

8日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
牛乳	豚肉 ミンチ	20
	(冷)金時豆	30
	じゃがいもカット 皮むき 角切り	50
	玉ねぎ 皮むき	55
	パセリ	0.5
	(レト)トマト水煮	10
	(冷)おろしにんにく	1
	サラダ油	0.5
	トマトケチャップ 1kg	6.5
	砂糖(中双糖)	1.5
チリコンカン	ウスターソース	1.2
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.4
	チリパウダー	0.1
	湯	30
	アスパラガス	20
	きゅうり	20
	(レト)まぐろ油漬	5
	(レト)ホールコーン	7
	ごま油	0.3
アスパラサラダ	(冷)レモン果汁	1
	しょうゆ	1.2
	砂糖(上白糖)	0.3
	(袋)小魚入りアーモンド	8

9日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
梅ちりめんごはん	精白米(自校)	80
	梅ちりめん	3
	牛乳	○ 206
	豚肉 ミンチ	20
	清酒	1
	じゃがいもカット 皮むき 角切り	70
	玉ねぎ 皮むき	40
	つきこんにやく(ハーフ)	20
	人参	15
	(冷)むき枝豆	5
牛乳	サラダ油	1
	しょうゆ	3
	砂糖(中双糖)	2.3
	清酒	1
	でん粉	0.5
	湯	10
	さきいか	3
	れんこん水煮 いちょう切り	20
	きゅうり	25
	(レト)ホールコーン	5
じゃがいものそぼろ煮	砂糖(上白糖)	0.5
	しょうゆ	1.5
	食酢	2
	ごま油	0.5
	すりごま	1
	(個)冷凍みかん	80

10日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	○ 206
	豚肉 スライス	50
	清酒	1
	キャベツ	25
	きゅうり	15
	人参	5
	(乾)海藻ミックス	0.5
	(レト)ホールコーン	7
豚しゃぶ風	(袋)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10
	かぼちゃ カット	25
	えのきだけ カット	10
	玉ねぎ 皮むき	15
	油揚げ	7
	中ねぎ	5
	中みそ	5
	甘みそ	2
	だし煮干し	3
	水	105
海藻サラダ	(個)みかんジュース	125

11日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーピラフ	精白米(自校)	80
	鶏肉カット 胸 皮なし	9
	鶏肉カット もも 皮なし	6
	玉ねぎ 皮むき	10
	人参	10
	(レト)マッシュルーム	5
	(冷)むき枝豆	5
	(冷)おろしにんにく	0.2
	有塩バター	0.26
	食塩	0.9
牛乳	こしょう	0.03
	カレー粉	0.6
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	白ぶどう酒	2.2
	ウスターソース	1
	牛乳	○ 206
	じゃがいもカット 皮むき 角切り	50
	ゆで塩	0.5
	玉ねぎ 皮むき	15
	(冷)ベーコン スライス	5
ジャーマンポテト	サラダ油	0.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.1
	パセリ	0.5
	(冷)ベーコン スライス	8
	玉ねぎ 皮むき	20
	ズッキーニ	20
	人参	10
	しめじ	10
ズッキーニ	サラダ油	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	しょうゆ	1
	ローリエ	0.1
	湯	110
	(袋)ココアワッフル	28

12日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	○ 206
	鶏肉カット 胸 皮なし 唐揚げ用	24
	鶏肉カット もも 皮なし 唐揚げ用	16
	清酒	1
	でん粉	3
	米粉	2
	なたね油 ローリー	7
	なす	20
鶏肉の甘酢あんかけ	サラダ油	2
	玉ねぎ 皮むき	40
	たけのこポイル 乱切り	15
	人参	15
	ピーマン	8
	おろし生姜	0.5
	ごま油	1
	食酢	3.5
	砂糖(上白糖)	3
	しょうゆ	1
もやしのごまドレッシングあえ	本みりん	0.5
	オイスターソース	0.5
	でん粉	0.7
	水	10
	太もやし	25
	(冷)プロッコリー	20
	(レト)ホールコーン	5
	梅々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	4.5

16日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
夏野菜カレーライス(麦ごはん)	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	○ 206
	豚肉 スライス	20
	玉ねぎ 皮むき	30
	なす	20
	かぼちゃ カット	25
	ピーマン	5
	(冷)むき枝豆	5
	(レト)ホールコーン	5
(レト)トマト水煮	5	
(冷)おろしにんにく	0.5	
おろし生姜	0.2	
小麦粉(中力粉)	5.5	
サラダ油	4.5	
カレー粉	1	
サラダ油	3	
(レト)がらスープ 3kg	3	
ウスターソース	3	
赤ぶどう酒	2	
トマトケチャップ 1kg	2	
とんかつソース	1	
しょうゆ	1	
チャツネ	1	
食塩	0.8	
こしょう	0.04	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
湯	90	
(レト)ミックスビーンズ	15	
(レト)まぐろ油漬	5	
きゅうり	25	
人参	5	
ごま油	0.3	
(冷)レモン果汁	1	
しょうゆ	1.2	
砂糖(上白糖)	0.5	
(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	

17日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ひじきごはん	精白米(自枝)	80
	牛肉 スライス	15
	油揚げ	5
	切りこんにゃく	5
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	(乾)ひじき	1
	サラダ油	0.5
	うすくちしょうゆ	2.2
	しょうゆ	0.1
清酒	2.3	
砂糖(上白糖)	1	
食塩	0.6	
だし昆布	0.5	
牛乳	○ 206	
(冷)小いわし 唐揚げ粉つき	35	
なたね油 ローリー	7	
ミニトマト	30	
てんぷら	15	
油揚げ	7	
人参	7	
(乾)切干し大根	7	
(乾)干しいたけ スライス	0.5	
(冷)さやいんげん	7	
サラダ油	1	
砂糖(中双糖)	1.2	
しょうゆ	2.5	
本みりん	0.5	
ごま油	0.2	
水	20	

18日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	(レト)あさりむき身	10
	白ぶどう酒	1
	(冷)ベーコン スライス	15
	じゃがいもカット 皮むき 角切り	30
	玉ねぎ 皮むき	40
	人参	10
	しめじ	8
	(冷)むき枝豆	5
サラダ油	0.5	
サラダ油	1	
有塩バター	2	
小麦粉(中力粉)	2	
牛乳(調理用)	30	
生クリーム	1	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
ローリエ	0.1	
湯	40	
キャベツ	25	
きゅうり	20	
人参	5	
食酢	2	
サラダ油	0.5	
しょうゆ	2	
砂糖(上白糖)	1	
アーモンド 刻み	1.2	
アーモンド 粉	1.2	
(個)プリン 鉄強化	60	

19日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	○ 206
	(冷)鮭 切身	小 50
	(冷)鮭 切身	中 70
	清酒	1
	食塩	0.3
	(冷)ブロッコリー	20
	太もやし	20
	人参	5
赤じそ粉	0.5	
しょうゆ	1	
(冷)厚揚げ カット	15	
つきこんにゃく(ハーフ)	20	
てんぷら	10	
ごぼう ささがき	20	
人参	5	
(冷)むき枝豆	5	
(乾)ひじき	2	
サラダ油	1	
しょうゆ	2.6	
砂糖(三温糖)	1.4	
本みりん	0.5	
水	10	