

1日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆 ごは ん	精白米(自校)	65
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	清酒	0.6
	(レト)蒸大豆 国産	13
牛 乳	(冷)油揚げ(カット)	3
	人参	7
磯 香 あ え	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	1
	清酒	2
	薄口しょうゆ	2.5
う ち こ み 汁	上白糖	1
	食塩	0.8
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
プ リ ン (中 の み)	小松菜	17
	太もやし	30
	濃口しょうゆ	1.2
	味付けもみのり	1.2
大 豆 ご は ん	うどん	20
	油揚げ	7
	白菜	20
	人参	7
	中ねぎ	3
	中みそ	6
	白みそ	2
	削り節 だし用	3
	出し昆布	1
	湯	90
	(個)プリン Fe強化	60

2日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
コ ッ ペ パ ン	コッペパン	50	
	コッペパン	60	
	牛乳	206	
	牛肉(2cm角)	30	
牛 乳	おろしにんにく	0.1	
	赤ぶどう酒	2	
ボ ル シ チ	皮むきじゃがいも(2cm)	30	
	皮むきかぶ	18	
	皮むき玉葱	30	
	キャベツ	20	
	パセリ	0.8	
	トマト水煮	10	
	サラダ油	1	
	バター	1	
	トマトケチャップ 1kg	4	
	食塩	0.5	
	こしょう	0.05	
ツ ナ サ ラ ダ	チキンコンソメ	0.5	
	ローリエ	0.1	
	生クリーム	3	
	湯	50	
り ん ご	大根	20	
	きゅうり	20	
	(レト)まぐろ油漬	7	
	青じそドレッシング	4	
	(個)りんご(1/4)	50	

3日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛 乳	牛乳	206
	(冷)いわし開き 澱粉付	小40
	(冷)いわし開き 澱粉付	中50
	なたね油 ローリー	7
い わ し の 香 り 揚 げ	上白糖	2.4
	濃口しょうゆ	2.4
	みりん	1.4
	清酒	1.4
	でんぷん	0.3
	湯	3
	ゆず香あえ	
	豆腐のみそ汁	
	節分豆	
	小松菜	17
	太もやし	25
人参	5	
濃口しょうゆ	2	
ゆず酢	1.5	
上白糖	1	
(冷)豆腐(カット)	30	
(冷)油揚げ(カット)	7	
皮むき玉葱	20	
干しわかめ(カット)	0.5	
中ねぎ	5	
中みそ	6	
白みそ	2	
煮干し だし用	3	
湯	90	
(個)節分豆	5	

4日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
牛 丼 (麦 ご は ん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛 乳	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	30
	清酒	1
	皮むき玉葱	50
切 干 大 根 と い ん げ ん の ご ま 酢 あ え	人参	10
	干しいたけ(スライス)	1
	太ねぎ	10
	濃口しょうゆ	5.5
	みりん	4
	上白糖	1.8
	食塩	0.3
	でんぷん	0.6
	出し昆布	1
	湯	50
	切干し大根	4
(冷)さやいんげん	25	
人参	5	
濃口しょうゆ	2.3	
食酢	2	
上白糖	1	
炒り白ごま 500g	1	
すりごま	1	
(個)小魚入りアーモンド	8	

7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)		
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
米粉パン	米粉パン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	カレーピラフ	精白米(自枝)	65	麦ごはん	精白米(委託)	60
	米粉パン	60		精白米(委託)	70		鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	9		精白米(委託)	70
牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	6	牛乳	米粒麦 委託	6
	豚肉並(2×2cmスライス)	10		米粒麦 委託	7		皮むき玉葱	10		米粒麦 委託	7
白いんげん豆	白ぶどう酒	2	きびなご	牛乳	206	牛乳	人参	10	煮込みおでん	牛乳	206
	ベーコン(短冊)	5		(冷)きびなごカリカリフライ	35		(レト)マッシュルーム	5		牛肉(3×3cmスライス)	15
豆のシチュー	(冷)白いんげん豆	10	のかり	なたね油 ローリー	7	白菜のクリーム煮	(冷)むき枝豆	5	ほうれん草のおひたし	てんぷら	15
	(冷)白いんげん豆ペースト	10		食べて菜	17		おろしにんにく	0.2		(レト)うずら卵	20
大根サラダ	皮むきじゃがいも(2cm)	30	かり揚げ	切干し大根	4	アーモンドサラダ	バター	0.26	納豆(中のみ)	(冷)厚揚げ(カット)	25
	皮むき玉葱	30		濃口しょうゆ	2.3		食塩	0.9		三角こんにやく(ミニ)	15
	人参	10		食酢	2		こしょう	0.03		里いも(2cm)	20
	エリンギ(カット)	10		上白糖	1		カレー粉	0.6		大根	30
	(冷)むき枝豆	7		炒り白ごま 500g	1		チキンコンソメ	0.6		(乾)早煮昆布(カット)	1
	ローリエ	0.1		すりごま	1		白ぶどう酒	2.2		白みそ	6
	サラダ油	0.5					ウスターソース	1		赤みそ	4
	食塩	0.3		(冷)厚揚げ(カット)	15		牛乳	206		中双糖	1.8
	こしょう	0.03		(乾)ひじき	2		豚肉並(2×2cmスライス)	15		清酒	1
	チキンコンソメ	0.5		ごぼう(さががき)	20		白ぶどう酒	1		濃口しょうゆ	0.8
	サラダ油	1		人参	5		ベーコン(短冊)	7		湯	60
	バター	1		つきこんにやく(ハーフ)	10		白菜	30		ほうれん草	17
	小麦粉	2		(冷)むき枝豆	5		皮むき玉葱	30		太もやし	28
	調理用牛乳	20		サラダ油	1		人参	7		人参	5
	湯	70		濃口しょうゆ	2.5		サラダ油	0.5		濃口しょうゆ	1.2
	大根	30		三温糖	1		チキンコンソメ	0.5		花かつお(碎片)	1
	きゅうり	20		みりん	0.5		食塩	0.3		(個)納豆	40
	(レト)ホールコーン	7		水	10		こしょう	0.03			
	かんきつドレッシング	4.5					調理用牛乳	20			
							ピザ用チーズ	2			
							コーンスターチ	0.5			
							湯	30			
							人参	20			
							きゅうり	20			
							(レト)ホールコーン	7			
							食酢	2			
							サラダ油	0.5			
							濃口しょうゆ	2			
							上白糖	0.5			
							アーモンド(刻み)	1.5			
							(個)ガトーショコラ(米粉)	30			

