

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
牛乳	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	人参	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	
でんぶん	0.7	
水	120	

12日(水)

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
	米粉	4
	でんぶん	3
なたね油	5	
鯛のたつたあげ	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
	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	
食塩	0.5	
でんぶん	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	

13日(木)

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
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	てんぷら	10
	れんこん いちょう切り	20
	つきこんやく	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	
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	

14日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン	米粉パン	50
	米粉パン	60
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	(冷)白いんげん豆	35
	じゃがいも	45
	玉葱	40
	人参	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	バター	0.5
	トマトピューレ	6
トマトケチャップ 1kg	3	
上白糖	1.2	
ウスターソース	0.7	
チキンコンソメ	0.6	
食塩	0.5	
こしょう	0.05	
湯	40	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
キャベツ	25	
きゅうり	15	
(缶)ホールコーン	5	
食酢	3	
サラダ油	1	
上白糖	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
りんご	50	

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				
麦ごはん 牛乳 さばのゆずみそ煮 さばのゆずみそ煮 大根 きゅうり 人参 (乾)茎わかめ カット 食酢 濃口しょうゆ 上白糖 ごま油 (冷)だまこもち 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) 大根 洗いごぼう 人参 しいたけ スライス 中ねぎ 薄口しょうゆ 食塩 清酒 削り節 だし用 出し昆布 水	精白米(委託)	60	コッペパン (袋入り) 牛乳 とり肉とレバーの香りあげ アーモンドサラダ うずら卵とレタスのスープ	(個)コッペパン	小1 40	焼き肉ピラフ 牛乳 韓国風いそかあえ トック入りわかめスープ ヨーグルト(中のみ)	精白米(自校)	65	根菜 たつぷりチキンカレー(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				
	精白米(委託)	70		(個)コッペパン	小2・3 50		鉄強化米	0.3		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60				
	米粒麦 委託	6		(個)コッペパン	小4 60		牛肉(2×2cmスライス)	25		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7	牛乳	206	(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	小60
	米粒麦 委託	7		(個)コッペパン	小5~中 70		生姜	0.7		牛乳	206		生姜	7	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	中80
	牛乳	206		牛乳	206		にんにく	0.5		人参	7		牛乳	206	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	キャベツ	35
	(冷)さばのゆずみそ煮	小50		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		玉葱	10		(冷)むき枝豆	5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	人参	40	(個)トマトケチャップ	小1~4 8
	(冷)さばのゆずみそ煮	中70		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		人参	7		サラダ油	0.5		(冷)豚レバーチップ	4	人参	15	(個)ケチャップ&マスタード	小5~中 8
	大根	30		清酒	1		濃口しょうゆ	2		濃口しょうゆ	2.5		じゃがいも	30	人参	15	ベーコン(短冊)	8
	きゅうり	15		でんぷん	5		上白糖	1.3		清酒	1		人参	15	じゃがいも	30	玉葱	30
	人参	7		(冷)豚レバー でんぷん付	15		食塩	0.5		清酒	1		セロリー	5	玉葱	30	(缶)ホールコーン	20
	(乾)茎わかめ カット	0.4		さつま芋 1.5cm角切り	20		牛乳	206		チキンコンソメ	0.5		にんにく	0.5	生姜	0.5	(冷)白いんげん豆ペースト	15
	食酢	2.5		なたね油	5		もやし	30		食塩	0.5		生薑	0.5	小松菜	1	人参	5
	濃口しょうゆ	2.5		細ねぎ	1		小松菜	25		牛乳	206		セロリー	5	炒り白ごま	2	パセリ	0.3
	上白糖	1.2		生薑	0.8		人参	5		もやし	30		にんにく	0.5	味付けもみのり	1	バター	0.5
	ごま油	0.8		にんにく	0.8		炒り白ごま	2		濃口しょうゆ	2.5		生薑	0.5	濃口しょうゆ	1	(レト)がらスープ	4
	(冷)だまこもち	25		中双糖	2.7		濃口しょうゆ	2.5		食塩	0.15		小松菜	1	味付けもみのり	1	トマトケチャップ 1kg	2
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6		濃口しょうゆ	2.5		湯	4		ごま油	0.7		人参	15	濃口しょうゆ	1	ウスターソース	1.3
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4		清酒	1.4		ほうれん草	20		ポンス火腿(短冊)卵抜き	5		人参	5	濃口しょうゆ	1	とんかつソース	1
	大根	15		豆板醤	0.04		もやし	20		トック 国産米使用	20		しいたけ スライス	4	濃口しょうゆ	1	とんかつソース	1
	洗いごぼう	7		湯	4		キャベツ	15		玉葱	20		中ねぎ	5	濃口しょうゆ	1	濃厚しょうゆ	1
	人参	5		ほうれん草	20		濃口しょうゆ	2.7		中ねぎ	3		薄口しょうゆ	1.5	濃口しょうゆ	1	チャツネ	30
しいたけ スライス	4	もやし	20	食酢	2.2	カットわかめ(県補助事業)	0.8	食塩	0.4	濃口しょうゆ	1	赤ぶどう酒	1					
中ねぎ	5	キャベツ	15	上白糖	1	サラダ油	0.5	ごま油	0.2	濃口しょうゆ	1.8	食塩	0.7					
薄口しょうゆ	1.5	濃口しょうゆ	2.7	サラダ油	1	サラダ油	0.5	湯	140	こしょう	0.04	こしょう	0.04					
食塩	0.4	アーモンド(粉)	1	アーモンド(粉)	1	(レト)がらスープ	4	湯	80	チキンコンソメ	0.4	チキンコンソメ	0.4					
清酒	1	(レト)うずら卵	25	(レト)うずら卵	25	濃口しょうゆ	0.8	湯	80	湯	80	湯	80					
削り節 だし用	4	玉葱	20	玉葱	20	食塩	0.5	上乾ちりめん	2	上乾ちりめん	2	上乾ちりめん	2					
出し昆布	1	レタス	15	レタス	15	こしょう	0.03	大根	35	大根	35	大根	35					
水	110	人参	7	人参	7	チキンコンソメ	0.5	レタス	25	レタス	25	レタス	25					
		えのきたけ	7	えのきたけ	7	ごま油	0.2	人参	5	人参	5	人参	5					
		(レト)がらスープ	4	(レト)がらスープ	4	湯	140	(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5					
		濃口しょうゆ	0.5	濃口しょうゆ	0.5	(個)ヨーグルト	100	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	2.5					
		食塩	0.4	食塩	0.4			食酢	1.8	食酢	1.8	食酢	1.8					
		こしょう	0.03	こしょう	0.03			上白糖	1.2	上白糖	1.2	上白糖	1.2					
		チキンコンソメ	0.3	チキンコンソメ	0.3			サラダ油	0.6	サラダ油	0.6	サラダ油	0.6					
		湯	120	湯	120			ごま油	0.6	ごま油	0.6	ごま油	0.6					

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
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	しつぽくうどん	(個)ゆでうどん さぬきの夢	小1~3 200	いりこめし(麦入り)	精白米(自校)	59	麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	コッペパン	コッペパン	50
	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		コッペパン	60
	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		牛乳	206
	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		牛乳	206
	牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12		つきこんにやく	10		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30
	(冷)むきえび	25		清酒	1		洗いごぼう	7		(冷)タチウオ濃粉付き	45		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20
	清酒	1		てんぷら	10		人參	5		なたね油	5		玉葱	25
	豆腐	70		油揚げ	5		(冷)むき枝豆	5		食塩	0.1		じゃがいも	20
	にんにく	0.5		大根	30		濃口しょうゆ	4		食塩	0.1		しめじ	15
	生姜	0.5		里いも 1.5cmカット	20		清酒	1.5		食塩	0.1		(レト)マッシュルーム	10
えびと豆腐のチリソース煮		にんにく	0.5	みりん	0.5	食塩	0.1	パセリ	0.3					
中華サラダ		生姜	0.5	中ねぎ	5	出昆布	1	にんにく	0.1					
ぼんかん		ごま油	1	濃口しょうゆ	5	牛乳	206	サラダ油	1					
		玉葱	35	みりん	1			もやし	15					
		たけのこ水煮(短冊切り)	15	清酒	1	牛乳	206	(乾)刻み昆布	0.5					
		人參	10	食塩	0.4	てんぷら	10	濃口しょうゆ	2.3					
		チンゲンサイ	10	煮干し だし用	5	豆腐	30	ゆず酢	1.7					
		太ねぎ	3	水	150	まんば	40	上白糖	1.1					
		干しいたけ(スライス)	1	牛乳	206	サラダ油	0.8	(冷)あん入り白玉	30					
		トマトケチャップ 1kg	15	(冷)かたくちいわし濃粉付き	25	濃口しょうゆ	2	大根	25					
		(レト)がらスープ	3	なたね油	4	みりん	0.5	金時人參	7					
		濃口しょうゆ	2.5	ブロッコリー カット	20	ごま油	0.2	中ねぎ	5					
		上白糖	2	キャベツ	20	だし汁	10	白みそ	6					
		チキンコンソメ	0.3	炒り白ごま	1	油揚げ	5	中みそ	5					
		豆板醤	0.1	濃口しょうゆ	2	さつまいも 2cm角	25	煮干し だし用	4					
		食塩	0.05	食酢	1.5	金時人參	10	水	120					
		でんぶん	1	上白糖	1	中ねぎ	5							
		湯	20	ごま油	0.5	カットわかめ(県補助事業)	0.5							
		もやし	30	サラダ油	0.5	中みそ	6							
		きゅうり	20			白みそ	5							
		人參	5			煮干し だし用	4							
		濃口しょうゆ	2.5			水	125							
		食酢	2.5			(個)和三盆糖	3							
		上白糖	1.5											
		ごま油	1											
		炒り白ごま	1											
		ぼんかん	100											

