

[illegible]

六条町 10月

5日(月)			6日(火)			7日(水)			8日(木)			9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	精白米(自校)	72	ごはん 牛乳	精白米(自校)	72	コッ ペ パ ン	コッペパン	50	ごはん 牛乳	精白米(自校)	72	キヤ ロ ッ ト ピ ラ フ	精白米(自校)	65		
	精白米(自校)	80		精白米(自校)	80		コッペパン	60		精白米(自校)	80		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10		
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5					鉄強化米	0.5		白ぶどう酒	1		
										冷)りんご 紅玉・ビュレ・国産	10		皮むき玉葱	10		
	牛乳	206		牛乳	206					レト)りんご 国産・1kg	10		人参	10		
										上白糖	3		サラダ油	1		
										冷)レモン果汁 県産・500g	0.5		(チルド)さごし	小 50	チキンコンソメ	0.5
	豚肉赤身ミンチ	25		オリーブ豚 並3×3カット スライス	45		コッペパン	80		(チルド)さごし	中 70		生姜	0.5	食塩	0.5
	清酒	1		食塩	0.1		なたね油	7.5		生薑	0.5		清酒	1.2	こしょう	0.03
	れんこん(乱切り1cm)	15		皮むき玉葱	25		きな粉 1kg	6.25		しょうゆ	4.3		しょうゆ	4.3		
たけのこ水煮(1/2カット)	15	エリンギ	7	三温糖	4.38	三温糖	2.2	炒り白ごま	3							
人参	10	サラダ油	1	紙ナフキン	1	炒り黒ごま	1									
生しいたけ(スライス)県産・1kg	3															
きくらげ(せん切り)	0.5															
中ねぎ	3															
生姜	1															
にんにく	0.8															
サラダ油	1															
(袋)トマトケチャップ 1kg	5															
しょうゆ	3.5															
(袋)がらスープ 1kg	3															
赤みそ	3															
三温糖	0.5															
チキンコンソメ	0.5															
食塩	0.1															
ごま油	0.5															
豆板醤	0.08															
でんぷん	1															
湯	15															
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5															
ビーフン	5															
太もやし	25															
きゅうり	15															
人参	7															
炒り白ごま	1															
しょうゆ	2															
食酢	2															
上白糖	1.4															
ごま油	0.9															
からし粉	0.05															
(個)国産豆乳プリンタルト	22															
				</												

13日(火)

献立名	食品名	一人当たり 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
とり肉のあんかけ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20
	清酒	2
ちりめんあえ	食塩	0.15
	玉葱	20
	中ねぎ	2
はるさめスープ	しょうゆ	0.6
	三温糖	1.5
	みりん	3.5
	でんぷん	0.25
	湯	4.5
	上乾ちりめん	1.2
	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5
	太もやし	25
	小松菜	20
	人参	5
	しょうゆ	2
	ボン酢	1
	上白糖	0.5
	ベーコン(短冊)	5
	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)からスープ 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
	ごま油	0.1
	湯	125

14日(水)

献立名	食品名	一人当たり 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
とり肉とレバーの香りあげ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12
	清酒	1
海そう	でんぷん	5
	なたね油	4
	(冷)鶏レバー澱粉付き	15
サラダ	中ねぎ	1.5
	生姜	0.8
	にんにく	0.7
コンソメスープ	中双糖	1.5
	しょうゆ	2
	清酒	1.5
メ	豆板醤	0.04
	湯	4
ス	(乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	30
	きゅうり	15
プ	人参	5
	炒り白ごま	1
	食酢	2.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	ベーコン(短冊)	5
	キャベツ	30
	皮むき玉葱	30
	人参	5
	セロリ	2
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
	チキンコンソメ	0.5
	しょうゆ	0.4
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	湯	110

15日(木)

[illegible]

16日(金)

[illegible]

19日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 あつあげとひじきのうま煮 71 とん汁 ごぼうアーモンド	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	牛肉(2×2cmスライス)	10
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	25
	(乾)ひじき	1.5
	つきこんにやく	7
	人参	7
	(冷)さやいんげん 500g	5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	2.4
	三温糖	1.4
	みりん	0.8
	だし汁	10
	豚肉並(3×3cmスライス)	10
	さつまいも(2cm角)	25
	太もやし	7
人参	7	
中ねぎ	3	
中みそ	5	
甘みそ	4.5	
煮干し だし用	4	
水	125	
ごぼう(サラダ用スティック)	20	
でんぶん	4	
なたね油	1	
アーモンド(刻み)	3	
上白糖	0.7	
しょうゆ	0.7	
みりん	1.3	
水	2	

26日(月)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

コッペパン

コッペパン(丸型)

50

コッペパン(丸型)

60

牛乳

206

小 60

(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩

中 80

(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩

玉葱

5

エリンギ(1×3×0.3cm)

5

えのきたけ

5

しめじ

5

生姜

0.3

にんにく

0.1

サラダ油

0.5

(袋)トマトケチャップ 1kg

7.5

(袋)トマトビュレ 1kg

3.7

ウスターソース

0.9

上白糖

0.5

みりん

0.5

しょうゆ

0.2

でんぶん

0.3

水

5

キャベツ

30

きゅうり

7

人参

8

(レト)ホールコーン 1kg

5

(冷)レモン果汁 県産・500g

1

食酢

1.1

オリーブ油

1

上白糖

1

食塩

0.3

こしょう

0.03

粗挽きウインナー(1cm)

10

皮むきひよこ豆水煮

10

玉葱

25

じゃがいも

25

人参

7

パセリ

0.3

サラダ油

0.5

(袋)がらスープ 1kg

4

チキンコンソメ

0.6

カレー粉

0.3

しょうゆ

0.3

食塩

0.5

こしょう

0.03

湯

105

27日(火)

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

206

(冷)さんま開き でんぶん付き

幼・小 40

(冷)さんま開き でんぶん付き

中 50

なたね油

4

生姜

1.2

しょうゆ

3

上白糖

3

みりん

1.8

清酒

1.8

湯

4

大根

20

きゅうり

20

人参

5

(レト)ホールコーン 1kg

5

食酢

1.2

すだち酢

1

上白糖

1.2

しょうゆ

0.8

食塩

0.2

鶏卵

20

玉葱

25

中ねぎ

3

生しいたけ(スライス)県産・1kg

5

しょうゆ

1

食塩

0.6

でんぶん

0.5

削り節 だし用

4

出し昆布

0.7

水

130

28日(水)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

わかめ

精白米(自校)

72

精白米(自校)

80

鉄強化米

0.5

炊き込みわかめ

1.9

牛乳

206

鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)

12

鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)

12

清酒

1

高野豆腐(サイコロ)

15

玉葱

35

(冷)さやいんげん 500g

7

人参

5

しょうゆ

2.5

三温糖

2.2

食塩

0.25

削り節 だし用

1.5

湯

50

キャベツ

20

小松菜

20

人参

7

たくあん(刻み)1kg袋

6

しょうゆ

0.8

炒り白ごま

1

(器)おはぎ40g きな粉・こしあん 冷凍

40

おはぎ

29日(木)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

手作り
かきあげ
どんぶり

精白米(自校)

72

精白米(自校)

80

鉄強化米

0.5

牛乳

206

かえり

1.8

(冷)大豆水煮

6.5

人参

5.4

ごぼう(さがき)

7

(乾)ひじき

0.45

(冷)むき枝豆 1kg

2.7

天ぷら粉 乳・卵抜き

8

水

9.5

なたね油

5

(袋)天つゆ

15

きゅうり

30

ほうれん草

20

人参

7

食酢

2.2

しょうゆ

2

上白糖

1.2

サラダ油

0.5

ごま油

0.5

炒り白ごま

1

(冷)油揚げ(5mm×40mm)

5

さつま芋も(2cm角)

25

玉葱

30

中ねぎ

3

セロリ

5

甘みそ

4.5

煮干し だし用

4

水

115

30日(金)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

全粒粉パン

全粒粉パン 丸型

50

全粒粉パン 丸型

60

牛乳

206

ベーコン(短冊)

10

(生)皮なしかぼちゃ(2×2×0.5cm)

45

(冷)オニオンソー スライス

15

ピザ用チーズ

10

パン粉(米粉使用)

1.5

ドライパセリ

0.05

紙カップ 小判4号 250枚入

1

型抜きかまぼこ(ハロウィン)

7

キャベツ

20

きゅうり

20

紫キャベツ

7

人参

5

食酢

1

(冷)レモン果汁 県産・500g

1

サラダ油

1

上白糖

1.2

食塩

0.3

こしょう

0.03

ローズハム(短冊)卵抜き

5

(冷)白いんげん豆 1kg

10

マカロニ(シエル)

7

玉葱

30

人参

10

(袋)トマト水煮 1kg

10

セロリ

2

サラダ油

0.5

(袋)がらスープ 1kg

4

赤ぶどう酒

1

チキンコンソメ

0.6

食塩

0.3

こしょう

0.03

ローリエ

0.1

湯

110