

9日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
梅 ちり めん ごは ん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	梅ちりめんの素 280g	3
	鉄強化米	0.5
牛 乳	牛乳	206
	(冷)平つくね 50g	40
と り つ く ね の 照 り 焼 き 風 黒 豆 の 五 目 煮 あ ん も ち ぞ う 煮	なたね油 ローリー	4
	おろし生姜	1.2
	しょうゆ	2.8
	上白糖	2.8
	みりん	1.8
	清酒	1.8
	でんぷん	0.2
	湯	4
	蒸し黒豆レトルト	15
	油揚げ	5
	(乾)ひじき	1
	れんこん(いちょう2mm)	10
	金時にんじん	5
	ごぼう(ささがき)	7
つきこんにやく	5	
(冷)さやいんげん 500g	5	
サラダ油	1	
しょうゆ	1.8	
上白糖	1.1	
みりん	0.7	
削り節 だし用	0.5	
湯	15	
(冷)あん入り白玉	30	
大根	25	
金時にんじん	7	
中ねぎ	5	
甘みそ	6	
中みそ	5	
煮干し だし用	4	
清酒	1	
水	105	

10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
牛 乳	牛乳	206
	焼 き ど う ふ	
の み そ そ ぼ ろ 煮 切 り ほ し 大 根 の あ え も の 野 菜 マ フ イ ン	豚肉並ミンチ	17
	(冷)焼き豆腐(カット) 1kg	65
	皮むき玉葱	40
	金時にんじん	7
	干しいたけ(スライス)	0.8
	太ねぎ	5
	おろし生姜	0.3
	おろしにんにく	0.2
	ごま油	1
	赤みそ	4
	清酒	2
	しょうゆ	1.5
	三温糖	1.2
	でんぷん	0.5
一味	0.01	
湯	17	
切干し大根	4	
きゅうり	25	
人参	5	
(レト)ホールコーン 1kg	7	
食酢	2	
しょうゆ	2	
上白糖	1	
ごま油	0.5	
炒り白ごま 500g	1	
(個)野菜マフィン	25	

11日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
年 明 け う ど ん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	豚肉並(3×3cmスライス)	18
	おろし生姜	0.1
	清酒	1.5
	サラダ油	0.5
	型抜きかまぼこ(梅)	10
	里いも(2cm)	30
	大根	20
	金時にんじん	10
	干しいたけ(スライス)	0.5
	中ねぎ	5
	しょうゆ	5
みりん	0.5	
食塩	0.3	
でんぷん	2	
煮干し だし用	5	
清酒	1	
水	120	
牛乳	206	
(冷)金時揚げ	40	
なたね油 ローリー	6	
しょうゆ豆	10	
(個)紅白いちごゼリー	40	

12日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	清酒	1
	皮むきじゃがいも(2cm)	70
	皮むき玉葱	40
	つきこんにやく(ハーフ)	20
	金時にんじん	15
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.7
	中双糖	1.7
食塩	0.1	
湯	10	
ほうれん草	20	
太もやし	30	
たくあん(刻み) 1kg袋	7	
しょうゆ	1.2	
(個)牛乳プリン鉄分強化	40	
(レト)しじみ佃煮	10	





