献立名/食品名

・たけのこ (レトルト・ホール)

一人分量

30.00 g

5.00 g

40.00 g

0.50 g

1.00 g

20.00 g

40.00 g

15.00 g

10.00 g

5.00 g

1.00 g

2.50 g

0.75 g

0.15 g

3.00 g

0.50 g

5.00 g

1.00 g

35.00 g

20.00 g

8.00 g

0.70 g

3.00 g

0.30 g

7.00 g

10.00 g

10.00 g

10.00 s

0.50 g

1.50 g

1.00 g

3.00 g

0.20 g

5.00 g

20.00 g

105.00 g

11.00 g

145.00 g

1.00 本

・上白糖

・ごま油

・かつおだし

【鬼形かまぼこ入りすまし汁】

冷凍豆腐

【ごはん】

# 1日(火) 【八宝菜】

・豚もも小間切

いか短冊切り

・むきえび

・にんじん

・はくさい

・チンゲン菜

・古根しょうが

清酒

玉葱

・長ねぎ

・ごま油

食塩

• 水

・しょうゆ

・こしょう

・でんぷん

・しょうゆ

· 水

【ぽんかん】

【大学芋】

・油

・上白糖

・しょうゆ

・煎り黒ごま

【わかめスープ】

冷凍わかめ

冷凍豆腐

・にんじん

・しょうゆ

・こしょう

・スープ

・精白米おかわり

【ごはん】 ・精白米

• 水 【牛乳】 · 牛乳 (飲用)

・食塩

・鶏胸皮なし小間切肉

・干し椎茸スライス

・鶏ガラパック (だし用)

・古根しょうが

・ぽんかん

・さつまいも

・がらスープ

・うずら卵水煮

・古根しょうが

・がらスープ

### 2日(水)

献立名/食品名

・たけのこ (レトルト・ホール)

【じゃこと豚肉の卵炒め】

◎炒り卵(だし入り)

・ちりめんじゃこ

豚肩小間切肉

・古根しょうが

・しょうゆ

・にんじん

・ほんしめじ

・ごま油

・上白糖

- 清洒

食塩

• 水

· 酢

・しょうゆ

・かつおだし

・でんぷん

・はくさい

・ほうれんそう

・まぐろ油漬

・しょうゆ

・きざみのり

・凍り豆腐

・にんじん

・上白糖

・本みりん

・しょうゆ

食塩

• 水

• 7k

【牛乳】

【ごはん】

・精白米

・精白米おかわり

牛乳(飲用)

玉葱

【凍り豆腐の含め煮】

・鶏モモ皮なし小間切

・干し椎茸スライス

・かつおだし汁(液体タイプ)

【ほうれん草の磯あえ】

・冷凍グリンピース

・玉葱

一人分量

20.00 g

20.00 g

0.80 g

20.00

15.00

15.00

50.00

20.00

10.00 g

1.00

0.50

1.00

3.00

0.60

0.03 g

3.00 g

15.00 g

1.40 g

3.00 個

0.50 g

2.00 g

1.50 g

15.00 g

0.50 個

65.00 g

3.00 g

4.00 g

1.70 g

0.14 g

10.00 g

8.00

20.00

10.00

0.30 g

0.50 g

1.50 g

0.01 g

2.00 g

80.00 g

105.00 g

145.00 g

1.00 本

11.00

0.50

0.30

### 3日(木)

### 献立名/食品名 一人分量 【イワシのフライ】 1.00 枚 ・いわし 0.80 g ・古根しょうが ・しょうゆ 1.20 g 0.30 g 5.00 g 小麦粉 4. 00 g • 水 8.00 g ・パン粉 4.00 g 【お魚豆腐の照り焼き生姜ソース】 ★お魚豆腐 2.00 個 0.70 g ・古根しょうが 上白糖 0.70 g 本みりん 0.35 g • 酢 0.70 g ・しょうゆ 1.75 g ・でんぷん 0.20 g 5.50 g • 水 ・にんじん 20.00 g ◎炒り卵 (だし入り) 12.00 g ・まぐろ油漬 6.00 g ・長ねぎ 10.00 g

# 【にんじんとねぎの卵炒め】 0.10 g ・にんにく 2.00 g ・しょうゆ

【大根のナムル】		
・だいこん	35. 00	g
★ポークハム短冊切り	5. 00	g
・にんじん	10.00	g
・こまつな	10.00	g
・長ねぎ	2.00	g
・ごま油	0.50	g
・上白糖	0.80	g
・しょうゆ	3.00	g
・煎り白ごま	0.50	g
・煎り白すりごま	0.50	g

・えのきたけ	8.00
・冷凍わかめ	7. 00
●かまぼこ(鬼形)	10.00
・しょうゆ	1.60
・食塩	0. 60
・けずり節 (だしパック)	2.00
• 水	90.00

・精白米	105.00	g
・精白米おかわり	11.00	g
• 水	145. 00	g
【牛乳】		
・牛乳 (飲用)	1.00	本

【津久井在来大豆の福豆】		
· 福豆	1.00	袋

0.50 g

0.50 g

0.20 g

20.00 g

献立名/食品名	一人分:	문	献立名/食品
【鶏肉のから揚げ】			【さばのみりん焼き】
・鶏モモ皮なし切り身	2. 00	個	<ul><li>・さば切り身</li></ul>
<ul><li>清酒</li></ul>	1. 50	g	・しょうゆ
・にんにく	0. 30	g	・本みりん
・古根しょうが	0. 50	g	・清酒
・しょうゆ	1. 50	g	・古根しょうが
・でんぷん	8. 00	g	【煮みそ(愛知県郷土料理
・油	8. 00	g	・だいこん
【ブロッコリーとハムのソテー】			・にんじん
・冷凍ブロッコリー	40. 00	g	・冷凍さといも
★ポークハム短冊切り	8. 00	g	・ごぼう
・サラダ油	0. 50	g	・角切りこんにゃく
・食塩	0. 20	g	<ul><li>油揚げ(刻み)</li></ul>
・こしょう	0. 01	g	・上白糖
・しょうゆ	0. 45	g	・本みりん
【青のりポテト】	F0.00		・しょうゆ
・じゃがいも	50. 00 0. 10	_	・赤みそ ・かつおだし
・塩(蒸し用) ・あおさ	0. 10		・水
・食塩	0. 10	g	【みかんとりんご】
【チリコンカーン】	0. 20	g	・みかん缶
<ul><li>・大豆(乾)</li></ul>	8. 00	~	・りんご缶(ダイス)
・豚もも挽き肉	20.00	g	【友禅和え】
· 玉葱	20.00	g	・はくさい
<ul><li>にんにく</li></ul>	0.30	g	・にんじん
<ul><li>・バター (調理用)</li></ul>	1.00	g	・きゅうり
・トマトピューレ	10.00	g	・まぐろ油漬
★トマトケチャップ	1, 00		・ねりごま
★とんかつソース	2. 00	g	・上白糖
・食塩	0. 25	g	・食塩
・こしょう	0. 02	g	・薄口しょうゆ
・チリパウダー	0. 04	g	・レモン果汁
• 水	4. 00	g	・煎り白ごま
・がらスープ	1.00	g	・紙カップ
・小麦粉	1.00	g	[ごはん]
【赤米ごはん】			・精白米
・精白米	99. 00	g	・精白米おかわり
・赤米	6. 00	g	• 水
・精白米おかわり	10. 40	g	【牛乳】
・赤米	0. 60	g	・牛乳 (飲用)
· 水	145.00	g	
【牛乳】			
・牛乳 (飲用)	1. 00	本	
			I I

献立名/食品名	一人分	쁖
【さばのみりん焼き】		
・さば切り身	1.00	ŧ.
・しょうゆ	4. 00	8
・本みりん	4. 00	8
・清酒	1.00	8
・古根しょうが	1.00	8
【煮みそ(愛知県郷土料理)】		
・だいこん	20.00	8
・にんじん	10.00	8
・冷凍さといも	30.00	8
・ごぼう	10.00	
・角切りこんにゃく	10.00	-
<ul><li>油揚げ(刻み)</li></ul>	8. 00	
・上白糖	1. 50	
・本みりん	1.00	
・しょうゆ	2. 00	_
・赤みそ	3. 00	8
・かつおだし	1.00	8
・水	15. 00	8
【みかんとりんご】		_
・みかん缶	20.00	-
・りんご缶(ダイス)	20.00	_
【友禅和え】	50.00	
・はくさい	50.00	
・にんじん	8. 00	-
・きゅうり	8. 00	
・まぐろ油漬	10.00	1
・ねりごま	1. 20	_
・上白糖	0.40	
・食塩	0.50	_
・薄口しょうゆ	0.60	1
・レモン果汁	0.50	
・煎り白ごま	0.60	-
・紙カップ 【ごはん】	1.00	1
<ul><li>精白米</li></ul>	105.00	-
・精白米おかわり	11.00	- 1
· 水	145. 00	
【牛乳】	143.00	-
· 牛乳 (飲用)	1.00	7
- T+L (MM)	1.00	_

献立名/食品名

一人分量

65.00 g

1.30 g

1.30 g

8.00 g

7.00 g

15.00 g

30.00 g

30.00 g

20.00 g

12.00 g

1.00 g

3.50 g

6.50 g

6.00 g

35.00 g

15.00 g

1.20 g

2.00 g

20.00 g

15.00 g

5.00 g

3.00 g

0.20 g

0.30 g

2.00 g

0.80 g

1.50 g

0.20 g

0.30 g

0.10 g

1.00 g

105.00 g

11.00 g

145.00 g

1.00 本

### 8日(火)

【ポークビーンズ】

豚もも角切り

大豆(乾)

・サラダ油

・セロリー

・白ワイン

・がらスープ

・じゃがいも

・にんじん

・サラダ油

・白ワイン

・こしょう

・でんぷん

・だいこん

・きゅうり

・サラダ油

・レモン果汁

【ひじきサラダ】

・まぐろ油漬

・赤パプリカ

・サラダ油 ・しょうゆ

・上白糖

・はくさい

・にんにく

・しょうゆ

・こしょう

・スープ 【コッペパン】 ★コッペパン

【牛乳】 牛乳(飲用)

・食塩

バター (調理用)

★ベーコン短冊切り

・鶏ガラパック (だし用)

玉葱

· 酢

・冷凍ブロッコリー

【白菜とセロリのスープ】 ・セロリー

・しょうゆ

・ひじき

・上白糖

・食塩

• 酢

・ベイリーフ

【大根のピクルス】

・がらスープ

・食塩

• 水

・玉葱

★ベーコン短冊切り

★トマトケチャップ

・トマトピューレ

★ウスターソース ・上白糖

・冷凍グリンピース

# 9日(水)

・ホキ角切り

・しょうゆ

・でんぷん

·油

・玉葱

・にんじん

・ピーマン

・サラダ油

・上白糖

・上白糖

・しょうゆ

【麻婆大根】

・長ねぎ

・にんにく

・赤みそ

・上白糖

・しょうゆ

・でんぷん

・ごま油

【ごはん】

• 水

【牛乳】

・精白米

★トウバンジャン

精白米おかわり

牛乳(飲用)

・がらスープ

・にら

・だいこん

・豚もも挽き肉

・古根しょうが

・しょうゆ

・ほうれんそう

◎炒り卵(だし入り)

・古根しょうが

・カシューナッツ

・たけのこ (レトルト・ホール)

【卵とほうれん草の和えもの】

献立名/食品名

【ホキのカシューナッツあえ】

一人分量

10.00 g

65.00 g

0.50 g

1.00 g

0.50 g

1.00 g

1.00 g

45.00 g

20.00 g

0.50 g

40.00

10.00

2. 50

1.70 g

0.85 g

0.50 g

4.00 g

0.55 g

0.03 g

3.00 g

20.00 g

0.30 g

0.02 g

40.00 g

15.00 g

1.50 g

1.50 g

0.35 g

2.00 g

0.50 g

0.80 g

1.50 g

10.00 g

40.00

8.00

0.50 g

3.00 g

2.00 g

0.50 g

10.00 g

40.00 g

20.00 g

0.50 g

0.30 g

5.00 g

1.30 g

0.60 g

0.02 g 2.00 g

85.00 g

1.00 個

1.00 本

献立名/食品名	一人分	쁄
【ほっけのたつた揚げ】		
・ほっけ	1.00	個
・古根しょうが	1. 20	٤
・しょうゆ	2. 50	8
・でんぷん	9. 50	8
· 油	8. 00	
【キャベツの浅漬け】		-
・キャベツ	35. 00	
・にんじん	15. 00	_
・古根しょうが	0.30	
・しょうゆ	2. 30	
	0. 20	8
・食塩		8
・紙カップ	1.00	1
【くきわかめのきんぴら】		
・くきわかめ	10.00	8
・にんじん	15. 00	8
・古根しょうが	0. 30	8
・ごま油	0. 50	1
・上白糖	1.00	8
・本みりん	0. 50	-
・しょうゆ	2. 50	1
【かぼちゃの煮物】		
・かぼちゃ	50.00	-
・上白糖	3.00	-
・しょうゆ	2.00	
• 水	3.00	-
【沢煮椀】		
・豚もも細切り	15. 00	
・ごぼう	10.00	
・えのきたけ	10.00	
・だいこん	15. 00	
<ul><li>・万能ねぎ</li></ul>	2.00	
・しょうゆ	2.00	
· 食塩	0.50	-
・清酒	0.50	
・かつおだしパック	2.00	-
・こんぶ (だし用)	0.10	-
・だし汁	90.00	-
	90.00	-
【ごはん】	105.00	
・精白米	105. 00	
・精白米おかわり	11. 00	-
• 水	145. 00	-
【牛乳】		
・牛乳 (飲用)	1.00	7
		_

14日(月)		
献立名/食品名	Ē	
【ハンバーグトマトソース】		
	1 00	個
		g
・にんにく	0. 10	g
・サラダ油	0. 50	g
・ダイストマト缶	4. 00	g
	1. 20	
		g
	5. 00	g
【野菜たっぷり卵炒め】		
・キャベツ	20.00	g
	10.00	g
		_
		g
		g
・食塩	0. 50	g
・こしょう	0. 02	g
		g
	1.00	II
	45.00	
		g
		g
	0. 30	g
・こしょう	0. 02	g
【プロッコリーとカリフラワーのドレッシングあえ】		
・冷凍ブロッコリー	20. 00	g
		g
・酢	2. 00	g
・食塩	0.30	g
・こしょう	0. 02	g
	105 00	σ
	145.00	g
	1.00	本
【型抜きチーズ】		
・型抜きチーズ	1.00	個

# 15 17 (14)

献立名/食品名	一人分量
【にくじゃが】	
・じゃがいも	70.00
<ul><li>豚もも小間切</li></ul>	38.00
・にんじん	20.00
· 玉葱	30.00
・しらたき	
・冷凍グリンピース	2.00
・干し椎茸スライス	0.80
・サラダ油	1.00
・上白糖	1.60
・しょうゆ	6. 00
• 水	20.00
【青菜のごまあえ】	
・こまつな	30.00
・もやし	30.00
・煎り黒すりごま	1.50
・上白糖	1.00
・しょうゆ	3. 00
【ごぼうチップ】	5.55
・ごぼう	35.00
・でんぷん	0. 90
·油	2.00
・食塩	0. 20
【みそ汁】	
・だいこん	30.00
・冷凍豆腐	20.00
<ul><li>油揚げ(刻み)</li></ul>	8. 00
・赤みそ	9. 00
・けずり節 (だしパック)	2. 00
・だし汁	85. 00
【わかめごはん】	00.00
・精白米 (無洗米)	110.00
・わかめごはんのもと	2. 50
・精白米おかわり	15. 00
・わかめごはんのもと	0. 27
· 水	156.00
【牛乳】	
・牛乳 (飲用)	1.00

献立名/食品名

・たけのこ(レトルト・ホール)

一人分量

1.00 切

0.15 g

0.02 g

0.80 g

30.00 g 20.00 g

40.00 g

20.00 g

5.00 g

0.50 g

0.20 g 0.02 g

4.50 g

0.50 g

2.00 個

2.00 個

1.50 g

2.80 g

1.00 g

0.50 g

20.00 g

7.00 g 10.00 g

10.00 g

0.50 g

1.50 g

2.50 g

1.00 g

0.50 g

15.00 g

20.00 g

25.00 g

10.00 g

3.00 g

0.35 g

0.02 g

1.00 g

2.00 g

85.00 g

105.00 g

11.00 g

145.00 g

1.00 本

# 16日(水) 【酢豚】

清酒

・しょうゆ

・でんぷん

・にんじん

・ピーマン

・サラダ油

・しょうゆ

・でんぷん

・うずら卵水煮

★トマトケチャップ

★トマトケチャップ

【キャベツとじゃこのあえもの】

・上白糖

• 酢

• 水

• 水

【ぽんかん】

・ぽんかん

・キャベツ

・こまつな

・長ねぎ

・にんにく

・ごま油

【ごはん】

水

【牛乳】

・精白米

・しょうゆ

・古根しょうが

・ちりめんじゃこ

・精白米おかわり

· 牛乳 (飲用)

・煎り白ごま

玉葱

・油

豚もも角切り

・古根しょうが

### 17日(木)

食塩

清酒

【ぶりの野菜あんかけ】

・ぶり切り身

・こしょう

・キャベツ

・にんじん

・もやし

・ピーマン

・サラダ油

・こしょう

・しょうゆ

・でんぷん

◎揚げボール

・上白糖

・しょうゆ

・本みりん

・かつおだし

・切干大根

・にんじん

・上白糖

・しょうゆ

・本みりん

・ごま油

• 水

液卵

・ほうれんそう

・えのきたけ

・しょうゆ

・でんぷん

・スープ

【ごはん】 ・精白米

• 水

【牛乳】 · 牛乳 (飲用)

食塩 ・こしょう

・豚もも小間切

★トウバンジャン

【卵とほうれん草のスープ】

鶏ガラパック (だし用)

精白米おかわり

【切り干し大根のピリ辛】

• 水

・玉こんにゃく

【揚げボールの煮つけ】

玉葱

食塩

献立名/食品名

一人分量

65.00 g

1.50 g

1.50 g

3.00 g

8.00 g

5.00 g

20.00 g

20.00 g

30.00 g

10.00 g

0.80 g

4.00 g

4. 50

3.00 g

5.00 g

1.00 g

20.00 g

3.00 個

8.00 g

5.00 g

0.50 個

40.00 g

20.00 g

12.00 g

0.25 g

0.08 g

5.00 g

1.00 g

0.50 g

3.00 g

105.00 g

11.00 g

145.00 g

1.00 本

# 21 [[

献立名/食品名 一人分:		
・たら切り身	1.00	ŧ
・白ワイン	1.50	
・食塩	0.10	
・こしょう	0. 02	-
・ピーマン	6. 00	1
・マッシュルーム水煮	4. 00	-
<ul><li>玉葱</li></ul>	15. 00	-
・にんにく	0. 10	-
・サラダ油	0. 50	
		-
★トマトケチャップ	6. 50	-
・食塩	0. 10	-
・こしょう	0. 01	-
・ピザ用チーズ	5.00	1
【れんこんのにんにく炒め】		
・れんこん	30.00	
・こまつな	40.00	
★ポークハム短冊切り	5. 00	
・にんにく	0. 15	-
・サラダ油	0. 50	-
<ul><li>食塩</li></ul>	0. 15	1
・こしょう	0. 01	-
・しょうゆ	1.00	
・紙カップ	1.00	
【豆まめサラダ】	1.00	-
	F 00	_
・金時豆(乾)	5. 00	-
・白いんげんまめ(乾)	5. 00	-
・まぐろ油漬	10.00	
・キャベツ	20. 00	
・にんじん	5. 00	
· 玉葱	5. 00	
・サラダ油	2.00	
· 酢	2. 50	
・しょうゆ	1.00	
・食塩	0. 20	-
・上白糖	0. 20	1
・こしょう	0. 01	-
【ジャーマンポテト】		
・じゃがいも	50. 00	
・塩(蒸し用)	0.10	-
★ベーコン短冊切り	6. 00	-
・玉葱	20. 00	-
・ホールコーン	10.00	1
<ul><li>食塩</li></ul>	0. 20	-
・こしょう	0. 02	-
・サラダ油	0. 50	
【ソフトフランスパン】	0.00	-
	1.00	,
★ソフトフランスパン	1.00	1
【牛乳】		
• 牛乳(飲用)	1.00	7
【小袋アーモンド】		
・小袋アーモンド	1.00	1
	1	

献立名/食品名	一人分量
ししゃもとささみの南蛮だれ】	
· L L * も	2.00 本
・でんぷん	2. 00 g
·油	3.00 g
·鶏ささ身	1.00 枚
・古根しょうが	4.00
・しょうゆ	4.00
	0.00
・でんぷん	6.00 g
·油	5. 00 g
・上白糖	1.50 g
・しょうゆ	4. 50 g
・本みりん	1.00 g
· 水	5. 00 g
・酢	1.00 g
・たかのつめ	0.01 g
・長ねぎ	15.00 g
こんにゃくのきんぴら】	
・つきこんにゃく	35.00 g
・にんじん	15.00 g
・ごま油	0.50 g
・しょうゆ	3.00 g
・本みりん	0.50 g
<ul><li>・上白糖</li></ul>	1.50 g
・煎り白ごま	0. 50 g
	0.00 B
・ひじき	1.00 g
・ ・ 油揚げ (刻み)	
・油揚り (刻み) ・にんじん	
・大豆(打ち豆)	0.00
	3.00 g
・しょうゆ	2.50 g
・上白糖	1.50 g
・本みりん	0. 50 g
・ごま油	0. 50 g
・かつおだし汁(液体タイプ)	7. 00 g
さつまいもサラダ】	
・さつまいも	35. 00 g
・にんじん	10.00 g
・きゅうり	10.00 g
・玉葱	5.00 g
★ポークハム角切り	5. 00 g
・角チーズ	7. 00 g
· 酢	2. 00 g
·サラダ油	1.00 g
· 食塩	0.40 g
・こしょう	0. 01 g
ごはん】	0.01 8
·精白米	105.00 g
・精白米おかわり	
+ 型 1	145.00 g
牛乳】 牛型(外型)	1.00 -
• 牛乳(飲用)	1.00 本

# 00 T (-1-)

【鶏肉のオイスターソース炒め】 ・鶏モモ皮なし角切り肉		_
・雞干干皮なし角切り肉		
M = = M = 0/191/191	75.00	
・しょうゆ	1. 70	
・清酒	1. 20	
<ul><li>玉葱</li></ul>	30.00	
・赤パプリカ	15.00	
・たけのこ (レトルト・ホール)	30.00	
・れんこん	15.00	
・冷凍ブロッコリー	30.00	
・にんにく	0. 60	
・古根しょうが	0. 50	_
・長ねぎ	5. 00	
★オイスターソース	7. 00	
・上白糖	2. 00	
・しょうゆ	2.00	_
· こしょう		_
	0.02	_
・ごま油	2.00	_
・でんぷん	0. 15	
【杏仁豆腐】	20.0-	
◎杏仁寒天	20.00	
・みかん缶	12.00	_
・黄桃缶(ダイス)	12.00	_
【春雨サラダ】		
・もやし	20.00	
・にんじん	10.00	
・きゅうり	10.00	
・緑豆はるさめ	5. 00	
★ポークハム短冊切り	6. 00	
・煎り白ごま	1.00	
・上白糖	1.50	
・しょうゆ	2. 80	
· 酢	3. 50	
・食塩	0. 20	
・ごま油	1.50	
【白菜スープ】		
・はくさい	40.00	
・にんじん	15.00	
・干し椎茸スライス	0. 50	
・鶏モモ皮なし小間切	10.00	
・古根しょうが	0. 20	
・しょうゆ	1.50	
· 食塩	0. 40	
・こしょう	0. 02	
・でんぷん	0.80	
・鶏ガラパック (だし用)	2. 00	_
・スープ	90.00	_
[ごはん]	55.50	
·精白米	105.00	
・精白米おかわり	11.00	
【牛乳】	11.50	
· 牛乳 (飲用)	1.00	
T-TL (BA/II)	1.00	
		_
		_
	-	_
		_
		_

# 令和3年度年2月分詳細献立

# 24日(木)

# パン・加工食品等の規格書・配合表は年間(★)・学期(◎)・月ごと(●)の物資で確認できます。

# (日)

	一人分量
献立名/食品名	一人力量
・さけ切り身	1.00 枚
・しょうゆ	
・本みりん	
・清酒	
・古根しょうが	
<ul><li>・食塩</li></ul>	
【根菜のカレーきんぴら】	0.20 g
	20.00
・れんこん	30.00 g
・豚もも小間切	15.00 g
・角切りこんにゃく	8.00 g
・ごま油	0.50 g
・上白糖	0.80 g
・しょうゆ	2.30 g
★トウバンジャン	0.03 g
・カレー粉	0.15 g
・紙カップ	1.00 個
【ほうれん草のごまあえ】	
・ほうれんそう	40.00 g
・もやし	20.00 g
・煎り白すりごま	2.00 g
・煎り白ごま	0.50 g
・上白糖	0.50 g
・しょうゆ	3.00 g
【さつまいもの甘煮】	
・さつまいも	55. 00 g
・食塩	0.30 g
・上白糖	6.00 g
• 水	20.00 g
【だいこんのみそ汁】	
・だいこん	30.00 g
・にんじん	10.00 g
<ul><li>油揚げ(刻み)</li></ul>	8.00 g
• 冷凍豆腐	15.00 g
・白みそ	9.00 g
・けずり節 (だしパック)	2.00 g
・だし汁	85.00 g
【ごはん】	
・精白米	105.00 g
・精白米おかわり	11.00 g
· 水	145.00 g
【牛乳】	
・牛乳 (飲用)	1.00 本
1 30 (807117	1.00 /

<b>5日(金)</b> 献立名/金品名	一人分	
献立名/食品名	-\mathcal{\pi}	mil.
※吊豆腐」 ・冷凍生揚げ	60.00	~
・豚もも小間切	25. 00	g
・にんじん	25. 00	g
・キャベツ	50.00	g
・長ねぎ	10.00	g
・たけのこ(レトルト・ホール)	10.00	g
・古根しょうが	0.30	g
・干し椎茸スライス	0.80	g
・チンゲン菜	10.00	g
・ごま油	0. 50	g
<ul><li>・赤みそ</li></ul>	4.00	g
・しょうゆ	2. 80	g
・上白糖	2.00	g
· 食塩	0. 20	g
・本みりん	0.40	g
★トウバンジャン	0. 20	g
・がらスープ	2.00	g
・でんぷん	1.00	g
· 水	10.00	g
栄養まんまる揚げ】		
· 大豆 (乾)	9.00	g
·油	4.00	g
・いりこ	4.00	g
・上白糖	1.50	g
・しょうゆ	1. 20	g
・本みりん	1.00	g
・煎り白ごま	1.00	g
あんかけ卵焼き】		
★だし巻き卵	2.00	個
・えのきたけ	10.00	g
<ul><li>玉葱</li></ul>	20.00	g
・上白糖	0.80	g
・しょうゆ	2.00	g
・食塩	0. 10	g
・でんぷん	0.30	g
・かつおだし	0.50	g
• 水	3.00	g
<b>ごはん</b> 】		
・精白米	105.00	g
・精白米おかわり	11.00	g
・水	145. 00	g
牛乳】		
・牛乳 (飲用)	1.00	本

28日(月)			
献立名/食品名	一人分	一人分量	
【あじのソースフライ】			
・あじフィレ	1.00	枚	
・食塩	0. 20	g	
・こしょう	0.05	g	
★ウスターソース		g	
・白ワイン	1.00	g	
・カレー粉	0.10	g	
・小麦粉	7. 00	g	
・水	6.00	g	
・パン粉	12. 00	g	
・油 【ブロッコリーのマヨネーズ和え】	5. 00	g	
・冷凍ブロッコリー	30. 00	~	
・ホールコーン	5. 00	g	
★ウィンナー(輪切り)	10.00	g	
・しょうゆ	2.00	g	
・マヨネーズ	4. 00	g	
・紙カップ		個	
【海藻サラダ】		and of	
・海藻ミックス	0. 90	g	
・にんじん	5. 00	g	
・きゅうり	8. 00	g	
・もやし	15. 00	g	
・まぐろ油漬	8.00	g	
・しょうゆ	1.30	g	
・本みりん	1.00	g	
· 酢	2. 00	g	
・ごま油	0.80	g	
・食塩	0. 20	g	
【大豆と鶏肉のトマト煮】			
・鶏モモ皮なし角切り肉	25. 00	g	
★ベーコン短冊切り	1.00	g	
・大豆(乾)	6. 00	g	
・玉葱	25. 00	g	
・にんじん	12. 00	g	
・にんにく	0. 25	g	
・オリーブ油	0. 30	g	
・ダイストマト缶	25. 00	g	
★トマトケチャップ	2. 40	g	
・上白糖	0. 35	g	
・食塩	0. 30	g	
・こしょう	0. 01	g	
★中濃ソース	0. 90	g	
・パセリ	0. 30	g	
[ごはん]	405		
・精白米	105. 00	g	
・精白米おかわり	11.00	g	
・水	145. 00	g	
【牛乳】 ・牛乳 (飲用)	1.00	*	
- 十孔(臥州)	1.00	本	