

食事材料表[29年度 朝食]

◆食物アレルギーの対応として、★印 の材料を除去して調理することができます。

◆野外食の材料は別紙「野外食・副食価格表」をご覧ください。

朝食 No. 1	
献立	材料
セルフドッグ	ドッグ用パン
	キャベツ
	ウインナー
コロッケ	野菜コロッケ
	サラダ油(天ぷら用)
野菜スープ	★ベーコン
	白菜
	にんじん
	チキンコンソメ
	塩
	こしょう
	醤油
牛乳	
くだもの	バナナ
チーズ	
ケチャップ	(セルフサービス)
/	

朝食 No. 2	
献立	材料
ごはん	米
焼き魚	さけ
五目きんぴら	千切りごぼう
	にんじん
	★さつまあげ
	こんにゃく
	豚肉
	砂糖
	醤油
1学期 みそ汁	ごま油
	わかめ
	とうふ
	ねぎ
	みそ
2学期 みそ汁	だしの素
	大根
	わかめ
	ねぎ
	みそ
味付けのり	だしの素
ジョア	

朝食 No. 3	
献立	材料
ごはん	米
オムレツ	チキンオムレツ
ほうれん草の ソテー	ほうれん草
	★ベーコン
	ホールコーン
	醤油
	塩
	こしょう
	サラダ油
ミートボール	味付ミートボール
みそ汁	じゃがいも
	たまねぎ
	わかめ
	ねぎ
	みそ
	だしの素
ゆかり	スティックゆかり
くだもの	パイン缶
ケチャップ	(セルフサービス)
/	

朝食 No. 4	
献立	材料
ごはん	米
目玉焼き (アルミカップ)	たまご
	塩
牛肉と小松菜の ソテー	小松菜
	牛肉
	サラダ油
	砂糖
	醤油
みそ汁	黒ごま
	厚あげ
	もやし
	にんじん
	ねぎ
	みそ
	だしの素
ふりかけ	
ヨーグルト	
くだもの	黄桃缶
/	

食事材料表[29年度 昼食]

◆食物アレルギーの対応として、★印の材料を除去して調理することができます。

◆野外食の材料は別紙「野外食・副食価格表」をご覧ください。

昼食 No. 1	
献立	材料
カツ丼	米
	豚肉ロース
	塩
	こしょう
	パン粉
	★たまご
	小麦粉
	キャベツ
	ウスターソース
	醤油
	砂糖
	みりん風調味料
シーチキンのあえもの	シーチキン缶
	もやし
	ほうれん草
	にんじん
	醤油
	砂糖
みそ汁	えのき
	とうふ
	わかめ
	ねぎ
	みそ
	だしの素
ゼリー	
/	

昼食 No. 2	
献立	材料
1学期 夏野菜カレー	米
	牛肉
	たまねぎ
	にんじん
	なす
	かぼちゃ
	トマト
	ピーマン
	しょうが
	ガーリックパウダー
	カレールー
	ケチャップ
2学期 カレーライス	ウスターソース
	グリーンピース
	サラダ油
	米
	牛肉
	じゃがいも
	たまねぎ
	にんじん
	しょうが
	ガーリックパウダー
	カレールー
	ケチャップ
ウスターソース	
グリーンピース	
サラダ油	
ミックスフルーツ	みかん缶
	バナナ
	パイン缶
チキンソーセージ	
福神漬	
牛乳	代替え可

昼食 No. 3	
献立	材料
ごはん	米
きつねうどん	うどん玉
	かまぼこ
	油あげ
	(砂糖)
	(醤油)
	(だしの素)
	ねぎ
	だし汁
	(醤油)
	(みりん風調味料)
	(塩)
	(だしの素)
鶏肉の照り焼き (アルミカップ)	鶏モモ肉
	醤油
	しょうが
	料理酒
コールスローサラダ	みりん風調味料
	キャベツ
	コーン缶
	にんじん
	サラダ油
	★マヨネーズ
酢	
砂糖	
こしょう	
くだもの	フルーツカクテル
牛乳	代替え可
/	

昼食 No. 4	
献立	材料
黒糖パン	黒糖パン
フランクソーセージ	フランクフルト
クリーム煮	白菜
	にんじん
	マッシュルーム
	★ベーコン
	たまねぎ
	サラダ油
クリームコーン缶	
エースコーン	
★牛乳	
ブロッコリー	
ホキのフライ	ホキ
	塩
	こしょう
	小麦粉
	★たまご
	パン粉
サラダ油(天ぷら用)	
牛乳	代替え可
マヨネーズ	(セルフサービス)
ケチャップ	(セルフサービス)
/	

◆食物アレルギーの対応として、★印の材料を除去して調理することができます。

◆野外食の材料は別紙「野外食・副食価格表」をご覧ください。

夕食 No. 1	
献立	材料
ごはん	米
さばのムニエル	生さば 塩 こしょう 小麦粉
おでん	★たまご 大根 ★ちくわ こんにゃく 砂糖 醤油 みりん風調味料
1学期 イカリングフライ	イカリングフライ サラダ油(天ぷら用)
2学期 さつまいもの 甘露煮	さつまいも 砂糖 醤油 みりん風調味料 サラダ油
ひたし	ほうれん草 もやし 砂糖 醤油 ★すりごま
すまし汁	チンゲン菜 鶏肉 たまねぎ 醤油 片栗粉 だしの素
くだもの	

夕食 No. 2	
献立	材料
ごはん	米
チンジャオロース	牛肉 にんにく にんじん たけのこ ピーマン 料理酒 塩 こしょう 醤油 ごま油 片栗粉
サワラの塩焼き	サワラ 塩
春巻	春巻 サラダ油(天ぷら用)
春雨サラダ	キャベツ 緑豆春雨 シーチキン缶 酢 醤油 砂糖、塩
1学期 中華スープ	焼豚 えのぎ もやし にら にんじん 中華スープ 醤油
2学期 茶碗むし (アルミカップ)	たまご 鶏肉 むきエビ 干しいたけ みつば 醤油 みりん風調味料 塩 だしの素
くだもの	

H29.4.27訂正
いかの天ぷら→イカ
リングフライに変更

夕食 No. 3	
献立	材料
ごはん	米
煮込み ハンバーグ	チキンとポークのハンバーグ ケチャップ ウスターソース 砂糖 にんにく
グラタン	ほうれん草グラタン
棒棒鶏 (バンバンジー)	鶏ささ身 きゅうり キャベツ ★ごまドレッシング
ジャーマンポテト	じゃがいも たまねぎ ベーコン パセリ サラダ油 塩 こしょう
1学期 けんちん汁	鶏肉 こんにゃく にんじん とうふ 大根 ごぼう ねぎ 醤油 みそ だしの素
2学期 さつま汁	豚肉 さつまいも 大根 にんじん こんにゃく ねぎ みそ だしの素
くだもの	

夕食 No. 4	
献立	材料
ごはん	米
エビフライ	エビフライ(既製品) サラダ油(天ぷら用)
ウインナーのベーコン巻	
和風スパゲティ	スパゲティ キャベツ シーチキン缶 料理酒 だしの素 醤油 こしょう
ボイルキャベツ	キャベツ
かきたま汁	たまねぎ とうふ にんじん ★たまご ねぎ 醤油 片栗粉 だしの素
カットコーン	
くだもの	
ごまドレッシング	(セルフサービス)