		•		,	•	1日(	T ·		2日(	1		,	3日(	T	1
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	献立名	食品名	
		正味分量			正味分量			正味分量				正味分量			
						麦ご	精白米(委託)	60	П	コッペパン		50	麦 ご は	精白米(委託)	60
						I C	精白米(委託)	70	ッペ	コッペパン		60	i i	精白米(委託)	70
						はん	米粒麦 委託	6	パ				ん	米粒麦 委託	6
							米粒麦 委託	7	ン	牛乳		206	\\\\	米粒麦 委託	7
						4							4		
						乳	牛乳	206	4	豚肉並(2×2cmスラ	イス)	15	乳	牛乳	206
						<u> </u>			乳	白ぶどう酒		1			
						يًا لِيْ	牛肉ミンチ	10	_	ベーコン(短冊)		7	厚	豚肉並ミンチ	15
						かが	豚肉並ミンチ	15	白菜	(セ)白菜		30	揚げとれん	清酒	1
						- い	清酒	1	の	じゃがいも 2cmカット		30	را	(冷)厚揚げ(カット)	50
						ŧ	じゃがいも 2cmカット	70	2	皮むき玉葱		30	ħ	皮むき玉葱	40
						の	皮むき玉葱	40	ý	人参	-	7	6	れんこん(いちょう切り)	15
<u> </u>						そ	つきこんにゃく(ハーフ)	20		エリンギ カット		10	こん	人参	10
	+					ぼ	人参	15	ム	(冷)むき枝豆		5	6	干ししいたけ(スライス)	
-						ろき	(冷)むき枝豆	5	煮	サラダ油		0.5	の	(冷)むき枝豆	7
_						煮	サラダ油	1	ブ	小麦粉		2	みそ炒め	おろし生姜	0.5
-						ア	濃口しょうゆ	3.6		バター サラダ油		1	炒	おろしにんにく	0.5
_						<del> </del>	中双糖	1.8	ッ	調理用牛乳		0.5 20	Ø	ごま油 中双糖	0.5
						Ŧ	湯	8	コ	調理用午孔 ピザ用チーズ				円 双 桾 チキンコンソメ	1.2 0.5
-						レ	キャベツ	20	Ų	チキンコンソメ		2	切	濃口しょうゆ	3.2
						١	太もやし		1.			0.5 0.3	ļŦ.	赤みそ	2.5
						あえ	人参	25 5	サラ	<u>食塩</u> こしょう		0.03	돘	豆板醤	0.1
						^-	濃口しょうゆ	2.3	ダ	<del>こしょり</del> 湯		30	11X (7)	でんぷん	1
						あ	食酢	1.8		1973		30	Ë	湯	20
						さ	上白糖	0.8	黒	ブロッコリー カット		20	切干大根のごま酢あ	120)	20
						Ŋ	アーモンド(粉)	1.2	豆 き な	(冷)カリフラワー		15	酢	切干し大根	4
						<u>の</u>	アーモンド(刻み)	1.2	き	青じそドレッシング		4	あ	きゅうり	25
						· 佃 · 煮	7 221 (23077	1.2	なー	HOCTOTOTO			え	(レト)ホールコーン	7
						急	(個)あさり佃煮	8	こク	(個)黒豆きなこクリ	-4	10	小	濃口しょうゆ	2.3
							(III) OSC FIAM		Ú	(III) MILE OF I			原	食酢	2
									ĺ				紅	上白糖	1
									ム				早	炒り白ごま 500g	1
													生	すりごま	1
														小原紅早生みかん	80
			] [												
			] [												
			]												

6日(月	1)			7日()	火)			8日(	水)			9日	(木	₹)			10	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	Σ名	食品名	]	一人当り 正味分量	献:	立名	食品名	
セ	コッペパン(丸型)		五 <del>水万里</del> 50	麦	精白米(委託)		60	深	精白米(自校)		<del>亚·赤刀 重</del> 67	麦		精白米(委託)		<u> </u>	П		コッペパン	50
ル	コッペパン(丸型)		60	麦 ご	精白米(委託)		70	JII	(冷)あさりむき身		7	ت		精白米(委託)		70	ッ		コッペパン	60
フ	<u> </u>			は	米粒麦 委託		6	め	おろし生姜		0.5	は		米粒麦 委託		6	ペ			
/\	牛乳		206	ん	米粒麦 委託		7	し	清酒		2	ん		米粒麦 委託		7	パ		牛乳	206
ン	1 70		200		八祖父 女化				ごぼう(ささがき・ごはん	. <del>   </del>	13		f	八祖文 女化		,	ン		170	200
バ	(冷)ハンバーグ鉄強化・	減垢	60	牛 乳	牛乳		206	牛 乳.	人参	/па/	7	牛乳	f	牛乳		206	4		豚肉並(2×2cmスライス)	20
ガ	(冷)ハンバーグ鉄強化・		80	孔	7-76		200	孔	油揚げ		10	孔	ŀ	T-70		200	半乳		白ぶどう酒	1
ΙΊ	トマトケチャップ 1kg	/火-皿	7	麻	豚肉並ミンチ		20	小	(冷)むき枝豆		5	さ	ŀ	(冷)さばのみそ煮		小 50	Ŧ6		じゃがいも 2cmカット	30
	ウスターソース		1	婆	清酒		1	松	サラダ油		1	ば	- 1	(冷)さばのみそ煮		中 70	ク		皮むき玉葱	40
4	三温糖		1	豆	(冷)豆腐(カット)		65	菜	清酒		0.5	の	ŀ	(力)ではのがて点		T 70	Ú		人参	10
乳	赤ぶどう酒		2	腐	皮むき玉葱		40	の	濃口しょうゆ		3	24	ŀ	(冷)厚揚げ(カット)		15	1		エリンギ カット	10
	水		1		人参		10	煮	上白糖		1.2	そ		(乾)ひじき		2	ム		(冷)むき枝豆	
チ	小			ごま	たけのこ水煮(短冊切	(1)	15	び	<u>土口帽</u> 食塩		0.6	煮	ŀ	ごぼう(ささがき)		20	シ		小麦粉	
ヤ	キャベツ		15	ま	(冷)むき枝豆	9)	5	<i>t</i> =	出し昆布		0.5	١	ŀ	人参		5	チ		バター	
ウ ダ	きゅうり		10	۴		7)	0.5	し	田し比彻		0.5	ひ	- 1			10	구		サラダ油	
7			5	レッ	干ししいたけ(スライ)	<u> </u>	0.5	ıt	牛乳		000	じき		つきこんにゃく(ハーフ) (冷)むき枝豆		5			サラダ油	
'	人参		<u> </u>	シ	おろし生姜		0.0	6	十孔		206	0				3	か		(レト)がらスープ	
		· \	10		おろしにんにく サラダ油		0.8	ち	()(人) 原相()(人)(人)			炒	- 1	サラダ油		1	み			
	豚肉並(2×2cmスライ	ス)	10	ング	- +		1	6	(冷)厚揚げ(カット)		20	煮		濃口しょうゆ		2.8	か		食塩 こしょう	0.6
	白ぶどう酒		10	和	トマトケチャップ 1kg		6	汁	小松菜		25			三温糖		1	24			30.0
	ベーコン(短冊)		10 30	え	濃口しょうゆ (レト)がらスープ		3.5		しめじ		10	ゅ		みりん		0.5	サ		チキンコンソメ 調理用牛乳	0.6
	じゃがいも 2cmカット						3		サラダ油		0.5	か	ŀ	湯		10	ラ			20
	皮むき玉葱		40	=	赤みそ		2.5		ごま油		0.2	IJ	ŀ				ダ		生クリーム	<u> </u>
	人参		10	ツ	三温糖		0.8		濃口しょうゆ		1.5	あ	F	ほうれん草		17			ピザ用チーズ	3
	エリンギ カット		8	クス	チキンコンソメ		0.45		みりん		0.3	え	ŀ	太もやし		28			ローリエ	0.1
	(冷)むき枝豆		5	ナ	食塩		0.1		だし汁		5		ŀ	人参		5			湯	70
	サラダ油		0.5	ッ	豆板醤		0.15							赤じそ粉		0.5				
	サラダ油		1	Ÿ	ごま油		0.1		(冷)豆腐(カット)		20		-	濃口しょうゆ		1			さきいか	3
	バター		2		でんぷん		1		油揚げ		7		ŀ						れんこん(いちょう切り)	15
	小麦粉		3.5		湯		30		大根		20		ļ						きゅうり	25
	調理用牛乳		30						里いも(2cmカット)		20		ļ						(レト)ホールコーン	7
	生クリーム		1		太もやし		25		中ねぎ		3		ļ						上白糖	0.5
	チキンコンソメ		0.6		きゅうり		20		濃口しょうゆ		2		ļ						濃口しょうゆ	1.5
	食塩		0.4		人参		5		食塩		0.5		ļ						食酢	2
	こしょう		0.02		(レト)ホールコーン		7		清酒		1		ļ						ごま油	0.5
	ローリエ		0.1		濃口しょうゆ		2		みりん		1		ļ						炒り白ごま 500g	
	湯		30		食酢		2		削り節 だし用		3		ļ							
					上白糖		1		出し昆布		1		ļ							
					ごま油		0.5		湯		100		ļ							
					<u>炒り白ごま 500g</u>		1													
					(個)ミックスナッツ		15						•							
					NH/3//////								ŀ							
																				•
													ļ							

13日(	月)			14日(	火)			15日(	(水)		16日	(木)			17日	(金)	
献立名	食品名		人当り 未分量	献立名	食品名	一人当正味分		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	
را	精白米(自校)		72	冬	精白米(委託)			麦	精白米(委託)	60	$\neg$	コッペパン		50	豚	精白米(委託)	60
は	精白米(自校)		80	野	精白米(委託)		70	ご	精白米(委託)	70	ツ	コッペパン		60	キ	精白米(委託)	70
ん	#H L / ( L 1 / / )		- 00		米粒麦 委託		6	は	米粒麦 委託	6	~	<u> </u>		- 00	ム	米粒麦 委託	6
	牛乳		206	カ	米粒麦 委託		7	ん	米粒麦 委託	7	パ	牛乳		206	チ	米粒麦 委託	0
牛	<b>十</b> 子6		200	レ	不但友 安癿			4	不但友 安記	-	ン	一孔		200	井	不但友 安記	
乳	牛肉(3×3cmスライ)	ス)	20	5	牛乳		206	牛乳	牛乳	206	4	鶏肉 胸・皮なし(2×2	2cm)	9	麦	牛乳	206
す	(冷)焼き豆腐(カット)		25	1				1.5			乳	鶏肉 もも・皮なし(2×	2cm)	6	Ĩ		
É	白菜		35		豚肉並(3×3cmスライ	ス)	20	サ	(冷)鮭フライ	小50	'	ベーコン(短冊)		7	≘ ご は	豚肉並(3×3cmスライス)	35
焼	大根		40	$\overline{}$	皮むき玉葱		35	ケ	(冷)鮭フライ	中60	か	じゃがいも 2cmカット		40	6	清酒	1
き	皮むき玉葱		20	(麦ごは	皮むきかぶ		25	の	なたね油ローリー	7	ぶ	皮むき玉葱		30	$\smile$	おろし生姜	0.3
風			10	ご	れんこん(いちょう切	11.15	15	フ	(個)濃厚ソース	10	の	キャベツ		30		濃口しょうゆ	0.4
煮	<u>人参</u> 太ねぎ			は		19)		ラ	(個/辰仔ノーへ	10	ポ	皮むきかぶ			牛	白菜キムチ	15
			15	ん	人参		10	イ	1\ t\ <del>+</del>	1-	۲			20	乳		
食	数		5	$\smile$	(冷)むき枝豆		5		小松菜	17	フ	サラダ油		1		皮むき玉葱	20
ベ	サラダ油		7		トマト水煮 おろしにんにく		5	小	太もやし	30 4.5		(レト)がらスープ		3	豆	キャベツ	30 7
て	濃口しょうゆ						0.5	松	かんきつドレッシング	4.5	i,	食塩		0.5	腐	にら	
菜	中双糖		3.5	乳	おろし生姜		0.3	菜			ん	こしょう		0.03	٤	おろしにんにく	0.5
の	清酒		2	海	サラダ油		1	の 香	里いも(2cmカット)	30	じ	チキンコンソメ		0.6	17	ごま油	1
おひ				藻	小麦粉		5.5	音 り	油揚げ	7	ん#	ローリエ		0.1	\.\.	濃口しょうゆ	2.4
た	食べて菜		17	米	サラダ油		4.5	あ	ごぼう(ささがき)	15	サラダ	湯		80	0	上白糖	0.8
1.	太もやし		30	l é	カレー粉		1	え	人参	7	ダ				ス		<u> </u>
	濃口しょうゆ		1.2	<b>(サラダ</b>	(レト)がらスープ		3	, ,	中ねぎ	5		(レト)まぐろ油漬		7	Ιî	(冷)豆腐(カット)	20
	花かつお(砕片)		1		ウスターソース		3	里	麦みそ	7	∃	人参		20	プ	ベーコン(短冊)	10
				チ	赤ぶどう酒		2	芋	煮干し だし用	3	1	(冷)さやいんげん		20		皮むき玉葱	25
					トマトケチャップ 1kg		2	の	水	100	グ	(レト)ホールコーン		7		人参	7
				ズ	とんかつソース		1	み			ル	りんご酢		2		(レト)ホールコーン	10
					濃口しょうゆ		1	そ				食酢		1		中ねぎ	5
					チャツネ		1	汁				上白糖		0.4		サラダ油	0.5
					食塩		8.0					オリーブ油		0.3		(レト)がらスープ	3
					こしょう	(	.04					食塩		0.2		チキンコンソメ	0.5
					チキンコンソメ		0.5					こしょう		0.02		濃口しょうゆ	0.8
					湯		90									食塩	0.5
												(個)ヨーグルト Fe	強化	70		こしょう	0.03
					大根		30									ごま油	0.2
					(乾)海藻ミックス		0.5									でんぷん	0.5
					(レト)ホールコーン		7									湯	100
					濃口しょうゆ		2									1201	100
					上白糖		0.8										
					<u>土口帽</u> 食酢		2										
					でま油					+							
							0.3										
					サラダ油		0.3										
	-				炒り白ごま 500g		1										ĺ
	<del>                                     </del>				(個)チーズ(鉄強化)		15										
					(曜// 八(駅)出化/		10										
											<u> </u>	-	-		<u> </u>		

20日(	月)			21	ョ (リ	<b>と</b> )			22日	(水)			231	日(	木)			24 E	1(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	献式	2名	食品名		一人当り 正味分量	献立	名 食品名	
	コッペパン		50	麦	1	精白米(委託)		60	麦	精白米(委託)		60	ت		精白米(自校)		72	年	(個)ゆでうどん さぬきの夢	d) 1 ~ . 2 200
ッ	コッペパン		60	麦ご		精白米(委託)		70	Ĩ	精白米(委託)		70	は		精白米(自校)		80	萌	(個)ゆでうどん さぬきの夢	
ペ	39.4772		00	は		米粒麦 委託		6	は	米粒麦 委託		6	ん		<u> </u>		80	け	(個)ゆでうどん さぬきの夢	
パ	牛乳		206	ん		<u>木包发 安託</u> 米粒麦 委託		7	ん	米粒麦 委託		7			牛乳		206	うど		
ン	十孔		200		ŀ	个似久 安託		/		个似久 安託			4		十孔		200		豚肉並(3×3cmスライス) おろし生姜	20 0.1
			小50	牛乳	H	牛乳		206	牛乳	牛乳		206	乳		牛肉(3×3cmスライ	/ <b>7</b> \	15	ん	清酒	1.5
牛	冷) 鶏ささみコーンフレークフ			乳	F	十孔		200	乳	十孔		200	-12		てんぷら	10)	15 15	4	サラダ油	0.5
乳	冷)鶏ささみコーンフレークフ なたね油 ローリー	ノフイ		大	-	豚肉並ミンチ		10	煮	   鶏肉 胸・皮なし(2×2	2	9	煮込		(レト)うずら卵		20	牛乳	型抜きかまぼこ(梅)	10
	(個)濃厚ソース		7 10	根		トタッシンテータン 作肉ミンチ		10	息し			6	込み		(ア) 79 ら卵 (冷) 厚揚げ(カット)			子し	(セ)白菜	30
Ιī	(値) 涙厚ソース		10	ع		午肉ミンナ (冷)厚揚げ(カット)		30	め	鶏肉 もも・皮なし(2×: れんこん(いちょうり			お		(冷) 厚揚げ(カット) 三角こんにゃく(ミニ)		25	小	金時にんじん	10
シ	大根		00	甲					0,		リリ)	15	で				15	え		
フ			30	芋の		大根		40	昆	ごぼう(斜め切り)		20	ん		里いも(2cmカット)		20	び	大根	20
レ リ	きゅうり	. B	15	の	_	里いも(2cmカット)		20 10	布	金時にんじん 里いも(2cmカット)		10			大根	L \	30	の	干ししいたけ(スライス) 中ねぎ	0.5
<u> </u>	ダイスチーズ 角生食 青じそドレッシング	刊	4	そぼ		人参 干ししいたけ(スライ	( 7 \		あ			15 10	ほ		(乾)早煮昆布(カ	ツト)	1	か	世祖さ 濃口しょうゆ	5
ク	育してトレッンング		4	ぼ		<del>作しいたけ(スラ1</del> (冷)さやいんげん		7	え	ちくわ (乾)早煮昆布(カッ	.1.\	10	j		白みそ 赤みそ		6	نا ا	みりん	0.5
チキ	ベーコン(短冊)		-	ろ煮					さ		)r)	I	れん				4	揚げ	食塩	
ナン			7	1.		サラダ油 濃ロしょ <b>う</b> ゆ		3.5	0	(冷)さやいんげん サラダ油		5	草		中双糖 清酒		1.8	1)	<b>良塩</b> でんぷん	0.3
_	マカロニ(ホイール)		5	ゅ					ま	プフダ油 濃口しょうゆ		0.5	の				1	IJ		2
チ	皮むき玉葱		20 20	ず	_	三温糖		1.5 0.5	()	展りしょうり 中双糖		3.5	お		濃口しょうゆ		0.8	'n	煮干し だし用	120
Ì	キャベツ			ず香		みりん		0.5	ŧ			1.2	V		湯		60	んご	水	120
ズ	(冷)白いんげん豆		10 0.7	あ		清酒 でんぷん		0.5	٤	みりん 水		0.5	た		ほうれん草		17		牛乳	206
サ	パセリ			え					栗	八		20	し				17		十孔	200
ラダ	トマト水煮 サラダ油		20	野	1	湯		15	の	食べて菜		47			太もやし		28		//A > 1 = -2 dan / 1 = -200 da / 1	00
7			0.5	菜	١,	エニカ / 井		17	タル			17			人参		5		(冷)小えび殻付き 澱粉付	30
3	おろしにんにく (レト)がらスープ		0.3	オマ		ほうれん草 太もやし		17 30	\ \	太もやし 塩ふき昆布		30			濃口しょうゆ		1.2		なたね油 ローリー	5
ネ	赤ぶどう酒		3	ラ	_				'			1.0			花かつお(砕片)		<u> </u>		/(円) ロノ ディ ノ4十 ハ)	50
ス	<u>赤ふとつ</u> トマトパウダー			1		<u>ゆず酢</u> 濃ロしょうゆ		2		濃口しょうゆ 炒り白ごま 500g		1.2							(個)りんご(1/4カット)	50
۲			0.8	ン				1.5		炒り日こま 300g		I								
-	食塩		0.3			上白糖		1.5				00								
1!	こしょう		0.03			炒り白ごま 500g		<u> </u>		(個)お米のさつまいもと栗の名	タルト	30								
ネ	チキンコンソメ		0.5		-	すりごま		l l												
	上白糖		0.1		-  -	(個)野菜マフィン		05												
	ローリエ		0.1		<u> </u>	(値)野米マノイン		25												
	湯		90		-															
					-															
					-															
					-															
					-															
					-															
					ŀ															
					ŀ															
					F															
					<b> </b>															