

B13日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
50 ロー ルパン 206 (袋入り)	(個)ロールパン(40g、袋入り)	小1-2 40
	(個)ロールパン(50g、袋入り)	小3-6 50
	(個)ロールパン(60g、袋入り)	中 60
	牛乳	206
	乾)スバゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.5
	冷)あさりむき身	10
	冷)いか 短冊(1×4cm)	10
	冷)むきえび 100-200	10
	ぶどう酒 白 (1.8L)	2
	冷)ベーコン スライス 乳・卵抜き	5
	玉ねぎ	40
	レト)トマト水煮 ダイス	25
	しめじ	10
	エリンギ カット	8
	人参	7
	にんにく	0.3
	サラダ油	2
	ぶどう酒 赤 (1.8L)	5
	トマトケチャップ (1kg)	5
	ウスターソース	1
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.4
	こしょう (300g)	0.05
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	一味とうがらし	0.01
	粉チーズ	3
	大根	30
	きゅうり	20
	人参	8
	乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.5
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	1.5
67	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
50	乾)花かつお	1
	(個)清見オレンジ カット(1/4)	50

B14日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめ	精白米	70
82	米粒麦	10
炊き込みわかめ		2.2
206	牛乳	206
(麦入り)	豚赤肉 スライス	35
	洗いごぼう	35
	波型こんにやく	30
	人参	15
	冷)さやいんげん	7
	サラダ油	1
	濃口醤油	5
	本みりん	2
	砂糖(中双糖)	2
	清酒	1.5
	でん粉	0.5
	湯	8
142	ほうれん草	20
	もやし	20
	キャベツ	20
	濃口醤油	2.5
	サラダ油	1.5
	食酢	1.5
	砂糖(上白糖)	1.5
	乾)アーモンド 粉	1
70	乾)アーモンド 刻み	1.5

B15日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦	精白米	70
80	米粒麦	10
206	牛乳	206
牛乳	ちくわ	50
	天ぷら粉 乳・卵抜き	6
	乾)青のり粉	0.3
	水	12
	なたね油	4
72	もやし	30
磯辺揚げ	小松菜	25
	人参	10
	濃口醤油	2.5
	ボン酢	0.5
	乾)白ごま 炒り (1kg)	1
	油揚げ	5
	大根	30
	玉ねぎ	20
	しめじ	10
	人参	7
	中ねぎ	5
	中みそ	7
	甘みそ	6
	乾)だし煮干し	4
204	湯	110
69	小松菜の和え物	
	大根のみそ汁	

B16日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
60	コッペパン	60
206	牛乳	206
牛乳	鶏肉 胸 皮なし カット	6
	鶏肉 もも 皮なし カット	4
	ミニウインナー 乳・卵抜き	20
	レト)うずら卵	15
	冷)金時豆	30
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	人参	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	ぶどう酒 白 (1.8L)	2
	濃口醤油	1.2
	砂糖(三温糖)	0.8
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	缶)カレー粉	0.3
	食塩	0.3
	こしょう (300g)	0.03
	湯	20
202	レト)まぐろ油漬	10
	人参	25
	きゅうり	20
	玉ねぎ	5
	セロリー	1
	りんご酢	1.5
	食酢	1
	オリーブ油	1
	砂糖(上白糖)	0.6
	食塩	0.2
	こしょう (300g)	0.02
65	(個)ピーナツクリーム	15

B17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
チキンライス(麦入り)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	冷)鶏肉カット 胸皮なし	12
	冷)鶏肉カット もも皮なし	8
	ぶどう酒 白 (1.8L)	1
	玉ねぎ	20
	人参	10
	エリンギ カット	8
	冷)グリーンピース	5
	有塩バター	0.6
	サラダ油	0.5
	トマトケチャップ (1kg)	14
	ウスターソース	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	食塩	0.5
	こしょう (300g)	0.05
161	牛乳	206
206	キャベツ	40
	きゅうり	20
	缶)夏みかん	15
82	コールスロードレッシング 乳・卵抜き	7
	鶏卵	20
	レタス	20
	玉ねぎ	20
	人参	5
	缶)クリームコーン	20
	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
	清酒	1
	濃口醤油	0.7
	食塩	0.6
	こしょう (300g)	0.04
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	でん粉	0.5
202	湯	110
60	(個)プリン	60

B21日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦 ご はん ⁸⁰	精白米	70	
	米粒麦	10	
牛 乳 ²⁰⁶	牛乳	206	
	(冷)さばのみぞれ煮	小50	
さ ば の み ぞ れ 煮 ⁶⁵	(冷)さばのみぞれ煮	中70	
	小松菜	30	
	もやし	30	
	濃口醤油	2.5	
	ポン酢	0.5	
	乾)花かつお	1	
	乾)白ごま 炒り (1kg)	0.8	
	お ひ た し	豚肉 スライス	10
	さつまいも 角切り(2cm)	30	
	洗いごぼう	10	
豚 汁 ²⁰⁰	人参	10	
	つきこんにやく	10	
	中ねぎ	5	
	麦みそ(1kg)	11	
	乾)だし煮干し	3.5	
	水	110	

B22日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ひ じ き ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 ¹³⁵	精白米	70
	米粒麦	10
	牛肉 スライス	15
	冷)大豆水煮	8
	人参	10
	つきこんにやく	7
	冷)むき枝豆	5
	乾)ひじき	1
	サラダ油	0.8
	濃口醤油	3
切 り 干 し 大 根 の 煮 物 ²⁰⁶	清酒	2
	砂糖(上白糖)	2
	食塩	1
	牛乳	206
	てんぷら	7
	油揚げ	5
	人参	10
	乾)切干し大根	8
	冷)さやいんげん	7
	乾)刻み昆布	0.5
ふ し め ん 汁 ⁶⁴	ごま油	0.5
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1.5
	本みりん	1.2
	だし汁	20
	型抜きかまぼこ(桜)	6
	レト)うずら卵	20
	玉ねぎ	30
	中ねぎ	5
	乾)ふしめん	5
水 ²⁰²	濃口醤油	0.6
	食塩	0.5
	乾)だし削り節 鯖抜き	4
	乾)だし昆布	1
	水	130

B23日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ バ ン ⁶⁰	コッペパン	60
	牛乳	206
牛 乳 ⁵⁰	鶏肉 胸 皮なし カット	12
	鶏肉 もも 皮なし カット	8
	冷)ベーコン スライス 乳・卵抜き	3
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	人参	10
	エリンギ カット	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	3.5
ク リ ー ム シ ン チ ュ ー 花 野 菜 の サ ラ ダ ²³⁵	サラダ油	2
	有塩バター	0.6
	レト)がらスープ	3
	食塩	0.7
	こしょう (300g)	0.05
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	牛乳(調理用 1L)	30
	湯	60
	ブロッコリー カット	25
	カリフラワー カット	15
缶)ホールコーン ⁵⁵	缶)ホールコーン	8
	食酢	3.5
	サラダ油	2
	砂糖(上白糖)	0.7
	食塩	0.3
	こしょう (300g)	0.04