

11日(火)			12日(水)			13日(木)			14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
カレーライス 牛乳 大根サラダ 小魚入りアーモンド	精白米(自校)	72	麦ごはん 牛乳 いかのさらさら揚げ ごま和え 金時計	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳 白菜と肉だんごのスープ煮 にんじんサラダ 黒豆きなこクリーム ヨーグルト	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 焼き豆腐のみそ煮 切干大根のあえもの ココアワッフル(中のみ)	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	80		精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6
	牛肉(3×3cmスライス)	12		米粒麦 委託	7		(冷)肉だんご	35		米粒麦 委託	7
	(乾)レンズ豆	5		牛乳	206		白菜	25		牛乳	206
	皮むき玉葱	40		(冷)紫いか(2×4cm)	45		皮むき玉葱	25		豚肉並ミンチ	15
	じゃがいも 2cmカット	50		おろし生姜	1		たけのこ水煮(短冊切り)	10		(冷)焼き豆腐 カット	65
	人参	15		濃口しょうゆ	1.5		人参	10		皮むき玉葱	40
	(冷)むき枝豆	5		清酒	1.2		エリンギ カット	5		人参	7
	トマト水煮	5		上白糖	0.9		春雨(太め5cm)	2.5		干しいたけ スライス	0.8
	おろしにんにく	0.5		カレー粉	0.5		おろし生姜	0.5		(冷)むき枝豆	7
	サラダ油	1		でんぷん	8		(レト)がらスープ	3		おろし生姜	0.3
	小麦粉	5.5		米粉	3		濃口しょうゆ	2		おろしにんにく	0.2
	サラダ油	4.5		なたね油 ローリー	7		チキンコンソメ	0.6		ごま油	1
	カレー粉	1		小松菜	15		食塩	0.5		赤みそ	4
	(レト)がらスープ	3		太もやし	28		こしょう	0.03		清酒	2
	ウスターソース	3		人参	5		湯	90		濃口しょうゆ	1.5
	赤ぶどう酒	2		濃口しょうゆ	2		人参	22		三温糖	1.2
	トマトケチャップ 1kg	2		食酢	1.8		きゅうり	20		でんぷん	0.5
	とんかつソース	1		上白糖	1		(レト)まぐろ油漬	7		湯	17
	濃口しょうゆ	1		ごま油	0.5		かんきつドレッシング	4.5		切干し大根	4
	チャツネ	1		炒り白ごま 500g	1.2		(個)黒豆きなこクリーム	10		きゅうり	20
	食塩	0.8		油揚げ	5		(個)ヨーグルト Fe強化	70		人参	5
	こしょう	0.04		さつまいも 2cm角	25					(レト)ホールコーン	7
	チキンコンソメ	0.7		金時にんじん	10					食酢	2
	湯	90		カットわかめ(県補助事業)	0.5					濃口しょうゆ	2
大根	20	中みそ	6			上白糖	1				
きゅうり	20	白みそ	2			ごま油	0.5				
(レト)まぐろ油漬	7	煮干し だし用	3			炒り白ごま 500g	1				
すだち酢	1.5	水	115			(個)ココアワッフル	28				
濃口しょうゆ	1.8										
上白糖	1.2										
(個)小魚アーモンド	8										





