

8日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カ レ ー ピ ラ フ (麦 入 り) 牛 乳 ロ メ イ ン レ タ ス の サ ラ ダ ウ イ ン ナ ー と 野 菜 の ス ー プ 煮	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	8
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	7
	白ぶどう酒	1
	玉葱	10
	人参	3
	エリンギ	3
	(冷)むぎ枝豆 1kg	4
	サラダ油	1
	カレー粉	0.7
	ウスターソース	0.7
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.65
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	15
	大根	25
	ロメインレタス	20
	(缶)ホールコーン	10
	食酢	2
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	粗挽きウインナー(1cm)	20
(冷)白いんげん豆 1kg	15	
玉葱	40	
キャベツ	25	
人参	15	
セロリ	2	
パセリ	0.5	
ローリエ	0.1	
サラダ油	1	
(袋)がらスープ 1kg	4	
白ぶどう酒	1	
チキンコンソメ	0.4	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
湯	80	

9日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛 乳 ホ イ コ ー ロ ー ビ ー フ ン サ ラ ダ か え り の ご ま が ら め	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	40
	しょうゆ	1
	清酒	1
	キャベツ	40
	玉葱	35
	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	10
	ピーマン	8
	生姜	1
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
	赤みそ	2
	しょうゆ	1
	清酒	1
	上白糖	0.7
	オイスターソース	0.5
	豆板醤	0.05
	ごま油	0.5
	ポンス火腿(短冊)卵抜き	7
	もやし	25
	テンゲンサイ	10
	人参	10
ビーフン	5	
しょうゆ	2.5	
食酢	2.5	
上白糖	1.3	
ごま油	1	
からし粉	0.03	
小煮干し	5	
炒り白ごま	1	
みりん	0.8	
上白糖	0.6	
しょうゆ	0.3	
水	0.6	

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん あ さ り の つ く だ 煮 牛 乳 こ う や ど う ふ の う ま 煮 ほ う れ ん 草 の あ え も の	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	(レト)あさり佃煮	10
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	40
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	しょうゆ	3
	三温糖	2.5
	食塩	0.1
	削り節 だし用	2
	水	50
	(レト)ささみ油漬(フレック)	7
	キャベツ	35
	ほうれん草	20
	人参	5
	上白糖	1.2
	食酢	2.5
	しょうゆ	2
ごま油	0.6	

27日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
牛 ど ん (麦 ご は ん) 牛 乳 切 り ぼ し 大 根 の あ え も の か し わ も ち	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	35
	玉葱	50
	糸こんにゃく	35
	人参	10
	太ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	1
	しょうゆ	6
	みりん	5
	三温糖	2
	清酒	0.8
	食塩	0.3
	でんぷん	0.6
	削り節 だし用	4
	水	50
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
ほうれん草	25	
切干し大根	4	
(缶)ホールコーン	5	
(乾)刻み昆布	0.7	
三温糖	1.7	
しょうゆ	3	
食酢	1.2	
ごま油	0.3	
(個)柏餅	30	

28日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
チ キ ン ラ イ ス (麦 入 り) 牛 乳 ア ス パ ラ ガ ス の サ ラ ダ コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ 豆 乳 プ リ ン	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8
	白ぶどう酒	1
	玉葱	10
	エリンギ(1×2×0.3cm)	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	13
	ウスターソース	0.6
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.3
	こしょう	0.04
	牛乳	206
	アスパラガス	20
	きゅうり	20
	人参	10
	食酢	2.5
上白糖	1	
サラダ油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
ベーコン(短冊)	7	
玉葱	40	
(缶)クリームコーン	35	
(缶)ホールコーン	5	
バセリ	0.5	
バター	0.5	
調理用牛乳 1L	45	
(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	0.03	
コーンスターチ	1.2	
湯	55	
(個)豆乳プリン(FeCa強化)	30	

30日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛 乳 さ し の こ ま あ げ た け の こ と ぶ き の 土 佐 煮 い そ 香 あ え	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	(冷)さごし2cm角切・皮付き骨なし	45
	清酒	2
	生姜	1
	しょうゆ	1
	食塩	0.3
	炒り白ごま	3
	でんぷん	7
	なたね油	5
	油揚げ	5
	新たけのこ水煮(ホール)県産	20
	(レト)ふき水煮ロング 国産	10
	人参	8
	花かつお 1kg	0.5
	しょうゆ	1
	中双糖	0.8
みりん	0.7	
食塩	0.1	
削り節 だし用	1.5	
水	20	
もやし	30	
小松菜	25	
人参	5	
味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	
しょうゆ	1.5	
ポン酢	1	