

2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	206
牛乳	豚肉並(3×3cmスライス)	25
	ベーコン(短冊)	5
ポークビーンズ フレンチサラダ	(冷)大豆水煮	20
	(冷)金時豆 1kg	10
	じゃがいも	45
	玉葱	40
	人参	10
	サラダ油	1
	(袋)トマトピューレ 1kg	6
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	上白糖	1.2
	赤ぶどう酒	1
	ウスターソース	0.7
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	湯	40
	(冷)ブロックリー 国産 1kg	25
	キャベツ	20
きゅうり	15	
(缶)ホールコーン	5	
(個)かんきつドレッシング	8	

3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
	豚肉並(3×3cmスライス)	40
ホイコーロー 中華スープ	清酒	1
	しょうゆ	1
	キャベツ	40
	玉葱	30
	人参	10
	ピーマン	8
	生姜	1
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	赤みそ	2
	オイスターソース	0.7
	しょうゆ	1
	清酒	1
	上白糖	0.7
	豆板醤	0.05
	(冷)豆腐(カット)1kg	25
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
玉葱	15	
人参	7	
えのきたけ	7	
中ねぎ	5	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
食塩	0.4	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.2	
こしょう	0.03	
湯	120	

4日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
梅ちりめん	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	梅ちりめんの素 280g	3
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20
がんもどき とひじきの うま煮	(乾)ひじき	3
	つきこんにやく	25
	洗いごぼう	15
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	8
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
	三温糖	3
	清酒	1
	みりん	0.5
	湯	20
	キャベツ	30
	小松菜	20
	きゅうり	10
	炒り白ごま	1
	(個)ゆずかつおドレッシング	10

5日(木)

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)さばのみそ煮 幼	40
さばのみそ煮	(冷)さばのみそ煮 小	50
	(冷)さばのみそ煮 中	70
	チンゲンサイ	20
チンゲンサイ ともやし のあえ もの	きゅうり	20
	もやし	15
	人参	5
	炒り白ごま	1
	(個)青じそドレッシング	8
	型抜きかまぼこ(小菊)	6
	ふしめん	6
	なす	20
	玉葱	25
	中ねぎ	5
	しょうゆ	0.6
	食塩	0.4
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	水	120
	(個)栗のムース	30

6日(金)

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
	コッペパン	30
	牛乳	206
	スバゲティ(ハーフ)	35
	ゆで塩	1.5
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)あさりむき身	15
	白ぶどう酒	2
	玉葱	40
	(袋)トマト水煮 1kg	25
ボンゴレス バゲティ イタリアン サラダ ヨーグルト (小中のみ)	エリンギ	7
	ズッキーニ	7
	人参	7
	にんにく	0.3
	サラダ油	2
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	1
	上白糖	1
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	チキンコンソメ	0.3
	一味	0.01
	粉チーズ	3
	キャベツ	35
	きゅうり	15
	赤パプリカ	5
(缶)ホールコーン	5	
(個)イタリアンドレッシング	8	
(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	

9日(月)

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
ひじきのり (中のみ)	(個)ひじきのり	10
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	じゃがいも	80
	玉葱	50
	つきこんにやく	15
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	中双糖	2.5
	清酒	1
	湯	5
	キャベツ	30
	アスパラガス	15
人参	7	
(缶)ホールコーン	7	
(個)青じそドレッシング	8	
牛乳		
肉じゃが		
アスパラガスのサラダ		

10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
中華風 たきこみ ごはん (麦入り)	精白米(自校)	55
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	焼き豚(1cm角切り)	20
	たけのこ水煮(ホール)	10
	人参	5
	中ねぎ	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
	ごま油	1
	清酒	4
	しょうゆ	3.5
	上白糖	0.8
	食塩	0.4
	牛乳	206
野菜 いため フルーツ ポンチ	豚肉並(3×3cmスライス)	20
	清酒	1
	玉葱	20
	キャベツ	20
	もやし	20
	チンゲンサイ	15
	人参	5
	ビーフン	3
	にんにく	0.2
	生姜	0.2
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	しょうゆ	1.5
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.4
こしょう	0.03	
豆板醤	0.03	
(レト)パインアップル 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	

11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
夏 に び つ た り ！ ぶ た に ら ス タ ミ ナ ド ん ぶ り	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	40
	清酒	1
	(レト)ひきわり大豆 1kg	15
	玉葱	40
	たけのこ水煮(ホール)	10
	にら	5
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.3
	ごま油	0.7
	しょうゆ	2.1
	オイスターソース	1.4
三温糖	1	
チキンコンソメ	0.5	
豆板醤	0.1	
炒り白ごま	1	
でんぶん	0.5	
湯	7	
(個)刻みのり 0.3g	0.3	
ポレンスハム(短冊)卵抜き	7	
玉葱	20	
人参	7	
中ねぎ	5	
春雨(8~10cm)	5	
干しいたけ(スライス)	1	
サラダ油	0.5	
(袋)からスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
ごま油	0.1	
湯	130	

12日(木)

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 とり肉と野菜の トマト煮 ひじきの サラダ	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	24
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	16
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いいんげん豆 1kg	15
	玉葱	35
	じゃがいも	25
	(袋)トマト水煮 1kg	25
	なす	20
	人参	10
	にんにく	1
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	赤ぶどう酒	1
	上白糖	0.8
ウスターソース	0.7	
チキンコンソメ	0.6	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
湯	20	
キャベツ	25	
きゅうり	20	
人参	7	
(缶)ホールコーン	5	
(乾)ひじき	1.3	
(個)棒々鶏ドレッシング	10	
梨	30	

13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 さ と い も コ ロ ッ ケ ゆ で 野 菜 だ ん ご 汁 月 見 ゼ リ ー (小中のみ)	牛乳	206
	(冷)里芋コロッケ 50g	50
	なたね油	5
	(個)中濃ソース	8
	キャベツ	40
	人参	10
	ゆで塩	0.5
	(冷)白身魚つみれ	25
	玉葱	25
	人参	10
	しめじ	7
	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
水	110	
(個)月見ゼリー 食物繊維強化	50	

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ドライカレー (ナン) 牛乳 マカロニ サラダ うずらたまごのスープ	(個)ナン 袋入り	幼-小2 50
	(個)ナン 袋入り	小3-6 70
	(個)ナン 袋入り	中 100
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	牛肉ミンチ	15
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
	玉葱	30
	人参	7
	ピーマン	4
	レーズン	1
	にんにく	0.6
	生姜	0.3
サラダ油	0.5	
小麦粉	1	
(袋)トマトケチャップ 1kg	9	
ウスターソース	3.5	
カレー粉	1.2	
赤ぶどう酒	1	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
キャベツ	25	
きゅうり	25	
人参	7	
マカロニ	5	
(個)かんきつドレッシング	8	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	
(レト)うずら卵1kg	20	
玉葱	20	
人参	7	
中ねぎ	5	
生姜	0.2	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
ごま油	0.1	
湯	130	

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 あじの香味 ソース かけ 野菜のドレ ッシング あえ とん汁	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40
	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	

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 肉だんご とうがんの スープ 煮 野菜とまぐ ろのソテー	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
	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	

20日(金)

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 ワンタン 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	

24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
	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	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(小中のみ)	ミニトマト	30

25日(水)

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
牛乳	もち米	9
	もち米	10
ちくぜん煮	黒米	2.5
	(冷)むぎ枝豆 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(いちょう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	
冷とうみかん(小中のみ)	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

26日(木)

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
牛乳	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	7.5
はものエスカベツシユ	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)フロッキー 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	

27日(金)

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	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	20
海そうサラダ	玉葱	35
	じゃがいも	30
	さつま芋(2cm角)	20
	人参	10
	しめじ	7
	エリンギ(1×3×0.3cm)	7
	(冷)むぎ枝豆 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	

30日(月)

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
牛乳	上白糖	1.2
	清酒	2
	しょうゆ	1.2
もやし	食塩	0.1
	チキンコンソメ	0.5
ナムル	牛乳	206
うずらたまご入りわかめスープ	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
チーズ(小中のみ)		
	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	