	A	1			A	,		A			A F 5	1	l	A F 5	
名	食品名	一人当		献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当 正味分
	精白米(自校)		72	ば	精白米(自校)	65		コッペパン	50	ビビ	精白米(委託)	60	ガ	精白米(自校)	
76	精白米(自校)		30	ばらず	清酒	3	ツ 55	コッペパン	60	ビ	精白米(委託)	70		米粒麦 自校	
					だし昆布	0.8	~			ン	米粒麦 委託	6	リ	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	
206	牛乳	20	06	し	食酢	10	/ ° 206	牛乳	206	バ	米粒麦 委託	7	ッ	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	
Ī	, , ,			4	砂糖(上白糖)	6	ا			<u>+</u>	牛肉 スライス	45	ク	白ぶどう酒	
	鶏肉カット(むね皮なし)		12	牛 乳	食塩	0.8	4	(冷)あさりむき身	20	麦ご	にんにく	1.5	ピラ	ベーコン スライス	
	鶏肉カット(もも皮なし)		8	4L	(冷)むきえび	15	乳	白ぶどう酒	1	は	炒り白ごま	1	フ	玉葱	
Ī	清酒		1	小	油揚げ	5	70	ベーコン スライス	5	6	ごま油	1	^	人参	
	鶏卵		20	松	人参	7	ク	(レト)大豆ペースト	15		濃口醤油	2	麦	エリンギ カット	
	(乾)高野豆腐 サイコロ		15	菜	ごぼうささがき(ご飯用)	8	j	じゃがいも	35		砂糖(三温糖)	1	入	(冷)むき枝豆	
	玉葱		35	の	(冷)グリンピース	5	ム	玉葱	30	4	一味とうがらし	0.01	IJ	にんにく	
	人参	_	10	のごまあ	(乾)高野豆腐 すし用	1	チ	人参	5	乳	ほうれん草	30	\smile	なたね油	
ŀ	7,5		3	ま	干ししいたけ(スライス)	0.8	ヤ	パセリ	0.5		濃口醤油	1.5		有塩バター	
ŀ	砂糖(三温糖)	2	.5	あ	砂糖(上白糖)	2.5	ウ	有塩バター	0.5	۲	ごま油	0.3	牛	チキンコンソメ 乳・卵抜き	_
	みりん		.5	え	清酒	2.0	ダ	(レト)がらスープ	4	ック	もやし	35	乳	食塩	
	濃口醤油		3	豆 134	淡口醤油	2.5	1'	食塩	0.6	入	人参	15	¹¹⁸		
-	食塩		.1	腐腐	次日酉加	2.0	7	こしょう	0.04	l)	食酢	2.4	ぼ	CU 2 7	+
-	だし削り節 鯖抜き			の ²⁰⁶	土 到	206	Ĺ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	わ	ごま油	1.5	う ²⁰⁶	牛乳	+
	湯		50	す	1 70	200	シ	コーンスターチ	1	か	濃口醤油	1.0	÷	1 70	-
ŀ	177)	,	,,,	ŧ	キャベツ	30	チ	調理用牛乳	30	め	砂糖(上白糖)	1	サラ	(レト)まぐろ油漬	_
F	もやし		25	L	小松菜	25	サ 198	湯	50	ス 209	食塩	0.2	ダ	洗いごぼう	_
	ほうれん草		20	し 汁	人参	10	ラ	1973	30	1		0.2		食酢	_
	キャベツ	_	-		食酢	1.5	ダ	キャベツ	40	プ 206	牛乳	206	うず	きゅうり	+
-	アーモンド(刻み)	_		Ŋ	濃口醤油	1.5	l.,	きゅうり	20		十孔	200		人参	_
	濃口醤油		_	Ļ	砂糖(上白糖)	1.5	は	(缶)ホールコーン	7	野	トック	20	6	(缶)ホールコーン	_
- 1				ŧ	でには出り		るみ	人参		菜マ	玉葱	35	卵 と	食酢	_
	なたね油	_		ち 〜 71	炒り白ごま	0.5	<i>₽</i>		5	Ž	エ窓 中ねぎ	33	チ	^{良町} 濃口醤油	_
-	食酢			小	炒り日こま	-	小	食酢	2	1			ン		_
Ĭ	砂糖(上白糖)			中	/A\=& +		中	なたね油		シ	(乾)干しわかめ カット	0.8	ゲ	なたね油	_
0	(#) - 10 h - 11			, တ	(冷)豆腐 カット	30	, O	砂糖(上白糖)	1	_	(レト)がらスープ	4	シ ₆₉	砂糖(上白糖)	_
Ĭ	(袋)ひじきのり		10	7	型ぬきかまぼこ(祝)	6	H 76	食塩	0.2	小	濃口醤油	0.8	サ	こしょう	_
5			1)	玉葱	20	<i>─</i> ′°	こしょう	0.02	中	食塩	0.6	1		_
۲	(個)チーズ 鉄強化		15		しめじ	7	50		+	の	こしょう	0.03	の	ボンレスハム 短冊 卵抜き	_
ŀ					中ねぎ	5	30	はるみ	50	H	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	ス	(レト)うずら卵	_
ŀ					食塩	0.7				205	ごま油	0.2		玉葱	_
ŀ			41		濃口醤油	0.5				203	湯	140	プ	チンゲンサイ	
L			41		だし削り節 鯖抜き	4							-	なたね油	_
Ļ			41		だし昆布	1				30	(袋)野菜マフィン	30	チー	(レト)がらスープ	
Ļ			_	194	水	120							ズ	食塩	
ļ			_										^	濃口醤油	
Ļ				0	(個)ひしもち	35							<i>/</i> \	チキンコンソメ 乳・卵抜き	
L													中	でんぷん	
L													の	ごま油	
			╝										24	こしょう	
ſ													<u> </u>	湯	
J															
Ī										1			15	(個)チーズ 鉄強化	

日(月	月)		10日	(火)		11日	(水)		12日((木)			13日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量				正味分量			正味分量
K	米粉パン	50	麦 ご	精白米(委託)	60	カ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼一小3 200	麦ご	精白米(委託)		60	わ	精白米(自校)	6
分 55	米粉パン	60	ご	精白米(委託)	70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	/]\4-6 280	ご	精白米(委託)		70	か	精白米(自校)	7:
1			は	米粒素 季託	6	[(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300	は	米粒麦 委託		6	めご	米粒麦 自校	
206	牛乳	206	<i>λ</i> ₇₂	米粒麦 委託	7	う	豚肉 スライス	30	λ_{72}	米粒麦 委託		7	<u></u>	米粒麦 自校	
ŧ						どん	玉葱	40					し は ん	炊き込みわかめ	
+ ₹	牛肉 スライス	30	到 206	牛乳	206	~	人参	10	牛 ₂₀₆ 乳	牛乳		206			
-6	玉葱	40	76			4	中ねぎ	5	76				へ 麦 入	4乳	20
	マッシュルーム	10	\$	(冷)さば梅煮	幼-小 50		にんにく	0.5	ち	生ちくわ		50	ì		
I	エリンギ	10	ば 0	(冷)さば梅煮	中 70		生姜	0.2	<	天ぷら粉 乳・卵抜き		6	ij	鶏肉カット(むね皮なし)	1:
フ	なたね油	1	の		1	海	なたね油	2	わ	青のり粉		0.3	\smile	鶏肉カット(もも皮なし)	10
ス	(缶)トマトペースト	5	梅	キャベツ	35	藻	カレー粉	1.1	の	7k		12		清酒	
-	白ぶどう酒	4	煮	小松菜	25	サ	(レト)がらスープ	4	磯 73	なたね油		4.5	牛 乳	板こんにゃく	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	m=	人参	5	フ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	辺	0.14.10.11			乳	洗いごぼう	3(
ກັ ,	小麦粉(中力粉)	2	野	たくあん 刻み	5	ダ	トマトケチャップ 1kg	2	揚	ロースハム 短冊 卵抜き		5	h-h-	れんこん いちょう切り	1:
<i>/</i>	有塩バター	1	菜とっ	濃口醤油	1	l	ウスターソース	1.7	げ	キャベツ		40	筑 前	人参	1:
	なたね油	2	t: 72		1	7	とんかつソース	1	>	ほうれん草		12	煮	(冷)さやいんげん	
分	生クリーム	4	<i>/-</i>	771125	·	グ	濃口醤油	1	ごま	人参		8	温	ごま油	1.5
ς, S,	ヨーグルト(調理用)	7	あ	豚肉 スライス	10		チャツネ	1	ド	濃口醤油		2	小	濃口醤油	-
*	食塩	0.5	6	さつまいも 角切り	40		赤ぶどう酒	1	レ	食酢		1.5	松	砂糖(中双糖)	2.5
, \	こしょう	0.02	の	洗いごぼう	10		食塩	0.8	ッ	砂糖(上白糖)		1.0	菜	でんぷん	0.
ŧ 127	湯	10	ごま	つきこんにゃく	10		こしょう	0.03	シ	なたね油		0.5	O 14	水	0.
	1200	10		人参	5		コーンスターチ	4	ン	ごま油		0.5	ア	7,1	
カ	じゃがいも	60	あ	もやし	10		湯	85	グ 72	炒り白ごま		1.5	П	ロースハム 短冊 卵抜き	
5 61	ゆで塩	1.2	え	中ねぎ	5		im .	65	和	がり口こよ		1.5	Ŧ	小松菜	2
	沙С畑	1.2	025	麦みそ	10		牛乳	206	え	(冷)すいとん		25	ンド	キャベツ	2:
レナ	ブロッコリー カット	25	豚汁	だし煮干し	4		十七	200	す	油揚げ		5	ト あ	もやし	21
, 5	キャベツ	25	214		110		キャベツ	30	い	大根	-	25	え	アーモンド(刻み)	1.5
ブ ダ	人参			小	110				٤.		-		^		_
,		5 5					きゅうり	15	6	人参		10	4	濃口醤油	2.
豆	(缶)ホールコーン						(缶)ホールコーン	5	汁	中ねぎ		5	か	食酢	2.:
<u> </u>	ダイスチーズ	10					(乾)海藻ミックス	1.2		中みそ		6	ん	なたね油	
プ	食酢	2.5					食酢	3	お	白みそ		5	タ。	砂糖(上白糖)	0.8
J	なたね油	1					濃口醤油	3	か 195	だし煮干し		4	10	アーモント(粉)	
	砂糖(上白糖)	0.7			_		砂糖(上白糖)	1.5	か	水	-	110	۱۲ ۵	(17) = 1 1 5 11	
. 75	食塩	0.3			_	60	ごま油	0.5	ふ。		-	_		(個)みかんタルト	3
∫\ ⁷⁵	こしょう	0.02			_	60	なたね油	0.5	l) 2	(袋)おかかふりかけ(27品目フリー)		2	小		
þ	45.5				_	70			かけ				中 の		
D 0 み	(個)豆乳プリン	40				70	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	-				み		
<i>r</i>									小		ļ		05		
									中		<u> </u>				
									၈		<u> </u>				
									24						
									Ů		<u> </u>				
											<u> </u>				
									1		1				

	A	1		A E 5	1		A = -			A E -	
2名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人
	0 0-	正味分量		det -4- ala / -4- 1-1- 3	正味分量	_	Mt 4 M (T = 2)	正味分量	_	det 4- Mr. (4- 14-)	正味:
	コッペパン	50	ر ا	精白米(自校)	59	麦ご	精白米(委託)	60	ごっ	精白米(自校)	
ชอ	コッペパン	60	じょ	米粒麦 自校	6	は	精白米(委託)	70	6 6	精白米(自校)	
200			きご	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	9		米粒麦 委託	6			
200	牛乳	206	は	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	6	10 /2	米粒麦 委託	7	4 200	牛乳	
ŀ		(1 1 22	6	油揚げ	5	牛 206	=1		· 乳	4	
	皮つき粗挽ウインナー	幼-小 30	$\widehat{}$	人参	5	牛 ₂₀₆ 乳	牛乳	206		牛肉 スライス	
30	皮つき粗挽ウインナー	中 40	麦	つきこんにゃく(ハーフ)	5				肉	清酒	
ŀ	L		<u> </u>	(冷)むき枝豆	5	か	(冷)かたくちいわしでん粉付	30	Ľ	じゃがいも	_
ŀ	キャベツ	30	IJ	(乾)ひじき	1	た	なたね油	4	や	玉葱	
ŀ	人参	5	\smile	なたね油	0.8	くち	細ねぎ	2	が	つきこんにゃく	
ļ	ゆで塩	0.5	4	濃口醤油	3	い	食酢	3	5	人参	_
	(袋)トマトケチャップ	~/\4 8	乳	清酒	2	わ	濃口醤油	2.2	1)	(冷)さやいんげん	_
44	(DP)ケチャップ&マスタード	小5~ 8		砂糖(上白糖)	1	Ĺ	砂糖(上白糖)	2.2	ø	なたね油	
			大 108	食塩	0.5	の	みりん	0.8	6	濃口醤油	
15	(個)ハーフスライスチーズ	中 12	根			南。	一味とうがらし	0.01	あ	砂糖(中双糖)	
ļ			の 200	牛乳	206	蛮 43	水	1.1	え	清酒	
	ベーコン スライス	5	そ			漬				食塩	
	鶏卵	20	ぼ	豚赤肉ミンチ	15	け	もやし	30	あ ²⁰³	湯	
ļ	ロメインレタス	20	ろ	大根	80	45	小松菜	25	2		
	玉葱	10	煮	人参	10	お	人参	7	IJ	上乾ちりめん	
	人参	5	そ	(冷)グリンピース	5	ひた	濃口醤油	2.5	の 佃	小松菜	
	なたね油	0.5	う	生姜	0.5	1/-	ポン酢	0.5	煮	もやし	
	(レト)がらスープ	4	X	なたね油	0.5	66	ボン音F 花かつお 1kg	1	,m	濃口醤油	
	食塩	0.6	6	濃口醤油	3	だ			小	ポン酢	
	こしょう	0.03	汁	砂糖(上白糖)	2	L)	油揚げ	5	中 72	砂糖(上白糖)	
	濃口醤油	0.5		清酒	1	こん	大根	30	の		
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	Ξ.	みりん	1	ん	人参	10	み 10	(レト)あさり佃煮	
	でんぷん	0.3	ツ	でんぷん	0.5	の	中ねぎ	5	\smile		
186	湯	120	ク 129	だし汁	10	みそ	(乾)干しわかめ カット	0.5	40	(個)ぶどうゼリー	
			スナ			汁	中みそ	6	ぶ		
50	清見オレンジ	50	ッ	型抜きかまぼこ(桜)	6	/1	白みそ	5	どう		
			Ś	玉葱	25		だし煮干し	4	ゼ		
			_	(乾)そうめん	3	186	水	120	ij		
			小	中ねぎ	5				Ì		
			中	だし削り節 鯖抜き	4				$\widehat{}$		
			の	だし昆布	1				小		
			み	食塩	0.7				中		
			\smile	淡口醤油	0.4				の		
				清酒	1				み		
			176	水	130				$\overline{}$		
Ī											
j				(袋)ミックスナッツ	小 15						
			15	(袋)ミックスナッツ	中 20						
İ											
ı											

23日(月)

23日(.月)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
_		
コ ツ 55	コッペパン	50
~ 33	コッペパン	60
13		
ン ²⁰⁶	牛乳	206
_	1 75	
4	吸由されて	
乳	豚肉ミンチ	20
	(冷)白いんげん豆	20
チ	(冷)金時豆	15
IJ	じゃがいも	55
コ	玉葱	40
ン カ		
カ ー	(袋)トマト水煮	8
	にんにく	1
ン	パセリ	0.8
Len	なたね油	1
切	トマトケチャップ 1kg	6
り 干		
t L	砂糖(中双糖)	1.5
大	ウスターソース	1
根	赤ぶどう酒	1
の	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
ť	食塩	0.3
É		
ダ 201	チリパウダー	0.05
	湯	30
い		
ち	きゅうり	10
ľ	(乾)切干し大根	5
ジ	人参	5
ヤ		
ム	(缶)ホールコーン	5
<u></u>	(乾)刻み昆布	0.5
小	食酢	2.7
中 の	濃口醤油	2.5
み	砂糖(上白糖)	1.2
0 7		
	なたね油	0.5
	ごま油	0.5
34	炒り白ごま	1
15	(袋)いちごジャム	15
	(2070) - 7 - 7	
		+
		+
		İ
		+
		-
	•	