

日	4月15日 (水)	4月16日 (木)	4月17日 (金)	4月20日 (月)	4月21日 (火)	4月22日 (水)						
献立名	サンマーメン 牛乳 春巻き 切干大根のサラダ	ツイストパン 牛乳 フランクフルトのトマト煮 フレンチサラダ 河内晩柑	★御飯 牛乳(㊤250ml) さばの塩焼き 沢煮椀 即席漬け	炊き込みチャーハン 牛乳(㊤250ml) チキンメンチカツ 野菜サラダ ドライプルー	豚キャベツ丼(御飯) 牛乳(㊤250ml) もやしと小松菜のサラダ 豆乳プリンタルト	御飯 牛乳(㊤250ml) いわしの梅煮 肉じゃが 枝豆サラダ						
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)						
	中華麺100g	220	ツイストパン80g	121	御飯	92	アルファー化米	60	御飯	113	御飯	92
	豚肩肉	10	牛乳(200ml)	206	牛乳(250ml)	257	人参	10	キャベツ	45	牛乳(250ml)	257
	豚もも肉	10	じゃが芋	40	★さばの文化干し60g	60	長ねぎ	20	玉ねぎ	35	いわしの梅煮50g	50
	人参	12	玉ねぎ	35	米油	1	干椎茸スライス	1	豚肩肉(酒生姜漬)	20	(冷蔵)じゃがいも(2.5~3cm角)	50
	乾燥きくらげ	0.6	フランクフルト(カット)	33	大根	20	焼豚	25	豚もも肉(酒生姜漬)	20	玉ねぎ	40
	もやし	30	トマト(カット)	15	ごぼう	15	ホールコーン	8	根生姜	1	突こんにやく	20
	長ねぎ	10	人参	12	豚もも肉せん切り	15	(冷蔵)グリーンピース(むき実)	8	なると	8	(冷凍)さやいんげん	15
	根生姜	0.6	豚肩肉	6	人参	10	ごま油	1.2	濃口醤油	7	突こんにやく	20
	にんにく	0.3	豚もも肉	6	突こんにやく	10	中華用スープストック	0.8	本みりん	1.2	(冷凍)さやいんげん	15
	鶏がら	8	米油	1.2	干椎茸スライス	1.5	塩	0.05	上白糖	1.2	人参	15
	米油	0.6	トマトケチャップ	16	うすくち醤油	8	白こしょう	1	清酒	1.2	豚もも肉	10
	中華用スープストック	0.8	粉チーズ	4	塩	0.2	清酒	1	馬鈴薯澱粉	0.8	豚肩肉	10
	濃口醤油	15	ウスターソース	3	かつお削り節パック(だし用)	2.5	濃口醤油	1.2	米油	0.5	油揚げ	8
	オイスターソース	0.6	上白糖	1.5	キャベツ	55	水	95	牛乳(250ml)	257	濃口醤油	9.6
白こしょう	0.05	生クリーム	1.2	きゅうり	12	牛乳(250ml)	257	もやし	55	上白糖	4	
馬鈴薯澱粉	4	塩	0.3	濃口醤油	1.5	チキンメンチカツ60g	60	小松菜	20	水	30	
牛乳(200ml)	206	キャベツ	45	塩	0.3	米油	7	人参	7	キャベツ	40	
春巻60g	60	きゅうり	12	フレンチドレッシング(ボトル)	7.5	中濃ソース(ボトル)	5	濃口醤油	2.5	人参	7	
米油	7	人参	10	河内晩柑50g	50	キャベツ	45	米サラダ油	2	(冷凍)枝豆(むき実)	10	
切干大根	7	フレンチドレッシング(ボトル)	7.5			きゅうり	12	米酢	2	ホールコーン	15	
きゅうり	12					人参	10	上白糖	0.4	塩	0.15	
人参	12					塩	0.3	塩	0.3	白こしょう	0.03	
米サラダ油	3					中華ドレッシング(ボトル)	7.5	洋辛子粉	0.05	マヨネーズ(チューブ)	7.5	
濃口醤油	4					プルーン(2個入)16g	16	豆乳プリンタルト25g	25			

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パン・麺の献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

