

4日(金)

[illegible]

7日(月)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)		70
	精白米(委託・白)		80
牛乳			
	牛乳		206
ホイコーロー			
	豚肉並(3×3cmスライス)	1	40
ビーフンスープ	しょうゆ		1
	清酒		1
チーズ(小中のみ)	キャベツ		40
	玉葱		35
	たけのこ水煮(ホール)		15
	人参		10
	ピーマン		8
	生姜		1
	にんにく		0.5
	サラダ油		1.5
	赤みそ		2
	しょうゆ		1
	清酒		1
	上白糖		0.7
	豆板醤		0.05
	ごま油		0.5
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
	玉葱		15
	人参		10
	中ねぎ		5
	ビーフン		6
	干しいたけ(スライス)		0.5
	(袋)がらスープ 1kg		4
	しょうゆ		0.5
	サラダ油		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.3
	ごま油		0.1
	湯		130
	(個)チーズ 鉄強化		13.5

14日(月)			15日(火)			16日(水)			17日(木)			18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
とうもろこしごはん 牛乳 あつあげとひじきのうま煮 アスパラガスのごまドレッシングあえ	精白米(自校)	68	夏野菜カレーライス 牛乳 海そうサラダ 小にぼし(小中のみ) ヨーグルト(中のみ)	精白米(委託・白)	70	セルフ照り焼きバーガー 牛乳 マカロニ入りトマトのスープ チーズ(中のみ)	コッペパン(丸型)	50	ごはん 牛乳 さばのしょうが煮 しそこんぶあえ けんちん汁	精白米(委託・白)	70	ごはん 牛乳 あつあげとなすのみそいため きゅうりのあえもの	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80		コッペパン(丸型)	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5												
	(缶)ホールコーン	16		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	清酒	1.5												
	食塩	0.8		豚肉並(2×3cmスライス)	20		(冷)ハンバーグ ポイル用・鉄分強化・減塩	幼・小 60		(冷)さばの生姜煮	幼・小 50		豚肉並ミンチ	20
	出し昆布	1		玉葱	40		(冷)ハンバーグ ポイル用・鉄分強化・減塩	中 80		(冷)さばの生姜煮	中 70		清酒	2
				じゃがいも	20		しょうゆ	2.5					(冷)厚揚げ(カット)1kg	35
	牛乳	206		(生)かぼちゃ(2×2cm)	20		三温糖	2		きゅうり	20		玉葱	25
				なす	20		みりん	1.5		もやし	20		なす	25
	豚肉並(2×2cmスライス)	20		サラダ油	2		でんぷん	0.4		キャベツ	15		サラダ油	2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		(袋)トマト水煮 1kg	10		湯	10		炒り白ごま	1		チンゲンサイ	10
	つきこんにやく	20		人参	8					塩ふき昆布	1.3		人参	10
	人参	10		(冷)むき枝豆 1kg	7		キャベツ	30		赤じそ粉	0.5		たけのこ水煮(ホール)	8
	(冷)さやいんげん 500g	5		ピーマン	7		人参	10					生姜	0.6
	(乾)ひじき	3		にんにく	0.5		ゆで塩	0.5		豆腐	25		にんにく	0.2
	サラダ油	1		生姜	0.2					油揚げ	7		ごま油	1
	しょうゆ	4		サラダ油	2		ベーコン(短冊)	7		洗いごぼう	10		赤みそ	3
	三温糖	3		小麦粉	5		玉葱	30		つきこんにやく	7		中双糖	2
	清酒	1		サラダ油	5		キャベツ	15		人参	7		しょうゆ	1.5
	みりん	0.5		カレー粉	1.1		人参	10		中ねぎ	5		チキンコンソメ	0.6
	湯	20		(袋)がらスープ 1kg	4		マカロニ(英字)	6		しょうゆ	2		豆板醤	0.03
				(袋)トマトケチャップ 1kg	2		セロリ	1		食塩	0.7		でんぷん	1
	アスパラガス(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	20		ウスターソース	1.7		サラダ油	0.5		削り節 だし用	4		湯	20
	きゅうり	20		とんかつソース	1		(袋)トマト水煮 1kg	20		出し昆布	1			
	オクラ	8		しょうゆ	1		(袋)がらスープ 1kg	4		水	120		きゅうり	30
	人参	5		チャツネ 450g	1		チキンコンソメ	0.4					もやし	25
	(個)焙煎ごまドレッシング	8		赤ぶどう酒	1		食塩	0.4					人参	10
				チキンコンソメ	0.5		こしょう	0.03					(個)ゆずかつおドレッシング	10
				食塩	0.5		ローリエ	0.1						
				こしょう	0.04		湯	100						
				湯	75									
				(乾)海藻ミックス	1		(個)スライスチーズ	20						
				キャベツ	30									
				きゅうり	15									
				(缶)ホールコーン	5									
				(個)棒々鶏ドレッシング	10									
				小煮干し	4									
				(個)ヨーグルト 鉄分強化	70									