予定献立 献立1 0:通常献立

2025-11-14 印刷 1ページ

12月1日月曜日 12月2日火曜日							12月3日	水	翟日		12月4日	木	醒日		12月5日金曜日					
牛乳			牛乳				牛乳				牛乳	-	<u> </u>		牛乳					
白飯(ライスパック)N			白飯(小のみライスパック	,			白飯(ライスパック)N				袋入り中華麺				白飯(ライスパック)N					
豚肉の生姜いため			ごもくごはん中のみ				はるさめと野菜の炒め煮				塩ラーメン		カレーライス (乳)							
ブロッコリーのおひたし			さわらの香味だれ				ちゅうかとうふじる				かにたま(卵)	リボンパスタのサラダ								
だんごじる			(小)あかしそあえ				みかん				切干し大根の中華あえ				ミニトマト(1・2)					
72.0200			しろみそしる								37 6 5 (12.05)									
			しつみそしる																	
11111		正味量_	11.61.6		<u>_正味</u> :	量	11.51.65		<u>正</u> 時	量	11.61.6		<u>.正味</u>	量	111115		<u>正吃</u>			
材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校		材料名	+	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	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			
								<u> </u>												
白飯(ライスパック)	1個	1個	白飯(ライスパック)	1個	0個		白飯(ライスパック)	1個	1個		中華めん	1個	0個		白飯(ライスパック)	1個	1個			
								<u> </u>			中華めん	0個	1個							
豚もも肉薄切り 国産	50	65	アルファー化米	0	46		豚もも肉薄切り 国産	35	45. 5						豚もも肉薄切り 国産	25	33			
清酒2 ㎏ 	0. 4	0. 52	アルファー化もち米	0	14		緑豆はるさめ	5	6. 5		豚もも肉薄切り 国産	15	19.5		じゃがいも (秀2 L)	30	39			
食塩	0. 01	0. 01	若鶏胸皮付き 国産	0	20		玉葱(2 L)	27	35. 1		玉葱(2L)	17	22. 1		にんじん (秀L)	10	13			
おろししょうが	1	1.2	切ごぼうささがき	0	16		にんじん (秀L)	2	2. 6		にんじん (秀L)	10	13		玉葱(2 L)	50	65			
玉葱(2L)	30	39	にんじん (秀L)	0	12		にんじん(秀L)長久手	7	9. 1		ねぎ(国産秀L)	10	13		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1. 04			
三温 (20kg袋)	1. 2	1. 56	かまぼこ卵抜き	0	5		たけのこレトルト1kg	9	11.7		たけのこレトルト1kg	10	13		小麦粉ロースト	4. 7	5. 7			
本みりん1.8%	0.8	1. 04	油揚げ(カット)	0	5		チンゲンサイ(秀L)	7	9. 1		にら (秀)	2	2. 6		バター 450g	4. 7	6			
しょうゆ10兆	3. 2	4. 16	干しいたけスライス	0	1		三温(20kg袋)	1	1.3		ホールコーン缶 (1号缶)	10	13		カレー粉	0. 9	1. 17			
清酒2 ½	0.8	1. 04	米サラダ油(ペットボトル)	0	1		しょうゆ10兆	2. 2	2. 86		食塩	0. 7	0. 91		ガーリック300g	0. 04	0. 05			
でんぷん	0. 5	0. 65	三温 (20kg袋)	0	1. 2		オイスターソース1. 2kg	1	1.3		ホワイトペッパー300g	0.05	0. 07		ジンジャー300g	0.04	0. 05			
			しょうゆ10ポ	0	6		豆板醬 1kg	0. 1	0. 13		清酒2片流	3	3. 9		チャツネ	1. 5	1. 95			
ブロッコリー(国産秀L)	20	26	本みりん1.8%	0	1.4		米サラダ油(ペットボトル)	0. 3	0. 39		鶏豚湯1号缶	6	7. 8		トマト缶ダイスカット	5	6. 5			
はくさい (秀2L)	20	26	清酒2 ½%	0	1.4		ごま油	0. 05	0. 07		おろしにんにく 1 k g	0. 3	0. 39		デミグラスソース 1 号缶	9	11.7			
にんじん (秀L)	5	6. 5													バナナ	3	3. 9			
しょうゆ10兆	1. 5	1. 95	さわら 50g	1切	0切		若鶏胸皮付き 国産	15	19. 5		フーヨーハイ50g	1個	0個		りんご	8	10.4			
上白(1kg袋)	0. 85	1.11	さわら 60g	0切	1切		清酒2 %	0. 5	0. 65		フーヨーハイ 6 0 g	0個	1個		トマトケチャップ3Kg	5	6. 5			
			食塩 (精製塩)	0. 2	0. 26		食塩	0.8	1. 04		三温 (20kg袋)	1	1. 3		粉チーズ500g	2. 5	3. 25			
若鶏モモ皮なし 国産	15	19. 5	おろししょうが	0. 1	0. 13		ねぎ(国産秀L)	6	7. 8		本みりん1.8%	1	1. 3		食塩	0.08	0. 1			
米サラダ油(ペットボトル)	0. 1	0. 13	おろしにんにく 1 k g	0. 12	0. 16		たけのこレトルト1kg	8	10.4		オイスターソース1.2kg	0. 5	0. 65		ブラックペッパー300g	0. 02	0. 03			
清酒2 以	1	1.3	ねぎ(国産秀L)	3	3. 9		もやし	10	13		しょうゆ10流	2	2. 6		ウスターソース1.8%	5	6. 5			
ジャガボール	25	32. 5	清酒2 %	2. 5	3. 25		木綿豆腐	20	26		でんぷん	0. 3	0. 39		中濃ソース1.8%	1	1. 3			
ねぎ(国産秀L)	8	10. 4	三温 (20kg袋)	2. 5	3. 25		にんじん (秀L)	8	10. 4		水	8	10.4		冷凍ブイヨン	5	6. 5			
だいこん(秀2L)	10	13	しょうゆ10次	3. 2	4. 16		干しいたけスライス	0. 6	0. 78											
にんじん(秀L)	5	6. 5	本みりん1.8%	2	2. 6		カットわかめ(国内産)	0. 4	0. 52		切干しだいこん (国産)	4	5. 2		マカロニ乾リボン	6	7. 8			
干しいたけスライス	0.8	1. 04	でんぷん	0. 3	0. 39		しょうゆ10兆	2	2. 6		にんじん (秀L)	3	3. 9		オリーブ油1kg	0.8	1.04			
かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7					食塩	0. 4	0. 52		きゅうり (A級L)	20	26		ショルダーベーコン短冊	8	10.4			

 2020年12月01日~2020年12月31日

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-11-14 印刷

12月1	日月即	翟日	12月2	日火即	翟日		12月3日	水區	望日	12月4	日木即	醒日	12月51	12月5日金曜日								
牛乳	- • •	<u> </u>	牛乳		<u> </u>		牛乳		<u> </u>	牛乳	<u> </u>	<u> </u>	牛乳									
白飯(ライスパック)N			白飯(小のみライスパッ	ク			白飯(ライスパック)N			袋入り中華麺			白飯(ライスパック)N									
豚肉の生姜いため			ごもくごはん中のみ				はるさめと野菜の炒め煮に			塩ラーメン			カレーライス(乳)									
ブロッコリーのおひたし			さわらの香味だれ				ちゅうかとうふじる			かにたま(卵)			リボンパスタのサラダ									
だんごじる			(小)あかしそあえ				みかん			切干し大根の中華あえ			ミニトマト(1・2)									
72.0 2 0 0				しろみそしる						31 3XXX31 + 372												
			C 70% C C &	<u> </u>							T			ı								
I I dol &		正味量			正味量		1 1 10.1 (正味量	L I del 🖶		正味量			<u>正</u> 味	量						
材料名		中学校	材料名	_	中学校		材料名	_	中学校	材料名		中学校	材料名		中学校							
しょうゆ10兆	3	3	キャベツ (秀2 L)	25	0	+	鶏豚湯1号缶	2. 5	3. 2	オイルツナ フレーク	10	13	キャベツ (秀2L)	20	26							
本みりん1.8%	1	1.3	きゅうり(A級L)	25	0	+	ブラックペッパー300g	0. 04	0. 05	上白(1kg袋)	1. 5	1. 95	きゅうり (A級L)	10	13							
食塩	0. 3	0. 39	赤しそ粉グルソー抜き	0. 65	0		ごま油	0. 2	0. 26	食塩	0. 2	0. 26	にんじん (秀L)	5	6. 5							
								1		しょうゆ10%	2	2. 6	米酢1.8%	1.8	2. 34							
			豚もも肉薄切り 国産	10	13		みかん\$100 g	1個	0個	米酢1.8%	2. 2	2. 86	しょうゆ10%	1.8	2. 34							
			木綿豆腐	30	39		みかんM120g	0個	1個	いりごま1kg	0.8	1. 04	上白(1kg袋)	1	1.3							
			にんじん (秀L)	8	10. 4					ごま油	0.8	1. 04	オリーブ油1kg	0. 5	0. 65							
			だいこん (秀2L)	20	26																	
			板こんにゃく 短冊	10	13								ミニトマト (秀)	1個	2個							
			ねぎ(国産秀L)	8	10. 4																	
			カットわかめ(国内産)	0. 3	0. 39																	
			白みそ	10	13																	
			かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7																	
			しょうゆ10㍍	0. 4	0. 52																	
			水	100	130																	
								1														
								1														
											 											
											 											
						1		1														
		+ +																				
								+														
		+ +																				

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-11-14 印刷

12月8日	8日月曜日 12月9日火曜日						12月10日	水區	星日		12月11日	木	翟日		12月12日金曜日					
牛乳		-					牛乳				牛乳	-			牛乳					
白飯(ライスパック)N			きなこ揚げパン(乳)				白飯(ライスパック)N				ごもくごはん (小のみ)				白飯(ライスパック)N					
とりごぼう丼(小)			イタリアンスパゲティ				関東煮				白飯(中のみライスパック				じゃがいもの卵とじ (卵)					
きゅうりのごまじょうゆ			チキンサラダ				キャベツとツナのあえ物				和風コロッケ				 いわし八丁味噌煮					
さわにわん							りんご				あかしそあえ(中のみ)				はりはりづけ					
C 12121210							7.02				とり団子汁									
											59回171									
		_正味量	111115		<u>正味</u>	量	111115		<u>正吃</u>	量	11.61.5		<u>正味</u>	量			<u>正吃</u>			
村料名		中学校	材料名		中学校		材料名	小学校	中学校		材料名		中学校		材料名	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			
								<u> </u>				1								
白飯(ライスパック)	1個	1個	小型ロールパン 30g	1個	0個		白飯(ライスパック)	1個	1個		アルファー化米	38	0		白飯(ライスパック)	1個	1個			
			小型ロールパン 40g	0個	1個						アルファー化もち米	12	0							
若鶏モモ皮付き 国産 	30	39	きな粉	2. 5	3. 25		豚もも肉薄切り 国産	18	23. 4		若鶏胸皮付き 国産	15	0		鶏卵L	26	33. 8			
玉葱(2 L)	33	42. 9	グラニュー糖	2. 5			玉はんぺん(卵なし)	15	19. 5		切ごぼうささがき	12	0		ウィンナースライス6 ミュ		20. 8			
にんじん (秀L)	8	10.4	食塩(精製塩)	0. 5	0. 65		板こんにゃく 短冊	15	19.5		にんじん (秀L)	10	0		じゃがいも (秀2 L)	35	1			
切ごぼうささがき	16	20.8					だいこん (秀2L)	45	58. 5		かまぼこ卵抜き	4	0		玉葱(2L)	38	49. 4			
ねぎ(国産秀L) 	4	5. 2	スパゲッティ	26	33.8		だいこん (秀2L) 長久手	12	15. 6		油揚げ(カット)	4	0		にんじん (秀L)	20	25			
おろししょうが	0. 4	0. 52	豚ひき肉 国産	18	23. 4		にんじん (秀L)	10	13		干しいたけスライス	0.8	0		えだまめむき実(冷凍)	8	10.4			
三温 (20kg袋)	0. 9		玉葱(2L)	45	58. 5		生揚げ	15	19. 5		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	0		かつお加工品(削り節)	1	1.3			
しょうゆ10兆	3. 8	4. 94	青ピーマン(秀L)	3. 5	4. 55		角切り昆布	0. 6	0. 78		三温(20kg袋)	1. 12	0		三温 (20kg袋)	1. 5	1. 95			
食塩	0. 1	0. 13	にんじん (秀L)	12	15. 6		しょうゆ10兆	4. 5	5. 85		しょうゆ10ポ	4. 5	0		しょうゆ10ポ	4. 5	5. 85			
米サラダ油(ペットボトル)	0. 5	0. 65	トマトケチャップ3Kg	15	19.5		三温 (20kg袋)	1. 6	2. 08		本みりん1.8%	1	0		食塩	0. 08	0. 1			
清酒2 狀	0.8	1. 04	ウスターソース1.8%	3. 5	4. 55		かつお加工品(削り節)	1.8	1.8		清酒2%	1	0							
本みりん1.8%	0.8	1. 04	トマトジュース	11	14. 3		本みりん1.8%	1. 2	1. 56						いわし八丁みそ煮40g	0.1袋	0袋			
			赤ワイン1.8%	1. 5	1. 95		清酒2以	1. 5	1. 95		白飯(ライスパック)	0個	1個		いわし八丁みそ煮50g	0袋	0.1袋			
きゅうり(A級L)	45	58. 5	ホワイトペッパー300g	0. 03	0. 04															
いりごま1kg	0. 6	0. 78	食塩	0. 3	0. 39		オイルツナ フレーク	10	13		和風コロッケ(レンコン入) 50g	1個	0個		きゅうり(A級L)	35	45. 5			
しょうゆ10㎏	2	2. 6	オリーブ油1kg	1. 3	1. 69		キャベツ (秀2L)	32	41.6		和風コロッケ(レンコン入) 60g	0個	1個		千切り大根漬	10	13			
上白(1kg袋)	1. 2	1. 56	チキンブイヨン缶	4. 2	5. 46		きゅうり(A級L)	8	10.4		米白絞油	5	6. 5		いりごま1kg	1	1. 3			
食塩	0. 1	0. 13	三温 (20kg袋)	0. 75	0. 98		しょうゆ10兆	2. 4	3. 12											
ごま油	0. 6	0. 78					上白(1kg袋)	1. 8	2. 34		キャベツ (秀2L)	0	26							
			ささみほぐし身 レトルト	15	20		レモン(果汁1㎏)	1. 3	1. 69		きゅうり (A級L)	0	26							
豚もも肉細切り 国産	15	19.5	きゅうり(A級L)	15	19.5		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1. 04		赤しそ粉グルソー抜き	0	0. 85							
清酒2 喘	1	1.3	キャベツ (秀2L)	20	26															
ねぎ(国産秀L)	10	13	にんじん (秀L)	5	6. 5		りんごM40玉212g	0. 25個	0. 25個		鶏肉団子	25	32. 5							
木綿豆腐	20	26	食塩	0. 1	0. 13		食塩	0. 5	0. 65		にんじん (秀L)	10	13							
えのきたけ	5	6. 5	しょうゆ10ポ	2. 2	2. 86						板こんにゃく 短冊	5	6. 5							
根みつば(秀)	5	6. 5	上白(1kg袋)	1. 3	1. 69						干しいたけスライス	1	1. 3	T						

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-11-14 印刷

12月8日	3月8	<u>- </u>			12月9日火曜日						呈日			12月11日2	大曜	В		12月12日		星日	
牛乳	- 7 3 -	<u> </u>		牛乳		- · ·		<u> </u>	牛乳	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>			4	‡乳	<u> </u>	· • •		牛乳	· ·		
白飯(ライスパック)N				きなこ揚げパン(乳)				E	白飯(ライスパック)N				5	ごもくごはん (小のみ)				白飯(ライスパック)N			
とりごぼう丼(小)				イタリアンスパゲティ				B	関東煮				É	白飯(中のみライスパック				じゃがいもの卵とじ (卵)			
きゅうりのごまじょうゆ				チキンサラダ				=	キャベツとツナのあえ物				禾	和風コロッケ				 いわし八丁味噌煮			
さわにわん								ι	りんご				đ	あかしそあえ(中のみ)				はりはりづけ			
														とり団子汁							
		구마트			T		<u> </u>			1						T n+ .			1	-T- n-	- <u>e</u>
材料名	小学坛	正味量	I	材料名	小学坛	正明 中学校	里		材料名	小学坛	正味	里		 材料名 /	\学校	<u> </u>	里	材料名	小学校	正明	里
湯葉冷凍	2	2.6		************************************	7 子校	2.6			1917年1	小子校	中子校		1-		30	39		<u> </u>	小子校	中子校	
///////////////////////////////////	1	5. 2		米サラダ油(ペットボトル)	0. 4	0. 78								なぎ (国産秀L)	10	13					
かつお加工品(削り節)	2. 7			ネックス油((*)) 「小下」(ル)	0.4	0.70							_		0. 1						
うすくちしょうゆ	3. 4				+								-			2. 7					
食塩	0. 1				+			-					-		-	1. 04					
しょうゆ10ホス	0.8				+									<u> - - </u>	1	1. 3					
水	100	130			1									しょ う ゆ10パ	3	3. 9					
													*	キみりん1.8 %	1. 8	2. 34					
													가	k	100	130					
															\perp						
								_				\bot									
								-							-						
					-																
					+	\vdash		-				-			_	-+			-		
								\dashv							\dashv						
		 			+			-				-+			\dashv	-+			+		
		 			+			-				-+			\dashv	-+			+		
					1																
		+ + -						-							+	-+					
			1			<u> </u>				<u> </u>											

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-11-14 印刷

12月15日	月月	 翟日	12月16日	火服	星日	12月17日	」 ル ル	 翟日	12月18日木曜日 12月19日金曜日									
牛乳		<u> </u>	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳						
白飯(ライスパック)N			りんごパン(乳)			白飯(ライスパック)N			白飯(ライスパック)N			コーンピラフ	コーンピラフ					
おからと大豆のしゅうまい			 さつまいものクリーム煮((乳)		鶏肉の照り焼き			 ハンバーグのオニオンソー	-ス		A メンチカツB星形かぼち	 AメンチカツB星形かぼちゃコロッケ					
華風あえ			れんこんサンドフライ			ひじきサラダ			 塩こんぶあえ			やさいたっぷりスープ	やさいたっぷりスープ					
ピリ辛スープ			キャロットサラダ			ごまドレッシング			きしめんじる			◎ A いちごカップデザートB	エューケ	• ı .— - ²	,			
ビリギス 一ク			イヤロットリンヌ						200000				ナョコン	<i>,</i>				
	_					ぶたじる							_					
		正味量			<u>正味量</u>			<u>.正味量</u>			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	林料名 材料名	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	りんごパン 55g	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	アルファー化米	50	65				
			りんごパン 65g	0個	1個							若鶏モモ皮なし 国産	20	26				
おからと大豆のしゅうまい	2個	3個				若鶏モモ皮なし50g国産	1枚	0枚	ハンバーグ(小麦抜き) 50	1個	0個	ホールコーン缶 (1号缶)	10	13				
			若鶏胸皮付き 国産	20	26	若鶏モモ皮なし60g国産	0枚	1枚	ハンバーグ(小麦抜き) 60	0個	1個	玉葱(2 L)	25	32. 5				
キャベツ(秀2L)	20	26	玉葱(2L)	50	65	三温 (20kg袋)	1. 6	2. 08	玉葱(2L)	8	10. 4	にんじん(秀L)	15	19.5				
きゅうり(A級L)	15	19. 5	マッシュルーム(ゆで)	8	10. 4	しょうゆ10╎;;	2. 8	3. 64	おろしにんにく1kg	0. 3	0. 39	マッシュルーム(ゆで)	5	6. 5				
いりごま1kg	1	1.3	にんじん (秀L)	20	26	本みりん1.8㎞	1. 5	1. 95	米サラダ油(ペットボトル)	0. 3	0. 39	グリンピース(冷凍)	5	6. 5				
ロースハム短冊	10	13	さつまいも (紅あずま3L	30	39	でんぷん	0. 4	0. 52	しょうゆ10兆	3. 5	4. 55	チキンブイヨン缶	15	19.5				
米酢1.8%	2	2. 6	冷凍ブイヨン	12	15. 6				本みりん1.8%	1. 5	1. 95	米サラダ油(ペットボトル)	0. 5	0. 65				
しょうゆ10汎	2	2. 6	粉チーズ500g	2	2. 6	国産米ひじき	2	2. 6	清酒2片流	1. 2	1. 56	しょうゆ10㎏	1. 6	2. 08				
米サラダ油(ペットボトル)	1. 2	1. 56	パセリ(秀)	1	1.3	オイルツナ フレーク	12	15. 6	でんぷん	0. 3	0. 39	食塩	0. 3	0. 39				
食塩	0. 1	0. 13	白ワイン1.8%	2	2. 6	レモン(果汁1㎏)	0. 3	0. 39	水	3	3. 9	ホワイトペッパー300g	0. 05	0. 07				
上白(1kg袋)	2	2. 6	薄力粉	4	5. 2	キャベツ (秀2L)	18	23. 4				水	70	91				
ごま油	0. 3	0. 39	バター 450g	5	6. 5	にんじん (秀L)	8	10. 4	キャベツ (秀2 L)	30	39							
			牛乳 1 沉調理用 朝8時納品	35	45. 5	ホールコーン缶 (1号缶)	5	6. 5	きゅうり (A級L)	15	19. 5	ミンチかつ50g	0.5個	0個				
木綿豆腐	20	26	食塩	0. 2	0. 26				塩吹こんぶ	1. 5	1. 95	ミンチかつ60g	0個	0.5個				
豚もも肉薄切り 国産	18	23. 4	ホワイトペッパー300g	0. 02	0. 03	卵抜きごまドレッシング	0.03本	0.03本	いりごま1kg	0. 7	0. 91	星形かぼちゃコロッケ50g	0.5個	0個				
清酒2%	1	1.3	生クリーム乳脂肪10% 朝8時納	10	13							星形かぼちゃコロッケ60g	0個	0.5個				
にんじん(秀L)	5	6. 5	米サラダ油(ペットボトル)	0. 4	0. 52	豚もも肉薄切り 国産	20	26	きしめん乾	8	10. 4	米白絞油	5	6				
玉葱(2L)	10	13	水	50	65	木綿豆腐	20	26	豚もも肉薄切り 国産	15	19. 5							
はくさい (秀2L)	18	23. 4				にんじん (秀L)	8	10. 4	にんじん (秀L)	10	13	ベーコンカット(短冊)	15	19.5				
ねぎ(国産秀L)	8	10.4	れんこんサンドフライ40g	1個	0個	だいこん (秀2L)	20	24	ねぎ(国産秀L)	5	6. 5	じゃがいも (秀2L)	20	26				
にら (秀)	5	6. 5	れんこんサンドフライ60g	0個	1個	ねぎ(国産秀L)	8	10. 4	油揚げ(カット)	5	6. 5	にんじん (秀L)	10	13				
おろしにんにく1kg	0. 2	0. 26	米白絞油	4	6	切ごぼうささがき	8	10. 4	こまつな(秀L)	12	15. 6	はくさい (秀2L)	25	32.5				
米サラダ油 (ペットボトル)	0. 3	0. 39				油揚げ(カット)	2. 7	3. 51	むろけずり	1	1	セロリー (秀)	2	2. 6				
食塩	0. 1	0. 13	にんじん (秀L)	25	32. 5	豆みそ	7. 8	10. 14	かつお加工品(削り節)	2	2	玉葱(2 L)	25	32. 5				
ホワイトペッパー300g	0. 01	0. 01	ホールコーン缶 (1号缶)	20	26	かつお加工品(削り節)	2. 7	2. 7	しょうゆ10%	1. 9	2. 26	パセリ (秀)	0. 5	0. 65				
チキンブイヨン缶	5	6. 5	えだまめむき実(冷凍)	7	9. 1	水	90	117	うすくちしょうゆ	3. 3	4. 5	食塩	0. 2	0. 26				

 予定献立
 献立1
 0:通常献立

2025-11-14 印刷

12月15日			· 远而而	12月16日	火服	星日		12月171	3水間	翟日		12月18	8日木田	翟日		12月19日	日金曜日							
牛乳		<u></u>		牛乳		<u></u>		牛乳		<u></u>		牛乳		<u> </u>		牛乳	· · ,							
白飯(ライスパック)N				りんごパン(乳)				白飯(ライスパック)N				白飯(ライスパック)	N			コーンピラフ								
おからと大豆のしゅうまし	۸,			さつまいものクリーム煮(乳)			鶏肉の照り焼き				ハンバーグのオニオン	ソース			AメンチカツB星形かぼち	5 やコロッ	ケ						
華風あえ				れんこんサンドフライ				ひじきサラダ				塩こんぶあえ				やさいたっぷりスープ								
ピリ 辛 スープ				キャロットサラダ				●ごまドレッシング				きしめんじる				│ │◎AいちごカップデザートE	3チョコク	, レープ						
								ぶたじる																
			+ =		1						- =				L =		1		. 😝					
++业/夕	.1. 224.1.1	正明		++业/ 夕	.1. 224.1.1	正明	軍	++ 4小 夕	.1. 226.1.1	正吃		++业及	.1. 244.1.1	正吃	厘	++业及	.1. 224.1.	正味	<u>軍</u> 					
材料名	7字校	中学校		材料名	+	中学校		材料名	小字校	中学校		材料名	小字校	中学校		材料名	小学校 0.03	-						
しょうゆ10%	1.5	3. 9 1. 95		良塩 ホワイトペッパー300g		0.08						清酒2点 本みりん1.8湯	0.5	1. 3 0. 65		ルフィドベッハー300g しょうゆ10兆		3. 25						
豆みそ 白みそ	1.5	1. 95		ボヴィトペッパー300g 米サラダ油(ペットボトル)	2	2. 6					+	食塩	0. 5			冷凍ブイヨン	12	15. 6						
ロので 	0. 2	0. 26		ト白(1kg袋)	-	0. 91						水	120	140		清酒2㎏		0. 78						
ごま油	0. 2	0. 20		しょうゆ10%	-	2. 99						\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	120	140		水	90	117						
7K	80	104		米酢		2. 99					+			+		a.		,						
		101		71541	2.0	2.00										いちごのカップデザート	0.5個	0.5個						
																チョコクレープ	0.5個	+						
											+													
					1																			
					1									<u> </u>										
					1									1										

予定献立

献立1 0:通常献立

7ページ 2025-11-14 印刷 12月22日月曜日 牛乳 白飯(ライスパック)N 白身魚フライの柚庵ソース いそ香あえ とうじのみそしる 正味量 正味量 正味量 正味量 正味量 材料名 材料名 材料名 材料名 材料名 小学校 中学校 牛乳 1個 1個 白飯(ライスパック) 1個 1個 0個 白身魚フライ50g 1個 白身魚フライ60g 0個 1個 5 6.5 米白絞油 ゆず果汁 1.3 三温 (20kg袋) 3. 5 4. 55 しょうゆ10深 4 5. 2 3 3.9 32. 5 ほうれんそう (秀) はくさい(秀2L) 25 32.5 0.3 0.39 きざみのり100g 1.5 1.95 しょうゆ10深 豚もも肉薄切り 国産 10 13 清酒2以 1.3 14 18. 2 西洋かぼちゃ にんじん(秀L) 10 13 28.6 22 だいこん(秀2L) れんこん(いちょう5ミリ) 14 18. 2 10.4 ねぎ(国産秀L) 油揚げ(カット) 3 3.9 8 10.4 豆みそ かつお加工品(削り節) 2. 7 2. 7