A 1日 献立名	食品名	一人当り
		正味分量
中	精白米(自校)	8
華	焼き豚	2
風	たけのこ水煮ホール	1
炊	人参	1
き	<u>八岁</u> 冷)むき枝豆	'
込		
4	中ねぎ	
ご	ごま油	
は	清酒	
ん	濃口醤油	
	砂糖(上白糖)	0.
140	食塩	0.
牛		
乳 206	牛乳	20
ひ	キャベツ	2
しょ	きゅうり	2
<del>2</del>	缶)ホールコーン	_
じきサラ	乾)ひじき	1.
ダ	セロリー	
61 フ	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	1
ルー	レト)黄桃	2
	レト)パイナップル	1
ツ あ	レト)みかん	1
め え	冷)カクテルゼリー	1
へ 希	りんご	1
加 少 <sup>81</sup>	(個)希少糖入りシロップ	6.
糖	(1回)布少福入りンロッフ	0.
入		
りり		
ź		
ッ		
プ		
か		
け		

A 4日	(月)		A 5	日(火)		Δ	6日	(水)		A 7	日(木)			A 8E	日(金)	
献立名		一人当り 正味分量	献立		一人当 <sup>1</sup> 正味分量	·J n	忧立名	食品名	一人当り 正味分量	献立			一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量
ご 80	精白米(委託)	80	Π,	<sup>60</sup> コッペパン	(	30 S	_	精白米 自校	70		精白米(委託)		80	小	コッペパン	小1 30
は			ッ					米粒麦 自校	10	華	豚肉 スライス		20	型 コ	コッペパン	/\^2-6 40
<b>∂</b> 206	牛乳	206		4乳	20	06	7	冷)あさりむき身	10	نخ	生姜		2	コッ	コッペパン	中 50
			パン			_   [,		冷)むきえび100-200	10	んぶ	濃口醤油		1.5	~		
<b>4</b>	豚肉 スライス	45	_	鶏肉 胸・皮なし	;	30		冷)いか 短冊	10	いり	清酒		1	パ	牛乳	206
乳	生姜	0.5	4	鶏肉 もも・皮なし	:	20 L		ぶどう酒 白	2		冷)いか 短冊		10	ン		
	玉葱	40	乳	ベーコン スライス		5 I		玉葱	20	!	清酒		1	<u></u>	スパゲティ(ハーフ)	35
豚	中ねぎ	3	† I	冷)白いんげん豆		20 E		人参	10		レト)うずら卵		20	袋	ゆで塩	1.3
肉	サラダ油	2		玉葱	4	40		エリンギ	5	乳	キャベツ		40	入り	牛肉ミンチ	15
の	ねり梅	3.5	肉	なす				バター	1	↓   ,	玉葱		30	Ċ	豚肉赤身ミンチ	15
梅	ねり梅 紀州産	3	の	人参	1 2	20	Ę	サラダ油	1	2	たけのこ水煮 ホール		15		玉葱	35
み そ	砂糖(上白糖)	2.5	トマ	にんにく		ш,	₹	食塩	1	つま	人参		12	4	人参	10
て 煮	赤みそ	2	`	パセリ	0		.1	こしょう	0.03	い	中ねぎ		7	乳	エリンギ	10
/HC	濃口醤油	1.3	煮	サラダ油	0	1511	151	カレ一粉	0.8	ŧ	サラダ油		1	ス	ピーマン	7
粉。	清酒	1		バター			151	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	စ်	ごま油		0.5	パ	にんにく	0.3
ふ 105	炒り白ごま	1.5	グ	レト)トマト水煮		25 4	<b>⊧</b>			ア	レト)がらスープ		3	ゲ	サラダ油	2
き			Ų	トマトケチャップ		3 孚	- L <sup>206</sup>	牛乳	206	t I	濃口醤油		1.7	テ	レト)トマトピューレ	13
い	じゃがいも	60		ぶどう酒 赤		1				<del> </del> E	食塩		0.5	1	トマトケチャップ	7
ŧ	人参	5	† I	砂糖(上白糖)		.8 洋		乾)海藻ミックス	1	レジ	こしょう		0.06	= -	ぶどう酒 赤	4
66	ゆで塩	1.2	サラ	ウスターソース		.7		きゅうり	25		チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.4	Ļ	粉チーズ	2.5
ふし			ば	チキンコンソメ 乳・卵抜き		-	=	キャベツ	20	あっ	でんぷん		1	シ	ウスターソース	1.5
め	型抜きかまぼこ(小菊)	7	<b>!</b>   '	食塩	+ + +	1.4	Ž 61	缶)ホールコーン	5	T 1	398 湯		50	1	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
6	玉葱	20	梨.	こしょう 湯	0.0		61	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10	<sub>= .</sub>				ス	食塩	0.2
汁	人参	10	ļ   ····	湯 湯	:	20				= "	4乳		206	1	こしょう	0.05
	中ねぎ	5					_	ベーコン スライス	5					タ		
	ふしめん	5	t I	きゅうり				じゃがいも	40	† I ·	さつまいも皮付きカット(2cm角)		50	ij	キャベツ	35
	濃口醤油	0.6	t I	キャベツ				玉葱	20	t I	なたね油		4	ア	冷)ブロッコリー	15
	食塩	0.7	<b>!</b>	65 (個)青じそドレッシング 乳・卵抜き				人参	10	t I	砂糖(三温糖)		3	ン	缶)ホールコーン	5
400	だし削り節 鯖抜き	5				— Li	ζ 	パセリ	0.5	t I	サラダ油		1	サー	赤ピーマン	5
193	湯	140	ļ   '	40 梨	4	40	r T	ローリエ	0.1	t I	食酢		1	ラダ	(個)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10
			.			<b>⊣</b>   ′		レト)がらスープ	3		湯		1.2			_
			.			_	Ξ.	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	* 1	34 アーモンド(刻み)		3.5	ア	(個)アーモンド入りチーズ	15
			!				ソ	食塩	0.7		\ <u></u>			1		_
			.				ל	こしょう	0.03	* 1	25 ミニトマト		25	Ŧ		_
			.			_	ζ ,,,,,,	濃口醤油	0.2	t I				ンド		_
			.					湯	120	!				入		_
			.				y 			!				ij		_
			.			-ا ا '-	/ 15	(個)ミックスナッツ	15	!				チ		_
			!			-				!						_
		-	<b> </b>			<b>-</b>   [́₁	Þ		-	<b>.</b>		-		ズ		
		-	<b>   </b>		1 1	_ 0			-	<b>!</b>		1		中		
			<b>                                     </b>		<del>                                     </del>		}			<b>!</b>		╀		の		
			<b>                                     </b>			-	_			<b>!</b>		<u> </u>		4		
			<b>                                     </b>		<del>                                     </del>	41				<b>!</b>		╀		<u> </u>		
			l ∟			╜┖				l <u>L</u>						

A 11E	(月)		A 12	日(火)	 	A 13	3日	(水)		Α	14日	(木)		A 15	日(金)		
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	献	忧立名	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				正味分量			I	E味分量
ひ	精白米(自校)	70	米 60	米粉パン 丸型	60	ご 8	30 ¥	精白米(委託)	80	ゅ	Ď	精白米(自校)	90	野	精白米(委託)		80
じ	米粒麦 自校	10	粉			は				か	٩2 ١	赤じそ粉	2	菜	豚肉 スライス		20
きご	牛肉 スライス	15	/ N 200	牛乳	206	ん 20	206	牛乳	206	10	)			た	じゃがいも		20
<u> </u>	油揚げ	5	ン							]	206	牛乳	206	2	玉葱		35
は ん	人参	5	4	冷)はもでん粉付き	50	4	)	令)豆腐 カット	70	10	^			ぷり	かぼちゃ カット		20
$\sim$	つきこんにゃく(ハーフ)	5	乳	なたね油	5	牛乳		豚肉 ミンチ	20	٨	,	鶏肉 胸・皮なし	12	カ	なす		15
麦	冷)大豆水煮	10	76	玉葱	7	76		玉葱	35	4		鶏肉 もも・皮なし	8	レ	サラダ油		2
入	冷)むき枝豆	4	は	生姜	0.5	な	1,	なす	20	乳		冷)ひろうす ミニ	20	Ĭ	ズッキーニ		10
IJ	乾)ひじき	1	ŧ	にんにく	0.3	す	7,	なたね油	2	'		つきこんにゃく	25	j	レト)トマト水煮		5
$\smile$	サラダ油	0.8	の	ごま油	0.6	入		人参	7	が		洗いごぼう	15	1	セロリー		5
	濃口醤油	3	チ	トマトケチャップ	3	IJ	†	たけのこ水煮 ホール	10	h		人参	10	ス	にんにく		0.5
牛	清酒	2	IJ	砂糖(上白糖)	2	麻	-	チンゲンサイ	10	ŧ		冷)さやいんげん	8		生姜		0.2
乳	砂糖(上白糖)	1	ソ	濃口醤油	0.7	婆	F	Fししいたけ(スライス)	1	ځ		乾)ひじき	3	4	サラダ油		2
ブ 133	食塩	0.7	   	豆板醤	0.02	豆腐	ė	生姜	0.7	き		サラダ油	1	牛乳	小麦粉		5
J			か	食塩	0.15	溪	(	こんにく	0.3	71		砂糖(三温糖)	5	孔	サラダ油		5
ッ <sup>206</sup>	牛乳	206	1+	でんぷん	0.3	中		中ねぎ	3	ľ		濃口醤油	4.5	7	カレ一粉		1.1
اتا			( <del>)</del> 80	水	10	華		ごま油	1	き	Ė	みりん	0.5	レ	レト) がらスープ		3
IJ	冷)ブロッコリー	20	ゅ			÷		ヘマトケチャップ	6	σ	) 132	だし汁	20	ン	トマトケチャップ		2
1	キャベツ	30	で	キャベツ	35	ラ	;	青酒	3.5	う				チ	ウスターソース		1.7
の	缶)ホールコーン	5	+	缶)ホールコーン	5	ダ	3	農口醤油	3.5	ま		油揚げ	3	サ	とんかつソース		1
ご 65	(個)焙煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10	7 41	ゆで塩	0.5	1_	ī	<b>ノト)がらスープ</b>	3	煮		玉葱	20	ラ	濃口醤油		1
まド			ベ			7		赤みそ	2	18	,	じゃがいも	20	ダ	チャツネ 450g		1
۲ ا	冷)豆腐 カット	20	ツ	ベーコン スライス	5	かん	Ŧ	Fキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	しゃ	,	ブナピー	10	小	ぶどう酒 赤		1
ッ	玉葱	20	う	レト)うずら卵	30	ジ	7	砂糖(三温糖)	0.5	t,		人参	5	煮	食塩		1
ي	中ねぎ	3	ず	玉葱	20	حًا	3	豆板醤	0.25	じい		中ねぎ	5	Ŧ	こしょう		0.04
ン	干ししいたけ(スライス)	0.7	'n	人参	10	1		食塩	0.15	ŧ	ر:	中みそ	7	Ĺ	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
グ	干しわかめ カット	0.5	卵	チンゲンサイ	8	ス	7	でんぷん	2	$\sigma$	)	甘みそ	6	32	3 湯		85
あ	清酒	1	۲	サラダ油	0.5	24	241	易	40	3		だし煮干し	4				
え	食塩	0.7	チ	レト)がらスープ	3					_		水	110	20	4乳		206
	濃口醤油	0.5	ン	食塩	0.6		4	もやし	40	H	t						
す ま <sub>171</sub>	だし削り節 鯖抜き	5	ゲ	濃口醤油	0.5		=	きゅうり	15						キャベツ		30
L 171	水	120	サ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3			人参	10						きゅうり		20
汁			1	ごま油	0.2			炒り白ごま	1						缶)夏みかん		15
<b>'</b> '			0	こしょう	0.03	7	76	個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10					75	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き		10
			ス <sup>198</sup>	湯	120												
			1			12	(-	個)みかんジュース	125					4	小煮干し		4
			プ														
							L							1		$\perp$	
							L									$\perp$	
							L									$\perp$	
		oxdot					L							1			
							L									$\perp$	
							L									$\perp$	
							L									$\perp$	

A 19E	1(火)			A 20	0 E	1(水)		A 9	-	3(木)			A 22 E	日(金)		
献立名			一人当り	献立		食品名		一人当り	献立名			一人当り	献立名		— X	.当り
my - Z	жина		正味分量	my		жина	i l	正味分量	HACE L	Дин п		正味分量	TIN III	Дин п		分量
き	コッペパン		<u> 正味万里</u> 60	萩		精白米(自校)		65	<u>→</u> 80	精白米(委託)		80	<del></del> خ	精白米(自校)	正怀	80
Ł.,	なたね油		4	ĩ		もち米		10	は	何口不(安託)		00	2	付口不(日校)		30
_	さな粉		4.5	は		黒米		3	€ 206	<b>井</b> 回		206	ま		+	
THE .	砂糖(三温糖)		3	6		赤木 冷)むき枝豆		8		十孔		206	い	<u>清酒</u> 食塩		1.6
げ			0.01	$\overline{}$				3	あ	冷)めばる 角切り			も ご 114	良塩 出し昆布		0.9
パ <sub>73</sub>	食塩			黒。	20	清酒 食塩			さり			50	ご 114			
ン′³	紙ナフキン		1	米。	,0	10000000000000000000000000000000000000		0.9		清酒 食塩		0.1	11#	炒り黒ごま		0.7
<b>4</b> <sup>206</sup>	<b>上</b> 到		206	入 り <sup>2</sup>	:06	牛乳		206	の佃	でんぷん		4	الم 206	牛乳		206
乳	T-70		200	<i>-</i>		T-70		200	煮	米粉		3		770		200
, ,	冷)ミニウインナー		25			鶏肉 胸・皮なし		15	~	なたね油		6	4	豚肉 スライス		40
冬	鶏肉 胸・皮なし		6	4		鶏肉もも・皮なし		10	中	冷)レモン果汁		4	牛 乳	生姜		1
	鶏肉もも皮なし		4	乳		清酒	_	1	の	砂糖(上白糖)		3		濃口醤油		1
0)	冷)白いんげん豆		10			板こんにゃく		35	み 75	濃口醤油		2.5	豚	キャベツ		25
~	玉葱		45	筑		ごぼう斜めカット		25	$\smile$	次 · 日 / 日		2.0	肉	玉葱	+	20
	ミニ冬瓜		20	前		洗いれんこん		20		もやし		40	と 野	人参		8
プ	キャベツ	-	20	煮		人参		10	eL.	小松菜		20	野	中ねぎ		5
煮	人参		15	1.		ごま油		1.5	牛乳	人参		7	菜 の	サラダ油	+	1
小	パセリ		0.7	とう		濃口醤油		4.5	孔 70	(個)濃口醤油		3	炒炒	赤みそ	+	5
松	サラダ油		1	ふ		砂糖(中双糖)		3.5	魚	(1個) 辰口香油		3	め	砂糖(上白糖)	+	2.5
	リファ油 レト)がらスープ		3	の		び楣(甲及楣) でんぷん		0.7	の	牛肉 スライス			物			
	ぶどう酒 白		1	み 1	32	水			レ	十段 スプイス 冷)大豆水煮		5		<u>清酒</u> 濃口醤油		2
É				そ		<b>小</b>		6	ŧ			15	う	<b>辰口醤油</b>	+	
ダ	食塩		0.5	そ 汁		<b>か</b> こを ナコ		00	ン	油揚げ		5	うずら	1 1 1 2 -42 2 50	+	
	こしょう		0.03			冷)豆腐 カット		30	ソ	乾)ひじき		2.5	6	レト)うずら卵 エ#	+	30
	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5			油揚げ		5	1	人参		10	駉	玉葱	-	30
232	ローリエ		0.1			玉葱		20	ス	つきこんにゃく		10	o O	人参	+	10
	湯		80			しめじ		7	4.5	冷)さやいんげん		5	す	中ねぎ	-	5
						中ねぎ		5	お	サラダ油		1	ま	干ししいたけ(スライス)		1
	もやし		35			中みそ		7	ひ	濃口醤油		3.5	し 汁	濃口醤油		1
	小松菜		20			甘みそ		6	たし	砂糖(上白糖)		2.5	/ 1	食塩		0.7
	きゅうり		15	2	05	だし煮干し		5		みりん		0.8		出し昆布	_	0.5
80	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き		10	1	.00	水		120	75 ひ	湯		15	212	だし削り節 鯖抜き		4
									ľ				212	湯	_	130
									き	(個)あさりの佃煮		8			_	
									と 大							
									大							
									豆							
									の							
									五							
									目煮							
									温							
				L		<u> </u>				<u>                                       </u>	_					

A 25 E	1(月)		Α	26日	1(火)		A 27	日(水)		A 28 E	日(木)		A 29	日(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量		尤立名		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		一人当り 正味分量
ご 80	精白米(委託)	80	) t	<u>z</u> 60	コッペパン	60	牛 80	精白米(委託)	80	麦	精白米(自校)	70	⊐ 60	コッペパン	小1 40
			/ L				乳			<u>∵</u> 80	米粒麦 自校	10	ッペ	コッペパン	小2 50
€ <sub>206</sub>	牛乳	206	-   / 3     ド	206	牛乳	206	الم 200	牛乳	206	الة الم			パ	コッペパン	/\3·4 60
	, ,,		ر ا				<u>'</u> ے	, ,,,		ん <sub>206</sub> 生	牛乳.	206	ン	コッペパン	小5-中 70
=	牛肉 スライス	20	1/2	<b>ў</b> 30	(個)皮つき粗挽ウインナー	小 30	1	豚肉 ミンチ	20	, ,			$\widehat{}$		
L	じゃがいも	80	¬		(個)皮つき粗挽ウインナー	中 40	カ	牛肉ミンチ	15	乳 <sub>50</sub>	(冷)さんまのみぞれ煮	50	袋		
]	玉葱	50			キャベツ	35	Ιί	レト)ひきわり大豆	20	さ	(1) C 10 0 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		入り206	牛乳	200
,	つきこんにゃく	25	╗╽ぺ	°.	人长	10		玉葱	50		冷)ブロッコリー	30	Ú	1 75	
	人参	15	7 1/1		ゆで塩	0.5	切	人参	15	Ιŧ		5		豚肉 ミンチ	20
Ĭ.	冷)さやいんげん		コ レン		·/ C·m	0.0	りモ	ピーマン	5	の み 45	(個)ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10	牛乳	冷)大豆水煮	30
]	サラダ油		וֹן וֹי		(個)トマトケチャップ	/)\1-/)\4 8	Ĺ	レーズン	1	ぞ	(m) FF 10 JULY JULY TO SPIKE	.,,	40	じゃがいも	5!
ĺ	濃口醤油		4	- 8	(DP)ケチャップ&マスタード	小5-中 8	大	にんにく	0.5	'n	豚肉 スライス	10	チ	玉葱	40
-	砂糖(中双糖)	;	三三	L	(5/7) / (7) @ (7/2)	7 , ,	根	生姜	0.3	煮	さつまいも カット	40	IJ	レト)トマト水煮	
*	清酒		<del>-1</del>	15	(個)スティックチーズ	中のみ15	の サ	サラダ油	0.5	野	洗いごぼう	7	コン	にんにく	
	食塩	0	→ 1		(個)ハナインノナーハ	1,000,110	5	小麦粉	1	菜	つきこんにゃく	7	カカ	パセリ	0.0
211	湯		7 1 2	•	ベーコン スライス	5	ダ	トマトケチャップ	10	の	人参	5	Ī	サラダ油	
Į	1903	`	1   ?	`	冷)白いんげん豆	15	_	ウスターソース	3.8	あ	もやし	5	ン	トマトケチャップ	
-	キャベツ	25	-   r		玉葱	35	3	カレー粉	1.3	えも	中ねぎ	5	野	砂糖(中双糖)	1.5
	きゅうり	20	7 11		人参	10	グ	ぶどう酒 赤	1.0	o o	麦みそ	11	菜	ウスターソース	1
	玉葱		コーネ		ス <u>多</u> マカロニ(シエル)	5	ル	チキンコンソメ乳・卵抜き	0.6		101 + - 1	11	菜 と き	ぶどう酒 赤	<del></del>
	干しわかめ カット	0.5	7		セロリー	2	۲	食塩	0.5	豚 汁	水	110	きの	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
61	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10	7		パセリ	0.5	14		0.03	7.	71	110	رن ت	食塩	0.3
	(個) 肯じモトレッシング 乳・卵抜き		4		サラダ油	0.5		2027	0.03				の	チリパウダー	0.05
	上乾ちりめん		.		レト)トマト水煮	15		きゅうり	10				ソ 196	湯	30
	砂糖(三温糖)	1.2	7		レト)がらスープ	10		切干し大根	5				テー	彻	31
	食酢	1.4	1		ぶどう酒 赤	3		人参	7				1'	ベーコン スライス	+
	ポン酢		4		食塩	0.7		ム参 缶)ホールコーン	7					キャベツ	2:
8	かり白ごま	0.4	<del>!</del>		良塩 こしょう	0.03		乾)刻み昆布	0.5					小松菜	2
	がり口こよ	0.4	<del>'</del>			0.03	40	\	10					しめじ	
			<del>1</del>		チキンコンソメ 乳・卵抜き ローリエ			(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10					エリンギ	10
211 24 11 110 111 11 11 11 11 11 11 11 11 11 1			<del>1</del>   .	213		0.1	70	(個)ヨーグルト	d) 70						-
			<del> </del>		湯	120			小 70					缶)ホールコーン	+
			<del> </del>					(個)ヨーグルト	中 100					サラダ油	
			<del> </del>											濃口醤油	0.
			<del> </del>										75	食塩	0.
			+										,,,	こしょう	0.0
			4												_
			4												_
			41												_
			4												+
			4												
			41												
			<b>↓</b>												
			4												
			↓												
														1	1

B 1日	(金)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
中	精白米(自校)	80
華	焼き豚	20
風	たけのこ水煮 ホール	10
炊 き	人参	10
a 込	冷)むき枝豆	Ę
み	中ねぎ	
ر ٔ '	ごま油	1
は	清酒	4
ん	濃口醤油	4
	砂糖(上白糖)	0.8
140	食塩	0.6
牛		
乳 206	牛乳	206
ひ		
ľ	キャベツ	25
き	きゅうり	20
サ	缶)ホールコーン	3
サラダ	乾)ひじき	1.5
ダ	セロリー	1
_ 61	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
フル		
1	レト) 黄桃	20
ッ	レト)パイナップル	15
á	レト)みかん	15
え	冷)カクテルゼリー	15
$\overline{}$	りんご	10
小 81	(個)希少糖入りシロップ	6.4
中		
の		
み 希		
少		
糖		
入		
IJ		
シ		
ップ		
か		
け		
.,		

B 4日	(月)		B 5日	(火)		B6日	(水)		B 7日	1(木)		B 8 E	1(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名		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
菜	精白米(自校)	70	<b>ご 80</b>	精白米(委託)	80	⊐ 60	コッペパン	60	シ	精白米 自校	70	中	精白米(委託)	80
ち	米粒麦 白校	10	は			ツ				米粒麦 自校	10	華	豚肉 スライス	20
IJ 84	菜めしちりめんの素	4	ん 206	牛乳	206	<b>~</b> 206	牛乳	206	7	冷)あさりむき身	10	ど	生姜	2
αJ						18			1	冷)むきえび100-200	10	6	濃口醤油	1.5
ん <sub>206</sub> ご	牛乳.	206	4	豚肉 スライス	45	ン	鶏肉 胸・皮なし	30	ド	冷)いか 短冊	10	ぶり	清酒	1
_	1 70		牛乳	生姜	0.5	4	鶏肉もも・皮なし	20	カレ	ぶどう酒 白	2	9	冷)いか 短冊	10
は ん	鶏肉 胸・皮なし	12	孔	玉葱	40	乳	ベーコン スライス	5	17	玉葱	20		清酒	1
~	鶏肉もも・皮なし	8	豚	中ねぎ	3	46	冷)白いんげん豆	20	Ľ	人参	10	4	レト)うずら卵	20
麦	清酒	1	肉	サラダ油	2	鶏	玉葱	40	ラ	エリンギ	5	乳	キャベツ	40
入	高野豆腐(サイコロ)	12	o O	ねり梅	3.5	肉	なす	15	ź	バター	1	,,,	玉葱	30
IJ	玉葱	35	梅	ねり梅 紀州産	3	の	人参	20	_	サラダ油	1	さ	たけのこ水煮ホール	15
Ü	<sup>本心</sup> 冷)さやいんげん	7	l _	砂糖(上白糖)	2.5	۲	にんにく	1	麦	食塩	1	つ	人参	12
	人参	10	そ	赤みそ	2.3	マ	パセリ	0.5	入	こしょう	0.03	ま	中ねぎ	7
牛	しいたけ スライス	10	煮	濃口醤油	1.3	۲	サラダ油	0.5	IJ	+1 . W\	0.03	い	サラダ油	1
乳	濃口醤油	2.8			1.3	煮	バター	0.5	U 151		0.6	ŧ	ごま油	0.5
			粉 105	炒り白ごま	1.5		レト)トマト水煮			ノインコンファー 売 が放と	0.0	の	レト)がらスープ	0.5
1	砂糖(三温糖)	2.5	ふ	がり日こま	1.0	グ		25 3	牛 乳 <sup>206</sup>	4回	000	ア		1.7
野 130	食塩	0.3	き	18 181 4		IJ	トマトケチャップ	3	乳	午乳	206		濃口醤油	-
豆 <sup>130</sup> 腐	湯	35	いも	じゃがいも	60	<u> </u> '.	ぶどう酒 赤	1	海	++>>+=>		ŧ,	食塩	0.5
岡の	1. 5.1		_	人参	5	ンサ	砂糖(上白糖)	0.8	漢	乾)海藻ミックス	1	ド	こしょう	0.06
う	きゅうり	25	66 ふ	ゆで塩	1.2	サラ	ウスターソース	0.7	サ	きゅうり	25	あ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
ま	切干し大根	3	1			ダ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	5	キャベツ	20	Z 00	でんぷん	1
4	人参	7	め	型抜きかまぼこ(小菊)	7		食塩	0.4	ダ <sub>61</sub>	缶)ホールコーン	5	え 298	湯	50
/m	乾)刻み昆布	0.5	6	玉葱	20	梨 204	こしょう	0.05	61	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10	Ξ		
き <sup>46</sup>	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	<b>;</b>	人参	10	204	湯	20				≥ 206 =	牛乳	206
ゆ				中ねぎ	5	小			$\neg$	ベーコン スライス	5	١		
う 80	(冷)みかん	80		ふしめん	5	中	きゅうり	30	ン	じゃがいも	40	マ	さつまいも皮付きカット(2cm角)	50
IJ				濃口醤油	0.6	の	キャベツ	25	ソ	玉葱	20	۲	なたね油	4
の				食塩	0.7	み 65	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10	メ	人参	10		砂糖(三温糖)	3
和				だし削り節 鯖抜き	5	$\smile$			ス	パセリ	0.5		サラダ油	1
え			193	湯	140	40	梨	40		ローリエ	0.1		食酢	1
物									プ	レト)がらスープ	3		湯	1.2
									_	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	64	アーモンド(刻み)	3.5
冷									ミッ	食塩	0.7			
凍 み									2	こしょう	0.03	25	ミニトマト	25
かか									クス	濃口醤油	0.2		<u> </u>	20
ん									テ <sup>200</sup>	湯	120			_
~									ッ	1973	120			_
小		+							ツ 15	(B) > 5 7 ± V	15			+
中									10	(個)ミックスナッツ	15			
<sub>0</sub>					_			-						
み		+						1	中					+
									, O					
		$\bot$							4					
									$\smile$					
													-	

B 11	3(月)		B 12	3(火)			B 13	日(水)		<u>B</u>	14E	1(木)		B 15	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		忧立名	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
/l> 40	コッペパン	<u> </u>	ひ	精白米(自校)		<u> 上味分量</u> 70	¥ 60	米粉パン 丸型	<u> </u>	┧╘	* 80	精白米(委託)		φ	精白米(自校)	
型	コッペハン	40	ľ	米粒麦 自校	-	10	粉	木材ハン 丸空	00	4 I G	t	付口本(安託)	80		赤じそ粉	90
☐ 206	<b>十</b> 型	206	4	牛肉 スライス		15	/ \$ 206	<b></b>	206	1 1	206 ر	牛乳	206	[ L)		
9	T 子L	200	ご	油揚げ		5	ン	T 7L	200	41		一化	200		牛乳	206
~	スパゲティ(ハーフ)	35	は	人参		5		冷)はもでん粉付き	50	<del>.</del>     .		冷)豆腐 カット	70	100	T 7L	200
パ	ゆで塩	1.3	ん	つきこんにゃく(ハーフ)		5	牛	なたね油	5	7 14	_	豚肉 ミンチ	20	ん	鶏肉 胸・皮なし	12
ン	牛肉ミンチ	1.5	麦	冷)大豆水煮		10	乳	玉葱	7	到	Լ	玉葱	35	4	鶏肉もも・皮なし	8
4	豚肉赤身ミンチ	15		冷)むき枝豆		4	は	生姜	0.5	i な		なす	20	乳	冷)ひろうす ミニ	20
乳	玉葱	35		乾)ひじき		1	ŧ	にんにく	0.3			なたね油	2	70	つきこんにゃく	25
,,,	人参	10	Ú	サラダ油		0.8	ص ص	ごま油	0.6	- 1 -		人参	7	が	洗いごぼう	15
ス	エリンギ	10		濃口醤油		3	チ	トマトケチャップ	3	1 19	J	たけのこ水煮 ホール	10	ん	人参	10
パ	ピーマン	7	牛	清酒		2	リ	砂糖(上白糖)	2	麻	₹	チンゲンサイ	10	も ど	冷)さやいんげん	8
ゲ	にんにく	0.3	乳	砂糖(上白糖)		1	Y	濃口醤油	0.7	婆		干ししいたけ(スライス)	1	بخ	乾)ひじき	3
テ	サラダ油	2	133			0.7	<u>                                     </u>	豆板醤	0.02	.   모		生姜	0.7	き	サラダ油	1
イミ	レト)トマトピューレ	13	ブ	~ =			ス か	食塩	0.15	- 1   1   1   1	इ	にんにく	0.3	とひ	砂糖(三温糖)	5
<i>"</i>	トマトケチャップ	7	ロ ッ <sup>206</sup>	牛乳		206	1+	でんぷん	0.3	_	,	中ねぎ	3	じ	濃口醤油	4.5
	ぶどう酒 赤	4	l_				80	ж	10	1.1		ごま油	1	き	みりん	0.5
ソ	粉チーズ	2.5		冷)ブロッコリー		20	φ			٦   <del>ب</del>		トマトケチャップ	6	න <sup>132</sup>	だし汁	20
Ì	ウスターソース	1.5	İ	キャベツ		30		キャベツ	35	5   j		清酒	3.5	う		1
ス	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	の	缶)ホールコーン		5	+	缶)ホールコーン	5			濃口醤油	3.5	ま	油揚げ	3
	食塩	0.2	ご 65	(個)焙煎ごまドレッシング 乳・卵抜き		10	ヤ 41	ゆで塩	0.5	: I		レト)がらスープ	3	煮	玉葱	20
1 159	こしょう	0.05	ま				ベ			7	<b>,</b>	赤みそ	2	10	じゃがいも	20
タ			ド	冷)豆腐 カット		20	ツ	ベーコン スライス	5	h	`	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	じゃ	ブナピー	10
リア	キャベツ	35	レッ	玉葱		20	う	レト)うずら卵	30			砂糖(三温糖)	0.5	が	人参	5
ン	冷)ブロッコリー	15	シ	中ねぎ		3	ず	玉葱	20			豆板醤	0.25	い	中ねぎ	5
サ	缶)ホールコーン	5	5	干ししいたけ(スライス)		0.7	6	人参	10			食塩	0.15	ŧ	中みそ	7
É	赤ピーマン	5	グ	干しわかめ カット		0.5	卵	チンゲンサイ	8	3 ス	ζ	でんぷん	2	o o	甘みそ	6
ダ 70	(個)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10	あ	清酒		1	٢	サラダ油	0.5	j	241	湯	40	4	だし煮干し	4
			え	食塩		0.7	チ	レト) がらスープ	3	3 1				そ 190	水	110
	(個)アーモンド入りチーズ	15	١.	濃口醤油		0.5	ン	食塩	0.6		_	もやし	40	汁		
ア			す	だし削り節 鯖抜き		5	ゲ	濃口醤油	0.5	$\sigma_{ij}$		きゅうり	15			
+ <del>T</del>			ま 171 し	水		120	サ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	3	<i>*</i>	人参	10			
ン			汁				1	ごま油	0.2	2   `		炒り白ごま	1			
ド			/ '				o O	こしょう	0.03	3	76	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10			
入							ス 198	湯	120	)						
IJ							1				125	(個)みかんジュース	125			
チ							プ									
ľ																
ズ																
<u>_</u>																
中 の																
み																
<u> </u>										╛┃						
										J L						
				-						. —						

19日(尺)	D 40 E	1 ( 1.)			D 00	B 9 A		D 04 F	3 ( <del>1</del> )		D 00	口(人)	
正味分量   正味分量   正味分量   正味分量			1				1						
野 輪自米(委託) 80   数	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	献立名	食品名	
数例 スライス   20   10   10   10   10   10   10   10				正味分量			正味分量			正味分量			正味分
た 2				80	き	コッペパン	60	萩	精白米(自校)	65	J ≈ 80	精白米(委託)	
1	菜	豚肉 スライス		20	な		4						
1	7:	じゃがいも		20	+8	きな粉	4.5		****	3	₩ 20	牛乳	2
リ か	z°	玉葱			が	砂糖(三温糖)	3	$\sim$	冷)むき枝豆	8	*		
サラダ油 2 2	い	かぼちゃ カット			13	食塩	0.01	里	清酒	3		冷)めばる 角切り	
サラダ油 2 2		なす		15	ン <sup>73</sup>	紙ナフキン	1	米 90	食塩	0.9		清酒	
たいたマト水煮   5   1   1   1   1   1   1   1   1   1				2				λ			Ó		(
たいたマト水煮   5   1   1   1   1   1   1   1   1   1	1	ズッキーニ		10	牛 206	牛乳	206	い <sup>206</sup>	牛乳	206	佃	でんぷん	
ELんにく   10	ラ	レト)トマト水煮		5	乳			$\smile$			煮	米粉	
ELんにく   10		セロリー		5		冷)ミニウインナー	25		鶏肉 胸・皮なし	15	$\overline{}$	なたね油	
中央         サラダ油         20         カレー粉         1.1         大き         大き         大き         大き         10         大き         大き         10         大き         大き         10         大き         10         大き	ス	にんにく		0.5		鶏肉 胸・皮なし	6		鶏肉 もも・皮なし	10			
T		生姜		0.2		鶏肉 もも・皮なし	4	乳	清酒	1		砂糖(上白糖)	
T	4	サラダ油		2		冷)白いんげん豆	10	h-h-	板こんにゃく	35	A 75	濃口醤油	2
サラダ油 5 カレー粉 1.1 カレート 1.1 カン トマトケチャップ 2 ウスターソース 1.7 サラダ油 1.1 カントンがらスープ 3 カントンがらスープ 3 カンドンが 3 カン											)		
フレトがらスープ 30	孔			5								もやし	
レト)がらスープ 3	7			1.1				温			生		
ン ウスターソース					/HL			۲			到.		
チャットス     1.7       サラダ油     1       ホ 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大					小						70		
サラダ											魚	107.02	
連口醤油	サ				菜			の	764.5°4.		の	牛肉 スライス	
プリングラ 450g     1       水煮     1       食塩     1       こしょう     0.04       チャンコンソメ 乳・卵抜き     0.05       湯     85       サウ 2006     4       中 2006     0.04       サウ 2006     0.04       ローリエ 201     0.04       サンス・アレンシグ 乳・卵抜き     0.05       カリム 201     0.04       ローリエ 202     0.04       オャベツ 300     0.04       ウウリ 202     0.04       ローリエ 202     0.04       カリム 202     0.04       カリス 202     0.04       カリス 202     0.04       カース 202     0.04       カリス 202     0.04       カリス 202     0.04       カリス 202     0.04       カリス 202     0.04    <				1	サ			<b>H</b> 132	zk				
小 煮	ダ			1	ラ			1-6	,,,	Ĭ			
食塩	١.			1	ダ			汁	冷)豆腐 カット	30	ン		,
T				-							יון		
L   232   323   325													
1	1.				232						^		
小	323					120	00				お		
中 206     中乳     206       ののみ     15       キャベツ     30       きゆうり     15       (個) 和風ドレッシグ 乳・卵巣を     10       小煮干し     4       小煮干し     4         小煮干し     4         小煮干し     4         小煮干し     4         小煮干し     4	/l\	1993		55		<b>‡.</b> わI	35						
の		<b>生</b> 到		206									,
サード・マベツ 30 きゅうり 20 缶)夏みかん 15 75 個のアンチドレッシング 乳・卵焼き 10 イ	の	1 70		200									
きゅうり 20 缶)夏みかん 15 (個)カンシザ R-野味き 10 小煮干し 4	み	キャベツ		20	80			205	7.CA 1 C		75		
缶) 夏みかん     15       75     (個) カンチドレッシグ 乳・卵油を     10       小煮干し     4   小煮干し      4     15       10     10       0     10       0     10       0     10       10     10       10     10       10     10       2     10       2     10       3     10       3     10       3     10       4     10       10     10       2     10       3     10       4     10       5     10       6     10       6     10       7     10       8     10       8     10       8     10       10     10       10     10       2     10       3     10       4     10       5     10       6     10       6     10       7     10       8     10       8     10       8     10       9     10       10     10       10     10	$\smile$					(1面) 和風トレッシング 乳・卵扱き	10		7)(	120		1203	
75 (歯) フレンチドレジング 乳・療験を 10											Ľ	(個)あさりの佃者	
4 <u>小煮干し 4</u> <u> </u>	75											(個)めてりの面点	
4 <u>小煮干し 4                                   </u>		(値)プレンチドレッシング 乳・卵抜き		10							+		
	4	小老工!		4							슴		
	-	小魚干し		4									
													_
											目		
									+			+	+
									+			+	+
									+			<u> </u>	+
									-			-	
			-										+
								1	<del>                                     </del>			<del>                                     </del>	+
	<u> </u>		<u> </u>		L						L		_1

B 25	3(月)		B 26 E	3(火)	•	B 27	日(水)		B 28	日(木)		B 29	日(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立:	食品名	一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量
5	精白米(自校)	80	± 80	精白米(委託)	80	セ 6	コッペパン	60	牛 80	精白米(委託)	80	麦	精白米(自校) 米粒麦 自校	70
つ ま	さつまいも カット	30	II T			ル			乳			ご 80	米粒麦 自校	10
,\ ,\	清酒	1.6	€ 206	牛乳	206	フ <sub>20</sub>	牛乳	206	<sup>206</sup>	牛乳	206	14		
ŧ	食塩	0.9				ッ			اج			206	牛乳	206
	出し昆布	0.5	4	牛肉 スライス	20	グ3	(個)皮つき粗挽ウインナー	幼-小 30	1	豚肉 ミンチ	20	14		
よ 114	炒り黒ごま	0.7	乳	じゃがいも	80	_	(個)皮つき粗挽ウインナー	中 40	カレ	牛肉ミンチ	15	乳 <sub>50</sub>	(冷)さんまのみぞれ煮	50
٠			肉	玉葱	50	コッ	キャベツ	35		レト)ひきわり大豆	20	<del></del> خ		
206	牛乳	206	ľ	つきこんにゃく	25	7 I '	人参	10	'	玉葱	50	6	冷)ブロッコリー	30
‡			ゃ	人参	15			0.5	切	人参	15	ま	缶)ホールコーン	5
乳	豚肉 スライス	40	が	冷)さやいんげん		1 1			9	ピーマン	5	の 45	(個)ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10
豚	生姜	1	和	サラダ油	1	1   _	(個)トマトケチャップ	幼-小4 8	∓ l	レーズン	1	みぞ		
o 为	濃口醤油	1		濃口醤油	2	4 8		小5-中 8	1.	にんにく	0.5	れ	豚肉 スライス	10
ᆫ	キャベツ	25	サ	砂糖(中双糖)	3	न्त्रा			根	生姜	0.3	煮	さつまいも カット	40
野	玉葱	20	ラダ	清酒	3	1	(個)スティックチーズ	中のみ15	の サ	サラダ油	0.5	野	洗いごぼう	7
菜 の	人参	8	3	食塩	0.1	ミネ			ラ	小麦粉	1	菜	つきこんにゃく	7
妙	中ねぎ	5	小 <sup>211</sup>	湯		1 1.1.	ベーコン スライス	5	ダ	トマトケチャップ	10	の	人参	5
ø	サラダ油	1	魚			١	冷)白いんげん豆	15		ウスターソース	3.8	あ	もやし	5
勿	赤みそ	5	の ・	キャベツ	25		玉葱	35	쿠	カレ一粉	1.3	え	中ねぎ	5
5	砂糖(上白糖)	2.5	甘酢	きゅうり	20	7 1 1	人参	10	    グ	ぶどう酒 赤	1	も の	麦みそ	11
ノ ず	清酒	2	煮	玉葱		- 1	マカロニ(シエル)	5	ル	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	0)	だし煮干し	4
ら <sup>112</sup>	濃口醤油	1	/	干しわかめ カット	0.5	1	セロリー	2	۲	食塩	0.5	豚 204	水	110
卵			61		10	1	パセリ	0.5	<u> </u>	こしょう	0.03	汁	73.	
の す	レト)うずら卵	30		(個)育してドレッシングーチに多い試と		11	サラダ油	0.5	小	2027	0.00			+
9 ま	玉葱	30		上乾ちりめん		11	レト)トマト水煮	15	中	きゅうり	10			+
٠	人参	10		砂糖(三温糖)	1.2	11	レト)がらスープ	3	, O	切干し大根	5			+
+	中ねぎ	5		食酢	1.2	1	ぶどう酒 赤	1	H	人参	7			+
	干ししいたけ(スライス)	1		ポン酢		11	食塩	0.7	$\overline{}$	缶)ホールコーン	7			+
	濃口醤油	1	8	炒り白ごま	0.4	1	こしょう	0.03		乾)刻み昆布	0.5			+
	食塩	0.7		муцск	0		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.05	40		10			+
	出し昆布	0.5				11	ローリエ	0.1		(間)和風トレッシング 乳・卵 扱き	10			+
	だし削り節 鯖抜き	4				21		120	70	(個)ヨーグルト	小 70			+
212		130				11	1201	120		(個)ヨーグルト	中 100			+
	1203	130				11				(旧/コープ/レド	7 100			+
		1				1								+
						11								+
						11								+
						11								+
						11							+	+
		+				11				<del>                                     </del>			<del>                                     </del>	+
		+				11								+
	<del>                                     </del>	+				11							<del>                                     </del>	+
						-								+
		+				11								+
		+			_	41				<del>                                     </del>			<del>                                     </del>	+
		+				41								+
						J L								

国分表	<b>宇・鬼無 1日(金)</b>	
献立名	食品名	一人当り
my	жни	正味分量
中	精白米(自校)	80
華	焼き豚	20
風	たけのこ水煮ホール	10
炊	人参	10
き	冷)むき枝豆	5
込	中ねぎ	5
みご	ごま油	1
は	清酒	4
ر ا	濃口醤油	4
. •	砂糖(上白糖)	0.8
140	食塩	0.6
牛		0.0
乳 206	牛乳	206
	1 30	200
ひ	キャベツ	25
しょ	きゅうり	20
#	缶)ホールコーン	3
じきサラダ	乾)ひじき	1.5
ý	セロリー	1
61	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
フ	(BS/14 (SAI) D/2/2/ 76 SPIAC	
ル	レト) 黄桃	20
	レト)パイナップル	15
ツ	レト)みかん	15
あ え	冷)カクテルゼリー	15
~	りんご	10
小 <sup>81</sup>	(個)希少糖入りシロップ	6.4
ф		
の		
み		
希		
少		
糖		
入 り		
シ		
ッ プ		
か		
け		
$\smile$		

国分=	<del>- 鬼無 4日(月)</del>		国分	·寺·鬼無 5日(火)		国分	寺・鬼無 6日(水)		国分	寺・鬼無 7日(木)		国分	寺・鬼無 8日(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量		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
菜	精白米(自校)	7(		角 精白米(委託)	80	□ 60	コッペパン	60	シ	精白米 自校	70	中	精白米(委託)	80
5	米粒麦 自校	10	ıl lは		80	ッ	19:470	- 00	ĺ	米粒麦 自校	10		豚肉 スライス	2
84	菜めしちりめんの素	_	δ 1 6 2	4乳	206	<b>~</b> 206	牛乳	206	フ	冷)あさりむき身	10	نځ	生姜	
b	米のしらりの人の大	<u> </u>	<del>'</del>	T #16	200	パ	T+L	200	1	冷)むきえび100-200	10	ん	濃口醤油	1.
206	牛乳	200	3	豚肉 スライス	45	ン	鶏肉胸・皮なし	30	۴	冷)いか 短冊	10	華どんぶり	清酒	'
-	776	200	T  +	生姜	0.5		鶏肉もも・皮なし	20	カ	ぶどう酒 白	2	IJ	冷)いか 短冊	1
ţ,	鶏肉 胸・皮なし	1:	乳	玉葱	40	牛乳	ベーコン スライス	5	レ	玉葱	20		清酒	-
U	鶏肉もも・皮なし	<u>'</u>	_ 1   1	中ねぎ	3	孔	冷)白いんげん豆	20	Ľ	人参	10	4	レト)うずら卵	2
Ę	清酒			サラダ油	2	鶏	玉葱	40	اج	エリンギ	5	乳	キャベツ	4
Ĩ	高野豆腐(サイコロ)	1:		ねり梅	3.5	肉	なす	15	ź	バター	1	30	玉葱	3
j	玉葱	3	梅	ねり梅 紀州産	3	の	人参	20	_	サラダ油	1	さ	たけのこ水煮 ホール	1
_	冷)さやいんげん		7 み	砂糖(上白糖)	2.5	۲	にんにく	1	麦	食塩	1	つ	人参	1
	人参	10	ーそ	赤みそ	2.0	マ	パセリ	0.5	入	こしょう	0.03	ま	中ねぎ	
Ė.	しいたけ スライス			濃口醤油	1.3	۲	サラダ油	0.5	IJ	カレー粉	0.8	い	サラダ油	
L	濃口醤油	2.8	<del>1</del> 1	清酒	1	煮	バター	0.5	→ 151	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	ŧ	ごま油	0.
与	砂糖(三温糖)	2.		炒り白ごま	1.5	グ	レト)トマト水煮	25	4		0.0	のア	レト)がらスープ	
<b>司</b> 字	食塩	0.3		77 7 1 2 0 1		IJ	トマトケチャップ	3	到 206	牛乳	206	lí	濃口醤油	1.
· 罗 克 葛	湯	3:		じゃがいも	60	Ιί	ぶどう酒 赤	1	76	1 70		ŧ	食塩	0
- F			ŧ	人参	5	シ	砂糖(上白糖)	0.8	海	乾)海藻ミックス	1	シ	こしょう	0.0
)	きゅうり	2	6	ゆで塩	1.2	サ	ウスターソース	0.7	藻	きゅうり	25	ド	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.
5	切干し大根		3 s	,		ラ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	サ	キャベツ	20	あ	T. L. 2º L.	
ŧ	人参		7   -	型抜きかまぼこ(小菊)	7	ダ	食塩	0.4	ラ	午\十一川 ¬ \.	5	え 298	湯	5
煮	乾)刻み昆布	0.	<u>,</u> b	玉葱	20	<b>±</b>	-1 . 3	0.05	ダ 61	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10			
46	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10		人参	10	梨 204	湯	20				206	牛乳	20
<u>₹</u> ⊅	1001001100110011001100110011001100110011001100110011001100110011000110001100011000110001100011000110001100011000110000		T	中ねぎ	5	小	****			ベーコン スライス	5	_	1,75	
5 80	(冷)みかん	80	0	ふしめん	5	中	きゅうり	30	ン	じゃがいも	40	マ	さつまいも皮付きカット(2cm角)	5
j				濃口醤油	0.6	o O	キャベツ	25	ッ	玉葱	20	l,	なたね油	
)				食塩	0.7	み 65		10	×	人参	10		砂糖(三温糖)	
				だし削り節 鯖抜き	5	$\smile$			ス	パセリ	0.5		サラダ油	
Ī.			11	湯	140	40	梨	40		ローリエ	0.1		食酢	
勿									プ	レト)がらスープ	3		湯	1
									_	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	64	アーモンド(刻み)	3
r Į									ミッ	食塩	0.7			
r }									ク	こしょう	0.03	25	ミニトマト	2
`									ス	濃口醤油	0.2			
,									ナ <sup>200</sup>	湯	120			
									ッ					
١.									ッ 15	(個)ミックスナッツ	15			
þ														
)									$\widehat{}$					
4									中					
_									の					
									み					
			_]						1					

分章	f·鬼無 11日(月)		国分	寺·鬼無 12日(火)		国分:	寺・鬼無 13日(水)		国分	寺·鬼無 14日(木)		国分:	寺・鬼無 15日(金)	
2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		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当 正味分
40	コッペパン	40	ひじ	精白米(自校)	70	米 60 粉	米粉パン 丸型	60	ご 80 は	精白米(委託)	80	ゆ か。22	精白米(自校) 赤じそ粉	
06	牛乳	206		米粒麦 自校 牛肉 スライス	10 15		牛乳	206	€ 206	<b></b>	206	l)	亦して枌	-
	十五	200	ご	油揚げ	5	ン	十五	200		十五	200	<b>=</b> 206	牛乳	
	スパゲティ(ハーフ)	35	はん	人参	5	4	冷)はもでん粉付き	50	4	冷)豆腐 カット	70		1 70	
	ゆで塩	1.3		つきこんにゃく(ハーフ)	5	半乳	なたね油	5	半乳	豚肉 ミンチ	20	h	鶏肉 胸・皮なし	
	牛肉ミンチ	15	麦	冷)大豆水煮	10	70	玉葱	7	3.0	玉葱	35	4	鶏肉 もも・皮なし	
	豚肉赤身ミンチ	15		冷)むき枝豆	4	は	生姜	0.5	な	なす	20	乳	冷)ひろうす ミニ	
	玉葱	35		乾)ひじき	1	ŧ	にんにく	0.3	す	なたね油	2	18	つきこんにゃく	_
	人参	10	1 1	サラダ油	0.8	のチ	ごま油	0.6	入り	人参	7	が ん	洗いごぼう	_
	エリンギ	10		濃口醤油	3 2	ij	トマトケチャップ 砂糖(上白糖)	3	麻	たけのこ水煮 ホール チンゲンサイ	10		人参 冷)さやいんげん	_
	にんにく	0.3	J	清酒 砂糖(上白糖)	1	ý	<u> </u>	0.7	婆	テンケンサイ 干ししいたけ(スライス)	10	もどきと	乾)ひじき	+
	サラダ油	2	13		0.7	I	豆板醤	0.02	豆	生姜	0.7	き	サラダ油	+
	レト)トマトピューレ	13	1   /	及加	0.7	ス	食塩	0.15	腐	にんにく	0.3	とひ	砂糖(三温糖)	_
	トマトケチャップ	7	リロッ	4乳	206	かけ	でんぷん	0.3	中	中ねぎ	3	じ	濃口醤油	
	ぶどう酒 赤	4	lí			80		10	華	ごま油	1	き	みりん	
	粉チーズ	2.5	IJ	冷)ブロッコリー	20	ゆ			<del>'</del>	トマトケチャップ	6	の <sup>132</sup>	だし汁	
	ウスターソース	1.5		キャベツ	30	で	キャベツ	35	ラ	清酒	3.5	う		
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		缶)ホールコーン	5	+	缶)ホールコーン	5	ダ	濃口醤油	3.5	ま	油揚げ	
	食塩	0.2	7 I <del>+</del>	(個)焙煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10	ヤ 41	ゆで塩	0.5	み	レト)がらスープ	3	煮	玉葱	_
9	こしょう	0.05	l k			ッ			か	赤みそ	2	Ľ	じゃがいも	_
	h		رزا	冷)豆腐 カット	20		ベーコン スライス	5	ん	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	ゃ	ブナピー	_
	キャベツ 冷)ブロッコリー	35 15	11/	<u>玉葱</u> 中ねぎ	20	う	レト)うずら卵	30 20	ジ	砂糖(三温糖) 豆板醤	0.5	が	<u>人参</u> 中ねぎ	+-
	缶)ホールコーン	5	1 1/	中ねさ 干ししいたけ(スライス)	0.7	ず	<u>玉葱</u> 人参	10	구	<u>立似茜</u> 食塩	0.25 0.15	い	中みそ	+
	赤ピーマン	5		干しわかめカット	0.7	ら卵	チンゲンサイ	8	   	でんぷん	2	も の	甘みそ	+
)	(個)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10		清酒	1	اح	サラダ油	0.5	241	湯	40	み	だし煮干し	_
	(個/コンリントレリンン) おりがなさ	10	え	食塩	0.7	チ	レト) がらスープ	3	小	1701	10	そ 190	水	
	(個)アーモンド入りチーズ	15		濃口醤油	0.5	ン	食塩	0.6	中	もやし	40	汁		
			す	だし削り節 鯖抜き	5	ゲ	濃口醤油	0.5	の	きゅうり	15			
			ま 17 し	1 水	120	サ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	み	人参	10			
			   			1	ごま油	0.2	Ī.	炒り白ごま	1			
			11			。 の 198	こしょう	0.03	76	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10			
			11			スープ	湯	120	125					
			4			 			120	(個)みかんジュース	125			_
			-			プ								_
			11							+				+
			11											+
			11											+
			11											+
			11											_
			11											1
			1											

## 国分寺・鬼無 9月

	- 鬼無 19日(火)			<b>持・鬼無 20日(水)</b> ┃	1	7 -	寺·鬼無 21日(木)	1		寺・鬼無 22日(金)	
忧立名	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		食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当 正味分
ř	はカル/チェン		き	コッペパン			** ウル / ウ ++ \		<b>→</b> 80	精白米(委託)	
	精白米(委託)	80	4		60	>	精白米(自校)	65	は	精日米(安計)	
	豚肉 スライス	20	Ę	なたね油		- I	もち米	10		牛乳	+
2	じゃがいも	20	揚	きな粉	4.	<u>'</u>	黒米	3	70 200	牛乳	2
0	玉葱	35	げ	砂糖(三温糖)		4	冷)むき枝豆	8	あ		
	かぼちゃ カット	20		食塩	0.0	黒	清酒	3	ž	冷)めばる 角切り	
	なす	15	ン 73	食塩 紙ナフキン		米 90	<u>清酒</u> 食塩	0.9	ij	清酒	
, [	サラダ油	2				۱ ٦			の	食塩	
	ズッキーニ	10	<b>4</b> 206	牛乳	20	i り <sup>206</sup>	牛乳	206	佃	でんぷん	
, [	レト)トマト水煮	5	乳			$\smile$			煮	米粉	
	セロリー	5		冷)ミニウインナー	2	5	鶏肉 胸・皮なし	15	$\widehat{}$	なたね油	
	にんにく	0.5	冬	鶏肉 胸・皮なし		牛	鶏肉 もも・皮なし	10	中	冷)レモン果汁	
	生姜	0.2	瓜	鶏肉 もも・皮なし		乳乳	清酒	1	の	砂糖(上白糖)	
	サラダ油	2	の	冷)白いんげん豆	10	)   , ,	板こんにゃく	35	み 75	濃口醤油	
. [	小麦粉	5	ス	玉葱	4:	筑	ごぼう斜めカット	25	$\sim$		
	サラダ油	5		ミニ冬瓜	20	一門	洗いれんこん	20		もやし	
ı	カレー粉	1.1	プ	キャベツ	20	一点	人参	10	4	小松菜	
ı	レト)がらスープ	3	煮	人参	1:		ごま油	1.5	半乳	人参	_
	トマトケチャップ	2	小	パセリ	0.	- 1-	濃口醤油	4.5	孔 70	(個)濃口醤油	+
	ウスターソース	1.7	松	サラダ油	0.		砂糖(中双糖)	3.5	魚	(個/辰日酉/田	-
- 1			菜			-1 1 1	び楣(中及楣) でんぷん		の	4 th 2 = /2	_
	とんかつソース	1	サ	レト) がらスープ		4 7, 100		0.7	レ	牛肉 スライス	_
	濃口醤油	1	j	ぶどう酒 白			水	6	ŧ	冷)大豆水煮	
	チャツネ 450g	1	ダ	食塩	0.	- 14			シ	油揚げ	
١ .	ぶどう酒 赤	1		こしょう	0.0	<u> </u>	冷)豆腐 カット	30	シ	乾)ひじき	
	食塩	1		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.	<u> </u>	油揚げ	5	ĺ	人参	
-	こしょう	0.04		ローリエ	0.	-1	玉葱	20	ス	つきこんにゃく	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	232	湯	80	)	しめじ	7		冷)さやいんげん	
323	湯	85					中ねぎ	5	お	サラダ油	
				もやし	3	5	中みそ	7	ひ	濃口醤油	
206	牛乳	206		小松菜	20		甘みそ	6	<i>t</i> =	砂糖(上白糖)	
'				きゅうり	1:	5	だし煮干し	5	し	みりん	
٠	キャベツ	30	80	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	205		120	75	湯	
	きゅうり	20		70 31-200					U		
1	缶) 夏みかん	15				-			Ü	(個)あさりの佃煮	
	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10				1			き	(個)めてブリー	-
	(個)プレンナトレッシング 判・卵抜き	10				1			٤		_
4	小煮干し	4				-			大		-
7	小魚干し	4				-			豆		_
ŀ						-			の 五		_
ŀ						4			目目		_
		1				41			日 煮		
						41			炰		
						<u> </u>					
						<b>.</b>					
Ī											
ľ					1	7 I					

<del> </del>	・鬼無 25日(月)		国分表	- 鬼無 26日(火)		国分	寺・鬼無 27日(水)		国分	寺・鬼無 28日(木)		国分	·寺·鬼無 29日(金)	
名	食品名	人当り 味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量
×	青白米(自校)	80	ご 80	精白米(委託)	80	セ 60	コッペパン	60	牛 80	精白米(委託)	80	麦	精白米(自校)	70
	さつまいも カット	00	l4			ル			乳	III.		ご 80	精白米(自校) 米粒麦 自校	10
	青酒	1.6	ん 206	牛乳	206	フ 206 ド	牛乳	206	F 206	牛乳	206	はん		
	3塩	0.9				ッ	1 10		ラ	1 75		₩ ₩ 20	4乳	20
Н	出し昆布	0.5	4	牛肉 スライス	20	グ 30	(個)皮つき粗挽ウインナー	幼-小 30	1	豚肉 ミンチ	20	4	, ,,	
	少り黒ごま	0.7		じゃがいも	80	$\overline{}$	(個)皮つき粗挽ウインナー	中 40	カ	牛肉ミンチ	15	- 1	(冷)さんまのみぞれ煮	5
7.	> //// - 01	<u> </u>		玉葱	50	コッ	キャベツ	35	レ	レト)ひきわり大豆	20	<b>≥</b>	(7)7 Crodesty Chom	<del>                                     </del>
·06	<b></b> 丰乳	206	肉 じ	つきこんにゃく	25	~	人参	10	'	玉葱	50	ん	冷)ブロッコリー	3
-	, ,,		や	人参	15	/ ° 46		0.5	切	人参	15	1 1	缶)ホールコーン	
R	家肉 スライス	40	が	冷)さやいんげん	5	ン	·/ C·	5.5	IJ	ピーマン	5	の 45	(個)ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	1
	±姜	1		サラダ油	1	$\overline{}$	(個)トマトケチャップ	幼-小4 8	<del>+</del>	レーズン	1	みず	(III/PYD 3031 07227 TO SUINC	
	豊口醤油	1	17H	濃口醤油	4	牛 <sup>8</sup>		小5-中 8	し 大	にんにく	0.5	ぞれ	豚肉 スライス	1
	キャベツ	25		砂糖(中双糖)	3	乳	(5177777704777	10 1 0	根	生姜	0.3	煮	さつまいも カット	4
	E葱	20	ラ	清酒	3	15	(個)スティックチーズ	中のみ15	の	サラダ油	0.5		洗いごぼう	<del>                                     </del>
	人参	8	7	食塩	0.1	Ξ.	(個)スティファ	70,0713	サ	小麦粉	0.5	野	つきこんにゃく	
	中ねぎ	5	. 211	湯	5	ネス	ベーコン スライス	5	ラダ	トマトケチャップ	10	菜の	人参	_
	ナラダ油	1	小 魚	1700	3	ĺ,	冷)白いんげん豆	15	<b>Y</b>	ウスターソース	3.8		もやし	_
_	かみそ	5	_	キャベツ	25	_	玉葱	35	3	カレー粉	1.3	あえ	中ねぎ	+
	少糖(上白糖)		甘	きゅうり	20	I	人参		1	ぶどう酒 赤	1.3	ŧ	麦みそ	1
			ĦF	玉葱	5	ネ	スターマカロニ(シエル)	10	グ		0.6	の		
^	青酒		煮	王忍 チしわかめ カット			セロリー	5	ルト	チキンコンソメ乳・卵抜き	0.6	豚 20	<u>だし煮干し</u>	- 11
iB	農口醤油	1	61		0.5			2	146	食塩		汁	水	11
H	1 ) > 4 > 60			(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10		パセリ	0.5	小	こしょう	0.03			
-	ノト)うずら卵	30		1 +6-4 (1)4 /			サラダ油	0.5	· .	± . ~11	-			_
	<u>E葱</u>	30		上乾ちりめん	4		レト)トマト水煮	15	中 の	きゅうり	10			_
	人参	10		砂糖(三温糖)	1.2		レト) がらスープ	3	み	切干し大根	5			
г	中ねぎ	5		食酢	1		ぶどう酒 赤	1	· /	人参	7			_
	ししいたけ(スライス)	1		ポン酢	1		食塩	0.7		缶)ホールコーン	7			
	農口醤油	1	0	炒り白ごま	0.4		こしょう	0.03	40	乾)刻み昆布	0.5			
_	<u> </u>	0.7					チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	10	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10			
	出し昆布	0.5				213	ローリエ	0.1	70					_
	ごし削り節 鯖抜き	4					湯	120	,,,	(個)コーフルド	小 70			
Ä	易	130								(個)ヨーグルト	中 100			
-														
L														
L														_
L														
												]		

С	1	日	(金)

献立名       食品名       一人当り 正味分量         中華風炊き豚       20         たけのこ水煮ホール       10         人参       10         冷)むき枝豆       5         中ねぎ       5         ごま油       1         清酒       4         機塩       0.6         牛乳       206         キャベツ       25         きゆうり       20         セコリー       1         (個)株々駅ドレシング 乳・倒速       10         レト)がイナップル       15         リんご       10         (個)株分財入リシロップ       6.4         中のみ希希・少糖       10         (個)株分財入リシロップ       6.4         (個)株分財入リシロップ       6.4	<u>C1H</u>	(並)	
中華 精白米(自校) 第80 焼き豚 20 たけのこ水煮 ホール 10 人参 10 入参 10 小参 15 みご はん 140 食塩 0.6 牛乳 206 牛乳 206 かホールコーン 3 乾 かじき セロリー 1 (個) 株々園ドレッシング 乳・卵虫を 15 サラダ 61 (人) 黄桃 20 レト) パイナップル 15 レト) みかん 15 冷) カクテルゼリー 10 (個) 希少糖入りシロップ か 10 (個) 希少糖入りシロップ か 10 かみ	献立名	食品名	一人当り
中華風炊き豚     20       たけのこ水煮ホール     10       人参     10       冷)むき枝豆     5       中ねぎ     5       ごま油     1       清酒     4       機工     0.8       生鬼     206       生乳     206       キャベツ     25       きゆうり     20       生かっりり     20       生のリー     1       (個)株々単にレシング 乳・卵塩き     10       レト)パイナップル     15       かカクテルゼリー     15       リんご     10       (個)希少糖入リシロップ     6.4       か発発     10       かみ発の機構入リシロップ     6.4			
# (個) 希少糖入りシロップ か を (A) を (A	中	特白坐(白松)	
風 炊 さけのこ水煮 ホール 10			
次   次   次   次   次   次   次   次   次   次			
さらか   10   冷) むき枝豆   5   中ねぎ   5   でま油   1   清酒   4   機口   206   140   (4   140   20   15   15   15   15   15   15   15   1			
込みできる   一方ででは   一方			
中ねぎ   140	込		
に に			
世界 208 次 140 次	ご	ごま油	1
140   快糖(上白糖)	は	清酒	4
140   食塩	ん	濃口醤油	4
中乳     206       中乳     206       キャベツ     25       きゆうり     20       毎)かしじき     1.5       セロリー     1       (個)株々銀ドレシング 乳・倒速き     10       レト)黄桃     20       レト)がイナップル     15       かかん     15       冷)カクテルゼリー     15       切んご     10       (個)希少糖入リシロップ     6.4       ウみ希希少糖     10       かみ発力     10       カカウテルゼリー     10       カカクテルゼリー     10       (個)希少糖入リシロップ     6.4       カカウテルゼリー     10       カカクテルゼリー     10       カカウテルゼリー     10       カカウテルゼリー     10       カカウテルジング 乳・卵速     10       カカウ・カー     10       カカウ・カー     10       カカウ・カー     10       カカウ・カー     10		砂糖(上白糖)	0.8
中乳     206       キャベツ     25       きゆうり     20       缶)ホールコーン     3       乾)ひじき     1.5       セロリー     1       (個)株々様ドレジング 乳・卵塩を     10       レト)黄桃     20       レト)がイナップル     15       レト)みかん     15       冷)カクテルゼリー     15       りんご     10       (個)希少糖入リシロップ     6.4       中ののみ希希     6.4       か糖     人りシロッツ       プか     10		食塩	0.6
サ きゅうり 20	牛		
サ きゅうり 20	乳 206	<b>生</b> 到	206
じきゅうり 20 毎)ホールコーン 3 乾)ひじき 1.5 セロリー 1 (個) 神々楽ドレッシング 和・御油金 20 レト)パイナップル 15 レト)みかん 15 冷)カクテルゼリー 15 りんご 10 (個)希少輸入リシロップ 6.4		1 30	200
きゅうり 20 (五)ホールコーン 3 乾)ひじき 1.5 ゼロリー 1 (個)株々場ドレッシング 乳・卵油き 10 レト) 黄桃 20 レト) パイナップル 15 レト) みかん 15 冷) カクテルゼリー 15 りんご 10 (個)条少糖入りシロップ 6.4 神のの み希希 少糖 入りシロップ カーラー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	V	キャベツ	25
61 (個) 株々銀ドレッシング 乳・卵塩を 10	Ľ		
61 (個) 株々銀ドレッシング 乳・卵塩を 10	<b>*</b>		
61 (個) 株々銀ドレッシング 乳・卵塩を 10	サ		
61 (個) 株々銀ドレッシング 乳・卵塩を 10	ラ		
フルーソカ		セロリー	
ル ー ツ あ え ( 小 81 小 81 小 81 小 81 小 81 小 81 ( 個) 希少糖入りシロップ か 81 人り シ カカケテルゼリー 15 りんご 10 ( 個) 希少糖入りシロップ 6.4 ・		(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
いり 見が 20			
D		レト) 黄桃	20
レト) みかん   15   冷) カクテルゼリー   15   りんご   10   10   10   10   10   10   10   1		レト)パイナップル	15
か (個) 新少糖入りシロップ 6.4 (日) か (日)	-		
リんご   10   10   10   10   10   10   10   1			
小 81 中 の み 希 少	^		
中 の み 希 少 糖 入 り シ ロ ッ プ か	/\ 81		
の み 希 少 糖 入 り シ ロ ッ プ か	山	(画) 布 夕 橋 八 り ノロ ノ ノ	0.4
み希少糖入りシロップか			
希 少 糖 入 り シ ロ ッ プ か			
少糖 入りシ ロップか			
糖 入りシロップか			
入 り シ ロ ッ プ か			
シ ロ ッ プ か			
シ ロ ッ プ か			
プカ	シ		
プ か			
か			
	け		
	$\smile$		

4日	(月)		C 5	5日	(火)		C 6	日	(水)		C 7	日(	(木)		C 8	3(金)	
立名	食品名	一人当り 正味分量	献る	立名	食品名	一人当り 正味分量	献立		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	28 食品名	一人当 正味分
80	精白米(委託)	80	菜		精白米(自校)	70	Ĵ	80	精白米(委託)	80		30	コッペパン	60	シー	精白米 自校	
			ち		米粒麦 白校	10	は				ツ					米粒麦 自校	
206	牛乳	206	19	84	菜めしちりめんの素	4	<i>€</i>	206	牛乳	206	ペパ	206	牛乳	206	フー	冷)あさりむき身	
			ری									L			ľ	冷) むきえび100-200	
50	(冷)さばの煮付け	幼 40	んご	206	牛乳	206	4		豚肉 スライス	45	1		鶏肉 胸・皮なし	30	カ	冷)いか 短冊	
50	(冷)さばの煮付け	小 50	は				乳		生姜	0.5	牛		鶏肉 もも・皮なし	20	レ	ぶどう酒 白	
	(冷)さばの煮付け	中 70	6		鶏肉 胸・皮なし	12			玉葱	40	乳		ベーコン スライス	5	Ì	玉葱	
			$\overline{}$		鶏肉 もも・皮なし	8	豚		中ねぎ	3			冷)白いんげん豆	20	ピ	人参	
	もやし	20	麦		清酒	1	肉		サラダ油	2	鶏		玉葱	40	ラフ	エリンギ	
	きゅうり	25	入		高野豆腐(サイコロ)	12	の		ねり梅	3.5	肉		なす			バター	
	人参	7	<i>y</i>		玉葱	35	梅み		ねり梅 紀州産	3	のト	-	人参	20	麦	サラダ油	
73	乾)切り干し大根	3			冷)さやいんげん	7	みそ		砂糖(上白糖)	2.5	マ		にんにく	1	入	食塩	
/3	炒り白ごま	1	4		人参	10	煮		赤みそ	2	l,	-	パセリ	0.5	IJ	こしょう	(
	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10	乳		しいたけ スライス	4	/**		濃口醤油	1.3	煮		サラダ油	0.5	Ú 15	カレー粉	
	, ,				濃口醤油	2.8	粉	105	清酒	1			バター	0.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	
	なす	15	高		砂糖(三温糖)	2.5	ふ		炒り白ごま	1.5	グ		レト)トマト水煮	25	牛 乳	16 4L 50	+
	乾)そうめん	3	野	130	食塩	0.3	き		18 481 54	00	IJ		トマトケチャップ	3	乳	牛乳	
	玉葱 油揚げ	20	豆 腐		湯	35	いも		じゃがいも	60	\ <u>'</u> .		ぶどう酒 赤	1	海	乾)海藻ミックス	
		5	めの		+ >11	0.5	_	66	<u>人参</u> ゆで塩	5	サ	-	砂糖(上白糖)	0.8	漢		
	<u>中ねぎ</u> 中みそ	5	5		きゅうり 切干し大根	25 3	ふ	00	ゆで温	1.2	5		ウスターソース	0.7	サ	きゅうり キャベツ	
	甘みそ	6 5	ま			7	ĩ		<b>期はよいよけっ</b> (ませ)	7	ダ		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6 0.4	=	<b>5</b> \ <b>5</b>	
183	だし煮干し	4	煮		人参 乾)刻み昆布	0.5	め		型抜きかまぼこ(小菊) 玉葱	20		Ī	良塩 こしょう	0.05	ダ <sub>6</sub>	山 / ハー /レコー ノ (個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	
	水	120		46	学心/ ダリクテ 上と1月 (個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	ん		人参	10	梨。		湯	20		(個)棒々鍋ドレッシング 乳・卵抜き	
10	小	120	き		(値)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10	汁		中ねぎ	5	$\widehat{}$	F	<i>17</i> 03	20		ベーコン スライス	
	(袋)ひじきのり	10	ゆう	80	(冷)みかん	80			ふしめん	5	小中	ŀ	きゅうり	30		じゃがいも	
	(表)いしとのり	10	りり		(71)0713.70	80			濃口醤油	0.6	中の		キャベツ		ンソ	玉葱	
			の						食塩	0.7	みも	-	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10	メ	人参	
			和						だし削り節 鯖抜き	5	· /	ľ	(値) 育してトレッシング 乳・卵抜き	10	ス	パセリ	
			え						湯	140	4	10	利	40	1	ローリエ	
			物						1703	110		ľ	*	10	プ	レト)がらスープ	
			١.									f				チキンコンソメ 乳・卵抜き	
			冷									f			=	食塩	
			凍み									f			ック	こしょう	
			かか									Ī			クス	濃口醤油	
			ん									Ī			ナ <sup>20</sup>		
			<u> </u>									Ī			ッ		
			小									Ī			ツ 15	(個)ミックスナッツ	
			中									Ī					
			の									ſ			$\widehat{}$		
			み									Ī			中		
			$\overline{}$									j			の		
												Ī			み		
												Ī					
		<u> </u>				1 7	L					ſ			1		

C 111	3(月)		C 121	日(火)	 	C 13	日(水)		C 1	4日	(木)		C 15	日(金)	
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	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				正味分量			正味分量
中	精白米(委託)	80	小	コッペパン	幼・小1 30	ひ	精白米(自校)	70	米	60	米粉パン 丸型	60	ご 80	精白米(委託)	80
華	豚肉 スライス	20	型	コッペパン	/J\2-6 40	じ	米粒麦 自校	10	粉				は		
بخ	生姜	2	コッ	コッペパン	中 50	きご	牛肉 スライス	15	パ:	206	牛乳	206	ん 206	牛乳	206
んぶ	濃口醤油	1.5	~			<u></u>	油揚げ	5	ン						
いり	清酒	1	パ	牛乳	206	は ん	人参	5	4	)	冷)はもでん粉付き	50	4	冷)豆腐 カット	70
9	冷)いか 短冊	10	ン			~	つきこんにゃく(ハーフ)	5	判	7	なたね油	5	牛 乳	豚肉 ミンチ	20
	清酒	1	<u></u>	スパゲティ(ハーフ)	35	麦	冷)大豆水煮	10	76		玉葱	7	70	玉葱	35
4	レト)うずら卵	20	袋	ゆで塩	1.3	入	冷)むき枝豆	4	は	4	生姜	0.5	な	なす	20
乳	キャベツ	40	J)	牛肉ミンチ	15	IJ	乾)ひじき	1	ŧ		にんにく	0.3	す	なたね油	2
	玉葱	30	Č	豚肉赤身ミンチ	15	$\smile$	サラダ油	0.8	の		ごま油	0.6	入	人参	7
さ	たけのこ水煮 ホール	15		玉葱	35		濃口醤油	3	チ	I	トマトケチャップ	3	IJ	たけのこ水煮 ホール	10
つ	人参	12		人参	10	牛	清酒	2	リ	1	砂糖(上白糖)	2	麻	チンゲンサイ	10
まい	中ねぎ	7	乳	エリンギ	10	乳	砂糖(上白糖)	1	ソー	3	濃口醤油	0.7	婆 豆	干ししいたけ(スライス)	1
ŧ	サラダ油	1	ス	ピーマン	7	ブ 133	食塩	0.7	, ス	1	豆板醤	0.02	腐	生姜	0.7
o O	ごま油	0.5	î,	にんにく	0.3	l'n			<i>t</i> 1		食塩	0.15	/(×)	にんにく	0.3
ア	レト) がらスープ	3	ゲ	サラダ油	2	ッ 206	牛乳	206	17	-	でんぷん	0.3	中	中ねぎ	3
Ì	濃口醤油	1.7	<del>-</del>	レト)トマトピューレ	13	コ			. 8	80	水	10	華	ごま油	1
Ŧ	食塩	0.5	1	トマトケチャップ	7	IJ	冷)ブロッコリー	20	ゅ				サ	トマトケチャップ	6
ン	こしょう	0.06	=	ぶどう酒 赤	4		キャベツ	30	で	-	キャベツ	35	ラ	清酒	3.5
۴	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	l'	粉チーズ	2.5	の	缶)ホールコーン	5	+		缶)ホールコーン	5	ダ	濃口醤油	3.5
あ	でんぷん	1	ly .	ウスターソース	1.5	ご 65	(個)焙煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10	ヤム	41	ゆで塩	0.5	٦.	レト) がらスープ	3
え 298	湯	50	ĺ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	ま			ベッ				み か	赤みそ	2
€ 206			ス	食塩	0.2	L	冷)豆腐 カット	20		_	ベーコン スライス	5	ん	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
_ 206	牛乳	206		こしょう	0.05	"y	玉葱	20	う	L	レト)うずら卵	30	ジ	砂糖(三温糖)	0.5
= <sup>200</sup>			イカ			シ	中ねぎ	3	ず	_	玉葱	20	ī	豆板醤	0.25
マ	さつまいも皮付きカット(2cm角)	50	タロ	キャベツ	35	ン	干ししいたけ(スライス)	0.7	b	_	人参	10	1	食塩	0.15
۲	なたね油	4	ア	冷)ブロッコリー	15	グ	干しわかめ カット	0.5	卵	-	チンゲンサイ	8	ス	でんぷん	2
	砂糖(三温糖)	3	シ	缶)ホールコーン	5	あ	清酒	1	۲	_	サラダ油	0.5	241	湯	40
	サラダ油	1	サ	赤ピーマン	5	え	食塩	0.7	チ	l	レト) がらスープ	3	小		
	食酢	1	ラ	(個)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10	_	濃口醤油	0.5	ン		食塩	0.6	中	もやし	40
	湯	1.2	ダ			す ま 171	だし削り節 鯖抜き	5	ゲ	;	濃口醤油	0.5	のみ	きゅうり	15
64	アーモンド(刻み)	3.5	7	(個)アーモンド入りチーズ	15	ک 171 ا	水	120	サ		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	07	人参	10
			ĺ			汁			1		ごま油	0.2		炒り白ごま	1
25	ミニトマト	25	Ŧ			<b> </b> ''			<sub>o</sub>		こしょう	0.03	76	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
			ン						ス	198	湯	120			
			ド							L			125	(個)みかんジュース	125
			入り						プ						
			チ							L					
			Ιí							L					
			ズ							L					
			$\widehat{}$							L					
			中												
			の												
			み							L					
			Ĺ												
	<u> </u>	<del></del>												<u> </u>	- <u></u>

					09月								<b>.</b> .		
C 19	1(火)		<u> </u>	201	3(水)		C 2	1日	1(木)			C 221	日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	南	<b></b>	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		ー人当り E味分量
φ	精白米(自校)	90	里	7	精白米(委託)	80	き		コッペパン	-	<del>正水刀</del> <u></u> 60	萩	精白米(自校)	+-	65
	赤じそ粉	2	寸	.j	豚肉 スライス	20	な		なたね油		4	ご	もち米	+	10
ij	亦して初		1	-	じゃがいも	20	ے		きな粉			は	黒米	+	
	牛乳	200	<b>화</b>	5			揚				4.5	6		-	3
は	十 孔	206	į	<u>۰</u>	玉葱	35	げ	Г	砂糖(三温糖)		3	_	冷)むき枝豆	+	8
ん	74 1 74 - 1 1		Ļ		かぼちゃ カット	20	パ	72	食塩 紙ナフキン		0.01	黒 90	清酒	-	3
	鶏肉 胸・皮なし	12	J	b	なす	15	ン ′	/3	紙ナフキン		1	米 "	食塩	+	0.9
牛	鶏肉 もも・皮なし	8	L		サラダ油	2						入 206		_	
乳	冷)ひろうす ミニ	20			ズッキーニ	10	牛 '	200	牛乳		206	り <sup>206</sup>	牛乳	_	206
	つきこんにゃく	25	=		レト)トマト水煮	5	乳	Ļ				$\smile$			
が	洗いごぼう	15		1	セロリー	5			冷)ミニウインナー		25		鶏肉 胸・皮なし	$\perp$	15
<i>ا</i> ب	人参	10	7	ζ	にんにく	0.5	冬		鶏肉 胸・皮なし		6	牛	鶏肉 もも・皮なし		10
ŧ	冷)さやいんげん	8			生姜	0.2	瓜		鶏肉 もも・皮なし		4	乳	清酒		1
どき	乾)ひじき	3		L	サラダ油	2	の		冷)白いんげん豆		10	h-h-	板こんにゃく		35
2	サラダ油	1	4	<del> </del>	小麦粉	5	スー		玉葱		45	筑	ごぼう斜めカット		25
とひ	砂糖(三温糖)	5	孚	·L	サラダ油	5	プ		ミニ冬瓜		20	前者	洗いれんこん		20
じ	濃口醤油	4.5	۔ ا	,	カレ一粉	1.1	煮		キャベツ		20	煮	人参		10
き	みりん	0.5	Ĺ		レト) がらスープ	3	洪	Ī	人参		15	٢	ごま油	$\neg$	1.5
の <sup>132</sup>	だし汁	20	1		トマトケチャップ	2	小	ŀ	パセリ		0.7	う	濃口醤油	_	4.5
う	72071	20	j		ウスターソース	1.7	松		サラダ油		1	ふ	砂糖(中双糖)	_	3.5
ŧ	油揚げ	3	÷	, <del>)</del>	とんかつソース	1.7	菜		レト)がらスープ		3	の	でんぷん	+	0.7
煮	玉葱	20	=	5	濃口醤油	1	サ		ぶどう酒 白		1	み 132	水	+	6
,		20	5	Į.	<u> </u>	1	É					そ	小	+	0
じ	じゃがいも ブナピー					1	ラダ		食塩		0.5	汁	か) 三座 ナル	-	
ゃ		10	/]	١,	ぶどう酒 赤				こしょう		0.03		冷)豆腐 カット	+	30
が	人参	5	<b>#</b>	魚	食塩	1			チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5		油揚げ	+	5
い	中ねぎ	5	I∃	F	こしょう	0.04		232	ローリエ		0.1		玉葱	_	20
ŧ	中みそ	7	lι	323	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		202	湯		80		しめじ	_	7
の	甘みそ	6	-	_	湯	85		Ļ					中ねぎ	_	5
4	だし煮干し	4	/]						もやし		35		中みそ		7
そ 190	水	110		Þ <sup>206</sup>	牛乳	206			小松菜		20		甘みそ		6
汁			0						きゅうり		15		だし煮干し		5
			J	4	キャベツ	30	8	80	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き		10	205	水		120
				_	きゅうり	20									
					缶)夏みかん	15									
				75	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10									
								Ī							
				4	小煮干し	4		Ī						_	
				-	11.m   C	-		ľ						$\dashv$	
								ŀ						+	
								-		-				-	
	+							ŀ					<del>                                     </del>	+	
	<del>                                     </del>							ŀ					<del> </del>	+	
								}					<u> </u>	+	
								ļ		_				$+\!\!\!\!+$	
	<u> </u>							ļ						+	
								ļ						+	
			ΙL												

C 25 F	3(月)		C 26	日(火)		C 27	日(水)		C 28	日(木)			C 29	日(金)	
献立名		一人当り 正味分量	献立名	28 食品名	一人当り 正味分量	献立名		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		一人当り 正味分量
™ 1000 1000	精白米(委託)	80	さ	精白米(自校)	80	<u></u>	精白米(委託)	80	セ 60	コッペパン		60	牛 80	精白米(委託)	80
ょ			つま	さつまいも カット	30	は			ルっ				孔		
ん 206	牛乳	206	ょい	清酒	1.6	ん 200	牛乳	206	フ 206	牛乳		206	206 ا	牛乳	206
あ			ŧ	食塩	0.9				ッ				اح		
2	冷)めばる 角切り	50	ご	出し昆布	0.5	牛	牛肉 スライス	20	グ <sup>30</sup>	(個)皮つき粗挽ウインナー		幼-小 30	1	豚肉 ミンチ	20
IJ	清酒	2	はぃん	⁴炒り黒ごま	0.7	乳	じゃがいも	80	(П	(個)皮つき粗挽ウインナー		中 40	カレ	牛肉ミンチ	15
の 佃	食塩	0.1	$\sim$			肉	玉葱	50	コッ	キャベツ		35	ľ	レト)ひきわり大豆	20
煮	でんぷん	4	20	4乳	206		つきこんにゃく	25	~	人参		10		玉葱	50
$\widehat{}$	米粉	3	4			ゃ	人参	15	パ 46	ゆで塩		0.5	切	人参	15
中	なたね油	6	乳	豚肉 スライス	40	が	冷)さやいんげん	5	ン				り 干	ピーマン	5
の み	冷)レモン果汁	4	豚	生姜	1	和	サラダ油	1	)	(個)トマトケチャップ		幼-小4 8	t	レーズン	1
	砂糖(上白糖)	3	肉	濃口醤油	1	風	濃口醤油	4	牛 <sup>8</sup>	(DP)ケチャップ&マスタード		小5-中 8	大	にんにく	0.5
75	濃口醤油	2.5	ح	キャベツ	25	サ	砂糖(中双糖)	3	乳				根	生姜	0.3
<b>4</b> -			野	玉葱	20	ラダ	清酒	3	15	(個)スティックチーズ		中のみ15	のサ	サラダ油	0.5
牛 乳	もやし	40	菜 の	人参	8	ا ا	食塩	0.1	ミネ				サラ	小麦粉	1
Tu	小松菜	20	炒	中ねぎ	5	/J\ <sup>21</sup>	湯	5	ス	ベーコン スライス		5	ダ	トマトケチャップ	10
魚	人参	7	め	サラダ油	1	魚			۲	冷)白いんげん豆		15		ウスターソース	3.8
<b>ග</b> 70	(個)濃口醤油	3	物	赤みそ	5	の	キャベツ	25	- -	玉葱		35	3 	カレー粉	1.3
レ モ			う	砂糖(上白糖)	2.5	甘酢	きゅうり	20	ネ	人参		10	グ	ぶどう酒 赤	1
	牛肉 スライス	5	ずず	清酒	2		玉葱	5	1	マカロニ(シエル)		5	ル	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
ソ	冷)大豆水煮	15	ا ا	<sup>2</sup> 濃口醤油	1		干しわかめ カット	0.5		セロリー		2	۲	食塩	0.5
<u> </u>	油揚げ	5	卵			61	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10		パセリ		0.5	<u> </u>	こしょう	0.03
ス	乾)ひじき	2.5	のす	レト)うずら卵	30					サラダ油		0.5	小		
お	人参	10	ま	玉葱	30		上乾ちりめん	4		レト)トマト水煮		15	中	きゅうり	10
ひ	つきこんにゃく	10	L	人参	10		砂糖(三温糖)	1.2		レト) がらスープ		3	の	切干し大根	5
た	冷)さやいんげん	5	汁	中ねぎ	5		食酢	1		ぶどう酒 赤		1	4	人参	7
L	サラダ油	1		干ししいたけ(スライス)	1		ポン酢	1		食塩		0.7	$\overline{}$	缶)ホールコーン	7
ひ	濃口醤油	3.5		濃口醤油	1	8	炒り白ごま	0.4		こしょう		0.03		乾)刻み昆布	0.5
ľ	砂糖(上白糖)	2.5		食塩	0.7					チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5	40	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10
き	みりん	0.8		出し昆布	0.5					ローリエ		0.1			
と 75 大	湯	15		だし削り節 鯖抜き	4				213	湯		120	70	(個)ヨーグルト	小 70
ᄌ 豆			21	2 湯	130									(個)ヨーグルト	中 100
の	(個)あさりの佃煮	8													
五															
目															
煮															
						11									
						11									
						11									
						11									+
	i		Ь	1		ı ∟			<u> </u>	İ	1		Ь	1	

D 1	日	(金)
-----	---	-----

111	(金)		
立名	食品名		一人当り
			正味分量
1	無洗米 自校		80
Ē	焼き豚		20
l	たけのこ水煮 ホール		10
	人参		10
	冷)むき枝豆		5
1	中ねぎ		5
	ごま油		1
t	清酒		4
,	濃口醤油		4
	砂糖(上白糖)		0.8
140	食塩		0.6
-			
206	牛乳		206
	-		
- -	キャベツ		25
<i>,</i>	きゅうり		20
-	缶)ホールコーン		3
,	乾)ひじき		1.5
*	セロリー		1
61	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き		10
,			
,	レト)黄桃		20
	レト)パイナップル		15
<i>i</i>	レト)みかん		15
)	冷)カクテルゼリー		15
-	りんご		10
81	(個)希少糖入りシロップ		6.4
1			
)			
٢			
<b>&gt;</b>			
•			
, I			
· /			
١			
ŀ			
•			
		l l	j

D 4日	(月)		D 5日	(火)		D 6 E	3(水)		D7E	1(木)		D 8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
□ 60	コッペパン	60	ご 80	精白米(委託)	80	菜	無洗米 自校	70	ご 80	精白米(委託)	80	□ 60	コッペパン	60
ツ			は			ち	米粒麦 白校	10	は			ツ		
<b>^</b> 206	牛乳	206	ん 206	牛乳	206	IJ 84	菜めしちりめんの素	4	ん 206	牛乳	206	<b>~</b> 206	牛乳	206
/ \	1 , 0			1 70		رين				, ,,,		パ	1 75	
ン	豚肉 スライス	25		(冷)さばの煮付け	幼 40	ん <sub>20</sub>	牛乳	206		豚肉 スライス	45	ン	鶏肉 胸・皮なし	30
	ベーコン スライス	5	千 河 50	(冷)さばの煮付け (冷)さばの煮付け	小 50	は	1 70		牛	生姜	0.5	4	鶏肉もも・皮なし	20
牛 乳	冷)大豆水煮	35	孔	(冷)さばの煮付け	中 70	ん	鶏肉 胸・皮なし	12	乳	玉葱	40	半乳	ベーコン スライス	5
76	じゃがいも	45		,	·	~ ·	鶏肉 もも・皮なし	8	豚	中ねぎ	3	76	冷)白いんげん豆	20
ポ	玉葱	40		もやし	20	麦	清酒	1	肉	サラダ油	2	鶏	玉葱	40
İ	人参	10		きゅうり	25	入	高野豆腐(サイコロ)	12	の	ねり梅	3.5	肉	なす	15
ク	パセリ	0.5	煮	人参	7	IJ	玉葱	35	梅	ねり梅 紀州産	3	の	人参	20
ビ	サラダ油	0.5	付	乾)切り干し大根	3	$\sim$	冷)さやいんげん	7	24	砂糖(上白糖)	2.5	۲	にんにく	1
T	バター	0.5		炒り白ごま	1	l I.,	人参	10	そ	赤みそ	2	マ	パセリ	0.5
ン	レト)トマトピューレ	6	73	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	10	牛 乳	しいたけ スライス	4	煮	濃口醤油	1.3	<u>ا</u>	サラダ油	0.5
ズ	トマトケチャップ	3	王ア	(m/HOC1D/J2/) To shake		乳	濃口醤油	2.8	***		1	煮	バター	0.5
野	砂糖(上白糖)	1.2	<del>**</del>	なす	15	高	砂糖(三温糖)	2.5	粉 105 ふ	り 炒り白ごま	1.5	グ	レト)トマト水煮	25
菜	ぶどう酒 赤	1		乾)そうめん	3	野野	食塩	0.3	さき	75 7 11 2 0 1		IJ	トマトケチャップ	3
ځ	ウスターソース	0.7	え	玉葱	20	豆 130		35	い	じゃがいも	60	Ιí	ぶどう酒 赤	1
ま	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6		油揚げ	5	腐	1111		ŧ	人参	5	シ	砂糖(上白糖)	0.8
<b>(</b> *	食塩	0.5		中ねぎ	5	の	きゅうり	25	66		1.2	Ħ	ウスターソース	0.7
ろ	こしょう	0.05		中みそ	6	う	切干し大根	3	ふ	· / · C - <u></u>	1.2	ラ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
<b>(7)</b> 215	湯	40	な	甘みそ	5	ま	人参	7	し	型抜きかまぼこ(小菊)	7	ダ	食塩	0.4
ソ	1203	40	す	181 + T	4	煮	乾)刻み昆布	0.5	め	玉葱	20		-1 . 5	0.05
テ	(レト)まぐろ油漬	15	と 183 そ う 10	水	120	. 46	10/// /	10	6	人参	10	梨 204	湯	20
ı	清酒	1	そ	71	120	き	(値)和風トレッシング 乳・卵板さ	10	汁	中ねぎ	5	小	1203	20
ブ	キャベツ	35	フ 10	(袋)ひじきのり	10	ゆ う <sup>80</sup>	(冷)みかん	80		ふしめん	5	中	きゅうり	30
ル	にんじん	10		(扱/00000)	10	り	(/ 1/0//3-/0	- 00		濃口醤油	0.6	の	キャベツ	25
Ï	エリンギ	10				o O				食塩	0.7	み 65		10
ベ	缶)ホールコーン	8	み			和				だし削り節 鯖抜き	5	<u> </u>	(個) 肯じセトレッシング 乳・卵抜き	10
IJ	サラダ油	1	そ			え			193	湯湯	140	40	梨	40
ĺ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2	2.1			物				1973	140		*	40
ジ	<b>△</b> ⊭	0.2												+
ヤ 81	こしょう	0.05	I O			冷								-
ム゜	2027	0.00	し			凍								+
小 <sup>15</sup>	(袋)ブルーベリージャム 食物繊維強化	15	きの			みか								+
小 中	(表)ブルーペリーシャム 貨物繊維強化	13	IJ			かん								-
中 の			٥			~								+
み			小			小								+
· ·			:			中								+
			中			<sub>o</sub>								+
			<sub>o</sub>			4								+
			み			$\sim$					+		-	+
			$\sim$								+		-	+
											+		-	+
	<del>                                     </del>										+			+
	1	l	L			Ь				1		Ь		

献立名				3(火)			וטוט	3(水)			D 14	日(木)		<u>. טו</u>	5日(金)	
献业名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人	り	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			正味名	量				正味分量			正味分量			正味分量
シ	無洗米 自校	70	中	精白米(委託)		80	小	コッペパン			ひ	無洗米 自校	70	米 6	0 米粉パン 丸型	60
I	米粒麦 自校	10	華	豚肉 スライス		20	型	コッペパン		/\^2-6 40	じ	米粒麦 自校	10	粉		
フ	冷)あさりむき身	10	ど	生姜		2	¬	コッペパン		中 50	きご	牛肉 スライス	15	/	06 牛乳	206
	冷)むきえび100-200	10	ん	濃口醤油		1.5	~					油揚げ				
ド	冷)いか 短冊	10	ふ	清酒		1		牛乳		206	は ん	人参	į		冷)はもでん粉付き	50
カ	ぶどう酒 白	2	٧	冷)いか 短冊		10	ン				$\sim$	つきこんにゃく(ハーフ)	į		なたね油	5
ĺ	玉葱	20		清酒		1	$\overline{}$	スパゲティ(ハーフ)		35	麦	冷)大豆水煮	10	) 1	玉葱	7
Ė	人参	10	牛	レト)うずら卵		20	袋	ゆで塩		1.3	入	冷)むき枝豆	4	は	生姜	0.5
ピ ラ	エリンギ	5	乳	キャベツ		40	A.	牛肉ミンチ		15	ij	乾)ひじき	-	l ŧ	にんにく	0.3
,	バター	1		玉葱		30	9	豚肉赤身ミンチ		15	Ů	サラダ油	0.0		ごま油	0.6
$\overline{}$	サラダ油	1	さ	たけのこ水煮 ホール		15		玉葱		35		濃口醤油		チ	トマトケチャップ	3
麦	食塩	1	つ	人参		12	4	人参		10	牛	清酒	2		砂糖(上白糖)	2
入	こしょう	0.03	ま	中ねぎ		7	乳	エリンギ		10	乳	砂糖(上白糖)		אַן	濃口醤油	0.7
IJ	カレー粉	0.8	い	サラダ油		1		ピーマン		7	13:		0.7	7 Ľ	豆板醬	0.02
U 151	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	ŧ	ごま油		0.5	ス。	にんにく		0.3	ブ		<u> </u>		食塩	0.15
4		9.0	のア	レト) がらスープ		3	パゲ	サラダ油		2	ロッ	4乳	206	かけ		0.3
十 의 <sup>206</sup>	牛乳	206	lí	濃口醤油		1.7		レト)トマトピューレ		13		1 30	200	[	0 水	10
FL	1 30	200	ŧ	食塩		0.5		トマトケチャップ		7	IJ	冷)ブロッコリー	20		7.	
海	乾)海藻ミックス	1	シ	こしょう		0.06	≅.	ぶどう酒 赤		4	Ιí	キャベツ	30		キャベツ	35
	きゅうり	25	۲	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.4	1	粉チーズ		2.5	の	缶)ホールコーン			缶)ホールコーン	5
サ	キャベツ	20	あ	でんごん		1	۲	ウスターソース		1.5	<b>ご</b> 65	(個)焙煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10	41.		0.5
ラ	<b>左</b> \土 □ - <b>&gt;</b>	5	え 298	温		50	lλ	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.3	ま	(個) 増加とまトレッシング 乳・卵板を	<u>'</u>	ーベ	17 (-111	0.0
ダ <sub>61</sub>	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10				30	ス	食塩		0.2	ド	冷)豆腐 カット	20	ーツ	ベーコン スライス	5
	(国) 棒々刈トレッシング 乳・卵状と	10	≅ <sub>206</sub>	<b>上</b> 到		206	^	こしょう		0.05	レ	玉葱	20	71 1	レト)うずら卵	30
	ベーコン スライス	5	<del>-</del>	T 71		200	1	CU4 )		0.03	ツ	中ねぎ	(		玉葱	20
_	じゃがいも	40		さつまいも皮付きカット(2cm角)		50	タ	キャベツ		35	2	干146	0.7		人参	10
ンソ	玉葱	20	マ	なたね油		4	リ	冷)ブロッコリー		15	ググ	干しわかめカット	0.5		チンゲンサイ	10
メ	人参	10		砂糖(三温糖)		3	ア	缶)ホールコーン		5	あ	清酒	0.0	العالم الع	サラダ油	0.5
ス	パセリ	0.5		サラダ油		1	ン サ	赤ピーマン		5	え	食塩	0.7	-	<u>リファ油</u> レト)がらスープ	3
I	ローリエ	0.3		食酢		1	5			10	-	<b>濃口醤油</b>	0.5	_	食塩	0.6
プ	レト)がらスープ	3		<b>皮</b> 即		1.2	ダ	(個)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	$\vdash$	10	す	辰口西油 だし削り節 鯖抜き	0.5		<sub></sub>	0.6
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	64	<i>添</i> アーモンド(刻み)		3.5		(個)アーモンド入りチーズ		15	ま 17	たし削り即 輌扱さ	120	- I	辰口西油 チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
Ξ	食塩	0.3		ノ ・モンド (刻の)		J.U	ア	(1回) アーセント人りナース		10	し	/N	120	サ	ごま油	0.3
ツ・	こしょう	0.7	25	ミニトマト		25	1		$\vdash$		汁			1	こしょう	0.03
ク	濃口醤油	0.03		S-17 Y 17		20	モン		$\vdash \vdash$					- I の ,	<sup>98</sup> 湯	120
ス ナ <sup>200</sup>	湯	120					ド		$\vdash \vdash$					-   ス <sup>'</sup>	<i>i5</i> 55	120
ナッ	洒	120					՛չ									-
-	(個)ミックスナッツ	15					IJ							<b>┤</b>		+
ر ا	(1回)ミツクスアツツ	15		<del>                                     </del>			チ		$\vdash$					41	-	+
		-							$\vdash$					41		
中							ズ		$\vdash$					41		
တ		1					中		$\vdash$				+	41		
み							中 の		$\vdash \vdash$					41		
_							み		$\vdash \vdash$					41		
							<u> </u>		$\vdash \vdash$					41		
														┚╚		_L

D 22日(金)		1(木)	D 21 E		9月	日(水)	D 20 F			3(火)	D 19E
人当り 献立名 食品名	一人当り 正味分量	食品名	献立名	一人当り 正味分量			献立名	一人当り 正味分量			献立名
80 き コッペパン	80	精白米(委託)	野	90		無洗米 自校	ゆ	80		精白米(委託)	ご 80
20 な なたわ油		豚肉 スライス	菜	2		赤じそ粉	か 92				は
20 20 35 場 か数(二月数)	20	じゃがいも	た				L)	206		牛乳	ん <sup>206</sup>
		玉葱	つ	206		牛乳	_ 206				
	20	かぼちゃ カット	ぷり				は ん	70		冷)豆腐 カット	4
20 パパリカ 食塩 パップ 紙ナフキン	15	なす	カ	12	<b>ぶし</b>	鶏肉 胸・皮なし	70	20		豚肉 ミンチ	<del>十</del> 乳
2	2	サラダ油	レ	8	なし	鶏肉 もも・皮なし	4	35		玉葱	Tu
10 牛 206 牛乳	10	ズッキーニ		20		冷)ひろうす ミニ	乳	20		なす	な
5 乳		レト)トマト水煮	ラ	25	<	つきこんにゃく		2		なたね油	す
5 冷)ミニウインナー	5	セロリー		15		洗いごぼう	が	7		人参	入
0.5 冬 鶏肉 胸・皮なし	0.5	にんにく		10		人参	ん	10		たけのこ水煮 ホール	IJ
0.2 瓜 鶏肉 もも・皮なし		生姜		8	<b>ずん</b>	冷)さやいんげん	ŧ	10		チンゲンサイ	麻
2 0 冷)白いんげん豆		サラダ油		3		乾)ひじき	ځ	1		干ししいたけ(スライス)	婆
ス 5 N N N N N N N N N N N N N N N N N N		小麦粉	+	1		サラダ油	ど き と	0.7		生姜	豆
5 プ ミニ冬瓜		サラダ油		5	)	砂糖(三温糖)	とひ	0.3		にんにく	腐
1.1 煮 キャベツ		カレ一粉		4.5		濃口醤油	じ	3		中ねぎ	中
3 人参		レト) がらスープ	レ	0.5		みりん	+	1		ごま油	華
2 小 パセリ		トマトケチャップ	ン	20		だし汁	の <sup>132</sup>	6		トマトケチャップ	サ
1.7 松 サラダ油		ウスターソース				72071	õ	3.5		清酒	ź
1 菜 レト)がらスープ		とんかつソース		3	_	油揚げ	ŧ	3.5		濃口醤油	ダ
1 サ ごどう流 白		濃口醤油		20	_	玉葱	煮	3		<u> </u>	
1  ラ   合作		チャツネ 450g		20		じゃがいも		2		赤みそ	み
1 ダーストラー		ぶどう酒 赤		10	_	ブナピー	じ	0.5		チキンコンソメ 乳・卵抜き	か
1 チキンコンソメ 乳・卵抜き		食塩	1,1	5	_	人参	ゃ	0.5		砂糖(三温糖)	<i>ا</i>
0.04		こしょう	120	5	_	中ねぎ	が	0.25		豆板醤	ジ
0.5 232 湯		チキンコンソメ 乳・卵抜き	'	7	_	中みそ	いも	0.15		食塩	그 
85		湯		6	_	甘みそ	の	2		でんぷん	ス
もやし	- 00	1973	小	4	_	だし煮干し	み	40		湯	241
206 小松菜	206	<b></b>	中 206	110	_	<u>たし無   し</u> 水	そ 190	40		1973	小
きゅうり	200	T-7L	。 の	110	_	/K	汁	40		もやし	ф
00	20	キャベツ	7.		_			15		きゅうり	の
30 (個)和風ドレッシング 乳・卵抜き		きゅうり			-+			10	$\vdash$	さゆうり 人参	み
15		<del>さゆつり</del> 缶)夏みかん			-+			10	$\vdash$	人参 炒り白ごま	_
			75	+	_			-			76
10	10	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	,,		+			10		(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	70
4	4	小煮干し	4		_			125		(個)みかんジュース	125
<del></del>	1	17/////						120		(個ががなれびフェース)	
					_						
								†			
					-+						
					_			†			
					-+			†			
					$\dashv$				$\vdash$		
——————————————————————————————————————	+				$\dashv$			+	$\vdash$		
<del></del>	+			<del>                                     </del>	-+	<del>                                     </del>		+	$\vdash$		

D 25 I	日(月)		D 261	日(火)		<u>D 2</u> 7	D9月 日(水)		D 28	日(木)			D 29	日(金)	
献立名		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		一人当り 正味分量	献立名	食品名		ー人当り E味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
荻	無洗米 自校	65	<u> </u>	精白米(委託)	80	さ	無洗米 自校	80	ご 80	精白米(委託)		80	セ 60	コッペパン	60
<u> </u>	もち米	10	112			つ	さつまいも カット	30	III				ル		
は ん	黒米	3	ん 206	牛乳	206	まい	清酒	1.6	لم 200	牛乳		206	フ 206	牛乳	206
~ ·	冷)むき枝豆	8		7 7 5		ŧ	食塩	0.9		1 75			ッ	1 75	
黒	清酒	3	ž	冷)めばる 角切り	50	Ĭ	出し昆布	0.5	4	牛肉 スライス		20	グ	(個)皮つき粗挽ウインナー	幼-小 30
米 90	食塩	0.9	IJ	清酒	2	は 114	炒り黒ごま	0.7	乳	じゃがいも		80	→ 30		中 40
入	Z-m	0.0	の m	食塩	0.1	$\lambda$	N / MC G	0.7	_	玉葱		50	コッ	(画)及っと相比りイン)	<del></del>
り 206	牛乳	206	佃煮	でんぷん	4	206	牛乳	206	肉じ	つきこんにゃく		25	ペ	キャベツ	35
	130	200	~	米粉	3	4	130	200	ゃ	人参		15	パ	人参	10
<del>牛</del>	鶏肉胸・皮なし	15	中	なたね油	6	乳	豚肉 スライス	40	が	<u> 冷</u> )さやいんげん		5	ン 46	ゆで塩	2.0
乳	鶏肉もも・皮なし	10	0)	冷)レモン果汁	4		生姜	1		サラダ油		1	$\smile$	19 C-5	0.0
筑	清酒	1	み	砂糖(上白糖)	3	豚肉	濃口醤油	1	和 風	濃口醤油		4	牛	(個)トマトケチャップ	幼-小4
ņ 前	板こんにゃく	35	75		2.5	۲	たセベツ	25	サ	砂糖(中双糖)		3	1 8		小5-中
煮	ごぼう斜めカット	25		版口酉加	2.5	野	玉葱	20	ラ	清酒		3		(=:,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1/2-H
	洗いれんこん	20	4	もやし	40	菜	人参	8	ダ	食塩		0.1	ミ 15 ネ	(個)スティックチーズ	中のみ1
ځ	人参	10	76	小松菜		の	中ねぎ		211					(値)スティックナース	中のから
うふ	ごま油		魚		20	炒め		5	小魚	洒		5	スト	× -> /-	<del></del>
か		1.5	A の 70	人参	7	物	サラダ油	+	の	h				ベーコン スライス	+ :
7	濃口醤油	4.5	l,	(個)濃口醤油	3	173	赤みそ	5	甘	キャベツ	-	25	1	<u>冷)白いんげん豆</u>	15
そ	砂糖(中双糖)	3.5			+	う	砂糖(上白糖)	2.5	酢	きゅうり		20	ネ	玉葱	35
<b>汁</b>	でんぷん	0.7	ン	牛肉 スライス		5 ず 15 ら 112 5 卵	清酒	2	煮	玉葱	-	5		人参	10
	水	6	ソー	冷)大豆水煮			濃口醤油	1	61	干しわかめ カット		0.5		マカロニ(シエル)	
			ース	油揚げ	5	の に			01	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き		10		セロリー	
	冷)豆腐 カット	30		乾)ひじき	2.5	す	レト)うずら卵	30						パセリ	3.0
	油揚げ	5	お	人参	10	ま	玉葱	30		上乾ちりめん		4		サラダ油	0.5
	玉葱	20		つきこんにゃく	10	し	人参	10		砂糖(三温糖)		1.2		レト)トマト水煮	15
	しめじ	7	<i>t</i> =	冷)さやいんげん	5	汁	中ねぎ	5		食酢		1		レト)がらスープ	;
	中ねぎ	5	ひじ	サラダ油	1		干ししいたけ(スライス)	1		ポン酢		1		ぶどう酒 赤	
	中みそ	7		濃口醤油	3.5		濃口醤油	1	8	炒り白ごま		0.4		食塩	0.1
	甘みそ	6		砂糖(上白糖)	2.5		食塩	0.7						こしょう	0.0
	だし煮干し	5	き	みりん	0.8		出し昆布	0.5						チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.9
205	水	120	ح ح	湯	15		だし削り節 鯖抜き	4					213	ローリエ	0.
			大 豆	1772		212		130							120
			の	(個)あさりの佃煮	8		133							120	1
			五	(個/のと ブリカ田原	8										+
			目												
			煮		+										_
															+
					+										
			1		+			+					$\dashv$	<del>                                     </del>	+
	+			+				+			+ +			+	+
	<del>                                     </del>						<del>                                     </del>	+						<del></del>	+
					1			+			$\vdash$			<b>—</b>	
								+							
														ļ	