

1日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ばら ずし	精白米(自校)	65
	清酒	4
	出し昆布	0.7
	食酢	15
牛乳	上白糖	10.5
	食塩	1.1
おひたし	(冷)むきえび	15
	清酒	1
すまし汁	(冷)油揚げ カット	5
	高野豆腐(すし用)	1
ひな あら れ	ごぼう(さがき・ごはん用)	8
	人参	6
	干しいたけ(スライス)	0.8
	(冷)むき枝豆	5
	上白糖	2.5
	清酒	1
	濃口しょうゆ	1.6
	水	2
	牛乳	206
	小松菜	15
太もやし	25	
濃口しょうゆ	1.2	
花かつお(碎片)	1.2	
(冷)豆腐(カット)	30	
型抜きかまぼこ(梅)	6	
皮むき玉葱	10	
えのきたけ(1/2カット)	10	
中ねぎ	3	
食塩	0.4	
濃口しょうゆ	2	
削り節 だし用	3	
出し昆布	1	
水	100	
(個)ひなあられ	5	

2日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッ ペ パ ン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	牛赤肉(3×3cmスライス)	20
ビー フ シ テ ュー	赤ぶどう酒	1
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	エリンギ カット	10
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	バター	4
	サラダ油	1.5
	湯	25
にん じ ん サ ラ ダ プ リン	トマトケチャップ 1kg	5
	トマトピューレ	5
	(レト)がらスープ	3
	チキンコンソメ	0.5
	ウスターソース	2
	赤ぶどう酒	2
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	三温糖	0.1
	ローリエ	0.1
湯	50	
人参	20	
きゅうり	25	
(レト)まぐろ油漬	7	
りんご酢	2	
食酢	1	
上白糖	0.4	
サラダ油	0.5	
食塩	0.2	
こしょう	0.02	
(個)プリン Fe強化	60	

3日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯	精白米(自校)	60
	精白米(自校)	68
牛乳	もち米	12
	炊き込み赤飯の素	17
鶏肉 の 唐 揚 げ	炒り白ごま 500g	0.7
	食塩	0.15
	サラダ油	0.2
	牛乳	206
	鶏肉もも・皮なし(唐揚げ用)	50
	濃口しょうゆ	1.5
	清酒	1.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	ガーリックパウダー	0.1
豆 腐 の み そ 汁	でんぷん	8
	米粉	3
	なたね油 ローリー	7
	(冷)豆腐(カット)	25
	皮むき玉葱	15
	人参	5
	油揚げ	5
	干しわかめ(カット)	0.3
	中ねぎ	3
	中みそ	5
ミニ ト マ ト	白みそ	2
	煮干し だし用	3
	湯	100
	ミニトマト(35個・45個入り)	30
	(個)いちごクレープ	35

4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
	豚肉赤身(3×3cm)	40
豚 キ ム チ	おろし生姜	0.8
	おろしにんにく	0.8
	清酒	1
	白菜	30
	白菜キムチ	20
	太もやし	20
	にら	8
	ごま油	0.5
	濃口しょうゆ	3
	上白糖	1
野 菜 の ド レ ッ シ ン グ あ え	水	3
	きゅうり	25
	ロメインレタス	15
	人参	5
	食酢	2
	濃口しょうゆ	2.3
	上白糖	0.8
	ごま油	0.5
	炒り白ごま 500g	1
	(個)ココアワッフル	28

