

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(まごはん)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	コッペパン 牛乳 大豆といんげん豆のシチュー アーモンドサラダ チーズ	コッペパン	50			
				精白米(委託)	70		精白米(自校)	75			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		
				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						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		(個)あさり佃煮	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									

7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)			11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	
大豆 ごは ん 牛 乳 茎 わか めと ごぼ うの ぎん びら ふ しめ ん汁 コ コア ワッ フル (中 のみ)	精白米(自校)	60	キムチ	精白米(自校)	60	コッペパン	コッペパン	50	ごは ん	精白米(自校)	68	麦 ご は ん	精白米(委託)	60	
	牛肉(2×2cmスライス)	15	豚肉(2×2cmスライス)	15	牛乳	牛乳	206	牛 乳	精白米(自校)	75	牛 乳	精白米(委託)	70		
	清酒	0.6	おろし生姜	0.8	豚肉(2×2cmスライス)	20	麻 婆 豆 腐	牛 乳			206	牛 乳	米粒麦 委託	6	
	(レト)蒸大豆	13	薄口醤油	1.2	赤ぶどう酒	2	野 菜 の ご ま ド レ ッ シ ン グ 和 え	牛 乳			206	牛 乳	米粒麦 委託	7	
	油揚げ	3	白糖(上白糖)	0.8	(レト)蒸大豆 国産	10									
	人参	7	白菜キムチ(ごはん用)	20	(冷)白いんげん豆	20									
	(冷)むき枝豆	5	人参	5	じゃがいも 皮むきカット	40									
	サラダ油	1	(冷)むき枝豆	3	皮むき玉葱	40									
	清酒	2	ごま油	0.1	人参	15									
	薄口醤油	2.5	清酒	1.6	パセリ	0.5									
	砂糖(上白糖)	1	薄口醤油	2.7	トマト水煮 3kg	12									
	食塩	0.8	チキンコンソメ	0.3	サラダ油	1									
	出し昆布	0.5	牛乳	206	トマトケチャップ 1kg	4									
	牛乳	206	(冷)小えび殻付き 粉付き	30	砂糖(上白糖)	1									
	豚肉(2×2cmスライス)	10	なたね油	7	ウスターソース	0.5									
	ごぼう(さががき)	30	ポンレスハム(短冊)卵抜き	7	食塩	0.5									
	人参	5	(レト)うずら卵	20	こしょう	0.05									
	(乾)茎わかめ カット	1.8	春雨(太め5cm)	3.5	チキンコンソメ	0.3									
	(冷)むき枝豆	6	皮むき玉葱	25	湯	20									
	炒り白ごま	1	人参	7	アスパラガス	20									
	ごま油	0.5	干しわかめ(カット)	0.4	きゅうり	25									
	濃口醤油	2.7	食塩	0.3	(レト)ホールコーン	7									
	砂糖(中双糖)	1.3	こしょう	0.03	サラダ油	1.5									
	みりん	0.4	濃口醤油	0.8	(冷)レモン果汁	0.3									
	だし汁	10	(レト)がらスープ	3	食酢	1.5									
	皮むき玉葱	25	チキンコンソメ	0.3	食塩	0.3									
	ふしめん	3	でんぷん	0.2	こしょう	0.02									
	油揚げ	5	ごま油	0.1	砂糖(上白糖)	0.8									
干しわかめ(カット)	0.5	湯	110	(袋)マーマレード 食物繊維強化	15										
中ねぎ	5	(個)プリン 鉄強化	60												
中みそ	5														
白みそ	2														
削り節 だし用	3														
出し昆布	1														
水	110														
(個)ココアワッフル	28														

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		50	ごはん	精白米(自校)	68						
	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	牛乳	206						
	豚肉(2×2cmスライス)	20	牛乳			牛乳	豚肉(3×3cmスライス)	25						
	(冷)厚揚げ カット	40	オリーブ地鶏 胸・皮なし 唐揚げ用		30	八宝菜	おろし生姜	0.8						
	皮むき玉葱	35	鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)		20	中華サラダ	濃口醤油	1						
	たけのこ水煮(短冊切り)	20	清酒		1		清酒	0.5						
	人参	12	食塩		0.15		なると(3mm)	15						
	おろしにんにく	0.5	こしょう		0.06		(レト)うずら卵	25						
	サラダ油	1	でんぷん		4		皮むき玉葱	35						
	食酢	2.5	米粉		1		キャベツ	25						
	砂糖(上白糖)	3.3	なたね油		7		たけのこ水煮(短冊切り)	20						
	濃口醤油	4	サラダ油		0.5		人参	15						
	トマトケチャップ 1kg	2.7	(冷)レモン果汁		3.5		きくらげ(せん切り)	0.7						
	清酒	1	砂糖(上白糖)		3.5		サラダ油	1						
	チキンコンソメ	0.6	濃口醤油		1.2		濃口醤油	0.8						
	食塩	0.1	でんぷん		0.3		チキンコンソメ	0.5						
	でんぷん	1	湯		5		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										