

Aブロック4月

A 9日(月)

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	精白米(自校)	70	
	米粒麦 自校	10	
	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12	
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8	
	白ぶどう酒	1	
	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	
フレンチサラダ 206	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	ウスターソース	1	
	牛乳	206	
	冷)ベーコンスライス	5	
	缶)クリームコーン	35	
	玉ねぎ	30	
	缶)ホールコーン	5	
	パセリ	0.5	
	調理用牛乳	30	
	レト)がらスープ	3	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
	食塩	0.6	
	こしょう	0.03	
	コーンスターチ	1	
180	湯	70	
	キャベツ	30	
	きゅうり	20	
	ゆで塩	0.3	
	レト)みかん	12	
	食酢	2	
	サラダ油	1	
	砂糖(上白糖)	1	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.02	
	67		

A 10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
40	コッペパン(袋入り)	小1 30	
	コッペパン(袋入り)	小2-6 40	
	コッペパン(袋入り)	中 50	
	206	牛乳	206
		乾)スパゲティ ハーフ	40
		ゆで塩	1.5
		冷)いか 短冊(1×4cm)	15
		清酒	1.5
		豚肉スライス	15
		キャベツ	30
		玉ねぎ	20
		人参	10
		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	
ソース	とんかつソース	8	
	ウスターソース	2.3	
	食塩	0.5	
	こしょう	0.05	
	乾)粉かつお	0.5	
	乾)青のり粉	0.2	
	158	きゅうり	10
		乾)切干し大根	5
		人参	5
		缶)ホールコーン	5
		乾)刻み昆布	0.5
		食酢	2.5
		濃口醤油	2.5
		砂糖(上白糖)	1.5
ごま油		0.7	
50		清見オレンジ	50

A 11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量		
90	精白米(自校)	90		
	206	牛乳	206	
		牛肉スライス	20	
		冷)ひろうす ミニ	20	
		つきこんにやく	25	
		人参	12	
		洗いごぼう	10	
		乾)さやいんげん	10	
		豚肉スライス	3	
		サラダ油	1	
		砂糖(三温糖)	5	
		濃口醤油	4.5	
		みりん	0.5	
		湯	20	
131		レト)まぐろ油漬	15	
	きゅうり	30		
	もやし	30		
	冷)レモン果汁	2		
	濃口醤油	1.5		
	砂糖(上白糖)	1		
	80	(個)穀物ふりかけ	2.5	
		70	(個)ヨーグルト	80

A 12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
80	精白米(委託)	70	
	206	米粒麦 委託	10
		牛乳	206
		牛肉スライス	20
		冷)さばの生姜煮	小 50
		冷)さばの生姜煮	中 70
		ほうれん草	25
		キャベツ	20
		もやし	25
		アーモンド(刻み)	1.5
		濃口醤油	2.7
		食酢	2.2
		砂糖(上白糖)	1
		サラダ油	1
79		アーモンド(粉)	1
	冷)すいとん	25	
	油揚げ	5	
	大根	25	
	人参	5	
	中ねぎ	5	
	中みそ	7	
	甘みそ	6	
	乾)だし煮干し	4	
	湯	110	
	192	すいとん汁	

A 13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
60	コッペパン(袋入り)	小1 40	
	コッペパン(袋入り)	小2 50	
	コッペパン(袋入り)	小3-4 60	
	コッペパン(袋入り)	小5-中 70	
	206	牛乳	206
		鶏肉 胸 皮なし カット	12
		鶏肉 もも 皮なし カット	8
		白ぶどう酒	1
		冷)ベーコンスライス	5
		じゃがいも	50
		玉ねぎ	40
		人参	10
		しめじ	10
		パセリ	0.5
サラダ油		1	
食塩		0.7	
こしょう		0.05	
小麦粉		5	
77	サラダ油	4	
	バター	1	
	ローリエ	0.1	
	レト)がらスープ	3	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	調理用牛乳	30	
	湯	60	
	冷)ベーコンスライス	7	
	キャベツ	35	
	チンゲンサイ	15	
	人参	10	
	缶)ホールコーン	8	
	サラダ油	1	
	濃口醤油	0.2	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2		
食塩	0.2		
こしょう	0.03		
5	(個)味付小魚	5	

Aブロック4月

A 16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯	精白米(自校)	60
	もち米	20
	乾)小豆	7
	食塩	1
	乾)炒り黒ごま	0.7
牛乳		
鶏肉の から揚げ		
ゆで野菜		
すまし汁		
お祝いゼリー		
(個)お祝いゼリー		
(個)焙煎ごまドレッシング		

A 17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン	米粉パン	60
牛乳		
チリコンカーン		
グリーンサラダ		
キャンディチーズ		
(個)キャンディチーズ		

A 18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーライス	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛肉スライス	25
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	人参	10
	冷)むき枝豆	5
	乾)レンズ豆	5
	セロリ	5
	にんにく	0.5
牛乳		
海藻サラダ		
小煮干し		

A 19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
チキンライス	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	玉ねぎ	20
	エリンギ	5
	冷)グリーンピース	5
	バター	1
	サラダ油	1
牛乳		
ひじきとチーズの鉄骨サラダ		
コンソメスープ		
豆乳プリン		

A 20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
牛乳		
肉じゃが		
ごまあえ		
パイナップル		
あさりの佃煮		

Aブロック4月

A 23日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
たけのこごはん	精白米(自校)	80
	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	9
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	6
	清酒	1
	油揚げ	5
	新たけのこ水煮 ホール	25
	冷)むぎ枝豆	7
	人参	5
	濃口醤油	2.5
	清酒	2
	食塩	0.9
	砂糖(上白糖)	0.8
	乾)だし昆布	0.5
	牛乳	206
かきたま汁	てんぷら	10
	ごぼう ささがき	15
	つきこんにやく	15
	人参	10
	冷)さやいんげん	8
	ごま油	1
	濃口醤油	2
	砂糖(三温糖)	1
	みりん	1
	乾)炒り白ごま	2
	一味とうがらし	0.01
	鶏卵	20
	玉ねぎ	30
	人参	7
中ねぎ	5	
乾)干しいたけスライス	1	
濃口醤油	1	
食塩	0.7	
でんぷん	0.5	
乾)だし削り節 鯖抜き	3	
乾)だし昆布	0.5	
湯	130	
(個)野菜マフィン	25	

A 24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフハン	コッペパン(丸型)	60
牛乳		206
(冷)おからハンバーグ	小	50
(冷)おからハンバーグ	中	60
キャベツ		30
人参		3
ピーマン		3
ゆで塩		0.4
(個)トマトケチャップ	小1-4	8
(個)ケチャップ&マスタード	小5-中	8
冷)ベーコンスライス		5
冷)白いんげん豆		20
玉ねぎ		40
人参		10
マカロニ(シエル)		7
セロリ		2
パセリ		0.5
サラダ油		0.5
レト)トマト水煮 ダイス		8
レト)がらスープ		3
赤ぶどう酒		1
食塩		0.7
こしょう		0.03
チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
ローリエ		0.1
湯		120
(個)スライスチーズ	中のみ	20

A 25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
米粒麦 委託		10
牛乳		206
(冷)さごし	小1-2	35
(冷)さごし	小3-6	50
(冷)さごし	中	70
食塩		0.3
清酒		2
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		10
濃口醤油		1
砂糖(中双糖)		0.8
みりん		0.7
食塩		0.1
乾)花かつお		0.5
だし汁		20
さつまいも 角切り		40
洗いごぼう		7
つきこんにやく		7
人参		5
もやし		5
中ねぎ		5
麦みそ		11
乾)だし煮干し		4
水		110
(個)梅干し		3
梅干し(中のみ)		

A 26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん(麦入り)	精白米(自校)	70
米粒麦 自校		10
豚肉スライス		15
生姜		0.8
濃口醤油		1.2
砂糖(上白糖)		0.8
白菜キムチ ごはん用		20
人参		7
冷)むぎ枝豆		5
ごま油		2
清酒		2
濃口醤油		1.5
食塩		0.6
チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.6
牛乳		206
わかめスープ		
小魚入りアーモンド		
もやし		40
きゅうり		15
人参		5
乾)炒り白ごま		2
にんにく		0.1
食酢		2
濃口醤油		2
砂糖(上白糖)		1.3
ごま油		1
一味とうがらし		0.01
レト)うずら卵		20
玉ねぎ		20
中ねぎ		3
乾)干しわかめカット		0.8
サラダ油		0.5
レト)がらスープ		3
チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
濃口醤油		0.8
食塩		0.7
こしょう		0.03
ごま油		0.2
湯		140
(個)小魚入りアーモンド		8

A 27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン(袋入り)		小1 40
コッペパン(袋入り)		小2 50
コッペパン(袋入り)		小3-4 60
コッペパン(袋入り)		小5-中 70
牛乳		206
ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き		5
冷)むぎえび		30
生姜		0.3
清酒		1
豆腐		85
たけのこ水煮 ホール		10
チンゲンサイ		10
人参		7
中ねぎ		5
生姜		0.4
サラダ油		1
ごま油		1
レト)がらスープ		3
清酒		1
でんぷん		2.5
食塩		0.6
チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
湯		50
もやし		25
きゅうり		15
人参		7
乾)はるさめ		5
濃口醤油		2
食酢		2
砂糖(上白糖)		1.6
ごま油		1
からし粉		0.06
食塩		0.1
(個)ブルーベリー	小	7
(個)ブルーベリー	中	14