1日(リ	k)		2日(7	K)		3日(2	k)		4 E	3 (3	金)		
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名		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
秋	精白米(自校)	65	⊐	コッペパン	50	Ű	精白米(自校)	72	麦		精白米(委託)		60
のエ	鶏肉 胸・皮なし カット	9	ッ 55	コッペパン	60	は 0	精白米(自校)	80	ご		精白米(委託)		70
香	鶏肉 もも・皮なし カット	6	ペ パ 206			\sim			は		米粒麦 委託		6
りご	清酒	0.6) \ 206	牛乳	206	牛 206	牛乳	206	~	0	米粒麦 委託		7
は	なたね油	0.5				乳							<u> </u>
6	油揚げ	3	4	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30	1,2	豚肉スライス	30	乳	206	牛乳		206
	さつまいも カット	10	乳	鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	20	肉	清酒	1					
牛	しめじ	5		清酒	1	ľ	皮むきじゃがいも(カット)	70	高		豚肉並スライス		20
乳	人参	6	鶏	食塩	0.15	や	皮むき玉葱	40	野豆		清酒		1
茎	冷)むき枝豆	5	肉の	こしょう	0.06	が	つきこんにゃく(ハーフ)	20	豆腐		鶏卵		20
至わ	淡口醤油	1	のき	でんぷん	5	<i>t</i> =	人参	15	めの		乾)高野豆腐(サイコロ)		13
か	清酒	1	0	米粉	2	<	冷)むき枝豆	5	卵		皮むき玉葱		30
め	砂糖(上白糖)	1	のこ	なたね油	8	あ	なたね油	1	ع		人参		10
の 129	食塩	0.8	ソ	レト)きのこトリオ	15	ん	濃口醤油	3.2	じ		冷)さやいんげん		10
含	出し昆布	0.5	1	濃口醤油	2	あ = 198	砂糖(中双糖)	2.3	_		乾)干ししいたけ(スライス)		1
め			ス	砂糖(上白糖)	1.2	え 198	湯	10	昆		なたね油		1
煮 206	牛乳	206	かけ	みりん	0.7	納			布あ		濃口醤油		3
す			83	でんぷん	0.4	豆	太もやし	25	あえ		砂糖(三温糖)		2.4
ま	てんぷら	12	野	湯	6	<u>.,,</u>	小松菜	20		149	食塩		0.3
し	人参	10	立 菜 ス		ļ <u>.</u>		人参	5	い	143	湯		60
汁	ごぼう(ささがき)	25	구.	ベーコン(スライス)	5		たくあん(刻み)1kg	5	か		1 0		
_	乾)茎わかめ(カット)	1.5		かぼちゃカット	30		濃口醤油	1.5	なご		キャベツ		20
マ	炒り白ごま	1	プ	キャベツ	30	62	炒り白ごま	1.2	ごの		太もやし		25
ロン	ごま油	0.5	ブ	皮むき玉葱	20	03	すりごま	1.2	佃		人参		5
5	濃口醤油	2	ル	人参	10		64 =	11. 00	煮		塩ふき昆布		1
ッ	砂糖(中双糖)	1	Ĩ	セロリ	2	30	<u>納豆</u> 納豆	小 30	<i>/</i> ///		濃口醤油 炒り白ごま		1.2
フ 71 ル	みりん	0.2	ベ	パセリ	0.8	30		中 40		02	炒り日こま		1.2
ルニ	だし汁	10	Ų	なたね油 濃口醤油	0.5					Ω	(袋)いかなご佃煮	\dashv	
	冷)豆腐(カット)	20		<u> </u>	0.3					O	(袋)いかなこ佃魚	\dashv	8
	えのきたけ カット	30 15	ジャ	足塩こしょう	0.03							-	
	中ねぎ	3		チキンコンソメ 乳卵抜き	0.03							-	
	食塩	0.5	¯	レト)がらスープ	3						+	\dashv	
	<u>良</u> 温 濃口醤油	1		ローリエ	0.1							\dashv	
	だし 削り節	3	208	湯	105						+	\dashv	
	出し昆布	1		1973	103							-	
163	水	110	15	(袋)ブルーベリージャム	15							-	
	7)(110		(表)フルーベリークヤム	13							-	
40	(個)マロンワッフル	28										-	
	(囮)マロンフラブル	20										\dashv	
												\dashv	
	+											\dashv	
	 											\dashv	
	1											\dashv	
												\dashv	
	ļ				 1								

7日(月	1)		8日(火)		9日(水)		10日	(木)		11E	1(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	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			正味分量
麦	精白米(委託)	60	麦 ご は	精白米(委託)	60	\neg	コッペパン	50	栗 ご は	精白米(自校)	70	金	金時いもパン	50
ĵ.	精白米(委託)	70	ご	精白米(委託)	70	ツ 55	コッペパン	60	ご	むき栗	30) 時	金時いもパン	60
は	米粒麦 委託	6	は	米粒麦 委託	6	~				食塩	0.0	い い	冷)金時いもカット(パン用)	15
ん 0	米粒麦 委託	7	\ ² 0	米粒麦 委託	7	ハ 206 ン	牛乳	206	ん	清酒	1	1 も パ	冷)金時いもカット(パン用)	18
4 206									4	食塩	0.8	引し、	砂糖(上白糖) パン用	4
乳 206	牛乳	206	牛 乳	牛乳	206	牛乳	豚肉並スライス 赤ぶどう酒	20	牛乳	13 出し昆布	3.0	<u>5</u> 7	砂糖(上白糖) パン用	4.8
じ	牛肉ミンチ	10	さ	冷)さんま カット	小 50		レト)蒸大豆	10	切 20	⁰⁶ 牛乳	206		⁰⁶ 牛乳	206
や	豚肉赤身ミンチ	15	ん	冷)さんま カット	中 60	ボ	冷)白いんげん豆	20	IJ]]		
が	清酒	1	ま 50	食塩	0.2		皮むきじゃがいも(カット)	40	干	てんぷら	15	ポー	鶏肉 カット 胸・皮なし	18
いも	皮むきじゃがいも(カット)	70	の tra			ク ビ	皮むき玉葱	40	大	油揚げ			鶏肉 カット もも・皮なし	12
の	皮むき玉葱	40	塩焼	切干し大根	5	١٦	人参	15	根	人参	-	<u>'</u> ´	ベーコン(スライス)	
そ	つきこんにゃく(ハーフ)	20	き	小松菜	20	シ	トマト水煮	12	の	切干し大根	-	1 1=	皮むきじゃがいも(カット)	40
ぼ	人参	15		すだち酢	1.5	ズ	なたね油	1	含	乾)茎わかめ(カット)	0.3	りん	皮むき玉葱	30
ろ	冷)むき枝豆	5	切	食酢	1		トマトケチャップ	4	め	ごま油	0.5		キャベツ	30
煮	なたね油	1	Ŧ	砂糖(上白糖)	1.8	구	砂糖(上白糖)	1	煮	濃口醤油			レト)がらスープ	
ア	濃口醤油	3.2	大	濃口醤油	1.5		ウスターソース	0.5		みりん	1.5	サラ	食塩	0.
<i>)</i>	砂糖(中双糖)	2.3	根 34 の	炒り白ごま	1	ンサ	食塩	0.5	つく	清酒	1	ブ	こしょう	0.03
±.	清酒	1	酢			اج	こしょう	0.05		砂糖(上白糖)	1	∐ I ′	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.5
ン ೄ	でんぷん	0.5	の	さつまいも カット	30	ラ ダ ₁₈₆	チキンコンソメ乳卵抜き	0.3	ね ₅ 汁	⁷ だし汁	20) 小 ,	ローリエ	0.
۴ ²⁰³	湯	8	物	油揚げ	7		湯	20				魚	95 湯	80
あ				しめじ	6	ļ				冷)つくね	30			_
え	れんこん カット	20	さ	ごぼう(ささがき)	10		きゅうり	25		人参	10	- I ' .	レト)まぐろ油漬	10
ひ	きゅうり	15	つま	人参	7	グル	太もやし	20		しめじ	10	- 11	人参	20
	太もやし	15	い	中ねぎ	3	 -	人参	5		太ねぎ			きゅうり	2
き	濃口醤油	2.5	ŧ	麦みそ	7	67	レト)ホールコーン	7		おろし生姜	0.1	】 」ン	レト)ホールコーン	!
\mathcal{L}	食酢	2	の 18:	煮干し だし用	3	0,	かんきつドレッシング 乳・卵抜き	4.5		中みそ		- 11	りんご酢	
IJ	砂糖(上白糖)	1	24	2 水	100	70	(A) = 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1	70		白みそ		-1	食酢	
59	アーモンド(刻み) アーモンド(粉)	1.2	・ そ 汁			, ,	(個)ヨーグルト	70	10	煮干し だし用 ⁶⁶ 湯	100	-1 1	砂糖(上白糖) オリーブ油	0.4
	アーモント(材)	1.2	7							汤	100	4	なたね油	0.3
10	(袋)ひじきのり	10										11	食塩	0.:
	(表)ひしさのり	10										-	は こしょう	0.0
												1 '	CULY	0.0.
] .	8 (袋)小魚入りアーモンド	
												_		
												41		
												4		1
												41		1
												41		1
														1
												4		
								_				41		1
												┚┕		

			7 6										_
献立名	食品名	一人当り	1 1	献立名	食品名	一人当		献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当
7.	(M) (1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1	正味分量	┧┝	_		正味分	重	132	Ame 1 . 1 . 1 . 1 . 1 . 1	正味分量	+		正味分量
4	(袋)中華そば	小1-3 150		麦 -	精白米(委託)		60	ば	精白米(自校)	65	麦ご	精白米(委託)	- (
そ =	(袋)中華そば	/]\4-6 200	- 1		精白米(委託)		70	ばらず	清酒	4	<u>_</u>	精白米(委託)	
ラ	(袋)中華そば	中 250	ין וי	ል /	米粒麦 委託		6		食酢	15	は	米粒麦 委託	
×	豚肉スライス	25	<u> </u>	ν ₀	米粒麦 委託		7	し	砂糖(上白糖)	10	~ 0	米粒麦 委託	
	清酒	1						生	食塩	1.1			
	濃口醤油	1	1	牛 乳	牛乳	2	06	牛 乳	出し昆布	0.7	牛 乳	牛乳	20
‡	キャベツ	25	5 1					1.0	冷)むきえび	15	1,0		
	太もやし	25		孠	豚肉並ミンチ		20	さ	油揚げ	5	筑	鶏肉 カット 胸・皮なし	
	人参	10) ‡	昜	清酒		1	つ	高野豆腐(すし用)	1	前	鶏肉 カット もも・皮なし	
]\	太ねぎ	5	(げ	冷)厚揚げ(カット)		40	ま	洗いごぼう	8	煮	清酒	
₹.	レト)ホールコーン	5	. 0	の	皮むき玉葱		40	い	人参	6		ちくわ	
ゾ	きくらげ(せん切り)	0.5		₽	たけのこ水煮(短冊切り)		^^	ŧ	冷)むき枝豆	5	お	れんこん カット	
,	おろしにんにく	0.7	, 1	· 華 煮	人参			の	乾)干ししいたけ(スライス)	0.8	か	ごぼう 斜めカット	
J .	ごま油	0.7	- 1	煮	i i		1	天 ぷ	砂糖(上白糖)	2.5	か	人参	-
, 0	赤みそ		,		乾) Ŧレしいたけ(スライス) 冷)さやいんげん		7	5	清酒		あ	波型こんにゃく	
23			- 1			+ ,	_	ら		2	え		
	レト)がらスープ	3			おろし生姜		0.5	け 158	濃口醤油	1.6	7.	乾)干ししいたけ(スライス)	
	清酒	1.5		しか	おろしにんにく	(ん	水	2	みか	冷)むき枝豆	
#	砂糖(上白糖)	0.8	3		なたね油		1	10 5			ル ん	なたね油	
⊼ マ	中華スープ(ねり状)	0.8	3	_ ‡	トマトケチャップ		4	رم الم	牛乳	206	70	濃口醤油	
ò	食塩	0.3	∐ li	ド	濃口醤油		3.7	ん 汁				砂糖(中双糖)	1
1	こしょう	0.02		レ	レト)がらスープ		3		冷)さつまいも天ぷら	40		みりん	(
・ ⁴²¹	湯	125		ツ	赤みそ	2	2.5	48	なたね油	8		ごま油	C
			3	シ	砂糖(三温糖)	(0.5				147	湯	
206	牛乳	206	3	ン	食塩	0.	15		冷)豆腐(カット)	25			
				グ	豆板醤	0.	15		油揚げ	5		小松菜	
	冷)小えび粉付き	30) 8	あ	中華スープ(ねり状)	(0.3		大根	25		太もやし	
25	なたね油	5	- 1 -	え	ごま油		0.1		人参	7		人参	
	0.72.107		7	_	でんぷん		3		中ねぎ	3		濃口醤油	1
30	(個)野菜マフィン	30	:	ミ ₂₀₉ ツ	湯		30		濃口醤油	2	55	花かつお	<u> </u>
	(個/封末マグイン	30			1775		30		食塩	0.5		1010 - 203	
				クス	太もやし		20		清酒	0.3	80	みかん	
					きゅうり		25		みりん	1		かぶん	
		+		ッ						1			
				ý	人参		5		だし 削り節	4			
			41	-	レト)ホールコーン	_	5	170	出し昆布	1			
			- 1		濃口醤油	- 2	2.3	170	湯	100			
			4		食酢		2						
			4		砂糖(上白糖)		1.5						
			11		ごま油	(0.6						
				57	炒り白ごま		1						
											1		
				15	(袋)ミックスナッツ		15				1		
			11								1		
			11								1		
			11										
		+	1 1			-		l		+	1		_

	1日(月) I
南	伏立名	
l	1	精白
Ļ		かえ

21日	(月)	
献立	名 食品名	一人当り
		正味分量
い	精白米(自校)	65
りこ	かえり	5.5
	油揚げ	5
め	切りこんにゃく	10
し	洗いごぼう	7
4	人参	5
乳	冷)むき枝豆	3
3.0	淡口醤油	2
い	清酒	1.5
ŧ	食塩	0.4
	出し昆布	0.5
こ		9.0
煮 2	4乳	206
お	130	200
かひ	里いも カット	50
た た	冷)たこ カット	15
l	清酒	1
	人参	15
ア 	ちくわ	10
	冷)むき枝豆	7
Ŧ	濃口醤油	3.2
ンド	砂糖(中双糖)	1.2
入	みりん	0.8
9	だし 削り節	3
	3 湯	10
	130	
ズ	小松菜	20
$\widehat{}$	太もやし	25
中	人参	
のみ	濃口醤油	1.3
3	9 花かつお	1.0
	400 × 200	'
1	5 (個)アーモンド入りチーズ	15
	(個)) ピンドハリン ハ	
		

23日(水)		24日(木)			25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		一人当り
		正味分量				正味分量			正味分量
⊐	コッペパン	50	菜	精白米(自校)		72	麦	精白米(委託)	60
ツ 55	コッペパン	60	め	精白米(白校)		80	ご	精白米(委託)	70
~			し ₀	菜めしの素 250g		2.4	は	业松丰 禾缸	6
/ ° 206	牛乳	206					λ_0	米粒麦 委託	7
ン	1 70		牛 ₂₀₆ 乳	4到		206	4	11112 210	
4	鶏肉 カット 胸・皮なし	15	孔	1 30		200	牛 乳	牛乳	206
判	鶏肉 カット 胸・皮なし	10	秋	豚肉並スライス		20	子L	1 30	
TL	皮むき玉葱	40	野	清酒		1	さ	冷)さんま カット開き でんぷん付き	小 40
ク	皮むきじゃがいも(カット)	30	菜	<u>冷心</u> 冷)厚揚げ(カット)		10	ん	冷)さんま カット開き でんぷん付き	中 50
IJ	人参	10	の	れんこん カット		20	ま	なたね油	7
İ	小麦粉	5	煮	ごぼう 斜めカット		25	の	濃口醤油	2.5
ム	バター	3	物	人参		5	か	砂糖(上白糖)	4
シェ	なたね油	2	_	なたね油		0.5	ば	みりん	1.2
チ ュ	なたね油	1	大根	濃口醤油		3	焼 き	おろし生姜	0.2
ΙŤ	レト)がらスープ	3	仮の	砂糖(上白糖)		1.5	風	でんぷん	0.2
'	食塩	0.8	み	みりん		0.5	58	湯	2
か	こしょう	0.08	そ 108	7K		15	ŧ	1903	
2	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.6	汁	710		10	24	大根	25
か	調理用牛乳	20		大根		30	じ	人参	5
4	生クリーム	3	お	しめじ		15	あ	きゅうり	20
サ	ェック ピザ用チーズ	3	米	油揚げ		10	え	食酢	2.5
ラ ダ	ローリエ	0.1	のり	中ねぎ		5	な	砂糖(上白糖)	1.5
222	湯	70	り ん	中みそ		6	めめ	<u> </u>	1.5
IJ	1903	70	ĭ	白みそ		2	٦	炒り白ごま	0.7
	さきいか	3	タ	煮干し だし用		3		すりごま	0.7
んご	れんこん カット	15	ル 187	湯		100		7 7 C G	0.7
	きゅうり	15	۲	1201		100		冷)豆腐(カット)	30
	人参	5	35	(個)りんごタルト		35		油揚げ	10
	レト)ホールコーン	5		(個)がしてブルー		- 00		なめこ	15
	砂糖(上白糖)	0.5						人参	7
	濃口醤油	1.5						中ねぎ	5
	食酢	2						赤みそ	5
	ごま油	0.5						中みそ	2
55	すりごま	1						煮干し だし用	3
	7 7 2 6						170	水	100
50	(袋)りんご(1/4)	50						710	100
	(<u>A</u>) //UC (1) 4/	- 00							
L			L	l	-		L		

اجے	会口力	1 3011	+4.4.4	会口々	1 30/11	++ -	会日夕	1 30/11	++	会日夕	1 31/1
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 正味分量
	コッペパン	30	麦	精白米(委託)	60	麦	精白米(委託)	60	\neg	コッペパン	
	コッペパン	40	ご	精白米(委託)	70		精白米(委託)	70	ツ 55	コッペパン	
Ī			は	米粉麦 季託	6	は	业松主 禾缸	6	~		
206	牛乳	206	λ_0	米粒麦 委託	7	\sim 0	米粒麦 委託	7	/ ° 206	牛乳	2
Ī									ン		
Ī	乾)スパゲティ(ハーフ)	35	牛 乳	牛乳	206	牛 乳	牛乳	206	4	鶏肉 カット 胸・皮なし	
Ī	ゆで塩	1	70			70			乳	鶏肉 カット もも・皮なし	
Ī	なたね油	1	/\	豚肉スライス	20	さ	(冷)さば	小 50		かぼちゃカット	
Ī	牛肉ミンチ	15	ヤ	皮むき玉葱	40	ば	(冷)さば	中 70	パ	皮むき玉葱	
	豚肉赤身ミンチ	15	シ	皮むきじゃがいも(カット)	30	の	清酒	1	ン	人参	
	皮むき玉葱	35	ラ	トマト水煮	15	塩 52	食塩	0.3	プ	しめじ	
Ī	人参	10	イス	レト)マッシュルーム	7	况			+	パセリ	
	エリンギ カット	7	^	おろしにんにく	0.3	き	ほうれん草	20	ンシ	なたね油	
Ī	しめじ	7	IJ	小麦粉	5	ゆ	太もやし	25	チ	なたね油	
Ī	パセリ	1	2	バター	3	か	人参	5	٦	バター	
İ	おろしにんにく	0.3	ち	なたね油	2	ij	赤じそ粉	0.5	1	小麦粉	
	なたね油	1	ゃ	なたね油	2	あ 52	濃口醤油	1		調理用牛乳	
	トマトピューレ	13	ん	レト)がらスープ	3	え			Ξ.	チキンコンソメ 乳卵抜き	
Ī	トマトケチャップ	7	サ	赤ぶどう酒	2	1	牛肉スライス	15	ッ	食塩	
	赤ぶどう酒	4	ラダ	ウスターソース	2	堀	清酒	1	ク	こしょう	0
	ウスターソース	1.5	3	食塩	1	川	ごぼう(ささがき)	40	ス	ローリエ	
	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.3	=	こしょう	0.07	煮	人参	10	ビ 225		
	食塩	0.2	=	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.6		冷)さやいんげん	7	シ		
	こしょう	0.05	۲	砂糖(上白糖)	0.5		つきこんにゃく	15	ズ	ミックスビーンズ 福豆入り	
f			マ	からし粉	0.15		なたね油	1	サ	レト)まぐろ油漬	
ŀ	キャベツ	20	۲	ピザ用チーズ	3		赤みそ	3	ラ	きゅうり	
	きゅうり	20		ローリエ	0.1		砂糖(中双糖)	1.5	ダ	太もやし	
	太もやし	10	232		70		濃口醤油	0.5	プ	ごま油	
	レト)ホールコーン	7					炒り白ごま	1	リリ	冷)レモン果汁	
	イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	4.5		ボンレスハム(短冊)卵抜き	3		ごま油	0.2	17	濃口醤油	
f	17772107727 90 90 00			キャベツ	25	105	湯	10	65	砂糖(上白糖)	
15	(個)チーズ	小 15		きゅうり	10		122			P2 1/10 (= 11 1/10 /	
f	(ILI)	1		人参	5				60	(個)プリン	
70	(個)ヨーグルト	中 70		レト)ホールコーン	5					(III) J J	
ŀ	(10/4)///	1 70		乾)刻み昆布	0.2						
ŀ				花かつお	0.8						
}			57	和風ドレッシング 乳・卵抜き	4						
}				和風トレッシングー乳・卵板と	1						
ŀ											
ŀ		+	30	ミニトマト	30		+				
ŀ		+		S-1. X 1.	30						+
ŀ		+			+			+			+
ŀ		+			+						
ŀ		+			+						+
L											