平成27年6月分 学校給食献立表

川 西 市 教 育 委 員 会 (月15日(月) (月16日(火))

	6月2日(火)	6月3日(水)	6月4日(木)	6月5日(金)	/	6月9日(火)	6月10日(水)	6月11日(木)	6月12日(金)	6月15日(月) 6月	月16日(火)
日付   6月1日(月)   牛乳	牛乳 ( )	牛乳		牛乳.	牛乳	牛乳	71 51	牛乳.	牛乳.	十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二	コ10日(人)
献しかによったスープ	白飯	白飯 ビーフシチュー	白飯 平めんビーフンのスープ	しらす干しごはん	白飯ばち汁	白飯	午乳  白飯  みそ汁	切りコッペパン チーズ(棒)	白飯 はるさめスープ	白飯	l
かにとレタスのスープ   シー   鶏手羽元の煮物	わかめ汁  かんぴょうの炒め煮	ツナサラダ	じゃがいもの中華炒め煮	みそ汁  こんぶの炒め煮	じゃこピーマン	肉じゃが  きゃべつのあえもの	あじのフライ	テース(f学) ラタトゥイユ	豚キムチ	さやいんげんのあえもの   きゃべつ	
名 鶏手羽元の煮物 名 ぶどうかん	みかん(冷)		茎わかめのサラダ		みかん(冷)		もやしのあえもの	ラタトゥイユ 野菜スープ	びわ		
牛乳 1本		牛乳 1本	牛乳 1本			   牛乳   1本			  牛乳   1本		1本
			** ウ ソ/ フロ								
精白米 75	精白米 75	精白米 75	精白米 75	精白米 78 しらす干し 7	精白米 75	精白米 75	精白米 75	切りコッペパン(50) 1こ	精白米 75	精白米 75 ナン(50/70	J) 14X
かに 20	貝柱 10	牛肉(角) 30	平麺ビーフン 10	梅びしお 3	そうめん(ばち) 7	牛肉(スライス) 20	豆腐 20	チーズ(棒) 1本	鶏肉(若5) 20	合挽肉(4.8) 30 合挽肉(4.8	8) 30
にんじん 10 レタス 20	清酒 0.5 にんじん 15	じゃがいも 50 たまねぎ 40	鶏肉(若5) 20 たまねぎ 20	酢 2.5 塩 0.1	たまねぎ 15 にんじん 15	じゃがいも 80 にんじん 15	油あげ 5 わかめ(干) 0.5	<i>ਹ</i> ਾਰ 10	はるさめ 7 きゅうり 15	じゃがいも 80   たまねぎ  にんじん 20   大豆	60 10
鶏卵 20	緑豆もやし 15	にんじん 20	にんじん 15		なす 10	たまねぎ 40	にんじん 15	ピーマン 5	干ししいたけ 0.5	たまねぎ 50 にんじん	20
しょうゆ(淡) 4 清酒 1	わかめ(干) 0.6 しょうゆ(淡) 4	小麦粉 6 バター(調) 6	きゃべつ 15 干ししいたけ 0.5	油あげ 5 わかめ(干) 0.5	油あげ 5 葉ねぎ 5	糸こんにゃく 30 さとう(三温) 3	葉ねぎ 5 きゃべつ 20	たまねぎ 10 ズッキーニ 10	にんじん 10 塩 0.2	サラダ油 1 りんご さとう(三温) 3.5 小麦粉	5
塩 0.2	清酒 1	ケチャップ 8	しょうが 0.3	にんじん 15	まれる 5 しょうゆ(淡) 4	しょうゆ(濃) 5.5	みそ(赤) 9	にんにく 0.2	温 0.2 こしょう(白) 0.02	しょうゆ(濃) 5.5 「小麦杯」	) 6
でんぷん 1 こんぶ(だし用) 0.5	塩 0.2 けずりぶし(だし用) 2	ソース(ウスター) 6	しょうゆ(淡) 4 清酒 1	葉ねぎ 5	清酒 1 けずりぶし(だし用) 2	みりん 1	けずりぶし(だし用) 2	ベーコン 3	ガーリック 0.02	みりん 1 カレー粉	0.6
こんぶ(だし用) 0.5   <b>材</b> 水 120	水 130	こしょう(黒) 0.02	塩 0.4	じゃがいも 30 八丁みそ 5	こんぶ(だし用) 0.5	サラダ油 1 水 20	煮干し(だし用) 1 水 120	トマト(水煮) 15 にんじん 5	しょうゆ(淡) 4 清酒 1	水 20 ケチャップ ソース(ウス)	
	(t) (t) (1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1	パプリカ 0.02	こしょう(白) 0.02	みそ(赤) 4	水 120	± ,, • • • • • • • • • • • • • • • • • •	± 1° (BB)	塩 0.2	煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5	さやいんげん 30 しょうゆ(濃	
鶏肉(手羽元) 1本 酢 5	牛肉(スライス) 8 かんぴょう(乾) 3.5	にんにく 0.5 ぶどう酒(赤) 1	ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1	あご(粉末) 1 水 130	しらす干し 2	きゃべつ 30 にんじん 5	あじ(開) 1枚 塩 0.4	こしょう(白) 0.01 オリーブ油 0.5	こんぶ(だし用) 0.5 水 130	しょうゆ (濃) 1.5 ぶどう酒 (え みりん 0.5 塩	0.3
しょうゆ(濃) 5	しょうが 0.3	サラダ油 1	こんぶ(だし用) 0.5	- / ¬^(/m/m)	ピーマン 20	花かつお 0.5	こしょう(白) 0.05	バジル(生) 0.4	1+/+11+/-	花かつお 0.5   こしょう(黒	0.02
さとう(三温) 4 みりん 2	サラダ油 0.5 にんじん 10	小 /5	サラダ油 1 水 130	こんぶ(細切) 2 さやいんげん 3	ごぼう(ささがき) 10 ごま 0.5	しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 0.2	ガーリック 0.03 小麦粉 5	鶏肉(若5) 20	はくさいキムチ 5 豚肉(スライス) 20	にんにく   パプリカ	0.3 0.02
↑↑ にんにく 1.5	干ししいたけ 0.5	まぐろ油漬(フレーク) 10	1, " 4, 1, 4	にんじん 5	しょうゆ(濃) 1.5	酢 0.5	鶏卵 5	たまねぎ 40	にんじん 5	サラダ油	1
しょうが 1.5 7K 10	にら 5 さとう(三温) 2	たまねぎ 5 にんじん 5	じゃがいも 30 牛肉(細切) 15	豚肉(細切) 10 しょうが 0.2	みりん 0.5 さとう(三温) 0.5		パン粉 10	にんじん 15 じゃがいも 30	にら 5 緑豆もやし 15	<sup> </sup>  X	75
φτ/ψ)	しょうゆ(濃) 3	きゃべつ 20	葉ねぎ 3	ごま油 0.5	ごま油 0.5		てんぷら油 8	パセリ(乾) 0.03	塩 0.1	きゃべつ	30
寒天(糸) 0.6 さとう(上白) 5	7K 10	酢 1 しょうゆ(淡) 1	にんにく 0.1 さとう(三温) 0.5	しょうゆ(濃) 1.5 さとう(三温) 0.5	みかん(冷) 1こ		緑豆もやし 40	塩 0.6 こしょう(白) 0.02	こしょう(黒) 0.01 しょうゆ(濃) 1		0.15 0.5
名 ぶどう果汁(白) 25	みかん(冷) 1こ	さとう(三温) 0.2	しょうゆ(濃) 1.5	みりん 0.5			辛子 0.03	ガーリック 0.02	清酒 0.5	こしょう(白)	
水 25			オイスターソース 0.5 サラダ油 0.5	1			しょうゆ(淡) 1.6 さとう(三温) 0.2	しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1	ごま油 0.5		0.5
				1			酢 0.4	鶏手羽先(だし用) 10	びわ 1こ		
			茎わかめ(干) 0.2 きゅうり 30		<u> </u>	<del>'  </del>		にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5			
			ごま 0.5	<合品を学義	<b>栄養三色()</b> 素の働きにより、三つに分類してし	,।≢ਰਂ>		ベーリーフ 0.03			
			ごま油 0.8 しょうゆ(淡) 1.5	・・・・赤色の食品	品(血や肉のもとになる食品)	100 7 7		120			
			さとう(三温) 0.2	・・・・ 黄色の食品	品(熱や力のもとになる食品) 品(体の調子をととのえる食品)						
			Hf U.8	一	in ( ☆い回 ) でしこのんの艮田 )						
				1							
エネルギー 648	517	670	581	525	534	577	673	524	522	596	613
たんぱく質 28.1	16.7	21.3	20.7	18.6	15.3	18.3	28.9	22.5	20.5	20.7	27.5
日付 6月17日(水)	* E . * E . L .										21.3
	6月18日(木)	6月19日(金)	6月22日(月)	6月23日(火)	6月24日(水)	6月25日(木)	6月26日(金)	6月29日(月)	6月30日(火)	1	
牛乳	牛乳 白飯	牛乳.		6月23日(火) 牛乳 白飯			牛乳 白飯	牛乳  白飯	6月30日(火) 牛乳 白飯	食中毒を防ぐ3原	
牛乳   献   白飯   立   みそ汁	牛乳 白飯 味付けのり	牛乳 ひじきごはん すまし汁	6月22日(月) 牛乳	牛乳 白飯 豚汁	6月24日(水) 牛乳 白飯 マーボー豆腐	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん	   牛乳   白飯   かきたま汁	牛乳   白飯   肉と野菜のうま煮	6月30日(火) 牛乳 白飯	<b>食中毒を防ぐ3原</b> 細菌やウィルスを	則
牛乳 耐 白飯 みそ汁 立 高野豆腐の含め煮	牛乳 白飯 味付けのり 八宝菜	牛乳 ひじきごはん	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス		6月24日(水) 牛乳 白飯	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ	   牛乳   白飯   かきたま汁   和風ハンバーグ	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はりはり大根	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮	<b>食中毒を防ぐ3原</b> 細菌やウィルスを・つけない・増やさない・や	!則
牛乳 耐 白飯 立 みぞ汁 立 高野豆腐の含め煮 きゅうりなます	牛乳 白飯 味付けのり 八宝菜 お子様チップス みかん(冷)	牛乳 ひじきごはん すまし汁 ごぼう天の甘辛煮	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ	牛乳 白飯 豚汁 ぜんまいの炒め煮 びわ	6月24日(水) 牛乳 白飯 マーボー豆腐 バンサンスー	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン	牛乳 白飯 かきたま汁 和風ハンバーグ えだまめ	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はりはり大根 ビーチかん	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム	<b>食中毒を防ぐ3原</b> 細菌やウィルスを・つけない・増やさない・や	!則
牛乳 耐 白飯 みそ汁 立 高野豆腐の含め煮	牛乳       白飯付けのり       八宝菜       お子様チップス       みかん(冷)       牛乳   1本	牛乳 ひじきごはん すまし汁	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス	牛乳 白飯 豚汁 ぜんまいの炒め煮 びわ 牛乳 1本	6月24日(水) 牛乳 白飯 マーボー豆腐 バンサンスー 牛乳 1本	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ	   牛乳   白飯   かきたま汁   和風ハンバーグ	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はりはり大根 ビーチかん	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮	<b>食中毒を防ぐ3原</b> 細菌やウィルスを・つけない・増やさない・や	!則
牛乳 耐 白飯 立 みぞ汁 立 高野豆腐の含め煮 きゅうりなます	牛乳 白飯 味付けのり 八宝菜 お子様チップス みかん(冷)	牛乳         ひじきごはん         すまし汁         ごぼう天の甘辛煮         牛乳         精白米       65	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ 牛乳 1本 精白米 70	牛乳 白飯 豚汁 ぜんまいの炒め煮 びわ	6月24日(水) 牛乳 白飯 マーボー豆腐 バンサンスー	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン	牛乳 白飯 かきたま汁 和風ハンバーグ えだまめ	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はりはり大根 ビーチかん	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・セ	ショフける
中乳       献       白飯       みそ汁       高野豆腐の含め煮       きゅうりなます       牛乳     1本       精白米     75       ふ     2	牛乳       白飯付けのり       八宝菜       お子様チップス       みかん(冷)       牛乳   1本	牛乳       ひじきごはん       すまし汁       ごぼう天の甘辛煮       牛乳     1本       精白米     65       券芽玄米     5       ひじき     2	6月22日(月)       牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ       牛乳     1本       精白米 発芽玄米     70       発芽玄米     5	牛乳 白飯 豚汁 ぜんまいの炒め煮 びわ       1本         牛乳       1本         精白米       75         豚肉(スライス)       20	6月24日(水) 牛乳 白飯 マーボー豆腐 パンサンスー 牛乳 1本 精白米 75 合挽肉(4.8) 30	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60	牛乳       白飯       かきたま汁       和風ハンバーグ       えだまめ       牛乳       精白米       鶏卵       20	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はりはり大根 ビーチかん	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20	<b>食中毒を防ぐ3原</b> 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** ** 調理前や生の魚や肉を扱う前などは、	<b>則</b> つっつける 。。。。。。。。。。。。。 . 石けんでしっかり
中乳       白飯       みそ汁       高野豆腐の含め煮       きゅうりなます       牛乳     1本       精白米     75       ふ     2       たまねぎ     20	牛乳       白飯       味付けのり       八宝菜       お子様チップス       みかん(冷)       牛乳       精白米       水付けのり       1袋	牛乳       ひじきごはん       すまし汁       ごぼう天の甘辛煮       牛乳       1本       精白米     65       発芽を米     5       びじき     2       油あげ     3	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ 牛乳 1本 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35	牛乳 白飯 豚汁 ぜんまいの炒め煮 びわ     1本       牛乳     1本       精白米     75       豚肉(スライス) 緑豆もやし     20 緑豆もやし	6月24日(水)       牛乳 白飯 マーボー豆腐 バンサンスー       牛乳     1本       精白米     75       合挽肉(4.8)     30       豆腐     100	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 牛肉(スライス) 20	牛乳       白かきたま汁       和風ハンパーグ       えだまめ       牛乳     1本       精白米     75       鶏卵     20       豆腐     20	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はりはり大根 ピーチかん     1本       牛乳     1本       精白米     75       豚肉(短冊、小)     20       5(わ)     10	6月30日(火)       牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム       牛乳     1本       精白米     75       豆腐     20       油あげ     5	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・セ	のつける のつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる
中乳 白飯 かそ汁 高野豆腐の含め煮 きゅうりなます 中乳 1本 精白米 75 ふ 2 たまねぎ 20 わかめ(干) 0.5 にんじん 15	牛乳       白飯         中付けのり       小子様チップス         みかん(冷)       1本         精白米       75         味付けのり       1袋         豚肉(スライス)       20         いか(かのこ)       20	牛乳       ひじきごはん       すまし汁       ごぼう天の甘辛煮       牛乳     1本       精白米     65       発芽玄米     5       ひじき     2       油あげ     3       にんじん     5       干しいたけ     0.3	6月22日(月)       牛乳       小ヤシライス       グリーンサラダ       牛乳       1本       精白米     70       発芽玄米     5       牛肉(細切)     35       たまねぎ     70       にんじん     20	牛乳       白飯       豚汁       ぜんまいの炒め煮       びわ       牛乳     1本       精白米     75       豚肉(スライス)     20       緑豆もやし     15       にんじん     15       ごぼう(ささがき)     5	6月24日(水) 牛乳 白飯 マーボー豆腐 パンサンスー 牛乳 1本 精白米 75 合挽肉(4.8) 30 豆腐 100 たまねぎ 30 葉ねぎ 5	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳	牛乳 白的をたま汁 和配パンパーグ     1本       特別 特別 特別 第0回 に変わざ     1本       15 5     5	牛乳       白飯       肉と野菜のうま煮       はり大根       ピーチかん       牛乳     1本       精白米     75       豚肉(短冊、小)     20       ちくわ     10       じゃがいも     70       にんじん     20	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 油あげ 5 わかめ(干) 0.5 にんじん 15	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・セー ・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	のつける のつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる
中乳 白的 中乳 一 中 一 中 一 中 の 合 り り り り い る き ゅ う り り な ま す り り る ま り う り る ま り う り る ま り る り る り た り た り た り り り り り り り り り り	牛乳       白飯       味付けのり       ハ子様チップス       みかん(冷)       牛乳       1本       精白米     75       味付けのり     1袋       豚肉(スライス)     20       いか(かのこ)     20       清酒     1	牛乳       ひじきごはん       すまし汁       ごぼう天の甘辛煮       牛乳     1本       精白米     65       発芽玄米     5       ひじき     2       油あげ     3       にんじん     5       干ししいたけ     0.3       さとう(三温)     1	6月22日(月)	牛乳       白飯       豚汁       ぜんまいの炒め煮       びわ       牛乳     1本       精白米     75       豚肉(スライス)     20       緑豆もやし     15       にんじん     15       ごばう(ささがき)     5       つきこんにゃく     10	6月24日(水)	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 牛肉(スライス) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 5	牛乳       白かきたま汁       か和えだ       牛乳       1本       精白米       75       鶏卵       20       にんじん       15       またんぷん       1	牛乳       白飯       肉と野菜のうま煮       はり大根       ナチかん       牛乳       1本       精白米       75       豚肉(短冊、小)       20       5くわ       じゃがいも       にんじん       たまねぎ       50	6月30日(火) 牛乳 白飯 みそ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 油あげ 5 わかめ(干) 0.5 にんじん 15 葉ねぎ 5	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ **  調理前や生の魚や肉を扱う前などは、と手を洗いましょう。料理は低温で保存ことが重要です。また、中まで十分加熱	でつつける のつつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる してから食べま
中乳 中乳 中的 かみそ 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部	牛乳     1本       白所付けのり     1本       大きを持ちます。     1本       特白米     75       味付けのり     1袋       豚肉(スライス)     20       いか(かのこ)     20       清酒     1       きゃべつ     20       たまねぎ     40	牛乳     1本       すまし汁     1本       十乳     1本       精白米     65       発芽玄米     5       ひじき     2       加あげ     3       にんじん     5       干しいたけ     0.3       さとう(三温)     1       しょうゆ(淡)     7       清酒     5	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 ハ麦粉 6 パター(調) 6	牛乳       白飯       豚汁       ぜんまいの炒め煮       びわ       牛乳       精白米       75       豚肉(スライス)       緑豆もやし     15       にばらんじん     15       ごぼうにはさがき)     5       つきこんにゃく     10       菜とぎ     5       みそ(赤)     9	6月24日(水)   牛乳   白飯   マーボー豆腐   パンサンスー   牛乳   1本   精白米   75   合挽肉(4.8)   30   豆腐   100   たまねぎ   30   葉ねぎ   5   たけのこ(水煮)   10   にんじん   しょうが   15   しょうが   1	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 (ト肉(スライス) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 5 しょうゆ(淡) 6 清酒 1	牛乳 白的をたま汁 和配パンパーグ     1本       特別 特別 特別 第0回 に変わざ     1本       15 5     5	中乳 白的と野菜のうま煮 はりはり大根 ピーチかん  中乳 1本  精白米 75  豚肉(短冊、小) 20  ちくわ 10 じゃがいも 70 にんじん 20 たまわざ 50 さやいんげん 50 さやいんげん 5	6月30日(火) 牛乳 白飯 みぞけ ごぼうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 ねかめ(干) 0.5 にんじん 15 葉ねぎ 5 じゃがいも 30 みそ(赤) 9	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・では、・では、・では、・では、・では、・では、・では、・では、・では、・では、	ですってける。 ・ 石けんでしっかり ・ し、早めに食べる。 してから食べま
中乳 (中乳 の含め煮 を から で で で で で で で で で で で で で で で で で で	牛乳       白的       小けのり       大き様チップス       みかん(冷)       中乳       精白米       「なりになっている。       1本       精白米       75       味付けのり       1袋       豚肉(スライス)       20       清酒       1       きゃべつ       20       たまねぎ       40       にんじん       15	牛乳     1本       すまり     1本       精白米     65       発芽さ     2       油あげ     3       にんじん     5       干しいたけ     0.3       さとう(三温)     1       しょ酒     5       サラダ油     1	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5  牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8	牛乳       白飯       豚汁       ぜんまいの炒め煮       びわ       牛乳     1本       精白米     75       豚肉(スライス)     20       緑豆もじん     15       にばうこんにゃく     15       ごぎこんにゃく     5       みきて(赤)     9       煮干し(だし用)     0.5	6月24日(水)	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳	牛乳       白か和えた       中乳       1本       神田       神田       中期       1本       神田       20	中乳 中的 内とはり大根 はりまかん 中乳 1本 精白米 75 豚肉(短冊、小) 20 ちくわ 10 じゃがいも 70 にんじん 20 たまねぎ 50 さやいんげん 5 けずりぶし(だし用) 1 サラダ油 1	6月30日(火) 牛乳 白飯 みぞ汁 ごぼうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 油あげ 5 わかめ(干) 0.5 にんじん 15 葉ねぎ 5 じゃびいも 30 みで(赤) けずりぶし(だし用) 2	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ **  調理前や生の魚や肉を扱う前などは、と手を洗いましょう。料理は低温で保存ことが重要です。また、中まで十分加熱しょう。 ~ 6月の献立より~ しらす干しごはん (6)	でつつける のつつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる むしてから食べま
中乳 中乳 中的 かみそ 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部 一部	牛乳     中乳       白所(すす菜     カかん(冷)       牛乳     1本       精白米     75       味付けのり     1袋       豚肉(スライス)     20       いかのこ)     20       清きゃれること     15       緑豆はんじん     15       緑豆もこ(水煮)     5	牛乳     1本       すまし汁     1本       十乳     1本       精白米     65       発芽玄米     5       ひじき     2       加あげ     3       にんじん     5       干しいたけ     0.3       さとう(三温)     1       しょうゆ(淡)     7       清酒     5	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2	牛乳       白飯       豚汁       ぜんまいの炒め煮       びわ       牛乳       精白米       75       豚肉(スライス)       緑豆もやし     15       にばらんじん     15       ごぼうにはさがき)     5       つきこんにゃく     10       菜とぎ     5       みそ(赤)     9	6月24日(水)   牛乳   白飯   ボー豆腐   バンサンスー   牛乳   1本   精白米   75     合挽肉(4.8)   30     豆腐   100     たまねぎ   30   葉ねぎ   5   たけのこ(水煮)   10   にんじん   15   しょうが   1   にんじん   15   しょうが   1   にんにく   0.3   豆みそ(赤)   9	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 (ト肉(スライス) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 5 しょうゆ(淡) 6 清酒 1	牛乳白かきたま汁       か和えだ       牛乳       1本       精卵       20       に戻した       15       まの       20       にない       15       でもおい       15       でしょうの       15       まっ       でしょうの       1       1	中乳 白飯 マッショ 大	6月30日(火) 牛乳 白飯 みぞけ ごぼうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 ねかめ(干) 0.5 にんじん 15 葉ねぎ 5 じゃがいも 30 みそ(赤) 9	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ **  調理前や生の魚や肉を扱う前などは、と手を洗いましょう。料理は低温で保存ことが重要です。また、中まで十分加熱しょう。	でつつける のつつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる むしてから食べま
中乳 (中乳 の含め を	牛乳     1本       中乳     1本       精合     1本       精合     1を       精合     1を       大のかのののである。     20       おされる     1を       ないかのののである     20       はたいのである     1       おおいる     1       またまながら     40       にん豆もでした     20       たまながら     40       にん豆もでしまない     20       たけのこのである     15       おけいたけ     5       そりしいたけ     0.5	牛乳     1本       中乳     1本       特別     1本       精白米     65       発芽玄米     5       ひじき     2       油あげ     3       にんじん     5       干しいたけ     0.3       さとう(三温)     1       しょうゆ(淡)     7       清酒     5       サラダ油     1       こんぷ(だし用)     0.5       けずりぶし(だし用)     1	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1	牛乳       白筋       ボナ       ぜんまいの炒め煮       びわ       牛乳       精白米       75       豚肉(スライス)       緑豆もやし       にぼうしたさがき)       つきこんにゃく       おそこんにゃく       みそまるぎ       カスーとの       ボッチではします。       ボッボし(だし用)       はずりぶし(だし用)       カスートの       ボッス・シャイン       カス・シャイン       カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カス・カ	6月24日(水)	6月25日(木) 牛乳 白飯 内うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 トタ(スライス) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 5 しょうゆ(淡) 6清酒 1 けずりぶし(だし用) 3 こんぶ(だし用) 0.5 水 130	牛乳白的をたま汁       中乳	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火) 牛乳 白飯 みぞけ ごばうの土佐煮 アイスクリーム 牛乳 1本 精白米 75 豆腐 20 おかめ(干) 0.5 にんじん 15 葉ねぎ 5 じみぞ(赤) けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 120	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ はいましょう。料理は低温で保存ことが重要です。また、中まで十分加熱しょう。	でつつける のつつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる むしてから食べま
中乳 (カーマー) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中	年乳 中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳	牛乳     1本       すばきし汁     1本       精白米     65       発芽さき     2       2かあげん     5       1たんじん     5       日といたけ     0.3       さとう(三温)     1       しょうゆ(淡)     7       清酒     1       セルぶ(だし用)     1       ロがっぷし(だし用)     1       豆腐     20       えのきだけ     10	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 バター(調) 6 バター(調) 6 バター(調) 6 バマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02	中乳 白豚汁 ぜんまいの炒め煮 びわ 牛乳 1本 精白米 75 豚肉はスライス) 20 緑豆もじん 15 にんぼう(ささがき) 5 つ葉ねぎ(赤) 5 みそそ(赤) 9 煮・干し(だし用) 0.5 けが、 120 ぜんまい(水煮) 25 油あげ、 3	1	6月25日(木) 牛乳 白飯 肉うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳	牛乳     1本       中的をたま汁     75       東京     20       15     20       15     15       東京     15       東京     15       東京     15       東京     10       10	中乳 白飯 マット	6月30日(火) 牛乳	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではながませる。 ・では、 ・では、 ・では、 ・では、 ・では、 ・では、 ・では、 ・では、	でつつける のつつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる むしてから食べま
中乳 (中乳 (中)	牛乳     1本       半乳     1本       精白米     75       精付けのり     1袋       豚の(カのこ)     20       いかのこ)     20       清をないがのこ)     20       清をないがらかのこ     20       たまんじん     15       緑豆もこの     40       たたりしいたけ     0.5       たけしいたけ     0.5       こしょう(黒)     0.03       にんにく     0.3	牛乳     1本       中乳     1本       特別     1本       精育技術     5       発芽さき     2       ひじあげ     3       にんじいたけ     0.3       さとりに過過     1       しょうが     7       清酒     1       こようずが     1       こがずがぶし(だし用)     1       このきだけ     10       にんじん     15	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 ち 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02	中乳 (スライス) かっぱい (スライス)	1	6月25日(木) 牛乳 白飯 内 うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 トタースライス) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 20 葉ねぎ 5 しょうゆ(淡) 6 清酒 1 けずリぶし(だし用) 3 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 えび(殻付) 30 上新粉 3	中白か和えだ 乳	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)   中乳   白月30日(火)   中乳   白筋   みぞうの土佐煮   アイスクリーム   中乳   1本   精白米   75   豆腐   20     15     15     15     10	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・つけない・増やさない・や ・では、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	でつつける のつつける 、石けんでしっかり し、早めに食べる むしてから食べま
中乳 (中乳 の含め を	牛白(大)     1本       乳飯(大)     1本       特(大)     1本       精(大)     1本       精(大)     1を       (大)     1を       (大)     20       (大)     20       (大)     20       (大)     20       (大)     20       (大)     20       たまんじんかく     15       (大)     20       たまんじん     15       (大)     10       (大)     10       (大)     10       (大)     10 <t< td=""><td>牛乳     1本       村まりまし汁     1本       精芽さき     2       油をしいたけ     0.3       さとうりゆ(ぶ)     7       ボラダ油     1       しょうゆ(洗)     7       ボラダ油     1       こがいだし(だし用)     1       豆のきだけ     10       にみつめ(干)     0.5</td><td>6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 バター(調) 6 バター(調) 6 バター(調) 6 バマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02</td><td>中乳 (スライス) (スライ</td><td>  1 本</td><td>6月25日(木) 牛乳</td><td>中白か和えだ 中 1本</td><td>中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (</td><td>  6月30日(火)</td><td>食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・では、・増やさない・や ・では、・増やさない・や ・では、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</td><td>に関います。 石けんでしっかり し、早めに食べる はしてから食べま</td></t<>	牛乳     1本       村まりまし汁     1本       精芽さき     2       油をしいたけ     0.3       さとうりゆ(ぶ)     7       ボラダ油     1       しょうゆ(洗)     7       ボラダ油     1       こがいだし(だし用)     1       豆のきだけ     10       にみつめ(干)     0.5	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 バター(調) 6 バター(調) 6 バター(調) 6 バマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02	中乳 (スライス) (スライ	1 本	6月25日(木) 牛乳	中白か和えだ 中 1本	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・では、・増やさない・や ・では、・増やさない・や ・では、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	に関います。 石けんでしっかり し、早めに食べる はしてから食べま
中乳 (カー) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中	年的(イナー) (中の) (中の) (中の) (中の) (中の) (中の) (中の) (中の	牛乳     1本       はん     すまは       中乳     1本       精白天     5       大の     5       大の     5       大の     2       おんじが     5       大きさき     2       ならじが     3       にんじいたけ     0.3       さとう(中に)     7       清酒     1       しょうゆ     7       清酒     1       こんずりぶし(だし用)     1       豆腐のきだけ     10       にんじん     3       みつかめ(干)     0.5       けずりぶし(だし用)     2       20     0.5       けずりぶし(だし用)     0.5       けずりぶし(だし用)     2	6月22日(月)	中乳 (水素) 3 さら(ボール) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素	1	6月25日(木) 牛乳 白飯 内 うどん けんえびのからあげ カットコーン 牛乳 1本 精白米 60 うどん(冷) 60 トタースライス) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 葉ねぎ 20 葉ねぎ 5 しょうゆ(淡) 6 清酒 1 けずリぶし(だし用) 3 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 えび(殻付) 30 上新粉 3	牛白的を大きれている。     1本       中的をたま汁バーグ     1本       特別のできる。     20       15     20       15     5       15     5       15     5       10     1	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではなが重要です。また、中まで十分加熱 しょう。 ~6月の献立より・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	に関います。 石けんでしっかり し、早めに食べる はしてから食べま
中乳 (	中的 (中の	中乳 びままう 中乳 はん すまじき はん 十乳 十乳 特別 特別 特別 特別 特別 はんじい はいしい はいしい はいしい はいしい はい はい はい はい はい はい はい はい はい は	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 精芽玄米 特の(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 ハケット(調) 6 ドマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょう(の濃) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02 サブラダ油 1 にんにく 0.3 水 70 アスパラガス 10	中乳 (スライス) (スライ	1 本	6月25日(木) 牛乳	中白か和えだ 中 1本	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・つけない・増やさない・や ・ではなが重要です。また、中まで十分加熱 しょう。 ~6月の献立より~ しらす干しごはん(6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さっ をのごはんです。 材料 約4人分) 精白米 2合 す 小さじ2 しらす干し 30g 塩 少々 うめびしお 12g 水 370cc 作り方 精白米は洗って水分を切る。	に関います。 石けんでしっかり し、早めに食べる はしてから食べま
中乳 (	牛白味(大き)     1本       乳飯付菜(大き)     1本       村(大き)     1本       精味(大き)     1を       株(大き)     1を       株(大き)     20       いか(かのり)     20       清さやない(大き)     15       はたにを見いのは、15     20       たたいでは、15     0.2       こしんに表しいでは、15     0.2       こしんに表しいでは、15     0.3       に清価     0.3       に清価     2       しょうが(たし用)     10       いのは、15     10       に満価のいのは、15     1       に対しいのは、15     1       にはま手がいにはいいのは、15     1       にはま手がいにはいいのは、15	中乳 じょう はん すぎ はん すぎ はん すぎ はん すぎ はん すぎ はん すき はん すき はらう はん	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精白米 70 発芽玄米 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しょう(黒) 2 こしょう(黒) 0.02 パブダ油 1 0.02 パブラグ油 1 にんん(プラグ油 1 にんん(プラグ油 1 にんん(プラグル) 1 にんん(プラグル) 1 にんにく 0.3 水 70 アスパラガス 10 きゃべつ 20	中乳 (スライス) (スライ	1 本	6月25日(木) 牛乳	中白か和え イキ 精 鶏豆に 大き かい は かい は かい は かい は かい がい がい は かい がい	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではなが重要です。また、中まで十分加熱しょう。 ~6月の献立より・でものです。 ・でもず中しごはん (6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さっきのごはんです。 ・なり、おり、精白米 2合 す 小さじ2しらず中し、30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc ・ク量の水に塩、うめびしおをとかす。	に関います。 石けんでしっかり し、早めに食べる はしてから食べま
中 1 (本)	中白味(対象 チッ) イ本	中乳 びままう 中乳 はん すまじき はん 十乳 十乳 特別 特別 特別 特別 特別 はんじい はいしい はいしい はいしい はいしい はい はい はい はい はい はい はい はい はい は	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精芽 70 発芽 8 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02 にしょう(黒) 0.02 ロブリカ 0.02 サラダ油 1 にんにく 0.3 水 70 アスパラガス 10 きゃべつ 20 米面 0.5	中乳 (水素) 3 さら(ボール) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素	1	6月25日(木) 牛乳	中白か和え イキ 精 鶏豆に 大き かい は かい は かい は かい は かい がい がい は かい がい	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)   中乳	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではなが重要です。また、中まで十分加減と手を洗いましょう。料理は低温で保熱しょう。 ~6月の献立よりへ ・6月の献立よりへ ・6月の献立より、 ・6月の献立より、 ・6月の成じる。 ・6月の対しおまとかす。 ・6月の対しおきとかす。 ・6月の対しおきとかす。 ・6月の対しおきとかす。 ・6月の対しおきとかす。 ・6月の対しおきる。 ・6月の対しおきとかす。 ・6月の対しおきる。	でつける のつける の 石けんでしっかり し、早めに食べま してから食べま 月5日) しばりした味の夏向
中 1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	中的 (イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イ	中乳     1本       中乳     1本       精芽はし、     65       発芽はきがらげいたけいたけいたけいたけいでは、     0.3       1をというは、     1       1とようは、     1       1とは、     1       1とは、     1       1とは、     1       1とは、     1       1をは、     1	6月22日(月)	中乳 (スライス) (スライ	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではない・増やさない・や ・ではなが重要です。また、中まで十分加熱しょう。 ~6月の献立より・でものです。 ・でもず中しごはん (6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さっきのごはんです。 ・なり、おり、精白米 2合 す 小さじ2しらず中し、30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc ・ク量の水に塩、うめびしおをとかす。	でつける のつける の 石けんでしっかり し、早めに食べま してから食べま 月5日) しばりした味の夏向
中 1 (本)	牛白麻(大き)     1本       中乳     1本       特(マラントル(アントル)     1を       精(マラントル(アントル)     1を       豚豚(アウェントル)     1を       豚豚(アウェントル)     20       おいまでは、カース (アウェントル)     20       おいまでは、カース (アウェントル)     20       おいまでは、カース (アウェントル)     15       おいまでは、カース (アウェントル)     15       おいまでは、カース (アウェントル)     15       おいまでは、カース (アウェントル)     1       これの (アウェントル)     1 </td <td>中乳 じょう ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (</td> <td>6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精芽 70 発芽 8 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02 にしょう(黒) 0.02 ロブリカ 0.02 サラダ油 1 にんにく 0.3 水 70 アスパラガス 10 きゃべつ 20 米面 0.5</td> <td>中乳 (スライス) (スライ</td> <td>  1</td> <td>6月25日(木) 牛乳</td> <td>牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま</td> <td>中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (</td> <td>  6月30日(火)</td> <td>食中毒を防ぐ3原  細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や  **  調理前や生の魚や肉を扱う前などは、存まで、また、中まで十分加減と手を洗いましょう。料理は低温で保熱しょう。 ~6月の献立よりへ しらす干しごはん (6)  殺菌作用のある梅の力を使った、さっきのごはんです。 材料 約4人分)精白米 2合 す 小さじ2しらず干し 30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc  作り方 精白米は洗って水分を切る。しらず干しは、すにつける。分量の水に塩、うめびしおをとかす。にを加え、炊飯する。うめびしおは、砂糖などで甘みをで使います。</td> <td>でする。 一方けんでしっかり。 し、日中めに食べま し、てから食べま 月5日) しばりした味の夏向</td>	中乳 じょう ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精芽 70 発芽 8 5 牛肉(細切) 35 たまねぎ 70 にんじん 20 マッシュルーム(水煮) 10 小麦粉 6 パター(調) 6 トマトペースト 8 ソース(ウスター) 4 しぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(黒) 0.02 にしょう(黒) 0.02 ロブリカ 0.02 サラダ油 1 にんにく 0.3 水 70 アスパラガス 10 きゃべつ 20 米面 0.5	中乳 (スライス) (スライ	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原  細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や  **  調理前や生の魚や肉を扱う前などは、存まで、また、中まで十分加減と手を洗いましょう。料理は低温で保熱しょう。 ~6月の献立よりへ しらす干しごはん (6)  殺菌作用のある梅の力を使った、さっきのごはんです。 材料 約4人分)精白米 2合 す 小さじ2しらず干し 30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc  作り方 精白米は洗って水分を切る。しらず干しは、すにつける。分量の水に塩、うめびしおをとかす。にを加え、炊飯する。うめびしおは、砂糖などで甘みをで使います。	でする。 一方けんでしっかり。 し、日中めに食べま し、てから食べま 月5日) しばりした味の夏向
中 1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	牛白味八おか     1本       乳飯付宝子かん(冷)     1本       特味 (大き)     1本       特味 (大き)     1を       特味 (大き)     1を       大き (大き)     1を       大き (大き)     1を       大き (大き)     1を       大き (大き)     20       大き (大き)     1を       大き (大き)     20       大き (大き)     1を       大き (大き)     1を       大き (大き (大き)     1を       大き (大き)     1を	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳 (スライス) (スライ	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・でです。また、中まで十分加熱と手を洗いましょう。料理は低温で保存ことが重要です。また、中まで十分加熱しょう。 ~6月の献立より~ しらす干しごはん (6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さったのです。 材料約4人分)精白米 2合 す 小さじ2しらず干し 30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白米は洗って水分を切る。しらす干しは、すにつける。分量の水に塩、うめびしおをとかす。に を加え、炊飯する。うめびしおまた。 うめびしおまた。 うめびしおまたで甘みをご使います。	に関いていないものを は異登録ご案内
中 1 (中)	中白味(小おかく) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳 (スライス) (スライ	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	<ul> <li>食中毒を防ぐ3原</li> <li>細菌やウィルスを         <ul> <li>つけない・増やさない・や</li> <li>**</li> <li>**</li> </ul> </li> <li>調理前や生の魚や肉を扱う前などは、存まを洗いましょう。料理は低温で保熱しょう。料理はまで十分加熱しょう。         <ul> <li>6月の献立よりへ</li> <li>もらす干しごはん (6)</li> </ul> </li> <li>殺菌作用のある梅の力を使った、さっきのごはんです。         <ul> <li>材料 約4人分)精白米 2合 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc</li> <li>作り方精白米は洗って水分を切る。しらす干しは、すらめびしおきとかす。しらず干しは、すらめびしおきとかす。にを加え、炊飯する。うめびしおおきとかす。にを加え、炊飯する。うめびしおよ、砂糖などで甘みをで使います。</li> </ul> </li> <li>学校または保育所勤務の臨時職市立小学校・川西養護学校での給1</li> </ul>	である。このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、
中 1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	中白味(対す 大き) 1本 1	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳 (スライス) (スライ	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ・ **  調理前や生の魚や肉を扱う前などは存ことが重要です。また、中まで十分加熱しょう。 ~ 6月の献立より~ しらす干しごはん(6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さったしまう。 材料 約4人分)精白出た。2合 す 小さじ2しらず干し 30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白光は洗って水分を切る。しらず干しは、すにつけしおをとかす。にを加え、が飲食する。うめびしおは、砂糖などで甘みをで使います。  学校または保育所勤務の臨時職市立小学校・川西餐護学校での給1・調理師免許をお持ちの方か、調理	は のつける でしっかり でしっかりる はしてから食べま 月5日) のけていないものを は関連業務 里業務 里業務のあ
中 1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	中白味(大き) 1本 1	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳飯がせいかり を表している は 1 本 は 1 本 は 1 か	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** 調理前や生の魚や肉を扱う前などは存まとが重要です。また、中まで出て十分加熱しょう。 ~6月の献立より~ しらす干しごはん(6) 殺菌作用のあるも梅の力を使った、さったのです。 材料 約4人分)精白出てす。 材料 約4人分)精白はかです。 はんです。 が重サーレは、30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白は洗って水分を切る。しらす干しは塩うかどのはあったがしまる。分量の水に塩、うめび飲むなる。うめびしおは、砂糖などで甘みをごきがよす。 「たを加え、砂糖などで甘みをごきがます。 「きかび、サカギ・川西養護学校での給1・調理師免許をお持ちの方か、学校・川西養護学校での給1・調理師免許をお替くても、学校または保育所勤務の臨時間では、100円では、10	は のつける でしたがいでしっかり をしたがら食べま 月5日) のけていないものを は関連業経験に は関連業経験と を含さる。 は関連ない。 は は は は は は は は は は は は は
中 1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	中白味(対す 大き) 1本 1	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳 (スライス) (スライ	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** 調理前や生の魚や肉を扱う前などは、存熟 と手を洗いましょう。料理はまで付加はよう。とが重要です。また、中まで十分加減と手を流動です。また、中まです。また、中まではん (6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さったりないです。  材料 約4人分)精白米 2合 塩 少々 うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白米は洗って水分を切る。しらず干し 30g 水 370cc 作り方精白光は洗って水分を切る。しらず干しよ、すにつけしおをとかす。しらず干しは、すっかびしおは、砂量の水に塩、うめびしおは、砂糖などで甘みをで使います。  学校または保育所勤務の臨時間 市立小学校・川西養護学校での給1・調理師発・経験がなくても、学校経意がある方であれば登録可能です	は のつける でしたがいでしっかり をしたがら食べま 月5日) のけていないものを は関連業経験に は関連業経験と を含さる。 は関連ない。 は は は は は は は は は は は は は
中 1 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	中白味(大き) 1本 1	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳飯がせいかり を表している は 1 本 は 1 本 は 1 か	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** 調理前や生の魚や肉を扱う前などは存まとが重要です。また、中まで出て十分加熱しょう。 ~6月の献立より~ しらす干しごはん(6) 殺菌作用のあるも梅の力を使った、さったのです。 材料 約4人分)精白出てす。 材料 約4人分)精白はかです。 はんです。 が重サーレは、30g 塩 少々うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白は洗って水分を切る。しらす干しは塩うかどのはあったがしまる。分量の水に塩、うめび飲むなる。うめびしおは、砂糖などで甘みをごきがよす。 「たを加え、砂糖などで甘みをごきがます。 「きかび、サカギ・川西養護学校での給1・調理師免許をお持ちの方か、学校・川西養護学校での給1・調理師免許をお替くても、学校または保育所勤務の臨時間では、100円では、10	は のつける でしたがいでしっかり をしたがら食べま 月5日) のけていないものを は関連業経験に は関連業経験と を含さる。 は関連ない。 は は は は は は は は は は は は は
本	中白味(大き) 1本 1	中刊 ・ 1本 ・ 1の ・ 1の	6月22日(月)	中乳飯がせいかり を表している は 1 本 は 1 本 は 1 か	1	6月25日(木) 牛乳	牛白か和え     1本       中白か和えだ     1本       中 精 鶏豆に葉のはりが     15       ま	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** 調理前や生の魚や肉を扱う前などは、存熟 と手を洗いましょう。料理はまで付加はよう。とが重要です。また、中まで十分加減と手を流動です。また、中まです。また、中まではん (6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さったりないです。  材料 約4人分)精白米 2合 塩 少々 うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白米は洗って水分を切る。しらず干し 30g 水 370cc 作り方精白光は洗って水分を切る。しらず干しよ、すにつけしおをとかす。しらず干しは、すっかびしおは、砂量の水に塩、うめびしおは、砂糖などで甘みをで使います。  学校または保育所勤務の臨時間 市立小学校・川西養護学校での給1・調理師発・経験がなくても、学校経意がある方であれば登録可能です	は のつける でしたがいでしっかり にしいてから食べま 月5日) のけていないものを は異登録を 自業務理解と 動業務理解と 動業のあった。
本	中白味(対す チャ) 1本 1	中刊 ひすご はん す	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精芽芽	中乳 (水)	6月24日(水) 牛乳白マーザンスー 牛乳 1本 精白米 75 合挽肉(4.8) 30 元まねぎ 30 葉ねが 100 たまねぎ 5 たけのこ(水煮) 10 にんじが 1 にんが 1 にんが 1 にん板醤 0.2 ひみとう(三温) 1 サラ酒 1 オール 1	6月25日(木) 牛乳 白飯 内から からあげ カットコーン	中白か和え	中乳 (対し) (中乳 (対し) (対し) (対し) (対し) (対し) (対し) (対し) (対し)	6月30日(火)   中乳	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** 調理前や生の魚や肉を扱う前なで保力 しょう。 ** ** 調理前や生の魚や肉を扱う前なで保力 しょう。 ** **  **  **  **  **  **  **  **  **	は のつける でしたがいる にしたいないはま 月5日) のはずりした味の夏向 のはずりした味の夏神 はずりした味の多 をはずる はずりした味の多 をはずる をはずる をはずる をはずる をはずる のき。 のき。 のき。 のき。 のき。 のき。 のき。 のき。
中白み高きゅり 1本 1本 1本 120	牛白麻(大き)     1本       中乳(大き)     1本       特(大き)     1を       特(大き)     1を       特(大き)     1を       特(大き)     1を       特(大き)     1を       (1)     1を       (1)     1を       (1)     1を       (1)     20       (1)     20       (1)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (3)     3       (4)     20       (2)     20       (3)     3       (4)     20       (4)     20       (5)     3       (6)     3       (6)     3       (6)     3	中乳 じょう ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精音 *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** ***  ** *** ** ***  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  **  **  **	中乳 (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素) (水素)	6月24日(水) 牛乳白マーボー豆腐 パンサンスー 牛乳 1本 精白米 75 合挽肉(4.8) 30 豆腐 100 たまねぎ 30 葉おきで 5 たけので(水煮) 10 にんが 1 にんが 1 にんが 1 にんが 1 にんが 2 の3 できるが 3 でかが 1 にが 5 にんじん 5 にんじん 5 でからが 1 にが 5 にんじん 5 でからが 1 でかい 5 にんじん 5 でからが 1 でかい 1 でかい 1 でかい 5 にんじん 5 にんじ	6月25日(木) 牛乳 白飯 内 からあげ カットコーン	中白か和え イヤ は	中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (	6月30日(火)   中乳	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・* ** 調理前や生の魚や肉を扱う前なで保力 と手を洗いましょう。料理は低温で加熱しょう。 ~6月の献立より~ しらす干しごはん (6) 殺菌作用のある梅の力を使った、さったのです。 材料 約4人分)精白光 2合 塩 少々 うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白チャンは、うかびしおる。 うめびしお 12g 水 370cc 作り方精白チャンは、うかびしおる。 うめびしおまる。で甘みをごした。 を加えは、砂糖などで甘みをごらがいます。 でかいます。 でかいます。 でかいます。 でおいます。 でおいます。 でおいます。 でおいます。 でおいます。 でおいます。 でおいます。 でおいます。 では、砂糖などでの給1・調理師免許をお持ちの方か、学校または保育所勤務の臨時間で発売をおけば登録をでの給1・調理師免許をおけるでは、砂糖などでの場では、学務課 電話の72-740-1256 > 保育所での保育業務または調理業である方。 保育に保育した。	は のつける では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で
中白み高き 1本 1本 1本 120	牛白麻(大き)     1本       中乳(大き)     1本       特(大き)     1を       特(大き)     1を       特(大き)     1を       特(大き)     1を       特(大き)     1を       (1)     1を       (1)     1を       (1)     1を       (1)     20       (1)     20       (1)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (2)     20       (3)     3       (4)     20       (2)     20       (3)     3       (4)     20       (4)     20       (5)     3       (6)     3       (6)     3       (6)     3	中刊 ひすご はん す	6月22日(月) 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ  牛乳 精音 *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** *** ** ***  ** *** ** ***  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  ** **  **  **  **	中乳 (水)	6月24日(水) 牛乳白マーボー豆腐 パンサンスー 牛乳 1本 精白米 75 合挽肉(4.8) 30 豆腐 100 たまねぎ 30 葉おきで 5 たけので(水煮) 10 にんが 1 にんが 1 にんが 1 にんが 1 にんが 2 の3 できるが 3 でかが 1 にが 5 にんじん 5 にんじん 5 でからが 1 にが 5 にんじん 5 でからが 1 でかい 5 にんじん 5 でからが 1 でかい 1 でかい 1 でかい 5 にんじん 5 にんじ	6月25日(木) 牛乳 白飯 内 からあげ カットコーン	中白か和え イヤ は	中乳 (対し) (中乳 (対し) (対し) (対し) (対し) (対し) (対し) (対し) (対し)	6月30日(火)   中乳	食中毒を防ぐ3原 細菌やウィルスを ・つけない・増やさない・や ** 調理前や生の魚や肉を扱う前なで保力 しょう。 ** ** 調理前や生の魚や肉を扱う前なで保力 しょう。 ** **  **  **  **  **  **  **  **  **	は のつける では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で