

28日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量																		
ごはん	精白米(自校)	72																		
	精白米(自校)	80																		
	鉄強化米	0.3																		
牛乳	牛乳	206																		
魚の	(冷)赤魚 2cm角切	45																		
	白ぶどう酒	1																		
トマト	食塩	0.15																		
	こしょう	0.02																		
ソース	皮むき玉葱	7																		
	にんにく	0.3																		
かけ	オリーブ油	0.5																		
	トマト水煮	25																		
グリーン	トマトケチャップ 1kg	2																		
	食塩	0.1																		
サラダ	こしょう	0.02																		
	上白糖	0.2																		
コーン	チキンコンソメ	0.2																		
クリーム	キャベツ	25																		
	ブロッコリー	15																		
スープ	きゅうり	10																		
	食酢	2.2																		
スト	上白糖	1.2																		
	サラダ油	1																		
ーブ	食塩	0.3																		
	こしょう	0.03																		
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5																		
	(レト)クリームコーン	30																		
	皮むき玉葱	30																		
	(レト)ホールコーン	10																		
	(冷)白いんげん豆ペースト	10																		
	パセリ	0.3																		
	サラダ油	0.5																		
	(レト)がらスープ	3																		
	チキンコンソメ	0.5																		
	食塩	0.35																		
	こしょう	0.03																		
	生クリーム	2																		
	調理用牛乳	30																		
	でんぷん	2																		
	水	65																		