



9日(月)

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
	オリーフ豚 並3×3カット スライス	30
	清酒	1
	皮むきじゃがいも(2cm)	70
	皮むき玉葱	40
	つきこんにやく(1/4)	20
	人参	15
野菜のごま酢あえ	(冷)むき枝豆 1kg	7
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.4
	中双糖	1.9
	湯	10
	切干し大根	4.5
	きゅうり	20
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	2
しょうゆ	2	
上白糖	1	
ごま油	0.5	
炒り白ごま 500g	1	

10日(火)

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
	ペンネ	35
	ゆで塩	1.3
	牛肉ミンチ	10
	豚肉並ミンチ	8
	ベーコン(短冊)	6
	皮むき玉葱	40
	エリンギ(1×2×0.3cm)	9
ペンネポロネーゼ	人参	6
	おろしにんにく	0.6
	オリーブ油	1.2
	バター	1.2
	(袋)トマト水煮 3kg	24
	(袋)トマトパウダー 200g	1.2
	ドライパセリ	0.05
	赤ぶどう酒	1.2
	三温糖	0.8
	チキンコンソメ	0.7
イタリアンサラダ	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	湯	35
	人参	30
	きゅうり	15
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5
	サラダ油	1.2
	オリーブ油	0.8
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1.2
	ワインビネガー	0.8
上白糖	0.5	
食塩	0.2	
こしょう	0.02	

11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
	(個)ひじきのり	10
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	25
	清酒	1
	(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg	65
	皮むき玉葱	35
	人参	10
とうふの中華煮	太ねぎ	7
	きくらげ(せん切り)	0.5
	生姜	1
	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	3
	中双糖	1
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.2
	一味	0.01
かみかみあえ	でんぷん	1
	湯	20
	(乾)刻み昆布	0.5
	きゅうり	20
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	人参	5
	ゆずかつおドレッシング	4.5

12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)鮭2cm角切・皮付き骨なし	20
	冷)オリーフサーモン 2cm角切・皮付き骨なし	20
	食塩	0.1
	清酒	1
	でんぷん	8
	なたね油	3
オリーフサーモンのカラフルソースかけ	赤パプリカ	7
	皮むき玉葱	5
	ピーマン	3
	食酢	1.5
	食塩	3
	上白糖	0.1
	こしょう	2
	白ぶどう酒	0.01
	しょうゆ	2
	食塩	0.7
わかめとふしめんのみそ汁	オリーフ油	0.1
	でんぷん	0.15
	湯	3
	(冷)豆腐(カット)1kg	25
	皮むき玉葱	15
	人参	5
	油揚げ	5
	ふしめん	4
	干しわかめ(カット)	0.3
	太ねぎ	3
中みそ	6	
甘みそ	3	
清酒	1	
煮干し だし用	3	
湯	100	

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフオムライス	精白米(自校)	65
	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
	白ぶどう酒	1
	人参	4
	皮むき玉葱	15
	(袋)マッシュルーム 1kg	4
	(冷)むき枝豆 1kg	4
	(袋)トマトパウダー 200g	0.4
チキンライス・うすやきたまご	バター	0.15
	サラダ油	0.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	7
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.6
	こしょう	0.05
	牛乳	206
	(冷)薄焼き卵	40
	(袋)トマトケチャップ	8
	(生)ブロccoli(カット)県産	25
ブロccoliとコーンのサラダ	(冷)ブロccoli 茎カット 国産 1kg	12
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	8
	棒々鶏ドレッシング	4.5
	ベーコン(短冊)	5
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	皮むき玉葱	25
	人参	5
	セロリ	3
	サラダ油	0.5
(袋)がらスープ 3kg	4	
コンソメスープ	チキンコンソメ	0.5
	しょうゆ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	湯	100



23日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	精白米(自校)	65
	鉄強化米	0.5
牛乳	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	生姜	0.5
ナムル	うすくちしょうゆ	1.2
	上白糖	0.8
とうふとコーンのスープ	白菜キムチ(ごはん用)1kg	20
	人参	5
ナムル	(冷)むき枝豆 1kg	3
	ごま油	0.1
とうふとコーンのスープ	清酒	1.6
	うすくちしょうゆ	2.7
とうふとコーンのスープ	チキンコンソメ	0.3
	牛乳	206
とうふとコーンのスープ	太もやし	25
	きゅうり	20
とうふとコーンのスープ	人参	5
	しょうゆ	2
とうふとコーンのスープ	食酢	1.5
	上白糖	1
とうふとコーンのスープ	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
とうふとコーンのスープ	炒り白ごま 500g	1
	(冷)豆腐(カット)1kg	20
とうふとコーンのスープ	ベーコン(短冊)	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
とうふとコーンのスープ	(レト)クリームコーン 1kg	15
	皮むき玉葱	15
とうふとコーンのスープ	中ねぎ	3
	(袋)がらスープ 3kg	3
とうふとコーンのスープ	チキンコンソメ	0.4
	しょうゆ	2
とうふとコーンのスープ	清酒	1
	食塩	0.2
とうふとコーンのスープ	こしょう	0.03
	でんぷん	0.5
とうふとコーンのスープ	ごま油	0.3
	湯	97
とうふとコーンのスープ		
とうふとコーンのスープ		
とうふとコーンのスープ		