

1日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ち ら し ず し	精白米(自校)	80
	清酒	4
牛 乳	だし昆布	0.7
	食酢	15
菜 花 の お ひ た し	砂糖(上白糖)	10
	食塩	1.1
手 糰 麩 の す ま し 汁	(冷)むきえび	15
	油揚げ	5
ひ な あ ら れ	(乾)高野豆腐 すし用	1
	ごぼう ささがき(ご飯用)	8
手 糰 麩 の す ま し 汁	人参	6
	(乾)干しいたけ スライス	0.8
手 糰 麩 の す ま し 汁	(冷)むき枝豆	5
	砂糖(上白糖)	2.5
手 糰 麩 の す ま し 汁	清酒	2
	しょうゆ	1.6
手 糰 麩 の す ま し 汁	水	2
	牛乳	○ 206
手 糰 麩 の す ま し 汁	キャベツ	30
	菜の花	15
手 糰 麩 の す ま し 汁	花かつお 碎片	1
	濃口醤油 和え物用	1.5
手 糰 麩 の す ま し 汁	手まり麩	0.5
	えのきだけ カット	20
手 糰 麩 の す ま し 汁	みつば	2
	(乾)干しわかめ カット	0.5
手 糰 麩 の す ま し 汁	清酒	1
	食塩	0.5
手 糰 麩 の す ま し 汁	しょうゆ	2
	だし削り節 鯖抜き	3
手 糰 麩 の す ま し 汁	だし昆布	1
	水	130
手 糰 麩 の す ま し 汁	(袋)ひなあられ	8
手 糰 麩 の す ま し 汁		
手 糰 麩 の す ま し 汁		
手 糰 麩 の す ま し 汁		
手 糰 麩 の す ま し 汁		
手 糰 麩 の す ま し 汁		

