	_7日(木)		
	献立名 食品名	一人当り 献立名 食品名 -	一人当り 正味分量
	カ 精白米(自校)	68 コーコッペパン	50
	レ 軽白坐(白松)	75 ッ コッペパン	50
	一 ラ 牛乳	206 パ 牛乳	206
		<u> 200</u> レ キ乳	200
	ス 牛肉(3×3cmスライス)	20 牛 (冷蔵)ミニウインナー	20
	牛 (乾)レンズ豆	5 乳 皮むきじゃがいも(2cm)	40
	1 (も)レンス・1	50 皮むき玉葱	25
	皮むき玉葱		20
	油 1 +		10
	マロリー スター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		10
	# (20)-	リング曲	
		5 ア (レト)がらスープ	3
	ダートマト水煮	5 1 チキンコンソメ	0.6
	おろしにんにく	0.5 モ 食塩	0.5
	小 サラダ油	1 ン こしょう	0.03
	魚小麦粉	5.5 ド ローリエ	0.1
	ア サラダ油	4.5 サラフタ オンフィ (Lyt トラ2mm)	80
	ー オーカレー粉	1 2	
	(レド)からスーノ	3 (いつより3))	25
	リスターソース	3 きゅうり	20
	_ 赤ぶどう酒	2 (レト)ホールコーン	7
	小 トマトケチャップ 1kg	2 食酢	2
	の とんかつソース	1 サラダ油	0.5
	み濃口しょうゆ	間 濃口しょうゆ	2
	シ チャツネ	上白糖	1
	食恒	0.8 アーモンド(刻み)	1.5
	コート	0.04	
		0.5	
	グ デキンコンソメ 湯	90	
	キャベツ	20	
	中きゅうり	20	
	の (乾)海藻ミックス	0.5	
	み (収)海深ミックス (レト)ホールコーン	7	
	青じそドレッシング		
		4.5	
	(個)小魚入りアーモンド	8	
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	
	_		
	_		
	_		
	_		

11日(月)			12日(火)			13日	(水)			14日	3 (:	木)			15日	(金)	
献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立	:名	食品名		一人当り	献立名	食品名	一人当り
			正味分量				正味分量				正味分量					正味分量			正味分量
麦 ご	精白米(委託)		60	た	精白米(自校)		60	麦 ご	精白米(委託)		60	П		コッペパン		50	麦 ご	精白米(委託)	60
	精白米(委託)		70	け	鶏肉胸・皮なし(1×1	(cm)	9	ご	精白米(委託)		70	ツ		コッペパン		50	Ĵ	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託		6	の	鶏肉もも・皮なし(1×1		6	は	米粒麦 委託		6	~					は	米粒麦 委託	6
ん	米粒麦 委託		7	のこご	清酒		0.2	ん	米粒麦 委託		7	パン		牛乳		206	ん	米粒麦 委託	7
4				は	(冷)油揚げ カット		3	4									#		
半乳	牛乳		206	6	たけのこ水煮(カット)		20	半乳	牛乳		206	#		豚肉並(3×3cmスライ	′ス)	22	半乳	牛乳	206
TU				70	人参		3	76				乳		赤ぶどう酒		2	TL		
き	(冷)きびなごカリカリフ	フライ	35	4	(冷)むき枝豆		3	高	豚肉並(2×2cmスライ	(ス)	20	1,0		(冷)白いんげん豆		30	さ	(冷)さばのみそ煮	小50
び	なたね油 ローリー		6	乳	薄口しょうゆ		2.5	野	清酒		1	ポ		皮むきじゃがいも(2	cm)	40	ば	(冷)さばのみそ煮	中70
な					みりん		1	豆	高野豆腐(サイコロ)		12			皮むき玉葱		40	の		
ٽ ر	小松菜		17	茎	食塩		0.7	腐の	皮むき玉葱		30	ク		人参		10	みそ煮	小松菜	17
の	太もやし		28	わ	出し昆布		0.5	の **	人参		10	ビ		パセリ		0.8	そ	太もやし	28
カリ	人参		5	かめ	サラダ油		0.35	煮物	(冷)さやいんげん		7	[.]		トマト水煮		10	炰	人参	5
カ	味付けもみのり		1.2	の				193	干ししいたけ(スライ		1	ズ		サラダ油		1	φ	赤じそ粉	0.5
IJ	濃口しょうゆ		1.2	含	牛乳		206	小	濃口しょうゆ		3.3			トマトケチャップ 1kg		3	か	濃口しょうゆ	1
· 揚				煮				松	三温糖		1.9	ア		上白糖		0.5	ij		
げ	春大根		30		てんぷら		6	菜	食塩		0.2	ス		ウスターソース		0.7	あ	てんぷら	10
	人参		7	+	れんこん(いちょう5	5mm)	15	の	サラダ油		1	パ		チキンコンソメ		0.6	え	油揚げ	7
磯	油揚げ		7	ヤ	ごぼう(ささがき)		20	お	湯		60	ラ		食塩		0.5	l	人参	7
香	干しわかめ(カット)		0.5	ベッ	(乾)茎わかめ(カット)		1.8	ひた				ガ		こしょう		0.05	切 干	切干し大根	5
あえ	中ねぎ		3	の	炒り白ごま		1	し	小松菜		17	ス #		湯		40	大	干ししいたけ(スライス)	0.5
Λ.	中みそ		5	み	ごま油		0.7		太もやし		28	サラダ					根	(冷)さやいんげん	5
春	白みそ		2	そ	濃口しょうゆ		2.5	納	人参		5	ダ		アスパラガス		20	煮	サラダ油	1
大	煮干し だし用		3	汁	中双糖		1.2	豆	濃口しょうゆ		1.2	1		きゅうり		20	7	濃口しょうゆ	3
根	湯		100		みりん		0.4		花かつお(砕片)		1	∃		(レト)ホールコーン		7		中双糖	1.2
の				⊐	だし汁		10							サラダ油		1.5		みりん	0.5
み				그					(個)納豆		小20	グ		上白糖		1		清酒	1
そ 汁				アワ	(冷)豆腐(カット)		20		(個)納豆		中30	ル		食酢		1.5		ごま油	0.2
7.				ッ	油揚げ		8		- III-					食塩		0.2		水	15
				ź	キャベツ		20					中		こしょう		0.02			
				ル	中ねぎ		3					ر ص							
				$\overline{}$	中みそ		5					24		(個)ヨーグルト 鉄分	強化	70			
				中	白みそ		2					\smile							
				の	削り節 だし用		3												
				み	出し昆布		1												
				\sim	湯		100												
					(個)ココアワッフル 鉄分	強化	28												
								1											

18日((月)		19日	(火)			20日	(水)		21日	(木)		22日	(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量		2 食品名		当り 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	名 食品名	一人当り 正味分量
ĵ	精白米(自校)	6	麦麦	精白米(委託)		60	赤	精白米(自校)	60	小	コッペパン	30	Ĵ	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	7	5 ご	精白米(委託)		70		もち米	12	TE (コッペパン	30	は	精白米(自校)	75
ん	THE INCLINA	<u> </u>	は	米粒麦 委託		6		炊き込み赤飯の素	17	⊐			ん	16 H / (H / / / / / / / / / / / / / / / /	,
	牛乳	20	(ん	米粒麦 委託		7	牛	食塩	0.15	ツ	牛乳	206		牛乳	206
牛	1 70	20		八年文 文化			乳	炒り白ごま	0.7	~°	1 70	200	牛	1 70	200
乳	豚肉赤身ミンチ	1	- 牛 5 乳	牛乳		206	鶏	サラダ油	0.2	パン	スパゲティ(ハーフ)	35	乳	牛肉ミンチ	10
焼	(冷)焼き豆腐(カット)	6	76	1 76		200	肉肉	7 7 7 /ш	0.2		ゆで塩	1.3	ľ	豚肉並ミンチ	15
たき	皮むき玉葱	4		豚肉並(2×2cmスライ	(3)	30		牛乳	206	4	サラダ油	1.0	や	清酒	1
豆豆	人参	1		(冷)大豆水煮	7.7	15	唐	1 70	200	乳	牛肉ミンチ	15	が	皮むきじゃがいも(2cm)	
腐	(冷)むき枝豆		の 5 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 8 9 8 9 9 9 9 9	つきこんにゃく(ハーフ)		20	揚	鶏肉もも・皮なし(唐揚げ)	用) 50		豚肉並ミンチ	15	い	皮むき玉葱	40
の	干ししいたけ(スライス)	0.	<u> </u>	ごぼう(斜め切り)		30	げ	濃口しょうゆ	1.5	ス	皮むき玉葱	35	ŧ	つきこんにゃく(ハーフ)	20
み	おろし生姜	0.	ぼ	人参		13		清酒	1.5	パ	人参	10	の	人参	15
そ	おろしにんにく	0.		<u>ハッ</u> (冷)さやいんげん		7	す	食塩	0.2	ゲテ	エリンギ(カット)	10	そ	(冷)むき枝豆	5
そぼ	ごま油	0.	三 の 1 煮	サラダ油		1	ま	こしょう	0.02	ティ	ドライパセリ	0.03	ぼろ	サラダ油	1
ろ	赤みそ		<u>-</u> 5 物	濃口しょうゆ		4.5	し 汁	ガーリックパウダー	0.02	1 =	おろしにんにく	0.3	煮	濃口しょうゆ	3.6
煮	清酒		3	清酒		1.0	/1	でんぷん	8	1î	サラダ油	0.0	凉	中双糖	1.8
<i>/m</i> /	濃口しょうゆ	2.		みりん		0.5	111	米粉	3	ļ.	トマトピューレ	13	+	湯	1.0
ŧ	三温糖	1.	菜	中双糖		1.5	l —	なたね油 ローリー	5	シ	トマトケチャップ 1kg		キャ	177)	
や	でんぷん	0.		湯		20	۲	/3/2/13/四 ロ ブ	3	1	赤ぶどう酒	1	ベ	キャベツ	20
し	湯	2	쉬 [ご	1200		20	マ	型抜きかまぼこ(桜)	12	ス	ウスターソース	1.5	ツ	太もやし	25
の	1203		4 t	キャベツ		20	۲	新たけのこ水煮(カッ			チキンコンソメ	0.3	の	人参	5
ĭJ+	太もやし	2	_ あ D え	太もやし		25	L)	えのきたけ カット	7	グリ	<u> </u>	0.3	たく	大多 たくあん(刻み)	-
ま 酢	きゅうり	2		人参		5		干しわかめ(カット)	0.5	lγ	こしょう	0.05	あ	濃口しょうゆ	1.2
あ	人参		5	濃口しょうゆ		1.2	ちごゼ	中ねぎ	3	し		0.03	6	<u> </u>	1.2
え	(レト)ホールコーン		7	<u> </u>		1.2	ゼ	清酒	1	+	キャベツ	20	あ	мупса 300g	'
_	濃口しょうゆ	2.	- 1	<u> すりごま</u>		1	ij	濃口しょうゆ	0.7	ラダ	きゅうり	20	え	(個)ひじきのり	10
清	食酢		2	9900			1	食塩	0.7	ダ	人参	5		(個)いしとのり	10
見	上白糖	1.	-1					削り節 だし用	3		バッ サラダ油	1	V		
オ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ごま油	0.	-1					出し昆布	1	チー	上白糖	1	Ľ		
レ	炒り白ごま 500g	0.	1					水	110	ズ	食酢	0.7	きの		
ジジ	19711C & 300g		41					<i>/</i> /	110	^	食塩	0.7	l)		
	(個)清見オレンジ(1/	4) 5	1					ミニトマト(35個・43個入	り) 30		こしょう	0.02	1		
	(個/用光オレンン(1/	4) 3	۱ ۲					スートマト(35個で45個人)	9) 30			0.02			
			 								(個)チーズ 鉄強化	15			
			∃					(個)いちごゼリー	50		(個)ナース 鉄強化	13			
			-					(個)いろことり一	30						
			- 1												
			$\exists \bot$												
			$\dashv \bot$		+										
			$\dashv \bot$		+										
			$\exists \bot$		+										
			┤					-							
			\dashv \mid	-	-			-							
			\dashv \mid		_										
			\dashv \mid		_										
											1				

25日(月)		26日((火)			27日	(水)			28日((木)						
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名		一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名		食品名		一人当り
		正味分量				正味分量				正味分量			正味分量					正味分量
中	精白米(委託)	60	+	精白米(自校)		60	コ	コッペパン			麦	精白米(委託)	60					<u> </u>
華	精白米(委託)	70	ムチご	鉄強化米		0.3	ツ	コッペパン		50	ご	精白米(委託)	70					
ع	米粒麦 委託	6	チ	豚肉並(2×2cmスライ	(ス)	15	~				は	米粒麦 委託	6					
6	米粒麦 委託	7	ご	おろし生姜	,	0.8	パ	牛乳		206	ん	米粒麦 委託	7					
ぶ	711122 210		は	薄口しょうゆ		1.2	ン	1 10			4	711122 200	,					
Ŋ	牛乳	206	ん	上白糖		0.8	4	豚肉並(2×2cmスライス)		10	牛 乳	牛乳	206					
主	130	200	4	白菜キムチ(ごはん用)		20	判	白ぶどう酒		1	子し	1 30	200					
麦 ご	豚肉並(3×3cmスライス)	25	乳	人参		5	70	ベーコン(短冊)		15	*	(冷)さごし	小50					
は	おろし生姜	0.2	1,0	(冷)むき枝豆		3	チ	皮むきじゃがいも(2cr	m)	30	さご	(冷)さごし	中60					
ん	濃口しょうゆ	1.2	ナ	ごま油		0.1	ヤ	皮むき玉葱	,	35	L	でんぷん	4					
\smile	清酒	1	ム	清酒		1.6	ウ	人参		10	の	米粉	1					
l.,	なると	15	ル	薄口しょうゆ		2.7	ダ	しめじ		5	レ	なたね油 ローリー	7					-
牛	チンゲンサイ	20	_	チキンコンソメ		0.3		(冷)むき枝豆		5	Ŧ	(冷)レモン果汁	3.5					-
乳	皮むき玉葱	20	豆腐	, 12-27/		0.0	ア	サラダ油		0.5	ンソ	はちみつ	1.5				\vdash	-
か	人参	8	岡の	牛乳		206	アス	サラダ油		1		濃口しょうゆ	2.8				\vdash	-
ぼ	干ししいたけ(スライス)	0.5	ス	1 70		200	パ	バター		2	ス	上白糖	1.5					-
5	たけのこ水煮(短冊切り)	10	1î	太もやし		25	ラ	小麦粉		2	か	みりん	0.7					-
ゃ	サラダ油	10	プ	きゅうり		20	ガ	調理用牛乳		20	け	でんぷん	0.7					-
の	ごま油	0.5		人参		5	ス	ピザ用チーズ		3		湯	5					-
フ	(レト)がらスープ	3	黒	棒々鶏ドレッシング		4.5	٤	チキンコンソメ		0.6	r,	1993	J					-
ラ	濃口しょうゆ	1.5	黒ごま	1年で 大河 「レ フンン フ		7.0	ツ	食塩		0.3	ん	(冷)さやいんげん	20					-
1	チキンコンソメ	0.4	 プ	(冷)豆腐(カット)		30	ナの	こしょう		0.02	げん	れんこん(いちょう3mm)	15					-
	食塩	0.4	IJ	ベーコン(短冊)		5	サ	ローリエ		0.02	の	人参	5					-
	こしょう	0.06	5	皮むき玉葱		25	j	湯		50	Ë	濃口しょうゆ	2.3					-
	でんぷん	1.5		しめじ		5	ダ	1205			ごま	食酢	2.0					-
	湯	40		中ねぎ		5		キャベツ		20	酢	上白糖	1					-
	1903	40		(レト)がらスープ		3	い	アスパラガス		20	あ	<u>エロ祝</u> 炒り白ごま 500g	1					-
	(冷)かぼちゃフライ	52		チキンコンソメ		0.4	ちご	(レト)まぐろ油漬		7	え	<u> すりごま</u>	1					-
	なたね油 ローリー	7		濃口しょうゆ		2	ij	(レト)ホールコーン		7	1.	9900						-
	(よ/こ1な/田 ロ ツ	,		食塩		0.3	ジャ	かんきつドレッシング		4.5	わか	(冷)豆腐(カット)	30				\vdash	
				こしょう		0.03	4	3706 3170 7227		7.0	め	えのきたけ(カット)	15					-
				でんぷん		0.03	ママ	(個)いちごジャム&マーガリ	יין	16	汁	干しわかめ(カット)	0.5				\vdash	
				ごま油		0.1	T .	い屋がいっことではなく「カウ	,,,	10	ļ	中ねぎ	5.5					-
				湯		100	ガ		\dashv		柏	清酒	1				\vdash	-
				rais		100	IJ		\dashv		餅	濃口しょうゆ	1				+	
				(個)黒ごまプリン		40	ン		\dashv			食塩	0.3				+	
				(四/赤しみノリン		40			_			削り節 だし用	0.3				++	
												出し昆布	1				\vdash	
									\dashv			水	100				++	
									+			<i>√</i> N	100				++	
												(個)柏餅	30				+	
									\dashv				30				$\vdash \vdash$	
									_								++	
									\dashv						—		++	
									\dashv						—		++	
<u> </u>	 		Ь			<u> </u>	ļ	! 	!		L	<u> </u>		<u> </u>	l		—	