

六条町 4月

9日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
カレーピラフ	精白米(自校)	60	
	鉄強化米	0.5	
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12	
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	
	白ぶどう酒	2	
	皮むき玉葱	15	
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5	
	(冷)むき枝豆 1kg	3	
	サラダ油	1	
	カレー粉	0.8	
牛乳	チキンコンソメ	0.5	
	食塩	0.7	
	こしょう	0.03	
	牛乳	206	
	粗挽きウインナー(1cm)	20	
	(冷)白いんげん豆 1kg	15	
	玉葱	30	
	キャベツ	20	
	人参	10	
	セロリ	2	
ウインナーと野菜のスープ煮	サラダ油	1	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	チキンコンソメ	0.3	
	食塩	0.35	
	こしょう	0.03	
	ローリエ	0.1	
	湯	70	
	(レト)まぐろ油漬	7	
	じゃがいも	25	
	きゅうり	15	
ツナポテトサラダ	(レト)ホールコーン 1kg	5	
	食酢	2.5	
	サラダ油	1	
	上白糖	1	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.03	

10日(水)

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	50
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	24
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	16
	清酒	1.5
	食塩	0.15
	でんぶん	7
	なたね油 ローリー	5
	(袋)トマト水煮 1kg	20
牛乳	玉葱	7
	にんにく	0.15
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	赤ぶどう酒	0.5
	上白糖	0.3
	チキンコンソメ	0.25
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	でんぶん	0.15
	サラダ油	0.2
とり肉のトマトソースかけ	キャベツ	20
	きゅうり	15
	アスパラガス	10
	人参	5
	食酢	2
	上白糖	1.2
	サラダ油	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
マセドアン	ベーコン(短冊)	5
	(レト)クリームコーン 1kg	35
	(レト)ホールコーン 1kg	15
	玉葱	30
	人参	5
	パセリ	0.3
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
コーンスープ	コーンスターチ	1
	湯	100

11日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	(チルド)さわら	小 50	
	(チルド)さわら	中 70	
	清酒	2	
	西京漬け用みそ	8	
	牛赤肉(2×2cmスライス)	7	
	清酒	0.5	
牛乳	生姜	0.2	
	(レト)ふき水煮ロング 国産	10	
	たけのこ水煮(1/2カット)	10	
	洗いごぼう	10	
	人参	10	
	つきこんにやく	7	
	サラダ油	0.5	
	しょうゆ	2	
	中双糖	1.2	
	だし汁	8	
さわらの西京焼き	油揚げ	5	
	(冷)いももち	25	
	玉葱	20	
	人参	7	
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	
	中ねぎ	3	
	食塩	0.6	
	しょうゆ	0.6	
	清酒	1	
	みりん	0.5	
牛肉とふきのいため煮	削り節 だし用	4	
	出し昆布	1	
	水	115	

12日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉赤身ミンチ	20
	清酒	1
	(冷)豆腐(カット)1kg	80
	皮むき玉葱	35
	たけのこ水煮(1/2カット)	15
	人参	10
牛乳	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	中ねぎ	3
	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	しょうゆ	3.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
	赤みそ	3
	清酒	1
マーボー豆腐	三温糖	0.6
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.1
	豆板醤	0.1
	でんぶん	1
	ごま油	0.5
	湯	30
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	8
	大根	25
	きゅうり	15
春大根とささみの中華あえ	太もやし	10
	人参	5
	食酢	1.8
	上白糖	1.3
	しょうゆ	2
	ごま油	0.5
	(個)牛乳プリン鉄分強化	40





30日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
た け の こ ご は ん 牛 乳 牛 肉 と ご ぼ う の 煮 も の じ ゃ が い も の み そ 汁 い ち ご ま フ イ ン (小 中 の み)	精白米(自校)	60
	鉄強化米	0.5
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	清酒	1
	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5
	新たけのこ水煮(カット)ごはん用	20
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	しょうゆ	1.5
	清酒	2
	食塩	0.4
	上白糖	0.5
	出し昆布	0.3
	水	10
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	17
	つきこんにゃく	17
	洗いごぼう	20
	人参	7
	(冷)さやいんげん 500g	3
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	2.3
	みりん	1
	中双糖	1
	清酒	0.8
	でんぷん	0.3
	だし汁	7
	油揚げ	5
	玉葱	25
	じゃがいも	25
	中ねぎ	3
	中みそ	5.5
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	120	
(個)いちごマフィン	25	