

B7日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレー ピラフ (麦入り) 牛乳 野菜 サラダ コン ソメ スープ	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	冷)鶏肉カット 胸皮なし	12
	冷)鶏肉カット もも皮なし	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン	5
	玉ねぎ	20
	人参	10
	エリンギカット	8
	冷)グリーンピース	5
	サラダ油	0.5
	バター	1
	食塩	1
	こしょう	0.03
	カレー粉	0.7
	チキンコンソメ	0.5
	ウスターソース	1
	牛乳	206
	レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	15
	きゅうり	15
	乾)かんぴょう	1
	缶)ホールコーン	7
	食酢	3
	しょうゆ	3
	サラダ油	1
	上白糖	0.5
ベーコン	5	
玉ねぎ	20	
冷)白いんげん豆	15	
タピオカこんにやく ミックス	7	
人参	7	
セロリー	5	
パセリ	0.5	
サラダ油	0.5	
ローリエ	0.1	
レト)がらスープ	3	
チキンコンソメ	0.3	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
しょうゆ	0.2	
湯	120	

B8日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッ	コッペパン	60
ペ	牛乳	206
パ	冷)肉だんご	40
ン	なたね油	3
牛	玉ねぎ	40
乳	たけのこ水煮(ホール)	20
肉	人参	15
団	チンゲンサイ	10
子	しめじ	10
の	サラダ油	1
甘	レト)トマトケチャップ	5
酢	上白糖	2.5
煮	しょうゆ	3.5
レ	食酢	2
タ	でんぷん	1
ス	清酒	1
の	チキンコンソメ	0.2
ス	湯	10
プ	ボンレスハム	5
ピ	レト)うずら卵	20
ー	レタス	20
ナ	玉ねぎ	10
ツ	人参	5
ク	サラダ油	0.5
リ	レト)がらスープ	3
ー	食塩	0.6
ム	こしょう	0.03
(中	しょうゆ	0.5
の	チキンコンソメ	0.5
み	湯	120
)	(個)ビーナッツクリーム	15
清	清見オレンジ	50
見		
オ		
レ		
ン		
ジ		

B18日(月)

献立名	食品名		
赤飯	精白米(自校)	60	
	もち米	20	
	乾)小豆	7	
牛乳 ⁸⁸	食塩	1	
	牛乳	206	
鶏肉の南蛮づけ ²⁰⁶	冷)鶏肉 胸皮なし 澱粉付	30	
	冷)鶏肉 もも皮なし 澱粉付	20	
	なたね油	5	
	中ねぎ	2.5	
	食酢	5	
	しょうゆ	3.8	
	上白糖	3.8	
	みりん	1.3	
	一味	0.02	
	湯	1.5	
	キャベツ	40	
人参	10		
ゆで塩	0.5		
ゆで野菜 ⁷³	冷)豆腐カット	20	
	玉ねぎ	20	
	中ねぎ	5	
	干しいたけ スライス	0.7	
	干しわかめカット	0.5	
	だし昆布	0.5	
	だし削り節	3	
	清酒	1	
	食塩	0.7	
	しょうゆ	0.5	
すまし汁 ⁵¹	水	120	
	(個)いちごゼリー	40	

B19日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
バターロール ⁴⁰	バターロールパン	40	
	牛乳	206	
	スパゲティ(ハーフ)	35	
	ゆで塩	1.5	
	冷)いか(1×4cm)	15	
	清酒	1.5	
	豚赤肉 スライス	15	
	キャベツ	30	
	玉ねぎ	20	
	人参	10	
ミルクパン(小) ²⁰⁶	生しいたけ スライス	5	
	中ねぎ	5	
	生姜	1	
	にんにく	0.1	
	サラダ油	2	
	とんかつソース	7	
	ウスターソース	2	
	食塩	0.5	
	こしょう	0.05	
	粉かつお	0.5	
ミルクパン(中) ¹⁵¹	青のり粉	0.2	
	レト)まぐろ油漬	10	
	冷)大豆水煮	12	
	きゅうり	20	
	缶)ホールコーン	5	
	乾)ひじき	1.5	
	食酢	3	
	しょうゆ	3.5	
	サラダ油	1.4	
	上白糖	0.4	
ソース焼きそば ⁵⁷	食塩	0.07	
	こしょう	0.01	
	はっさく	50	
	はっさく	50	

B20日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦ごはん ⁸⁰	精白米(委託)	70	
	米粒麦 委託	10	
牛乳 ²⁰⁶	牛乳	206	
	牛乳	206	
牛乳 ⁶²	(冷)さごし	小1-小2 35	
	(冷)さごし	小3-小6 50	
	(冷)さごし	中70	
	食塩	0.3	
	米粉	7	
	なたね油	5	
	油揚げ	5	
	新たけのこ水煮 ホール	20	
	レト)ふき水煮	10	
	人参	5	
たけのことふきの土佐煮 ⁶³	しょうゆ	1	
	中双糖	0.8	
	みりん	0.7	
	食塩	0.1	
	花かつお	0.5	
	だし汁	20	
	油揚げ	5	
	大根	20	
	玉ねぎ	15	
	人参	5	
みそ汁 ¹⁸⁷	中ねぎ	5	
	中みそ	7	
	白みそ	6	
	だし煮干し	4	
	水	120	
	(個)野菜ふりかけ	2.5	
	ふりかけ	3	

B21日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
黒糖パン ⁶⁰	黒糖パン	60	
	牛乳	206	
牛乳 ²⁰⁶	豚肉 スライス	25	
	ベーコン	5	
	冷)大豆水煮	30	
	じゃがいも	45	
	玉ねぎ	40	
	人参	10	
	パセリ	0.5	
	サラダ油	0.5	
	バター	0.5	
	レト)トマトピューレ	6	
ポークビーンズ ²¹⁰	レト)トマトケチャップ	3	
	アスパラガス	1.2	
	上白糖	1	
	赤ぶどう酒	1	
	ウスターソース	0.7	
	チキンコンソメ	0.6	
	食塩	0.5	
	こしょう	0.05	
	湯	40	
	赤ピーマン	7	
アスパラガス ⁶⁷	アスパラガス	15	
	キャベツ	35	
	缶)ホールコーン	5	
	りんご酢	3	
	サラダ油	1	
	上白糖	0.7	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.04	
	(個)アーモンド入りチーズ	15	

B22日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん ⁸⁰	精白米(自校)	80	
	牛乳	206	
牛乳 ²⁰⁶	鶏肉カット 胸皮なし	12	
	鶏肉カット もも皮なし	8	
	冷)ミニひろす	20	
	つきこんにやく	25	
	洗いごぼう	15	
	人参	10	
	冷)さやいんげん	8	
	乾)ひじき	3	
	サラダ油	1	
	三温糖	5	
がんとどきとひじきのうま煮 ¹³³	しょうゆ	4.5	
	みりん	0.5	
	だし削り節	1	
	湯	20	
	もやし	25	
	キャベツ	20	
	きゅうり	20	
	上乾ちりめん	2	
	上白糖	1.5	
	食酢	1.5	
梅干し(中のみ) ⁷²	冷)レモン果汁	1.5	
	しょうゆ	0.3	
	食塩	0.3	
	梅干し	3	

