

[週間献立表]

3月1日金曜日				3月4日月曜日				3月5日火曜日				3月6日水曜日				3月7日木曜日			
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量			
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校	
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
白飯 (ライスパック) N				白飯 (ライスパック) N				ごもくごはん (小のみ)				小型ロールパン (乳)				ソフト麺			
さけの塩こうじ焼き				ショウロンボウ(2こ)				せきはん (中のみ)				やきそば				ミートソースかけ(乳)			
あかしそあえ				はるさめサラダ				とりの唐揚げレモンづけ				レバーいりつくね(2こ)				オムレツ (卵)			
ぶたじる				ちゅうかとうふじる				花かまぼこのすまし汁				枝豆サラダ				アーモンド*サラダ (●アーモンド*別)			
				コーヒー牛乳の素				塩こんぶあえ(中のみ)											
牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	0個		牛乳	1個	1個	
白飯 (ライスパック)	1個	1個		白飯 (ライスパック)	1個	1個		アルファー化米	45	0		小型ロールパン 30g	1個	0個		ソフト*ゲテイめん 90g	1個	0個	
鮭塩麹焼き50g	1個	0個		小籠包 (トレー入り)	2個	2個		アルファー化もち米	10	0		豚もも肉薄切り 国産	25	0		ソフト*ゲテイめん 100g	0個	1個	
鮭塩麹焼き60g	0個	1個		キャベツ (秀2L)	13	16.9		若鶏モモ皮付き 国産	15	0		切ごぼうささがき	12	0		豚ひき肉 国産	20	26	
キャベツ (秀2L)	30	39		きゅうり (A級L)	15	19.5		にんじん (秀L)	10	0		いか短冊切 ベルーチリ産	12	0		牛ひき肉 国産	20	26	
きゅうり (A級L)	30	39		ロースハム短冊	10	13		かまぼこ卵抜き	4	0		ちくわ卵抜き	12	0		豚レバーチップ	2	2.6	
赤しそ粉グルソー抜き	1	1.3		はるさめカット	2.5	3.5		油揚げ (カット)	4	0		キャベツ (秀2L)	32	0		玉葱 (2L)	60	78	
豚もも肉薄切り 国産	20	26		米酢1.8%	1.6	2.08		干しいたけスライス	0.8	0		紅しょうが しそ色	2	0		にんじん (秀L)	26	33.8	
木綿豆腐	20	26		しょうゆ10%	1.63	2.12		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	0		やきそば ゆで	60	0		グリーンピース(冷)6-517	3	3.9	
にんじん (秀L)	8	10.4		食塩	0.1	0.13		三温 (20kg袋)	1.12	0		食塩	0.4	0		粉チーズ500g	1.8	2.32	
だいこん (秀2L)	20	24		上白(1kg袋)	1.4	1.82		しょうゆ10%	4.5	0		ブラックペッパー300g	0.03	0		トマトケチャップ3Kg	19	24.7	
ねぎ (国産秀L)	8	10.4		ごま油	0.9	1.17		本みりん1.8%	1	0		ウスターソース1.8%	8.2	0		食塩	0.08	0.1	
切ごぼうささがき	8	10.4		干しいたけスライス	1	1.3		清酒2%	1	0		あおりの粉100g	0.1	0		ウスターソース1.8%	3.3	4.29	
油揚げ (カット)	2.7	3.51		三温 (20kg袋)	0.6	0.78										バター 450g	1.8	2.34	
豆みそ	7.8	10.14		しょうゆ10%	0.7	0.91		赤飯 (ライスパック)	0個	1個		レバー入りつくね(小麦抜)	2個	0個		デミグラスソース1号缶	24	31.2	
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7														ブラックペッパー300g	0.01	0.01	
水	90	117		豚もも肉薄切り 国産	15	19.5		若鶏モモ皮なし40g国産	1枚	1枚		むき枝豆(国産)1Kg	10	0		冷凍ブイヨン	11	14.3	
				清酒2%	0.5	0.65		食塩	0.2	0.2		ショルダーベーコン短冊	8	0		赤ワイン1.8%	1.5	1.95	
				食塩	0.8	1.04		ホワイトペッパー300g	0.03	0.03		キャベツ (秀2L)	20	0		三温 (20kg袋)	0.9	1.17	
				ねぎ (国産秀L)	6	7.8		でんぷん	4	4		きゅうり (A級L)	5	0					
				たけのこレトルト1kg	8	10.4		米白絞油	4	5.2		にんじん (秀L)	2	0		オムレツ50g	1個	0個	
				もやし	10	13		うすくちしょうゆ	2.4	2.4		米酢1.8%	1.8	0		オムレツ60g	0個	1個	
				木綿豆腐	20	26		上白(1kg袋)	4	4		しょうゆ10%	1.8	0					
				にんじん (秀L)	8	10.4		レモン(果汁1%)	1	1.3		上白(1kg袋)	1	0		ショルダーベーコン短冊	12	15.6	
				カットわかめ (国内産)	0.4	0.52						米サラダ油(ペットボトル)	0.5	0		キャベツ (秀2L)	30	39	
				しょうゆ10%	2	2.6		豚もも肉細切り 国産	10	13						にんじん (秀L)	4	5.2	
				食塩	0.4	0.52		清酒2%	0.4	0.52						冷凍いんげん500gカット	3	3.9	
								木綿豆腐	20	26						きゅうり (A級L)	8	10.4	

[週間献立表]

3月8日金曜日				3月11日月曜日				3月12日火曜日				3月13日水曜日				3月14日木曜日			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
白飯 (ライスパック) N				中華おこわ				りんごパン(乳)				白飯 (ライスパック) N				白飯 (ライスパック) N			
さんまの銀紙焼				愛知の野菜はるまき				ハンバーグのキャップソースかけ				キャベツ入りメンチカツ				あなごどんぶり			
肉じゃが				ワンタンスープ				大根サラダ				ささみときゅうりの梅あえ				切り干し大根のごま酢あえ			
よしのじる				野菜ゼリー				ほたてのチャウダー(乳)				しろみそのごじる				とりだんごじる			
味付乾燥豆腐																			
材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量		材料名		正味量	
小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校		
牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個	
白飯 (ライスパック)	1個	1個		アルファー化米	33	42.9		りんごパン 5 5 g	1個	0個		白飯 (ライスパック)	1個	1個		白飯 (ライスパック)	1個	1個	
さんま銀紙焼 5 0 g	1個	0個		アルファー化もち米	12	15.6		りんごパン 6 5 g	0個	1個		キャベツ入りメンチカツ50	1個	0個		国産真穴子蒲焼 1 k g	40	52	
さんま銀紙焼 6 0 g	0個	1個		豚もも肉角切り 1 cm 国産	15	19.5		ハンバーグ(小麦抜き) 50	1個	0個		キャベツ入りメンチカツ60	0個	1個		しょうゆ10%	6	7.8	
じゃがいも (秀 2 L)	40	52		米サラダ油(ペットボトル)	0.1	0.13		ハンバーグ(小麦抜き) 60	0個	1個		米白絞油	5	6		三温 (20kg袋)	5	6.5	
豚もも肉薄切り 国産	10	13		むきえび(L L)	12	15.6		米サラダ油(ペットボトル)	0.5	0.65		ささみほぐし身 レトルト	10	13		水あめ調理用	5	6.5	
玉葱 (2 L)	20	26		干しいたけスライス	0.8	1.04		玉葱 (2 L)	3	3.9		もやし	20	26		本みりん1.8%	1.2	1.56	
にんじん (秀 L)	5	6.5		たけのこレトルト 1 k g	10	13		赤ワイン1.8%	1	1.3		きゅうり (A級L)	20	26		切干だいこん (国産)	4	5.2	
糸こんにゃく	5	6.5		にんじん (秀 L)	5	6.5		三温 (20kg袋)	0.9	1.17		しょうゆ10%	1.2	1.4		にんじん (秀 L)	3	3.9	
三温 (20kg袋)	1	1.3		むき枝豆 (国産) 1Kg	4	5.2		ウスターソース1.8%	2	2.6		上白(1kg袋)	0.6	0.78		きゅうり (A級L)	20	26	
しょうゆ10%	1.8	2.34		冷凍ブイヨン	8	10.4		トマトケチャップ3Kg	6	7.8		米酢1.8%	1	1.3		オイルツナ フレーク	10	13	
本みりん1.8%	1	1.3		しょうゆ10%	4	5.2		ベースソース(トマト)	4	5.2		きざみ梅	0.5	0.65		上白(1kg袋)	2.3	2.99	
清酒2%	0.5	0.65		三温 (20kg袋)	0.85	1.36						だいこん (秀 2 L)	30	39		食塩	0.2	0.26	
米サラダ油(ペットボトル)	0.5	0.65		ごま油	0.3	0.39		だいこん (秀 2 L)	30	39		きゅうり (A級L)	10	13		しょうゆ10%	2.2	2.86	
水	11	14.3		清酒2%	2	2.6		きゅうり (A級L)	10	13		食塩	0.2	0.26		木綿豆腐	20	26	
若鶏モモ皮なし 国産	20	26		しょうゆ10%	4	5.2		しょうゆ10%	2	2.6		ねぎ (国産秀L)	8	10.4		油揚げ (カット)	4	5.2	
木綿豆腐	15	19.5		三温 (20kg袋)	0.85	1.36		米酢1.8%	1.8	2.34		にんじん (秀 L)	10	13		にんじん (秀 L)	10	13	
油揚げ (カット)	5	6.5		ごま油	0.3	0.39		上白(1kg袋)	1.4	1.82		だいこん (秀 2 L)	15	19.5		板こんにゃく 短冊	8	10.4	
にんじん (秀 L)	10	13		清酒2%	2	2.6		米サラダ油(ペットボトル)	0.6	0.78		板こんにゃく 短冊	8	10.4		鶏肉団子	30	39	
だいこん (秀 2 L)	25	32.5		しょうゆ10%	4	5.2		ほたて貝柱冷凍カット	25	32.5		かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		にんじん (秀 L)	10	13	
ねぎ (国産秀 L)	8	10.4		しょうゆ10%	4	5.2		ほたてほぐし身(レトルト)	5	6.5		白みそ	9	11.7		ねぎ (国産秀 L)	10	13	
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		しょうゆ10%	4	5.2		白ワイン1.8%	2	2.6		しょうゆ10%	0.2	0.26		かつお加工品(削り節)	2.7	2.7	
しょうゆ10%	2	2.4		しょうゆ10%	4	5.2		ベーコンカット (短冊)	15	19.5		水	130	169		うすくちしょうゆ	3	3.9	
うすくちしょうゆ	1	1.2		しょうゆ10%	4	5.2		玉葱 (2 L)	30	39					食塩	0.1	0.13		
食塩	0.1	0.13		しょうゆ10%	4	5.2		じゃがいも (秀 2 L)	25	32.5					チキンブイヨン缶	1	1.3		
でんぷん	1	1.2		しょうゆ10%	4	5.2		にんじん (秀 L)	5	6.5					清酒2%	1	1.3		
				しょうゆ10%	4	5.2									水	100	110		

