

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

1 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

9月11日 金曜日				9月14日 月曜日				9月15日 火曜日				9月16日 水曜日			
牛乳 麦御飯 広島菜そぼろ丼の具 酸辣湯(サンダータン) ぶくやまS U Nシャインスカット 【小・中】				牛乳 御飯・減量 マーボ―豆腐 ◇ナムル				牛乳 御飯・減量 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮 ◇ツナフレーク和え				牛乳 御飯・減量 木の葉どんぶり すまし汁			
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	
麦ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
広島菜漬（刻み）	20	g		豆腐	60	g		若鶏もも肉（角切）	30	g		焼きかまぼこ	10	g	
若鶏肉・ミンチ	25	g		豚肉・ももミンチ	35	g		じゃがいも	50	g		若鶏肉・スライス	20	g	
しょうが	0.3	g		にんじん	20	g		にんじん	10	g		たまねぎ	40	g	
たまねぎ	20	g		たまねぎ	40	g		ごぼう	10	g		にんじん	10	g	
にんじん	10	g		干しいたけ(ｶｯﾄ)	1	g		つきこんにゃく	20	g		干しいたけ(ｶｯﾄ)	0.8	g	
冷・とうもろこし	10	g		ねぎ	3	g		冷・むき枝豆	5	g		液卵 ☆	35	g	
酒	1.5	g		しょうが	0.5	g		食油	1	g		ねぎ	3	g	
三温糖	1	g		にんにく	0.3	g		三温糖	4	g		食油	1	g	
しょうゆ	2	g		ごま油	2	g		みりん	1	g		三温糖	2	g	
みりん	1	g		三温糖	2	g		しょうゆ	5	g		塩	0.2	g	
白ごま	0.5	g		しょうゆ	1	g		白みそ	3	g		みりん	2	g	
				赤みそ	6	g		一味唐辛子	0.02	g		しょうゆ	7	g	
豚肉・ももスライス	10	g		豆板醤	0.4	g						だしこんぶ	0.2	g	
干しいたけ(ｶｯﾄ)	0.5	g		片栗粉	3	g		キャベツ	30	g		削り節（だし用）	0.2	g	
ゆで・たけのこ	10	g		水	3	g		きゅうり	10	g		水	20	g	
にんじん	10	g						にんじん	5	g					
豆腐	20	g		きゅうり	15	g		まぐろ油漬 ☆	10	g		豆腐	20	g	
チンゲン菜	8	g		もやし	30	g		三温糖	0.8	g		干しわかめ	0.5	g	
緑豆はるさめ	5	g		にんじん	5	g		しょうゆ	2	g		えのきだけ(真空)	8	g	
食油	1	g		しょうゆ	2.5	g						たまねぎ	15	g	
しょうゆ	1.5	g		ガーリック	0.03	g						にんじん	10	g	
うすくちしょうゆ	3.5	g		ごま油	0.5	g						おつゆ麴	1	g	
塩	0.2	g		白ごま	1	g						塩	0.3	g	
こしょう	0.04	g										うすくちしょうゆ	2.5	g	
鶏がらスープ	20	g										だしこんぶ	0.6	g	
水	80	g										削り節（だし用）	0.6	g	
片栗粉	0.8	g										水	95	g	
水	0.8	g													
液卵 ☆	10	g													
酢	1	g													
ごま油	0.5	g													
ぶどう（シャインスカット）															

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

4 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: H 0:通常献立 小学

5 ページ

[illegible]