別紙 19 想定献立とポイント

想定献立とポイント、および各献立で使用する食器食缶等を示す。想定献立は、実施を想定している献立のパターンを示すものであり1か月の献立例ではない。ポイントについては、実際の調理の際は実施方法や使用食材を変更する場合がある。

上地二十十一ハン おりめんじゃニ・こんびん・おぎ 高粱薫丁で作った具を、翻来して炊いたこはがに思せる。 おけいとした 様子の数を作り、数子の数と作り、数子の数はそれで表味し食べられる方法で加熱・冷却する。油・砂・しゃからしめを合わせて加熱・冷却りを作る。こまは加熱・冷却する。静泉を少したまで初える。 ひじきと師のスープ のじきと師のスープ はなる。 野菜・さのご類・溶りがしていた。 野菜・さのご類・溶りがしていた。 大きたいときこまでれる。 大きたいときらかけ ひじきをかりて調味し、加熱したがりかんじゃことを削り、ゆかりを加え混ぜる。 大きたいともののの別別機度 大きをかりて調味し、加熱したがりかんじゃことを削り、ゆかりを加え混ぜる。 大きたいとものの別別機度 大きをつける。 大きたいともの事が 大きたいともの事が 大きたいたいない状態になるように仕上げる。 大きたいたらい かっと数を記憶布でだしをとる。 サマッツ・ほうれん草・もやし、参を使用する。 野菜はそれぞれ実際などので利える。 かっと数とし屋布でだしをとる。 サマッツ・ほうれん草・もやし、人参を使用する。 野菜はそれぞれ実際などので利える。 かっと数としまか・みり、九汁を含わせて加熱・冷却り ターとでいる。 大きないしたらい 地ののカーベン切り込み入り)に、調理室内で調理したドライカルーをはさみ、上部にハン粉をつけて焼く、 かっと数としまか・みり、九汁を含わせて加き、冷却していたがあっけで類。 野菜のはしたり、ウマスープをとる。 野菜・肉・じゃかいも・ブ・カル・カーグルは、別の食布で運び、数室では、一ち、一方、カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カル・カ		ינלול		。ホイントについては、実際の調理の際は実施方法や使用食材を変更する場合がある。
# 打換子	No.		想定献立	ポイント
# 中心しナムル 特にようか・からし粉を合わせて加熱・冷却したを作る。ごは加熱・冷却する。別東を少しとこまで和える。 ひしきと卵のスープ 場から、ツウでスープをとる。野菜・きの二類・芽のじさを煮て調味し、水溶き片栗粉・卵・葉ねぎを加えた上にはん 米を吹き、むしを行う。 こはなん 米を吹き、むらしを行う。 こだなしまり別かけ からも断と見ででは難味し、加熱したり切かんじゃこと条削り、ゆかりを加え混ぜであ。 野菜はそれぞれ来味し、食べられる方法で加熱・冷却しなしを作る。野菜 をグレとこまで初めたいたし 会をかけ、オープンで聞気。 かっち都と見ででだしまとる。手ャベツロスカルの単・中心し、対きを炒って耐える。 かっち都と見でだしまとる。野菜・里学・池揚げ・豊富を付し上で煮て、みそで調味する。 野菜・産ウル・イング、(カー・フーグ・イング・イング・イング・イング・イング・イング・イング・イング・イング・イン				
# 1 中、			揚げ餃子	
## 1 2		4		
日本のいって、一方をとあ、野菜・さの二類・芽のじきを煮て調味し、水溶き片栗粉・卵・葉ねざを加え住上げる。	1		もやしナムル	
2 性上げる。		10		*** ***
			7.バキレシルのマープ	鶏がらパックでスープをとる。野菜・きのこ類・芽ひじきを煮て調味し、水溶き片栗粉・卵・葉ねぎを加
2 年 1 2 年 1 2 2 年 1 2 2 年 1 2 2 2 2 2 2			いしらと別のスプ	え仕上げる。
2 4 月 おいたし 下味をつけ、オーフンで焼く。かつお前と見布でだしをとる。キャベツ・ほうれん草・もやし・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加藤、冷却する。はようゆ・みりん・だし汁を合わせて加藤・冷却くかをつけて焼く。かそけんちん汁 かつお前と見布でだしをとる。野菜・里学・油揚げ・豆腐をだし汁で煮て、みそで調味する。 吸食時 に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。 場がり・ツクでスープをとる。野菜・肉・じゃがいも・ラずら頭(水素)をスープで素で調味する。 吸食時 に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。 まートマト 生野菜は、ミートマルのみ提供。一人 1個付け。へたをとって果物と同様に洗浄し、ソース缶に配缶する。 フルーツヨーグル			ごはん	米を炊き、むらしを行う。
2 中			しそひじきふりかけ	ひじきを炒めて調味し、加熱したちりめんじゃこと糸削り、ゆかりを加え混ぜる。
### 2000 おひたし かつお面と見布でたしをとら、キャベツ・はっれんず、その上がし、分参を使用する。野梨は大れぞれ美味な変を見いて知える。 かそけんちん汁 かつお面と見布でだしをとる。野菜・里芋・油腸が・豆腐をたし汁で煮て、みそで調味する。 映食時 に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。 またマーブで素で調味する。 映食時 に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。 またマーブで素で調味する。 映食時 に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。 またマーブで素で調味する。 映食時 に野菜やいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。 またマーブ・カルーツョーグルト		ட	ぶりの照り焼き	下味をつけ、オーブンで焼く。
をかして加える。 みそけんちん汁 かっお節と見布でだしをとる。野楽・里羊・油揚げ・豆腐をだし汁で煮て、みそで翻味する。 既成の丸へン(切込み入り)に、調理室内で調理したドライカルーをはさみ、上部にハン粉をつけて焼 く。	2			かつお節と昆布でだしをとる。キャベツ・ほうれん草・もやし・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味し
### 24		乳	おひたし	
## 3 **********************************			355.25	
# 技術のカバン(切り込み入り)に、調理室内で調理したドライカレーをはさみ、上部にバン粉をつけて焼く、			みそけんちん汁	
#				
# 1			焼きカレーパン	大人 大人 大人 大人 大人 大人 大人 大人
# 1	,			^○ 弾がこパックでユープをレる 野苗・内・ドゥがいま・こずこ⋒(ル 孝)たユープで孝で細吐まヹ 陶 今吐
# 芸・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		4	ポトフ	
スルーツヨーグルト 見ぜて配膳する。フルーツとヨーグルトは、別の食缶で運び、教室で見ぜて配膳する。カ・野菜で作った具と卵液を混ぜて、深い天板に流しいれてオーブンで焼き、衛生に気を付けて切り分ける。 から野菜で作った具と卵液を混ぜて、深い天板に流しいれてオーブンで焼き、衛生に気を付けて切り分ける。 野菜のおかかあえ おしたい小松菜・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。野菜を加熱・冷却する。野菜は香わかからをだし汁で煮て、みそで調味し、おきを加えて仕上げる。 異物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1/4~1/6 カット程度。 米に米粒麦を加えて炊き、むらしを行う。 小麦粉・パター・油・カレー粉でブラウンルーを作る。 鶏がらパウススープをとる。 ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。 かからた肉と野菜にスイナ上げる。 スナーカーカーカーカーフを加えて生たしげる。 アナ、大根サラダ (ドレッシング別 別して) サネッカレー 大根サラダ (ドレッシング別 別して) 大根サラダ (ドレッシング別 大人根サラダ (ドレッシングは、ソース缶に配合する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。 まレカパシ (学校直送) が配合する。 衛生面に留意して作業する。 が家天・砂糖・水もが、オレンジジュース・レモン汁・人参のビューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配合する。 教室ではお法で配食する。 から他も 市ら、今年 別かいたの、一次 佐は前日までに今中学校の配膳室に届日る。 突食当日にバンが個包装で学校に届く。配膳員が配合する。 衛生面に留意して作業する。 小麦粉・パター・油でホワイルーを作る。 鶏がらバックでスープをとる。 大豆は乾物を茹でて使用する。 肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイルー・別茹でしたグリーンビースを加えて仕上げる。 春野菜のうま煮 早物(美生柑) キャベツ・人参・きゅうりを使用する。 野菜はそれぞれ美味し(食べられる方法で加熱・冷却する。塩・上さりあえ しょうか・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しなりを作る。野菜をタレで和える。 上さか、小麦生村)、本生に充分注意してカットする。 一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ごはん 米を炊き、むらしを行う。 かつお節でだしをとる。 新じいかいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにやく・根菜類・干し桂香・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮合める。 かつお節でだしるとる。 新じいかいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにやく・根菜類・干し椎香・竹輪をだし汁で煮て、途中調味しく食べられる方法で加熱・冷却する。 砂木だしまで	3			
フルーツヨーグルト フルーツはフルーツ缶詰(カット済み)を使用する。フルーツとヨーグルトは、別の食缶で運び、教室で混ぜて配膳する。 現代で配膳する。 調味して炊いたご飯に、具と茹でておいたさやいんげんを混ぜる。 内・野菜で作った具と卵液を混ぜて、深い天板に流しいれてオーブンで焼き、衛生に気を付けて切り分ける。 かまかかめあえ かそけ かおかと見れてだしまうゆ・ごま・糸削りで和える。 かつお節と目布でだしをとる。野菜・じゃがいも・油揚げ・豆腐・わかめをだし汁で煮て、みそで調味し、 ねぎを加えて仕上げる。 果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 米に米粒麦を加えて供上げる。 ツナ・大根・サラグ (ドレッシング別渡し) 大根・サラダ (ドレッシング別渡し) 大銀・冷却した。ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。野菜はそれぞれ美味し(食べられる方法で加熱・冷却してカッケでスープをとる。ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。砂がた内と野菜にスープを加えて煮て、じゃがいもを加え火を通し調味して、乾煎りたスパイス類とブラウンルーを加えて仕上げる。 ツナ・大根・サラダ (ドレッシング別渡し) 大銀・小松菜・キャベツを使用する。野菜はそれぞれ美味し(食べられる方法で加熱・冷却したル・シングは、ソース缶に配価する、教室ではお五で配食する。 シナ・ナセ・リ・ナール 人参は茹でた後ピューレ状にする。粉寒天・砂糖・水を加熱し、オレンジジュース・レモン汁・人参のピューレを混ぜて、バットに流し固める。きいの目状に切り分けて配合する、教室ではお玉で配食する。 パン缶は前日までにその中学校の配膳室に届ける。 喫食当日にバンが個包装で学校に届く。配膳員が乾値する。 衛生面に留意して作業する。 小麦粉・パター・油でホワイトルーを作る。 鶏がらパックでスープをとる。 大豆は乾物を茹でて使用する。 肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 米を吹き、むらとを行う。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏内・こんにやく・根菜類・干し椎草・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮合める。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏内・こんにやく・根菜類・干し椎草・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮合める。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏内・こんにやく・根菜類・干し椎草・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮合める。 かっお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏内・こんにやく・根菜類・干し椎草・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮合める。 かっお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏内・こんにやく・根菜類・ディリンと申し、このきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。 砂燥 大き ちゃくい・もいも、大きに、カリンと脚・ボリンと呼ばないまりまります。 おりと からいもでは、大きないまりないまりないまりないまりないまりないまりないまりないまりないまりないまり		孔	ミニトマト	
## 1				
# できないたさいのはある。 # できないではいった。 # できないでは、 # できないがある。 # でいがある。 # でいがある。 # でいがある。 # でいがある。 # でいがある。 # でいがある。 # でいないがある。 # でいないがある。 # でいないがある。 # でいないがある。 # でいないがある。 #			フルーツヨーグルト	
# はる。				
# 4			 鶏ごぼうごはん	
日本		l	大明C1な JC1な70	1 -
# 中 乳			たまご悔き	肉・野菜で作った具と卵液を混ぜて、深い天板に流しいれてオーブンで焼き、衛生に気を付けて切り
日本のおかかあえ を加熱・冷却したうすくちしょうゆ・ごま・糸削りで和える。 野菜 を加熱・冷却したうすくちしょうゆ・ごま・糸削りで和える。 かつお節と見布でだしをとる。 野菜・じゃがいも・油揚げ・豆腐・わかめをだし汁で煮て、みそで調味し、 ねぎを加えて仕上げる。 果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。		#	7.6℃死亡	分ける。
### おおからしたつかいます。 おおからによっています。 おおからにないになって、 おおからにないになって、 おおからにないになって、 おおからにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないになって、 おおがらにないにないにないにないにないにないにないにないにないにないにないにないにないに	4		野芸のむかかなう	もやし・小松菜・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。野菜
# (オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 コール ロール ロール		北	野米のおかかめん	を加熱・冷却したうすくちしょうゆ・ごま・糸削りで和える。
果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1/4~1/6 カット程度。 果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1/4~1/6 カット程度。 ポニ米粒麦を加えて炊き、むらしを行う。小麦粉・パター・油・カレー粉でブラウンルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。ひよこ豆の乾物を茹でで使用する。炒めた肉と野菜にスープを加えて煮て、じゃがいもを加え火を通し調味して、乾煎りしたスパイス類とブラウンルーを加えて仕上げる。 ツナ・大根・小松菜・キャベツを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却して配缶し、野菜の上にツナをのせる。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却したドレッシングは、ソース缶に配缶する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。 キャロットゼリー			ユス汁	かつお節と昆布でだしをとる。野菜・じゃがいも・油揚げ・豆腐・わかめをだし汁で煮て、みそで調味し、
#に米粒麦を加えて炊き、むらしを行う。小麦粉・パター・油・カレー粉でブラウンルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。炒めた肉と野菜にスープを加えて煮て、じゃがいもを加え火を通し調味して、乾煎りしたスパス類とブラウンルーを加えて仕上げる。 大根サラダ (ドレッシング別渡し) だい いか にい サ を の は い い か に い り か で が い も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で が も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で が い も を 加 え い か で か で か で か で か で か で か で か で か で か			05°C71	ねぎを加えて仕上げる。
日のパッチャンカレーライス パックでスープをとる。ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。炒めた肉と野菜にスープを加えて煮て、じゃがいもを加え火を通し調味して、乾煎りしたスパイス類とブラウンルーを加えて仕上げる。 ツナ・大根・小松菜・キャベツを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却して配缶し、野菜の上にツナをのせる。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却したドレッシングは、ソース缶に配缶する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。 人参は茹でた後ピューレ状にする。粉寒天・砂糖・水を加熱し、オレンジジュース・レモン汁・人参のピューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。 パン缶は前日までに各中学校の配膳室に届ける。喫食当日にバンが個包装で学校に届く。配膳員が配缶する。衛生面に留意して作業する。 小麦粉・バター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 キャベツのレモンあえ しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 集物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ごはん 米を炊き、むらしを行う。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。 青のりビーンズ 乾燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。 キャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂			果物(オレンジ)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。
日本	1		ラスリチャンカル	米に米粒麦を加えて炊き、むらしを行う。小麦粉・バター・油・カレー粉でブラウンルーを作る。鶏がら
# 1				パックでスープをとる。ひよこ豆の乾物を茹でて使用する。炒めた肉と野菜にスープを加えて煮て、じ
□ 日本のでは、野菜の上にツナをのせる。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却したドレッシングは、ソース缶に配缶する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。 人参は茹でた後ピューレ状にする。粉寒天・砂糖・水を加熱し、オレンジジュース・レモン汁・人参のピューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。 パン缶は前日までに各中学校の配膳室に届ける。喫食当日にパンが個包装で学校に届く。配膳員が配缶する。衛生面に留意して作業する。 小麦粉・バター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 本ヤベツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン鬼汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 中の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ごはん 米を炊き、むらしを行う。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。 ち燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。 ヤャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂			71 /	ゃがいもを加え火を通し調味して、乾煎りしたスパイス類とブラウンルーを加えて仕上げる。
□ 日本のでは、野菜の上にツナをのせる。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却したドレッシングは、ソース缶に配缶する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。 人参は茹でた後ピューレ状にする。粉寒天・砂糖・水を加熱し、オレンジジュース・レモン汁・人参のピューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。 パン缶は前日までに各中学校の配膳室に届ける。喫食当日にパンが個包装で学校に届く。配膳員が配缶する。衛生面に留意して作業する。 小麦粉・バター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 本ヤベツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン鬼汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 中の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ごはん 米を炊き、むらしを行う。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。 ち燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。 ヤャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂	_	牛	<u> </u>	ツナ・大根・小松菜・キャベツを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却して
て加熱・冷却したドレッシンクは、ソース缶に配缶する。教室で野来とドレッシンクを混ぜ合わせる。 キャロットゼリー 人参は茹でた後ビューレ状にする。粉寒天・砂糖・水を加熱し、オレンジジュース・レモン汁・人参のビューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。 パン缶は前日までに各中学校の配膳室に届ける。喫食当日にバンが個包装で学校に届く。配膳員が配缶する。衛生面に留意して作業する。 小麦粉・パター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 春キャベツのレモンま セッツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ・米を炊き、むらしを行う。 ・・カンお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。 ・・おびんたし、大豆・水ワ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂	5			
キャロットゼリー			(ドレツシンク別波し) 	て加熱・冷却したドレッシングは、ソース缶に配缶する。教室で野菜とドレッシングを混ぜ合わせる。
ユーレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。 パン缶は前日までに各中学校の配膳室に届ける。喫食当日にパンが個包装で学校に届く。配膳員が配缶する。衛生面に留意して作業する。 小麦粉・パター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 春キャベツのレモンあえ キャベツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ボムム 米を炊き、むらしを行う。かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。 青のりピーンズ 乾燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。 キャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂			キャロットゼリー	
1				ューレを混ぜて、バットに流し固める。さいの目状に切り分けて配缶する、教室ではお玉で配食する。
6 中 乳 (学校直送) が配缶する。衛生面に留意して作業する。			ミルクパン	
小麦粉・バター・油でホワイトルーを作る。鶏がらパックでスープをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。			· ·	
6 牛 乳 ポークビーンズ る。肉・野菜・じゃがいもをスープで煮て調味し、大豆・ホワイトルー・別茹でしたグリーンピースを加えて仕上げる。 春キャベツのレモンあえ しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 キャベツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ごはん 米を炊き、むらしを行う。 ************************************				
6 乳 て仕上げる。 春キャベツの レモンあえ キャベツ・人参・きゅうりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。 ごはん 米を炊き、むらしを行う。 かつお節でだしをとる。新じゃがいも(生)・たけのこ(水煮)・ふき(生)などの春野菜と、鶏肉・こんにゃく・根菜類・干し椎茸・竹輪をだし汁で煮て、途中調味して煮含める。 青のりビーンズ 乾燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。 おびかた キャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂	6	生	 ポークビーンズ	
春キャベツの			,, ,c ,,	
レモンあえ しょうゆ・レモン果汁・砂糖を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。 果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。		北		
果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/4~1/6 カット程度。				
ではん 米を炊き、むらしを行う。				
中				
4			こはん	
7 年 「		.,	春野菜のうま煮	
乳 青のりビーンズ 乾燥大豆を水戻しし、片栗粉をまぶして、カリッと揚げ、調味する。 キャベツ・もやし・えのきを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂	7			
		乳	青のリビーンズ	
1 1000/e0 1 de antital et 1 / A / 1 / 1 de A / 1 / 1 / 2 marte / 1 / 2 / 2 / 2	.]		おひたし	
***・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			000720	糖・みりん・しょうゆ・水を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。

表入りごはん 米に米粒麦を全体の 5%程度加えて炊き、むらしを行う。 あじのフライ あじ(フィレ)に下味をつけ、衣つけをし、揚げる。 ソース(別渡し) ソース・赤ワイン・水を加熱して作ったソースを別渡しにして、教室 かつお節と昆布でだしをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。だしく・油揚げ・人参・茹でた大豆を煮る。 かつお節と昆布でだしをとる。だし汁に野菜・じゃがいもを加えて煮	
8 中	
8 中	
8 年 かつお節と昆布でだしをとる。大豆は乾物を茹でて使用する。だしく・油揚げ・人参・茹でた大豆を煮る。	でかける。
プロリスター イン 1	
ェニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュニュ	「て、みそで調味」、 ねぎを加えて什
みそ汁 上げる。	
ごはんという。	
とび魚のさつま揚げとび魚ミンチ・白身魚ミンチ・ねぎ・人参・卵・調味料と合わせてよく	〈混ぜ 成型」 揚げる
生 きゅうい・大根を使用する 野並けそれぞれ美味しく食べられる方	
9 乳 野菜の華風あえ ごま油を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する	
かきたま汁 かつお節でだしをとる。だし汁で野菜・豆腐を煮て調味し、水溶き	
果物(美生柑) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1	
・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	
1() '	
乳 トックスープ 鶏がらパックでスープをとる。肉・野菜・トックをスープで煮て調味す	
果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1	
スパゲッティ スパゲッティは茹でてオリーブ油をまぶし配缶する。ひき肉と野菜	を炒めて調味し、ミートソースを作つ
ミートソース て配缶する。	
キャベツ・人参・小松菜・コーン(冷凍)を使用する。野菜はそれは、サーマンドでは、サーマーでは、サーマンドでは、サーマンドでは、サーマンドでは、サーマンドでは、サーマンドでは、サーマンドでは、サーマンドでは、サーマでは、	
「「	なるを合わせて加熱・冷却しドレッ
- - シングを作る。野菜をドレッシングで和える。	
	を混ぜて、焼く。生地を紙カップに入
れて焼く。	
雑穀米入りごはん 米に雑穀米を全体の 5%程度加えて炊き、むらしを行う。	
鶏肉とコーンの 角切りの鶏肉に片栗粉をまぶして揚げたものと、じゃがいもの厚い	ちょう切りを素揚げしたものを、玉ね
12 牛 揚げ煮 ぎ・人参・コーン(冷凍)・調味料で作ったソースで和える。	
┃ ┃ 乳 ┃	ウエーブワンタンを煮て調味し、ごま
油としょっか汁を加えて仕上げる。	
果物(オレンジ) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1	/4~1/6 カット程度。
栗ごはん 冷凍むき栗(1/4 カット)を塩ゆでし、調味して炊いたご飯に混ぜる	5.
さんま塩焼き さんまは筒切り・腹わた無しを使用する。おろした大根・酢・しょう	ゆを加熱・冷却しておろし煮を作り、
よろし煮添え ソース缶で別渡しする。 4 おろし煮添え ソース缶で別渡しする。	
13 翌 おびんた もやし・キャヘツ・小松采・人参を使用する。野采はそれぞれ美味	
る。しょうゆ・みりんを合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレ	で和える。
煮干しでだしをとる。大豆は乾物を茹でてミキサーにかける。だし。 呉汁 はばれれる。 えるしゃ はっぱん はっこう はずれたる マイル しぎ	汁で肉・野菜・きのこ・じゃがいも・油
揚げを煮て、みそとミキサーにかけた大豆、ねぎを加えて仕上げる	ర ం
キムタクごはん肉・野菜・たくあん・キムチで具を作り、炊いたご飯に混ぜる。	
いりこと大豆の 大豆は乾物を水戻しして片栗粉をまぶして揚げる。いりことごまは	
ごまがらめとごまを、しょうゆ・砂糖・みりんを合わせて加熱して作ったタレで和	
もやし・人参・ほうれん草を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食	
4 もやしナムル ようゆ・ごま油・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまに	ま加熱・冷却する。 野菜をタレとごま
1 乳 で和える。	
トラブ かつお節でだしをとる。だし汁で肉・きのこ類・野菜・春雨・うずら卵 春雨スープ かっぱん かいしょう こくしょうち	刃(水煮)を煮て調味し、水溶き片栗
粉・ねぎ・こま油を加えて仕上げる。	
果物(巨峰) 房から外れた状態で納品されるよう発注する。洗浄し、衛生に充	を分注意して配缶する。一人1粒付
IT.	
ごはん 米を炊き、むらしを行う。	
なす入りマーボー なすは素揚げする。豆腐は下茹でする。肉・野菜・きのこ類を炒め	め調味し、水溶き片栗粉でとろみ付
豆腐 けし、豆腐・揚げなすを加えて仕上げる。	
野菜は、もやし・人参・キャベツきゅうりを使用する。野菜はそれぞ	*れ美味しく食べられる方法で加熱・
乳 ポート λ ルナ / ル 冷却する。ごま油・酢・しょうゆ・砂糖・からし粉を合わせて加熱・タ	–
	和え配缶し、その上に揚げたじゃが
いもをのせる。教室で混ぜ合わせる。 果物(小玉すいか) 生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり1	

No.		想定献立	ポイント
		さんまごはん	米を炊き、むらしを行う。さんまの短冊切りに片栗粉をまぶして揚げ、調味料を合わせて加熱して作っ
16		(さんま別渡し)	たタレをからめる。さんまはごはんと別の食缶に配缶し、教室でごはんと混ぜ合わせる。
	牛	おかかあえ	人参・白菜・小松菜を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・しょうゆを合わせて加熱・冷却しタレを作る。糸削りは加熱・冷却する。野菜をタレと糸削りで和える。
16	乳	豚汁	煮干しでだしをとる。だし汁で肉・野菜・こんにゃく・豆腐・じゃがいもを煮てみそで調味し、ねぎを加えて仕上げる。
		果物(梨)	生の果物を洗浄し皮をむく。衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/6~1/8 カット程度。
		ごはん	米を炊き、むらしを行う。
17	牛	じゃがいものそぼろ煮	かつお節でだしをとる。生揚げは油抜きして切り、調味料を加えて下煮する。ひき肉・野菜・じゃがいもをだし汁で煮て、調味料・下煮した生揚げ・水溶き片栗粉・別茹でしたグリーンピースを加えて、喫食時にじゃがいもが煮崩れていない状態になるように仕上げる。
	乳	ししゃもの胡麻焼き	ししゃもに油をまぶし、ごまをつけてオーブンで焼く。
		中華和え	キャベツ・きゅうり・もやし・人参・コーン(冷凍)を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・酢・ごま油・しょうゆ・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
		ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		鮭の塩麹焼き	鮭に塩麹をまぶして、オーブンで焼く。
			かつお節でだしをとる。ほうれん草・キャベツ・人参・菊のりを使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べ
18	牛乳	菊花和え	られる方法で加熱・冷却する。しょうゆ・みりん・だし汁を合わせて加熱・冷却しタレを作る。野菜をタレで和える。
		利休汁	かつお節でだしをとる。だし汁で野菜・きのこ類・油揚げを煮て、みそ・しょうゆ・酒と白練りごまを加えて仕上げる。
		果物(菊花みかん)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/2 カット。
		コーン茶飯	米にコーン(冷凍)・調味料・だし昆布を加えて炊き、むらしを行う。
	#	おでん	かつお節でだしをとる。大根・人参・こんにゃく・練り物(既製品)・うずら卵(水煮)・里芋などを使用する。大根は下茹でする。
19	牛乳	豆あじのから揚げ	あじに酒を振り、片栗粉をまぶして揚げる。一人2尾付け。
	TU	野菜のゆかりあえ	もやし・キャベツ・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。ゆかりと塩で味付けする。
		果物(りんご)	生の果物を洗浄し、皮をむく。衛生に充分注意してカットし、塩水に漬けた後、水気を切って配缶する。一人あたり 1/6~1/8 カット程度。
		きな粉パン	小麦粉重量 70gのコッペパンまたはねじりパンを使用。パンを揚げ、きな粉・砂糖・塩を合わせたものをまぶし、配缶する。
20	牛	白菜と肉団子の スープ煮	かつお節でだしをとる。だし汁で肉団子・野菜・きのこ類を煮て調味する。
	乳	茎わかめのサラダ	きゅうり・大根・キャベツ・人参・セロリ・茎わかめを使用する。茎わかめは細く切る。野菜と茎わかめは それぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした 玉ねぎを合わせて加熱・冷却しドレッシングを作る。野菜・茎わかめをドレッシングで和える。
		果物(みかん)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意して配缶する。一人1個付け。
		ごはん	米を炊き、むらしを行う。
		ハンバーグ	玉ねぎは炒めてよく冷まし、ひき肉に加える。成型してオーブンで焼く。配缶してきのこソース(和風だ
	牛	きのこソースがけ	しにきのこ・野菜を加えて火を通し、調味して片栗粉でとろみ付けしたもの)をかける。
21	乳	からし和え	もやし・小松菜・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。 しょうゆ・砂糖・からし粉を合わせて加熱・冷却しタレを作る。 ごまは加熱・冷却する。 野菜をタレとごまで和える。
		 沢煮椀	かつお節でだしをとる。具は太さを揃えたせん切りにする。だし汁で肉・野菜・きのこ類・油揚げを煮て 調味し、ねぎを加えて仕上げる。
		パエリア	米に油・ターメリック・塩を加えて炊き、むらしを行う。鶏肉・玉ねぎ・いか・むきえびで具を作る。炊い たごはんに具と茹でたグリーンピースを混ぜる。
22	牛乳	スパニッシュオムレツ	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・パセリで作った具と卵液を混ぜて、オーブンで焼く。 衛生に気を付けて 人数分に切り分ける。トマトケチャップ・トマトピューレ・白ワインを加熱して作ったソースを、配缶したオ ムレツにかける。
		ピクルス	きゅうり・かぶ・人参を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。塩・酢・砂糖・しょうゆを加熱・冷却してタレを作る。野菜をタレで和える。
		野菜とレンズ豆の スープ	鶏がらパックでスープをとる。スープで肉・野菜・レンズ豆を煮て、調味する。
		•	•

No.		想定献立例	ポイント
		ターメリックライス	米に塩・バター・ターメリックパウダーを加えて炊き、むらしを行う。ターメリックの色がムラにならないようにする。
0.0	牛	えびクリームソース がけ	鶏がらパックでスープをとる。えびはボイルする。バター・油・小麦粉でホワイトルーを作る。野菜・鶏肉を炒め、スープを加えて煮る。牛乳・トマトピューレ・ホワイトルー・調味料・えびを加えて仕上げる。
23	乳	フレンチサラダ	キャベツ・きゅうり・人参・コーン(冷凍)を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。油・酢・塩・こしょう・砂糖・からし粉・すりおろした玉ねぎを合わせて加熱・冷却しドレッシングを作る。野菜をドレッシングで和える。
		果物(メロン)	生の果物を洗浄し、衛生に充分注意してカットする。一人あたり 1/16~1/32 カット程度。
		きび入ゆかりごはん	米に4%程度のきびを加えて炊き、むらしを行う。炊いたごはんにゆかりを混ぜる。
		さばのみそ煮	みそ・砂糖・酒・みりん・しょうが・ねぎで作ったタレで、さばを煮る。
24	牛	きんぴら	人参・れんこんを炒めて火を通し、調味する。
24	乳	ナムル	もやし・ほうれん草を使用する。野菜はそれぞれ美味しく食べられる方法で加熱・冷却する。砂糖・塩・ごま油を合わせて加熱・冷却しタレを作る。ごまは加熱・冷却する。野菜をタレとごまで和える。
		いもっこ汁	かつお節でだしをとる。野菜・きのこ類・こんにゃく・さといもを煮て調味する。
		ちらし寿司 (きざみのり別渡し)	米を炊き、むらしを行う。かつお節と昆布でだしをとる。にんじん・干し椎茸・油揚げ・かんぴょう・れんこんを調味しただし汁で煮て具を作る。炊いたご飯に、すし酢と具・茹でたコーンとさやいんげんを混ぜて配缶。きざみのりは、ソース缶で別渡しにする。
	牛	いかの照り焼き	いかに調味料をまぶして、オーブンで焼く。
25	判.	かぼちゃ天	かぼちゃに天ぷら衣をつけて、揚げる。
	76	七夕汁	かつお節と昆布でだしをとる。そうめんは茹でておく。だし汁で肉・野菜・油揚げ・戻した星形の麩を煮て調味する。 そうめん、汁の順に配缶する。
		ゼリー	クラス配膳用ワゴンに載せる前に、ドライアイスを抜く。
		(市販品、学校直送)	

【各献立で使用する食器・食缶・器具】

全献立で使用する食器・食缶・器具】																							
						食:	器類	ス	ス	フ													
No.	想定献立例			汁椀	平皿兼井	小深皿	はし	ヘプーン (大)	ヘプーン (小)	フォーク (大)	汁 物 用	揚焼 物物 用・	米飯用	和え物用	井の具用	ソース 缶	パ ン 缶	しゃもじ	トング	おたま	小おたま	うどん杓子	使い捨て手袋
1	牛乳	じゃこチャーハン 揚げ餃子 もやしナムル ひじきと卵のスープ	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	*			1	2	1			
2	牛乳	ごはん しそひじきふりかけ ぶりの照り焼き おひたし みそけんちん汁	0	0	0		0				0	0	0	0		0		1	2	1	1		
3	牛乳	焼きカレーバン ポトフ ミニトマト フルーツヨーグルト	0	0	0			0	0		0			0	0	0	0		1	2			1
4	牛乳	鶏ごぼうごはん たまご焼き 野菜のおかかあえ みそ汁 果物 (オレンジ)	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0			1	3	1			
5	牛乳	豆入りチキンカレーライス 大根サラダ (ドレッシング別渡し) キャロットゼリー	0	0	0	0		0	0		0		0	0	0	0		1	1	2			
6	牛乳	ミルクバン (学校直送) ポークビーンズ 春キャベツのレモンあえ 果物(美生柑)	0	0	0	0		0			0			0	0		学校で 配缶		3	1			
7	牛乳	ごはん 春野菜のうま煮 青のりビーンズ おひたし	0	0	0		0				0		0	0		0		1	1	1	1		
8	牛乳	表入りごはん あじのフライ ソース (別渡し) 五目豆 みそ汁	0	0	0	0	0				0	0	0	0		0		1	1	2	1		
9	牛乳	ごはん とび魚のさつま揚げ 野菜の華風あえ かきたま汁 果物(美生柑)	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0			1	3	1			
10	牛乳	テンジャオロース丼 トックスープ 果物 (オレンジ)		0	0	0		0			0		0	0	0			1	1	2			
11	牛乳	スパゲッティミートソース コーンサラダ ブルーベリーケーキ	0		0	0		0		0	0	0	0	0	*				3	1			
12	牛乳	雑穀米入りごはん 鶏肉とコーンの揚げ煮 ワンタンスープ 果物 (オレンジ)	0	0	0	0	0				0		0	0	0			1	1	2			
13	牛乳	栗ごはん さんま塩焼きおろし煮添え おひたし 呉汁	0	0	0		0				0	0	0	0		0		1	2	1	1		
14	牛乳	キムタクごはん いりこと大豆のごまがらめ もやしナムル 春雨スープ 果物 (巨峰)	0	0	0	0		0			0		0	0	0	0		1	1	1	1		1
15	牛乳	ごはん なす入りマーボー豆腐 ボテト入りナムル 果物 (小玉すいか)	0	0	0	0	0	0			0	*	0	0	0			1	1	1			1
16	牛乳	さんまごはん (さんま別渡し) おかかあえ 豚汁 果物 (梨)	0	0	0		0				0	0	0	0	0			1	2	1			
17	牛乳	ごはん じゃがいものそぼろ煮 ししゃもの胡麻焼き 中華和え	0	0	0		0				0	0	0	0				1	2	1			
18	牛乳	ごはん 鮭の塩麹焼き 菊花和え 利休汁 果物(菊花みかん)	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0			1	3	1			
19	牛乳	コーン茶飯 おでん 豆あじのから揚げ 野菜のゆかりあえ 果物 (りんご)	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0			1	3	1			
20	牛乳	きな粉パン 白菜と肉団子のスープ煮 茎わかめのサラダ 果物 (みかん)	0	0	0	0		0			0			0	0		0		2	1			1
21	牛乳	ごはん ハンバーグ きのこソースがけ からし和え 沢煮椀	0	0	0		0				0	0	0	0	*			1	2	1			
22	牛乳	パエリア スパニッシュオムレツ ピクルス 野菜とレンズ豆のスープ	0	0	0			0			0	0	0	0				1	2	1			
23	牛乳	ターメリックライス えびクリームソースがけ フレンチサラダ 果物(メロン)	0	0	0	0		0			0	*	0	0	0			1	1	1			1
24	牛乳	きび入ゆかりごはん さばのみそ煮 きんびら ナムル いもっこ汁	0	0	0		0				0	0	0	0	0			1	3	1			
25	牛乳	ちらし寿司(きざみのり別渡し) いかの照り焼き かぼちや天(カットかぼちゃ) セタ汁 ゼリー(市販品、学校直送)	0	0	0		0		0		0	0	0		*	0		1	2			1	2
											※=入り	Jきらなか	ったクラ	スのみ	+使用								