

6日(金)

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
さけの ピリから ソース		
	冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	40
	清酒	2
	でんぷん	5
	米粉	2
	なたね油	6
	皮むき玉葱	20
	生姜	0.5
	にんにく	0.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4
野菜の いろいろ いため	(袋)トマトパウダー 200g	0.15
	しょうゆ	0.8
	三温糖	1.6
	みりん	0.5
	赤みそ	0.5
	豆板醤	0.03
	でんぷん	0.1
	湯	3
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
	(冷)豆腐(カット)1kg	30
	皮むき玉葱	25
	チンゲンサイ	12
	たけのこ水煮(短冊切り)	15
	人参	15
	しめじ	10
	生姜	0.6
	サラダ油	1
	清酒	0.5
	しょうゆ	1.5
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.04
	でんぷん	1
	水	5

9日(月)				10日(火)				11日(水)				12日(木)				13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		
麦ごはん 牛乳 こうやど うふの煮もの たくあんあえ	精白米(委託)		60	キムチごはん 牛乳 チャプチェ フルーツポンチ	精白米(自校)		65	みそラーメン 牛乳 きびなごのカリカリフライ ミニトマト	(袋)中華めん	小1-3	150	ごはん 牛乳 クロダイ長天の煮もの 香りあえ 豆乳プリンタルト(中のみ)	精白米(自校)		72	コッペパン いちごジャム 牛乳 野菜のカレー煮 にんじんサラダ	コッペパン		50		
	精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		(袋)中華めん	小4-6	200		精白米(自校)		80		コッペパン		60		
	米粒麦 委託		6		豚肉並(2×2cmスライス)		15		(袋)中華めん	中	250		鉄強化米		0.5		(個)いちごジャム		15		
	米粒麦 委託		7		生姜		0.8		豚肉並(3×3cmスライス)		25										
					うすくちしょうゆ		1.2		しょうゆ		1		牛乳		206						
					上白糖		0.8		清酒		1										
	牛乳		206		白菜キムチ(ごはん用)1kg		20		なると(3mm)		4		豚肉並(3×3cmスライス)		15						
					人参		5		キャベツ		20		清酒		1						
	豚肉並(2×2cmスライス)		20		(冷)むき枝豆 1kg		3		太もやし		20		●クロダイ長天 800g袋 冷凍(無償提供)		15						
	清酒		1		ごま油		0.1		人参		10		ごぼう(さがき)		25						
	高野豆腐(サイコロ)		17		清酒		1.6		きくらげ(せん切り)		0.5		つきこんにやく		15						
	皮むき玉葱		30		うすくちしょうゆ		2.7		太ねぎ		2		人参		5						
	人参		8		チキンコンソメ		0.3		にんにく		0.7		しめじ		10						
	(冷)さやいんげん 500g		6						生姜		0.5		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		3						
	干しいたけ(スライス)		1		牛乳		206		ごま油		1		サラダ油		1						
	しょうゆ		3.2						赤みそ		7		しょうゆ		2						
	三温糖		2.1		ベーコン(短冊)		10		(袋)がらスープ 3kg		4		中双糖		1.5						
	食塩		0.3		サラダ油		0.2		清酒		1.5		みりん		0.5						
	削り節 だし用		1		春雨(太め5cm)		7		上白糖		1.2		(乾)早煮昆布(カット)		1						
	湯		60		太もやし		30		チキンコンソメ		0.8		でんぷん		0.8						
					にら		5		食塩		0.4		水		15						
	太もやし		28		人参		12		こしょう		0.03										
	きゅうり		17		たけのこ水煮(短冊切り)		12		でんぷん		0.3		小松菜		15						
	人参		5		きくらげ(せん切り)		0.3		湯		125		太もやし		30						
	たくあん(刻み)1kg袋		7		生姜		0.9						人参		5						
	しょうゆ		1.2		にんにく		0.9		牛乳		206		上白糖		1.3						
	すりごま		1		ごま油		1						食酢		1						
					しょうゆ		3.4		(冷)きびなごカリカリフライ		35		すだち酢		1.2						
					上白糖		1.5		なたね油		7		しょうゆ		0.5						
					清酒		1						すりごま		1						
			みりん		0.7	ミニトマト(35個入り)		30													
			食酢		0.7	ミニトマト(43個入り)		30	(個)国産豆乳プリンタルト		22										
			豆板醤		0.1																
			(レト)パイナップル 1kg		25																
			(レト)黄桃 1kg		20																
			(レト)みかん 国産・1kg		15																
			(冷)カクテルゼリー		20																
			白ぶどう酒		3																
			上白糖		4																
			水		20																

16日(月)				17日(火)				18日(水)				19日(木)				20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
麦ごはん	精白米(委託)		60	米粉パン	米粉パン		50	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(自校)		72	ふきよせごはん	精白米(自校)		65
	精白米(委託)		70		米粉パン		60		コッペパン		60		精白米(自校)		80		鉄強化米		0.5
米粒麦委託	米粒麦委託		6	牛乳				牛乳				牛乳				鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9
	米粒麦委託		7						牛乳		206						鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				清酒	清酒		1
	牛乳		206														油揚げ		3
はまちのゆであげ	(冷)はまち	小	50	肉だんごのトマト煮	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		25	焼きどうふのみそそば煮	豚肉並ミンチ		25	牛乳	むき栗(1/4)国産		10
	(冷)はまち	中	60		皮むきじゃがいも(2cm)		40		白ぶどう酒		1		清酒		1		しめじ		5
ゆず酢	食塩		0.1	エリンギ(1×2×0.3cm)	皮むき玉葱		45	さつまいも(2cm角)	皮むき玉葱		40	ふのふのふのみそ煮	清酒		1	食べて菜のいそかあえ	人参		5
	清酒		0.9		(冷)大豆水煮		20		人参		17		(冷)焼き豆腐(カット)1kg		65		人参		5
しょうゆ	しょうゆ		1.5	人参	人参		10	小麦粉	人参		10	生姜	皮むき玉葱		40	牛乳	(冷)むき枝豆 1kg		5
	みりん		2.2		にんにく		0.5		小麦粉		5		人參		10		ごま油		7
ゆず酢	ゆず酢		2.1	サラダ油	サラダ油		1	バター	小麦粉		3	生薑	人參		10	食べて菜のいそかあえ	清酒		1
	上白糖		0.2		バター		0.5		サラダ油		2		干しいたけ(スライス)		1		上白糖		1
清酒	清酒		2	(袋)トマトピューレ 3kg	(袋)トマトピューレ 3kg		3	(袋)がらスープ 3kg	サラダ油		1	にんにく	生姜		0.3	牛乳	食塩		0.8
	でんぷん		0.15		赤ぶどう酒		1		食塩		0.3		ごま油		1		だし汁		0.5
水	水		2	上白糖	上白糖		1	こしょう	こしょう		0.08	きゅうり	赤みそ		5	食べて菜のいそかあえ			
					ウスターソース		0.8		チキンコンソメ		0.5		清酒		3		牛乳		206
太もやし	太もやし		25	チキンコンソメ	チキンコンソメ		0.4	調理用牛乳 10L	チキンコンソメ		0.5	しょうゆ	清酒		3	みかん	食べて菜		15
	キャベツ		20		食塩		0.3		スキムミルク		1		しょうゆ		1.8		太もやし		30
人参	人参		5	こしょう	こしょう		0.03	生クリーム 1L	調理用牛乳 10L		20	三温糖	でんぷん		0.5	にゅうめん	味付けもみのり(5～10mm幅)		1.2
	しょうゆ		1.2		湯		20		生クリーム 1L		3		一味		0.01		しょうゆ		1.2
花かつお(砕片)500g	花かつお(砕片)500g		1	湯	湯		2	ピザ用チーズ	ピザ用チーズ		2	湯	湯		30	型抜きかまぼこ(紅葉)			
					(乾)ひじき		0.65		ローリエ		0.05		太もやし		20		油揚げ		5
(レト)まぐろ水煮(フレーク)	(レト)まぐろ水煮(フレーク)		5	人参	人参		20	湯	湯		68	きゅうり	きゅうり		25	大根	油揚げ		5
	(冷)豆腐(カット)1kg		10		大根		20		きゅうり		28		きゅうり		25		人参		5
油揚げ	油揚げ		5	(レト)まぐろ油漬	(レト)まぐろ油漬		7	人参	人参		7	人参	赤じそ粉		0.7	中ねぎ	乾)そうめん		5
	大根		17		サラダ油		2		(ドライパック)ミックスビーンズ 梅豆入り		15						食塩		0.4
人参	人参		10	しょうゆ	しょうゆ		2	(レト)まぐろ油漬	(レト)まぐろ油漬		7	かんきつドレッシング				しょうゆ	しょうゆ		0.4
	まいたけ		7		食酢		3		かんきつドレッシング		4.5						削り節 だし用		3
太ねぎ	太ねぎ		3	上白糖	上白糖		0.5									出し昆布	出し昆布		1.5
	生姜		0.2		こしょう		0.03							清酒			1		
中みそ	中みそ		6													湯	湯		105
	甘みそ		3																
煮干し だし用	煮干し だし用		3													(袋)洗淨みかん(10個入り)			80
	出し昆布		1																
清酒	清酒		1																
	湯		100																

27日(金)

[illegible]

献立名	食品名	一人当たり 正味分量	
コッペパン	コッペパン	50	
	コッペパン	60	
牛乳	牛乳	206	
ウィンナーと豆のトマト煮こみ	(冷蔵)ミニウィンナー	25	
	マカロニ(シエル)	6	
	皮むき玉葱	35	
アーモンドサラダ	(冷)大豆水煮	10	
	人参	15	
	セロリ	1	
コッペパン	エリンギ(1×2×0.3cm)	10	
	ドライパセリ	0.03	
	サラダ油	2	
牛乳	オリーブ油	0.8	
	(袋)トマトビュール 3kg	30	
	チキンコンソメ	0.3	
ウィンナーと豆のトマト煮こみ	赤ぶどう酒	1	
	上白糖	0.8	
	ローリエ	0.05	
アーモンドサラダ	食塩	0.4	
	こしょう	0.04	
	湯	65	
コッペパン			
	人参	25	
	きゅうり	25	
牛乳	(レト)ホールコーン 1kg	7	
	アーモンド(刻み)	1.5	
	食酢	2	
コッペパン	サラダ油	0.5	
	しょうゆ	2	
	上白糖	0.5	
牛乳	食塩	0.2	
	こしょう	0.02	
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			
コッペパン			
牛乳			