

11日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
金時人参のピラフ(麦入り)	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	10
	金時人参	10
	(冷)むぎ枝豆	5
	にんにく	0.2
	サラダ油	1
	バター	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	ツナサラダ	
	カレー	
	ヌードルスープ	
	ふしめん	7
ベーコン(短冊)	7	
玉葱	30	
エリンギ カット	5	
中ねぎ	5	
トマト水煮	6	
(レト)ひきわり大豆	6	
サラダ油	1	
(レト)がらスープ	4	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.3	
チキンコンソメ	0.5	
にんにく	0.5	
カレー粉	0.4	
みりん	0.5	
とんかつソース	2	
ウスターソース	2	
でんぷん	0.7	
水	120	

12日(水)

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
	粗挽きウインナー 2cmカット	25
	じゃがいも	50
	玉葱	45
	キャベツ	25
	人参	15
	(冷)白いんげん豆	15
	セロリー	2
ポトフ	パセリ	0.7
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	1
	(レト)がらスープ	4
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
	ローリエ	0.1
	湯	75
	(レト)まぐろ油漬	15
野菜とまぐろのソテー	白ぶどう酒	1
	キャベツ	20
	小松菜	20
	しめじ	10
	人参	10
	(缶)ホールコーン	8
	サラダ油	1
	チキンコンソメ	0.2
	食塩	0.2
	こしょう	0.05
チョコ大豆クリーム(小中のみ)	(個)チョコ大豆クリーム	10

13日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	(冷)鮭 2cm角 骨皮なし	50
	生姜	1
	清酒	2
	濃口しょうゆ	1
	食塩	0.1
鮭のたつたあげ	米粉	4
	でんぷん	3
	なたね油	5
	きゅうり	25
	切干し大根	5.5
	人参	7
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.5
	濃口しょうゆ	2
	上白糖	1.2
切り干し大根の和え物	ごま油	0.7
	鶏卵	20
	大根	5
	中かぶ	5
	人参	5
	小松菜	5
	水菜	5
	白菜	5
	中ねぎ	5
	濃口しょうゆ	1
七草汁	食塩	0.5
	でんぷん	0.5
	削り節 だし用	3
	出し昆布	0.5
	湯	110
	(個)大豆ふりかけ	2.5

14日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒豆ごはん	精白米(自校)	63
	精白米(自校)	70
	もち米	9
	もち米	10
	炒り黒豆	9
	清酒	2
	食塩	0.8
	牛乳	206
	れんこん	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
れんこんのきんぴら	てんぷら	10
	れんこん いちょう切り	20
	つきこんにやく	10
	洗いごぼう	10
	人参	7
	(冷)さやいんげん	6
	ごま油	2
	濃口しょうゆ	3.5
	三温糖	1.2
	みりん	1
うちこみ汁	炒り白ごま	2
	一味	0.01
	湯	5
	油揚げ	5
	生うどん さぬきの夢2009	15
	大根	15
	金時人参	8
	中ねぎ	5
	しいたけ スライス	5
	中みそ	5
白みそ	4	
煮干し だし用	4	
水	150	

17日(月)			18日(火)			19日(水)			20日(木)			21日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン 牛乳 ポー クビーンズ フレン チサラダ りんご	米粉パン	50	麦 ごは ん	精白米(委託)	60	コ ッ ペ バ ン (袋 入 り)	(個)コッペパン	幼 30	焼 き 肉 ピ ラ フ	精白米(自校)	65	根 菜 た つ ぷ り チ キ ン カ レ ー (麦 ご は ん)	精白米(委託)	60
	米粉パン	60		精白米(委託)	70		(個)コッペパン	小1 40		鉄強化米	0.3		精白米(委託)	70
	牛乳	206	米粒麦 委託	6	(個)コッペパン		小2・3 50	牛肉(2×2cmスライス)		25	米粒麦 委託		6	
	豚肉並(3×3cmスライス)	30	米粒麦 委託	7	(個)コッペパン		小4 60	生姜		0.7	米粒麦 委託		7	
	(冷)白いんげん豆	35	牛乳	206	(個)コッペパン		小5~中 70	にんにく		0.5	牛乳		206	
	じゃがいも	45	牛乳	206	牛乳		206	玉葱		10	人参		7	
	玉葱	40	(冷)さばのゆずみそ煮	幼小50	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		18	(冷)むき枝豆		5	サラダ油		0.5	
	人参	10	(冷)さばのゆずみそ煮	中70	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12	濃口しょうゆ		2	濃口しょうゆ		2	
	パセリ	0.5	大根	30	清酒		1	上白糖		1.3	上白糖		1.3	
	サラダ油	0.5	きゅうり	15	でんぶん		5	清酒		1	チキンコンソメ		0.5	
	バター	0.5	人参	7	(冷)豚レバー でんぶん付	15	さつま芋 1.5cm角切り	20	食塩	0.5				
	トマトピューレ	6	(乾)茎わかめ カット	0.4	なたね油	5	細ねぎ	1	牛乳	206				
	トマトケチャップ 1kg	3	食酢	2.5	生姜	0.8	にんにく	0.8	もやし	30				
	上白糖	1.2	濃口しょうゆ	2.5	にんにく	0.8	中双糖	2.7	小松菜	25				
	ウスターソース	0.7	上白糖	1.2	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	2.5	人参	5				
	チキンコンソメ	0.6	ごま油	0.8	清酒	1.4	豆板醤	0.04	炒り白ごま	2				
	食塩	0.5	(冷)だまこもち	25	湯	4	味付けもみのり	1	濃口しょうゆ	1				
	こしょう	0.05	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6	ほうれん草	20	食塩	0.15	食塩	0.15				
	湯	40	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4	もやし	20	ごま油	0.7	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5				
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	大根	15	キャベツ	15	トック 国産米使用	20	トック 国産米使用	20				
	キャベツ	25	洗いごぼう	7	濃口しょうゆ	2.7	玉葱	20	玉葱	20				
きゅうり	15	人参	5	食酢	2.2	中ねぎ	3	中ねぎ	3					
(缶)ホールコーン	5	しいたけ スライス	4	上白糖	1	カットわかめ(県補助事業)	0.8	カットわかめ(県補助事業)	0.8					
食酢	3	中ねぎ	5	サラダ油	1	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5					
サラダ油	1	薄口しょうゆ	1.5	アーモンド(粉)	1	(レト)がらスープ	4	(レト)がらスープ	4					
上白糖	0.7	食塩	0.4	(レト)うずら卵	25	濃口しょうゆ	0.8	濃口しょうゆ	0.8					
食塩	0.3	清酒	1	玉葱	20	食塩	0.5	食塩	0.5					
こしょう	0.02	削り節 だし用	4	レタス	15	こしょう	0.03	こしょう	0.03					
りんご	50	出し昆布	1	人参	7	チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5					
		水	110	えのきたけ	7	ごま油	0.2	ごま油	0.2					
				(レト)がらスープ	4	湯	140	湯	140					
				濃口しょうゆ	0.5	(個)ヨーグルト	100	(個)ヨーグルト	100					
				食塩	0.4									
				こしょう	0.03									
				チキンコンソメ	0.3									
				湯	120									

24日(月)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフハンバーガー(コッペパン・ハンバーグ・ゆで野菜)牛乳 コーンチャウダー チーズ	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん 牛乳 えびと豆腐のチリソース煮 中華サラダ ぼんかん	精白米(委託)	60	しつぽくうどん 牛乳 かたくちいわしのから揚げ ブロッコリーのごまあえ	(個)ゆでうどん さぬきの夢 幼~小3	200	いりこめし(麦入り) 牛乳 まんばのけんちゃん 金時計 和三盆糖	精白米(自校)	59	麦ごはん 牛乳 たちうおのから揚げ 食べて菜のゆず香あえ あんもち雑煮	精白米(委託)	60
	コッペパン(丸型)	60		精白米(委託)	70		(個)ゆでうどん さぬきの夢 小4~6	280		米粒麦 自校	6		精白米(委託)	70
	牛乳	206		米粒麦 委託	6		(個)ゆでうどん さぬきの夢 中	300		かえり(香川県補助事業)	3		米粒麦 委託	6
	(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	幼小60		米粒麦 委託	7		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8		油揚げ	5		米粒麦 委託	7
	(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	中80		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12		つきこんにゃく	10		牛乳	206
	キャベツ	35		(冷)むきえび60-80	25		清酒	1		洗いごぼう	7		(冷)タチウオ濃粉付き	45
	人参	10		清酒	1		てんぷら	10		人参	5		なたね油	5
	(個)トマトケチャップ	幼~小4 8		豆腐	70		油揚げ	5		(冷)むき枝豆	5		食塩	0.1
	(個)ケチャップ&マスタード	小5~中 8		にんにく	0.5		大根	30		濃口しょうゆ	4		食塩	0.1
	ベーコン(短冊)	8		生姜	0.5		里いも 1.5cmカット	20		清酒	1.5		ローズハム(短冊)卵抜き	5
	じゃがいも	30		ごま油	1		中ねぎ	10		みりん	0.5		食べて菜	30
	玉葱	30		玉葱	35		濃口しょうゆ	5		食塩	0.4		キャベツ	15
	(缶)ホールコーン	20		たけのこ水煮(短冊切り)	15		みりん	1		出し昆布	1		もやし	15
	(冷)白いんげん豆ペースト	15		人参	10		清酒	1		牛乳	206		(乾)刻み昆布	0.5
	人参	5		チンゲンサイ	10		食塩	0.4		てんぷら	10		濃口しょうゆ	2.3
	パセリ	0.3		太ねぎ	3		煮干し だし用	5		豆腐	30		ゆず酢	1.7
	バター	0.5		干しいたけ(スライス)	1		水	150		まんば	40		上白糖	1.1
	(レト)がらスープ	4		トマトケチャップ 1kg	15		牛乳	206		サラダ油	0.8		(冷)あん入り白玉	30
	チキンコンソメ	0.6		(レト)がらスープ	3		(冷)かたくちいわし濃粉付き	25		濃口しょうゆ	2		大根	25
	食塩	0.5		濃口しょうゆ	2.5		なたね油	4		みりん	0.5		金時人参	7
	こしょう	0.05		上白糖	2		ブロッコリー カット	20		ごま油	0.2		中ねぎ	5
コーンスターチ	1	チキンコンソメ	0.3	キャベツ	20	だし汁	10	白みそ	6					
調理用牛乳	30	豆板醤	0.1	炒り白ごま	1	油揚げ	5	中みそ	5					
湯	50	食塩	0.05	濃口しょうゆ	2	さつまいも 2cm角	25	煮干し だし用	4					
(個)チーズ(鉄強化)	15	でんぷん	1	食酢	1.5	金時人参	10	水	120					
		湯	20	上白糖	1	中ねぎ	5							
		もやし	30	ごま油	0.5	カットわかめ(県補助事業)	0.5							
		きゅうり	20	サラダ油	0.5	中みそ	6							
		人参	5			白みそ	5							
		濃口しょうゆ	2.5			煮干し だし用	4							
		食酢	2.5			水	125							
		上白糖	1.5			(個)和三盆糖	3							
		炒り白ごま	1											
		ぼんかん	100											

31日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量												
コ ツ ペ バ ン	コッペパン	50												
	コッペパン	60												
	牛乳	206												
牛 乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30												
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20												
	玉葱	25												
鶏 肉 の フ リ カ ッ セ	じゃがいも	20												
	しめじ	15												
	(レト)マッシュルーム	10												
	パセリ	0.3												
	にんにく	0.1												
	サラダ油	1												
	小麦粉	2.5												
	サラダ油	1.5												
	バター	1												
	白ぶどう酒	4												
	チキンコンソメ	0.3												
	食塩	0.3												
	こしょう	0.03												
	調理用牛乳	20												
	生クリーム	1												
	湯	20												
	ブ リ ン (中 の み)	ブロッコリー カット	35											
		キャベツ	20											
		人参	5											
(缶)ホールコーン		5												
食酢		3												
サラダ油		1.2												
上白糖		0.8												
食塩		0.4												
こしょう		0.03												
(個)プリン Fe強化		60												