

8日(火)

[illegible]

9日(水)

[illegible]

10日(木)

[illegible]

11日(金)

[illegible]

14日(月)				15日(火)				16日(水)				17日(木)				18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
オリ ー ブ 牛 の カ レ ー ラ イ ス (麦 ご は ん) 牛 乳 に ん じ ん と チ ー ズ の サ ラ ダ 味 つ け 小 魚	精白米(委託)		60	た け の こ こ は ん 牛 乳 く き わ か め の ふ く め 煮 キ ャ ベ ツ の み そ 汁 野 菜 マ フ ィ ン (中 の み)	精白米(自校)		60	麦 ご は ん 牛 乳 こ う や だ う ふ の 煮 も の 小 松 菜 の お ひ た し ミ ッ ク ス ナ ッ ツ	精白米(委託)		60	チ キ ン ラ イ ス 牛 乳 野 菜 炒 め フ ル ー ッ ポ ン チ	精白米(自校)		60	麦 ご は ん 牛 乳 さ ご し の レ モ ン ソ ー ス き ゅ う り の た く あ ん あ え わ か め 汁	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		米粒麦 委託		6		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6		米粒麦 委託		7		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6		米粒麦 委託		7
					清酒		0.2						白ぶどう酒		1				
	牛乳		206		油揚げ		3		牛乳		206		人参		4		牛乳		206
					たけのこ水煮(カット)ごはん用		20						皮むき玉葱		15				
	牛肉(オリーブ牛・3×3cmスライス)		9		人参		3		豚肉並(2×2cmスライス)		20		(袋)マッシュルーム 1kg		4		(冷)さごし	小	50
	牛肉(3×3cmスライス)		11		(冷)むき枝豆 1kg		3		清酒		1		(冷)むき枝豆 1kg		4		(冷)さごし	中	60
	皮むきじゃがいも(2cm)		40		うすくちしょうゆ		2.5		高野豆腐(サイコロ)		17		バター		0.15		でんぷん		4
	皮むき玉葱		40		みりん		1		皮むき玉葱		30		サラダ油		0.5		米粉		1
	人参		10		食塩		0.7		人参		10		(袋)トマトケチャップ 1kg		7		なたね油		7
	(冷)むき枝豆 1kg		5		出し昆布		0.5		(冷)さやいんげん 500g		7		(袋)トマトパウダー 200g		0.4		(冷)レモン果汁 県産・500g		3.5
	(袋)トマト水煮 3kg		5		サラダ油		0.35		干しいたけ(スライス)		1		チキンコンソメ		0.6		はちみつ		1.5
	おろしにんにく		0.5						しょうゆ		3.3		食塩		0.6		しょうゆ		2.8
	サラダ油		1		牛乳		206		三温糖		1.9		こしょう		0.05		三温糖		1.2
	小麦粉		5.5						食塩		0.2						みりん		0.7
	サラダ油		4.5		てんぷら		6		サラダ油		1		牛乳		206		でんぷん		0.2
	カレー粉		1		れんこん(いちよう5mm)		15		削り節 だし用		0.5						湯		5
	(袋)がらスープ 3kg		3		ごぼう(ささがき)		20		出し昆布		0.3		豚肉並(2×2cmスライス)		20		きゅうり		20
	ウスターソース		3		(乾)菱わかめ(カット)国産・200g		1.3		湯		60		おろし生姜		0.2		太もやし		25
	赤ぶどう酒		2		炒り白ごま		1						おろしにんにく		0.5		人参		5
	(袋)トマトケチャップ 1kg		2		ごま油		0.7		小松菜		17		キャベツ		25		たくあん(刻み)1kg袋		5
	とんかつソース		1		しょうゆ		2.5		太もやし		28		太もやし		20		しょうゆ		1.2
	しょうゆ		1		中双糖		1.2		人参		5		皮むき玉葱		20		炒り白ごま 500g		1
	チャツネ 450g		1		みりん		0.4		しょうゆ		1.2		人参		5				
	食塩		0.8		清酒		1		花かつお(碎片)500g		1		サラダ油		1				
	こしょう		0.04		一味		0.01						清酒		0.5		(冷)豆腐(カット)1kg		20
	チキンコンソメ		0.5		だし汁		10		(個)ミックスナッツ	小	15		しょうゆ		1.5		皮むき玉葱		15
	ローリエ		0.1						(個)ミックスナッツ	中	20		チキンコンソメ		0.5		えのきたけ(1/2)1kg		7
	湯		90		(冷)豆腐(カット)1kg		20						食塩		0.2		干しわかめ(カット)		0.5
					油揚げ		8						こしょう		0.04		中ねぎ		5
	人参		22		キャベツ		15						でんぷん		1		清酒		1
	きゅうり		20		中ねぎ		3						水		5		しょうゆ		1
	(レト)まぐろ油漬		7		中みそ		6										食塩		0.3
	ダイスターズ(4mm角)生食用		7		甘みそ		3						(レト)みかん 国産・1kg		20		削り節 だし用		3
	青じそドレッシング		4.5		削り節 だし用		3						(レト)バインアップル 1kg		20		出し昆布		1
					出し昆布		1						(レト)黄桃 1kg		20		水		100
					清酒		1						(冷)カクテルゼリー		20				
	(個)味付小魚		5		湯		105						白ぶどう酒		3				
					(個)野菜マフィン		25						上白糖		4				
													水		20				

21日(月)				22日(火)				23日(水)				24日(木)				25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
中華風 たきこ みごはん 牛乳 肉だんご ビーフンの スープ 野菜の ごまドレッシング あえ ヨーグルト	精白米(自校)		60	コッ ペ パ ン 牛乳 ク ラ ム チ ャ ウ ダ ー ひ じ き と ツ ナ の サ ラ ダ	コッペパン		50	麦 ご は ん 牛乳 と う ふ の 中 華 煮 切 ほ し 大 根 の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え ひ じ き の り	精白米(委託)		60	小 型 コ ッ ペ パ ン 牛乳 ス バ ゲ ティ ナ ポ リ タ ン グ リ ー ン サ ラ ダ チ ー ズ	コッペパン		30	赤 飯 牛乳 と り 肉 の 野 菜 あ ん か け す ま し 汁 ミ ニ ト マ ト	精白米(自校)		60
	鉄強化米		0.5		コッペパン		50		精白米(委託)		70		コッペパン		30		もち米		12
	焼き豚(1cm角切り)		18						米粒麦 委託		6						炊き込み赤飯の素		25
	干しいたけ(スライス)		0.8		牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛乳		206		炒り白ごま 500g		0.7
	たけのこ水煮(カット)ごはん用		5														サラダ油		0.1
	人参		5		(冷)あさりむき身		10		牛乳		206		スパゲティ(ハーフ)		35		牛乳		206
	(冷)むき枝豆 1kg		5		白ぶどう酒		1						ゆで塩		1.3				
	中ねぎ		5		ベーコン(短冊)		12		豚肉並(3×3cmスライス)		25		サラダ油		0.5		鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)		50
	おろし生姜		0.1		皮むきじゃがいも(2cm)		30		清酒		1		粗挽きウインナーFe強化(1cm)		15		食塩		0.1
	サラダ油		1		皮むき玉葱		40		(冷)豆腐(カット)1kg		65		ベーコン(短冊)		7		清酒		1
	ごま油		1		人参		10		皮むき玉葱		35		皮むき玉葱		40		でんぶん		8
	うすくちしょうゆ		4		しめじ		8		人参		10		人参		10		米粉		3
	清酒		4		(冷)むき枝豆 1kg		5		きくらげ(せん切り)		0.5		エリンギ(1×2×0.3cm)		10		なたね油		5
	上白糖		0.8		ドライパセリ		0.03		おろし生姜		1.5		ピーマン		5		皮むき玉葱		20
	食塩		0.6		サラダ油		0.5		太ねぎ		7		おろしにんにく		0.3		人参		5
					サラダ油		2		サラダ油		0.5		サラダ油		1.5		ピーマン		3
	牛乳		206		バター		2		ごま油		0.5		(袋)トマトビュレ 3kg		14		サラダ油		0.5
					小麦粉		4		しょうゆ		3		(袋)トマトケチャップ 1kg		5		上白糖		1.15
	(冷)肉だんご		30		調理用牛乳 10L		20		中双糖		1		(袋)トマトパウダー 200g		0.1		しょうゆ		1.25
	皮むき玉葱		25		生クリーム		1		チキンコンソメ		0.6		赤ぶどう酒		5		清酒		0.8
	中ねぎ		3		白ぶどう酒		1		食塩		0.2		ウスターソース		1.5		おろし生姜		0.3
	人参		8		チキンコンソメ		0.6		一味		0.01		チキンコンソメ		0.3		でんぶん		0.4
	ビーフン		3.5		食塩		0.3		でんぶん		1		食塩		0.2		湯		6
	おろし生姜		0.5		こしょう		0.02		湯		20		こしょう		0.05				
	サラダ油		0.5		ローリエ		0.1										型抜きかまぼこ(桜)		12
	(袋)がらスープ 3kg		3		湯		55		きゅうり		25		きゅうり		20		たけのこ水煮(短冊切り)		15
	しょうゆ		2						切干し大根		4		キャベツ		18		えのきたけ(1/2)1kg		7
	チキンコンソメ		0.3		キャベツ		20		人参		5		人参		5		干しわかめ(カット)		0.5
	食塩		0.3		きゅうり		15		(レト)ホールコーン 1kg		7		(レト)ホールコーン 1kg		7		サラダ油		1
	こしょう		0.03		(乾)ひじき		0.6		しょうゆ		2.2		サラダ油		1		しょうゆ		0.7
	湯		105		(レト)まぐろ油漬		7		食酢		2		上白糖		0.7		食塩		0.4
					(レト)ホールコーン 1kg		7		上白糖		1		食酢		0.3		削り節 だし用		3
	太もやし		25		サラダ油		2		ごま油		0.6		食塩		0.02		出し昆布		1
	きゅうり		20		しょうゆ		2		炒り白ごま 500g		0.5		こしょう				水		110
	人参		5		食酢		3		すりごま		1.5								
	しょうゆ		2		上白糖		0.5						チーズ 鉄強化(個装)		13.5				
	食酢		1.5		こしょう		0.03		(袋)ひじきのり		10						ミニトマト(35個入り)		30
	上白糖		1														ミニトマト(43個入り)		30
	サラダ油		0.5																
	ごま油		0.5																
	炒り白ごま 500g		1																
	(個)ヨーグルト 鉄分強化		70																

28日(月)

[illegible]

30日(水)

[illegible]