

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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
梅 ち り め ん ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 が ん も ど き と ひ じ き の う ま 煮 ご ま あ え	精白米(自校)	62	ご は ん 牛 乳 さ ば の み そ 煮 チ ン ゲ ン サイ と も や し の あ え も の な す 入 り ふ し め ん 汁 く り の ム ー ス	精白米(委託・白)	70	小 型 コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ポ ン ゴ レ ス バ ゲ テ ィ イ タ リ ア ン サ ラ ダ ヨ ー グ ル ト	コッペパン	30	ご は ん ひ じ き の り (中 の み) 牛 乳 肉 じ ゃ が ア ス パ ラ ガ ス の サ ラ ダ	精白米(委託・白)	70	中 華 風 た き こ み ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 野 菜 い た め フ ル ー ッ ポ ン チ	精白米(自校)	55
	精白米(自校)	68		精白米(委託・白)	80		コッペパン	30		精白米(委託・白)	80		米粒麦 自校	5
	米粒麦 自校	6		牛乳	206		牛乳	206		(個)ひじきのり	10		鉄強化米	0.5
	米粒麦 自校	7		(冷)さばのみそ煮	小 50		スパゲティ(ハーフ)	35		牛乳	206		焼き豚(1cm角切り)	20
	鉄強化米	0.5		(冷)さばのみそ煮	中 70		ゆで塩	1.5		豚肉並(2×2cmスライス)	25		たけのこ水煮(ホール)	10
	梅ちりめん 素 280g	3		チンゲンサイ	20		ベーコン(短冊)	5		じゃがいも	80		人参	5
	牛乳	206		きゅうり	20		(冷)あさりむき身	15		玉葱	50		中ねぎ	5
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		もやし	15		白ぶどう酒	2		つきこんにやく	15		(冷)むき枝豆 1kg	5
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		人参	5		玉葱	40		人参	10		(冷)しいたけ(スライス)	0.5
	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20		炒り白ごま	1		(袋)トマト水煮 1kg	25		人參	5		ごま油	1
	(乾)ひじき	3		ふしめん	6		エリンギ	7		清酒	1		しょうゆ	3.5
	つきこんにやく	25		なす	20		ズッキーニ	7		(冷)さやいんげん 500g	5		上白糖	0.8
	洗いごぼう	15		玉葱	25		人参	7		サラダ油	1		食塩	0.4
	人参	10		中ねぎ	5		にんにく	0.3		しょうゆ	3.5		牛乳	206
	(冷)さやいんげん 500g	8		しょうゆ	0.6		サラダ油	2		中双糖	2.5		清酒	1
	サラダ油	1		食塩	0.4		(袋)トマトケチャップ 1kg	5		湯	5		湯	5
	しょうゆ	4		削り節 だし用	4		赤ぶどう酒	2		キャベツ	30		アスパラガス	15
	三温糖	3		出し昆布	1		ウスターソース	1		アスパラガス	15		人参	7
	清酒	1		水	120		上白糖	1		(缶)ホールコーン	7		人參	7
	みりん	0.5		(個)栗のムース	30		食塩	0.4		(個)青じそドレッシング	8		チンゲンサイ	15
	湯	20					こしょう	0.05					人参	5
	キャベツ	30					チキンコンソメ	0.3					ピーマン	3
	小松菜	20					一味	0.01					にんにく	0.2
きゅうり	10			粉チーズ	3			生姜	0.2					
炒り白ごま	1			キャベツ	35			サラダ油	0.5					
(個)ゆずかつおドレッシング	10			きゅうり	15			ごま油	0.5					
				赤パプリカ	5			しょうゆ	1.5					
				(缶)ホールコーン	5			チキンコンソメ	0.3					
				(個)イタリアンドレッシング	8			食塩	0.4					
								こしょう	0.03					
				(個)ヨーグルト 鉄分強化	70			豆板醤	0.03					
								(レト)バインアップル 1kg	20					
								(レト)みかん 国産・1kg	20					
								(レト)黄桃 1kg	15					
								(冷)カクテルゼリー	20					
								(冷)白玉	20					

17日(火)

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)肉だんご	30
	玉葱	35
肉だんごととうがんのスープ煮 野菜とまぐろのソテー	ミニ冬瓜	20
	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	7
	中ねぎ	5
	生姜	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	1.2
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
	湯	100
	(レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	30
	もやし	30
	人参	7
	エリンギ(1×3×0.3cm)	7
(缶)ホールコーン	5	
サラダ油	1	
清酒	0.5	
しょうゆ	0.2	
チキンコンソメ	0.2	
食塩	0.1	
こしょう	0.03	

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼き肉ピラフ(麦入り)	精白米(自校)	55
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	20
	生姜	0.7
	にんにく	0.5
	玉葱	10
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	ごま油	1
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	豆板醤	0.1
	牛乳 切りぼし大根のあえもの ワンタンスープ ミックスナッツ	牛乳
きゅうり		10
人参		7
(缶)ホールコーン		7
切干し大根		5
(乾)刻み昆布		0.5
(個)棒々鶏ドレッシング		10
ボンレスハム(短冊)卵抜き		5
(乾)たんめん		7
玉葱		30
チンゲンサイ		10
干しいたけ(スライス)		0.5
サラダ油		0.5
(袋)がらスープ 1kg		4
しょうゆ		1
食塩		0.4
チキンコンソメ		0.3
こしょう	0.05	
湯	130	
(個)ミックスナッツ	15	

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 とり肉とレバーの香りあげ しそこんぶあえ ミニトマト	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	21
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	14
	清酒	0.7
	でんぷん	4
	(冷)鶏レバー・澱粉付き	20
	なたね油	5
	細ねぎ	1
	生姜	0.8
	にんにく	0.8
	中双糖	2
	しょうゆ	1.8
	清酒	1.5
	豆板醤	0.05
	湯	4
きゅうり	30	
キャベツ	30	
炒り白ごま	1	
塩ふき昆布	1.5	
赤じそ粉	0.6	
ミニトマト	30	

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
はぎごはん 牛乳 ちくぜん煮 とうふのみそ汁 冷とうみかん	精白米(自校)	59
	精白米(自校)	65
	もち米	9
	もち米	10
	黒米	2.5
	(冷)むき枝豆 1kg	8
	清酒	3
	食塩	0.7
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
	板こんにゃく	30
	洗いごぼう	25
	れんこん(いちよう8mm)	15
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	8
ごま油	1.5	
しょうゆ	4	
中双糖	2.8	
でんぷん	0.7	
だし汁	6	
豆腐	30	
油揚げ	5	
玉葱	20	
中ねぎ	5	
干しわかめ(カット)	0.5	
中みそ	5.5	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	120	
(個)冷凍みかん	80	

