

2日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
金時にんじんのピラフ (麦入り) 牛乳 ひじき入り根菜サラダ 肉だんごとレタスのスープ 小魚入りアーモンド (中のみ)	精白米(自校)	64
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	3
	玉葱	8
	金時人参	10
	(冷)むき枝豆 1kg	4
	にんにく	0.2
	サラダ油	2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	8
	(乾)ひじき	0.8
	洗いごぼう	20
	れんこん(いちよう3mm)	10
	人参	10
	焙煎ごまドレッシング	9
	(冷)肉だんご	30
	玉葱	35
	レタス	20
	人参	10
	セロリ	2
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	湯	120
(個)小魚入りアーモンド	8	

3日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフハンバーガー 牛乳 コーンチャウダー	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
	(冷)ハンバーグ ポイル用・水分強化・減塩	幼・小 60
	(冷)ハンバーグ ポイル用・水分強化・減塩	中 80
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	とんかつソース	4
	赤ぶどう酒	1
	上白糖	0.4
	水	3
	キャベツ	35
	人参	10
	ベーコン(短冊)	8
	じゃがいも	30
	玉葱	30
	(缶)ホールコーン	20
	(冷)白いいんげん豆ペースト	15
	人参	5
	パセリ	0.3
	バター	0.5
	(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
	コーンスターチ	1
	調理用牛乳 1L	30
	湯	50

9日(月)				10日(火)				12日(木)				13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
中華風 たきこみごはん (麦入り) 牛乳 ビーフン サラダ うずらたまご 入り中華スープ 野菜マフィン (小中のみ)	精白米(自校)		64	きなこあげパン 牛乳 はくさいと肉だんごのスープ ひじきとチーズのサラダ	コッペパン		50	ごはん 牛乳 焼きどうふとチンゲンサイのみそいため かみかみあえ	精白米(自校)		72	野菜たっぷりラーメン 牛乳 中華サラダ マーラーカオ(小中のみ)	(袋)中華めん		幼-小3 150
	米粒麦 自校		6		コッペパン		60		精白米(自校)		80		(袋)中華めん		小4-6 200
	鉄強化米		0.5		なたね油		6		鉄強化米		0.5		(袋)中華めん		中 250
	焼き豚(1cm角切り)		20		きな粉 1kg		4.5						豚肉並(2×2cmスライス)		20
	たけのこ水煮(ホール)		10		三温糖		3		牛乳		206		清酒		1
	中ねぎ		4		紙ナフキン		1						生姜		0.5
	(冷)むき枝豆 1kg		5						豚肉並(2×2cmスライス)		15		食塩		0.15
	干しいたけ(スライス)		0.5		牛乳		206		清酒		2		こしょう		0.02
	ごま油		1						生姜		0.6		なると(3mm)		5
	清酒		4		(冷)肉だんご		30		にんにく		0.2		玉葱		30
	しょうゆ		3.5		白菜		40		焼き豆腐		70		キャベツ		20
	上白糖		0.8		玉葱		30		玉葱		40		たけのこ水煮(ホール)		12
	食塩		0.3		人参		10		チンゲンサイ		20		人参		7
	牛乳		206		中ねぎ		5		人参		15		干しいたけ(スライス)		1
					春雨(太め5cm)		5		たけのこ水煮(ホール)		10		中ねぎ		5
	もやし		25		生姜		0.5		ごま油		0.8		しょうゆ		5
	きゅうり		15		(袋)がらスープ 1kg		4		赤みそ		3.5		(袋)がらスープ 1kg		4
	人参		8		しょうゆ		2		中双糖		2		チキンコンソメ		0.5
	ビーフン		8		チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		2		上白糖		0.5
	しょうゆ		2.5		食塩		0.4		チキンコンソメ		0.6		ごま油		0.5
	食酢		2.5		こしょう		0.03		豆板醤		0.03		食塩		0.3
	上白糖		1.6		湯		120		でんぷん		0.7		でんぷん		3
	ごま油		1						湯		20		湯		120
	からし粉		0.03		(レト)まぐろ油漬		10						牛乳		206
					ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		きゅうり		25				
	ベーコン(短冊)		5		キャベツ		30		切干し大根		4		小松菜		25
	(レト)うずら卵1kg		20		きゅうり		20		人参		5		もやし		25
	人参		5		(乾)ひじき		0.8		(缶)ホールコーン		3		人参		5
	玉葱		15		食酢		2.2		するめ(カット)国産		2		炒り白ごま		1
	チンゲンサイ		10		サラダ油		1		(乾)刻み昆布		0.7		しょうゆ		2.5
	サラダ油		0.5		しょうゆ		2		三温糖		1.7		食酢		2
	(袋)がらスープ 1kg		4		上白糖		0.5		しょうゆ		3		上白糖		1.5
	チキンコンソメ		0.3		こしょう		0.02		食酢		1.2		ごま油		1
	しょうゆ		0.5						ごま油		0.3		からし粉		0.03
	食塩		0.5												
	こしょう		0.03										(個)マーラーカオ		35
	清酒		1												
	ごま油		0.5												
	湯		120												
	(冷)野菜マフィン		25												

16日(月)				17日(火)				18日(水)				19日(木)				20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
セルフキンパ(麦ごはん) 牛乳 わかめとねぎの韓国風スープ	精白米(委託)		60	黒糖パン 牛乳 ロメインレタスのクリームシチュー ツナサラダ ココアビーンズ	黒糖パン		50	わかめごはん(麦入り) 牛乳 ちくぜん煮 ちりめんあえ チーズ(中のみ)	精白米(自校)		66	麦ごはん 牛乳 たいのからあげ 野菜とたくあんのごまあえ とうふのみそ汁	精白米(委託)		60	大豆ごはん(麦入り) 牛乳 こんぶあえ 石かり汁 ハスカップゼリー(小中のみ)	精白米(自校)		64
	精白米(委託)		70		黒糖パン		60		精白米(自校)		73		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6
	米粒麦 委託		6		粉黒糖		7.5		米粒麦 自校		6		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		粉黒糖		9		米粒麦 自校		7		米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9
									鉄強化米		0.5						(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		6
	牛乳		206		牛乳		206		炊き込みわかめ 200g		2		牛乳		206		(冷)大豆水煮		12
																	油揚げ		5
	豚肉並(2×3cmスライス)		40		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		12		牛乳		206		生姜		1		人參		5
	しょうゆ		2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		8						清酒		2		(冷)むき枝豆 1kg		3
	清酒		1		白ぶどう酒		1		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		18		しょうゆ		1		サラダ油		1
	玉葱		20		ベーコン(短冊)		5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12		食塩		0.2		清酒		1.6
	洗いごぼう		10		じゃがいも		45		清酒		1		でんぶん		7		しょうゆ		1.6
	人參		10		玉葱		40		ちくわ		10		なたね油		7		上白糖		0.8
	にんにく		1		人參		10		板こんにやく		30						食塩		0.65
	生姜		0.5		ロメインレタス		15		洗いごぼう		30		チンゲンサイ		25		牛乳		206
	ごま油		1		エリンギ		5		洗いれんこん		12		キャベツ		30				
	三温糖		1.5		サラダ油		2		人參		15		人參		5		(レト)まぐろ油漬		8
	しょうゆ		1		小麦粉		4		(冷)さやいんげん 500g		5		たくあん(刻み)1kg袋		6		キャベツ		30
	コチジャン		0.5		バター		2		ごま油		1.5		しょうゆ		0.8		きゅうり		15
	でんぶん		0.2		サラダ油		1		しょうゆ		4		炒り白ごま		1		(缶)ホールコーン		8
	ほうれん草		25		(袋)がらすープ 1kg		4		中双糖		3						人參		5
	きゅうり		15		チキンコンソメ		0.5		でんぶん		0.7		豆腐		30		(乾)刻み昆布		0.5
	もやし		10		食塩		0.4		水		6		油揚げ		5		炒り白ごま		1
	たくあん(刻み)1kg袋		6		こしょう		0.05		上乾ちりめん		2		玉葱		20		しょうゆ		2.2
	しょうゆ		1.2		調理用牛乳 1L		30		白菜		30		人參		5		食酢		2
	ごま油		1		生クリーム 1L		1		小松菜		25		えのきたけ		5		上白糖		1.2
	上白糖		0.5		ピザ用チーズ		3		人參		7		中ねぎ		5				
	炒り白ごま		1		ローリエ		0.1		しょうゆ		2.3		中みそ		5.5		(冷)鮭(2cm角)骨皮なし		18
	(個)手巻きのり(4枚)	幼-小4	2.4		湯		60		ボン酢		1		甘みそ		5		清酒		1
	(個)手巻きのり(6枚)	小5-中	3.6		(レト)まぐろ油漬		15		上白糖		0.5		煮干し だし用		4		白菜		30
					きゅうり		20						湯		110		じゃがいも		25
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		(生)ブロッコリー(カット)県産		20		(個)プロセスチーズ		15						太ねぎ		6
	玉葱		25		(缶)ホールコーン		10										中みそ		5.5
	太ねぎ		10		(冷)レモン果汁 県産・500g		1										甘みそ		5
	えのきたけ		7		食酢		1.5										出し昆布		1
	人參		7		サラダ油		1										削り節 だし用		4
	干しわかめ(カット)		0.8		上白糖		1										湯		100
	サラダ油		0.5		食塩		0.2												
	(袋)がらすープ 1kg		4		こしょう		0.03										(個)ハスカップゼリー		40
	オイスターソース		0.8																
	しょうゆ		0.5		(冷)大豆水煮		20												
	チキンコンソメ		0.4		でんぶん		1.5												
	食塩		0.3		なたね油		2												
	こしょう		0.03		ピュアココア		1												
	湯		120		三温糖		3												

24日(火)

[illegible]

25日(水)

[illegible]

26日(木)

[illegible]

27日(金)

[illegible]