^{令和4年度} 2月 中学校給食予定献立表

日	2月 中字役約 │ _{桝料名}	分量					分量	C Đ¥	アレルゲン		材料名			芝市		<u>中学校給食センター ス</u> ^{材料名}	マイル 分量 6	9¥1
	規格丸パン					ごはん		OĀŦ	アレルケン		すし飯	万里 100 g	O #F	PUNTS		ごはん		6F 7027
	●規格丸パン 牛乳	1.5	5 7	上麦		●精白米 牛乳	100 g	5			●精白米 だし昆布	0.3 g				●精白米 牛乳	100 g	.5
	4乳 白身魚フライ	1本	2 学	L		牛乳 豚肉の生姜焼き	1 本	2	乳		砂糖穀物酢	6 g 7 g			+	牛乳 たれカツ	1 本	2 乳
4	白身フライ こめ油(揚げ用)	1 Z 5 g	1 表	き豆	0	●豚肉たまねぎ	60 g 30 g	1	豚	3	塩 牛乳	0.5 g	ļ	<u> </u>		チキンカツ こめ油(揚げ用)	1 ⊆ 5 g	1 麦鶏
	ミネストローネ			_	2日	こめ油	1 g	6		日日	牛乳	1本	2	乳	6 日	こいくちしょうゆ	2.5 g	麦豆
"	カットウインナー 大豆水煮	20 g 10 g	1 月		П	生姜焼きのたれ 塩	22 g 0.1 g		麦 豆	ш	ウインナー ウインナー	1 5	1	豚		清酒 本みりん	2.5 g 2.5 g	
$\hat{}$	たまねぎ にんじん	20 g 15 g	4		<u> </u>	こしょう 里芋のみそ汁	0.01 g	ļ	ļ	_	味付き高野豆腐 味付こうや豆腐	1 本	1	麦豆		砂糖 たけ の こ汁	0.4 g	5
水	セロリー	6 g	4		木	さといも	35 g	5		金	いわしのつみれ汁	***************************************	1		月	たけのこ		4
\smile	じゃがいも トマト	20 g 30 g	5 3)	厚揚げ だいこん	20 g 15 g	1 4	豆	\sim	いわしのつみれ 豆腐	25 g 20 g		豆豆	\smile	たまねぎ うす揚げ		4 1 豆
	パセリ ぶどう酒	0.6 g 1.5 g	3			にんじん えのきたけ	15 g 10 g	3			にんじん ごぼう	20 g 15 g	3			にんじん じゃがいも	10 g	3
	コンソメ	2 g				●青ねぎ	6 g	3			白菜	15 g	4			わかめ	0.5 g	5 2
	砂糖塩	1 g 0.1 g	5			わかめ みそ	0.5 g 8 g	2	豆		白ねぎ だし昆布	5 g 1 g	4			●青ねぎ みそ		3 1 豆
	こしょう	0.04 g	 			白みそ	2 g	1	豆		清酒	1 g		**		白みそ	2 g	1 豆
	ゆできゃべつ キャベツ	40 g	4			だレパック 白菜のごま塩昆布和え	3 g	 	鯖		だしパック うすくちしょうゆ	3 g 3 g		鯖 麦豆	-	だしパック 小松菜のおかか和え	3 g	鯖
	ノンエッグタルタルソース ノンエッグタルタルソース	1袋	6 1	豆		白菜 にんじん	40 g 10 g	4			塩 きゅうりのツナ和え	0.1 g	ļ	 		●小松菜 白菜		3
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	-50				塩昆布	1 g	2	麦豆		きゅうり	20 g 10 g				にんじん	10 g	3
						ごま油 角チーズ	0.3 g	6	<u></u>		キャベツ ツナ	20 g		豆豆		糸かつお うすくちしょうゆ	1 g 1.5 g	1 麦豆
						角チーズ	1.5	2	乳		マヨネース・タイプ。調味料こしょう	6 g 0.02 g	6	豆		砂糖	1 g	5
											手巻き海苔	·	ļ	†				
											手巻きのり	1 袋	1					
	エネルギー たんぱく質	797 30.2	2 g	cal		エネルギー たんぱく質	752 33.2	2	kcal		エネルギー たんぱく質	881 35.4	4	kcal		エネルギー たんぱく質	756 27.3	kcal g
日		分量	6群 7	アレルゲン		材料名米粉パン	分量	6群	アレルゲン	日	材料名 キムチごはん	分量	6群	アレルゲン		材料名	分量 6	群アレルケ
	●精白米 牛乳	90 g	5			●米粉パン 牛乳	1 5	5	乳麦		●精白米 白菜キムチ	90 g 15 g	5			●精白米 牛乳	100 g	5
	牛乳	1本	2 爭	L		牛乳.	1 本	2	乳		鶏肉	15 g	1	鶏		牛到	1本	2 乳
	ホキの甘酢だれ ホキ(澱粉つき)	1 5	1			和風おろしハンパーグ ハンバーグ	1 =	1	豆鶏豚		こめ油 にんじん	1 g 8 g	- 3		4	二色ぞぼろ 炒りたまご	40 g	1 卵 麦
7	こめ油(揚げ用)	5 g 2.5 g	6		8	大根おろし こいくちしょうゆ	12 g 1.5 g	4	麦豆	9	むき枝豆砂糖	5 g 0.5 g	- 4	豆	1	鶏ひき肉 砂糖	45 g	1 鶏
日	うすくちしょうゆ	2 g	麦	き豆	日	本みりん	0.7 g		友 豆	日	本みりん	2 g			日日	こいくちしょうゆ	3 g	麦 豆
	本みりん砂糖	2 g 0.8 g	5			砂糖 マカロニのクリーム者	0.3 g	5	ļ		こいくちしょうゆ 塩	2 g 0.1 g		麦 豆	Н	本みりん 土しょうが	0.7 g 0.2 g	4
火	担々難				水	鶏肉	20 g	1	鶏	木	自ぶとっ、プ	1 g	ļ	鶏	金	こめ油 た ぬき汁	0.5 g	6
	中華めん 豚ひき肉	40 g 20 g	5 表 1 朋		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	マカロニ たまねぎ	15 g 35 g	5 4	麦	\\ \ \	4 年乳	1 本	2	乳	217	たぬき 开 豆腐	20 g	1 豆
	土しょうが にんにく	0.3 g 0.1 g	4		•	白菜 にんじん	25 g 10 g	4			カレイフライ カレイフライ	15	1	麦豆		だいこん ●板こんにゃく	20 g 15 g	4
	豆板ジャン	0.2 g	4			●小松菜	10 g	3			- め油(提げ用)	6 g	(友 豆		にんじん	15 g	3
	たまねぎ チンゲンサイ	20 g 15 g	4			パセリ 牛乳	0.5 g 50 g	3	乳		チンゲンサイのスープ ベーコン	10 g	1	豚		えのきたけ ●青ねぎ	7 g 6 g	4
	にんじん	10 g	3			生クリーム	5 g		乳		豆腐	30 g	1	豆		うすくちしょうゆ	3 g	麦豆
	●青ねぎ 鳥がらスープ	6 g 2 g	3 発	島		無塩バター コンソメ	0.5 g 2.5 g	6	乳		白菜 チンゲンサイ	20 g 15 g	3			本みりん 食塩	0.7 g 0.1 g	
	赤みそ こいくちしょうゆ	2 g 1.5 g	1 5	豆 是豆		ぶどう酒 塩	0.5 g 0.2 g				たけのこ にんじん	15 g 10 g				だしパック	3 g	鯖
	砂糖	0.5 g	5	ζ <u>77</u>		こしょう	0.03 g				中華スープ	1.5 g		豆鶏豚	-	だし昆布 ほうれん草の和え物		
	食塩こしょう	0.1 g 0.03 g				●米粉 ブロッコリーのイタリアンサラタ	5 g	5	ļ		鳥がらスープ 塩	0.5 g 0.2 g		鶏		ほうれん草 キャベツ	25 g 20 g	3
	ごま油 しやきしやき和え	0.2 g	6 =	*		ブロッコリー	40 g 10 g				こしょう 桃ゼリー	0.04 g				こいくちしょうゆ	2 g	麦豆
	ツナ	15 g	1 5	Ź.		ホールコーン イタリアンドレッシング	10 g 6 g		麦豆豚		桃ゼリー	1 5	E	桃		砂糖	1 g	5
	切り干し大根 だいこん	2.5 g 20 g	4															
	きゅうり	8 g	4															
	こいくちしょうゆ 砂糖	2 g 1 g	5	是豆														
	ごま油	0.5 g	6 =	*														
	エネルギー たんぱく質	756 28.6	k G g	cal		エネルギー たんぱく質	851 40		kcal		エネルギー たんぱく質	773 28.	7	kcal		エネルギー たんぱく質	758 28.8	kcal
日		分量			日	材料名サフランライス			アレルゲン	日				アレルゲン		材料名	分量 6	
	●精白米 牛乳	100 g	5			●精白米	85 g	5			●規格パン	15		乳麦		●精白米	100 g	5
	牛乳	1 本	2 爭	L		サフランライスの素 牛乳	1.3 g	 	麦 ゼ		こめ油(揚げ用) グラニュー糖	6 g 7 g		1		牛乳 牛乳	1 本	2 乳
	ヤンニョムチキン 鶏もも肉(馬鈴薯澱粉付き)	15	1 %			キ乳 スパニッシュオムレツ	1 本	2	乳		牛乳 牛乳	1本	l	乳		さばの生姜だれ さば切り身	1.5	1 鯖
	こめ油(揚げ用)	6 g	6 [#]	rd		スパニッシュオムレツ スパニッシュオムレツ ビープシチュー	1 5	ļ	卵鶏		ボトブ	1	1			土しょうが	2 g	4
1	トマトケチャップ 本みりん	5 g 1 g			1	牛肉	25 g		牛	1	ミニウインナー じゃがいも	24 g 30 g	5	鶏豚	1	砂糖 清酒	1.5 g	5
3	清酒赤みそ	1 g 1 g	1 5	ī	4	にんにく じゃがいも	0.3 g 45 g			5	たまねぎ かぶ	30 g 20 g			6	本みりん こいくちしょうゆ	2.5 g 2.3 g	麦 豆
日	コチジャン	0.5 g	I 5		日	たまねぎ	45 g	4		日	にんじん	15 g	3	:	日	でんぷん	0.5 g	5
1	土しょうが こいくちしょうゆ	0.5 g 0.2 g	4 表	き豆	<u></u>	にんじん グリーンピース	20 g 6 g	4		(-	ブロッコリー パセリ	15 g 0.5 g	3		\sim	肉団子汁 レバー入り肉だんご		1 麦豆
月	砂糖	0.5 g 0.01 g	5	·	火	トマトピューレ トマトケチャップ	5 g 10 g			水	ぶどう酒 にんにく	1 g 0.2 g			木	厚揚げごぼう		1豆
$\overline{}$	トックスープ		tt)	ウスターソース	1.5 g			\sim	コンソメ	2.5 g			$\overline{}$	白菜	10 g	4
	トック 白菜	25 g 20 g	5 4			デミグラスソース コンソメ	14 g 1 g	6	麦 鶏		こしょう 塩	0.02 g 0.2 g				にんじん えのきたけ	10 g 6 g	3 4
	たまねぎ にんじん	25 g 10 g	4			砂糖 ぶどう酒	0.6 g 0.5 g	5			ツデューンソテー ッナ	10 g		豆		ニラ 土しょうが	6 g	3
	干ししいたけ	0.5 g	4			塩	0.1 g				ホールコーン	15 g	- 4			本みりん	1 g	*
	●青ねぎ中華スープ	6 g 2.5 g		題鶏豚		こしょう ●米粉	0.04 g 3 g	5			キャベツ こめ油	25 g 0.3 g	6			清酒 うすくちしょうゆ	2 g 3 g	麦 豆
	うすくちしょうゆ 塩	2 g 0.1 g		是豆		リボンバスタサラダ リボンマカロニ	10 g	Ē	麦		塩こしょう	0.2 g 0.03 g				塩 だ1.パック	0.2 g 3 g	鯖
	チャプチェ					キャベツ	20 g	4	~		ヨーダルト	1	 	151 L+		鶏肉と白ねぎの炒め物	1	
	はるさめ 牛肉	4 g 8 g	5 1 4	Ė.		きゅうり 赤ピーマン	3 g 2 g				ヨーグルト	1 5	2	乳 セ		鶏肉 こめ油	0.2 g	1 第 6
	土しょうが にんにく	0.2 g 0.1 g	4			プタリアンドレッシング ガトーショコラ	7 g	6	麦豆豚							白ねぎ たまねぎ	15 g	4
	たまねぎ	15 g	4			ガトーショコラ	1 =	6	豆							にんじん	7 g	3
	たけのこ にんじん	10 g 6 g	4													塩こうじ うすくちしょうゆ	2 g 0.7 g	麦 豆
	ニラ	3 g 0.8 g	3	通鶏豚												砂糖	0.3 g	5
	中華スープ			夏鶏豚 是豆												でんぷん	0.4 g	5
	こいくちしょうゆ	2 g	0															
	砂糖	1 g 0.8 g	5										L				<u> </u>	
	砂糖	1 g	5 k	cal		エネルギー たんぱく質	863 26.4		kcal		エネルギー たんぱく質	792 27.3		kcal		エネルギー たんぱく質	830 37.5	kcal

	日	材料名	分量 6	群 アレルゲン	/ 日	材料名	分量	6群	アレルゲン	日	材料名	分量	6群	アレルゲン	日	材料名	分量	6群	アレルゲン
### 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		滅量ごはん	90 σ	5		ごはん	100 σ	E			ごはん ●精白米					米粉パン			
1						牛乳	†·····	<u>_</u>	ļ				1	†				J.	74.冬
************************************			1 本	2 乳		牛乳 しんかのかけん 場げ	1 本	2	乳		牛乳 盛去節 之	1 本	2	乳		年乳 単本のトマトソースかけ	1 本	2	乳
1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -		さけ(馬鈴薯澱粉付き)		1 鮭		いか天ぷら			麦仂		(体き餃子)	3 3	. 1	麦豆鶏豚		鶏肉		1	鶏
7	1			6	2	こめ油(揚げ用)	5 g	6		2]	Dart.	2				
日本の				寿 豆			0.4 g	5				20 g					0.5 g	5	友 豆
● 10 20 20 1 日本		本みりん				こいくちしょうゆ	2.4 g	<u> </u>	麦豆		豆腐	70 g	1	豆		にんにく	0.3 g	4	
### 15		はつとつつとん	40 σ	5 李	-) 八煮碗	20 α	1	B≅	П		30 g	4		П			6	
10 10 10 10 10 10 10 10		■ Bod refer	20 g			ごぼう	20 g	4	11/2	<u></u>	干ししいたけ	1 6	4		<u></u>	+67	0.1 g	J	
1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.	金		20 g	4	月					火		6 8	3		水			0	
************************************	\sim			3	\sim)					\sim			3	
************************************		うす揚げ	7 g	1 豆		干ししいたけ	1 g	4			でんぷん	2 g	5			ベーコン		1	豚
### 15 1 1 1 1 1 1 1 1 1		●事わざ		4					表 亍					豆鶏豚			40 g 20 g	4	
日		うすくちしょうゆ	2 g			本みりん	1 g		及立		清酒	3 g	ç			にんじん	15 g		
0				麦 豆			1 g											4	豆
数						こしょう	0.05 g				亦みて こいくちしょうゆ								
□ 日本の代表している				***		だしパック	3 g	ļ	鯖		砂糖					こしょう	0.02 g		
□ かったと			3 g	焦青			20 g	4			-1. F5	0.04 s				ナー人 ホナト じゃがいも	60 g	5	
横 10 s 1 m		じゃがいも		5		キャベツ	15 g	4				ŧ	1	<u> </u>		とろけるチーズ	8 g	2	乳
たいたし	山	Ohish		2 1 雜					鶏							パセリ 塩		3	
2	梨	にんじん	7 g	3		マヨネース・タイプ。調味料	7 g	6			にんじん	5 g	3			こしょう	0.05 g		
## からかけのの 1 2 5	県	むき枝豆		4 豆		こいくちしょうゆ	1 g		麦豆							オリーブ油 ミガ・ メーク	1 g	6	
## *** *** *** ** ** ** **							1 =	2			砂糖	0.8 g	5			ミルメークコーヒー	1 =	5	
##		本みりん		***							ごま油	0.5 g	6	ı,					
## A 2 2 1 1 2 5		120/19/	0.5 g	6															
TANA		ぶどうゼリー			-														
たんぱく質 35.3 たんぱく質 21.4 たんぱく質 32.7 またんぱく質 32.	_			5 kool	-	T カルギー	760	_	kool		エネルギー	86	α	kool		エネルギー	913		kool
● 情白米				g	†														σ
# 前白米																72,010,136	70		<u> </u>
中内	日	材料名		群アレルゲン	/ 日	材料名				日	材料名					75.010.05			
2	且	カレーライス ●精白米	分量 65 90 g	5	/ 日	材料名 わかめごはん ●精白米	分量 100 g	6群 5			材料名ごはん	分量	6群			75.010.132	40		
1	日	カレーライス ●精白米 精麦	分量 6 90 g 10 g	5 5	月	材料名 わかめごはん ●精白米 わかめごはんの素	分量 100 g	6群 5			材料名 ごはん ●精白米 牛乳	分量 100 g	6群	アレルゲン		15000	40	•	5
1	日	カレーライス ● 精白米 精麦 牛肉	分量 65 90 g 10 g 25 g 1.5 g	5 5	日	材料名 わかめごはん ●精白米 かかめごはんの素 年乳 ・	分量 100 g 2 g	6群 5 2			材料名 ごはん ●精白米 牛乳 さわらの機辺揚げ	分量 100g 1本	6群 5 : 2	アレルゲン		15000 (2			
日		カレーライス ●精白米 精麦 牛肉 ぶどう酒 にんにく	分量 65 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g	5 5		材料名 わかめこはん ●精白米 わかめごはんの表 年期 集明 揚げ豆腐のあんかけ	分量 100 g 2 g 1 本	6群 5 2 2	アレルゲン		材料名 ごはん ● 抗白米 午乳 - 生乳 - 生乳 - 生わらの確辺揚げ さわらの確辺揚げ	分量 100g 1本 1ご	6群 5 2	アレルゲン					
にんしん 8 8 4 豆 豆	2	カレーライス 精白米 精友 牛肉 ぶどう酒 にんにく 土しょうがいも 	分量 65 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 45 g	5 5	2	材料名 わかめごはん ●精白米 わかめごはんの素 年第 ##望騰のあんかけ 指げ豆腐のあんかけ	分量 100 g 2 g 1本 1こ 7 g	5 2 2	アレルゲン	2	材料名	分量 100g 1本 1で 5g	6群 5 2 1 6	アレルゲン			70		
カレールウ(中口)	2 4	カレーライス ● 特点	分量 65 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 45 g 55 g	5 5	2 7	材料名 わかめごはん ●精白米 わかめごは人の表 年乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	分量 100 g 2 g 1本 1こ 7 g 2 g	6群 5 2 2	アレルゲン 乳 豆	2 8	材料名 こはん ● 括白米 ・ 中 ・ 中 ・ 中 ・ 中 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	分量 100g 1本 1こ 5g	6群 5 2 1 6 4	アレルゲン			70		
トマトケチャップ トウカソース 2 g ウスターソース 1 g ロ	2 4	カレーライス ●精白米 精力	90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 45 g 55 g 20 g	5 5 1 4 4 4 5 4 3	2 7	材料名 わかめごはん ●精白米 わかめごはんの素 年第 #行皇際のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすぐちしょうゆ	分量 100 g 2 g 1本 1こ 7 g 2 g 2 g	5 2 2 1 6 4	アレルゲン 乳 豆	2 8	材料名	分量 100g 1本 1で 5g 30g 20g	6群 5 2 1 6 4 5 4	アレルゲン 乳 豆			70	,	
トンカツノース ウスターソース コンソメ 塩 コンリメ 塩 コンリス 塩 コンリス 塩 コンリス 塩 コンリス 塩 コンリス 塩 コンリス コンリス コンリス コンリス コンリス コンリス コンリス コンリス	2 4 日	カレーライス ● 特皮 年 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 45 g 55 g 20 g 8 g 7 g	5 5 1 4 4 5 4 3 豆麦豆 切り	2 7 日	材料名 わかめごはんの表 ●精白米 わかめごはんの表 年乳 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん だレバック	分量 100 g 2 g 1 本 1 こ 7 g 2 g 2 g 0.5 g	5 2 2 1 6 4	アレルゲン 乳 豆 麦豆	2 8 日	材料名 こはん 一類	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 20 g 10 g 20 g	6群 5 2 1 6 4 1 1 1 1 5 5	デレルゲン 乳 豆 豆			70	j	
コンソメ	2 4 日	カレーライス ● 情差 年 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 45 g 55 g 20 g 8 g 7 g 6 g	5 5 1 4 4 5 4 3 豆麦豆 切り	2 7 日	材料名 わかめごはんの表 ●精白米 わかめごはんの表 年乳 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん だレバック	分量 100 g 2 g 1 本 1 こ 7 g 2 g 2 g 0.5 g	5 2 2 1 6 4	アレルゲン 乳 豆 麦豆	2 8 日	材料名	分量 100g 1本 1 本 1 こ 5 g 20 g 20 g 20 g 7 g	6群 5 2 1 6 4 1 1 1 5 3 3	デレルゲン 乳 豆 豆				i	
塩	2 4 日	カレーライス ● 特と 特色 ※ 特別 を	90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 45 g 55 g 20 g 8 g 7 g 6 g 3 g 2 g	5 5 1 4 4 5 4 3 豆麦豆 切り	2 7 日	材料名 わかめこはん ●精白米 わかめごはんの素 年乳 揚行豊腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすぐちしょうゆ 本みりん だしバック でんぶん みぞれけ 鶏肉	プ量 100 g 2 g 1本 1 こ 7 g 2 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g	5 2 2 1 6 4	デレルゲン 乳 豆 麦豆 鯖	2 8 日	材料名	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 20 g 20 g 20 g 7 g 7 g 0.3 g	6群 5 2 1 6 4 5 1 5 6 7 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	デレルゲン 乳 豆 豆			+0	i	
Text	2 4 日	カレーライス ● 情表 牛肉 ぶどんにくが じゃかれき にんじな 立したがいも たまれき にもさい できなれき にんじ 豆 カレールウ(キロ) カトマトケチャップ トンカソソース ウスターソース	今量 69 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 0.3 g 55 g 20 g 8 g 7 g 6 g 3 g 2 g 1 g	5 5 1 4 4 5 4 3 豆麦豆 切り	2 7 日	材料名 わかめごはんの表 ●精ら米 わかめごはんの表 年乳 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 場け豆腐のおかけ ボール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	プ量 100 g 2 g 1本 1 こ 7 g 2 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 20 g	5 2 2 1 6 4 5	デレルゲン 乳 豆 麦豆 鯖	2 8 日	材料名	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 20 g 20 g 20 g 7 g 7 g 0.3 g 6 g	6群 5 2 1 5 6 4 7 7 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	デレルゲン 乳 豆 豆			+0	•	
#乳 *** *** *** *** ** ** ** ** *	2 4 日	カレーライス ● 情表 牛肉 ぶどう酒 にんようがく 土しようがいもたまれどん じゃかれぎ にんさん じんさん レン・カンレー・ハー・ファイン・メース コンソメ	分量 6: 90 g 10 g 25 g 0.3 g 0.3 g 45 g 20 g 8 g 7 g 6 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1	5 5 1 4 4 5 4 3 9 5 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	2 7 日	材料名 わかめこはん ●精白米 わかめごはんの素 年第 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすぐちしょうゆ 本みりん だしパック でんぶん みぞれ汁 適白菜 にんじん ごぼう	プ量 100 g 2 g 1本 1 二 7 g 2 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 20 g 15 g	5 2 2 1 6 4 5 5	デレルゲン 乳 豆 麦豆 鯖	2 8 日	材料名	分量 100g 1本 1ご 5g 30g 20g 10g 20g 7g 0.3g 6g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g	6群 5 5 1 6 6 4 6 1 7 5 8 4 8 4 8 2 8 3 8 4 8 2 8 3 8 1 1 1	デレルゲン 乳 豆豆 豆豆			+0	•	
メンチカツ	2 4 日	カレーライス ● 精表 牛肉 ぶどうにくがした。 ・	分量 6: 90 g 10 g 25 g 0.3 g 0.3 g 45 g 20 g 8 g 7 g 6 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1	5 5 1 4 4 5 4 3 9 5 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	2 7 日	材料名 わかめごはんの素 年期 年別 第7豆葉のあんかけ 揚げ豆葉のあんかけ 揚げ豆葉のあんかけ カロボー カロ	プ量 100 g 2 g 1本 1 二 7 g 2 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 20 g 15 g 15 g 8 g	5 2 2 1 6 4 5 5 1 4 3 4 4	デレルゲン 乳 豆 麦豆 鯖	28日 (火)	材料名 こはん 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量 100g 1本 1ご 5g 30g 20g 10g 20g 7g 0.3g 6g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g 8g	6群 5 5 1 6 6 4 6 1 7 5 8 4 8 4 8 2 8 3 8 4 8 2 8 3 8 1 1 1	デレルゲン 乳 豆豆 豆豆			+0		
この油(様は)用	2 4 日	カレーライス ● 情表 牛肉 ぶんしだ で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	分量 6: 90 g 10 g 25 g 0.3 g 0.3 g 55 g 20 g 7 g 6 g 7 g 6 g 7 g 6 g 7 g 6 g 7 g 6 g 7 g 6 g 7 g 8 g 7 g 8 g 7 g 8 g 9 d 9 d 9 d 9 d 9 d 9 d 9 d 9 d	5 5 1 4 4 5 4 3 9 5 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	2 7 日	材料名 わかめこはん ●精白米 わかめごはんの素 年乳 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん だしパック でんぶん みぞれけ 動肉 白菜 にんじん ごぼう えのきたけ 大根おろし	プ量 100 g 2 g 1 本 1 二 7 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 20 g 20 g 15 g 8 g 20 g 20 g 20 g 20 g 20 g 20 g 20 g 20	5 2 2 1 6 4 4 5 5 1 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	乳豆麦豆鲭	28日 (火)	材料名	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 30 g 20 g 10 g 20 g 7 g 0.3 g 6 g 8 g 8 g 8 g 8 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1	6群 (55) (44) (51) (51) (51) (52) (53) (64) (74) (74) (74) (74) (74) (74) (74) (7	デルガン 乳 豆豆 豆豆 鯖			-10		
コールスローザラダ キャベツ ほうれん草 ホールコーン コーンクリーミードレッシング	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 ぶどう酒 にんようがいも たまんさん でもない だんじん ごんがい もたまん じん ひん しん じん かレール・ダーフ トマトケチース ウスタソ 塩 こり カレール・マトケース ウスタン 塩 こり カレール・マトケース ウスタン ダニング・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 20 g 8 g 20 g 8 g 2 g 1 l 8 g 2 l 9 l 9 l 9 l 9 l 9 l 9 l 9 l 9	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	材料名 わかめごはんの素 年期 年期 毎別のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ ラすくちしょうゆ 本みりん だしバック でんぶん みされ 満角 自業 にんじん ごぼう えのきたけ 大根おろし ● すねぎ うすくちしょうゆ	プ量 100 g 2 g 1 本 1 - 二 7 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 20 g 15 g 20 g 6 g 3 g	5 2 2 1 6 4 4 3 4 4 4 4 4 4 4 3 3	乳豆麦豆鲭	28日 (火)	材料名 こはん 情白: 本 中乳 おわらの確辺語げ さわらの確辺語げ こめ油(場け用) だまねぎのみそ たまねぎ うす揚げ じゃがいも にんじん えのきたけ わかめ ● 青ねぎ みそ たど、シック 根葉の選ぎんびら 湯肉肉 れんこん	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 30 g 20 g 10 g 20 g 0.3 g 6 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8	6群 (55) (44) (51) (51) (51) (51) (52) (53) (54) (54) (54) (54) (54) (54) (54) (54	デルガン 乳 豆豆 豆豆 鯖			40		
ほうれん草 ホールコーン コーンクリーミードレッシング 7 g 6	2 4 日	カレーライス ● 情表 牛肉 ぶとう酒 にんようがいき たまれこん せしょうがいき たまれこん せしょうがいき たまれこん せっし カレールチャンース カレールチャンース カンスタソメ 塩 しょう キャッ・ メンチョカッツ こい神(程) (日)	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 55 g 6 g 7 g 6 g 3 g 6 g 1.8 g 7 g 1.8 g 1.9 g 1.9 g 1.9 g 1.9 g 1.9 g 1.0	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	材料名 わかめこはん ●精白米 わかめごはんの素 年乳 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こめ油(揚げ用) 白ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん だし、シック でんれ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ク量 100 g 2 g 1本 1 二 7 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 20 g 15 g 8 g 20 g 6 g 3 g 1 a 1 二 1 二 1 二 1 二 1 三 1 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 1 3 g 1 6 g 1 7 g 1 7 g 2 g 0.5 g 1 7 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1	5 2 2 1 6 4 3 4 4 4 4 4 3 3	乳豆麦豆鲭	28日 (火)	材料名	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 20 g 10 g 20 g 7 g 0.3 g 6 g 8 g 8 g 2 g 10 g 2 g 7 g 10 g 2 g 10 g 2 g 10 g 2 g 10 g 10 g 10 g 10 g 10 g 10 g 10 g 10	5 2 1 6 4 1 1 5 3 4 4 4 1 1 5 1 1 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	デルガン 乳 豆豆 豆豆 鯖			-10		
ホールコーン コーンクリーミードレッシング 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 6 7 g 7 g	2 4 日	カレーライス ●精白米 情日米 情力と 情力と がいたがいる にんにく 立となりがした。 たまねぎ にんじん むきせを カレールウ(ギロ) トマトケチャップ トンカケソース コンソメ ロールマース コンソメ 生乳 キョ メンチカツ ニルは コールフ・マース コンド・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 g 6 g 7 g 6 g 1.8 g 0.1 g 0.1 g 0.1 g 0.3 g	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	対料名 わかめごはんの素 年乳 振行重解のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ク量 100 g 2 g 1 本 1.二 7 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 15 g 20 g 20 g 15 g 20 g 15 g 15 g 10 g 20 g 10 g 1	5 2 2 1 6 4 3 4 4 4 4 4 3 3	乳 豆麦 鯖鶏麦 豆	28日 (火)	材料名	分量 100 g 1 本 1 二 5 g 20 g 10 g 20 g 10 g 20 g 7 g 6 g 8 g 8 g 2 g 10 g 2 g 10	5 2 1 6 4 1 5 3 4 4 2 3 3 1 1 1 4 4 4 4 4 4 3 1 1 4 4 4 4 4 4	デルガン 乳 豆豆 豆豆 鯖			40		
コーンクリーミードレッシング 7g 6 にんじん 10 g 1 g 0.8 g 5 g 0.8 g 5 g 0.3 g 5 c obih 7 モンドレやこ(広慶中) 7 ーモンドレやこ 1 こ 2 7 ー エネルギー 841 kcal エネルギー 828 kcal エネルギー 758 kcal	2 4 日	カレーライス ● 特表 年 内	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 20 g 8 g 20 g 8 g 20 g 8 g 20 g 1.8 g 0.1 g 1.8 g 0.1 g 1.8 g	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	お料名 わかめごはんの表 年第 振行型階のあんかけ 揚げ型階のあんかけ 揚げ型階のあんかけ 場けでは、場け用) 白ねぎ うすぐちしょうゆ 本みりん だし、シック でんぶん みぞれ 満角内 自自薬 にんじん ごぼう えのきたけ 大根おおざ うすぐちしょうゆ 清酒 塩 に、シック 小松葉の肉炒め	ク量 100 g 2 g 1 本 1 二 7 g 2 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 20 g 15 g 15 g 8 g 20 g 6 g 3 g 1 g 0.1 g 3 g	5 2 2 1 6 4 5 1 4 4 3 4 4 4 4 3 3	乳豆麦鲭	28日 (火)	材料名	ク量 100 g 1 本 1 で 30 g 20 g 10 g 20 g 0.3 g 6 g 0.3 g 6 g 0.3 g 10 g 20 g 10 g	6群 5 2 1 6 4 1 1 5 6 3 4 4 2 3 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	乳 豆豆 豆豆鯖 鶏			-10		
が籍 こいくちしょうゆ でんぶん こめ油 アーモンドビやこ(広慶中) アーモンドビやこ 1 こ 2 アー エネルギー 841 kcal エネルギー 758 kcal	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)		ク量 100 g 2 g 1 本 1 二 7 g 2 g 2 g 2 g 0.5 g 0.3 g 2 0 g 1 5 g 0.1 g 3 g 1 g 0.1 g 3 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1	5 2 2 1 6 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3	乳豆麦鲭	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 年乳 ● 情白米 年乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏			-10		
こいべちしょうゆ	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)		ク量 100 g g g 1 本 1 二 7 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 1 5 g g 2 g g 1 5 g g 2 g g 1 5 g g 2 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 3 g g 2 5 g g 6 g g g 6 g g 6 g g 6 g 6 g 6 g 6	5 2 2 1 6 4 4 3 4 4 4 4 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	乳豆麦鲭	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 年乳 ● 情白米 年乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏			-10		
こめ油	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	材料名 わかめごはん ● おかめごはんの素 年乳 振行重賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 場け回覧 こめ油(場げ用) 白ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん だしバック でんれ あ 高相 にんじん ごぼう えのきたけ 大根おろし ● すねぎ にんじん 第 「としバック ・	ク量 100 g g g 1 本 1 二 7 g g 2 g g 2.5 g 0.5 g 0.3 g 2 0 g 20 g 20 g 15 g 20 g 15 g 3 g 20 g 6 g 6 g 6 g 6 g 6 g 6 g 1 g 20 g 20	5 2 2 1 6 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 5 5	乳豆麦鲭	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 牛乳 ● 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏			-10		
プーモンドじゃこ(広慶中) 1 こ 2 7- エネルギー 841 kcal エネルギー 828 kcal エネルギー 758 kcal	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	対料名 わかめごはん ● おかめごはんの素 年乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ク量 100 g g g 1 本 1 二 7 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 1 f g g 2 g g 2 g g 1 f g g 2 g g 1 f g g 2 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 1 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 2 g g 1 g g	5 2 2 1 6 4 3 3 4 4 4 4 3 3 5 5	九 五 麦 鲭 鶏 麦 鲭 牛	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 牛乳 ● 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏			-10		
エネルギー 841 kcal エネルギー 828 kcal エネルギー 758 kcal	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)		分量	5 2 2 1 6 4 3 3 4 4 4 4 3 3 5 5	九 五 麦 鲭 鶏 麦 鲭 牛	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 牛乳 ● 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏					
	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	対料名 わかめごはん ●かかめごはんの素 年乳 振行重賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 場け回覧のあんかけ まけらしまうゆ 本みりん だしべシク でそれ 大 の表さたけ 大を表さるし ●すれぎ この世をおろし ●すれき 立にどうゆ 清酒 塩 にしてシク 小松葉の肉炒め ー小松でした。 一でんぶん の時 でんぶん の時 でんぶん でんぶん のは、このでは、このでんが、しているが、している。 アーモンドレヤン(広復中)	分量 100 g 2 g 1 本 1 二 7 g 2	5 2 2 1 6 4 4 4 4 4 4 4 4 4 3 3 5 5 6 6 6 6 6 6 7 6 7 7 8 7 8 7 8 7 8 7 8 7	<u>カルゲン</u> 乳 豆 麦 鯖 鶏 麦 鯖 牛 麦	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 牛乳 ● 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏			-10		
	2 4 日	カレーライス ● 特表 牛肉 日 米 年	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 0 g 8 g 7 g 6 g 3 g 1.8 g 0.1 g 0.03 g 1.8 d 1.8	5 5 1 4 4 4 5 4 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2 7 日 (月)	対料名 わかめごはん ●かかめごはんの素 年乳 振行重賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 揚げ回賞のあんかけ 場け回覧のあんかけ まけらしまうゆ 本みりん だしべシク でそれ 大 の表さたけ 大を表さるし ●すれぎ この世をおろし ●すれき 立にどうゆ 清酒 塩 にしてシク 小松葉の肉炒め ー小松でした。 一でんぶん の時 でんぶん の時 でんぶん でんぶん のは、このでは、このでんが、しているが、している。 アーモンドレヤン(広復中)	分量 100 g 2 g 1 本 1 二 7 g 2	5 2 2 1 6 4 4 4 4 4 4 4 4 4 3 3 5 5 6 6 6 6 6 6 7 6 7 7 8 7 8 7 8 7 8 7 8 7	<u>カルゲン</u> 乳 豆 麦 鯖 鶏 麦 鯖 牛 麦	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 牛乳 ● 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	分量	6群 2 2 1 6 6 4 1 1 1 5 5 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 3 4 4 4 4 4 4 3 4	九ルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏			-10		
	2 4 日	カレーライス ● 特と	分量 6: 90 g 10 g 25 g 1.5 g 0.3 g 45 g 52 g 6 g 7 g 6 g 0.1 g 0.03 g 1 x 1 こ 6 g 7 g 7 g 7 g 7 g 8 g 7 g 7 g 8 g 8 g 7 g 8 g 8 g 7 g 8 g 8 g 7 g 8 g 8 g 8 g 7 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8 g 8	5 5 1 4 4 4 4 5 5 4 3 3 豆麦麦豆豆 9 乳、豆豆豆 1 6 4 3 4 4 6 6	2 7 日 (月)	対料名 わかめごはん ● 計がめごはんの素 年乳 振行宣展のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐 こねぎ うすくちしょうゆ 本みりん だしバック でんれ あきたけ 大根おろし ● すれおごん ・ まれき ・ は変 ・ は変 ・ はな	ク量 100 g 2 g 1 本 1 二 7 g 2 g 2 g 2 g 2 g 2 g 3 g 3 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1 g 1	5 2 1 6 4 3 4 4 4 4 4 3 3 3 5 5 6 6 6 6 6 7 6 7 7 8 7 8 7 8 7 8 7 8 7 8	<u>カルルケン</u> 乳 豆 麦 鯖 鶏 麦 鯖 牛 麦 アー	28日 (火)	材料名 ■ 情白米 牛乳 ● 情白米 牛乳 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	(分量 100g m 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5 2 1 6 4 1 1 1 5 5 6 8 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	カルルゲン 乳 豆豆 豆豆鯖 鶏 鶏 ゴ			-10		

※都合により、2月27日のアーモンドじゃこは広陵中学校のみの提供です。 真美ヶ丘中学校は3月7日に提供予定です。

☆献立は都合により変更になることがあります。

「アレルゲン」項目

特定義務表示7品目ならびに推奨義務表示21品目を すべて記載しています。(下図参照)

特	定義務表示7	品目	及び推奨表示2	1品	目の略字表記
g ₀	99	5	いくら	豚	豚肉
乳	乳	ル	オレンジ	עק	まつたけ
麦	小麦	力シ	カシューナッツ	桃	もも
蒿	そば	牛	牛肉	芋	やまいも
ピ	落花生	<	くるみ	Ŋ	りんご
ΙŁ	えび	鮭	さけ	J,	ごま
红	かに	鯖	さば	f,	ゼラチン
鮑	あわび	豆	大豆	<i>N</i> *	バナナ
1カ	いか	鶏	鶏肉	+	キウイフルーツ
7-	アーモンド				

●は、奈良県内で製造されたものまたは、奈良県内で製造加工されたものです。

献立表について

献立ごとに、材料・分量・食品群別・アレルゲンについて記載しております。また各日のエネルギー量・たんぱく質の量を示しています。 広陵町及び香芝市教育委員会のホームページにおいて、冷凍加工食品等の原材料・アレルゲンの

広陵町及び香芝市教育委員会のホームページにおいて、冷凍加工食品等の原材料・アレルゲンの 分かる資料を公開しています。





広陵町

教育委員会HP



香芝市 教育委員会



6つの基礎食品群

1群の食品	2群の食品	3群の食品	4群の食品	5群の食品	6群の食品
肉・魚・卵	牛乳・乳製品	经基分配带	その他の野菜	米・パン・めん	油脂
古。古制品	小角 • 海蕩	冰英巴 57米	里物	1.1 年 • 初塘	/B#B

2月 平均栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g
806	31.2	26.0	404	125	4.0	296	0.70	0.61	34	6.3