

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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
麦ごはん 牛乳 はまちの照り焼き風 小松菜のゆず香あえ ふしめん汁	精白米(委託)	60	ふきよせごはん 牛乳 れんこんのきんぴら みそ汁 牛乳プリン	精白米(自校)	65				麦ごはん 牛乳 豆腐の中華煮 春雨サラダ かえりアーモンド	精白米(委託)	60	米粉パン 牛乳 レタスのシチュー 食べて菜のサラダ チョコ大豆クリーム	米粉パン	50
	精白米(委託)	70		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9					精白米(委託)	70		米粉パン	60
	米粒麦 委託	6		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6					米粒麦 委託	6		牛乳	206
	米粒麦 委託	7		さつまいも皮付2cm角	20					米粒麦 委託	7			
	牛乳	206		人参	10					牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	(チルド)はまち	50		しめじ	5								鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	2		(冷)むき枝豆	5					豆腐	85		ベーコン(短冊)	5
	食塩	0.15		濃口しょうゆ	4					豚肉並(3×3cmスライス)	25		白ぶどう酒	1
	でんぷん	7		清酒	1					玉葱	30		じゃがいも	45
	なたね油	4		上白糖	1					チンゲンサイ	10		玉葱	40
	濃口しょうゆ	2.8		食塩	0.45					人参	7		レタス	15
	三温糖	1.7		出し昆布	0.7					生姜	1.5		人参	10
	みりん	1.2		牛乳	206					干しいたけ(スライス)	0.8		エリンギカット	5
	でんぷん	0.3								サラダ油	0.5		サラダ油	1
	湯	9		てんぷら	10					濃口しょうゆ	3		小麦粉	4
	小松菜	25		れんこん ちょう切り	20					中双糖	1		サラダ油	1
	キャベツ	30		洗いごぼう	15					オイスターソース	1		バター	2
	人参	7		つきこんにやく	10					チキンコンソメ	0.5		(レト)がらスープ	4
	濃口しょうゆ	2.3		人参	7					でんぷん	0.7		チキンコンソメ	0.6
	ゆず酢	1.7		(冷)さやいんげん	6					ごま油	0.5		ローリエ	0.1
	上白糖	1.1		ごま油	2					湯	20		食塩	0.5
型抜きかまぼこ(紅葉)	6	濃口しょうゆ	3						こしょう	0.03				
ふしめん	6	中双糖	1				ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	調理用牛乳	30				
玉葱	25	みりん	1				もやし	25	粉チーズ	3				
人参	5	だし汁	2				きゅうり	15	湯	60				
中ねぎ	5	一味	0.01				人参	7						
生しいたけ(スライス)	5	炒り白ごま	2				春雨(8~10cm)	5	食べて菜	25				
濃口しょうゆ	0.6	油揚げ	5				濃口しょうゆ	3	キャベツ	20				
食塩	0.4	豆腐	30				食酢	2.5	もやし	20				
削り節 だし用	5	玉葱	15				上白糖	1.5	濃口しょうゆ	2.5				
湯	140	大根	15				ごま油	1	食酢	2.2				
		中ねぎ	5				からし粉	0.05	サラダ油	1				
		中みそ	6						上白糖	0.9				
		白みそ	5				かえり	5	炒り白ごま	1				
		煮干し だし用	4				アーモンド(四つ割)	4						
		水	110				上白糖	1	(袋)チョコ大豆クリーム	10				
		(個)牛乳プリン鉄強化	40				みりん	1						
							濃口しょうゆ	0.3						
							水	1						







