

C 1日(金)

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
	ごま油	1
牛 乳	濃口醤油	4
	清酒	4
ア ス パ ラ ガ ス	砂糖(上白糖)	0.8
	食塩	0.6
パ ラ ガ ス の サ ラ ダ	牛乳	206
	アスパラガス	15
	きゅうり	30
	缶)ホールコーン	5
う ず ら 卵 と チ ン ゲ ン サ イ の ス ー プ	(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
	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
ミ ツ ク ス ナ ツ	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	濃口醤油	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
ミ ツ ク ス ナ ツ	ごま油	0.3
	湯	120
(中 の み)	(個)ミックスナッツ	15

C 6月

C 4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)いわし開き 澱粉付	幼-小 40
い わ し の 蒲 焼 き 風	(冷)いわし開き 澱粉付	中 50
	なたね油	4
ご ま あ え ⁵⁸	生姜	1.2
	濃口醤油	3
す ま し 汁 ⁴⁴	砂糖(上白糖)	3
	みりん	1.8
ご ま あ え ⁵⁸	清酒	1.8
	でん粉	0.2
す ま し 汁 ⁴⁴	湯	3
	冷)ブロッコリー	20
す ま し 汁 ⁴⁴	キャベツ	20
	乾)炒り白ごま	1
す ま し 汁 ⁴⁴	(個)だし醤油	5
	豆腐	20
す ま し 汁 ⁴⁴	玉ねぎ	20
	中ねぎ	5
す ま し 汁 ⁴⁴	乾)干しいたけ スライス	0.7
	麩	0.5
す ま し 汁 ⁴⁴	清酒	1
	食塩	0.7
す ま し 汁 ⁴⁴	濃口醤油	0.5
	乾)だし削り節 鯖抜き	3
す ま し 汁 ⁴⁴	乾)だし昆布	0.5
	水	120

C 5日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	冷)鶏肉 胸皮なし カット	12
	冷)鶏肉 もも 皮なし カット	8
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	玉ねぎ	20
	人参	10
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	エリンギ カット	8
	冷)グリーンピース	5
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	サラダ油	0.5
	有塩バター	1
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	食塩	1
	白ぶどう酒	1
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	こしょう	0.03
	カレー粉	0.7
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	ウスターソース	1
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	牛乳	206
	キャベツ	30
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	きゅうり	20
	人参	5
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	缶)ホールコーン	5
	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	冷)ベーコンスライス	5
	かぼちゃ カット	30
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	玉ねぎ	30
	パセリ	0.5
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	有塩バター	1
	サラダ油	1
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	食塩	0.5
	こしょう	0.03
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	調理用牛乳	30
	生クリーム	3
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) ¹⁴⁹	湯	70

C 6日(水)

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
	豚肉スライス	15
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	清酒	1
	鶏卵	20
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	乾)高野豆腐 サイコロ	15
	玉ねぎ	30
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	人参	8
	冷)さやいんげん	7
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	しいたけ スライス	4
	濃口醤油	3.5
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	砂糖(三温糖)	3
	食塩	0.3
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	乾)だし削り節 鯖抜き	2
	湯	50
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	キャベツ	25
	小松菜	20
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	人参	5
	乾)刻み昆布	0.7
高 野 豆 腐 の 卵 と じ	(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	8

C 7日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
お 茶 パ ン ⁶⁸	お茶パン	60
	煎茶 粉茶タイプ(パン用)	0.48
お 茶 パ ン ⁶⁸	煎茶 粉末(パン用)	0.6
	砂糖(上白糖)	6.6
牛乳 ²⁰⁶	牛乳	206
	鶏肉と野菜のトマト煮	24
牛乳 ²⁰⁶	鶏肉 胸 皮なし カット	16
	鶏肉 もも 皮なし カット	16
牛乳 ²⁰⁶	冷)ベーコンスライス	5
	冷)白いんげん豆	30
牛乳 ²⁰⁶	玉ねぎ	35
	じゃがいも	30
牛乳 ²⁰⁶	人参	10
	しめじ	10
牛乳 ²⁰⁶	にんにく	1
	セロリ	1
牛乳 ²⁰⁶	パセリ	0.5
	オリーブ油	0.5
牛乳 ²⁰⁶	有塩バター	0.5
	レト)トマト水煮	25
牛乳 ²⁰⁶	トマトケチャップ (1kg/3kg)	3
	砂糖(上白糖)	1.2
牛乳 ²⁰⁶	赤ぶどう酒	1
	ウスターソース	0.7
牛乳 ²⁰⁶	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	食塩	0.3
牛乳 ²⁰⁶	こしょう	0.05
	湯	30
牛乳 ²⁰⁶	キャベツ	25
	きゅうり	20
牛乳 ²⁰⁶	赤ピーマン	3
	黄パプリカ	3
牛乳 ²⁰⁶	(個)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10

C 8日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	豚肉スライス	20
	生姜	2
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	濃口醤油	1.5
	清酒	1
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	冷)いか短冊(1×4cm)	15
	清酒	1
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	レト)うずら卵	20
	キャベツ	40
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	玉ねぎ	30
	たけのこ水煮 ホール	15
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	人参	10
	中ねぎ	5
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	サラダ油	1
	ごま油	0.5
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	レト)がらスープ	3
	濃口醤油	1.7
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	食塩	0.5
	こしょう	0.06
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	でん粉	1
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	湯	50
	牛乳	206
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	冷)ししゃも	20
	でん粉	4
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	なたね油	4
	冷)ブロッコリー	30
中 華 ど ん ぶ り (麦 ご は ん) ²⁰⁶	ゆで塩	0.5

C 11日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
炒り黒豆の炊き込みごはん(発芽玄米入り)	精白米(自校)	65
	発芽玄米	15
	冷)鶏肉 胸皮なし カット	12
	冷)鶏肉 もも皮なし カット	8
	炒り黒豆	10
	油揚げ	5
	つきこんにやく	7
	人参	10
	サラダ油	0.8
	濃口醤油	3
	清酒	2
	砂糖(上白糖)	1.5
	食塩	0.8
	牛乳	206
牛乳 切り干し大根の煮物	てんぷら	7
	乾)切干し大根	7
	人参	10
	乾)炒り白ごま	1
	乾)刻み昆布	0.5
	ごま油	0.5
	濃口醤油	3
	みりん	2
	砂糖(上白糖)	0.5
	だし汁	20
	玉ねぎ	20
	油揚げ	10
	中ねぎ	5
	乾)そうめん	5
食塩	0.7	
濃口醤油	0.6	
乾)だし削り節 鯖抜き	5	
湯	130	
(個)ヨーグルト	小 80	
(個)ヨーグルト	中 100	

C 12日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	60
	牛乳	206
	豚肉赤身ミンチ	20
	冷)白いんげん豆	20
	冷)金時豆	15
	じゃがいも	55
	玉ねぎ	40
	レト)トマト水煮	10
	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)	6.5
	砂糖(中双糖)	1.5
	ウスターソース	1
チリコンカン	赤ぶどう酒	1
	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
	洗いごぼう	20
	きゅうり	15
	人参	10
	缶)ホールコーン	5
	(個)焼煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10
	(個)スティックチーズ	15

C 13日(水)

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
	豚肉赤身ミンチ	20
	焼き豆腐	85
	玉ねぎ	30
	人参	10
	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
焼き豆腐のみそ煮	砂糖(三温糖)	3
	清酒	2
	濃口醤油	2
	一味とうがらし	0.02
	でん粉	1
	水	20
	もやし	30
	小松菜	20
	人参	10
	乾)炒り白ごま	1
	(個)だし醤油	5
	(個)味付のり	2.5

C 14日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ひじきごはん(麦入り)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	牛肉スライス	15
	冷)大豆水煮	12
	人参	10
	つきこんにやく	7
	冷)むき枝豆	5
	乾)ひじき	1.2
	サラダ油	0.8
	濃口醤油	3
	清酒	2
	砂糖(上白糖)	1
	食塩	0.6
	牛乳	206
きんぴら	てんぷら	10
	洗いごぼう	25
	つきこんにやく	10
	人参	10
	冷)さやいんげん	7
	乾)炒り白ごま	2
	ごま油	1
	濃口醤油	3
	砂糖(三温糖)	1
	みりん	1
	一味とうがらし	0.01
	だし汁	7
	冷)すいとん	25
	玉ねぎ	20
人参	10	
しめじ	7	
油揚げ	5	
中みそ	7	
甘みそ	6	
乾)だし煮干し	4	
湯	110	
(冷)みかん	80	

C 15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)メルルーサ カット(2cm)	50
	清酒	2
	生姜	1
	濃口醤油	1
	食塩	0.3
	すりごま	3
	でん粉	6
	小麦粉	4
	なたね油	5
	アスパラガス	20
	もやし	15
魚のごま揚げ	きゅうり	15
	人参	10
	(個)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10
	油揚げ	5
	じゃがいも	30
	玉ねぎ	25
	えのきたけ	10
	中ねぎ	5
	中みそ	7
	甘みそ	6
	乾)だし煮干し	4
	水	120
	(個)あさり佃煮	10

C 18日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 厚揚げとひじきのうま煮 香りあえ みかんジュース(小中のみ)	精白米(自校)	90
	牛乳	206
	牛肉スライス	20
	厚揚げ	50
	つきこんにやく	20
	人参	10
	冷)さやいんげん	5
	乾)ひじき	3
	サラダ油	1
	濃口醤油	4.5
	砂糖(三温糖)	4
	みりん	0.5
	湯	20
キャベツ	30	
小松菜	20	
人参	7	
(個)ゆずかつおドレッシング 乳・卵抜き	10	
(個)みかんジュース	125	

C 19日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 鶏肉 胸 皮なし カット 鶏肉 もも 皮なし カット 鶏挽きウインナー カット 乳・卵抜き レト)うずら卵 冷)金時豆 じゃがいも 玉ねぎ 人参 パセリ サラダ油 白ぶどう酒 濃口醤油 砂糖(三温糖) チキンコンソメ 乳・卵抜き カレー粉 食塩 こしょう 湯 乾)ひじき キャベツ きゅうり 缶)ホールコーン 乾)海藻ミックス (個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	(個)コッペパン	幼-小1 40
	(個)コッペパン	小2 50
	(個)コッペパン	小3・4 60
	(個)コッペパン	小5-中 70
	牛乳	206
	鶏肉 胸 皮なし カット	6
	鶏肉 もも 皮なし カット	4
	鶏挽きウインナー カット 乳・卵抜き	20
	レト)うずら卵	15
	冷)金時豆	30
	じゃがいも	50
	玉ねぎ	40
	人参	10
パセリ	0.5	
サラダ油	1	
白ぶどう酒	2	
濃口醤油	1.2	
砂糖(三温糖)	0.8	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
カレー粉	0.3	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
湯	20	
乾)ひじき	0.5	
キャベツ	30	
きゅうり	15	
缶)ホールコーン	5	
乾)海藻ミックス	1	
(個)青じそドレッシング 乳・卵抜き	8	

C 20日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチ 濃口醤油 砂糖(上白糖) レト)白菜キムチ(ご飯用) 人参 冷)むき枝豆 ごま油 清酒 濃口醤油 食塩 チキンコンソメ 乳・卵抜き はるさめ もやし きゅうり 人参 (個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き 玉ねぎ 中ねぎ 乾)はるさめ 乾)干しいたけ スライス サラダ油 レト)がらスープ 濃口醤油 チキンコンソメ 乳・卵抜き ごま油 食塩 こしょう 湯 (個)小魚入りアーモンド	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	豚肉スライス	15
	生姜	0.8
	濃口醤油	1.2
	砂糖(上白糖)	0.8
	レト)白菜キムチ(ご飯用)	20
	人参	10
	冷)むき枝豆	5
	ごま油	2
	清酒	2
	濃口醤油	1.5
	食塩	0.6
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
はるさめ	206	
もやし	40	
きゅうり	15	
人参	5	
(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10	
ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	10	
玉ねぎ	25	
中ねぎ	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	4	
濃口醤油	0.5	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
ごま油	0.2	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
湯	130	
(個)小魚入りアーモンド	8	

C 21日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 冷)舌平目の濃粉付き なたね油 食塩 きゅうり アスパラガス 缶)ホールコーン (個)焼酎ごまドレッシング 乳・卵抜き 鶏挽きウインナー カット 乳・卵抜き 玉ねぎ 冷)白いんげん豆 人参 セロリ パセリ サラダ油 レト)がらスープ 濃口醤油 食塩 こしょう チキンコンソメ 乳・卵抜き 湯 びわ	コッペパン	60
	牛乳	206
	冷)舌平目の濃粉付き	45
	なたね油	5
	食塩	0.1
	きゅうり	25
	アスパラガス	20
	缶)ホールコーン	8
	(個)焼酎ごまドレッシング 乳・卵抜き	10
	鶏挽きウインナー カット 乳・卵抜き	15
	玉ねぎ	30
	冷)白いんげん豆	10
	人参	10
セロリ	5	
パセリ	0.5	
サラダ油	0.5	
レト)がらスープ	3	
濃口醤油	1	
食塩	0.7	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
湯	120	
びわ	30	

C 22日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
精白米(委託) 米粒麦 委託 牛乳 豚肉スライス 生姜 玉ねぎ 中ねぎ サラダ油 ねり梅 砂糖(上白糖) 赤みそ 濃口醤油 清酒 乾)炒り白ごま じゃがいも 人参 ゆで塩 豆腐 油揚げ つきこんにやく 洗いごぼう 人参 中ねぎ 濃口醤油 食塩 乾)だし削り節 鯖抜き 乾)だし昆布 水	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	10
	牛乳	206
	豚肉スライス	45
	生姜	0.5
	玉ねぎ	40
	中ねぎ	5
	サラダ油	2
	ねり梅	6.5
	砂糖(上白糖)	2.5
	赤みそ	2
	濃口醤油	1.3
	清酒	1
乾)炒り白ごま	1	
じゃがいも	60	
人参	5	
ゆで塩	1.2	
豆腐	30	
油揚げ	7	
つきこんにやく	10	
洗いごぼう	10	
人参	7	
中ねぎ	5	
濃口醤油	2	
食塩	0.7	
乾)だし削り節 鯖抜き	4	
乾)だし昆布	1	
水	130	

C 25日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
えびピラフ (麦入り)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	冷)ベーコンスライス	5
	冷)むきえび	25
	玉ねぎ	20
	エリンギ カット	7
	人参	7
	冷)むき枝豆	5
	有塩バター	1
	サラダ油	1
牛乳	白ぶどう酒	2
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.8
	こしょう	0.06
	牛乳	206
	キャベツ	25
	きゅうり	20
	乾)ひじき	1.5
	セロリ	1
	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
ひじきサラダ	レト)うずら卵	20
	缶)クリームコーン	40
	玉ねぎ	30
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
	食塩	0.7
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	湯	110
コーンスープ	レト)がらスープ	3
	食塩	0.7
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	湯	110
	レト)がらスープ	3
	食塩	0.7
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	湯	110

C 26日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸 皮なし カット	18
	鶏肉 もも 皮なし カット	12
	清酒	1
	でん粉	5
	冷)豚レバー 澱粉付き	20
	カシューナッツ 無塩	10
	なたね油	5
	細ねぎ	1
牛乳	生姜	0.8
	にんにく	0.8
	砂糖(中双糖)	3
	濃口醤油	2.8
	清酒	1.5
	豆板醤	0.05
	湯	4
	冷)ベーコンスライス	5
	豆腐	20
	キャベツ	25
鶏とレバーのナッツ揚げ	もやし	15
	ゴーヤ	15
	人参	7
	ゆで塩	0.15
	サラダ油	1
	濃口醤油	1
	ごま油	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
ゴージャチャンプルー	乾)花かつお	0.5
	玉ねぎ	30
	中ねぎ	3
	乾)干しわかめ	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	0.7
	こしょう	0.03
わかめスープ	ごま油	0.2
	湯	140
	玉ねぎ	30
	中ねぎ	3
	乾)干しわかめ	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	0.7
こしょう	0.03	
わかめスープ	ごま油	0.2
	湯	140
	玉ねぎ	30
	中ねぎ	3
	乾)干しわかめ	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	0.7
こしょう	0.03	

C 27日(水)

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
	鶏肉 胸 皮なし カット	18
	鶏肉 もも 皮なし カット	12
	清酒	1
	でん粉	5
	冷)豚レバー 澱粉付き	20
	カシューナッツ 無塩	10
	なたね油	5
牛乳	細ねぎ	1
	生姜	0.8
	にんにく	0.8
	砂糖(中双糖)	3
	濃口醤油	2.8
	清酒	1.5
	豆板醤	0.05
	湯	4
	冷)ベーコンスライス	5
	豆腐	20
さばの生姜煮	キャベツ	25
	もやし	15
	ゴーヤ	15
	人参	7
	ゆで塩	0.15
	サラダ油	1
	濃口醤油	1
	ごま油	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	食塩	0.3
小松菜のあえもの	こしょう	0.03
	乾)花かつお	0.5
	玉ねぎ	30
	中ねぎ	3
	乾)干しわかめ	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	0.7
こしょう	0.03	
豚汁	ごま油	0.2
	湯	140
	玉ねぎ	30
	中ねぎ	3
	乾)干しわかめ	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	0.7
こしょう	0.03	

C 28日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ドライカレー	(個)ナン	幼-小2 50
	(個)ナン	小3-6 70
	(個)ナン	中 100
	牛乳	206
	牛肉ミンチ	15
	豚肉ミンチ	15
	レト)ひきわり大豆	10
	玉ねぎ	45
	人参	10
	ピーマン	4
コールスローサラダ	レーズン	1
	にんにく	0.6
	生姜	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	1
	トマトケチャップ (1kg/3kg)	9
	ウスターソース	3.5
	カレー粉	1.2
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
コンソメスープ	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	缶)ホールコーン	5
	(個)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10
	冷)ベーコンスライス	5
	玉ねぎ	20
	冷)白いんげん豆	15
	人参	5
乾)はるさめ	3	
豆乳プリン	セロリ	3
	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	0.7
	こしょう	0.03
	湯	120
	冷)豆乳プリン	40

C 29日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ガーリックピラフ	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
野菜サラダ	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
	キャベツ	25
	人参	7
	缶)ホールコーン	7
	乾)かんぴょう	1
アスパラガスのスープ	(個)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10
	ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5
	レト)うずら卵	20
	アスパラガス	15
	玉ねぎ	20
	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
ココアワッフル	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	湯	120
	冷)ココアワッフル	28
	ボンレスハム 短冊 乳・卵抜き	5
	レト)うずら卵	20
	アスパラガス	15
	玉ねぎ	20
	サラダ油	0.5
	レト)がらスープ	3
	食塩	0.6
こしょう	0.03	