

4日(金)

- 1 -

7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)			11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
小型 コッペパン 牛乳 海の幸 スパゲティ イタリアン サラダ 梨(小中のみ)	コッペパン	30	ごはん 牛乳 なす 入り マーボー 豆腐 中華 サラダ	精白米(委託・白)	70	コッペパン 牛乳 はもの エスカベッシュ コンソメ スープ	コッペパン	50	大豆 ごはん(発芽玄米入り) 牛乳 切り干し大根の和え物 すまし汁 野菜マフィン(小中のみ)	精白米(自校)	55	ドライカレー(ナン) 牛乳 コール スロー サラダ ビーフ ンスープ	(袋)ナン	幼~小2 50
	コッペパン	30		精白米(委託・白)	80		コッペパン	50		発芽玄米	5		(袋)ナン	小3~6 70
										牛肉スライス	10		(袋)ナン	中 100
	牛乳	○ 206		牛乳	○ 206		牛乳	○ 206		油揚げ	5		牛乳	○ 206
										人参	5			
	スパゲティ(ハーフ)	35		豆腐	70		(冷)はも粉付き	45		つきこんにやく(ハーフ)	5			
	ゆで塩	1.5		豚赤肉ミンチ	20		なたね油	5		(冷)大豆水煮	12		牛肉ミンチ	20
	ベーコン スライス	5		玉葱	35		玉葱	13		(冷)むき枝豆	5		豚肉ミンチ	15
	(冷)あさりむき身	10		なす	20		人参	5		サラダ油	0.8		(レト)ひきわり大豆	15
	(冷)短冊いか	10		なたね油	2		黄パプリカ	3		濃口醤油	3		玉葱	45
	(冷)むきえび	10		人参	7		赤パプリカ	3		清酒	2		人参	10
	白ぶどう酒	2		(レト)たけのこ水煮(ホール)	10		サラダ油	0.5		砂糖(上白糖)	1		ピーマン	4
	玉葱	40		チンゲンサイ	10		りんご酢	5		食塩	0.6		レーズン	1
	(レト)トマト水煮	25		(乾)干しいたけ スライス	1		(冷)レモン果汁	1					にんにく	0.6
	しめじ	10		生姜	0.7		濃口醤油	0.7		牛乳	○ 206		生姜	0.3
	なす	10		にんにく	0.3		砂糖(上白糖)	2					サラダ油	1
	人参	7		細ねぎ	3		食塩	0.4		きゅうり	20		小麦粉	1
	にんにく	0.3		サラダ油	1		こしょう	0.03		切干し大根	5		トマトケチャップ	8
	サラダ油	2		ごま油	0.5		水	10		人参	7		ウスターソース	3.5
	トマトケチャップ	5		トマトケチャップ	4					(缶)ホールコーン	5		カレー粉	1.2
	赤ぶどう酒	5		清酒	1		ベーコン スライス	5		(乾)刻み昆布	0.5		赤ぶどう酒	1
	ウスターソース	1		濃口醤油	2.5		じゃがいも	30		(袋)和風ドレッシング 乳・卵抜き	10		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	砂糖(上白糖)	1		赤みそ	4		玉葱	20					食塩	0.4
	食塩	0.3		(レト)がらスープ	4		(乾)マカロニ(英字)	3		豆腐	25		こしょう	0.03
	こしょう	0.05		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		人参	7		型抜きかまぼこ(小菊)	7			
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		砂糖(三温糖)	0.3		サラダ油	0.5		玉葱	20		キャベツ	30
	一味	0.01		豆板醤	0.2		ローリエ	0.1		中ねぎ	3		きゅうり	15
	粉チーズ	3		食塩	0.15		(レト)がらスープ	4		ブナピー	10		(缶)ホールコーン	5
				でんぶん	2		チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3		(乾)干しわかめ カット	0.5		(袋)フレンチドレッシング 乳・卵抜き	10
	キャベツ	35		湯	40		食塩	0.4		清酒	1			
	(冷)ブロッコリー	15					こしょう	0.03		食塩	0.4		ビーフン	5
	黄パプリカ	5		もやし	40		湯	115		濃口醤油	0.5		ベーコン スライス	5
	赤パプリカ	5		きゅうり	15					だし削り節 鯖抜き	5		玉葱	30
	(袋)イタリアンドレッシング 乳・卵抜き	10		人参	10					湯	110		人参	10
				(袋)棒々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	10								チンゲンサイ	8
	梨	40								(袋)野菜マフィン	25		(乾)きくらげ せん切り	0.2
													生姜	0.2
													サラダ油	0.5
													ごま油	0.5
													(レト)がらスープ	4
													チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
													食塩	0.2
													こしょう	0.03
													濃口醤油	0.5
													湯	120

14日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
中華丼 (ごはん) 牛乳 さつまいも のはちみつ 和え	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	○ 206
	豚赤肉スライス	20
	生姜	2
	(レト)がらスープ	3
	清酒	1
	(冷)いか短冊	10
	(冷)むきえび	10
	清酒	1
	キャベツ	40
	玉葱	30
	(レト)たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	7
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	ごま油	0.5
	濃口醤油	1.7
	食塩	0.5
	こしょう	0.06
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	でんぷん	1
	湯	50
	さつまいもカット(角切り)	55
	なたね油	4
	はちみつ	4
	砂糖(三温糖)	1
	食酢	0.6
濃口醤油	0.5	
湯	1	

25日(金)

[illegible]

30日(水)

[illegible]