



6日(月)			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
ごはん 牛乳 肉じゃが ごま和え あさりの佃煮	精白米(自校)	68	コッペパン コッペパン 牛乳 牛乳 鶏肉胸・皮なし(2×2cm) オリーブ地鶏もも(補助事業) オリーブ 鶏と冬瓜のスープ煮 アスパラガスのサラダ チョコ大豆クリーム	コッペパン	50	カレールーピラフ 牛乳 野菜サラダ ズッキーニとトマトのスープ ヨーグルト	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 さばの生姜煮 磯香和え 豆腐のみそ汁	精白米(委託・白)	70	牛乳 中華丼 小さいわしのから揚げ 冷凍みかん	精白米(委託・白)	70
	精白米(自校)	75		コッペパン	50		鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	9		精白米(委託・白)	80		精白米(委託・白)	80
	牛乳	206		牛乳	206		鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	6		牛乳	206		牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	30		鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	10		(レト)マッシュルーム	5		(冷)さばの生姜煮	小 50		豚肉並(3×3cmスライス)	30
	清酒	1		オリーブ地鶏もも(補助事業)	15		(冷)むき枝豆	5		(冷)さばの生姜煮	中 70		おろし生姜	0.2
	じゃがいも2cmカット	65		じゃがいも2cmカット	20		おろしにんにく	0.2		バター	15		濃口しょうゆ	1.5
	皮むき玉葱	40		(冷)白いんげん豆	10		皮むき玉葱	30		食塩	0.9		清酒	1
	つきこんにやく(ハーフ)	20		皮むき玉葱	30		皮むきミニ冬瓜	30		こしょう	0.03		(レト)うずら卵	15
	人参	15		皮むきミニ冬瓜	30		人参	7		カレー粉	0.6		小松菜	1
	(冷)むき枝豆	7		人参	7		しめじ	8		チキンコンソメ	0.6		太もやし	25
	サラダ油	1		セロリー	1		マカロニ(シエル)	5		白ぶどう酒	2.2		人参	5
	濃口しょうゆ	3.4		マカロニ(シエル)	5		サラダ油	1		ウスターソース	1		味付けもみのり	1.2
	中双糖	2.1		サラダ油	1		濃口しょうゆ	1		牛乳	206		濃口しょうゆ	1.2
	でんぷん	0.5		濃口しょうゆ	1		(レト)がらスープ	3		きゅうり	25		(冷)豆腐カット	20
	湯	10		(レト)がらスープ	3		食塩	0.4		キャベツ	20		皮むき玉葱	22
	(冷)さやいんげん	20		食塩	0.4		チキンコンソメ	0.5		(レト)まぐる油漬	7		えのきたけカット	8
	人参	20		チキンコンソメ	0.5		こしょう	0.03		りんご酢	2		(冷)油揚げカット	5
	上白糖	0.5		こしょう	0.03		湯	80		食酢	1		中ねぎ	5
	濃口しょうゆ	1.5		湯	80		きゅうり	25		上白糖	0.4		中みそ	5
	食酢	2		きゅうり	25		アスパラガス	20		オリーブ油	0.3		白みそ	2
ごま油	0.5	アスパラガス	20	(レト)ホールコーン	5	サラダ油	0.3	煮干し だし用	3					
すりごま	1	(レト)ホールコーン	5	(冷)レモン果汁	0.5	食塩	0.2	湯	98					
炒り白ごま 500g	1	(冷)レモン果汁	0.5	食酢	2	こしょう	0.02							
(個)あさり佃煮	8	食酢	2	上白糖	0.7									
		上白糖	0.7	オリーブ油	0.5	じゃがいも2cmカット	25							
		オリーブ油	0.5	サラダ油	0.5	皮むき玉葱	30							
		サラダ油	0.5	食塩	0.2	ズッキーニ	15							
		食塩	0.2	こしょう	0.02	(冷)白いんげん豆	10							
		こしょう	0.02			人参	7							
		(袋)チョコ大豆クリーム	小 10			トマト水煮 3kg	25							
		(袋)チョコ大豆クリーム	中 15			サラダ油	1							
						(レト)がらスープ	3							
						チキンコンソメ	0.5							
						食塩	0.3							
						こしょう	0.05							
						上白糖	0.1							
						ローリエ	0.1							
						湯	90							
						(個)ヨーグルト Fe強化	70							

13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)			17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
小型 コッペパン	コッペパン	30	ご はん 牛乳 牛乳 スパゲティ(ハーフ) ゆで塩 サラダ油 牛肉ミンチ 豚肉並ミンチ 皮むき玉葱 人参 エリンギカット おろしにんにく サラダ油 トマトピューレ 3kg トマトケチャップ 1kg 赤ぶどう酒 ウスターソース チキンコンソメ 食塩 こしょう	精白米(委託・白)	70	コッ ペ パ ン 牛乳 豚肉並(2×2cmスライス) 中ねぎ おろしにんにく ごま油 濃口しょうゆ 三温糖 ほうれん草 太もやし 人参 食酢 ごま油 濃口しょうゆ 上白糖 食塩 (冷)豆腐カット ベーコン(短冊) (レト)クリームコーン 皮むき玉葱 中ねぎ サラダ油 (レト)がらスープ チキンコンソメ 濃口しょうゆ 食塩 こしょう 清酒 コーンスターチ ごま油 湯 (個)黒ごまプリン	コッペパン	50	ご はん 牛乳 筑前煮 香りあえ 月見ゼリー	精白米(自校)	68	ご はん 牛乳 焼き豆腐のみそそぼろ煮 野菜のドレッシング あえ ミックスナッツ	精白米(委託・白)	70
	コッペパン	30		精白米(委託・白)	80		コッペパン	60		精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	スパゲティ(ハーフ)	35		牛肉(2×2cmスライス)	30		豚肉並(2×2cmスライス)	20		鶏肉胸・皮なし(2×2cm)	12		豚肉並ミンチ	15
	ゆで塩	1		中ねぎ	3		(レト)ミックスピーズ	15		オリーブ地鶏もも(補助事業)	18		(冷)焼き豆腐カット	65
	サラダ油	1		おろしにんにく	0.8		じゃがいも2cmカット	50		清酒	1		皮むき玉葱	40
	牛肉ミンチ	10		ごま油	1		皮むき玉葱	45		ごぼう 斜め切り	25		人参	7
	豚肉並ミンチ	20		濃口しょうゆ	2.5		まいたけ	5		れんこん いちよう切り	15		干しいたけ(スライス)	0.8
	皮むき玉葱	35		三温糖	1		エリンギカット	15		たけのこ水煮(乱切り)	20		(冷)むき枝豆	7
	人参	10		ほうれん草	17		サラダ油	0.5		波型こんにやく	15		おろし生姜	0.3
	エリンギカット	10		太もやし	25		白ぶどう酒	2		人参	15		おろしにんにく	0.2
	おろしにんにく	0.3		人参	5		濃口しょうゆ	1.2		(冷)さやいんげん	5		ごま油	1
	サラダ油	1		食酢	1		三温糖	0.5		サラダ油	1		赤みそ	4
トマトピューレ 3kg	13	ごま油	0.5	チキンコンソメ	0.5	濃口しょうゆ	4.5	清酒	2					
トマトケチャップ 1kg	7	濃口しょうゆ	2	カレー粉	0.3	中双糖	2.7	濃口しょうゆ	1.5					
赤ぶどう酒	4	上白糖	1	食塩	0.3	ごま油	0.3	三温糖	1.2					
ウスターソース	1.5	食塩	0.2	こしょう	0.03	水	20	でんぷん	0.5					
チキンコンソメ	0.3	湯	30	湯	30	小松菜	15	湯	20					
食塩	0.2	(冷)豆腐カット	20	れんこん いちよう切り	12	太もやし	30	きゅうり	25					
こしょう	0.05	ベーコン(短冊)	5	きゅうり	25	人参	5	太もやし	20					
キャベツ	20	(レト)クリームコーン	15	人参	5	濃口しょうゆ	1.8	(レト)ホールコーン	7					
きゅうり	25	皮むき玉葱	17	(レト)ホールコーン	7	すだち酢	1.5	棒々鶏ドレッシング	4.5					
(レト)ホールコーン	7	中ねぎ	3	イタリアンドレッシング	4.5	上白糖	1.2	(個)ミックスナッツ	15					
イタリアンドレッシング	4.5	サラダ油	1	(袋)黒豆きなこクリーム	10	(個)月見ゼリー	30							
(個)チーズ鉄強化	15	(レト)がらスープ	3											
		チキンコンソメ	0.4											
		濃口しょうゆ	2											
		食塩	0.3											
		こしょう	0.03											
		清酒	1											
		コーンスターチ	0.5											
		ごま油	0.1											
		湯	100											
		(個)黒ごまプリン	40											



