1日(2 献立名		一人当り	2日(オ 献立名		一人当り
1131-11	XHI I	正味分量	113/	ZHL	正味分量
麦	精白米(委託)	60	麦	精白米(委託)	60
ご	精白米(委託)	70	Ĩ	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託	6	は	米粒麦 委託	- 70
\sim	米粒麦 委託	7	ん	米粒麦 委託	-
	木型友 安託	/		木型友 安託	-
牛	4 到	000	牛	4回	000
乳	牛乳	206	乳	牛乳	206
牛	牛肉(2×2cmスライス)	30	ک 5	豚肉並(3×3cmスライス)	25
为	切りこんにゃく(5×5×50mm)	35	2	清酒	1
<u>ځ</u>	ごぼう(斜め・5㎜厚さ)	35	ふの	(冷)豆腐(カット)1kg	65
_ ぎ	人参	15	中	皮むき玉葱	35
う	(冷)さやいんげん 500g	5	華	人参	10
ァ の	サラダ油	1	煮	きくらげ(せん切り)	1.2
煮	しょうゆ	4.7	/IIX	おろし生姜	1.5
ŧ	清酒	1.9	れ	太ねぎ	7
の	みりん	1.9	ん	サラダ油	0.5
	中双糖	1.5	こん	ごま油	0.5
ア 	でんぷん	1	6	しょうゆ	3
	湯	25	サラダ	中双糖	1
モ ン	1903	20	フ	チキンコンソメ	0.6
ノ ド	太もやし	30	3	食塩	0.2
ト あ	小松菜	15	⊐	一味	
え	人参	5	-	でんぷん	0.01
_	しょうゆ		ア		20
納		2.5	アワ	水	20
豆	食酢	2	ツ		-
	上白糖	1	フ	れんこん(いちょう2mm)	20
	アーモンド(粉)	0.6	ル	きゅうり	20
	アーモンド(刻み)	1.8		人参	5
		_		(レト)ホールコーン 1kg	8
	(個)納豆 チルド	小 30		上白糖	1.2
	(個)納豆 チルド	中 40		しょうゆ	1.8
				食酢	1.3
				ごま油	0.5
				炒り白ごま 500g	1
				(個)ココアワッフル 鉄分強化	28
				(旧)ココノ ノノノル 教力 気に	
		-			

6日(月	月)		7日(火)		8日(水)		9日	(木)		10日	(金)		
献立名	食品名	一人当り	献立	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立	名 食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り
き	コッペパン	正味分量		精白米(自校)	正味分量	き	精白米(委託)	正味分量	セ	コッペパン	正味分量	み	(袋)中華めん		正味分量
な	コッペパン	50 70	1 1		72			60	ル	コッペパン	50	そ		_	小1-3 150
Į,			菜	精白米(自校)	80	のこ	精白米(委託)	70	ブ	コッヘハン	60	j	(袋)中華めん	├	小4-6 200
あ	なたね油 ローリー	6	め	鮭菜めしの素 250g 鉄強化米	4	カ	米粒麦 委託 米粒麦 委託	6	,	(冷) 点点をフェノ	d> E0	ĺ	(袋)中華めん	\vdash	中 250
げ	きな粉 1kg	4	し	<u> </u>	0.5	レ	木札友 安託	/	1	(冷)白身魚フライ		メ	豚肉並(3×3cmスライス)	├	15
パ	三温糖	3	┨ .	4 到	200			00	ツ	<u>(冷)白身魚フライ</u>	中 70	ン	<u>清酒</u> しょうゆ	\vdash	
ン	食塩	0.01		牛乳	206	ラ	牛肉(3×3cmスライス)	20	シ	なたね油 ローリー	/		キャベツ	├	25
4	紙ナフキン	<u>'</u>	乳	4.内こいて	10	1 ス	皮むきじゃがいも(2cm) 皮むき玉葱	50 40	ュバ	キャベツ	20	牛		\vdash	10
半乳	牛乳	206	اٰٰٰٰٰ	牛肉ミンチ 豚肉並ミンチ	15	^		10		人参	30 5	乳	たけのこ水煮(短冊切り) 太もやし	\vdash	25
TU	十孔	200	+ +		10	麦	人参 エリンギ(1×3×0.3cm)県産	10	ガ	入参	5	/J\	人参	\vdash	10
ビ		0.5	が	清酒	70	麦 ご は			Ĩ	/(E) 5 11 5 11 1 1 7	小 5	i	<u> </u>	\vdash	2
1	豚肉並(2×2cmスライス)	25	1 167	皮むきじゃがいも(2cm)	70	は	(袋)マッシュルーム 1kg	10		(個)タルタルソース	中 12	わ		\vdash	
フ	清酒	1	ŧ	皮むき玉葱	40	ん	(袋)トマト水煮 3kg おろしにんにく	0.5	4	(個)タルタルソース	<u> </u>	し	きくらげ(せん切り)	\vdash	0.7 5
ン	皮むきじゃがいも(2cm) 皮むき玉葱	30 40		切りこんにゃく(5×5×50mm) 人参	20 15	\smile	サラダ油	0.5	乳	 牛乳	206	の	(レト)ホールコーン 1kg おろしにんにく	\vdash	 0.7
ے		7	そぼ		5	4	小麦粉	5.5	1_	十孔	200	か	ごま油	\vdash	0. <i>7</i> 1
野 菜	人参			(冷)さやいんげん 3cmカット 500g サラダ油	0.5	牛乳	サラダ油	4.5	7	ベーコン(短冊)	5	らあ	赤みそ	\vdash	<u>1</u> 7
の	エリンギ(1×3×0.3cm)県産 ビーフン	5	煮	しょうゆ	3.6	76	カレー粉	4.5	\;\			げ	<u>亦みて</u> (袋)がらスープ 3kg	╁	
ス	サラダ油	0.5	-	中双糖	1.8	海	ガレー(板) がらスープ 3kg	3	チ	(レト)ホールコーン 1kg (レト)クリームコーン 1kg	20	'/	清酒	\vdash	4 1.5
T		3	お	湯	8	そう	ウスターソース	3	ヤ			=	上白糖	\vdash	1.1
プ	(袋)がらスープ 3kg しょ う ゆ	3	か	杨	•	う	赤ぶどう酒	2	ウ	皮むきじゃがいも(2cm) 皮むき玉葱	20 30	T T	チキンコンソメ	╁	0.9
煮	チキンコンソメ	0.6	か	きゅうり	20	サ	小かこ 7 泊 (袋)トマトケチャップ 1kg	2	ダ	人参	7		食塩	\vdash	0.35
_	食塩	0.4	עטן ד	太もやし	25	ラダ	とんかつソース	1	1	サラダ油	1	マト	豆板醬	\vdash	0.33
大 根	こしょう	0.03	1 1 -	しょうゆ	1.2	7	しょうゆ	1		<u>グラメ畑</u> (袋)がらスープ 3kg	3		こしょう	H	0.06
サ	湯	80	1 1	花かつお(砕片)500g	1.2	la	チャツネ 450g	1		食塩	0.4		でんぷん	H	1
É	120)	- 00	菜	16 N 7 S (14 A 7 5 0 0 g	'	Ī	食塩	0.7		こしょう	0.04		湯	H	125
ダ	大根	20	マ	(個)野菜マフィン	25	グ	こしょう	0.04		チキンコンソメ	0.5		1200	H	120
	きゅうり	25	フ	(個/野来・グリン	20	ル	チキンコンソメ	0.5		コーンスターチ	0.5		牛乳	0	206
	(レト)ホールコーン 1kg	7	1			۲	湯	80		調理用牛乳	20		1 70		
	かんきつドレッシング	4.5	レ				1905	- 00		湯	55		小いわし		35
	3702 3170 7007	4.0	11				牛乳	206		1903	33		なたね油 ローリー		7
			1				1 70	200					·6/2/6/Щ I /		
			1				キャベツ	15					ミニトマト(35個入り)		30
			1				きゅうり	25					ミニトマト(43個入り)		30
			1				(乾)海藻ミックス	0.5					<u> </u>		
			1				(レト)ホールコーン 1kg	7						t	
			1				青じそドレッシング	4.5							
			1				170 (1 -) -)								
			1				(個)ヨーグルト 鉄分強化	70							
			1				2 7-1 89773 3410								
			1												
			1												
			1												
			1												
			1												
]												

正味分量 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	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	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当	IJ	献立名	食品名	一人当り
は			正味分量			正味分量			正味分量			正味分	量			正味分量
は、 米粒素 受託	麦	精白米(委託)	60		精白米(自校)	72		コッペパン	50		精白米(自校)		72	麦	精白米(委託)	60
#	Ľ.	精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		コッペパン	60		精白米(自校)		80		精白米(委託)	70
中型	1 .	米粒麦 委託	6	6	鉄強化米	0.5				\sim	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託	6
中型。	\sim		7	4				牛乳	206	4				\sim		7
中 現	生				牛乳	206				到	牛乳	2	06	1.		
性別は3×3mx2mx2mx2mx 18	乳	牛乳	206	70			4	牛肉ミンチ	10	76					(レト)しじみ佃煮	10
# 性質の多数の元を分入。 25 は 変しを変更 40 は からきを重要 40 は からきを重要 50 大権 30 から 60 からきを重要 50 大権 50 大権 50 大権 50 大権 50 大権 50 大権 50 大力を 10 は 50 大力を 10 大力を 10 は 50 大力を 10 ようを 10 は 50 大力を 10 は 50 大力	1.5			焼	豚肉並ミンチ	18		豚肉並ミンチ	10	根	豚肉並(2×2cmスライス)		25			
 点 展展 高 度むき玉葉 またも宝 10 方とし生姜 あると そ そ まかき 10 方を上き 方としま多 カラが油 し上ラゆ 一 上の中 一 上の中 一 上の中 一 上の中 一 上の中 一 大き し上ラゆ 一 上の中 一 大き 一 一致限 上 上の中 一 大き 一 一致限 1 大き 一 上の中 一 株 1 のの目 大き 一 株 1 の目 大き 一 大き 一 大き 一 大き 一 大き 	す	牛肉(3×3cmスライス)	25	き	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	65		(冷)金時豆 1kg	25		清酒		1	の	牛乳	206
 点 展展 高 度むき玉葉 またも宝 10 方とし生姜 あると そ そ まかき 10 方を上き 方としま多 カラが油 し上ラゆ 一 上の中 一 上の中 一 上の中 一 上の中 一 上の中 一 大き し上ラゆ 一 上の中 一 大き 一 一致限 上 上の中 一 大き 一 一致限 1 大き 一 上の中 一 株 1 のの目 大き 一 株 1 の目 大き 一 大き 一 大き 一 大き 一 大き 	き	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	20	ど	皮むき玉葱	40		(乾)赤レンズ豆	4	۲	おろし生姜		0.1	つ		
(大会)		(セ)白菜	30	う	人参	10		皮むきじゃがいも(2cm)	55		(冷)厚揚げ(カット)1kg		30	\ \	牛肉(3×3cmスライス)	30
大きな人にく(2・2×1 min) 20 大きなしに人にく 22 大きなしに人にく 22 大きなしま 10 まかみそ 5 大きがし 1 上きがゆ 1 上きがり 1 上をがり 1 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上とがり 上とがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上とがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上		大根	30		(冷)むき枝豆 1kg	7	묘	皮むき玉葱	50		たけのこ水煮(乱切り)		20	た **	清酒	1
大きな人にく(2・2×1 min) 20 大きなしに人にく 22 大きなしに人にく 22 大きなしま 10 まかみそ 5 大きがし 1 上きがゆ 1 上きがり 1 上をがり 1 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上とがり 上とがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上とがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上をがり 上とがり 上をがり 上		皮むき玉葱	25		干ししいたけ(スライス)	1	甲式	人参	15		ごぼう(斜め・5㎜厚さ)		25	急	皮むきじゃがいも(2cm)	70
できたいでは、100 にできまり 100 にようゆ 100 によう	温	波型こんにゃく(2×2×1cm)	20		おろし生姜	0.3	並	(冷)むき枝豆 1kg	5		人参		15	4	皮むき玉葱	40
ま 放わぎ 10 10 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	ت	人参	10	そ	おろしにんにく	0.2		サラダ油	0.5	-	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		7		つきこんにゃく(ハーフ)	20
数	ま	太ねぎ	10	ぼ	ごま油	1	カ	白ぶどう酒	2	ŧ	つきこんにゃく(ハーフ)		15		人参	15
1		麩	5	ろ	赤みそ	5	レ		1	の	(乾)早煮昆布(カット)		1		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	7
か		サラダ油	1	煮	清酒	3	1	三温糖	0.6		サラダ油		1		サラダ油	1
↑	え	しょうゆ	7	4		1.8	煮	チキンコンソメ	0.5	Ξ		;	3.2			3.2
無	ds	中双糖	4	さゅ	三温糖	2	1-	カレ一粉	0.3	よ	中双糖		1.2	ימ	中双糖	2.3
ス	-	清酒	2	3	でんぷん	0.5			0.3	タラ	ごま油	(0.1	łл	湯	10
1				IJ	一味	0.01		こしょう	0.03	1	湯		13			
T		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	20	غ	湯	17		湯	12	t					切干し大根	4.5
モンド しょうゆ 1.5	ア	人参	20	ŧ							小松菜		17		きゅうり	20
1.5	1	(レト)ホールコーン 1kg	8		太もやし	25			24	ま	太もやし		28		(乾)刻み昆布	0.3
ド しま物	Ŧ	ポン酢	0.7		きゅうり	20	ダ	(レト)まぐろ油漬	7		人参		5		(レト)ホールコーン 1kg	7
上日標	ン	しょうゆ	1.5		人参	5	4		18		食酢		1.7		食酢	2
(個) 小魚入りアーモンド 8 (回) ミックスナッツ 15 カラダ油 0.3 食塩 0.2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	٢	上白糖	0.5	1 -	(レト)ホールコーン 1kg	7		りんご酢	2		しょうゆ		2	め	しょうゆ	2
(個) 小魚入りアーモンド 8 (回) ミックスナッツ 15 カラダ油 0.3 食塩 0.2 1 1 1 1 1 1 1 1 1		炒り白ごま 500g	1		和風ドレッシング	4.5	步	食酢	1		上白糖		1.2	<i>1</i> . ±.	上白糖	1
(個)小魚入りアーモンド 8								上白糖	0.4	Z			8.0			0.5
サラダ油 0.3 食塩 0.2 1.5 1.		(個)小魚入りアーモンド	8		(個)ミックスナッツ	15	-	オリーブ油	0.2		炒り白ごま 500g		1	"	炒り白ごま 500g	1.2
え こしよう 0.02				グ				サラダ油	0.3							
National State				あ				食塩	0.2		(個)さつまいもチップ		5			
ツクスナッツ				え				こしょう	0.02							
ツクスナッツ																
								(個)牛乳プリン鉄分強化	40							
				Z												
				ツ												

0日(月))	1	21日(火)		22日(水)		
犬立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	-	人当り
		正味分量			正味分量			正	味分量
ト 精	青白米(自校)	65	П	コッペパン	50	麦ご	精白米(委託)		60
<u> </u>	扶強化米	0.5	ッペ	コッペパン	60	Ĩ.	精白米(委託)		70
鉄	肉並(2×2cmスライス)	15	パ			は	米粒麦 委託		6
† හ	らし生姜	0.8	ン	牛乳	206	6	米粒麦 委託		7
, <u>5</u>	すくちしょうゆ	1.2				v			
上	- 白糖	0.8	牛	(冷蔵)ミニウインナー	20	じ	(個)ひじきのり		10
	菜キムチ(ごはん用)1kg	20	乳	皮むきじゃがいも(2cm)	40	き			
	参	5		皮むき玉葱	30	の	牛乳		206
	冷)むき枝豆 1kg	3	ポ	キャベツ	20	Ŋ			
-	ぎ油	0.1	トフ	皮むきかぶ	20	4	豚肉並(2×2cmスライス)		20
· /H	<u>「酒」</u>	1.6		サラダ油	1	乳	清酒		1
) 2	すくちしょうゆ	2.7	野	ドライパセリ	0.03	70	高野豆腐(サイコロ)		17
, <u>チ</u>	キンコンソメ	0.3	菜	(袋)がらスープ 3kg	3	z.	皮むき玉葱		30
; <u> </u>			サ	食塩	0.4	う	人参		3
	-乳	206	ラ	こしょう	0.03	や	(冷)さやいんげん 500g		8
<u> </u>			ダ	チキンコンソメ	0.6	どう	干ししいたけ(スライス)		1
)小えび殻付き でんぷん付き・県産	30	エ	ローリエ	0.05	うふ	しょうゆ		3.2
) <u>な</u>	たね油 ローリー	7	チー	湯	80	の	三温糖		2.1
5 —			ズ			煮	食塩		0.3
ニ ボン	ンレスハム(短冊)卵抜き	7		大根	25	ŧ	削り節 だし用		1.5
<u>ز ل</u> خ	レト)うずら卵1kg	20		きゅうり	20	の	出し昆布		0.3
	F雨(太め5cm)	3.5		(レト)ホールコーン 1kg	7		湯		60
· <u>皮</u>	むき玉葱	25		かんきつドレッシング	4.5	た			
	参	7		//E) 04-76.//	 10.5	くあ	太もやし		28
: <u> </u>	しわかめ(カット)	0.4		(個)チーズ 鉄強化	 13.5	65 60	きゅうり		17
·) <mark>艮</mark>	2 塩	0.25				あ	人参		<u>5</u>
.	しょう	0.02				え	たくあん(刻み)1kg袋		-
	ようゆ	0.8					しょうゆ		1.2
	袋)がらスープ 3kg	3					炒り白ごま 500g		
	・キンコンソメ ・ ・んぷん	0.3							
	ま油	0.2							
ン 三 湯		100							
· <i>汤</i>	7	100							
(個	個)りんご(1/4)	50							
		+							
-									
-									

献立名 食品名 一人当り 正味分量 麦 精白米(委託) 70 株粒麦 委託 6 米粒麦 委託 7 米粒麦 委託 7 株粒麦 女託 7 大力 大力 50 (冷)はまち 中70 清酒 0.9 しょうゆ 1.5 みりん 2.2 かず酢 2.1 上白糖 0.2 15 つきこんにゃく(ハーフ) 10 てんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 人参 15 (常)ひじき 2.2 サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 大もやし 28 大もやし 28 はれけはかり(同本)のはいる 1 はまりりん 25 はれけはかり(同本)のはいる 1 はれけはかり(同本)のはいる 1 はれけれののに 1 はれいののに 1 はれいののに 1 とないのに 1 <	24日(金)	
正味分量 正味分量			一人当り
表			
ごはん 精白米(委託) 70 米粒麦 委託 6 米粒麦 委託 7 牛乳 206 (冷)はまち 中 70 清酒 0.9 しようゆ 1.5 みりん 2.2 ゆず酢 2.1 上白糖 0.2 清酒 2 小今ず酢 2.1 上白糖 0.2 大砂す酢 2.1 こんにゃく(ハーフ) 10 てぶら(ささがき) 20 人参りむき枝豆 1.5 みりん 0.5 水 8 生品糖 1.5 みりん 0.5 水 8 株付けもみのり(5~10㎜(0)県産 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2	麦	精白米(委託)	
はん 米粒麦 委託 7	ご		
ん 米粒麦 委託 7 中 1 206 (冷)はまち 小 50 (冷)はまち 中 70 清酒 0.9 しょうゆ 1.5 みりん 2.2 かず酢 2.1 上白糖 0.2 清酒 2 水 2 (冷)厚揚げ(カット)1kg 15 つきこんにゃく(ハーフ) 10 てんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 人参りむき枝豆 1kg 5 5 (売)ひじきのうきま煮 1 みりん 0.5 ま温糖 1.5 みりん 0.5 ま場性けもみのり(5~10m綱)県産 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2			
中乳 は (冷)はまち	ん		7
乳 4乳 206 (冷)はまち 小 50 清酒 0.9 しようゆ 1.5 みりん 2.2 ゆず酢 2.1 上白糖 0.2 清酒 2 水 2 (冷)厚揚げ(カット)1㎏ 15 つきこんにゃく(ハーフ) 10 てんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 (冷)むき枝豆 18 (乾)ひじき 2.2 サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 本もやし 28 食べて菜 17 人参 1.2 場付けもみのり(5~10m網)県産 1.2 しょうゆ 1.2		小性交 安比	,
は (冷)はまち		生 到	206
まちのゆう	孔	T76	200
まちのゆう	1+	(冷)けまち	/l\ 50
大きの			
のゆうかりん 2.2 かりん 2.2 かりん 2.2 かりん 2.2 かず酢 2.1 上白糖 0.2 清酒 2 からん焼き 水 2 からしたやく(ハーフ) 10 でんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 人参 5 じきのうま煮 (売)むき枝豆 1kg 5 でものりまま 1.5 かりん 0.5 はまらゆ 2.2 かりん 0.5 はまらゆ 2.6 食べて菜 0.5 はけけもみのり(5~10㎜(1)県産 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2			
みりん 2.2 ゆず酢 2.1 上白糖 0.2 清酒 2 水 2 あのたいでは、(か) 厚揚げ(カット)1kg 15 つきこんにやく(ハーフ) 10 てんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 人参 5 (冷) むき枝豆 1kg 5 (乾) ひじき 2.2 サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 素 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2	の		
かず酢 2.1 上白糖 0.2 清酒 2 水 2 あつあげと 15 つきこんにゃく(ハーフ) 10 てんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 人参 5 (売)むき枝豆 1kg (売)ひじき 2.2 サラダ油 1 しようゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 ま 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2	ゆ		
BA 上白糖 0.2 清酒 2 水 2 あったいではいった 15 つきこんにゃく(ハーフ) 10 でんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 人参 5 (冷)むき枝豆 1kg ちいとき 2.2 サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 本もやし 28 食べて菜 17 人参 5 株付けもみのり(5~10mm間)県産 1.2 しょうゆ 1.2 こようゆ 1.2			
清酒			
き 水 2 2			
あつ (冷)厚揚げ(カット)1kg 15 つきこんにゃく(ハーフ) 10 てんぷら 15 ごぼう(ささがき) 20 し 人参 5 じ (冷)むき枝豆 1kg 5 0・ウンじき 2.2 サラダ油 1 しようゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 本もやし 28 食べて 菜 0 い そ	焼		
つあけることになく(ハーフ) 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	ਣ	水	2
つあけることになく(ハーフ) 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	本		
あ			
では では では では では では では では			
と しまう(ささかき) 20 大参 5 (冷)むき枝豆 1kg 5 (乾)ひじき 2.2 サラダ油 1 しょう(ゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 なてて菜 17 人参 5 株付けもみのり(5~10m場)県産 1.2 しょう(ゆ 1.2 しょう(ゆ 1.2 カリカウ 1.2 カリカウ 1.2 カウ 1.2 カーション・カース (カール・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	げ		
じ (冷)むき枝豆 1kg 5 (乾)ひじき 2.2 の サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 食べて 太もやし 28 食べて 菜 17 人参 5 k+付けもみのり(5~10mm幅)県産 1.2 しょうゆ 1.2	٢		
のうまま サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 べて菜 17 食べて菜 17 人参 5 株付けもみのり(5~10㎞間)県産 1.2 しょうゆ 1.2	V		5
のうまま サラダ油 1 しょうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 べて菜 17 食べて菜 17 人参 5 株付けもみのり(5~10㎞間)県産 1.2 しょうゆ 1.2	ڙ		
うま この こはうゆ 2.6 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 べ 本もやし 菜 食べて菜 17 人参 い 5 株付けもみのり(5~10mm間)県産 1.2 しょうゆ 1.2 あ 1.2	₹		
ま煮 三温糖 三温糖 1.5 みりん 0.5 水 8 ベ 28 食べて菜 17 人参 5 い 4 そ 5 しょうゆ 1.2 ようけ 1.2	5		
煮 二温糖 みりん 0.5 食 水 ス 8 て 太もやし 菜 食べて菜 り 17 人参 5 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 カリ(5~10mm() 県産 1.2 カリントラー・ 1.2 カリントラー 1.2 カリントラー・ 1.2 カリントラー・ 1.2 カリントラー・ 1.2 カリントラー・ 1.2 カリントラー・ 1.2 カリントラー・ <td></td> <td></td> <td>2.6</td>			2.6
食 水 8 べ 大 8 て 太もやし 28 食べて菜 17 人参 5 はけけもみのり(5~10mm解)県産 1.2 しようゆ 1.2	_		1.5
ズ 大もやし 28 菜 食べて菜 17 のい 大参 5 はけけもみのり(5~10mm幅)県産 1.2 しょうゆ 1.2	/IIX		0.5
べて 太もやし 28 食べて菜 17 人参 5	食	水	8
菜のしい 人参 5 そる Lようゆ 1.2 あ 1.2			
人参 5 5 5 5 5 5 5 5 5	-	太もやし	28
い		食べて菜	17
##dff#Ap0ff(5~10mm幅)県産 1.2 しょうゆ 1.2 あ		人参	5
香 しょうゆ 1.2	-	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2
Б		しょうゆ	1.2
	_		
, , ,			

7日(立名	食品名	一人当り	28日(献立名		一人当り	起		一人当り	30日 (献立名		一人当り
	及吅石	正味分量		及吅石	正味分量		及吅石	正味分量			正味分量
	精白米(自校)	72	米	米粉パン	50	ふ	精白米(自校)	65	⊐	コッペパン	į
	精白米(自校)	80	粉	米粉パン	60	き	鉄強化米	0.5	ツ	コッペパン	
	鉄強化米	0.5	パ	7(1)777	- 00	ょ	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9	~	17 7 12	
			ン	牛乳	206	せご	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6	パ	牛乳	2
	牛乳	206	4	1 30	200	ごは	清酒	1	ン	1 30	
			乳	(冷)肉だんご	30	6	油揚げ	3	4	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	
	チヌ団子 冷凍(無償提供)	25	7.0	皮むきじゃがいも(2cm)	40		むき栗(1/4)国産	10	乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	
	豚肉並(3×3cmスライス)	25	肉	皮むき玉葱	45	4	しめじ	5		白ぶどう酒	
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	20	だ	(冷)ひよこ豆水煮	8	乳	人参	5	さ	皮むき玉葱	
	つきこんにゃく(ハーフ)	15	ん	エリンギ(1×2×0.3cm)県産	10		(冷)むき枝豆 1kg	5	2	さつまいも(2㎝角)県産	
	里いも(2cm)	20	ごの	人参	15	塩こ	うすくちしょうゆ	4	ま	人参	
	大根	35	ال ا	パセリ	0.5	ん	清酒	1	いも	しめじ	
	(乾)早煮昆布(カット)	1	マ	おろしにんにく	0.5	ぶ	上白糖	1	の の	小麦粉	
	甘みそ	3	, -	サラダ油	1	あ	食塩	0.8	シ	バター	
	赤みそ	6	· 煮	バター	0.5	え	出し昆布	0.5	チ	サラダ油	
	中双糖	3.2		(袋)トマト水煮 3kg	25				ュ	サラダ油	
	清酒	1	ツ	(袋)トマトピューレ 3kg	3	さ	牛乳	206	1	(袋)がらスープ 3kg	
	しょうゆ	0.8	ナ	(袋)トマトパウダー 200g	0.1	٤			. »	食塩	
	湯	40	サラ	赤ぶどう酒	1	い	小松菜	17	ビー	こしょう	0
			ブダ	上白糖	1	も と	太もやし	28	ン	チキンコンソメ	
	ほうれん草	17		ウスターソース	0.8	ね	塩ふき昆布	1	ズ	調理用牛乳	
	太もやし	28		チキンコンソメ	0.4	ぎ	しょうゆ	1.2	サ	生クリーム	
	人参	5		食塩	0.3	ر ص	炒り白ごま 500g	1	ラダ	ピザ用チーズ	
	しょうゆ	1.2		こしょう	0.03	み			ダ	ローリエ	0
	花かつお(砕片)500g	1		湯	20	そ	里いも(2cm)	30		湯	
						汁	人参	7			
				きゅうり	25	1	油揚げ	7		きゅうり	
				大根	20	もち	干しわかめ(カット)	0.5		人参	
				(レト)まぐろ油漬	5	ク	太ねぎ	5		(ドライパック)ミックスピーンズ 福豆入り	
				りんご酢	2	Ú	ゆず酢	0.7		かんきつドレッシング	
				食酢	1	l i	中みそ	5			
				上白糖	0.4	ム	甘みそ	2			
				オリーブ油	0.4	大	削り節 だし用	3			
				サラダ油	0.4	福	出し昆布	1			
				食塩	0.2		湯	105			
				こしょう	0.02						
							(個)もちクリームアイス 冷凍 40g	40			