

1日(金)

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 (小 中 の み)	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)むぎ枝豆 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	
パセリ	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	

25日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
親子どんぶり(麦ごはん) 牛乳 かんびょうのしそこんぶあえ お茶ピーンズ	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
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	清酒	1
	鶏卵	30
	玉葱	50
	人参	15
	中ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	しょうゆ	4
	みりん	3
	上白糖	2
	食塩	0.4
	でんぶん	0.5
	削り節 だし用	2
	湯	60
(乾)かんびょう(2cm)	5	
きゅうり	15	
人参	5	
炒り白ごま	1	
塩ふき昆布	1.3	
赤じそ粉	0.5	
(冷)大豆水煮	20	
でんぶん	1	
なたね油	2	
青大豆きな粉	2	
煎茶(粉末)50g	0.1	
三温糖	2	

26日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 ぶたキムチ トック入りわかめスープ	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
	牛乳	206
	豚肉並(3×3×0.5cm)	30
	生姜	1
	清酒	1
	しょうゆ	0.4
	玉葱	35
	キャベツ	30
	白菜キムチ 1kg	13
	人参	8
	中ねぎ	8
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	しょうゆ	2
	上白糖	0.8
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
トック 国産米使用	20	
玉葱	20	
中ねぎ	3	
干しわかめ(カット)	0.8	
炒り白ごま	0.5	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.3	
湯	140	

27日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフスラッ ピージョー 牛乳 野菜のスー プ煮 そら豆の カレーあ げ	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	牛肉ミンチ	10
	(レト)ひきわり大豆 1kg	15
	玉葱	20
	人参	10
	ピーマン	4
	にんにく	0.3
	(袋)トマト水煮 1kg	5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	ウスターソース	2
	赤ぶどう酒	0.5
	食塩	0.2
	小麦粉	1
	サラダ油	0.5
	ベーコン(短冊)	10
	玉葱	40
	じゃがいも	30
キャベツ	25	
人参	15	
セロリ	2	
パセリ	0.7	
サラダ油	1	
(袋)がらスープ 1kg	4	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ローリエ	0.1	
湯	65	
(冷)そら豆	20	
でんぶん	4	
なたね油	4	
食塩	0.06	
カレー粉	0.03	

28日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライ ス(麦ご はん) 牛乳 グリー ンサラ ダ チー ズ(小 中のみ)	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)	20
	玉葱	45
	じゃがいも	45
	人参	10
	エリンギ(1×3×0.3cm)	6
	(冷)グリーンピース	5
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	(袋)トマトピューレ 1kg	15
	(袋)トマト水煮 1kg	10
	(袋)がらスープ 1kg	3
	赤ぶどう酒	2
ウスターソース	2	
食塩	0.7	
こしょう	0.07	
チキンコンソメ	0.5	
上白糖	0.5	
からし粉	0.15	
ローリエ	0.1	
ピザ用チーズ	1.5	
湯	80	
きゅうり	25	
アスパラガス	20	
(缶)ホールコーン	5	
(個)青じそドレッシング	8	
(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	5	
(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中 10	

29日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コー ンピ ラフ (麦入 り) 牛乳 大豆サ ラダ マカ ロニ スー プ 野 菜マ フィン (小 中 の み)	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	粗挽きウインナーFe強化(1cm)	9
	玉葱	10
	(缶)ホールコーン	10
	人参	4
	エリンギ	4
	(冷)むき枝豆 1kg	3
	サラダ油	1
	食塩	0.6
	チキンコンソメ	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(冷)大豆水煮	15
	キャベツ	25
	きゅうり	15
	人参	5
	(個)焼熊こまドレッシング	8
	ベーコン(短冊)	5
玉葱	30	
キャベツ	20	
人参	8	
マカロニ(シエル)	7	
パセリ	0.5	
ローリエ	0.1	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
チキンコンソメ	0.3	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
湯	120	
(個)野菜マフィン(かぼちゃ)	20	