

[週 間 献 立 表]

献立区分： E 0:通常献立 小学

8月25日 月曜日				8月26日 火曜日				8月27日 水曜日				8月28日 木曜日			
牛乳 御飯・減量 ねぎ塩豚丼 ビーフンスープ				牛乳 角チーズ パン サマードライカレー ◇フレンチサラダ				牛乳 ゼリー（鉄分強化） 御飯・減量 ツナそぼろ御飯の具 ワンタンスープ				牛乳 御飯・減量 マーボー豆腐 ◇拌三条			
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	35	g		豚肉・ももミンチ	35	g		まぐろ油漬 ☆	30	g		豆腐	60	g	
酒	1	g		豚レバーチップ	8	g		茎わかめ（冷凍）	10	g		豚肉・ももミンチ	35	g	
たまねぎ	35	g		たまねぎ	30	g		錦糸卵	12	g		にんじん	20	g	
もやし	20	g		じゃがいも	30	g		にんじん	10	g		たまねぎ	40	g	
にんじん	10	g		にんじん	10	g		食油	0.5	g		干しいたけ(カット)	1	g	
ねぎ	5	g		なす	10	g		しょうゆ	2	g		ねぎ	5	g	
焼きかまぼこ	7	g		ピーマン	5	g		三温糖	2	g		しょうが	0.5	g	
しょうが	0.3	g		トマト	10	g		塩	0.1	g		にんにく	0.3	g	
にんにく	0.3	g		冷・とうもろこし	5	g						ごま油	2	g	
食油	1	g		にんにく	0.2	g		ワンタン麺	10	g		三温糖	2	g	
うすくちしょうゆ	3	g		しょうが	0.2	g		若鶏肉・こま切り	10	g		しょうゆ	1	g	
みりん	1	g		カレー粉	0.8	g		たまねぎ	30	g		赤みそ	6	g	
塩	0.4	g		ケチャップ	10	g		キャベツ	15	g		豆板醤	0.5	g	
こしょう	0.02	g		トンカツソース	4	g		にんじん	5	g		片栗粉	3	g	
片栗粉	0.5	g		塩	0.5	g		干しいたけ(カット)	0.5	g		水	3	g	
水	0.5	g		食油	1	g		ねぎ	3	g					
ごま油	0.5	g		水	10	g		しょうゆ	1	g		キャベツ	20	g	
								うすくちしょうゆ	1.5	g		きゅうり	10	g	
ビーフン（平麺）	7	g		ロースハム（短冊切り）	5	g		こしょう	0.02	g		にんじん	5	g	
若鶏肉・こま切り	10	g		きゅうり	15	g		塩	0.2	g		ロースハム（短冊切り）	5	g	
食油	0.5	g		キャベツ	30	g		水	80	g		緑豆はるさめ	2.5	g	
にんじん	10	g		塩	0.3	g		鶏がらスープ	20	g		三温糖	2.5	g	
たまねぎ	25	g		こしょう	0.02	g						塩	0.2	g	
干しいたけ(カット)	0.7	g		三温糖	0.8	g		ゼリー(F e強化)	1	個	ヨーグルト	酢	2.5	g	
チンゲン菜	5	g		酢	3	g						しょうゆ	2.5	g	
うすくちしょうゆ	2	g		サラダ油	1.5	g						からし	0.1	g	
しょうゆ	1	g										白ごま	1	g	
塩	0.2	g		角チーズ ☆	1	個	1 食昆虫					ごま油	1	g	
鶏がらスープ	20	g													
水	90	g													

[週間献立表]

献立区分: E 0:通常献立 小学

[illegible]