

六条町 4月

7日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
牛乳	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし カット	15
じゃがいものカレー煮 ツナサラダ	鶏肉 もも・皮なし カット	9
	粗挽ウインナー 輪切り	20
	じゃがいも	60
	玉ねぎ 皮むき	50
	人参	10
	(冷)大豆水煮	10
	(冷)さやいんげん	5
	サラダ油	1
	濃口醤油	1.5
	砂糖(中双糖)	1
	清酒	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	カレー粉	0.3
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	水	15
	(レト)まぐろ油漬	10
	キャベツ	30
ロメインレタス	20	
(レト)ホールコーン	7	
食酢	2.5	
サラダ油	1	
砂糖(上白糖)	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	

8日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
牛乳	牛乳	206
	(冷)さばの生姜煮	小 50
さばの生姜煮 おひたし 春大根のみそ汁	(冷)さばの生姜煮	中 70
	太もやし	25
	小松菜	25
	人参	7
	糸かまぼこ	8
	炒り白ごま	1
	濃口醤油	2.2
	食酢	0.5
	砂糖(上白糖)	0.4
	豆腐	15
	油揚げ	7
	春大根	30
玉ねぎ 皮むき	20	
中ねぎ	5	
中みそ	6	
甘みそ	5	
だし煮干し	4	
湯	100	

9日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
牛乳	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし カット	18
鶏とレバーの香り揚げ 海藻サラダ ロメインレタスのスープ	鶏肉 もも・皮なし カット	12
	清酒	1
	でんぶん	5
	(冷)鶏レバー粉付き	15
	なたね油 ローリー	5
	砂糖(中双糖)	2.5
	濃口醤油	2
	生姜	0.8
	にんにく	0.8
	清酒	1.5
	豆板醤	0.04
	細ねぎ	1
	湯	4
	キャベツ	30
	きゅうり	20
	(レト)ホールコーン	5
	(乾)海藻ミックス	1
	濃口醤油	2.3
食酢	2.1	
砂糖(上白糖)	1.2	
ごま油	0.5	
サラダ油	0.5	
ベーコン スライス	8	
ロメインレタス	25	
玉ねぎ 皮むき	20	
人参	7	
(冷)えのきたけ 2cmカット	5	
サラダ油	0.5	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
濃口醤油	0.5	
(レト)がらスープ	4	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
湯	120	

六条町 4月

12日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦ごはん	精白米(自校)	62	
	精白米(自校)	68	
	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
牛乳	牛乳	206	
ホイコーロー ビーフンサラダ ミニトマト	豚赤肉 スライス	40	
	濃口醤油	1	
	清酒	1	
	キャベツ	45	
	玉ねぎ 皮むき	35	
	(レト)たけのこポイル カット	15	
	人参	10	
	ピーマン	8	
	生姜	1	
	にんにく	0.5	
	サラダ油	1	
	赤みそ	5.5	
	濃口醤油	1	
	清酒	1	
	砂糖(上白糖)	2.5	
	オイスターソース	0.7	
	豆板醤	0.05	
	ごま油	0.5	
	ロースハム 短冊 卵抜き	5	
	ビーフン 9cmカット	5	
太もやし	25		
チンゲンサイ	10		
人参	7		
濃口醤油	2.3		
食酢	2.3		
砂糖(上白糖)	1.3		
ごま油	1		
からし粉	0.05		
ミニトマト	30		

13日(火)

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	50	
牛乳	牛乳	206	
チリコンカン 切り干し大根のサラダ はっさく りんごジャム	豚肉ミンチ	20	
	(冷)白いんげん豆	35	
	じゃがいも	55	
	玉ねぎ 皮むき	40	
	トマト水煮	8	
	にんにく	1	
	パセリ	0.4	
	サラダ油	1	
	トマトケチャップ	6	
	砂糖(中双糖)	1.2	
	ウスターソース	1	
	赤ぶどう酒	1	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	食塩	0.25	
	チリパウダー	0.05	
	湯	35	
	きゅうり	10	
	(乾)切り干し大根	5	
	人参	5	
	(レト)ホールコーン	5	
(乾)刻み昆布	0.5		
食酢	2.2		
濃口醤油	2		
砂糖(上白糖)	1		
サラダ油	0.5		
ごま油	0.5		
はっさく	25		
(個)りんごジャム	15		

14日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
牛乳	牛乳	206	
さごしの西京焼き たけのことふきの土佐煮 ふしめん汁	冷)さごし	小 50	
	冷)さごし	中 70	
	西京漬け用みそ	7	
	清酒	2	
	(冷)油揚げ カット	5	
	(レト)たけのこポイル カット	30	
	(レト)ふき水煮	10	
	人参	8	
	濃口醤油	1	
	砂糖(中双糖)	0.8	
	みりん	0.7	
	食塩	0.1	
	花かつお	0.5	
	だし汁	20	
	(レト)うずら卵	15	
	ふしめん	5	
	玉ねぎ 皮むき	25	
	小松菜	12	
	人参	7	
食塩	0.4		
濃口醤油	0.5		
だし削り節 鯖抜き	4		
だし昆布	1		
湯	125		

15日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦ごはん	精白米(自校)	62	
	精白米(自校)	68	
牛乳	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
肉どうふ 磯香和え 小魚の甘酢煮	牛乳	206	
	牛肉 スライス	30	
	(冷)焼き豆腐 カット	65	
	白菜	30	
	玉ねぎ 皮むき	25	
	人参	7	
	しいたけ スライス	5	
	太ねぎ	5	
	糸こんにゃく	10	
	麩	2	
	サラダ油	1	
	濃口醤油	6	
	砂糖(中双糖)	4	
	清酒	1	
	水	10	
	太もやし	30	
	ほうれん草	20	
	人参	5	
	味付けもみのり	1	
濃口醤油	1.2		
上乾ちりめん	4.5		
食酢	1.1		
ボン酢	1.1		
砂糖(三温糖)	1.3		
炒り白ごま	0.4		

16日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
食パン(袋入り)	(個)冷凍食パン 6枚切1枚	小 57	
	(個)冷凍食パン 8枚切2枚	中 85	
	牛乳	牛乳	206
	ソース焼きスパゲティ ひじきと厚揚げのサラダ 清見オレンジ	スパゲティ(-half)	35
		ゆで塩	1.5
		豚肉 スライス	15
		(冷)短冊いか 1×4cm	10
		(冷)あさりむき身	5
		清酒	1.5
		キャベツ	30
		玉ねぎ 皮むき	20
		人参	10
		しいたけ スライス	5
		生姜	1
		にんにく	0.1
		サラダ油	2
		とんかつソース	9
		ウスターソース	2.5
		食塩	0.25
		こしょう	0.05
粉かつお		0.5	
青のり粉		0.2	
(乾)ひじき		1	
(冷)厚揚げ 2g/個	20		
ロメインレタス	25		
きゅうり	20		
人参	5		
濃口醤油	2.5		
食酢	1.7		
砂糖(三温糖)	1.7		
ごま油	0.3		
清見オレンジ	50		

六条町 4月

19日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
二色 どんぶり (麦ごはん) 牛乳 みそ汁 ヨーグルト	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	206
	鶏肉ミンチ	30
	清酒	1.5
	玉ねぎ 皮むき	20
	中ねぎ	5
	生姜	0.6
	サラダ油	1
	砂糖(三温糖)	1.8
	濃口醤油	2.5
	食塩	0.3
	ほうれん草	20
	キャベツ	20
	太もやし	15
	人参	5
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	1.5
(冷)油揚げ カット	7	
さつまいも 2cm角	30	
つきこんにやく	10	
ごぼう ささがき	10	
人参	5	
中ねぎ	5	
中みそ	6	
甘みそ	5	
だし煮干し	4	
水	110	
(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	

20日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッ ペパン 牛乳 春野菜の ポトフ ごぼう サラダ きなこ ピーズ	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
	ミニウインナー	20
	ベーコン スライス	7
	玉ねぎ 皮むき	40
	じゃがいも	30
	キャベツ	25
	アスパラガス	10
	人参	7
	セロリー	2
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	1
	(レト)がらスープ	4
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3
	ローリエ	0.1
	湯	70
ごぼう サラダ用	25	
きゅうり	20	
人参	5	
(レト)ホールコーン	5	
塩煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	6	
(冷)大豆水煮	20	
でんぶん	4	
なたね油	2	
きな粉	1	
砂糖(上白糖)	1.5	
食塩	0.01	

21日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯 牛乳 鶏肉の 照り焼き おほか か和え お祝い すまし汁 いちご ゼリー	精白米(自校)	50
	精白米(自校)	55
	もち米	18
	もち米	20
	(乾)小豆	7
	食塩	0.6
	牛乳	206
	鶏肉の照り焼き	小 50 中 70
	清酒	2
	食塩	0.15
	濃口醤油	2.5
	砂糖(三温糖)	1.5
	みりん	1
	でんぶん	0.3
	湯	8
	(冷)ブロッコリー	20
	キャベツ	25
	人参	5
	花かつお	0.5
	和風ドレッシング 乳・卵抜き	5
型抜きかまぼこ(桜)	3	
型抜きかまぼこ(祝)	3	
(冷)豆腐 カット	20	
玉ねぎ 皮むき	25	
(レト)新たけのこポイル カット	10	
(乾)干しわかめ カット	0.5	
中ねぎ	5	
清酒	1	
食塩	0.4	
濃口醤油	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	115	
(個)いちごゼリー	40	

22日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ピラフ 牛乳 鮭の ピザ ソース 焼き マセド アン サラダ コーン ス ト ップ シ ョ コ ラ ブ ッ セ (中 の み)	精白米(自校)	60
	粗挽きウインナー 輪切り	10
	玉ねぎ 皮むき	20
	人参	8
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	0.5
	有塩バター	0.5
	食塩	0.7
	こしょう	0.05
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	牛乳	206
	(冷)鮭 骨皮なし 2cm角	45
	白ぶどう酒	1
	食塩	0.1
	こしょう	0.03
	(冷)オニオンソテー ダイス	8
	トマトソース	8
	ピザ用チーズ	10
	ドライパセリ	0.02
	紙カップ 小判3号 300枚入	1
アスパラガス	10	
キャベツ	25	
きゅうり	15	
人参	5	
マヨネーズ 卵抜き	7	
ベーコン スライス	7	
(レト)ホールコーン	15	
(レト)クリームコーン	35	
玉ねぎ 皮むき	30	
ドライパセリ	0.04	
サラダ油	0.5	
(レト)がらスープ	3	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
水	100	
(個)ショコラブッセ	21	

23日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カ レ ー ラ イ ス (麦 ご は ん) 牛 乳 カ ル ち ゃ ん サ ラ ダ	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	206
	牛肉 スライス	25
	(冷)豚レバーチップ	5
	じゃがいも	50
	玉ねぎ 皮むき	40
	人参	10
	(冷)むき枝豆	5
	(乾)レンズ豆	5
	セロリー	5
	にんにく	0.5
	小麦粉	5
	サラダ油	4
	カレー粉	1.1
	サラダ油	2
	(レト)がらスープ	4
	赤ぶどう酒	2
トマトケチャップ	2	
ウスターソース	1.3	
とんかつソース	1	
濃口醤油	1	
チャツネ	1	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
食塩	0.5	
こしょう	0.04	
湯	90	
上乾ちりめん	1.2	
ダイスチーズ	10	
キャベツ	20	
きゅうり	25	
人参	7	
(レト)ホールコーン	5	
食酢	2	
濃口醤油	1	
砂糖(上白糖)	1.2	
食塩	0.2	
こしょう	0.03	
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	

26日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 八宝菜	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	牛乳	206
	豚肉 スライス	20
	生姜	1
	濃口醤油	1
	(レト)うずら卵	20
	(冷)短冊いか 1×4cm	12
	清酒	0.5
	玉ねぎ 皮むき	40
	白菜	30
	(レト)新たけのこポイル カット	15
	チンゲンサイ	15
	人参	10
	しいたけ スライス	5
サラダ油	2	
濃口醤油	0.8	
チキンソメ 乳・卵抜き	0.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
でんぷん	1	
湯	8	
太もやし	35	
きゅうり	20	
人参	5	
(乾)きくらげ 千切り	0.2	
濃口醤油	2.5	
食酢	2	
砂糖(上白糖)	1.5	
ごま油	1	
炒り白ごま	1	
かえり	5	
アーモンド(四つ割)	4	
砂糖(上白糖)	1	
濃口醤油	0.3	
みりん	1	
水	1	

27日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフハンバーガー (おからハンバーグ)	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
	(冷)おからハンバーグ 焼き物用	小 50
	(冷)おからハンバーグ 焼き物用	中 60
	キャベツ	30
	人参	5
	ピーマン	5
	食塩	0.1
	(個)トマトケチャップ	~小4 8
	(個)ケチャップ&マスタード	小5~ 8
	スライスチーズ	20
	(冷)あさりむき身	10
	ベーコン スライス	5
	じゃがいも	25
	玉ねぎ 皮むき	35
	人参	7
	エリンギ	5
	(レト)白いんげん豆ペースト	15
	ドライパセリ	0.05
有塩バター	0.5	
(レト)がらスープ	4	
白ぶどう酒	1	
食塩	0.5	
こしょう	0.05	
チキンソメ 乳・卵抜き	0.6	
コーンスターチ	1	
調理用牛乳	35	
湯	50	

28日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
たけのこごはん 牛乳 魚のこま揚げ きんぴら キャベツのみそ汁	精白米(自校)	60
	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	6
	清酒	1
	(冷)油揚げ カット	5
	(レト)新たけのこポイル ごはん用	20
	(冷)むき枝豆	5
	人参	5
	濃口醤油	2
	清酒	2
	食塩	0.6
	砂糖(上白糖)	0.5
	だし昆布	0.3
	牛乳	206
	(冷)赤魚 骨なし 3cm角	40
清酒	2	
生姜	1	
濃口醤油	1	
食塩	0.15	
でんぷん	4	
米粉	3	
炒り白ごま	1	
なたね油 ローリー	4	
てんぷら	8	
洗いごぼう	20	
つきこんにやく	10	
人参	7	
(冷)さやいんげん	5	
ごま油	0.8	
濃口醤油	1.5	
砂糖(三温糖)	0.8	
みりん	0.8	
一味	0.01	
だし汁	5	
(冷)油揚げ カット	5	
キャベツ	30	
玉ねぎ 皮むき	20	
(冷)えのきたけ 2cmカット	7	
中ねぎ	5	
中みそ	6	
甘みそ	5	
だし煮干し	4	
水	110	

30日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 ちくわの磯部揚げ アーモンド和え つみれ汁 ひじきのり	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	206
	生ちくわ	小 50
	生ちくわ	中 60
	天ぷら粉 乳・卵抜き	6
	青のり粉	0.3
	水	16
	なたね油 ローリー	4
	小松菜	25
	キャベツ	30
	人参	5
	濃口醤油	2.2
食酢	2.2	
アーモンド(刻み)	1	
アーモンド(粉)	1	
砂糖(上白糖)	1	
(冷)鮭のつみれ	22	
大根	20	
洗いごぼう	10	
人参	5	
しいたけ スライス	5	
中ねぎ	5	
濃口醤油	2	
食塩	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	120	
(個)ひじきのり	10	