Bコース

- ※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
 ※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

Table		4 (火)		5 (7k)	6 (木)	1	7 (金)		10 (月)	- 1	11 (火)		12 (7k)	1	13 (木)		14 (金)		17 (月)		18 (火)	1	19 (<i>7</i> K	
변경 ()			-			. \		-										- '(+ / \						
# 日からの原稿前子 日からの原稿前子 日からの原本語子 日からの原本語子 日からの原本語子 日からの原本語子 日からの原本語子 日本の原本語子 日本の原本	H					0)		-																
### 15 10 10 10 10 10 10 10	F																						午乳 肉団子の甘酢あんかけ	
中央・一プ			浪り			,		n		- H				カレー)				:)		件(具)		の甘辛炒め		
京田東田中山 日本田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田	ᄼ											_	こま群のえ			フタ			春雨スーノ					
株 90 米 90 米 95 × 95	"	中華スーノ		コーグルト	わかめスーノ	_	みて汀		トイトワンスーノ	_	シュリエンメス	.—,			勝汀		りんこのタル	,r					日来スーノ	
接換性係 025 差に (20 0 mm)	F																				日回夏ゼリー			
接接水(2) 085 表 9 表 9 表 9 表 9 表 9 表 9 表 9 表 9 表 9 表					-11						-11													
接出来(中) 202 接出来(中) 205	L					95		90	チーズバン	70				95		90		95		95		79		90
************************************	F					9		9						9		9		9		9	۲	7	~	9
# 本元 259	L		0.25			_			ブルーン発酵乳	213	_	0.25											強化米(Ca	
千泉 200 十泉 200 130 200 130 200 200 130 200	L	水				.25		25			水					0.25		0.25		0.25		0.25	強化米(鉄	0.25
中央 200 中央 200 中央 200 中央 200 中央 200 平大したけ 205 下したけ 205 205 下したけ 205 125 125 205 125 125 205 125 125 205 205 125 125 205 205 205 125 125 205	L			水	水		水							0.1	水		水		水				水	
合わら 10 10 10 10 10 10 10 1	L	牛乳	206								牛乳	206	水									7		
無理性 1	L			牛乳 206	牛乳 20	:06	牛乳 20	06							牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206		-	牛乳	206
#注: 55 大豆三十 7 生態所 30 を整が代り 05 中型ケース 5 医D参加 75 塩 06 水野 15 大豆三十 7 無限 08 レシガ 24 中型 07 にんぱく 07 レンガ 15 にしょう 08 大豆三十 7 無限 08 レシガ 24 中型 07 にんぱく 07 レンガ 15 にんぱく 08 白葉 50 長むぽ 8 砂糖 30 レンガ 16 日本 07 ロンガ 15 にんぱく 08 白葉 50 長むぽ 8 砂糖 30 レンガ 16 日本 07 ロンガ 15 にんぱく 08 白葉 50 長むぽ 8 砂糖 30 レンガ 16 日本 08 日本 08 トラ 17 日本 08 日本 08 トランガ 18 トラシ 1	L		80										牛乳	206								13		
素粒密 2 とリレバー 2 気粒密 37 医部密 35 アイン 1 じらかいも 50 とリング 1 にんだく 0.6 人参 16 人参 16 末端 0.8 しょうか 2.2 下はんでく 0.6 日曜 50 人参 2.2 下はんでく 0.7 にんだく 0.7 にようが 0.8 にようが 0.8 にようが 0.8 にようが 0.8 にようが 1.2 下がらいる 0.8 にようが 0.8 にようが 1.2 下がらいる 0.8 にようが 1.2 不全 2.0 にようが 1.2 本位 50 また 2.2 大き 2.0 にようが 1.2 本位 50 また 2.2 たき 2.0 にようか 1.2 本位 50 また 2.2 たき			4			80			1-1111			8.4			1			90		80		8		75
接触 10 12 12 12 12 12 13 14 15 15 15 16 16 17 17 18 18 18 18 18 18			5.5			7		_	1	0.05	中濃ソース	5						5		7		5		1.4
LaPP 42 干ししいたけ 0.7 にんばく 0.7 にようが 0.5 ほうが 0.5 ほうが 0.5 ほうが 0.5 ほうが 0.5 大きと 1.0 たんせ 45 にようゆ 2.4 砂糖 47 にようが 1.3 発出 0.6 スレラか 1.3 発出 0.5 にんばく 0.1 切り干した規 2.5 大き 1.0 たんき 2.0 にようゆ 0.5 にようゆ 0.5 大き 2.0 大き 5 未達 1.3 五を 2.0 大き 1.0 大	L		2					35		1										15		8.0		0.5
砂糖 4.7 Li-25が 1.3 米油 0.5 にんにく 0.1 切り干し大根 2.5 ペーコン 7 人参 2.5 片飛砂 1.2 Li-25で 2.0 Li-25が 1.1 塩 0.3 酢 5 酢 5 米油 0.5 ボークスープ 5 Li-25の 0.3 酢 5.5 木油 0.5 ボークスープ 5 Li-25の 0.3 木油 0.5 塩 0.5 木油 0.5 木	L					_		6	オリーブ油	1				1.5						8		3	しょうゆ	1.9
野 5 米油 0.6 オリーブ油 0.5 ご加油 0.8 人参 5 米油 1 玉砂ぎ 35 米油 3.6 米油 0.8 千しいたけ 0.5 野 5.5 水 1 小磁電子 0.01 みそ 9.5 ボークスープ 5 しょうゆ 3.7 もやし 20 塩 0.22 じゃがいも 3.6 エナヤベン 30 キャベン 50 砂糖 4 ボークスープ 4 牛乳 20.6 ボークスープ 5 しょうゆ 1.5 ビルン・ 1 大規 1 上がり 1 大根 2 1 大根 2.5 ビルン・ 2.5 塩 0.7 トル塩 1 大根 2.5 塩 0.7 トル塩 2.5 塩 0.7 トル塩 2.6 塩 0.7 トル 2.6 և 2.7 トル 2.6 և						_						20		7						45				1.2
一味簡辛子 0.0 分子 9.5 ボークスープ 5 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2			4.7							2.5		7								1				0.8
水 9 砂糖 2 トマドビューレ 10 オイスターソース 32 小松菜 15 こしよう 030 キャペツ 50 参替 4 ボークスープ 4 年見 206 水 もやし 45 みりん 1 中国ソース 45 酒 25 しようゆ 33 瀬内 20 アリンピース 2 無効金マヨネーズ 45 一般菜 32 人参 5 酒 25 しようゆ 33 瀬内 20 アリンピース 2 無効金マヨネーズ 45 一般 20 展表 32 人参 5 酒 25 人参 5 酒 25 しゃし 45 日本 22 本の金マヨネーズ 45 一般 20 展表 32 人参 5 酒 25 トやし 45 本やペツ 50 本やペツ 50 砂糖 32 上やし 40 砂糖 51 レ・レ 45 本・ペツ 32 かる 51 エレン 70 日本 22 トやし 45 エレン 70 日本 22 トやし 45 エレン 70 日本 22 トやし 45 エレン 70 日本 22 上り 20		酢	5			0.5		.8	-	5		1	玉ねぎ	35	米油	3.6		0.8		0.5	酢	5.5		10
おおけん 15 トマトラヤップ 17 砂糖 13 断 22 米油 32 人参 第 2 外子 5 所成 15 トマトラヤップ 1 中瀬ツーズ 45 7 月曜 33 月曜 25 トレニラゆ 33 月曜 25 トマトラーブ 16 日曜 17 日曜 17 日曜 17 日曜 18 日曜		一味唐辛子	0.01			5				_		0.22						10		0.6			片栗粉	0.5
もやし 45 みりん 1 中国ソース 45 翌 25 上かゆ 33 調素 20 グリンピース 2 服物 65 素やし 動面置 6 豚肉 65 未やし 33 砂糖 1.1 人参 15 ボークスープ 6 塩 0.3 もやし 40 砂糖 1 五名 20 1 大米 1.0 大少労油 1.1 大多 15 ボークスープ 6 塩 0.3 もやし 40 砂糖 1 工まおぎ 25 小小労 1 工まがき 25 パインコントウ 20 混みおおおまままき 25 小りが離 1 エキャン 1 エキャン 30 かおおままままままままままままままままままままままままままままままままままま		水	9	砂糖 2	トマトピューレ	10		.2	小松菜		こしょう	0.03		30	キャベツ	50	砂糖	4		4	牛乳	206	水	
小松葉 15				酒 1.3	トマトケチャップ	7	砂糖 1.	.3	酢				米油	3.2		5	酒	2		6				
Table 1		もやし	45			4.5		.5		3.3		20		2		ズ 4.5				6			_	45
## 1		小松菜	15	しょうゆ 0.5	ワイン	1	片栗粉	3	砂糖	1.1	人参	15	ポークスープ	6	塩	0.3	もやし	40	砂糖	1	玉ねぎ	25	小松菜	20
## 単		ごま油	0.6	グリンピース 2	しょうゆ	1	水		サラダ油	1.1	玉ねぎ	25	トマト缶	15	こしょう	0.02	ほうれん草	20	酒	2	人参	10	しょうゆ	2.7
大根 25		酢	1		砂糖 0	0.7			ごま油	1.1	キャベツ	32	炒め玉ねぎ	25	砂糖	0.2	しょうゆ	2.8	みりん	1	ピーマン	8	酢	1.3
A		塩	0.4		塩 0.	.75	もやし 4	15	一味唐辛子	0.01	米油	8.0	カレー粉	0.7	酢	1			豆板醬	0.3	米油	0.9	砂糖	1.3
人参 15 長ねぎ 5 ナツメグ 0.01 ごま 0.9 人参 15 こしょう 0.03 ナツメグ 0.01 豚肉 18	名										チキンスープ	9	ウスターソース	ላ 4.2	サラダ油	1	りんごのタル	ト 35			豆板醬	0.2	サラダ油	1.3
玉ねぎ 18 小松菜 20 米粉 2 ごま 0.9 玉ねぎ 20 しょうゆ 1.3 米粉 3 人参 20 縁豆春雨 7.5 砂糖 3.3 ごま油 25 デキンスープ 9 水		ベーコン	12	白菜 35	チリパウダー 0.0	.07	しょうゆ 2	.8	肉団子	40	塩	8.0	塩	1					片栗粉	1.5	しょうゆ	6.6	ごま	1.1
Lieがいも 25			15			.01					こしょう	0.03	ナツメグ	0.01										1.1
わかめ 1.2 かつお節 5 にかいも 35 セロリ 1 にかいも 35 大根 25 大木 35 大水		玉ねぎ	18	小松菜 20	米粉	2	ごま 0	.9	玉ねぎ	20	しょうゆ	1.3	米粉	3	人参				緑豆春雨	7.5		3.3	ごま油	0.4
ボークスープ 9 塩 0.95 キャベツ 55 人参 15 オリーブ油 0.8 もやし 35 大根 25 キャベツ 20 人参 人参 塩 0.75 酒 1 白菜 30 トマト缶 30 小松菜 25 米油 0.5 デキンスープ 9 もやし 45 互ねぎ しょうゆ 1.8 水 140 鶏肉 18 えのきたけ 12 トマトケチャップ 10 しょうゆ 3 豆腐 18 塩 0.75 小松菜 15 白菜 水 140 ヨーグルト 70 長ねぎ 7 みそ 9 塩 0.8 酢 2.3 かつお節 5 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 チキンスープ 9 塩 1.6 みそ 9 水 140 ニしょう 0.01 ごま 1.6 みそ 9 水 140 キャベツ 35 しょうゆ 1.7 かり 0.5 塩 カナイ・ツ 35 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 カナイ・ツ 35 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 カナイ・ツ 35 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 カナイ・ツ 20 水 140 コースト・ツ 20 水 140 コースト・ツ 20 水 140 コースト・ツ 20 水 140 コースト・ツ 20 カナイ・ツ 20 水 140 コースト・ツ 20 カナイ・ツ 20 カナイ・ツ 20 カナイ・ツ 20 カナイ・ツ 20 カナイ・ツ 20 カナイ・ツ		じゃがいも	25	チキンスープ 9	水				キャベツ	32	水	140	水		玉ねぎ	24			鶏肉	16	片栗粉	3		
塩 0.75 酒 1 白菜 30 トマト缶 30 小松菜 25 米油 0.5 チキンスープ 9 もやし 45 玉ねぎ しょうゆ 18 しょうゆ 1.8 水 140 鶏肉 18 えのきたけ 12 トマトケチャップ 10 しょうゆ 3 豆腐 18 塩 0.75 小松菜 15 白菜 ごま油 0.3 人参 18 かつお節 5 ボークスープ 9 砂糖 1.5 油揚げ 8 こしょう 0.03 しょうゆ 2.8 チキンスープ 9 水 140 ヨーグルト 70 長ねぎ 7 みそ 9 塩 0.8 酢 2.3 かつお節 5 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 トック 22 水 140 こしょう 0.01 ごま 1.6 みそ 9 水 140 キャベツ 35 しょうゆ 7 「ま 1.6 トック 22 水 140 ごま 1.6 水 140 カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・カ・		わかめ	1.2	かつお節 5			じゃがいも 3	35	セロリ	1					じゃがいも				人参	20	水		鶏肉	25
しようゆ 1.8 水 140 鶏肉 18 えのきたけ 12 トマトケチャップ 10 しようゆ 3 豆腐 18 塩 0.75 小松菜 15 白菜 ごま油 0.3 人参 18 かつお節 5 ボークスープ 9 砂糖 1.5 油揚げ 8 こしょう 0.03 しょうゆ 2.8 チキン 水 140 ヨーグルト 70 長ねぎ 7 みそ 9 塩 0.8 酢 2.3 かつお節 5 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 トック 22 カント 140 こしょう 0.01 ごま 1.6 水 140 140 キャベッ 35 しょうゆ カント カント <td></td> <td>ポークスープ</td> <td>9</td> <td>塩 0.95</td> <td>キャベツ</td> <td>55</td> <td>人参 1</td> <td>5</td> <td>オリーブ油</td> <td>8.0</td> <td></td> <td></td> <td>もやし</td> <td>35</td> <td>大根</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>キャベツ</td> <td>20</td> <td></td> <td></td> <td>人参</td> <td>18</td>		ポークスープ	9	塩 0.95	キャベツ	55	人参 1	5	オリーブ油	8.0			もやし	35	大根				キャベツ	20			人参	18
ごま油 0.3 人参 18 かつお節 5 ポークスープ 9 砂糖 1.5 油揚げ 8 こしょう 0.03 しょうゆ 2.8 チキンスープ 9 水 140 ヨーグルト 70 長ねぎ 7 みそ 9 塩 0.8 酢 2.3 かつお節 5 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 トック 22 水 140 こしょう 0.01 ごま 1.6 みそ 9 水 140 コートック 140 カキャベツ 35 しょうゆ 1.7 カナモ カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ			0.75						トマト缶					25								45	玉ねぎ	10
水 140 ヨーグルト 70 長ねぎ 7 みそ 9 塩 0.8 酢 2.3 かつお節 5 しょうゆ 1.7 のり 0.5 塩 1 カかめ 1.5 水 140 こしょう 0.01 ごま 1.6 みそ 9 水 140 こしょう 1 トック 22 大根 140 ごま 1.6 水 140 140 140 大根 15 水 1 上ようゆ 1.6 1.6 1.6 水 140	L		1.8	水 140	7	_		2		10				3		18				0.75				40
わかめ 1.5 水 140 こしょう 0.01 ごま 1.6 みそ 9 水 140 こしょう		ごま油	0.3			18	かつお節	5	ポークスープ	9			砂糖	1.5	油揚げ	8				0.03			チキンスー	
トック 22 水 140 ごま 1.6 水 140 キャベツ 35 しょうが チキンスープ 9 大根 15 水	L	水	140	ヨーグルト 70	長ねぎ	7	みそ	9	塩	8.0			酢	2.3	かつお節	5			しょうゆ	1.7	のり	0.5	塩	0.85
サキンスープ 9 大根 15 塩 0.7 かつお節 5 しょうゆ 1.6 みそ 9 水 140 水 140 ごま油 0.5 か 140							水 14	10								9			水	140			こしょう	0.03
塩 0.7 かつお節 5 しょうゆ 1.6 みそ 9 水 140 水 140 ごま油 0.5 0.5 0.5					トック	22			水	140			ごま	1.6	水	140					キャベツ	35	しょうゆ	1.3
しようゆ 1.6 水 140 ごま油 0.5					チキンスープ	9															大根	15	水	140
					塩 0	0.7															かつお節	5		
にま油 0.5					しょうゆ 1	1.6															みそ	9		
					水 1	40															水	140		
でま 1.8 日向夏ゼリー 40					ごま油(0.5																		
					ごま 1	1.8															日向夏ゼリー	40		7
																								7
																								7

- ※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
 ※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

	20 (木)		21 (金)	25 (火)		26 (水)		27 (木)		28 (金)						
	ごはん		麦ごはん	ごはん		マーボー豆腐丼(麦ごはん	₁)	麦ごはん		麦ごはん						
	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳						
4+	いりどり		ほっけのたれカツ	ハンバーグ		マーボー豆腐丼(具)	あじのかば焼き		とり肉のねぎ塩炒め					+	
献立	浅漬け		わかめサラダ	ポテトサラダ		塩ワンタンスープ		切り干し大根の煮物		ごまあえ					+	
名	みそ汁		みぞれ汁	白菜のクリームス			-	みそ汁		だんご汁					+-+	
-	かて川		かてれけ	日来のグリーム人	/		-	かて川	+	IENCII					+	
							_									
	米	99	米 90	米	99		95	米 90		米 90						
		0.65	麦 9	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦 9		麦 9						
	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca) 0.65	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca) 0.0	35	強化米(Ca) 0.65	5	強化米(Ca) 0.65						
	水		強化米(鉄) 0.25	水		強化米(鉄) 0.2	25	強化米(鉄) 0.25	5	強化米(鉄) 0.25						
			水			水		水		水						
	牛乳	206		牛乳	206											
			牛乳 206			牛乳 20)6	牛乳 206	3	牛乳 206						
1	鶏肉	75		ハンバーグ	80				1							
	人参	20	ほっけフライ 50	トマトケチャップ	8	豆腐 10	00	あじ 70		鶏肉 90					+	
1 -	つきこんにゃく		米油 7	中濃ソース	4		50	片栗粉 4		玉ねぎ 20					1 +	
1 +	じゃがいも	45	しょうゆ 3.8	水	5.8	とりレバー 1		米油 5		長ねぎ 15					+	
1 -	米油	0.8	砂糖 3.8	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0.0	しょうが 1		しょうゆ 5		にんにく 0.5					+	
1 +	干ししいたけ	0.6	酒 2	じゃがいも	68	長ねぎ	.5	砂糖 6.7		ごま油 1	1				+	
-	しょうゆ	7.5	みりん 0.6	人参	00		50	水 3		塩 0.85					+ +	
	砂糖	7.5		コーン	0		1	/K 3							+-+	
-		3	水 4		3	米油	1	nz da		こしょう 0.05					+	
	みりん	- 1	1. 1. 11	卵ぬきマヨネーズ		砂糖	3	豚肉 18		酒 1.5					+	
-	水	2	わかめ 1.1	酢	1.2	しょうゆ 7	.2	人参 12		片栗粉 3					1	
			キャベツ 33	塩	0.3	みそ	3	切り干し大根 5		水						
	キャベツ	37	きゅうり 5	こしょう	0.03	豆板醤 0.3		米油 0.7								
	大根	25	しょうゆ 2.7					油揚げ 7		キャベツ 40						
	きゅうり	5	サラダ油 1.8	鶏肉	15	片栗粉 1	.8	かつお節 1		もやし 20						
材	塩	0.4		人参	20	水		水 10		しょうゆ 2.8						
料	ごま	0.9	鶏肉 25	玉ねぎ	15	ごま油 0	.8	しょうゆ 3.6		砂糖 2.2						
名	ごま	0.9	人参 15	白菜	45			砂糖 2.2	2	ごま 1.7						
			大根 35	米油	0.5	ウェーブワンタン	7			ごま 1.7						
	もやし	30	豆腐 20	チキンスープ	9	鶏肉 :	20	じゃがいも 35	5							
	ほうれん草	15	さといも 25	牛乳	80	人参	10	大根 25	5	白玉もち 28						
	豆腐	20	しめじ 10	塩	0.9	キャベツ	30	キャベツ 35	5	豚肉 18						
	油揚げ	8	長ねぎ 10	こしょう	0.04	玉ねぎ	15	小松菜 15	5	人参 20						
	かつお節	5	ほうれん草 15		0.01		9	かつお節 5	5	大根 23	_					
	みそ	9	かつお節 5	水	40	塩 1	.1	みそ 9		かつお節 5						
	水	140	塩 0.7	米粉	6	こしょう 0.0	_	水 140		しょうゆ 2.7					T	
1			しょうゆ 4	水		水 10	_		1	塩 0.6					1 1	
1			みりん 0.2			1		1	1	みりん 1	_				+	
1 -			酒 1.1				-	1	1	水 140					1 +	
1 -			水 140					1		75 140	1				+	
1 -			片栗粉 2					1			1				+	
-			水			-		+	1						+	
			\r				-		-						++	
-							-				-				++	
1 }									1		-				++	
1 }									1		-				++	
1							-	1	-		-				1	
1									-						1	
									1						1	