							1日(金)	
							献立名	食品名	一人当り
									正味分量
							ばらず	精白米(自校)	65
							۶ آ	鉄強化米	0.5
							す	清酒	3
							し	出し昆布	0.8
							え	食酢	10
							へ え び 入	上白糖	8
							入	食塩	0.8
							IJ	(冷)むきえび	15
							\smile	清酒	1
							4	油揚げ	8
							半乳	高野豆腐(すし用)	1
	_]						3.0	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	8
							ブ	人参	10 5
								(冷)グリンピース	5
							ツ	干ししいたけ(スライス)	0.8
							コリ	上白糖	2.5
							11	清酒	2
								うすくちしょうゆ	2
							あ		
							え	牛乳	206
							のあえもの		
							の	(レト)ささみ油漬(フレーク)	18
							す	キャベツ	25 20 10 2
							ま	(生)ブロッコリー(カット)県産	20
							ũ	(缶)ホールコーン	10
							し 汁	しょうゆ	2
								上白糖	1.1
							Ŋ	サラダ油	0.6
							なせ		
							es À	手まり麩	1.5
							ひなあられ	(冷)豆腐(カット)1kg	30
								玉葱	30 20
	_							えのきたけ	7
								中ねぎ	5
								食塩	0.5
								うすくちしょうゆ	0.5
								削り節 だし用	4
								出し昆布	1
								水	120
								(個)ひなあられ	8
	_								
			1	Ī		1			

献立名	食品名	一人当り
		正味分量
麦	精白米(委託)	60
ご	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託	6
6	米粒麦 委託	7
‡		
	牛乳	206
7	豚肉赤身ミンチ	25
ĺ	清酒	1
Ť	豆腐	80
ĺ	玉葱	35
٢	人参	15
ĺ ど う	干ししいたけ(スライス)	1
۶۰	中ねぎ	5
	生姜	1
ţ	にんにく	0.8
ခ်	サラダ油	1
る さ め	グラグ加 (袋)トマトケチャップ 1kg	7
ιχ) H	しょうゆ	3.5
サラ	(袋)がらスープ 1kg	3
ダ	赤みそ	2
•	清酒	1
ነ ነ	三温糖	0.5
え	チキンコンソメ	0.5
IJ	食塩	0.3
ア	豆板醤	
ア モ		0.1
E	でんぷん	1
ン ド	ごま油	0.1
_	水	35
	ロースハム(短冊)卵抜き	7
	春雨(8~10cm)	5
	もやし	25
	きゅうり	10
	人参	10
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2.5
	食酢	2
	上白糖	1.5
	ごま油	1
	からし粉	0.05
	かえり	5
	アーモンド(四つ割)	4
	上白糖	1
	しょうゆ	0.3
	みりん	1
	1.770	+

立名	食品名	一人当り
		正味分量
	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
	T-76	200
		20
	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30
	鶏肉もも・皮なし(唐揚げ用)	20
	清酒	1
	でんぷん	6
	なたね油	5
	マーマレード 調理用	9
	しょうゆ	2
	白ぶどう酒	2
	水	4
	(冷)大豆水煮	15
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	きゅうり	25
	人参	10
	焙煎ごまドレッシング	7
	ARC ST レグノング	
	ベーコン(短冊)	7
		7
	玉葱	30
	白菜	30
	人参	5
	セロリ	5
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.5
	ローリエ	0.1
	湯	120
		1
		1
		+
		+
		+
		+
		+
		+
		1
		1

6日(7	火)	
献立名		一人当り
		正味分量
ご	精白米(自校)	72
は	精白米(自校)	80
ん	鉄強化米	0.5
1.	J(12/12/12/12	5.5
牛	牛乳	206
乳	1 70	200
あ	豚肉赤身ミンチ	15
めつ	清酒	2
あ	生姜	0.6
げ	にんにく	0.0
غ ا	(冷)厚揚げ(カット)1kg	45
チ	玉葱	25
ン		
ゲ	人参	10
げとチンゲンサ	たけのこ水煮(ホール)	8
サ	生しいたけ(スライス)県産・1kg	2
1	チンゲンサイ	20
の	ごま油	0.8
み	中双糖	2
そい	チキンコンソメ	0.6
t:	しょうゆ	2.2
め	赤みそ	3
0.0	豆板醬	0.03
ふ	でんぷん	1
し	水	25
め		
ん	型抜きかまぼこ(梅)	7
汁	油揚げ	7
	玉葱	25
はる	人参	10
るみ	中ねぎ	5
07	ふしめん	7
小	しょうゆ	0.4
中	食塩	0.4
の	削り節 だし用	4
み	出し昆布	1
\smile	湯	125
ココアワッフル	はるみ	50
	紙ナフキン	1
٦		
\"\"	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28
Ϊ́		
ル		
中		
の		
み		
$\overline{}$		

ごはん 牛乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	精白米(委託) 精白米(委託) 米粒麦 委託 米粒麦 委託 牛乳 油麩(仙台麩) 鶏肉もも皮なし(2×2㎝) 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参を生いた(スライス)県産・1㎏ みつば	正味分量 60 70 6 7 206 6 15 1 30 20 10
ごはん 牛乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	精白米(委託) 米粒麦 委託 米粒麦 委託 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	70 66 77 206 6 15 1 30 20
はん 牛乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	米粒麦 委託 米粒麦 委託 牛乳 油麩(仙台麩) ^{鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)} 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 ^{生しいたけ(スライス)県産・1kg} みつば	66 77 206 6 15 1 30 20 10
はん 牛乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	米粒麦 委託 米粒麦 委託 牛乳 油麩(仙台麩) ^{鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)} 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 ^{生しいたけ(スライス)県産・1kg} みつば	7 206 6 15 1 30 20
ん 牛乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	米粒麦 委託 牛乳 油麩(仙台麩) _{鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)} 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1kg みつば	7 206 6 15 1 30 20
牛乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	牛乳 油麩(仙台麩) ^{鶏肉 もも・皮なし(2×2㎝)} 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1㎏ みつば	206 6 15 1 30 20 10
乳 仙台ふのたまごとじどんぶり	油麩(仙台麩) ^{鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)} 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1㎏ みつば	66 155 1 30 20 10
れ 仙台ふのたまごとじどんぶり	油麩(仙台麩) ^{鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)} 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1㎏ みつば	66 155 1 30 20 10
白ふのたまごとじどんぶり	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1㎏ みつば	15 1 30 20 10
白ふのたまごとじどんぶり	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) 清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1㎏ みつば	15 1 30 20 10
ふのたまごとじどんぶり	清酒 鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 生いたけ(スライス)県産・1㎏ みつば	1 30 20 10
のたまごとじどんぶり	鶏卵 玉葱 太ねぎ 人参 ±LUNEH (スライス)県産・1kg みつば	30 20 10
たまごとじどんぶり	玉葱 太ねぎ 人参 <u><u><u>t</u>しいたけ(スライス)県産・1kg</u> みつば</u>	20 10 10
まごとじどんぶり	太ねぎ 人参 <u>生いいたけ(スライス)県産・1kg</u> みつば	10 10
IJ.	人参 生 しいたけ(スライス)県産・1kg みつば	10
IJ.	人参 生 しいたけ(スライス)県産・1kg みつば	10
IJ.	生いたけ(スライス)県産・1kg みつば	+
IJ.	みつば	4
IJ.		4
IJ.		
IJ.	しょうゆ	4.5
	みりん	3
	上白糖	2
讃	食塩	0.4
···.	でんぷん	0.5
岐	削り節 だし用	2
さ	水	50
1		
ŧ	冷)讃岐さ―もん澱粉付き	40
\sim	なたね油	5
· ·	食塩	
/3 -	及塩	0.1
6		
あ	(乾)茎わかめ(カット)国産・200g キャベツ	1
		25
-	きゅうり	10
<	(缶)ホールコーン	5
き	しょうゆ	2
わ	食酢	1.5
か	上白糖	1
め	ごま油	0.5
၈	サラダ油	0.5
כש	ケノケル	0.0
え		
ŧ	+	
の		
ļ		
ļ		
ļ		
Ĺ		
Ī		
ľ		

	8日(金	È)		
I	献立名	食品名		一人当り
I	_			正味分量
I	カ -	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		幼・小1-3 200
I	レ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		小4-6 280
I	レーうどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		中 300
I	ブビ	牛赤肉(2×2cmスライス)		30
I	_	油揚げ		10
I	\sim	玉葱		40
I	4	人参		10
I	一 乳	中ねぎ		5
I	76	にんにく		0.5
I	ア	生姜		0.2
I	ĺ	エヌ サラダ油		2
I	ŧ	カレー粉		1.1
I	シ			
I	ド	(袋)がらスープ 1kg		4
I	あ	チキンコンソメ		0.5
I	え	(袋)トマトケチャップ 1kg		2
I	-	ウスターソース		1.7
I	野	とんかつソース		1
I	菜	しょうゆ		1
I	マ	チャツネ 450g		1
I	フ	赤ぶどう酒		1
I	ィン	食塩		0.6
I	ン	こしょう		0.03
I	$\widehat{}$	でんぷん		2
I	小	削り節 だし用		4
I	中	湯		110
I	の			
I	み	牛乳		206
I	_	1 10		
I		ほうれん草		20
I		キャベツ		30
I		もやし		20
I		しょうゆ		2.5
I				2.3
I		食酢	-	
I		上白糖		1
I		サラダ油		1
I		アーモンド(粉)		1
I		アーモンド(刻み)		1.5
I		(個)野菜マフィン		25
I				
Į				
Į				
Į			\vdash	
I				
Į				
Į				
١				

献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名
HW-72-11	KHILD	正味分量	14V -77 -17	Z HI 'L	正味分量	1+J/\ -72-71
	コッペパン	50	中	精白米(自校)	59	麦
ツ	コッペパン	60	華	米粒麦 自校	6	麦ご
~		1 00	風	鉄強化米	0.5	は
/ 1	(個)黒豆きなこクリーム	10	炊	焼き豚(1㎝角切り)	15	ん
ン	(個/無立となこ) ム	10	き 込	たけのこ水煮(ホール)	10	٠.
黒	牛乳	206	み	(冷)むき枝豆 1kg	5	おか
杰 豆	T #16	200	かご	中ねぎ	5	か
き	豚肉赤身ミンチ	20	は	干ししいたけ(スライス)	0.5	ふ
な		20	6	ごま油	1	IJ
な こ ク	(冷)白いんげん豆 1kg		$\widehat{}$			か
	(冷)金時豆 1kg	15	麦	清酒	4	け
Ų	じゃがいも	55	入	しょうゆ	4	$\overline{}$
ļ	玉葱	40	IJ	上白糖	0.8	小
لم ل	(袋)トマト水煮 1kg	8	\smile	食塩	0.3	中
_ .ls	にんにく	1	4			の
小 中	パセリ	0.8	牛乳	牛乳	206	み
ተ ወ	サラダ油	1	チし			
み	(袋)トマトケチャップ 1kg	6	Ľ	ロースハム(短冊)卵抜き	7	4
_	中双糖	1.5	Ī	ビーフン	5	乳
	ウスターソース	1	フ	もやし	25	
#	赤ぶどう酒	1	ン	きゅうり	15	か
乳	チキンコンソメ	0.5	サ	人参	8	<i>t</i> =
_	食塩	0.3	ラダ	しょうゆ	2.5	<
チ	チリパウダー	0.05	Ø	食酢	2.5	ち
リコ	湯	30	中	上白糖	1.3	いわ
ン			華	ごま油	1	L
ァ カ	ロースハム(短冊)卵抜き	5	ス	からし粉	0.06	の
Ĩ	キャベツ	25	Î	N 301/3	0.00	レ
ン	きゅうり	15	プ	(レト)うずら卵1kg	20	Ŧ
	人参	8		玉葱	30	ン
フ	(缶)ホールコーン	5	=	人参	10	ソー
レ	食酢	3.4	ツ	えのきたけ	5	
ンェ			ク			スか
チ サ	上白糖	1.5	スナ	チンゲンサイ 生姜	10	かけ
ラ	サラダ油	2	ッ		0.5	()
ダ	食塩	0.3	ý	サラダ油	0.5	い
	こしょう	0.03		(袋)がらスープ 1kg	4	そ
۸,			小	しょうゆ	0.5	そ 香
5	いちご(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	20	中	チキンコンソメ	0.3	あ
=			の	食塩	0.35	え
·			み	こしょう	0.03	1.
小			\smile	湯	110	٤
D ት						ん汁
/} _				(個)ミックスナッツ	小 15	iΤ
_	1		1	(個)ミックスナッツ	中 20	

献立名	食品名	一人当り	l
		正味分量	ľ
麦	(はカル/チギ)		ŀ
をご	精白米(委託)	60	ľ
は	精白米(委託)	70	
ん	米粒麦 委託	6	I.
\sim	米粒麦 委託	7	
٠.	111122 240		I.
お		2	
か	(個)おかかふりかけ(28品目フリー)		
か			1
ふ	牛乳	206	ŀ
IJ			
か	(冷)かたくちいわし澱粉付き	35	ľ
け	なたね油	4	
$\widehat{}$			
小	(冷)レモン果汁 県産・500g	4	
中	上白糖	3	II.
の	しょうゆ	2	
H			
\smile	白菜	20	
	もやし	25	
牛			ı
乳	食べて菜	20	ı
	もみのり	1	ļ,
か	しょうゆ	1.5	
た	ポン酢	0.5	
<	1 - 11		
ち		10	
い	豚肉赤身(3×3cmスライス)	10	
わ	さつまいも(2cm角)	40	
し	洗いごぼう	7	
の	つきこんにゃく	7	
レ	人参	8	
Ŧ	もやし	10	
ン	中ねぎ	5	
ソー			
	麦みそ	9	
ス	煮干し だし用	4	
か	水	100	
け			
			ı
い			1
そ			ı
香			
あ			,
え			ĺ
_			ĺ
٢			1
6	 	+	
汁		+	
• •			,
			ľ
		1	ľ
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1

献立名	食品名	一人当り
脚业石	及即位	
カ	(生力 1/ / 白 +)	正味分量
リー	精白米(自校)	59
ĺ	米粒麦 自校	6
Ľ	鉄強化米	0.5
ピ ラ フ	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	15
フ	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10
$\widehat{}$	白ぶどう酒	1
麦	ベーコン(短冊)	5
入 り	玉葱	15
9	エリンギ(1×3×0.3cm)	8
_	(冷)むき枝豆 1kg	5
4	サラダ油	1.5
· 乳	食塩	0.5
	こしょう	0.03
ひ	カレ一粉	0.7
じ	チキンコンソメ	0.4
き	ウスターソース	0.7
き と チ		0.7
チー	牛乳	206
	T 76	200
ズ の	/L L \ + & 7 \ + \	-
サ	(レト)まぐろ油漬	15
, =	ダイスチーズ(4mm角)生食用	13
ラ ダ	キャベツ	30
	人参	5
	(乾)ひじき	1.2
<u>ሃ</u>	食酢	3
1	サラダ油	1
ン	しょうゆ	1.5
レ	上白糖	0.5
タ	こしょう	0.02
スの		
の ス	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
î	ロメインレタス	25
· プ	玉葱	30
-	人参	10
ぶ	サラダ油	0.5
ぶどうゼ	(袋)がらスープ 1kg	0.0
う	食塩	0.4
ゼ	艮塩	
リ		0.03
I	しょうゆ	3.0
<u></u>	チキンコンソメ	0.5
小 中	湯	120
の		
~,	i l	1 40
4	(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40

1	5 E	1 (金)

<u> </u>	<u> 14</u> /	
献立名	食品名	一人当り
	244 1	
		正味分量
	コッペパン	50
ソ	コッペパン	60
°°		
	牛乳	206
	T #L	200
ŧ	(冷)白身魚フライ	幼・小 50
1	(冷)白身魚フライ	中 70
	なたね油	5
Ⅎ	- 672-167Д	- i
自	L	
Á	キャベツ	25
מ	(生)ブロッコリー(カット)県産	20
の フ ラ	人参	5
, -	(個)中濃ソース	幼・小 8
1		
'	(個)中濃ソース	中 10
ħ		
Þ	ベーコン(短冊)	5
Č	(冷)白いんげん豆 1kg	18
予	玉葱	40
菜		
	(袋)トマト水煮 1kg	15
ファ	マカロニ(リボン)	7
	セロリ	2
レファッ	パセリ	0.5
フ	_ ·	
7	サラダ油	0.5
ソ	(袋)がらスープ 1kg	4
	赤ぶどう酒	1
ノ の ス	食塩	0.4
ž	こしょう	0.03
ľ	チキンコンソメ	
プ		0.5
	ローリエ	0.1
	湯	120
		
		-
		l l

18日(月)		19日(火)				21日(木)			
献立名		一人当り	献立名		一人当り			献立名		一人当り		
		正味分量			正味分量					正味分量		
麦	精白米(委託)	60	わ	精白米(自校)	66			麦	精白米(委託)	60		
ご	精白米(委託)	70	か	精白米(自校)	73			ゴゴ	精白米(委託)	70		
ば	米粒麦 委託	6	めごは	米粒麦 自校	6			一ば	米粒麦 委託	6		
ん	米粒麦 委託	7	Ę.	米粒麦 自校	7			ん	米粒麦 委託	7		
4	711122 246	-	ん	鉄強化米	0.5			4	111122 240			
判	牛乳	206	\sim	炊き込みわかめ 200g	2			乳	牛乳	206		
70	1 70		麦	77C 227 1770 07 200g	_			1 70	1 10			
焼	豚肉赤身ミンチ	20	入	牛乳	206			さば	(冷)さばのみそ煮	幼・小 50		
きどう	焼き豆腐	85	IJ	1 70				ば	(冷)さばのみそ煮	中 70		
بخ	玉葱	30	\smile	豚肉赤身(2×2cmスライス)	30			の				
2	人参	10	4	つきこんにゃく	20			みそ	切干し大根	5		
ふの	チンゲンサイ	10	牛 乳	洗いごぼう	35		1 1	煮	きゅうり	15		
み	中ねぎ	3	70	人参	15			, m	人参	5		
そ	干ししいたけ(スライス)	1	ぶ	(冷)さやいんげん 500g	7			切	(乾)刻み昆布	0.5		
そぼろ	生姜	0.5	ぶた肉とごぼう	サラダ油	1		1 1	IJ	しょうゆ	2.7		
ぼ	にんにく	0.1	肉	しょうゆ	4			ぼ	食酢	2.2		
ろ	ごま油	1	کے	みりん	2			닏	ごま油	1		
煮	赤みそ	6.5	L Iギ	中双糖	1.5			大根	上白糖	1.2		
ち	三温糖	2.5	う	清酒	1.5			の	炒り白ごま	0.5		
ij	清酒	2	ó	でんぷん	0.5			あ	79 7 1 2 0 1	9.0		
め	しょうゆ	2	の 煮	だし汁	8			え	鶏卵	20		
ん	一味	0.01	ŧ					ŧ	玉葱	30		
あえ	でんぷん	1	の	(冷)白玉	25			の	人参	7		
え	水	20	4	大根	25			か	中ねぎ	5		
チ			1	人参	10				干ししいたけ(スライス)	1		
Ιĺ	上乾ちりめん	5	白 玉 汁	油揚げ	5			t=	しょうゆ	1		
ズ	もやし	30		中ねぎ	5			ま	食塩	0.5		
タ	小松菜	25	3	中みそ	5.5			汁	でんぷん	0.5		
ル	人参	5		甘みそ	5			† __	削り節 だし用	4		
۲	しょうゆ	2.7	グル	煮干し だし用	4			チー	出し昆布	1		
小	ポン酢	0.7	<i> </i>	水	120			ズ	湯	130		
中	上白糖	0.5	<u> </u>									
の			中	(個)ヨーグルト	100			中	(個)チーズ 鉄強化	13.5		
H	(個)チーズタルト	35	の					の				
\smile			み					み				
			\smile					~				
								î				
								î				
								Ī				
]				
]				
]				
]				
								[