

4日(月)			5日(火)			6日(水)			7日(木)			8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	献立名	食品名	一人当り 正味分量							
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	セル フルス ラッ ピー ジョー (全粒粉パン) 牛乳	全粒粉パン	50	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60							
	精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70		全粒粉パン	60		精白米(委託)	70							
	米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6							
	米粒麦 委託	7					米粒麦 委託	7					米粒麦 委託	7							
	牛乳	206		豚肉並(2×2cmスライス)	20		牛乳	206		豚肉並ミンチ	16		牛乳	206							
				赤ぶどう酒	2					牛肉ミンチ	8										
	さんまの塩焼き	(冷)さんま		小 50	ポー ク ビー ンズ コー ン サ ラ ダ		(レト)蒸大豆 国産	10		厚揚 げ の 中 華 煮	豚肉並ミンチ		20	おろしにんにく	皮むき玉葱	25	筑 前 煮	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15		
		(冷)さんま		中 60			(冷)白いんげん豆	20			清酒		1		皮むき玉葱	40		ピーマン	4	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
		食塩		0.2			皮むきじゃがいも(2cm)	40			(冷)厚揚げ(カット)		40		チンゲンサイ	20		おろしにんにく	0.2	清酒	1
		切干し大根		4			皮むき玉葱	40			たけのこ水煮(短冊切り)		15		ウスターソース	2		トマト水煮	5	ちくわ	10
小松菜		17	人参	15		干しいたけ(スライス)	1	トマトケチャップ 1kg	8		トマトケチャップ 1kg	8	れんこん(いちよう切り)		20						
すだち酢		1.5	パセリ	0.8		おろし生姜	0.5	ウスターソース	2		赤ぶどう酒	0.5	ごぼう(斜め切り)		25						
食酢		1	トマト水煮	12		おろしにんにく	0.8	赤ぶどう酒	0.5		食塩	0.2	人参		10						
上白糖		1.8	サラダ油	1		サラダ油	1	食塩	0.2		小麦粉	1	波型こんにやく		15						
濃口しょうゆ		1.5	トマトケチャップ 1kg	4		おろしにんにく	0.8	小麦粉	1		サラダ油	0.5	(冷)むき枝豆		5						
炒り白ごま 500g		1	上白糖	0.5		サラダ油	1	サラダ油	0.5		濃口しょうゆ	1	サラダ油		1						
切干大根の酢の物			コー ン サ ラ ダ	ウスターソース	0.5	小松菜の ごまド レッシ ング あえ	トマトケチャップ 1kg	4	ク ラ ム チ ャ ウ ダ ー	濃口しょうゆ	3	さつ まい も と 栗 の タル ト	濃口しょうゆ	4.3							
	さつまいも(2cm角)	30		食塩	0.5		(レト)がらスープ	3		きゅうり	15		太もやし	15	中双糖	1.6					
	油揚げ	7		こしょう	0.05		赤みそ	2.5		太もやし	15		人参	5	みりん	0.7					
	しめじ	10		チキンコンソメ	0.3		三温糖	0.5		人参	5		湯		ごま油	0.5					
	ごぼう(ささがき)	15		湯	20		食塩	0.15		湯			(冷)あさりむき身	8	湯	20					
	中ねぎ	3		きゅうり	25		豆板醤	0.15		食塩	0.15		白ぶどう酒	1	小松菜	17					
	(樽)麦みそ	7		太もやし	20		ごま油	0.3		ごま油	0.3		ベーコン(短冊)	5	太もやし	30					
	煮干し だし用	3		人参	5		でんぷん	1.5		でんぷん	1.5		皮むきじゃがいも(2cm)	30	濃口しょうゆ	1.2					
	水	100		(レト)ホールコーン	7		湯	30		湯	30		皮むき玉葱	40	花かつお(碎片)	1					
				かんきつドレッシング	4.5								人参	10							
		(個)アーモンド入りチーズ	15					ドライパセリ	0.01	(個)お米のさつまいもと栗のタルト	30										
								サラダ油	0.5												
								サラダ油	1												
								バター	2												
								小麦粉	3.5												
								調理用牛乳	30												
								生クリーム	1												
								チキンコンソメ	0.6												
								食塩	0.6												
								こしょう	0.03												
								ローリエ	0.1												
								湯	30												

18日(月)			19日(火)			20日(水)			21日(木)			22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	献立名	食品名	一人当り 正味分量		
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	栗ごはん 牛乳	精白米(自校)	70	ばらずし 牛乳	精白米(自校)	65	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	ごはん 牛乳	精白米(自校)	72		
	精白米(委託)	70		むき栗 1/4カット	30		清酒	4		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		
	米粒麦 委託	6		食塩	0.5		食酢	15		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7	牛乳	206
	米粒麦 委託	7		清酒	1		上白糖	10		米粒麦 委託	7		牛乳	206	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	牛乳	206		食塩	0.8		食塩	1.1		牛乳	206		牛乳	206	清酒	1
	豚肉並ミンチ	20		出し昆布	0.5		(冷)むきえび	15		じゃがいものそぼろ煮	206		牛肉ミンチ	8	(冷)厚揚げ(カット)	10
	清酒	1		牛乳	206		(冷)油揚げカット	5		野菜の煮物	206		豚肉並ミンチ	12	れんこん(いちょう切り)	15
	(冷)豆腐(カット)	60		切り干し大根の含め煮	206		高野豆腐(ずし用)	1		大根のみそ汁	206		清酒	1	ごぼう(斜め切り)	25
	皮むき玉葱	30		てんぷら	15		ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	8		納豆	206		皮むきじゃがいも(2cm)	70	人参	5
	人参	10		油揚げ	7		人参	6		人参	206		皮むき玉葱	40	(冷)むき枝豆	5
干しいたけ(スライス)	1	人参	7	(冷)むき枝豆	5	アーモンドあえ	206	つぎこんにゃく(ハーフ)	20	サラダ油	1					
たけのこ水煮(短冊切り)	10	切干し大根	6	干しいたけ(スライス)	0.8	ひじきのり	206	人参	15	濃口しょうゆ	3					
(冷)むき枝豆	5	(冷)さやいんげん	5	上白糖	2.5	ひじきのり	206	(冷)むき枝豆	5	上白糖	1.5					
おろし生姜	0.5	ごま油	0.5	清酒	2	ひじきのり	206	サラダ油	1	みりん	0.5					
おろしにんにく	0.5	濃口しょうゆ	3	濃口しょうゆ	1.6	ひじきのり	206	濃口しょうゆ	3.6	湯	15					
サラダ油	1	みりん	1.5	水	2	ひじきのり	206	中双糖	1.8	大根	30					
トマトケチャップ 1kg	5	清酒	1	牛乳	206	ひじきのり	206	でんぷん	0.5	しめじ	15					
濃口しょうゆ	2.5	上白糖	1	(冷)さつまいも天ぷら	40	ひじきのり	206	湯	8	油揚げ	10					
(レト)がらスープ	2	だし汁	15	なたね油 ローリー	8	ひじきのり	206	れんこん(いちょう切り)	20	中ねぎ	5					
赤みそ	1.5	(冷)肉だんご	30	(冷)豆腐(カット)	25	ひじきのり	206	きゅうり	20	中みそ	6					
清酒	1	白菜	20	油揚げ	7	ひじきのり	206	人参	7	白みそ	2					
三温糖	0.3	しめじ	10	大根	25	ひじきのり	206	濃口しょうゆ	2.5	煮干し だし用	3					
チキンコンソメ	0.3	太ねぎ	5	人参	7	ひじきのり	206	食酢	2	湯	100					
食塩	0.1	おろし生姜	0.1	中ねぎ	5	ひじきのり	206	上白糖	1	(個)納豆	小 30					
豆板醤	0.1	中みそ	6	濃口しょうゆ	2	ひじきのり	206	アーモンド(刻み)	1.2	(個)納豆	中 40					
ごま油	0.1	白みそ	2	食塩	0.5	ひじきのり	206	アーモンド(粉)	1.2							
でんぷん	1	出し昆布	3	清酒	1	ひじきのり	206	(袋)ひじきのり	10							
湯	20	湯	100	みりん	1	ひじきのり	206									
太もやし	20	みかん	80	削り節 だし用	4	ひじきのり	206									
きゅうり	25			出し昆布	1	ひじきのり	206									
人参	5			湯	100	ひじきのり	206									
(レト)ホールコーン	7					ひじきのり	206									
濃口しょうゆ	2.3					ひじきのり	206									
食酢	2					ひじきのり	206									
上白糖	1.5					ひじきのり	206									
ごま油	0.6					ひじきのり	206									
炒り白ごま 500g	1					ひじきのり	206									

