

[illegible]

2日(木)

[illegible]

3日(金)

献立名	食品名		一人当たり 正味分量
ばら ずし (えび 入り)	精白米(自校)		70
	鉄強化米		0.5
	清酒		3
	出し昆布		0.8
	食酢		10
	上白糖		8
	食塩		0.8
	(冷)むきえび		10
	清酒		1
牛乳	油揚げ		5
	人参		10
さつ まい もの あげ もん	ごぼう(さがぎき・ごはん用小さめ)		5
	(冷)グリーンピース		3
	高野豆腐(すし用)		0.8
	干しいたけ(スライス)		0.5
	上白糖		2.5
	うすくちしょうゆ		2
	清酒		2
	牛乳		206
	さつまいも(スライス天ぷら用)		40
	天ぷら粉 乳・卵抜き		7
	水		14
	なたね油		5
	うず らた まご 入り ふし めん 汁	型抜きかまぼこ(小菊)	
(レト)うずら卵1kg			25
玉葱			25
人参			6
ふしめん			5
中ねぎ			5
うすくちしょうゆ			0.5
食塩			0.3
削り節 だし用			4
出し昆布			0.5
水			120
しょ う ゆ 豆	しょうゆ豆		8

6日(月)				7日(火)				8日(水)				9日(木)				10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 牛乳 魚のすだちソースかけ しそこんぶあえ かぼちゃのみそ汁 ブルーベリーゼリー	精白米(委託)		60	小型コッペパン 牛乳 きのこスパゲティ イタリアンサラダ りんご	コッペパン		30	麦ごはん 牛乳 オリブ豚 並3×3カット スライス じゃがいも 玉葱 つきこんにやく 人参 (冷)さやいんげん 500g サラダ油 しょうゆ 清酒 中双糖 食塩 湯 キャベツ 小松菜 人参 (個)ゆずかつおドレッシング 上乾ちりめん 上白糖 みりん しょうゆ 清酒 カレー粉 炒り白ごま	精白米(委託)		60	ひじきごはん(麦入り) 牛乳 きんぴら 焼きふのすまし汁 わらびもち	精白米(自校)		64	麦ごはん 牛乳 ヤンニョムチキン チョレギサラダ トック入りわかめスープ	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		コッペパン		40		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛肉(2×2cmスライス)		13		米粒麦 委託		7
													油揚げ		5				
	牛乳		206		スパゲティ(ハーフ)		35		牛乳		206		人参		5		牛乳		206
					ゆで塩		1.5						つきこんにやく(ハーフ)		5				
	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし		45		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12		オリブ豚 並3×3カット スライス		30		(冷)むき枝豆 1kg		5		鶏肉 胸・皮なし(2×2)		30
	清酒		2		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		じゃがいも		80		(乾)ひじき		1		鶏肉 もも・皮なし(2×2)		20
	米粉		5		清酒		1		玉葱		50		サラダ油		0.8		生姜		0.3
	でんぷん		4		ベーコン(短冊)		12		つきこんにやく		25		しょうゆ		3		清酒		1
	なたね油		5		玉葱		40		人参		10		清酒		2		でんぷん		5
	すだち酢		3.5		人参		10		(冷)さやいんげん 500g		5		上白糖		1		米粉		2.5
	三温糖		2.7		えのきたけ		8		サラダ油		1		食塩		0.3		なたね油		5
	しょうゆ		2.5		エリンギ		8		しょうゆ		4						炒り白ごま		1
	みりん		1		しめじ		8		清酒		3		牛乳		206		にんにく		0.5
	でんぷん		0.2		ピーマン		5		中双糖		3						(袋)トマトケチャップ 1kg		7.5
	湯		4		にんにく		0.5		食塩		0.05		てんぷら		15		三温糖		2
					サラダ油		2		湯		5		洗いごぼう		25		しょうゆ		1
	キャベツ		20		白ぶどう酒		1						(乾)まわかめ(カット)国産・200g		0.5		みりん		0.6
	ほうれん草		15		しょうゆ		1		キャベツ		30		(冷)さやいんげん 500g		10		赤みそ		0.6
	もやし		10		チキンコンソメ		0.6		小松菜		25		ごま油		1		コチジャン		0.1
	人参		5		食塩		0.3		人参		10		清酒		1		水		2
	赤じそ粉		0.4		こしょう		0.04		(個)ゆずかつおドレッシング		10		しょうゆ		2.2				
	塩ふき昆布		1.2		(個)刻みのり 0.3g		0.3						中双糖		0.8		もやし		30
									上乾ちりめん		4		みりん		1		小松菜		25
	油揚げ		5		キャベツ		35		上白糖		1		だし汁		2		人参		5
(生)かぼちゃ(2×2cm)		25	きゅうり		15	みりん		0.5	炒り白ごま		1	もみのり		1					
玉葱		25	(缶)ホールコーン		5	しょうゆ		0.4				(個)韓国ナムルドレッシング		10					
中ねぎ		5	赤ピーマン		3	清酒		0.3	玉葱		30								
中みそ		5.5	(個)イタリアンドレッシング		8	カレー粉		0.1	人参		10	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5					
甘みそ		5				炒り白ごま		0.5	中ねぎ		5	トック 国産米使用		20					
煮干し だし用		4	りんご		40				えのきたけ		5	玉葱		20					
水		120							焼き麩		1	中ねぎ		3					
									しょうゆ		1	干しわかめ(カット)		0.8					
(個)ブルーベリーゼリー 鉄分強化		40							食塩		0.5	サラダ油		0.5					
									削り節 だし用		4	(袋)がらスープ 1kg		4					
									出し昆布		1	しょうゆ		0.8					
									湯		135	食塩		0.4					
												こしょう		0.03					
									(個)わらびもち		30	チキンコンソメ		0.3					
												ごま油		0.2					
												湯		135					

14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(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
牛乳	牛乳	206
牛乳	(冷)ハンバーグ ボイル用・穀分強化・減塩	60
	玉葱	5
ハンバー	エリンギ	5
	しめじ	5
グきの	えのきたけ	5
	生姜	0.3
のこ	にんにく	0.1
	サラダ油	0.8
ソース	(袋)トマトケチャップ 1kg	11
	(袋)トマトピューレ 1kg	6
かけ	ウスターソース	1
	みりん	0.7
ゆで	上白糖	0.7
	しょうゆ	0.5
ブロッコリー	水	7
コリー	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	25
	ゆで塩	0.5
あさりの		
	(冷)あさりむき身	10
チャウダー	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆ペースト	15
	じゃがいも	25
	玉葱	30
	人参	7
	パセリ	0.5
	バター	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.6
	コーンスターチ	1
	調理用牛乳 1L	30
	湯	55

15日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
さつまいも	精白米(自校)	60
	精白米(自校)	70
ごはん	鉄強化米	0.5
	さつまいも(2cm角)県産	33
牛乳	清酒	1.6
	食塩	0.8
ぶた肉と野菜の	炒り黒ごま	0.7
	出し昆布	0.3
いためもの		
	牛乳	206
みそけんちん汁		
	豚肉並(3×3cmスライス)	35
	生姜	1.5
	キャベツ	35
	玉葱	30
	人参	10
	チンゲンサイ	10
	サラダ油	1
	しょうゆ	3
	清酒	1
	上白糖	1
	みりん	0.5
	豆腐	30
	油揚げ	5
	洗いごぼう	10
	つきこんにやく	10
	人参	7
	干しいたけ(スライス)	0.5
	中ねぎ	5
	甘みそ	5.5
	中みそ	5
	ごま油	0.1
	煮干し だし用	4
	水	110

16日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
肉うどん	(袋)ゆでうどん さめきの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さめきの夢	小4-6 280
牛乳	(袋)ゆでうどん さめきの夢	中 300
	牛肉(3×2cmスライス)	25
かまあげ	清酒	1
	玉葱	30
いりこの	人参	10
	中ねぎ	5
からあげ	生姜	0.3
	しょうゆ	4.5
ごま酢あえ	みりん	3
	上白糖	2
	清酒	1
	食塩	0.4
	煮干し だし用	5
	水	150
	牛乳	206
	(冷)釜揚げいりこ米粉付香川県産	30
	なたね油	4
	食塩	0.05
	もやし	35
	チンゲンサイ	20
	人参	10
	しょうゆ	1.2
	食酢	1
	上白糖	1
	ポン酢	0.5
	炒り白ごま	1

17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライス	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
(麦ごはん)	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳		
	牛乳	206
りっちゃん		
	牛肉(3×3cmスライス)	25
サラダ	じゃがいも	50
	玉葱	45
ミニトマト	人参	10
	エリンギ	6
	(冷)グリーンピース	5
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	サラダ油	4
	(袋)トマトピューレ 1kg	15
	(袋)トマト水煮 1kg	10
	(袋)がらスープ 1kg	3
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	2
	食塩	0.7
	上白糖	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	からし粉	0.15
	こしょう	0.07
	ローリエ	0.1
	ピザ用チーズ	2
	湯	80
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	キャベツ	30
	きゅうり	10
	人参	7
	(缶)ホールコーン	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	3
	サラダ油	2
	しょうゆ	2
	上白糖	0.5
	こしょう	0.02
	花かつお 1kg	0.8
	ミニトマト	30

20日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
きなこあげパン	全粒粉パン	50	
	全粒粉パン	60	
	なたね油	6	
	きな粉 1kg	4.5	
	三温糖	3	
	紙ナフキン	1	
	牛乳	206	
肉だんごと野菜のスープ煮	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	30	
	玉葱	40	
	白菜	35	
	人参	15	
	チンゲンサイ	15	
	春雨(太め5cm)	4	
	生姜	0.5	
	サラダ油	1	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	清酒	1	
ひじきとチーズのサラダ	食塩	0.35	
	チキンコンソメ	0.4	
	しょうゆ	0.3	
	こしょう	0.03	
	ごま油	0.2	
	湯	80	
	(レト)まぐろ油漬	10	
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5	
	キャベツ	30	
	きゅうり	10	
	人参	5	
	(乾)ひじき	1.2	
	食酢	2.5	
	しょうゆ	1.5	
	サラダ油	1	
	上白糖	1	
	こしょう	0.03	

27日(月)				28日(火)				29日(水)				30日(木)				31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(自校)		66	あぶたまどんぶり(麦ごはん)	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン(丸型)		50	わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)		66
	精白米(委託)		70		精白米(自校)		73		精白米(委託)		70		コッペパン(丸型)		60		精白米(自校)		73
米粒麦 委託	米粒麦 委託		6	米粒麦 自校	米粒麦 自校		6	米粒麦 委託	米粒麦 委託		6	牛乳				米粒麦 自校	米粒麦 自校		6
	米粒麦 委託		7		米粒麦 自校		7		米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 自校		7
鉄強化米				鉄強化米			0.5					牛乳				鉄強化米			0.5
牛乳	牛乳		206	(レト)しじみ佃煮			10	牛乳	牛乳		206	ぶた肉のカレーソテー	豚肉並(3×3cmスライス)		45	牛乳	炊き込みわかめ 200g		2
													玉葱		30				
冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし			47	牛乳				鶏卵			30	人参	人参		10	牛乳	牛乳		206
	清酒		1.5	牛乳			206		油揚げ		20		エリンギ		7				
食塩			0.1	豚肉並(2×2cmスライス)			15	人参	玉葱		50	ピーマン	ピーマン		7	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)			12
	でんぷん		6		(冷)厚揚げ(カット)1kg		45		干しいたけ(スライス)		0.5	サラダ油	サラダ油		1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8
なたね油			4	白菜			25	中ねぎ	しょうゆ		4.5	上白糖	白ぶどう酒		1	(冷)里いも			20
	キャベツ		20	玉葱			20	しょうゆ	みりん		3	ウスターソース	上白糖		0.7		洗いごぼう		20
玉葱			15	たけのこ水煮(ホール)			15	上白糖	しょうゆ		3	しょうゆ	れんこん(いちよう8mm)		15	人参			15
	(冷)さやいんげん 500g		5	人参			10	清酒	上白糖		1.5	みりん	みりん		0.7	しめじ			10
しめじ	(缶)ホールコーン		3	ピーマン			7	食塩	食塩		1	カレー粉	カレー粉		0.4	(冷)さやいんげん 500g			5
	生姜		0.3	干しいたけ(スライス)			0.7	でんぷん	でんぷん		0.5	チキンコンソメ	チキンコンソメ		0.3	ごま油		○	0.5
サラダ油			0.3	にんにく			0.5	削り節 だし用	削り節 だし用		2	食塩	食塩		0.2	しょうゆ			3.6
	中みそ		2.5	サラダ油			1	湯	湯		75	こしょう	こしょう		0.03	中双糖			2.5
甘みそ			1.5	しょうゆ			3.5	さつまいも(2cm角)			50	(冷)ブロッコリー 国産 1kg			15	みりん			1
	上白糖		1.2	上白糖			3	なたね油			3	(冷)カリフラワー			10	清酒			1
みりん			1.5	(袋)トマトケチャップ 1kg			2.5	三温糖			4	ゆで塩			0.3	でんぷん			0.4
	しょうゆ		1.5	食酢			2	サラダ油			1	ベーコン(短冊)				だし汁			20
でんぷん			0.2	清酒			1	食酢			0.8	(缶)クリームコーン			35	型抜きかまぼこ(紅葉)			7
	だし汁		8	チキンコンソメ			0.5	湯			1.2	玉葱			30	豆腐			20
油揚げ				でんぷん			1	小煮干し			3	(缶)ホールコーン			10	人参			7
	(冷)いもち		20	水			10	(レト)まぐろ油漬				人参			5	中ねぎ			5
大根			20	ボンレスハム(短冊)卵抜き			10	きゅうり			15	パセリ			0.5	食塩			0.5
	玉葱		15	もやし			30	切干し大根			5	サラダ油			0.5	しょうゆ			0.5
人参			5	きゅうり			20	人参			5	(袋)がらスープ 1kg			4	削り節 だし用			4
	中ねぎ		5	春雨(太め5cm)			4	(乾)刻み昆布			0.5	食塩			0.4	出し昆布			0.5
食塩			0.5	しょうゆ			2.5	食酢			2.2	こしょう			0.03	湯			120
	しょうゆ		0.6	食酢			2	上白糖			2	チキンコンソメ			0.4	みかん			80
清酒			1	上白糖			1.5	しょうゆ			1	コーンスターチ			0.4	調理用牛乳 1L			
	みりん		0.5	ごま油			1	上白糖			1	水			75	水			
削り節 だし用			4	からし粉			0.04	ごま油			0.7								
	出し昆布		1																
水			115																
(個)プロセスチーズ			15																