

E16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
レーズンパン ⁴⁰	レーズンパン	40
	牛乳	206
	スパゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.3
	牛肉ミンチ	15
	豚肉赤身ミンチ	15
	皮むき玉ねぎ	35
	人参	10
	エリンギ(1×2×0.3cm)県産	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
おろしにんにく	おろしにんにく	0.3
	サラダ油	1
	(袋)トマトピューレ 3kg	13
	(袋)トマトケチャップ 1kg	7
	赤ぶどう酒	4
	ウスターソース	1.5
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.2
	こしょう	0.05
	(レト)まぐろ油漬	10
キャベツ	キャベツ	20
	きゅうり	15
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	(冷)レモン果汁 県産・500g	2
	(セ)和え物用濃口醤油	1.5
	サラダ油	1
	上白糖	1

E17日(火)

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
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	(レト)蒸大豆 国産	8
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	22
	つきこんにやく(ハーフ)	20
	洗いごぼう	15
	人参	10
(冷)さやいんげん 500g	(冷)さやいんげん 500g	5
	(乾)ひじき	2.8
	サラダ油	1
	しょうゆ	4.5
	三温糖	3
	みりん	0.5
	水	20
	大根	30
	人参	7
	(レト)ホールコーン 1kg	5
(乾)刻み昆布	(乾)刻み昆布	0.5
	(セ)和え物用濃口醤油	2.1
	食酢	2.1
	上白糖	1.1
	ごま油	0.35
	サラダ油	0.35
	炒り白ごま 500g	1.2
	(冷)納豆	30

E18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン ⁶⁰	米粉パン	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30
	鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	20
	清酒	1
	食塩	0.15
	こしょう	0.06
	でんぷん	4
	米粉	1
	食用油 ローリー	5
(冷)レモン果汁 県産・500g	(冷)レモン果汁 県産・500g	3.5
	はちみつ	1.5
	しょうゆ	2.8
	上白糖	1.5
	みりん	0.7
	でんぷん	0.2
	湯	5
	ベーコン(スライス)	8
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
	皮むき玉ねぎ	20
人参	人参	10
	マカロニ(シエル)	3
	セロリー	2
	パセリ	0.8
	(乾)こんにやく寒天 100g	0.5
	(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.7
	こしょう	0.05
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.3
ローリエ	ローリエ	0.1
	湯	125

E19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
みそラーメン	(袋)中華そば 小1-小3	150
	(袋)中華そば 小4-小6	200
	(袋)中華そば 中	250
	豚肉赤身(3×3cmスライス)	15
	清酒	1
	しょうゆ	1
	(レト)うずら卵1kg	25
	太もやし	25
	キャベツ	20
	人参	10
中ねぎ	中ねぎ	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	きくらげ(せん切り)	0.8
	おろしにんにく	0.7
	ごま油	1
	赤みそ	7
	(袋)がらスープ 3kg	3
	清酒	1.5
	上白糖	1.5
	中華スープ(わり状)	0.8
食塩	食塩	0.03
	こしょう	0.4
	湯	120
	牛乳	206
	皮つきさつまいも(2cm程度の乱切り)	45
	食用油 ローリー	3.5
	はちみつ	4
	三温糖	1
	食酢	0.6
	水	1
ミニトマト	ミニトマト(35個入り)	小30
	ミニトマト(43個入り)	中30

E20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめごはん ⁸³	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	炊き込みわかめ 200g	2.6
	牛乳	206
	豚肉赤身ミンチ	15
	牛肉ミンチ	10
	清酒	1
	皮むきじゃがいも(2cm)	70
	皮むき玉ねぎ	40
	つきこんにやく(ハーフ)	20
人参	人参	15
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	中双糖	1.5
	清酒	1
	食塩	0.1
	でんぷん	0.5
	湯	20
	太もやし	30
小松菜	小松菜	15
	人参	5
	(セ)和え物用濃口醤油	1
	赤じそ粉	0.7
	みかんジュース	125

E30日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フ ド ッ ゲ (コ ッ ペ バ ン)	60 コッペパン	60
	206 牛乳	206
	皮つき粗挽ウインナー	小30
	30 皮つき粗挽ウインナー	中40
	キャベツ	30
	人参	5
	(袋)トマトケチャップ	小8
	43 (DP)ケチャップ&マスタード	中8
	15 スティックチーズ 鉄分強化	15
	ベーコン(スライス)	5
牛 乳 ミ ネ ス ト ロ ー ネ	(冷)白いんげん豆 1kg	8
	皮むき玉ねぎ	25
	(袋)トマト水煮 3kg	20
	人参	5
	(袋)マッシュルーム 1kg	3
	マカロニ(英字)	3
	セロリー	2
	パセリ	0.7
	おろしにんにく	0.1
	サラダ油	0.5
188	(袋)がらスープ 3kg	3
	赤ぶどう酒	1
	(袋)トマトパウダー 200g	0.8
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.4
	上白糖	0.1
	ローリエ	0.1
	湯	110

E31日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん	精白米(委託)	70
	80 米粒麦 委託	10
	206 牛乳	206
	牛乳	
	牛肉(3×3×0.4cm)	35
	皮むき玉ねぎ	30
	牛乳	
	牛肉	30
	人参	10
	ピーマン	7
牛 肉 と 野 菜 の 炒 め 物	エリンギ(1×2×0.3cm)県産	7
	おろしにんにく	1.5
	ごま油	1
	しょうゆ	3.5
	三温糖	1.5
	127 一味	0.02
	きゅうり	20
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	(乾)かんぴょう(2cm)	4
か ん び よ う の 和 え 物	(乾)刻み昆布	0.5
	(セ)和え物用濃口醤油	2.5
	食酢	2
	上白糖	1.5
	ごま油	1
	42 からし粉	0.05
	みかんジュース	125
	125	