				1日(水)		2 E	3 (木	ζ)		3日(金)	
				献立名	食品名	一人当り	_	立名		一人当り	献立名	食品名	一人当り
						正味分量				正味分量			正味分量
				麦	精白米(委託)	6	ばらず		精白米(自校)	65		コッペパン	50
				l i	精白米(委託)	7() b	. [清酒	4	ッ	コッペパン	60
				はん	米粒麦 委託		5 J		出し昆布	0.7	ペパ		
] ~	米粒麦 委託		7		食酢	15	ン	牛乳	206
				4			焼		上白糖	10.5			
				· 乳	牛乳	20	<u>ි</u>		食塩	1.1	4	粗挽きウインナー(1cm)	25
							の)	(冷)むきえび	15	乳	ベーコン(短冊)	5
				こう	豚肉赤身(2×2cmスライス	ス) 2	5 V		(冷)油揚げ(5×20mm)	5		皮むきじゃがいも(2cm)	40
				〕う	清酒		1 🗇	. [高野豆腐(すし用)	1	ア	皮むき玉葱	40
				やど	高野豆腐(サイコロ)	1	7 中の		ごぼう(ささがき・小さめ)	8	1	皮むきかぶ	10
				う	皮むき玉葱	30) b		人参	6	ント	人参	10
				ふ	人参	10	ט ט		干ししいたけ(スライス)	0.8	トプ	(冷)さやいんげん3cmカット	
		Ī		S O	(冷)さやいんげん	10	<u>)</u>		(冷)むき枝豆	5	5	(乾)レンズ豆	3
		Ī		煮	干ししいたけ(スライス)		1 牛	. [上白糖	2.5		サラダ油	2.5
		Ī		ŧ	サラダ油		1 乳		清酒	2	ザ	チキンコンソメ	0.5
		Ī		の	濃口しょうゆ	3.4	4 .		濃口しょうゆ	0.6	ウ	ローリエ	0.01
		Ī]	三温糖	1.9	おお		薄口しょうゆ	0.9	アク	ナツメグパウダー	0.01
		Ī		ごま	食塩	0.3	<u>ン</u> 3		水	2	2	食塩	0.8
				あ	湯	6		. [ラウ	こしょう	0.03
				え			7 [(個)手巻きのり(6枚)	2.4	<u>۱</u>	湯	80
] ``	小松菜	1	7 す				風		
				1	太もやし	2			牛乳	206	サラ	キャベツ	20
				1	人参		5 し				ラ	きゅうり	20
				1	濃口しょうゆ	2.3	3 汁	. [菜の花	20	ダ	(レト)ホールコーン	10
					食酢		2	Ī	太もやし	30	チ	ワインビネガー	2
				1	上白糖		りなり	· [濃口しょうゆ	1.2	1	食酢	1
				1	炒り白ごま		1 あ		花かつお(砕片)	1.2	ズ	上白糖	0.4
				1	すりごま		1 6		炒り白ごま	1	<u></u>	サラダ油	0.5
				1	, , _ ,		ħ	, [小	食塩	0.2
								Ī	(冷)豆腐(カット)	30	の	こしょう	0.02
				1				-	型抜きかまぼこ(梅)	6	24	-50.7	
		Ī		1			7		皮むき玉葱	10	$\overline{}$	(個)チーズ 鉄強化	13.5
		Ī		1			71		えのきたけ(1/2)	10	の	7,72,12	1310
		ļ		1			71		中ねぎ	3	む	(個)のむヨーグルト	80
		ļ		1			71		食塩	0.4	E G		30
		ļ		1			기 [濃口しょうゆ	2	Ī		
		ļ		1			기 [削り節 だし用	3	グ		
	$\exists \sqcup$	f		11			1 [出し昆布	1	ル		
		ļ		1			기 [水	100	۲		
	$\exists \sqcup$	f		11			1 [,,,,	中		
		ŀ	1 1	1			11	ŀ	(個)ひなあられ	8	中の		
	-	ŀ		1			- 	-	(1270である)が10		み		
	-	ŀ		11			11	-			<i>OF</i>		
	-	}		1			11	}					
	-	ŀ		11			11	-					
			1	ı ∟			┙ ﻟᆖ		1		L	1	

正味分量	6日(月	1)			7日	(火)			8日(水)			9 ⊟	3 (7	†)		10E	(金)	
カ (側)ゆでうどん療入り (小→3 20) (機) (側) (側) (上のどん療入り (小→4) (小) (献立名	食品名			献立	名	食品名			献立名	食品名		1	を対	立名	食品名		献立	名 食品名	一人当り
大学 10 10 10 10 10 10 10 1	+	(畑) ホーニドノゲ	7 (1		主	٠,	はよい(エコ)		1	主	はナルノエモン			-		0 .0•		47	# キ ナ ハ / ヴ * ナ ヽ	
大学 10 10 10 10 10 10 10 1					タデ					ター										72
5	ΙÍ							_		lt						コッペハン	60		-	
#	5								6				6	パ		.1 =0				
# 大き主要 50 10 10 10 10 10 10 10	نخ		(ス)			Ľ	米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7	ン		牛乳	206	(=	食塩	0.6
# 人参	ん					F	(m)	_		4	.1 -11					n=		ぎ	.1 -71	
思 エリンギ (ウット) 10 208 大きしてけ 5 では 5					ال		(個)ひじきのり		10	乳	牛乳		206					IJ	牛乳	206
ましたけ						I F		_		+				乳				4	(m) = 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2	
# 中	孔					Ľ	牛乳		206	け				+				司十	(個)手巻きのり(6枚)	2.4
は、	あ	· · · · · ·			19	H					(冷)さばの塩麹漬け 焼き	物用	中60					4L		
1					4					塩	1.1.1.							肉		30
マトマトグラー 0.2 横 10 で	ラ				乳					Ξ								ľ		1
ママトケチャップ	ラ							_										ゃ		70
カレー粉	1				焼					ٿ			 					が		40
カレー粉	_				き				7				 					m=		
カレー粉	<u> </u>				٤				1	ਣ	濃口しょうゆ		1.2	2			20	野		15
カレー粉	_				フ こ	_				1.				レ ッ			1		-	7
大字ションリタ 0.7 食塩 0.7 食塩 0.7 でんぶん 0.8 湯 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 1	1 '				か				0.2		てんぷら			ĺ				ř		1
大字ションリタ 0.7 食塩 0.7 食塩 0.7 でんぶん 0.8 湯 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 140 1	È				24				1	香				ら				ま		3.4
こしょう	•	チキンコンソメ			そ					Б			7	ĺ				酢	-	1.9
でんぷん 0.8 3 140 湯 140 大き 17 (か)まじ開きフライ (小40) (か)あじ開きフライ (小40) (か)あじ開きフライ (小6)あじ開きフライ (小6)あじ開きフライ (小6)あじ開きフライ (小6)あじ開きフライ (小6) (加)あじ開きフライ (小6) (加)かりから (加)かりから (加)かっから (加)かっ					そ					え	切干し大根		7	ス				あ	湯	10
湯 140 本型 206 本型 206 (冷)あじ開きフライ 小40 (冷)あじ開きフライ 中50 なたわ油 ローリー 7 ミニトマト(35個・43個入り) 30 (個)ミックスナッツ 小15 (個)ミックスナッツ 中20 (個)ミックスナッツ 中20 (個)ミックスナッツ 中20 (個)ミックスナッツ 中20 (個)シックスナッツ 中20 (個)シックスナーッツ 中20 (個)シックスカー・ション (個)シックスカー・ション (個)シックスカー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (個)カー・ムー・ション (国)カー・ション (国)カー・ション (国)カー・ション (国)カー・ション (国)カー・ション <tr< td=""><td></td><td>こしょう</td><td></td><td>0.05</td><td>ぼ</td><td>;</td><td>濃口しょうゆ</td><td></td><td>1.8</td><td></td><td>干ししいたけ(スライス)</td><td></td><td>0.5</td><td></td><td></td><td>湯</td><td>75</td><td>え</td><td></td><td></td></tr<>		こしょう		0.05	ぼ	;	濃口しょうゆ		1.8		干ししいたけ(スライス)		0.5			湯	75	え		
(本) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**) (**)		でんぷん		0.8	ろ				2		(冷)さやいんげん		7	サ					-	4.5
牛乳 206 (冷)あじ開きフライ 小40 (冷)あじ開きフライ 中50 なたね油 ローリー 7 まニトマト(35個・43個入り) 30 (周)ミックスナッツ 中20 (個)ミックスナッツ 中20 (個)シークス (個)シームチーズ (個)カリームチーズ 18 (国)カリームチーズ 18 (国)カリームチーズ 18 (国)カリームチーズ 18 (国)カリームチーズ 18 (国)カリームチーズ 18 (国)カリームチーズ (国)カリームチーズ (国)カリームーチーズ (国)カリーム・カース 18 (国)カリーム・カース 18 (国)カリーム・カース 18 (国)カリーム・カース 18 (国)カリーム・カース 18 (国)カリーム・		湯		140	煮	Ŀ	でんぷん		0.5				1	フ		ロメインレタス	30	清	きゅうり	20
(冷) あじ開きフライ 小40 (冷) あじ開きフライ 中50 (か) あじ開きフライ 中50 (か) あじ開きフライ 中50 (加) シックスナッツ 小15 (個)ミックスナッツ 中20 ミニトマト(35個・43個入り) 30 ミニトマト(35個・43個入り) 30 ミニトマト(35個・43個入り) 30 ミニトマト(35個・43個入り) 30 ミニトマト(35個・43個入り) 30 ミニトマト(35個・43個入り) 30 ミニトマト(35個・43個入り) 40 中20					合	3	湯		17		濃口しょうゆ		2.5	3			10	兄士	人参	5
食べて菜 17 大もやし 25 大き 25		牛乳		206	及べ	L				*	中双糖		1	7		赤パプリカ	5		(レト)ホールコーン	7
(冷)あじ開きフライ 小40 (冷)あじ開きフライ 東 の あたね油 ローリー 大きやし (参)あじ開きフライ 25 人参 の あた え もの (個)ミックスナッツ の (個)ミックスナッツ 12 大きの (個)ミックスナッツ の かえ かまの (個)ミックスナッツ か 中20 ウクス スナッツ か 中20 一 大きの クス スナッツ 小15 中20 一 大きの クス スナッツ 小15 中20 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 中20 中20 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 中20 中20 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 一 大きの クス スナッツ 18 日本の (個)カリームチーズ 18 日本の (国)カレンジ(1/4) 18 日本の (国)カレンジ(1/4) 18 日本の (国) は (国)						1	食べて菜			根	みりん		0.5	ij			10	シ	食酢	2
(冷) あじ開きフライ 中50 なたね油 ローリー 人参 8 濃 口しょうゆ 2 大かつお(砕片) 1.2 が カンジ(1/4) 本 カリーブ油 り カンジ (1/4) も かま カリーブ油 り カンジ (1/4) 上 白糖 カンス カッツ から (個) ミックスナッツ から (個) ミックスナッツ 中20 カスナッツ カンジ (1/4) ごま油 カル カン カンジ (1/4) カン カンジ (1/4) 大 カリーブ油 り カン 大 カンジ (1/4) カン カンジ (1/4) 上 白糖 カンス カッツ (個) カリームチーズ 18 上 白糖 カンス カッツ (個) カリームチーズ 18 上 白糖 カンス カッツ (個) カリームチーズ 18 上 白糖 カンジ (1/4) 上 白糖 カンズ (個) カリームチーズ 18 上 白糖 カンズ (個) カリーム・カース 18 上 白糖 カンズ (個) カリーム・カース 18 カルム 19 カル		(冷)あじ開きフライ					太もやし		25				1	ĺ		サラダ油	0.7	ジ	濃口しょうゆ	2
たかつお(砕片)		(冷)あじ開きフライ		中50	の	L	人参		8	ふ	ごま油		0.3	ᄉ		オリーブ油	0.5		上白糖	1
まニトマト(35個・43個入り) 30		なたね油 ローリー		7	あ	;	濃口しょうゆ		2		水		20	チ			1.9		ごま油	0.5
SELFOR (35値・43値入り) 30						1	花かつお(砕片)		1.2							(冷)レモン果汁	0.8		炒り白ごま	1
(個)ミックスナッツ 小15		ミニトマト(35個・43個)	入り)	30		L				煮				ス		上白糖	0.7			
					0)	((個)ミックスナッツ		小15							食塩	0.3		(個)清見オレンジ(1/4)	50
カー					=	((個)ミックスナッツ		中20							こしょう	0.02			
						Γ										(個)クリームチーズ	18			
					ス															
					ナ															
					ツ			T												
						l														
						F		7												
						F														
						F		7												
						F		寸												
						F		7												

13日(月)		14日	(火)		15	3(水)		16日((木)		17日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当	」 献立	名 食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分			正味分量			正味分量			正味分量
ナ	(個)ナン(袋入り)	小1・2 70	コ	コッペパン		50 麦	精白米(委託)	60	小	コッペパン	30	ľ	精白米(自校)	72
ン	(個)ナン(袋入り)	小3~6 100	ツ	コッペパン		ກ ໄ	精白米(委託)	70	型	コッペパン	40	は	精白米(自校)	80
	(個)ナン(袋入り)	中 120	~			は	米粒麦 委託	6				ん	鉄強化米	0.3
牛	(1277 - (22777)		パ	牛乳	2	6 ん	米粒麦 委託	7	ッペ	牛乳	206	4	21321211	
乳	牛乳	206	ン	1 70	_	<u></u> 4	71V12X X 10	,	パ	1 10		牛乳	牛乳	206
ド	1 70		4	(冷)肉だんご		80 乳	牛乳	206	ر ا	ペンネ	30	ያ ሁ	1	
	豚肉赤身ミンチ	15	乳	白菜		25	1 70			ゆで塩	1.3	あ	豚肉赤身ミンチ	15
1	牛赤肉ミンチ	15	1,5	皮むき玉葱		25 小	小いわし	35	4	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		う	清酒	2
カ	赤ぶどう酒	1	は	人参		<u>0</u> い	なたね油ローリー	7	乳	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		あ	(冷)厚揚げ(カット)	50
レ	(レト)ひきわり大豆	20	<	ブロッコリー(カット)		20 わ	食酢	4		ベーコン(短冊)	5	げ	皮むき玉葱	30
	皮むき玉葱	40	2	(冷)白いんげん豆			濃口しょうゆ	3	~	皮むき玉葱	35	と チ	チンゲンサイ	20
<u>,_</u>	人参	15	(1	(冷)むき枝豆		0)	上白糖	3	ン	エリンギ(カット)	8		人参	10
海	おろしにんにく	0.6	と肉	おろしにんにく		<u>0</u> な .1 ん	みりん	1	ネア	にんにく	0.5	ンゲ	たけのこ水煮(短冊切り)	8
そう	おろし生姜	0.0		おろし生姜		.1 んぱ	一味	0.01	ラ	オリーブ油	1	ケン	干ししいたけ(スライス)	0.5
j	サラダ油	0.3	/ <u>-</u>	サラダ油		1 6	湯	1.5	Ĕ	バター	1	サ	おろし生姜	0.3
ź	小麦粉	1	Ĩ	濃口しょうゆ	<u> </u>	<u>-</u> 2 づ	1203	1.0	ア	トマト水煮	20	1	おろしにんにく	0.3
ダ	レーズン	1	の	ごま油		<u>:2</u> .1	小松菜	17	1	トマトパウダー	1	の	ごま油	0.3
	トマトケチャップ	4	ス	(レト)がらスープ		3	太もやし	28	タ	赤ぶどう酒	1	H	中双糖	1.5
Į Į	トマトパウダー	0.5	I .	チキンコンソメ		5 .5 たく	人参	5		三温糖	0.7	そ	チキンコンソメ	0.5
ー グ	ウスターソース	3.5	プ 煮	食塩		_ \	たくあん(刻み)	7	にん	チキンコンソメ	0.7	い た	濃口しょうゆ	0.3
ル	カレ一粉	1.2	炰	こしょう	0.		濃口しょうゆ	1.2	じ	食塩	0.0	め	赤みそ	2.5
, L	赤ぶどう酒	1.2	大	でんぷん		1 b	すりごま	1.2	6	こしょう	0.02	رها	豆板醤	0.03
ļ ·	チキンコンソメ	0.6	根	湯		··· 10 え	9900		ع	一味	0.02	か	でんぷん	0.03
	食塩	0.0	サ	1201		-	(冷)油揚げ(5×40	mm) 5	チ	湯	30	み か	湯	20
	こしょう	0.03	ラ	大根		う 26 き	うどん	20	1	1777	30		1973	
		0.03	ダ	きゅうり		520 5	大根	15	ズ	人参	30	4	小松菜	25
	キャベツ	20	ds	(レト)ホールコーン			人参	5	O,	きゅうり	10	あ	(乾)刻み昆布	0.5
	きゅうり	25	小 魚	かんきつドレッシング		<u>7</u> み .5 汁	大多 干ししいたけ(スライス)	0.5	1タ	ダイスチーズ角生食用	5	え	きゅうり	20
	(レト)ホールコーン	7	入	かんさントレックング	-	<u>.</u>	太ねぎ	3	IJ	アーモンド(四つ割)	3	は	(レト)ホールコーン	7
	(乾)海藻ミックス	0.5	IJ	(個)小魚入りアーモン	,L°	8	中みそ	6	ア	サラダ油	1.2	る	人参	5
	青じそドレッシング	4.5	ア	(個)小黒人りノーモン	<u> </u>	-	白みそ	2	シ	オリーブ油	0.8	24	ゆずかつおドレッシング	4.5
	月して「レノノンノ	4.0					煮干し だし用	2	サ	(冷)レモン果汁	1.2		サイル・フのトレックング	4.5
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	化 70	Ŧ				水	105	ラ	ワインビネガー	0.8		(個)はるみ(1/4)	40
	(個/コープルト 鉄万強)	iL 70	ンド				/K	103	ダ	上白糖	0.5		(個/ほるが(1/4)	40
			1						ا	食塩	0.5			-
		+				-			7	こしょう	0.02			+
		+				-			اج	_CC27	0.02			+
		+							É	(個)ティラミス	45			+
		+							ス	(1回)ティフミス	45			+
		+				\dashv								+
		+		+		\dashv							-	+
		-												_
		+		-										
	 	+		 							 		 	+
		+												+
					1									

20日	(月)					22日	(水)		23日	(木)				
献立名	食品名	一人当り				献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り			
		正味分量						正味分量			正味分量			
+	精白米(自校)	65				麦	精白米(委託)	60	麦	精白米(委託)	60			
ム	鉄強化米	0.3				麦ごは	精白米(委託)	70	麦 ご は	精白米(委託)	70			
チ	豚肉赤身(2×2cmスライス					は	米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	6			
<u>.</u>	おろし生姜	0.8				ん	米粒麦 委託	7	ん	米粒麦 委託	7			
はん	薄口しょうゆ	1.2				4	11122 240		4	11.12%				
70	上白糖	0.8				1	牛乳	206	判	牛乳	206			
4	白菜キムチ(ごはん用)	20				1 170			3.0					
乳	人参	5				ひ	豚肉赤身(2×3cmスライス)	.) 13.5	魚	(冷)赤魚 2cm角切	50			
	(冷)むき枝豆	3				با	(冷)厚揚げ(カット)	17	の	清酒	2			
ナ	ごま油	0.1				き	(冷)大豆水煮	15	ゆ	米粉	2			
ムル	清酒	1.6				と大	ごぼう(ささがき)	15	ず	でんぷん	5			
10	薄口しょうゆ	2.7				豆	人参	7	Ιί	なたね油 ローリー	7			
ح	チキンコンソメ	0.3				の	(冷)むき枝豆	5	,	上白糖	5			
とう						う	(乾)ひじき	2.5		ゆず酢	3			
ふ	牛乳	206				ま	サラダ油	1	し	濃口しょうゆ	4			
٢						煮	濃口しょうゆ	3.5	そ	でんぷん	0.2			
구	太もやし	25] ,	三温糖	2.2	香り	水	1			
 	きゅうり	20				ا ا	みりん	0.5						
の	人参	5				だ	湯	14	あえ	きゅうり	25			
ス	濃口しょうゆ	2				だん			1	太もやし	20			
1	食酢	1.5					(冷)つくね	35	とう	人参	5			
プ	上白糖	1				汁	しめじ	10	う	赤じそ粉	0.5			
_	サラダ油	0.5				_	人参	8	ふ	濃口しょうゆ	1.2			
豆乳	ごま油	0.5				ス ト	ほうれん草	7	とわ					
い	炒り白ごま	1					中ねぎ	3	か	(冷)豆腐(カット)	20			
						ベ	中みそ	6	め	油揚げ	7			
ち ご 大	(冷)豆腐(カット)	20				Ų	白みそ	2	の	皮むき玉葱	20			
大.	ベーコン(短冊)	5				!	削り節 だし用	3	4	えのきたけ(1/2)	20			
福	(レト)ホールコーン	5				カ	出し昆布	1	そ 汁	干しわかめ(カット)	0.5			
	(レト)クリームコーン	15				スタ	湯	105	iΤ	中ねぎ	5			
	皮むき玉葱	15				Πĺ				ごま油	0.2			
	中ねぎ	3			1	١	(個)ストロベリーカスタードタル	راد 4 0		中みそ	5			
	(レト)がらスープ	3			1	タ				白みそ	2			
	チキンコンソメ	0.4			1	ル				煮干し だし用	3			
	濃口しょうゆ	2				١				湯	95		-	
	清酒	1						+						
	食塩	0.2						+						
	こしょう	0.03						+						
	でんぷん	0.5						+						
	湯	97			+ +	1		+				-		
	//m\	~``			+ +	1		+				-		
	(個)大福もち(豆乳いちこ	<u>*</u>) 30			+ +			+			+	-	$\overline{}$	
		+		1	+ +	1		+						
					+ +	1		+						
			1			1 L			1					