

1日(火)			2日(水)			3日(木)			4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			
			親 子 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) 牛 乳 か ぼ ち ゃ の フ ラ イ 小 魚 入 り ア ー モ ン ド	精白米(委託)	60	ご は ん 牛 乳 豚 肉 と ご ぼ う の 煮 物 キ ャ ベ ツ の お ひ た し あ さ り の 佃 煮	精白米(自校)	68	コ ツ ペ パ ン 牛 乳 大 豆 と い ん げ ん 豆 の シ ン チ ユ ー ア ー モ ン ド サ ラ ダ チ ー ズ	コッペパン	50	コ ツ ペ パ ン 牛 乳 肉 団 子 の ス ー プ 煮 野 菜 サ ラ ダ チ ョ コ 大 豆 ク リ ー ム	コッペパン	50
				精白米(委託)	70		精白米(自校)	75		コッペパン	50		コッペパン	50
				米粒麦 委託	6		牛乳	○ 206		牛乳	206		牛乳	206
				米粒麦 委託	7		豚肉(2×2cmスライス)	25		(レト)蒸大豆	10		(冷)肉だんご	40
				牛乳	206		清酒	1		(冷)白いんげん豆ペースト	10		(冷)ひよこ豆水煮	10
				鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		おろし生姜	0.1		ベーコン(短冊)	7		じゃがいも 皮むきカット	35
				鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		(冷)厚揚げ カット	30		豚肉(2×2cmスライス)	15		皮むき玉葱	30
				鶏卵	25		たけのこ水煮(乱切り)	20		白ぶどう酒	2		人参	12
				皮むき玉葱	50		ごぼう(斜め切り)	25		じゃがいも 皮むきカット	40		しめじ	8
				人参	10		人参	15		皮むき玉葱	30		おろし生姜	0.3
				干しいたけ(スライス)	1		しめじ	10		人参	10		サラダ油	0.5
				中ねぎ	5		(冷)さやいんげん	7		エリンギ カット	15		(レト)がらスープ	3
				濃口醤油	4.5		サラダ油	1		ローリエ	0.1		濃口醤油	0.8
				みりん	3		濃口醤油	4.7		サラダ油	0.5		チキンコンソメ	0.4
				砂糖(上白糖)	1.5		砂糖(中双糖)	2.5		食塩	0.3		食塩	0.3
				清酒	1		ごま油	0.1		こしょう	0.03		こしょう	0.03
				食塩	0.5		湯	20		チキンコンソメ	0.5		湯	90
				でんぷん	0.8		キャベツ	20		サラダ油	1		バター	20
				削り節 だし用	1.5		太もやし	25		バター	1		太もやし	20
				出し昆布	0.5		人参	5		小麦粉	2		きゅうり	25
			湯	50	濃口醤油	1.2	調理用牛乳	30	(レト)ホールコーン	7				
			(冷)かぼちゃフライ	52	花かつお(碎片)	1	湯	50	サラダ油	1.5				
			なたね油	6	(個)あさり佃煮	8	れんこん(いちよう3mm)	15	(冷)レモン果汁	0.3				
			(個)小魚入りアーモンド	8			きゅうり	22	食酢	1.5				
							人参	5	食塩	0.3				
							(レト)ホールコーン	5	砂糖(上白糖)	0.8				
							砂糖(上白糖)	1	こしょう	0.02				
							濃口醤油	2	(袋)チョコ大豆クリーム	小 10				
							食酢	1.5	(袋)チョコ大豆クリーム	中 15				
							サラダ油	0.5						
							アーモンド(刻み)	1.2						
							アーモンド(粉)	1.2						
							(個)チーズ鉄強化	15						

28日(月)			29日(火)			30日(水)												
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				
ごはん 牛乳 厚揚げの甘酢煮 野菜のドレッシング あえ ミックスナッツ(中のみ)	精白米(自校)	68	コッペパン コッペパン 牛乳 牛乳 オリーブ地鶏 胸・皮なし 唐揚げ用 鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用) 清酒 食塩 こしょう でんぷん 米粉 なたね油 サラダ油 (冷)レモン果汁 砂糖(上白糖) 濃口醤油 でんぷん 湯 じゃがいも 皮むきカット 皮むき玉葱 ズッキーニ (冷)白いんげん豆 人参 トマト水煮 3kg サラダ油 (レト)がらスープ チキンコンソメ 食塩 こしょう 砂糖(上白糖) ローリエ 湯	コッペパン	50	ごはん 牛乳 八宝菜 中華サラダ	精白米(自校)	68	精白米(自校) 精白米(自校) 牛乳 豚肉(3×3cmスライス) おろし生姜 濃口醤油 清酒 なると(3mm) (レト)うずら卵 皮むき玉葱 キャベツ たけのこ水煮(短冊切り) 人参 きくらげ(せん切り) サラダ油 濃口醤油 チキンコンソメ 食塩 こしょう でんぷん 湯 太もやし きゅうり (レト)ホールコーン 濃口醤油 食酢 砂糖(上白糖) ごま油	精白米(自校)	75							
	精白米(自校)	75		コッペパン	50		精白米(自校)	75										
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206										
	豚肉(2×2cmスライス)	20		オリーブ地鶏 胸・皮なし 唐揚げ用	30		豚肉(3×3cmスライス)	25										
	(冷)厚揚げ カット	40		鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	20		おろし生姜	0.8										
	皮むき玉葱	35		清酒	1		濃口醤油	1										
	たけのこ水煮(短冊切り)	20		食塩	0.15		清酒	0.5										
	人参	12		こしょう	0.06		なると(3mm)	15										
	おろしにんにく	0.5		でんぷん	4		(レト)うずら卵	25										
	サラダ油	1		米粉	1		皮むき玉葱	35										
	食酢	2.5		なたね油	7		キャベツ	25										
	砂糖(上白糖)	3.3		サラダ油	0.5		たけのこ水煮(短冊切り)	20										
	濃口醤油	4		(冷)レモン果汁	3.5		人参	15										
	トマトケチャップ 1kg	2.7		砂糖(上白糖)	3.5		きくらげ(せん切り)	0.7										
	清酒	1		濃口醤油	1.2		サラダ油	1										
	チキンコンソメ	0.6		でんぷん	0.3		濃口醤油	0.8										
	食塩	0.1		湯	5		チキンコンソメ	0.5										
	でんぷん	1					食塩	0.3										
	水	10		じゃがいも 皮むきカット	25		こしょう	0.04										
	太もやし	30		皮むき玉葱	30		でんぷん	1										
	小松菜	15		ズッキーニ	15		湯	8										
	棒々鶏ドレッシング	4.5		(冷)白いんげん豆	10		太もやし	25										
	(個)ミックスナッツ	15		人参	7		きゅうり	20										
				トマト水煮 3kg	25		(レト)ホールコーン	5										
				サラダ油	0.5		濃口醤油	2.3										
				(レト)がらスープ	3		食酢	2										
				チキンコンソメ	0.5		砂糖(上白糖)	1.5										
				食塩	0.4		ごま油	0.6										
		こしょう	0.05															
		砂糖(上白糖)	0.1															
		ローリエ	0.1															
		湯	95															