

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
牛乳	牛乳	206
	冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40
あじの香味ソースかけ 野菜のドレッシングあえ とん汁	なたね油	5
	中ねぎ	4
	生姜	0.7
	しょうゆ	2.4
	三温糖	2
	ごま油	0.5
	水	3
	キャベツ	25
	アスパラガス	20
	きゅうり	7
	人参	5
	(個)和風ドレッシング	8
	豚肉並(3×3cmスライス)	15
	もやし	20
	洗いごぼう	10
つきこんにやく	10	
人参	10	
中ねぎ	5	
麦みそ	9	
煮干し だし用	4	
水	110	

18日(水)

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
	(冷)肉だんご	30
肉だんごととうがんのスープ煮 野菜とまぐろのソテー	玉葱	35
	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	

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼き肉ピラフ(麦入り) 牛乳 切りぼし大根のあえもの ワニタン スープ ミックスナッツ(小中のみ)	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)むぎ枝豆 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	206	
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	

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
牛乳	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	21
とり肉とレバーの香りあげ しそこんぶあえ ミニトマト(小中のみ)	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	

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
はぎごはん	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	
板こんにやく	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	
でんぶん	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	

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒糖パン	黒糖パン	50
	黒糖パン	50
	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	7.5
	牛乳	206
	冷)はも澱粉付き	45
	なたね油	5
	玉葱	10
	人参	5
	赤パプリカ	4
サラダ油	0.5	
食酢	3.5	
上白糖	3	
(冷)レモン果汁 県産・500g	1.5	
しょうゆ	0.7	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
水	10	
(冷)ブロックロー 国産 1kg	30	
ゆで塩	0.5	
ベーコン(短冊)	5	
(冷)白いんげん豆 1kg	18	
玉葱	30	
キャベツ	20	
人参	10	
セロリ	2	
サラダ油	0.5	
(袋)トマト水煮 1kg	15	
(袋)がらスープ 1kg	4	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.6	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.5	
ローリエ	0.1	
湯	100	

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
秋の香りカレーライス	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	20
	玉葱	35
	じゃがいも	30
	さつまいも(2cm角)	20
	人参	10
	しめじ	7
	エリンギ(1×3×0.3cm)	7
(冷)むき枝豆 1kg	5	
にんにく	0.5	
生姜	0.2	
サラダ油	2	
小麦粉	5	
サラダ油	5	
カレー粉	1.1	
(袋)がらスープ 1kg	3	
(袋)トマトケチャップ 1kg	2	
ウスターソース	1.7	
とんかつソース	1	
しょうゆ	1	
赤ぶどう酒	1	
チャツネ 450g	1	
食塩	0.7	
こしょう	0.04	
チキンコンソメ	0.5	
湯	85	
(乾)海藻ミックス	1	
キャベツ	25	
きゅうり	20	
人参	7	
(個)青じそドレッシング	8	
小煮干し	4	

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん(麦入り)	精白米(自校)	55
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	豚肉並(3×3cmスライス)	15
	生姜	0.8
	清酒	0.8
	白菜キムチ 1kg	15
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	炒り白ごま	2
ごま油	2	
上白糖	1.2	
清酒	2	
しょうゆ	1.2	
食塩	0.1	
チキンコンソメ	0.5	
牛乳	206	
もやし	35	
きゅうり	10	
小松菜	10	
人参	5	
(個)韓国ナムルドレッシング	10	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
(レト)うずら卵 1kg	20	
玉葱	20	
中ねぎ	3	
干しわかめ(カット)	0.8	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.8	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.5	
ごま油	0.3	
湯	140	
(個)チーズ 鉄強化	13.5	

