	1日(				水)		3日(木)				4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	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		
	麦	精白米(委託)	60	⊐	(個)コッペパン	幼 30	麦	精白米(自校)	66	麦	精白米(委託)	60		
	ご	精白米(委託)	70	ツ	(個)コッペパン	小1 40	麦ご	精白米(自校)	73	ľ	精白米(委託)	70		
	は	米粒麦 委託	6	~	(個)コッペパン	小2・3 50	は	米粒麦 自校	6	は	米粒麦 委託	6		
	——  ん	米粒麦 委託	7	パ	(個)コッペパン	/J\4 60	ん	米粒麦 自校	7	ん	米粒麦 委託	7		
		11122 240		ン	(個)コッペパン	小5~中 70	牛	鉄強化米	0.3	牛	11122 246			
	—— 牛 —— 乳	牛乳	206	袋			半乳	27,221,211		判	牛乳	206		
	170			入	牛乳	206	76	牛乳	206	76				
	肉	豚肉赤身(3×3cmスライス	30	IJ	1.15		L	1 79		厚	豚肉赤身ミンチ	15		
	i	じゃがいも	70	Ů	豚肉並(2×2cmスライス)	) 20	わ	(冷)いわし開き 澱粉付	幼小40	揚	清酒	2		
	ゃ	玉葱	40		ベーコン(短冊)	5	し	(冷)いわし開き 澱粉付		げ	生姜	0.6		
	が	糸こんにゃく	20	4	赤ぶどう酒	1.5	の	なたね油	4	と チ	にんにく	0.2		
		人参	10	乳	(冷)白いんげん豆	30	蒲	生姜	1.2	チ	(冷)厚揚げ(カット)	50		
	<del> </del>	(冷)さやいんげん	7	Æ	じゃがいも	30	焼	濃口しょうゆ	2.8	ンゲ	玉葱	40		
	んば	サラダ油	1	冬 野	玉葱	25	き風	上白糖	2.8	ケン	人参	10		
	a	濃口しょうゆ	4	菜	大根	20	压	みりん	1.8	サ	たけのこ水煮(ホール)	8		
		中双糖	3	ポ	金時人参	15	ゆ	清酒	1.8	1	生しいたけ(スライス)	2		
	ま	清酒	3	l i	セロリー	5	で	でんぷん	0.2	の	チンゲンサイ	20		
	F	食塩	0.1	ク	パセリ	1	野	湯	4	みそ	ごま油	0.8		
	レ	湯	5	Ė	サラダ油	0.8	菜	122			中双糖	2		
	"	122		1.1	トマト水煮	7	١.	ロメインレタス	20	炒	チキンコンソメ	0.6		
		もやし	25	ンズ	トマトピューレ	6	大根	キャベツ	20	め	濃口しょうゆ	2.2		
	ブ	まんば	30	^	トマトケチャップ 1kg	6	仮の	ゆで塩	0.5	Ĵ	赤みそ	3		
		人参	5	グ	中双糖	1.2	み	·/ C · III	5.5	ま	豆板醤	0.03		
	え	濃口しょうゆ	2	Ú	ウスターソース	1	そ	油揚げ	5	あ	でんぷん	1		
		食酢	1.5	ĺ	チキンコンソメ	0.65	汁	大根	30	え	湯	40		
	L	上白糖	1	ン	食塩	0.3		人参	15		120	1		
	じ	サラダ油	0.5	サ	こしょう	0.04	節	中ねぎ	5	味	もやし	30		
	<del>ル</del>	ごま油	0.5	ラダ	湯	60	分 豆	干しわかめ(カット)	0.5	つけ	キャベツ	30		
	の   佃	炒り白ごま	1	3	****		묘	中みそ	6	の	小松菜	10		
	価   煮	79 7 11 20 1			キャベツ	25	小	白みそ	5	り	炒り白ごま	1		
		(レト)しじみの佃煮	10		ロメインレタス	20	中	煮干し だし用	4	19	濃口しょうゆ	2.5		
	小	(= 17001711			きゅうり	10	o O	水	110	ぽ	ポン酢	1.5		
	中				食酢	3	24			ん				
	の				上白糖	1	$\smile$	(個)節分豆	5	か	(個)味付けのり(5枚)	2.5		
	み				オリーブ油	1		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		ん	(12)			
					サラダ油	0.5				<u> </u>	ぽんかん	100		
					食塩	0.4				小 中				
					こしょう	0.03				の		+		
					-50.7	0.00				み		1		
										<u> </u>		1		
												1		
												+		
												+		
												+		
	1											+		
 1	 	1	1		1									

7日()	月)		8日(	火)		9日(	水)		10日	(木)			 
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	i	
_	コッペパン	50	シ	精白米(自校)	59	麦	精白米(委託)	60	わ	精白米(自校)	66		
ツ	コッペパン	60	1   1	米粒麦 自校	6	ご	精白米(委託)	70	か	精白米(自校)	73		
~			구	鉄強化米	0.3	は	米粒麦 委託	6	め	米粒麦 自校	6		
パ	牛乳	206		(冷)あさりむき身	10		米粒麦 委託	7	ِي ز	米粒麦 自校	7		
ン	1		1   1	(冷)むきえび	10	1 1	111122 240		は	鉄強化米	0.3		
4	牛肉(2cm角)	30	カレ	(冷)短冊いか(1×2cm		—	牛乳	206	ん つ	炊き込みわかめ	2		
乳	玉葱	40		白ぶどう酒	2	76			麦				
., 0	キャベツ	20		玉葱	20	魚	(冷)メルルーサ 2cm角	55	入	牛乳	206		
ボ	大根	35		人参	7	の	清酒	2	IJ				
ル	人参	15	フ	エリンギ カット	5	ゴ	生姜	1	$\smile$	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	12		
シ	セロリー	3	1 🚅	(冷)グリンピース	5	ごま揚	濃口しょうゆ	1	4	鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	8		
チ	パセリ	0.3		バター	1	揚   げ	食塩	0.3	牛乳	(冷)ミニひろうす	20		
花	サラダ油	1	<b>り</b>	サラダ油	0.5	17	炒り白ごま	3	孔	つきこんにゃく	25		
野	バター	1		カレ一粉	0.8	1 1	でんぷん	7	が	洗いごぼう	15		
菜	トマトケチャップ 1kg	4		チキンコンソメ	0.5		なたね油	5	ん	人参	10		
サ	トマトピューレ	4	4	食塩	0.8	1 1 -			ŧ	(冷)さやいんげん	8		
ラ	赤ぶどう酒	2	牛乳	こしょう	0.03	あ	もやし	35	ど	(乾)ひじき	3		
ダ	食塩	0.5	11.			え	小松菜	20	き	サラダ油	1		
_	こしょう	0.03	大根サラダ	牛乳	206	<u>_</u>	人参	5	کے	濃口しょうゆ	4		
クリ	チキンコンソメ	0.4	恨			豆腐	もみのり	1	ひじ	三温糖	3		
ĺ	ローリエ	0.1		(レト)まぐろ油漬	7	めの	濃口しょうゆ	1.5	き	みりん	0.5		
上	生クリーム	3	ダ	大根	40	み	ポン酢	1	o O	だし汁	20		
チ	湯	80		水菜	10	そ			う				
			]   📮	人参	5		豆腐	30	ま	豚肉並(3×3cmスライス)	10		
ズ			]	(冷)レモン果汁	2		油揚げ	5	煮	油揚げ	5		
$\widehat{}$	(冷)ブロッコリー	30		上白糖	1		玉葱	20		さつまいも(2cm角)	30		
小 中	(冷)カリフラワー	15	] [주	濃口しょうゆ	0.5		しめじ	7	豚汁	大根	15		
りの	(缶)ホールコーン	5	<mark>-</mark>	サラダ油	0.5		中ねぎ	5	7.1	もやし	15		
み	食酢	3.5	]   ^	食塩	0.1		中みそ	6		人参	8	ı L_	
<u> </u>	上白糖	2	ガ	こしょう	0.02		白みそ	5		中ねぎ	5	ı L_	
	サラダ油	1.5	ŀ				煮干し だし用	4	1	麦みそ	9	L	
	食塩	0.3		ベーコン(短冊)	7		湯	120	1	煮干し だし用	4	L	
	こしょう	0.02	シ	(缶)クリームコーン	40				1	水	110	L	
				玉葱	35	1 1			1			L	
	(個)クリームチーズ	18	コラ	(缶)ホールコーン	10	4 1			1			L	
				パセリ	0.5							L	
			小	サラダ油	0.5							. L	
			中	(レト)がらスープ	4							, <u>L</u>	
			の	チキンコンソメ	0.3	1 1						, <u>L</u>	
			み	食塩	0.5	1 1						L	
			~	こしょう	0.03				1			L	
			]	コーンスターチ	1				1			L	
			]	湯	110							L	
'n			]									L	
				(個)ガトーショコラ(米料	分) 30							.	

14日(				15日(				16日				17日			18日		
献立名	食品名		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
,	1.10.0	止時	味分量	_		1	正味分量	_			正味分量	_		正味分量	71		正味分
K	米粉パン		50	キムチ	精白米(自校)		59	中	(個)中華そば	幼	~小3 150	麦 ご	精白米(委託)	60	ひ	精白米(自校)	
分。	米粉パン		60	<u> </u>	米粒麦 自校		6	華 あ	(個)中華そば		/J\4~6 200	は	精白米(委託)	70	し	米粒麦 自校	
ر ر				ブ	鉄強化米		0.3	めん	(個)中華そば		中 250	الد الد	米粒麦 委託	6	じきご	鉄強化米	(
	牛乳		206	ごは	豚肉並(2×2cmスライ)	ス)	20	か	豚肉並(2×2cmスライ	(ス)	20	70	米粒麦 委託	7	は	豚肉並(2×2cmスライス)	)
‡				6	清酒		2	175	清酒		1	4			6	(冷)大豆水煮	
<u> </u>	(冷)鮭 2cm角		30	~	生姜		0.8	Ë	生姜		0.5	乳	牛乳	206	~ ·	油揚げ	
	白ぶどう酒		1	麦	白菜キムチ(ごはん)	用)	18	ĺĺ	食塩		0.15	,,,			麦	人参	
佳	玉葱		40	入	(冷)むき枝豆		5	メ	こしょう		0.02	さ	(冷)さばのみぞれ煮	幼小50	入	つきこんにゃく(ハーフ)	
	じゃがいも		30	IJ	ごま油		2	ン	なると(3mm)		7	ば	(冷)さばのみぞれ煮	中70	IJ	(冷)むき枝豆	
J	人参		10	$\smile$	上白糖		1.2		(冷)短冊いか(1×4	cm)	10	の			$\smile$	(乾)ひじき	
7	パセリ		0.5		濃口しょうゆ		1.2	牛	玉葱	•	30	24	白菜	45		サラダ油	(
ļ	サラダ油		1	牛	チキンコンソメ		0.5	乳	もやし		20	ぞ	小松菜	25	牛 乳	濃口しょうゆ	
	小麦粉		4	乳	食塩		0.1		たけのこ水煮(ホール)		12	れ	人参	5	乳	清酒	+
4	バター		1	_	1大-両		0.1	5	人参		7	煮	ポン酢	1	_	上白糖	+
/ F	サラダ油		2	ナム	牛乳		206	つま	大学生しいたけ(スライス)		5	小	濃口しょうゆ	2.5	大根	食塩	
r 1	(レト)がらスープ			ル	一化	-	200	ょい	中ねぎ		5	松	花かつお	0.8	の	及塩	+
Ť	食塩	-	0.5	10	大豆もやし	-	40	ŧ	濃口しょうゆ		5	菜	16かっか	0.8	そ	牛乳	2
•	こしょう		0.04	わ	ほうれん草		15	o O	<u> </u>		3	の	 鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	6	ぼ	十孔	+
ŧ				か			5	か			4	和			ろ		+
•	チキンコンソメ		0.4	め	人参			b	チキンコンソメ		0.5	え	鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	1	煮	豚肉赤身ミンチ	
<b>C</b>	ローリエ		0.1	ス	炒り白ごま	-	3	あ	上白糖		0.5	物	豆腐	25		大根	
乾	調理用牛乳		30		にんにく		0.1	げ	ごま油		0.5		油揚げ	7	い	人参	
_	湯		50	プ	食酢		2		食塩		0.3	け	つきこんにゃく	10	な	(冷)グリンピース	
7					濃口しょうゆ		2	ブ	でんぷん		2	$\lambda$	洗いごぼう	10	か	生姜	(
l	ロースハム(短冊)卵抜	き	5	=	上白糖		1.3		湯		120	ち	人参	7	汁	サラダ油	(
ر م	キャベツ		30	ツ	ごま油		1	ツ				ん 汁	中ねぎ	5	豆	濃口しょうゆ	
D ナ	食べて菜		20	クァ	一味		0.01		牛乳		206	ίΤ	濃口しょうゆ	2	丑乳	上白糖	
, <del>,</del>	大根		15	スナ				17				١,	食塩	0.5	プ	清酒	
ノ ヺ	(缶)ホールコーン		8	ッ	ボンレスハム(短冊)卵	抜き	5	စ်	さつまいも(2cm角)		50	اث	削り節 だし用	4	IJ	みりん	
•	食酢		2	ý	(レト)うずら卵		30	ť	なたね油		4	み	出し昆布	1	シ	でんぷん	(
野	サラダ油		1		玉葱		30	É				<sub>o</sub>	水	130		湯	
菜	上白糖		1	小	人参		5	ダ	(冷)ブロッコリー		30	佃	ごま油	0.1	中		
7	食塩		0.2	中	えのきたけ		5		赤パプリカ		5	煮			の	(冷)厚揚げ(2g/個)	
7	こしょう		0.02	の	中ねぎ		5	チ	(缶)ホールコーン		5	$\widehat{}$	(レト)しじみの佃煮	10	24	里いも(1.5cm)	
1				み	干しわかめ(カット)		0.8	11.	食酢		2	小			$\smile$	洗いごぼう	
/	(個)野菜マフィン		25	$\smile$	サラダ油		0.5	ズ	サラダ油		1.3	中	(個)焼きのり(5枚)	2.5		人参	
	(III.) Paper 1				(レト)がらスープ		4	$\widehat{}$	上白糖		0.5	の	(III) NOC 11 V (1 IV)			生しいたけ(スライス)	1
<u> </u>					濃口しょうゆ		0.8	中 の	食塩		0.2	4				太ねぎ	1
Þ D					食塩		0.5	み	こしょう		0.02	$\circ$				中みそ	+
<i>y</i>					こしょう		0.03	07			0.02	焼				白みそ	+
ァ ~					チキンコンソメ		0.5		(個)プロセスチーズ		15	き				煮干し だし用	+
					ごま油		0.5	1	(間)ノロビヘナース		13	海				水	1
		-			湯		140					苔				W	+
					1277		140	1				-		<del>                                     </del>		(個)豆乳プリン	
					(畑)こいたフナーハ	-	小10	1								(旧)立孔ノリノ	+
		-			(個)ミックスナッツ		• • •	1									+
	1			1	(個)ミックスナッツ		中15								1		

なこ。	食品名コッペパン	一人当り	献立:	名 食品名				A E 5				
なこ。	° °	正味分量			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
_ =	コッヘハン	50	冬 野	精白米(委託)	60	赤	ŧ	精白米(自校)	52	麦ご	精白米(委託)	60
+8	コッペパン	60	野	精白米(委託)	70	飯		精白米(自校)	60	ご	精白米(委託)	70
扬	なたね油	6	菜	米粒麦 委託	6	4		もち米	20	は	米粒麦 委託	6
げ	きな粉	4.5	カレ	米粒麦 委託	7	4   1   1   1   1   1   1   1   1   1	-	鉄強化米	0.3	ん	米粒麦 委託	7
	三温糖	3	117			孔	,	(乾)小豆	7	4		
	食塩	0.01	<del> </del>	牛乳	206	L		食塩	0.6	乳	牛乳	206
	紙ナフキン	1	1			     	. [	炒り白ごま	0.7	1,0		
4			ス	豚肉並(2×3cmスライ	(ス) 25	カ	. [			マ	豚肉並ミンチ	25
乳	牛乳	206		玉葱	40	ッ	'	牛乳	206		清酒	1
			(麦ごは	じゃがいも	25					ボ	豆腐	80
白	(冷)肉だんご	30		大根	20	IΦ		(冷)ヒレカツ	幼30	1	玉葱	35
采	白菜	40	ばん	れんこん(いちょう切り)	15	で		(冷)ヒレカツ	小50	豆 腐	人参	15
	玉葱	20	6	人参	7	野菜	' I	(冷)ヒレカツ	中60	廣	生しいたけ(スライス)	5
ı∧ı	たけのこ水煮(ホール)	10		セロリー	3	*		なたね油	5	中	中ねぎ	5
子	人参	10	4	にんにく	0.5	中				華	生姜	1
	生しいたけ(スライス)	5		生姜	0.5	濃		きゅうり	10	サ	にんにく	0.8
	中ねぎ	5	1	サラダ油	1	Y		キャベツ	30	ラダ	サラダ油	1
1	春雨 カット	3	フ	小麦粉	6			人参	10	ダ	トマトケチャップ 1kg	7
プ	生姜	0.5	ーレー	カレ一粉	1	ス		(袋)中濃ソース	8		濃口しょうゆ	3.5
<i>_</i> .	(レト)がらスープ	3	1  ン	サラダ油	4		Ī				(レト)がらスープ	3
	濃口しょうゆ	2	<del>                                   </del>	(レト)がらスープ	4	すま		(冷)豆腐(カット)	25		赤みそ	2
<i>,</i>	食塩	0.6	1   3	トマトケチャップ 1kg	2	L	٠ - ا	型抜きかまぼこ(梅)	7		清酒	1
み	こしょう	0.03		ウスターソース	1.3			玉葱	30		三温糖	0.5
	チキンコンソメ	0.3	7 1 7	とんかつソース	1	'		えのきたけ	10		チキンコンソメ	0.5
_	湯	120	小	濃口しょうゆ	1	い	١	みつば	7		食塩	0.1
			煮	チャツネ	1	5	<u>.</u> [	薄口しょうゆ	2		豆板醬	0.1
	ほうれん草	20	Ŧ	赤ぶどう酒	1	ちごゼ		清酒	1		でんぷん	1
	切干し大根	4	L	食塩	0.5	t		食塩	0.2		ごま油	0.1
	人参	5	小	こしょう	0.04	'   '   '   '   '   '   '   '		出し昆布	1		湯	35
	(缶)ホールコーン	5	- 1/1.	チキンコンソメ	0.5			削り節 だし用	4			
	するめ(カット)国産	2	の	湯	80	小		水	125		ロースハム(短冊)卵抜き	7
	(乾)刻み昆布	0.7				中					春雨 カット	5
	三温糖	1.7	\	キャベツ	40	の		(個)いちごゼリー	40		もやし	25
	濃口しょうゆ	3		きゅうり	20	み	۱ ا				小松菜	10
	食酢	1.2		(缶)ホールコーン	7		, İ				人参	10
	ごま油	0.3		人参	5						炒り白ごま	1
	炒り白ごま	1		食酢	2						濃口しょうゆ	2.5
				サラダ油	1						食酢	2
ļ			11	上白糖	1						上白糖	1.5
j			1	食塩	0.2						ごま油	1
				こしょう	0.02		ļ				からし粉	0.05
			1	小煮干し	4		ŀ					
Ì			1	3 //// 1 3								
ļ			11				ľ					

28	Н	(	月	)

2011	717		 							
献立名	食品名	一人当り								
HV 17 71	Rm <sup>1</sup>									
		正味分量								
コッペ	コッペパン	50								
11/	コッペパン	00				·			+	
, o	コッヘハン	60				.				
パ	牛乳	206								
ン	T-76	200				.				
						.				
牛 乳	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	30								
ᆔ	頭内++ 中共 (0×00m)	20								
孔	<del>馬肉もも 及なし(2×2cm)</del>	20				.		<del> </del>		
	鶏肉もも・皮なし(2×2cm) ベーコン(短冊)	5								
鶏	じゃがいも	40								
内	T#	40				·			+	
₩	玉葱 人参	40				.				
0)	人参	15								
	にんにく	1								
マ	11 - 45 14		<del>                                     </del>			1	1 1	<del> </del>		1
1	サラダ油	1				.				
鶏肉のトマト煮	トマト水煮	25								
温	しつしたエン・・・・ 11	3								
	トマトグテヤツノ IKg	3								
ひじきとチー	トマトケチャップ 1kg 赤ぶどう酒	1				.				
じ	上白糖	0.8								
き	ウスターソース	0.7								
٦	リスターリース					.				
-	チキンコンソメ	0.6								
ナ	食塩	0.3								
						·			+	
ズ	こしょう	0.03				.				
ഗ	湯	20								
++										
2	/L L \ + ゕヮ \ + 'ヰ	13				·				
ズのサラダ	(レト)まぐろ油漬					.				
タ	キャベツ	25								
	人参	10								
	ダイスチーズ 角切り 生食用	5				.				
	(乾)ひじき	1.2								
	食酢	3								
	以中於江					1	1 1	<del> </del>		1
	サフタ油	2								
	サラダ油 濃口しょうゆ	2								
	上白糖	0.5								
	176					1	1 1	<del> </del>		1
	こしょう	0.02				. [				
								11		
	<u> </u>	<b> </b>	<del>                                     </del>			. [	<del>                                     </del>			
						.				
		1 7	Ι Τ	1						
						1		<del></del>		
		<del>                                     </del>	<del>                                     </del>			.	<del>                                     </del>	<b></b>		
1		<u> </u>								
1		<del>                                     </del>	<del>                                     </del>			+ <b> </b>	<del>                                     </del>	<del></del>		
1						.				
1		1								
1										
	+	<del>                                     </del>	<del>                                     </del>			+	+ +	<b>─</b> ┤│		
		$\sqcup$				. [				