

六条町 6月

2日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ぶた にら スタ ミナ どん ぶり 牛乳 はる さめ スープ	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	40
	清酒	1
	(レト)ひきわり大豆 1kg	15
	皮むき玉葱	40
	にら	5
	たけのこ水煮(1/2カット)	10
	エリンギ	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
	でんぷん	0.5
	水	7
	(個)刻みのり 0.3g	0.3
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	玉葱	25
	人参	7
中ねぎ	5	
春雨(8~10cm)	5	
生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
サラダ油	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	120	

3日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キム タク ごは ん 牛乳 はも の から あげ 野菜 と 油 揚げ の あ え も の フル ーツ ポン チ	精白米(自校)	60
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	25
	白菜キムチ(ごはん用)1kg	15
	たくあん(刻み)1kg袋	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	生姜	0.8
	ごま油	1
	清酒	2
	しょうゆ	1
	上白糖	0.8
	牛乳	206
	(冷)はも澱粉付き	45
	なたね油 ローラー	5
	食塩	0.1
	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5
	きゅうり	20
	小松菜	15
	人参	7
	しょうゆ	2.2
	ポン酢	1
	花かつお(碎片)500g	0.5
	(レト)黄桃 1kg	18
	(レト)ハインアップル 1kg	22
	(レト)みかん 国産・1kg	15
	(冷)カクテルゼリー	25

4日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小 型 コッ ペ パ ン 牛乳 ペン ネ ミ ー ト ソ ー ス イ タ リ ア ン サ ラ ダ ぶ ど う	コッペパン	30
	コッペパン	30
	牛乳	206
	ペンネ	35
	牛肉ミンチ	10
	豚肉並ミンチ	20
	赤ぶどう酒	1
	皮むき玉葱	35
	人参	10
	エリンギ	10
	パセリ	0.3
	粉チーズ	2
	サラダ油	0.5
	(袋)トマト水煮 1kg	5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	ウスターソース	2
	食塩	0.2
	こしょう	0.05
	キャベツ	30
	きゅうり	12
	赤ピーマン	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	イタリアンドレッシング	7.5
	ぶどう ピオーネ	25

5日(木)

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 な す と あ つ あ げ の 中 華 煮 バ ン サ ン ス ー	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	(レト)芽ひじき水煮500g	4.5
	上乾ちりめん	2
	花かつお(碎片)500g	0.25
	炒り白ごま	0.5
	みりん	1
	しょうゆ	0.8
	三温糖	0.5
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	玉葱	25
	なす	20
	チンゲンサイ	10
	人参	10
	たけのこ水煮(1/2カット)	8
	ピーマン	5
	太ねぎ	3
	生姜	0.6
	にんにく	0.2
	ごま油	1
	赤みそ	3
	しょうゆ	3
テンメンジャン	1.2	
中双糖	1	
みりん	1	
チキンコンソメ	0.6	
豆板醤	0.05	
でんぷん	1	
湯	7	
太もやし	25	
きゅうり	15	
人参	7	
しょうゆ	2.2	
食酢	2.2	
上白糖	1.2	
ごま油	1	
からし粉	0.05	

6日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん 牛 乳 と り 肉 の バ ー ベ キ ュ ー ソ ー ス の り 塩 ポ テ ト 野 菜 ス ー プ	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	24
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	16
	清酒	2
	玉葱	25
	洗いれんこん	10
	エリンギ	8
	人参	7
	ピーマン	5
	生姜	0.2
	にんにく	0.1
	サラダ油	2
	(レト)おろしりんご	2.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.2
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2.3
	ウスターソース	1.3
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	でんぷん	0.5
	(冷)皮つきフライドポテト	40
	なたね油 ローラー	3
	食塩	0.1
青のり粉	0.1	
ベーコン(短冊)	6	
キャベツ	30	
皮むき玉葱	30	
人参	5	
セロリ	2	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	3	
食塩	0.4	
しょうゆ	0.4	
こしょう	0.05	
チキンコンソメ	0.5	
湯	110	

六条町 6月

9日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
	(冷)さばのみそ煮	小 50
さばのみそ煮	(冷)さばのみそ煮	中 70
	大根	25
きゅうり	20	
人参	7	
(レト)ホールコーン 1kg	5	
味付けもみのり(5~10mm幅)県産	0.7	
炒り白ごま	1	
しょうゆ	1.1	
食塩	0.1	
型抜きかまぼこ(小菊)	6	
ふしめん	3	
なす	10	
玉葱	25	
油揚げ	5	
中ねぎ	5	
しょうゆ	0.5	
食塩	0.6	
削り節 だし用	4	
出し昆布	0.5	
水	125	

10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフとうふバーガー	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
牛乳	(冷)うす味豆腐バーグ	幼・小 50
	(冷)うす味豆腐バーグ	中 60
キャベツ	30	
人参	5	
(個)中濃ソース	8	
(冷)あさりむき身	15	
ベーコン(短冊)	5	
(冷)白いんげん豆ペースト	15	
じゃがいも	35	
玉葱	30	
人参	5	
パセリ	0.3	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
白ぶどう酒	1	
食塩	0.5	
こしょう	0.05	
チキンコンソメ	0.6	
コーンスターチ	1	
調理用牛乳	30	
湯	50	
梨(二十世紀)	30	

11日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
	豚肉赤身(3×3cmスライス)	30
清酒	1	
しょうゆ	0.6	
キャベツ	25	
玉葱	20	
たけのこ水煮(1/2カット)	12	
人参	10	
ピーマン	8	
生姜	1	
にんにく	0.5	
サラダ油	1	
赤みそ	3.2	
上白糖	1.2	
しょうゆ	0.8	
清酒	1	
オイスターソース	0.5	
豆板醤	0.04	
ごま油	0.5	
ポレンスハム(短冊)卵抜き	7	
鶏卵	20	
玉葱	20	
人参	5	
中ねぎ	5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
チキンコンソメ	0.5	
しょうゆ	1	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
でんぷん	0.5	
ごま油	0.2	
湯	120	

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ドライカレー(ナン)	(個)ナン 袋入り	小1・2 50
	(個)ナン 袋入り	小3-6 70
	(個)ナン 袋入り	中 100
野菜サラダ	牛乳	206
	牛肉ミンチ	15
豚肉並ミンチ	20	
赤ぶどう酒	1	
(レト)ひきわり大豆 1kg	20	
皮むき玉葱	40	
人参	10	
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	
(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	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
でんぷん	0.5	
キャベツ	30	
きゅうり	25	
人参	7	
かんきつドレッシング	8	
ポレンスハム(短冊)卵抜き	5	
(レト)うずら卵1kg	25	
玉葱	20	
人参	7	
エリンギ	5	
中ねぎ	3	
ピーマン	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	110	
(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
	(冷)里芋コロケ 50g	50
なたね油 ローリー	4	
型抜きかまぼこ(うさぎ)	8	
(レト)さきみ油漬(フレーク)	7	
太もやし	20	
小松菜	15	
きゅうり	10	
人参	5	
すだち酢	1.2	
上白糖	1.3	
しょうゆ	0.4	
食塩	0.2	
(冷)いももち	13	
(冷)いももち(かぼちゃ)	13	
玉葱	25	
油揚げ	8	
人参	5	
中ねぎ	3	
清酒	1	
しょうゆ	0.6	
食塩	0.6	
みりん	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	120	
(個)月見ゼリー 食物繊維強化	50	

六条町 6月

17日(火)

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	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
とり肉とミニとうがんのクリーム煮	白ぶどう酒	1
	玉葱	35
	じゃがいも	30
	ミニ冬瓜 皮むき 香川県産	25
	人参	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	3
	サラダ油	2.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	こしょう	0.05
	調理用牛乳	25
	湯	50
	親子ビーンズサラダ	(レト)まぐろ油漬
キャベツ		20
きゅうり		15
人参		5
(冷)大豆水煮		8
(冷)むき枝豆 1kg		8
(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5
しょうゆ		2
上白糖		1.2
サラダ油		1

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	炊き込みわかめ	1.9
牛乳	牛乳	206
	冷)アジ ーロカット打ち粉付き	40
あじのなんばんづけ	なたね油 ローリー	5
	中ねぎ	2
	食酢	3.5
	しょうゆ	2.5
	上白糖	2.5
	みりん	0.9
	一味	0.01
	水	1.5
	太もやし	20
	小松菜	20
	きゅうり	15
	人参	5
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2.3
	上白糖	1
	ごまあえ	油揚げ
じゃがいも		30
玉葱		15
人参		5
中ねぎ		3
豆乳		20
中みそ		5
甘みそ		4
煮干し だし用		4
水		100

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん	精白米(自校)	68	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
牛乳	牛乳	206	
	牛肉(3×2cmスライス)	25	
ブルコギ	にんにく	0.4	
	しょうゆ	1.5	
	上白糖	1.5	
	清酒	1	
	太もやし	25	
	玉葱	20	
	人参	8	
	にら	4	
	サラダ油	1	
	赤みそ	2.2	
	ごま油	0.5	
	一味	0.01	
	韓国風いそ香あえ	チンゲンサイ	25
		きゅうり	20
		人参	7
		炒り白ごま	1
味付けもみのり(5~10mm幅)県産		1	
しょうゆ		1	
食塩		0.15	
ごま油		1	
ボンレスハム(短冊)卵抜き		20	
(乾)たんめん		7	
玉葱	25		
生しいたけ(スライス)県産・1kg	2		
中ねぎ	3		
サラダ油	0.5		
(袋)がらスープ 1kg	4		
しょうゆ	1		
食塩	0.4		
こしょう	0.05		
チキンコンソメ	0.3		
湯	120		

20日(金)

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
牛乳	もち米	10
	黒米	2.5
さんまのかんろ煮	(冷)むき枝豆 1kg	8
	清酒	3
	食塩	0.7
	牛乳	206
	(冷)さんまの甘露煮	幼 30
	(冷)さんまの甘露煮	小・中 40
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	10
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	7
	清酒	0.7
	板こんにゃく	20
	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	18
	洗いれんこん	14
	人参	5
	(冷)さやいんげん 500g	3
	ごま油	1
	しょうゆ	3.5
中双糖	2	
でんぷん	0.5	
水	3	
ちくぜん煮	きゅうり	25
	キャベツ	20
	人参	7
	花かつお(碎片)500g	0.8
	しょうゆ	2.2
	ボン酢	1.5
	生姜	0.2
	(個)のむヨーグルト	80

六条町 6月

24日(火)

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	牛乳	206
	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)	40
とり肉のトマトチーズ焼き	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.15
	こしょう	0.03
	皮むき玉葱	15
	(袋)トマト水煮 1kg	8
	チキンコンソメ	0.2
	ピザ用チーズ	10
	パン粉(米粉使用)	0.1
	ドライパセリ	0.02
	紙カップ 小判3号 300枚入	1
	きゅうり	25
	アスパラガス	20
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	食酢	2.3
	上白糖	1.2
	サラダ油	1
	食塩	0.3
こしょう	0.03	
アスパラガスのサラダ	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	20
	じゃがいも	30
	(冷)白いんげん豆 1kg	15
	人参	7
	セロリ	2
	サラダ油	0.5
	ローリエ	0.1
	(袋)がらスープ 1kg	3
	チキンコンソメ	0.4
コンソメスープ	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	しょうゆ	0.2
	湯	110

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼肉ピラフ	精白米(自校)	60
	牛肉(2×2cmスライス)	20
	にんにく	0.7
	生姜	0.5
	皮むき玉葱	10
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	3
	ごま油	0.7
	しょうゆ	1.8
	上白糖	1.3
牛乳	清酒	0.9
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	豆板醤	0.1
	牛乳	206
	(冷)キャベツ入り平つくね 50g	50
	(冷)キャベツ入り平つくね 60g	60
	しょうゆ	1.8
	三温糖	1.2
	みりん	0.8
平つくねの照り焼き	でんぶん	0.3
	湯	4
	(乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	人参	5
	炒り白ごま	1
	食酢	2.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
海そうサラダ	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5
	ベーコン(短冊)	5
	(レト)クリームコーン 1kg	35
	(レト)ホールコーン 1kg	15
	玉葱	25
	人参	5
	パセリ	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
	チキンコンソメ	0.6
コーンスープ	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	湯	95

(個)ミックスナッツ 15

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
	チルド)かつお2cm角切	40
	清酒	1.5
	食塩	0.2
	でんぶん	3
	米粉	2
	なたね油 ローリー	4
	太ねぎ	3
	生姜	5
	しょうゆ	2.5
かつおの香味ソース	三温糖	2
	水	3.5
	太もやし	20
	小松菜	20
	きゅうり	10
	人参	7
	しょうゆ	1.1
	塩ふき昆布	1.1
	豚肉並(3×3cmスライス)	10
	きつまいも(2cm角)	30
こんぶあえ	洗いごぼう	7
	つきこんにやく	7
	人参	5
	中ねぎ	3
	中みそ	5.5
	甘みそ	4.5
	煮干し だし用	4
	水	110

献立名	食品名	一人当り 正味分量
とん汁	豚肉並(3×3cmスライス)	10
	きつまいも(2cm角)	30
	洗いごぼう	7
	つきこんにやく	7
	人参	5
	中ねぎ	3
	中みそ	5.5
	甘みそ	4.5
	煮干し だし用	4
	水	110

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
秋野菜カレーライス	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	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
牛乳	エリンギ	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.2
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	サラダ油	5
	カレー粉	1.1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
切りぼし大根のはりはりづけ	ウスターソース	1.5
	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
	切干し大根	5
冷とうみかん(小中のみ)	きゅうり	10
	人参	7
	たくあん(刻み)1kg袋	6
	(乾)刻み昆布	0.4
	花かつお(碎片)500g	0.7
	食酢	2
	しょうゆ	1.2
	上白糖	1.1
	サラダ油	0.5
	(個)冷凍みかん	80

30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(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
牛乳	牛乳	206
	(冷)肉だんご	40
フライ	皮むき玉葱	40
	人参	15
イツ	パセリ	0.5
	サラダ油	1
シ	(袋)デミグラスソース 1kg	5
	(袋)トマト水煮 1kg	8
ボール	(袋)トマトケチャップ 1kg	2.5
	ウスターソース	2
の	赤ぶどう酒	2
	食塩	0.2
デミ	こしょう	0.04
	湯	30
グラス		
	キャベツ	30
ソース	きゅうり	20
	人参	5
煮込み	食酢	1.2
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1
ザ	サラダ油	1.4
	上白糖	0.2
ワーク	食塩	0.2
	こしょう	0.02
クラ		
	粗挽きウインナー(1cm)	8
ウト	じゃがいも	30
	マッシュポテト粉末	5
風	玉葱	20
	人参	7
カ	セロリ	2
	サラダ油	1
トー	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.5
フェ	こしょう	0.03
	湯	120
ルン		
ズ		
ツ		
ッ		
ベ		
