

21日(月)			22日(火)			23日(水)			24日(木)			25日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン	米粉パン	60	わかめごはん	精白米(自校)	80	ごはん	精白米(委託・白)	80	牛乳	精白米(委託)	70	コッペパン	コッペパン	60
	牛乳	○ 206		炊き込みわかめ	2.6		牛乳	○ 206		米粒麦 委託	10		牛乳	○ 206
牛乳	(レト)あさりむき身	10	牛乳	牛乳	○ 206	高野豆腐の煮物	豚肉並(2×2cmスライス)	20	豚キムチ丼	豚肉並(3×3×0.5cm)	40	牛乳	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30
	白ぶどう酒	1		豚肉並ミンチ	15		清酒	1		おろしにんにく	0.2		鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	20
クラム	(冷)ベーコン スライス	10	大根と厚揚げのそぼろ煮	(冷)厚揚げ カット	20	食べて菜のアーモンドあえ	(乾)高野豆腐(サイコロ)	12	もやしのごまドレッシング和え	しょうゆ	1	鶏肉のはちみつレモンソースかけ	清酒	1
	じゃがいもカット(2cm角)	30		大根	40		皮むき玉葱	30		しょうゆ	0.5		キャベツ	30
チャウダー	皮むき玉葱	30	すいとん汁	人参	5	あさりの佃煮	人参	10	黒ごまプリン	しょうゆ	0.5	ミニトマト	食塩	0.15
	人参	10		(冷)さやいんげん	10		(冷)さやいんげん	7		しょうゆ	3.4		しょうゆ	3.5
ウイフルーツ	しめじ	5	和三盆糖	サラダ油	1	あさりの佃煮	(冷)しいたけ(スライス)	1		キヤベツ	30		(冷)レモン果汁	3.5
	サラダ油	0.5		サラダ油	5		三温糖	2.8		(レト)白菜キムチ	30		しょうゆ	2.8
かみかみ	サラダ油	1	和三盆糖	しょうゆ	1.8	あさりの佃煮	湯	0.36		皮むき玉葱	20		はちみつ	1.5
	バター	2		みりん	1		食塩	0.36		にら	10		上白糖	10
サラダ	小麦粉	2	和三盆糖	みりん	1	あさりの佃煮	食塩	0.36		ごま油	1		みりん	0.7
	調理用牛乳	50		でんぷん	1		湯	70		しょうゆ	3.5		でんぷん	0.2
キウイフルーツ	生クリーム	1	和三盆糖	湯	15	あさりの佃煮	食べて菜	30		上白糖	1		湯	5
	チキンコンソメ	0.5		(冷)すいとん	25		太もやし	15		湯	20		湯	20
キウイフルーツ	食塩	0.2	和三盆糖	油揚げ	5	あさりの佃煮	太もやし	15		きゅうり	15		米粉	1
	こしょう	0.02		皮むき玉葱	25		人参	5		人参	15		なたね油 ローリー	5
キウイフルーツ	湯	50	和三盆糖	生しいたけ スライス	7	あさりの佃煮	人参	5		人参	5		(冷)ベーコン スライス	5
	パセリ	0.5		中ねぎ	5		食酢	2		和え物用濃口醤油	2		(レト)ホールコーン	5
キウイフルーツ	ローリエ	0.1	和三盆糖	中ねぎ	5	あさりの佃煮	食酢	2		棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	5		レタス	15
	さきいか	3		人参	5		上白糖	0.5		上白糖	0.5		(個)黒ごまプリン	40
キウイフルーツ	れんこん いちよう切り	15	和三盆糖	中みそ	6	あさりの佃煮	上白糖	0.5					(レト)がらスープ	3
	きゅうり	15		白みそ	3		アーモンド(粉)	1.2		アーモンド(刻み)	1.2			
キウイフルーツ	人参	5	和三盆糖	煮干し だし用	3	あさりの佃煮	水	110					こしょう	0.03
	(レト)ホールコーン 1kg	5		水	110		(袋)あさり佃煮	8						
キウイフルーツ	上白糖	0.5	和三盆糖	(個)和三盆糖	3	あさりの佃煮							チキンコンソメ	0.5
	和え物用濃口醤油	1.5												
キウイフルーツ	食酢	2	和三盆糖			あさりの佃煮							湯	110
	ごま油	0.5												
キウイフルーツ	すりごま	1	和三盆糖			あさりの佃煮								
	(袋)キウイフルーツ(1/2)	50												
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								
キウイフルーツ			和三盆糖			あさりの佃煮								

28日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
いりこめし	精白米(自校)	80
	かえり	5.5
	油揚げ	5
	切りこんにゃく	10
	洗いごぼう	7
	金時にんじん	5
	(冷)むき枝豆	3
	うすくちしょうゆ	4
	清酒	1.5
	食塩	0.4
	出し昆布	0.5
	牛乳	○ 206
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
	つきこんにゃく	15
	ごぼう(ささがき)	15
	れんこん いちょう切り	10
	(冷)むき枝豆	5
(乾)荳わかめ カット	2	
炒り白ごま	1	
ごま油	0.7	
中双糖	1.5	
しょうゆ	3	
みりん	0.5	
だし汁	10	
皮むき玉葱	25	
油揚げ	7	
人参	5	
中ねぎ	3	
ふしめん	3	
中みそ	6	
白みそ	3	
煮干し だし用	3	
湯	110	

29日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
しつぽくうどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	清酒	1
	てんぷら	10
	油揚げ	5
	大根	25
	里ももカット(1.5cm)	20
	金時にんじん	5
	中ねぎ	5
	生しいたけ スライス	5
	しょうゆ	5
	清酒	1.5
	みりん	1
	食塩	0.6
煮干し だし用	3	
水	140	
牛乳	○ 206	
(冷)さつまいも天ぷら	40	
なたね油 ローリー	6	
ぼんかん	100	
(袋)野菜マフィン	30	

30日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)	80
	牛乳	○ 206
	豚肉並(3×3cmスライス)	20
	清酒	1
	じゃがいもカット(2cm角)	70
	皮むき玉葱	40
	つきこんにゃく	20
	人参	15
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	中双糖	2.5
	清酒	1
	食塩	0.1
	湯	10
	小松菜	15
	太もやし	30
人参	5	
味付けもみのり	1.2	
和え物用濃口醤油	1.2	
(個)納豆	小30	
(個)納豆	中40	

31日(木)

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)いわし開き 澱粉付	小40
	(冷)いわし開き 澱粉付	中50
	なたね油 ローリー	5
	上白糖	2.4
	しょうゆ	2.4
	みりん	1.4
	清酒	1.4
	でんぷん	0.3
	湯	3
	小松菜	20
	太もやし	30
	和え物用濃口醤油	1
	赤じそ粉	0.5
	大根	30
人参	7	
油揚げ	7	
干しわかめ(カット)	0.5	
中ねぎ	3	
中みそ	6	
白みそ	3	
煮干し だし用	3	
湯	110	
(袋)節分豆	5	