

25日(月)			26日(火)			27日(水)			28日(木)			29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
ごはん 牛乳 じゃがいも のそぼろ煮 春大根のごまドレッシング あえ 小魚入りアーモンド (中のみ)	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 ミニトマト とりだんご汁	精白米(自校)	68	麦ごはん 牛乳 あつあげとチンゲン菜のみそいため 切りぼし大根のごまあえ 納豆	精白米(委託)	60	麦ごはん 牛乳 マーボー どうふ 小松菜のごまドレッシング あえ ヨーグルト	精白米(委託)	60	きなこ 茶あげ パン 牛乳 春大根のスー プ煮 アスパラガスの サラダ	コッペパン	50
	精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		精白米(委託)	70		コッペパン	70
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	6		なたね油	7
	牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 委託	7		米粒麦 委託	7		青大豆きな粉	3
	豚肉並ミンチ	25		冷)いわし梅煮	小 40		牛乳	206		牛乳	206		煎茶(粉末)50g	0.4
	清酒	1		冷)いわし梅煮	中 50		豚肉並ミンチ	15		豚肉並ミンチ	20		上白糖	4
	皮むきじゃがいも(2cm)	70					清酒	2		清酒	1		紙ナフキン	1
	皮むき玉葱	40		ミニトマト(43個入り)	30		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg	65		牛乳	206
	糸こんにやく	20		ミニトマト(35個入り)	30		皮むき玉葱	30		皮むき玉葱	40		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	人参	15		(冷)根菜入りつくね	35		チンゲンサイ	20		人参	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5		しめじ	10		人参	10		たけのこ水煮(短冊切り)	10		ベーコン(短冊)	5
	サラダ油	0.5		人参	8		生姜	0.3		(冷)むき枝豆 1kg	5		白ぶどう酒	1
	しょうゆ	3.6		皮むき玉葱	7		おろしにんにく	0.3		きくらげ(せん切り)	0.5		大根	35
中双糖	1.8	太ねぎ	3	ごま油	1	生姜	1	皮むき玉葱	40					
でんぷん	0.5	中みそ	6	中双糖	1.5	おろしにんにく	0.8	キャベツ	25					
湯	10	甘みそ	3	チキンコンソメ	0.5	サラダ油	1	セロリ	1					
大根	25	清酒	1	しょうゆ	3	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	人参	7					
きゅうり	20	削り節 だし用	3	赤みそ	2.5	(袋)トマトパウダー 200g	0.45	サラダ油	1					
人参	5	出し昆布	105	豆板醤	0.03	しょうゆ	3.5	(袋)がらスープ 3kg	3					
食酢	2			でんぷん	1	(袋)がらスープ 3kg	3	食塩	0.4					
しょうゆ	2			湯	20	三温糖	0.8	こしょう	0.03					
上白糖	1			切干し大根	4	チキンコンソメ	0.45	チキンコンソメ	0.4					
ごま油	0.5			きゅうり	20	食塩	0.1	ローリエ	0.1					
すりごま	1			人参	5	豆板醤	0.1	湯	85					
(個)小魚入りアーモンド	8			(レト)ホールコーン 1kg	8	ごま油	0.1	アスパラガス	20					
				食酢	2	でんぷん	1	きゅうり	25					
				しょうゆ	2	湯	30	(レト)ホールコーン 1kg	8					
				上白糖	1			かんきつドレッシング	4.5					
				ごま油	0.5	小松菜	17							
				炒り白ごま 500g	1	太もやし	30							
				(個)納豆	小 30	食酢	2							
				(個)納豆	中 40	しょうゆ	2							
						上白糖	1							
						ごま油	0.5							
						炒り白ごま 500g	1							
						(個)ヨーグルト 鉄分強化	70							