

にこにこ給食		
17日(月)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	一食みかんジュース	125
	一食焼のり	2
魚と豆のあま辛和え	(冷)ホキ(角切り)	35
	でん粉	1.5
	米粉	2
	レトルトひよこ豆	20
	でん粉	0.7
	米粉	0.7
	揚げ油	7
	いりこ(中ぶり)	3
	(冷)グリーンピース	3
	砂糖	3.5
しょうゆ(こいくち)	2.5	
白玉すまし汁	(冷)白玉もち	30
	(冷)さといも	20
	にんじん	10
	だいこん	20
	かつお菜	10
	しょうゆ(うすくち)	2
	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
	水	90
	塩	0.15
※牛乳の提供はありません。		

18日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	パン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食ミルククリーム	15
ケチャップの煮	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	45
	しょうが	0.5
	トマトケチャップ	6
	砂糖	2
	ソース	4.5
	水	10
カリフラワーの	カリフラワー	15
	サラダ油	0.5
	塩	0.1
	カレー粉	0.1
キャベツとだいこんの	キャベツ	30
	だいこん	30
	たまねぎ	20
	にんじん	10
	(冷)とうもろこし	5
	マーガリン(調理用)	1
	牛乳(調理用)	50
	脱脂粉乳	4
	水	4
	コンソメスープのもと	1.5
水	15	
塩	0.1	
洋こしょう	0.02	

19日(水)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
わかさぎの	(冷)わかさぎ(子持ち)	40
	塩	0.3
	洋こしょう	0.03
	でん粉	2
	小麦粉	2
わかめとキャベツの	キャベツ	40
	干しわかめ(カット)	0.5
	すりごま	3
	砂糖	0.5
	酢	1
ごま酢和え	しょうゆ(こいくち)	2
	塩	0.05
うまかろーまの	厚揚げ	30
	にんじん	10
	はくさい	30
	大葉春菊	10
	米みそ(白)	5
	麦みそ	5
	いりこ(だし用)	3
	水	90

20日(木)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
ふろふきだいこん	だいこん	80
	しょうゆ(うすくち)	1
	こんぶ(だし用)	0.1
	かつお節(だし用)	0.4
	水	15
	塩	0.1
ふろふきだいこん	砂糖	4
	酒	1
	みりん	1
	米みそ(白)	8
	米みそ(赤)	1.6
塩豚汁	水	6
	ねりごま	2
	豚肉(スライス)	20
	にんじん	10
	白ねぎ	5
	(冷)厚揚げ(1.5cm角)	30
	キャベツ	30
	カットしめじ	10
	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	90	
塩	0.15	
伊予かん	伊予柑	37.5

21日(金)		
献立名	材料名	量(g)
	ライ麦パン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食チョコアンドホワイト	11
ソーセージの	フランクフルトソーセージ	20
	たまねぎ	30
	にんじん	15
	キャベツ	60
	コンソメスープのもと	0.8
	ワイン(白)	3
	水	40
	塩	0.1
	洋こしょう	0.02
	ジャーマンポテト	ベーコン
じゃがいも		60
たまねぎ		20
マーガリン(調理用)		1.2
塩		0.12
洋こしょう		0.01
きざみチーズ(5mm)		5
バナナ	バナナ*1本	64.8

25日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
チキンとほうれんそうのカレーライス	鶏肉(厚切り)	15
	ガーリックパウダー	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	15
	ほうれんそう	10
	りんご	15
	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	
ヨーグルト	レトルトみかんシロップ漬け	25
	バインアップル(くさび形)缶	25
	黄桃(角切り)缶	20
	醗酵乳	11

26日(水)			
献立名	材料名	量(g)	
	小さいパン(小麦粉)	45	
	牛乳	206	
	一食チョコ大豆クリーム	10	
親子うどん	乾めん	25	
	鶏肉(厚切り)	20	
	鶏卵	25	
	たまねぎ	20	
	にんじん	5	
	白ねぎ	5	
	しょうゆ(うすくち)	3.5	
	いりこ(だし用)	3	
	こんぶ(だし用)	0.5	
	水	115	
	塩	0.2	
	キャベツと小松菜の炒め	しらす干し	3
		キャベツ	30
小松菜		10	
アーモンド(細切)		5	
サラダ油		0.5	
しょうゆ(こいくち)		0.2	
塩		0.1	
洋こしょう		0.01	

27日(木)		
献立名	材料名	量(g)
	麦ご飯(米)	88
	牛乳	206
(鶏三色ご飯)	鶏ひき肉	30
	酒	1.5
	しょうが	0.2
	三温糖	1.1
	しょうゆ(こいくち)	2.3
(いりこ卵)	鶏卵	30
	砂糖	1
	塩	0.1
	サラダ油	1.5
	一食きざみのり	1
みそラーメン風みそ汁	豚肉(スライス)	5
	キャベツ	15
	じゃがいも	10
	にんじん	5
	糸こんにゃく	15
	サラダ油	1
	塩わかめ	3
	白ねぎ	5
	(冷)とうもろこし	5
	米みそ(白)	5
	麦みそ	5
	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
水	95	
マーガリン(調理用)	0.5	

28日(金)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
和風サイコロステーキ	牛肉(サイコロステーキ)	50
	ガーリックパウダー	0.02
	サラダ油	1
	マーガリン(調理用)	1
	酒	1
	塩	0.1
	洋こしょう	0.02
	たまねぎ	30
	セロリー	3
	カットしめじ	10
	りんご	10
砂糖	1	
酒	4	
みりん	2	
しょうゆ(こいくち)	3.5	
はくさいのミルクスープ	レンズ豆	5
	たまねぎ	20
	にんじん	10
	はくさい	40
	ほうれんそう	5
	サラダ油	0.5
	マーガリン(調理用)	1
	牛乳(調理用)	70
	コンソメスープのもと	1
	水	10
塩	0.1	
洋こしょう	0.02	

28日(金)		
献立名	材料名	量(g)
	一食アセロラゼリー	60

献立名	材料名	量(g)

献立名	材料名	量(g)