

B(国分寺・鬼無) 1日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フ お に ぎ り	精白米(自校)	90
	食塩	0.8
牛 乳	牛乳	206
	(個)焼きのり(1枚)	2
牛 乳	レト)まぐろ油漬け	25
	(個)マヨネーズ 卵抜き	8
高 野 豆 腐 の う ま 煮	鶏肉 胸 皮なし カット	12
	鶏肉 もも 皮なし カット	8
	清酒	1
	乾)高野豆腐 サイコロ	12
	玉ねぎ	30
	人参	7
	冷)さやいんげん	7
	乾)干しいたけ スライス	1
	濃口醤油	3.4
	砂糖(三温糖)	3
若 竹 汁	食塩	0.36
	乾)だし削り節 鯖抜き	1.5
柏 餅 (小・ 中 のみ)	湯	65
	型抜きかまぼこ(兜)	7
	玉ねぎ	20
	新たけのこ水煮 ホール	15
	中ねぎ	3
	乾)干しわかめ カット	0.5
	濃口醤油	1
	清酒	1
	食塩	0.6
	乾)だし削り節 鯖抜き	4
182	湯	130
	(冷)柏餅	30

B(国分寺・鬼無) 2日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ バ ン	コッペパン	60
	牛乳	206
牛 乳	ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5
	冷)むきえび	30
シ ヤ ー レ ン 豆 腐	生姜	0.3
	清酒	1
	豆腐	85
	たけのこ水煮(ホール)	10
	チンゲンサイ	10
	人参	7
	中ねぎ	5
	生姜	0.4
	サラダ油	1
	ごま油	1
春 雨 サ ラ ダ	レト)がらスープ	3
	清酒	1
プ ル ー ン	でんぶん	2.5
	食塩	0.6
小 ・ 中 の み	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	湯	50
	もやし	25
	きゅうり	15
	人参	7
	乾)はるさめ	5
	濃口醤油	2
	食酢	2
	砂糖(上白糖)	1.6
	ごま油	1
59	からし粉	0.06
	食塩	0.1
7	(袋)ブルー(1個)	小 7
	(袋)ブルー(2個)	中 14

B(国分寺・鬼無) 5月

B(国分寺・鬼無) 7日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
山菜ごはん (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
	清酒	1
	油揚げ	5
	レト)山菜ミックス	15
	人参	5
	サラダ油	1
	濃口醤油	3
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.8
	豚肉とごぼうの煮物	206
	野菜のポン酢あえ	143
乾)花かつお	70	

B(国分寺・鬼無) 8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
	牛乳	50
	(冷)さばの煮付け	幼-小 50
	(冷)さばの煮付け	中 70
	キャベツ	30
	スナッブえんどう	10
	人参	5
	缶)ホールコーン	5
	濃口醤油	2.5
	食酢	2
	ごま油	1
	砂糖(上白糖)	1
乾)炒り白ごま	1	
豆腐	30	
油揚げ	5	
玉ねぎ	30	
中ねぎ	5	
中みそ	7	
甘みそ	6	
乾)だし煮干し	4	
湯	207	
豆腐のみそ汁	207	

B(国分寺・鬼無) 9日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
みそラーメン	(個)中華そば	幼-小3 150
	(個)中華そば	小4-6 200
	(個)中華そば	中 200
	豚肉 スライス	20
	清酒	1
	濃口醤油	0.8
	キャベツ	30
	もやし	15
	人参	10
	新たけのこ水煮 ホール	10
	中ねぎ	5
	にんにく	0.7
	ごま油	1
	レト)がらスープ	3
赤みそ	10	
清酒	1.5	
砂糖(上白糖)	1.5	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.8	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
豆板醤	0.1	
でんぷん	0.8	
湯	150	
牛乳	206	
さつまいも 角切り	50	
なたね油	4	
かえり	3	
はちみつ百花	4	
砂糖(三温糖)	1	
食酢	0.6	
濃口醤油	0.5	
湯	64	
ミニトマト	30	

B(国分寺・鬼無) 10日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
えんどうごはん	精白米(自校)	80
	むきえんどう	10
	清酒	1.5
	食塩	0.8
	乾)だし昆布	1
	牛乳	206
	鶏肉 胸 皮なし カット	12
	鶏肉 もも 皮なし カット	8
	冷)ひろうずミニ	20
	つきこんにゃく	25
	洗いごぼう	15
	人参	10
	冷)さやいんげん	8
	乾)ひじき	3
サラダ油	1	
砂糖(三温糖)	5	
濃口醤油	4.5	
みりん	0.5	
だし汁	20	
玉ねぎ	35	
しめじ	7	
人参	5	
中ねぎ	3	
中みそ	7	
甘みそ	6	
乾)だし煮干し	4	
水	120	
(冷)抹茶プリン	40	
抹茶プリン	40	
水	120	

B(国分寺・鬼無) 11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
	豚肉 スライス	20
	生姜	1
	清酒	0.5
	濃口醤油	1
	レト)うずら卵	20
	冷)いか 短冊(1×4cm)	20
	キャベツ	40
	玉ねぎ	30
	新たけのこ水煮 ホール	20
	人参	10
	しいたけスライス	5
サラダ油	2	
濃口醤油	0.8	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
でんぷん	1	
湯	180	
乾)はるさめ	5	
もやし	20	
きゅうり	15	
人参	10	
乾)炒り白ごま	1	
濃口醤油	2.5	
食酢	2	
砂糖(上白糖)	1.5	
ごま油	1	
からし粉	0.05	
レト)あさりの佃煮	10	

B(国分寺・鬼無) 5月

B(国分寺・鬼無) 14日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
きなこ 茶揚げパン 74 206 牛乳 肉団子のスープ 海藻サラダ 58	コッペパン	60
	なたね油	4
	砂糖(三温糖)	5
	きな粉 青大豆	4
	煎茶 粉末	0.4
	紙ナフキン	1
	牛乳	206
	冷)肉団子	30
	玉ねぎ	35
	新たけのこ水煮 ホール	15
	人参	8
	チンゲンサイ	15
	しいたけスライス	4
	乾)はるさめ	3
	生姜	0.5
	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
	濃口醤油	2
	食塩	0.6
	こしょう	0.03
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
湯	120	
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	
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	

B(国分寺・鬼無) 15日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ガ リ リ ッ ク ピ ラ フ (麦入り) 牛乳 ごぼろ サラダ 卵 ス プ 60 201	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
	人参	10
	エリンギ カット	8
	冷)むき枝豆	5
	にんにく	0.8
	サラダ油	1.4
	有塩バター	0.6
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.7
	食塩	0.9
	こしょう	0.04
	牛乳	206
	洗いごぼろ	25
	きゅうり	15
	人参	5
	缶)ホールコーン	5
冷)豆腐 カット	20	
鶏卵	20	
玉ねぎ	25	
人参	5	
チンゲンサイ	5	
サラダ油	0.5	
レト)がらスープ	4	
濃口醤油	0.5	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
食塩	0.6	
こしょう	0.03	
でんぷん	0.2	
ごま油	0.1	
湯	120	

B(国分寺・鬼無) 16日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小 型 コ ッ ペ パ ン (袋入り) 牛乳 ス パ ゲ テ イ ミ ー ト ソ ー ス 158 イ タ リ ア ン サ ラ ダ 68 小 夏 み か ん 20	(個)コッペパン 袋入り 幼-小1	30
	(個)コッペパン 袋入り 小2-6	40
	(個)コッペパン 袋入り 中	50
	牛乳	206
	乾)スパゲティ ハーフ	35
	ゆで塩	1.3
	牛肉ミンチ	15
	豚肉ミンチ	15
	玉ねぎ	40
	人参	15
	ピーマン	6
	にんにく	0.3
	サラダ油	2
	トマトピューレ	13
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	7
	赤ぶどう酒	4
	粉チーズ	2.5
	ウスターソース	1.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	食塩	0.2
こしょう	0.05	
キャベツ	35	
冷)ブロッコリー	15	
缶)ホールコーン	5	
赤ピーマン	3	
冷)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10	
小夏	20	

B(国分寺・鬼無) 17日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご ぼ ろ 206 牛乳 魚 の 甘 酢 あ ん か け そ ら 豆 の 塩 ゆ で 101 根 菜 汁 21 ひ じ き の り (小・中のみ) 212 10	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	冷)メルルーサ カット(2cm)	55
	食塩	0.8
	こしょう	0.05
	でんぷん	4
	米粉	3
	なたね油	5
	人参	5
	玉ねぎ	15
	サラダ油	0.5
	食酢	3.5
	砂糖(上白糖)	3.5
	濃口醤油	1.2
	でんぷん	0.3
	湯	4
	冷)そらまめ	20
	ゆで塩	0.7
	さつまいも 角切り	40
大根	15	
洗いごぼろ	10	
人参	10	
つきこんにやく	7	
中ねぎ	5	
麦みそ	11	
乾)だし煮干し	4	
湯	110	
(個)ひじきのり	10	

B(国分寺・鬼無) 18日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご ぼ ろ 206 牛乳 豚 肉 と 野 菜 の 炒 め 物 け ん ち ん 汁 117 ふ り か け (小・中のみ) 197 3	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	牛乳	206
	豚肉 スライス	45
	生姜	1
	濃口醤油	1
	キャベツ	25
	玉ねぎ	20
	人参	8
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	赤みそ	5
	砂糖(上白糖)	2.5
	清酒	2
	濃口醤油	1
	豆腐	20
	油揚げ	7
	つきこんにやく	10
	洗いごぼろ	10
	人参	7
中ねぎ	5	
濃口醤油	2	
食塩	0.7	
乾)だし削り筋 鯖抜き	4	
乾)だし昆布	1	
水	130	
(個)野菜ふりかけ	2	

B(国分寺・鬼無) 5月

B(国分寺・鬼無) 21日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フド ッグ	60 コッペパン	60
	206 牛乳	206
30	皮付き粗挽きウインナー	幼-小 30
	皮付き粗挽きウインナー	中 40
	キャベツ	30
	人参	5
43	(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
牛乳	冷)あさりむき身	30
	白ぶどう酒	1
	冷)ペーコンスライス	5
	レト)大豆ペースト	15
	じゃがいも	30
	玉ねぎ	30
	人参	5
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	調理用牛乳	35
	コーンスターチ	1
232	湯	75

B(国分寺・鬼無) 22日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
親子 どん ぶり (麦 ごはん)	親	精白米(委託)	70
	子	米粒麦 委託	10
	ど	鶏肉 胸 皮なし カット	15
	ん	鶏肉 もも 皮なし カット	10
	ぶ	鶏卵	30
	り	玉ねぎ	50
	(	人参	15
	麦	中ねぎ	5
	ご	しいたけスライス	4
	は	濃口醤油	5
牛乳	みりん	3	
	砂糖(上白糖)	2	
	食塩	0.5	
	でんぶん	0.5	
	乾)だし削り節 鯖抜き	2	
	282 湯	60	
	206 牛乳	206	
	きゅうり	15	
	人参	5	
	乾)かんぴょう	5	
乾)刻み昆布	0.5		
36 (個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10		
冷)大豆水煮	20		
でんぶん	1		
なたね油	2		
きな粉 青大豆	2		
煎茶 粉末	0.1		
砂糖(三温糖)	2		
食塩	0.01		
125 (個)みかんジュース	125		
27 (中のみ)			

B(国分寺・鬼無) 23日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
大豆 ごは ん (発 芽玄 米入 り)	大	精白米(自校)	65
	豆	発芽玄米	15
	ご	冷)鶏肉 胸 皮なし カット	12
	は	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
	ん	冷)大豆水煮	15
	(	油揚げ	3
	発	人参	8
	芽	冷)むき枝豆	5
	玄	サラダ油	1
	米	清酒	2
入	濃口醤油	2	
り	砂糖(上白糖)	1	
138 牛乳	食塩	0.8	
206 牛乳	206		
282 茎わかめ	のきん	びら	
206 春大根	のみそ	汁	
64 湯		120	
187 湯		120	

B(国分寺・鬼無) 24日(木)

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
	206 米粒麦 委託	10
牛乳	牛乳	206
焼き 豆腐 のみ そそ ぼろ 煮	豚肉ミンチ	15
	焼き豆腐	85
	玉ねぎ	30
	チンゲンサイ	10
	中ねぎ	3
	乾)干しいたけ スライス	1
	生姜	0.5
	にんにく	0.1
	ごま油	1
	赤みそ	6.5
香 り あ え	砂糖(三温糖)	3
	清酒	2
	濃口醤油	2
	一味とうがらし	0.02
	でんぶん	1
	水	20
	190 小松菜	20
	キャベツ	35
	人参	7
	乾)炒り白ごま	1
73 (個)ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10	

B(国分寺・鬼無) 25日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ジャ ン パ ラ ヤ (麦 入り)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	冷)むきえび	15
	白ぶどう酒	1
	粗挽きウインナー カット	10
	玉ねぎ	25
	レト)トマト水煮 ダイス	14
	人参	7
	セロリ	5
	冷)グリーンピース	5
牛乳	有塩バター	1
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.7
	食塩	0.8
	こしょう	0.03
	167 一味とうがらし	0.01
	206 牛乳	206
	わかめ	スープ
	206 冷)ブロッコリー	25
きゅうり	20	
缶)ホールコーン	5	
レト)ミックスビーンズ	5	
65 (個)焙煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10	
玉ねぎ	25	
人参	7	
中ねぎ	3	
乾)干しわかめ カット	0.8	
サラダ油	0.5	
レト)がらスープ	3	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
濃口醤油	0.8	
食塩	0.6	
こしょう	0.03	
ごま油	0.2	
181 湯	140	
40 (冷)ももゼリー	40	

B(国分寺・鬼無) 5月

B(国分寺・鬼無) 28日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
全 粒 粉 パン	60 全粒粉パン	60
	206 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
	清酒	2
	食塩	0.2
	でんぷん	5
	なたね油	4
	冷)レモン果汁	4
さ ご し の レ モ ン ソ ー ス	砂糖(上白糖)	4
	濃口醤油	3
	みりん	1
	でんぷん	0.3
	きゅうり	10
	乾)切干し大根	5
	人参	5
	缶)ホールコーン	5
	乾)刻み昆布	0.5
	(個)種々種ドレッシング 乳・卵抜き	10
切 り 干 し 大 根 の サ ラ ダ	冷)ベーコンスライス	5
	玉ねぎ	20
	じゃがいも	20
	人参	7
	セロリ	5
	パセリ	0.5
	サラダ油	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
コ ン ソ メ ス ー プ	食塩	0.7
	こしょう	0.03
	濃口醤油	0.2
	湯	120
	(個)ヨーグルト	80
ヨ ー グ ル ト (小・中のみ)		

B(国分寺・鬼無) 29日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハ ヤ シ ラ イ ス (麦 こ は ん)	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛肉 スライス	20
	じゃがいも	45
	玉ねぎ	45
	人参	10
	エリンギ	6
	冷)グリーンピース	6
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
牛 乳	小麦粉	5
	サラダ油	2
	有塩バター	3
	トマトピューレ	10
	レト)トマト水煮 ダイス	10
	レト)がらスープ	3
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	2
	食塩	1
	こしょう	0.07
野 菜 サ ラ ダ	砂糖(上白糖)	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	からし粉	0.15
	ローリエ	0.1
	ピザ用チーズ	1
	湯	80
	牛乳	206
	キャベツ	20
	冷)プロッコリー	20
	きゅうり	10
小 煮 干 し	人参	5
	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	8
	小煮干し	4
	(個)みかんジュース	125

B(国分寺・鬼無) 30日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ バ ン (袋 入 り)	60 (個)コッペパン 袋入り 幼-小1 40	40
	(個)コッペパン 袋入り 小2 50	50
	(個)コッペパン 袋入り 小3・4 60	60
	(個)コッペパン 袋入り 小5-中 70	70
	牛乳	206
	豚肉 スライス	25
	冷)ベーコンスライス	5
	冷)大豆水煮	30
	じゃがいも	45
	玉ねぎ	40
牛 乳	人参	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	有塩バター	0.5
	トマトピューレ	6
	トマトケチャップ(1kg/3kg)	3
	砂糖(上白糖)	1.2
	赤ぶどう酒	1
	ウスターソース	0.7
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
ポ ー ク ビ ー ン ズ	食塩	0.5
	こしょう	0.05
	湯	40
	キャベツ	35
	きゅうり	15
	缶)夏みかん	20
	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10
	(個)型抜きチーズ	15
夏 み か ん サ ラ ダ		

B(国分寺・鬼無) 31日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
中 華 風 た き こ み お こ わ	精白米(自校)	70
	もち米	10
	焼き豚 角切り	20
	新たけのこ水煮 ホール	10
	人参	5
	冷)むき枝豆	5
	中ねぎ	5
	乾)干しいたけ スライス	1
	サラダ油	1
	濃口醤油	4
牛 乳	清酒	4
	砂糖(上白糖)	0.8
	食塩	0.6
	牛乳	206
	アスパラガス	20
	きゅうり	25
	缶)ホールコーン	5
	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	8
	冷)ベーコンスライス	5
	レト)うずら卵	25
ア ス パ ラ ガ ス の サ ラ ダ	玉ねぎ	15
	チンゲンサイ	8
	人参	5
	乾)はるさめ	5
	乾)干しいたけ スライス	0.8
	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	濃口醤油	0.5
う ず ら 卵 と チ ン ゲ ン サ イ の ス ー プ	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	ごま油	0.3
	湯	120
	(個)ミックスナッツ	15