





17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ナン 牛乳	(袋)ナン	幼-小2 50
	(袋)ナン	小3-6 70
	(袋)ナン	中 100
	牛乳	206
ドライカレー	牛肉ミンチ	15
	豚肉 ミンチ	15
	(レト)ひきわり大豆	15
	玉ねぎ	45
	人参	10
	ピーマン	4
	レーズン	1
	にんにく	0.6
	生姜	0.3
	なたね油	1
コールスローサラダ	小麦粉(中力粉)	1
	トマトケチャップ 1kg	9
	ウスターソース	3.5
	カレー粉	1.2
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	キャベツ	30
	きゅうり	15
コンソメスープ	(缶)ホールコーン	5
	(袋)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10
	(乾)マカロニ(英字)	3
	ベーコン スライス	5
	玉ねぎ	20
	(冷)白いんげん豆	20
	人参	7
	パセリ	0.5
	なたね油	0.5
	ローリエ	0.1
豆乳プリン(小中のみ)	(レト)がらスープ	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	濃口醤油	0.2
	湯	135
	(個)豆乳プリン	40

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん(麦入り)	精白米	70
	米粒麦	10
	牛肉 スライス	10
	油揚げ	5
	人参	5
	つきこんにやく(ハーフ)	5
	(冷)大豆水煮	12
	(冷)むき枝豆	5
	なたね油	0.8
	濃口醤油	3
牛乳	清酒	2
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.7
	牛乳	206
	きゅうり	20
	(乾)切干し大根	5
	人参	7
	(缶)ホールコーン	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	(袋)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
切り干し大根のあえものすまし汁	豆腐	25
	玉ねぎ	20
	中ねぎ	3
	(乾)干しいたけ(スライス)	0.7
	干しわかめ(カット)	0.5
	清酒	1
	食塩	0.4
	濃口醤油	0.5
	だし削り節 鯖抜き	5
	湯	140
野菜マフィン(小中のみ)	(個)野菜マフィン	30

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小型コッペパン	コッペパン	40
	牛乳	206
	スパゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.5
	ベーコン スライス	5
	(冷)あさりむき身	10
	(冷)いか短冊(1×4cm)	10
	(冷)むきえび	10
	白ぶどう酒	2
	玉ねぎ	40
海の幸スパゲティ	(レト)トマト水煮	25
	しめじ	10
	なす	10
	人参	7
	にんにく	0.3
	なたね油	2
	トマトケチャップ 1kg	5
	赤ぶどう酒	5
	ウスターソース	1
	砂糖(上白糖)	1
イタリアンサラダ	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	一味とうがらし	0.01
	粉チーズ	3
	キャベツ	35
	(冷)ブロッコリー	15
	黄パプリカ	5
	赤パプリカ	5
	(袋)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10
ヨーグルト(小中のみ)	(個)ヨーグルト 小	70
	(個)ヨーグルト 中	100

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
萩ごはん	精白米	65
	もち米	10
	黒米	2.5
	(冷)むき枝豆	8
	清酒	3
	食塩	0.9
	牛乳	206
	鶏肉カット 胸 皮なし	15
	鶏肉カット もも 皮なし	10
	清酒	1
豆腐のみそ汁	板こんにやく	30
	洗いごぼう	30
	れんこん いちよう切り	15
	人参	15
	(冷)さやいんげん	8
	ごま油	1.5
	濃口醤油	4.5
	砂糖(中双糖)	3.5
	でん粉	0.7
	だし汁	6
筑前煮	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉ねぎ	20
	しめじ	7
	中ねぎ	5
	中みそ	7
	甘みそ	6
	だし煮干し	4
	水	120

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米	80
	牛乳	206
	(冷)メルルーサ 角切り	50
	清酒	2
	食塩	0.1
	でん粉	4
	米粉	3
	なたね油	6
	(冷)レモン果汁	4
	砂糖(上白糖)	3
濃口醤油	2	
おひたし	もやし	35
	小松菜	25
	人参	7
(袋)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	
ひじきと大豆の五目煮	鶏肉カット もも 皮なし	2
	鶏肉カット 胸 皮なし	3
	(冷)大豆水煮	15
	油揚げ	5
	(乾)ひじき	2.5
	人参	10
	つきこんにやく	10
	(冷)さやいんげん	5
	なたね油	1
	濃口醤油	3.5
砂糖(上白糖)	2.5	
本みりん	0.8	
湯	15	
(袋)野菜ふりかけ	2.5	

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
五目チャーハン	精白米	70
	米粒麦	10
	ボンレスハム 角切 卵抜き	7
	(冷)むきえび	15
	清酒	1
	玉ねぎ	15
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	中ねぎ	3
	ごま油	1.5
中華あえ	清酒	1
	濃口醤油	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	食塩	0.5
	こしょう	0.02
	牛乳	206
	もやし	40
	きゅうり	15
	人参	5
	(乾)きくらげ(せん切り)	0.3
(袋)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10	
ミックスナッツ(小中のみ)	玉ねぎ	30
	人参	7
	中ねぎ	5
	(乾)はるさめ	5
	(乾)干しいたけ(スライス)	0.3
	(レト)がらスープ	4
	濃口醤油	0.5
	なたね油	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	ごま油	0.1
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
湯	140	
(袋)ミックスナッツ	15	

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフドッグ	コッペパン	60
	牛乳	206
	皮つき粗挽ウインナー	幼-小 30
	皮つき粗挽ウインナー	中 40
	キャベツ	35
	人参	5
	ゆで塩	0.5
	(袋)トマトケチャップ	~小4 8
	(DP)ケチャップ&マスタード	小5~ 8
	(固)スティックチーズ(中のみ)	10
クラムチャウダー	(冷)あさりむき身	15
	白ぶどう酒	1
	ベーコン スライス	5
	(レト)大豆ペースト	15
	じゃがいも	30
	玉ねぎ	30
	人参	5
	パセリ	0.5
	有塩バター	0.5
	(レト)がらスープ	4
白ぶどう酒	1	
食塩	0.6	
こしょう	0.05	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
コーンスターチ	1	
牛乳(調理用)	30	
湯	50	

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米	80
	牛乳	206
	(冷)さんまのみぞれ煮	幼 40
	(冷)さんまのみぞれ煮	小 50
	(冷)さんまのみぞれ煮	中 80
	キャベツ	30
	小松菜	25
	人参	5
	炒り白ごま	1
	(袋)ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10
さんまのみぞれ煮	油揚げ	5
	玉ねぎ	30
	ミニ冬瓜	15
	中ねぎ	5
	中みそ	7
	甘みそ	6
	だし煮干し	4
	水	120
	ごまあえ	
	冬瓜のみそ汁	

