

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	
ホイコーロー	豚肉並(3×3cmスライス)	40	
	おろし生姜	0.5	
	濃口醤油	1	
	キャベツ	40	
	皮むき玉葱	30	
	ピーマン	8	
	人参	10	
	ごま油	1	
	赤みそ	3.2	
	上白糖	1.2	
ごまドレッシング	清酒	2	
	濃口醤油	0.5	
	チキンコンソメ	0.1	
	小松菜	17	
	太もやし	30	
	(レト)ホールコーン	7	
	濃口醤油	2	
	食酢	2	
	上白糖	1	
あさりの佃煮	ごま油	0.5	
	炒り白ごま 500g	1	
	(個)あさり佃煮	8	

2日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
たこ飯	精白米(自校)	60	
	(冷)たこ2cmカット	15	
牛乳	おろし生姜	0.3	
	油揚げ	5	
オリーブ地どり	洗いごぼう	10	
	人参	7	
	(冷)むき枝豆	5	
	薄口醤油	2.4	
	清酒	2.4	
	上白糖	0.3	
	食塩	0.8	
	出し昆布	0.5	
	牛乳	206	
オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2cm)			
	オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2cm)	15	
	清酒	1	
	れんこん(いちよう切り)	18	
	ごぼう(ささがき)	20	
	(乾)荳わかめ(カット)	1.8	
	炒り白ごま	1	
	ごま油	0.8	
	濃口醤油	2.6	
	中双糖	1.2	
打ち込み汁	みりん	0.4	
	だし汁	10	
	うどん	20	
	油揚げ	7	
	しめじ	10	
	人参	7	
	中ねぎ	5	
	中みそ	5	
	白みそ	2	
削り節 だし用	3		
出し昆布	1		
水	100		

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
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	枝豆 麦ごはん 牛乳 豆あじの三杯 ふしめん汁 ミニトマト 七タゼリー	精白米(自校)	68	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	黒糖パン 牛乳 チリコンカン アスパラガスのサラダ	黒糖パン	50	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
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	75		精白米(委託)	70		粉黒糖	7.5		精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6		(冷)むき枝豆	12		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7		清酒	1.5		米粒麦 委託	7					米粒麦 委託	7
				食塩	0.8					牛乳	206			
	牛乳	206		出し昆布	0.5									
	牛肉(3×3cmスライス)	15		牛乳	206		豚肉並ミンチ	15					豚肉並ミンチ	20
	皮むき玉葱	30					清酒	2		(冷)金時豆	30		(冷)金時豆	30
	なす	20		(冷)豆あじ でんぶん付き	35		(冷)厚揚げ(カット)	50		皮むきじゃがいもカット	50		皮むき玉葱	50
	かぼちゃ生カット	25		なたね油 ローリー	5		皮むき玉葱	30		人参	15		人参	15
	ピーマン	5		食酢	3.8		チンゲンサイ	25		パセリ	0.7		トマト水煮	10
	(冷)むき枝豆	5		濃口醤油	2.5		人参	10		おろしにんにく	1		サラダ油	10
	(レト)ホールコーン	5		上白糖	3		たけのこ水煮(短冊切り)	8		サラダ油	0.5		トマトケチャップ 1kg	5
	トマト水煮	5		湯	4		干しいたけ(スライス)	0.5		中双糖	1.3		ウスターソース	1.2
	おろしにんにく	0.5					おろし生姜	0.3		チキンコンソメ	0.5		食塩	0.4
	おろし生姜	0.2		ふしめん	7		おろしにんにく	0.3		チリパウダー	0.1		チリパウダー	0.1
	小麦粉	5.5		油揚げ	7		ごま油	0.8		湯	30		湯	30
	サラダ油	4.5		皮むき玉葱	25		中双糖	1.3					アスパラガス	20
	カレー粉	1		えのきたけカット	10		濃口醤油	3					きゅうり	20
	サラダ油	3		人参	7		赤みそ	2.5					人参	5
	(レト)がらスープ	3		中ねぎ	5		豆板醤	0.1					(レト)ホールコーン	7
	ウスターソース	3		中みそ	5		白みそ	1					りんご酢	2
	赤ぶどう酒	2		白みそ	2		でんぶん	1					食酢	1
	トマトケチャップ 1kg	2		煮干し だし用	3		湯	20					上白糖	0.8
とんかつソース	1	水	100					オリーブ油	0.3					
濃口醤油	1							サラダ油	0.3					
チャツネ 450g	1	ミニトマト(35個入り)	30					食塩	0.2					
食塩	0.8	ミニトマト(43個入り)	30					こしょう	0.02					
こしょう	0.04	(個)七タゼリー	40											
チキンコンソメ	0.5													
湯	90													
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
小型 コッペパン	コッペパン	30	キム チご はん	精白米(自校)	60	いり こめし	精白米(自校)	60	麦ご はん	精白米(委託)	60	梅 ちり めん ご はん	精白米(自校)	68
	コッペパン	30		豚肉並(2×2cmスライス)	15		かえり	5.5		精白米(委託)	70		梅ちりめんごはん	75
牛乳	牛乳	206	牛乳	おろし生姜	0.8	牛乳	油揚げ	5	八 宝 菜	米粒麦 委託	6	牛乳	梅ちりめんごはん	3
	牛乳	206		薄口醤油	1.2		切りこんにゃく	10		米粒麦 委託	7		牛乳	206
牛乳	スパゲティ(ハーフ)	35	牛乳	上白糖	0.8	磯 香 あ え	洗いごぼう	7	か ぼ ち ゃ の フ ラ イ	牛乳	206	肉 じ ゃ が	牛乳	206
	ゆで塩	1.3		白菜キムチ(ごはん用)	20		人参	5		(冷)むき枝豆	3		牛乳	206
牛乳	(レト)まぐろ油漬	15	小 松 菜 の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	人参	5	豆 腐 の み そ 汁	(冷)むき枝豆	3	い ん げ ん の ご ま 酢 あ え	濃口醤油	4	い ん げ ん の ご ま 酢 あ え	清酒	1
	ベーコン(短冊)	6.5		ごま油	0.1		清酒	1.5		薄口醤油	4		濃口醤油	1
ひ じ き ス パ ゲ テ イ	皮むき玉葱	30	小 松 菜 の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	薄口醤油	2.7	冷 凍 み か ん	食塩	0.4	牛 乳	清酒	0.5	牛 乳	濃口醤油	40
	エリンギカット	8		清酒	1.6		出し昆布	0.5		牛乳	206		清酒	0.5
ブ ー ン ズ サ ラ ダ	人参	5	豆 腐 と う ず ら 卵 の ス ー プ	チキンコンソメ	0.3	牛 乳	(冷)むき枝豆	5	牛 乳	なると(3mm)	15	牛 乳	人参	15
	(冷)むき枝豆	5		牛乳	206		(レト)うずら卵	20		(レト)うずら卵	20		皮むき玉葱	30
サ ラ ダ	(乾)長ひじき	2	黒 ご ま プ リ ン	小松菜	17	牛 乳	(乾)長ひじき	2	牛 乳	サラダ油	30	牛 乳	サラダ油	1
	バター	1		太もやし	28		バター	1		きくらげ(せん切り)	0.7		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ	濃口醤油	1.5	黒 ご ま プ リ ン	太もやし	28	牛 乳	濃口醤油	2	牛 乳	人参	15	牛 乳	濃口醤油	0.8
	食塩	0.3		人参	5		濃口醤油	2		きくらげ(せん切り)	0.7		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ	こしょう	0.04	黒 ご ま プ リ ン	人参	5	牛 乳	上白糖	1	牛 乳	サラダ油	30	牛 乳	濃口醤油	0.8
	サラダ油	0.2		食酢	2		濃口醤油	2		人参	15		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ	れんこん(いちょう切り)	20	黒 ご ま プ リ ン	濃口醤油	2	牛 乳	えのきたけカット	20	牛 乳	濃口醤油	0.8	牛 乳	濃口醤油	0.8
	きゅうり	25		上白糖	1		えのきたけカット	20		濃口醤油	0.8		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ	(DP)ミックスビーンズ福豆入り	7	黒 ご ま プ リ ン	ごま油	0.5	牛 乳	濃口醤油	2	牛 乳	濃口醤油	0.8	牛 乳	濃口醤油	0.8
	イタリアンドレッシング	4.5		ごま油	0.5		濃口醤油	2		濃口醤油	0.8		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	炒り白ごま 500g	1.2	牛 乳	中ねぎ	5	牛 乳	濃口醤油	0.8	牛 乳	濃口醤油	0.8
				中ねぎ	5		中ねぎ	5		湯	8		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	(冷)豆腐(カット)	20	牛 乳	中みそ	5	牛 乳	湯	8	牛 乳	濃口醤油	0.8
				ベーコン(短冊)	5		白みそ	2		湯	8		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	(レト)うずら卵	20	牛 乳	白みそ	2	牛 乳	(冷)かぼちゃフライ	52	牛 乳	濃口醤油	0.8
				(レト)ホールコーン	10		煮干し だし用	3		なたね油 ローリー	7		濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	皮むき玉葱	15	牛 乳	湯	90	牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
				中ねぎ	3		(個)冷凍みかん	80					濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	(レト)がらスープ	3	牛 乳			牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
				チキンコンソメ	0.4								濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	濃口醤油	2	牛 乳			牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
				食塩	0.2								濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	こしょう	0.03	牛 乳			牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
				清酒	1								濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	清酒	1	牛 乳			牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
				でんぷん	0.5								濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	ごま油	0.1	牛 乳			牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
				湯	90								濃口醤油	0.8
サ ラ ダ			黒 ご ま プ リ ン	(個)黒ごまプリン	40	牛 乳			牛 乳			牛 乳	濃口醤油	0.8
													濃口醤油	0.8

19日(月)

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	牛乳	206
豚肉の トマト煮	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	皮むきじゃがいもカット	40
夏みかん サラダ	皮むき玉葱	50
	(冷)ひよこ豆水煮	20
	しめじ	10
	パセリ	0.5
	おろしにんにく	0.5
	サラダ油	1
	バター	0.5
	トマト水煮	25
	トマトケチャップ 1kg	3
	赤ぶどう酒	1
ヨーグルト (中のみ)	上白糖	0.5
	ウスターソース	0.7
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	湯	20
	キャベツ	20
	きゅうり	20
	(レト)夏みかん	15
食酢	1.5	
	サラダ油	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	上白糖	0.8
	(個)ヨーグルトFe強化	70

20日(火)

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
いわしの かば 焼き 風	(冷)いわし開き 澱粉付 小	40
	(冷)いわし開き 澱粉付 中	50
	なたね油 ローリー	7
	濃口醤油	2.5
	上白糖	4
	みりん	1.2
	おろし生姜	0.2
	でんぷん	0.2
	湯	2
ゆかり あえ	きゅうり	20
	太もやし	25
	人参	5
	赤じそ粉	0.5
	濃口醤油	1
	てんぷら	8
	油揚げ	7
	人参	7
	切干し大根	5
切干 大根 煮	干しいたけ(スライス)	0.5
	(冷)さやいんげん	5
	サラダ油	1
	濃口醤油	2.5
	中双糖	1.2
	みりん	0.5
	ごま油	0.2
	水	20