

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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
麦ごはん牛乳	精白米(委託)	60	精白米(自校)	64	コッペパン(丸型)	50	精白米(委託)	60	精白米(自校)	72	精白米(自校)	72		
かたくちいわしのからあげ	精白米(委託)	70	米粒麦 自校	6	コッペパン(丸型)	60	精白米(委託)	70	精白米(自校)	80	米粒麦 委託	6		
食べる菜のゆず香あえ	米粒麦 委託	6	鉄強化米	0.5	牛乳	206	米粒麦 委託	7	鉄強化米	0.5	(個)のり佃煮	10		
あんもち雑煮	米粒麦 委託	7	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9	(冷)ハンバーグ ポイント用・鉄強化・濃塗	幼・小 60	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206		
かたくちいわしのからあげ	牛乳	206	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6	(冷)ハンバーグ ポイント用・鉄強化・濃塗	中 80	牛乳	206	(冷)いわし開き 濃粉付	幼・小 40	(冷)いわし開き 濃粉付	中 50		
食べる菜のゆず香あえ	(冷)かたくちいわし濃粉付き	35	白ぶどう酒	1	(袋)トマトケチャップ 1kg	5	赤ぶどう酒	1	なたね油	4	なたね油	4		
あんもち雑煮	なたね油	4	ベーコン(短冊)	3	とんかつソース	4	上白糖	0.4	生姜	1.2	生姜	1.2		
かたくちいわしのからあげ	食塩	0.1	玉葱	8	水	3	水	3	しょうゆ	2.8	しょうゆ	2.8		
食べる菜のゆず香あえ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	金時人参	10	キャベツ	35	上白糖	2.8	みりん	1.8	みりん	1.8		
あんもち雑煮	食べて菜	25	(冷)むき枝豆 1kg	4	人参	10	清酒	1.8	清酒	1.8	高野豆腐(サイコロ)	18		
かたくちいわしのからあげ	キャベツ	15	にんにく	0.2	ベーコン(短冊)	8	でんぶん	0.2	でんぶん	0.2	玉葱	35		
食べる菜のゆず香あえ	もやし	15	サラダ油	2	じゃがいも	30	湯	4	人参	10	人参	10		
あんもち雑煮	(乾)刻み昆布	0.5	チキンコンソメ	0.5	玉葱	30	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	もやし	25	(冷)さやいんげん 500g	7		
かたくちいわしのからあげ	しょうゆ	2.3	食塩	0.5	(缶)ホールコーン	20	(生)まんば	30	人参	5	干しいたけ(スライス)	0.8		
食べる菜のゆず香あえ	ゆず酢	1.7	こしょう	0.03	(冷)白いんげん豆ベースト	15	もやし	25	しょうゆ	2	三温糖	2.5		
あんもち雑煮	上白糖	1.1	牛乳	206	人参	5	人參	5	食塩	0.1	食塩	0.1		
かたくちいわしのからあげ	大根	25	(レト)まぐろ油漬	8	パセリ	0.3	パセリ	5	削り節 だし用	2	削り節 だし用	2		
食べる菜のゆず香あえ	金時人参	7	(乾)ひじき	0.8	バター	0.5	バター	5	水	60	水	60		
あんもち雑煮	中ねぎ	5	洗いごぼう	20	(袋)がらスープ 1kg	4	食酢	1.5	ほうれん草	15	ほうれん草	15		
かたくちいわしのからあげ	甘みそ	5.5	れんこん(いちょう3mm)	10	チキンコンソメ	0.5	上白糖	1	キャベツ	25	キャベツ	25		
食べる菜のゆズ香あえ	中みそ	5	人参	10	食塩	0.4	サラダ油	0.5	もやし	15	もやし	15		
あんもち雑煮	煮干し だし用	4	焙煎ごまドレッシング	9	こしょう	0.05	ごま油	0.5	アーモンド(刻み)	0.8	アーモンド(刻み)	0.8		
かたくちいわしのからあげ	水	120	(冷)肉だんご	30	コーンスターク	1	炒り白ごま	1	しょうゆ	2.2	しょうゆ	2.2		
食べる菜のゆズ香あえ	(個)あん入り団子(2個入・個装)	20	玉葱	35	調理用牛乳 1L	30	油揚げ	5	食酢	1.8	食酢	1.8		
あんもち雑煮	レタス	20	レタス	20	湯	50	玉葱	25	上白糖	0.8	上白糖	0.8		
かたくちいわしのからあげ	人参	10	人参	10	人参	7	サラダ油	0.8	サラダ油	0.8	アーモンド(粉)	1		
食べる菜のゆズ香あえ	セロリ	2	セロリ	2	中ねぎ	5	アーモンド(粉)	1	アーモンド(粉)	1	(個)ヨーグルト	70		
あんもち雑煮	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	切干し大根	2.5	(個)ヨーグルト	70	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	(袋)がらスープ 1kg	4	しおゆ	2	中みそ	5.5	(個)節分豆	5	甘みそ	5	甘みそ	5		
食べる菜のゆズ香あえ	チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5	甘みそ	5	(個)節分豆	5	煮干し だし用	4	煮干し だし用	4		
あんもち雑煮	食塩	0.2	食塩	0.2	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	こしょう	0.03	こしょう	0.03	節分豆 (小中のみ)		節分豆 (小中のみ)		水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	ローリエ	0.1	ローリエ	0.1	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	湯	120	(個)小魚入りアーモンド	8	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	120	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
あんもち雑煮	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
かたくちいわしのからあげ	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130	水	130		
食べる菜のゆズ香あえ	水	130	水	130	水	130								

9日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライス (麦ごはん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
米粒麦 委託	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	20
じやがいも	じやがいも	50
玉葱	玉葱	50
人参	人参	10
エリンギ	エリンギ	6
(冷)グリンピース	(冷)グリンピース	5
にんにく	にんにく	0.3
サラダ油	サラダ油	1
小麦粉	小麦粉	5
サラダ油	サラダ油	2
バター	バター	2
(袋)トマトピューレ 1kg	(袋)トマトピューレ 1kg	15
(袋)トマト水煮 1kg	(袋)トマト水煮 1kg	10
(袋)がらスープ 1kg	(袋)がらスープ 1kg	3
赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	2
ウスターーソース	ウスターーソース	2
食塩	食塩	0.7
上白糖	上白糖	0.5
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.5
からし粉	からし粉	0.15
こしょう	こしょう	0.07
ローリエ	ローリエ	0.1
ピザ用チーズ	ピザ用チーズ	1.5
湯	湯	80
(乾)海藻ミックス	(乾)海藻ミックス	1
キャベツ	キャベツ	30
きゅうり	きゅうり	10
(缶)ホールコーン	(缶)ホールコーン	7
食酢	食酢	2.5
しょうゆ	しょうゆ	2.5
上白糖	上白糖	1.2
ごま油	ごま油	0.5
サラダ油	サラダ油	0.5

10日(火)

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)	64
	米粒麦 自校	6
鐵強化米	鐵強化米	0.5
焼き豚(1cm角切り)	焼き豚(1cm角切り)	20
たけのこ水煮(ホール)	たけのこ水煮(ホール)	10
中ねぎ	中ねぎ	4
(冷)むき枝豆 1kg	(冷)むき枝豆 1kg	5
干しいたけ(スライス)	干しいたけ(スライス)	0.5
ごま油	ごま油	1
清酒	清酒	4
しょうゆ	しょうゆ	3.5
上白糖	上白糖	0.8
食塩	食塩	0.3
牛乳	牛乳	206
もやし	もやし	25
きゅうり	きゅうり	15
人参	人参	8
ビーフン	ビーフン	8
しょうゆ	しょうゆ	2.5
食酢	食酢	2.5
上白糖	上白糖	1.6
ごま油	ごま油	1
からし粉	からし粉	0.03
ベーコン(短冊)	ベーコン(短冊)	5
(レト)うずら卵1kg	(レト)うずら卵1kg	20
人参	人参	5
玉葱	玉葱	15
チングンサイ	チングンサイ	10
サラダ油	サラダ油	0.5
(袋)がらスープ 1kg	(袋)がらスープ 1kg	4
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.3
しょうゆ	しょうゆ	0.5
食塩	食塩	0.5
こしょう	こしょう	0.03
清酒	清酒	1
ごま油	ごま油	0.5
湯	湯	120
(個)野菜マフィン	(個)野菜マフィン	25

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
きなこあげパン	コッペパン	50
	コッペパン	60
なたね油	なたね油	6
きな粉 1kg	きな粉 1kg	4.5
三温糖	三温糖	3
紙ナフキン	紙ナフキン	1
牛乳	牛乳	206
はくさいと肉だんごのスープ	(冷)肉だんご	30
	白菜	40
中ねぎ	玉葱	30
人参	人参	10
春雨(太め5cm)	中ねぎ	5
生姜	春雨(太め5cm)	5
(袋)がらスープ 1kg	生姜	0.5
しょうゆ	(袋)がらスープ 1kg	4
チキンコンソメ	しょうゆ	2
食塩	チキンコンソメ	0.5
こしょう	食塩	0.4
湯	こしょう	0.03
(レト)まぐろ油漬	湯	120
ダイスチーズ(4mm角)生食用	(レト)まぐろ油漬	10
キャベツ	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5
きゅうり	キャベツ	30
人参	きゅうり	20
(乾)ひじき	(乾)ひじき	0.8
食酢	食酢	2.2
サラダ油	サラダ油	1
しょうゆ	しょうゆ	2
上白糖	上白糖	0.5
こしょう	こしょう	0.02

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん牛乳	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
鐵強化米	鐵強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
豚肉並(2×2cmスライス)	豚肉並(2×2cmスライス)	15
清酒	清酒	2
生姜	生姜	0.6
にんにく	にんにく	0.2
焼き豆腐	焼き豆腐	70
玉葱	玉葱	40
チングンサイ	チングンサイ	20
人参	人参	15
たけのこ水煮(ホール)	たけのこ水煮(ホール)	10
ごま油	ごま油	0.8
赤みそ	赤みそ	3.5
中双糖	中双糖	2
しょうゆ	しょうゆ	2
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.6
豆板醤	豆板醤	0.03
でんぷん	でんぷん	0.7
湯	湯	20
きゅうり	きゅうり	25
切干し大根	切干し大根	4
人参	人参	5
(缶)ホールコーン	(缶)ホールコーン	3
するめ(カット)国産	するめ(カット)国産	2
(乾)刻み昆布	(乾)刻み昆布	0.7
三温糖	三温糖	1.7
しょうゆ	しょうゆ	3
食酢	食酢	1.2
ごま油	ごま油	0.3

16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
野菜たっぷりラーメン牛乳	(袋)中華めん	幼-小3 150
	(袋)中華めん	小4-6 200
	(袋)中華めん	中 250
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	1
	生姜	0.5
	食塩	0.15
	こしょう	0.02
	なると(3mm)	5
	玉葱	30
	キャベツ	20
	たけのこ水煮(ホール)	12
	人参	7
	干しいたけ(スライス)	1
	中ねぎ	5
	しょうゆ	5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	上白糖	0.5
	ごま油	0.5
	食塩	0.3
	でんぷん	3
	湯	120
	牛乳	206
	小松菜	25
	もやし	25
	人参	5
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2.5
	食酢	2
	上白糖	1.5
	ごま油	1
	からし粉	0.03
	(個)マーラーカオ	35

17日(火)

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
	精白米(委託)	70
	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)	幼-小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
	干しつかめ(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

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒糖パン牛乳ロメインレタスのクリーミーシチュー	黒糖パン	50
	黒糖パン	60
	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	9
	牛乳	206
	鶏肉 胸・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
	ベーコン(短冊)	5
	じやがいも	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
	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
	(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
	(冷)大豆水煮	20
	でんぶん	1.5
	なたね油	2
	ピュアココア	1
	三温糖	3

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
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
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	炊き込みわかめ 200g	2
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12
	清酒	1
	ちくわ	10
	板こんにゃく	30
	洗いごぼう	30
	洗いれんこん	12
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	5
	ごま油	1.5
	しょうゆ	4
	中双糖	3
	でんぶん	0.7
	水	6
	上乾ちりめん	2
	白菜	30
	小松菜	25
	人参	7
	しょうゆ	2.3
	ポン酢	1
	上白糖	0.5
	(個)プロセスチーズ	15

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん牛乳たいのから揚げ野菜とたくあんのこまあえとうふのみそ汁	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	真鰆 皮付き骨なし 2cm角切り 香川県産 冷凍	45
	生姜	1
	清酒	2
	しょうゆ	1
	食塩	0.2
	でんぶん	7
	なたね油	7
	チングンサイ	25
	キャベツ	30
	人参	5
	たくあん(刻み)1kg袋	6
	しょうゆ	0.8
	炒り白ごま	1
	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉葱	20
	人参	5
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	湯	110

24日(火)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
大豆ごはん (麦入り)	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	
	(冷)大豆水煮	12	
	油揚げ	5	
	人参	5	
	(冷)むき枝豆 1kg	3	
	サラダ油	1	
	清酒	1.6	
	しょうゆ	1.6	
	上白糖	0.8	
	食塩	0.65	
	牛乳	206	
	(レト)まぐろ油漬	8	
	キャベツ	30	
	きゅうり	15	
	(缶)ホールコーン	8	
	人参	5	
	(乾)刻み昆布	0.5	
	炒り白ごま	1	
	しょうゆ	2.2	
	食酢	2	
	上白糖	1.2	
	(冷)鮭(2cm角)骨なし	18	
	清酒	1	
	白菜	30	
	じゃがいも	25	
	太ねぎ	6	
	中みそ	5.5	
	甘みそ	5	
	出し昆布	1	
	削り節 だし用	4	
	湯	100	
	(個)ハスカップゼリー	40	
25日(水)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
大根のたまごとじどんぶり(麦ごはん)	精白米(委託)	60	
	精白米(委託)	70	
	米粒麦 委託	6	
	米粒麦 委託	7	
	牛乳	206	
	牛乳	206	
	ベーコン(短冊)	8	
	鶏卵	30	
	大根	60	
	人参	10	
	干しいたけ(スライス)	0.8	
	中ねぎ	5	
	サラダ油	1	
	しょうゆ	3.5	
	みりん	2	
	三温糖	1	
	食塩	0.25	
	こしょう	0.03	
	チキンコンソメ	0.6	
	でんぷん	1	
	湯	50	
	(冷)フライドポテト(細切り)	25	
	なたね油	4	
	食べて菜	25	
	白菜	25	
	人参	7	
	食酢	2.5	
	しょうゆ	2.5	
	上白糖	1.2	
	ごま油	0.5	
	サラダ油	0.5	
26日(木)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
コッペパン	コッペパン	50	
	コッペパン	60	
	牛乳	206	
	牛肉(2cm角)	35	
	サラダ油	1	
	ローリエ	0.1	
	玉葱	40	
	大根	25	
	キャベツ	20	
	人参	15	
	ビーツ	8	
	セロリ	3	
	パセリ	0.3	
	サラダ油	1	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4	
	(袋)トマトピューレ 1kg	4	
	赤ぶどう酒	2	
	チキンコンソメ	0.4	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	湯	80	
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5	
	キャベツ	25	
	菜の花	20	
	(缶)ホールコーン	10	
	食酢	2.2	
	サラダ油	2	
	上白糖	0.6	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.03	
27日(金)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
赤飯	精白米(自校)	52	
	精白米(自校)	60	
	もち米	20	
	(乾)小豆	7	
	食塩	0.6	
	炒り白ごま	0.7	
	牛乳	206	
	ヒレカツ		
ゆで野菜	(冷)ヒレカツ	幼 30	
	(冷)ヒレカツ	小 50	
	(冷)ヒレカツ	中 60	
	なたね油	5	
	キャベツ	35	
	人参	10	
	(個)中濃ソース	8	
	(冷)豆腐(カット)1kg	20	
	玉葱	25	
	えのきだけ	7	
	中ねぎ	5	
	赤みそ	6	
	中みそ	3	
	出し昆布	1	
	削り節 だし用	4	
	水	120	
	(個)いちごクレープ	40	