

[週間献立表]

7月1日 火曜日				7月2日 水曜日				7月3日 木曜日				7月4日 金曜日			
牛乳 レモンゼリー 御飯・減量 福山たっぷり豚丼 ◇じゃこ和え				牛乳 熱く燃える!!Cスープ パン いちごジャム フィッシュアンドチップス				牛乳 御飯・減量 ビンゴライス ◇小松菜サラダ				牛乳 御飯・減量 夏野菜カレーライス ◇海藻サラダ			
材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー
牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本	
減量ごはん	1	食		パン 5 5 g	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
豚肉・ももスライス	45	g		いちごジャム	1	個	マーガリン	豚肉・ももミンチ	20	g		若鶏もも肉（角切）	35	g	
たまねぎ	35	g						若鶏肉・ミンチ	20	g		にんにく	0.3	g	
にんじん	15	g		ホキ・角切り ☆	40	g	鶏肉	たまねぎ	40	g		たまねぎ	35	g	
グリーンアスパラガス	10	g		片栗粉	8	g		にんじん	15	g		にんじん	10	g	
しらたき	25	g		食油	5	g		冷・とうもろこし	5	g		かぼちゃ	20	g	
食油	1	g		フライドポテト	25	g		蒸し大豆（クラッシュ）	20	g		なす	10	g	
三温糖	2	g		食油	2.5	g		冷・むき枝豆	5	g		トマト	10	g	
みりん	3	g		塩	0.3	g		にんにく	0.2	g		冷・むき枝豆	5	g	
しょうゆ	7	g						しょうが	0.2	g		冷・とうもろこし	5	g	
水	10	g		ベーコン	5	g		食油	0.5	g		食油	1	g	
				しらす干し	1	g		ビンゴソース	8	g		塩	0.5	g	
しらす干し	2	g		たまねぎ	25	g		しょうゆ	2	g		こしょう	0.02	g	
きゅうり	20	g		にんじん	5	g		塩	0.3	g		トンカツソース	3	g	
もやし	30	g		マカロニ（シェル）	7	g		こしょう	0.02	g		ウスターソース	3	g	
酢	3	g		キャベツ	30	g						ケチャップ	5	g	
塩	0.2	g		しめじ(真空)	5	g		ロースハム（短冊切り）	5	g		バター ☆	5	g	
三温糖	1.2	g		食油	0.5	g		にんじん	5	g		米粉	6	g	
うすくちしょうゆ	1.5	g		塩	0.4	g		こまつな	10	g		カレー粉	0.7	g	
				こしょう	0.02	g		もやし	25	g		しょうゆ	1	g	
レモンゼリー	1	個	ヨーグルト	ケチャップ	5	g		ひじき（芽）	0.4	g		水	70	g	
				トマトジュース	15	g		うすくちしょうゆ	2.5	g					
				鶏がらスープ	20	g		三温糖	1	g		海藻ミックス	0.7	g	
				水	50	g		酢	2.5	g		きゅうり	15	g	
								ごま油	0.3	g		キャベツ	15	g	
								からし	0.02	g		にんじん	5	g	
												まぐろ油漬 ☆	10	g	
												しょうゆ	3	g	
												三温糖	2	g	
												ごま油	0.5	g	
												酢	2	g	

[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

2 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

3 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

4 ページ

[illegible]