

4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
たこめし（麦入り） 牛乳 ごまあえ 白玉だんご汁	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 なす入りマーボー豆腐 もやしのサラダ 小魚入りアーモンド（小中のみ）	精白米(委託・白)	70	焼き肉ピラフ（麦入り） 牛乳 切りほし大根のサラダ うずらたまご入りはるさめスープ 冷とうみかん（小中のみ） チーズ（中のみ）	精白米(自校)	60	ごはん しじみのつくだ煮（小中のみ） 牛乳 きびなごのカリカリフライ 短ざくあえ そうめん汁 セタゼリー（小中のみ）	精白米(委託・白)	70
	米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80		米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80
	鉄強化米	0.5					鉄強化米	0.5			
	(冷)たこ(2×1.5cm)	12		牛乳	206		牛肉(2×2cmスライス)	18		(レト)しじみ佃煮	10
	生姜	1					清酒	1			
	油揚げ	7		豆腐	70		玉葱	10		牛乳	206
	洗いごぼう	7		豚肉並ミンチ	18		人参	5			
	人参	5		清酒	2		(冷)むき枝豆 1kg	5		(冷)きびなごカリカリフライ	30
	(冷)むき枝豆 1kg	5		玉葱	35		にんにく	0.7		なたね油	3
	サラダ油	1		なす	18		生姜	0.5			
	しょうゆ	3		サラダ油	1.5		ごま油	1		キャベツ	25
	清酒	2		人参	10		しょうゆ	2		(缶)ホールコーン	7
	上白糖	1		たけのこ水煮(ホール)	10		上白糖	1.3		オクラ	5
	食塩	0.1		中ねぎ	5		食塩	0.4		人参	5
	出し昆布	0.8		生姜	1		豆板醤	0.1		(乾)かんぴょう(2cm)	2.5
				にんにく	0.8					(個)青じそドレッシング	8
	牛乳	206		干しいたけ(スライス)	0.8		牛乳	206			
				ごま油	1					型抜きかまぼこ(星)	8
	もやし	25		(袋)トマトケチャップ 1kg	7		きゅうり	10		油揚げ	8
	小松菜	20		しょうゆ	3.2		切干し大根	5		玉葱	25
	キャベツ	15		赤みそ	2		人参	5		人参	10
	炒り白ごま	1		チキンコンソメ	0.5		(缶)ホールコーン	5		中ねぎ	5
	(個)ゆずかつおドレッシング	10		三温糖	0.5		(乾)刻み昆布	0.5		乾)そうめん	6
				食塩	0.15		(個)棒々鶏ドレッシング	10		しょうゆ	0.4
	油揚げ	7		豆板醤	0.03					食塩	0.3
	かまぼこスライス 冷蔵 1kg	6		でんぷん	1		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7		削り節 だし用	3.5
	(冷)白玉	30		湯	20		(レト)うずら卵 1kg	22		出し昆布	0.8
	玉葱	25					玉葱	30		水	120
	人参	10		もやし	40		人参	7			
	中ねぎ	5		小松菜	20		中ねぎ	5		(個)セタゼリー	50
	中みそ	5.5		人参	10		春雨(8～10cm)	5			
	甘みそ	5		(個)棒々鶏ドレッシング	10		干しいたけ(スライス)	0.5			
	煮干し だし用	4					(袋)がらスープ 1kg	4			
	水	100		(個)小魚入りアーモンド	8		しょうゆ	0.5			
							サラダ油	0.5			
							チキンコンソメ	0.3			
				食塩	0.4						
				こしょう	0.03						
				ごま油	0.1						
				湯	115						
				(個)冷凍みかん	80						
				(個)キャンディーズ 5g 鉄強化	10						

7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)			11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
全粒粉パン	全粒粉パン 丸型	50	ごはん	精白米(委託・白)	70	カレーピラフ (麦入り)	精白米(自校)	60	ビビンバ	精白米(委託・白)	70	コッペパン	コッペパン	50
	全粒粉パン 丸型	50		精白米(委託・白)	80		米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80		コッペパン	50
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
							(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12						
チリビーンズ	豚肉並ミンチ	25	ホイコーロー	豚肉並(3×3cmスライス)	40	牛乳	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	ダイシモチ麦のサムゲタンスープ	牛肉(3×2cmスライス)	35	牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	12
	(冷)白いんげん豆 1kg	25		しょうゆ	1		白ぶどう酒	1		しょうゆ	2.5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	8
パリパリポテトサラダ	(冷)金時豆 1kg	15	ビーフンスープ	清酒	1	うずらたまごとチンゲンサイのスープ	玉葱	10	牛乳	三温糖	1.3	みかんゼリー (中のみ)	粗挽きウインナー(2cm)	10
	玉葱	25		キャベツ	40		(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	1		玉葱	30
メープルマフィン (小中のみ)	(袋)トマト水煮 1kg	7	チーズ (小中のみ)	玉葱	35		サラダ油	1		にんにく	1.5		なす(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	30
	にんにく	0.3		たけのこ水煮(ホール)	15		カレー粉	0.7		中ねぎ	1		じゃがいも	25
	サラダ油	1		人参	10		ウスターソース	0.7		ごま油	1		ズッキーニ	10
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4		ピーマン	8		食塩	0.65		炒り白ごま	2		黄パプリカ	5
	中双糖	0.6		生姜	1		こしょう	0.03		一味	0.01		にんにく	0.5
	ウスターソース	0.6		にんにく	0.5		チキンコンソメ	0.4		もやし	40		サラダ油	1.5
	赤ぶどう酒	0.5		サラダ油	1.5		牛乳	206		小松菜	25		(袋)トマト水煮 1kg	15
	チキンコンソメ	0.3		赤みそ	2					人参	10		(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	食塩	0.15		しょうゆ	1					(個)韓国ナムルドレッシング	10		上白糖	0.5
	チリパウダー	0.03		清酒	1		(生)かぼちゃ(2×2cm)	50		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	8		赤ぶどう酒	1
	湯	8		上白糖	0.7		人参	10		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4		ウスターソース	0.3
				豆板醤	0.05		(缶)ホールコーン	7		もち麦	7		チキンコンソメ	0.4
	(冷)皮つきフライドポテト(細切り)	25		ごま油	0.5		ゆで塩	0.5		玉葱	30		食塩	0.2
	なたね油	3					(個)マヨネーズ	中のみ 8		人参	7		こしょう	0.02
	キャベツ	25		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7					中ねぎ	5		湯	20
	きゅうり	25		玉葱	15		ベーコン(短冊)	7		干しいたけ(スライス)	0.5		(冷)大豆水煮	10
	人参	7		人参	10		(レト)うずら卵1kg	25		生姜	0.5		キャベツ	30
	(個)香味玉ねぎドレッシング	10		中ねぎ	5		玉葱	25		にんにく	0.5		きゅうり	10
				ビーフン	6		チンゲンサイ	15		サラダ油	0.5		人参	5
	(個)メープルマフィン	25		干しいたけ(スライス)	0.5		人参	8		(袋)がらスープ 1kg	4		(冷)むき枝豆 1kg	5
				(袋)がらスープ 1kg	4		セロリ	2		食塩	0.5		(個)イタリアンドレッシング	8
				しょうゆ	0.5		サラダ油	1		しょうゆ	0.5			
				サラダ油	0.5		(袋)がらスープ 1kg	4		チキンコンソメ	0.5		(個)国産みかんゼリー	40
				食塩	0.5		しょうゆ	0.5		ごま油	0.2			
				こしょう	0.03		食塩	0.4		湯	120			
				チキンコンソメ	0.3		こしょう	0.03						
				ごま油	0.1		チキンコンソメ	0.3						
				湯	130		湯	100						
				(個)チーズ 鉄強化	13.5									

[illegible]