

六条町 6月

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
黒糖パン 牛乳 ぶた肉の角煮 ゴーヤチャンプルー わかめスープ ちんすこう	黒糖パン	50	いり黒豆のたきこみごはん 牛乳 きびなごのかりかりフライ もやし のあえもの ふしめん汁	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 牛肉とごぼうの煮もの 野菜とたくあんのごまあえ ミックスナッツ	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 とり天 切りぼし大根のあえ物 タイピーエン 日向夏ゼリー(中のみ)	精白米(自校)	68	小型コッペパン コッペパン 牛乳 スバゲティ(ハーフ) 豚肉並(2×2cmスライス) ベーコン(短冊) 赤ぶどう酒 玉葱 なす 人参 ピーマン にんにく (袋)トマト水煮 1kg 粉チーズ サラダ油 (袋)トマトケチャップ 1kg (袋)トマトピューレ 1kg ウスターソース 食塩 こしょう チキンコンソメ カレー粉 キャベツ きゅうり (レト)ホールコーン 1kg 赤パプリカ (冷)レモン果汁 県産・500g 食酢 オリーブ油 上白糖 食塩 こしょう	コッペパン	30
	黒糖パン	50		牛肉(2×2cmスライス)	15		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		コッペパン	30
	粉黒糖	7.5		炒り黒豆	7		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		牛乳	206
	粉黒糖	7.5		(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5		牛乳	206		牛乳	206		スバゲティ(ハーフ)	35
	牛乳	206		サラダ油	0.8		牛肉(3×3cmスライス)	30		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	24		豚肉並(2×2cmスライス)	15
	豚肉赤身(3cm角)	55		しょうゆ	3		洗いごぼう	40		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	16		ベーコン(短冊)	5
	サラダ油	1		清酒	2		板こんにやく	40		しょうゆ	3		赤ぶどう酒	1.5
	(乾)早煮昆布(カット)	0.8		上白糖	1.5		人参	15		清酒	0.7		玉葱	30
	生姜	0.8		食塩	0.4		(冷)さやいんげん 500g	7		生姜	0.7		なす	15
	にんにく	0.3		牛乳	206		サラダ油	1		米粉	8		人参	10
	しょうゆ	2.5		(冷)きびなごかりかりフライ	30		しょうゆ	4.5		水	10		ピーマン	5
	中双糖	2		なたね油 ローリー	2.5		中双糖	2		なたね油 ローリー	5		にんにく	0.3
	清酒	2.5		太もやし	30		みりん	2		きゅうり	10		(袋)トマト水煮 1kg	10
	湯	12		チンゲンサイ	15		清酒	1.5		切干し大根	4		粉チーズ	2
	ベーコン(短冊)	5		きゅうり	10		でんぶん	0.5		人参	5		サラダ油	1
	豆腐	20		人参	5		湯	10		(レト)ホールコーン 1kg	5		(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	キャベツ	30		上白糖	1.2		小松菜	25		(乾)刻み昆布	0.5		(袋)トマトピューレ 1kg	5
	太もやし	15		しょうゆ	2.5		キャベツ	15		しょうゆ	2		ウスターソース	1
	ゴーヤ(カット)	10		食酢	2.2		たくあん(刻み)1kg袋	6		上白糖	1.2		食塩	0.3
	人参	7		ごま油	0.5		人参	5		ごま油	0.8		こしょう	0.05
サラダ油	1	(レト)うずら卵1kg	20	しょうゆ	1	(レト)うずら卵1kg	20	チキンコンソメ	0.5					
しょうゆ	0.8	玉葱	25	炒り白ごま	1	豚肉並(2×2cmスライス)	10	カレー粉	0.35					
チキンコンソメ	0.3	人参	5	(個)ミックスナッツ	15	清酒	1	キャベツ	25					
食塩	0.2	中ねぎ	3			(冷)短冊いか(1×3cm)	7	きゅうり	20					
こしょう	0.03	ふしめん	5			太もやし	15	(レト)ホールコーン 1kg	5					
ごま油	0.5	しょうゆ	0.6			人参	5	赤パプリカ	4					
花かつお(碎片)500g	0.5	食塩	0.5			中ねぎ	3	(冷)レモン果汁 県産・500g	1					
玉葱	25	削り節 だし用	4			春雨(さつまいも澱粉入り)	4	食酢	1.3					
人参	5	出し昆布	1			きくらげ(せん切り)	0.3	オリーブ油	1					
中ねぎ	3	湯	120			サラダ油	0.5	上白糖	1					
干しわかめ(カット)	0.7					(袋)がらスープ 1kg	4	食塩	0.3					
干しいたけ(スライス)	0.5					しょうゆ	0.5	こしょう	0.03					
(袋)がらスープ 1kg	3					食塩	0.4							
チキンコンソメ	0.5					こしょう	0.03							
しょうゆ	0.6					チキンコンソメ	0.5							
食塩	0.5					ごま油	0.5							
こしょう	0.03					湯	115							
湯	130					(個)日向夏ゼリー	50							
(個)ちんすこう	9													

六条町 6月

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
ごはん 牛乳 とり肉の梅ソースがけ こふきいも けんちん汁 のむヨーグルト(中のみ)	精白米(自校)	68	ガーリッククレープ ライス 牛乳 白身魚の香草焼き グリーンサラダ マカロニスープ 野菜マフィン(小中のみ)	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 焼きどうふのみそそぼろ煮 野菜のゆず香あえ	精白米(自校)	68	コッペパン 牛乳 牛乳 いかのチリソースかけ むし野菜 中華コーンスープ 牛乳プリン	コッペパン	50	ガパオライス 牛乳 ミニトマト(小中のみ) フォーのアジアンサラダ チーズ(中のみ)	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9		精白米(自校)	75		コッペパン	50		精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		鉄強化米	0.5		牛乳	206		鉄強化米	0.5
	牛乳	206		白ぶどう酒	1		牛乳	206		(冷)紫いか(2×4cm)	45		牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)	27		皮むき玉葱	15		(冷)焼き豆腐(カット)1kg	85		清酒	1		豚肉赤身ミンチ	25
	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)	18		人参	5		豚肉赤身ミンチ	20		清酒	0.15		鶏肉 ひき肉	25
	清酒	1		(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	1.5		食塩	0.02		清酒	2
	食塩	0.1		にんにく	1		玉葱	30		こしょう	0.02		皮むき玉葱	40
	でんぷん	9		サラダ油	1.4		人参	10		米粉	2.5		なす	15
	なたね油 ローリー	7		チキンコンソメ	0.7		中ねぎ	5		でんぷん	4		赤パプリカ	8
	皮むき玉葱	10		食塩	0.7		干しいたけ(スライス)	1		なたね油 ローリー	5		黄パプリカ	8
	ねり梅	5.5		こしょう	0.03		生姜	0.5		玉葱	7		ピーマン	8
	みりん	2		牛乳	206		にんにく	0.1		生姜	0.5		ピーマン	8
	三温糖	1.5		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	50		ごま油	1		にんにく	0.3		スイートバジル 乾燥	0.04
	しょうゆ	1.2		白ぶどう酒	1		ごま油	6.3		ごま油	0.5		サラダ油	1
	湯	5		香草ミックス	2.2		(袋)トマトケチャップ 1kg	8		上白糖	2		みりん	2
	じゃがいも	55		キャベツ	30		上白糖	2		しょうゆ	0.7		しょうゆ	2.5
	人参	3		きゅうり	20		しょうゆ	2		チキンコンソメ	0.2		オイスターソース	1
	豆腐	25		(乾)海藻ミックス	0.8		七味	0.02		食塩	0.15		清酒	1
	油揚げ	7		食酢	2.5		でんぷん	1		豆板醤	0.02		上白糖	0.9
洗いごぼう	13	サラダ油	1	湯	15	湯	5	食塩	0.4					
つきこんにやく	10	上白糖	1.2	小松菜	25	キャベツ	30	こしょう	0.02					
人参	7	食塩	0.3	太もやし	20	人参	5	でんぷん	0.6					
中ねぎ	3	こしょう	0.03	しょうゆ	2.3	しょうゆ	5	ごま油	0.5					
しょうゆ	2	マカロニ(リボン)	5	ゆず酢	1.7	ポンスレスハム(短冊)卵抜き	5	ミニトマト	30					
食塩	0.5	ベーコン(短冊)	5	上白糖	1.1	(レト)クリームコーン 1kg	20	ローズハム(短冊)卵抜き	5					
削り節 だし用	4	(冷)白いんげん豆 1kg	15	炒り白ごま	1	(レト)ホールコーン 1kg	5	フォー	5					
出し昆布	1	玉葱	30			玉葱	20	太もやし	25					
水	120	人参	5			チンゲンサイ	10	きゅうり	15					
(個)のむヨーグルト	80	パセリ	0.3			人参	5	人参	5					
		サラダ油	0.5			干しいたけ(スライス)	0.5	香味玉ねぎドレッシング	8					
		(袋)がらスープ 1kg	4			サラダ油	0.5							
		チキンコンソメ	0.5			(袋)がらスープ 1kg	3							
		食塩	0.4			チキンコンソメ	0.5							
		こしょう	0.03			清酒	1							
		湯	120			しょうゆ	0.4							
		(個)野菜マフィン	25			食塩	0.7							
						こしょう	0.03							
						水	115							
						(個)牛乳プリン鉄分強化	40							

六条町 6月

17日(月)			18日(火)			19日(水)			20日(木)			21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				
ごはん 牛乳	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳	精白米(自校)	68	とりめし 牛乳	精白米(自校)	60	コッペパン	コッペパン	50				
	精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		コッペパン	50				
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8							
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	5		牛乳	206				
											5							
											(冷)むき枝豆 1kg		5	豚肉赤身ミンチ	20			
											サラダ油		1.5	(冷)白いんげん豆 1kg	35			
											清酒		1.5	じゃがいも	55			
											しょうゆ		2.7	皮むき玉葱	40			
											上白糖		1.5	(袋)トマト水煮 1kg	8			
肉じゃが	牛赤肉(3×2cmスライス)	30	たちゅうおのからあげ	冷)太刀魚でんぶん付き	45	チンジャオロース	牛肉(1×3×0.5cm)	30	アスパラとコーンのかきあげ	サラダ油	1.5	チリコンカール	清酒	1.5				
	清酒	1.5		食塩	0.1		清酒	1		しょうゆ	2.7		牛乳	206	パセリ	0.5		
	じゃがいも	65		なたね油 ローリー	6		たけのこ水煮(1/2カット)	20		ピーマン	20		食塩	0.7	サラダ油	1		
	皮むき玉葱	40		キャベツ	20		ピーマン	20		玉葱	20				(袋)トマトケチャップ 1kg	6		
	つきこんにやく	20		きゅうり	15		玉葱	20		人参	10				中双糖	1.5		
	人参	10		人参	5		人参	0.5		生姜	0.5				ウスターソース	1		
	(冷)さやいんげん 500g	5		ダイスチーズ(4mm角)生食用	6		しょうゆ	1		サラダ油	1				赤ぶどう酒	1		
	サラダ油	1		(乾)ひじき	3.5		しょうゆ	1.8		しょうゆ	1.2				チキンコンソメ	0.5		
	しょうゆ	3		(冷)レモン果汁 県産・500g	1.8		上白糖	0.8		オイスターソース	1.2				食塩	0.3		
	中双糖	2.2		サラダ油	1		しょうゆ	1.8		でんぶん	0.5				チリパウダー	0.05		
食塩	0.1	しょうゆ	1.8	上白糖	0.8	ごま油	0.5			湯	30							
湯	4	こしょう	0.02															
ちりめん のあま酢煮	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5	ひじきとチーズのサラダ	ベーコン(短冊)	5	ズッキーニ	鶏卵	20	こんぶあえ	皮むき玉葱	7	メロン(小中のみ)	(レト)まぐろ油漬	5				
	(冷)まわかれ(細切り)500g袋	10		玉葱	30		ズッキーニ	20		人参	3		水	10	キャベツ	25		
	キャベツ	15		(冷)白いんげん豆 1kg	12		オイスターソース	1.2		天ぷら粉 乳・卵抜き	10		食塩	0.1	きゅうり	15		
	きゅうり	20		人参	5		でんぶん	0.5		食塩	0.1		なたね油 ローリー	5	人参	5		
	人参	5		セロリ	2		ごま油	0.5		水	10				(レト)ホールコーン 1kg	5		
	しょうゆ	2.5		サラダ油	0.5		しょうゆ	1.8		太もやし	20				キヌア 100g袋	1.2		
	食酢	2.5		(袋)がらスープ 1kg	4		上白糖	0.8		キャベツ	20				食酢	1.2		
	上白糖	1.2		しょうゆ	0.5		ごま油	0.5		きゅうり	10				チリパウダー	0.05		
	サラダ油	0.5		食塩	0.5					しょうゆ	1.1				上白糖	1.2		
	ごま油	0.5		チキンコンソメ	0.3					塩ふき昆布	1.1				(冷)レモン果汁 県産・500g	1		
冷とう みかん	上乾ちりめん	4	新玉ねぎのコンソメスープ	こしょう	0.02	ヨーグルト	湯	115	大根のみそ汁	炒り白ごま	1		湯	110				
	食酢	1		ローリエ	0.1		(個)ヨーグルト 鉄分強化	70										
	ボン酢	1		湯	120													
	三温糖	1.2																
	炒り白ごま	0.4																
	水	1																
	(冷)みかん	80																

六条町 6月

24日(月)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28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		
ごはん 手作りひじきふりかけ 牛乳 こうやどうふのたまご アーモンドあえ	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 ぶた肉と切りぼし大根のキムチいため きゅうりの土佐づけ かえりアーモンド(小中のみ)	精白米(自校)	68	中華 どんぶり 牛乳 焼きししゃも ゆでとうもろこし	精白米(自校)	68	野菜 たつぷりカレーライス 牛乳 ダブルわかめサラダ	精白米(自校)	68	コッペパン 牛乳 とり肉とレバーの香りあげ アスパラガスのサラダ 野菜スープ さくらんぼ(小中のみ)	コッペパン	50		
	精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		コッペパン	50					
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		牛乳	206	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12	清酒	1
	鶏卵	20		豚肉並(3×3cmスライス)	40		豚肉赤身(3×3cmスライス)	20		牛肉(3×3cmスライス)	20		皮むき玉葱	30	じゃがいも	25
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		清酒	1		清酒	1		(レト)うずら卵1kg	25		じゃがいも	25	(生)かぼちゃ(2×2cm)	20
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		玉葱	30		(冷)短冊いか(1×4cm)	10		玉葱	30		なす	15	(袋)鶏レバー・澱粉付き	15
	清酒	1		太もやし	25		玉葱	30		キャベツ	25		(袋)トマト水煮 1kg	10	なたね油 ローリー	2
	高野豆腐(サイコロ)	10		白菜キムチ 1kg	15		キャベツ	25		たけのこ水煮(1/2カット)	12		サラダ油	1	(冷)鶏レバー・澱粉付き	15
	玉葱	30		切干し大根	5		人参	5		人参	10		人参	5	なたね油	2
	人参	5		人参	5		にら	3		人参	10		(冷)むぎ枝豆 1kg	5	中ねぎ	1.5
	(冷)さやいんげん 500g	4		にら	3		しょうゆ	1		中ねぎ	3		生姜	0.8	生薑	0.8
	しょうゆ	2.3		サラダ油	1		しょうゆ	0.5		生姜	0.5		にんにく	0.7	にんにく	0.7
	三温糖	1.7		しょうゆ	2		しょうゆ	0.5		生姜	0.2		しょうゆ	2	中双糖	2
	食塩	0.18		上白糖	0.7		しょうゆ	2.2		小麦粉	5		しょうゆ	2	しょうゆ	2
	削り節 だし用	1.5		ごま油	0.5		ごま油	0.5		サラダ油	1		生薑	0.2	清酒	1.5
	湯	43		きゅうり(高松市無償提供)	30		湯	50		(袋)がらスープ 1kg	4		小麥粉	5	豆板醤	0.04
	ローズハム(短冊)卵抜き	7		キャベツ	20		しょうゆ	2.2		(袋)がらスープ 1kg	4		サラダ油	5	湯	4
	小松菜	20		人参	7		ごま油	0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		カレー粉	1.1	きゅうり	25
	太もやし	25		花かつお(碎片)500g	1		しょうゆ	2.2		ウスターソース	1.7		(袋)がらスープ 1kg	4	アスパラガス	20
人参	5	しょうゆ	2.2	ごま油	0.5	とんかつソース	1	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	(レト)ホールコーン 1kg	5					
しょうゆ	2.5	ポン酢	1.3	湯	50	しょうゆ	1	ウスターソース	1.7	食酢	2.3					
サラダ油	1.5	生姜	0.2	(冷)ししゃも	20	チャツネ 450g	1	とんかつソース	1	上白糖	1.2					
食酢	1.5	かえり	5	カットとうもろこし(高松市無償提供)	40	赤ぶどう酒	1	しょうゆ	1	サラダ油	1					
上白糖	1.5	アーモンド(四つ割)	4			食塩	0.6	チャツネ	1	食塩	0.3					
アーモンド(粉)	1	上白糖	0.6			チキンコンソメ	0.5	赤ぶどう酒	1	こしょう	0.03					
アーモンド(刻み)	1.5	しょうゆ	0.3			こしょう	0.04	食塩	0.6	こしょう	0.03					
(レト)芽ひじき水煮500g	4.5	しょうゆ	0.3			湯	75	チキンコンソメ	0.5	ベーコン(短冊)	5					
上乾ちりめん	2	みりん	1			(冷)まわかめ(細切り)500g袋	8	(袋)がらスープ 1kg	4	キャベツ	30					
炒り白ごま	0.5	水	2			干しわかめ(カット)	0.5	トマトケチャップ 1kg	2	皮むき玉葱	30					
花かつお(碎片)500g	0.25					キャベツ	20	トマトケチャップ 1kg	2	人参	5					
三温糖	0.5					きゅうり	10	トマトケチャップ 1kg	2	セロリ	2					
しょうゆ	0.7					人参	5	トマトケチャップ 1kg	2	(袋)がらスープ 1kg	3					
みりん	1					炒り白ごま	1	トマトケチャップ 1kg	2	チキンコンソメ	0.5					
						食酢	2.5	トマトケチャップ 1kg	2	しょうゆ	0.4					
						しょうゆ	2.4	トマトケチャップ 1kg	2	食塩	0.4					
						上白糖	1.2	トマトケチャップ 1kg	2	こしょう	0.05					
						ごま油	0.5	トマトケチャップ 1kg	2	ローリエ	0.1					
						サラダ油	0.5	トマトケチャップ 1kg	2	湯	110					
								トマトケチャップ 1kg	2							
										さくらんぼ	10					