F1日(水)		F2	日((木)		F3日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献式	占名	食品名	一人当り	献立名	食品名	
		正味分量				正味分量			
麦	精白米(自校)	70	\neg	60	コッペパン	60	麦	精白米(委託)	70
ご 80	精白米(自校) 米粒麦 自校	10	ツ				ご 80	米粒麦 委託	10
は			~	206	牛乳	206	lΥ		
ん 206	牛乳	206	パ		1 75		ん 20	牛乳	206
#	1 70		ン		牛赤肉 ミンチ	5	4	1 75	
牛 乳	豚赤肉 スライス	20	4		豚赤肉 ミンチ	5	乳。	(チルド)さわらのみそ漬け	小50
76	清酒	1	牛 乳		ミニウインナー	20	50		中60
高	鶏卵	20	1,0		冷)金時豆	30	さ		
野	高野豆腐(サイコロ)	12	金		じゃがいもカット	50	わ	ごぼうサラダ	25
I <i>—</i>	皮むき玉ねぎ	30	時		皮むき玉ねぎ	40	ら	れんこんカット	20
腐	人参	10	豆		人参	10	の	人会	5
の	冷)さやいんげん	7	の		冷)むき枝豆	5	み 55	レト)ホールコーン	5
卵	干ししいたけ スライス	1	カレ		サラダ油	0.5	そき		
とじ	しょうゆ	3	1		白ぶどう酒	2	漬け	ふしめん	6
	三温糖	2.8	煮		しょうゆ	1.2	焼	皮むき玉ねぎ	25
ア	食塩	0.36	7		三温糖	0.8	き	人参	5
157	湯	50	か		チキンコンソメ	0.5		干ししいたけ スライス	1
Ŧ			み		カレー粉	0.3	根	中ねぎ	5
ンド	太もやし	30	か		食塩	0.3	菜	しょうゆ	0.6
 	小松菜	15	み		こしょう	0.03	の	食塩	0.6
あ え	人参	5	サラ	191	湯	20	あ え	だし削り節	3
^	和え物用濃口醤油	2.5	ダ				ŧ	だし昆布	1
	サラダ油	1.5			さきいか	3	න ¹⁸³	湯	135
	食酢	1.5	は		太もやし	25			
干	上白糖	1.5	ち		きゅうり	20	ふ		
し	アーモンド(刻み)	1.2	H		人参	5	L		
59	アーモンド(粉)	1.2	2	54	和え物用濃口醤油	0.8	め		
			マー				ん 汁		
3	(個)素焼き小煮干し	3	ı ガ	11	(個)はちみつ&マーガリン	11	/ 1		
			IJ						
			シ						

F6日	(月)		F7日	(火)		F8日	(水)		F9日	(木)		F10E	(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	
五	精白米(自校)	70	麦	精白米(委託)	70	麦	精白米(委託)	70	小	チーズパン	50	麦	精白米(委託)	70
目	米粒麦 自校	10	ご 80	米粒麦 委託	10	ご 80	米粒麦 委託	10	型 65	ダイスチーズ(8mm角)パン用	15	ご 80	米粒麦 委託	10
チ	焼き豚	20	は			lΥ			チ			に		
ヤ	皮むき玉ねぎ	15	16	牛乳	206	ん 206	牛乳	206	206	牛乳	206	ん 206	牛乳	206
1	人参	5		1 75		4	1,19		ズパ	1 70		д.	1 10	
ハン	冷)むき枝豆	5	I I 	冷)紫いか(2×4cm)	45	牛乳	豚肉 スライス	40	ン	スパゲティ(ハーフ)	35	牛 乳	豚赤肉 ミンチ	15
<i>-</i>	中ねぎ	3	76	おろし生姜	1	76	おろし生姜	0.8		食塩	1.3	76	冷)焼き豆腐カット	65
麦	ごま油	1.5	い	しょうゆ	1.5	豚	おろしにんにく	0.8	4	冷)あさりむき身	15	焼	皮むき玉ねぎ	35
入	清酒	1	か	清酒	1.2	+	清酒	1	乳	白ぶどう酒	1	き	人参	15
IJ	うすくちしょうゆ	1	の	上白糖	0.9	ムチ	キャベツ	30		ベーコン	5	豆 腐 の	きくらげ(せん切り)	1
\smile	中華スープ	0.6	さ	カレー粉	0.5	チ	レト)白菜キムチ	25	ボ	皮むき玉ねぎ	30	腐	冷)むき枝豆	7
4	会占	0.5	6	でんぷん	8	_	太もやし	15	ン	レト)トマト水煮	20	の	中ねぎ	5
牛 ₁₃₃	こしょう	0.02	き揚。	米粉	3	中	人参	5	ゴレ	エリンギカット	8	みそ	おろしにんにく	0.3
乳			物 if 66		5	華ス	にら	3	レス	人参	5	そ	おろし生姜	0.2
ひ ²⁰⁶	牛乳	206	1 1.,	5.74		lî	ごま油	0.5	パ	黄パプリカ	5	ぼ	ごま油	1
じ	1 7 9		=	袋)ミニトマト	30	プ	しょうゆ	3	ゲ	冷)むき枝豆	5	ろ	赤みそ	5
き	レト)まぐろ油漬	7	_ 30			125	上白糖	1	テ	おろしにんにく	0.2	煮	三温糖	2
サ	キャベツ	20	۲	豚肉 スライス	15	焼			1	サラダ油	2		清酒	3
ラ	人参	5		清酒	1	5	ボンレスハム	10		レト)トマトケチャップ	4	海	しょうゆ	2
ダ	レト)芽ひじき水煮	15	1 1 1	つきこんにゃく(ハーフ)	10	プ	レト)うずら卵	20	夏	ウスターソース	0.8	海 そ う	七味	0.02
=	レト)ホールコーン	5		洗いごぼう	10	J.	皮むき玉ねぎ	20	み	上白糖	0.8	2	でんぷん	0.5
う ず ⁵⁷	棒々鶏ドレッシング	5	とん	人参	8		人参	5	かん	食塩	0.5	サ ラ ¹⁷⁷	湯	20
らら	THE VANGE OF THE PARTY		汁	中ねぎ	5	中	干ししいたけ スライス	1	サ	こしょう	0.04	ダ	1.00	
卵	ベーコン	5	1 1	樽)麦みそ	9	_o	中ねぎ	5	É	チキンコンソメ	0.3		キャベツ	23
の	レト)うずら卵	25		だし煮干し	3	4	清酒	1	ダ 139	一味	0.01	3	きゅうり	18
ス	皮むき玉ねぎ	15	魚	湯	120	\smile	しょうゆ	0.7		-11.		1	人参	5
l	人参	5	入 181	****			食塩	0.5		キャベツ	25	グ	レト)ホールコーン	5
プ	干ししいたけ スライス	0.8	19	(個)小魚入りアーモンド	8		こしょう	0.03		きゅうり	10	ル	乾)海藻ミックス	0.5
	乾)こんにゃく寒天	0.5	ア8				チキンコンソメ	0.3		レト)夏みかん	15	٢	食酢	2.1
	中ねぎ	5	 				中華スープ	0.3	58		8		和え物用濃口醤油	2.1
	サラダ油	0.5					ごま油	0.3					上白糖	1.1
	レト) がらスープ	3	ド				でんぷん	1					ごま油	0.35
	食塩	0.6				185		120				58	サラダ油	0.35
	こしょう	0.03												
	しょうゆ	0.5				70	(個)焼きプリン	70				70	(個)ヨーグルト	70
	チキンコンソメ	0.3					1,1-1,11-1						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	ごま油	0.3												
182		120												
	1	,												
									1					
									1					
									1					
			·	1			1			1			1	1

F13日	(月)		F14	日(火)		F15E	1(水)		F16E	1(木)		F17E	日(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立	名 食品名		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	
麦	精白米(自校)	70	中	精白米(自校)	70	麦	精白米(委託)	70	ひ	精白米(自校)	70		コッペパン	60
ご 80	米粒麦 自校	10	華 80	0 米粒麦 自校	10	ご 80	米粒麦 委託	10	Ľ	米粒麦 自校	10	ッ		
ly.			ع			は ん 206			きご	牛肉 スライス	15	ペ 206 パ	牛乳	206
ん 206	牛乳	206	ん 20	66 牛乳	206	№ 206	牛乳	206	は	油揚げ	5	,,		
4			IJ			4			6	切りこんにゃく	5		冷)メルルーサ 角切り(2cm)	45
乳	牛肉 スライス	30	_	豚赤肉 スライス	20	乳	豚肉 スライス	20	^	人参	5	4	でんぷん	5
	清酒	1	(麦ご	おろし生姜	2		洗いごぼう	25	麦	冷)むき枝豆	5	乳	米粉	2
	じゃがいもカット	70	ご	しょうゆ	1.5	豚	波型こんにゃく	25	入	乾)ひじき	1	_	なたね油 ローリー	5
や	皮むき玉ねぎ	40	は	清酒	1	肉	人参	10	IJ	サラダ油	0.8	魚	アーモンド(刻み)	2
がい	つきこんにゃく(ハーフ)	20	6	冷)短冊いか(1×4cm)	20	ځ	乾)刻み昆布	2	\circ	うすくちしょうゆ	3	のナ	おろし生姜	0.8
ŧ	人参	15		清酒	1	ぼ	冷)さやいんげん	5	4	清酒	2	ッ	おろしにんにく	0.8
の	冷)むき枝豆	5	4	レト)うずら卵	20	5	サラダ油	0.6	牛 乳	上白糖	2	Ÿ	三温糖	3
う	サラダ油	1	乳	チンゲンサイ	20	の	しょうゆ	3.1	125	食塩	1	ソ	しょうゆ	2.8
ま	しょうゆ	3.5		皮むき玉ねぎ	20	煮	中双糖	1.2	茎	だし昆布	0.5	1	清酒	1.5
煮	中双糖	2.5	わ	人参	8	物	清酒	1.2	わ 206			ス	豆板醤	0.05
,_	清酒	1	か	たけのこ水煮 ホール	10	4.	みりん	1.2	ינו	牛乳	206	か ⁷²	湯	4
ほ う 199	食塩	0.1	さぎの	サラダ油	1.5	お か 115	でんぷん	1	めの	- 1 202		け	2	
れ	湯	10	<u>ე</u>	ごま油	0.5	か	湯	20	き	てんぷら	15	\neg	ベーコン	5
۷.	1.1.1.		南	レト)がらスープ	3	あ	1 2		6	牛肉 スライス	5	シ	皮むき玉ねぎ	25
草	太もやし	30	蛮	しょうゆ	1.5	え	キャベツ	20	ぴ	洗いごぼう	17	ソ	じゃがいもカット	20
の	ほうれん草	15	蛮漬	チキンコンソメ	0.4		きゅうり	20	6	人参	7	メ	人参	7
ゆ	人参	5	け	食塩	0.4		人参	5		冷)さやいんげん	5	ス	レト)マッシュルーム	7
	和え物用濃口醤油	2	_	こしょう	0.06		レト)ホールコーン	5	小	乾)茎わかめカット	3	 	パセリ	0.8
	ゆず酢	1.5	= 17	でんぷん	1.5	56	和風ドレッシング	5.5	松 菜	炒り白ごま	1 0.7	プ	サラダ油	1
和 え 56	上白糖	1.4	 -	湯 湯	40	30	花かつお 砕片	0.8	× の	ごま油	0.7	チ	レト)がらスープ	3
/L 00	炒り白ごま 500g	1.2	'						あ	しょうゆ	3.1] =	しょうゆ	0.5
あ 10	+ + u/m +	10	۲	(冷)わかさぎ でんぷん付き	35				え	中双糖	1.3		チキンコンソメ	0.5
さ	レト)あさり佃煮	10		なたね油 ローリー	5				€ 69	みりん	0.5	大	食塩	0.3
Ŋ			シ	細ねぎ	3				<i>ດ</i> ິ	水	10	豆	こしょう	0.05
の			3	食酢	4				_	±4 W.I		ク 185	ラーリエ	0.1 115
佃 煮			コラ	しょうゆ 上白糖	3				みか	太もやし 小松菜	30	ון	汤	113
1.			ブ		3				かん		15	」 ム 15	(m) = 1 = 1	15
			ッ	みりん 七味	0.03				ジ	人参 和え物用濃口醤油	2.5	<u> </u>	(個)チョコ大豆クリーム	15
				6 湯	1.5				ュ	ポン酢	1.5	冷 80	(個)冷凍みかん	80
			$\overline{}$	汤	1.5				₅₅		0.8	凍	(他)が味みがん	80
			中	供/コーレール	30				ス゜	化かっる作力	0.8	H		+
			の 30	袋)ミニトマト	30				125	みかんジュース	125	か		+
			<i>a</i>		0.1					みかんジュース	125	λ		+
			2	(冷)ショコラブッセ 1	21									+
		+	1 -											+
		+												+
		+								 				+
		+												+
		+												+
							1					<u> </u>		

F20E	(月)	•	F21	日(火)		F22	3(水)		F23E	1(木)		F24E	(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立		一人当り 正味分量	献立名	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
	コッペパン	60		0 精白米(自校)	80	わ	精白米(自校)	70	麦	精白米(委託)	70		全粒粉パン	60
ソ			は			か	米粒麦 自校	10	<u></u>	米粒麦 委託	10	ル		
₹ 206	牛乳	206		66 牛乳	206	め 83 ご	炊き込みわかめの素	2.6	は ん 206			ノ 206 ハ	牛乳	200
			4			は 206			70 206	牛乳	206	5		
	豚赤肉 ミンチ	20		鶏肉カット 胸皮なし	15	ん 200	牛乳	206	牛			バー	(冷)おからハンバーグ 焼き物用	小50
ŧ	冷)金時豆	30	<u> </u>	鶏肉カット もも皮なし	10	$\overline{}$			乳	豚赤肉 スライス	15	l 50	(冷)おからハンバーグ 焼き物用	中6
<u>.</u>	じゃがいもカット	50		清酒	1	麦	てんぷら	15		レト)蒸大豆	8	ガ		_
_	皮むき玉ねぎ	55	-1 1	洗いごぼう	25	入	油揚げ	5	厚	冷)厚揚げカット	22		キャベツ	3
F 	レト)トマト水煮	10	煮	れんこんカット	20	IJ	切干し大根	7	揚 げ	つきこんにゃく(ハーフ)	20	$\widehat{}$	人参	_
J	おろしにんにく	1	香	たけのこ水煮 ホール	15		人参	7	ح	洗いごぼう	15	全 粒 43	レト)トマトケチャップ	小
	パセリ	0.5	1 1.1	人参	15	4	乾)刻み昆布	2.4	υ U	人参	10	粉	(個)ケチャップ&マスタード	中
h	サラダ油	0.5	i b	波型こんにゃく	15	乳	炒り白ごま	0.5	Ü	冷)むき枝豆	5	ν, ,,		
	レト)トマトケチャップ	6.5	え	冷)さやいんげん	8		ごま油	0.5	き	乾)ひじき	2.8	ン 20	(個)スライスチーズ	中2
	中双糖	1.5	1 I	ごま油	1.5	切	しょうゆ	3	の	サラダ油	1	\smile		
	ウスターソース	1.2	- 1	しょうゆ	4.5	IJ	みりん	1.5	う	しょうゆ	4.5	1.	ベーコン	
グ	チキンコンソメ	0.5		中双糖	3.2	T	清酒	1	ま	三温糖	3	牛	冷)白いんげん豆ペースト	1
J	食塩	0.4		でんぷん	0.7	し エ	上白糖	1	煮	みりん	0.5	乳	皮むき玉ねぎ	3
	チリパウダー	0.1		だし削り節	1	大 67 根	湯	23	127	水	20	_	レト)クリームコーン	2
ン 207 ナ	湯	30	<u>ا</u> ال	55 湯	20	の			松			7	レト)ホールコーン	1
=			4			者	太もやし	30	菜	太もやし	30	<u>ا</u>	人参	
ダ	アスパラガス	25	<u>i</u>	キャベツ	25	ŧ	小松菜	15	の	小松菜	15	ス	パセリ	0.
	きゅうり	20	<u> </u>	きゅうり	20	o	人参	5	ご	人参	5	1	サラダ油	0.
ク	人参	5	<u>i</u>	人参	5		和え物用濃口醤油	1	ま	和え物用濃口醤油	2.5	プ	レト) がらスープ	
<i>J</i>	レト)ホールコーン	5	-1 1	和え物用濃口醤油	2	φ ⁵²	赤じそ粉	0.7	あ	みりん	0.5		チキンコンソメ	0.
61	青じそドレッシング	5.5	<u> </u>	すだち酢	1.5	か			え	炒り白ごま 500g	1.2		食塩	0.
4			.	上白糖	1.4	9 125	みかんジュース	125	55	すりごま	1.2		こしょう	0.0
チ ₁₅	(個)クリームチーズ	15	5	⁶ 炒り白ごま 500g	1.2	あえ							コーンスターチ	
ズ ₁₅	(個)ミックスナッツ	15		(個)ひじきのり	10	み						186	調理用牛乳湯	2
Þ				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		かか								
)						6								
+						ジ								
-			41			그								
			₫			 								
E			4			^								
7														
ζ			11											
-]											
צ			.											
)] [
]											
] [
] [
] [
			11									1		

F27日	(月)		F28⊟	1(火)		F29 E	1(水)		F30日	1(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	献立名	食品名	一人当り
+	44 1 11 1 - 2 - 2 3	正味分量	EE .co		正味分量	+	44 () () (= = = 2)	正味分量	1 70	(47)	正味分量
麦	精白米(委託)	70	糖	黒糖パン	60	麦	精白米(委託)	70	トルラ	(袋)ナン	/\\1-2 50
は	米粒麦 委託	10	八〇 206			は	米粒麦 委託	10	1 206	(袋)ナン	/J\3-6 70
ام الم			ン ²⁰⁰	牛乳	206	W 206	牛乳		b 200	(袋)ナン	中100
لم ₂₀₆	牛乳	206				200	牛乳	206	レ	.1 -1	
牛 乳			牛 乳	冷)メルルーサ 角切り(2cm)	45	牛 乳			1	牛乳	206
乳	豚肉 スライス	45	乳	でんぷん	5	乳	牛肉 スライス	5		R7 + + - >	
	おろし生姜	1.5	-	米粉	2	1.	てんぷら	25	ナ	豚赤肉 ミンチ	15
	おろしにんにく	0.2	魚	なたね油 ローリー	5	れ	れんこんカット	30	ン	牛赤肉 ミンチ	10
_	しょうゆ	4	のレ	サラダ油	0.5	んこ	つきこんにゃく(ハーフ)	20		赤ぶどう酒	
L	清酒	1	ŧ	冷)レモン果汁	3.5	ん	冷)さやいんげん	8	牛	レト)ひきわり大豆	15
-	上白糖	1	シ	上白糖	3.5	の	人参	7	乳	皮むき玉ねぎ	40
う	みりん	0.5	ソ	うすくちしょうゆ	1.2	き	ごま油	1.5		人参	12
13.	サラダ油	2	71	でんぷん	0.3	ん	しょうゆ	4.5	カ	ピーマン	3
///	皮むき玉ねぎ	35	ス 71	湯	5	ぴ	中双糖	3.2	ラ	おろしにんにく	0.6
	エリンギカット	7	か			6	でんぷん	0.7	フ	おろし生姜	0.3
	炒り白ごま	1	け	ベーコン	5	+ 125	七味	0.01	ル	サラダ油	0.5
ひじ			ズ	皮むき玉ねぎ	30	き ¹²⁵ ゆ	湯	20	サラ	小麦粉	1
き	レト)まぐろ油漬	13	ッ	ズッキーニ	7		1 2		ダ	レーズン	1 1
き と	キャベツ	25	+	レト)トマト水煮	25	うり	キャベツ	25		レト)トマトケチャップ	9
11/	人参	5	li	セロリー	8	ے	きゅうり	15	マ	ウスターソース	3.5
+	レト)芽ひじき水煮	15	<u> </u>	マカロニ(シエル)	4	昆	人参	5	カ ,,,	カレ一粉	1.2
	和え物用濃口醤油	2	٢	パセリ	0.7	布	塩ふき昆布	1		チキンコンソメ	0.6
あ ⁶¹	ポン酢	0.5	۲	サラダ油	1	の . 40	和え物用濃口醤油	0.5		食塩	0.5
あ ⁶¹ え も			マ	レト) がらスープ	3		炒り白ごま 500g	1.2	スー	こしょう	0.03
	冷)豆腐カット	15	1	チキンコンソメ	0.5	え 物			プ		
	ブナピー	7	のス	食塩	0.5	190			1-	冷)ブロッコリー	25
1.41	しいたけ スライス	7	11	こしょう	0.05				56 冷	711/73/72/2	20
7	干しわかめカット	1	プ 195	ローリエ	0.1				凍	レト)ホールコーン	5
汁	中ねぎ	5	100	湯	110				24	フレンチドレッシング	6
	中みそ	7							か	2	
	白みそ	5							ん	ベーコン	5
170	だし煮干し	3								冷)白いんげん豆	10
	水	120								じゃがいもカット	20
										皮むき玉ねぎ	20
										マカロニ(シエル)	5
										人参	3
										パセリ	0.7
										レト)がらスープ	3
										しょうゆ	0.5
									178	チキンコンソメ	0.5
									1/0	艮塩	0.5
									00	こしょう	0.05
									80	湯	110
										(/T) \A \+ = 1 .	
						<u> </u>			<u></u>	(個)冷凍みかん	80