

30日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フス ラッ ピ ー ジ ョ ー	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	牛赤肉ミンチ	20
	豚肉赤身ミンチ	5
	皮むき玉葱	25
	ピーマン	4
	おろしにんにく	0.2
	(袋)トマト水煮 3kg	7
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3
牛乳	(袋)トマトパウダー 200g	0.2
	ウスターソース	2
	赤ぶどう酒	0.5
	食塩	0.2
	コーンスターチ	0.5
	サラダ油	0.5
	キャベツ	25
	人参	7
	ベーコン(短冊)	5
	皮むきじゃがいも(2cm)	35
コン ソ メ ス ー プ	皮むき玉葱	30
	人参	10
	(冷)白いんげん豆 1kg	7
	パセリ	0.8
	サラダ油	0.6
	(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	しょうゆ	0.7
	チキンコンソメ	0.4
牛乳 プ リ ン	ローリエ	0.1
	湯	90
	(個)牛乳プリン鉄分強化	40

31日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
秋 の 香 り ご は ん	精白米(自校)	65
	鉄強化米	0.5
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	清酒	0.6
	サラダ油	0.5
	油揚げ	3
	さつまいも(2cm角)	10
	しめじ	5
	人参	6
牛乳	(冷)むき枝豆 1kg	5
	うすくちしょうゆ	1
	清酒	1
	上白糖	1
	食塩	0.8
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
	てんぷら	12
	人参	10
	ごぼう(ささがき)	25
根 菜 の き ん び ら	れんこん(いちよう5mm)	15
	サラダ油	1
	炒り白ごま	1
	ごま油	0.5
	しょうゆ	2.6
	中双糖	1.1
	みりん	0.2
	だし汁	10
	一味	0.01
	(冷)豆腐(カット)1kg	30
す ま し 汁	えのきたけ(1/2)1kg	15
	干しわかめ(カット)	0.5
	食塩	0.5
	しょうゆ	1
	削り節 だし用	3
	出し昆布	1
	水	105
	(個)スイートポテト	35