				1日(水)			2日(木)			3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	
				麦ごはん	精白米(委託)	60	麦ごはん	精白米(委託)	60	コッペパン	コッペパン	50	
					精白米(委託)	70		精白米(委託)	70		コッペパン	60	
					米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	6				
					米粒麦 委託	7		米粒麦 委託	7		牛乳	206	
				味つけのり	(個)味付けのり(5枚)	2.5	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛赤肉(2cm角)	30	
					牛乳	206		い	(冷)いわし開き 澱粉付		小40	牛乳	おろしにんにく
				牛乳	豚肉赤身(2×2cmスライス)	30	い	(冷)いわし開き 澱粉付	中50	ボルシチ	赤ぶどう酒	2	
					つきこんにやく(ハーフ)	20		い	なたね油 ローリー		7	皮むきじゃがいも(2cm)	30
				ぶた肉とごぼうの煮もの	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	30	い	上白糖	2.4	ツナサラダ	ピーツ	10	
					れんこん(いちょう5mm)	15		い	濃口しょうゆ		2.4	皮むき玉葱	35
					人参	13		い	みりん		1.4	キャベツ	20
					(冷)さやいんげん	7		い	清酒		1.4	パセリ	0.8
					サラダ油	1		い	でんぷん		0.3	トマト水煮	10
					濃口しょうゆ	4.5		い	湯		3	サラダ油	1
					清酒	1		い	ほうれん草		17	バター	1
					みりん	0.5		い	太もやし		30	トマトケチャップ	2
					中双糖	1.3		い	たくあん(刻み)		7	トマトパウダー	0.2
					湯	20		い	濃口しょうゆ		1.2	食塩	0.5
				梅ちりめんあえ	ブロッコリー(カット)	25	い	とう	(冷)豆腐(カット)	30	こしょう	0.05	
					きゅうり	25	い	とう	型抜きかまぼこ(鬼)	6	チキンコンソメ	0.5	
					梅ちりめん素	2.5	い	とう	皮むき玉葱	10	ローリエ	0.1	
					濃口しょうゆ	0.1	い	とう	えのきたけ(1/2カット)	10	生クリーム	3	
							い	中ねぎ	3	湯	50		
							い	食塩	0.4	大根	20		
							い	濃口しょうゆ	2	きゅうり	20		
							い	削り節 だし用	3	(レト)まぐろ油漬	7		
							い	出し昆布	1	青じそドレッシング	4		
							い	湯	100				
							い	(個)節分豆	5				