

2日(月)

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	60
牛乳	牛乳	206
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
マカロニととうがんのクリーム煮	白ぶどう酒	1
	玉葱	35
	じゃがいも	30
	ミニ冬瓜	25
	人参	10
	マカロニ	8
	サラダ油	1
	小麦粉	3
	サラダ油	2.5
	(袋)がらスープ	4
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	チキンコンソメ	0.3
	調理用牛乳	25
	湯	50
大豆のサラダ	(レト)蒸大豆 国産	10
	キャベツ	25
	きゅうり	15
	人参	5
	(個)焙煎ごまドレッシング	9

3日(火)

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
ぶたキムチナムル	豚肉並(3×3cmスライス)	40
	生姜	1
	清酒	1
	しょうゆ	0.4
	玉葱	30
	キャベツ	30
	白菜キムチ 1kg	20
	人参	8
	中ねぎ	8
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	しょうゆ	2
	上白糖	0.8
	もやし	35
	(冷)小松菜	30
人参	5	
(個)韓国ナムルドレッシング	7	

4日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん(麦入り)	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	(冷)大豆水煮	12
	油揚げ	3
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	0.8
	清酒	2
	しょうゆ	2
	上白糖	0.5
	食塩	0.5
	牛乳	206
	(冷)麦わかめ(細切り)500g袋	15
キャベツ	25	
きゅうり	10	
(缶)ホールコーン	7	
(個)棒々鶏ドレッシング	10	
油揚げ	5	
(生)かぼちゃ(2×2cm)	25	
玉葱	25	
中ねぎ	5	
中みそ	6	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	120	
(個)豆乳プリン	40	

5日(木)

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
牛乳	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
いわしのかば焼き風ゆず香あえすまし汁	牛乳	206
	(冷)いわし開き 澱粉付	幼・小 40
	(冷)いわし開き 澱粉付	中 50
	なたね油	4
	生姜	1.2
	しょうゆ	3
	上白糖	3
	みりん	1.8
	清酒	1.8
	でんぷん	0.2
	湯	4
	大根	35
	小松菜	20
	人参	7
	炒り白ごま	1
(個)ゆずかつおドレッシング	10	
豆腐	20	
玉葱	25	
えのきたけ	10	
中ねぎ	5	
干しわかめ(カット)	0.5	
しょうゆ	1	
清酒	1	
食塩	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	130	
(個)お米のタルト	35	

6日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
全粒粉パン	全粒粉パン	50
	全粒粉パン	60
黒豆きなこクリーム(小中のみ)	(個)黒豆きなこクリーム	10
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	6
	ベーコン(厚切り・短冊)	10
	じゃがいも	50
	玉葱	45
	キャベツ	25
	人参	15
	(冷)白いんげん豆 1kg	15
	セロリ	2
	パセリ	0.7
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	1
	(袋)がらスープ	4
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ローリエ	0.1	
湯	60	
キャベツ	30	
きゅうり	10	
(缶)ホールコーン	5	
(乾)海藻ミックス	1	
(個)棒々鶏ドレッシング	10	

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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			
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	梅ちりめんごはん	精白米(自校)	72	麦ごはん	精白米(委託)	60	コッペパン	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん	精白米(自校)	66			
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(自校)	73			
	米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6					米粒麦 自校	6			
	米粒麦 委託	7		梅ちりめん _{の素} 280g	3		米粒麦 委託	7		牛乳	206		米粒麦 自校	7			
														鉄強化米	0.3		
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		豚肉並(3×3cmスライス)	40	しじみの佃煮	12.5	
													赤ぶどう酒	1.5			
													玉葱	40	牛乳	206	
													エリンギ(1×3×0.3cm)県産	10			
	ヤンニョムチキン	鶏肉 胸・皮なし(2×2)		30	牛乳		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		魚のごまみそソースかけ	(冷)メルーサ 3cm角切・皮付き骨なし		50	ポークチャップ	生姜	0.4	牛乳
	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	20	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		生姜	0.4	生油	12			清酒	2		清酒	2	
	生姜	0.3	(冷)里いも	20		清酒	1	(袋)トマトケチャップ 1kg	7			サラダ油	0.6		生姜	0.6	
	清酒	1	洗いごぼう	20		でんぷん	8	(袋)トマトピューレ 1kg	1.3			みりん	0.8		にんにく	0.2	
	でんぷん	5	れんこん(いちょう8mm)	15		なたね油	5	ウスターソース	0.5			上白糖	0.75		なす	25	
	米粉	2.5	人参	15		炒り白ごま	1	みりん	0.5			しょうゆ	0.5		サラダ油	1	
	なたね油	5	しめじ	10		すりごま	0.5	中みそ	3.5			じゃがいも	55		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	
	炒り白ごま	1	(冷)さやいんげん 500g	5		中みそ	3.5	赤みそ	1.5			ゆで塩	1.2		玉葱	30	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	7.5	ごま油	0.5		上白糖	1.8	上白糖	1.8						人参	10	
	にんにく	0.5	しょうゆ	3.6		清酒	1.5	湯	10						たけのこ水煮(ホール)	8	
	しょうゆ	1	中双糖	2.5	湯	10	もやし	35				アツアツ	10				
	三温糖	2	みりん	1	もやし	35	小松菜	20				ごま油	1				
	みりん	0.6	清酒	1	人参	5	人参	5				赤みそ	3				
	赤みそ	0.6	でんぷん	0.4	(個)ゆずかつおドレッシング	10	豆腐	25				中双糖	2				
	豆板醤	0.05	だし汁	25			油揚げ	7				しょうゆ	2				
			鶏卵	20			つきこんにやく	10				チキンコンソメ	0.6				
	もやし	30	でんぷん	0.3			洗いごぼう	10				でんぷん	1				
	小松菜	25	玉葱	25			食塩	7				豆板醤	0.03				
	人参	5	中ねぎ	6			人参	7				湯	20				
	炒り白ごま	1	干しいたけ(スライス)	0.5			中ねぎ	5									
	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	しょうゆ	1			しょうゆ	2									
	(個)韓国ナムドレッシング	10	食塩	0.55			食塩	0.5									
			でんぷん	0.5			しょうゆ	0.05									
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	削り節 だし用	4			チキンコンソメ	0.3									
	玉葱	25	出し昆布	1			ローリエ	0.1									
	人参	8	水	130			湯	120									
	中ねぎ	5															
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	2	(個)チーズ 鉄強化	13.5													
	春雨(8~10cm)	5															
	サラダ油	0.3															
	(袋)がらスープ	4															
	しょうゆ	0.5															
	食塩	0.4															
	チキンコンソメ	0.3															
	こしょう	0.03															
	ごま油	0.07															
	湯	140															

