

六条町 10月

7日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
小型 コッペパン	コッペパン	30	
	コッペパン	40	
	牛乳	206	
	スパゲティ(ハーフ)	35	
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12	
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	
	ベーコン(短冊)	10	
	皮むき玉葱	40	
牛乳 きのこ スパゲティ	人参	10	
	えのきたけ	5	
	エリンギ	5	
	しめじ	5	
	まいたけ	5	
	ピーマン	5	
	にんにく	0.5	
	サラダ油	1	
	白ぶどう酒	1	
	しょうゆ	1	
フレンチ サラダ	チキンコンソメ	0.6	
	食塩	0.4	
	こしょう	0.04	
	(個)刻みのり 0.3g	0.3	
	キャベツ	30	
	きゅうり	15	
	赤パプリカ	5	
	(レト)ホールコーン 1kg	5	
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1	
りんご	食酢	1.3	
	サラダ油	1.5	
	上白糖	1.1	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	りんご	25	

8日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ばら ずし	精白米(自校)	65	
	清酒	3	
	出し昆布	0.5	
	食酢	10	
	牛乳	8	
	食塩	0.8	
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10	
	清酒	1	
	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5	
	ごぼう(きさがき・ごはん用小さめ)	5	
牛乳 さつま いもの あげ もん	人参	5	
	(冷)むき枝豆 1kg	3	
	高野豆腐(すし用)	0.3	
	干しいたけ(スライス)	0.3	
	上白糖	1.9	
	うすくちしょうゆ	1.9	
	清酒	1.5	
	牛乳	206	
	さつまいも天ぷら 冷凍	40	
なたね油 ローリー	5		
こん ぶあ え	キャベツ	30	
	小松菜	15	
	(レト)ホールコーン 1kg	5	
	人参	5	
	しょうゆ	1.1	
	塩ふき昆布	1.1	
	型抜きかまぼこ(小菊)	5	
	豆腐	25	
	油揚げ	7	
けん ちん 汁	つきこんにやく	10	
	人参	7	
	中ねぎ	3	
	しょうゆ	2	
	食塩	0.4	
	削り節 だし用	4	
	出し昆布	1	
	水	110	

9日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ご はん	精白米(自校)	72	
	精白米(自校)	80	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	冷)鯉2cm角切・皮付き骨なし	45	
	清酒	2	
	食塩	0.15	
	こしょう	0.02	
牛乳 さけ の も み じ 焼 き	(冷)人参すりおろし	5	
	マヨネーズ 1kg	8	
	紙カップ 小判3号 300枚入	1	
	太もやし	25	
	ほうれん草	25	
	しょうゆ	2.3	
	上白糖	1	
	炒り白ごま	1	
ほ う れ ん 草 の ご ま あ え	油揚げ	5	
	さつまいも(2cm角)	25	
	玉葱	30	
	中ねぎ	3	
	中みそ	5.5	
	甘みそ	5	
	煮干し だし用	4	
	水	110	
さ つ ま い も の み そ 汁			

10日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ご はん	精白米(自校)	72	
	精白米(自校)	80	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	24	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	16	
	生姜	0.3	
	清酒	1	
ヤ ン ニ ヨ ム チ キ ン	でんぶん	8	
	なたね油 ローリー	4	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8	
	三温糖	2	
	韓国風塩だれ	1.3	
	しょうゆ	0.5	
	豆板醤	0.04	
	水	7.5	
	太もやし	30	
韓 国 風 塩 だ れ サ ラ ダ	小松菜	25	
	人参	7	
	炒り白ごま	1	
	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.6	
	ごま油	1.4	
	おろしにんにく	0.2	
	食塩	0.4	
	中華スープ(ねり状)	0.4	
	ポンス火腿(短冊)卵抜き	7	
は る さ め ス ー プ	玉葱	25	
	人参	8	
	中ねぎ	5	
	春雨(8~10cm)	5	
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	
	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	0.4	
	食塩	0.3	
ブ ル ー ベ リ ー ゼ リ ー	こしょう	0.03	
	ごま油	0.1	
	湯	130	
	(個)ブルーベリーゼリー 鉄分強化	40	

11日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
玄 米 揚 げ パ ン	コッペパン	50	
	コッペパン	60	
	なたね油 ローリー	6	
	焙煎玄米粉	5	
	三温糖	3.6	
	紙ナフキン	1	
	牛乳	206	
	(冷)肉だんご	30	
幼 小 の み	玉葱	40	
	白菜	35	
	人参	15	
	チンゲンサイ	15	
	生姜	0.5	
	サラダ油	1	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	清酒	1	
	食塩	0.5	
	チキンコンソメ	0.3	
コ ッ ペ パ ン	しょうゆ	0.3	
	こしょう	0.03	
	湯	70	
	れんこん(いちよう3mm)	20	
	きゅうり	18	
	洗いごぼう	10	
	人参	7	
	(レト)ホールコーン 1kg	5	
	焙煎ごまドレッシング	8	
中 の み	食酢	0.3	
牛 乳			
	肉だんごと野菜のスープ		
根 菜 サ ラ ダ			

六条町 10月

28日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
手作り かきあげ どんぶり ・ 天つゆ	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	かえり	1.8
	(冷)大豆水煮	6.5
	人参	5.4
	ごぼう(ささがき)	7
	(乾)ひじき	0.45
	(冷)むき枝豆 1kg	2.7
	天ぷら粉 乳・卵抜き	8
	水	9.5
	なたね油 ローリー	5
	(袋)天つゆ	15
	牛乳 お か か あ え	ほうれん草
キャベツ		30
人参		7
花かつお(碎片)500g		0.7
しょうゆ		2.2
ポン酢		1
(冷)油揚げ(5mm×40mm)		5
さつまいも(2cm角)		20
大根		15
人参		5
しめじ		5
中ねぎ		3
中みそ		5.5
甘みそ		5
煮干し だし用		4
水	120	

29日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大 山 お こ わ	精白米(自校)	53
	もち米	12
	牛肉(2×2cmスライス)	10
	むき栗(1/4)国産	10
	(レト)山菜ミックス	12
	人参	5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	1.5
	清酒	1
	上白糖	1
	食塩	0.5
	出し昆布	0.3
	牛乳	206
	チヌ団子 冷凍(無償提供)	40
	玉葱	15
ち ぬ の つ み れ 和 風 あ ん か け き ゆ う り の 土 佐 づ け い も た き	人参	5
	えのきたけ	5
	(冷)むき枝豆 1kg	3
	生姜	0.5
	しょうゆ	1.9
	みりん	0.9
	でんぷん	0.4
	水	8
	きゅうり	25
	キャベツ	25
	人参	7
	花かつお(碎片)500g	1
	しょうゆ	2.3
	ポン酢	1.5
	生姜	0.2
鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	
鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	
里いも(2cm)	30	
つきこんにやく	10	
人参	10	
洗いごぼう	10	
太ねぎ	10	
しょうゆ	3.5	
中双糖	2	
清酒	1.5	
食塩	0.3	
削り節 だし用	2	
水	15	

30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	60
	冷)りんご 紅玉・ピュレ・国産	10
	(レト)りんご 国産・1kg	10
	上白糖	3
	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.5
	牛乳	206
	(冷)あさりむき身	15
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆ペースト	15
	じゃがいも	35
	玉葱	30
	人参	7
	パセリ	0.3
	サラダ油	0.5
(袋)がらスープ 1kg	4	
白ぶどう酒	1	
食塩	0.5	
こしょう	0.05	
チキンコンソメ	0.6	
コーンスターチ	1	
調理用牛乳	30	
湯	50	
(レト)まぐろ油漬	7	
キャベツ	20	
きゅうり	15	
人参	7	
セロリ	2	
食酢	1.5	
上白糖	1.2	
(冷)レモン果汁 県産・500g	1	
サラダ油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
チヨ ッ ブ ド サ ラ ダ		

31日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(冷)さんまゆずみそ煮	小 30
	(冷)さんまゆずみそ煮	中 40
	太もやし	30
	ほうれん草	20
	人参	8
	しょうゆ	2.5
	上白糖	1.5
	炒り白ごま	1
	練りごま(白)	0.5
	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	30
人参	7	
えのきたけ	7	
中ねぎ	3	
清酒	1	
しょうゆ	0.6	
食塩	0.5	
みりん	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	120	
う ず ら た ま ご 入 り す ま し 汁		