

18日(火)			19日(水)			20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																			
とうもろこしごはん 牛乳 あつあげとひじきのうま煮 しそこんぶあえ パイナップル(小中のみ)	精白米(自校)	68	麦ごはん しじみのつくだ煮(中のみ) 牛乳 さばのみそ煮 切ほし大根のあえもの とうがん入りふしめん汁	精白米(委託)	60	コッペパン コッペパン 牛乳 粗挽きウインナー(1cm) 玉葱 なす ズッキーニ (生)かぼちゃ(2×2cm) にんにく サラダ油 (袋)トマト水煮 (袋)トマトケチャップ 1kg 上白糖 赤ぶどう酒 ウスターソース チキンコンソメ 食塩 こしょう 湯 (冷)大豆水煮 キャベツ きゅうり 人参 (個)焙煎ごまドレッシング (個)ももゼリー 国産	コッペパン	50																			
	精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		コッペパン	50																			
	鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		牛乳	206																			
	(缶)ホールコーン	16		米粒麦 委託	7																						
	清酒	1.5					しじみ佃煮	12.5																			
	食塩	0.8					牛乳	206																			
	出し昆布	1					(冷)さばのみそ煮	幼、小 50																			
	牛乳	206					(冷)さばのみそ煮	中 70																			
							きゅうり	15																			
	豚肉並(2×2cmスライス)	20					切干し大根	5																			
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50					人参	7																			
	つきこんにやく	20					オクラ	10																			
	人参	10					(乾)刻み昆布	0.5																			
	(冷)さやいんげん 500g	5					炒り白ごま	1																			
	(乾)ひじき	3					(個)和風ドレッシング	8																			
	サラダ油	1					ふしめん	6																			
	しょうゆ	4					玉葱	20																			
	三温糖	3					ミニ冬瓜	15																			
	清酒	1					人参	5																			
	みりん	0.5					中ねぎ	5																			
削り節 だし用	2			しょうゆ	0.5																						
湯	20			食塩	0.4																						
				削り節 だし用	4																						
きゅうり	30			出し昆布	1																						
キャベツ	30			水	140																						
炒り白ごま	1																										
塩ふき昆布	1																										
赤じそ粉	0.2																										
(個)冷凍生パイン	40																										