献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名		一人当り
	ZHI		正味分量	1131-11	XHI I		正味分量
	精白米(委託)		60	\neg	コッペパン		50
	精白米(委託)		70	ッ	コッペパン		50
,	米粒麦 委託		6	~	17.470		30
	米粒麦 委託		7	パ	牛乳		206
	木科友 安託		,	ン	十孔		200
	 牛乳		206		ハンエエロの思かせま		45
	十孔		206	牛 乳	(冷)舌平目の澱粉付き		45
	TT + 24 / 0 0	,_,	00	孔	なたね油		5
	豚肉並(3×3cmスライ	ス)	30	ゲ	食塩		0.1
	じゃがいも		80	タ	± . ~		
	皮むき玉葱		50	o O	きゅうり		25
	つきこんにゃく		25	か	アスパラガス		20
	人参		10	b	(缶)ホールコーン		8
	(冷)むき枝豆		5	揚	(袋)焙煎ごまドレッシ	ング	10
	サラダ油		1	げ			
	濃口醤油		4		ベーコン(短冊)		5
	中双糖		3	夏	(冷)白いんげん豆		10
	清酒		3	野	玉葱		30
	食塩		0.1	菜	トマト水煮		20
	湯		5	のサ	人参		10
				5	マカロニ(シエル)		5
	きゅうり		20	ダ	(レト)がらスープ		4
	人参		7		サラダ油		1
	切干し大根		5	۲	濃口醤油		0.5
	(缶)ホールコーン		5	マ	チキンコンソメ		0.3
	(乾)刻み昆布		0.5	۲	食塩		0.4
	(袋)棒々鶏ドレッシ	· 'Fi	10	<u>구</u>	こしょう		0.03
	(衣)俗々為ドレソン。	<i>)</i>	10		湯		120
	(レト)あさり佃煮		10	プ	1973		120
	(レド)めでが旧法		10				

5日()	月)		6日(火)		7日(水)			8日(木)		9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	一人正味		献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	28 食品名	一人当り 正味分量
麦	精白米(委託)	60	V	精白米(自校)	60	麦	精白米(委託)	11.7%	60	発	精白米(自校)	61	⊐	コッペパン	50
Ĩ	精白米(委託)	70		+肉(2×2cmスライス)	15	麦ご	精白米(委託)		70	発 芽 玄	精白米(自校)	68	ッ	コッペパン	50
は	米粒麦 委託	6	き	人参	6	は	米粒麦 委託		6	幺	発芽玄米	7	~	37 77.5	
ん	米粒麦 委託	7	じきごは	つきこんにゃく	6	ん	米粒麦 委託		7	米ご	元オムホ	,	パ	牛乳	206
	不但久 安記			(冷)むき枝豆	4		个性友 安記		,	は	牛乳	206	ン	T #16	200
牛	牛乳	206	ん	(乾)ひじき	0.9	牛	牛乳		206	6	一九	200		A > 50 > > 50 - 1 - 1 - 1 - 1	ライ 幼 40
乳	十孔	200	4	サラダ油	0.9	乳	十孔		200	4		cm) 25	牛	冷) 鶏ささみコーンフレークフラ	
厚		15	牛乳	濃口醤油		₹	(冷)さば梅煮	/.h .	l. 50	乳	オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2	m) 23	乳	冷) 鶏ささみコーンフレークフラ 冷) 鶏ささみコーンフレークフラ	
揚	豚肉赤身ミンチ	15	孔		2.2 1.5	ば			50 5	*	<u>清酒</u> サラダ油	1	さ		
がげ	清酒	2	1=	上白糖		の	(冷)さば梅煮		 70	オ リ		0.5	7	冷) 鶏ささみコーンフレークフラ	
ځ	生姜	0.6	6	清酒	1.5	梅				I ブ	高野豆腐(サイコロ)	15	さみ	なたね油	6
な	にんにく	0.2	ľ	食塩	0.7	煮	もやし		30	地	玉葱	40	の		
す	なす	25	6			7111	キャベツ		20	鶏	人参	10		(冷)さやつき枝豆	20
Ó	なたね油	2	ん の	牛乳	206	Ĵ	きゅうり		10	논	(冷)さやいんげん	7	7	ゆで塩	0.5
4	(冷)厚揚げ(カット)	50	あえ			ま	炒り白ごま		2	高野	濃口醤油	3	ン		
そ	玉葱	30	え	人参	30	あ	(袋)ゆずかつおドレッシン	ング	10	野豆	三温糖	2.5	フ	ベーコン(短冊)	5
炒	人参	10	ŧ	きゅうり	25	え				腐	食塩	0.2	リノ	(冷)白いんげん豆	15
め	たけのこ水煮(ホール)	8	の	(缶)ホールコーン	8		(レト)うずら卵		25	のう	削り節 だし用	2		玉葱	30
	生しいたけ(スライス)	2	l	(袋)マヨネーズ	8	స్ట	型抜きかまぼこ(星)		7	うま	水	50	ク	じゃがいも	20
小	ごま油	1	根			Ļ	玉葱		20	煮			2	人参	10
松	赤みそ	3	菜 だ	(冷)根菜入りつくね	25	め	人参		5	チ	キャベツ	30	ラ	レタス	10
菜 の	濃口醤油	2.2	15	しめじ	7	ん 汁	中ねぎ		5	ン	チンゲンサイ	25	1	セロリー	3
和	中双糖	2	<i>∧</i>	大根	25	7.	ふしめん		5	ゲ	人参	5	φ	パセリ	0.5
風	チキンコンソメ	0.6	んご汁	中ねぎ	5	七	濃口醤油		0.6	ンサ	(袋)棒々鶏ドレッシン		で	ローリエ	0.1
ド	でんぷん	1	/ 1	中みそ	6	タ	食塩		0.4	7	(4文/1年 へ 大崎) レフンフ	, 10	枝	(レト)がらスープ	0.1
レ	豆板醬	0.03	∃	白みそ	5	ゼ	削り節 だし用		5	の	(袋)ひじきのり	10	豆	チキンコンソメ	0.6
ッ	湯	20	ΙĪ	削り節 だし用	5	ij	湯		-	あえ	(表)いしさのり	10		食塩	0.0
シ	汤	20	グ		115	ĺ	杨		130	物	(個)冷凍みかん	00	\Box		
ン	4 W.I	00	ル	水	110	$\overline{}$	(畑) トカばロ		40		(個)が深みかん	80	ン	こしょう	0.03
グ	もやし	30	۲	- + 1 - 76 !!	70	小	(個)七タゼリー		40	ひじ			ソ	濃口醤油	0.3
あ	小松菜	20	$\overline{}$	ヨーグルト Fe強化	70	中				き			メ	湯	110
え	キャベツ	15	小			の				の			ス	(42)	
١.	(袋)和風ドレッシング	10	中			H				IJ			l	(袋)いちごジャム	15
小			の			$\overline{}$				小			プ		
魚	上乾ちりめん	4	み							中					
の 甘	三温糖	1.2								のみ			い		
酢	食酢	1								<i>or</i>			٥ آ		
煮	ポン酢	1											ちごジ		
凉	炒り白ごま	0.4								冷			ヤ		
										凍み			À		
										か					
										6			小		
										小			中		
										中			の		
						1				の			24		
		+								H			\smile		
						1									+
			1			I	1	1		1			1		

12日(月)			13日((火)			14日	(水)			15日	(木)		16日	(金)		
献立名	食品名		一人当り	献立名			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				正味分量
夏	精白米(委託)		60	ジ	精白米(自校)		55	⊐	(個)コッペパン		幼・小1 30	ビビ	精白米(委託)	60	セ	コッペパン(丸型)		50
野	精白米(委託)		70	ヤ	米粒麦 自校		5	ツ	(個)コッペパン		/\2 40	ビ	精白米(委託)	70	ル	コッペパン(丸型)		50
菜	米粒麦 委託		6	ン	(冷)むきえび		8	~	(個)コッペパン		小3~5 50	ン	米粒麦 委託	6	フ			
カ・	米粒麦 委託		7	バー	白ぶどう酒		0.8	パ	(個)コッペパン		小6~中3 60	バ	米粒麦 委託	7	/\	牛乳		206
レ				ラ	粗挽きウインナー(1	cm)	10	ン	1100			<u>+</u>	111122 240		ンバ	. , , ,		
ラ	牛乳		206	ヤ	玉葱		15	袋	牛乳		206	麦 ご は	牛乳	206		(冷)ハンバーグ鉄・減塩(ボ	イル)	60
7	, ,,,			麦	トマト水煮		9	入	, ,,,			14	1 70		ガ	(1) J. (1		
ż	豚肉並(2×3cmスライ	(ス)	20	入	人参		5	IJ	(冷)さわら		小 50	6	牛肉(3×2cmスライス)	40	Ιĩ	キャベツ		35
$\overline{}$	玉葱	1	40	IJ	セロリー		4	Ů	(冷)さわら		中 70		濃口醤油	3.5		人参		10
麦 ご	じゃがいも		20	\smile	(冷)グリンピース		4		清酒		2		三温糖	1.5	牛 乳	ゆで塩		0.4
	かぼちゃ生カット		20		バター		0.8	4	でんぷん		5	牛	清酒	1	乳	(袋)中濃ソース		8
は	なす		15	牛乳	サラダ油		0.8	乳	なたね油		4	乳	にんにく	1.5	_			
6	<u>・・・</u> サラダ油		2	乳	白ぶどう酒		0.8	香	上白糖		4		中ねぎ	1	ミネ	ベーコン(短冊)		5
)	ミニ冬瓜		15	ビ	チキンコンソメ		0.5	省 川	(冷)レモン果汁		5	ッ	ごま油	1	イス	(冷)白いんげん豆		18
牛	トマト水煮		10	١٦	食塩		0.6	県	濃口醤油		3	Ź	炒り白ごま	2	Î,	玉葱		40
乳	<u>人参</u>		8	シ	こしょう		0.02	産	みりん		1	入	一味	0.01	li	人参		10
7.5	<u>(</u> 冷)むき枝豆		5	ンズサラダ	一味		0.01	さ	でんぷん		0.3	IJ	(冷)ほうれん草	25	1	マカロニ(シエル)		7
海	にんにく		0.5	サ	- 71		5.5.	わ	2.0.5.0		0.0	わ	もやし	40	ネ	セロリー		2
藻			0.2	ラ	牛乳		206	b	アスパラガス		15	か	人参	10		パセリ		0.5
+	<u>ース</u> サラダ油		2	ダ	1 10			の	きゅうり		15	め	(袋)棒々鶏ドレッシング		チー	サラダ油		0.5
ラ ダ	小麦粉		5	=	キャベツ		30	レモ	キャベツ		25	スー	(20)		ズ	トマト水煮		8
7	<u>ナラ</u> ダ油		5	うず	きゅうり		20	ン	赤パプリカ		3	プ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		(レト)がらスープ		4
小	カレー粉		1.1	ら	(レト)ミックスビーンズ		10	ッ	黄パプリカ		3		トック 国産米使用	20	小	赤ぶどう酒		1
· 煮	(レト)がらスープ		3	卵	(袋)コールスロードレッシ	ング	10	Ιĺ	(袋)イタリアンドレッシ	ング	10		玉葱	20	中	食塩		0.6
Ŧ	トマトケチャップ 1kg		2	の				ス	(20)				中ねぎ	3	o	こしょう		0.03
し	ウスターソース		1.7	A	ベーコン(短冊)		8	か	ベーコン(短冊)		7		干しわかめ(カット)	0.8	24	チキンコンソメ		0.5
$\widehat{}$	とんかつソース		1		(レト)うずら卵		25	け	(缶)クリームコーン		40		サラダ油	0.5	\smile	ローリエ		0.1
小	濃口醤油		1	プ	玉葱		20	_	玉葱		30		(レト)がらスープ	4		湯		120
中の	チャツネ 450g		1		人参		10	カラ	パセリ		0.5		濃口醤油	0.8		****		
み	赤ぶどう酒		1	ガ	中ねぎ		5		サラダ油		0.5		食塩	0.5		(個)チーズ(鉄強化)		15
· ·	友 食塩		0.7	<u>۱</u>	(レト)がらスープ		4	ル	(レト)がらスープ		4		こしょう	0.03				
	こしょう		0.04	i i	チキンコンソメ		0.5	サ	食塩		0.5		チキンコンソメ	0.5				
	チキンコンソメ		0.5	シ	濃口醤油		0.5	ラ	こしょう		0.03		ごま油	0.2				
	湯		75	3	食塩		0.4	ダ	チキンコンソメ		0.4		湯	140				
	****			\neg	こしょう		0.03		水		110		****					
	(乾)海藻ミックス		1.2	ラ	湯		120	ļŢ	7,7									
	キャベツ		30	中			0	\.										
	きゅうり		15	の	(個)ガトーショコラ		30	l ス										
	(缶)ホールコーン		5	み				lî										
	(袋)青じそドレッシング		10	· ·				プ										
												1						
	小煮干し		4							$\sqcup \downarrow$								
										$\sqcup \bot$								
												1						

19日(月)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
ス	精白米(自校)	60
タミ	牛肉(2×2cmスライス)	18
Ξ.	清酒	0.8
ナ	油揚げ	4
ごは	人参	8
ام ا	洗いごぼう	6
70	(冷)むき枝豆	4
4	にんにく	0.4
乳	干ししいたけ(スライス)	0.2
	サラダ油	0.4
き	濃口醤油	2
ゆ	上白糖	0.8
う	清酒	0.8
ij	チキンコンソメ	0.3
のあ	食塩	0.5
あえ	及塩	0.5
ŧ	牛乳	206
o o	十孔	206
	きゅうり	20
つ		30
H	もやし	30
れ	(缶)ホールコーン	5
汁	(袋)青じそドレッシング	10
ブ	(冷)白身魚つみれ	25
ル	玉葱	25
1	小松菜	10
ベ	人参	5
IJ	油揚げ	5
タ	食塩	0.2
メル	濃口醤油	2.5
 	清酒	1
_	みりん	0.5
小	削り節 だし用	4
中	出し昆布	1
の	水	115
み	/N	110
$\overline{}$	(個)ブルーベリータルト	25
	(IIII) Z /V · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	20

献立名 食品名 一人当り 正味分量 豚キムチ井 精白米(委託) 70 米粒麦 委託 6 米粒麦 委託 7 牛乳 206 豚肉並(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 正本女子 20 玉葱 30 キャベッ 30 中ねぎ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 上ゆうり 10 サーレ大根 5 (乾) 棒々 10 ミニトマト 30 (個) みかんジュース 125 (個) みかんジュース 125 (個) みかんジュース 125	20日(火)		
豚キムチ井 精白米(委託) 70 米粒麦 委託 6 米粒麦 委託 7 牛乳 206 豚肉並(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 山白菜 1 上妻 1 上京 20 玉葱 30 中心ぎ 7 にんし 0.5 ごま油 1 上のサラダ 1 シャンジ 10 サース 1 大根のサラダ				一人当り
豚キムチ井(麦託) 60 精白米(委託) 70 米粒麦 委託 株物麦 委託 中型 206 豚肉並(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 山白菜 1 上白菜 7 によっ 1 上白糖 0.5 きゅうり 10 切干大根のサラダ 1 きゅうり 10 切干人根 5 (袋) 棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個) みかんジュース 125 (個) みかんジュース 125 (個) みかんジュース 125				
キムチ井 (表記) (本記) (本記)	豚	鴩白米(季託)		
メ粒麦 委託 6 米粒麦 委託 7 牛乳 206 豚肉並(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 農口菜 20 玉葱 30 キャムチ 20 玉葱 30 キャムチ 20 玉葱 7 にんしま 1 上のサース 1 たっり 1 切干大根のサラダ 1 ま二トマト 1 (数) がみ見布 0.5 (数) 様々類ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個) みかんジュース 125 (個) みかんジュース 125 (個) みかんジュース 125	+			
大井 大井 206 株型 206 豚肉並(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 農口菜 20 玉葱 30 中ねぎ 7 にんま 1 濃白 1 変表 1 上のま 1 大根 1 (塩) 1 (塩) </td <td>ム</td> <td></td> <td></td> <td></td>	ム			
井(表ごはん) 中乳 206 豚肉並(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 農立菜 20 玉葱 30 中ねぎ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 上白糖 0.8 きゅうり 10 切干大根 5 (塩)かみ見布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125				
(ごはん) 「下内地(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 豊口醤油 0.4 白菜キムチ 20 玉葱 30 キャベツ 30 中ねぎ 7 にんには 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 サラダ ミニトマト (か中のみ) かかんジュース (小中のみ) みかんジュース 125 かかんジュース (小中の) かかんジュース 125	丼	个似友 安託		,
(ごはん) 「下内地(3×3cmスライス) 35 清酒 1 生姜 1 豊口醤油 0.4 白菜キムチ 20 玉葱 30 キャベツ 30 中ねぎ 7 にんには 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 サラダ ミニトマト (か中のみ) かかんジュース (小中のみ) みかんジュース 125 かかんジュース (小中の) かかんジュース 125	$\widehat{\cdot}$	上 回		200
ん 清酒 1 生姜 1 濃口醤油 0.4 白菜キムチ 20 玉葱 30 キャベツ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 サラザ 10 をかうり 10 (塩)参り刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125	麦	十孔		200
ん 清酒 1 生姜 1 濃口醤油 0.4 白菜キムチ 20 玉葱 30 キャベツ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 サラザ 10 をかうり 10 (塩)参り刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125		DT + + / 0 0	.	0.5
生姜 1 濃口番油 0.4 白菜キムチ 20 玉葱 30 中ねぎ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 濃口糖 0.8 きゅうり 10 サラダ ミニトマト (塩)か・ルコーン 7 (塩)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125			ス)	
生芸 は				
中報 20 玉葱 30 キャベツ 30 中ねぎ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 サーレ大根 5 (低)ホールコーン 7 人参 7 (乾)刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125	•			
引 日来ヤムナ 玉葱 30 キャベツ 30 中ねぎ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 切干し大根 5 (塩) 本ク鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125 みかんジュース 125	生			
************************************		白菜キムチ		20
マヤカぎ 7 にんにく 0.5 ごま油 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 切干し大根 5 (金) が、一ルコーン 7 人参 7 (袋) 棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個) みかんジュース 125 みかんジュース 125	70			30
干 大根のサラダ にんにく 0.5 ごま油 1 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゅうり 10 切干し大根 5 (缶)ホールコーン 7 人参 7 (乾)刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース (小中の 2)	切			30
根のサラダ ま 1 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4		中ねぎ		7
根のサラダ ま 1 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4 2.4		にんにく		0.5
のサラダ 濃口醤油 2.4 上白糖 0.8 きゆうり 10 切干し大根 5 (缶)ホールコーン 7 人参 7 (乾)刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 のみ (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125 みかんジュース 125	根			
サラダ 上白糖 0.8 きゅうり 10 切干し大根 5 (缶)ホールコーン 7 (乾)刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ミニトマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125	の			
きゅつり 10 切干し大根 5 に (缶)ホールコーン 7 人参 7 で (乾)刻み昆布 0.5 体々鶏ドレッシング 10 に ミニトマト 30 に (個)みかんジュース 125 かかん ジュース (小中の の	サ			
きゅつり 10 切干し大根 5 に (缶)ホールコーン 7 人参 7 で (乾)刻み昆布 0.5 体々鶏ドレッシング 10 に ミニトマト 30 に (個)みかんジュース 125 かかん ジュース (小中の の	ラ	<u> </u>		0.0
ま 切干し大根 5 (缶)ホールコーン 7 人参 7 (乾)刻み昆布 0.5 (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ホーマト 30 (個)みかんジュース 125 みかんジュース 125 カかん 125 カウト 125 カウト 125 ロース 125 カウト 125	ダ	きゅうは		10
二 (缶)ホールコーン 7 人参 7 マ (乾)刻み昆布 0.5 ト (袋)棒々鶏ドレッシング 10 ホートマト 30 (個)みかんジュース 125 みかん カかん ム コース ハ 中の	,			
(小中のみ) (個)みかんジュース 125 みかん ジュース (小中のの) (の)	11			
(小中のみ) (個)みかんジュース 125 みかん ジュース (小中のの) (の)	_			
(小中のみ) (個)みかんジュース 125 みかん ジュース (小中のの) (の)	7			
(小中のみ) (個)みかんジュース 125 みかん ジュース (小中のの) (の)	, ,			
中 の	1.	(袋)棒々鶏トレッシ	ンク	10
中 の	小			
の (個) みかんジュース 125 み かん ジュー	中	ミニトマト		30
みかんジュース(小中の				
かんジュース(小中の	4	(個)みかんジュース		125
かんジュース(小中の)			
かんジュース(小中の				
んジュース(小中の				
ユ ス (小 中 の	か			
ユ ス (小 中 の	ん			
ス 小 中 の	シ			
ス 小 中 の	구			
小中の	7			
中 の	^			
中 の	小			
o l				
~				