

25日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフハンバーガー 牛乳 冬瓜のスープ みかんジュース	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
	砂糖(三温糖)	2.5
	濃口醤油	1.5
	本みりん	2
	でんぶん	0.2
	水	4
	キャベツ	30
	人参	5
	(冷)ベーコン スライス	8
	玉ねぎ 皮むき	20
	ミニ冬瓜 皮むき	20
	人参	10
	(乾)干しいたけ スライス	0.8
	中ねぎ	3
	おろし生姜	0.5
	サラダ油	0.5
	(レト)がらスープ	3
濃口醤油	1.6	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
湯	110	
スライスチーズ(中のみ)	20	
(個)みかんジュース	125	

26日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 クラム チャウダー かぼちやのサラダ	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	(レト)あさりむき身	30
	白ぶどう酒	1
	(冷)ベーコン スライス	8
	じゃがいもカット(2cm角)	40
	玉ねぎ 皮むき	20
	人参	10
	サラダ油	2
	(レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	1
	食塩	0.6
	こしょう	0.08
	調理用牛乳	30
	ピザ用チーズ	3
	ローリエ	0.1
	コーンスターチ	3
	湯	65
	かぼちやカット	40
	(レト)ホールコーン	5
(袋)マヨネーズ 卵抜き	8	

27日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ひじきごはん 牛乳 おひたし つみれ汁 ヨーグルト	精白米(自校)	80
	牛肉 スライス	15
	油揚げ	5
	切りこんにやく	5
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	(乾)ひじき	1
	サラダ油	0.8
	淡口醤油	3
	清酒	2
	砂糖(上白糖)	2
	食塩	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.25
	だし昆布	0.5
	牛乳	○ 206
	太もやし	30
	小松菜	15
	人参	5
	濃口醤油	1.7
	ポン酢	1
炒り白ごま 500g	1	
(冷)白身魚つみれ	30	
(乾)干しわかめ カット	1	
中ねぎ	5	
えのきたけ カット	7	
濃口醤油	1	
食塩	0.6	
清酒	0.5	
だし削り節 鯖抜き	3	
だし昆布	1	
水	120	
(個)ヨーグルト	70	

28日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 ひじきごはん つみれ汁 きゅうり ねり梅 いかなごの佃煮	精白米(委託・白)	80
	牛乳	○ 206
	牛肉 スライス	20
	(冷)ひろうす ミニ	30
	(乾)ひじき	2.5
	洗いごぼう	20
	つきこんにやく	15
	人参	10
	(冷)むき枝豆	7
	サラダ油	1
	濃口醤油	4.5
	砂糖(三温糖)	2.2
	本みりん	0.5
	湯	20
	きゅうり	20
	太もやし	15
	花かつお 碎片	0.6
	炒り白ごま 500g	1
	ねり梅 和え物用	2
	濃口醤油	0.3
砂糖(上白糖)	0.4	
本みりん	0.4	
(袋)こうなご佃煮	8	