

B 1月

8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(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
牛乳	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	40
ポークチャップ	赤ぶどう酒	1.5
	玉葱	40
ウスターソース	サラダ油	2
	(袋)トマトケチャップ 1kg	12
みりん	(袋)トマトビュール 1kg	7
	ウスターソース	1.3
しょうゆ	上白糖	0.75
	しょうゆ	0.5
じゃがいも	じゃがいも	55
	ゆで塩	1.2
ベーコン(短冊)	ベーコン(短冊)	6
	白菜	25
玉葱	玉葱	25
	人参	10
セロリ	セロリ	2
	パセリ	0.5
サラダ油	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
食塩	食塩	0.5
	こしょう	0.05
しょうゆ	しょうゆ	0.4
	チキンコンソメ	0.3
ローリエ	ローリエ	0.1
	湯	120

9日(木)

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)	59
	米粒麦 自校	6
しょうゆ	鉄強化米	0.5
	豚肉並(2×2cmスライス)	15
生姜	生姜	0.8
	清酒	0.8
白菜キムチ(ごはん用)1kg	白菜キムチ(ごはん用)1kg	15
	人参	7
(冷)むぎ枝豆 1kg	(冷)むぎ枝豆 1kg	5
	ごま油	2
清酒	清酒	2
	しょうゆ	1.2
食塩	食塩	0.1
	上白糖	0.8
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.5
	牛乳	206
もやし	もやし	30
	小松菜	25
人参	人参	5
	食酢	1.5
しょうゆ	しょうゆ	1
	ごま油	0.7
上白糖	上白糖	0.5
	食塩	0.15
にんにく	にんにく	0.1
	炒り白ごま	1
味付けもみのり(5~10mm幅)県産	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
トック 国産米使用	トック 国産米使用	20
	玉葱	20
中ねぎ	中ねぎ	3
	干しわかめ(カット)	0.8
サラダ油	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
しょうゆ	しょうゆ	0.8
	食塩	0.5
こしょう	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.5
ごま油	ごま油	0.2
	湯	140
(個)ココアワッフル 鉄分強化	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
年明け八菜うどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
豚肉並(3×3cmスライス)	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	豚肉並(3×3cmスライス)	25
生姜	生姜	0.4
	清酒	1.5
型抜きかまぼこ(梅)	型抜きかまぼこ(梅)	5
	白菜	25
玉葱	玉葱	25
	大根	15
金時人参	金時人参	10
	もやし	10
生いたけ(スライス)県産*1kg	生いたけ(スライス)県産*1kg	5
	中ねぎ	5
サラダ油	サラダ油	0.5
	しょうゆ	4
みりん	みりん	1
	食塩	0.5
でんぷん	でんぷん	2
	煮干し だし用	5
水	水	110
	牛乳	206
さつまいも(2cm角)	さつまいも(2cm角)	50
	なたね油	4
食塩	食塩	0.1
	(生)ブロッコリー(カット)県産	25
ゆで塩	ゆで塩	0.5
	(個)紅白いちごゼリー	40

14日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	8
	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20
	つきこんにやく	25
	洗いごぼう	15
がんもどきとひじきのうま煮	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	8
	(乾)ひじき	3
	サラダ油	1.5
	三温糖	3
	しょうゆ	4.5
	みりん	0.5
	ごま油	0.5
	湯	20
ほうれん草のアーモンドあえ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	ほうれん草	20
	キャベツ	30
	もやし	20
	しょうゆ	2.7
	食酢	2.2
	上白糖	1
	サラダ油	1
	アーモンド(刻み)	1
	アーモンド(粉)	1

15日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳	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	206
	冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	50
	生姜	1
	清酒	2
	しょうゆ	1
さけのたつたあげ	食塩	0.1
	米粉	4
	でんぷん	3
	食用油	5
	きゅうり	20
	もやし	15
	人参	10
	干しわかめ(カット)	0.5
	食酢	2.5
わかめのあえもの 八杯汁	しょうゆ	2.5
	上白糖	1.2
	ごま油	0.8
	豆腐	30
	油揚げ	5
	大根	15
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中ねぎ	5
冬野菜のみそ汁	しょうゆ	1
	清酒	1
	食塩	0.6
	みりん	0.3
	でんぷん	0.5
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	水	120

16日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒豆ごはん 牛乳	精白米(自校)	63
	精白米(自校)	70
	もち米	9
	もち米	10
	炒り黒豆	9
	清酒	2
	食塩	0.8
	牛乳	206
	きんぴらごぼう 冬野菜のみそ汁	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)
鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		6
つきこんにやく		15
洗いごぼう		20
人参		10
(冷)さやいんげん 500g		8
ごま油		2
しょうゆ		2
三温糖		1
みりん		1
りんご(小中のみ)	炒り白ごま	1
	一味	0.01
	湯	5
	油揚げ	8
	大根	20
	白菜	20
	人参	7
	太ねぎ	7
	中みそ	5.5
りんご	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	120

17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン 牛乳 チリコンカーン カラフルサラダ りんご(小中のみ)	米粉パン	50
	米粉パン	60
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	(冷)大豆水煮	35
	じゃがいも	45
	玉葱	45
	(袋)トマト水煮 1kg	8
	にんにく	1
	パセリ	0.8
りんご	サラダ油	1
	(袋)トマケチャップ 1kg	6
	中双糖	1.5
	ウスターソース	1
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
	チリパウダー	0.05
	湯	30
りんご	(生)ブロッコリー(カット)県産	20
	キャベツ	20
	人参	5
	(缶)ホールコーン	5
	食酢	3.3
	サラダ油	1.3
	上白糖	1
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
りんご		

