B1日(	(木)		B2日(	(金)	
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
中	精白米(自校)	80	⊐ 60	コッペパン	60
華	焼き豚	20	ッ		
風	たけのこ水煮 ホール	10	<b>^°</b> 206	牛乳	206
炊	人参	10	パ		
き 込	冷)むき枝豆	5	ン	豚肉 スライス	25
み	中ねぎ	5	4	ベーコン スライス	5
ご	ごま油	1	乳	冷)大豆水煮	35
は	清酒	4	1,5	じゃがいも	45
ん	しょうゆ	4	ポ	玉ねぎ	40
	F 白糖	0.8	1	人参	10
牛 140	食塩	0.6	ク ビー	パセリ	0.5
乳			Ϊ́	サラダ油	0.5
206	牛乳	206		バター	0.5
ひじ		300	ンズ	レト)トマトピューレ	6
き	キャベツ	25	^	レト)トマトケチャップ	3
サ	きゅうり	20	野	上白糖	1.2
ラ	缶)ホールコーン	3	菜	赤ぶどう酒	1
ダ	乾)ひじき	1.5	٢	ウスターソース	0.7
	セロリ	1.0	とまぐろ	チキンコンソメ	0.6
フ 61	(個)棒々鶏ドレッシング	10	<	食塩	0.5
ル	(旧)作べ気にレブンンプ	10		こしょう	0.05
1	レト)黄桃	20	の 215	湯	40
ツ 白	レト)パイナップル	20	ソニー	1201	40
玉	レト)みかん	20	テー	レト)まぐろ油漬	15
-	冷)カクテルゼリー	15	1	清酒	1
90	冷)カラフルボール	15	ブ	キャベツ	25
	70700000	13	ル	小松菜	20
				エリンギカット	10
			ベ	缶)ホールコーン	8
			IJ	サラダ油	1
			ジ	チキンコンソメ	0.2
			ヤヤ	食塩	0.2
			、 ム 81	こしょう	0.05
				_U_J	0.03
			15	/四)ゴロ	15
				(個)ブルーベリージャム	13
					-
					+
					-
	<del>                                     </del>				

B5日	(月)		B6日	(火)		B7日	(水)		В8日	(木)		B9E	l(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
麦	精白米(委託)	70	□ 60	コッペパン	60	シ	精白米(自校)	70	中華	精白米(委託)	70	ス 40	スイートロールパン	40
ご 80	米粒麦 委託	10	ツ				米粒麦 自校	10		米粒麦 委託	10	1	ミルクパン	50
ル			° 20€	牛乳	206	フ	冷)あさりむき身	10	بخ	豚肉 スライス	20	I 20	6	
ん 206	牛乳	206	/ \				冷)むきえび100-200	10	6	生姜	2		牛乳	206
			ン	鶏肉カット 胸 皮なし	30	トカ	冷)いか(1×2)	10	ぶり	しょうゆ	1.5	- -		
牛乳	豚肉 スライス	45	牛	鶏肉カット もも 皮なし	20	7,1	白ぶどう酒	2	9	清酒	1	ル	スパゲティ(ハーフ)	35
76	生姜	0.5	乳	ベーコン スライス	5	ľ	玉ねぎ	20	麦	冷)いか(1×4)	10	パ	ゆで塩	1.3
豚	玉ねぎ	40	1,,	冷)白いんげん豆	20	Ľ	人参	10	Ĩ	清酒	1	ン	牛肉 ミンチ	15
	中ねぎ	3	鶏	玉ねぎ	40	ラ	エリンギカット	5		レト)うずら卵	20	$\overline{}$	豚赤肉 ミンチ	15
の	サラダ油	2	肉	なす	15	フ	バター	1	ん	キャベツ	40	小	玉ねぎ	35
梅	ねり梅	6.5	の	人参	20	$\widehat{}$	サラダ油	0.5	$\smile$	玉ねぎ	30	$\smile$	人参	10
み	上白糖	2.5	۲	にんにく	1	麦	食塩	1		たけのこ水煮ホール	15		エリンギカット	10
そ 煮	赤みそ	2	マ	パセリ	0.5	入り	こしょう	0.03	牛 乳	人参	10	11 1	ピーマン	7
魚	しょうゆ	1.3	煮	サラダ油	0.5	9	カレ一粉	0.8	孔	中ねぎ	5	ルク	にんにく	0.3
粉	清酒	1	温	バター	0.5	151		0.6	5	サラダ油	1	パ	サラダ油	2
ふ <sup>105</sup>	炒り白ごま	1.5	1	レト)トマト水煮	25	4	, (2-2),	0.0	2	ごま油	0.5	ン	レト)トマトピューレ	13
き	7000	1.0	タ	レト)トマトケチャップ	3	乳 <sup>206</sup>	牛乳	206	ま	レト)がらスープ	3	_	レト)トマトケチャップ	7
い	じゃがいも	60	ij	赤ぶどう酒	1		1 30	200	Ü	しょうゆ	1.7	中	赤ぶどう酒	4
ŧ	人参	5	ア	上白糖	0.8	海 藻	乾)海藻ミックス	1	ŧ	食塩	0.5	$\smile$	粉チーズ	2.5
66	ゆで塩	1.2	ン	ウスターソース	0.7	藻	キャベツ	30	の	こしょう	0.06		ウスターソース	1.5
ふ	.,	1.2	サー	チキンコンソメ	0.6	サー	きゅうり	15	۲	チキンコンソメ		牛		0.3
L K	型抜きかまぼこ(小菊)	7	ラダ	食塩	0.4	ラダ	缶)ホールコーン	5	1	でんぷん	1	乳 15	食塩	0.2
めん	玉ねぎ	20	3	こしょう	0.05	<del>ک</del> 61	(個)棒々鶏ドレッシング	10	ッ <sup>294</sup>	湯	50	ス	こしょう	0.05
汁	人参	10	ア 204	湯	20	⊐	(四/14 へ列)レフンン	10	11/		- 50	パ		0.00
' '	中ねぎ	5	ĺ	1303		シ	ベーコン スライス	5	が 206	牛乳	206	ゲ	キャベツ	30
	ふしめん	5	Ŧ	キャベツ	35	ソ	じゃがいも	40	b	130	200	テ 65	きゅうり	25
	しょうゆ	0.6	ン	冷)ブロッコリーカット	15	¥	玉ねぎ	20	め	さつまいもカット(2cm角)	50	1	/四\ まはすじ . <b>、、</b>	10
	食塩	0.7	ド	缶)ホールコーン	5	ス	人参	10		なたね油	4	₹ 40	(個/育じて「レブブブブ	10
	だし削り節	5.7	入	赤ピーマン	5	I 	パセリ	0.5	# <u> </u>	三温糖	3	1!	梨	40
193	温	140	り チ <sup>70</sup>		10	プ	ローリエ	0.1	<del>-</del>	サラダ油	1	17	_	10
	1201	140	7	(個)・「ブリアント・レファンフ	10	=	レト)がらスープ	3	マ	食酢	1			
			ズ	(個)アーモンド入りチーズ	15		チキンコンソメ	0.3	ì	湯	1.2	Ż		
				(個)) ピンドバック ス	10	ク	食塩	0.7	64	ピーナッツ(八つ割)	3.5			+
			中			ス	こしょう	0.03		C 7 7 7 7 (7 ( ) E1/	0.0	グ		+
			の			ナ	しょうか	0.2	30	ミニトマト	30	ij		
			H			ツ 200	湯	120		<u> </u>	- 00			
			$\smile$			ツ	1903	120				ン		
						<u>+</u>	(個)ミックスナッツ	15				サー		
						中の	(個)ペンノベナック	13				ラダ		
	+					み								+
	+					<i>OF</i>						梨		+
	+											-12		+
														+
	+									+				+
	+				+					+				+
<u> </u>					i .				Ь			L	1	

B12E	1(月)		B13E	1(火)		B14	3(水)		B15	日(木)		B16	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
ひ	精白米(自校)	70	野	精白米(委託)	70	き	コッペパン	60	わ	精白米(自校)	70	麦	精白米(委託)	70
ٿ	米粒麦 自校	10	菜	米粒麦 委託	10	な	なたね油	4	か	米粒麦 自校	10	ご 80	米粒麦 委託	10
きご	牛肉 スライス	15	た	豚肉 スライス	20	粉	きな粉	4.5	න් 82	炊き込みわかめの素	2.2	ば		
_  +	油揚げ	5	っぷ	じゃがいも	20	揚ば	三温糖	3	_  +			ん 20	6 牛乳	206
は ん	人参	5	かり	玉ねぎ	35	げパ	食塩	0.01	は ん	牛乳	206	4		
~	つきこんにゃく(ハーフ)	5	カ	かぼちゃカット	20	√ 73	紙ナフキン	1	~			乳	豆腐	70
麦	冷)大豆水煮	10	レ	なす	15	_			麦	冷)いか 輪切り	20	3.0	豚肉 ミンチ	20
入	冷)むき枝豆	4	l l	サラダ油	2	<b>コ</b> 206	牛乳	206	入	里いもカット(2cm角)	55	な	玉ねぎ	35
IJ	乾)ひじき	1	ラ	ズッキーニ	10	ッ			IJ	板こんにゃく	15	す	なす	20
$\smile$	サラダ油	0.8	イ	ピーマン	5	~	ミニウインナー	25	$\smile$	人参	15	入	なたね油	2
	しょうゆ	3	ス	セロリ	5	パ	鶏肉カット 胸 皮なし	6		冷)さやいんげん	5	9	人参	7
牛	清酒	2	麦	にんにく	0.5	ン	鶏肉カット もも 皮なし	4	午	サラダ油	1.5	麻	たけのこ水煮 ホール	10
乳	上白糖	2	友ご	生姜	0.2		冷)白いんげん豆	10	乳	しょうゆ	3.5	婆 豆	チンゲンサイ	10
ブ 134	食塩	1	は	サラダ油	2	4	玉ねぎ	45	里	中双糖	2	腐	干ししいたけ スライス	1
			6	小麦粉	5	乳	ミニ冬瓜	20	芋	清酒	1	/ISI	生姜	0.7
ッ 206	牛乳	206		サラダ油	5	'	キャベツ	20	128 غ		10	中	にんにく	0.3
コ				カレ一粉	1.1	冬	人参	15	い			華	中ねぎ	3
ij	冷)ブロッコリーカット	20	牛	レト) がらスープ	3	瓜	パセリ	0.7	か	油揚げ	5	サ	ごま油	1
	キャベツ	30	乳	レト)トマトケチャップ	2	の	サラダ油	1	の	冷)白玉団子	20	ラ	レト)トマトケチャップ	6
の	缶)ホールコーン	5	_	ウスターソース	1.7	スー	レト) がらスープ	3	煮	玉ねぎ	25	ダ	清酒	3.5
ご <sub>65</sub> ま	(個)焙煎ごまドレッシング	10	フ	とんかつソース	1	プ	白ぶどう酒	1	物	人参	10		しょうゆ	3.5
ょド				しょうゆ	1	煮	食塩	0.5	귱	中ねぎ	5	個	レト)がらスープ	3
レ	豆腐	20	チ	チャツネ	1	<i>™</i>	こしょう	0.03	子	中みそ	7	<u> </u>	赤みそ	2
ッ	玉ねぎ	20	<del>Ú</del>	赤ぶどう酒	1	小	チキンコンソメ	0.5	<u>;</u>	白みそ	6	24	チキンコンソメ	0.5
シ	中ねぎ	3	ラ	食塩	1	松	ローリエ	0.1		だし昆布	1	か	三温糖	0.5
ン	干ししいたけ スライス	0.7	ダ	こしょう	0.04	菜 232	湯	80	月	だし.削り節	4	ん	豆板醬	0.25
グ	干しわかめ カット	0.5	l I .	エセンコンハノ	0.5	サ	***		見 203	3 水	120	ジ	食塩	0.15
あ	清酒	1	小 323	湯	85	ラダ	もやし	35	ゼ			그	でんぷん	2
え	食塩	0.7	煮干。。			×	小松菜	20	リ <sub>50</sub>	(冷)月見ゼリー	50	」 ス		40
す	しょうゆ	0.5	206	牛乳	206		きゅうり	15	'			^		
ま	だし昆布	0.5				80	(個)和風ドレッシング	10					もやし	40
し	だし削り節	3		キャベツ	30								きゅうり	15
汁 170	水	120		きゅうり	20								人参	10
				缶)夏みかん	15								炒り白ごま	1
			75	(個)フレンチドレッシング	10							76		10
			4	小煮干し	4							12	(個)みかんジュース	125
														1
		+												
		1	ı	I		. ட	1			I			1	

В2	0日	(火)		B	21 E	1(水)	
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
	60	コッペパン(丸型)	60	麦		精白米(委託)	70
ル					80	米粒麦 委託	10
	206	牛乳	206	は			
/\				6	206	牛乳	206
ノバ	50	(冷)国産鶏ハンバーグ ボイル用	小50	あ			
'n	50	(冷)国産鶏ハンバーグ ボイル用	中60	めさ		鶏肉カット 胸 皮なし	30
゛ガ				9		鶏肉カット もも 皮なし	20
1		キャベツ	35	စ်		清酒	2
_	46	人参	10	つ		食塩	0.1
コ		ゆで塩	0.5	1		でんぷん	0.
ツ		19 C-111	0.0	だ煮		米粉	3
ペパ	8	(個)トマトケチャップ	<b>/</b> \\1-/\\4 8	煮		なたね油	(
/۱	Ŭ		小5-中 8	$\overline{}$		冷)レモン果汁	2
ン		(個)ケチャップ&マスタード	小2−H 8	中			3
$\overline{}$			_	の	75	上白糖	
,,		ベーコン スライス	5	H	70	しょうゆ	2.5
4		冷)白いんげん豆	15	)		1	
乳		玉ねぎ	35	牛		もやし	35
=		人参	10	乳		小松菜	25
ミネ		マカロニ(シエル)	5	46		人参	7
ス		セロリ	2	鶏	70	(個)しょうゆ	3
<u>۲</u>		パセリ	0.5	肉			
トロ		サラダ油	0.5	の		牛肉 スライス	Ę
		レト)トマト水煮	15	レ		冷)大豆水煮	15
ネ		レト)がらスープ	3	Ŧ		油揚げ	
		赤ぶどう酒	1	ン		乾)ひじき	2.5
		食塩	0.7	ソー		人参	10
		こしょう	0.03			つきこんにゃく	10
		チキンコンソメ	0.5	ス		冷)さやいんげん	Ę
	213		0.1	٠.		サラダ油	-
		湯	120	お		しょうゆ	3.5
		1201	120	ひた		上白糖	2.5
				し		みりん	
					75	<del>ありん</del> 湯	0.8
				ひ		汤	15
				じきと大豆		レト)あさり佃煮	8
				غ			
				大			
				豆			
				五			
				の五目			
				煮			
			ı			1	

Bź	23日	(金)	 
	立名	食品名	一人当り
			正味分量
萩		精白米(自校)	65
ご		もち米	10
は		黒米	2
ん		<u> </u>	8
#	89	清酒	3
乳	00	食塩	0.9
	206		
さ、		牛乳	206
んま			
まの	50	(冷)さんまのみぞれ煮	50
ハみ			
ァぞ		冷)ブロッコリーカット	30
れ		缶)ホールコーン	5
煮	36	ゆで塩	0.5
,TT.			
φ		豚肉 スライス	10
で		豆腐	20
野		油揚げ	7
菜		つきこんにゃく	10
		洗いごぼう	10
け			
ん		人参	10
ち		中ねぎ	5
4		しょうゆ	2
+		食塩	0.7
		ごま油	0.2
		だし昆布	0.8
		だし削り節	4
	190	水	110

326 E	1(月)		B27	日(火)		B28	3(水)		B29 F	日(木)		B30 E	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		一人当り 正味分量
⊐ 60	コッペパン(丸型)	60	麦	精白米(委託)	70	食 57	食パン(冷凍パン)	57	さ	精白米(自校)	80	ド	精白米(委託)	70
ツ			ご 80	米粒麦 委託	10	パ			つ	さつまいもカット(2cm角)	30	ラ 80	米粒麦 委託	10
° 206	牛乳	206	II d			ン 206	牛乳	206	ま	清酒	1.6	1		
/			₩ 200	4乳	206				いも	食塩	0.9	カ 206	牛乳	206
	冷)はも澱粉付き	50	4			乳	冷)紫いか(2×4)	50	ر ٔ ۹	だし昆布	0.5	ľ		
<b>#</b>	なたね油	5	乳	牛肉 スライス	20	76	生姜	1.5	は	炒り黒ごま	0.7		豚肉 ミンチ	20
乳	玉ねぎ	7		じゃがいも	80	い	食塩	0.2	ん			麦	牛肉 ミンチ	15
	生姜	0.5	肉	玉ねぎ	50	か	でんぷん	8	206	牛乳	206	Ĭ	レト)ひきわり大豆	20
よ ・	にんにく	0.3	ľ	つきこんにゃく	25	の	なたね油	6	牛			は	玉ねぎ	50
ŧ	ごま油	0.6	や が	人参	15	マリ	玉ねぎ	10	乳	牛肉 スライス	10	ん	人参	1.
の チ	レト)トマトケチャップ	3	731	冷)さやいんげん	5	カネ	人参	5	が	冷)ミニひろうす	20		ピーマン	
IJ	上白糖	2	和	サラダ油	1	か	食酢	3.3	٨,	つきこんにゃく	25	4	レーズン	
ý	しょうゆ	0.7	風	しょうゆ	4	ゅ	上白糖	2.5	ŧ	洗いごぼう	15	牛 乳	にんにく	0.
Ì	豆板醤	0.02	サ	中双糖	3	で	サラダ油	2	ど	人参	15		生姜	0.
ス	食塩	0.15	ラ	清酒	3	ブ	しょうゆ	1.3	き	冷)さやいんげん	8	切	サラダ油	0.
か	でんぷん	0.3	ダ	食塩	0.1	□ 90	こしょう	0.03	٢	乾)ひじき	3	IJ	小麦粉	
ナ80	水	10	21	湯	5	ツ			ひ	サラダ油	1	<del>+</del>	レト)トマトケチャップ	10
ሐ			小			П	冷)ブロッコリーカット	30	じょ	三温糖	5	し +	ウスターソース	3.
φ で	キャベツ	35	魚の	キャベツ	25	J 31	ゆで塩	0.5	きの	しょうゆ	4.5	大 根	カレ一粉	1.3
Ł	缶)ホールコーン	5	甘	きゅうり	20	Ι'			1 >	みりん	0.5	の	赤ぶどう酒	
† 41 †	ゆで塩	0.5	酢	玉ねぎ	5	ŦΤ	ベーコン スライス	5	ナ <sub>127</sub> ま	だし汁	20	サ	チキンコンソメ	0.0
べ			煮	干しわかめ カット	0.5	菜	キャベツ	35	煮			ラ	食塩	0.
ツ	ベーコン スライス	5	61	(個)青じそドレッシング	10	ス	玉ねぎ	30		鶏卵	20	ダ 146	こしょう	0.0
_	レト)うずら卵	30				I 	人参	8	か	玉ねぎ	30			
う ず	玉ねぎ	20		上乾ちりめん	4	プ	セロリ	2	き	人参	10	1	きゅうり	1
	人参	10		三温糖	1.2	野	パセリ	0.5	たま	中ねぎ	5	グ	切干し大根	
卵	チンゲンサイ	8		食酢	1	菜	レト) がらスープ	3	<u>ئ</u>	干ししいたけ スライス	1	ル	缶)ホールコーン	
٤	サラダ油	0.5		ポン酢	1	イマ	食塩	0.6	'	しょうゆ	1	<b> </b>	人参	
- F	レト) がらスープ	3	8	炒り白ごま	0.4	,	こしょう	0.05		食塩	0.7		乾)刻み昆布	0.
ン	食塩	0.6				1	しょうゆ	0.4		でんぷん	0.5	38	(個)棒々鶏ドレッシング	1
	しょうゆ	0.5				ン	チキンコンソメ	0.3		だし昆布	0.5	70		
	チキンコンソメ	0.3				7 200	ローリエ	0.1	203	だし削り節	4	70	(旧/コーノ/VI*(70g)	小7
サイ	ごま油	0.2				中 <sup>200</sup>	湯	115	200	湯	130		(個)ヨーグルト(100g)	中10
<b>1</b> D 198	こしょう	0.03				み								
ス	湯	120				<u></u>	野菜マフィン (個装) 冷凍	30						_
ľ														
プ														
														_
	ļ													