+	<b>△</b> □ <i>Q</i>	1 24/11	-6-2	水)	1 24/11	+	<b>△</b> □ <i>A</i>	1 24/11	7日(3		1 1/4 1
献立名	食品名	一人当り	献立	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
ť	11 +	 正味分量		det 4 No / + 44 N	正味分量	米	stewn 0s	正味分量	セ	## # No / # 1# \	正味分量
は	精白米(自校)	 72	ごは	精白米(自校)	72	粉	米粉パン	50	ル	精白米(自校)	6
,	精白米(自校)	80	6	精白米(自校)	80	パ	米粉パン	60	7	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	1
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5	ン	牛乳	206	オ	皮むき玉葱人参	2
#	牛乳	206	4	牛乳	206	1.	十孔	206	스	<u>入</u> 参 (冷)むき枝豆 1kg	
乳	十孔	206	乳	十孔	206	牛乳	ベーコン(短冊)	5	ライ	サラダ油	0.
チ	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	17	は	(冷)はまち	小 50	46	(冷)肉だんご	30	ż	チキンコンソメ	0.
+	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	13	ま	(冷)はまち	中 60	肉	(冷)大豆水煮	15		食塩	0.
ン	でんぷん	4	ち	清酒	2	だ	じゃがいも	35	チェ	こしょう	0.0
チ	食塩	0.1	の	食塩	0.15	んご	玉葱	40	キン	(袋)トマトパウダー 200g	0.
+	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	20	照り	しょうゆ	2.3	Ĵ.	(袋)トマト水煮 1kg	25	اج	(32/1 (1717) 200g	+
ン	でんぷん	2	焼焼	三温糖	1.4	のト	人参	15	1	牛乳	20
ごぼ	なたね油	5	焼き	みりん	1	マ	にんにく	1	ス	1 30	1 20
5	(冷)むき枝豆 1kg	4		でんぷん	0.3	,	パセリ	0.3	:	ロースハム(短冊)卵抜き	
	しょうゆ	3	小	湯	7	煮	サラダ油	1	う	(生)ブロッコリー	2
ア	三温糖	1.6	松	1993	1 '1	Ξ	グラグ加 (袋)トマトケチャップ 1kg	3	すや	(生)カリフラワー(カット)1kg	1
	清酒	0.8	菜	小松菜	25	24	赤ぶどう酒	1	き	人参	'
Ŧ	みりん	1	の	キャベツ	20	1,	上白糖	0.8	<i>t</i> =	人参 (レト)ホールコーン 1kg	
ン ド	0797U	 	ゆ	人参	7	さ	ウスターソース	0.8	たまご	食酢	2.
ト あ	(レト)うずら卵1kg	20	ず香	しょうゆ	2.3	さみ	チキンコンソメ	0.7		上白糖	
え	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	あ	ゆず酢	1.7	کے	食塩	0.0	$\smile$	サラダ油	0.
~_	ドーフン	5	え	上白糖	1.1	野	こしょう	0.23	4	食塩	0.
う		 20		<u> </u>	1.1	菜	湯	25	乳	こしょう	0.0
ず	玉葱	7	き	<b>工</b>	23	の	汤	25	70	こしよう	0.0
らた	人参 中ねぎ	3	の	玉葱	15	サ			花	<i>\$</i> ¬> . ( <i>t</i> = m)	+
<i>t</i> =			=	(冷)豆腐(カット)1kg	5	į	(レト)ささみ油漬(フレーク) 太もやし	8	野	ベーコン(短冊)	
まご	きくらげ(せん切り)	 0.3	のみ	しめじ		ダ		25	菜 サ	じゃがいも	2
入	,,,,,	 0.5	みそ	えのきたけ	5 4	か	きゅうり	20	ラ	玉葱	2
ij	(袋)がらスープ 1kg	 0.5	汁	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	き	人参	5 7	ダ	人参 セロリ	
É	しょうゆ チキンコンソメ			中ねぎ			サラダ油	-			
	食塩	0.5 0.4		中みそ	5 4.5		しょうゆ 上白糖	1.8	コ	サラダ油	0.
フ	こしょう	0.4		煮干し だし用	4.5		上 口 福 (冷)レモン果汁 県産・500g	1.2	ン	(袋)がらスープ 1kg チキンコンソメ	0.
ン ス	ごま油	0.03		水	120		食酢	1	ソメ	しょうゆ	0.
î	湯	125		/K	120		及計	+'	ス	食塩	0.
プ	<i>15</i> 5	123					柿	30	Î	足塩こしょう	0.0
	小松菜	20					7111	30	プ	ローリエ	0.0
	太もやし	20							チ	湯	12
	人参	5							ĺĺ		
	しょうゆ	2.5							ズ	(冷)薄焼き卵	4
	食酢	1.5							$\widehat{\cdot}$	(袋)トマトケチャップ	
	上白糖	1.5							小		
	サラダ油	1.5							中 の	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小 1
	アーモンド(粉)	1							み	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中 1
	アーモンド(刻み)	1.5							<u> </u>		

0日(	月)		_ <u>1</u>	1日(	火)		12	1(水)		13日(	(木)		14E	(金)	
<b></b>	食品名	一人当り	献	太立名	食品名	一人当り	献立	名 食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立	名 食品名	一人当り
		正味分量				正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
<b>予</b>	(袋)中華めん	幼-小3 150			精白米(自校)	7:	2 小	コッペパン	30	肉	精白米(自校)	72	き	精白米(自校)	7
Ę	(袋)中華めん	/]\4-6 200	) ld		精白米(自校)	8	ე 型	コッペパン	40	み	精白米(自校)	80	の	精白米(自校)	8
Ė	(袋)中華めん	中 250	۸ ار	,	鉄強化米	0.	5   J			そエ	鉄強化米	0.5	こカ	鉄強化米	0
S,	豚肉並(2×2cmスライス)	20	4	_				牛乳	206	手ま			<i>J</i> J		
.) .)	清酒	1	1		牛乳	20	3 13				牛乳	206	ľΓ	牛乳	20
, <del>,</del>	生姜	0.0	5	ь				マカロニ(フジッリ)	35	きご			Ė		
ĺ	なると(3mm)	8	3 <del>3</del>	Ē.	(冷)きびなごカリカリフライ	3		ベーコン(厚切り・短冊)	10	は	豚肉並ミンチ	25	1	豚肉並(2×3cmスライス)	2
¥	玉葱	30	ว  ไป	ĸ	なたね油	2.	5 牛	(冷)あさりむき身	15	ん	(レト)ひきわり大豆 1kg	15	ス	じゃがいも	3
	白菜	20	<u>)</u> な	ī			乳	皮むき玉葱	40		清酒	1		皮むき玉葱	4
_	太もやし	15	5 5	-	(レト)ささみ油漬(フレーク)		7     .	(袋)トマト水煮 1kg	25	牛	玉葱	15	4	人参	1
ļ.	人参	8	$\sigma$		洗いれんこん	1.	5 あ	人参	7	乳	生姜	0.5	乳	エリンギ(1×3×0.3cm)	
L	中ねぎ		2   t		きゅうり	10	)    さ   し	エリンギ	7	٦	サラダ油	1	71	しめじ	
ブ	サラダ油	0.8	3 7		人参		ع ا	にんにく	0.3	ん	赤みそ	4.2	ひじ	(乾)レンズ豆	
_	しょうゆ	4	- 1/-		(レト)ホールコーン 1kg		5	パセリ	0.3	ぶ	みりん	1.5	き	セロリ	
ッ	(袋)がらスープ 1kg		رَا لَهُ		食塩	0.1	<b>⊣</b> '' '	サラダ油	1	あ	三温糖	1.7	きと	にんにく	0.
]	チキンコンソメ	0.58	<del>-</del> 1_		食酢	2.	<b>⊣</b> I.	(袋)トマトケチャップ 1kg	5	え	しょうゆ	0.8	チ	生姜	0
J	食塩	0.25	-		しょうゆ	1.	- I	赤ぶどう酒	2		でんぷん	0.2		サラダ油	Ť
	こしょう	0.03	2		上白糖	1.	ヿ゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚	ウスターソース	1	の	(袋)手巻きのり(4枚)	小 2.4	ズ	小麦粉	5
)	ごま油	0.3	, m		<u> </u>		<del> </del>   ス	上白糖	0.8	つ	(袋)手巻きのり(6枚)	中 3.6	の	サラダ油	
Þ Ē	でんぷん	0.0	<u>-</u> ΙΛ	,	鶏卵	2	J	食塩	0.35	~	(数)子をとのり(0枚)	T 0.0	サー	カレー粉	1
<b>#</b>	水	120		-	(冷)豆腐(カット)1kg	1	<b>-1</b>	こしょう	0.05	い 汁	白菜	20	ラダ	(袋)がらスープ 1kg	<u> </u>
あ え	八	120	ا الر		玉葱	2	<del>-</del>	チキンコンソメ	0.03	ìΤ	キャベツ	20	7	(袋)トマトケチャップ 1kg	+
L	牛乳	206	.     <del>'</del>	- S	人参			一味	0.01		きゅうり	10	み	ウスターソース	1.
Ŧ.	十化	200	6 6		中ねぎ		<u>/</u> 3 ア	粉チーズ	1		人参	5	か	とんかつソース	
5	(レト)まぐろ油漬		- 7	- }	干ししいたけ(スライス)	0.	의 (	切テース	3		しょうゆ	3	ん	しょうゆ	
ŧ	(生)ブロッコリー	15	$ \sigma$		しょうゆ	0.	. サ	(生)ブロッコリー	25		塩ふき昆布	1.5	$\widehat{}$	チャツネ 450g	
		25		5	食塩	0.	<u> </u>	きゅうり	20		炒り白ごま	1.5	小	テヤラネ 450g 赤ぶどう酒	
ŧ	キャベツ					0.	5 ダ	赤パプリカ			炒り日こま	1	中		
D	(レト)ホールコーン 1kg				削り節 だし用	<del>-  </del>	<del>!</del>     _		5		74.10 t ts		の	チキンコンソメ	0.
あ +	食酢	2.2	$\sigma$	)	出し昆布	- 10	<u>1</u>   ミ	黄パプリカ	5		油揚げ	/	4	食塩	0.4
ŧ 作	上白糖	+	b	`	湯	12		食酢	1.5		里いも(1.5cm)	25	$\sim$	こしょう	0.0
г 5	しょうゆ	1.5	,			_	- I i-	上白糖	1.2		人参	10		湯	6
<del>ブ</del>	ごま油	0.8	3 き		(個)ヨーグルト 鉄分強化	7	4 17	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.7		洗いごぼう	15		h	
	) by 1 (= 42)		-l≢	ξ			İツ	サラダ油	0.5		中ねぎ	3		キャベツ	2
	さつまいも(2cm角)	40	의 1개	F			ツ	オリーブ油	0.5		しょうゆ	0.9		きゅうり	1
	なたね油	3	4 1					食塩	0.3		清酒	1		人参	
	三温糖	4	1   ∃	1			中	こしょう	0.04		食塩	0.5		ダイスチーズ(4mm角)生食用	
	サラダ油	0.5					の				みりん	0.3		(乾)ひじき	
	食酢	0.8					み	(個)ミックスナッツ	15		でんぷん	0.5		(冷)レモン果汁 県産・500g	1
	水	1.2	4    <u>"</u>				41~				削り節 だし用	4		サラダ油	
			` ا ا				41				出し昆布	1		しょうゆ	1
			-				41				水	120		上白糖	0
			$ \sigma$				41							こしょう	0.0
			7				41								
			_	-			J I							みかん	8

17日(	月)		18日	(火)		19日	(水)		20日	(木)		21日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立	名 食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
木	精白米(自校)	72	⊐	コッペパン	50	ľJ	精白米(自校)	72	Ľ	精白米(自校)	72	ふ	精白米(自校)	6
カ	精白米(自校)	80	ッ	コッペパン	60	は	精白米(自校)	80	は	精白米(自校)	80	き	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	1
集	鉄強化米	0.5	ペパ			ん	鉄強化米	0.5	ん	鉄強化米	0.5	ょ	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	
葉 ど ん			ハン	牛乳	206	4			牛			せ	むき栗(1/4)国産	
ん ぶ	牛乳	206				乳	牛乳	206	判	牛乳	206	ごは	人参	
i)			4	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	23	76			76			6	しめじ	
•	鶏卵	30	· 乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12	さ	(冷)さばのみそ煮	小 50	オ	牛肉(オリーブ牛・3×3cmスライス)	35		(冷)むき枝豆 1kg	
<del>牛</del>	かまぼこスライス 冷蔵 1kg	15		白ぶどう酒	1	ば	(冷)さばのみそ煮	中 70	ij	赤ぶどう酒	2	4	サラダ油	0.
乳	皮むき玉葱	40		じゃがいも	30	の				玉葱	40	乳	しょうゆ	
	人参	10	X	玉葱	30	み	ほうれん草	20	ブ	エリンギ	10		清酒	
大	中ねぎ	3	1	ロメインレタス	15	そ煮	キャベツ	25	<b>牛</b>	しめじ	10	۲,	上白糖	
豆 と	干ししいたけ(スライス)	1	ンレ	人参	7	想	人参	5	のビ	パセリ	0.3	かの	食塩	0.
小	しょうゆ	3.5	タ	(冷)白いんげん豆ペースト	7	野	たくあん(刻み)1kg袋	6	١'n	サラダ油	1	ان خ	出し昆布	0.
こ	上白糖	2.7	Ż	サラダ油	1	菜	しょうゆ	0.8	, ラ	(袋)トマト水煮 1kg	5	のさら		
ぼ	みりん	1	の	小麦粉	4.5		炒り白ごま	1	ス	チキンコンソメ	0.5	ż	牛乳	20
し	食塩	0.35	ク	サラダ油	4	た			۲	食塩	0.45	あ		
の	でんぷん	0.5	Ų	(袋)がらスープ 1kg	4	<	ふしめん	5		こしょう	0.02	げ	(冷)紫いか(2×4cm)	4
あ	削り節 だし用	2		チキンコンソメ	0.6	あ	油揚げ	5	ガ	バター	1		生姜	1.
げ	湯	60	ムシ	ローリエ	0.1	んの	型抜きかまぼこ(紅葉)	3	ノフ	小麦粉	3	き ん	清酒	
煮			チ	食塩	0.45	らご	型抜きかまぼこ(銀杏)	3		サラダ油	1.8	ぴ	しょうゆ	1.3
食	小煮干し	3	,	こしょう	0.03	ま	玉葱	25	ポ	生クリーム	3	らら	カレー粉	0.
べ	(冷)大豆水煮	20	ΙT	調理用牛乳 1L	30		人参	7	テ	ヨーグルト(調理用)	7		でんぷん	
T	でんぷん	2.5		ピザ用チーズ	3	_	えのきたけ	5	۲	水	5	とう	なたね油	
菜	なたね油	5	根	湯	60		中ねぎ	3	サ					
ځ	上白糖	2	菜			ふ	しょうゆ	0.5	ラ	じゃがいも	30	ふ	てんぷら	
油 あ	しょうゆ	0.6	サー	ごぼう(ささがき)	20	L	食塩	0.3	ダ	きゅうり	15	<i>o</i>	洗いごぼう	2
め げ	水	1.4	サラダ	きゅうり	15	めん	削り節 だし用	4	IJ	人参	7	のみそ	つきこんにゃく	1
の			7	洗いれんこん	10		出し昆布	1	ん ん	(レト)ホールコーン 1kg	5	<del>十</del>	人参	
あ	食べて菜	25	<b>≥</b>	(レト)ホールコーン 1kg	5	7.1	湯	135		食酢	2	ľ'	(冷)さやいんげん 500g	
え	太もやし	20	ぬ	人参	5				ごタ	上白糖	0.9		ごま油	0.
ŧ	人参	5	き キ	焙煎ごまドレッシング	7				ル	サラダ油	0.9		しょうゆ	1.
の	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5	+						۲	食塩	0.2		三温糖	0.
	食酢	2.3	ウィ	さぬきキウイっこ(約30g/個)	30					こしょう	0.03		みりん	0.
	しょうゆ	2	1 2										炒り白ごま	0.
	上白糖	1.2	ات							(個)りんごのタルト	35		だし汁	
	ごま油	0.7	<u> </u>											
			小										豆腐	2
			中										油揚げ	_
			の										玉葱	2
			み										中ねぎ	_
			$\sim$										中みそ	
													甘みそ	4.
		1											煮干し だし用	<del>                                     </del>
		1											湯	12
		+ -										1	1003	1 '

25日(	火)			26日(	水)		27日(	木)		28日(	(金)	
献立名	食品名	<u> </u>	人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		īΕΦ	味分量			正味分量			正味分量			正味分量
$\neg$	コッペパン		50	発	精白米(自校)	63	ガ	精白米(自校)	65	黒	精白米(自校)	63
ツ	コッペパン		60	芽	精白米(自校)	70	1	ベーコン(短冊)	7	米	精白米(自校)	70
~	<u> </u>			玄	発芽玄米	10	IJ	皮むき玉葱	20	ご	黒米	2
パ	牛乳		206	米	ルクムハ	10	ツ	人参	7	は	もち米	9
ン	7-76		200	芽玄米ごは	牛乳	206	ク	スラ (冷)むき枝豆 1kg	5	ん	もち米	10
4	(冷)肉だんご		25	ん	T-76	200	Ľ	にんにく	0.7	<b>4</b>	食塩	0.65
牛 乳	白菜		35	$\sim$	豚肉並(3×3cmスライス)	20	ラフ	白ぶどう酒	1	半乳	及塩	0.00
76	玉葱		20	4	清酒	1.8		サラダ油	0.5	76	牛乳	206
は	たけのこ水煮(1/2カット)		10	乳	じゃがいも	65	4	チキンコンソメ	0.5	白	776	200
<	人参		10		玉葱	35	· 乳	食塩	0.5	身		40
さい			10	肉						魚	(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし 清酒	2
い	干ししいたけ(スライス)			Ľ.	つきこんにゃく(ハーフ)	12	さ	こしょう	0.05	の		
٢	中ねぎ	-	3	ゃ	人参	10	٢	4. 型	222	レ	食塩	0.1
肉	春雨(太め5㎝)	-	3	が	(冷)さやいんげん 500g	5	い	牛乳	206	Ŧ	でんぷん	6
肉だんご	生姜		0.5	١. ١	サラダ油	0.5	ŧ			ン	なたね油	5
んご	(袋)がらスープ 1kg		3	大根	しょうゆ	2	の	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10	あ	(冷)レモン果汁 県産・500g	4
の	しょうゆ		2	性と	中双糖	1.5	グラ	白ぶどう酒	0.4	んか	上白糖	2.8
ス	チキンコンソメ		0.5		食塩	0.05	タ	(冷)里いも乱切り	20	け	しょうゆ	2.2
Î	食塩		0.3	菜	湯	5	5	(冷)オニオンソテー ダイス70	16	l' <i>'</i>	みりん	0.8
プ	こしょう		0.03	$\sigma$			-	人参	4	か	でんぷん	0.3
-	湯		110	あ	大根	30	食	サラダ油	0.5	24	水	7
海				え	きゅうり	15	ベ	食塩	0.08	か		
海そう	(乾)海藻ミックス		1	ŧ	水菜	10	て	こしょう	0.02	24	上乾ちりめん	2
う	キャベツ		25	の	花かつお(砕片)500g	0.8	菜	ホワイトルウ(米粉使用)	8	あ	ほうれん草	20
サ	きゅうり		10		しょうゆ	2	の	ピザ用チーズ	8	え	切干し大根	3
ラダ	赤パプリカ		5	ス	りんご酢	2.3	サー	ドライパセリ	0.04		人参	5
タ	炒り白ごま		1	タ	上白糖	1	ラ	紙カップ 小判3号 300枚入	1	け	(レト)ホールコーン 1kg	3
٦	食酢		2	ミナ	サラダ油	0.5	ダ			んち	上白糖	1.3
	しょうゆ		2	納	ごま油	0.5		食べて菜	25	ん	しょうゆ	2
ア	上白糖		1.2	豆	C 01714		٦ ٦	太もやし	20	汁	ごま油	0.5
Ľ	サラダ油		0.5		鶏肉 ひき肉	20	1	人参	5	ľ		
1	ごま油		0.5	4	水	5	ン	(レト)ホールコーン 1kg	5		豆腐	30
ン	20174			か	ごま油	0.5	レ	しょうゆ	1.7		油揚げ	5
ズ	(冷)大豆水煮		20	ん	ドライひきわり納豆	3	タ	食酢	2.2		洗いごぼう	10
$\widehat{}$	でんぷん		2		にんにく	1	スと	サラダ油	1		つきこんにゃく	7
小	なたね油		2		生姜	1		上白糖	1		人参	7
中 の	プライスル ピュアココア		1		エ <u>タ</u> 細ねぎ	3	구	上口///	'		中ねぎ	5
み	三温糖		3		しょうゆ	1.3	シ	the same of the months to	8		しょうゆ	1.5
<i>OF</i>	二連相		<u> </u>		みりん	1.3	0	ボンレスハム(短冊)卵抜き 玉葱	30		食塩	0.5
							ス					
					清酒	0.8	ĺ	ロメインレタス	15		削り節だし用	4
				] ,	三温糖	0.3	プ	人参	5		出し昆布	1
					タバスコ	0.06		(レト)ホールコーン 1kg	5		水	120
					7 1 1			サラダ油	0.5			
				] .	みかん	80		(袋)がらスープ 1kg	4			
								しょうゆ	0.8			
				] .				チキンコンソメ	0.5			
								食塩	0.4			
								こしょう	0.04			
								湯	120			