

Bブロック(国分寺・鬼無) 4月

B(国分寺・鬼無) 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 チサ ラダ コー ンス ープ	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	
湯	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	

B(国分寺・鬼無) 10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん 206 牛乳	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	冷)メルルーサ 角切(3cm)	55
	清酒	2
	生姜	1
	濃口醤油	1
	食塩	0.3
	でんぶ	6
	米粉	4
	乾)炒り白ごま	3
	なたね油	5
	てんぷら	5
	白菜	40
魚の ごま 揚げ 煮 びた し けん ちん 汁	小松菜	20
	もやし	10
	濃口醤油	2.1
	みりん	1
	だし汁	10
	鶏肉 胸 皮なし カット	6
	鶏肉 もも 皮なし カット	4
	豆腐	25
	油揚げ	7
	つきこんにやく	10
	洗いごぼう	10
	人参	7
	中ねぎ	5
	濃口醤油	2
食塩	0.7	
乾)だし削り節 鯖抜き	3	
乾)だし昆布	0.5	
水	130	

B(国分寺・鬼無) 11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小 型 コッ ペ パ ン 牛 乳 ソ ー ス 焼 き ス バ ゲ テ イ 切 り 干 し 大 根 の サ ラ ダ 清 見 オ レ ン ジ (小 中 の み)	コッペパン	40
	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	
とんかつソース	8	
ウスターソース	2.3	
食塩	0.5	
みりん	0.05	
乾)粉かつお	0.5	
乾)青のり粉	0.2	
きゅうり	10	
乾)切干し大根	5	
人参	7	
缶)ホールコーン	7	
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	
清見オレンジ	50	

B(国分寺・鬼無) 12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん 206 牛 乳 が ん も ど き と ひ じ き の う ま 煮 ツ ナ の あ え 物 ふ り か け (小 中 の み) ヨ ー グ ル ト (中 の み)	精白米(自校)	90
	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
	冷)さやいんげん	10
	乾)ひじき	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
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	
(個)穀物ふりかけ	2.5	
(個)ヨーグルト	80	

B(国分寺・鬼無) 13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん 206 牛 乳 さ ば の 生 姜 煮 ほ う れ ん 草 の ア ー モ ン ド あ え す い と ん 汁	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	(冷)さばの生姜煮	幼-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
	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	

Bブロック(国分寺・鬼無) 4月

B(国分寺・鬼無) 16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
60	コッペパン	60	
	206	牛乳	206
牛乳	鶏肉 胸 皮なし カット	12	
	鶏肉 もも 皮なし カット	8	
クリーム シチュー	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	
	サラダ油	4	
	バター	1	
	ローリエ	0.1	
レト)がらスープ	3		
キャベツの ソテー	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	調理用牛乳	30	
	242	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		
77	こしょう	0.03	
	5	(個)味付小魚	5

B(国分寺・鬼無) 17日(火)

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
牛乳	乾)小豆	7
	食塩	1
89	乾)炒り黒ごま	0.7
	鶏肉の から揚げ	206
鶏肉の から揚げ	濃口醤油	33
	濃口醤油	22
	清酒	4
	生姜	1
	でんぶん	5
	米粉	2
	なたね油	5
	キャベツ	40
	人参	10
	ゆで塩	0.5
ゆで 野菜	型抜きかまぼこ(桜)	6
	冷)豆腐 カット	20
	玉ねぎ	20
	中ねぎ	5
	乾)干しいたけスライス	0.7
	乾)干しわかめカット	0.5
	清酒	1
	食塩	0.7
	濃口醤油	0.5
	乾)だし削り節 鯖抜き	3
乾)だし昆布	0.5	
178	水	120
	40	(個)お祝いゼリー
10	(個)焙煎ごまドレッシング	10

B(国分寺・鬼無) 18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
60	米粉パン	60
	206	牛乳
牛乳	豚肉並ミンチ	20
	冷)白いんげん豆	20
	冷)金時豆	15
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	レト)トマト水煮 ダイス	8
	にんにく	1
	パセリ	0.8
	サラダ油	1
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	6
	砂糖(中双糖)	1.5
	ウスターソース	1
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
チリ コン カーン	食塩	0.3
	チリパウダー	0.05
	湯	30
	冷)ブロッコリー	30
	きゅうり	20
	アスパラガス	10
	食酢	3.5
	砂糖(上白糖)	2
	サラダ油	1.5
	食塩	0.3
67	こしょう	0.04
	10	(個)キャンディチーズ 小 10
10	(個)キャンディチーズ	中 15

B(国分寺・鬼無) 19日(木)

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
	小麦粉	6
	サラダ油	4
	カレー粉	1
	サラダ油	2
海藻 サラ ダ	レト)がらスープ	3
	赤ぶどう酒	2
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	濃口醤油	1
	チャツネ 450g	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.8
	こしょう	0.04
336	水	90
	206	牛乳
小煮 干し	乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	30
	きゅうり	10
	缶)ホールコーン	7
	乾)炒り白ごま	1
	食酢	3
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1.5
	ごま油	0.5
	58	サラダ油
4	小煮干し	4

B(国分寺・鬼無) 20日(金)

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	
チキン ライ ス	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	
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	14	
	ウスターソース	1	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	食塩	0.5	
	149	こしょう	0.05
	ひ じ き と チ ー ズ の 鉄 骨 サ ラ ダ	206	牛乳
レト)まぐろ油漬		10	
キャベツ		25	
人参		7	
ダイスチーズ		5	
乾)ひじき		1.2	
食酢		3	
サラダ油		3	
濃口醤油		2	
砂糖(上白糖)		0.5	
コン ソ メ ス ー プ	57	こしょう	0.02
	ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5	
	玉ねぎ	30	
	冷)白いんげん豆	15	
	人参	7	
	セロリ	5	
	パセリ	0.5	
	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	0.3	
食塩	0.7		
こしょう	0.03		
187	濃口醤油	0.2	
	湯	120	
40	(個)豆乳プリン	40	

Bブロック(国分寺・鬼無) 4月

B(国分寺・鬼無) 23日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん <sup>80</sup> 牛乳 <sup>206</sup>	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	牛肉スライス	30
	じゃがいも	80
	玉ねぎ	50
	つきこんにやく	25
	人参	10
	冷)さやいんげん	5
	サラダ油	1
肉 じゃが ごま あえ <sup>216</sup> パイ ナップ ル(小 中の み) <sup>66</sup> あさ りの 佃煮 (小 中の み) <sup>10</sup>	濃口醤油	4
	砂糖(中双糖)	3
	清酒	3
	食塩	0.1
	湯	5
	もやし	20
	キャベツ	20
	小松菜	20
	乾)炒り白ごま	2
	濃口醤油	2.5
パン 酢 <sup>40</sup> あさ りの 佃煮 (小 中の み) <sup>10</sup>	ポン酢	1.5
	(個)生パイン カット	小 40
	(個)生パイン カット	中 50
	あさりの佃煮	10

B(国分寺・鬼無) 24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
た け の こ ご は ん <sup>145</sup> 牛 乳 <sup>206</sup> き ん び ら <sup>206</sup> か き た ま 汁 <sup>65</sup> 野 菜 マ フ ィ ン (中 の み) <sup>199</sup> (個)野 菜 マ フ ィ ン <sup>30</sup>	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)むき枝豆	7
	人参	5
	濃口醤油	2.5
	清酒	2
き ん び ら <sup>145</sup> か き た ま 汁 <sup>206</sup> 野 菜 マ フ ィ ン (中 の み) <sup>65</sup> 野 菜 マ フ ィ ン (中 の み) <sup>199</sup> (個)野 菜 マ フ ィ ン <sup>30</sup>	食塩	0.9
	砂糖(上白糖)	0.8
	乾)だし昆布	0.5
	牛乳	206
	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
野 菜 マ フ ィ ン (中 の み) <sup>65</sup> 野 菜 マ フ ィ ン (中 の み) <sup>199</sup> (個)野 菜 マ フ ィ ン <sup>30</sup>	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	
(個)野 菜 マ フ ィ ン <sup>30</sup>	食塩	0.7
	でんぶん	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

B(国分寺・鬼無) 25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (コ ッ ペ パ ン) <sup>60</sup> 牛 乳 <sup>206</sup> ミ ネ ス ト ロ ー ネ <sup>44</sup> 牛 乳 <sup>206</sup> ミ ネ ス ト ロ ー ネ <sup>44</sup>	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
	(冷)おからハンバーグ 幼-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 幼-小4	8
	(個)ケチャップ&マスタード 小5-中	8
牛 乳 <sup>206</sup> ミ ネ ス ト ロ ー ネ <sup>44</sup> 牛 乳 <sup>206</sup> ミ ネ ス ト ロ ー ネ <sup>44</sup>	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
牛 乳 <sup>206</sup> ミ ネ ス ト ロ ー ネ <sup>44</sup> 牛 乳 <sup>206</sup> ミ ネ ス ト ロ ー ネ <sup>44</sup>	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

B(国分寺・鬼無) 26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん <sup>80</sup> 牛 乳 <sup>206</sup> さ ご し の か ら 揚 げ <sup>64</sup> た け の こ と ふ き の 土 佐 煮 <sup>68</sup> さ つ ま い も の み そ 汁 <sup>194</sup> 梅 干 し (中 の み) <sup>3</sup>	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	(冷)さごし 幼-小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
さ ご し の か ら 揚 げ <sup>64</sup> た け の こ と ふ き の 土 佐 煮 <sup>68</sup> さ つ ま い も の み そ 汁 <sup>194</sup> 梅 干 し (中 の み) <sup>3</sup>	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 の み そ 汁 <sup>194</sup> 梅 干 し (中 の み) <sup>3</sup>	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

B(国分寺・鬼無) 27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キ ム チ ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 <sup>137</sup> ナ ム ル <sup>206</sup> わ か め ス ー プ 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>68</sup> 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>190</sup> (個)小 魚 入 り ア ー モ ン ド <sup>8</sup>	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)むき枝豆	5
	ごま油	2
キ ム チ ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 <sup>137</sup> ナ ム ル <sup>206</sup> わ か め ス ー プ 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>68</sup> 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>190</sup> (個)小 魚 入 り ア ー モ ン ド <sup>8</sup>	清酒	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
	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	
キ ム チ ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 <sup>137</sup> ナ ム ル <sup>206</sup> わ か め ス ー プ 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>68</sup> 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>190</sup> (個)小 魚 入 り ア ー モ ン ド <sup>8</sup>	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	
キ ム チ ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 <sup>137</sup> ナ ム ル <sup>206</sup> わ か め ス ー プ 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>68</sup> 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (小 中 の み) <sup>190</sup> (個)小 魚 入 り ア ー モ ン ド <sup>8</sup>	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