

22日(月)			23日(火)			24日(水)			25日(木)			26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		
食パン(袋入り) 牛乳 ツナと野菜のスパゲティ ピーンズサラダ チーズ	(個)食パン(冷凍)	小 6枚切り1枚	中華風たきこみおこわ 牛乳 スナッブえんどうのサラダ 中華スープ みかんジュース	精白米(自校)	50	コッペパン コッペパン 牛乳 とり肉のトマト煮 野菜とまぐろのソテー	コッペパン	50	親子どんぶり(麦ごはん) 牛乳 野菜のあえもの お茶ピーンズ	精白米(委託)	60	キムチごはん(麦入り) 牛乳 もやしのナムル トック入りわかめスープ 豆乳プリン(中のみ)	精白米(自校)	55		
	(個)食パン(冷凍)	中 8枚切り2枚		もち米	10		コッペパン	50		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	24		米粒麦 委託	6	鉄強化米	0.5
	スパゲティ(ハーフ)	35		焼き豚(1cm角切り)	20		人参	5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	16		豚肉赤身(2×2cmスライス)	15	生姜	0.8
	ゆで塩	1.3		たけのこ水煮(ホール)	10		(冷)むき枝豆	5		ベーコン(短冊)	5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	清酒	0.8
	ベーコン(短冊)	8		人参	5		中ねぎ	5		じゃがいも	40		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	清酒	0.8
	(レト)まぐろ油漬	15		サラダ油	1		ごま油	1		玉葱	40		清酒	1	鶏卵	30
	キャベツ	40		しょうゆ	3		しょうゆ	3		しめじ	15		鶏卵	30	玉葱	50
	玉葱	35		清酒	4		上白糖	0.8		人参	10		人参	15	炒り白ごま	2
	アスパラガス	10		上白糖	0.8		食塩	0.3		にんにく	1		中ねぎ	5	ごま油	2
	エリンギ(1×3×0.3cm)	8		牛乳	206		食塩	0.3		オリーブ油	1		生しいたけ(スライス)	4	上白糖	1.2
	人参	8		キャベツ	30		燻煎ごまドレッシング	8		(袋)トマト水煮	25		しょうゆ	4.5	清酒	2
	にんにく	0.3		スナッブえんどう	15		ポンス火腿(短冊)卵抜き	7		(袋)トマトケチャップ	3		みりん	3	食塩	0.1
	サラダ油	2		きゅうり	10		(レト)うずら卵	25		赤ぶどう酒	1		上白糖	2	でんぷん	0.5
	しょうゆ	1.2		(缶)ホールコーン	5		玉葱	30		上白糖	0.8		食塩	0.5	削り節 だし用	2
	食塩	0.2		燻煎ごまドレッシング	8		チンゲンサイ	7		ウスターソース	0.7		湯	60	湯	60
	こしょう	0.04		焙煎ごまドレッシング	8		春雨(太め5cm)	5		チキンコンソメ	0.6		牛乳	206	湯	60
	白ぶどう酒	1		ポンス火腿(短冊)卵抜き	7		きくらげ(せん切り)	1		食塩	0.3		きゅうり	20	きゅうり	20
	チキンコンソメ	0.7		(レト)うずら卵	25		サラダ油	0.5		こしょう	0.03		キャベツ	20	キャベツ	20
	(レト)ミックスピーンズ	15		燻煎ごまドレッシング	8		(袋)がらスープ	4		湯	20		(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5
	(冷)ブロッコリー	20		ポンス火腿(短冊)卵抜き	7		食塩	0.4		(レト)まぐろ油漬	15		人参	5	人参	5
	きゅうり	15		(レト)うずら卵	25		しょうゆ	0.5		白ぶどう酒	1		もやし	20	(乾)刻み昆布	0.5
(缶)ホールコーン	5	玉葱	30	チキンコンソメ	0.3	もやし	20	小松菜	20	和風ドレッシング	8					
イタリアンドレッシング	8	チンゲンサイ	7	こしょう	0.03	小松菜	20	エリンギ(1×3×0.3cm)	10	和風ドレッシング	8					
(個)キャンディチーズ 鉄強化	10	春雨(太め5cm)	5	ごま油	0.1	エリンギ(1×3×0.3cm)	10	人参	10	きゅうり	20					
		きくらげ(せん切り)	1	湯	120	(缶)ホールコーン	8	サラダ油	1	キャベツ	20					
		サラダ油	0.5	みかんジュース	125	サラダ油	1	(冷)大豆水煮	20	(缶)ホールコーン	5					
		(袋)がらスープ	4			食塩	0.2	でんぷん	1	人参	5					
		食塩	0.4			チキンコンソメ	0.2	なたね油	2	トック 国産米使用	20					
		しょうゆ	0.5			しょうゆ	0.2	青大豆きな粉	2	玉葱	20					
		チキンコンソメ	0.3			食塩	0.2	煎茶(粉末)	0.1	中ねぎ	3					
		こしょう	0.03			こしょう	0.03	三温糖	2	干しわかめ(カット)	0.8					
		ごま油	0.1					食塩	0.01	サラダ油	0.5					
		湯	120					(冷)大豆水煮	20	(袋)がらスープ	4					
								でんぷん	1	しょうゆ	0.8					
								なたね油	2	食塩	0.5					
								青大豆きな粉	2	こしょう	0.03					
								煎茶(粉末)	0.1	チキンコンソメ	0.5					
								三温糖	2	ごま油	0.3					
								食塩	0.01	湯	140					
										(個)豆乳プリン	40					

