





# 「週間献立表」

献立区分: G 0:通常献立 小学

6月13日 木曜日				6月14日 金曜日				6月17日 月曜日				6月18日 火曜日			
牛乳 ヨーグルト 小型パン せとうち潮風スパゲティ ◇切り干しバンバンジー				牛乳 御飯・減量 親子煮 ◇ツナフレーク和え				牛乳 御飯・減量 ハヤシライス ◇しゃりしゃりポトサラダ				牛乳 けんちん汁 御飯・減量 いわしの梅煮 ◇そえ野菜			
材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー	材料名	数量	単位	アレルギー
牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本		牛乳	1	本	
小型パン35g(加工用)	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食		減量ごはん	1	食	
かぼちゃペースト(パン用)	6.75	g													
上白糖(パン用)	4.5	g		液卵 ☆	30	g		豚肉・ももスライス	30	g		まいわし筒切(50g) ☆	1	切	ホキ
マーガリン(パン用)	4.5	g		若鶏肉・スライス	20	g		にんにく	0.3	g		しょうが	1	g	
				たまねぎ	30	g		赤ワイン	5	g		梅干し	3	g	
ハーフスパゲティ	28	g		にんじん	15	g		たまねぎ	60	g		三温糖	2.5	g	
ベーコン	5	g		じゃがいも	35	g		にんじん	15	g		酒	1	g	
いか・かのこ入り	10	g		油揚げ	5	g		マッシュルーム水煮	8	g		みりん	1	g	
しらす干し	3	g		さやいんげん	5	g		食油	1	g		しょうゆ	4	g	
たまねぎ	30	g		食油	1	g		塩	1	g		酢	2	g	
にんじん	10	g		三温糖	3	g		こしょう	0.02	g		水	10	g	
グリーンアスパラガス	10	g		しょうゆ	6	g		バター ☆	5	g					
キャベツ	10	g		水	30	g		小麦粉	6	g		キャベツ	25	g	
にんにく	0.2	g						ウスターソース	3	g		きゅうり	7	g	
オリーブ油	1	g		キャベツ	25	g		ケチャップ	6	g					
塩	0.3	g		きゅうり	15	g		トマトピューレ	6	g		豆腐	20	g	
こしょう	0.02	g		にんじん	5	g		水	50	g		若鶏肉・スライス	10	g	
うすくちしょうゆ	1	g		まぐろ油漬	10	g						油揚げ	5	g	
レモン果汁	1	g		三温糖	0.7	g		じゃがいも	30	g		たまねぎ	20	g	
				しょうゆ	1.8	g		にんじん	5	g		にんじん	10	g	
切り干しだいこん ☆	3	g						きゅうり	8	g		冷・さといも(乱切り)	15	g	
鶏肉ささ身(ゆで)	10	g						ロースハム(短冊切り)	5	g		板こんにゃく	10	g	
もやし	10	g						サラダ油	1	g		ねぎ	4	g	
きゅうり	15	g						三温糖	1	g		ごま油	1	g	
にんじん	5	g						塩	0.2	g		しょうゆ	3.5	g	
酢	2.5	g						酢	3	g		塩	0.2	g	
しょうゆ	2.5	g						こしょう	0.02	g		いりこ大 ☆	3	g	
三温糖	1.5	g										水	90	g	
豆板醤	0.2	g													
ごま油	0.5	g													
すりごま	2	g													
ヨーグルト	1	個	みかんゼリー												



