

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
ば ら ず し 牛 乳 ブ ロ ッ コ リ ー の あ え も の と う ふ の み そ 汁 ひ し も ち	精白米(自校)		65	ご は ん 牛 乳 さ ば の み そ 煮 ご ま あ え ふ し め ん 汁	精白米(自校)		72	コ ッ ペ バ ン 手 作 り お さ つ ク リ ー ム 牛 乳 肉 だ ん ご の デ ミ グ ラ ス ソ ー ス 煮 こ み り っ ち ゃ ん サ ラ ダ	コッペパン		50	赤 飯 牛 乳 魚 の す だ ち ソ ー ス か け お か か あ え 赤 だ し い ち ご ク レ ー プ	精白米(自校)		60	カ レ ー う ど ん 牛 乳 ま ん ば の ア ー モ ン ド あ え ミ ニ ア メ リ カ ン ド ッ グ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		幼-小3 200
	清酒		3		精白米(自校)		80		コッペパン		60		もち米		20		(袋)ゆでうどん さぬきの夢		小4-6 280
	出し昆布		0.5		鉄強化米		0.5						(乾)小豆		7		(袋)ゆでうどん さぬきの夢		中 300
	食酢		10						(冷)さつま芋ペースト		20		食塩		0.6		牛肉(3×2cmスライス)		15
	上白糖		8		牛乳		206		調理用牛乳 1L		4						油揚げ		10
	食塩		0.8						上白糖		1.7		牛乳		206		玉葱		40
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		10		(冷)さばのみそ煮		幼・小 50		バター		1.3						人参		10
	清酒		1		(冷)さばのみそ煮		中 70		湯		6		(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし		45		中ねぎ		5
	(冷)油揚げ(5mm×20mm)		5										清酒		2		にんにく		0.5
	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)		5		太もやし		30		牛乳		206		食塩		0.15		生姜		0.2
	人参		5		ほうれん草		20		(冷)肉だんご		40		でんぷん		4		サラダ油		1
	(冷)グリーンピース		3		人参		8		玉葱		40		米粉		5		カレー粉		1.1
	高野豆腐(すし用)		0.3		しょうゆ		2		人参		15		なたね油		5		(袋)からスープ 1kg		4
	干しいたけ(スライス)		0.3		上白糖		1.5		パセリ		0.5		しょうゆ		3.5		チキンコンソメ		0.5
	上白糖		1.9		炒り白ごま		1		サラダ油		1		すだち酢		2.7		(袋)トマトケチャップ 1kg		2
	うすくちしょうゆ		1.9		練りごま(白)		0.8		(袋)デミグラスソース 1kg		5		三温糖		1		ウスターソース		1.7
	清酒		1.5						(袋)トマト水煮 1kg		8		みりん		0.4		とんかつソース		1
	(冷)錦糸たまご		15		油揚げ		7		(袋)トマトケチャップ 1kg		2.5		でんぷん		4		しょうゆ		1
					型抜きかまぼこ(梅)		7		ウスターソース		2		湯				チャツネ 450g		1
	牛乳		206		つきこんにやく		10		食塩		0.2						赤ぶどう酒		1
	(生)ブロッコリー		18		人参		5		食塩		0.04		小松菜		20		食塩		0.5
	キャベツ		25		中ねぎ		3		こしょう				キャベツ		25		こしょう		0.03
	(レト)ホールコーン 1kg		7		ふしめん		3						人参		5		でんぷん		2
	花かつお(碎片)500g		0.8		しょうゆ		0.6		ローズハム(短冊)卵抜き		5		(冷)油揚げ(5mm×20mm)		5		削り節 だし用		4
	しょうゆ		2		食塩		0.5		キャベツ		30		花かつお(碎片)500g		0.8		湯		110
	食酢		1.5		みりん		0.5		きゅうり		10		しょうゆ		2				
	上白糖		1		削り節 だし用		4		トマト		10		ポン酢		1.5		牛乳		206
					出し昆布		1		人参		5								
	(冷)豆腐(カット)1kg		25		湯		130		(レト)ホールコーン 1kg		5		(冷)豆腐(カット)1kg		25		(生)まんば		20
	皮むき玉葱		25						(乾)刻み昆布		0.5		大根		20		太もやし		20
	えのきたけ		10						花かつお(碎片)500g		0.8		玉葱		15		人参		7
	干しわかめ(カット)		0.8						食酢		2.2		中ねぎ		3		アーモンド(刻み)		1.5
	中ねぎ		3						しょうゆ		1.5		干しわかめ(カット)		0.5		アーモンド(粉)		1
	中みそ		5.5						サラダ油		1		赤みそ		7.5		しょうゆ		2.5
	甘みそ		4.5						上白糖		1		削り節 だし用		4		食酢		2.2
	煮干し だし用		4						こしょう		0.02		出し昆布		1		上白糖		1
	湯		110										水		110		サラダ油		1
	(個)菱餅		30										(個)いちごクレープ		40		(冷凍)ミニウィンナー		20
																	ホットケーキミックス 10kg袋		6
																	マヨネーズ 1kg		0.3
																	水		5.5
																	なたね油		2

10日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん 牛乳 こ う や ど う ふ の う ま 煮 野 菜 と た く あ ん の ご ま あ え 野 菜 マ フ ィ ン	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	
	清酒	1	
	高野豆腐(サイコロ)	15	
	玉葱	35	
	(冷)さやいんげん 500g	7	
	人参	5	
	しょうゆ	2.5	
	三温糖	2	
	食塩	0.2	
	湯	50	
	小松菜	20	
	キャベツ	20	
	人参	7	
	たくあん(刻み)1kg袋	6	
	しょうゆ	1	
	炒り白ごま	1	
	(個)野菜マフィン	25	

17日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
わかめしそごはん	精白米(自校)	72	
	精白米(自校)	80	
	鉄強化米	0.5	
	炊き込みわかめ 200g	0.8	
	赤じそ粉	0.3	
	牛乳	206	
牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	27	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	18	
	しょうゆ	2	
	清酒	1	
	生姜	0.7	
	米粉	4	
	でんぶん	4	
	なたね油	5	
	(レト)まぐろ油漬	5	
ゆず香あえ	小松菜	25	
	キャベツ	20	
	人参	5	
	しょうゆ	1	
	ゆず酢	1.7	
	上白糖	1.2	
	食塩	0.2	
	油揚げ	5	
	大根	30	
大根のみそ汁	玉葱	10	
	えのきたけ	5	
	中ねぎ	5	
	中みそ	5.5	
	甘みそ	4.5	
	煮干し だし用	4	
	湯	120	

18日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ピザ	ピザ生地 60g(15cm) 冷凍	60	
	粗挽きウインナー(1cm)	15	
	玉葱	10	
	(レト)ホールコーン 1kg	5	
	ピーマン	5	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8	
	ピザ用チーズ	10	
ポトフ	牛乳	206	
花野菜サラダ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	
	白ぶどう酒	1	
	ベーコン(厚切り・短冊)	7	
	玉葱	20	
	じゃがいも	30	
	大根	20	
	キャベツ	15	
	人参	7	
	(冷)白いんげん豆 1kg	15	
ヨーグルト(中のみ)	セロリ	2	
	サラダ油	0.5	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	食塩	0.3	
	チキンコンソメ	0.4	
	こしょう	0.03	
	ローリエ	0.1	
	湯	80	
	(生)ブロッコリー	20	
(冷)カリフラワー	20		
	人参	7	
	(レト)ホールコーン 1kg	7	
	食酢	2.5	
	上白糖	1.2	
	サラダ油	1	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	