

8日(水)

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)	59
	米粒麦 自校	6
(冷)鶏肉 胸 皮なし カット		9
	(冷)鶏肉 もも 皮なし カット	6
ぶどう酒 白		1
ベーコン スライス		5
玉葱		10
金時人参		10
(冷)むき枝豆		5
にんにく		0.2
なたね油		1
バター有塩		1
チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
食塩		0.8
こしょう		0.03
牛乳		206
ツナサラダ		
(レト)まぐろ油漬		15
キャベツ		30
きゅうり		20
人参		5
(冷)レモン果汁		2
濃口醤油		1.5
砂糖(上白糖)		1
ベーコン スライス		5
玉葱		40
(缶)クリームコーン		30
(缶)ホールコーン		8
パセリ		0.5
なたね油		0.5
(レト)がらスープ(1kg・3kg)		4
チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.4
食塩		0.5
こしょう		0.03
コーンスターチ		1
調理用牛乳		30
湯		70
(個)チーズ 鉄強化		15

600g

9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)	60
	精白米(委託)	70
米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託	7
牛乳		206
(冷)いわしの生姜煮	小	50
(冷)いわしの生姜煮	中	80
きゅうり		20
(乾)切干し大根		5
人参		7
(乾)刻み昆布		0.5
食酢		2.5
砂糖(上白糖)		1.8
濃口醤油		1.5
食塩		0.1
炒り白ごま		1
鶏卵		20
大根		15
小かぶ		10
人参		7
小松菜		3
水菜		3
みつば		3
中ねぎ		3
濃口醤油		1
食塩		0.6
でんぷん		0.5
だし削り節 鯖抜き		4
だし昆布		1
水		130
みかん		80

648g

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
牛乳		206
鶏肉カット(むね皮なし)		12
鶏肉カット(もも皮なし)		8
(冷)ひろうす ミニ		20
つきこんにやく		25
洗いごぼう		15
人参		10
(冷)さやいんげん		8
(乾)ひじき		3
なたね油		1
濃口醤油		4
砂糖(三温糖)		3
みりん		0.5
だし汁		20
油揚げ		5
半生うどん(さぬきの夢)		15
大根		15
金時人参		8
中ねぎ		5
しいたけスライス		5
中みそ		6
甘みそ		5
だし煮干し		4
水		150
(レト)あさり佃煮		10

640g

14日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン ⁵⁵	コッペパン	50
	コッペパン	60
牛乳 ²⁰⁶	牛乳	206
	豚肉スライス	20
牛乳	ぶどう酒 白	1
	玉葱	40
かぶのクリームシチュー	大かぶ	30
	じゃがいも	30
牛乳	人参	10
	パセリ	0.5
野菜ソテー ²²⁵	なたね油	1
	小麦粉(中力粉)	4
キウイフルーツ(香緑)	バター有塩	1
	なたね油	2
キウイフルーツ(香緑)	(レト)がらスープ(1kg・3kg)	4
	食塩	0.5
キウイフルーツ(香緑)	こしょう	0.04
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
キウイフルーツ(香緑)	ローリエ	0.1
	調理用牛乳	30
キウイフルーツ(香緑)	湯	50
	ベーコン スライス	7
キウイフルーツ(香緑)	キャベツ	35
	人参	10
キウイフルーツ(香緑)	しめじ	10
	(缶)ホールコーン	8
キウイフルーツ(香緑)	なたね油	1
	濃口醤油	0.2
キウイフルーツ(香緑)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2
	食塩	0.2
キウイフルーツ(香緑)	こしょう	0.03
	キウイフルーツ(香緑)	50

607g

15日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
根菜たっぷりチキンカレー(麦ごはん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
牛乳 ²⁰⁶	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	鶏肉カット(むね皮なし)	15
	鶏肉カット(もも皮なし)	10
牛乳	玉葱	40
	じゃがいも	30
牛乳	人参	15
	れんこん いちよう切り	15
牛乳	洗いごぼう	10
	セロリ	5
牛乳	(乾)レンズ豆	4
	にんにく	0.5
牛乳	生姜	0.5
	なたね油	1
牛乳	小麦粉(中力粉)	6
	カレー粉	1
牛乳	なたね油	4
	(レト)がらスープ(1kg・3kg)	4
牛乳	トマトケチャップ(1kg・3kg)	2
	ウスターソース	1.3
牛乳	とんかつソース	1
	濃口醤油	1
牛乳	チャツネ	1
	ぶどう酒 赤	1
牛乳	食塩	0.8
	こしょう	0.04
牛乳	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	湯	80
牛乳	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	10
牛乳	キャベツ	25
	きゅうり	10
牛乳	人参	5
	ダイスチーズ	5
牛乳	(乾)ひじき	1.2
	食酢	3
牛乳	なたね油	1
	濃口醤油	2
牛乳	砂糖(上白糖)	0.5
	こしょう	0.02
牛乳	小煮干し	4

594g

16日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒豆ごはん	精白米(自校)	63
	精白米(自校)	70
牛乳 ⁸⁸	もち米	9
	もち米	10
牛乳	炒り黒豆	9
	清酒	2
牛乳	食塩	0.8
	牛乳	206
牛乳	豚赤肉ミンチ	25
	厚揚げ	30
牛乳	大根	70
	人参	10
牛乳	(冷)さやいんげん	7
	生姜	0.3
牛乳	なたね油	1
	濃口醤油	5
牛乳	砂糖(三温糖)	3
	みりん	1
牛乳	清酒	1
	でんぷん	0.9
牛乳	湯	10
	もやし	35
牛乳	(冷)まんば	20
	人参	5
牛乳	濃口醤油	2
	食酢	1.5
牛乳	砂糖(上白糖)	1
	なたね油	0.5
牛乳	ごま油	0.5
	炒り白ごま	1
牛乳	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70

595g

17日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン ⁵⁵	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
牛乳 ²⁰⁶	牛乳	206
	鶏肉カット(むね皮なし)	18
牛乳	鶏肉カット(もも皮なし)	12
	清酒	1
牛乳	でんぷん	5
	(冷)豚レバー でん粉付き	15
牛乳	さつまいも 角切り	20
	なたね油	5
牛乳	細ねぎ	1
	生姜	0.8
牛乳	にんにく	0.8
	砂糖(中双糖)	2.7
牛乳	濃口醤油	2.5
	清酒	1.4
牛乳	豆板醤	0.04
	湯	4
牛乳	ほうれん草	20
	もやし	20
牛乳	キャベツ	15
	濃口醤油	2.7
牛乳	食酢	2.2
	砂糖(上白糖)	1
牛乳	なたね油	1
	アーモンド(粉)	1
牛乳	(レト)うずら卵	25
	玉葱	20
牛乳	レタス	15
	人参	7
牛乳	えのきたけ	7
	(レト)がらスープ(1kg・3kg)	4
牛乳	濃口醤油	0.5
	食塩	0.4
牛乳	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
牛乳	湯	120

612g

