

[illegible]

8日(月)				9日(火)				10日(水)				11日(木)				12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				
黒糖パン	黒糖パン		50	ごはん	精白米(委託・白)		70	焼き肉ピラフ(麦入り)	精白米(自校)		60	ごはん	精白米(委託・白)		70	コッペパン	コッペパン		50				
	黒糖パン		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				
	粉黒糖		7.5						鉄強化米		0.5												
	粉黒糖		7.5		牛乳		206		牛肉(2×2cmスライス)		20		牛乳		206		牛乳		206				
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
	牛乳		206		豚肉並ミンチ		15		生姜		0.6		豚肉並(3×3cmスライス)		30		(冷)肉だんご		30				
はものエスカベツシユ				なすとあつあげのみそいため	清酒		2	切りぼし大根のサラダ	にんにく		0.8	ナムル	生姜		1	肉だんごととうがんのスープ煮	玉葱		35				
	冷)はも澱粉付き		40		(冷)厚揚げ(カット)1kg		40		玉葱		10		清酒		1		清酒		1	ミニ冬瓜		20	
	なたね油		5		玉葱		25		(冷)むき枝豆 1kg		5		しょうゆ		0.4		しょうゆ		0.4	たけのこ水煮(ホール)		15	
	玉葱		10		なす		25		ごま油		1		玉葱		30		玉葱		30	人参		7	
	人参		5		サラダ油		2		しょうゆ		2		キャベツ		30		キャベツ		30	中ねぎ		5	
	赤パブリカ		4		チンゲンサイ		10		上白糖		1.3		白菜キムチ 1kg		15		白菜キムチ 1kg		15	生姜		0.5	
	サラダ油		0.5		人参		10		清酒		1		人参		8		人参		8	サラダ油		0.5	
	食酢		3		たけのこ水煮(ホール)		8		チキンコンソメ		0.5		中ねぎ		8		中ねぎ		8	(袋)がらスープ 1kg		4	
	上白糖		3		生姜		0.6		食塩		0.4		にんにく		0.5		しょうゆ		1	しょうゆ		1.2	
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		にんにく		0.2		豆板醤		0.1		ごま油		1		ごま油		2	食塩		0.3	
	しょうゆ		0.7		ごま油		1		牛乳		206		赤みそ		3		しょうゆ		0.8	こしょう		0.03	
	食塩		0.3		赤みそ		3						中双糖		2		上白糖		0.8	チキンコンソメ		0.4	
	こしょう		0.02		中双糖		2		きゅうり		10		しょうゆ		1.5		もやし		35	湯		100	
	水		10		しょうゆ		1.5		人参		7		チキンコンソメ		0.6		小松菜		30	(冷)大豆水煮		10	
					豆板醤		0.03		豆板醤		7		でんぶん		1		人参		5	キャベツ		25	
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30		でんぶん		1		(缶)ホールコーン		5		水		20		(個)韓国ナムルドレッシング		10	きゅうり		15	
	ゆで塩		0.5		水		20		(乾)刻み昆布		0.5						(個)棒々鶏ドレッシング		80	人参		7	
									(個)棒々鶏ドレッシング		10									(個)焙煎ごまドレッシング		8	
	ベーコン(短冊)		5		型抜きかまぼこ(小菊)		8																
	(冷)白いんげん豆 1kg		18		玉葱		30		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5												
玉葱		30	中ねぎ		5	(乾)たんめん		10															
キャベツ		20	えのきたけ		8	玉葱		30															
人参		10	清酒		1	チンゲンサイ		10															
セロリ		2	しょうゆ		0.5	干しいたけ(スライス)		0.5															
サラダ油		0.5	食塩		0.4	サラダ油		0.5															
(袋)トマト水煮 1kg		15	削り節 だし用		4	(袋)がらスープ 1kg		4															
(袋)がらスープ 1kg		4	出し昆布		1	しょうゆ		1															
赤ぶどう酒		1	水		130	食塩		0.35															
食塩		0.4				チキンコンソメ		0.3															
こしょう		0.03				こしょう		0.05															
チキンコンソメ		0.5				湯		130															
ローリエ		0.1																					
湯		90																					
ジャンパニマスカット(高松産こまみん品等利用拡大事業)		20				(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小 5																
						(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中 10																

19日(金)

[illegible]

26日(金)

[illegible]

29日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
秋の 香り カレー ライス	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
牛乳		
	牛乳	206
海 そう サラダ	牛肉(2×2cmスライス)	25
	玉葱	35
小 に ぼ し (小 中 の み)	じゃがいも	30
	さつまいも(2cm角)	20
	人参	10
	しめじ	7
	エリンギ	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.2
	サラダ油	2
	小麦粉	5
	サラダ油	5
	カレー粉	1.1
	(袋)がらスープ 1kg	3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	しょうゆ	1
	赤ぶどう酒	1
	チャツネ 450g	1
	食塩	0.5
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.5
	湯	85
	(乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	25
	きゅうり	20
	人参	7
	(個)棒々鶏ドレッシング	10
	小煮干し	4

30日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
お な か い っ ぱ い 栄 養 い っ ぱ い 乾 べ き こ は ん (麦 入 り)	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	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
	人参	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	切干し大根	2
	(乾)ひじき	0.5
	サラダ油	0.8
	しょうゆ	3
	清酒	2
	上白糖	1.3
	食塩	0.4
	出し昆布	0.8
	牛乳	206
牛乳		
野 菜 の ド レ ッ シ ン グ あ え	キャベツ	20
	きゅうり	15
	チンゲンサイ	20
	人参	5
	(個)青じそドレッシング	8
	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	20
	えのきたけ	7
	人参	5
	中ねぎ	5
	ふしめん	5
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.3
	削り節 だし用	4
	湯	120
	(個)ミックスナッツ	15
ミ ッ ク ス ナ ツ ツ (小 中 の み)		