

7日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレー ピラフ (麦入り) 牛乳 ツナ サラダ 肉団子 と野菜の スープ煮	精白米(自校)	55
	米粒麦 自校	5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	12
	(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	玉葱	12
	人参	8
	エリンギ カット	5
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	0.5
	有塩バター	1
	食塩	0.65
	こしょう	0.03
	カレー粉	0.7
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	ウスターソース	0.7
	牛乳	206
	(レト)まぐる油漬	15
	(冷)ブロッコリー	15
	きゅうり	20
(缶)ホールコーン	10	
食酢	3	
サラダ油	1	
砂糖(上白糖)	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
(冷)肉だんご	30	
マカロニ(シエル)	7	
玉葱	40	
キャベツ	30	
人参	15	
パセリ	1	
セロリー	2	
ローリエ	0.1	
サラダ油	0.5	
(レト)がらスープ	4	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
湯	85	

8日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッ ペパン 牛乳 クリーム シチュー キャベツ のソテー 味付小魚 (小中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし カット	12
	鶏肉 もも・皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン スライス	5
	じゃがいも	50
	玉葱	40
	人参	10
	エリンギ カット	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	4
	有塩バター	1
	サラダ油	3
	(レト)がらスープ	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
調理用牛乳	30	
ローリエ	0.1	
湯	60	
キャベツ	35	
人参	10	
しめじ	15	
(缶)ホールコーン	8	
サラダ油	1	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.2	
濃口醤油	0.2	
カレー粉	0.1	
食塩	0.2	
こしょう	0.03	
(個)味付小魚	5	

9日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん 牛乳 麻婆豆腐 春雨 サラダ	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
	豚赤肉ミンチ	20
	清酒	1
	豆腐	80
	玉葱	35
	人参	10
	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
	トマトケチャップ	7
	濃口醤油	3.5
	(レト)がらスープ	3
	赤みそ	2
	清酒	1
砂糖(三温糖)	0.5	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
食塩	0.15	
豆板醤	0.1	
でんぷん	1	
ごま油	0.1	
湯	35	
ロースハム 短冊 卵抜き	7	
はるさめ カット	5	
もやし	25	
きゅうり	15	
人参	7	
濃口醤油	3	
食酢	2.5	
砂糖(上白糖)	1.5	
ごま油	1	
からし粉	0.05	

26日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
たけのこごはん	精白米(自校)	60
	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	6
	清酒	1
	油揚げ	5
	(レト)新たけのこポイル ホール	20
	(冷)むき枝豆	5
	人参	5
	濃口醤油	2
	清酒	2
牛乳	食塩	0.6
	砂糖(上白糖)	0.5
きんぴら	だし昆布	1
	牛乳	206
	てんぷら	10
	洗いごぼう	25
	つきこんにやく	10
	人参	7
	(冷)さやいんげん	6
	ごま油	1
	濃口醤油	2
	砂糖(三温糖)	1
すいとん汁	みりん	1
	炒り白ごま	2
	一味	0.01
	(冷)すいとん	25
	油揚げ	5
	大根	20
	人参	10
	中ねぎ	5
	中みそ	6
	甘みそ	5
野菜マフィン(中のみ)	だし煮干し	4
	水	110
	(個)野菜マフィン	25

27日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
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	
	牛乳	206
	八宝菜	
	豚肉 スライス	20
	生姜	1
	濃口醤油	1
中華サラダ	(レト)うずら卵	20
	(冷)いか 短冊 1×4cm	15
	清酒	0.5
	玉葱	40
	白菜	30
	(レト)たけのこポイル ホール	15
	チンゲンサイ	15
	人参	10
	しいたけ スライス	5
	サラダ油	2
かえりアーモンド(小中のみ)	濃口醤油	0.8
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.3
	しょう油	0.04
	でんぷん	1
	湯	8
	もやし	35
	きゅうり	20
	人参	5
	(乾)きくらげ 干切り	0.2
濃口醤油	2.5	
食酢	2	
アーモンド(四つ割)	砂糖(上白糖)	1.5
	ごま油	1
	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

28日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	牛乳	206
	豚肉 スライス	20
	清酒	1
	鶏卵	20
	(乾)高野豆腐 サイコロ	15
	玉葱	30
	人参	8
	(冷)さやいんげん	7
高野豆腐の卵とじ	しいたけ スライス	4
	濃口醤油	3.5
	砂糖(三温糖)	2.2
	食塩	0.15
	だし削り節 鯖抜き	2
	湯	55
	きゅうり	25
	人参	5
	(缶)ホールコーン	5
	(乾)切干し大根	5
野菜と昆布の和えもの	炒り白ごま	1
	(乾)刻み昆布	0.5
	濃口醤油	1.8
	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1
	サラダ油	0.5
	(個)ひじきのり	10

30日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
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	
	牛乳	206
	さごしのから揚げ	
	冷)さごし	幼・小2 35
	冷)さごし	～小6 50
	冷)さごし	中 70
たけのこふきの土佐煮	生姜	1
	清酒	2
	食塩	0.3
	米粉	7
	なたね油	5
	油揚げ	5
	(レト)新たけのこポイル ホール	20
	(レト)ふき水煮	10
	人参	8
	花かつお 1kg	0.5
そうめん汁	濃口醤油	1
	砂糖(中双糖)	0.8
	みりん	0.7
	食塩	0.1
	だし汁	20
	油揚げ	7
	乾)そうめん	5
	玉葱	25
	小松菜	10
	人参	7
中ねぎ	5	
食塩	0.4	
濃口醤油	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
湯	125	