

六条町 4月

8日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
カレー ピラフ	精白米(自校)	60	
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	13	
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	7	
	白ぶどう酒	2	
	皮むき玉葱	15	
	人参	5	
	(冷)むき枝豆 1kg	3	
	サラダ油	1	
	カレー粉	0.8	
	チキンコンソメ	0.5	
牛乳	食塩	0.7	
	こしょう	0.03	
	牛乳	206	
	粗挽きウインナーFe強化(1cm)	20	
	(冷)白いんげん豆 1kg	15	
	玉葱	30	
	キャベツ	20	
	人参	10	
	セロリ	2	
	サラダ油	1	
ウインナー と野菜の スープ煮	(袋)がらスープ 1kg	4	
	チキンコンソメ	0.3	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	ローリエ	0.1	
	湯	70	
	(レト)まぐろ油漬	7	
	じゃがいも	30	
	きゅうり	15	
	(レト)ホールコーン 1kg	5	
ツナ ポテト サラダ	食酢	2.5	
	サラダ油	1	
	上白糖	1	
	食塩	0.25	
	こしょう	0.03	

9日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	32	
	玉葱	27	
	たけのこ水煮(1/2カット)	8	
	ピーマン	6.5	
	人参	8.5	
	しめじ	7	
肉だんご のあま 酢煮	サラダ油	1	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3.5	
	上白糖	1.75	
	しょうゆ	2.45	
	食酢	1.4	
	でんぷん	0.7	
	清酒	0.7	
	チキンコンソメ	0.14	
	湯	7	
	ベーコン(短冊)	5	
はる さめ スープ	玉葱	25	
	チンゲンサイ	15	
	人参	5	
	春雨(太め5cm)	5	
	サラダ油	0.5	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	しょうゆ	0.5	
	食塩	0.4	
	チキンコンソメ	0.3	
	こしょう	0.03	
はる さめ スープ	ごま油	0.1	
	湯	125	

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
牛乳	豚肉赤身(3×3cmスライス)	40	
	しょうゆ	1	
	清酒	1	
	キャベツ	45	
	皮むき玉葱	40	
	たけのこ水煮(1/2カット)	20	
	人参	12	
	ピーマン	8	
	生姜	1	
	にんにく	0.5	
ホイコー ロー	サラダ油	1	
	赤みそ	4.5	
	しょうゆ	1.4	
	清酒	1	
	上白糖	1.3	
	オイスターソース	0.7	
	豆板醤	0.1	
	ごま油	0.5	
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
	チンゲンサイ	20	
太もやし	15		
チンゲン サイの サラダ	きゅうり	15	
	しょうゆ	1.8	
	食酢	2	
	上白糖	1.2	
	ごま油	0.5	

六条町 4月

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
ごはん 牛乳 マーボー 豆腐 春大根 とささ みの中 華あえ 豆乳 プリン	精白米(自校)	68	小型 コッペ パン 牛乳 ソー ース 焼き スバ ゲティ ひじ きと 大豆 のサ ラダ チー ーズ (小 中 のみ)	コッペパン	30	ごはん 牛乳 さば のこ ま照 り焼 き 野 菜と たく あん のあ えも の オリ ーブ 豚汁	精白米(自校)	68	ガー リッ クピ ラフ 牛乳 焼 きウ イン ナー キャ ロッ トラ ペ コー ンク リー ムス ープ	精白米(自校)	60	カレ ー ライ ス 牛乳 海 そう らダ	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75		コッペパン	30		精白米(自校)	75		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	10		精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		鉄強化米	0.5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	5		鉄強化米	0.5
	牛乳	206		スパゲティ(ハーフ)	30		牛乳	206		白ぶどう酒	1		牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20		豚肉並(2×2cmスライス)	25		(チルド)さば	小 50		皮むき玉葱	15		豚肉赤身(3×3cmスライス)	25
	清酒	1		清酒	1.5		(チルド)さば	中 60		人参	5		赤ぶどう酒	2
	(冷)豆腐(カット)1kg	80		キャベツ	30		しょうゆ	2.8		(冷)むき枝豆 1kg	5		サラダ油	1
	玉葱	35		玉葱	20		清酒	2		にんにく	1		じゃがいも	50
	たけのこ水煮(1/2カット)	15		人参	10		みりん	0.5		サラダ油	1.4		玉葱	40
	人参	10		中ねぎ	3		生姜	1		チキンコンソメ	0.6		人参	10
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5		生姜	1		炒り白ごま	1.8		食塩	0.6		(冷)むき枝豆 1kg	5
	中ねぎ	3		にんにく	0.1		キャベツ	25		こしょう	0.03		(乾)レンズ豆	5
	生姜	1		サラダ油	2		小松菜	20		牛乳	206		セロリ	5
	にんにく	0.8		とんかつソース	9		たくあん(刻み)1kg袋	6		皮つき粗挽ウインナー	小 30		にんにく	0.5
	サラダ油	1		ウスターソース	2.5		しょうゆ	1		皮つき粗挽ウインナー	中 40		小麦粉	5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5		食塩	0.2		オリーブ豚 並3×3カット スライス	10		人参	30		サラダ油	5
	しょうゆ	3		こしょう	0.05		さつまいも(2cm角)	25		きゅうり	10		カレー粉	1.1
	(袋)がらスープ 1kg	3		粉かつお	0.5		洗いごぼう	7		玉葱	5		(袋)がらスープ 1kg	4
	赤みそ	3		青のり粉	0.2		つきこんにやく	7		食酢	1		(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	清酒	1		(レト)まぐろ油漬	6		人参	7		りんご酢	1		ウスターソース	1.3
	三温糖	0.6		(冷)大豆水煮	12		中ねぎ	3		オリーブ油	0.5		とんかつソース	1
	チキンコンソメ	0.6		きゅうり	20		中みそ	5		上白糖	1		しょうゆ	1
	食塩	0.1		人参	7		甘みそ	4.5		食塩	0.2		チャツネ 450g	1
	豆板醤	0.1		(レト)ホールコーン 1kg	5		煮干し だし用	4		こしょう	0.04		チキンコンソメ	0.5
	でんぷん	1		(乾)ひじき	1		湯	110		ベーコン(短冊)	7		食塩	0.5
	ごま油	0.5		食酢	2.2					(冷)豆腐(カット)1kg	15		こしょう	0.04
	湯	30		サラダ油	1					玉葱	35		湯	90
(レト)ささみ油漬(フレーク)	8	しょうゆ	2			(レト)クリームコーン 1kg	15	(乾)海藻ミックス	1					
大根	25	上白糖	1			(レト)ホールコーン 1kg	7	キャベツ	25					
きゅうり	15	こしょう	0.02			人参	7	きゅうり	20					
太もやし	10	(個)チーズ 鉄強化	13.5			パセリ	0.3	人参	5					
人参	7					サラダ油	0.5	しょうゆ	2.3					
食酢	1.8					(袋)がらスープ 1kg	4	食酢	2.5					
上白糖	1.3					チキンコンソメ	0.4	上白糖	1.2					
しょうゆ	2					コーンスターチ	0.4	ごま油	0.5					
ごま油	0.5					食塩	0.4	サラダ油	0.5					
(個)豆乳プリン	40					こしょう	0.04							
						調理用牛乳 1L	15							
						湯	70							

