

20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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
コッペパン 牛乳 たちゅうおのから揚げ 夏野菜のサラダ コンソメスープ	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 厚揚げとなすのみそ炒め 和風サラダ かえりアーモンド	精白米(委託)	60	わかめごはん(麦入り) 牛乳 豚肉とごぼうの煮物 きゅうりと小松菜のあえもの	精白米(自校)	62	野菜 たつぷりカレーライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ	精白米(委託)	60	小型コッペパン 牛乳 海の幸スパゲティ イタリアンサラダ	コッペパン	30
	コッペパン	50		精白米(委託)	70		精白米(自校)	68		精白米(委託)	70		コッペパン	30
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		牛乳	206
	(冷)太刀魚 澱粉付き	45		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7		牛乳	206
	なたね油	5		牛乳	206		鉄強化米	0.3						
	食塩	0.1					炊き込みわかめ	1.9						
	きゅうり	30		豚肉赤身ミンチ	15		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15		牛乳	206
	アスパラガス	10		清酒	2		豚肉並(2×2cmスライス)	35		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10			
	(缶)ホールコーン	10		生姜	0.6		洗いごぼう	35		じゃがいも	35			
	(個)焙煎ごまドレッシング	8		にんにく	0.2		板こんにやく	30		玉葱	35			
	ベーコン(短冊)	5		なす	25		人参	15		なす	15			
	じゃがいも	25		なたね油	2		(冷)さやいんげん	7		なたね油	2			
	玉葱	30		(冷)厚揚げ(カット)	50		サラダ油	1		人参	10			
	キャベツ	20		玉葱	30		濃口しょうゆ	4		(冷)むき枝豆	5			
	人参	10		人参	10		みりん	2		にんにく	0.5			
	ローリエ	5		たけのこ水煮(ホール)	8		中双糖	2		生姜	0.2			
	サラダ油	0.5		チンゲンサイ	10		清酒	1.5		サラダ油	2			
	チキンコンソメ	0.6		中ねぎ	5		でんぷん	0.5		小麦粉	5			
	食塩	0.3		ごま油	1		湯	8		サラダ油	5			
	こしょう	0.03		赤みそ	3		きゅうり	20		カレー粉	1.1			
(レト)がらスープ	4	濃口しょうゆ	2.2	キャベツ	20	(レト)がらスープ	3							
湯	100	中双糖	2	小松菜	15	トマトケチャップ	2							
		チキンコンソメ	0.6	人參	5	ウスターソース	1.7							
		でんぷん	1	(個)ゆずかつおドレッシング	8	とんかつソース	1							
		豆板醤	0.03			濃口しょうゆ	1							
		湯	20			チャツネ	1							
		もやし	25			赤ぶどう酒	1							
		小松菜	20			食塩	0.7							
		きゅうり	15			チキンコンソメ	0.5							
		人参	5			こしょう	0.04							
		(個)和風ドレッシング	8			湯	85							
		かえり	5			(乾)海藻ミックス	1							
		アーモンド(四つ割)	4			キャベツ	30							
		上白糖	1			きゅうり	15							
		濃口しょうゆ	0.3			(缶)ホールコーン	7							
		みりん	1			(個)青じそドレッシング	8							
		水	1											

