

13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)			17日(金)		
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	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 さばの煮付け スナップえんどうのごまドレッシングあえ 豆腐のみそ汁	精白米(委託)	70	小型 コッペパン 牛乳 海の幸 スパゲティ イタリアン サラダ 小夏みかん (小中のみ)	コッペパン	40	ツナ ごはん (発芽玄米入り) 牛乳 茎わかめのきんぴら 新たまねぎのみそ汁 ミックスナッツ (小中のみ)	精白米(自枝)	65	ちやんぼん 麵 牛乳 さつまいもの はちみつあえ ミニトマト	(袋)中華そば	幼~小3 150	ハヤシ ライス (麦ごはん) 牛乳 野菜 サラダ 小煮 干し	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10		牛乳	○ 206		発芽玄米	15		(袋)中華そば	小4~6 200		米粒麦 委託	10
	牛乳	○ 206		スパゲティ(ハーフ)	35		(缶)ホールコーン	10		(袋)中華そば	中 250		牛肉 スライス	20
	(冷)さばの煮付け	幼、小 50		ゆで塩	1.5		(冷)むき枝豆	10		豚赤肉 スライス	20		じゃがいも	45
	(冷)さばの煮付け	中 70		(冷)ベーコン スライス	5		食塩	0.5		しょうゆ	1		玉ねぎ	45
	キャベツ	35		(冷)あさりむき身	10		しょうゆ	2		清酒	0.5		人参	10
	スナップえんどう 生	15		(冷)紫いか 短冊	10		清酒	1		(冷)紫いか 短冊	10		エリンギ	6
	(缶)ホールコーン	5		(冷)むきえび	10		だし昆布	1		(冷)むきえび	10		(冷)グリーンピース	6
	しょうゆ	2.5		白ぶどう酒	2		牛乳	○ 206		清酒	1.5		にんにく	0.3
	食酢	2		玉ねぎ	40		てんぷら	8		(レト)うずら卵	20		サラダ油	1
	ごま油	1		(レト)トマト水煮	25		(乾)茎わかめ カット	1.2		キャベツ	30		小麦粉(中力粉)	5
	砂糖(上白糖)	1		しめじ	10		(レト)たけのこ水煮 ホール	15		もやし	15		サラダ油	2
	炒り白ごま	1		人参	10		洗いごぼう	10		人参	10		有塩バター	3
	豆腐	30		にんにく	0.3		つきこんにやく	10		(レト)たけのこ水煮 ホール	10		(レト)トマトピューレ	10
	油揚げ	5		サラダ油	2		人参	7		中ねぎ	5		(レト)トマト水煮	10
	玉ねぎ	25		トマトケチャップ 1kg	5		炒り白ごま	1		生姜	1		(レト)がらスープ	4
	人参	10		赤ぶどう酒	5		ごま油	0.5		サラダ油	1		しょうゆ	4
	中ねぎ	5		ウスターソース	1		しょうゆ	3.2		(レト)がらスープ	4		食塩	1
	中みそ	7		砂糖(上白糖)	1		砂糖(中双糖)	1.6		食塩	1		こしょう	0.07
	甘みそ	6		食塩	0.4		本みりん	1		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		砂糖(上白糖)	0.5
だし煮干し	4	こしょう	0.05	だし汁	5	ごま油	0.3	からし粉	0.15					
水	120	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	玉ねぎ	35	豆板醤	0.1	ローリエ	0.1					
		一味とうがらし	0.01	油揚げ	5	でん粉	1	ピザ用チーズ	1					
		粉チーズ	3	えのきたけ	5	湯	130	湯	80					
		キャベツ	30	人参	8	牛乳	○ 206	牛乳	○ 206					
		きゅうり	15	中ねぎ	5	さつまいもカット 角切り	55	キャベツ	20					
		(缶)ホールコーン	5	(乾)干しわかめ カット	0.4	なたね油	3	(冷)ブロックリー	20					
		赤パブリカ	3	中みそ	7	はちみつ百花	4	きゅうり	10					
		イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	6.5	甘みそ	6	砂糖(三温糖)	1	人参	5					
		小夏みかん	20	だし昆布	0.5	食酢	0.6	(袋)マヨネーズ 幼・小	8					
				だし削り節 鯖抜き	4	しょうゆ	0.5	(袋)マヨネーズ 中	10					
				水	125	湯	1	小煮干し	4					
				(袋)ミックスナッツ 小	10									
				(袋)ミックスナッツ 中	15	ミニトマト	30							

