[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

11月4	日 火曜日	11月5	日 水曜日			11月	16日 木曜E	3			11月7	日 金曜日		
牛乳		牛乳	りんご (1/8))		牛乳	アーモント゛いり	こ【小	中】	牛乳		相性汁		
御飯・減量		小型黒糖パン				御飯•減量				御飯•源	战量			
鶏さつま		ミートスパゲティ				いも煮				白身魚	と大豆のビンゴソース			
春雨スープ		◇海藻サラダ				◇はりはり漬け				コーンキ	ヤベツ			
材料名	数量単位	アレルギー 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		牛乳		1 本		牛乳		1	本	
減量ごはん	1 食	小型パン3 5 g (加工用)	1	食		減量ごはん		1 食		減量ごは	th.	1	食	
		黒砂糖(パン用)	4.5	g										
若鶏肉・ミンチ	25 g	マーガリン(パン用)	2.25	g		里芋	3	0 g		ホキ・角は	切り ☆	50	g	鶏肉
さつまいも	50 g					豚肉・ももスライス	3	0 g		蒸し大豆	Ž ☆	10	g	
たまねぎ	25 g	ハーフスパゲティ	25	g		にんじん	1	0 g		片栗粉		10	g	
にんじん	10 g	蒸し大豆(クラッシュ)	5	g		ごぼう	1	5 g		食油		6	g	
冷・むき枝豆	3 g	豚肉・ももミンチ	30			板こんにゃく	2	0 g		ビンゴソ-	-ス	6		
食油	1 g	冷・グリンピース	5	g		白ねぎ	1	5 g						
しょうゆ	4.5 g	たまねぎ	30	g		酒		2 g		キャベツ		28	g	
みりん	1.5 g	にんじん	15			三温糖		2 g		冷・とうも	ろこし	5		
酒	2 g	マッシュルーム水煮	15			しょうゆ		6 g						
三温糖	2.5 g	にんにく	0.3	g		水	5	0 g		じゃがいも	5	30	g	
水	5 g	食油	1	g						ベーコン		8	g	
		赤ワイン	5	g		切り干しだいこん ☆	3.	5 g		たまねぎ		30	g	
豚肉・ももスライス	10 g	塩	0.6	g		きゅうり	1	5 g		しらたき		5	g	
にんじん	5 g	こしょう	0.02	g		にんじん		5 g		にんじん		5	g	
たまねぎ	20 g	ケチャップ	7	g		しらす干し		3 g		しめじ(真	空)	8	g	
もやし	10 g	トマトピューレ	10	g		塩	0.	1 g		ねぎ		3	g	
干ししいたけ(カット)	0.8 g	三温糖	0.5			三温糖		2 g		食油		0.5	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		牛乳(詞	周理用)	15		
ねぎ	3 g					酢		4 g		白みそ		9		
塩	0.3 g	海藻ミックス	0.4	g		塩昆布		1 g		塩		0.01		
こしょう	0.02 g	だいこん	30	_						こしょう		0.02	_	
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	水		55	+	
鶏がらスープ	20 g	まぐろ油漬 ☆	10											
水	95 g	しょうゆ	3	g										
		三温糖	2	g										
		酢	2	g										
		りんご	0.13	個	ヨーグルト									
	<u>'</u>			_	•				-				_	•

1 ページ

[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

11月10	 日 月曜日	11月1	 1日 火曜日			11月1	2日 水曜日			11月1	3日 木曜日	<u>—</u>]	
	·····	牛乳	ゆかりふりかけ			牛乳				牛乳	- · · · · · · · ·	<u> </u>	
麦御飯		御飯•減量	7 70 270 270 17			パン				御飯・減量			
みそからあげ		大豆の五目煮				鶏肉の米粉クリーム煮				マーボーひじき			
温野菜(ボイルキャベツ)		◇酢の物				◇フレンチサラダ				◇ナムル			
材料名	数量単位アルルキ		数量	単位	アレルキ"-	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	7 7 77	牛乳	1	本	7011	牛乳	1	本	7 7 77
キ プル /	1 🚓	汗目 デ ル /	-	A		ll°>		<u>~</u>		·라티 게 . /		<u>~</u>	
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	
ニュース	45 g	 大豆	10	g		若鶏もも肉(角切)	25	g		豆腐	50	g	
鶏レバー(冷凍)	15 g	若鶏もも肉(角切)	20			うずら卵(水煮)	20			豚肉・ももミンチ	25	1 1	
片栗粉	5 g	 厚揚げ	20	_		たまねぎ	30			ひじき(芽)	1.5	_	
食油	6 g	こんぶ角	1	g		さつまいも	30	_		にんじん	20	1 1	
八丁みそ	1.2 g	じゃがいも	35			マッシュルーム水煮	5			たまねぎ	40	+ - +	
赤みそ	1.2 g	にんじん	15	_		にんじん	10	+		ねぎ	3	1 1	
みりん	1.5 g	ゆで・たけのこ	10			冷・むき枝豆	5			しょうが	0.5	_	
三温糖	2.5 g	冷・さやいんげん	5			食油	0.8	+ +		にんにく	0.3	_	
しょうゆ	1 g	板こんにゃく	10			塩	0.5			ごま油	2		
水	5 g	食油	1	g		こしょう	0.02	_		赤みそ	7		
		三温糖	4	g		米粉	4	g		三温糖	3	g	
キャベツ	32 g	みりん	2	g		バター ☆	4	g		豆板醬	0.5	g	
		しょうゆ	5	g		牛乳(調理用)	30	g		しょうゆ	2	g	
豆腐	20 g	水	15	g		鶏がらスープ	10	g		片栗粉	0.5	g	
にんじん	10 g					水	20	g		水	0.5	g	
たまねぎ	20 g	干しわかめ	0.5	g									
しめじ(真空)	8 g	きゅうり	20	g		ロースハム(短冊切り)	5	g		ほうれんそう	10	g	
干しわかめ	0.5 g	もやし	20	g		キャベツ	30	g		もやし	35	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	三温糖	2.5	g		酢	3	g		しょうゆ	2.5	g	
塩	0.3 g	塩	0.1	g		塩	0.3			ガーリック	0.03	g	
いりこ大 ☆	3 g	酢	3	g		こしょう	0.02	g		ごま油	0.5	g	
水	100 g	うすくちしょうゆ	2.5	g		三温糖	0.8	g		白ごま	1	g	
						サラダ油	1.5	g					
		1 食ゆかり	1	個									

2 ページ

[週間献立表]

献立区分: D 0:通常献立 小学

11月14日		11月17		11月1	8日 火曜日		11月19日 水曜日							
牛乳			牛乳				牛乳	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			 ◇ごま酢あえ				◇ゆかりあえ				ポテトスープ			
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			数量	単位	アレルキ゛ー
牛乳	1 本	7 7 7 7 1	牛乳	1	本	7 7 7 7	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		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 切	 ホキ	ハンバーグ 60 g	1	個	鶏肉
	25 g		じゃがいも	60	g		しょうが		1 g		たまねぎ	30		
しょうが	0.3 g		たまねぎ	40	g		三温糖		2 g		キャベツ	20		
たまねぎ	20 g		にんじん	15	g		みりん		1 g		エリンギ(真空)	8	-	
にんじん	5 g		冷・さやいんげん	5	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			しょうゆ		2 g		ウスターソース	5	۲-	
三温糖	1.5 g		食油	0.5	g		赤みそ		5 g		ケチャップ	7		
しょうゆ	3 g		三温糖	3	g		 酢		2 g		三温糖	1	g	
みりん	1 g		しょうゆ	6	g		水	1	0 g					
白ごま	0.5 g		みりん	1	g						ベーコン	8	g	
錦糸卵	15 g						キャベツ	2	5 g		じゃがいも	30	_	
食油	0.5 g		にんじん	5	g		にんじん		5 g		にんじん	10		
			キャベツ	20	g		ゆかり	0.	3 g		たまねぎ	15		
冷凍白玉餅	30 g		もやし	25	g						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		塩	0.6	g	
チンゲン菜	10 g		三温糖	1.5	g		若鶏肉・スライス	2	0 g		こしょう	0.02	g	
たまねぎ	20 g		塩	0.2	g		油揚げ(広島県産)		3 g		鶏がらスープ		g	
にんじん	5 g		酉乍	2	g		たまねぎ	2	0 g		水	95		
しょうゆ	3 g		しょうゆ	1	g		にんじん		5 g					
塩	0.3 g						ごぼう	1	0 g					
いりこ大 ☆	2 g						板こんにゃく	1	0 g					
水	95 g						ねぎ		5 g					
							食油		1 g					
							しょうゆ		4 g					
							水	9	5 g					

3 ページ

献立区分: D 0:通常献立 小学

特別	11月20	日 木曜日		11月21	1日 金曜日			11月2	5日 火曜	日		11月2	26日 水曜日		
会野歌力・ライス ・	牛乳			牛乳				牛乳	みかん			牛乳	ココア牛乳の	もと	
・	御飯•減量			御飯•減量				御飯•減量				パン			
材料名 数乗 単心 アルドー 技術に対し 本 本 本 本 本 本 本 本 本	冬野菜カレーライス			親子丼				うずみ				鶏肉とさつま芋のケチャップ。煮	Ħ		
等別	◇チーズサラダ			◇まめ菜サラダ				煮じゃあ				オニオンスープ			
深麗ではか 1 食	材料名	数量	単位 アレルキ゛-	材料名	数量	単位	アレルキ゛ー		数量	量量	位 アレルキ゛-		数量	単位	アレルキ゛-
展現られた(特別) 30 g	牛乳	1	本		1	本				1 7	*	牛乳	1	本	
器略も内(角切) 30 g 岩綱のスフィス 30 g 豆腐 30 g 岩綱も内(角切) 25 g できいも 20 g たおねぎ 40 g えび 30 g きつおいも 50 g ただしん 20 g ただねぎ 40 g えび 30 g きつおいも 50 g ただしん 11 g テレレルだけ(計) 0.8 g チレレルだけ(計) 1 g たんしん 110 g 原 の 40 g キーといたけ(制) 1 g たんしん 110 g 原 の 40 g キーといたけ(制) 20 g キーといり(ル) 4 g カルト・ス 5 g 三瀬橋 0.6 g キーといたけ(制) 10 g カルト・ス 5 g 三瀬橋 0.6 g キーといたけ(制) 10 g カルト・ス 5 g 三瀬橋 0.6 g キーといたけ(制) 4 g カルト・ス 5 g 三瀬橋 1.2 g カルト・ス 5 g 三瀬橋 0.6 g キーといたけ(制) 4 g カルト・ス 5 g 三瀬橋 0.6 g キーといたけ(制) 4 g カルト・ス 90 g 三瀬橋 1.2		1	食	減量ごはん	1	食		減量ごはん		1 1		パン 5 5 g	1	食	
きつまいち 20 g たおおぎ 40 g えび 30 g さつまいち 50 g たいたん 20 g たいたん 10 g 若病へです切り 20 g たおおぎ 25 g たいたん 10 g 若病へです切り 20 g たおおぎ 25 g たいたん 10 g 若病へです切り 20 g たおおぎ 25 g たいたん 10 g 所 40 g 赤さといち(乱切り) 20 g 赤むき枝豆 3 g たんだん 10 g 所 40 g 赤さといち(乱切り) 20 g 赤むき枝豆 3 g たんだん 10 g かっといたがくかり 1 g たんだん 5 g たんだん 0.1 g かか 2 g かが 2 g かが 2 g かが 2 g かか 2 g かかん 2 g かが 0.2 g たんだん 5 g たんだん 0.1 g かかり 2 g かず 0.2 g たいかり 2 g たいかり 2 g かず 0.2 g たいかり 2 g たいかり 2 g かが 0.2 g たいかり 2 g たいかり 2 g たいかり 3 g が 0.1 g かかり 2 g かが 0.2 g たいかり 3 g が 0.1 g かがり 0.1 g かがり 0.1 g かがり 0.2 g たいため 6 g たいため 0.0 g たいため 6 g たいため 1 g かが 0.1 g かがり 2 g かが 0.2 g たいため 1 g たいかり 2 g かが 0.2 g たいため 1 g かがり 0.1 g かがり 2 g かが 0.2 g たいため 1 g かがり 0.1 g かんしかり 0.1 g かんしかり 0.1 g かんしか 1 g かんしかり 0.1 g かんしかり 0.2 g たいたん 5 g たんじん 5 g f f f f f f f f f f f f f f f f f f															
だいてん 20 g にんじん 10 g 主義内ってま切り 20 g たまねぎ 25 g c たいてん 15 g 干しいたけ(かト) 0.8 g 干しいたけ(かト) 1 g にんじん 10 g にんじん 10 g 卵 40 g かっされたし 5 g にんじん 10 g かっされたし 5 g にんじん 10 g 卵 40 g かっされたし 5 g にんじん 0.1 g c にんじん 0.5 g 魚油 1 g かっぱ 2 g 魚油 2 g 魚油 2 g 魚油 2 g 魚油 1 g かっぱ 2 g んとから 1 g かっぴ 2 g んとから 1 g かっぴ 2 g んとかり 2 g たんじん 1 g かっぴ 2 g んとかり 2 g からクターソース 3 g 塩 0.5 g からん 2 g いのこ木 ☆ 3 g かチャップ 5 g 塩 0.1 g かっぴ 2 g いのこ木 ☆ 3 g かチャップ 5 g 塩 0.1 g からかり 1 g 水 40 g たいこん 30 g でんじん 1 g かっぴ 2 g 塩 0.1 g からかり 1 g 水 40 g たいこん 30 g でんじん 10 g んとかり 1 g 水 40 g たいこん 30 g にんじん 10 g かっかり 1 g 水 40 g たいこん 30 g にんじん 10 g たいこん 30 g にんじん 10 g かっかり 1 g 水 40 g たいこん 30 g にんじん 10 g たいこん 30 g にんじん 10 g かっかり 1 g 水 40 g たいこん 30 g にんじん 10 g たいこん 30 g にんじん 10 g かっかり 1 g かっかり 20 g かっかり 20 g かっかり 20 g がらしょうか 1.5 g かっかり 1 g かっかり 2 g かっかり 1 g m 1 g	 若鶏もも肉(角切)	30	g	若鶏肉・スライス	30	g		豆腐		30	g	若鶏もも肉(角切)	25	g	
だいてん 20 g にんじん 10 g 音解化 まけり 20 g たまおぎ 25 g 不しいたけ 15 g 干しいたけ (かけ) 0.8 g 干しいたけ (かけ) 11 g にんじん 10 g 解 40 g 不しいたけ (かけ) 11 g にんじん 10 g 解 40 g かっさいでん (私り) 20 g かっかを枝豆 3 g たまなぎ 30 g ねぎ 5 g にんじん 5 g にんじん 5 g たれたく 0.1 g たれたく 0.5 g 声離 1 g かつば 2 g 原油 2 g しんか 6 g 三温糖 1 g かつば 2 g 原油 2 g しんか 6 g 三温糖 1 g かつば 2 g の たまなり 1 g ゆず 0.2 g しんが 2 g の たみり 2 g のカリカル 2 g g かりん 2 g かりん 2 g のカリカル 3 g しんが 8 g 水 65 g 塩 0.1 g をかいが 5 g 加度が 1 g かっかい 2 g の りかい 2 g の かりか 3 g の にかか 8 g 水 65 g 塩 0.1 g の の 1 g したが 3 g の にんじん 1 g の かりか 5 g が 6 g が 6 g が 7 c 0.2 g しんが 2 g の かりか 2 g の かりか 2 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の かりか 3 g が 7 c 0.1 g の 7 c 0 g かりか 3 g が 7 c 0.1 g の 7 c 0 g かりか 3 g が 7 c 0 g かりか 3 g が 7 c 0 g かりか 3 g が 7 c 0 g か 7 c 0 g の 7 c 0 g か 7 c 0 g 0 g か 7 c 0 c 0 g か 7 c 0 g か 7 c 0 g 0 g か 7 c 0 c 0 g 0 c 0 c 0 c 0 g 0 c 0 c 0 c 0	さつまいも	20	g	たまねぎ	40			えび		30	g	さつまいも			
RACEA 15 g 平しいたけ(か) 0.8 g 平しいたけ(か) 1 g にんじん 10 g かんしん 10 g 卵 の 40 g かっといた(乱切り) 20 g かっとを枝豆 3 g にんじく 0.1 g かっぱ 2 g にんじく 0.1 g を油 2 g にんじく 0.1 g を油 2 g にんじく 0.1 g かっぱ 2 g にんじく 0.1 g かっぱ 2 g にんじく 0.1 g かっぱ 2 g にんじん 2 g にんじか 2 g にんじん 2 g にんじん 2 g にんじゅ 2 g にんじん 2 g にんじゅ 2 g にんじゅ 2 g にんじゅ 2 g にんじん 3 g かず 0.2 g にんじゅ 2 g にんじゅ 2 g にんじん 3 g かず 0.2 g にんじゅ 2 g にんじん 3 g g かず 0.2 g な な 0.1 g g かがです 0.2 g な な 0.1 g g かがです 0.2 g にんじん 3 g g たいこん 3 g な 0.1 g g かがです 0.2 g な な 0.1 g g かがです 0.2 g な な 0.1 g g かがです 0.2 g な な 0.1 g g かがです 0.1 g g かがのに用) 0.5 g にんじん 3 g g にんじん 3 g g にんじん 1 g g たいこん 3 g g にんじん 1 0 g かまおき 2 g g にんじん 5 g にないと 1 0 g かまおき 2 g g にんじん 5 g にないと 1 0 g かな 1 1 g キャベツ 2 0 g にんじん 5 g にないと 1 0 g かな 1 1 g キャベツ 2 0 g にんじん 5 g にないと 1 0 g かな 1 1 g キャベツ 2 0 g にんじん 5 g にないと	 だいこん	20		にんじん	10			若鶏肉・こま切り				たまねぎ	25		
伝んじん 10 g 卵 卵 40 g 冷さといも(乱切り) 20 g 冷さき枝豆 3 g たまねぎ 30 g ねぎ 5 g にんじん 5 g にんにく 0.1 g にんにく 0.5 g 食油 1 g かっぱ 2 g 食油 2 g な油 2 g な油 2 g な油 2 g な油 2 g ないから 6 g 三端糖 1 g のスターソース 3 g がりん 2 g いじ大 全 3 g がず 0.2 g いじ大 全 3 g がきがり 5 g がらがり 1 g からば 2 g がす 0.2 g いじ大 全 3 g がきがり 5 g がらがり 5 g がらがり 5 g がらがり 1 g かん 40 g だにん 30 g でんじん 10 g がらがり 1 g 水 40 g だにん 30 g でんじん 10 g がらがり 6 g 蒸油液 2 g がらがり 1 g がらがり 1 g がらがらなかる 5 g がらがらなかる 10 g がらがらなかる 1 g がらがらなかる 1 g がらがらながる 1 g がらながる 1															
たまねぎ 30 g ねぎ 5 g にんじん 5 g にんじく 0.1 g にんじく 0.5 g 魚油 1 g かつば 2 g 魚油 2 g んどか 6 g 三温糖 1 g タブスターソース 3 g り 塩 0.2 p ゆず 0.2 g しょうゆ 2 g りがアリンス 3 g しょうゆ 8 g 水 65 g 塩 0.1 p のがたか 5 g 塩 0.1 p のがたか 6 g 塩 0.1 p のがたが 5 g 上もう 0.01 g しょうゆ 1 g 水 40 g だいこん 30 g にんじん 10 g ハラ砂 6 g 蒸火力量 10 g ルル砂 5 g ルル砂 6 g 素化の比 10 g ルル砂 5 g ルル砂 6 g 素化の比 10 g ルル砂 5 g ルル砂 6 g 素化の比 10 g ルル砂 5 g ルル砂 6 g 素化の比 10 g ルル砂 5 g ルル砂 6 g 素化の比 10 g ルル砂 5 g ルル砂 6 g 素化の比 10 g ルル砂 3 g たんじん 10 g ルル砂 5 g ルル 5 g ルル 5 g ルル砂 5 g ルル砂 5 g ルル砂 5 g ルル 5 g ルル砂 5 g ルル 5 g ルルツ 5 g ルル 5 g エルツ 5 g ルル 5 g エルツ 5 g エルツツ 5 g エルツ					40										
にんにく 0.5 g	 たまねぎ	30		ねぎ	5							にんにく	0.1		
食油 0.5 g		0.5		食油	1							食油	2		
塩 0.5 g かわん 2 g かわん 2 g かわん 2 g かず 0.2 g しょうゆ 2 g クチャップ 5 g クスターソース 3 g かチャップ 5 g トンカツソース 3 g かチャップ 5 g かん 65 g 塩 0.1 g のの 1 g かん 0.1 g いんこうか 0.1 g いんこうかん 0.1 g の 0 g いんこうかん 0.1 g いんこうかん 0.1 g の 0 g いんしん 0.1 g の 0 g いんしんしん 0.1 g の 0 g いんしん 0.1 g の 0 g の 0 g いんしん 0.1 g の 0 g いんしん 0.1 g の 0 g いんしん 0.1 g の 0 g の 0 g いんしん 0.1 g の 0 g				三温糖	2			しょうゆ				三温糖	1		
92ターソース 3 g 塩 塩 0.2 g いりご大 ☆ 3 g クチャップ 5 g トンカツース 3 g いり節 (たしまゆ 8 g 水 65 g 塩 0.1 g しようゆ 1 g かかり (たし用) 0.5 g にようゆ 1 g ごしょう 0.01 g にしょうゆ 1 g 水 40 g だいごん 30 g でしょう 0.01 g にしょうゆ 1 g 水 40 g だいごん 30 g でしょう 10 g ではら 10 g では					2				(しょうゆ	2		
トンカツノース 3 g L L35ゆ 8 g 水 655 g 塩 塩 0.1 g トグチップ 5 g 削り節(戊し用) 0.5 g					0.2			いりこ大 ☆				ケチャップ	5		
ケチャップ 5 g 削り節(だし用) 0.5 g 二によう 0.01 g しようゆ 0.01 g しようゆ 1 g 水 40 g だいてん 30 g □ <	トンカツソース	3	† † †	しょうゆ	8			水				塩	0.1	1	
しょうゆ 1 g 水 40 g だいごん 30 g	ケチャップ	5	1	削り節(だし用)	0.5							こしょう	0.01		
パター ☆ 5 g 日の大豆 ☆ 10 g ごまつな 10 g パーコン 8 g 小麦粉 6 g 蒸し大豆 ☆ 10 g 油揚げ 3 g にんじん 10 g カレー粉 0.7 g まぐろ油漬 ☆ 8 g にんじん 5 g たまねぎ 25 g 水 60 g キャベツ 20 g いりご小 ☆ 1 g キャベツ 20 g ロースルム (短冊切り) 5 g にんじん 5 g 三温糖 0.6 g 冷・とうもろごし 5 g ロースルム (短冊切り) 5 g 正温糖 0.6 g 冷・とうもろごし 5 g キャベツ 25 g 酢 3 g ラすぐちしょうゆ 3 g 鶏がらスープ 20 g キャベツ 25 g 酢 1.5 g こしょう こしょう 0.02 g カットチーズ 5 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g 三温糖 1 g ココア牛乳のもと ☆ 1 個 毎ジ サラダ油 1 g ココア牛乳のもと ☆ 1 個 毎ジ	しょうゆ	1	1	水	40			だいこん		30	g				
小麦粉 6 g 蒸し大豆 ☆ 10 g 油揚げ 3 g にんじん 10 g かし一粉 0.7 g まぐろ油漬 ☆ 8 g にんじん 5 g たまねぎ 25 g か水 60 g キャベツ 20 g いりごハ ☆ 1 g キャベツ 20 g ロースハム(短冊切り) 5 g にんじん 5 g 海がらスープ 20 g ラすくちしょうゆ 3 g 海がらスープ 20 g かトチーズ 5 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g カルト 塩 0.6 g かよ チャベツ 90 g 音時 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g かく チャベ 90 g を 5 g にんじん 5 g ストラグ油 1 g カコア午乳のもと ☆ 1 個 夢ジ カットチーズ 5 g ココアキ乳のもと ☆ 1 個 夢ジ カット	バター ☆	5						こまつな		10	g	ベーコン	8	g	
カレー粉 0.7 g まぐろ油漬 ☆ 8 g にんじん 5 g たまねぎ 25 g 水 水 60 g キャベツ 20 g いりご小 ☆ 1 g キャベツ 20 g ロースルム (短冊切り) 5 g にんじん 5 g 三温糖 0.6 g 冷・とうもろこし 5 g まやベツ 25 g 酢 3 g うすぐちしょうゆ 3 g 鶏がらスープ 20 g かかトチーズ 5 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g かトチーズ 5 g 三温糖 1 g カウト 塩 0.6 g かトチーズ 5 g 三温糖 1 g カウト カーズ 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g カウト 塩 0.6 g ホペ 90 g 重温糖 1 g カウト カーズ 1 の カーズ 1 の カウト カーズ 1 の カー	小麦粉	6		蒸し大豆 ☆	10	g		油揚げ				にんじん	10		
水 60 g キャベツ 20 g いりご小 ☆ 1 g キャベツ 20 g しりご小 ☆ 1 g キャベツ 20 g ししし 25つな 10 g 食油 1 g セロリー 5 g ロースルム (短冊切り) 5 g にんじん 5 g 三温糖 0.6 g かとうもろごし 5 g キャベツ 25 g 酢 3 g うすくちしょうゆ 3 g 頭がらスープ 20 g きゅうり 20 g うずくちしょうゆ 1.5 g かかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g かり 5 でしょう 0.02 g をかり 5 g 三温糖 1 g こしょう 0.02 g をかり 5 g 三温糖 1 g に 1 g	カレー粉	0.7		まぐろ油漬 ☆	8			にんじん				たまねぎ	25		
日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	水			キャベツ				いりこ小 ☆				キャベツ			
ロースバム(短冊切り) 5 g にんじん 5 g 三温糖 0.6 g 冷・とうもろこし 5 g キャベツ 25 g 酢 の 3 g うすくちしょうゆ 3 g 頭がらスープ 20 g ラがくちしょうゆ 1.5 g こしょう 0.02 g かかトチーズ 5 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g 下 水 90 g 三温糖 2.5 g こしょう 0.02 g サラダ油 1 g 「 1 g				こまつな	10			食油				セロリー			
キャベツ 25 g 酢 3 g うすくちしょうゆ 3 g 鶏がらスープ 20 g きゅうり 20 g うすくちしょうゆ 1.5 g こしょう 0.02 g カットチーズ 5 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g 三温糖 1 g 「 」 」 「 」 「 」	ロースハム(短冊切り)	5	g	にんじん	5			三温糖	(冷・とうもろこし	5		
きゅうり 20 g の うすくちしょうゆ 1.5 g の	キャベツ	25		酢	3			うすくちしょうゆ			<u> </u>	鶏がらスープ	20		
カットチーズ 5 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g 三温糖 1.2 g みかん 1 個 ヨーグルト 塩 0.6 g タ 2 三温糖 1 g の 1 g	きゅうり	20	† † †	うすくちしょうゆ	1.5							こしょう	0.02		
三温糖 1 g S M 9 g 酢 2.5 g S S S S S S S サラダ油 1 g S S S S S S S S 塩 0.1 g S S S S S S S S		5		三温糖	1.2			みかん		1 1	固 ヨーグルト				
酢 2.5 g s s s s s s s s s s s s s s s s s s	三温糖	1										水			
サラダ油 1 g ココア牛乳のもと ☆ 1 個 苺ジ 塩 0.1 g マ 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		2.5								\top					
塩 0.1 g		1										ココア牛乳のもと ☆	1	個	苺ジャム
		0.1													
	こしょう	0.02													
					ı				· ·	1	L		1		

献立区分: D 0:通常献立 小学

11月27	7日 木曜日			11月2	8日 金曜日									
牛乳				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									
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	_		片栗粉	10 g									
しょうが	0.3	g		食油	5 g									
干ししいたけ(カット)	0.5	g												
冷・むき枝豆	8	g		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	g		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	9		チンゲン菜	5 g									
卯	25			食油	1 g									
豚肉・ももスライス	10			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	— —		鶏がらスープ	10 g									
塩	0.3			水	70 g									
片栗粉	1	g		片栗粉	1 g									
水	1	g		水	1 g							1		
いりこ大 ☆	3	g												
水	75	g		だいこん	30 g									
				にんじん	5 g									
				三温糖	0.5 g				<u> </u>					
				塩	0.2 g							1		
				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									