





17日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
とりにぼろぼうピラフ(麦入り)牛乳ひじきとチーズのサラダうずらたまごとロメインレタスのスープヨーグルト	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	洗いごぼう	15
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	(缶)ホールコーン	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
	ごま油	1
	清酒	1
	しょうゆ	1.7
	チキンコンソメ	1.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	5
	ダイスターズ(4mm角)生食用	6
	キャベツ	30
	人参	10
(乾)ひじき	1.5	
(冷)レモン果汁 県産・500g	2	
サラダ油	2	
しょうゆ	2	
上白糖	0.5	
こしょう	0.02	
ベーコン(短冊)	5	
(レト)うずら卵1kg	25	
玉葱	25	
ロメインレタス	20	
人参	5	
春雨(太め5cm)	5	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.5	
湯	105	
(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	

18日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん牛乳ちくわのいそべあげ小松菜とたくあんのごまあえふしめん汁	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	生ちくわ	50
	天ぶら粉 乳・卵抜き	6
	青のり粉	0.3
	水	12
	なたね油	4.5
	小松菜	25
	キャベツ	35
	人参	5
	たくあん(刻み)1kg袋	5
	しょうゆ	1
	炒り白ごま	1.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4
	油揚げ	3
	玉葱	25
	人参	10
中ねぎ	5	
ふしめん	5	
しょうゆ	0.4	
食塩	0.4	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
湯	125	

19日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン牛乳肉だんごのマカロニサラダ	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
	玉葱	40
	じゃがいも	30
	人参	10
	(袋)トマト水煮 1kg	10
	しめじ	8
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	小麦粉	3
	サラダ油	1.5
	バター	1
	(袋)トマトピューレ 1kg	5
	ウスターソース	2
	赤ぶどう酒	2
	上白糖	0.7
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.6
	こしょう	0.06
ローリエ	0.1	
湯	80	
(レト)まぐろ油漬	10	
キャベツ	20	
きゅうり	20	
マカロニ(シエル)	7	
(缶)ホールコーン	5	
食酢	3.2	
サラダ油	1.9	
上白糖	1.4	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	

21日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん牛乳ぶた肉とじゃがいもの煮もの切ほし大根のあえもの	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	じゃがいも	80
	玉葱	55
	つきこんやく	25
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
	清酒	3
	中双糖	3
	食塩	0.1
	湯	5
	きゅうり	15
	切干し大根	5.5
	(缶)ホールコーン	7
人参	7	
(乾)刻み昆布	0.5	
しょうゆ	3	
食酢	1.2	
三温糖	1.2	
ごま油	0.5	