

2日(月)		
献立名	材料名	量(g)
豚肉のみそ炒め	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	豚肉赤身(スライス)	35
	しょうが	1
	サラダ油	1.5
	しょうゆ(こいくち)	1
	たまねぎ	35
	酒	1
	砂糖	1.8
	しょうゆ(こいくち)	1.5
	麦みそ	3
春色アーモンド和え	でん粉	0.5
	水	1
	キャベツ	10
	切り干しだいこん	3
	とうもろこし(ホール)缶	5
	アーモンド(細切)	1
	ノンエッグマヨネーズ	2.2
	砂糖	0.5
	酢	0.5
	しょうゆ(こいくち)	0.7

2日(月)		
献立名	材料名	量(g)
ざくざく汁	鶏肉(厚切り)	10
	厚揚げ	15
	(冷)さといも	20
	にんじん	15
	だいこん	20
	ごぼう	10
	こんにゃく	10
	酒	1
	しょうゆ(こいくち)	3
	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
	水	85
	塩	0.05

3日(火)		
献立名	材料名	量(g)
五目ずし	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	鶏肉(こま切れ)	15
	にんじん	15
	ごぼう	5
	糸こんにゃく	10
	干しいたけ(全形)	0.5
	もどし汁	
	砂糖	1.5
	酒	1
	しょうゆ(こいくち)	3
な花しんじよのすまし汁	塩	0.05
	砂糖	2
	酢	4
	塩	0.05
	一食きざみのり	1
	(冷)魚すり身(白身魚)	20
	小麦粉	1.5
	な花	3
	ふ(花型)	2
	にんじん	15
	はくさい	30
	白ねぎ	5
	しょうゆ(うすくち)	3.6
	こんぶ(だし用)	0.5
	かつお節(だし用)	2
	水	100
	塩	0.12

3日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	一食(冷)ひしもち	30

4日(水)		
献立名	材料名	量(g)
(肉団子のクリーム煮)	ライ麦パン(小麦粉)	60
	牛乳	206
	一食りんごジャム	15
	(冷)ミートボール	35
	たまねぎ	25
	マーガリン(調理用)	1.5
	牛乳(調理用)	25
	コンソメスープのもと	0.15
	乾燥バジル	0.01
	でん粉	0.5
	水	1
粉ふきいも	水	5
	塩	0.05
	洋こしょう	0.01
	じゃがいも	30
	塩	0.1
	洋こしょう	0.01
(キャベツスープ)	たまねぎ	30
	にんじん	15
	キャベツ	40
	マーガリン(調理用)	1
	コンソメスープのもと	1.5
	ナツメグ	0.01
	水	95
	塩	0.15
	洋こしょう	0.02

5日(木)		
献立名	材料名	量(g)
肉としやがいもの含め煮	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	牛肉(スライス)	20
	じゃがいも	80
	たまねぎ	45
	にんじん	15
	糸こんにゃく	20
	サラダ油	1.5
	三温糖	4
	しょうゆ(こいくち)	7
(たれ納豆)	一食納豆	30
	一食かつお節	1
ひじきとチーズのごまサラダ	キャベツ	20
	とうもろこし(ホール)缶	10
	干しひじき	1
	すりごま	2
	きざみチーズ(8mm)	5
	サラダ油	0.6
	砂糖	0.5
	酢	2
	しょうゆ(こいくち)	2

10日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	米粉パン(県産小麦粉)	60
	牛乳	206
ヤ レ ニ ヨ ム	(冷)若鶏レバー竜田揚げ	45
	トマトケチャップ	1
	はちみつ	0.7
	コチュジャン	2
	水	5
ブ ロ ッ コ リ	ブロッコリー	20
	塩	0.04
ト ツ ク ス ー プ	トック	15
	たまねぎ	35
	にんじん	10
	だいこん	20
	小松菜	10
	きくらげ(スライス)	1
	しょうゆ(こいくち)	0.5
	鶏がらスープのもと	1
	水	100
	塩	0.15
	洋こしょう	0.02

[illegible]

12日(木)		
献立名	材料名	量(g)
ケハ チン パ ッ プ の 煮	小さいパン(県産小麦粉)	45
	牛乳	206
	(冷)ハンバーグ	60
	トマトケチャップ	6.3
	砂糖	1.8
	ソース	3.6
彩 リ ミ ル ク ス ー プ	水	20
	ベーコン	5
	じゃがいも	20
	たまねぎ	40
	にんじん	15
	ほうれんそう	15
	とうもろこし(ホール)缶	10
	サラダ油	0.5
	牛乳(調理用)	40
	脱脂粉乳	4
	水	4
	コンソメスープのもと	1
	米粉	2
	水	4
	水	20
	塩	0.1

12日(木)		
献立名	材料名	量(g)
い ち ご じ ャ ム の 米 粉 ケ ー キ ム	米粉	10
	サラダ油	1.6
	無調整豆乳	10
	砂糖	3
	ベーキングパウダー	0.4
	いちごジャム(調理用)	7
	いちごジャム(調理用)	2

13日(金)		
献立名	材料名	量(g)
(ッ 三 色 ご ぼ ろ)	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	レトルトまぐろ油漬け	25
	すりごま	2
	砂糖	1.2
	酒	0.4
(三 色 ご ぼ ろ)	みりん	0.8
	しょうゆ(こいくち)	1.7
	鶏卵	30
	砂糖	1
	塩	0.1
	サラダ油	1.5
豚 汁		
	一食きざみのり	1
	豚肉(スライス)	10
	油揚げ	3
	にんじん	15
	だいこん	30
	みずな	5
	はくさい	30
	米みそ(白)	5
	麦みそ	6
	いりこ(だし用)	3
	水	85
か ん 不 知 火	不知火かん*1/2個	84

16日(月)		
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
ラ ー メ ン	中華めん	25
	焼き豚	10
	たけのこ水煮	15
	キャベツ	30
	白ねぎ	5
	きくらげ(スライス)	1
	しょうゆ(こいくち)	0.3
	鶏がらスープのもと	1.5
	(冷)豚骨スープのもと	5
	ごま油	1
	水	105
	塩	0.2
	洋こしょう	0.03
焼 き ギ ョ ー ザ	(冷)ギョーザ	18
	サラダ油	0.35
に ん じ ん シ リ シ リ	レトルトまぐろ油漬け	5
	にんじん	40
	サラダ油	1
	みりん	0.6
	しょうゆ(こいくち)	2.3

17日(火)		
献立名	材料名	量(g)
	ご飯(米)	80
	牛乳	206
	豚肉(スライス)	5
	ガーリックパウダー	0.01
	カレー粉	0.1
	サラダ油	1
(か ら あ げ カ レ ー)	じゃがいも	50
	たまねぎ	70
	にんじん	20
	りんご	15
	(冷)とうもろこし	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
(か ら あ げ カ レ ー)	鶏肉(カツ・から揚げ用30g)	30
	しょうゆ(こいくち)	1.4
	酒	1.2
	しょうが	0.3
	ガーリックパウダー	0.01
	でん粉	6
	サラダ油	5

17日(火)		
献立名	材料名	量(g)
ミ ッ ク ス ラ フ ル ー ツ	黄桃(角切り)缶	20
	パインアップル(くさび形)	20
	(冷)カクテルゼリー	20

[illegible][illegible]