

Cブロック4月

C 16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
		(冷)さばの生姜煮	幼-小 50
	(冷)さばの生姜煮	中 70	
	さばの生姜煮 ⁵⁰	ほうれん草	25
		キャベツ	20
		もやし	25
		アーモンド(刻み)	1.5
		濃口醤油	2.7
食酢		2.2	
砂糖(上白糖)		1	
サラダ油		1	
アーモンド(粉)		1	
ほうれん草のアーモンドあえ ⁷⁹		冷)すいとん	25
	油揚げ	5	
	大根	25	
	人参	5	
	中ねぎ	5	
	中みそ	7	
	甘みそ	6	
	乾)だし煮干し	4	
	湯	110	
	すいとん汁 ¹⁹²		

C 17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(袋入り)	幼-小1 40
	コッペパン(袋入り)	小2 50
	コッペパン(袋入り)	小3-4 60
	コッペパン(袋入り)	小5-中 70
牛乳(袋入り) ²⁰⁶	牛乳	206
	鶏肉 胸 皮なし カット	12
	鶏肉 もも 皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	冷)ベーコンスライス	5
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	人参	10
	しめじ	10
	パセリ	0.5
クリームシチュー ⁷⁷	サラダ油	1
	食塩	0.7
	こしょう	0.05
	小麦粉	5
	サラダ油	4
	バター	1
	ローリエ	0.1
	レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	調理用牛乳	30
湯	60	
味つけ小魚(中のみ) ⁵	冷)ベーコンスライス	7
	キャベツ	35
	チンゲンサイ	15
	人参	10
	缶)ホールコーン	8
	サラダ油	1
	濃口醤油	0.2
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
(個)味付小魚	5	

C 18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯 ⁸⁹	精白米(自校)	60
	もち米	20
	乾)小豆	7
	食塩	1
	乾)炒り黒ごま	0.7
鶏肉のから揚げ ²⁰⁶	牛乳	206
	鶏肉 胸 皮なし カット 唐揚げ用	33
	鶏肉 もも 皮なし カット 唐揚げ用	22
	濃口醤油	4
	清酒	1
	生姜	1
	でんぷん	5
	米粉	2
	なたね油	5
	キャベツ	40
ゆで野菜 ⁷³	人参	10
	ゆで塩	0.5
	お祝いゼリー	6
	冷)豆腐 カット	20
	玉ねぎ	20
	中ねぎ	5
	乾)干しいたけスライス	0.7
	乾)干しわかめカット	0.5
	清酒	1
	食塩	0.7
お祝いゼリー(小中のみ) ¹⁷⁸	濃口醤油	0.5
	乾)だし削り節 鯖抜き	3
	乾)だし昆布	0.5
	水	120
	(個)お祝いゼリー	40
	(個)焙煎ごまドレッシング	10

C 19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン ⁶⁰	米粉パン	60
	牛乳 ²⁰⁶	206
	豚肉並ミンチ	20
	冷)白いんげん豆	20
	冷)金時豆	15
チリコンカン ¹⁹⁶	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	レト)トマト水煮 ダイス	8
	にんにく	1
	パセリ	0.8
	サラダ油	1
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	6
	砂糖(中双糖)	1.5
	ウスターソース	1
	赤ぶどう酒	1
グリーンサラダ ¹⁰	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.3
	チリパウダー	0.05
	湯	30
	冷)ブロッコリー	30
	きゅうり	20
	アスパラガス	10
	食酢	3.5
	砂糖(上白糖)	2
	サラダ油	1.5
キャンディチーズ(小中のみ) ⁶⁷	食塩	0.3
	こしょう	0.04
	(個)キャンディチーズ	小 10
	(個)キャンディチーズ	中 15

C 20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーライス(麦ごはん) ⁷⁹	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛肉スライス	25
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	人参	10
	冷)むぎ枝豆	5
	乾)レンズ豆	5
	セロリ	5
	にんにく	0.5
牛乳 ²⁰⁶	小麦粉	6
	サラダ油	4
	カレー粉	1
	サラダ油	2
	レト)がらスープ	3
	赤ぶどう酒	2
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	濃口醤油	1
海藻サラダ ²⁰⁶	チャツネ 450g	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.8
	こしょう	0.04
	水	90
	牛乳	206
	乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	30
	きゅうり	10
	缶)ホールコーン	7
乾)炒り白ごま	1	
小煮干し ⁵⁸	食酢	3
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1.5
	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5
	小煮干し	4

Cブロック4月

C 23日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
チキンライイス(麦入り)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	玉ねぎ	20
	エリンギ	5
	冷)グリーンピース	5
	バター	1
	サラダ油	1
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	14
	ウスターソース	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.05
	牛乳	206
	レト)まぐろ油漬	10
	キャベツ	25
	人参	7
	ダイスチーズ	5
乾)ひじき	1.2	
食酢	3	
サラダ油	3	
濃口醤油	2	
砂糖(上白糖)	0.5	
こしょう	0.02	
ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5	
玉ねぎ	30	
冷)白いんげん豆	15	
人参	7	
セロリ	5	
パセリ	0.5	
ローリエ	0.1	
レト)がらスープ	3	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
濃口醤油	0.2	
湯	120	
(個)豆乳プリン	40	

C 24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	牛肉スライス	30
	じゃがいも	80
	玉ねぎ	50
	つきこんにやく	25
	人参	10
	冷)さやいんげん	5
	サラダ油	1
	濃口醤油	4
	砂糖(中双糖)	3
	清酒	3
	食塩	0.1
	湯	5
	もやし	20
	キャベツ	20
	小松菜	20
	乾)炒り白ごま	2
	濃口醤油	2.5
ポン酢	1.5	
(個)生パイン カット 小	40	
(個)生パイン カット 中	50	
あさりの佃煮	10	

C 25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
たけのこごはん	精白米(自校)	80
	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	9
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	6
	清酒	1
	油揚げ	5
	新たけのこ水煮 ホール	25
	冷)むぎ枝豆	7
	人参	5
	濃口醤油	2.5
	清酒	2
	食塩	0.9
	砂糖(上白糖)	0.8
	乾)だし昆布	0.5
	牛乳	206
	てんぷら	10
	ごぼう ささがき	15
	つきこんにやく	15
	人参	10
	冷)さやいんげん	8
	ごま油	1
濃口醤油	2	
砂糖(三温糖)	1	
みりん	1	
乾)炒り白ごま	2	
一味とうがらし	0.01	
鶏卵	20	
玉ねぎ 皮むき	30	
人参	7	
中ねぎ	5	
乾)干しいたけスライス	1	
濃口醤油	1	
食塩	0.7	
でんぷん	0.5	
乾)だし削り節 鯖抜き	3	
乾)だし昆布	0.5	
湯	130	
(個)野菜マフィン	25	

C 26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフハンバーガー	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
	(冷)おからハンバーグ 幼-小	50
	(冷)おからハンバーグ 中	60
	キャベツ	30
	人参	3
	ピーマン	3
	ゆで塩	0.4
	(個)トマトケチャップ 幼-小4	8
	(個)ケチャップ&マスタード 小5-中	8
	冷)ベーコンスライス	5
	冷)白いんげん豆	20
	玉ねぎ	40
	人参	10
	マカロニ(シエル)	7
	セロリ	2
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	レト)トマト水煮 ダイス	8
	レト)がらスープ	3
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
ローリエ	0.1	
湯	120	
(個)スライスチーズ 中のみ	20	

C 27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	(冷)さごし 幼-小2	35
	(冷)さごし 小3-6	50
	(冷)さごし 中	70
	食塩	0.3
	清酒	2
	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	10
	濃口醤油	1
	砂糖(中双糖)	0.8
	みりん	0.7
	食塩	0.1
	乾)花かつお	0.5
	だし汁	20
さつまいも 角切り	40	
洗いごぼう	7	
つきこんにやく	7	
人参	5	
もやし	5	
中ねぎ	5	
麦みそ	11	
乾)だし煮干し	4	
水	110	
(個)梅干し	3	