

11日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
金時人參のピラフ(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	
	金時人參	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	牛乳	206
		(レト)まぐろ油漬	15
		キャベツ	30
		きゅうり	15
		人參	5
(冷)レモン果汁		2	
上白糖		1	
濃口しょうゆ		0.5	
食塩		0.1	
こしょう		0.02	
ツナサラダ	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	
わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)	66	
	精白米(自校)	73	
	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
	炊き込みわかめ	2	
	牛乳	牛乳	206
		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
		清酒	1
		鶏卵	20
高野豆腐(サイコロ)		15	
玉葱		35	
人參		10	
(冷)さやいんげん		7	
しいたけ スライス		5	
高野豆腐の卵とじ	しょうゆ	3	
	三温糖	2.5	
	食塩	0.3	
	削り節 だし用	2	
	湯	50	
	油揚げ	5	
	玉葱	20	
	大根	15	
	えのきたけ	10	
	人參	7	
みそ汁	中ねぎ	5	
	中みそ	6	
	白みそ	5	
	削り節 だし用	4	
	水	120	

13日(木)

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	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
		人參	15
		(冷)白いんげん豆	15
		セロリー	2
パセリ		0.7	
サラダ油		1	
ポトフ	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	
	白ぶどう酒	1	
	キャベツ	20	
野菜とまぐろのソテー	小松菜	20	
	しめじ	10	
	人參	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	
	(個)チョコ大豆クリーム	10	

14日(金)

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	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
米粉		4	
サラダ油		3	
なたね油		5	
鮭のたつたあげ		きゅうり	25
	切干し大根	5.5	
	人參	7	
	(乾)刻み昆布	0.5	
	食酢	2.5	
	濃口しょうゆ	2	
	上白糖	1.2	
	ごま油	0.7	
	切り干し大根の和え物	鶏卵	20
		大根	5
中かぶ		5	
人參		5	
小松菜		5	
水菜		5	
白菜		5	
中ねぎ		5	
濃口しょうゆ		1	
食塩		0.5	
七草汁	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	

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
黒豆ごはん 牛乳 れんこんのきんぴら うちこみ汁	精白米(自校)	63	米粉パン	米粉パン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	コッペパン	(個)コッペパン 幼	30	焼き肉ピラフ	精白米(自校)	65
	精白米(自校)	70	米粉パン	米粉パン	60	牛乳	精白米(委託)	70	(個)コッペパン	小1	40	牛乳	鉄強化米	0.3
	もち米	9	牛乳	牛乳	206		米粒麦 委託	6	(個)コッペパン	小2・3	50		牛乳	牛肉(2×2cmスライス)
	炒り黒豆	9		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	牛乳	生姜		0.7
	清酒	2	(冷)白いんげん豆	35	牛乳	206	(個)コッペパン	小5～中	70	牛乳		にんにく	0.5	
	食塩	0.8	じゃがいも	45	(冷)さばのゆずみそ煮	幼小50	牛乳	206	牛乳		玉葱	10		
	牛乳	206	玉葱	40	(冷)さばのゆずみそ煮	中70	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		牛乳	人参	7		
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	人参	10	大根	30	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12	韓国風いそかあえ		(冷)むき枝豆	5		
	てんぷら	10	パセリ	0.5	きゅうり	15	清酒	1		トック入りわかめスープ	サラダ油	0.5		
	れんこん いちよう切り	20	サラダ油	0.5	人参	7	でんぷん	5	トック入りわかめスープ		濃口しょうゆ	2		
	つきこんにやく	10	バター	0.5	(乾)茎わかめ カット	0.4	(冷)豚レバー でんぷん付	15		トック入りわかめスープ	上白糖	1.3		
	洗いごぼう	10	トマトピューレ	6	食酢	2.5	さつま芋 1.5cm角切り	20	トック入りわかめスープ		清酒	1		
	人参	7	トマトケチャップ 1kg	3	濃口しょうゆ	2.5	なたね油	5		トック入りわかめスープ	チキンコンソメ	0.5		
	(冷)さやいんげん	6	上白糖	1.2	上白糖	1.2	細ねぎ	1	トック入りわかめスープ		食塩	0.5		
	ごま油	2	ウスターソース	0.7	上白糖	1.2	生姜	0.8		トック入りわかめスープ	牛乳	206		
	濃口しょうゆ	3.5	チキンコンソメ	0.6	ごま油	0.8	にんにく	0.8	トック入りわかめスープ		もやし	30		
	三温糖	1.2	食塩	0.5	(冷)だまこもち	25	中双糖	2.7		トック入りわかめスープ	小松菜	25		
	みりん	1	こしょう	0.05	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6	濃口しょうゆ	2.5	トック入りわかめスープ		人参	5		
	炒り白ごま	2	湯	40	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4	清酒	1.4		トック入りわかめスープ	炒り白ごま	2		
	一味	0.01	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	大根	15	豆板醤	0.04	トック入りわかめスープ		味付けもみのり	1		
湯	5	キャベツ	25	洗いごぼう	7	湯	4	トック入りわかめスープ		濃口しょうゆ	1			
油揚げ	5	きゅうり	15	人参	5	ほうれん草	20		トック入りわかめスープ	食塩	0.15			
生うどん さぬきの夢2009	15	(缶)ホールコーン	5	しいたけ スライス	4	もやし	20	トック入りわかめスープ		ごま油	0.7			
大根	15	食酢	3	中ねぎ	5	キャベツ	15		トック入りわかめスープ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5			
金時人参	8	サラダ油	1	薄口しょうゆ	1.5	濃口しょうゆ	2.7	トック入りわかめスープ		トック 国産米使用	20			
中ねぎ	5	上白糖	0.7	食塩	0.4	食酢	2.2		トック入りわかめスープ	玉葱	20			
しいたけ スライス	5	食塩	0.3	清酒	1	上白糖	1	トック入りわかめスープ		中ねぎ	3			
中みそ	5	こしょう	0.02	削り節 だし用	4	サラダ油	1		トック入りわかめスープ	カットわかめ(県補助事業)	0.8			
白みそ	4	りんご	50	出し昆布	1	アーモンド(粉)	1	トック入りわかめスープ		サラダ油	0.5			
煮干し だし用	4			水	110				トック入りわかめスープ	(レト)がらスープ	4			
水	150					(レト)うずら卵	25	トック入りわかめスープ		濃口しょうゆ	0.8			
						玉葱	20		トック入りわかめスープ	食塩	0.5			
						レタス	15	トック入りわかめスープ		こしょう	0.03			
						人参	7		トック入りわかめスープ	チキンコンソメ	0.5			
						えのきたけ	7	トック入りわかめスープ		ごま油	0.2			
						(レト)がらスープ	4		トック入りわかめスープ	湯	140			
						濃口しょうゆ	0.5	トック入りわかめスープ		(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
根菜 たっぷり チキン カレー (麦ごはん) 牛乳 レタス とちりめん の サラダ	精白米(委託)	60	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 汁 和 三 盆 糖	精白米(自校)	59
	精白米(委託)	70		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
	米粒麦 委託	6					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	7					牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8		油揚げ	5
							(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	幼小60		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12		つきこんにやく	10
	牛乳	206					(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	中80		清酒	1		洗いごぼう	7
							キャベツ	35		てんぷら	10		人参	5
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15					人参	10		油揚げ	5		(冷)むき枝豆	5
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10					(個)トマトケチャップ	幼~小4 8		大根	30		濃口しょうゆ	4
	(冷)豚レバーチップ	4					(個)ケチャップ&マスタード	小5~中 8		里いも 1.5cmカット	20		清酒	1.5
	玉葱	40								人参	10		みりん	0.5
	じゃがいも	30					ベーコン(短冊)	8		中ねぎ	5		食塩	0.4
	人参	15					じゃがいも	30		濃口しょうゆ	5		出し昆布	1
	れんこん いちよう切り	15					玉葱	30		みりん	1			
	洗いごぼう	10					(缶)ホールコーン	20		清酒	1		牛乳	206
	セロリー	5					(冷)白いんげん豆ペースト	15		食塩	0.4			
	にんにく	0.5					人参	5		煮干し だし用	5		てんぷら	10
	生姜	0.5					パセリ	0.3		水	150		豆腐	30
	サラダ油	1					バター	0.5		牛乳	206		まんば	40
	小麦粉	6					(レト)がらスープ	4					サラダ油	0.8
	カレー粉	1					チキンコンソメ	0.6		(冷)かたくちいわし 煎粉付き	25		濃口しょうゆ	2
	サラダ油	4					食塩	0.5		なたね油	4		みりん	0.5
	(レト)がらスープ	4					こしょう	0.05					ごま油	0.2
	トマトケチャップ 1kg	2					コーンスターチ	1					だし汁	10
ウスターソース	1.3			調理用牛乳	30									
とんかつソース	1			湯	50			油揚げ	5					
濃口しょうゆ	1							さつまいも 2cm角	25					
チャツネ	1			(個)チーズ(鉄強化)	15			金時人参	10					
赤ぶどう酒	1							中ねぎ	5					
食塩	0.7							カットわかめ(県補助事業)	0.5					
こしょう	0.04							中みそ	6					
チキンコンソメ	0.4							白みそ	5					
湯	80							煮干し だし用	4					
								水	125					
上乾ちりめん	2													
大根	35							(個)和三盆糖	3					
レタス	25													
人参	5													
(缶)ホールコーン	5													
濃口しょうゆ	2.5													
食酢	1.8													
上白糖	1.2													
サラダ油	0.6													
ごま油	0.6													

31日(月)

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	牛乳	206																			
た ち う お の か ら 揚 げ	(冷)タチウオ濃粉付き	45																			
	なたね油	5																			
	食塩	0.1																			
食 べ て 菜 の ゆ ず 香 あ え	ロースハム(短冊)卵抜き	5																			
	食べて菜	30																			
	キャベツ	15																			
	もやし	15																			
	(乾)刻み昆布	0.5																			
	濃口しょうゆ	2.3																			
	ゆず酢	1.7																			
	上白糖	1.1																			
あ ん も ち 雑 煮	(冷)あん入り白玉	30																			
	大根	25																			
	金時人参	7																			
	中ねぎ	5																			
	白みそ	6																			
	中みそ	5																			
	煮干し だし用	4																			
	水	120																			