

8日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
金時人参のピラフ(麦入り)	精白米(自校)	70
	米粒麦 自校	10
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	(冷)ベーコン スライス	5
	玉葱	15
	金時人参	13
	(冷)むき枝豆	5
	にんにく	0.2
	サラダ油	1
	バター	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.8
	こしょう	0.03
	牛乳	○ 206
	(乾)ひじき	1.5
	ブロッコリー カット	20
	キャベツ	15
	人参	7
しょうゆ	2.5	
食酢	1.8	
上白糖	1.3	
サラダ油	1	
ごま油	0.3	
(冷)ベーコン スライス	5	
(レト)大豆ペースト	10	
玉葱	30	
(缶)クリームコーン	20	
(缶)ホールコーン	5	
パセリ	0.5	
サラダ油	0.3	
(レト)がらスープ	3	
チキンコンソメ	0.4	
食塩	0.6	
こしょう	0.04	
調理用牛乳	○ 30	
コーンスターチ	1	
湯	70	

9日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
菜めしごはん(麦入り)	精白米(自校)	80
	菜めしの素	4
	牛乳	○ 206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
	(乾)高野豆腐(サイコロ)	10
	玉葱	35
	(冷)さやいんげん	7
	人参	10
	生しいたけ スライス	4
	しょうゆ	2.8
	三温糖	2.5
	食塩	0.3
	だし汁	35
	油揚げ	5
	大根	20
	白菜	15
	人参	5
	小松菜	5
太ねぎ	5	
中みそ	7	
白みそ	6	
煮干し だし用	4	
水	120	

10日(木)

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(2×1cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8
	白ぶどう酒	1
	(冷)ベーコン スライス	5
	白菜	40
	玉葱	40
	じゃがいも	35
	人参	7
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	小麦粉	3.5
	サラダ油	2
	バター	1
	(レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.6
	こしょう	0.02
	調理用牛乳	○ 20
生クリーム	2	
ピザ用チーズ	2	
湯	50	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
キャベツ	25	
きゅうり	15	
(缶)ホールコーン	5	
玉葱	3	
食酢	3	
サラダ油	1	
上白糖	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
(袋)いちごジャム	15	

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
	(冷)さばのみそ煮	小50
	(冷)さばのみそ煮	中70
	きゅうり	10
	切干し大根	5
	人参	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.5
	しょうゆ	2.5
	上白糖	1.5
	ごま油	0.7
	鶏卵	20
	大根	3
	小かぶ	3
	人参	3
	小松菜	3
	水菜	3
	みつば	2
中ねぎ	3	
しょうゆ	1	
食塩	0.7	
でんぷん	0.5	
削り節 だし用	3	
出し昆布	0.5	
湯	130	
(個)納豆	20	





