

六条町 11月

2日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
マ ー ポ ー 豆 腐	豚肉ミンチ	25
	清酒	1
	かぼちやカット	80
	皮むき玉葱	35
	人参	10
	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
ピ ー フ ン サ ラ ダ	トマトケチャップ	7
	濃口醤油	3.5
	(レト)がらスープ	3
	赤みそ	2
	砂糖(三温糖)	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.1
	豆板醤	0.1
	でんぶん	1
	ごま油	0.5
か え り ア ー モ ン ド	湯	25
	太もやし	30
	きゅうり	20
	人参	5
	ピーン	5
	濃口醤油	2.3
	食酢	2.3
	砂糖(上白糖)	1.2
	ごま油	1
からし粉	0.05	
かえり	5	
アーモンド(四つ割)	○ 4	
砂糖(上白糖)	1	
濃口醤油	0.3	
みりん	1	
水	1	

4日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ピ ラ フ	精白米(自校)	65
	ベーコンスライス	7
	白ぶどう酒	1
	玉葱	20
	人参	5
	(冷)むき枝豆	○ 5
	サラダ油	1
	有塩バター	1
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	1
牛 乳	こしょう	0.05
	牛乳	○ 206
オ リ ー ブ 地 鶏 の ガ ー リ ッ ク 焼 き	ブロッコリー(カット)県産	25
	食塩	0.4
	トマトケチャップ	0.06
	ガーリックパウダー	0.15
	清酒	1
グ リ ー ン サ ラ ダ	ポンドレスハム 短冊切り 卵抜き	5
	(冷)白いんげん豆	15
	皮むき玉葱	20
	人参	7
	セロリー	2
	サラダ油	0.5
	(レト)トマト水煮 ダイス	15
	(レト)がらスープ	3
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.4
ミ ネ ス ト ロ ー ネ	こしょう	0.03
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.7
	ローリエ	0.1
	湯	120

5日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
は ま ち の 照 り 焼 き	(冷凍)はまち	小 50
	(冷凍)はまち	中 70
	清酒	2
	食塩	0.15
	濃口醤油	2.5
	砂糖(三温糖)	1.5
	みりん	1
	でんぶん	0.3
	湯	8
食 べ て 菜 の 和 え 物	食べて菜	30
	キャベツ	15
	人参	5
	炒り白ごま	○ 1
	濃口醤油	2
	食酢	2
	砂糖(上白糖)	1
	ごま油	1
ふ し め ん 汁	型抜きかまぼこ(紅葉)	6
	ふしめん	○ 6
	大根	10
	皮むき玉葱	25
	人参	5
	中ねぎ	5
	中みそ	6
	甘みそ	5
	だし煮干し	4
	水	120

6日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ バ ン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
牛乳		
牛 乳	牛赤肉(カット)	35
	赤ぶどう酒	2
	じゃがいも	40
	皮むき玉葱	35
	人参	15
	(冷)グリーンピース	5
	セロリー	1
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	○ 4
か み か み サ ラ ダ	有塩バター	1.5
	サラダ油	2.5
	トマトケチャップ	6
	(レト)トマトピューレ	5
	(レト)がらスープ	3
	ウスターソース	2
	食塩	0.8
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	ローリエ	0.1
湯	95	
み か ん		
	ほうれん草	25
	(乾)切干し大根	4
	人参	5
	(レト)ホールコーン	3
	(乾)刻み昆布	0.7
	さきいか	5
	砂糖(三温糖)	1.5
	濃口醤油	2.3
食酢	2	
ごま油	0.5	
炒り白ごま	○ 1	
みかん	80	

六条町 11月

9日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
豚肉の柳川風煮	鶏卵	30
	豚赤肉スライス	35
	清酒	1
	洗いごぼう	30
	皮むき玉葱	30
	人参	15
	中ねぎ	5
	濃口醤油	4
	砂糖(上白糖)	2.7
	みりん	1
	だし削り節 鯖抜き	2
れんこんとツナの和え物	でんぷん	1
	湯	60
	(レト)まぐる油漬	10
	れんこん(いちょう2mm)	20
	ブロッコリー(カット)県産	15
	人参	7
	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1
	濃口醤油	1
	食塩	0.15
	小煮干し	4
大豆と小煮干しの揚げ煮	(冷)大豆水煮	○ 25
	でんぷん	3
	なたね油	5
	砂糖(上白糖)	2.5
	濃口醤油	0.7
	湯	1.5
	炒り白ごま	○ 1

10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
炒り黒豆の炊きこみごはん	精白米(自校)	65
	牛肉スライス	15
	炒り黒豆	○ 8
	(冷)油揚げ カット	○ 3
	つきこんにやく	7
	人参	5
	サラダ油	0.8
	濃口醤油	3
	清酒	2
	砂糖(上白糖)	1.5
	食塩	0.5
牛乳	牛乳	○ 206
小えびのから揚げ	(冷)小えび殻付き 粉付き	20
	なたね油	5
	食塩	0.2
	でんぷん	5
	白菜	40
	小松菜	20
	太もやし	10
	濃口醤油	2
	みりん	1
	だし汁	10
煮びたし	油揚げ	○ 5
	皮むき玉葱	25
	人参	5
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	中みそ	6.5
	甘みそ	5.5
	だし煮干し	4
	湯	130
	みそ汁	(個)ヨーグルト 小
(個)ヨーグルト 中		100
ヨーグルト		

11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
魚のごまみそソースかけ(小)	(チルド)メルルーサ	50
	生姜	0.4
	濃口醤油	0.5
	清酒	2
	でんぷん	8
	なたね油	5
	炒り白ごま	1
	中みそ	4
	トマトケチャップ	3
	砂糖(三温糖)	1.5
	清酒	1
さばのみそ煮(中)	ガーリックパウダー	0.04
	湯	8
	(冷)さばのみそ煮	70
	上乾ちりめん	1.5
	レタス	20
	大根	20
	きゅうり	15
	玉葱	5
	食酢	2
	濃口醤油	1.5
	食塩	0.15
砂糖(上白糖)	1	
レタスの和え物	油揚げ	8
	里芋 角切り	20
	人参	10
	洗いごぼう	10
	中ねぎ	5
	濃口醤油	1
	清酒	1
	食塩	0.6
	みりん	0.3
	でんぷん	0.5
	だし削り節 鯖抜き	4
だし昆布	1	
水	125	
ひじきのり	(袋)ひじきのり	10

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	精白米(自校)	65
	豚肉スライス	15
	生姜	0.8
	(レト)白菜キムチ ご飯用	20
牛乳	人参	7
	(冷)むき枝豆	○ 5
オリーブ牛のブルコギ	炒り白ごま	○ 2
	ごま油	1
	清酒	2
	濃口醤油	1.5
	砂糖(上白糖)	0.8
	食塩	0.4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	牛乳	○ 206
ナムル	牛肉(和牛スライス)(香川県補助事業)	40
	にんにく	0.5
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	2.5
	清酒	1
	太もやし	25
	皮むき玉葱	20
	人参	8
	にら	4
	サラダ油	1
	赤みそ	5
ごま油	0.5	
一味	0.01	
トック入りわかめスープ	キャベツ	20
	きゅうり	15
	人参	5
	(乾)切干し大根	2.5
	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1
	濃口醤油	2
	ごま油	0.6
	にんにく	0.1
	炒り白ごま	○ 1
	トック	20
皮むき玉葱	20	
中ねぎ	3	
(乾)干しわかめ カット	0.5	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
濃口醤油	0.8	
食塩	0.7	
ごしょう	0.03	
湯	140	

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
全粒粉パン	全粒粉パン	50
	全粒粉パン	60
	牛乳	○ 206
牛乳	(冷)たこ3cmカット(香川県補助事業)	40
	皮むき玉葱	20
	人参	5
	エリンギ	5
	しめじ	5
	パセリ	0.5
	にんにく	0.2
	オリーブ油	1
	白ぶどう酒	1
	食塩	0.2
	ごしょう	0.03
ブロッコリーのトマトドレッシング和え	ブロッコリー(カット)県産	20
	キャベツ	20
	黄パプリカ	5
	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1.5
	トマトケチャップ	1.5
	サラダ油	1
	濃口醤油	1
	食塩	0.1
	ごしょう	0.03
コーンクリームスープ	ベーコンスライス	8
	(レト)クリームコーン	20
	(レト)ホールコーン	5
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	エリンギ	8
	有塩バター	1
	(レト)がらスープ	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.4
	ごしょう	0.04
キウイフルーツ	ローリエ	0.1
	調理用牛乳	○ 30
	生クリーム	2
	コーンスターチ	1.3
	湯	60
クリームチーズ	キウイフルーツ(さぬきっこ)	30
	(個)クリームチーズ	18

六条町 11月

16日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
吹き寄せごはん	精白米(自校)	65
	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	6
	むき栗(1/4)国産	8
	しめじ	5
	人参	7
	(冷)むき枝豆	4
	濃口醤油	3
	清酒	1
	砂糖(上白糖)	1
牛乳	食塩	0.45
	だし昆布	0.2
	水	10
	牛乳	○ 206
	小さいわし	小 35
	なたね油 ローリー	6
	食塩	0.1
	鶏卵	中 62.5
	中ねぎ	3.75
	サラダ油	0.63
小さいわしのから揚げ(小)	濃口醤油	0.63
	みりん	0.63
	だし汁	10
	れんこん(いちょう2mm)	30
	つきこんにゃく	10
	人参	7
	(冷)さやいんげん	6
	ごま油	0.5
	濃口醤油	2
	砂糖(中双糖)	1
卵焼き(中)	みりん	0.6
	一味	0.01
	湯	6
	炒り白ごま	1
	(冷)自身魚つみれ	20
	(乾)干しいたけ スライス	0.5
	大根	15
	玉葱	15
	油揚げ	5
	中ねぎ	5
れんこんのきんぴら	中みそ	7
	甘みそ	5
	だし削り節 鯖抜き	4
	だし昆布	1
	水	110

17日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
中華あんかけラーメン	(袋)中華そば	○ 150
	(袋)中華そば	○ 200
	豚肉スライス	20
	清酒	1
	生姜	0.5
	食塩	0.15
	こしょう	0.02
	(レト)うずら卵	20
	(冷)短冊いか(1×4cm)	10
	太もやし	25
牛乳	皮むき玉葱	15
	(レト)たけのこポイル(短冊)	15
	人参	10
	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	濃口醤油	7.5
	砂糖(上白糖)	0.5
	ごま油	0.7
	でんぶん	2
金時いものから揚げ	水	75
	牛乳	○ 206
	皮つき金時いも カット	50
	なたね油 ローリー	3
	食塩	0.1
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	6
	ブロッコリー(カット)県産	25
	キャベツ	15
	(乾)きくらげ せん切り	0.5
	食酢	2
ブロッコリーの中華和え	ごま油	0.4
	砂糖(上白糖)	1
	濃口醤油	1.2

18日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
きのこカレーライス(麦ごはん)	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	豚肉スライス	25
	じゃがいも	40
	玉葱	40
	人参	15
	セロリー	5
	にんにく	0.5
牛乳	サラダ油	1
	エリンギ	13
	しめじ	10
	ブナビー	7
	サラダ油	1
	小麦粉	○ 5.5
	サラダ油	4
	カレー粉	1.1
	(レト)がらスープ	3
	トマトケチャップ	2
海藻サラダ	とんかつソース	1
	ウスターソース	1.7
	赤ぶどう酒	1
	チャツネ	1
	濃口醤油	1
	食塩	1
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	湯	70
小煮干し	牛乳	○ 206
	(乾)海藻ミックス	1.2
	キャベツ	30
	チンゲンサイ	10
	(レト)ホールコーン	7
	食酢	2.5
	濃口醤油	2.5
	砂糖(上白糖)	1.2
	ごま油	0.8
小煮干し	4	

19日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒米ごはん	精白米(自校)	63
	精白米(自校)	70
	黒米	2
	もち米	9
	もち米	10
	食塩	0.65
	牛乳	○ 206
筑前煮	鶏肉 もも・皮なし カット	7
	鶏肉 胸・皮なし カット	10
	清酒	1
	板こんにゃく	25
	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	17
	洗いれんこん	15
	人参	7
	(冷)さやいんげん	4
	ごま油	1
	濃口醤油	3
蒸しブロッコリー	砂糖(中双糖)	2.5
	でんぶん	0.5
	だし汁	10
	(生)ブロッコリー	30
	食塩	0.15
	鶏卵	20
	皮むき玉葱	30
	人参	7
かきたま汁	中ねぎ	5
	(乾)干しいたけ スライス	1
	濃口醤油	1
	食塩	0.7
	でんぶん	0.5
	だし削り節 鯖抜き	4
	だし昆布	1
	湯	120
	(個)ココアワッフル	28

20日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
さばのみそ煮(小)	(冷)さばのみそ煮	小 50
	(チルド)メルルーサ2cm角切	中 60
	生姜	0.48
	濃口醤油	0.63
	清酒	2.4
	でんぶん	9.6
	なたね油	6
	炒り白ごま	1.2
	中みそ	4.8
魚のこまみそソース	トマトケチャップ	3.6
	砂糖(三温糖)	1.8
	清酒	1.2
	ガーリックパウダー	0.05
	湯	9.6
	ほうれん草	25
	キャベツ	20
	太もやし	15
アーモンド(刻み)	1.5	
ほうれん草のアーモンド和え	濃口醤油	2.5
	食酢	2.2
	砂糖(上白糖)	1
	サラダ油	1
	アーモンド(粉)	1
	(冷)豆腐 カット	20
	皮むき玉葱	20
	中ねぎ	3
	(乾)干しいたけ スライス	0.7
(乾)干しわかめ カット	0.5	
すまし汁	清酒	1
	食塩	0.7
	濃口醤油	0.5
	だし削り節 鯖抜き	5
	だし昆布	1
	水	140

六条町 11月

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
小型 コッペパン	コッペパン	30	
	コッペパン	40	
	牛乳	○ 206	
	スパゲティ(ハーフ)	○ 35	
	ゆで塩	1.5	
	牛乳	鶏肉 胸・皮なし カット	9
		鶏肉 もも・皮なし カット	6
	和風スパゲティ	ベーコンスライス	10
皮むき玉葱		40	
人参		10	
えのきたけ		8	
エリンギ		8	
しめじ		8	
しいたけ スライス		5	
(冷)さやいんげん		5	
サラダ油		1	
有塩バター		1	
ひじきとチーズのサラダ	白ぶどう酒	1	
	濃口醤油	1	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
	食塩	0.8	
	こしょう	0.04	
	(袋)きざみのり	0.3	
	ロースハム 短冊切り 卵抜き	5	
	キャベツ	30	
	人参	5	
フライド里芋	ダ이스チーズ	5	
	(乾)ひじき	1.2	
	食酢	2.5	
	サラダ油	1	
	濃口醤油	2	
	砂糖(上白糖)	1	
	こしょう	0.03	
	里芋(5mm半月切り)	25	
	でんぷん	5	
なたね油 ローリー	6		
食塩	0.15		
青のり粉	0.15		

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦ごはん	精白米(自校)	66	
	精白米(自校)	73	
	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
	牛乳	牛乳	○ 206
	厚揚げの甘酢煮	豚肉スライス	15
		(冷)厚揚げ カット	45
		皮むき玉葱	20
白菜		25	
(レト)たけのこポイル(短冊)		15	
人参		10	
チンゲンサイ		10	
しいたけ スライス		5	
にんにく		0.5	
サラダ油		1	
食べて菜のごまドレッシング	食酢	2.5	
	砂糖(上白糖)	3.5	
	濃口醤油	4	
	トマトケチャップ	3.2	
	清酒	1	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
	食塩	0.1	
	でんぷん	1	
	水	10	
あさりの佃煮	ロースハム 短冊切り 卵抜き	5	
	食べて菜	25	
	太もやし	25	
	濃口醤油	2	
	食酢	2	
	砂糖(上白糖)	1.2	
	ごま油	1	
	炒り白ごま	○ 1	
	(レト)あさり佃煮	10	

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
木の葉丼(麦ごはん)	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鶏卵	30
	かまぼこ スライス	10
	皮むき玉葱	30
	人参	10
	(乾)干しいたけ スライス	1
	中ねぎ	5
牛乳	濃口醤油	5
	砂糖(上白糖)	3
	みりん	1
	食塩	0.5
	でんぷん	0.5
	だし削り節 鯖抜き	2
	湯	60
	牛乳	○ 206
けんちん汁	鶏肉 胸・皮なし カット	6
	鶏肉 もも・皮なし カット	4
	(冷)豆腐 カット	20
	油揚げ	○ 7
	つきこんにやく	10
	洗いごぼう	10
	人参	7
	中ねぎ	5
	濃口醤油	1.8
	食塩	0.5
チーズ	だし削り節 鯖抜き	4
	だし昆布	1
	水	120
	(個)キャンディチーズFe強化	10

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
コッペパン	コッペパン	50	
	コッペパン	60	
	牛乳	○ 206	
	牛乳	鶏肉 胸・皮なし カット	30
		鶏肉 もも・皮なし カット	20
		ベーコンスライス	5
		(冷)白いんげん豆	30
		皮むき玉葱	30
人参		10	
エリンギ		10	
にんにく		0.8	
しめじ		10	
(冷)むき枝豆		○ 5	
ほうれん草ときのこのソテー	サラダ油	1	
	有塩バター	0.5	
	(レト)トマト水煮 ダイス	25	
	トマトケチャップ	3	
	砂糖(上白糖)	0.8	
	赤ぶどう酒	1	
	ウスターソース	0.7	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.05	
湯	20		
柿			
	ボンレスハム 短冊切り 卵抜き	5	
	ほうれん草	30	
	キャベツ	20	
	しめじ	10	
	(レト)ホールコーン	5	
	サラダ油	1	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.03	
柿	30		

30日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご はん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛 乳	牛乳	○ 206
鮭 の 竜 田 あげ (小)	(冷)鮭2cm角切	小 50
	生姜	1
	濃口醤油	2
	清酒	2
	でんぷん	3
	米粉	4
	なたね油	5
鮭 の 七 味 焼 き (中)	(チルド)鮭	中 70
	生姜	1.25
	清酒	1.88
	濃口醤油	2.5
	七味	0.06
	キャベツ	30
	ほうれん草	25
お か か 和 え	人参	5
	濃口醤油	2.2
	砂糖(上白糖)	1.2
	花かつお	1
	炒り白ごま	1
	皮むき玉葱	20
	さつ ま い も の み そ 汁	さつまいもカット(角切り)
人参	5	
油揚げ	5	
中ねぎ	5	
中みそ	6.5	
甘みそ	5.5	
だし煮干し	4	
湯	110	