3日(月)		
本 接自米(自校) 70 大線を自校 10 (後)ゆでうどん 小4~6年 280 (後)ゆでうどん 小4~6年 280 (後)ゆでうどん 小4~6年 280 (後)ゆでうどん 中 300 (人) 上とがい (4) (ゆ) と 25 (人) (か)	<u> </u>	一人当り 正味分量
点型 機動を自校 10 がきまり (金)ゆでうどん 中 300 はを要 0.8 はん (砂糖(上白鶏) 0.8 しょうゆ 12 砂糖(上白鶏) 0.8 人参 7 (一枚)・砂糖(上白鶏) 0.8 人参 7 (一枚)・砂糖(上白鶏) 0.8 (一枚)・砂糖(上白鶏) 1.5 (一枚)・砂糖(上白鶏) 1.5 (一枚) (一枚)・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂・砂		60
デントでは、しょうゆ 15 は を変 0.8 しょうゆ 12 12 かきに上き物 0.8 しょうゆ 1.2 が 1.5		
注象	0	206
1		
(株) 砂糖(上白糖)	皮なし	30
表 (レト)白菜キムチ 20 入参 7 ((か) にき枝豆 5 ごま油 2 溝酒 12 大根 35 上ようゆ 1.5 食塩 0.5 チキンコンソメ 0.6 ま 4 中和ぎ 5 上ようゆ 1 ま 4 中和ぎ 5 本みりん 1 大を里 0 206 ま 4 1 大を見 0 206 ま 4 1 大を見 0 2 大を見 0 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	皮なし	20
大参		2
1		0.15
できる		4
清酒		3
1.5 2.		4
食塩 0.5 カンー粉 1 かかきぎでん粉つき 4 人参 かかぼちゃりん 1 かかぼちゃりん 中名ぎ (か) かまきでん粉つき 4 人参 中名ぎ (か) かまきでん粉つき 4 人参 1 かかぼちゃりん 中名・大きシース 1 カレー粉 (ル) がらスープ (ま) からぼちかった カレー粉 (ル) がらスープ (ま) からぼちかった 中乳 (ル) がらスープ (ま) からぼちかった 中乳 (ル) がらスープ (ま) からぼちかった カレー粉 (大き) からぼちかった 中乳 (ル) がらスープ (ま) からぼちかった カレー粉 (大き) からぼちかった 中乳 (ル) がらスープ (よ) からぼちかった カレー粉 (大き) からばた カレートマトナンコンソメ (な) からばた カレートマトナンコンソメ (な) からばた カレートマトナンコンスター (大き) からばた カレートマルース (大き) からばた カレートマルファンスター (大き) からばた カレートマルファンスター (大き) からばた カレートマルファンスター (大き) からばた カレートマルース (大き) からばた カレートマルース (大き) からばた カレートマルース (大き) からばた カレートマルース (大き) からばた カレートマルファンス (大き) からばた		2.5
ボンレスハム 短冊 55 大學乳 0 206 大学リースのののでは、できないのでは、でき	糖)	1.5
本みりん 1 清酒 1 1 食塩 0.6 1 大をケチャップ 2 ウスターソース 1.3 たんかつソース 1 上がゆ 1 大を 15 1 1 1 1 1 1 1 1	,,H.7	1
中乳 〇 206 中乳 〇 206 大少 大少 大少 大沙 大沙 大力 <		0.3
大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き		8
ボンレスハム 短冊 5 150		
たかし 30 15 15 15 15 15 15 15 1		35
(表)		10
大参 5 15 15 15 15 15 15 15		0.5
え しょうゆ 2 食酢 カ か さ でん粉つき から あえ もの から から あえ もの から カードン は は は は は は は は は は は は は は は は は は は		
食酢 2 か ブロッコリー 25 しょうゆ 1 か でん物つき でん物つき でん物つき でん物つき なたね油 4 で記事業シック 大り 大り 大り 大り 大り 大り 大り 大	スライス	5
ト 砂糖(上白糖) 1.5 ウクストリカト 1 はっかり 自ごま 1 トック 20 まねぎ 20 しょうゆ 20 まなた 4 は なたね油 1 はっかり 1 はっかり 1 はっかり 20 は 20		20
ク 入 り わ た か ら あ か ら あ か ら あ か ら あ が ら あ が ら あ げ でん粉つき 40 (冷)わかさぎ でん粉つき あ げ なたね油 40 (乾) も り も り も り も り も り も り も り も り も り も		20
ク 入 り わ た か ら あ か ら あ か ら あ か ら あ が ら あ が ら あ げ でん粉つき 40 (冷)わかさぎ でん粉つき あ げ なたね油 40 (乾) も り も り も り も り も り も り も り も り も り も		30
1		0.5
ウカカ	ーチ	2
Tala		1
カカギ 20 (株)か/パニ 5	<i>.</i> / <i>.</i> /	0.5
め 中ねぎ 3]		0.4
ス (乾)干しわかめ カット 0.8 野 (袋)野菜マフィン 30 きゅうり 10 きゅうり 15 中 こしょう		0.03
	l O	
プ サラダ油 0.5 マ 食酢 3 (缶)ホールコーン 5 み 生クリーム		3
(レト)がらスープ 3 プ しょうゆ 3 (乾)刻み昆布 0.5 ~ 湯		70
プ L t-5は 0.8 1 0		
プ 食塩 0.7 ごま油 0.5 食酢 2.2 (個)ヨーク	ルト	70
ル こしょう 0.03 中 サラダ油 0.5 ごま油 1		
パ チキンコンソメ 0.5 の 炒り白ごま 1 砂糖(上白糖) 1.2		
イ ごま油 0.2 み 炒り白ごま 0.5		
湯 140 〜 (乾)小煮干し 4		
(袋)アップルパイ 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25		

10日	(月)			11日	(火)			12日	(水)			13E	1(木)			14日			
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	⊐	(袋)コッペパン 袋入り		小1~2年 50	さ	精白米(自校)		80	麦	精白米(委託)		70	黒糖	アップルパン		15
Ĭ	米粒麦 委託		10	ッ	(袋)コッペパン 袋入り		小3~4年 60	٤	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット		6	Ĵ	米粒麦 委託		10	ポパ	黒糖パン		15
は				~	(袋)コッペパン 袋入り		小5~中 70	い	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット		4	は				ン			
ん	牛乳	0	206	パ				ŧ	油揚げ		5	ん	牛乳	0	206	ア	牛乳	0	206
4					牛乳	0	206	は	里いもカット 1.5cm角		20	4				w			
乳	(冷)さばのみぞれ煮		小 50	袋				6	人参		7	乳	豚赤肉 スライス		20	プル	米粒麦 自校		13
3.0	(冷)さばのみぞれ煮		中 70	入	牛肉 角切り		30		(冷)むき枝豆		3	3.0	(乾)はるさめ		7	ルパ	精白米(自校)		5
さ				IJ	サラダ油		0.5	4	しょうゆ		3	チ	もやし		30	ン	(冷)ベーコン スライス		8
ば	白菜		55	\smile	大かぶ		50	乳	清酒		2	ヤ	人参		15	小	玉ねぎ		25
の	ほうれん草		25		玉ねぎ		30	١.	砂糖(上白糖)		0.7	プ	(レト)たけのこ水煮(ホール)		15	の	人参		10
み	赤じそ粉		0.7	牛	キャベツ		20	ま	食塩		0.8	チ	ピーマン		7	H	しめじ		10
ぞ	しょうゆ		0.6	乳	人参		10	んば	だし昆布		1	エ	しいたけ スライス		5	\smile	パセリ		1
煮	すりごま		0.3	ボ	パセリ		0.3	の				+	中ねぎ		3	4	(レト)トマト水煮		18
急	· · - ·		3.0	ル	サラダ油		1	け	牛乳	0	206	ム	生姜		1	乳	サラダ油		1
ø	(冷)豆腐 カット		30	シ	バター		1	را ا	1 10			チ	にんにく		1	IJ	(レト)がらスープ		3
か	玉ねぎ		15	チ	トマトケチャップ		4	ち	てんぷら		10	4	ごま油		1.5	ゾ	赤ぶどう酒		0.8
IJ	金時人参		5		(レト)トマトピューレ		4	ゃ	豆腐		30	そ	しょうゆ		5	ット	食塩		0.6
あ	えのきたけ		5	か	赤ぶどう酒		2	ん	まんば		40	ス	砂糖(上白糖)		1.7	L	チキンコンソメ		0.5
え	中ねぎ		3	ぼ	食塩		0.9		サラダ油		0.8		清酒		1	٤	こしょう		0.04
١.	(乾)干しわかめ カット		0.5	ち	こしょう		0.05	う	しょうゆ		2.5	プ	本みりん		0.8	り の	湯		130
ځ	中みそ		7	ゃ	チキンコンソメ		0.5	ちこ	本みりん		0.5	LJ	食酢		0.8	か	1203		100
う	甘みそ		6	のサ	ローリエ		0.1	み	ごま油		0.2		豆板醤		0.3	らあ	鶏肉カット 胸 皮なし		24
ふの	だし煮干し		4	ラ	生クリーム		3	分汁	だし汁		10	んご	<u> </u>		0.0	あ げ	鶏肉カット もも 皮なし		16
み	<u>たし黒ィし</u> 水		120	ダ	湯		90	''	72071		10	_	粗挽きウインナー 輪切り		15	1	しょうゆ		3
そ	71		120		1203		30		油揚げ		5		白菜		30	肉	清酒		0.7
汁	(レト)あさり佃煮		10	+	かぼちゃ カット		50		半生うどん		15		<u>ロ末</u> 玉ねぎ		15	だん	生姜		0.7
	(レロ)のとり山点		10	ウ	人参		5		大根		15		白菜キムチ		15	んごの	工女 米粉		4
あ				1	(缶)ホールコーン		5		人参		8		人参		7	の あ	でんぷん		- 7
さ				フ	レーズン		2		中ねぎ		5		エリンギ カット		5	ま	なたね油		5
IJ				ル	ゆで塩		0.5		しいたけ スライス		5		(乾)干しわかめ カット		0.4	煮	'み/こ1み/ 四		3
のつ				ly	(袋)マヨネーズ 卵抜き		8		中みそ		7		(レト)がらスープ		0.4	小	(冷)肉団子の甘煮		35
<					(衣)マコか一人 卵抜さ		<u> </u>		甘みそ		6		中みそ		2.7	の	(四/四回丁の日急		30
だ					キウイフルーツ(香緑)1/2	2+1111	. 50		だし煮干し		4		しょうゆ		2.7	み	(レト)まぐろ油漬		5
煮					キワイフルーラ(省級)//	2カット	30		<u>たし急 1 し</u> 水		150		砂糖(上白糖)	1	0.4		(乾)ひじき		2
									/K		150		水		110	U	キャベツ		20
													水		110	じき	きゅうり		10
													りんご		50	+			
													りんこ	1	50	サラダ	人参		3
														1		×	食酢		3
														-	-	⊐	サラダ油		3
						<u> </u>								1		コア	しょうゆ		2
					-		+								-	7	砂糖(上白糖)		0.5
					<u> </u>									1		ッ	こしょう		0.02
																フル	(41)		
																	(袋)ココアワッフル		28
					1									1		L			

17日	(月)			18日	(火)			19日	(水)			20 E	日((木)			21日	(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	Z名	食品名		一人当り	献立名	食品名		一人当り
車	精白米(委託)		正味分量	わ	精白米(自校)		正味分量		精白米(委託)		正味分量			コッペパン		正味分量	大	精白米(自校)	$\vdash \vdash$	正味分量
麦ご	米粒麦 委託		70 10	か	炊き込みわかめ		90 2.5	麦ご	米粒麦 委託		70 10	ーツ		コッペハン		60	豆	米粒麦 自校	$\vdash \vdash$	70 10
は	<u> 不似久 安託</u>		10	め	次ででかれがめ		2.0	は	个似友 安託		10	~		牛乳	0	206	ごは	(冷)鶏肉 胸 皮なし カット	$\vdash \vdash$	10
ん	牛乳	0	206	ごは	牛乳	0	206	ん	牛乳 (<u>ე</u>	206	/ ^		一九		200		(冷)鶏肉 制 及なし カット	H	- 6
4	776		200		T-76		200	4	776	_	200	ン		鶏肉カット 胸 皮なし		12	ん	(冷)大豆水煮		15
牛乳	牛肉 スライス		15	ん	豚肉 スライス		10	牛乳	(冷)メルルーサ 角切り(3cr	m)	50	4		鶏肉カットもも皮なし		8	麦	油揚げ		6
46	てんぷら		15	4	清酒		1	46	食塩	,	0.2	平		白ぶどう酒		1	入	人参		8
煮	(レト)うずら卵		20	乳	鶏卵		20	白	こしょう		0.02	1,0		(冷)ベーコン スライス		5	b	(冷)むき枝豆		5
J	厚揚げ		25		(乾)高野豆腐 サイコロ		15	身	清酒		2	は		白菜		40	\smile	(乾)ひじき		0.5
4	大根		30	こう	玉ねぎ		30	魚	米粉		7	<		玉ねぎ		40		サラダ油		1
おで	里いもカット 2cm角		25	フム	人参		7	のチ	なたね油		5	さい		じゃがいも		35	牛乳	清酒		2
6	板こんにゃく		20	やどう	(冷)さやいんげん		7	ブリ	玉ねぎ		5	の		人参		7	孔	しょうゆ		2
/*	人参		10	5	しょうゆ		3.5	ý	生姜		0.5	2		パセリ		0.5	大	砂糖(上白糖)		1.2
食	(乾)早煮昆布		1	ふ	砂糖(三温糖)		3	Ĭ	にんにく		0.3	ý		サラダ油		0.5	根	食塩		0.8
ベ	甘みそ		6	ഗ	食塩		0.3	ス	ごま油		0.6			小麦粉(中力粉)		3.5	の			
て	赤みそ		4	たまごと	だし汁		50	か	砂糖(上白糖)		2	ム		サラダ油		2	そ	牛乳	0	206
菜の	砂糖(中双糖)		2	まご				け	トマトケチャップ		3	煮		バター		1	ぼ		igsquare	
のゆ	清酒		1	レ	油揚げ		5	٠,	食塩		0.15	フ		(レト)がらスープ		3	ろ煮	豚肉 ミンチ	igwdot	15
ず	しょうゆ		0.8	ľ	大根		20	1	しょうゆ		0.7	ĺ		チキンコンソメ		0.6	\#K	大根	\longmapsto	70
香	水		40		白菜		15	Ė	豆板醤		0.02	ン		食塩		0.6	か	人参	\longmapsto	10
あ	// I \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ - \ \ \ - \ \ \ - \ \ \ - \ \ \ - \ \ \ - \ \ \ - \ \ \ - \ \ \ \ - \ \ \ \ - \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ - \		_	冬	人参		5		でんぷん		0.3	チ		こしょう	_	0.02	ぼ	(冷)グリンピース	\longmapsto	5
え	(レト)まぐろ油漬		5 25	野	小松菜		5	ン	水	_	10	サ		調理用牛乳	0	20	ちゃ	生姜	┢─┤	0.5
Ш	食べて菜		20	菜の	<u>太ねぎ</u> 中みそ		5 7	ズサ	(レト)蒸大豆		7	ラダ		生クリーム ピザ用チーズ		2	ゃの	サラダ油 しょ う ゆ	\vdash	0.5
作	キャベツ		15	み			6	ラ	ブロッコリー カット		25					50	み	砂糖(上白糖)	\vdash	
ij	<u>もやし</u> しょうゆ		2.3	そ	甘みそ だし煮干し		4	ダ	キャベツ		15	い		湯		50	そ	清酒	$\vdash \vdash$	
	ゆず酢		1.7	汁	水		120		食酢		3	ちご		ボンレスハム 短冊		5	そ 汁	本みりん	\vdash	1
	砂糖(上白糖)		1.1		<i>/</i> /		120	コ	サラダ油	t	1.5	ご		キャベツ		25		でんぷん	H	0.5
			1.1					ンソ	砂糖(上白糖)		1.0	ジャ		きゅうり		15	み	だし汁		10
	かえり		6					メ	食塩		0.3	ム		(缶)ホールコーン		5	かん	12071		
	炒り白ごま		1					Z	こしょう		0.04			玉ねぎ		3	/0	油揚げ		5
	砂糖(上白糖)		0.7					T	_50.7		0.0 .			食酢		3		かぼちゃ カット		25
	しょうゆ		0.25					プ	(冷)ベーコン スライス		5			サラダ油		1		玉ねぎ		25
	本みりん		0.7						玉ねぎ		20			砂糖(上白糖)		0.7		中ねぎ		7
	水		0.7						レタス		10			食塩		0.3		中みそ		7
									人参		10			こしょう		0.04		甘みそ		6
									しめじ		5							だし煮干し		4
									パセリ		0.5			(袋)いちごジャム		15		水		120
									サラダ油		0.5								Ш	
									ローリエ		0.1							みかん	Ш	80
									(レト)がらスープ		3								Щ.	
									チキンコンソメ		0.3								igsqcup	
									食塩	_	0.7								Щ	
									こしょう		0.03								\longmapsto	
									しょうゆ		0.2								\longmapsto	
									湯		120								l	