

4日(木)		
献立名	材料名	量(g)
なすのツナソーススパゲッティ	小さいパン(県産小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食ミルククリーム	15
	スパゲッティ	42
	塩	0.07
	サラダ油	1.4
	レトルトまぐろスープ煮	42
	たまねぎ	56
	にんじん	21
	なす	28
	ガーリックパウダー	0.01
	サラダ油	1.4
	トマトピューレ	28
	砂糖	1.4
	ソース	5.6
	コンソメスープのもと	0.7
ローレル	0.01	
でん粉	0.7	
水	1.4	
水	28	
塩	0.21	
洋こしょう	0.03	

4日(木)			
献立名	材料名	量(g)	
ひじきのペペロンチーノ	干しひじき	2	
	ベーコン	5	
	にんじん	6	
	とうもろこし(ホール)缶	10	
	(冷)えだ豆むき身	5	
	ガーリックパウダー	0.05	
	しょうゆ(うすくち)	0.3	
	一味唐辛子	0.01	
	オリーブ油	0.5	
	塩	0.05	
	洋こしょう	0.01	

5日(金)		
献立名	材料名	量(g)
五色ちらしずし	ご飯(米)	100
	牛乳	206
	鶏肉(こま切れ)	14
	油揚げ	4.2
	にんじん	14
	干しいたけ(全形)	1.4
	もどし汁	
	(冷)えだ豆むき身	14
	砂糖	1.4
	酒	1.4
	しょうゆ(こいくち)	3.5
	塩	0.07
	砂糖	2.8
	酢	5.6
	塩	0.07
	鶏卵	35
	砂糖	1.12
塩	0.11	
サラダ油	1.68	
一食きざみのり	1	
がんもどきの含め煮	(冷)がんもどき	30
	三温糖	1.2
	酒	0.3
	しょうゆ(こいくち)	1.2
	かつおだしのもと	0.2
水		

5日(金)		
献立名	材料名	量(g)
七夕そうめん汁	(冷)魚そうめん	9.8
	鶏ひき肉	14
	にんじん	14
	たまねぎ	28
	サラダ油	0.7
	白ねぎ	7
	オクラ	7
	(冷)とうもろこし	7
	しょうゆ(こいくち)	0.7
	しょうゆ(うすくち)	4.2
	でん粉	1.4
	水	2.8
	こんぶ(だし用)	0.7
	かつお節(だし用)	4.2
	水	154
	塩	0.14

8日(月)		
献立名	材料名	量(g)
麻婆どんぶり	ご飯(米)	100
	牛乳	206
	豚ひき肉	13
	しょうが	1.3
	ガーリックパウダー	0.13
	サラダ油	1.3
	(冷)厚揚げ(1.5cm角)	104
	レトルト大豆(挽き割り)	19.5
	たまねぎ	26
	たけのこ水煮	13
	白ねぎ	6.5
	(冷)小松菜(カット)	13
	きくらげ(スライス)	1.3
	砂糖	0.65
	酒	3.9
	しょうゆ(こいくち)	5.2
	麦みそ	3.25
	コンソメスープのもと	0.65
	豆板じゃん	0.26
	でん粉	1.3
水	2.6	
ごま油	0.65	
水		
塩	0.07	
シューマイ	(冷)シューマイ	36

8日(月)		
献立名	材料名	量(g)
きゅうり甘辛りとごまじゃ酢炒め	じゃがいも	15
	にんじん	5
	きゅうり	15
	サラダ油	0.5
	砂糖	1.6
	酢	1.8
	しょうゆ(こいくち)	1.2
	すりごま	2
	一味唐辛子	0.01
	塩	0.1

9日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	小さいパン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食オレンジマーマレード	15
食欲そてるスパイシー 焼きうどん	乾めん	32.5
	豚肉(スライス)	26
	たまねぎ	26
	にんじん	13
	キャベツ	65
	サラダ油	2.6
	カレー粉	0.52
	しょうゆ(こいくち)	1.95
	中濃ソース	3.9
	ソース	2.6
	塩	0.26
洋こしょう	0.03	
フライ	(冷)ししゃもフライ(子持ち)	20
	揚げ油	2
チップス	にがうり	20
	小麦粉	2
	でん粉	1
	揚げ油	2
	塩	0.05
	一食乳酸菌飲料	133

10日(水)		
献立名	材料名	量(g)
厚揚げ入り 回鍋肉	ご飯(米)	100
	牛乳	206
	豚肉(スライス)	19.5
	ガーリックパウダー	0.09
	サラダ油	1.3
	厚揚げ	32.5
	キャベツ	39
	にんじん	13
	にら	6.5
	きくらげ(スライス)	1.3
	砂糖	1.17
	しょうゆ(こいくち)	2.21
	麦みそ	1.17
	テンメンジャン	1.17
	豆板じゃん	0.05
でん粉	1.69	
水	3.38	
ごま油	0.52	
塩	0.05	
焼きギョーザ	(冷)ギョーザ	18
	サラダ油	0.35

10日(水)		
献立名	材料名	量(g)
もずくの サンラータン	鶏卵	28
	トマト	14
	チンゲンサイ	21
	(冷)もずく	21
	(冷)かまぼこ(細切り)	14
	えのきだけ	14
	酒	1.4
	しょうゆ(こいくち)	1.4
	酢	4.2
	鶏がらスープのもと	1.82
	でん粉	2.1
	水	4.2
	ラー油	0.14
	水	112
塩	0.14	
洋こしょう	0.03	

11日(木)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	100
	牛乳	206
甘酢和え の	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	58.5
	(冷)水煮大豆	13
	小麦粉	1.3
	揚げ油	6.5
	砂糖	2.6
	酢	2.6
	しょうゆ(こいくち)	2.6
キャベツ 青のり	キャベツ	36
	サラダ油	0.6
	青のり	0.12
	しょうゆ(こいくち)	0.24
	塩	0.18
もち麦の しょうがスープ	もち麦	7
	(冷)かまぼこ(細切り)	7
	たまねぎ	28
	にんじん	14
	しょうが	0.7
	キャベツ	35
	きくらげ(スライス)	1.4
	しょうゆ(こいくち)	1.82
	鶏がらスープのもと	1.82
	ごま油	0.42
	水	140
塩	0.14	
洋こしょう	0.03	

12日(金)		
献立名	材料名	量(g)
ピリ辛鶏肉 じゃが	麦ご飯(米)	110
	牛乳	206
	鶏肉(厚切り)	28
	しょうが	0.7
	じゃがいも	112
	たまねぎ	56
	にんじん	28
	糸こんにゃく	28
	サラダ油	2.1
	三温糖	5.32
	酒	1.82
アーモンド炒め	しょうゆ(こいくち)	10.5
	豆板じゃん	0.27
	しらす干し	2.6
	キャベツ	52
	カット豆苗	9.1
	アーモンド(細切)	6.5
	サラダ油	0.65
	しょうゆ(こいくち)	0.39
	塩	0.13
	洋こしょう	0.01
	あさりの 佃煮	あさりの佃煮
一食(冷)抹茶ゼリー		40

16日(火)		
献立名	材料名	量(g)
鶏肉と彩り野菜の ガーリックソテー	胚芽パン(コッペ型)(小麦粉)	80
	牛乳	206
	一食ソフトチーズ	15
	鶏肉(厚切り)	28
	ガーリックパウダー	0.08
	サラダ油	1.4
	たまねぎ	42
	にんじん	14
	ピーマン	7
	(冷)とうもろこし	14
	しょうゆ(こいくち)	1.4
	でん粉	0.7
	水	1.4
	塩	0.14
洋こしょう	0.01	
パン キンスープ	たまねぎ	63
	かぼちゃ	70
	マーガリン(調理用)	1.4
	無調整豆乳	84
	脱脂粉乳	11.2
	水	11.2
	コンソメスープのもと	2.1
	水	21
	塩	0.14
	洋こしょう	0.03
みかん 冷凍	(冷)みかん	75.2

