









28日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
かぼちゃのシチュー	白ぶどう酒	1
	(冷)白いんげん豆ペースト	10
	玉葱	35
	(生)かぼちゃ(2×2cm)	25
	じゃがいも	20
	人参	10
	エリンギ	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	3.5
	サラダ油	2
	バター	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.04
	ローリエ	0.1
調理用牛乳	30	
湯	65	
型抜きかまぼこ(ハロウィン)	5	
キャベツ	25	
きゅうり	20	
人参	7	
紫キャベツ	5	
食酢	1.8	
上白糖	1.4	
(冷)レモン果汁 県産・500g	1.2	
オリーブ油	1	
食塩	0.36	
こしょう	0.03	
(糖)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40	

29日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
中華どんぶり	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	豚肉並(3×3cmスライス)	20
麦ごはん	生姜	2
	清酒	1
	(冷)短冊いか(1×4cm)	10
	清酒	1
	(レト)うずら卵 1kg	25
	玉葱	35
	白菜	30
	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	15
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	3
	しょうゆ	1.7
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.4
	こしょう	0.04
	でんぶん	1
ごま油	0.5	
湯	50	
牛乳	206	
大学いも	さつまいも(2cm角)	50
	なたね油	4
	三温糖	4
	サラダ油	1
	食酢	0.8
	水	1.2
	炒り白ごま	1.2
	きゅうり	15
	切干し大根	5
	人参	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.2
	しょうゆ	2
上白糖	1	
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	

30日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
しじみのつくだ煮(小中のみ)	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	(レト)しじみ佃煮	10
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	45
	白菜	25
	玉葱	20
	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	10
	ピーマン	7
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	上白糖	3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2.5
食酢	2	
清酒	1	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.1	
でんぶん	1	
水	10	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	10	
もやし	30	
きゅうり	20	
(缶)ホールコーン	5	
春雨(太め5cm)	4	
しょうゆ	2.5	
食酢	2	
上白糖	1.5	
ごま油	1	
からし粉	0.04	

31日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
牛乳	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	(冷)さばの生姜煮	幼・小 50
	(冷)さばの生姜煮	中 70
	大根	40
	きゅうり	15
	水菜	10
	(缶)ホールコーン	5
	花かつお 1kg	0.5
	食酢	2.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.2
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	油揚げ	5
	生うどん さめきの夢	15
	大根	15
人参	8	
生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	
中ねぎ	5	
中みそ	5.5	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	150	