[週間献立表]

鶏さつま ミートスパゲティ (いも煮 (小いま)) (かはりはり漬け (かはり漬け (かいま)) 大料名 数量 単位 アレルキ (かま) 大料名 数量 単位 アレルキ (本乳	見汁坂・減量かしのビンゴソースかけンキャベツ材料名数量	
鶏さつま ミートスパゲティ (いも煮) (はりはり漬け) 春雨スープ 材料名 数量 単位 アレルギー 材料名 数量 単位 アレルギー オ料名 数量 単位 アレルギー オ料名 数量 単位 アレルギー サルギー 本 年乳 1 本 年乳 牛乳 1 本 年乳	vわしのビンゴソースかけ ンキャベツ	
春雨スープ ◇海藻サラダ ◇はりはり漬け プープ 材料名 数量 単位 アルルギー 材料名 数量 単位 アルルギー 材料名 数量 単位 アルルギー 牛乳 1 本 牛乳 1 本 牛乳 1 本 牛乳	ンキャベツ	
材料名 数量 単位 アルルギー 材料名 数量 単位 アルルギー 材料名 数量 単位 アルルギー 大乳 本 年乳 1 本 年乳 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	<u> </u>	
牛乳 1 本 牛乳 1 本 牛乳 1 本 1 本 1 本 4 1 本 1 本 4 1 本 1 本 4 1 本 1 本 4 2 4 4 4 4 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 5 4 4 4 4 4 4 4 4 6 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 6 4	材料名数量	
牛乳 1 本 牛乳 1 本 牛乳 1 本 1 本 1 本 4 1 本 1 本 4 1 本 1 本 4 1 本 1 本 4 2 4 4 4 4 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 5 4 4 4 4 4 4 4 4 6 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 6 4		単位 アレルキ
	L 1	1 本
減量ごはん 1 食 1 食 小型パン35g(加工用) 1 食 減量ごはん 1 食 減量ごはん 1 食 減量ごはん 1 食 1 食 1 1 食 1 1 食 1 1 食 1 1 食 1 1 食 1 1 食 1 1 食 1 1 1	きごはん 1	1 食
黒砂糖 (パン用) 4.5 g		
	わし (粉付) 45	5 g / 1.7
さつまいも 50 g	4.5	
たまねぎ 25 g ハーフスパゲティ 25 g にんじん 10 g ビンコ	ゴソース	5 g
にんじん 10 g 蒸し大豆(クラッシュ) 5 g ごぼう 15 g		
冷・むき枝豆 3 g 豚肉・ももミンチ 30 g 板こんにゃく 20 g キャ/	ベツ 28	3 g
	とうもろこし 5	5 g
しょうゆ 4.5 g たまねぎ 30 g 酒 2 g		
みりん 1.5 g にんじん 15 g 三温糖 2 g ごぼき	j (5 g
	んにゃく 10	
三温糖 2.5 g にんにく 0.3 g 水 50 g にんじ		3 g
水 5 g 食油 1 g	こん 20) g
	さといも(乱切り) 25	5 g
豚肉・ももスライス 10 g 塩 塩 0.6 g きゅうり 15 g ねぎ	` 3	3 g
にんじん 5 g こしょう 0.02 g にんじん 5 g 大豆	豆(ペースト) 8	3 g
たまねぎ 20 g ケチャップ 7 g しらす干し 3 g 豆乳	L(調整豆乳) 10) g
もやし 10 g トマトピューレ 10 g 塩 0.1 g 中み	۶	3 g
	ご大 ☆ 3	3 g
緑豆はるさめ 4 g ウスターソース 4 g うすくちしょうゆ 2 g 水	80	1 1
ねぎ 3 g s a 2 a 2 a 2 a 2 a 2 a 2 a 2 a 2 a 2 a	0.5	5 g
塩 0.3 g 海藻ミックス 0.4 g 塩昆布 1 g		
Zしょう 0.02 g だいこん 30 g		
うすくちしょうゆ 4 g にんじん 5 g アーモンドいりこ ☆ 1 個 1食昆布		
鶏がらスープ 20 g まぐろ油漬 ☆ 10 g		
水 95 g しょうゆ 3 g		
三温糖 2 g		
りんご 0.13 個 ヨーグルト		
	I	<u> </u>

1 ページ

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

11月10	 日 月曜日	11月1:	 1日 火曜日		11月12	2日 水曜日			11月13日 木曜日					
	·····································	牛乳			牛乳				十乳 ゆかりふりかけ					
麦御飯		御飯•減量			パン				御飯・減量					
みそからあげ		マーボーひじき				鶏肉の米粉クリーム煮				大豆の五目煮				
温野菜(ボイルキャベツ)		◇ナムル			◇フレンチサラダ				◇酢の物					
材料名	数量単位アルルギ		数量	単位	アレルキ゛ー	材料名	数量	単位	アレルキ゛ー		数量	単位	アレルキ゛ー	
牛乳	1 本	牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		
麦ごはん	1 食	減量ごはん	1	食		パン 55g	1	食		減量ごはん	1	食		
若鶏もも肉(角切)	45 g	豆腐	50	g		若鶏もも肉(角切)	25	g		大豆	10	g		
鶏レバー(冷凍)	15 g	豚肉・ももミンチ	25	g		うずら卵(水煮)	20	g		若鶏もも肉(角切)	20			
片栗粉	5 g	ひじき(芽)	1.5	g		たまねぎ	30	g		厚揚げ	20	g		
食油	6 g	にんじん	20			さつまいも	30	_		こんぶ角	1	g		
八丁みそ	1.2 g	たまねぎ	40			マッシュルーム水煮	5			じゃがいも	35			
赤みそ	1.2 g	ねぎ	3	g		にんじん	10	g		にんじん	15	g		
みりん	1.5 g	しょうが	0.5	g		冷・むき枝豆	5	g		ゆで・たけのこ	10	g		
三温糖	2.5 g	にんにく	0.3	g		食油	0.8	g		冷・さやいんげん	5	g		
しょうゆ	1 g	ごま油	2	g		塩	0.5	g		板こんにゃく	10	g		
水	5 g	赤みそ	7	g		こしょう	0.02	g		食油	1	g		
		三温糖	3	g		米粉	4	g		三温糖	4	g		
キャベツ	32 g	豆板醬	0.5	g		バター ☆	4	g		みりん	2	g		
		しょうゆ	2	g		牛乳(調理用)	30	g		しょうゆ	5	g		
豆腐	20 g	片栗粉	0.5	g		鶏がらスープ	10	g		水	15	g		
にんじん	10 g	水	0.5	g		水	20	g						
たまねぎ	20 g									干しわかめ	0.5	g		
しめじ(真空)	8 g	ほうれんそう	10	g		ロースハム(短冊切り)	5	g		きゅうり	20	g		
干しわかめ	0.5 g	もやし	35	g		キャベツ	30	g		もやし	20	g		
しょうゆ	1.5 g	にんじん	5	g		きゅうり	20	g		にんじん	5	g		
うすくちしょうゆ	1.5 g	しょうゆ	2.5	g		酢	3	g		三温糖	2.5	g		
塩	0.3 g	ガーリック	0.03	g		塩	0.3			塩	0.1	g		
いりこ大 ☆	3 g	ごま油	0.5	g		こしょう	0.02	1		酢	3	g		
水	100 g	白ごま	1	g		三温糖	0.8			うすくちしょうゆ	2.5	g		
						サラダ油	1.5	g						
										1 食ゆかり	1	個		

2 ページ

献立区分: B 0:通常献立 小学

11月14日 金曜日		11月17	11月1	8日 火曜			11月19日 水曜日							
牛乳			牛乳	<u> </u>	けんちん汁		牛乳							
麦御飯			御飯·減量				 御飯•減量				パン			
広島菜そぼろ丼の具			肉じゃが				さばのみそ煮				ハンハ゛ーク゛のケチャッフ゜ソースかけ			
白玉汁			トゥン・2 ◇ごま酢あえ				◇ゆかりあえ				コーンホ。ターシ、コスーフ。			
材料名	数量単位ア		材料名	数量	単位	アレルキ゛ー	材料名	数量	単	ゴ アレルキ゛		数量	単位	アレルキ゛ー
牛乳	1 本	<i>V</i> //	牛乳	1	本	7 7 7 7 1	牛乳		1 本	_	牛乳	1	本	7 7 7 7
麦ごはん	1 食		減量ごはん	1	食		減量ごはん		1 食	ξ	パン 55g	1	食	
 広島菜漬(刻み)	20 g		豚肉・ももスライス	35	g		 さば·切身(50g)☆		1 tJ		ハンバーグ 60 g	1	個	鶏肉
若鶏肉・ミンチ	25 g		じゃがいも	60	<u>9</u> g		しょうが		1 g		たまねぎ	30	-	ב יופוי
しょうが	0.3 g		たまねぎ	40	<u>9</u> g		三温糖		2 g		キャベツ	20	_	
たまねぎ	20 g		にんじん	15	<u>9</u> g		みりん		1 g	1	エリンギ(真空)	8	- -	
にんじん	5 g		冷・さやいんげん	5	g g		酒		1 g		マッシュルーム水煮	5		
酒	1.5 g		つきこんにゃく	15	g g		しょうゆ		2 g	1	ウスターソース	5		
三温糖	1.5 g		食油	0.5	<u>9</u> g		赤みそ		5 g	1	ケチャップ	7		
しょうゆ	3 g		三温糖	3	<u>9</u> g		酢		2 g	1	三温糖	1	g	
みりん	1 g		しょうゆ	6	g		水	1	0 g				9	
白ごま	0.5 g		みりん	1	g				3		ベーコン	5	g	
錦糸卵	15 g						キャベツ	2	.5 g		じゃがいも	25		
食油	0.5 g		にんじん	5	g		にんじん		5 g	—	にんじん	10	<u> </u>	
			キャベツ	20	g		ゆかり	0	3 g	1	たまねぎ	20	- -	
	30 g		もやし	25	g					1	冷・とうもろこし	10		
豚肉・ももスライス	10 g		白ごま	1	g		豆腐(広島県産)	2	:0 g		冷・グリンピース	3	- -	
 チンゲン菜	10 g		三温糖	1.5					:0 g		クリームコーン		g	
たまねぎ	20 g		塩	0.2	g		油揚げ(広島県産)		3 g		クリームポタージュ	6		
にんじん	5 g		<u> </u>	2	g		たまねぎ	2	.0 g			0.3		
しょうゆ	3 g		しょうゆ	1	g		にんじん		5 g		こしょう	0.02	_	
塩	0.3 g						ごぼう	1	.0 g		牛乳(調理用)	25		
いりこ大 ☆	2 g						板こんにゃく	1	.0 g		水	60		
水	95 g						ねぎ		5 g					
							食油		1 g					
							しょうゆ		4 g	-				
							水	Ç	5 g					

3 ページ

献立区分: B 0:通常献立 小学

	牛乳				牛乳		みかん				44.50				
		牛乳					07/11/10				11月26日 水曜日 牛乳 ココア牛乳のもと				
	御飯·減量				御飯·減量	<u>3</u> <u>3</u>					パン				
	親子丼				うずみ						鶏肉とさつま芋のケチャ	ップ゜煮			
	◇まめ菜サラダ				煮じゃあ						オニオンスープ				
数量 単位 アレルキ	`- 材料名	数量	単位	アレルキ"ー		材料名	娄	量量	単位	アレルキ゛ー	材料名	数量	単位	アレルキ゛ー	
1 本	牛乳	1	本		牛乳			1	本		牛乳	1	本		
1 食	減量ごはん	1	食		減量ごはん			1	食		パン 55g	1	食		
									g						
			_						g				-		
		10	g					20	g			25	g		
15 g		0.8	g					1	g			10	g		
10 g		40	g			(乱切り)		20	g		冷・むき枝豆	3	g		
30 g		5	g					5	g		にんにく	0.1	g		
0.5 g	食油	1	g		みつば			2	g			2	g		
0.5 g	三温糖	2	g		しょうゆ			6	g		三温糖	1	g		
0.5 g	みりん	2	g		ゆず			0.2	g		しょうゆ	2	g		
3 g	塩	0.2	g		いりこ大 ☆	•		3	g		ケチャップ	5	g		
3 g	しょうゆ	8	g		水			65	g		塩	0.1	g		
5 g	削り節(だし用)	0.5	g								こしょう	0.01	g		
1 g	水	40	g		だいこん			30	g						
5 g					こまつな			10	g		ベーコン	8	g		
6 g	蒸し大豆 ☆	10	g		油揚げ			3	g		にんじん	10	g		
0.7 g	まぐろ油漬 ☆	8	g		にんじん			5	g		たまねぎ	25	g		
60 g	キャベツ	20	g		いりこ小 ☆			1	g		キャベツ	20	g		
	こまつな	10	g		食油			1	g		セロリー	5	g		
5 g	にんじん	5	g		三温糖			0.6	g		冷・とうもろこし	5	g		
25 g	酢	3	g		うすくちしょう	ゆ		3	g		鶏がらスープ	20	g		
20 g	うすくちしょうゆ	1.5	g								こしょう	0.02	g		
5 g	三温糖	1.2	g		みかん			1	個	ヨーグルト	塩	0.6	g		
1 g											水	90	g		
2.5 g															
1 g											ココア牛乳のもと ☆	1	個	苺ジャム	
0.1 g															
0.02 g															
	1 本 1 食 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 30 g 0.5 g 0.5 g 0.5 g 0.5 g 0.5 g 3 g 3 g 5 g 1 g 5 g 6 g 0.7 g 60 g 0.7 g 60 g 25 g 20 g 21 g 21 g 225 g 20 g 21 g 21 g 225 g 20 g 21 g 21 g 225 g 21 g 20 g 21 g 21 g 225 g 21 g 21 g 21 g 21 g	数量 単位 アレルギー 材料名 1 本 牛乳 1 食 減量ごはん 30 g 若鶏肉・スライス 20 g たまねぎ 20 g たんじん 15 g 干ししいたけ(カット) 10 g 卵 30 g ねぎ 0.5 g 食油 0.5 g みりん 3 g 塩 3 g しょうゆ りり節(だし用) 1 g 水 5 g	数量 単位 アレルギー 材料名 数量 1 本 牛乳 1 1 食 減量ごはん 1 30 g 若鶏肉・スライス 30 20 g たまねぎ 40 20 g たなしん 10 15 g 干ししいたけ(カット) 0.8 10 g 卵 40 30 g ねぎ 5 0.5 g 食油 1 0.5 g たはおりん 2 3 g たはおりん 2 3 g たるおう 5 6 g かりん 2 3 g たなうゆ 8 5 g 削り節(だし用) 0.5 1 g 水 40 5 g 素し大豆 ☆ 10 0.7 g まぐろ油漬 ☆ 8 60 g キャベツ 20 こまつな 10 5 g ラオくちしょうゆ 10 5 g テスクシー 11 5	数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 1 本 中乳 1 本 中乳 1 本 本 中乳 1 本 本 1 本 本 1 本 本 1 章	数量 単位 アルルギー	数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 アルドー 1 本 牛乳 1 食 減量ごはん 1 食 減量ごはん 30 g 若鶏肉・スライス 30 g 豆腐 20 g たまねぎ 40 g えび 20 g たたしん 10 g 若鶏肉・ごさ 15 g 干ししいたけ(カット) 0.8 g 干しいたい 10 g 卵 40 g 冷・さといも 30 g ねぎ 5 g たんじん 5 g カウは 5 g かりん 2 g ゆず 3 g 塩 0.2 g いのこ大 ☆ 水 40 g たいこん ☆ なよっか 8 g 水 5 g がりの節(たし用) 0.5 g たいこん ☆ 40 g たいこん ☆ 5 g だいこん こまつな 8 g 水 40 g たいこん こまつな 6 g 蒸し大豆 ☆ 10 g 油揚げ 6 cまつな 10 g 油揚げ 6 cまつな 10 g たいこんしん 5 g 三温糖 1 g たんじん 5 g 三温糖 1 g かっぱ 5 g 正満糖 3 g うすくちしょうゆ 1 g かん 1 g g かん 1 g g みかん 1 g g んまった 1 g g んまかん 1 g g んまった 1 g g んまかん 1 g g んまった 1 g g みかん 1 g g んまった 1 g g んまかん 1 g g んまった 1 g g みかん 1 g g んまった 1 g g かん 1 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 アルドー 材料名 1 本 年乳 1 食 減量ごはん 1 食 30 g 豆腐 元むん 10 g 石銭 元むん 10 g 石銭 元むん 10 g 石銭 元むん 10 g 石銭 元むん 10 g 万寸 元むしいたけ(カット) 10 g 月 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 アルドー 材料名 表 年乳 1 本 1 も 1	数量単位 アルルキー 材料名 数量単位 アルルキー 材料名 数量 1 本 牛乳 1 本 牛乳 1 1 本 中乳 1 1 本 中乳 1 1 食 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 1 食 30 g にんじん 10 g 若鍋肉・こま切り 20 15 g FTししいたけ(カット) 1 1 1 0 g 卵 40 g 冷・さといも(乱切り) 20 30 g ねぎ 5 g にんじん 5 c g でんじん 2 g ゆず 0.2 c c c c c c c c c c c c c c c c c c c	数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 日本 年乳 日本 年乳 日本 年乳 日本 年乳 日本 年乳 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 アルドー 材料名 数量 単位 アルドー 1 本	数量 単位 アルギー 材料名 数量 単位 アルギー 材料名 数量 単位 アルギー 材料名 1本 中乳 1本 1本 中乳 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1	数編 単位 アルギー 材料名 数編 単位 アルギー 材料名 数編 単位 アルギー オース・ 1 本 十四・ 1 な	数型 単位 アルギー 材料名 数型 単位 アルギー オートリー オーリー オーリ	

献立区分: B 0:通常献立 小学

11月27日 木曜日				11月28	3日 金曜日									
牛乳					大根の中華和え									
御飯•減量				御飯・減量										
おからツナ丼				鮭の唐揚げ										
にらたま汁				サンマーメン										
材料名	数量	単位	アレルキ゛ー	材料名	数量単位	アレルキ"ー	材料名	数量	単位	アレルキ゛ー	材料名	数量	単位	アレルキ゛ー
牛乳	1	本		牛乳	1 本									
減量ごはん	1	食		減量ごはん	1 食							1		
まぐろ油漬 ☆	30	g		さけ・角切り ☆	50 g	ホキ								
おから	8			しょうが	1 g									
たまねぎ	20	+		しょうゆ	3 g									
にんじん	10	1		片栗粉	10 g									
しょうが	0.3			食油	5 g									
干ししいたけ(カット)	0.5	g												
冷・むき枝豆	8			冷凍ちゃんぽん麺	25 g									
食油	0.5	g		豚肉・ももスライス	10 g									
三温糖	3			はくさい	10 g									
みりん	2	g		たまねぎ	10 g									
しょうゆ	5	g		もやし	12 g									
水	15	g		にんじん	5 g									
				干ししいたけ(カット)	1 g									
にら	5	g		チンゲン菜	5 g									
卵	25	g		食油	1 g									
豚肉・ももスライス	10	g		しょうゆ	5 g									
にんじん	10	g		塩	0.5 g									
たまねぎ	30	g		こしょう	0.02 g									
しょうゆ	5	g		ごま油	0.5 g									
こしょう	0.02	g		鶏がらスープ	10 g									
塩	0.3	g		水	70 g									
片栗粉	1	g		片栗粉	1 g									
水	1	g		水	1 g									
いりこ大 ☆	3	9												
水	75	g		だいこん	30 g									
				にんじん	5 g									
				三温糖	0.5 g									
				塩	0.2 g									
				酢	2 g									
				うすくちしょうゆ	1.5 g									
				ごま油	0.5 g									
				白ごま	0.3 g									