

1日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	(個)コッペパン	幼・小1 40
	(個)コッペパン	小2・3 50
	(個)コッペパン	小4 60
	(個)コッペパン	小5～中 70
牛乳	牛乳	206
	鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	30
	鶏肉もも・皮なし(2×2cm)	20
	ベーコン(短冊)	5
	じゃがいも	40
	玉葱	40
	人参	15
	にんにく	1
	サラダ油	1
	(袋)トマト水煮	25
	トマトケチャップ 1kg	3
	赤ぶどう酒	1
	上白糖	0.8
	ウスターソース	0.7
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	湯	20
	(レト)まぐろ油漬	13
	ダイスチーズ角(生食用)	5
	キャベツ	25
	人参	10
	(乾)ひじき	1.2
	食酢	3
	サラダ油	2
	濃口しょうゆ	2
	上白糖	0.5
	こしょう	0.02

2日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大根の卵とじどんぶり(麦ごはん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	ベーコン(短冊)	7
	鶏卵	30
	大根	60
	人参	10
	生しいたけ(スライス)	6
中ねぎ	5	
サラダ油	1	
濃口しょうゆ	3.5	
みりん	2	
三温糖	1	
食塩	0.25	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.6	
でんぷん	1	
湯	50	
小煮干し	4	
(冷)大豆水煮	25	
でんぷん	3	
なたね油	5	
上白糖	2.5	
濃口しょうゆ	0.7	
湯	1.5	
炒り白ごま	1	
もやし	30	
キャベツ	20	
小松菜	10	
花かつお	0.8	
濃口しょうゆ	2	

3日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ばらずし	精白米(自校)	65
	清酒	3
	出し昆布	0.8
	食酢	10
	上白糖	8
	食塩	0.8
	(冷)むきえび	15
	清酒	1
	油揚げ	5
	高野豆腐(すし用)	1
ごぼう(ささがき・ごはん用)	8	
人参	7	
(冷)グリーンピース	5	
干しいたけ(スライス)	0.8	
上白糖	2.5	
清酒	2	
薄口しょうゆ	2.5	
牛乳	206	
キャベツ	35	
小松菜	20	
人参	10	
濃口しょうゆ	1.8	
上白糖	1	
炒り白ごま	1	
型抜きかまぼこ(梅)	6	
(冷)豆腐(カット)	30	
玉葱	20	
しめじ	7	
中ねぎ	5	
食塩	0.7	
薄口しょうゆ	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	120	
(個)ひなあられ	5	

4日(金)

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
	コッペパン	60
牛乳	牛乳	206
	鶏肉胸・皮なし(唐揚げ用)	30
	鶏肉もも・皮なし(唐揚げ用)	20
	清酒	2
	でんぷん	6
	なたね油	5
	上白糖	3.5
	(冷)レモン果汁	5
	濃口しょうゆ	3
洗いごぼう	30	
きゅうり	15	
人参	8	
(缶)ホールコーン	5	
焙煎ごまドレッシング	9	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
(レト)うずら卵	25	
玉葱	20	
ロメインレタス	20	
人参	5	
(レト)がらスープ	4	
食塩	0.6	
サラダ油	0.5	
濃口しょうゆ	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.2	
こしょう	0.03	
湯	120	





