

A23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
	豚赤肉 ミンチ	25
麻 婆 豆 腐	清酒	1
	もめん豆腐	80
中 華 サ ラ ダ	玉ねぎ	35
	人参	10
中 華 サ ラ ダ	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
中 華 サ ラ ダ	生姜	1
	にんにく	0.8
中 華 サ ラ ダ	サラダ油	1
	トマトケチャップ (1kg)	7
中 華 サ ラ ダ	濃口醤油	3.5
	レト)がらスープ	3
中 華 サ ラ ダ	赤みそ	2
	清酒	1
中 華 サ ラ ダ	砂糖(三温糖)	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
中 華 サ ラ ダ	食塩	0.15
	豆板醤	0.1
中 華 サ ラ ダ	でん粉	1
	ごま油	0.1
中 華 サ ラ ダ	湯	35
	ローズハム 短冊 卵抜き	7
中 華 サ ラ ダ	乾)はるさめ	5
	もやし	20
中 華 サ ラ ダ	きゅうり	15
	人参	10
中 華 サ ラ ダ	乾)白ごま 炒り (1kg)	1
	濃口醤油	2.5
中 華 サ ラ ダ	食酢	2
	砂糖(上白糖)	1.5
中 華 サ ラ ダ	ごま油	1
	からし粉	0.05

A24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
し つ ぽ く う ど ん	(個)ゆでうどん	幼小-小3 200
	(個)ゆでうどん	小4-6 280
し つ ぽ く う ど ん	(個)ゆでうどん	中 300
	鶏肉 もも 皮なし カット	8
し つ ぽ く う ど ん	鶏肉 胸 皮なし カット	12
	清酒	1
し つ ぽ く う ど ん	油揚げ	5
	大根	30
し つ ぽ く う ど ん	里いも カット	20
	金時人参	10
し つ ぽ く う ど ん	洗いごぼう	7
	中ねぎ	5
し つ ぽ く う ど ん	濃口醤油	5
	本みりん	1
し つ ぽ く う ど ん	清酒	1
	食塩	0.4
し つ ぽ く う ど ん	乾)だし煮干し	5
	水	150
し つ ぽ く う ど ん	牛乳	206
	冷)たこ カット(3cm)	40
し つ ぽ く う ど ん	濃口醤油	2
	砂糖(三温糖)	0.5
し つ ぽ く う ど ん	本みりん	1
	清酒	2
し つ ぽ く う ど ん	食べて菜	15
	もやし	30
し つ ぽ く う ど ん	金時人参	5
	乾)もみのり	1.2
し つ ぽ く う ど ん	乾)白ごま 炒り (1kg)	1
	濃口醤油	1.2
し つ ぽ く う ど ん	ぼんかん	100

A25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>50</small>)	(冷)おからハンバーグ	幼小50
	(冷)おからハンバーグ	中60
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	キャベツ	30
	人参	5
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	(個)トマトケチャップ	幼小-小4 8
	(個)ケチャップマスタード	小5-中 8
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	(個)スライスチーズ	中20
	冷)ベーコン スライス 乳・卵抜き	5
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	缶)クリームコーン	35
	玉ねぎ	30
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	牛乳(調理用 1L)	30
	レト)がらスープ	3
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	食塩	0.6
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	こしょう(300g)	0.03
	コーンスターチ	1
セ ル フ ハ ン バ ー ガ ー (<small>43</small>)	湯	75

A26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大 根 め し (<small>142</small>)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
大 根 め し (<small>142</small>)	冷)鶏肉カット 胸皮なし	12
	冷)鶏肉カット もも皮なし	8
大 根 め し (<small>142</small>)	油揚げ	5
	大根	25
大 根 め し (<small>142</small>)	冷)むぎ枝豆	5
	濃口醤油	3
大 根 め し (<small>142</small>)	清酒	1.5
	食塩	0.8
大 根 め し (<small>142</small>)	乾)だし昆布	1.2
	牛乳	206
大 根 め し (<small>142</small>)	てんぷら	10
	乾)荻わかめ カット	1.5
大 根 め し (<small>142</small>)	れんこん イチョウ	15
	ごぼう ささがき	15
大 根 め し (<small>142</small>)	つきこんにやく	15
	人参	10
大 根 め し (<small>142</small>)	ごま油	1
	濃口醤油	4.5
大 根 め し (<small>142</small>)	砂糖(中双糖)	3
	本みりん	1
大 根 め し (<small>142</small>)	だし汁	5
	乾)白ごま 炒り (1kg)	1
大 根 め し (<small>142</small>)	油揚げ	5
	さつまいも 皮付き 角切り(1.5~2cm)	35
大 根 め し (<small>142</small>)	金時人参	7
	中ねぎ	5
大 根 め し (<small>142</small>)	中みそ	7
	甘みそ	6
大 根 め し (<small>142</small>)	乾)だし煮干し	5
	水	120

A27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
麦 ご はん ⁸⁰	牛乳	206
	(冷)さばの甘露煮	幼小50
麦 ご はん ⁸⁰	(冷)さばの甘露煮	中70
	まんぱ	25
麦 ご はん ⁸⁰	もやし	35
	人参	5
麦 ご はん ⁸⁰	濃口醤油	2
	食酢	1.5
麦 ご はん ⁸⁰	砂糖(上白糖)	1
	サラダ油	0.5
麦 ご はん ⁸⁰	ごま油	0.5
	乾)白ごま 炒り (1kg)	1
麦 ご はん ⁸⁰	鶏肉 胸 皮なし カット	6
	鶏肉 もも 皮なし カット	4
麦 ご はん ⁸⁰	冷)白玉	25
	なんと カット(3mm)	5
麦 ご はん ⁸⁰	大根	25
	人参	7
麦 ご はん ⁸⁰	小松菜	6
	濃口醤油	2
麦 ご はん ⁸⁰	食塩	0.5
	本みりん	1
麦 ご はん ⁸⁰	乾)だし削り筋 鱈抜き	4
	乾)だし昆布	1
麦 ご はん ⁸⁰	水	110

