

国分寺 4月

7日(水)			8日(木)			9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		
カレー ピラフ (麦入り) 牛乳 ツナ サラダ 肉団子 と野菜の スープ煮	精白米(自校)	55	麦 ごはん	精白米(自校)	62	麦 ごはん	精白米(委託)	60		
	米粒麦 自校	5		精白米(自校)	68		精白米(委託)	70		
	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	12		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		
	(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	8	牛 乳	米粒麦 自校	7	牛 乳	米粒麦 委託	7		
	白ぶどう酒	1								
	玉葱	12		牛乳	206		牛乳	206		
	人参	8								
	エリンギ カット	5		豚 肉と野菜 のしょう が炒め	豚肉 スライス		40	厚 揚げの 甘酢煮	豚肉 スライス	20
	(冷)むき枝豆	5			生姜		1.5		(冷)厚揚げ カット	40
	サラダ油	0.5			玉葱		30		玉葱	40
	有塩バター	1			キャベツ		30		(レト)たけのこポイル ホール	20
	食塩	0.65			人参		10		人参	10
	こしょう	0.03			サラダ油		2		ピーマン	5
	カレー粉	0.7	濃口醤油		4	しいたけ スライス	5			
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	清酒		1	サラダ油	1			
	ウスターソース	0.7	みりん		0.5	食酢	2			
			砂糖(上白糖)		1	砂糖(上白糖)	2.5			
	牛乳	206			濃口醤油	3				
			具 だくさん のみそ汁	油揚げ	7	あ さりの 佃煮(小 中のみ)	トマトケチャップ	3		
	(レト)まぐろ油漬	15		さつまいも 2cm角	40		清酒	1		
	(冷)ブロッコリー	15		もやし	15		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		
	きゅうり	20		洗いごぼう	7		食塩	0.1		
	(缶)ホールコーン	10		つきこんにゃく	7		でんぶん	1		
	食酢	3		人参	7		湯	10		
	サラダ油	1		中ねぎ	5					
	砂糖(上白糖)	0.7		麦みそ	9		小松菜	25		
	食塩	0.3		だし煮干し	4		キャベツ	25		
	こしょう	0.04		湯	100		もやし	20		
					炒り白ごま	1.5				
	(冷)肉だんご	30			濃口醤油	3				
	マカロニ(シエル)	7			食酢	0.8				
	玉葱	40			砂糖(上白糖)	1				
	キャベツ	30								
人参	15			(レト)あさり佃煮	10					
パセリ	1									
セロリー	2									
ローリエ	0.1									
サラダ油	0.5									
(レト)がらスープ	4									
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3									
食塩	0.5									
こしょう	0.03									
湯	85									

国分寺 4月

12日(月)			13日(火)			14日(水)			15日(木)			16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		
コッペパン丸型 牛乳 魚のごま揚げ 海藻サラダ ロメインレタスのスープ	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん 牛乳 さばの生姜煮 おひたし 春大根のみそ汁	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳 鶏肉のトマト煮 ポテトサラダ(マヨネーズ小中のみ) はっさく(中のみ)	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 ホイコーロー ビーフンサラダ ミニトマト(小中のみ)	精白米(委託)	60	赤飯 牛乳 鶏肉のから揚げ ゆでブロッコリー すまし汁 いちごゼリー(小中のみ)	精白米(自校)	50		
	コッペパン(丸型)	50		精白米(委託)	70		コッペパン	50		精白米(委託)	70		精白米(自校)	55		
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7	もち米	18
	(冷)メルルーサ 香なし 3cm角	50		米粒麦 委託	7		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	もち米	20
	清酒	2		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし カット	30		牛乳	206		豚赤肉 スライス	40	(乾)小豆	7
	生姜	1		冷)さばの生姜煮 幼・小	50		鶏肉 もも・皮なし カット	20		濃口醤油	1		濃口醤油	1	食塩	0.6
	濃口醤油	1		冷)さばの生姜煮 中	70		ベーコン スライス	5		清酒	1		清酒	1	炒り黒ごま	0.7
	食塩	0.2					(冷)大豆水煮	20		キャベツ	40		キャベツ	40	牛乳	206
	でんぷん	6		もやし	40		玉葱	40		人参	35		人参	10	鶏肉 胸・皮なし カット	30
	米粉	4		小松菜	20		キャベツ	20		しめじ	10		玉葱	15	鶏肉 もも・皮なし カット	20
	炒り白ごま	3		人参	7		人参	10		にんにく	1		(レト)たけのこポイル ホール	15	濃口醤油	2.5
	なたね油	5		炒り白ごま	1		パセリ	0.5		にんにく	0.5		人参	8	清酒	0.7
	キャベツ	30		濃口醤油	2.7		サラダ油	0.5		有塩バター	0.5		ピーマン	1	生姜	0.7
	きゅうり	20		食酢	0.5		有塩バター	0.5		トマト水煮	25		生姜	1	でんぷん	2
	(缶)ホールコーン	5		砂糖(上白糖)	0.4		トマト水煮	25		トマトケチャップ	3		にんにく	0.5	米粉	4
	(乾)海藻ミックス	1		食塩	0.03		トマトケチャップ	3		砂糖(上白糖)	0.8		サラダ油	1	なたね油	5
	濃口醤油	2.3		豆腐	15		砂糖(上白糖)	0.8		赤ぶどう酒	1		赤みそ	2	(冷)ブロッコリー	30
	食酢	2.1		油揚げ	5		赤ぶどう酒	1		ウスターソース	0.7		濃口醤油	1	ゆで塩	0.5
	砂糖(上白糖)	1.2		春大根	30		ウスターソース	0.7		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6		清酒	1	型抜きかまぼこ(桜)	6
	ごま油	0.5		玉葱	20		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6		食塩	0.3		砂糖(上白糖)	0.7	(冷)豆腐 カット	20
サラダ油	0.5	中ねぎ	5	食塩	0.3	こしょう	0.05	オイスターソース	0.7	玉葱	25					
ベーコン スライス	8	中みそ	6	こしょう	0.05	湯	20	豆板醤	0.05	中ねぎ	5					
ロメインレタス	20	甘みそ	5	湯	20	じゃがいも	55	ごま油	0.5	(レト)たけのこポイル カット	10					
玉葱	15	だし煮干し	4	じゃがいも	55	人参	5	からし粉	0.05	(乾)干しわかめ カット	0.5					
人参	7	湯	100	人参	5	(冷)むき枝豆	5	ミニトマト	30	清酒	1					
マカロニ(英字)	5			(冷)むき枝豆	5	(缶)ホールコーン	5			食塩	0.4					
サラダ油	0.5			(缶)ホールコーン	5	ゆで塩	1			濃口醤油	0.5					
食塩	0.4			ゆで塩	1	(個)マヨネーズ	8			だし削り節 鯖抜き	4					
こしょう	0.03			(個)マヨネーズ	8	はっさく	50			だし昆布	1					
濃口醤油	0.5			はっさく	50					水	115					
(レト)がらスープ	4									(個)いちごゼリー	40					
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5															
湯	125															

