







20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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	
コッペパン	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	麦ごはん	精白米(委託)	60	ごはん	精白米(自校)	72	年明けうどん	(個)ゆでうどん さぬきの夢	小1~3 200
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		(個)ゆでうどん さぬきの夢	小4~6 280			
牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	牛乳	206	牛乳	(個)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	小50		米粒麦 委託	7		米粒麦 委託	7		豚肉並(3×3cmスライス)	20			
コーンフレイクチキン	冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	中60	大根と里芋のそぼろ煮	牛乳	206	煮しめ	牛乳	206	煮込みおでん	牛肉(3×3cmスライス)	15	小えびのから揚げ	おろし生姜	0.1
	なたね油 ローリー	7		豚肉並ミンチ	10		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9		てんぷら	15		清酒	1.5
チーズサラダ	(個)濃厚ソース	10	ゆず香あえ	牛肉ミンチ	10	昆布あえ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6	ほうれん草のおひたし	(レト)うずら卵	20	りんご	サラダ油	0.5
	大根	30		(冷)厚揚げ(カット)	30		れんこん(いちょう切り)	15		(冷)厚揚げ(カット)	25		型抜きかまぼこ(梅)	10
ミネストローネ	きゅうり	15	野菜マフィン	大根	40	さつまいもと栗のタルト	ごぼう(斜め切り)	20		三角こんにやく(ミニ)	15		(セ)白菜	30
	ダイスチーズ 角生食用	7		大根	40		金時にんじん	10		里いも(2cmカット)	20		金時にんじん	10
	青じそドレッシング	4		里いも(2cmカット)	20		金時にんじん	10		大根	20		干しいたけ(スライス)	0.5
	ベーコン(短冊)	7		人参	20		里いも(2cmカット)	15		(乾)早煮昆布(カット)	1		中ねぎ	5
	マカロニ(ホイール)	5		干しいたけ(スライス)	0.5		ちくわ	10		白みそ	6		濃口しょうゆ	5
	皮むき玉葱	20		(冷)さやいんげん	7		(乾)早煮昆布(カット)	1		赤みそ	4		みりん	0.5
	キャベツ	20		サラダ油	1		(冷)さやいんげん	5		中双糖	1.8		食塩	0.3
	(冷)白いんげん豆	10		濃口しょうゆ	3.5		サラダ油	1		清酒	1		でんぷん	2
	パセリ	0.7		三温糖	1.5		濃口しょうゆ	3.5		濃口しょうゆ	0.8		煮干し だし用	5
	トマト水煮	20		みりん	0.5		中双糖	1.2		湯	60		水	120
	サラダ油	0.5		清酒	1		みりん	0.5		ほうれん草	17		牛乳	206
	おろしにんにく	0.3		でんぷん	0.5		水	20		太もやし	28		(冷)小えび殻付き 濃粉付	30
	(レト)がらスープ	3		湯	15		食べて菜	17		人参	5		なたね油 ローリー	5
	赤ぶどう酒	1		ほうれん草	17		太もやし	30		濃口しょうゆ	1.2		(個)りんご(1/4カット)	50
	トマトパウダー	0.8		太もやし	30		塩ふき昆布	1		花かつお(碎片)	1			
	食塩	0.3		ゆず酢	2		濃口しょうゆ	1.2						
	こしょう	0.03		濃口しょうゆ	1.5		炒り白ごま 500g	1						
	チキンコンソメ	0.5		上白糖	1.5		(個)お米のさつまいもと栗のタルト	30						
	上白糖	0.1		炒り白ごま 500g	1									
	ローリエ	0.1		すりごま	1									
	湯	90		(個)野菜マフィン	25									