

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

2 ページ

10月7日 火曜日				10月8日 水曜日				10月9日 木曜日				10月10日 金曜日			
牛乳 豚汁 御飯・減量 小いわしのビンゴソースかけ ◇ボイルキャベツ				牛乳 御飯・減量 きつね丼 ◇ごま酢あえ				牛乳 パン チリコンカン 豆乳スープ				牛乳 ブルーベリーゼリー 御飯・減量 鉄分たっぷりキーマカレー ◇香りあえサラダ			
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		減量ごはん	1	食		パン 5 5 g	1	食		減量ごはん	1	食	
小いわし（粉付）	40	g	ホキ	液卵 ☆	40	g		金時豆	15	g		豚肉・ももミンチ	30	g	
食油	4	g		油揚げ（広島県産）	15	g		豚肉・ももミンチ	20	g		豚レバーチップ	8	g	
ビンゴソース	5	g		若鶏肉・スライス	20	g		じゃがいも	25	g		蒸し大豆（クラッシュ）	10	g	
				たまねぎ	30	g		たまねぎ	30	g		たまねぎ	30	g	
キャベツ	30	g		にんじん	10	g		トマトダイス	7	g		じゃがいも	15	g	
				ねぎ	3	g		食油	0.6	g		にんじん	10	g	
豚肉・ももスライス	15	g		食油	0.5	g		にんにく	0.3	g		トマトダイス	10	g	
冷・さといも(乱切り)	20	g		しょうゆ	8	g		塩	0.3	g		にんにく	0.2	g	
たまねぎ	20	g		酒	1	g		こしょう	0.03	g		しょうが	0.2	g	
にんじん	5	g		三温糖	3	g		ウスターソース	2.5	g		食油	1	g	
ごぼう	5	g		削り節（だし用）	1	g		ケチャップ	7	g		塩	0.5	g	
ねぎ	3	g		水	40	g		刊パ°ウダ°ー	0.05	g		こしょう	0.02	g	
板こんにゃく	10	g										カレー粉	0.8	g	
中みそ	9	g		キャベツ	20	g		ベーコン	5	g		ケチャップ	10	g	
いりこ大 ☆	3	g		にんじん	5	g		たまねぎ	20	g		トンカツソース	4	g	
食油	1	g		もやし	25	g		チンゲン菜	10	g		水	10	g	
水	95	g		白ごま	1	g		にんじん	15	g					
				三温糖	1.5	g		冷・さといも(乱切り)	20	g		緑豆はるさめ	2	g	
				塩	0.2	g		しめじ(真空)	5	g		ロースハム（短冊切り）	5	g	
				酢	2	g		冷・とうもろこし	5	g		キャベツ	20	g	
				しょうゆ	1	g		豆乳(調整豆乳)	20	g		きゅうり	15	g	
								塩	0.5	g		セロリー	2	g	
								こしょう	0.02	g		うすくちしょうゆ	2	g	
								鶏がらスープ	15	g		サラダ油	1.5	g	
								水	60	g		三温糖	1.5	g	
												酢	3	g	
												塩	0.3	g	
												ゼリー	1	個	ヨーグルト

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

3 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

5 ページ

10月24日 金曜日				10月27日 月曜日				10月28日 火曜日				10月29日 水曜日			
牛乳 御飯・減量 厚揚げとえびのフリース煮 大学芋				牛乳 御飯・減量 マーボー豆腐 ◇拌三条				牛乳 御飯・減量 長崎ちゃんぽん ◇白菜の中華サラダ				牛乳 御飯・減量 さばのしょうが煮 ◇ゆかり漬			
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		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
厚揚げ	40	g		豆腐	60	g		冷凍ちゃんぽん麺	28	g		さば・切身（50g）☆	1	切	ホキ
若鶏肉・スライス	10	g		豚肉・ももミンチ	35	g		豚肉・ももスライス	12	g		しょうが	2	g	
えび	25	g		にんじん	20	g		えび	10	g		三温糖	2	g	
酒	1	g		たまねぎ	40	g		かまぼこ(ピンク・白)	5	g		みりん	2	g	
たまねぎ	40	g		干しいたけ(カット)	1	g		たまねぎ	15	g		しょうゆ	4	g	
にんじん	15	g		ねぎ	3	g		もやし	20	g		酒	1	g	
干しいたけ(カット)	1	g		しょうが	0.5	g		にんじん	5	g		酢	2	g	
チンゲン菜	10	g		にんにく	0.3	g		にんにく	0.3	g		水	10	g	
しょうが	0.5	g		ごま油	2	g		干しいたけ(カット)	0.5	g					
にんにく	0.3	g		三温糖	2	g		食油	1	g		キャベツ	30	g	
ごま油	1	g		しょうゆ	1	g		ねぎ	3	g		ゆかり	0.3	g	
豆板醤	0.2	g		赤みそ	6	g		鶏がらスープ	15	g					
ケチャップ	8	g		豆板醤	0.5	g		豚骨スープ	15	g		冷・さといも(乱切り)	15	g	
酒	1	g		片栗粉	3	g		うすくちしょうゆ	2	g		干しわかめ	0.5	g	
三温糖	0.8	g		水	3	g		酒	3	g		にんじん	10	g	
しょうゆ	1	g						塩	0.6	g		たまねぎ	30	g	
塩	0.1	g		キャベツ	20	g		こしょう	0.02	g		しめじ(真空)	5	g	
酢	2	g		きゅうり	10	g		水	40	g		油揚げ	3	g	
片栗粉	1.5	g		にんじん	5	g						ねぎ	3	g	
水	1.5	g		錦糸卵	5	g		ロースハム（短冊切り）	5	g		中みそ	9	g	
				緑豆はるさめ	2.5	g		はくさい	40	g		いりこ大 ☆	3	g	
さつまいも	60	g		三温糖	2.5	g		干しわかめ	0.25	g		水	100	g	
食油	6	g		塩	0.2	g		にんじん	4	g					
三温糖	6	g		酢	2.5	g		三温糖	1	g					
しょうゆ	1	g		しょうゆ	2.5	g		塩	0.1	g					
酢	0.2	g		からし	0.1	g		酢	2	g					
水	2	g		白ごま	1	g		しょうゆ	2	g					
黒ごま	0.5	g		ごま油	1	g		白ごま	0.5	g					
								ごま油	0.5	g					
ふりかけ(C a 強化)	1	個	1 食ゆかり												
								味付けのり	1	個	1 食ゆかり				

[週間献立表]

献立区分： G 0:通常献立 小学

10月30日 木曜日				10月31日 金曜日											
牛乳 パンプキンパン さつまいもの米粉クリームシチュー ◇大根サラダ				牛乳 麦御飯 ひろしまオムスター★担々丼 韓国風スープ											
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									
パン 5 5 g（加工用）	1	食		麦ごはん	1	食									
かぼちゃペースト（パン用）	8.25	g													
上白糖（パン用）	5.5	g		豚肉・ももミンチ	30	g									
マーガリン（パン用）	5.5	g		にんにく	0.2	g									
				しょうが	0.3	g									
若鶏もも肉（角切）	30	g		ごま油	1	g									
さつまいも	40	g		にんじん	10	g									
にんじん	15	g		しめじ(真空)	10	g									
たまねぎ	30	g		広島菜漬（刻み）	20	g									
マッシュルーム水煮	8	g		しらす干し	3	g									
冷・むき枝豆	5	g		錦糸卵	15	g									
食油	1	g		食油	1	g									
塩	0.8	g		みりん	3	g									
こしょう	0.02	g		中みそ	2	g									
米粉	4	g		三温糖	1.5	g									
バター ☆	4	g		豆板醤	0.2	g									
牛乳（調理用）	30	g		しょうゆ	0.7	g									
水	45	g		酒	1	g									
				すりごま	1.5	g									
ロースハム（短冊切り）	5	g		レモン果汁	0.5	g									
にんじん	5	g													
だいこん	40	g		若鶏肉・こま切り	15	g									
きゅうり	5	g		もち（トック）	20	g									
サラダ油	0.5	g		たまねぎ	25	g									
酢	3	g		にんじん	5	g									
うすくちしょうゆ	0.6	g		ねぎ	3	g									
塩	0.2	g		干しわかめ	0.5	g									
三温糖	1	g		食油	0.5	g									
				しょうゆ	2	g									
				うすくちしょうゆ	2	g									
				塩	0.2	g									
				こしょう	0.02	g									
				鶏がらスープ	20	g									
				水	80	g									
				☆幼稚園トック無し											