

8/29(火)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
豚肉どんぶり	豚肉(スライス)	30
	たまねぎ	60
	糸こんにゃく	30
	サラダ油	1
	砂糖	2.5
	酒	2
	しょうゆ(こいくち)	5.5
	塩	0.1
五目はるさめスープ	(冷)かまぼこ(細切り)	5
	緑豆はるさめ	5
	にんじん	10
	キャベツ	30
	たまねぎ	20
	きくらげ(スライス)	1.5
	(冷)小松菜(カット)	15
	コンソメスープのもと	1.5
	水	100
	塩	0.15
	洋こしょう	0.02
	一食(冷)パイナップル(生)	40

8/30(水)		
献立名	材料名	量(g)
	ナン(県産小麦)	85
	牛乳	206
チリコンカン	豚ひき肉	10
	ガーリック	0.02
	サラダ油	1
	(冷)水煮大豆	30
	レトルトミックスビーンズ	15
	レンズ豆	10
	たまねぎ	50
	(冷)グリーンピース	5
	(冷)とうもろこし	5
	トマト(角切り)缶	30
	トマトケチャップ	6.5
	チリソース	1.7
	コンソメスープのもと	1.3
	ソース	1.6
	でん粉	0.5
	水	1.0
塩	0.1	
洋こしょう	0.01	
野菜ソテー	ベーコン	5
	にんじん	10
	キャベツ	40
	ピーマン	5
	サラダ油	0.5
	塩	0.08
	洋こしょう	0.01
	一食アセロラゼリー	60

8/31(木)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	一食焼のり(5枚)	2
切り干しだいこんと厚揚げのうま煮	豚肉(スライス)	12
	厚揚げ	48
	切り干しだいこん	6
	にんじん	12
	(冷)さやいんげん	5
	サラダ油	1.2
	三温糖	3.6
	しょうゆ(こいくち)	4.8
	水	
冬瓜と鶏肉のすまし汁	鶏肉(厚切り)	10
	冬瓜	30
	にんじん	15
	(冷)小松菜(カット)	10
	しょうゆ(うすくち)	1.5
	酒	0.4
	でん粉	1
	水	2
	こんぶ(だし用)	0.8
	かつお節(だし用)	3.5
	水	90
塩	0.1	
みかん	(冷)みかん	75.2

1日(金)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
ジャアチャンドウフ風厚揚げの炒め物	鶏ひき肉	24
	厚揚げ	72
	たまねぎ	40
	にんじん	15
	たけのこ水煮	10
	(冷)小松菜(カット)	15
	サラダ油	1.2
	しょうゆ(こいくち)	6
	中華スープのもと	0.84
	砂糖	0.6
	みりん	2.4
	コチュジャン	0.6
	でん粉	0.6
	水	1.2
	塩	0.12
	水	
(ごま入り)	レトルトまぐろ油漬け	5
	にんじん	40
	すりごま	3
	サラダ油	1
	みりん	0.6
	しょうゆ(こいくち)	2.3

4日(月)		
献立名	材料名	量(g)
	パン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食みかんジャム	15
じゃがいものインド風煮	豚ひき肉	15
	しょうが	1.5
	ガーリック	0.01
	サラダ油	1
	じゃがいも	80
	揚げ油	6
	たまねぎ	20
	にんじん	10
	カレー粉	0.3
	砂糖	1
	しょうゆ(こいくち)	1
塩	0.2	
洋こしょう	0.02	
もずくスープ	(冷)もずく	30
	えのきだけ	5
	たまねぎ	20
	にんじん	5
	レトルトうずら卵	20
	しょうゆ(うすくち)	1
	コンソメスープのもと	1.7
	水	95
	塩	0.1
	洋こしょう	0.02

5日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
麻婆豆腐	豚ひき肉	10
	レトルト大豆(挽き割り)	10
	しょうが	0.5
	ガーリック	0.1
	サラダ油	1
	(冷)豆腐	130
	白ねぎ	10
	砂糖	0.5
	酒	3
	しょうゆ(こいくち)	4
	麦みそ	2.5
	コンソメスープのもと	0.5
	豆板じゃん	0.2
でん粉	1	
水	2	
ごま油	0.5	
塩	0.05	
野菜のオイスターソース炒め	にんじん	10
	キャベツ	40
	サラダ油	0.5
	オイスターソース	2.5
	塩	0.05
	洋こしょう	0.01
	一食ブルーベリー	12

6日(水)		
献立名	材料名	量(g)
	小さい米粉パン(県産小麦粉)	45
	牛乳	206
トマトソースペンネ	マカロニ(ペンネ)	30
	塩	0.05
	サラダ油	1
	レトルトまぐろ油漬け	30
	トマト	10
	たまねぎ	40
	にんじん	20
	トマト(角切り)缶	20
	(冷)グリーンピース	3
	ガーリック	0.01
	サラダ油	0.5
	トマトケチャップ	5
	砂糖	0.5
	ソース	5
	コンソメスープのもと	0.5
	ローレル	0.01
	でん粉	1
	水	2
水	20	
塩	0.1	
洋こしょう	0.02	

6日(水)		
献立名	材料名	量(g)
小松菜とコーンのソテー	小松菜	20
	とうもろこし(ホール)缶	30
	サラダ油	1
	塩	0.1
	洋こしょう	0.01
	一食ミニりんごゼリー	21

7日(木)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
ビーフカレーライス	牛肉(スライス)	20
	ガーリック	0.01
	カレー粉	0.1
	サラダ油	2
	じゃがいも	70
	たまねぎ	50
	にんじん	20
	りんご	15
	(冷)グリーンピース	5
	小麦粉	4
	カレー粉	0.7
	マーガリン(調理用)	4
	煮汁	
	トマトケチャップ	0.5
ソース	1.5	
コンソメスープのもと	2	
ローレル	0.01	
水	45	
塩	0.1	
ミックスフルーツ	パインアップル(くさび形)缶	30
	黄桃(角切り)缶	10
	レトルトみかんシロップ漬け	10
	寒天缶	20

8日(金)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
五目厚焼卵	(冷)五目厚焼卵	40
かぼちの煮	鶏ひき肉	10
	しょうが	0.2
	サラダ油	0.4
	かぼちゃ	40
	三温糖	1.6
	しょうゆ(こいくち)	2.4
うちこみ汁	水	
	冷凍うどん	30
	(冷)角天ぷら	10
	たまねぎ	25
	にんじん	10
	(冷)小松菜(カット)	10
	干しいたけ(全形)	0.5
	しょうゆ(うすくち)	2.5
	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
	水	95
塩	0.2	

11日(月)		
献立名	材料名	量(g)
	背割りパン(小麦粉)	60
	牛乳	206
フィッシュフライサンド	(冷)ホキフライ	50
	揚げ油	5
	キャベツ	40
	サラダ油	0.5
	ソース	1.3
	塩	0.05
	洋こしょう	0.01
コーンチャウダー	ベーコン	5
	とうもろこし(ホール)缶	30
	じゃがいも	50
	たまねぎ	30
	にんじん	10
	マーガリン(調理用)	2
	無調整豆乳	40
	脱脂粉乳	6
	水	6
	コンソメスープのもと	1.3
水	25	
塩	0.1	
洋こしょう	0.02	
	一食ミニみかんゼリー	22

12日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	麦ご飯(米)	88
	牛乳	206
ピリ辛肉じゃが	豚肉(スライス)	15
	しょうが	0.5
	じゃがいも	80
	たまねぎ	35
	にんじん	20
	糸こんにゃく	20
	サラダ油	2
	三温糖	3
納豆	酒	1
	しょうゆ(こいくち)	6.5
	豆板じゃん	0.15
ごま酢炒めの	一食納豆	30
	一食かつお節	1
	一食しょうゆ	3
	キャベツ	40
	すりごま	3
	サラダ油	0.5
	砂糖	0.6
	酢	1.7
しょうゆ(こいくち)	1.7	
塩	0.1	





