

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

1 ページ

[illegible]

[週 間 献 立 表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

2 ページ

11月9日 月曜日				11月10日 火曜日				11月11日 水曜日				11月12日 木曜日			
牛乳 味付けのり				牛乳 みそ汁				牛乳 パン				牛乳 御飯・減量			
サンマ・減量				さんまの照り煮				ハンバーガーのケチャップソースかけ				厚あげのみそ炒め			
◇大根の中華和え				◇ごまあえ				コーンポタージュスープ				大学芋			
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		減量ごはん	1	食		パン 5 5 g	1	食		減量ごはん	1	食	
冷凍ちゃんぽん麺	35	g		さんま筒切り(50g) ☆	1	切	ホキ	ハンバーグ 60 g	1	個	鶏肉	厚揚げ	40	g	
豚肉・ももスライス	25	g		しょうが	2	g		たまねぎ	30	g		豚肉・ももスライス	20	g	
はくさい	15	g		三温糖	1.5	g		キャベツ	15	g		にんじん	10	g	
たまねぎ	10	g		みりん	2	g		エリンギ (真空)	8	g		たまねぎ	30	g	
もやし	10	g		酒	1	g		マッシュルーム水煮	5	g		干しいたけ(カット)	0.8	g	
にんじん	5	g		しょうゆ	4	g		ウスターソース	5	g		キャベツ	15	g	
干しいたけ(カット)	1	g		酢	2	g		ケチャップ	7	g		緑豆はるさめ	5	g	
チンゲン菜	5	g		水	10	g		三温糖	1	g		しょうが	0.3	g	
食油	1	g										にんにく	0.1	g	
しょうゆ	5	g		ほうれんそう	5	g		ベーコン	5	g		食油	0.5	g	
塩	0.5	g		はくさい	30	g		じゃがいも	25	g		しょうゆ	5	g	
こしょう	0.02	g		にんじん	5	g		にんじん	15	g		みりん	1	g	
ごま油	0.5	g		すりごま	1	g		たまねぎ	25	g		中みそ	5	g	
鶏がらスープ	10	g		しょうゆ	3	g		冷・とうもろこし	10	g		三温糖	1	g	
水	70	g		三温糖	0.7	g		クリームコーン	20	g		ごま油	0.3	g	
片栗粉	1	g						食油	0.5	g		片栗粉	1	g	
水	1	g		豆腐	20	g		牛乳 (調理用)	25	g		水	1	g	
				じゃがいも	15	g		米粉	2	g					
だいこん	35	g		にんじん	10	g		塩	0.6	g		さつまいも	60	g	
にんじん	5	g		たまねぎ	20	g		こしょう	0.02	g		食油	6	g	
きゅうり	5	g		油揚げ	5	g		鶏がらスープ	15	g		三温糖	6	g	
まぐろ油漬 ☆	10	g		しめじ(真空)	5	g		水	60	g		しょうゆ	1	g	
三温糖	0.5	g		ねぎ	3	g						酢	0.2	g	
塩	0.2	g		中みそ	9	g						水	2	g	
酢	2	g		いりこ大 ☆	3	g						黒ごま	0.5	g	
うすくちしょうゆ	1.5	g		水	100	g									
ごま油	0.5	g													
白ごま	0.5	g													
味付けのり	1	個	1 食ゆかり												

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

3 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

4 ページ

11月19日 木曜日				11月20日 金曜日				11月24日 火曜日				11月25日 水曜日			
牛乳 角チーズ 御飯・減量 ハヤシライス ◇かぶサラダ				牛乳 御飯・減量 鶏そぼろ丼の具 石狩汁				牛乳 御飯・減量 いも煮 ◇大根の和風マヨネーズサラダ				牛乳 ポテトスープ パン 豚肉とレバーのカレーソースあえ ボイルキャベツ			
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		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		パン ５５g	1	食	
豚肉・ももスライス	35	g		冷・むき枝豆	5	g		里芋	30	g		豚肉もも拍子木切り	40	g	
にんにく	0.3	g		若鶏肉・ミンチ	35	g		豚肉・ももスライス	30	g		鶏レバー（冷凍）	20	g	
赤ワイン	5	g		たまねぎ	20	g		にんじん	10	g		酒	2	g	
たまねぎ	50	g		にんじん	10	g		ごぼう	15	g		片栗粉	10	g	
にんじん	15	g		しょうが	0.2	g		板こんにゃく	20	g		食油	6	g	
マッシュルーム水煮	8	g		錦糸卵	10	g		白ねぎ	15	g		にんにく	0.3	g	
冷・グリーンピース	5	g		食油	1	g		酒	2	g		三温糖	1	g	
食油	1	g		塩	0.2	g		三温糖	2	g		ケチャップ	5	g	
塩	1	g		三温糖	2	g		しょうゆ	6	g		ウスターソース	2	g	
こしょう	0.02	g		うすくちしょうゆ	2.5	g		水	50	g		水	2	g	
バター ☆	5	g		酒	1.5	g						酢	1	g	
米粉	6	g						だいこん	33	g		カレー粉	0.15	g	
ウスターソース	3	g		さけ・角切り ☆	20	g		にんじん	5	g		食油	0.5	g	
ケチャップ	6	g		豆腐（広島県産）	15	g		こまつな	7	g					
トマトピューレ	6	g		にんじん	10	g		まぐろ油漬 ☆	10	g		キャベツ	32	g	
水	50	g		たまねぎ	15	g		三温糖	1	g					
				じゃがいも	20	g		うすくちしょうゆ	2	g		ベーコン	5	g	
ロースハム（角切り）	8	g		だいこん	10	g		ノンエッグマヨネーズ	8	g		じゃがいも	30	g	
にんじん	5	g		板こんにゃく	15	g						にんじん	10	g	
かぶ（葉なし）	35	g		ねぎ	3	g						たまねぎ	20	g	
水菜	5	g		中みそ	8	g						しめじ(真空)	10	g	
サラダ油	1	g		酒	0.5	g						塩	0.6	g	
酢	3	g		いりこ大 ☆	3	g						こしょう	0.02	g	
うすくちしょうゆ	0.5	g		水	90	g						鶏がらスープ	10	g	
塩	0.1	g										水	95	g	
三温糖	1	g													
こしょう	0.02	g													
角チーズ ☆	1	個	1食昆布												

[週間献立表]

献立区分: B 0:通常献立 小学

5 ページ

[illegible]