2日(,	月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6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	名 食品名	一人当り 正味分量
カ	精白米	80	ご	精白米	80	⊐	コッペパン	60	ごは	精白米	80	⊐	コッペパン	60
レ			は			ツ			は			ツ		
 ラ	牛乳	206	ん	牛乳	206	ペパ	牛乳	206	ん	牛乳	206	ペパ	牛乳	206
1			4						4			1,		
ス	牛肉 スライス	20	乳	牛肉 スライス	30		鶏肉カット 胸 皮なし	18	乳	(冷)豚レバー 粉つき	40		鶏肉 もも・皮つき(切り込み入り)	70
	(乾)赤レンズ豆	5	7.0	清酒	1	4	鶏肉カット もも 皮なし	12	7.0	なたね油	7	4	食塩	0.1
4	玉ねぎ 皮むき	40	肉	じゃがいもカット(皮むき・角切り)	70	乳	(冷)白いんげん豆	10	豚	おろし生姜	0.1	乳	こしょう	0.07
乳	じゃがいもカット(皮むき・角切り)	50	じ	玉ねぎ 皮むき	40		玉ねぎ 皮むき	35	レ	(冷)おろしにんにく	0.1		マーマレード 調理用	5
	人参	10	ゃ	つきこんにゃく(ハーフ)	20	鶏	皮むきミニ冬瓜	30	バ	砂糖(上白糖)	1.9	鶏	清酒	1.3
カ	セロリー	5	が	人参	15	肉	人参	7		ごま油	0.4	肉	濃口醤油	1.3
ラ	(冷)むき枝豆	5	T616	(冷)むき枝豆	5	کے	しめじ	8	のチ	清酒	0.9	の	本みりん	1.3
フル	(レト)トマト水煮	5	磯 香	なたね油	1	冬瓜	(乾)マカロニ(シエル)	5	香り	濃口醤油	1.8	マー	でん粉	0.4
サ	(冷)おろしにんにく	0.5	和	濃口醤油	3	瓜 の	なたね油	1	揚	湯	5.5	 	湯	4
ラ	なたね油	1	え	砂糖(中双糖)	2	ス	濃口醤油	1	げ					
ダ	小麦粉(中力粉)	5.5	/ _	でん粉	0.5	Ιî	(レト)がらスープ	3	1''	ミニトマト	30	Ιĺ	キャベツ	20
	なたね油	4.5	24	湯	10	プ	食塩	0.4	Ξ			ド	(冷)ブロッコリー 県産	10
	カレ一粉	1	か			煮	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	#			焼	人参	5
	(レト)がらスープ	3	6	太もやし	30		こしょう	0.03	۲	(冷)豆腐 カット	25	き	(レト)ホールコーン	5
	ウスターソース	3	ジ	小松菜	15	グ	湯	90	マ	玉ねぎ 皮むき	20		イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	5
	赤ぶどう酒	2	구	人参	5	IJ			۲	人参	5	1		
	トマトケチャップ 3kg	2		味付けもみのり	1.2	.'.	アスパラガス	20	す	中ねぎ	5	タリ	ベーコン スライス	7
	とんかつソース	1	^	濃口醤油	1.2	サ	きゅうり	25	ま	濃口醤油	0.6	ア	玉ねぎ 皮むき	20
	濃口醤油	1	()	25.		É	(レト)ホールコーン	5	ĺ	食塩	0.6	シ	じゃがいもカット(皮むき・角切り)	25
	チャツネ	1	か	(個)みかんジュース	125	ダ	なたね油	1	汁	だし削り節 鯖抜き	3	サ	人参	7
	食塩	0.8	な	(12/1/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/1			食酢	3		だし昆布	1	ラ	しめじ	5
	こしょう	0.04	Ť	(袋)いかなご佃煮	8	チ	砂糖(上白糖)	0.8	梨	水	110	ダ	セロリー	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	の に	(20) = 10 01 = 10 /110		3	食塩	0.2				ma	なたね油	0.6
	湯	90	佃煮			그	こしょう	0.03		(袋)梨 カット(1/6)	30	野	(レト)がらスープ	3
	1111		魚			大 豆		0.00		(20/)(// 0/		菜 ス	濃口醤油	0.7
	(冷)ブロッコリー 県産	40				2	(袋)チョコ大豆クリーム	小 10				Ιî	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	人参	5				Ú	(袋)チョコ大豆クリーム	中 15				プ	食塩	0.3
	(レト)まぐろ油漬	5											こしょう	0.02
	(レト)ホールコーン	5				ム	(個)ぶどうゼリー	40					ローリエ	0.1
	イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	5											湯	100
	17772107727 40 9FMC					ぶ							1411	
						بخ								
						うゼ								
						IJ								
						Ιí								
						-								
														+
														+
														+
														+
														+
<u> </u>	ļ		<u> </u>	<u> </u>	ļ.	<u> </u>								

9日()	目)		10日	(火)		11日((水)		12日((木)		13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		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量	献立名		一人当り 正味分量
麦	精白米(委託)	70	ご	精白米	80	梅	精白米	80	\neg	コッペパン	60	麦	精白米(委託)	70
ご	米粒麦 委託	10	は	TREAT	- 50	ち	梅ちりめん	3	ツ			麦ご	米粒麦 委託	10
は	111111111111111111111111111111111111111		ん	牛乳	206	IJ	14 3 7 0 7 0		~	牛乳	206	は	11112 210	
ん	牛乳	206		1 40	200	め	牛乳	206	パ	1 70	200	6	牛乳	206
4	1 10		牛	鶏肉カット 胸 皮なし	15	んご	1 70		ン	豚肉赤身ミンチ	20	4	1 10	
牛 乳	豚肉赤身ミンチ	18	乳	鶏肉カット もも 皮なし	10	ごは	鶏肉カット 胸 皮なし	15	4	(冷)金時豆	30	牛乳	豚肉 角切り	40
子L	(冷)焼き豆腐 カット	65	筑	清酒	1	ام ا	鶏肉カット もも 皮なし	10	乳	玉ねぎ 皮むき	55	子L	おろし生姜	0.8
焼	玉ねぎ 皮むき	40	前	波型こんにゃく	15	1,0	清酒	1	TL	じゃがいもカット(皮むき・角切り)	50	豚	(冷)おろしにんにく	0.8
き	人参	10	煮	ごぼう 斜めカット	25	4	里いもカット(角切り)	60	チ	人参	10		清酒	1
豆	(冷)むき枝豆	7		れんこん いちょう切り	15	乳	つきこんにゃく	15	IJ	(レト)トマト水煮	10	キム	キャベツ	30
腐	中ねぎ	5	ア	たけのこ水煮(乱切り)	20		人参	15	コ	(冷)おろしにんにく	1	チ	白菜キムチ	25
の	(乾)干ししいたけ(スライス)	1	<u> </u>	人参	12	里芋	(冷)さやいんげん	8	ン	パセリ	0.5	١,	太もやし	12
み	おろし生姜	0.3	Ŧ	(冷)さやいんげん	5	子し	なたね油	1.5	カー	なたね油	1	わか	にら	5
そそ	(冷)おろしにんにく	0.2	ンド	ごま油	1.2	と鶏	濃口醤油	3.5	.	トマトケチャップ 1kg	6.5	かめ	ごま油	0.5
ぼ	ごま油	1	あ	濃口醤油	4.5	肉	砂糖(中双糖)	2		砂糖(中双糖)	1.5	ス	濃口醤油	3
ろ	赤みそ	5	え	砂糖(中双糖)	2.5	_O	清酒	1	海	ウスターソース	1.2	Î	砂糖(上白糖)	1
煮	清酒	3		でん粉	0.7	煮	水	10	藻	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	プ		
	濃口醤油	2.1	納	湯	20	物			サ	食塩	0.4		ボンレスハム 短冊 卵抜き	10
ŧ	砂糖(三温糖)	2	豆	123			太もやし	30	ラ	チリパウダー	0.1	野	(レト)うずら卵	20
や	でん粉	0.6	中	太もやし	30	野	小松菜	15	ダ	湯	30	菜	玉ねぎ 皮むき	20
しの	湯	20	中の	小松菜	15	菜の	人参	5	la	1772		マフ	人参	5
Ť			み	人参	5	のポ	ポン酢	0.7	17	キャベツ	20	1	干しわかめ(カット)	0.4
のごま	太もやし	30	<u> </u>	濃口醤油	2	シ	濃口醤油	1.5	グ	きゅうり	20	シ	濃口醤油	0.8
ド	きゅうり	15		食酢	1.5	酢	砂糖(上白糖)	0.5	ル	(レト)ホールコーン	5	$\overline{}$	食塩	0.3
レ	人参	5		砂糖(上白糖)	1	あ	(乾)炒り白ごま(500g)	1	۲	(乾)海藻ミックス	0.5	中	こしょう	0.02
ツ	(レト)ホールコーン	5		アーモンド(刻み)	1.2	え	,,_,,,			青じそドレッシング 乳・卵抜き	5	の	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
シ	食酢	2		アーモンド(粉)	1.2		(個)月見だんご	30				4	(レト)がらスープ	3
ググ	ごま油	1				月見				(個)ヨーグルト Fe強化	70	\sim	ごま油	0.3
和	濃口醤油	2.3		(個)納豆	40	団							湯	110
え	砂糖(上白糖)	1.2				学								
	(乾)炒り白ごま(500g)	1				-							(個)野菜マフィン	30
小 \														
魚	(袋)小魚入りアーモンド	8												
入														
9														
アー														
ŧ														
シ														
ド														
														1

' H \	火)		18日((水)		19日(木)		20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
セ	コッペパン(丸型)	60		コッペパン	60	Ĵ	精白米	80	رن ال	精白米	8(
ル	コグベハン(丸室)	- 00	ッ	15.475	00	は	付口不	80	ľ	牛肉 スライス	15
_	牛乳	206	ペ	牛乳	206	ん	牛乳	206	き	油揚げ	1
/\	十孔	200	パ	十孔	200		十孔	200	きご	切りこんにゃく	
ン	(14) 1. (5	50	ン		50	牛乳	76+1 . 76 +4.	4.5	は		
バ	(冷)おからハンバーグ			(冷)いか短冊(1×4cm)	50	乳	鶏肉カット 胸 皮なし	15	ん	人参 (冷)むき枝豆	į
	(冷)おからハンバーグ	60	牛	清酒	2		鶏肉カット もも 皮なし	10			
	砂糖(三温糖)	2.5	乳	でん粉	4	高	清酒	1	牛	(乾)ひじき	
1	濃口醤油	1.5	L	米粉	3	野 豆	高野豆腐(サイコロ)	13	乳	なたね油	9.0
4	本みりん	2	か	なたね油	7	腐	玉ねぎ 皮むき	35	切	うすくち醤油	2.2
十乳	でん粉	0.2	の	玉ねぎ 皮むき	15	の	人参	10	IJ	清酒	2.3
TL	水	4	レ	人参	5	5	(冷)むき枝豆	7	Ŧ	砂糖(上白糖)	
ш				なたね油	0.5	ŧ	(乾)干ししいたけ(スライス)	0.7	ΐ	食塩	0.6
ミネ	キャベツ	30	モン	(冷)レモン果汁	3.5	ま 煮	濃口醤油	3	大	濃口醤油	0.6
ス	人参	5	マ	砂糖(上白糖)	3.2		砂糖(三温糖)	2.2	根	だし昆布	0.8
۲			IJ	濃口醤油	1	ゆ	食塩	0.3	の		
	ベーコン スライス	7	ネ	でん粉	0.2	か	だし削り節 鯖抜き	1.5	煮	牛乳	206
1	玉ねぎ 皮むき	25		湯	5	IJ	湯	60	物		
ネ	(レト)トマト水煮	20	□			和			_	てんぷら	15
	人参	5	ン	ベーコン スライス	7	え	太もやし	27	香	油揚げ	ĺ
	じゃがいもカット(皮むき・角切り)	20	ソメ	玉ねぎ 皮むき	20	+-	小松菜	18	り 和	(乾)切干し大根	{
	(乾)マカロニ(シェル)	3.5	ス	じゃがいもカット(皮むき・角切り)	25	あ	人参	5	和え	人参	-
	なたね油	0.6	lî	人参	7	さり	赤じそ粉	0.5	^	(冷)さやいんげん	
	(冷)おろしにんにく	0.1	プ	しめじ	10	o o	濃口醤油	1	4	炒り白ごま	9.0
	(レト)がらスープ	3		なたね油	0.6	佃	級一員得		か	ごま油	0.8
	赤ぶどう酒	1	ア	(レト)がらスープ	3	煮	(袋)あさり佃煮	8	ん	濃口醤油	3.0
	トマトパウダー	0.8	1	食塩	0.6		(私/めて 7四派	- J	ジ	本みりん	1.5
	食塩	0.3	Ŧ	こしょう	0.02				후	清酒	- 1.0
	こしょう	0.03	ン	濃口醤油	0.02					砂糖(上白糖)	
		0.03	F		0.8				ス	湯	20
	チキンコンソメ 乳・卵抜き 砂糖(上白糖)	0.5	入	チキンコンソメ 乳・卵抜き ローリエ	0.3					初	20
	ローリエ		りチ	湯	105					太もやし	30
	湯	0.1	Ī	初	105					小松菜	
	汤	100	ズ		4.5						15
			^	(個)アーモンド入りチーズ	15					人参	
	(個)スライスチーズ(中のみ)	20								濃口醤油	1.8
										ゆず酢	1.5
										砂糖(上白糖)	-
										(個)みかんジュース	125
						1					

24日(火)		25日(水)		26日(木)		27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	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
萩ご	精白米	80	麦ご	精白米(委託)	70	小	コッペパン	40	親	精白米(委託)	70
ご	黒米	3	ご	米粒麦 委託	10	型			子	米粒麦 委託	10
は ん	(冷)むき枝豆	12	は			コッ	牛乳	206	どん		
70	食塩	0.9	6	牛乳	206	~			ぶ	牛乳	206
4			4			パ	スパゲティ(ハーフ)	35	IJ		
乳	牛乳	206	乳	豚肉赤身ミンチ	20	ン	ゆで塩	1.3	$\overline{}$	鶏肉カット 胸 皮なし	18
				清酒	1		レト)まぐろ油漬	15	麦 ご	鶏肉カット もも 皮なし	12
	豚肉 スライス	30	な	(冷)豆腐 カット	65	牛	ベーコン スライス	6.5	<u>.</u>	鶏卵	25
肉	切りこんにゃく	25	す 入	玉ねぎ 皮むき	40	乳	玉ねぎ 皮むき	30	は ん	玉ねぎ 皮むき	50
とごぼ	洗いごぼう	35	りり	なす	10	v	エリンギ カット	8	\sim	人参	10
ぼ	人参	15	7	人参	10	Ü	人参	5		中ねぎ	
う	(冷)さやいんげん	5	1 '	たけのこ水煮(短冊切り)	10	きス	(冷)むき枝豆	5	牛乳	(乾)干ししいたけ(スライス)	1
の	なたね油	1	ボ	(冷)むき枝豆	5		(乾)長ひじき	2	乳	濃口醤油	4.5
煮	濃口醤油	4.7		おろし生姜	1	パ	有塩バター	1	_	本みりん	3
物	清酒	1.9		(冷)おろしにんにく	0.8	ゲテ	濃口醤油	1.5	豆	砂糖(上白糖)	1.5
野	砂糖(中双糖) 本みりん	1.9		<u>なたね油</u> トマトケチャップ	1 6	イ	食塩 こしょう	0.3	あじ	<u>清酒</u> 食塩	0.0
菜	でん粉	1.9		濃口醤油	3.5		なたね油	0.04	の		0.0
の	湯	25	華	辰口醤油 (レト)がらスープ	3.5	ア	なたは油	0.2	三	だし削り節 鯖抜き	1.5
たく	杨	23	サ	赤みそ	2.5	ス	アスパラガス	20	杯	だし昆布	0.5
<	太もやし	25	1 /	砂糖(三温糖)	1	パ	きゅうり	22	1_	湯	50
あん	キャベツ	20	ダ	中華スープの素	0.4	ラ ガ	人参	5	∃	1903	
あ	人参	5	フ	食塩	0.1	ス	なたね油	1	グ	(冷)豆あじ でん粉付き	35
え	たくあん 刻み	5	ル	豆板醤	0.15	o o	砂糖(上白糖)	0.7	ル	なたね油	-
	濃口醤油	1.5	1	ごま油	0.1	サ	食酢	2.25	۲	玉ねぎ 皮むき	15
Ξ	(乾)炒り白ごま(500g)	1.2	ツ	でん粉	2	ラ	すだち酢	0.25		食酢	4
ツ			杏	湯	30	ダ	食塩	0.15		濃口醤油	3
クス	(袋)ミックスナッツ	15	仁			プ	こしょう	0.02		砂糖(上白糖)	3
ナ				太もやし	20	IJ				湯	4
ッ				きゅうり	25	シ	(個)プリン	60			
ツ				(レト)ホールコーン	5					(個)ヨーグルト	小 70
				食酢	2					(個)ヨーグルト	中 100
				ごま油	1						
				濃口醤油	2.3						
				砂糖(上白糖)	1.2						
				(乾)炒り白ごま(500g)	1						
				(個)フルーツ杏仁	40						
				 							

30日(月)

献立名	食品名	一人当り
101-11	ZHH I	
_	det t ata	正味分量
ĹĽ	精白米	8
は		
ん	牛乳	20
牛	(冷)鮭の竜田揚げ	小 5
乳	(冷)鮭の竜田揚げ	中 6
7.		Τ 0
鮭	なたね油	
の		
た	(冷)さやいんげん	1
つ	太もやし	3
た	人参	
あ	食酢	
げ	濃口醤油	
い	砂糖(上白糖)	
W	(乾)炒り白ごま(500g)	1.
げ	すりごま	1.
ん		
の	(冷)豆腐 カット	2
ご	油揚げ	
ま	玉ねぎ 皮むき	2
酢		
あ	干しわかめ(カット)	0.
え	中ねぎ	
	中みそ	
わ	甘みそ	
か	だし煮干し	
め	水	10
の	,,,	
24		
そ		
汁		