

[週間献立表]

献立区分: E 0:通常献立 小学

11月2日 月曜日				11月4日 水曜日				11月5日 木曜日				11月6日 金曜日			
牛乳 御飯・減量 サンマーマン ◇大根の中華和え				牛乳 御飯・減量 おでん ◇白菜のゆずあえ				牛乳 御飯・減量 ハヤシライス ◇かぶサラダ				牛乳 豚汁 御飯・減量 広島県産レモンゼリー 小さいわしのピンゴソースかけ コーンキャベツ			
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		減量ごはん	1	食	
冷凍ちゃんぽん麺	35	g		若鶏もも肉（角切）	30	g		豚肉・ももスライス	35	g		小さいわし（粉付）	40	g	ホキ
豚肉・ももスライス	25	g		だいこん	40	g		にんにく	0.3	g		食油	4	g	
はくさい	15	g		れんこん	20	g		赤ワイン	5	g		ピンゴソース	6	g	
たまねぎ	10	g		うずら卵(水煮)	20	g		たまねぎ	50	g					
もやし	10	g		むすび昆布	1.3	g		にんじん	15	g		キャベツ	27	g	
にんじん	5	g		板こんにゃく	20	g		マッシュルーム水煮	8	g		冷・とうもろこし	5	g	
干しいたけ(カット)	1	g		さつま揚げ	15	g		冷・グリーンピース	5	g					
チンゲン菜	5	g		黒砂糖	4	g		食油	1	g		豚肉・ももスライス	15	g	
食油	1	g		みりん	1	g		塩	1	g		冷・さといも(乱切り)	20	g	
しょうゆ	5	g		しょうゆ	6	g		こしょう	0.02	g		たまねぎ	20	g	
塩	0.5	g		水	30	g		バター ☆	5	g		にんじん	5	g	
こしょう	0.02	g						米粉	6	g		しめじ(真空)	7	g	
ごま油	0.5	g		はくさい	50	g		ウスターソース	3	g		ねぎ	3	g	
鶏がらスープ	10	g		にんじん	5	g		ケチャップ	6	g		板こんにゃく	10	g	
水	70	g		ゆず	1.5	g		トマトピューレ	6	g		中みそ	9	g	
片栗粉	1	g		うすくちしょうゆ	0.5	g		水	50	g		食油	1	g	
水	1	g		塩	0.1	g						水	95	g	
								ロースハム（角切り）	8	g					
だいこん	35	g		しそひじき（Fe強化）	1	個	1食ゆかり	にんじん	5	g		レモンゼリー☆	1	個	ヨーグルト
にんじん	5	g						かぶ（葉なし）	35	g					
きゅうり	5	g						水菜	5	g					
まぐろ油漬 ☆	10	g						サラダ油	1	g					
三温糖	0.5	g						酢	3	g					
塩	0.2	g						うすくちしょうゆ	0.5	g					
酢	2	g						塩	0.1	g					
うすくちしょうゆ	1.5	g						三温糖	1	g					
ごま油	0.5	g						こしょう	0.02	g					
白ごま	0.5	g													
								角チーズ ☆	1	個	1食昆布				
味付けのり	1	個	1食ゆかり												

[週間献立表]

献立区分: E 0:通常献立 小学

2 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: E 0:通常献立 小学

3 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: E 0:通常献立 小学

4 ページ

[illegible]

[週間献立表]

献立区分: E 0:通常献立 小学

5 ページ

[illegible]