

4日(水)		献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハ ヤ シ ラ イ ス (麦) はん	精白米(委託)			6
	精白米(委託)			7
	米粒麦 委託			
	米粒麦 委託			
	牛乳			20
	牛肉(3×3cmスライス)			2
	じゃがいも			5
	玉葱			5
	人参			1
	エリンギ			
牛 乳	(冷)グリンピース			
	にんにく			0.
	サラダ油			
	小麦粉			
	サラダ油			
	バター			
	(袋)トマトピューレ 1kg			1
	(袋)トマト水煮 1kg			1
	(袋)がらスープ 1kg			
	赤ぶどう酒			
海 そ う サ ラ ダ	ウスターソース			
	食塩			0.
	上白糖			0.
	チキンコンソメ			0.
	からし粉			0.1
	こしょう			0.0
	ローリエ			0.
	ピザ用チーズ			1.
	湯			8
		(乾)海藻ミックス		
		キャベツ		3
		きゅうり		1
		(缶)ホールコーン		
		食酢		2.
		しょうゆ		2.
		上白糖		1.
		ごま油		0.
		サラダ油		0.

5日(木)			
献立名	食品名		一人当り 正味分量
中華風たきこみごはん（麦入り）	精白米(自校)		6.0
	米粒麦 自校		
	鉄強化米		0.0
	焼き豚(1cm角切り)		2.0
	たけのこ水煮(ホール)		1.0
	中ねぎ		
	(冷)むき枝豆 1kg		0.0
	干ししいたけ(スライス)		0.0
	ごま油		
	清酒		
	しょうゆ		3.0
	上白糖		0.0
	食塩		0.0
牛乳	牛乳		20.0
ビーフンサラダ	もやし		2.0
	きゅうり		1.0
	人参		
	ビーフン		
	しょうゆ		2.0
	食酢		2.0
	上白糖		1.0
うずらたまご入り中華スープ	ごま油		
	からし粉		0.0
野菜マフィン	ベーコン(短冊)		
	(レト)うずら卵1kg		2.0
	人参		
	玉葱		1.0
	チンゲンサイ		1.0
	サラダ油		0.0
	(袋)がらスープ 1kg		
	チキンコンソメ		0.0
	しょうゆ		0.0
	食塩		0.0
	こしょう		0.0
	清酒		
	ごま油		0.0
	湯		12.0
	(個)野菜マフィン		2.0

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフキンパ(麦ごはん)	精白米(委託)	60
牛乳	精白米(委託)	70
わかめとねぎの韓国風スープ	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	豚肉並(2×3cmスライス)	40
	しょうゆ	2
	清酒	1
	玉葱	20
	洗いごぼう	10
	人参	10
	にんにく	1
	生姜	0.5
	ごま油	1
	三温糖	1.5
	しょうゆ	1
	コチジャン	0.5
	でんぶん	0.2
	ほうれん草	25
	きゅうり	15
	もやし	10
	たくあん(刻み) 1kg袋	6
	しょうゆ	1.2
	ごま油	1
	上白糖	0.5
	炒り白ごま	1
	(個)手巻きのり(4枚)	小1-4 2.4
	(個)手巻きのり(6枚)	小5-中 3.6
	ポンレスハム(短冊)卵抜き	5
	玉葱	25
	太ねぎ	10
	えのきたけ	7
	人参	7
	干しわかめ(カット)	0.8
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	オイスターソース	0.8
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	湯	120

食品名	一人当り 正味分量	
黒糖パン	黒糖パン	50
	黒糖パン	60
	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	9
牛乳	牛乳	206
ロメインレタスのクリーミッシュチュー	鶏肉 脱・皮なし(2×2cm)(香川県産)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	8
	白ぶどう酒	1
	ペーコン(短冊)	5
	じゃがいも	45
	玉葱	40
	人参	10
	ロメインレタス	15
	エリンギ	5
	サラダ油	2
	小麦粉	4
	バター	2
ツナサラダ	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	調理用牛乳 1L	30
	生クリーム 1L	1
	ピザ用チーズ	3
	ローリエ	0.1
	湯	60
ココアビーンズ	(レト)まぐろ油漬	15
	きゅうり	20
	(生)プロッコリー(カット)県産	20
	(缶)ホールコーン	10
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1
	食酢	1.5
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
三温麺	(冷)大豆水煮	20
	でんぶん	1.5
	なたね油	2
	ピュアココア	1
	三温麺	3



