

3日(月)				4日(火)				5日(水)				6日(木)				7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
麦ごはん	精白米(委託)		60	麦ごはん	精白米(委託)		60	カレーピラフ	精白米(自校)		65	セルフ照り焼きバーガー	コッペパン(丸型)		50	麦ごはん	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		コッペパン(丸型)		60		精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9						米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6		(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩	小	50		米粒麦 委託		7
牛乳				牛乳				牛乳	皮むき玉葱		10	コーンクリームスープ	(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩	中	60	牛乳			
	牛乳		206		牛乳		206		人参		10		しょうゆ		2.7		牛乳		206
オリーブ豚の肉じゃが切ほし大根のごま酢あえミックスナッツ				マーボー豆腐ゆかりあえ				肉だんごと白菜のスープ煮	(袋) マッシュルーム 1kg		5	豆乳プリンタルト	三温糖		2.2	さばのゆうあん焼きいそ香あえうちこみ汁			
	オリーブ豚 並3×3カット スライス		30		豚肉並ミンチ		20		(冷)むき枝豆 1kg		5		みりん		2		(冷)さば		小 50
	清酒		1		清酒		1		おろしにんにく		0.2		でんぶん		0.4		(冷)さば		中 70
	皮むきじゃがいも(2cm)		70		(冷)豆腐(カット)1kg		65		バター		0.26		湯		7		清酒		0.9
	皮むき玉葱		40		皮むき玉葱		40		サラダ油		0.5						しょうゆ		1.5
	つきこんにやく(ハーフ)		20		人参		10		食塩		0.9		キャベツ		30		みりん		2.2
	人参		15		たけのこ水煮(ホール)		10		こしょう		0.03		人参		5		ゆず酢		2.1
	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		7		太ねぎ		3		カレー粉		0.6						上白糖		0.2
	サラダ油		1		おろし生姜		1		チキンコンソメ		0.6		牛乳		206		清酒		2
	しょうゆ		3.4		おろしにんにく		0.8		白ぶどう酒		2.2						でんぶん		0.1
	中双糖		1.9		サラダ油		1		ウスターソース		1		ベーコン(短冊)		5		水		2
	湯		10		(袋)トマトケチャップ 1kg		3						(レト)ホールコーン 1kg		8				
					(袋)トマトパウダー 200g		0.2		牛乳		206		(レト)クリームコーン 1kg		20		人参		5
	切干し大根		4.5		しょうゆ		3.5		(冷)肉だんご		30		皮むきじゃがいも(2cm)		20		太もやし		25
	きゅうり		20		(袋)がらスープ 3kg		3		白菜		25		皮むき玉葱		30		きゅうり		20
	(レト)ホールコーン 1kg		7		赤みそ		2.5		皮むき玉葱		25		人参		5		味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1.2
食酢		2	三温糖		0.8	人参		10	パセリ		0.5	しょうゆ		1.2					
しょうゆ		2	チキンコンソメ		0.45	(冷)白いんげん豆 1kg		10	サラダ油		1								
上白糖		1	食塩		0.1	おろしにんにく		0.1	(袋)がらスープ 3kg		3	(袋)がらスープ 3kg		3					
ごま油		0.5	豆板醤		0.15	おろし生姜		0.3	チキンコンソメ		0.5	食塩		0.4					
炒り白ごま 500g		1	ごま油		0.1	サラダ油		1	食塩		0.3	こしょう		0.04					
			でんぶん		1	しょうゆ		1.2	こしょう		0.04	チキンコンソメ		0.5					
(個)ミックスナッツ		15	湯		30	ごま油		0.1	でんぶん		1.1	コーンスターチ		0.4					
									湯		70	調理用牛乳 10L		20					
												湯		55					
									</										

10日(月)				11日(火)				12日(水)				13日(木)				14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
タ コ ラ イ ス (麦 ご は ん) か ぼ ち や サ ラ ダ	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(自校)		72	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(自校)		72
	精白米(委託)		70	コッペパン	コッペパン		60		精白米(自校)		80	コッペパン	コッペパン		60		精白米(自校)		80
	米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5						鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		(個)チョコ大豆クリーム		10					牛乳		206					
									(個)ひじきのり		10						牛乳		206
	牛乳		206	牛乳	牛乳		206					鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15					
												鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10			豚肉並(3×3cmスライス)		40
	牛肉ミンチ		15	(冷蔵)ミニウインナー		30			牛乳		206		白ぶどう酒		1		おろし生姜		0.5
	豚肉並ミンチ		15	ベーコン(短冊)		5							皮むきじゃがいも(2cm)		30		おろしにんにく		0.5
	赤ぶどう酒		1	(冷)白いんげん豆 1kg		15			(冷)はもとコーンのしんじょうフライ	小	50		皮むき玉葱		40		清酒		1
	(レト)ひきわり大豆 1kg		25	皮むきかぶ		40			(冷)はもとコーンのしんじょうフライ	中	60		人參		15		しょうゆ		1
	皮むき玉葱		40	皮むき玉葱		30			なたね油		5		エリンギ(1×3×0.3cm)		10		キャベツ		40
	人參		20	エリンギ(1×3×0.3cm)		10						(冷)豆腐(カット)1kg		25		小麦粉		5	
	おろしにんにく		0.4	人參		15			油揚げ		3		油揚げ		3		バター		3
	サラダ油		1	(袋)がらスープ 3kg		3			ごぼう(さががき)		10		サラダ油		2		サラダ油		2
	(袋)トマト水煮 3kg		15	チキンコンソメ		0.6			大根		25		サラダ油		1		サラダ油		1
	(袋)トマトケチャップ 1kg		3.5	食塩		0.3			人參		5		(袋)がらスープ 3kg		3		(袋)がらスープ 3kg		3
	食塩		0.5	こしょう		0.04			里いも(1.5cm)		10		食塩		0.8		食塩		0.8
	こしょう		0.02	しょうゆ		0.1			干しいたけ(スライス)		1		こしょう		0.04		こしょう		0.04
	赤ぶどう酒		0.5	ローリエ		0.1			中ねぎ		3		チキンコンソメ		0.6		チキンコンソメ		0.6
	チリパウダー		0.4	湯		80			ごま油		0.1		調理用牛乳 10L		20		しょうゆ		0.5
	ウスターソース		2.5						しょうゆ		1		生クリーム		3		チキンコンソメ		0.1
	上白糖		1	ロメインレタス		25			清酒		1		ピザ用チーズ		2		豆板醤		0.03
	でんぷん		1	きゅうり		10			食塩		0.6		ローリエ		0.1		でんぷん		0.3
				人參		5			みりん		0.3		湯		65				
	人參		5	(レト)ホールコーン 1kg		10			でんぷん		0.3						大根		25
	(生)皮付きかぼちゃ(1.5cm)		20	サラダ油		0.7			削り節 だし用		3		ロースハム(短冊)卵抜き		3		きゅうり		20
	きゅうり		20	オリーブ油		0.5			出し昆布		1		キャベツ		20		(乾)海藻ミックス		0.5
	(レト)ホールコーン 1kg		5	食酢		1.9			湯		95		きゅうり		15		(レト)ホールコーン 1kg		7
	ダイスチーズ(4mm角)生食用		5	(冷)レモン果汁 県産・500g		0.8							人參		5		しょうゆ		2.3
イタリアンドレッシング		5	上白糖		0.7			(個)りんご(1/4)		50		(レト)ホールコーン 1kg		7		食酢		2	
			食塩		0.3							(乾)刻み昆布		0.2		上白糖		1.5	
			こしょう		0.02							花かつお(碎片)500g		0.8		ごま油		0.6	
												和風ドレッシング		4		炒り白ごま 500g		1	
												ミニトマト		30					
																(個)小魚入りアーモンド		8	
					</														

17日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 とうふの中華煮 こんぶあえ	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	20
	清酒	1
	(冷)豆腐(カット)1kg	65
	皮むき玉葱	35
	人参	10
	きくらげ(せん切り)	0.5
	太ねぎ	7
	おろし生姜	1.5
	ごま油	1
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	2.5
	中双糖	0.6
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	一味	0.01
	でんぷん	1
	湯	20
	キャベツ	20
	太もやし	25
	人参	5
	塩ふき昆布	1
	しょうゆ	1.2
	すりごま	1.2

18日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッ ペ パ ン 牛乳 チリ コン カー ン カラ フル サラ ダ アー モ ン ド 入 り チ ー ズ (中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
	(レト)蒸大豆 国産	10
	皮むき玉葱	55
	皮むきじゃがいも(2cm)	50
	人参	10
	パセリ	0.2
	(袋)トマト水煮 3kg	11
	おろしにんにく	1
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	(袋)トマトパウダー 200g	0.35
	中双糖	1.2
	ウスターソース	1.2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
	チリパウダー	0.1
	湯	30
	(生)ブロッコリー(カット)県産	40
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	0.7
	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.4
	サラダ油	1
	上白糖	0.8
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	(個)アーモンド入りチーズ	13.5

19日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛乳 かま あ げ い り こ フ ラ イ た く あ ん あ え さ つ ま い も の み そ 汁	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)釜揚げいりこフライ香川県産	40
	なたね油	7
	きゅうり	20
	太もやし	25
	人参	5
	たくあん(刻み)1kg袋	7
	しょうゆ	1.2
	すりごま	1
	さつまいも(2cm角)	30
	ごぼう(ささがき)	10
	油揚げ	5
	人参	5
	中ねぎ	3
	赤みそ	4
	中みそ	2
	煮干し だし用	3
	清酒	1
	水	110

21日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん し じ み の つ く だ 煮 牛乳 ひ じ き と 大 豆 の う ま 煮 つ く ね 汁	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	(レト)しじみ佃煮	8
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	15
	(冷)大豆水煮	14
	ごぼう(ささがき)	14
	人参	6
	(冷)むき枝豆 1kg	4
	(乾)ひじき	2.5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	三温糖	2.2
	みりん	0.5
	清酒	1
	だし汁	15
	(冷)つくね	35
	しめじ	10
	人参	8
	ほうれん草	7
	清酒	1
	中みそ	6
	甘みそ	2
	削り節 だし用	3
	出し昆布	1
	湯	100