けのり	2.5

		(木)	1	B 2日		
献立	Z名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
			正味分量			正味分量
菜		精白米(自校)	80	ば	精白米(自校)	80
め	84	菜めしの素	4	6	清酒	4
し				ず	乾)だし昆布	1
	206	牛乳	206	し	食酢	12
牛乳				4	砂糖(上白糖)	10
Ŧυ		牛肉スライス	20	乳	食塩	1.1
厚		厚揚げ	50	70	冷)むきえび	15
揚		つきこんにゃく	20	ゅ	油揚げ	3
げ		人参	10	か	人参	10
۲		冷)さやいんげん	5	IJ	ごぼう ささがき(ご飯用)	8
Ŋ		乾)ひじき	3	和	冷)グリンピース	5
تا		サラダ油	1	え	乾)高野豆腐 サイコロ	1
きの		濃口醤油	4.5		乾)干ししいたけ スライス	0.8
う		砂糖(三温糖)	4	すま	砂糖(上白糖)	2.5
 		みりん	0.5	_	清酒	2
ま煮	138	水	20	し 汁	濃口醤油	1.6
,,,,,						
大		上乾ちりめん	2	ひ ²⁰⁶	牛乳	206
根		大根	40	な		
の		きゅうり	13	ケー	もやし	30
香		人参	8		小松菜	20
り		砂糖(上白糖)	2	+	人参	10
和え		食酢	1.5	小。	赤じそ粉	0.6
^		すだち酢	1.5	中 61	濃口醤油	0.6
		濃口醤油	0.3	の の		
	68	食塩	0.1	24	型抜きかまぼこ(梅)	6
				\smile	玉ねぎ	30
					乾)干しわかめ カット	0.5
				O.	清酒	1
				な	食塩	0.9
				あら	濃口醤油	0.3
				れ	乾)だし削り節 鯖抜き	4
				1_	乾)だし昆布	0.5
				幼 188	水	140
				の		
				み ³⁰	(個)ひなケーキ	18
				\smile		
				8	(個)ひなあられ	5
1						

B5日	(月)		B 6E	1(火)		B 7 E	目(水)		В8日	(木)		B 9E	日(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
/ \ 40	コッペパン	40	ビ	精白米(委託)	70	セ 65	コッペパン(丸型)	65	V	精白米(自校)	70	カ	(個)ゆでうどん	幼-小3 200
型			ビ	米粒麦 委託	10	ル			じ	米粒麦 自校	10	レ	(個)ゆでうどん	/J\4-6 280
206	牛乳	206	ン	牛肉スライス	35	フ 206	牛乳	206	きご	牛肉スライス	15		(個)ゆでうどん	中 300
ツ	1 70		バ	にんにく	1.5		1 70			冷)大豆水煮	8	う	豚肉スライス	30
~ 。	スパゲティ(ハーフ)	40	<u>_</u>	炒り白ごま	1	イツ	(冷)白身魚フライ	幼 30	は	人参	10	بخ	油揚げ	10
パン	ゆで塩	1.5	麦	ごま油	1	ッシ	(冷)白身魚フライ	小 50	ん	つきこんにゃく	7	ん	玉ねぎ	40
_	^)あさりむき身	10	は	濃口醤油	2.5	ュ	(冷)白身魚フライ	中 70	麦	冷)むき枝豆	5	4	人参	10
4	冷)いか 短冊(1×2cm)	10	6	砂糖(三温糖)	1	ブ ⁵⁶	なたね油	. 6	入	乾)ひじき	1	乳	しいたけ スライス	7
乳	冷)むきえび	10		一味とうがらし	0.01	T			IJ	サラダ油	0.8	1,5	サラダ油	1
	白ぶどう酒	2		ほうれん草	30	ガ	キャベツ	35	Ů	濃口醤油	3	海	濃口醤油	10
海	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	4	濃口醤油	1.5	1	人参	10		清酒	2	藻	みりん	3.5
の	玉ねぎ	40	乳	ごま油	0.3	$\overline{}$	ゆで塩	0.5	4	孙特(上台特)	2	サ	カレー粉	0.7
幸	レト)トマト水煮 ダイス	25	١.	もやし	35		(個)中濃ソース	小 5	乳 135	食塩	1	ラ	ウスターソース	0.5
スパ	しめじ	10	わか	人参	15	ツ 54		中 10	μπ			ダ	食塩	0.4
ハ ゲ	エリンギ カット	8	かめ	食酢	2.4	パ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		切 ₂₀₆ り	牛乳.	206	3	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
テ	人参	7	ス	ごま油	1.5	ン	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	干	1 75		17	でんぷん	4.5
1	にんにく	0.3	Ιî	濃口醤油	1.2		冷)白いんげん豆	15	Ľ	てんぷら	7	- グ	乾)だし削り節 鯖抜き	5
	サラダ油	2	プ	砂糖(上白糖)	1.2		皮むき玉葱	40	大	油揚げ	5	ル 520	湯	150
カ	赤ぶどう酒	5.5	210		0.2	4	レト)トマト水煮 ダイス	15	根	人参	10	۲		
ラ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	5.5	焼			乳	人参	10	の	乾)切干し大根	8	→ 206	牛乳	206
フ	ウスターソース	1.1	き 206	牛乳	206		乾)マカロニ	5	含	冷)さやいんげん	7	小		
ル	砂糖(上白糖)	1.1	プ			_	セロリ	2	め	ごま油	0.5	中	キャベツ	30
サ ラ	食塩	0.4	IJ	玉ねぎ	35	ミネ	パセリ	0.5	煮	濃口醤油	3	のみ	きゅうり	15
フ ダ	こしょう	0.05		乾)干しわかめ カット	0.8	イス	サラダ油	0.5	ふ	砂糖(上白糖)	1.5	07	缶)ホールコーン	5
_	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	小	レト) がらスープ	3	<u>}</u>	レト)がらスープ	3	li.	みりん	1.2		乾)海藻ミックス	1.2
は	一味とうがらし	0.01	中	濃口醤油	0.8	_ 	赤ぶどう酒	1	න් ⁶³	だし汁	20		食酢	3
る 188	粉チーズ	3	の	食塩	0.7	1	食塩	0.7	6				濃口醤油	3
H			24	こしょう	0.03	ネ	こしょう	0.03	汁	型抜きかまぼこ(桜)	6		砂糖(上白糖)	1.5
$\overline{}$	キャベツ	30	\smile	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		レト)うずら卵	20		ごま油	0.5
小	ブロッコリーカット	15		ごま油	0.2	い	ローリエ	0.1		玉ねぎ	30		サラダ油	0.5
中	人参	7	184	湯	140	ち 218	湯	120		ふしめん	5	61	炒り白ごま	1
の み	缶)ホールコーン	7				ند				濃口醤油	0.6			
<i>o</i> r	食酢	2.5	70	(個)焼きプリン	68	ゼ リ ⁴⁰	(個)いちごゼリー	50		食塩	0.5	70	(個)ヨーグルト	80
_	サラダ油	1				Ιί				乾)だし削り節 鯖抜き	4			
	砂糖(上白糖)	0.7								乾)だし昆布	1			
	食塩	0.3				中			202	水	130			
64	こしょう	0.04				の								
						み								
50	はるみ	50				$\overline{}$								
					•									

B 12	日(月)		B 131	目(火)			B 14	目(水)		B 15	日(木)		B 16	日(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量				正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
鮭	精白米(自校)	80	麦	精白米(委託)		70	⊐ 60	コッペパン	60	<u>∵</u> 90	精白米(自校)	90	麦	精白米(委託)	70
わ83	鮭わかめごはんの素	3	⊏ 80	米粒麦 委託		10	ツ			は			ご 80	米粒麦 委託	10
か			10				~ 206	牛乳	206	ん 20	4乳	206	に		
め 206 ご	牛乳	206	₩ ₂₀₆	牛乳		206	/ \						₩ 206	牛乳	206
_			4				ン	牛肉スライス	25	牛乳	豚肉赤身スライス	40			
は ん	豚肉スライス	15		生ちくわ		50	4	じゃがいも	55	孔	生姜	1	牛 乳	豚肉赤身ミンチ	25
170	清酒	1		天ぷら粉 乳・卵抜き		6	乳	玉ねぎ	40	豚	濃口醤油	1	76	清酒	1
4	鶏卵	20	ち	乾)青のり粉		0.3	30	人参	10	肉	キャベツ	30	マ	豆腐	80
	乾)高野豆腐 サイコロ	15	< 5	水		12	ク	エリンギ	10	ے	玉ねぎ	30	1	玉ねぎ	35
	玉ねぎ	30	η 73	水なたね油		4.5	IJ	パセリ	0.5	野	人参	10	ボ	人参	10
高	人参	7	磯				1	サラダ油	1	菜	サラダ油	1	1	しいたけ スライス	5
野	冷)さやいんげん	7	辺	キャベツ		30	厶	小麦粉	3.6	の	赤みそ	5	豆	生姜	1
豆	乾)干ししいたけ スライス	1	揚	小松菜		18	シ	サラダ油	2	炒	砂糖(上白糖)	2.5	腐	にんにく	0.8
腐の	濃口醤油	3.5	げ	たくあん漬け きざみ		6	チ ュ	バター	0.7	め		2	中	サラダ油	1
卵	砂糖(三温糖)	3	野	濃口醤油		1	17	レト) がらスープ	3	物 12	。 濃口醤油	1	華	トマトケチャップ (1kg/3kg)	7
	食塩	0.3	並 56	炒り白ごま		1.2	'	食塩	0.7	H			ササ	濃口醤油	3.5
と じ ¹⁵³	湯	50	ځ				花	こしょう	0.05	را ا	豆腐	25	5	レト)がらスープ	3
	<i></i>		<i>t</i> =	豆腐		20	野	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	5	油揚げ	7	ダ	赤みそ	2
菜	キャベツ	40	<	油揚げ		7	菜	調理用牛乳	30	ん	つきこんにゃく	10	Ī	清酒	1
の	菜の花	12	あ	大根		25	O 242	湯	60	汁	洗いごぼう	10		砂糖(三温糖)	0.5
花	人参	5	んの	人参		7	サ ラ		30		人参	7		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
和	濃口醤油	2	ご	しめじ		7	ラ	ブロッコリーカット	25	ふ	濃口醤油	2		食塩	0.15
え	食酢	1.5	ま	中みそ		7	ダ	カリフラワー カット	15	IJ	食塩	0.7		豆板醤	0.1
	砂糖(上白糖)	1	和	白みそ		6	:主	缶)ホールコーン	8	かけ	乾)だし削り節 鯖抜き	4		ごま油	0.15
	サラダ油	0.5	え	乾)だし煮干し		4	清 見	食酢	3.5	1	的)だ」見布	1		でんぷん	1
	ごま油	0.5	198	湯		110	才	サラダ油	2	小 ²⁰³	水 水	130	218	湯	35
64	炒り白ごま	1.5	大根	133				砂糖(上白糖)	0.7	中	,,,	,,,,		133	
	70 7 H C S	1.0	が の 10	こうなごのつくだ煮		10	シ	食塩	0.3	。 の 3	(個)穀物ふりかけ	2.5		ロースハム(短冊)卵抜き	8
			24	こうらこのラベル派		10	ジ 55	こしょう	0.04	24	(IE) AX 13/3· 7/3·17	2.0		もやし	20
			そ				$\overline{}$		0.01	\smile				きゅうり	15
			汁				小 ₅₀	清見オレンジ	50					人参	10
			_				T	71170-1						乾)はるさめ	5
			こう				の							濃口醤油	2.5
			な				み							食酢	2.0
			なご											砂糖(上白糖)	1.5
			の											ごま油	1.5
1	1		つ	1	-									からし粉	0.05
	1		<	1									66	炒り白ごま	1.2
	1		だ 煮	1	-									N / II - 6	1.2
1	 		急	1	-										+
			小						+						+
	 		中		-				+						+
			の	+	-+										+
			4	+	-+										+
	 		\sim	1					+						+
Ь	1		Ь	1											

	∃(月) ┃			3(火)	1 .1
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量
⊐ 60	コッペパン	60	麦	精白米(委託) 米粒麦 委託	70
ッ			Z 80	米粒麦 委託	10
ペ 206 パ	牛乳	206			
ン			₩ 206	牛乳	206
	豚肉スライス	25	4		
4	冷)大豆水煮	35		(冷)さばのみぞれ煮	幼-小 50
乳	じゃがいも	50	50	(冷)さばのみぞれ煮 (冷)さばのみぞれ煮	中 70
	玉ねぎ	40	خ		
ポ 	人参	10	ば	もやし	30
1	パセリ	0.5	の	小松菜	25
ク	サラダ油	0.5	H	人参	7
ビ	バター	0.5	ぞ	濃口醤油	2.5
l I	トマトピューレ	6	れ	_L° \ . #./-	0.5
クビーンズ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	3	煮 66	花かつお 破片	1
^	砂糖(上白糖)	1.2		1870 - 00 19271	
ッ	ウスターソース	0.7	お ひ	豚肉赤身スライス	10
ナ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	た	さつまいも 皮付き 角切り(2cm)	40
サ	食塩	0.5	し	大根	10
=	こしょう	0.05		人参	7
ラ ダ ²¹⁴	湯	40	豚	洗いごぼう	7
	1973	40	汁	つきこんにゃく	7
	レト)まぐろ油漬	15		麦みそ	11
	キャベツ	20		<u>変が</u> し 乾)だし煮干し	4
	きゅうり	20	211	水	110
	缶)ホールコーン	5		小	110
		2			
	冷)レモン果汁				
65	濃口醤油	1.5			
00	砂糖(上白糖)	1			
			1		

B 22日(木)

B 221	コ(不)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
シー	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
フー	冷)あさりむき身	10
ř	冷)むきえび	10
カ	冷)いか 短冊(1×2cm)	10
レー	白ぶどう酒	2
ا ت	玉ねぎ	20
=	人参	7
レーピラフ	エリンギ	5
_	冷)グリンピース	5
麦	バター	1
入り	サラダ油	0.5
	カレー粉	0.8
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
4	食塩	1
乳 153	こしょう	0.03
٦		
T 206	牛乳	206
ル		
ス	キャベツ	40
	きゅうり	20
'	缶)夏みかん	15
÷ 82	コールスロードレッシング 乳・卵抜き	7
ダ		
レ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	レト)うずら卵	20
タス	レタス	20
	玉ねぎ	20
のスー	人参	5
プ	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
アー	食塩	0.6
1	こしょう	0.03
モン	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
1.9	濃口醤油	0.5
ト ₁₉₇ 入	湯	120
IJ		
チ ¹⁵	(個)アーモンド入りチーズ	15
 ズ		
^		
小		
中		
の		
み		
·		

	分寺・鬼無)1日(木 <u>)</u> └	1		分寺・鬼無)2日(金 <u>)</u> Ⅰ	T
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量
菜	精白米(自校)	80	ば	精白米(自校)	80
හ් 84	菜めしの素	4	6	清酒	4
L			ず	乾)だし昆布	1
206 牛	牛乳	206	L	食酢	12
十 乳			4	砂糖(上白糖)	10
1 6	牛肉スライス	20	乳	食塩	1.1
孠	厚揚げ	50	70	冷)むきえび	15
揚	つきこんにゃく	20	ゅ	油揚げ	3
ブ	人参	10	か	人参	10
ے	冷)さやいんげん	5	IJ	ごぼう ささがき(ご飯用)	8
V	乾)ひじき	3	和	冷)グリンピース	Ę
٢	サラダ油	1	え	乾)高野豆腐 サイコロ	1
き	濃口醤油	4.5		乾)干ししいたけ スライス	0.0
カ	砂糖(三温糖)	4	す	砂糖(上白糖)	2.5
う	みりん	0.5	ま	清酒	2
ま 138 者	水	20	し 汁	濃口醤油	1.6
炰	7.	20	ίΤ	版口召加	1.
大	上乾ちりめん	2	ひ ²⁰⁶	牛乳	206
根	大根	40	な	T-76	200
カ	きゅうり	13		もやし	30
香	人参	8	ケー	小松菜	20
ij			+	人参	10
和	砂糖(上白糖)	2	$\overline{}$		
え	食酢	1.5	小 61	赤じそ粉濃口醤油	0.6
	すだち酢	1.5	甲	辰口茜 田	0.6
68	濃口醤油	0.3	の	Till b 1 b 1 b 1 b 1 b 1 b 1 b 1 b 1 b 1 b	+ ,
00	食塩	0.1	み	型抜きかまぼこ(梅)	(
		_	\smile	玉ねぎ	30
		_	v	乾)干しわかめ カット	0.5
			な	清酒	1
			あ	食塩	0.9
			ò	濃口醤油	0.3
			ħ	乾)だし削り節 鯖抜き	4
			l_	乾)だし昆布	9.0
			幼 188	水	140
			の		
			み ³⁰	(個)ひなケーキ	18
			\smile		
			8	(個)ひなあられ	
					1

国纪	分寺·鬼無)5日(月 <u>)</u>		B(国	<u>分寺・鬼無) 6日(火)</u>		B(国	<u>分寺・鬼無)7日(水)</u>		B(国	分寺·鬼無) 8日(木)	B(国	<u> 分寺・鬼無) 9日(金)</u>	
Z名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	2 食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
40	コッペパン	40	ビ	精白米(委託)	70	+ 65	コッペパン(丸型)	65	U	精白米(自校)	70	カ	(個)ゆでうどん	幼-小3 20
ŀ	37.470	40	ビ	米粒麦 委託	10	ル	コン・ハン(元主)	00	ľ	米粒麦 自校	10	Γ ν	(個)ゆでうどん	/\4-6 28
206	牛乳	206	ン	牛肉スライス	35	フ 206	牛乳	206	き	牛肉スライス	15	1	(個)ゆでうどん	中 30
ŀ	T-f1	200	バ	にんにく	1.5	フ	一孔	200	きご	冷)大豆水煮	8	うど	豚肉スライス	3
ŀ	スパゲティ(ハーフ)	40	~	炒り白ごま	1.0	1	(冷)白身魚フライ	幼 30	は	人参	10	ど	油揚げ	1
	ゆで塩	1.5	麦	ごま油	1	ツ	(冷)白身魚フライ	少 50 小 50	ん	つきこんにゃく	7	ん	玉ねぎ	4
	冷)あさりむき身	1.0	(麦ごは	濃口醤油	2.5	シ	(冷)白身魚フライ	中 70	麦	冷)むき枝豆	5	4	人参	1
- 1	冷)いか 短冊(1×2cm)	10	ん	砂糖(三温糖)	1	ュ バ ⁵⁶		6	友 入	乾)ひじき	1	牛乳	しいたけ スライス	- '
	冷)むきえび	10		一味とうがらし	0.01	ΙΩ	-67216/Щ	Ť	IJ	サラダ油	0.8	76	サラダ油	_
	白ぶどう酒	2		ほうれん草	30	ガ	キャベツ	35	Ú	濃口醤油	3	海	濃口醤油	-
ŀ	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	4	濃口醤油	1.5	Ï	人参	10		清酒	2	藻	みりん	3
ľ	玉ねぎ	40	101	ごま油	0.3	_	ゆで塩	0.5	4	砂糖(上白糖)	2	サ	カレー粉	0
ŀ	レト)トマト水煮 ダイス	25		もやし	35	⊐	//EX	小 5	乳 135	食塩	1	ラ	ウスターソース	0
ŀ	しめじ	10	わ	人参	15	ッ 54	(個)中濃ソース	± 10	l		1	ダ	食塩	
ľ	エリンギ カット	8	73.	食酢	2.4		(個が小版)	11. 10	切 206	牛乳	206	_	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0
ŀ	人参	7	めス	ごま油	1.5	パン	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	り 干	1 70	200	7	でんぷん	4
ŀ	にんにく	0.3	ΙĤ	濃口醤油	1.2		冷)白いんげん豆	15	ļ.	てんぷら	7	グ	乾)だし削り節 鯖抜き	
ľ	サラダ油	2	゚゚゚	砂糖(上白糖)	1.2		皮むき玉葱	40	大	油揚げ	5	ル 520	湯	1:
ŀ	赤ぶどう酒	5.5	210		0.2	4	レト)トマト水煮 ダイス	15	根	人参	10	<u>۲</u>	1201	- '
ľ	かるに フル トマトケチャップ (1kg/3kg)	5.5	焼	12.111	0.2	· 乳	人参	10	_o	乾)切干し大根	8	~ 206	牛乳	20
ľ	ウスターソース	1.1	き 206	牛乳	206		乾)マカロニ	5	含	冷)さやいんげん	7	/ \	1 76	
ľ	砂糖(上白糖)	1.1	プ	1 30	200		セロリ	2	め	ごま油	0.5	中	キャベツ	
Ì	食塩	0.4	IJ	玉ねぎ	35	11.	パセリ	0.5	煮	濃口醤油	3	の	きゅうり	
Ì	こしょう	0.05	>	乾)干しわかめ カット	0.8	ネス	サラダ油	0.5	_	砂糖(上白糖)	1.5	H	缶)ホールコーン	
Ì	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	小	レト)がらスープ	3	ŀ	レト)がらスープ	3	ふ	みりん	1.2	\circ	乾)海藻ミックス	1
ı	一味とうがらし	0.01	中	濃口醤油	0.8		赤ぶどう酒	1	め ⁶³	だし汁	20		食酢	
188	粉チーズ	3	o O	食塩	0.7	ΙĪ	食塩	0.7	6	7.0071			濃口醤油	
ı	7/1/ /	Ť	24	こしょう	0.03	ネ	こしょう	0.03		型抜きかまぼこ(桜)	6		砂糖(上白糖)	1
ı	キャベツ	30	<u> </u>	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		レト)うずら卵	20		ごま油	
ı	ブロッコリーカット	15		ごま油	0.2	い	ローリエ	0.1		玉ねぎ	30		サラダ油	
İ	人参	7	184		140	ち 218 ご	湯	120		ふしめん	5	61	炒り白ごま	
İ	缶)ホールコーン	7		****		Ľ.	1112			濃口醤油	0.6		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
ı	食酢	2.5	70	(個)焼きプリン	68	ゼ 40	(個)いちごゼリー	50		食塩	0.5	70	(個)ヨーグルト	
ı	サラダ油	1		(III) NIC V VV	- 00	lγ	(III) V JC C	- 55		乾)だし削り節 鯖抜き	4		(10/4)//	
	砂糖(上白糖)	0.7				'				乾)だし昆布	1			
Ì	食塩	0.3				中			202		130			
64	こしょう	0.04				o O					100			
Ì		1.01				H								
50	はるみ	50				$\overline{}$								1
		30												
Ì														
Ì														1
Ì														
ŀ		1			1							1		\neg

(国	分寺・鬼無) 12日(月			B(国	分寺・鬼無) 13日(リ		B(国	分寺・鬼無) 14日(カ	()	B(国	分寺・鬼無) 15日(2	<u>†)</u>	B(国	分寺·鬼無) 16日(金)
立名	食品名		人当り 未分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
	精白米(自校)	т.м	90	麦	精白米(委託)	70	1 60	コッペパン	60	, → 90	精白米(自校)	90	麦	精白米(委託)	7(
83	無わかめごはんの素		3	ਂ 80	米粒麦 委託	10	ッ		00	は	有日本(日汉)	30	デ 80	米粒麦 委託	10
				10		10	~ 206	牛乳	206	ん 206	上 到	206	は		- '
206	牛乳		206	ん 206	牛乳	206	パ	1 70	200		1 70	200	ん 206	牛乳	200
	1 76		200	4	1 76	200	ン	牛肉スライス	25	牛	豚肉赤身スライス	40		1 76	201
	豚肉スライス		15	乳	生ちくわ	50		じゃがいも	55	乳	生姜	1	牛乳	豚肉赤身ミンチ	2
	清酒		1		天ぷら粉 乳・卵抜き	6	上 一乳	玉ねぎ	40	豚	濃口醤油	1	孔	清酒	_
	鶏卵		20	ちく	乾)青のり粉	0.3	76	人参	10	肉	キャベツ	30	マ	豆腐	8
	乾)高野豆腐 サイコロ		1.5		水	12	ク	エリンギ	10	ځ	玉ねぎ	30	Ì	玉ねぎ	3
	玉ねぎ		30	わ の ⁷³	なたね油	4.5	1 1	パセリ	0.5	野	人参	10	ボ	人参	1
	人参		7	磯				サラダ油	1	菜	サラダ油	1	1	しいたけ スライス	
	冷)さやいんげん		7	磯 辺	キャベツ	30	스	小麦粉	3.6	の	赤みそ	5	豆	生姜	
	乾)干ししいたけ スライス		1	揚	小松菜	18	シェ	サラダ油	2	炒	砂糖(上白糖)	2.5	腐	にんにく	0.
	濃口醤油		3.5	げ	たくあん漬け きざみ	6	チュ	バター	0.7	め		2	中	サラダ油	
	砂糖(三温糖)		3	野	濃口醤油	1	1 [구	レト) がらスープ	3	物 129	濃口醤油	1	華	トマトケチャップ (1kg/3kg)	
	食塩		0.3	⇒ 56	炒り白ごま	1.2	11'	食塩	0.7	()			サ	濃口醤油	3.
153	湯		50	ځ			花	こしょう	0.05	6	豆腐	25	j	レト)がらスープ	
				<i>t</i> =	豆腐	20	野	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	5	油揚げ	7	ダ	赤みそ	
	キャベツ		40	<	油揚げ	7	菜	調理用牛乳	30	ん	つきこんにゃく	10		清酒	
	菜の花		12	あ ん	大根	25	の 242	湯	60	汁	洗いごぼう	10		砂糖(三温糖)	0
	人参		5	Λ M	人参	7	サ			_	人参	7		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.
	濃口醤油		2	の ご ま 和	しめじ	7	ラダ	ブロッコリーカット	25	ふり	濃口醤油	2		食塩	0.1
	食酢		1.5	ま	中みそ	7	×	カリフラワー カット	15	かか	食塩	0.7		豆板醤	0
	砂糖(上白糖)		1		白みそ	6	清	缶)ホールコーン	8	け	乾)だし削り節 鯖抜き	4		ごま油	0.1
	サラダ油		0.5	え	乾)だし煮干し	4	見	食酢	3.5		乾)だし昆布	1		でんぷん	
	ごま油		0.5	大 198	湯	110	1	サラダ油	2	小 ²⁰²	水	130	218	湯	3
64	炒り白ごま		1.5	根			レ	砂糖(上白糖)	0.7	中					
				の ¹⁰	こうなごのつくだ煮	10	レン	食塩	0.3	の 3	(個)穀物ふりかけ	2.5		ロースハム(短冊)卵抜き	
				み			ジ 55	こしょう	0.04	24				もやし	2
				そ)				きゅうり	1
				汁			小 ₅₀ 中	清見オレンジ	50					人参	1
				_			の							乾)はるさめ	
				こう			み							濃口醤油	2
				なご										食酢	
				ご										砂糖(上白糖)	1
				のつ										ごま油	
				<										からし粉	0.0
				だ									66	炒り白ごま	1
				煮											
				<u></u>											
				小											
				中 の											
				み											
				<i>-</i>											

B(国:	分寺·鬼無)19日()		B(国分寺·鬼無) 20日(火)					
献立名	食品名		一人当り	献:	立名	食品名		一人当り
			正味分量					正味分量
⊐ 60	コッペパン		60	麦		精白米(委託)		70
ッ				ご	80	米粒麦 委託		10
° 206	牛乳		206	ız				
パン				1	206	牛乳		206
	豚肉スライス		25	4				
4	冷)大豆水煮		35	剄.	50	(冷)さばのみぞれ煮		幼-小 50
乳	じゃがいも		50	1.	50	(冷)さばのみぞれ煮		中 70
	玉ねぎ		40	さ				
ポ	人参		10	ば		もやし		30
ļį.	パセリ		0.5	の		小松菜		25
ク	サラダ油		0.5	みず		人参		7
<u>-</u>	バター		0.5	ぞれ		濃口醤油		2.5
,	トマトピューレ		6	オレ		ポン酢		0.5
クビーンズ	トマトケチャップ (1kg/3kg)		3	,ttt	66	花かつお 破片		1
	砂糖(上白糖)		1.2	お				
ッ	ウスターソース		0.7	ひ		豚肉赤身スライス		10
ナ	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.6	<i>t</i> =		さつまいも 皮付き 角切り(2cm)		40
サ	食塩		0.5	し		大根		10
ラ	こしょう		0.05	I		人参		7
ダ 214	湯		40	豚		洗いごぼう		7
				汁		つきこんにゃく		7
	レト)まぐろ油漬		15			麦みそ		11
	キャベツ		20			乾)だし煮干し		4
	きゅうり		20		211	水		110
	缶)ホールコーン		5					
	冷)レモン果汁		2					
	濃口醤油		1.5					
65	砂糖(上白糖)		1					

B(国:	分寺·	鬼無)	22日	(木

献立名	食品名	一人当り
		正味分量
シー	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
フー	冷)あさりむき身	10
ř F	冷)むきえび	10
カ	冷)いか 短冊(1×2cm)	10
レ	白ぶどう酒	2
I	玉ねぎ	20
ピー	人参	7
ーピラフ	エリンギ	5
<i>^</i>	エノン 、 冷)グリンピース	5
麦	バター	1
入	サラダ油	0.5
IJ	カレー粉	0.8
)		
4	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
十 乳 153	食塩	1 0.02
,,	こしょう	0.03
⊐ ₂₀₆	4.50	222
1	牛乳	206
ルス		
^ _	キャベツ	40
1	きゅうり	20
#	缶)夏みかん	15
∍ ⁸²	コールスロードレッシング 乳・卵抜き	7
ダ		
レ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
タ	レト)うずら卵	20
ス	レタス	20
の	玉ねぎ	20
ス	人参	5
l プ	サラダ油	0.5
)	レト)がらスープ	3
ア	食塩	0.6
アー	こしょう	0.03
Ŧ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
ァ ン ド ₁₉₇	濃口醤油	0.5
ト ₁₉₇ 入	湯	120
h		
チ ¹⁵	(個)アーモンド入りチーズ	15
ズ		
小		
中		
Tの		
み		
$\overline{}$		
	l .	

C 1日	(木)		C 2日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名		一人当り
		正味分量			正味分量
カ	精白米(委託)	70	ば	精白米(自校)	80
レ	米粒麦 委託	10	b	清酒	4
_	牛肉スライス	25	ず	乾)だし昆布	1
ラ	じゃがいも	50	L	食酢	12
イス	玉ねぎ	40	4	砂糖(上白糖)	10
	人参	10	乳	食塩	1.1
(麦ご	冷)むき枝豆	5	,,,	冷)むきえび	15
ĵ	乾)レンズ豆 赤	5	ゆ	油揚げ	3
は	セロリ	5	か	人参	10
ん	にんにく	0.5	IJ	ごぼう ささがき(ご飯用)	8
)	サラダ油	2	和	冷)グリンピース	5
4	小麦粉	6	え	乾)高野豆腐 サイコロ	1
十 乳	サラダ油	4	す	乾)干ししいたけ スライス	0.8
TU	カレー粉	1	ま	砂糖(上白糖)	2.5
大	レト)がらスープ	3		清酒	2
根	赤ぶどう酒	2	し 汁	濃口醤油	1.6
サ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	2			
ラ ダ	ウスターソース	1.3	ひ ²⁰⁶	牛乳	206
ダ	とんかつソース	1	な		
ds	濃口醤油	1	ケー	もやし	30
小 煮	チャツネ 450g	1	+	小松菜	20
干	食塩	0.8	7	人参	10
Ĺ	こしょう	0.04	小	赤じそ粉	0.6
_	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	中 61	濃口醤油	0.6
336	湯	90	の		
206			24	型抜きかまぼこ(梅)	6
200	牛乳	206	$\overline{}$	玉ねぎ	30
			71	乾)干しわかめ カット	0.5
	大根	40	ひな	清酒	1
	きゅうり	15	+	食塩	0.9
	缶)ホールコーン	5	b b	濃口醤油	0.3
	濃口醤油	2	ħ	乾)だし削り節 鯖抜き	4
	食酢	2	188	乾)だし昆布	0.5
	砂糖(上白糖)	1	幼	水	140
	サラダ油	0.5	の		
66	ごま油	0.5	<i>み</i> 30 <i>○</i>	(個)ひなケーキ	18
4	小煮干し	4	8	(個)ひなあられ	5

C 5日	(月)		C 6 E	日(火)		C 7E	1(水)		C 8日	(木)		C 9E	日(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
菜	精白米(自校)	80	食 5	7 食パン(冷凍パン)	57	ビ	精白米(委託)	70	セ 65	コッペパン(丸型)	65	ひ	精白米(自校)	70
<i>හ්</i> 84	菜めしの素	4	パ			ビ	米粒麦 委託	10	ル			じ	米粒麦 自校	10
し			ン 20	6 牛乳	206	ン	牛肉スライス	35	フ 206	牛乳	206	き	牛肉スライス	15
206	牛乳	206	$\overline{}$			バ	にんにく	1.5)			ご	冷)大豆水煮	8
_			袋	スパゲティ(ハーフ)	40	<u>+</u>	炒り白ごま	1	イツ	(冷)白身魚フライ	幼 30	は	人参	10
乳	牛肉スライス	20	入り	ゆで塩	1.5	麦	ごま油	1	シ	(冷)白身魚フライ	小 50	ん	つきこんにゃく	7
厚	厚揚げ	50		冷)あさりむき身	10	は	濃口醤油	2.5	ュ	(冷)白身魚フライ	中 70	麦	冷)むき枝豆	5
揚	つきこんにゃく	20		冷)いか 短冊(1×2cm)	10	6	砂糖(三温糖)	1	バ 56	なたね油	6	入	乾)ひじき	1
げ	人参	10	4	冷)むきえび	10	<u> </u>	一味とうがらし	0.01	1			ij	サラダ油	0.8
غ	冷)さやいんげん	5	乳	白ぶどう酒	2		ほうれん草	30	ガ	キャベツ	35	_	濃口醤油	3
ひ	乾)ひじき	3		冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	4	濃口醤油	1.5	1	人参	10		清酒	2
Ľ	サラダ油	1	海	玉ねぎ	40	乳	ごま油	0.3	$\overline{}$	ゆで塩	0.5	牛	砂糖(上白糖)	2
き	濃口醤油	4.5	の	レト)トマト水煮 ダイス	25	1	もやし	35	=	(ITT) I with	小 5	乳 135	食塩	1
のう	砂糖(三温糖)	4	幸っ	しめじ	10	わか	人参	15	ッ 54	(個)中濃ソース	中 10	₽π		
っ ま ₁₃₈	みりん	0.5	スパ	エリンギ カット	8	かめ	食酢	2.4	パ			切 り	牛乳	206
煮 138	水	20		人参	7	ス	ごま油	1.5	ン	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	干		
/m			 	にんにく	0.3	Î	濃口醤油	1.2		冷)白いんげん豆	15	ΐ	てんぷら	7
大	上乾ちりめん	2	1	サラダ油	2	プ	砂糖(上白糖)	1.2		皮むき玉葱	40	大	油揚げ	5
根	大根	40		赤ぶどう酒	5.5	210		0.2	4	レト)トマト水煮 ダイス	15	根	人参	10
の	きゅうり	13	カ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	5.5	焼			乳	人参	10	の	乾)切干し大根	8
香	人参	8	ラ	ウスターソース	1.1	き 206	牛乳	206		乾)マカロニ	5	含	冷)さやいんげん	7
IJ	砂糖(上白糖)	2	フ	砂糖(上白糖)	1.1	ブ			==	セロリ	2	め	ごま油	0.5
和 え	食酢	1.5	ルサ	食塩	0.4	IJ	玉ねぎ	35	ネス	パセリ	0.5	煮	濃口醤油	3
Λ.	すだち酢	1.5	5	こしょう	0.05		乾)干しわかめ カット	0.8	Ĉ.	サラダ油	0.5	ふ	砂糖(上白糖)	1.5
	濃口醤油	0.3	ダ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	小	レト)がらスープ	3	l'i	レト)がらスープ	3	l	みりん	1.2
68	食塩	0.1		一味とうがらし	0.01	中	濃口醤油	0.8	Ī	赤ぶどう酒	1	න ⁶³	だし汁	20
			は18	8 粉チーズ	3	の	食塩	0.7	ネ	食塩	0.7	ん		
			る			み	こしょう	0.03		こしょう	0.03	汁	型抜きかまぼこ(桜)	6
			み	キャベツ	30	\sim	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	い	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		レト)うずら卵	20
			<u>.</u>	ブロッコリーカット	15		ごま油	0.2	ち ご 218 ゼ	ローリエ	0.1		玉ねぎ	30
			小	人参	7	184		140	☐ 218	湯	120		ふしめん	5
			中の	缶)ホールコーン	7				111				濃口醤油	0.6
			み	食酢	2.5	70	(個)焼きプリン	68	1 40	(個)いちごゼリー	50		食塩	0.5
			<u> </u>	サラダ油	1				<u></u>				乾)だし削り節 鯖抜き	4
				砂糖(上白糖)	0.7				中				乾)だし昆布	1
				食塩	0.3				の			202	水	130
			6-	1 こしょう	0.04				H					
									\smile					
			50	けるみ	50									

C 12E	3(月)		C 13	日(火)		C 14	日(水)		C 15	日(木)		C 16	日(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	8 食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
カ	(個)ゆでうどん	幼-小3 200	鮭	精白米(自校)	80	麦	精白米(委託)	70	⊐ 60	コッペパン	60	ご 90	精白米(自校)	90
レ	(個)ゆでうどん	/J\4-6 280	わ 83	3 鮭わかめごはんの素	3	l	米粒麦 委託	10	ツ			は		
	(個)ゆでうどん	中 300	か			l d			^ 206	牛乳	206	ん 206	牛乳	206
う	豚肉スライス	30	Ø 20	牛乳	206	₩ ₂₀₆	牛乳	206	パ					
ځ ر	油揚げ	10	<u></u>	, , ,		4			ン	牛肉スライス	25	牛 乳	豚肉赤身スライス	40
ん	玉ねぎ	40	は ん	豚肉スライス	15		生ちくわ	50	4	じゃがいも	55	孔	生姜	1
4	人参	10	70	清酒	1		天ぷら粉 乳・卵抜き	6	乳	玉ねぎ	40	豚	濃口醤油	1
乳.	しいたけ スライス	7	4	鶏卵	20	ち	乾)青のり粉	0.3	70	人参	10		キャベツ	30
"	サラダ油	1	乳	乾)高野豆腐 サイコロ	15	\ \	水	12	ク	エリンギ	10	肉 と	玉ねぎ	30
海	濃口醤油	10		玉ねぎ	30		なたね油	4.5	ij	パセリ	0.5	野	人参	10
藻	みりん	3.5	高	人参	7	磯			1	サラダ油	1	菜	サラダ油	1
サ	カレー粉	0.7	野	冷)さやいんげん	7		キャベツ	30	ム	小麦粉	3.6	の	赤みそ	5
ラ	ウスターソース	0.5	豆	乾)干ししいたけ スライス	1	揚	小松菜	18	シ	サラダ油	2	炒	砂糖(上白糖)	2.5
ダ	食塩	0.4	腐	濃口醤油	3.5	げ	たくあん漬け きざみ	6	チ	バター	0.7	め		2
3	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	の 卵	砂糖(三温糖)	3		濃口醤油	1	그	レト)がらスープ	3	物 129	濃口醤油	1
7	でんぷん	4.5	년 년	食塩	0.3	菜 56		1.2	'	食塩	0.7	ι j	100 T	
グ	お)だ 削り筋 健歩き	5	と じ ¹⁵	3 湯	50		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		花	こしょう	0.05	6	豆腐	25
ル 520	湯	150		100		た	豆腐	20	野	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	ち	油揚げ	7
۲	****		菜	キャベツ	40	<	油揚げ	7	菜	調理用牛乳	30	'n	つきこんにゃく	10
→ 206	牛乳	206	の	菜の花	12	あ	大根	25	の ²⁴²		60	汁	洗いごぼう	10
小	1 15		花	人参	5	んの	人参	7	サ				人参	7
中	キャベツ	30	和	濃口醤油	2	ご	しめじ	7	ラ	ブロッコリーカット	25	ふ	濃口醤油	2
の	きゅうり	15	え	食酢	1.5		中みそ	7	ダ	カリフラワー カット	15	IJ	食塩	0.7
み	缶)ホールコーン	5		砂糖(上白糖)	1	和	白みそ	6	:主	缶)ホールコーン	8	か け	乾)だし削り節 鯖抜き	4
	乾)海藻ミックス	1.2		サラダ油	0.5	え	乾)だし煮干し	4	清見	食酢	2.5	1 -	故)だ」日本	1
	食酢	3		ごま油	0.5	198		110	オ	サラダ油	2	小 ²⁰²	水	130
	濃口醤油	3	64	4 炒り白ごま	1.5	大根	1.72		レ	砂糖(上白糖)	0.7	中		
	砂糖(上白糖)	1.5					こうなごのつくだ煮	10	ン	食塩	0.3	の 3	(個)穀物ふりかけ	2.5
	ごま油	0.5				24			ジ 55	こしょう	0.04	4	(127 195 195 9 19 19	
	サラダ油	0.5				そ			$\overline{}$	1		\smile		
61	炒り白ごま	1				汁			小 ₅₀	清見オレンジ	50			
						٦			T					
70	(個)ヨーグルト	80				j			のみ					
	,,,								<i>o</i>					
						なご								
						の								
						2								
						くだ								
						煮								
						^								
						小								1
						中								1
						の								1
						み								1
						\prod								1
	l l			ı l		·	1			1			1	

C 19日	(月	1
-------	----	---

C 19日(月)											
献立	名 食品名	一人当り									
		正味分量									
麦	精白米(委託)	70									
ີ 8	0 米粒麦 委託	10									
は	不恒久 安癿	10									
€ 21	06 44 150	200									
	牛乳	206									
4	T + + + +										
乳	豚肉赤身ミンチ	25									
	清酒	1									
マ	豆腐	80									
	玉ねぎ	35									
ボ	人参	10									
<u> </u>	しいたけ スライス	5									
豆	生姜	1									
腐	にんにく	0.8									
_	サラダ油	1									
中	トマトケチャップ (1kg/3kg)	7									
華 サ	濃口醤油	3.5									
7	ルト)がらスープ	3									
ラ ダ	赤みそ	2									
_											
	清酒	1									
	砂糖(三温糖)	0.5									
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5									
	食塩	0.15									
	豆板醤	0.1									
	ごま油	0.15									
	でんぷん	1									
2	18 湯	35									
	ロースハム(短冊)卵抜き	8									
	もやし	20									
	きゅうり	15									
	人参	10									
	乾)はるさめ	5									
	濃口醤油	2.5									
	食酢	2.3									
	砂糖(上白糖)	1.5									
	でま油	1.3									
6	からし粉	0.05									
ľ	6 炒り白ごま	1.2									

C 20日(火)

献立名	食品名	一人当り
וםי בבי עמו	X HI L	正味分量
⊐ 60	コッペパン	60
ツ		
^ 206	牛乳	206
パ	, ,,,	
ン	豚肉スライス	25
4	冷)大豆水煮	35
乳	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
ポ 	人参	10
ı	パセリ	0.5
ク	サラダ油	0.5
۲	バター	0.5
クビーンズ	トマトピューレ	6
ブズ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	3
	砂糖(上白糖)	1.2
ツナ	ウスターソース	0.7
ナ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
サラ	食塩	0.5
ラ	こしょう	0.05
ダ 214	湯	40
	レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	20
	きゅうり	20
	缶)ホールコーン	5
	冷)レモン果汁	2
65	濃口醤油	1.5
00	砂糖(上白糖)	1

C 22日(木)

C 22	日(木)	
献立名		一人当り
_		正味分量
麦	精白米(委託)	70
ご 80	米粒麦 委託	10
は	水型叉 安市	10
ام الم		
<i>∕</i> ∪ 20	4乳	206
	1 10	
牛		
剄	(冷)さばのみぞれ煮	幼-小 50
· 乳	(冷)さばのみぞれ煮	中 70
	(7)17 C18 07 07 C 1 0 M	-1- 70
さ		
ば	もやし	30
の		
	小松菜	25
4	人参	7
ぞ	濃口醤油	2.5
れ		
*	ポン酢	0.5
煮 60	花かつお 破片	1
	1675 283 HX71	<u> </u>
お		
ひ	豚肉赤身スライス	10
た	さつまいも 皮付き 角切り(2cm)	40
し	大根	10
	人参	7
豚		
	洗いごぼう	7
汁	つきこんにゃく	7
	麦みそ	11
	乾)だし煮干し	4
21		110
	' 水	110
	 	_
	 	
		_
	1	I

D 1日	(木)		D:	2日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献	立名	食品名	一人当り
		正味分量				正味分量
き	コッペパン	60	ば		精白米(自校)	80
な	なたね油	4	6		清酒	4
こ	きな粉	4.5	ず		乾)だし昆布	1
揚 げ	砂糖(三温糖)	3	し		食酢	12
	食塩	0.01	4		砂糖(上白糖)	10
パ ン	紙ナフキン	1	乳		食塩	1.1
			'`		冷)むきえび	15
☐ ²⁰⁶	牛乳	206	ゅ		油揚げ	3
ツ			か		人参	10
~	冷)肉だんご 煮込み用	30	IJ		ごぼう ささがき(ご飯用)	8
パ	白菜	40	和		冷)グリンピース	5
ン)	皮むき玉葱	20	え		乾)高野豆腐 サイコロ	1
_	たけのこボイル	10	す		乾)干ししいたけ スライス	8.0
4	人参	8	ŧ		砂糖(上白糖)	2.5
乳	乾)はるさめ	3		453	清酒	2
	しいたけ スライス	3	汁	157	濃口醤油	1.6
白	生姜	0.5				
菜	サラダ油	0.8		206	牛乳	206
ځ	レト)がらスープ	3	な			
肉 団	濃口醤油	2	ケー		もやし	30
子	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	+		小松菜	20
の	食塩	0.3	,		人参	10
ス 246	こしょう	0.03	小	61	赤じそ粉	0.6
」 ²⁴⁶ プ	湯	120	中の	61	濃口醤油	0.6
	レト)まぐろ油漬	10	み		型抜きかまぼこ(梅)	6
ひ	キャベツ	25			玉ねぎ	30
じ	人参	5			乾)干しわかめ カット	0.5
き	乾)ひじき	1.2	Ŋ		清酒	1
ے	食酢	3	な		食塩	0.9
チ 	サラダ油	3	あら		濃口醤油	0.3
ヹ	濃口醤油	2	ね		乾)だし削り節 鯖抜き	4
o o	砂糖(上白糖)	0.5	<u></u>		乾)だし昆布	0.5
鉄	こしょう	0.02	幼	188	水	140
骨 ⁵⁵	ダイスチーズ	5	の			
サー			4	30	(個)ひなケーキ	18
ラ ダ				8	(個)ひなあられ	5
				-	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	J.
			1			

献立名							<u> </u>	(水)		D 8日	(本)		D 9日	(並)	
	食品名	一人当り	献立	名 食品名	— .	人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正明	味分量			正味分量			正味分量			正味分量
カ	精白米(委託)	70	菜	精白米(自校)		80	/]\ 40	コッペパン(袋入り)	幼-小1 40	ビ	精白米(委託)	70	セ 65	コッペパン(丸型)	65
レ	米粒麦 委託	10	Ø 8	4 菜めしの素		4	型	コッペパン(袋入り)	/]\2-6 50	ビ	米粒麦 委託	10	ル		
<u> </u>	牛肉スライス	25	L					コッペパン(袋入り)	中 60	ン	牛肉スライス	35	フ 206	牛乳	206
ラ	じゃがいも	50	20 #	4乳		206	ツ			バ	にんにく	1.5	フィ		
コス	皮むき玉葱	40	牛乳				/\ 206 /\	牛乳	206	麦	炒り白ごま	1	ッ	(冷)白身魚フライ	幼 30
^	人参	10	76	牛肉スライス		20	シ			. T	ごま油	1	ی	(冷)白身魚フライ	小 50
	冷)むき枝豆	5	厚	厚揚げ		50	_	スパゲティ(ハーフ)	40	は	濃口醤油	2.5	٦	(冷)白身魚フライ	中 70
	乾)レンズ豆 赤	5	揚	つきこんにゃく		20	袋	ゆで塩	1.5	ん	砂糖(三温糖)	1	バ 56	なたね油	6
は	セロリ	5	げ	人参		10	入	冷)あさりむき身	10	\smile	一味とうがらし	0.01	1		
ん	にんにく	0.5	۲	冷)さやいんげん		5	IJ	冷)いか 短冊(1×2cm)	10		もやし	35	ガ	キャベツ	35
<u></u>	サラダ油	2	V	乾)ひじき		3	\smile	冷)むきえび	10	牛	ほうれん草	30		人参	10
₄ [小麦粉	6	じょ	サラダ油		1	4	白ぶどう酒	2	乳	人参	15	$\widehat{}$	ゆで塩	0.5
牛 乳	サラダ油	4	き の	濃口醤油		4.5	牛乳	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5	わ	濃口醤油	1.5	コ	(個)中濃ソース	小 5
Ի Ն	カレー粉	1	3	砂糖(三温糖)		4	ታሁ	玉ねぎ	40	か	ごま油	0.3	ッ ペ	(個)中濃ソース	中 10
大	レト)がらスープ	3	うまい	みりん		0.5	海	レト)トマト水煮 ダイス	25	め	食酢	2.4	パ		
根	赤ぶどう酒	2	煮 3	* 水		20	の	しめじ	10	ス	ごま油	1.5	ン	冷)ベーコンスライス 乳・卵抜き	5
	トマトケチャップ (1kg/3kg)	2	/				幸	エリンギ カット	8	T	濃口醤油	1.2	$\overline{}$	冷)白いんげん豆	15
ラ	ウスターソース	1.3	大	上乾ちりめん		2	ス	人参	7	プ	砂糖(上白糖)	1.2		皮むき玉葱	40
ダ	とんかつソース	1	根	大根		40	パ	にんにく	0.3	210	食塩	0.2	牛	レト)トマト水煮 ダイス	15
	濃口醤油	1	の	きゅうり		13	ゲ	サラダ油	2	焼			乳	人参	10
小 .	チャツネ 450g	1	香	人参		8	テ	赤ぶどう酒	5.5	き 206	牛乳	206		乾)マカロニ	5
煮	食塩	0.8	IJ	砂糖(上白糖)		2	1	トマトケチャップ (1kg/3kg)	5.5	リリ			11 4	セロリ	2
Τ [こしょう	0.04	和 え	食酢		1.5	カ	ウスターソース	1.1	1,7	皮むき玉葱	35	ネス	パセリ	0.5
ر ا	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	^	すだち酢		1.5	5	砂糖(上白糖)	1.1		乾)干しわかめ カット	0.8	<u>\</u>	サラダ油	0.5
336	湯	90		濃口醤油		0.3	رَا	食塩	0.4	小	レト) がらスープ	3	l'a	レト) がらスープ	3
			6	8 食塩		0.1	ル	こしょう	0.05	中	濃口醤油	0.8	1	赤ぶどう酒	1
206	牛乳	206					サ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	の	食塩	0.7	ネ	食塩	0.7
							ラ	一味とうがらし	0.01	H	こしょう	0.03		こしょう	0.03
	大根	40					ダ 188	粉チーズ	3	\smile	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	い	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	きゅうり	15									ごま油	0.2	ち	ローリエ	0.1
ŀ	缶)ホールコーン	5					は	キャベツ	30	184	湯	140	ご 218 ゼ	湯	120
	濃口醤油	2					るみ	ブロッコリーカット	15				11		
[食酢	2					07	人参	7	70	(個)焼きプリン	68	1 40	(個)いちごゼリー	50
	砂糖(上白糖)	1						缶)ホールコーン	7						
	サラダ油	0.5						食酢	2.5				中		
66	ごま油	0.5						サラダ油	1				の		
Ī								砂糖(上白糖)	0.7				み		
4	小煮干し	4						食塩	0.3				\smile		
							64	こしょう	0.04						
Ī															
Ī							50	はるみ	50						
Ī															
Ī															
Ī															
Ī															

D 12	日(月)		D 13	日(火)		D 14	日(水)		D 15	目(木)		D 16	日(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立	8 食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
ひ	精白米(自校)	70	1 -	(個)ゆでうどん	幼-小3 20		精白米(自校)	80	麦	精白米(委託)	70	⊐ 60) コッペパン(袋入り)	幼 40
じ	米粒麦 自校	10		(個)ゆでうどん	/J\4-6 28	カ83	鮭わかめごはんの素	3	≓ 80	米粒麦 委託	10	ツ	コッペパン(袋入り)	小1-2 50
き	牛肉スライス	15	1	(個)ゆでうどん	中 300	か			1d			~	コッペパン(袋入り)	/\v3-4 60
Ĵ	冷)大豆水煮	8	ラ	豚肉スライス	30	ش ₂₀₁	4乳	206	ん ₂₀₆	牛乳	206	パ	コッペパン(袋入り)	小5-中 70
は	人参	10	2	油揚げ	10	7 -	1 75		4	1 70		ン		
ん	つきこんにゃく	7	ん	玉ねぎ	40	- 114	豚肉スライス	15	乳	生ちくわ	50	<u>20</u>	4乳	206
麦	冷)むき枝豆	5	4	人参	10	- 1/0	清酒	1		天ぷら粉 乳・卵抜き	6	入	1 70	
入	乾)ひじき	1	乳	しいたけ スライス	-	7 4	鶏卵	20	ち	乾)青のり粉	0.3	b	牛肉スライス	25
IJ	サラダ油	0.8		サラダ油			乾)高野豆腐 サイコロ	15	<	水	12	Ĺ	じゃがいも	55
Ċ	濃口醤油	3	1 1 .	濃口醤油	10	5 1 1	皮むき玉葱	30	わ の ⁷³	なたね油	4.5		皮むき玉葱	40
	清酒	2	藻	みりん	3.5	高	人参	7	磯	0.14 0.14		4	人参	10
4	砂糖(上白糖)	2	サ	カレー粉	0.	,野	冷)さやいんげん	7	辺	キャベツ	30	乳	エリンギ	10
乳 135	食塩	1	ラ	ウスターソース	0.5	. 豆	乾)干ししいたけ スライス	1	揚	小松菜	18	1.	パセリ	0.5
Len		1	ダ	食塩	0.4		濃口醤油	3.5	げ	たくあん漬け きざみ	6	クリ	サラダ油	1
切 206	牛乳	206		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	- 10)	砂糖(三温糖)	3	m7	濃口醤油	1	יון	小麦粉	3.6
干	1 70		1 17	でんぷん	4.	913		0.3	野 56	炒り白ごま	1.2	<u></u>	サラダ油	2
اٰ	てんぷら	7	ヷ	乾)だ! 削川筋 鮭坊 き			湯湯	50	ځ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		シ	バター	0.7
	油揚げ	5		0 湯	150				<i>t</i> =	豆腐	20	チ	レト)がらスープ	3
根	人参	10				菜	キャベツ	40	<	油揚げ	7	ュ	食塩	0.7
の	乾)切干し大根	8	1	⁶ 牛乳	200	。 の	菜の花	12	あ	大根	25	1	こしょう	0.05
含	冷)さやいんげん	7	小	1 70		花	人参	5	んの	人参	7		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
め	ごま油	0.5	中	キャベツ	30	和	濃口醤油	2	. `	しめじ	7	花	新用 田 4 刻	30
煮	濃口醤油	3	(0)	きゅうり	1!		食酢	1.5	ごま	中みそ	7	野 24:	2 湯	60
	砂糖(上白糖)	1.5	<i>o</i> +	缶)ホールコーン		_	砂糖(上白糖)	1	和	白みそ	6	菜 の	****	
ふ	みりん	1.2	1 1~	乾)海藻ミックス	1.3	-	サラダ油	0.5	え	乾)だし煮干し	4	サ	ブロッコリーカット	25
න ⁶³	だし汁	20	1 1	食酢		- 1	ごま油	0.5	198	湯	110	اج	カリフラワー カット	15
6				濃口醤油	;	64	炒り白ごま	1.5	大根			ダ	缶)ホールコーン	8
汁	型抜きかまぼこ(桜)	6		砂糖(上白糖)	1.5		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		の 10	こうなごのつくだ煮	10		食酢	3.5
	レト)うずら卵	20	1 1	ごま油	0.5	5			24			清	サラダ油	2
	皮むき玉葱	30	1 1	サラダ油	0.5	5			そ			見	砂糖(上白糖)	0.7
	ふしめん	5		り白ごま		_			汁			オ	食塩	0.3
	濃口醤油	0.6	1 1			11			z			レ ₅₅	こしょう	0.04
	食塩	0.5	7	(個)ヨーグルト	80	0			う			ジュ		
	乾)だし削り節 鯖抜き	4	1			11						50	う 清見オレンジ	50
	乾)だし昆布	1				11			なご			小		
202		130	1			11			の			中		
			1			11			2			の		
			1			11			くだ			24		
			11			11			煮			\smile		
			1			11			~					
			1			11			/ \					
			11			11			中					
			1			11			の					
			1			11			H					
			11			11								
	1			_L			1			1			1	

D 19E	3(月)		D 20 E	1(火)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量
ご 90	精白米(自校)	90	麦	精白米(委託)	70
は			ご 80	精白米(委託) 米粒麦 委託	10
ん 206	牛乳	206	114		
			ん 206	牛乳	206
牛	豚肉赤身スライス	40			
乳	生姜	1	牛乳	豚肉赤身ミンチ	25
豚	濃口醤油	1	4L	清酒	1
肉	キャベツ	30	マ	豆腐	80
ع	皮むき玉葱	30	ĺ	皮むき玉葱	35
野	人参	10	ボ	人参	10
菜	サラダ油	1	1	しいたけ スライス	5
の	赤みそ	5	豆	生姜	1
炒	砂糖(上白糖)	2.5	腐	にんにく	0.8
め	清酒	2	_	サラダ油	1
物 129	濃口醤油	1	中華	トマトケチャップ (1kg/3kg)	7
け	22.		ササ	濃口醤油	3.5
را ل	豆腐	25	5	レト) がらスープ	3
5	油揚げ	7	ダ	赤みそ	2
ん	つきこんにゃく	10		清酒	1
汁	洗いごぼう	10		砂糖(三温糖)	0.5
	人参	7		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
ふ	濃口醤油	2		食塩	0.15
りか	食塩	0.7		豆板醤	0.1
け	乾)だし削り節 鯖抜き	4		ごま油	0.15
· ·	乾)だし昆布	1		でんぷん	1
/J\ ²⁰²	水	130	218	湯	35
中					
の 3	(個)穀物ふりかけ	2.5		ロースハム(短冊)卵抜き	8
H				もやし	20
$\overline{}$				きゅうり	15
				人参	10
				乾)はるさめ	5
				濃口醤油	2.5
				食酢	2
				砂糖(上白糖)	1.5
				ごま油	1
				からし粉	0.05
			66	炒り白ごま	1.2

D 22日(木)

D 22 E	(本)	
献立名	食品名	一人当り
	2411	
⊐ 60	0.00	正味分量
コ・00	コッペパン	60
^° 206	牛乳	206
パ		
ン	豚肉スライス	25
44	冷)大豆水煮	35
牛	じゃがいも	50
乳		
	皮むき玉葱	40
ポ 	人参	10
!	パセリ	0.5
ク	サラダ油	0.5
Ė	バター	0.5
ı	トマトピューレ	6
クビーンズ	トマトケチャップ (1kg/3kg)	3
ズ		
	砂糖(上白糖)	1.2
ツナ	ウスターソース	0.7
ナ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
サ ラ ダ ²¹⁴	食塩	0.5
ラ	こしょう	0.05
ダ 214	湯	40
	レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	20
	きゅうり	20
	缶)ホールコーン	5
	冷)レモン果汁	2
	濃口醤油	1.5
65	砂糖(上白糖)	1