

[週間献立表]

献立区分: A 0:通常献立 小学

1 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: A 0:通常献立 小学

9月7日 月曜日				9月8日 火曜日				9月9日 水曜日				9月10日 木曜日			
牛乳 御飯・減量 アスパラメンチカツ【神辺】 ◇かおりあえ				牛乳 パン SDGstビーフン ◇中華風ツナポテト				牛乳 御飯・減量 広島菜そぼろ丼の具 酸辣湯(サンダータン) 【小・中】				牛乳 とうがん汁 御飯・減量 さんまの梅煮 ◇添え野菜			
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		パン 5 5 g	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
メンチカツ(アスパラ)50g【神辺】	1	個	鶏肉	ビーフン	15	g		広島菜漬(刻み)	20	g		さんま筒切り(50g) ☆	1	切	ホキ
食油	5	g		豚肉・ももスライス	20	g		若鶏肉・ミンチ	25	g		しょうが	1	g	
				たこ(カット2g) ☆	10	g		しょうが	0.3	g		梅干し	3	g	
キャベツ	32	g		酒	1	g		たまねぎ	20	g		三温糖	2.5	g	
かおり	0.3	g		たまねぎ	30	g		にんじん	10	g		酒	1	g	
				ピーマン	5	g		冷・とうもろこし	10	g		みりん	1	g	
じゃがいも	25	g		キャベツ	30	g		酒	1.5	g		しょうゆ	4	g	
にんじん	10	g		にんじん	10	g		三温糖	1	g		酢	2	g	
たまねぎ	20	g		ガーリック	0.03	g		しょうゆ	2	g		水	10	g	
しめじ(真空)	5	g		食油	0.5	g		みりん	1	g					
油揚げ	3	g		塩	0.6	g		白ごま	0.5	g		キャベツ	28	g	
干しわかめ	0.5	g		ごしょう	0.02	g						にんじん	4	g	
ねぎ	3	g		しょうゆ	1.5	g		豚肉・ももスライス	10	g					
中みそ	9	g		ごま油	2	g		干ししいたけ(カット)	0.5	g		若鶏肉・こま切り	15	g	
いりこ大 ☆	3	g						ゆで・たけのこ	10	g		えび	10	g	
水	100	g		じゃがいも	30	g		にんじん	10	g		とうがん	30	g	
				きゅうり	10	g		豆腐	20	g		にんじん	8	g	
				まぐろ油漬 ☆	10	g		チンゲン菜	8	g		板こんにゃく	10	g	
				冷・とうもろこし	5	g		緑豆はるさめ	5	g		油揚げ(広島県産)	5	g	
				白ごま	0.5	g		食油	1	g		干ししいたけ(カット)	0.5	g	
				ごま油	0.5	g		しょうゆ	1.5	g		ねぎ	3	g	
				三温糖	1	g		うすくちしょうゆ	3.5	g		うすくちしょうゆ	5	g	
				塩	0.1	g		塩	0.2	g		塩	0.3	g	
				しょうゆ	2.5	g		ごしょう	0.04	g		いりこ大 ☆	3	g	
				酢	2.5	g		鶏がらスープ	20	g		水	100	g	
								水	80	g					
								片栗粉	0.8	g					
								水	0.8	g					
								液卵 ☆	10	g					
								酢	1	g					
								ごま油	0.5	g					
								ぶどう(シャインマスカット)	2	個	ヨーグルト				

[週間献立表]

献立区分: A 0:通常献立 小学

3 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: A 0:通常献立 小学

4 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: A 0:通常献立 小学

5 ページ

[illegible]