

D18日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご はん ⁸⁰	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
牛 乳 ²⁰⁶	牛乳	206
	豚肉 スライス	20
八 宝 菜 大 豆 と 小 煮 干 し の 揚 げ 煮 あ さ り の 佃 煮 (小 中 の み) ⁴³ ¹⁰	生姜	1
	清酒	0.5
	しょうゆ	1
	レト)うずら卵	20
	冷)いか(1×4cm)	20
	白菜	40
	玉ねぎ	30
	たけのこ水煮(ホール)	15
	チンゲンサイ	15
	人参	10
	生しいたけ スライス	5
	サラダ油	2
	しょうゆ	0.8
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
	こしょう	0.04
	でんぷん	1
	湯	8
	小煮干し	4
冷)大豆水煮	25	
でんぷん	3	
なたね油	5	
上白糖	2.5	
しょうゆ	0.7	
湯	1.5	
炒り白ごま	1	
レト)あさり佃煮	10	

D19日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ パン ⁶⁰	コッペパン	60
	牛乳	206
牛 乳 ²⁰⁶ ウ イ ン ナ ー と 野 菜 の ス ー プ 煮 ²¹³ ポ テ ト サ ラ ダ ⁷¹ ミ ニ ト マ ト ³⁰	ミニウインナー	20
	ベーコン	5
	冷)白いんげん豆	15
	マカロニ	7
	玉ねぎ	40
	キャベツ	15
	人参	2.5
	チンゲンサイ	10
	セロリー	2
	ローリエ	0.1
	レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	湯	80
	じゃがいも	50
	人参	5
	缶)ホールコーン	5
	ゆで塩	1
(個)マヨネーズ ハーフ	10	
ミニトマト	30	

D20日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤 飯 ⁸⁸	精白米(自校)	60
	もち米	20
牛 乳 ²⁰⁶	乾)小豆	7
	食塩	1
鶏 肉 の 南 蛮 づ け ゆ で 野 菜 す ま し 汁 ⁷³ い ち ご ゼ リ ー (小 中 の み) ¹⁷² ⁴⁰	牛乳	206
	冷)鶏肉 胸皮なし 澱粉付	30
	冷)鶏肉 もも皮なし 澱粉付	20
	なたね油	5
	中ねぎ	2.5
	食酢	5
	しょうゆ	3.8
	上白糖	3.8
	みりん	1.3
	一味	0.02
	湯	1.5
	キャベツ	40
	人参	10
	ゆで塩	0.5
	冷)豆腐カット	20
	玉ねぎ	20
	中ねぎ	5
	干しいたけ スライス	0.7
	干しわかめカット	0.5
だし昆布	0.5	
だし削り節	3	
清酒	1	
食塩	0.7	
しょうゆ	0.5	
水	120	
(個)いちごゼリー	40	

D21日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
バ タ ー ロ ー ル パン ⁴⁰	バターロールパン	40
	牛乳	206
ミ ル ク バ ン (中) 牛 乳 ¹⁵¹ ソ ー ス 焼 き ス パ ゲ テ ィ ⁵⁷ ツ ナ と ひ じ き の サ ラ ダ ⁵⁰	スパゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.5
	冷)いか(1×4cm)	15
	清酒	1.5
	豚赤肉 スライス	15
	キャベツ	30
	玉ねぎ	20
	人参	10
	生しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	生姜	1
	にんにく	0.1
	サラダ油	2
	とんかつソース	7
	ウスターソース	2
	食塩	0.5
	こしょう	0.05
	粉かつお	0.5
	青のり粉	0.2
レト)まぐろ油漬	10	
冷)大豆水煮	12	
きゅうり	20	
缶)ホールコーン	5	
乾)ひじき	1.5	
食酢	3	
しょうゆ	3.5	
サラダ油	1.4	
上白糖	0.4	
食塩	0.07	
こしょう	0.01	
はっさく	50	

D22日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご はん ⁸⁰	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
牛 乳 ²⁰⁶	牛乳	206
	(冷)さごし	幼-小2 35
さ ご し の か ら 揚 げ た け の こ と ふ き の 土 佐 煮 ⁶³ み そ 汁 ¹⁸⁷ 水 ³ (個)野菜ふりかけ	(冷)さごし	小3-小6 50
	(冷)さごし	中70
	食塩	0.3
	米粉	7
	なたね油	5
	油揚げ	5
	新たけのこ水煮 ホール	20
	レト)ふき水煮	10
	人参	5
	しょうゆ	1
	中双糖	0.8
	みりん	0.7
	食塩	0.1
	花かつお	0.5
	だし汁	20
	油揚げ	5
	大根	20
	玉ねぎ	15
	人参	5
中ねぎ	5	
中みそ	7	
白みそ	6	
だし煮干し	4	
水	120	
(個)野菜ふりかけ	2.5	

