

E6日(月)			E7日(火)			E8日(水)			E9日(木)			E10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
60 コッペパン 206 牛乳 牛肉 角切り 牛乳 ぶどう酒 赤 (1.8L) じゃがいも 皮むき カット(2cm) 玉ねぎ 皮むき 人参 セロリー 冷)おろしにんにく サラダ油 小麦粉 有塩バター サラダ油 湯 トマトケチャップ (1kg) トマトピューレ トマトパウダー レト)がらスープ チキンコンソメ 乳・卵抜き ウスターソース ぶどう酒 赤 (1.8L) 食塩 こしょう (300g) ローリエ 271 湯 きゅうり キャベツ 人参 レト)ホールコーン 56 イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	コッペパン	60	麦 ご はん 206 牛乳 豚肉 ミンチ 焼 き 豆 腐 の み そ そ ぼ ろ 煮 中 華 サ ラ ダ 166 ふ り か け 56 3	精白米	70	菜 ち り め ん ご は ん 206 牛乳 わ か さ ぎ の 南 蛮 漬 け さ つ ま 汁 187	精白米	80	麦 ご は ん 206 牛乳 さ ば の 甘 露 煮 45 菜 花 の お か か 和 え す い と ん 汁 192	精白米	70	大 豆 ご は ん 牛 乳 切 り 干 し 大 根 の 含 め 煮 206 じ ゃ が い も の み そ 汁 50	精白米	80
	米粒麦	10		米粒麦	10		米粒麦	10		鶏肉 胸 皮なし カット	9			
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		鶏肉 もも 皮なし カット	6			
	牛肉 角切り	35		豚肉 ミンチ	15		冷)わかさぎ 粉付き	35		清酒	0.6			
	ぶどう酒 赤 (1.8L)	1		冷)焼き豆腐 カット	65		なたね油 ローリー	5		レト)蒸大豆	13			
	じゃがいも 皮むき カット(2cm)	50		玉ねぎ 皮むき	40		玉ねぎ 皮むき	7		油揚げ	3			
	玉ねぎ 皮むき	40		人参	7		人参	3		人参	7			
	人参	15		乾)干しいたけ スライス	0.5		食酢	4		冷)むき枝豆	5			
	セロリー	1		中ねぎ	5		濃口醤油	3		サラダ油	1.2			
	冷)おろしにんにく	0.5		しょうがおろし	0.3		砂糖(上白糖)	3		清酒	2			
	サラダ油	1		冷)おろしにんにく	0.2		本みりん	1		淡口醤油	2			
	小麦粉	6		ごま油	1		七味とうがらし	0.01		濃口醤油 和え物用 ペットボトル	2			
	有塩バター	4		赤みそ	5		水	1.5		本みりん	0.5			
	サラダ油	1.5		清酒	3		豚肉 スライス	10		乾)花かつお 碎片	0.8			
	湯	25		濃口醤油	1.8		清酒	1		油揚げ	5			
	トマトケチャップ (1kg)	4		砂糖(三温糖)	2		油揚げ	5		冷)すいとん	25			
	トマトピューレ	5		一味とうがらし	0.01		さつまいも 角切り(2cm)	30		玉ねぎ 皮むき	25			
	トマトパウダー	1		でん粉	0.5		洗いごぼう	8		しいたけ スライス	7			
	レト)がらスープ	3		湯	20		人参	5		中ねぎ	5			
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.7		太もやし	25		中ねぎ	5		中みそ	7			
ウスターソース	4	きゅうり	20	麦みそ(8kg)	9	甘みそ	5							
ぶどう酒 赤 (1.8L)	2	人参	5	乾)だし煮干し	4	乾)だし煮干し	3							
食塩	0.9	中華ドレッシング 乳・卵抜き	5.5	湯	110	湯	110							
こしょう (300g)	0.04	(個)菜の花ふりかけ	2.5											
ローリエ	0.1													
271 湯	70													
きゅうり	15													
キャベツ	25													
人参	5													
レト)ホールコーン	5													
56 イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	5.5													

E13日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
あぶ たま どん ぶり	80 精白米	80
	206 牛乳	206
	油揚げ	15
	乾)干しいたけ スライス	0.5
	玉ねぎ 皮むき	30
	人参	7
	なると カット(3mm)	5
	中ねぎ	5
	鶏卵	20
	濃口醤油	7
牛乳 いわし の から 揚げ	本みりん	2
	食塩	0.2
	でん粉	0.5
	砂糖(三温糖)	1.6
	清酒	1
	乾)だし削り節 鯖抜き	1.5
	湯	60
	冷)小いわし でん粉付き	35
	なたね油 ローリー	6
	ミニトマト	30
ミニ トマ ト		

E14日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カ レ ー ラ イ ス	80 精白米	70
	80 米粒麦	10
	206 牛乳	206
	豚肉 スライス	20
	乾)レンズ豆 赤	5
	じゃがいも 皮むき カット(2cm)	50
	玉ねぎ 皮むき	40
	人参	10
	セロリー	5
	レト)トマト水煮 ダイス	5
麦 ご は ん	冷)おろしにんにく	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	5.5
	サラダ油	4.5
	缶)カレー粉	1
	レト)がらスープ	3
	ウスターソース	3
	ぶどう酒 赤 (1.8L)	2
	トマトケチャップ (1kg)	2
	とんかつソース	1
牛 乳	濃口醤油	1
	チャツネ (450g)	1
	食塩	0.8
	こしょう (300g)	0.04
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	湯	90
	キャベツ	25
	きゅうり	15
	人参	5
	レト)ホールコーン	5
海 そ う サ ラ ダ	乾)海藻ミックス	0.5
	青じそドレッシング 乳・卵抜き	5.5

E15日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん	80 精白米	70
	80 米粒麦	10
	206 牛乳	206
	鶏肉 胸 皮なし カット	9
	鶏肉 もも 皮なし カット	6
	清酒	0.5
	レト)蒸大豆	20
	つきこんにやく(ハーフ)	20
	れんこん イチョウ	20
	洗いごぼう	10
牛 乳	人参	10
	乾)早煮昆布 カット	0.8
	乾)白ごま 炒り (1kg)	1
	濃口醤油	4
	砂糖(三温糖)	2.8
	清酒	1.4
	本みりん	1.4
	だし汁	20
	油揚げ	5
	大根	30
五 目 煮 豆	玉ねぎ 皮むき	15
	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	中みそ	7
	甘みそ	5
	乾)だし煮干し	3
	水	100
	(個)ひじきのり	10

E16日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ パ ン	60 コッペパン	60
	206 牛乳	206
	ミニウインナー 乳・卵抜き	30
	じゃがいも 皮むき カット(2cm)	25
	玉ねぎ 皮むき	15
	人参	10
	乾)ペンネ	4
	セロリー	2
	レト)がらスープ	3
	食塩	0.7
牛 乳	こしょう (300g)	0.03
	濃口醤油	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	ローリエ	0.1
	湯	130
	ごぼうサラダ	25
	れんこん イチョウ	20
	人参	5
	レト)ホールコーン	5
	(個)黒豆きなこクリーム	10
野 菜 の ス ー プ 煮		

E17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん	80 精白米	70
	80 米粒麦	10
	206 牛乳	206
	豚肉 スライス	35
	清酒	1
	玉ねぎ 皮むき	30
	洗いごぼう	10
	洗いの梅みそ煮	10
	たけのこポイル ホール	10
	中ねぎ	7
牛 乳	サラダ油	2
	ねり梅	7
	砂糖(上白糖)	2.5
	赤みそ	2
	濃口醤油	1.3
	湯	8
	大根	40
	人参	5
	乾)刻み昆布	0.5
	砂糖(上白糖)	1.4
豚 肉 の 梅 み そ 煮	濃口醤油 和え物用 ペットボトル	2
	ゆず酢	1.5
	乾)白ごま 炒り (500g)	1
	(個)こうなご佃煮	8

E21日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめ ⁸³	精白米	80
	炊き込みわかめ	2.5
ごはん ²⁰⁶	牛乳	206
	豚赤肉 ミンチ	15
牛乳	牛赤肉 ミンチ	10
	清酒	1
じゃがいも	じゃがいも 皮むき カット(2cm)	70
	玉ねぎ 皮むき	40
じゃがいものそぼろ煮	つきこんにやく(ハーフ)	20
	人参	15
アーモンドあえ	サラダ油	1
	濃口醤油	3.5
199	砂糖(中双糖)	1.5
	清酒	1
58	食塩	0.1
	でん粉	0.5
199	湯	20
	太もやし	30
58	キャベツ	15
	人参	5
	濃口醤油 和え物用 ペットボトル	2.5
	食酢	2
	砂糖(上白糖)	1
	乾)アーモンド 刻み	1.2
	乾)アーモンド 粉	1.2

E22日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小 ⁴⁰ 型 ミル ク パ ン ²⁰⁶	ミルクパン	40
	牛乳	206
牛乳	乾)スパゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.3
牛乳	レト)まぐろ油漬	15
	冷)ベーコン スライス 乳・卵抜き	5
ひじき	玉ねぎ 皮むき	30
	エリンギ スライス	8
スパゲティ	冷)むき枝豆	5
	人参	5
111	乾)長ひじき	2
	有塩バター	1
花 野 菜 の サ ラ ダ	濃口醤油	2.5
	食塩	0.3
51	こしょう (300g)	0.04
	サラダ油	1
	ブロッコリー カット	25
	カリフラワー カット	15
	レト)ホールコーン	5
	すりおろしオニオンドレッシング 乳・卵抜き	5.5

E23日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フ ド ッ ゲ ⁶⁰	コッペパン	60
	牛乳	206
30	(個)粗挽きウインナー	小30
	(個)粗挽きウインナー	中40
コ ッ ペ パ ン ⁴³	キャベツ	30
	人参	5
牛 乳	(個)トマトケチャップ	小8
	(個)ケチャップマスタード	中8
ミ ネ ス ト ロ ー ネ	冷)ベーコン スライス 乳・卵抜き	5
	冷)白いんげん豆	10
レ ア チ ー ズ	玉ねぎ 皮むき	25
	レト)トマト水煮 ダイス	20
186	人参	5
	マカロニ(英字)	3
15	セロリー	2
	冷)おろしにんにく	0.1
	サラダ油	0.3
	レト)がらスープ	3
	ぶどう酒 赤 (1.8L)	1
	トマトパウダー	0.8
	食塩	0.5
	こしょう (300g)	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	砂糖(上白糖)	0.1
	ローリエ	0.1
	湯	110
	(個)型抜きチーズ(レアチーズ)	15