

1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	牛乳	206
肉 じ ゃ が	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	じゃがいも	80
	皮むき玉葱	50
	つきこんにゃく	25
野 菜 の こ ん ぶ あ え	人参	10
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	1
	濃口醤油	4
	中双糖	3
	清酒	3
	食塩	0.1
	湯	5
あ さ り の 佃 煮 (小 中 の み)	きゅうり	20
	人参	7
	切干し大根	5
	(缶)ホールコーン	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	(袋)棒々鶏ドレッシング	10
	(レト)あさり佃煮	10

2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	50
	牛乳	206
牛 乳	(冷)舌平目の澱粉付き	45
	なたね油	5
	食塩	0.1
ゲ タ の か ら 揚 げ	きゅうり	25
	アスパラガス	20
	(缶)ホールコーン	8
	(袋)焙煎ごまドレッシング	10
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆	10
	玉葱	30
	トマト水煮	20
	人参	10
夏 野 菜 の サ ラ ダ	マカロニ(シエル)	5
	(レト)がらスープ	4
	サラダ油	1
	濃口醤油	0.5
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	湯	120

5日(月)			6日(火)			7日(水)			8日(木)			9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 厚揚げとなすのみそ炒め 小松菜の和風ドレッシングあえ 小魚の甘酢煮	精白米(委託)	60	ひじきごはん 牛乳 にんじんのあえもの 根菜たんご汁 ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)	60	麦ごはん 牛乳 さばの梅煮 ごまあえ ふしめん汁 七タゼリー(小中のみ)	精白米(委託)	60	発芽玄米ごはん 牛乳 オリーブ地鶏と高野豆腐のうま煮 チンゲンサイのあえ物 ひじきのり(小中のみ) 冷凍みかん(小中のみ)	精白米(自校)	61	コッペパン 牛乳 ささみのコーンフレイクフライ ゆで枝豆 コンソメスープ いちごジャム(小中のみ)	コッペパン	50			
	精白米(委託)	70		牛乳	206		牛乳	206		精白米(自校)	68		コッペパン	50			
	米粒麦 委託	6		(冷)むき枝豆	4		牛乳	206		発芽玄米	7		牛乳	206	冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	幼	40
	米粒麦 委託	7		(乾)ひじき	0.9		(冷)さば梅煮	幼小 50		牛乳	206		オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2cm)	25	冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	小1~3	40
	牛乳	206		サラダ油	0.6		(冷)さば梅煮	中 70		牛乳	206		清酒	1	冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	小4~6	50
	豚肉赤身ミンチ	15		濃口醤油	2.2		もやし	30		牛乳	206		サラダ油	0.5	冷)鶏ささみコーンフレイクフライ	中	60
	清酒	2		上白糖	1.5		キャベツ	20		炒り白ごま	2		高野豆腐(サイコロ)	15	なたね油	6	
	生姜	0.6		清酒	1.5		きゅうり	10		(袋)ゆずかつおドレッシング	10		玉葱	40	(冷)さやつき枝豆	20	
	にんにく	0.2		食塩	0.7		炒り白ごま	2		(袋)ゆずかつおドレッシング	10		人参	10	ゆで塩	0.5	
	なす	25		牛乳	206		人参	30		(レト)うずら卵	25		濃口醤油	3	ベーコン(短冊)	5	
	なたね油	2		人参	10		きゅうり	25		型抜きかまぼこ(星)	7		三温糖	2.5	(冷)白いんげん豆	15	
	(冷)厚揚げ(カット)	50		たけのこ水煮(ホール)	8		(缶)ホールコーン	8		玉葱	20		食塩	0.2	玉葱	30	
	玉葱	30		生しいたけ(スライス)	2		(袋)マヨネーズ	8		人参	5		削り節 だし用	2	じゃがいも	20	
	人参	10		ごま油	1		(冷)根菜入りつくね	25		中ねぎ	5		水	50	人参	10	
	たけのこ水煮(ホール)	8		赤みそ	3		しめじ	7		濃口醤油	0.6		キャベツ	30	レタス	10	
	生しいたけ(スライス)	2		濃口醤油	2.2		大根	25		中ねぎ	5		チンゲンサイ	25	セロリー	3	
	ごま油	1		中双糖	2		チキンコンソメ	0.6		中みそ	6		人参	5	パセリ	0.5	
	赤みそ	3		チキンコンソメ	0.6		でんぷん	1		白みそ	5		(袋)棒々鶏ドレッシング	10	ローリエ	0.1	
	濃口醤油	2.2		豆板醤	0.03		湯	20		削り節 だし用	5		(袋)ひじきのり	10	(レト)がらスープ	4	
	中双糖	2		湯	20		水	115		湯	130		(個)冷凍みかん	80	チキンコンソメ	0.6	
チキンコンソメ	0.6	もやし	30	ヨーグルト Fe強化	70	(個)七タゼリー	40			食塩	0.3						
でんぷん	1	小松菜	20							こしょう	0.03						
豆板醤	0.03	キャベツ	15							濃口醤油	0.3						
湯	20	(袋)和風ドレッシング	10							湯	110						
もやし	30									(袋)いちごジャム	15						
小松菜	20																
キャベツ	15																
(袋)和風ドレッシング	10																
上乾ちりめん	4																
三温糖	1.2																
食酢	1																
ポン酢	1																
炒り白ごま	0.4																

12日(月)			13日(火)			14日(水)			15日(木)			16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			
夏野菜カレーライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ 小煮干し(小中のみ)	精白米(委託)	60	ジャンバラヤ(麦入り) 牛乳 ビーンズ サラダ うずら卵のスープ ガトーショコラ(中のみ)	精白米(自校)	55	コッペパン(袋入り) 牛乳 香川県産さわらのレモンソースかけ カラフルサラダ コーンスープ	(個)コッペパン	幼・小1	30	ビビンバ(麦ごはん) 牛乳 トック入りわかめスープ	精白米(委託)	60	セルフハンバーガー 牛乳 ミネストローネ チーズ(小中のみ)	コッペパン(丸型)	50		
	精白米(委託)	70		米粒麦 自校	5		(個)コッペパン	小2	40		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	50		
	米粒麦 委託	6		(冷)むきえび	8		(個)コッペパン	小3~5	50		米粒麦 委託	6		牛乳	206		
	米粒麦 委託	7		白ぶどう酒	0.8		(個)コッペパン	小6~中3	60		米粒麦 委託	7		(冷)ハンバーグ鉄・減塩(ボイル)	60		
	牛乳	206		粗挽きウインナー(1cm)	10		牛乳	206	牛乳		206	牛乳		206	キャベツ	35	
	豚肉並(2×3cmスライス)	20		玉葱	15		(冷)さわら	小	50		牛肉(3×2cmスライス)	40		濃口醤油	3.5	人参	10
	玉葱	40		トマト水煮	9		(冷)さわら	中	70		三温糖	1.5		清酒	1	ゆで塩	0.4
	じゃがいも	20		人参	5		清酒	2	2		にんにく	1.5		清酒	1	(袋)中濃ソース	8
	かぼちゃ生カット	20		セロリー	4		でんぷん	5	5		上白糖	1		ごま油	1	ベーコン(短冊)	5
	なす	15		(冷)グリーンピース	4		なたね油	4	4		炒り白ごま	2		ごま油	1	(冷)白いんげん豆	18
	サラダ油	2		バター	0.8		白ぶどう酒	0.8	0.8		一味	0.01		炒り白ごま	2	玉葱	40
	ミニ冬瓜	15		サラダ油	0.8		チキンコンソメ	0.5	0.5		(冷)ほうれん草	25		一味	0.01	人参	10
	トマト水煮	10		ミニ冬瓜	15		食塩	0.6	0.6		もやし	40		人参	10	マカロニ(シエル)	7
	人参	8		人参	8		こしょう	0.02	0.02		人參	10		(冷)ほうれん草	25	セロリー	2
	(冷)むき枝豆	5		(冷)むき枝豆	5		一味	0.01	0.01		(袋)棒々鶏ドレッシング	10		もやし	40	パセリ	0.5
	にんにく	0.5		にんにく	0.5		牛乳	206	206		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		人參	10	サラダ油	0.5
	生姜	0.2		生姜	0.2		牛乳	206	206		トック 国産米使用	20		(袋)がらスープ	4	トマト水煮	8
	サラダ油	2		サラダ油	2		牛乳	206	206		玉葱	20		赤ぶどう酒	1	(レト)がらスープ	4
	小麦粉	5		小麦粉	5		牛乳	206	206		中ねぎ	3		食塩	0.6	赤ぶどう酒	1
	サラダ油	5		サラダ油	5		牛乳	206	206		干しわかめ(カット)	0.8		こしょう	0.03	こしょう	0.03
	カレー粉	1.1		カレー粉	1.1		牛乳	206	206		サラダ油	0.5		チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5
	(レト)がらスープ	3		(レト)がらスープ	3		牛乳	206	206		(レト)がらスープ	4		ごま油	0.2	ローリエ	0.1
	トマトケチャップ 1kg	2		トマトケチャップ 1kg	2		牛乳	206	206		濃口醤油	0.8		湯	140	湯	120
	ウスターソース	1.7		ウスターソース	1.7		牛乳	206	206		食塩	0.5					
	とんかつソース	1		とんかつソース	1		牛乳	206	206		こしょう	0.03					
	濃口醤油	1		濃口醤油	1		牛乳	206	206		チキンコンソメ	0.5					
	チャツネ 450g	1		チャツネ 450g	1		牛乳	206	206		濃口醤油	0.2					
赤ぶどう酒	1	赤ぶどう酒	1	牛乳	206	206	こしょう	0.4									
食塩	0.7	食塩	0.7	牛乳	206	206	湯	0.03									
こしょう	0.04	こしょう	0.04	牛乳	206	206	湯	120									
チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5	牛乳	206	206	(個)ガトーショコラ	30									
湯	75	湯	75	牛乳	206	206											
(乾)海藻ミックス	1.2	(乾)海藻ミックス	1.2	牛乳	206	206											
キャベツ	30	キャベツ	30	牛乳	206	206											
きゅうり	15	きゅうり	15	牛乳	206	206											
(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5	牛乳	206	206											
(袋)青じそドレッシング	10	(袋)青じそドレッシング	10	牛乳	206	206											
小煮干し	4	小煮干し	4	牛乳	206	206											

19日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
スタ タミ ナゴ はん	精白米(自枝)	60	
	牛肉(2×2cmスライス)	18	
	清酒	0.8	
	油揚げ	4	
	人参	8	
	洗いごぼう	6	
	(冷)むき枝豆	4	
	牛乳	にんにく	0.4
		干しいたけ(スライス)	0.2
		サラダ油	0.4
	き ゆう りの あ え も の	濃口醤油	2
上白糖		0.8	
清酒		0.8	
チキンコンソメ		0.3	
つ み れ 汁	食塩	0.5	
	牛乳	206	
	きゅうり	30	
	もやし	30	
	(缶)ホールコーン	5	
	(袋)青じそドレッシング	10	
ブ ル ー ベ リ ー タ ル ト (小 中 の み)	(冷)白身魚つまれ	25	
	玉葱	25	
	小松菜	10	
	人参	5	
	油揚げ	5	
	食塩	0.2	
	濃口醤油	2.5	
	清酒	1	
	みりん	0.5	
	削り節 だし用	4	
	出し昆布	1	
	水	115	
	(個)ブルーベリータルト	25	

20日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
豚 キ ム チ 丼 (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
	豚肉並(3×3cmスライス)		35
	清酒		1
	生姜		1
	牛 乳 切 干 大 根 の サ ラ ダ ミ ニ ト マ ト (小 中 の み) み か ん ジ ュ ー ス (小 中 の み)	濃口醤油	0.4
白菜キムチ			20
玉葱			30
キャベツ			30
中ねぎ			7
にんにく			0.5
ごま油			1
濃口醤油			2.4
上白糖			0.8
きゅうり			10
切干し大根			5
(缶)ホールコーン			7
人参			7
(乾)刻み昆布			0.5
(袋)棒々鶏ドレッシング		10	
ミニトマト		30	
(個)みかんジュース		125	