

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

2 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

3 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

4 ページ

11月20日 木曜日				11月21日 金曜日				11月25日 火曜日				11月26日 水曜日			
牛乳 ココア牛乳のもと パン 鶏肉とさつま芋のケチャップ 煮 オニオンスープ				牛乳 けんちん汁 御飯・減量 さばのみそ煮 ◇ゆかりあえ				牛乳 御飯・減量 冬野菜カレーライス ◇チーズサラダ				牛乳 大根の中華和え 御飯・減量 鮭の唐揚げ サンマーメン			
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	
パン 5 5 g	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
若鶏もも肉（角切）	25	g		さば・切身（50g）☆	1	切	ホキ	若鶏もも肉（角切）	30	g		さけ・角切り ☆	50	g	ホキ
さつまいも	50	g		しょうが	1	g		さつまいも	20	g		しょうが	1	g	
たまねぎ	25	g		三温糖	2	g		だいこん	20	g		しょうゆ	3	g	
にんじん	10	g		みりん	1	g		れんこん	15	g		片栗粉	10	g	
冷・むき枝豆	3	g		酒	1	g		にんじん	10	g		食油	5	g	
にんにく	0.1	g		しょうゆ	2	g		たまねぎ	30	g					
食油	2	g		赤みそ	5	g		にんにく	0.5	g		冷凍ちゃんぽん麺	25	g	
三温糖	1	g		酢	2	g		食油	0.5	g		豚肉・ももスライス	10	g	
しょうゆ	2	g		水	10	g		塩	0.5	g		はくさい	10	g	
ケチャップ	5	g						ウスターソース	3	g		たまねぎ	10	g	
塩	0.1	g		キャベツ	25	g		トンカツソース	3	g		もやし	12	g	
こしょう	0.01	g		にんじん	5	g		ケチャップ	5	g		にんじん	5	g	
				ゆかり	0.3	g		しょうゆ	1	g		干しいたけ(カット)	1	g	
ベーコン	8	g						バター ☆	5	g		チンゲン菜	5	g	
にんじん	10	g		豆腐（広島県産）	20	g		小麦粉	6	g		食油	1	g	
たまねぎ	25	g		若鶏肉・スライス	20	g		カレー粉	0.7	g		しょうゆ	5	g	
キャベツ	20	g		油揚げ（広島県産）	3	g		水	60	g		塩	0.5	g	
セロリー	5	g		たまねぎ	20	g						こしょう	0.02	g	
冷・とうもろこし	5	g		にんじん	5	g		ロースハム（短冊切り）	5	g		ごま油	0.5	g	
鶏がらスープ	20	g		ごぼう	10	g		キャベツ	25	g		鶏がらスープ	10	g	
こしょう	0.02	g		板こんにゃく	10	g		きゅうり	20	g		水	70	g	
塩	0.6	g		ねぎ	5	g		カットチーズ	5	g		片栗粉	1	g	
水	90	g		食油	1	g		三温糖	1	g		水	1	g	
				しょうゆ	4	g		酢	2.5	g					
ココア牛乳のもと ☆	1	個	苺ジャム	水	95	g		サラダ油	1	g		だいこん	30	g	
								塩	0.1	g		にんじん	5	g	
								こしょう	0.02	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	

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

[illegible]