

23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27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	コッペパン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	ごはん	精白米(自校)	68	小型コッペパン	コッペパン	30	麦ごはん	精白米(自校)	62
	コッペパン	50		精白米(委託)	70		精白米(自校)	75		コッペパン	30		精白米(自校)	68
牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 自校	6
	(冷)さごし	幼~小・2 35		米粒麦 委託	7		豚肉赤身(3×3cmスライス)	30		牛乳	206		米粒麦 自校	7
牛乳	(冷)さごし	小3~6 50	肉じゃが	牛乳	206	豚肉とごぼうの煮物	板こんにやく	35	牛乳	スパゲティ(ハーフ)	35	厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め	牛乳	206
	(冷)さごし	中 70		牛肉(2×2cmスライス)	25		洗いごぼう	35		ベーコン(短冊)	7		豚肉並ミンチ	15
さごしのレモンソースかけ	清酒	2	春大根のあえもの	清酒	1	小松菜ともやし	人参	15	牛乳	粗挽きウインナー(1cm)	15	ごまあえ	清酒	2
	でんぷん	5		じゃがいも	80		人参	7		玉葱	40		玉葱	40
海藻サラダ	なたね油	4	小魚の甘酢煮	玉葱	40	ひじきのり	(冷)さやいんげん	7	かんぴょうのサラダ	エリンギ	10	ヨーグルト	にんにく	0.2
	上白糖	3		つきこんにやく	15		濃口しょうゆ	4		にんにく	0.3		エリンギ	10
コンソメスープ	(冷)レモン果汁	4	小魚の甘酢煮	(冷)レモン果汁	10	みかんジュース	中双糖	1.5	キウイフルーツ	サラダ油	2		(冷)厚揚げ(カット)	50
	濃口しょうゆ	2.2		サラダ油	2		清酒	1.5		にんにく	0.3		サラダ油	2
	水	1.5		濃口しょうゆ	3.5		でんぷん	0.5		トマトピューレ	13		人参	10
	(乾)海藻ミックス	1		中双糖	2.5		削り節 だし用	1		トマトケチャップ	7		人参	10
	キャベツ	25		清酒	1		水	8		赤ぶどう酒	4		生しいたけ(スライス)	2
	きゅうり	15		湯	5		人参	10		粉チーズ	3		ウスターソース	1.5
	人参	5		春大根	40		人参	10		ウスターソース	1.5		ごま油	0.8
	炒り白ごま	1		きゅうり	15		小松菜	20		人参	10		チキンコンソメ	0.3
	青じそドレッシング	7.5		人参	5		もやし	40		チキンコンソメ	0.3		赤みそ	0.6
	ベーコン(短冊)	5		(乾)茎わかめ(カット)	0.5		ゆずかつおドレッシング	7.5		食塩	0.2		チキンコンソメ	0.3
	玉葱	20		和風ドレッシング	7.5		(個)ひじきのり	10		食塩	0.2		赤みそ	3
	じゃがいも	30		上乾ちりめん	4		(個)みかんジュース	125		ゆずかつおドレッシング	7.5		味噌	0.05
	人参	7		食酢	1		ゆずかつおドレッシング	7.5		味噌	0.05		でんぷん	1
	セロリー	5		ポン酢	1		ゆずかつおドレッシング	7.5		一味	0.01		味噌	0.01
	パセリ	0.5		三温糖	1.2		きゅうり	15		ウスターソース	1.5		ごま油	0.8
	サラダ油	0.5		炒り白ごま	0.4		人参	5		チキンコンソメ	0.3		チキンコンソメ	0.3
	(レト)がらスープ	4					人参	5		チキンコンソメ	0.3		チキンコンソメ	0.6
	チキンコンソメ	0.3						小松菜		15	チキンコンソメ		0.3	チキンコンソメ
	食塩	0.5					もやし	40		食塩	0.2		濃口しょうゆ	2.2
	こしょう	0.03						ゆずかつおドレッシング		7.5	食塩		0.2	味噌
	濃口しょうゆ	0.2					ゆずかつおドレッシング	7.5		味噌	0.05		豆板醤	0.03
	湯	120						きゅうり		15	味噌		0.01	味噌
							湯	120		湯	20		湯	20

