若松[区∙八幡東区∙八幡西区	₹•戸州	
	3日(月)		
献立名	材料名	量(g)	
	ご飯(米)	80	
	牛乳	206	
	+ \ o /m +/		
	あさりの佃煮	15	
あ	<u>小松菜</u>	10	
まさ	にんじん	10	
らずり	レトルトまぐろ油漬け サラダ油	15 1	
ぜと	<u>ップメルーーー</u> 砂糖	0.6	
まぜご飯さりとツナ	しょうゆ(こいくち)	1.5	
™ ナ	<u>しょりゆ (こいへろ)</u> 酒	0.6	
の	<u>况</u> 水	0.0	
	/N		
	(冷)いわしミニボ―ル	30	
()	(冷)さといも	20	
わ	にんじん	10	
17	だいこん	20	
し 団	たけのこ水煮	5	
子	かつお菜	10	
	酒粕(清酒)	10 3.5	
の	米みそ(白)	10	
粕	いりこ(だし用)	3 85	
汁	水	85	
	一食節分豆(ミックス)	10	
	6日(木)		
献立名	材料名	量(g)	
	麦二飯(米)	88	

4日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	一食納豆	30
納	一食かつお節	1
豆	一食しょうゆ	3
	豚肉(スライス)	20 100
べだ	だいこん	
っこうん	サラダ油	1 4 1.5 5
= =	三温糖	4
つん	みりん	1.5
煮の	しょうゆ(こいくち)	5
	.A.+ > 18 /	
	冷凍うどん (冷)角天ぷら たまねぎ にんじん	30
	(冷)角大ぶら	10
	たまねさ	15
	こんじん	10
	みずな	5
٦	はくさい	10 15 10 5 30 2.5 0.5 2
<i> </i>	しょうゆ(うすくち)	2.5
うちこみ	かつお節(だし用)	0.0
7.	かつお節(だし用) 水	05
コ	<u>//</u> 塩	0.2
汁	<u></u>	0.2
		1
		1
<u> </u>		ı

5日(水)		
献立名	材料名	量(g)
	パン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食りんごジャム	15
	豚肉(スライス)	15
	ガーリックパウダー	0.02
	サラダ油	1
	(冷)水煮大豆	40
ボ	じゃがいも	45
ı	たまねぎ	25
ク	にんじん	15
ポークビーンズ	(冷)グリンピース	45 25 15 5 2 10
	粉末チーズ	2
ン	トマトケチャップ	10
ズ	ソース	5
	水	10 0.1 0.02
	塩	0.1
	 洋こしょう	0.02
	.,	
	とうもろこし(ホール)缶	5
	にんじん	5
ア	キャベツ	5 30
ı	アーモンド(スライス)	4
Ŧ	サラダ油	1.5
アーモンドサラダ	酢	1.5
	しょうゆ(こいくち)	1
	塩	0.1
É	洋こしょう	0.01
ダ		

		1	
6日(木)			
献立名	材料名	量(g)	
サンゴロ	実で紀(火)	里(g)	
	麦ご飯(米) 牛乳	206	
	<u> </u>	200	
	豚肉(スライス)	15	
	豚肉(スライス) ガーリックパウダー	0.07	
	サラダ油	1	
	厚揚げ	30	
_	キャベツ	40	
厚	にんじん	10	
揚	たけのこ水煮 きくらげ(スライス)	15	
げ	きくらげ(スライス)	1.5	
入り	<u>砂糖</u>	1	
IJ	しょうゆ(こいくち)	2	
口	麦みそ		
鍋	テンメンジャン	1	
肉	豆板じゃん	0.04	
	でん粉	1.5	
	水	3	
	ごま油	0.5	
	塩	0.05	
		1	
		1	
		1	

6日(木)		
献立名	材料名	量(g)
#	鶏卵	25
黄 花 湯	たまねぎ	20
1匹	にんじん	5
彻	小松菜	15
(ホアンホワタン)	酒	25 20 5 15 2 2
ア	しょうゆ(こいくち) 鶏がらスープのもと	2
5	<u>鶏がらスープのもと</u> でん粉	
未	でん粉	1
ק	水	2
Ŕ	水	90 0.1 0.02
シ	<u>塩</u> 洋こしょう	0.1
)	洋こしょう	0.02
	1.11=/ 1 >>11>	
	いりこ(中ぶり)	3 0.2 2
中	白ねぎ	3
並	サラダ油	0.2
華	砂糖	
華いりこ	しょうゆ(こいくち)	0.7
り	みりん ガーリックパウダー	0.5
J	豆板じゃん	0.01
	豆似しやん	0.05

	7日(金)		
献立名	材料名	量(g)	
	パン(小麦粉)	60	
	牛乳	206	
+sh	プレスハム(厚切り)	15	
1日	キャベツ	30	
场立	ブロッコリー	10	
圧	とうもろこし(ホール)缶	10	
野	サラダ油	1	
菜	トマトピューレ	15	
の	トマトケチャップ	5	
ピ	きざみチーズ(5mm)	15 5 6 2 4	
ザ	でん粉	2	
ソ	水	4	
Ì	水 塩	0.1	
地場産野菜のピザソース	洋こしょう	0.05	
• •			
	じゃがいも	45 3.2 0.09 0.01	
ポフ	揚げ油	3.2	
ポテトフライビ	揚げ油 塩 洋こしょう	0.09	
アイトド	洋こしょう	0.01	
. Ł			
	マカロニ(アルファベット)	5 5	
Α	レンス豆	5	
ABCスープ	たいこん	30 25	
С	たまねさ	25	
ス	こんじん ニュー	15	
ĺ	コンソメスープのもと	1.5	
ュ	水	95	
	塩	0.15	
	洋こしょう	0.02	

	10日(月)	
献立名	材料名	量(g)
	パン(小妻粉)	60
	牛乳	206
	牛乳 一食ミックスジャム	15
		10
	<u>鶏ひき肉</u>	10
	たまねぎ にんじん サラダ油	10
7	にんじん	5
スクランブ	サラダ油	0.1
」フュ。	塩	0.1
ラポ	洋こしょう	0.01
ンテ	鶏卵	0.01 50
ブト	牛乳(調理用)	0.1
ル入	塩	0.1
エり	洋こしょう	0.01
w ´	マーガリン(調理用)	1
エりグ	サラダ油	0.5
_	じゃがいも	0.5 20
	トマトケチャップ(別配)	8
	キャベツ	30 30 30
,	たまねぎ	30
7	トマト(角切り)缶	30
ェタ	にんじん	10
(チーブ	(冷)さやいんげん	10 5 1
ー ブア	オリーブ油	1
合う	粉末チーズ	1
チー ズ入り	鶏がらスープのもと	1.2
19 T	水	45
$\smile $	塩	0.1
	洋こしょう	0.1

10日(月)		
献立名	材料名 いりこ(中ぶり)	量(g)
	いりこ(中ぶり)	5
い	いり大豆	3
かり	サラダ油	0.1
ر ا	砂糖	量(g) 5 3 0.1
カレ	みりん	0.24
107 C	しょうゆ(こいくち)	0.24
からめ和え		
えせん		
の		
		-
		+
		+
		1
		+ -
		1
		+ -

12日(水)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80 206
	牛乳	206
豚	豚肉(スライス)	20
内	じゃがいキ。	80
لر ا	たまねぎ	40
とじょ	にんじん	20 20 5 2 4
めゃ	糸こんにゃく (冷)さやいんげん	20
煮が	(冷)さやいんげん	5
想か	サラダ油	2
い	三温糖	4
も の	しょうゆ(こいくち)	7
の		
±	あさりの佃煮	15
80 +	ほうれんそう	15 10 30 3 1 1.2 0.05
0	キャベツ	30
ا ا	すりごま	3
H3	サラダ油	1
打芸	酢	1.2
米 の	塩	0.05
のご		
J +		
よい		
' '		
あさりと野菜のごまドレッシング和		
ソ		
和二		
え		

13日(木)		
献立名	材料名	量(g)
	米粉パン(県産小麦粉)	60
	牛乳	206
	鶏肉(厚切り)	15
	レトルトミックスビーンズ	10
	レトルト水煮白いんげん豆	10
カ	レンズ豆	10
ラ	たまねぎ	20
フ	にんじん	15 30
カラフルビー ンズシチュー	キャベツ	30
Ĕ	サラダ油	1
ΙĪ	小麦粉	3
·)	マーガリン(調理用)	3 50
ブ	牛乳(調理用)	50
\odot	脱脂粉乳	5 5
	水	5
'_	鶏がらスープのもと	1.2
ΙŤ	ワイン(日)	2
l '	水	15
	<u> </u>	0.1 0.03
	洋こしょう	0.03
	1.しょし士グス 油洼は	10
A.1	レトルトまぐろ油漬け	10 1
彩鉄	丁しひしさ (本) えだ言わき自	
公分	<u>(冷)えだ豆むき身</u> ブロッコリー	
彩りせい	とうもろこし(ホール)缶	20 10
<u>に</u> っ	ノンエッグマヨネーズ	10
ヷゕ゚	ガーリックパウダー	0.01
^り ラダ つぷり	カーララフハラブ <u>ー</u> 恒	0.01
	<u>塩</u> 洋こしょう	0.01
	/十二しより	0.01

14日(金)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米) 牛乳	80
	牛乳	206
١ ,	鶏肉(角切り)	40
	塩	0.12
"	洋こしょう	0.02
	でん粉	0.02
の鬼ュ	小麦粉	2.8
肉 キ	揚げ油	14
[]*	砂糖	2.8 1.6 1.6
゛ン	酢	1.6
南	しょうゆ(こいくち)	1.6
蛮	水	2.4
	h	
	キャベツ	20
	とうもろこし(ホール)缶	5 0.1
野コ	塩(炒め用) サラダ油	0.1
菜口	<u>サフタ 油</u> ノンエッグマヨネーズ	1
タコ	/	8
ルロ	<u>塩</u> 洋こしょう	0.07
タチ	汗こしょう	0.01
ルキ		
ソン		
南		
ス蛮		
Щ	I	l .

	14日(金)		
献立名	材料名	量(g)	
	厚揚げ	25	
	(冷)いももち(じゃがいも)	20	
	(冷)さといも	10	
かねんしゅい	にんじん	10	
ね	かぶ	15 5 5 3 3 95 0.2	
κ	えのきだけ	5	
با	白ねぎ	5	
Þ	しょうゆ(うすくち)	3	
い	いりこ(だし用)	3	
	<u>水</u>	95	
	<u> </u>	0.2	

	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
	(A) - L + (A (B))	0.5
-	(冷)ホキ(角切り)	35
魚	でん粉	1.5
모모	<u> </u>	2
豆	レトルトひよこ豆	20
の	でん粉	0.7
あ	<u>木材</u>	0.7
ま	揚げ油	/
辛	いりこ(中ぶり) (冷)グリンピース	3
· 和	(冷)グリンヒース	3
え	<u>砂糖</u> しょうゆ(こいくち)	3.5 2.5
<i>/</i> L	しようか(こいくら)	2.5
	(冷)白玉もち	30
	(冷)さといも	30 20
	にんじん	10
白	だいこん	20
Ŧ.	かつお菜	10
白玉す	しょうゆ(うすくち)	2
ま	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
L	水	90
汁	塩	0.15
<u> </u>	<u> キ乳の提供はありませ</u>	<u>ん。</u>

	10 🗆 (11)	
	18日(火)	
献立名	材料名	量(g)
	パン(小麦粉) 牛乳	60
	牛乳	206
	一食ミルククリーム	15
١,	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	45
ケェ	しょうが	0.5
チレャバ	トマトケチャップ	0.5 6 2 4.5
ヤバット	砂糖	2
プの	ソース	4.5
煮	水	10
+	カリフラワー	15
カリカリ	サラダ油	0.5
⁽ レラ	サラダ油塩	15 0.5 0.1 0.1
1ラ	カレー粉	0.1
カレー 炒め	·	
め り		
0)		
	キャベツ	30 30 20
キ	だいこん	30
ヤ	たまねぎ	20
べ	にんじん	10
1 11	(冷)とうもろこし	5
チャウダーツとだい	マーガリン(調理用)	5 1 50
ウだ	牛乳(調理用) 脱脂粉乳	50
ダに	脱脂粉乳	4
ヤウダー	水	4
<u> </u>	コンソメスープのもと	1.5 15
\ \hbar{\nu}	水	15
の	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
	(冷)わかさぎ(子持ち) 塩	40
かわ	塩	0.3
らか	洋こしょう	0.03
から揚げいかぎの	でん粉	0.3 0.03 2 2 4
ばぎ	小麦粉	2
''	揚げ油	4
	L	
わ	キャベツ	40
/ /	干しわかめ(カット) すりごま	0.5 3 0.5
ーか	すりごま	3
かがめまと	<u>砂糖</u> 酢	0.5
酢キ	当F しょうゆ(こいくち)	1 2 0.05
	塩	0.05
和ヤ えべ	<u></u>	0.03
\(\lambda_{\text{\tin}\ext{\tint{\texi{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tin}\\ \tint{\text{\text{\text{\tint{\text{\text{\tint{\text{\tin\tint{\text{\tint{\text{\text{\text{\text{\tint{\text{\tinit}\\ \tint{\text{\tinit}\\ \tint{\text{\tinit}\x}\\ \tint{\text{\tinit}}\\ \tint{\text{\tinit}\x}\\ \tinithtine{\text{\tinithtint{\text{\tinit{\text{\tinit}\\ \tinithtint{\text{\tinithtint{\text{\tinithtint{\text{\tinithtint{\text{\tinithtint{\text{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tinithtint{\tiinithtin\tinithtint{\tiithtint{\tiin\tinithtint{\tiint{\tinithtint{\tii}\tiinithti		
ッの		
()		
	厚揚げ	30
ぅ	にんじん	30 10
ま	はくさい	30
ムか	大葉春菊	10
みか	米みそ(白)	10 5 5 3 90
そろ 汁 l	麦みそ	5
/T 	いりこ(だし用)	3
まの	水	90
()		

	20日(木)	
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
ふ	だいこん	80
~ ろ	しょうゆ(うすくち)	1
(だいこん) ふろふきだいこん	こんぶ(だし用)	0.1
こだ	かつお節(だし用)	0.4
んい	水	15 0.1
~ =	塩	0.1
(ごまみそ)	砂糖	4
〜ろ	酒	1
ごふ	みりん	1
まき	米みそ(白)	8
みだ	米みそ(赤)	1.6
そい	水	<u>6</u>
<u>ر</u> کے ر	ねりごま	2
70		
	豚肉(スライス)	20 10
	にんじん	
	白ねぎ	5
	(冷)厚揚げ(1.5cm角)	30
塩	キャベツ	30
豚	カットしめじ	10
汁	しょうゆ(うすくち)	5 30 30 10 2.5 0.5
′′	こんふ(たし用)	0.5
	かつお節(だし用)	90
	小	90
	<u> </u>	0.15
	/프코 ##	07.5
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
	フランクフルトソーセージ	20 30 15 60
キ .,	たまねぎ	30
ヤー	にんじん	15
べ!	キャベツ	60
マカラ	コンソメスープのもと	0.8
	ワイン(白)	3
型ジ	水	40
キャベツ煮こみソーセージの	<u>ホ</u> 塩 洋こしょう	0.1
O)	洋こしょう	0.02
	ベーコン	5
25	じゃがいも	60
ジャー	たまねぎ	20
ヿ゚゙チ	マーガリン(調理用)	1.2
	塩	0.12
マズンズ	洋こしょう	0.01
	洋こしょう きざみチーズ(5mm)	5
プポリテ		
,		
۲		
,n	バナナ * 1本	64.8
\ <u>`</u>		
バナ・		
ナ		

	25日(火)	
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	鶏肉(厚切り)	15
チキンとほうれんそうのカレー ライス	ガーリックパウダー	0.01
+	カレー粉	0.1
ン	サラダ油	2
٢	じゃがいも	70 50
ほ	たまねぎ	50
う	にんじん	15
'n.	ほうれんそう	10
٨,	りんご	15
7	小麦粉	4
7.	カレ一粉	0.7
7	マーガリン(調理用)	4
5	煮汁	
73	トマトケチャップ	0.5
レ	ソース	1.5
ı	コンソメスープのもと	0.01
ラ	ローレル	0.01
イ	水	45
ス	塩	0.1
	レトルトみかんシロップ漬け	25
3	パインアップル(くさび形)缶	25 25 20
サ ^ー ラグ	黄桃(角切り)缶	20
ラゲ	醗酵乳	11
ノ ノ ゼ ル.		
ト		
۲		

若松[
	26日(水)			27日(木)			28日(金)	
献立名	材料名	量(g)	献立名		量(g)	献立名	材料名	量(g)
	小さいパン(小麦粉)	45		麦ご飯(米)	88		ご飯(米)	80
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	一食チョコ大豆クリーム	10		56 a. bL				
	+ ,		$\widehat{}$	鶏ひき肉	30		牛肉(サイコロステーキ)	50
	乾めん	25	鶏三	酒	1.5		ガーリックパウダー	0.02
	鶏肉(厚切り)	20	そ色ぼご	<u>しょうが</u> 三温糖	0.2	和	サラダ油	1
	鶏卵	25	ほこ		1.1		マーガリン(調理用)	1
親	たまねぎ	20	ろ飯	しょうゆ(こいくち)	2.3	サ	酒 塩	1
子	にんじん	5		54.65		1 2	<u>塩</u>	0.1
	白ねぎ しょうゆ(うすくち)	5	^ =	鶏卵	30	1	洋こしょう たまねぎ	0.02
うど	しょうゆ(うずくち)	3.5	い一	<u> </u>	1		たまねぎ	30
ん	いりこ(だし用)	3	りご	塩	0.1		セロリー	3
70	こんぶ(だし用)	0.5	^丱 飯	サラダ油	1.5	ス	カットしめじ りんご	10
	水	115				-	りんこ	10
	塩	0.2		一食きざみのり	1		砂糖	1
	12+71					+	酒	4
	しらす干し	3		豚肉(スライス)	5		みりん	2
	キャベツ	30	_	キャベツ	15		しょうゆ(こいくち)	3.5
+	小松菜	10	み	じゃがいも	10	, ,	1 \ . - - - - - - - - - - 	 _ _
アヤ	アーモンド(細切)	5	そ	にんじん 糸こんにゃく	5	は	レンズ <u>豆</u>	5
ノベ	サラダ油	0.5	ᅵ亨	<u> </u>	15	<	たまねぎ	20
	しょうゆ(こいくち)	0.2		サラダ油	1	さ	にんじん	10
モツ	<u>塩</u> 送口に	0.1	メ	塩わかめ	3 5 5 5 5	い	はくさい	40
ノと	洋こしょう	0.01	レン	白ねぎ	5	の	ほうれんそう	5
ド小			風	(冷)とうもろこし 米みそ(白)	5	=	サラダ油	0.5
炒松			み	木みで(日)	5	ル	マーガリン(調理用)	1
め菜			そ	麦みそ こんぶ(だし用)	0.5	ク	牛乳(調理用)	70
の			注	こんふ(にし用)			コンソメスープのもと	10
			''	かつお節(だし用) 水	95	1 1	<u>水</u> 塩	10 0.1
				マーガリン(調理用)		<u>.</u>	<u>塩</u> 洋こしょう	
					1 051	1 /		1 0 02
				マーカリン(神理用)	0.5	プ	汗にしょう	0.02
	28日(金)			マーカリン(神垤用/	0.5		汗こしょう	0.02
献立名	28日(金) 材料名	量(g)	献立名			献立名		
献立名	材料名	量(g) 60	献立名				材料名	0.02 量(g)
献立名			献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					
献立名	材料名		献立名					