

1日(火)			2日(水)			3日(木)			4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	
コッ ペ パ ン	コッペパン	50	ビ ビ ン バ (麦 ご は ん)	精白米(委託)	60	ば ら ず し	精白米(自校)	65	コッ ペ パ ン (袋 入 り)	(個)コッペパン	小1 40	
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		清酒	3		(個)コッペパン	小2・3 50	
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		出し昆布	0.8		(個)コッペパン	小4 60	
				米粒麦 委託	7		食酢	10		(個)コッペパン	小5~中 70	
							上白糖	8				
	牛乳	鶏肉胸・皮なし(唐揚げ用)		30	牛乳		206	食塩		0.8	牛乳	206
		鶏肉もも・皮なし(唐揚げ用)		20				(冷)むきえび		15		
		清酒		2	牛肉(3×3cmスライス)		30	清酒		1	(冷)肉だんご	30
	鶏肉のレモンソース	でんぶん		6	濃口しょうゆ		2	油揚げ		5	玉葱	40
		なたね油		5	清酒		1	高野豆腐(すし用)		1	じゃがいも	30
	上白糖	3.5	三温糖	1	ごぼう(ささがき・ごはん用)	8	人参	10				
	(冷)レモン果汁	5	にんにく	1.5	人参	7	トマト水煮	10				
	濃口しょうゆ	3	中ねぎ	1	(冷)グリーンピース	5	しめじ	8				
	洗いごぼう	30	一味	0.01	干しいたけ(スライス)	0.8	(冷)むき枝豆	5				
	きゅうり	15	炒り白ごま	1	上白糖	2.5	サラダ油	1				
	人参	8	ほうれん草	25	清酒	2	小麦粉	3				
	(缶)ホールコーン	5	濃口しょうゆ	1.5	薄口しょうゆ	2.5	サラダ油	1.5				
	焙煎ごまドレッシング	9	ごま油	0.3			バター	1				
			もやし	35	牛乳	206	トマトピューレ	5				
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	人参	15			ウスターソース	2				
	(レト)うずら卵	25	食酢	2.4	キャベツ	35	赤ぶどう酒	2				
	玉葱	20	ごま油	1.5	小松菜	20	上白糖	0.7				
	ロメインレタス	20	濃口しょうゆ	1	人参	10	チキンコンソメ	0.5				
	人参	5	上白糖	1	濃口しょうゆ	1.8	食塩	0.6				
	(レト)がらスープ	4	食塩	0.2	上白糖	1	こしょう	0.06				
	食塩	0.6			炒り白ごま	1	ローリエ	0.1				
	サラダ油	0.5	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5			湯	80				
	濃口しょうゆ	0.5	トック 国産米使用	20	型抜きかまぼこ(梅)	6	(レト)まぐろ油漬	10				
	チキンコンソメ	0.3	玉葱	20	(冷)豆腐(カット)	30	(レト)ミックスビーンズ	10				
	ごま油	0.2	中ねぎ	3	玉葱	20	キャベツ	20				
	こしょう	0.03	干しわかめ(カット)	0.8	しめじ	7	中ねぎ	10				
	湯	120	サラダ油	0.5	食塩	0.7	きゅうり	10				
			(レト)がらスープ	4	薄口しょうゆ	0.5	人参	5				
			濃口しょうゆ	0.8	削り節 だし用	4	(冷)レモン果汁	1.8				
			食塩	0.5	出し昆布	1	りんご酢	1.5				
			こしょう	0.03	水	120	濃口しょうゆ	1				
			チキンコンソメ	0.5			上白糖	0.8				
			ごま油	0.2	(個)ひなあられ	5	サラダ油	0.5				
			湯	140			食塩	0.1				
			(個)野菜マフィン	25			こしょう	0.02				
							はるみ	50				

