

①令和5年 8月 献立表

1 日	2 日	3 日	4 日	5 日
夏野菜ポークカレー	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
米(精白米) 60	米(精白米) 50	米(精白米) 50	米(精白米) 50	米(精白米) 50
豚ももスライス 20	チキンチャップ	大甘青とうのかきあげ	白身魚の煮付け	豚肉のみそ炒め
にんにく 0.2	鶏もも皮なし(若鶏) 50	大甘青とう 5	かれい(1切) 70	豚ももスライス 45
しょうが 0.1	玉ねぎ 20	日本かぼちゃ 16	しょうゆ(こいくち) 6	玉ねぎ 35
ワイン赤 →除外(嗜好品) 1	人参 10	玉ねぎ 20	砂糖(上白糖) 4.3	本みりん 0.8
日本かぼちゃ 30	ピーマン 10	人参 7	本みりん 4.3	なたね油 1
人参 15	しめじ 5	竹輪(焼き竹輪) 3	しょうが 1.4	料理酒 0.6
なす 30	ケチャップ 5	ベーキングパウダー 0.1	料理酒 1.5	みそ(米)淡色辛みそ 1.5
玉ねぎ 50	ウスターソース 2	食塩 0.1	かたくり粉 1	しょうゆ(こいくち) 0.7
ピーマン 10	なたね油 1.5	小麦粉(薄力粉) 9	ブロッコリーの土佐あえ	人参 10
トマト 20	ポテトサラダ	かたくり粉 1	ブロッコリー(生) 30	和風ドレッシングサラダ
牛乳(普通牛乳) 5	じゃがいも 50	なたね油 7	人参 10	キャベツ 30
小麦粉(薄力粉) 6	人参 10	華風きゅうり	削り節 1	きゅうり 20
バター 3	きゅうり 20	きゅうり 50	糸切りかつお 0.5	人参 10
なたね油 2	玉ねぎ 5	白ごま(いりごま) 1	しょうゆ(うすくち) 1.3	米酢 1.5
カレー粉 0.5	うすくちしょうゆ 2	米酢 1.5	砂糖(上白糖) 1.3	なたね油 1.5
ケチャップ 2	米酢 2	砂糖(上白糖) 1	味噌汁	しょうゆ(うすくち) 1.5
ウスターソース 3	なたね油 2	しょうゆ(うすくち) 1	とうがん 40	すまし汁
とんかつソース 1.5	コーンスープ	食塩 0.1	玉ねぎ 20	えのきたけ 10
こいくちしょうゆ 1	とうもろこし(ホール-礼スタイル) 10	ごま油 0.8	ねぎ 2	みつば(切りみつば) 2
豚骨スープ 50	とうもろこし(クリームスタイル) 20	すまし汁	みそ(米)淡色辛みそ 8	削り節 2.5
食塩 0.8	玉ねぎ 20	えのきたけ 10	削り節 2.5	しょうゆ(うすくち) 2
チャツネ →その他の調味料 2	削り節 2.5	みつば(切りみつば) 2	間食	食塩 0.2
野菜スティック	うすくちしょうゆ 2.5	豆腐(木綿) 30	牛乳(普通牛乳) 140	間食
きゅうり 20	食塩 0.2	削り節 2.5	プレーンクッキー	牛乳(普通牛乳) 140
人参 20	かたくり粉 1	しょうゆ(うすくち) 2	小麦粉(薄力粉) 25	すいか 100
食塩 0.3	間食	食塩 0.2	砂糖(上白糖) 9	オールレーズン 1袋 15
間食	気になる野菜 200	間食	ショートニング 5	
牛乳(普通牛乳) 140	型ぬきチーズ(1個) 15	牛乳(普通牛乳) 140	無塩バター 6	
星たべよ(1袋) 15	ぱりんこ(1袋) 15	ゼリーミックス		
とうもろこし 60		シャインマスカットゼリー 25		
食塩 0.2		みかん(温州)缶詰果肉 20		
		もも(缶詰、果肉) 20		
		揚一番 1袋 15		

①令和5年 8月 献立表

6 日	7 日	8 日	9 日	10 日
パン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
食パン 1.5枚 40	米(精白米) 50	米(精白米) 50	米(精白米) 50	米(精白米) 50
鶏肉ときのこのトマト煮	チンジャオロース	鮭のムニエル	鶏肉のマーマレード焼き	高野豆腐の含め煮
鶏もも皮なし(若鶏) 20	牛モモスライス 30	小麦粉(薄力粉) 5	鶏もも皮なし(若鶏) 60	凍り豆腐 8.3
エリンギ(生) 10	料理酒 1.5	無塩バター 4	玉ねぎ 15	人参 20
しめじ 10	しょうゆ(こいくち) 2	なたね油 4	にんにく 0.2	じゃがいも 50
じゃがいも 50	かたくり粉 2	さけ(1切) 50	ワイン(白)→除外(嗜好品) 1	干しいたけ(乾) 1.5
人参 15	ピーマン 25	食塩 0.1	マーマレードジャム 3	さやいんげん 10
玉ねぎ 40	玉ねぎ 40	こしょう(白) 0.01	しょうゆ(こいくち) 2.5	削り節 1
ピーマン 5	人参 20	春雨の三色和え	本みりん 1	しょうゆ(うすくち) 4
バター 3	たけのこ(ゆで) 10	はるさめ 5	なたね油 3	砂糖(上白糖) 2
小麦粉(薄力粉) 3	しょうが 0.3	きゅうり 15	マカロニサラダ	本みりん 2
トマトピューレー 10	しょうゆ(こいくち) 2.5	人参 10	マカロニ 7	華風トマト
ケチャップ 10	砂糖(上白糖) 0.5	米酢 3	キャベツ 20	トマト 50
鳥がらスープ 30	ごま油 0.4	砂糖(上白糖) 1.5	きゅうり 15	米酢 2.1
ソース(ウスターソース) 1	なたね油 1.5	しょうゆ(うすくち) 1	人参 10	砂糖(上白糖) 1.1
食塩 0.3	二色ひたし	食塩 0.1	しょうゆ(うすくち) 1.5	しょうゆ(うすくち) 1.8
なたね油 1	キャベツ 45	キャベツ 15	米酢 2	食塩 0.1
ツナサラダ	きゅうり 25	野菜スープ	なたね油 2	ごま油 1
まぐろ・フレーク水煮缶詰 15	砂糖(上白糖) 0.6	玉ねぎ 10	わかめのスープ	味噌汁
キャベツ 15	しょうゆ(こいくち) 2.5	人参 8	わかめ(乾燥、素干し) 1	日本かぼちゃ 30
きゅうり 20	味噌汁	キャベツ 10	人参 10	油揚げ 3
人参 10	なす 30	削り節 2.5	玉ねぎ 10	みそ(米)淡色辛みそ 8
しょうゆ(うすくち) 1.2	えのきたけ 15	しょうゆ(うすくち) 2	削り節 2.5	削り節 2.5
米酢 1.2	ねぎ 2	食塩 0.2	しょうゆ(うすくち) 2	間食
なたね油 1.2	みそ(米)淡色辛みそ 8	間食	食塩 0.2	ソフルプレーン 1個 100
間食	削り節 2.5	牛乳(普通牛乳) 140	間食	おにぎりせんべい銀シャリ 16
中華ちまき	間食	チヂミ	牛乳(普通牛乳) 140	
もち米 40	牛乳(普通牛乳) 140	じゃがいも 20	メロン 65	
焼き豚 10	お麩ラスク	玉ねぎ 15	ムーンライト 1袋 15	
人参 5	麩 8	人参 5		
干しいたけ(乾) 0.5	無塩バター 8	ねぎ 4		
たけのこ(ゆで) 6	なたね油 8	小麦粉(薄力粉) 8		
なたね油 1	グラニュー糖 6	かたくり粉 4		
砂糖(上白糖) 1		食塩 0.1		
しょうゆ(うすくち) 2.5		しょうゆ(うすくち) 0.8		
料理酒 1.2		削り節 1		
		ごま油 1		