

〔週間献立表〕

献立区分: G 0:通常献立 小学

1 ページ

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

2 ページ

2月6日 金曜日				2月9日 月曜日				2月10日 火曜日				2月12日 木曜日			
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	
はるみ				麦御飯				相性汁				ヨーグルト			
御飯・減量				焼き肉風				御飯・減量				小型パン			
もぶりごはん				◇大根サラダ				さばの照り煮				イタリアンスパゲティ			
豚汁								◇昆布和え				◇ポテトサラダ			
牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本	
減量ごはん	1	食		麦ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		小型パン 35g	1	食	
若鶏肉・スライス	20	g		豚肉・ももスライス	45	g		さば・切身 (50g) ☆	1	切	ホキ	ハーフスパゲティ	28	g	
蒸し大豆 ☆	15	g		キャベツ	30	g		しょうが	2	g		豚肉・ももスライス	20	g	
しらす干し	2	g		たまねぎ	25	g		三温糖	1.5	g		スライスワインナー	5	g	
にんじん	5	g		にんじん	10	g		みりん	2	g		たまねぎ	30	g	
ごぼう	5	g		チンゲン菜	5	g		酒	1	g		にんじん	15	g	
干ししいたけ(カット)	0.5	g		にんにく	0.7	g		しょうゆ	4	g		冷・グリンピース	5	g	
油揚げ	2	g		食油	1	g		酢	2	g		マッシュルーム水煮	5	g	
錦糸卵	10	g		三温糖	2	g		水	10	g		にんにく	0.3	g	
三温糖	1	g		しょうゆ	1.5	g						食油	1	g	
しょうゆ	3	g		豆板醤	0.2	g		キャベツ	30	g		塩	0.5	g	
酒	1	g		塩	0.1	g		塩昆布	1	g		こしょう	0.02	g	
みりん	1	g		赤みそ	2	g						ケチャップ	15	g	
水	10	g		白ごま	1	g		じゃがいも	30	g		ウスターーソース	2	g	
				ごま油	1.5	g		ベーコン	10	g					
豚肉・ももスライス	15	g						たまねぎ	20	g		ロースハム (角切り)	5	g	
だいこん	20	g		ロースハム (短冊切り)	5	g		しらたき	10	g		じゃがいも	35	g	
たまねぎ	15	g		にんじん	5	g		にんじん	10	g		きゅうり	10	g	
にんじん	10	g		だいこん	40	g		しめじ(真空)	5	g		冷・とうもろこし	5	g	
ねぎ	3	g		水菜	5	g		ねぎ	3	g		塩	0.1	g	
板こんにゃく	10	g		サラダ油	0.5	g		食油	0.5	g		こしょう	0.01	g	
中みそ	9	g		酢	3	g		牛乳 (調理用)	15	g		ノンエッグマヨネーズ	8	g	
いりこ大 ☆	3	g		うすくちしょうゆ	0.6	g		白みそ	9	g					
食油	1	g		塩	0.2	g		塩	0.3	g		ヨーグルト	1	個	みかんゼリー
水	95	g		三温糖	1	g		こしょう	0.02	g					
はるみ	0.5	個	ヨーグルト					水	55	g					

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

3 ページ

2月13日 金曜日				2月16日 月曜日				2月17日 火曜日				2月18日 水曜日			
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	
御飯・減量				御飯・減量				御飯・減量				御飯・減量			
親子丼				すきやき風煮				八宝菜				みそラーメン			
◇もやしのごまあえ				◇ひじきのごまマヨネーズあえ				◇拌三糸				◇白菜の中華和え			
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	
若鶏肉・スライス	30	g		牛肉国産スライス	30	g		いか・かのこ入り	10	g		冷凍ちゃんぽん麺	35	g	
たまねぎ	40	g		焼き豆腐	20	g		豚肉・ももスライス	25	g		豚肉・ももスライス	20	g	
にんじん	10	g		にんじん	15	g		しょうが	0.3	g		にんじん	10	g	
干ししいたけ(カット)	0.8	g		たまねぎ	25	g		にんにく	0.2	g		たまねぎ	20	g	
卵	40	g		つきこんにやく	15	g		にんじん	10	g		もやし	20	g	
ねぎ	3	g		ごぼう	15	g		はくさい	30	g		冷・とうもろこし	5	g	
食油	1	g		はくさい	30	g		たまねぎ	30	g		ねぎ	3	g	
三温糖	2	g		白ねぎ	10	g		ゆで・たけのこ	15	g		しょうが	0.4	g	
みりん	2	g		ふ	2	g		干ししいたけ(カット)	0.5	g		にんにく	0.5	g	
塩	0.2	g		食油	1	g		うずら卵(水煮)	25	g		食油	0.7	g	
しょうゆ	8	g		三温糖	3	g		ごま油	1	g		塩	0.6	g	
削り節 (だし用)	0.5	g		酒	1	g		三温糖	1	g		こしょう	0.03	g	
水	40	g		みりん	1	g		しょうゆ	6	g		中みそ	12	g	
				しょうゆ	6	g		こしょう	0.02	g		鶏がらスープ	30	g	
こまつな	10	g						片栗粉	2	g		水	50	g	
もやし	30	g		キャベツ	25	g		水	2	g					
にんじん	5	g		にんじん	8	g						ロースハム(短冊切り)	8	g	
竹輪(半月切り)	5	g		きゅうり	10	g		ロースハム(短冊切り)	5	g		はくさい	45	g	
すりごま	1.5	g		まぐろ油漬 ☆	10	g		キャベツ	15	g		干しわかめ	0.25	g	
三温糖	0.7	g		ひじき(芽)	1.5	g		きゅうり	10	g		三温糖	1	g	
うすくちしょうゆ	3	g		三温糖	1	g		もやし	10	g		塩	0.1	g	
				うすくちしょうゆ	2	g		にんじん	5	g		酢	2	g	
				すりごま	1	g		緑豆はるさめ	2.5	g		しょうゆ	2	g	
				ノンエッグマヨネーズ	8	g		三温糖	2.5	g		ごま油	0.5	g	
								塩	0.2	g		白ごま	0.5	g	
								酢	2.5	g					
								しょうゆ	2.5	g		味付けのり	1	個	1食ゆかり
								からし	0.06	g					
								白ごま	1	g					
								ごま油	1	g					

[週間献立表]

献立区分: G 0:通常献立 小学

4 ページ

〔週間献立表〕

献立区分: G 0:通常献立 小学

5 ページ