

1日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
手 巻 き 寿 司	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	清酒	2
	だし昆布	1
	人参	5
牛 乳	食酢	11
	砂糖(上白糖)	9
	食塩	0.8
手 巻 き 寿 司 の 具	牛乳	○ 206
	きゅうり	15
	(レト)まぐろ油漬	20
	かに棒(かにかま)	16
	(袋)マヨネーズ 卵抜き	8
	たくあん 刻み	8
	(袋)手巻きのり(4枚)	2.4
	(袋)手巻きのり(6枚)	3.6
	玉葱	30
	キャベツ	20
新 た ま ね ぎ の み そ 汁	しめじ	7
	人参	5
	中ねぎ	3
	(乾)干しわかめ カット	0.4
	中みそ	6
柏 餅 (小 中 の み)	白みそ	5
	だし煮干し	4
	水	120
	(冷)柏餅	30

7日(木)			8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
麦ごはん	精白米(委託)	60	ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	75
	米粒麦 委託	6	牛乳	牛乳	○ 206
	米粒麦 委託	7		豚赤肉(スライス)	30
牛乳	○ 206	豚肉とごぼうの煮物		35	
豚赤肉ミンチ	20	洗いごぼう		35	
麻婆豆腐	清酒	1	人参	15	
	豆腐	80	(冷)さやいんげん	7	
チンゲンサイの和えもの	玉葱	35	なたね油	1	
	人参	10	濃口醤油	5	
	しいたけ スライス	5	みりん	2	
	中ねぎ	5	砂糖(中双糖)	2	
	生姜	1	清酒	1.5	
	にんにく	0.8	小松菜	0.5	
	なたね油	1	だし煮干し	1	
	トマトケチャップ	7	水	8	
	濃口醤油	3.5			
	(レト)がらスープ	3	ローズハム 短冊 卵抜き	10	
かえりアーモンド	赤みそ	2	小松菜	20	
	清酒	1	もやし	40	
	三温糖	0.5	炒り白ごま	1	
	チキンコンソメ乳・卵抜き	0.5	濃口醤油	2.5	
	食塩	0.15	ポン酢	1.8	
	豆板醤	0.1	ごま油	1	
	でんぷん	1	砂糖(上白糖)	0.5	
	ごま油	0.1			
	湯	35	(レト)あさり佃煮	10	
チンゲンサイ	30				
キャベツ	30				
人参	5				
食酢	3				
濃口醤油	3				
砂糖(上白糖)	1				
ごま油	0.5				
かえり	5				
アーモンド(四つ割)	4				
砂糖(上白糖)	1				
濃口醤油	0.3				
みりん	1				
水	1				





