

6日(金)

[illegible]

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
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	麦 ご は ん 牛 乳 ホ イ コ ー ロ ー 切 り ぼ し 大 根 の サ ラ ダ 味 つ き 小 魚 (中のみ)	精白米(委託)		60	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	あ ぶ た ま ど ん ぶ り (麦ごはん) 牛 乳 ご ま 塩 こ ん ぶ あ え ヨ ー グ ルト	精白米(委託)		60	麦 ご は ん 牛 乳 は ま ち の ゆ う あ ん 焼 き お か か あ え カ ル シ ウ ム た っ ぶ り ポ カ ポ カ み そ 汁	精白米(委託)		60
	(袋)中華めん	小4-6	200		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70
	(袋)中華めん	中	250		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6
	豚肉並(3×3cmスライス)		25		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7
	しょうゆ		1																
	清酒		1		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
	なると(3mm)		4																
	キャベツ		20		豚肉並(3×3cmスライス)		40		豚肉並(2×2cmスライス)		20		油揚げ		20		(冷)はまち	小	50
	太もやし		20		生姜		0.5		清酒		1		干しいたけ(スライス)		0.5		(冷)はまち	中	60
	人参		10		にんにく		0.5		高野豆腐(サイコロ)		17		皮むき玉葱		40		食塩		0.1
	きくらげ(せん切り)		0.5		しょうゆ		1		皮むき玉葱		30		人参		15		清酒		0.9
	太ねぎ		2		キャベツ		40		人参		8		なると(3mm)		7		しょうゆ		1.5
	にんにく		0.7		皮むき玉葱		30		(冷)きやいんげん 500g		6		太ねぎ		5		みりん		2.2
	生姜		0.5		ピーマン		5		干しいたけ(スライス)		1		鶏卵		20		ゆず酢		2.1
	ごま油		1		人参		10		しょうゆ		3.2		しょうゆ		7.3		上白糖		0.2
	赤みそ		7		ごま油		1		三温糖		2.1		みりん		2		清酒		2
	(袋)がらスープ 3kg		4		赤みそ		3.2		食塩		0.3		食塩		0.35		でんぶん		0.15
	清酒		1.5		上白糖		1.2		削り節 だし用		1		でんぶん		0.5		水		2
	上白糖		1.2		清酒		2		湯		60		三温糖		2				
	チキンコンソメ		0.8		しょうゆ		0.5						清酒		1		太もやし		25
	食塩		0.4		チキンコンソメ		0.1		太もやし		28		削り節 だし用		1.5		キャベツ		20
	こしょう		0.03		でんぶん		0.1		きゅうり		17		湯		80		人参		5
	でんぶん		0.3		豆板醤		0.1		人参		5						しょうゆ		1.2
	湯		125		水		5		たくあん(刻み)1kg袋		7		太もやし		28		花かつお(碎片)500g		1
	牛乳		206		切干し大根		4		しょうゆ		1.2		きゅうり		17		(レト)まぐろ水煮(フレーク)		5
					きゅうり		20		すりごま		1		塩ふき昆布		1		(冷)豆腐(カット)1kg		10
	(冷)きびなごカリフライ		35		(乾)刻み昆布		0.3						しょうゆ		1.2		油揚げ		5
	なたね油		7		(レト)ホールコーン 1kg		7						すりごま		1		大根		17
					食酢		2						(個)ヨーグルト 鉄分強化		70		人参		10
	ミニトマト(35個入り)		30		しょうゆ		2										まいたけ		7
	ミニトマト(43個入り)		30		上白糖		1										太ねぎ		3
					ごま油		0.5										生姜		0.2
					すりごま		1										中みそ		6
					(個)味付小魚		5										甘みそ		3
																	煮干し だし用		3
																	出し昆布		1
																	清酒		1
																	湯		100

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
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	ふきよせごはん 牛乳 食べて菜のいそ香あえ にゅうめん みかん	精白米(自校)		65	ごはん 牛乳 さけのピリ辛ソース 野菜のいろいろいため	精白米(自校)		72	秋のカレーライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ 小にぼし	精白米(委託)		60	米粉パン 牛乳 肉だんごのトマト煮 ひじきとツナのサラダ	米粉パン		50
	コッペパン		60		鉄強化米		0.5		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		米粉パン		60
	(個)いちごジャム		15		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6				
					鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6						米粒麦 委託		7		牛乳		206
	牛乳		206		清酒		1		牛乳		206								
					油揚げ		3						牛乳		206		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30
	豚肉並ミンチ		20		むき栗(1/4)国産		10		冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし		40						皮むきじゃがいも(2cm)		40
	(冷)ひよこ豆水煮		10		しめじ		5		清酒		2		豚肉並(2×2cmスライス)		25		皮むき玉葱		45
	(冷)大豆水煮		10		人参		5		でんぷん		5		皮むきじゃがいも(2cm)		45		(冷)大豆水煮		20
	皮むきじゃがいも(2cm)		45		(冷)むき枝豆 1kg		5		米粉		2		皮むき玉葱		40		エリンギ(1×2×0.3cm)		10
	皮むき玉葱		40		うすくちしょうゆ		4		なたね油		6		人参		10		人参		10
	人参		15		清酒		1		皮むき玉葱		20		エリンギ(1×3×0.3cm)		12		にんにく		0.5
	エリンギ(1×3×0.3cm)		5		上白糖		1		生姜		0.5		しめじ		5		サラダ油		1
	(冷)むき枝豆 1kg		5		食塩		0.8		にんにく		0.5		(袋)トマト水煮 3kg		5		バター		0.5
	カレー粉		0.5		だし汁		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		4		にんにく		0.5		(袋)トマト水煮 3kg		25
	バター		0.5						(袋)トマトパウダー 200g		0.15		サラダ油		1		(袋)トマトピューレ 3kg		3
	サラダ油		0.5		牛乳		206		しょうゆ		0.8		小麦粉		5.5		赤ぶどう酒		1
	白ぶどう酒		2		食べて菜		15		三温糖		1.6		サラダ油		4.5		上白糖		1
	しょうゆ		1.2		太もやし		30		みりん		0.5		カレー粉		1		ウスターソース		0.8
	三温糖		0.5		味付けもみのり(5~10mm幅)		1.2		赤みそ		0.5		(袋)がらスープ 3kg		3		チキンコンソメ		0.4
	チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		1.2		豆板醤		0.03		ウスターソース		3		食塩		0.3
	食塩		0.3						でんぷん		0.1		赤ぶどう酒		2		こしょう		0.03
	こしょう		0.03		型抜きかまぼこ(紅葉)		5		湯		3		(袋)トマトケチャップ 1kg		2		湯		20
	湯		30		油揚げ		5						とんかつソース		1		(乾)ひじき		0.65
					大根		25		豚肉並(2×2cmスライス)		10		しょうゆ		1		人参		20
	人参		24		中ねぎ		3		(冷)豆腐(カット)1kg		30		上白糖		0.8		大根		20
	(レト)まぐろ油漬		7		乾)そうめん		5		皮むき玉葱		25		チャツネ 450g		1		(レト)まぐろ油漬		7
	(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		18		食塩		0.4		チンゲンサイ		12		食塩		0.7		サラダ油		2
	食酢		3		しょうゆ		0.4		たけのこ水煮(短冊切り)		15		こしょう		0.04		しょうゆ		2
	上白糖		0.4		削り節 だし用		3		人参		15		チキンコンソメ		0.5		食酢		3
	サラダ油		0.6		出し昆布		1.5		しめじ		10		湯		80		上白糖		0.5
	食塩		0.2		清酒		1		生姜		0.6						こしょう		0.03
	こしょう		0.03		湯		105		サラダ油		1		キャベツ		15				
									清酒		0.5		きゅうり		25				
									しょうゆ		1.5		(乾)海藻ミックス		0.5				
					(袋)洗淨みかん(10個入り)		80		チキンコンソメ		0.5		(レト)ホールコーン 1kg		7				
									食塩		0.2		青じそドレッシング		4.5				
									こしょう		0.04								
									でんぷん		1		かえり		4				
									水		5								

27日(金)

[illegible]

[illegible]