

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ドライカレー (ナン) 牛乳 マカロニサラダ うずらたまごのスープ	(個)ナン 袋入り	幼-小2 50
	(個)ナン 袋入り	小3-6 70
	(個)ナン 袋入り	中 100
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	牛肉ミンチ	15
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
	玉葱	30
	人参	7
	ピーマン	4
	レーズン	1
	にんにく	0.6
	生姜	0.3
	サラダ油	0.5
	小麦粉	1
(袋)トマトケチャップ 1kg	9	
ウスターソース	3.5	
カレー粉	1.2	
赤ぶどう酒	1	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
キャベツ	25	
きゅうり	25	
人参	7	
マカロニ	5	
(個)かんきつドレッシング	8	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	
(レト)うずら卵1kg	20	
玉葱	20	
人参	7	
中ねぎ	5	
生姜	0.2	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
ごま油	0.1	
湯	130	

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 あじの香味ソース 野菜のドレッシング あえ とん汁	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40
	なたね油	5
	中ねぎ	4
	生姜	0.7
	しょうゆ	2.4
	三温糖	2
	ごま油	0.5
	水	3
	キャベツ	25
	アスパラガス	20
	きゅうり	7
	人参	5
(個)和風ドレッシング	8	
豚肉並(3×3cmスライス)	15	
もやし	20	
洗いごぼう	10	
つきこんにやく	10	
人参	10	
中ねぎ	5	
麦みそ	9	
煮干し だし用	4	
水	110	

19日(木)

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 とうがんのスープ 野菜とまぐろのソテー	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
	玉葱	35
	ミニ冬瓜	20
	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	7
	中ねぎ	5
	生姜	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	1.2
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
チキンコンソメ	0.3	
湯	100	
(レト)まぐろ油漬	15	
キャベツ	30	
もやし	30	
人参	7	
エリンギ(1×3×0.3cm)	7	
(缶)ホールコーン	5	
サラダ油	1	
清酒	0.5	
しょうゆ	0.2	
チキンコンソメ	0.2	
食塩	0.1	
こしょう	0.03	

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼き肉ピラフ (麦入り) 牛乳 切りほし大根 のあえもの ワントン スープ ミック スナッツ (小中のみ)	精白米(自校)	55
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	20
	生姜	0.7
	にんにく	0.5
	玉葱	10
	人参	5
	(冷)むぎ枝豆 1kg	5
	ごま油	1
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
豆板醤	0.1	
牛乳	206	
きゅうり	10	
人参	7	
(缶)ホールコーン	7	
切干し大根	5	
(乾)刻み昆布	0.5	
(個)棒々鶏ドレッシング	10	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
(乾)たんめん	7	
玉葱	30	
チンゲンサイ	10	
干しいたけ(スライス)	0.5	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	1	
食塩	0.4	
チキンコンソメ	0.3	
こしょう	0.05	
湯	130	
(個)ミックスナッツ	15	

