

六条町 10月

| 2日(月) | | |
|--------------------|------------------|--------------|
| 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 | 牛乳 | 206 |
| | | |
| ヤンニョムチキン | 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) | 24 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | 16 |
| | 生姜 | 0.3 |
| | 清酒 | 1 |
| | でんぷん | 8 |
| | なたね油 ローリー | 4 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 8 |
| | 三温糖 | 2 |
| | しょうゆ | 1.3 |
| | にんにく | 0.5 |
| | 豆板醤 | 0.04 |
| | 水 | 9 |
| | 太もやし | 30 |
| | 小松菜 | 25 |
| | 人参 | 5 |
| 炒り白ごま | 1 | |
| 味付けもみのり(5~10mm幅)県産 | 1 | |
| しょうゆ | 1 | |
| 食塩 | 0.15 | |
| ごま油 | 0.7 | |
| ロースハム(短冊)卵抜き | 7 | |
| 玉葱 | 25 | |
| 人参 | 7 | |
| 中ねぎ | 5 | |
| 春雨(さつまいも澱粉入り) | 5 | |
| 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 5 | |
| サラダ油 | 0.5 | |
| (袋)がらスープ | 4 | |
| しょうゆ | 0.5 | |
| チキンコンソメ | 0.4 | |
| 食塩 | 0.3 | |
| こしょう | 0.03 | |
| ごま油 | 0.1 | |
| 湯 | 130 | |

| 3日(火) | | |
|-----------------|---------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| 全粒粉パン | 全粒粉パン 丸型 | 50 |
| | 全粒粉パン 丸型 | 60 |
| 黒豆きなこクリーム | (個)黒豆きなこクリーム | 10 |
| | 牛乳 | 206 |
| 黒豆きなこクリーム(小中のみ) | (チルド)すずき | 50 |
| | (チルド)すずき | 70 |
| | 清酒 | 2 |
| | 香草ミックス | 2 |
| | キャベツ | 30 |
| | きゅうり | 20 |
| | 人参 | 7 |
| | かんきつドレッシング | 9 |
| | ベーコン(短冊) | 5 |
| | (冷)白いんげん豆 1kg | 15 |
| | 玉葱 | 25 |
| | (袋)トマト水煮 | 15 |
| | 人参 | 5 |
| | マカロニ(シエル) | 5 |
| | セロリ | 2 |
| サラダ油 | 0.5 | |
| (袋)がらスープ | 4 | |
| 赤ぶどう酒 | 1 | |
| 食塩 | 0.5 | |
| こしょう | 0.03 | |
| チキンコンソメ | 0.5 | |
| ローリエ | 0.1 | |
| 湯 | 110 | |
| 蒸し野菜 | | |
| ミネストローネ | | |

| 4日(水) | | |
|---------------|--------------------|--------------|
| 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 | 牛乳 | 206 |
| | | |
| ぶた肉のバーベキューソース | 豚肉並(3×3cmスライス) | 40 |
| | 皮むき玉葱 | 35 |
| | 洗いれんこん | 10 |
| | エリンギ(1×3×0.3cm)県産 | 8 |
| | 人参 | 7 |
| | ピーマン | 5 |
| | 生姜 | 0.2 |
| | にんにく | 0.1 |
| | サラダ油 | 2 |
| | (レト)おろしりんご | 2.5 |
| | しょうゆ | 2 |
| | 清酒 | 1 |
| | 上白糖 | 1.2 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 2.3 |
| | ウスターソース | 1.3 |
| 食塩 | 0.2 | |
| こしょう | 0.02 | |
| 野菜スープ | (冷)皮つきフライドポテト(細切り) | 40 |
| | なたね油 ローリー | 3 |
| | 食塩 | 0.1 |
| | 青のり粉 | 0.1 |
| | ベーコン(短冊) | 6 |
| | キャベツ | 30 |
| | 玉葱 | 30 |
| | 人参 | 5 |
| | セロリ | 2 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 3 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | しょうゆ | 0.4 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.05 |
| ローリエ | 0.1 | |
| 湯 | 110 | |

| 5日(木) | | |
|----------------|-------------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| ばらずし | 精白米(自校) | 65 |
| | 清酒 | 3 |
| | 出し昆布 | 0.5 |
| 牛乳 | 食酢 | 10 |
| | 上白糖 | 8 |
| さつまいものあげもん | 食塩 | 0.8 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 10 |
| | 清酒 | 1 |
| | (冷)油揚げ(5mm×40mm) | 5 |
| | ごぼう(さががき・ごはん用小さめ) | 5 |
| | 人参 | 5 |
| | (冷)むき枝豆 1kg | 3 |
| | 高野豆腐(すし用) | 0.3 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.3 |
| | 上白糖 | 1.9 |
| | うすくちしょうゆ | 1.9 |
| | 清酒 | 1.5 |
| | 牛乳 | 206 |
| | さつまいも天ぷら 冷凍 | 40 |
| | なたね油 ローリー | 4 |
| キャベツ | 30 | |
| 小松菜 | 15 | |
| (レト)ホールコーン 1kg | 5 | |
| しょうゆ | 1.1 | |
| 塩ふき昆布 | 1.1 | |
| 乾)そうめん | 5 | |
| 型抜きかまぼこ(銀杏) | 3 | |
| 型抜きかまぼこ(紅葉) | 3 | |
| 玉葱 | 30 | |
| 中ねぎ | 5 | |
| しょうゆ | 0.6 | |
| 食塩 | 0.7 | |
| 削り節 だし用 | 4 | |
| 出し昆布 | 1 | |
| 湯 | 125 | |

| 6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 | 牛乳 | 206 |
| | | |
| さけのみみじ焼き | (冷)鮭(2cm角)骨皮なし | 45 |
| | 清酒 | 2 |
| | 食塩 | 0.15 |
| | こしょう | 0.02 |
| | (冷)人参すりおろし | 5 |
| | マヨネーズ 1kg | 8 |
| | 紙カップ 小判3号 300枚入 | 1 |
| | 太もやし | 25 |
| | ほうれん草 | 25 |
| | しょうゆ | 2.3 |
| | 上白糖 | 1 |
| | 炒り白ごま | 1 |
| | (冷)油揚げ(5mm×40mm) | 5 |
| | さつまいも(2cm角)県産 | 20 |
| | 大根 | 15 |
| 人参 | 5 | |
| しめじ | 5 | |
| 中ねぎ | 3 | |
| 中みそ | 6 | |
| 甘みそ | 5 | |
| 煮干し だし用 | 4 | |
| 水 | 120 | |
| ブルーベリークレープ(小中のみ) | (個)ブルーベリークレープ | 35 |

六条町 10月

10日(火)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 | |
|-----------------------|-------------------|--------------|--|
| 小型 コッペパン | コッペパン | 30 | |
| | コッペパン | 40 | |
| | 牛乳 | 206 | |
| | スパゲティ(ハーフ) | 35 | |
| | 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) | 12 | |
| | 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 8 | |
| | ベーコン(短冊) | 10 | |
| | 皮むき玉葱 | 40 | |
| | 人参 | 10 | |
| | えのきたけ | 5 | |
| 牛乳 | エリンギ(1×3×0.3cm)県産 | 5 | |
| | しめじ | 5 | |
| | まいたけ | 5 | |
| | ピーマン | 5 | |
| | サラダ油 | 1 | |
| | 白ぶどう酒 | 1 | |
| | しょうゆ | 1 | |
| | チキンコンソメ | 0.6 | |
| | 食塩 | 0.4 | |
| | こしょう | 0.04 | |
| きのこ ニス パゲ テイ | (個)刻みのり 0.3g | 0.3 | |
| | キャベツ | 30 | |
| | きゅうり | 15 | |
| | 赤パプリカ | 5 | |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 5 | |
| | イタリアンドレッシング | 9 | |
| | りんご | 25 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 野菜 サラ ダ | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| りんご (小 中 のみ) | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

11日(水)

| 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 | |
| | (冷)つくね | 35 | |
| | じゃがいも | 30 | |
| | 皮むき玉葱 | 40 | |
| | 人参 | 10 | |
| | パセリ | 0.5 | |
| | サラダ油 | 1 | |
| 牛乳 | 小麦粉 | 5 | |
| | サラダ油 | 4 | |
| | (袋)がらスープ | 4 | |
| | チキンコンソメ | 0.5 | |
| | 食塩 | 0.7 | |
| | こしょう | 0.04 | |
| | 調理用牛乳 | 30 | |
| | ローリエ | 0.1 | |
| | 湯 | 60 | |
| | (レト)まぐろ油漬 | 10 | |
| つく ね だ ん ご の ク リ ー ム シ ン チ ュー | キャベツ | 30 | |
| | きゅうり | 10 | |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 10 | |
| | 人参 | 5 | |
| | 食酢 | 2.3 | |
| | 上白糖 | 1.2 | |
| | サラダ油 | 1 | |
| | 食塩 | 0.3 | |
| | こしょう | 0.3 | |
| | | | |
| ツ ナ コ ー ン サ ラ ダ | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

12日(木)

| 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 | |
| | 鉄強化米 | 0.5 | |
| | 梅ちりめんの素 280g | 3 | |
| | 牛乳 | 206 | |
| | (冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし | 45 | |
| | 清酒 | 2 | |
| | 生姜 | 0.8 | |
| | しょうゆ | 1 | |
| | 食塩 | 0.15 | |
| 牛乳 | でんぷん | 4 | |
| | 米粉 | 4 | |
| | 炒り白ごま | 1.2 | |
| | すりごま | 0.8 | |
| | なたね油 ローリー | 4 | |
| | 牛肉(2×2cmスライス) | 10 | |
| | (冷)大豆水煮 | 10 | |
| | (乾)ひじき | 1.5 | |
| | つきこんにやく | 7 | |
| | 人参 | 7 | |
| 魚 の ご ま あ げ | (冷)さやいんげん 500g | 5 | |
| | サラダ油 | 0.5 | |
| | しょうゆ | 2.2 | |
| | 三温糖 | 1 | |
| | みりん | 0.5 | |
| | 水 | 7 | |
| | 鶏卵 | 20 | |
| | 玉葱 | 20 | |
| | 人参 | 5 | |
| | 中ねぎ | 3 | |
| 干しいたけ(スライス) | 0.5 | | |
| 大 豆 と ひ じ き の う ま 煮 | しょうゆ | 1 | |
| | 食塩 | 0.6 | |
| | でんぷん | 0.5 | |
| | 削り節 だし用 | 4 | |
| | 出し昆布 | 1 | |
| | 湯 | 115 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| か き た ま 汁 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

13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 | |
| | (冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩 | 幼・小 60 | |
| | (冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩 | 中 80 | |
| | 玉葱 | 5 | |
| | エリンギ(1×3×0.3cm)県産 | 5 | |
| | えのきたけ | 5 | |
| | しめじ | 5 | |
| 牛乳 | 生姜 | 0.3 | |
| | にんにく | 0.1 | |
| | サラダ油 | 0.5 | |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 8 | |
| | (袋)トマトピューレ 1kg | 4 | |
| | ウスターソース | 1 | |
| | 上白糖 | 0.6 | |
| | みりん | 0.6 | |
| | しょうゆ | 0.4 | |
| | | | |
| ハ ン バ ー グ き の こ ソ ー ス か け | 小松菜 | 25 | |
| | キャベツ | 15 | |
| | 人参 | 5 | |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 5 | |
| | しょうゆ | 2.3 | |
| | ポン酢 | 1 | |
| | 炒り白ごま | 1 | |
| | 油揚げ | 5 | |
| | 干しわかめ(カット) | 0.5 | |
| | じゃがいも | 20 | |
| お ひ た し | 玉葱 | 25 | |
| | 中ねぎ | 3 | |
| | 中みそ | 6 | |
| | 甘みそ | 5 | |
| | 煮干し だし用 | 4 | |
| | 水 | 110 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| じ ゃ が い も の み そ 汁 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

