0:通常献立 2024年12月 2日(月)

2024年12月 3日(火)

2024年12日 4日(水)

町田市立中学校 2024-09-27 印刷

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん(ゆかり)女】		8	ני מע
精白米		110.00	
水		132. 00	
ゆかり(グルソ無添加)		1.00	
【肉じゃが:A】			
サラダ油		0. 50	
おろししょうが		0. 50	
豚こま		20. 00	
玉葱		20. 00	
じゃがいも		75. 00	
にんじん		15. 00	
つきこんにゃく		10.00	
砂糖		4. 00	
<u>酒</u> 本みりん		1.00	
水		1.00	
無添加天然だしの素	1.00 g	30. 00 1. 00	
しょうゆ	1.00 g	5. 00	
グリンピース(国産冷凍)		5. 00	
【いかのさらさ焼き:B】		0.00	
いか	1.00 切	40.00	
カレー粉	1.00 93	0. 20	
しょうゆ		2. 00	
酒		1.00	
ブロッコリー		15. 00	
塩		0. 10	
【キャベツとひじきのごま和え:C】			
キャベツ		30.00	
干ひじき(ステンレス釜、乾)		0.30	
白ゴマペースト		1.00	
砂糖		0.60	
製物酢 マヨネーズ(全卵型)		0.80	
米みそ(甘みそ)		2. 50 1. 00	
白いりごま		1.00	
【うずら卵の塩ゆでD】		1.00	
うずら卵(水煮缶詰)	2.00 個	20. 00	
水	2.00 (#1	5. 00	
塩		0. 10	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200.00	
		ļļ.	
		1	
		+	
	_		·

献立名/食品名	単位	g	備考
[ごはん②]			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【鮭の塩焼き+浅漬け:A】			
鮭		70. 00	
塩		0. 50	
キャベツ		25. 00	
きゅうり		5. 00	
塩		0. 10	
穀物酢		0. 15	
【京がんもの煮つけB(個付)●】			
がんもどき	2.00 個	20. 00	
板こんにゃく		15. 00	
にんじん		30.00	
無添加天然だしの素		1. 20	
水		20.00	
しょうゆ		2. 00	
砂糖		2. 50	
さやいんげん		2. 00	
【じゃがいもののりごま和え:C】			
じゃがいも		45. 00	
しょうゆ		3. 50	
白いりごま		3. 50	
あおのり		0. 30	
【じゃこひじきふりかけ:D】			
干ひじき(ステンレス釜、乾)	1.50 g	1. 50	
サラダ油		0. 30	
砂糖		1. 00	
しょうゆ		1. 00	
本みりん		0. 20	
かつお加工品(かつお節)		0. 50	
ちりめんじゃこ		1. 00	
白いりごま		0. 50	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200.00	
	1		
		i i	

2024年12月 4日(水)			
献立名/食品名	単位	g	備考
<b>【ごはん◎】</b>		Ŭ	
精白米		110.00	
水		132.00	
【豆腐のチリソース:A】			
サラダ油	0.30 g	0. 30	
にんにく	0.40 g	0.40	
しょうが	0.40 g	0.40	
豚ひき肉 大豆ミート (ひき肉タイプ)		14. 25 4. 75	
大豆ミート(ひき肉ダイフ)   玉葱			
干し椎茸(スライス)	0.50 g	9. 50 0. 50	
水	0. 50 g	19. 00	
中華スープの素リケンGS無添加		0. 95	
砂糖		0. 95	
しょうゆ	1	3. 80	
塩	1	0.10	
チリソース		0. 05	
酒		0. 48	
トマトケチャップ		10. 45	
チリパウダー		0. 05	
かたくり粉		0. 95	
ねぎ	10.00 g	10.00	
国産カルシウム強化とうふ		85. 50	
青ピーマン	3.00 g	3.00	
紙カップ (小判 中230cc)	1.00 枚	1.00	
【 <b>鶏肉のみそ焼き+にらもやし:B</b> 】 鶏成鶏肉モモ(皮なし)		40. 00	
海戍病内モモ(反なし) 酒		1. 50	
砂糖		2. 00	
本みりん		1.50	
しょうゆ		1.00	
米みそ(淡色辛みそ)		0. 70	
ごま油		0. 30	
もやし		20.00	
にら		5. 00	
塩		0. 15	
ごま油		0. 30	
【切干大根の煮物:C】			
切干しだいこん 焼き竹輪		7.00	
焼き11 輪 にんじん		10.00	
砂糖	<del> </del>	5. 00 2. 00	
しょうゆ		2.00	
酒		1. 20	
サラダ油		0. 30	
無添加純だし粉末		0.10	
水		0.00	
【枝豆の塩昆布浅漬け:D】			
えだまめ(むき冷凍)	_	20.00	
穀物酢		1.00	
三温糖		0. 30	
塩		0.10	
塩昆布		0. 30	
<b>【牛乳】</b>	1 00 -	000 00	
牛乳	1.00 本	200.00	

0:通常献立 2024年12月 5日(木)

2024年12日 6日(金)

献立名/食品名	単位	g	備考
<b>【ごはん◎】</b>		Ü	pin 5
精白米		110.00	
水		132. 00	
【鶏肉のレモン煮(ムネ肉2個) +キャペピー:A】			
鶏成鶏肉胸(皮なし)	2.00 枚	60.00	
かたくり粉		10.00	
揚げ油(米白絞)		6. 00	
レモン(果汁、生)		5. 00	
砂糖		5. 00	
しょうゆ		5. 00	
水		5. 00	
キャベツ		25. 00	
青ピーマン		3. 00	
サラダ油		0. 50	
塩		0. 20	
こしょう混合		0.00	
【小松菜とひじきのナムル:B】			
こまつな		35.00	
干ひじき(ステンレス釜、乾)		0. 70	
えのきたけ		10.00	
にんじん		5. 00	
しょうゆ		3. 00	
ごま油		1. 20	
白こしょう		0. 02	
無添加純だし粉末		0. 30	
白すりごま		0. 50	
【じゃがパタコーン:C】			
じゃがいも		35. 00	
国産ホールコーン(冷凍) 有塩バター		5.00	
	0.00	2.00	
塩	0.20 g	0. 20	
パセリ(乾) 【いんげんのごま和え:D】		0. 01	
さやいんげん		15.00	
にんじん		15. 00 10. 00	
砂糖		0.70	
しょうゆ		2. 00	
白すりごま		0.50	
【牛乳】	<del> </del>	0. 50	
4乳	1.00 本	200.00	
1.30	1.00 🕸	200.00	
	1		
	1		
	1		

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎】			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【魚のカレーパン粉焼き+プロ:A】			
シルバー		60.00	
おろしにんにく		0. 30	
酒		4. 50	
塩		0. 30	
こしょう混合		0. 01	
サラダ油		0. 50	
パン粉(乾燥)		2. 00	
パセリ(乾)		0. 04	
カレ一粉		0. 04	
ブロッコリー		20.00	
【肉野菜炒め:B】			
豚こま		5. 00	
酒		1.00	
もやし		45. 00	
にんじん		10.00	
にら		5. 00	
とうもろこし缶詰(ホール)		10.00	
サラダ油		0. 50	
ガーリックパウダー		0. 10	
塩		0. 35	
白こしょう		0.00	
【おかかポテト(45g):C】			
じゃがいも		45. 00	
揚げ油(米白絞) 中濃ソース		5. 00	
中濃ソース		5. 50	
あおのり		0. 10	
かつお加工品(削り節)		0. 50	
【チーズ:D】			
ピピピチーズFe, Ca		5. 00	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200. 00	
	· ·		
	<u> </u>		
	1		
	-		
	<del> </del>		
	-		
	I	1	
	1		

2024年12月 9日(月)			
献立名/食品名	単位	g	備考
<b>【ごはん◎】</b>			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【麻婆豆腐:A】			
サラダ油		0.86	
おろししょうが		0. 42	
おろしにんにく		0. 42	
豚ひき肉		8. 55	
大豆ミート(ひき肉タイプ)		2. 14	
玉葱		4. 50	
干し椎茸(スライス)		0. 86	
にんじん		12. 83	
水		21. 38	
にら		5. 99	
ねぎ		16. 83	
三温糖		1. 03	
しょうゆ		2. 57	
米みそ(赤色辛みそ)		2. 57	
トウバンジャン		0.08	
テンメンジャン かき油		2. 13	
かたくり粉		1. 03	
ごま油		1. 37 0. 42	
国産鉄分強化とうふ		38. 50	
国産がが強化とうふ		38. 50	
	1.00 枚	1. 00	
【 <b>竹輪の磯辺揚げ&amp;キャベナムル:B</b> 】	1.00 枚	1.00	
焼き竹輪	2.00 本	24. 00	
あおのり	2.00 🕸	0. 20	
天ぷら粉		5. 00	
7K		4. 00	
揚げ油(米白絞)		5. 00	
キャベツ		30.00	
塩		0. 10	
ごま油		0. 30	
【春雨のサラダ(ハム) : C】		3.00	
緑豆はるさめ(乾)		4. 00	
ロースハム		4. 00	
きゅうり		8. 00	
もやし	1	8. 00	
国産ホールコーン(冷凍)		2. 67	
中華ドレッシング		6.00	
【チーズ:D】			
ピピピチーズFe, Ca		5. 00	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200.00	
	,		
			, in the second
	l		

0:通常献立 2024年12月10日(火)

2024年12月11日(水)

献立名/食品名	単位	ď	備考
	丰区	g	1 拥 右
【わかめごはん★】		110.00	
指白米 水		110.00	
か 炊き込みわかめ		132. 00 1. 00	
(魚の照り焼き+小松菜えのきソテー:A)		1.00	
さば		60.00	
	0.00	60.00	
型 しょうゆ	2.00 g	2. 00 2. 00	
本みりん	2.00 g 2.50 g	2. 50	
こまつな	2. 00 g	25. 00	
えのきたけ		10.00	
赤ピーマン		5. 00	
オリーブ油		0. 50	
塩		0. 30	
こしょう混合		0. 20	
【生揚げと外のルー煮:B】		0.01	
フェイタス絹厚揚げ10N		40. 00	
カレー粉		0. 25	
砂糖		0. 23	
しょうゆ		0. 15	
無添加コンソメチキン顆粒		0. 23	
米		7. 50	
まぐろ缶詰(油漬フレークライト)=ツナ		8. 00	
えだまめ(むき冷凍)		10.00	
カレー粉		0.30	
砂糖		0. 30	
しょうゆ		0.17	
無添加コンソメチキン顆粒		0. 50	
水		10.00	
かたくり粉		0.40	
【ごぼうのごまマヨサラダ:C】		0. 10	
ごぼう		16, 20	
きゅうり		16, 20	
国産ホールコーン(冷凍)		4. 86	
だいず(国産、水煮)		4, 86	
ダイスチーズ	3.00 g	3, 00	
胡麻マヨドレッシング	8	4. 86	
【7511* * 71:D】			
じゃがいも		30, 00	
揚げ油(米白絞)		3.00	
塩		0. 20	
		0. 05	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200.00	

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎】			
 精白米		110.00	
水		132. 00	
【豚すき丼の具:4】			
サラダ油		1.50	
豚こま		45. 00	
しらたき		35. 00	
玉葱		45. 00	
えのきたけ		9. 00	
ねぎ		6.00	
酒		2. 30	
三温糖		2. 25	
しょうゆ		5. 00	
本みりん		1.00	
塩		0.40	
紙カップ (小判 中230cc)	1.00 枚	1.00	
【ごまだれ和え(ササミ切干):B】			
切干しだいこん		3.00	
干ひじき(ステンレス釜、乾)		0. 30	
水		2. 55	
うすくちしょうゆ		0. 68	
砂糖		0. 68	
鶏胸肉のほぐし身		10.00	
キャベツ		20.00	
きゅうり		12. 00	
国産ホールコーン(冷凍)		6. 80	
にんじん		2. 55	
白すりごま		3. 30	
しょうゆ		3. 00	
砂糖		1. 50	
マヨネーズ(全卵型)		2. 00	
穀物酢		0. 83	
米みそ(淡色辛みそ)		1. 00	
ごま油		0. 40	
一味とうがらし(粉)		0. 01	
【プロッコリーとペーコンのソテー:C】			
オリーブ油		0. 20	
にんにく		0.30	
ベーコン		2. 70	
ブロッコリー		35. 00	
塩		0. 16	
こしょう混合		0.00	
【安倍川さつま:D】			
さつまいも		30.00	
揚げ油(米白絞)		2. 00	
グラニュー糖		0.66	
きな粉(大豆)		0.66	
塩		0.00	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200.00	

0004540540541	即田市立	.中字校	2024-09-2/ 印刷
2024年12月12日(木)			
献立名/食品名	単位	g	備考
<b>【ごはん◎】</b>			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【ヤンニョムチキン+いんげんナムル:A】	0.00.11		
鶏成鶏肉胸(皮なし)	2.00 枚	60.00	
塩	-	0. 10	
かたくり粉 揚げ油(米白絞)		8. 00 7. 00	
おろししょうが	+	0. 20	
おろしにんにく		0. 20	
コチュジャン		0. 20	
しょうゆ		5. 00	
本みりん		5. 00	
砂糖		2. 00	
さやいんげん		20.00	
塩		0. 15	
こしょう混合		0. 02	
ごま油		0. 20	
【チャプチェ風炒め:B】			
緑豆はるさめ(乾)		4. 50	
ごま油		0. 45	
おろしにんにく		0. 20	
豚こま にんじん		10.00	
もやし		4. 00 13. 00	
キャベツ		20. 00	
156		3. 00	
塩		0.40	
こしょう混合		0. 01	
中華スープの素リケンGS無添加		0. 20	
しょうゆ		0. 40	
【かぼちゃとさつまいものサラダ:C】			
かぼちゃ	30.00 g	30.00	
さつまいも	10.00 g	10.00	
マヨネーズ(全卵型)	3.00 g	3. 00	
加糖練乳		0. 30	
塩	1	0. 10	
白こしょう ダイスチーズ	+	0.01	
	1	5. 00	
Feすりおろしりんごミニゼリー	- 1.00 個	23. 00	
【牛乳】	1.00 但	20.00	
牛乳	1.00 本	200.00	
		200.00	
			<u> </u>
	-		
	1		
	1	<b>-</b>	
	1		

# 0:通常献立

2024年12月13日(金)

2024年12月16日(月)

2024年12日17日(水)

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごまごはん◎】			
精白米		110.00	
水		132. 00	
黒ごま(いり)		1. 50	
【棒餃子&もやしナムル:A】			
町田特注棒餃子	1.00 個	60, 00	
揚げ油(米白絞)		3. 00	
にんじん		5.00	
きゅうり		5. 00	
もやし		35. 00	
中華スープの素リケンGS無添加		0.30	
ごま油		0.80	
塩		0. 20	
【生揚げの四川煮:B】			
ごま油		0.36	
にんにく		0.17	
しょうが		0. 34	
豚ひき肉		4. 80	
大豆ミート(ひき肉タイプ)		2. 40	
玉葱		6.00	
トウバンジャン		0. 02	
砂糖		1.00	
しょうゆ		1. 20	
トマトケチャップ		4. 00	
水		6. 00	
米みそ(赤色辛みそ)		2. 00	
テンメンジャン		1.00	
青ピーマン		4. 00	
かたくり粉		0. 80	
水		0. 80	
生揚げ		40.00	
【大豆とひじきの炒め煮★C】			
サラダ油		1. 50	
干ひじき(ステンレス釜、乾)		1. 50	
だいず(国産、水煮)		4. 50	
にんじん		2. 00	
凍り豆腐		3. 00	
酒		1. 60	
砂糖		1.30	
水		1.00	
無添加純だし粉末	ļ	0. 13	
しょうゆ		1. 40	
【青菜とコーンのソテー:D】	1	10.00	
こまつな	1	10.00	
キャベツ	1	10.00	
国産ホールコーン(冷凍) 有塩バター	1	5. 00	
塩	<b> </b>	0. 50 0. 08	
塩 こしょう混合	<b> </b>		
【牛乳】	<b> </b>	0.00	
上 <b>千孔</b> 牛乳	1.00 本	200.00	
〒⊀₺	1.00 本	200.00	
	1		
	<del> </del>		
	<del> </del>		

献立名/食品名	単位	g	備考
[ごはん◎]			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【生揚げ入りホイコウロウ:A】			
生揚げ		40.00	
サラダ油		0. 50	
おろししょうが		0. 40	
豚こま		20.00	
もやし		5. 00	
にんじん		10.00	
キャベツ		50.00	
青ピーマン		4. 00	
水		1.80	
砂糖		0. 45	
テンメンジャン		2. 70	
米みそ(赤色辛みそ)		2. 70	
トウバンジャン		0.10	
しょうゆ		1.80	
ごま油		0. 30	
白こしょう		0. 02	
【ししゃものフライ+インゲンごまあえB】			
ししゃもフライ	1.00 本	20.00	
サラダ油		4. 00	
さやいんげん	18.00 g	18.00	
にんじん	5.00 g	5. 00	
しょうゆ	1.80 g	1, 80	
百すりごま	1.00 g	1.00	
砂糖	0.50 g	0. 50	
【マカロニサラダ:C】			
マカロニ		7. 20	
にんじん		7. 20	
玉葱		7. 20	
きゅうり		5. 40	
国産ホールコーン(冷凍)		4. 50	
塩		0. 27	
 こしょう混合		0. 01	
マヨネーズ(全卵型)		6. 30	
【すりおろし洋梨ミニセ゚リー:D】		0.00	
Feすりおろし洋梨ミニゼリー	1.00 個	23. 00	
【牛乳】	1.00 11	20.00	
牛乳	1.00 本	200. 00	
130	1.00 7	200.00	
	1	<del>                                     </del>	
		<b>+</b>	
	<u> </u>	<del> </del>	
	<u> </u>	<del>                                     </del>	
	t	+	
	1	+	
	<del> </del>	<del>                                     </del>	
	1	+	
	-	<del></del>	
	1		

2024年12月17日(火)			
献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎町田産米】			
精白米		110.00	
水		132. 00	
【豚肉のスタミナ炒め+キャペ人A】			
豚こま		70. 00	
玉葱		30.00	
しょうが		0. 50	
にんにく		0.30	
サラダ油		0. 70	
<u>本みりん</u> 砂糖		0.80	
		0. 80 0. 80	
しょうゆ		3. 90	
トウバンジャン		0. 04	
<u> </u>		0. 04	
かたくり粉		0. 10	
カルス シャガ 水		0. 00	
<u>ハ</u> 白いりごま		0.30	
キャベツ		29. 00	
にんじん		4. 00	
塩		0. 20	
白こしょう		0.00	
【ツナとひじきの大根サラダ:B】			
だいこん	25.00 g	25. 00	
干ひじき(ステンレス釜、乾)	2.00 g	2. 00	
みずな	10.00 g	10.00	
大豆(水煮缶詰)	8. 00	8. 00	
まぐろ缶詰(水煮フレークライト)=ツナ	5.00 g	5. 00	
しょうゆ	2.00 g	2.00	
砂糖	2.00 g	2. 00	
穀物酢 レモン(果汁、生)	0.50	1.50	
ごま油	0.50 g	0. 50 0. 50	
<u>こま畑</u> 白すりごま	0.50 g 1.00 g	1.00	
	0.00	3. 00	
【かぽちゃの甘煮:C】	3.00 g	3.00	
かぼちゃ		30, 00	
砂糖	2.25 g	2. 25	
しょうゆ	1.12 g	1. 12	
酒	0.75 g	0. 75	
無添加純だし粉末	J	0. 37	
水		15. 00	
かたくり粉		0. 37	
【おかかふりかけ :D】			
かつお加工品(削り節)	1.00 g	1. 00	
塩昆布		3.00	
白いりごま	1.00 g	1.00	
砂糖	0.80 g	0.80	
しょうゆ	0.80 g	0.80	
レモン(果汁、生)	0.80 g	0. 80	
【 <b>牛乳</b> 】 牛乳	1 00 +	200. 00	
十化	1.00 本	200.00	

0:通常献立 2024年12月18日(水)

2024年12月19日(木)

2024年12日20日(金)

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん◎】		5	I/用"勺
精白米		110.00	
水		132. 00	
		132.00	
チキンカツ ムネ肉		50.00	
揚げ油(米白絞)		6. 00	
中濃ソース		5. 00	
キャベツ			
塩		35. 00 0. 10	
塩 【きのことペンネのソテー:B】		0. 10	
ペンネ		10.00	
	0.50	10.00	
オリーブ油 オリーブ油	0.50 g	0.50	
おろしにんにく	0.80 g	0.80	
	0.50 g	0. 50	
ベーコン	3.00 g	3.00	
エリンギ	10.00 g	10.00	
ぶなしめじ エ#	10.00 g	10.00	
玉葱	15.00 g	15. 00	
青ピーマン	0.65	5. 00	
塩	0.30 g	0. 30	
しょうゆ		1.00	
こしょう混合	0.02 g	0. 02	
【小松菜のごま和え:C】			
こまつな		35. 00	
にんじん		10.00	
砂糖		1.00	
しょうゆ		2. 00	
白すりごま		0.80	
【さつまいものパイン和え:D】			
さつまいも		17. 00	
パイン缶詰(果肉のみ)		6. 00	
砂糖		0. 25	
【牛乳】			
牛乳	1.00 本	200.00	
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	1		

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん②】	- I	ь	NHI . 🗅
精白米		110, 00	
水		132. 00	
パートラング (キムチ豆腐:A)		102.00	
サラダ油		1.00	
おろしにんにく		0. 20	
おろししょうが		0. 20	
豚ひき肉		7. 00	
大豆ミート(ひき肉タイプ)		2.00	
にんじん		5. 00	
えのきたけ		5. 00	
キャベツ		12. 00	
ねぎ		6. 00	
はくさい(キムチ漬け)		15. 00	
国産鉄分強化とうふ		50.00	
国産カルシウム強化とうふ		30, 00	
塩	1	0. 40	
こしょう混合		0. 02	
しょうゆ		2. 00	
本みりん		1.00	
コチュジャン		0. 05	
ごま油		0. 30	
中華スープの素リケンGS無添加		0. 10	
水		20. 00	
ごま油		0.30	
酒		2. 00	
にら		5. 00	
水		3. 00	
かたくり粉		3. 00	
紙カップ(小判 中230cc)	1.00 枚	1.00	
【ウインナーソーセーシ & マッシュホ テト:B】			
ウィンナー	2.00 本	40.00	
トマトケチャップ		3. 00	
じゃがいも		30.00	
牛乳		2. 00	
塩		0. 15	
【切干大根の中華風味サラダ:C】	,		
切干しだいこん		3. 00	
干ひじき(ステンレス釜、乾)		0. 30	
にんじん		10.00	
きゅうり		10.00	
国産ホールコーン(冷凍)		10.00	
中華ドレッシング		7. 00	
【チーズ:D】			
ピピピチーズFe, Ca		5. 00	
【牛乳】	1.60	200 00	
牛乳	1.00 本	200. 00	
		<b></b>	
		ļ	
		ļ	
		ļ	
		1	
	1	<b>.</b>	
		<b></b>	

献立名/食品名	単位	g	備考
【ごはん(鉄っ子ひじきふりかけ)◎】			
精白米		110.00	
水		132. 00	
鉄っ子ひじきふりかけ		5. 00	
【ぶりの幽庵焼き+プロ:A】			
ぶり 60g		60.00	
酒		0. 75	
本みりん		1.00	
しょうゆ		2. 25	
水		6.00	
ゆず(果汁、生)		0. 75	
サラダ油		0.10	
ブロッコリー		10.00	
【豚肉のみそ炒め:B】			
豚こま		25. 00	
青ピーマン		5.00	
にんじん		10.00	
ねぎ		10.00	
キャベツ	1	20.00	
しょうが		0.30	
サラダ油		0.50	
豆みそ 砂糖		3.00	
酒		0.60	
しょうゆ	-	1.00	
【水菜と白菜のおかか和え:0】		0. 60	
みずな	12.00 g	12. 00	
はくさい	35. 00 g	35. 00	
しょうゆ	2.00 g	2. 00	
かつお加工品(削り節)	0. 20 g	0. 20	
【かぽちゃのきんとん:D】	0. 20 g	0. 20	
かぼちゃ		28. 00	
砂糖		1.60	
牛乳		8. 00	
【牛乳】		0.00	
牛乳	1.00 本	200.00	
		l l	
ĺ	1		

0:通常献立

2024年12月23日(月)

2024年12月24日(火)

献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考	献立名/食品名	単位	g	備考
【パセリライス図】				【^゚アー食パン(黒糖&セサミ) ☆】							
精白米		110.00		黒糖パン(食パン)		62.00					
水		132.00		セサミパン(食パン)		63.00					
パセリ(乾)		0. 01		袋詰め代金		1.00					
【大豆入りドライカレー:A】				【白身魚のフライ(加工品)&キャペ: A】							
サラダ油		0. 30		ほきフライ	1.00 切	60.00					
にんにく		0. 50		揚げ油(米白絞)		6. 00					
しょうが		0. 50		中濃ソース		4. 00					
豚ひき肉		35. 00		タルタルソース		10.00					
大豆ミート(ひき肉タイプ)		8. 75		キャベツ		35. 00					
にんじん		10.00		塩		0. 10					
玉葱		20.00		【チキンピーンズ:B】							
だいず(国産、水煮)		15. 00		サラダ油		0.40					
有塩バター		1.00		鶏成鶏肉胸(皮なし)		15. 00					
無添加コンソメチキン顆粒		0. 70		ベーコン		4. 00					
カレ一粉		1. 50		にんじん		12. 00					
トマトケチャップ		4. 20		玉葱		24. 00					
ウスターソース		4. 20	-	ぶなしめじ		4. 00					
塩		0. 60		トマトケチャップ		4. 80					
青ピーマン		5. 00		とんかつソース		1. 12					
こしょう混合		0.05		ウスターソース		0. 56					
紙カップ (小判 中230cc)		1.00		赤ワイン		0. 48					
かたくり粉		0.00		こしょう混合		0. 01					
【いかのガーリック揚げ&青菜コーンおかか:B】				砂糖		0.08					
いか		30.00		塩		0. 16					
塩		0. 15		だいず(国産、水煮)		16.00					
こしょう混合		0. 02		グリンピース(国産冷凍)		2. 40					
ガーリックパウダー		0. 20		【ガーリックポテト:C】							
かたくり粉	6.00 g	6.00		じゃがいも		45. 00					
揚げ油(米白絞)		4. 00		有塩バター		0.60					
こまつな		20.00		にんにく		0. 24					
もやし		10.00		塩		0. 28					
国産ホールコーン(冷凍)		5. 00		白こしょう		0. 01					
しょうゆ		1. 50		パセリ(乾)		0. 04					
かつお加工品(かつお節)		0. 35		【ピリ辛きゅうり:D】							
【キャベツとツナのピリ辛和え:C】		A.F. 6.5		きゅうり		25. 00					
キャベツ		25. 00		ごま油		0. 42					
きゅうり		9. 00		穀物酢		0. 30			_		
塩		0. 56		しょうゆ		1. 26			_	ļ	
ラー油		0. 44		塩		0.08					
ごま油		0. 44		砂糖		0.14					
穀物酢		0. 67		一味とうがらし(粉)		0.00				1	
まぐろ缶詰(水煮フレークライト)=ツナ		10.00		【牛乳】	4 00 -	000.00			-		
【チーズ:D】		F 60		牛乳	1.00 本	200. 00			-		
ピピピチーズFe, Ca		5. 00									
【牛乳】	1 00 -	000.00									
牛乳	1.00 本	200. 00							_		
									-		
										ļ	