





12日(月)			13日(火)			14日(水)			15日(木)			16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
深川 めし 牛乳 いわしのおかか煮 かんびょうの和え物 つみっこ	精白米(自校)	65	コッ ペ パ ン (袋 入 り) 牛 乳 フ ラ イ ド チ キ ン 粉 雪 チ ーズ サ ラ ダ コ ー ン ク リ ー ム ス ト ー プ	(個)常温コッペパン	幼30	ご は ん 牛 乳 煮 し め 食 べ て 菜 の お か か あ え た つ く り さ つ ま い も と 栗 の タ ルト	精白米(自校)	72	コッ ペ パ ン 牛 乳 白 菜 の ク リ ー ム 煮 ひ じ き 入 り 根 菜 サ ラ ダ 香 緑	コッペパン	50	冬 野 菜 カ レ ー ラ イ ス (麦 ご は ん) 牛 乳 切 干 大 根 の サ ラ ダ ヨ ー グ ルト (小 中 の み)	精白米(自校)	66
	(冷)あさりむき身	15		(個)冷凍コッペパン	小70		精白米(自校)	80		コッペパン	60		精白米(自校)	73
	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	3		(個)冷凍コッペパン	中90		牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 自校	6
	ごぼう(さがき・小さめ)	5		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	21		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		米粒麦 自校	7
	人参	5		(冷)フライドチキン	幼40		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	14		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		牛乳	206
	(冷)むき枝豆	4		(冷)フライドチキン	小50		清酒	1		白ぶどう酒	1		豚肉並(2×3cmスライス)	20
	生姜	1.3		(冷)フライドチキン	中60		板こんにやく	20		ベーコン(短冊)	5		皮むき玉葱	40
	サラダ油	0.5		なたね油 ローラー	3		洗いごぼう	20		白菜	40		じゃがいも	25
	濃口しょうゆ	2		カッターチーズ	4		大根	20		皮むき玉葱	40		中かぶ	20
	上白糖	1.2		ブロッコリー	20		れんこん(いちょう5mm)	20		じゃがいも	30		洗いれんこん	15
	清酒	2		キャベツ	15		金時人参	10		しめじ	10		人参	10
	食塩	0.8		きゅうり	10		(冷)さやいんげん	3		人参	10		エリンギ(カット)	5
	牛乳	206		人參	5		干しいたけ(スライス)	0.8		サラダ油	0.5		セロリ	3
	(冷)いわしのおかか煮	小40		食酢	2.2		ごま油	1.5		小麦粉	3.5		にんにく	0.5
	(冷)いわしのおかか煮	中50		サラダ油	1		濃口しょうゆ	3.5		サラダ油	2		生姜	0.5
	(乾)かんびょう(2cm)	5		上白糖	1		中双糖	2.5		バター	1		サラダ油	1
	食塩	0.05		食塩	0.3		でんぷん	0.7		(レト)がらすープ	3		小麦粉	5
	小松菜	15		こしょう	0.03		削り節 だし用	1		チキンコンソメ	0.5		カレー粉	1.1
	人参	5		ベーコン(短冊)	7		水	20		食塩	0.4		サラダ油	5
	(乾)刻み昆布	0.5		(レト)クリームコーン	35		食べて菜	25		こしょう	0.02		(レト)がらすープ	4
	濃口しょうゆ	2.5		(レト)ホールコーン	7		太もやし	25		調理用牛乳	25		トマトケチャップ	2
	食酢	2.2		皮むき玉葱	30		人参	5		生クリーム	2		ウスターソース	1.3
	ごま油	1		パセリ	0.3		濃口しょうゆ	2.5		ピザ用チーズ	1		とんかつソース	1
	上白糖	1.2		サラダ油	0.5		ポン酢	1		湯	45		濃口しょうゆ	1
	炒り白ごま	0.5		(レト)がらすープ	4		花かつお(碎片)	0.7		(レト)まぐろ油漬	8		チャツネ	1
	油揚げ	4		チキンコンソメ	0.5		かえり	6		(乾)ひじき	0.5		赤ぶどう酒	1
	(冷)すいとん	20		食塩	0.5		炒り白ごま	1		洗いごぼう	15		食塩	0.5
じゃがいも	20	こしょう	0.03	みりん	1	れんこん(いちょう3mm)	12	チキンコンソメ	0.5					
大根	15	でんぷん	1.5	上白糖	0.7	きゅうり	7	こしょう	0.04					
人参	7	湯	100	濃口しょうゆ	0.3	人参	5	湯	60					
生しいたけ(スライス)	5			水	1.5	焙煎ごまドレッシング	9	きゅうり	10					
中ねぎ	3					キウイフルーツ(香緑)	50	切干し大根	5					
濃口しょうゆ	2			(個)お米でさつまいもと栗のタルト	30			(レト)ホールコーン	5					
食塩	0.5							人参	5					
みりん	1							(乾)刻み昆布	0.5					
削り節 だし用	4							食酢	2.2					
出し昆布	1							濃口しょうゆ	2					
水	105							上白糖	1					
								サラダ油	0.5					
								ごま油	0.5					
								(個)ヨーグルト 鉄分強化	70					

