

No.1

[illegible]

10月分中学校予定献立表(詳細)

No.2

[illegible]

10月分中学校予定献立表(詳細)

No.3

10月27日(月)			10月28日(火)			10月29日(水)			10月30日(木)			10月31日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95	麦	精白米	95	ご飯	精白米	95	パン	ツイストパン	70
	水	105		水	105	麦	米粒麦	5		水	105			
						ご飯	水	105						
酸辣湯	鶏もも肉	30	ス	鶏もも肉	25				白	白玉餅	35	※	うらごしかぼちゃ	50
	木綿豆腐	25	コ	大麦	7	麻	豚もも肉	35	玉	鶏もも肉	20	ユ	玉葱	15
	人参	15	ッ	白菜	20	婆	大豆ミート	5	汁	人参	20	ン	生クリーム	7
	竹の子	15	と	玉葱	20	豆	木綿豆腐	110		大根	20	プ	牛乳	70
	生しいたけ(水煮)	5	野	ブロッコリー	20	腐	長葱	10		小松菜	20	キン	コーンポタージュエース	14
	青梗菜	15	菜	小松菜	10		竹の子	25		なると	5	ポ	食塩	0.3
	鶏卵	20	の	ごぼう	7		人参	20		長葱	10	タ	水	120
	中華用スープストック	1	ス	スープストック	0.7		生しいたけ(水煮)	10		かつおだし	2	ー	パセリ	0.1
	酒	1.2	プ	食塩	0.4		赤ピーマン	7		醤油	5.4			
	醤油	4.4	)	醤油	3.5		にんにく	0.3		食塩	0.25	鶏	鶏もも肉(切身)	70
	白こしょう	0.02		白こしょう	0.04		麻婆豆腐の素	15		酒	0.6	肉	食塩	0.2
	米酢	4		水	130		醤油	3		水	130	の	黒こしょう	0.03
	でん粉	3.5					ごま油	0.5				ト	水	2
	ごま油	0.5	揚物	エビフライ	40		なたね油	1	揚物	ぶり味噌漬けフライ	50	マ	ホールトマト	5
	豆板醤	0.5		なたね油(揚げ物用)	4		でん粉	4		なたね油(揚げ物用)	5	ト	トマトケチャップ	2
	水	150		中濃ソース	2		水	60				ソ	ウスターソース	2.1
												ース	ソテーオニオン	1
									サ	れんこん	25	ス	マッシュルーム(レトルト)	3
白身魚	白身魚フリッター	60	ド	豚肩肉	30	フ	フーヨーハイ	60	ラ	キャベツ	20	が	にんにく	0.2
魚の	赤ピーマン	3	ラ	大豆ミート	6	ー	醤油	1.5	ン	人参	5	け	砂糖	0.1
野菜	玉葱	5	イ	玉葱	15	ヨ	でん粉	0.2	ダ	きゅうり	15		コンソメ	0.3
あ	醤油	2	カ	グリーンピース	5	ー	酒	0.2	の	白炒りごま	0.6		なたね油	0.5
ん	米酢	0.9	レ	とうもろこし	5	ハ	米酢	1		和風合わせドレッシング	7			
か	砂糖	1.5	の	人参	5	イ	砂糖	1		(No.168)		ソ	ほうれん草	35
け	酒	0.2	具	にんにく	0.3		水	3				ホ	とうもろこし	10
	でん粉	0.3		生姜	0.3	の	海藻ミックス	0.3				ウ	ベーコン	20
	水	6		なたね油	0.5	海	海菜ミックス	0.3				レ	にんにく	0.3
ビ	豚肩肉	35		トマトケチャップ	7	草	こんにやく	15				ん	なたね油	0.5
ビン	長葱	5		コンソメ	0.5	と	きゅうり	15				草	食塩	0.15
バ	にんにく	0.2		醤油	0.4	こ	大豆もやし	25				の	黒こしょう	0.03
	生姜	0.3		カレー粉	0.2	ん	ねぎごまドレッシング	6						
	酒	0.6		食塩	0.3	に	(No.184)							
	緑豆もやし	25				ゃ								
	人参	20				く								