

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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
菜 め し 牛 乳 じ ゃ が い も の う ま 煮 こ ん ぶ あ え 冷 と う み か ん	精白米(自校)	68	夏 野 菜 カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 ま め ま め サ ラ ダ 味 つ け 小 魚	精白米(委託・白)	70	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ハ ン バ ー グ の マ ー マ レ ー ド ソ ー ス か け む し 野 菜 コ ー ン チ ャ ウ ダ ー チ ー ズ (中 の み)	コッペパン(丸型)	50	ご は ん 牛 乳 チ ン ジ ャ オ ロ ー ス ー 中 華 サ ラ ダ ヨ ー グ ル ト	精白米(委託・白)	70	ひ じ き こ は ん 牛 乳 こ こ や ど う ふ の 煮 も の お ひ た し	精白米(自校)	60
	精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80		コッペパン(丸型)	50		精白米(委託・白)	80		鉄強化米	0.5
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛肉(2×2cmスライス)	15
	菜めしの素 250g	3		豚肉並(3×3cmスライス)	20		(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩 小	60		牛乳	206		油揚げ	5
	牛乳	206		皮むき玉葱	30		(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩 中	80		牛肉(1×3×0.5cm)	30		切りこんにやく(5×5×2.7cm)	5
	豚肉並(3×3cmスライス)	30		なす	20		マーマレード 調理用	5		清酒	1		人参	5
	清酒	1		(生)かぼちゃ(2×2cm)	25		清酒	1.3		たけのこ水煮(ホール)	20		(冷)むき枝豆 1kg	5
	皮むきじゃがいも(2cm)	70		ピーマン	5		うすくちしょうゆ	1.3		ピーマン	20		(乾)ひじき	1
	皮むき玉葱	40		(冷)むき枝豆 1kg	5		みりん	1.3		皮むき玉葱	15		サラダ油	0.5
	つきこんにやく(ハーフ)	20		(レト)ホールコーン 1kg	5		でんぷん	0.4		人参	15		うすくちしょうゆ	2.2
	人参	15		(袋)トマト水煮 3kg	5		湯	4		おろし生姜	0.5		清酒	2.3
	(冷)むき枝豆 1kg	5		おろしにんにく	0.5		キャベツ	30		サラダ油	1		上白糖	1
	サラダ油	1		小麦粉	5.5		人参	10		しょうゆ	4		食塩	0.6
	しょうゆ	3.7		サラダ油	4.5		ベーコン(短冊)	7		上白糖	1.5		しょうゆ	0.6
	中双糖	1.7		カレー粉	1		(レト)クリームコーン 1kg	17		オイスターソース	0.7		出し昆布	0.5
	食塩	0.1		サラダ油	3		(レト)ホールコーン 1kg	8		でんぷん	0.5		牛乳	206
	湯	10		(袋)がらスープ 3kg	3		皮むきじゃがいも(2cm)	20		ごま油	0.5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9
	小松菜	17		ウスターソース	3		皮むき玉葱	30		太もやし	25		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6
	太もやし	28		赤ぶどう酒	2		人参	5		きゅうり	20		清酒	1
	人参	5		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		しょうゆ	0.5		人参	5		高野豆腐(サイコロ)	17
	塩ふき昆布	1		とんかつソース	1		パセリ	0.5		しょうゆ	2.3		皮むき玉葱	35
	しょうゆ	1.2		しょうゆ	1		サラダ油	0.8		食酢	2		人参	10
	すりごま	1.2		チャツネ 450g	1		(袋)がらスープ 3kg	3		上白糖	1.5		(冷)さやいんげん 500g	7
(個)冷凍みかん	80	食塩	0.8	チキンコンソメ	0.5	ごま油	0.6	干しいたけ(スライス)	1					
		こしょう	0.04	食塩	0.4	炒り白ごま 500g	1	しょうゆ	3.4					
		チキンコンソメ	0.5	こしょう	0.04	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	三温糖	1.9					
		湯	90	コーンスターチ	1			食塩	0.3					
		(レト)ミックスビーンズ	8	調理用牛乳	20			だし汁	60					
		太もやし	25	湯	55			太もやし	30					
		きゅうり	15	(個)チーズ 鉄強化	13.5			キャベツ	20					
		人参	5					花かつお(碎片)500g	1					
		(レト)まぐろ油漬	8					しょうゆ	1.2					
		食酢	2.2											
		上白糖	1.2											
		サラダ油	1											
		食塩	0.3											
		こしょう	0.03											
		(個)味付小魚	5											

