

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				
枝豆 ごはん 牛乳 豆あじの三杯 ふしめん汁 ミニトマト セタゼリー	精白米(自校)	68	夏野菜カレー ライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ 小魚入りアーモンド	精白米(委託)	60	梅 ちりめん ごはん 牛乳 肉じゃが いんげんのごま酢あえ	精白米(自校)	68	麦 ごはん 牛乳 香川県産さわらの香り揚げ たくあんあえ わかめのみそ汁	精白米(委託)	60	黒糖パン 牛乳 チリコンカイン アスパラガスのサラダ	黒糖パン	50				
	精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		粉黒糖	7.5				
	(冷)むき枝豆	12		米粒麦 委託	6		梅ちりめんの素	3		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7	牛乳	206		
	清酒	1.5		米粒麦 委託	7													
	食塩	0.8					牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206	豚肉並ミンチ	20
	出し昆布	0.5															(冷)金時豆	30
							牛肉(3×3cmスライス)	15		豚肉並(3×3cmスライス)	25		(冷)さわら	小 50	(冷)さわら	中 60	皮むきじゃがいもカット	50
							皮むき玉葱	30		清酒	1		(冷)さわら		清酒	2	皮むき玉葱	50
							なす	20		皮むきじゃがいもカット	70		清酒	2	米粉	2	人参	15
							かぼちゃ生カット	25		皮むき玉葱	40		米	2	でんぷん	5	パセリ	0.7
							ピーマン	5		つきこんにやく(ハーフ)	20		濃口醤油	3.5	上白糖	5	トマト水煮	10
							(冷)むき枝豆	5		人参	15		濃口醤油	4	濃口醤油	4	おろしにんにく	1
							(レト)ホールコーン	5		(冷)むき枝豆	5		濃口醤油	0.2	でんぷん	0.2	サラダ油	0.5
							トマト水煮	5		サラダ油	5		湯	10	水	1	トマトケチャップ 1kg	5
							おろしにんにく	0.5		(冷)さやいんげん	25						中双糖	1.3
							おろし生姜	0.2		れんこん(いちょう切り)	20						ウスターソース	1.2
							小麦粉	5.5		(レト)ホールコーン	7						チキンコンソメ	0.5
							サラダ油	4.5		濃口醤油	2.5						食塩	0.4
							カレー粉	1		食酢	2						チリパウダー	0.1
							サラダ油	3		上白糖	0.8						湯	30
							(レト)がらスープ	3		炒り白ごま 500g	1						アスパラガス	20
							ウスターソース	3		すりごま	1						きゅうり	20
							赤ぶどう酒	2									人参	5
				トマトケチャップ 1kg	2							(レト)ホールコーン	7					
				とんかつソース	1							りんご酢	2					
				濃口醤油	1							食酢	1					
				チャツネ 450g	1							上白糖	0.8					
				食塩	0.8							オリーブ油	0.3					
				こしょう	0.04							サラダ油	0.3					
				チキンコンソメ	0.5							食塩	0.2					
				湯	90							こしょう	0.02					
				キャベツ	20													
				きゅうり	10													
				人参	5													
				(乾)海藻ミックス	0.5													
				(レト)ホールコーン	5													
				濃口醤油	2													
				上白糖	0.8													
				食酢	2													
				ごま油	0.3													
				サラダ油	0.3													
				炒り白ごま 500g	1													
				(個)小魚入りアーモンド	8													

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
キムチごはん 牛乳 小松菜のごまドレッシングあえ 豆腐とうずら卵のスープ 黒ごまプリン	精白米(自枝)	60	小型 コッペパン 牛乳 ひじきスパゲティ ビーンズサラダ	コッペパン	30	麦ごはん 牛乳 八宝菜 かぼちゃのフライ	精白米(委託)	60	いりこめし 牛乳 磯香あえ 豆腐のみそ汁 冷凍みかん	精白米(自枝)	60	麦ごはん 牛乳 厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め 野菜の香りあえ 納豆	精白米(委託)	60
	豚肉並(2×2cmスライス)	15		コッペパン	30		精白米(委託)	70		かえり	5.5		精白米(委託)	70
	おろし生姜	0.8		牛乳	206		米粒麦 委託	6		油揚げ	5		米粒麦 委託	6
	薄口醤油	1.2		スパゲティ(ハーフ)	35		米粒麦 委託	7		切りこんにゃく	10		米粒麦 委託	7
	上白糖	0.8		ゆで塩	1.3		牛乳	206		洗いごぼう	7		牛乳	206
	白菜キムチ(ごはん用)	20		(レト)まぐろ油漬	15		豚肉並(3×3cmスライス)	30		人参	5		牛乳	206
	人参	5		ベーコン(短冊)	6.5		おろし生姜	0.8		(冷)むき枝豆	3		薄口醤油	4
	(冷)むき枝豆	3		皮むき玉葱	30		濃口醤油	1		清酒	1.5		清酒	2
	ごま油	0.1		エリンギカット	8		清酒	0.5		食塩	0.4		(冷)厚揚げ(カット)	50
	薄口醤油	2.7		人参	5		なると(3mm)	15		出し昆布	0.5		皮むき玉葱	30
	清酒	1.6		(冷)むき枝豆	5		(レト)うずら卵	20		牛乳	206		チンゲンサイ	25
	チキンコンソメ	0.3		(乾)長ひじき	2		皮むき玉葱	30		小松菜	17		人参	10
	牛乳	206		バター	1		キャベツ	30		太もやし	30		たけのこ水煮(短冊切り)	8
	小松菜	17		濃口醤油	1.5		たけのこ水煮(短冊切り)	20		味付けもみのり	1.2		干しいたけ(スライス)	0.5
	太もやし	28		食塩	0.3		人参	15		濃口醤油	1.2		おろし生姜	0.3
	人参	5		こしょう	0.04		きくらげ(せん切り)	0.7		(冷)豆腐(カット)	30		おろしにんにく	0.3
	食酢	2		サラダ油	0.2		サラダ油	1		油揚げ	7		ごま油	0.8
	濃口醤油	2		れんこん(いちょう切り)	20		濃口醤油	0.8		えのきたけカット	20		中双糖	1.3
	上白糖	1		きゅうり	25		チキンコンソメ	0.5		人参	7		チキンコンソメ	0.5
	ごま油	0.5		(DP)ミックスビーンズ福豆入り	7		食塩	0.3		中ねぎ	5		濃口醤油	3
	炒り白ごま 500g	1.2		イタリアンドレッシング	4.5		こしょう	0.04		白みそ	2		赤みそ	2.5
(冷)豆腐(カット)	20			でんぷん	1	煮干し だし用	3	豆板醤	0.1					
ベーコン(短冊)	5			湯	8	湯	90	でんぷん	1					
(レト)うずら卵	20			(冷)かぼちゃフライ	52	(個)冷凍みかん	80	湯	20					
(レト)ホールコーン	10			なたね油 ローリー	7			太もやし	25					
皮むき玉葱	15							きゅうり	25					
中ねぎ	3							(レト)ホールコーン	7					
(レト)がらスープ	3							かんきつドレッシング	4.5					
チキンコンソメ	0.4													
濃口醤油	2							(個)納豆	小 20					
食塩	0.2							(個)納豆	中 30					
こしょう	0.03													
清酒	1													
でんぷん	0.5													
ごま油	0.1													
湯	90													
(個)黒ごまプリン	40													

