

5日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
冬野菜カレーライス(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
豚肉並(2×3cmスライス)		25
	玉葱	40
じゃがいも		25
大根		25
れんこん(いちよう5mm)		8
人参		7
セロリ		3
にんにく		0.5
生姜		0.5
サラダ油		1
小麦粉		6
カレー粉		1
サラダ油		4
(袋)がらスープ		4
(袋)トマトケチャップ 1kg		2
ウスターソース		1.3
とんかつソース		1
しょうゆ		1
チャツネ 450g		1
赤ぶどう酒		1
食塩		0.5
こしょう		0.04
チキンコンソメ		0.5
湯		80
牛乳		206
(乾)海藻ミックス		1
キャベツ		30
きゅうり		10
棒々鶏ドレッシング		8
小煮干し		4
ぼんかん		100

6日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
きなこあげパン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	なたね油	6
	きな粉 1kg	4.5
三温糖		3
紙ナフキン		1
牛乳		206
(冷)肉だんご		30
白菜		40
玉葱		20
たけのこ水煮(ホール)		10
人参		10
干しいたけ(スライス)		1
中ねぎ		5
春雨(8~10cm)		3
生姜		0.5
(袋)がらスープ		3
しょうゆ		2
食塩		0.5
こしょう		0.03
チキンコンソメ		0.3
湯		120
(生)ブロッコリー(カット)県産		30
キャベツ		30
しょうゆ		2
食酢		1.5
上白糖		1
サラダ油		0.5
ごま油		0.5
炒り白ごま		1

7日(水)

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
(個)ひじきのり		10
牛乳		206
食塩		0.1
こしょう		0.01
清酒		1.5
でんぶん		5
なたね油		4
玉葱		25
人参		10
えのきたけ		6
(冷)さやいんげん 500g		4
生姜		0.6
しょうゆ		2.4
みりん		1.2
でんぶん		0.4
だし汁		12
(冷)すいとん		25
油揚げ		5
大根		25
人参		10
中ねぎ		5
中みそ		5.5
甘みそ		5
煮干し だし用		4
水		110

8日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
野菜たっぷり中華ラーメン	(袋)中華めん	小1-3 150
	(袋)中華めん	小4-6 200
	(袋)中華めん	中 250
	豚肉並(2×2cmスライス)	
清酒		1
生姜		0.5
食塩		0.15
こしょう		0.02
なると(3mm)		7
玉葱		30
もやし		20
たけのこ水煮(ホール)		12
人参		7
干しいたけ(スライス)		1
中ねぎ		5
しょうゆ		5
(袋)がらスープ		4
チキンコンソメ		0.5
上白糖		0.5
ごま油		0.5
食塩		0.3
でんぶん		3
湯		120
牛乳		206
ほうれん草		25
切干し大根		4
(缶)ホールコーン		5
するめ(カット)国産		2
(乾)刻み昆布		0.7
三温糖		1.7
しょうゆ		3
食酢		1.2
ごま油		0.3
(個)マーラーカオ		35

9日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ガーリッククピラフ(麦入り)	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	
(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8
白ぶどう酒		1
ベーコン(短冊)		5
玉葱		15
人参		5
エリンギ(1×2×0.3cm)		5
(冷)むぎ枝豆 1kg		5
にんにく		1
サラダ油		1.4
チキンコンソメ		0.7
食塩		0.8
こしょう		0.03
牛乳		206
(レト)まぐろ油漬		15
大根		25
ロメインレタス		20
人参		10
食酢		2
サラダ油		1
上白糖		1
食塩		0.2
こしょう		0.02
ベーコン(短冊)		5
(冷)白いんげん豆 1kg		18
玉葱		30
人参		10
セロリ		2
パセリ		0.5
サラダ油		0.5
(袋)トマト水煮		15
(袋)がらスープ		4
赤ぶどう酒		1
食塩		0.6
こしょう		0.03
チキンコンソメ		0.5
ローリエ		0.1
湯		110
(個)ガーシヨコラ 級分・食物繊維強化		30

