

1日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフ 照り 焼き バーガー 牛乳 マカロニ の トマト スープ	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
	(冷)ハンバーグ 焼き用 水分強化・減塩	幼・小 60
	(冷)ハンバーグ 焼き用 水分強化・減塩	中 80
	しょうゆ	2.7
	三温糖	2.2
	みりん	2
	でんぷん	0.4
	湯	7
	キャベツ	30
	人参	10
	ベーコン(短冊)	7
	皮むき玉葱	30
	皮むきじゃがいも(2cm)	15
	人参	10
	ドライパセリ	0.03
	マカロニ(シエル)	3
	サラダ油	0.5
	(袋)トマト水煮 3kg	20
(袋)がらスープ 3kg	4	
チキンコンソメ	0.4	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
ローリエ	0.1	
湯	90	

2日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご はん 牛乳 あ じ の ね ぎ ソ ー ス か け 野 菜 と た く あ ん の こ ま あ え と う が ん の み そ 汁	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40
	なたね油	7
	太ねぎ	3
	食酢	3.8
	しょうゆ	2.5
	上白糖	3
	一味	0.01
	でんぷん	0.1
	湯	4
	きゅうり	20
	太もやし	25
	たくあん(刻み) 1kg袋	5
	しょうゆ	1.2
	炒り白ごま 500g	1
	皮むきミニ冬瓜	20
	油揚げ	6
	皮むき玉葱	20
えのきたけ(1/2) 1kg	5	
太ねぎ	3	
中みそ	6	
甘みそ	3	
煮干し だし用	3	
清酒	1	
水	100	

3日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ひ じ ぎ ご は ん 牛 乳 こ う や ど う ふ の 煮 も の ア ー モ ン ド あ え	精白米(自校)	60
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	油揚げ	5
	切りこんにゃく(5×5×2.7cm)	5
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	3
	(乾)ひじき	1
	サラダ油	0.5
	うすくちしょうゆ	2.2
	清酒	2.3
	上白糖	1
	食塩	0.6
	しょうゆ	0.6
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	23
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	14
	皮むき玉葱	30
人参	8	
(冷)さやいんげん 500g	5	
干しいたけ(スライス)	0.8	
しょうゆ	2.6	
三温糖	1.5	
食塩	0.2	
だし汁	50	
キャベツ	30	
太もやし	20	
しょうゆ	2.5	
上白糖	1	
食酢	2	
サラダ油	0.5	
アーモンド(刻み)	1	
アーモンド(粉)	1.2	

13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)			17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
ビビンバ 牛乳 とうふとわかめのスープ ミックスナッツ(中のみ)	精白米(委託・白)	70	菜めし 牛乳 じゃがいものうま煮 こんぶあえ	精白米(自校)	68	コッペパン 牛乳 肉だんごと夏野菜のトマト煮 ツナサラダ	コッペパン	50	親子どんぶり 牛乳 かまあげいりこフライ ミニトマト	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 えびといかととうふのチリソース煮 野菜のごまドレッシングあえ	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		コッペパン	50		精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	牛肉(2×2cmスライス)	35		牛乳	206		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	40		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		(冷)短冊いか(1×4cm)	15
	清酒	1		豚肉並(3×3cmスライス)	33		皮むき玉葱	30		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		(冷)むきえび	10
	おろしにんにく	0.8		清酒	1		なす	25		鶏卵	25		清酒	2
	ごま油	1		皮むきじゃがいも(2cm)	70		サラダ油	0.5		皮むき玉葱	50		(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg	60
	一味	0.01		皮むき玉葱	35		ズッキーニ	10		人参	10		おろしにんにく	0.5
	しょうゆ	2.5		つきこんにやく(ハーフ)	20		おろしにんにく	0.5		太ねぎ	3		生姜	1
	三温糖	1		人参	15		サラダ油	1		干しいたけ(スライス)	1		サラダ油	1
	炒り白ごま	1		(冷)むき枝豆 1kg	5		(袋)トマト水煮 3kg	15		しょうゆ	4.5		皮むき玉葱	30
	小松菜	17		サラダ油	1		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		みりん	3		たけのこ水煮(短冊切り)	10
	太もやし	25		しょうゆ	3.7		(袋)トマトパウダー 200g	0.4		上白糖	1.5		人参	10
	人参	5		中双糖	1.7		上白糖	0.3		清酒	1		(冷)むき枝豆 1kg	5
	食酢	1		食塩	0.1		赤ぶどう酒	1		食塩	0.5		太ねぎ	5
	ごま油	0.5		湯	10		とんかつソース	0.1		でんぷん	0.8		上白糖	2
	しょうゆ	2		小松菜	17		チキンコンソメ	0.4		削り節 だし用	1.5		しょうゆ	2.5
	上白糖	1		太もやし	28		食塩	0.15		出し昆布	0.5		(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.2		人参	5		こしょう	0.02		湯	50		チキンコンソメ	0.3
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		しょうゆ	0.5		湯	20		(冷)釜揚げいりこフライ香川県産	30		食塩	0.08
	(冷)豆腐(カット)1kg	22		塩ふき昆布	1		(レト)まぐろ油漬	8		なたね油	7		(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	皮むき玉葱	30		すりごま	1		キャベツ	20		ミニトマト(35個入り)	30		(袋)トマトパウダー 200g	1.1
	人参	7					きゅうり	25		ミニトマト(43個入り)	30		豆板醤	0.1
	干しわかめ(カット)	0.4					人参	5					ごま油	0.2
	サラダ油	1					焙煎ごまドレッシング	4.5					でんぷん	1
	食塩	0.3											湯	20
	こしょう	0.03											(生)皮なしかぼちゃ(2×2×0.5cm)	25
	しょうゆ	0.8											(冷)きやいんげん 3cmカット 500g	15
	(袋)がらスープ 3kg	3											人参	10
	チキンコンソメ	0.3											しょうゆ	2.3
でんぷん	0.2							食酢	2					
ごま油	0.1							上白糖	1.5					
清酒	1							サラダ油	0.5					
湯	100							ごま油	0.5					
(個)ミックスナッツ	15							炒り白ごま 500g	1					