





11日(月)			12日(火)			13日(水)			14日(木)			15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 とうふのオイスターソース煮 中華サラダ	精白米(自校)	68	麦ごはん 牛乳 小いわしの三ばい アーモンドあえ とうふのみそ汁	精白米(委託)	60	コッペパン コッペパン (個)いちごジャム 牛乳 いちごジャム 牛乳 とり肉のカチャトーラ カラフルサラダ	コッペパン	50	いりこめし 牛乳 切りぼし大根のあえもの ふしめん汁 豆乳プリンタルト	精白米(自校)	60	麦ごはん 味つけのり 牛乳 あつあげとたけのこの煮物 おかかあえ	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		コッペパン	50		鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70
	鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		(個)いちごジャム	15		かえり	3.5		米粒麦 委託	6
	牛乳	206		米粒麦 委託	7					油揚げ	5		米粒麦 委託	7
	豚肉並ミンチ	30		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		切りこんやく(5×5×2.7cm)	10		(個)味付けのり(5枚)	2.5
	清酒	1		(冷)小いわし澱粉付	35		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	7			
	(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg	65		なたね油	6		皮むきじゃがいも(2cm)	40		人参	5		牛乳	206
	皮むき玉葱	40		食酢	3.8		人参	10		(冷)むき枝豆 1kg	3			
	人参	10		しょうゆ	2.5		皮むき玉葱	50		うすくちしょうゆ	4		豚肉並(2×2cmスライス)	30
	(冷)さやいんげん 500g	5		上白糖	3		(冷)大豆水煮	20		清酒	1.5		清酒	1
	しめじ	3		中ねぎ	2		エリンギ(1×2×0.3cm)	10		食塩	0.4		生姜	0.1
	干しいたけ(スライス)	1		でんぷん	0.1		ドライパセリ	0.03		出し昆布	0.5		(冷)厚揚げ(カット)1kg	30
	生姜	0.3		一味	0.01		おろしにんにく	0.5		煮干し だし用	0.3		たけのこ水煮(乱切り)	25
	おろしにんにく	0.2		湯	4		サラダ油	1		だし汁	5		ごぼう(斜め・5mm厚さ)	20
	サラダ油	0.4		キャベツ	20		バター	0.5		牛乳	206		人参	15
	ごま油	0.4		太もやし	25		(袋)トマト水煮 3kg	25					しめじ	10
	オイスターソース	0.8		人参	5		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		切干し大根	4		(冷)むき枝豆 1kg	7
	しょうゆ	1.8		しょうゆ	2.5		(袋)トマトパウダー 200g	0.2		人参	5		サラダ油	1
	チキンコンソメ	0.4		食酢	2		赤ぶどう酒	1		きゅうり	25		しょうゆ	4.2
	でんぷん	0.5		上白糖	0.8		上白糖	0.5		(レト)ホールコーン 1kg	7		中双糖	2.2
	湯	30		アーモンド(粉)	1		ウスターソース	0.7		しょうゆ	2.3		ごま油	0.2
				アーモンド(刻み)	1		チキンコンソメ	0.5		食酢	2		出し昆布	1
	太もやし	30					食塩	0.3		上白糖	1		削り節 だし用	3
	きゅうり	15		(冷)豆腐(カット)1kg	25		こしょう	0.03		ごま油	0.5		だし汁	20
	(レト)ホールコーン 1kg	7		皮むき玉葱	20		湯	20		すりごま	1.5			
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5		人参	5		きゅうり	25					キャベツ	20
しょうゆ	2.3	えのきたけ(1/2)1kg	8	アスパラガス	15	ふしめん	5	太もやし	30					
食酢	2	太ねぎ	3	人参	5	油揚げ	7	しょうゆ	1.2					
上白糖	1.5	中みそ	6	(レト)ホールコーン 1kg	8	人参	7	花かつお(碎片)500g	1					
ごま油	0.6	甘みそ	3	イタリアンドレッシング	4.5	中ねぎ	5							
すりごま	1	削り節 だし用	3			中みそ	6							
		削り節 だし用	3			甘みそ	3							
		出し昆布	1			清酒	1							
		清酒	1			だし汁	105							
		湯	100											
						(個)国産豆乳プリンタルト	22							



