

六条町 3月

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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
コッペパン 牛乳 とり肉のマー マレードソ スかけ 大豆サラ ダ はくさいの スープ	コッペパン(丸型)	50	ば ら ず し 牛 乳 ブ ロ ッ コ リ ー の あ え も の と う ふ の み そ 汁 ひ な ゼ リ ー (小 中 の み)	精白米(自校)	65	ぶ た キ ム チ ど ん ぶ り 牛 乳 ナ ム ル りん ご	精白米(自校)	72	カ レ ー う ど ん 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ ミ ニ ア メ リ カ ン ド ッ ゲ	(袋)ゆでうどん さめきの夢	小1-3 200	赤 飯 牛 乳 チ キ ン な ん ぱ ん お か か あ え 赤 だ し 豆 乳 プ リ ン タ ル ト (小 中 の み)	精白米(自校)	60
	コッペパン(丸型)	60		清酒	3		精白米(自校)	80		(袋)ゆでうどん さめきの夢	小4-6 280		もち米	20
	牛乳	206		出し昆布	0.5		鉄強化米	0.5		(袋)ゆでうどん さめきの夢	中 300		(乾)小豆	7
	(チルド)メルルーサ2cm角切・皮付き費なし	40		食酢	10		牛乳	206		牛肉(3×2cmスライス)	15		食塩	0.6
	清酒	1		上白糖	8					油揚げ	10		牛乳	206
	でんぷん	3		食塩	0.7		豚肉並(3×3cmスライス)	35		玉葱	40			
	米粉	3		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10		清酒	1		人参	10			
	なたね油	5		清酒	1		(冷)油揚げ(5mm×20mm)	5		中ねぎ	5		鶏肉 胸・皮なし(2×2)	24
	マーマレード 調理用	9		(冷)油揚げ(5mm×20mm)	5		糸こんにやく	10		にんにく	0.5		鶏肉 もも・皮なし(2×2)	16
	しょうゆ	2		ごぼう(さががき・ごはん用小さめ)	5		玉葱	35		生姜	0.2		清酒	1
	白ぶどう酒	2		人参	5		白菜	30		サラダ油	1		食塩	0.15
	水	4		(冷)むき枝豆 1kg	3		白菜キムチ 1kg	15		カレー粉	1.1		でんぷん	7.5
	(冷)大豆水煮	12		高野豆腐(ずし用)	0.3		人参	7		チキンコンソメ	0.5		なたね油	4
	キャベツ	15		干しいたけ(スライス)	0.3		中ねぎ	5		チキンコンソメ	0.5		しょうゆ	2.2
	きゅうり	10		上白糖	1.9		生姜	0.8		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		食酢	2.5
	人参	10		うすくちしょうゆ	1.9		にんにく	0.4		ウスターソース	1.7		上白糖	2.5
	(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	1.5		サラダ油	1		みりん	1.5		水	3
	焙煎ごまドレッシング	6.8		牛乳	206		しょうゆ	1.7		しょうゆ	1.5		(個)タルタルソース 8g	8
	ベーコン(短冊)	7					上白糖	0.5		とんかつソース	1			
	玉葱	35		(冷)錦糸たまご	15		ごま油	0.5		チャツネ 450g	1		キャベツ	25
(レト)クリームコーン 1kg	20					赤ぶどう酒	1	小松菜	20					
(レト)ホールコーン 1kg	10	(生)ブロッコリー	18	太もやし	30	食塩	0.4	人参	5					
人参	7	キャベツ	25	ほうれん草	20	でんぷん	2	(冷)油揚げ(5mm×20mm)	5					
パセリ	0.3	(レト)ホールコーン 1kg	7	人参	5	削り節 だし用	4	花かつお(砕片)500g	0.8					
サラダ油	0.5	花かつお(砕片)500g	0.8	炒り白ごま	1	湯	110	しょうゆ	1.8					
(袋)がらスープ 1kg	4	しょうゆ	1.7	食酢	2			ポン酢	1.5					
食塩	0.4	しょうゆ	1.5	しょうゆ	2	牛乳	206							
こしょう	0.04	食酢	1.5	上白糖	1.3			(冷)豆腐(カット)1kg	25					
チキンコンソメ	0.4	上白糖	1	ごま油	1	(乾)海藻ミックス	1	大根	20					
コーンスターチ	0.4	豆腐	25			キャベツ	30	玉葱	20					
調理用牛乳 1L	20	皮むき玉葱	25	りんご	25	きゅうり	15	中ねぎ	3					
水	75	えのきたけ	10			人参	5	干しわかめ(カット)	0.5					
		干しわかめ(カット)	0.8			炒り白ごま	1	赤みそ	7.2					
		中ねぎ	3			食酢	2.5		4					
		中みそ	5			しょうゆ	2	出し昆布	1					
		甘みそ	4			上白糖	1.3	水	110					
		煮干し だし用	4			ごま油	0.5							
		(個)ひなあられ	110			サラダ油	0.5	(個)国産豆乳プリンタルト	25					
		(個)ひな祭り3色ゼリー	55			(冷凍)ミニウインナー	20							
						ホットケーキミックス 10kg袋	6							
						マヨネーズ 1kg	0.3							
						水	6.5							
						なたね油	2							

16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ココアあげパン (小)コッペパン ・手作りブルーベリージャム(中) 牛乳 肉だんごのデミグラスソース煮こみ りっちゃんサラダ のむヨーグルト(中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン	60
	なたね油	6
	ピュアココア	3
	上白糖	6.5
	紙ナフキン	1
	(冷)ブルーベリー	20
	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.2
	上白糖	10
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	35
	玉葱	40
	人参	15
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	(袋)デミグラスソース 1kg	5
	(袋)トマト水煮 1kg	8
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2.5
	ウスターソース	2
	赤ぶどう酒	2
	食塩	0.2
	こしょう	0.04
	水	5
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	キャベツ	30
	きゅうり	10
	トマト	10
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	花かつお(碎片)500g	0.8
	食酢	2.2
	しょうゆ	1.5
サラダ油	1	
上白糖	1	
こしょう	0.02	
(個)のむヨーグルト	80	

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ピラフ 牛乳 さけのバセリ マヨネーズ 焼き 花野菜のサラダ ロメインレタスのスープ	精白米(自校)	65
	粗挽きウインナー(1cm)	10
	皮むき玉葱	15
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.6
	こしょう	0.05
	牛乳	206
	(冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	40
	白ぶどう酒	1
	食塩	0.15
	こしょう	0.02
	マヨネーズ 1kg	10
	玉葱	5
	パセリ	0.75
	紙カップ 小判3号 300枚入	1
	(生)ブロッコリー	20
	(生)カリフラワー(カット)1kg	20
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	人参	7
	食酢	2.5
	サラダ油	1
	上白糖	1.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	玉葱	20
	ロメインレタス	15
	人参	5
	(冷)白いんげん豆ペースト	10
	(レト)クリームコーン 1kg	25
(レト)ホールコーン 1kg	7	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.04	
湯	100	

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 こうや ぶどう ふのう ま煮 ほう れん 草と たく あん のこ ま あえ 小魚 アー モンド	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)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	35
	(冷)きやいんげん 500g	7
	人参	5
	しょうゆ	2.5
	三温糖	1.7
	食塩	0.2
	水	50
	糸かまぼこ	5
	ほうれん草	20
	キャベツ	20
	人参	7
	たくあん(刻み)1kg袋	6
	しょうゆ	1
	炒り白ごま	1
	かえり	5
	アーモンド(四つ割)	4
	上白糖	0.6
	しょうゆ	0.3
	みりん	1
	水	2

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 白身魚のカレーム ニエル かぼ ちや のサ ラダ たま ご入 りは くさ いス ープ チー ーズ	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(チルド)赤魚	小 40
	(チルド)赤魚	中 50
	白ぶどう酒	1
	(冷)レモン果汁 県産・500g	3
	食塩	0.3
	こしょう	0.01
	小麦粉	5
	カレー粉	0.5
	サラダ油	1
	(生)かぼちや(2×2cm)	40
	人参	7
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	パセリ	0.3
	食酢	2
	サラダ油	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	鶏卵	20
	ベーコン(短冊)	5
	白菜	20
	玉葱	20
	人参	5
	セロリ	5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.4
	でんぷん	0.5
湯	105	
(個)チーズ 鉄強化	13.5	

23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		
	牛乳	206
チーズ ポテト はるまき	春巻きの皮	12
	(冷)荒くだきポテト	35
	ベーコン(6mm角)	6
	ピザ用チーズ	7.5
	小麦粉	0.2
	水	0.5
	なたね油	4
	(レト)まぐろ油漬	8
	れんこん(いちよう3mm)	20
	洗いごぼう	10
根菜 サラダ	きゅうり	15
	人参	5
	食酢	2.4
	しょうゆ	2.4
コーン スープ	上白糖	1.3
	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	(レト)クリームコーン 1kg	37
	玉葱	30
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.35
	チキンコンソメ	0.3
	こしょう	0.03
	コーンスターチ	1.5
	水	105