

8日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 小魚の つくだ煮 牛乳 あつ あげの みそ いため アー モンド あえ	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	(個)小魚佃煮	6
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	25
	清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	40
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	たけのこ水煮(短冊切り)	17
	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	5
	干しいたけ(スライス)	1
	おろし生姜	0.5
	おろしにんにく	0.5
	ごま油	0.8
	中双糖	1.3
	チキンコンソメ	0.5
	しょうゆ	3
	赤みそ	2.5
	豆板醤	0.1
	でんぶん	1
	湯	20
	小松菜	17
	太もやし	28
	人参	5
	しょうゆ	2.5
	食酢	2
	オリーブ油	0.5
	上白糖	1
	アーモンド(粉)	1.2
	アーモンド(刻み)	1.2

9日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん 牛乳 こう やど う ふの 煮 もの 切 り ぼ し 大 根 の あ え も の 牛 乳 ブ リ ン	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(2×2cmスライス)	20
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	17
	皮むき玉葱	30
	人参	15
	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	7
	干しいたけ(スライス)	1
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.2
	三温糖	1.9
	食塩	0.3
	削り節 だし用	1
	湯	60
	切干し大根	4
	きゅうり	25
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	2
	しょうゆ	2
	上白糖	1
	ごま油	0.5
	すりごま	1
	(個)牛乳プリン鉄分強化	40

16日(金)

[illegible]

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23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
コッペパン	コッペパン		50	カ レ ー ラ イ ス ( 麦 ご は ん )	精白米(委託)		60	小 型 コ ッ ペ バ ン	コッペパン		30	麦 ご は ん	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50
	コッペパン		60		精白米(委託)		70		コッペパン		40		精白米(委託)		70		コッペパン		60
牛乳				大 根 サ ラ ダ	米粒麦 委託		6	牛 乳				韓 国 風 い そ 香 あ え	米粒麦 委託		6	牛乳			
	牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛乳		206
肉だんごと トマトのシチュー	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30	ヨ ー グ ル ト	牛乳		206	ス バ ゲ テ イ ナ ポ リ タ ン	スパゲティ(ハーフ)		35	は る さ め ス ー プ	牛乳		206	ポ ト フ マ セ ド ア ン サ ラ ダ	(冷蔵)ミニウインナー		25
	皮むき玉葱		40						ゆで塩		1.3		冷)はも澱粉付き		40		皮むきじゃがいも(2cm)		35
カラフル サラダ	皮むきじゃがいも(2cm)		30	チ ー ズ	牛肉(3×3cmスライス)		15	ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	サラダ油		0.5	は る さ め ス ー プ	なたね油		7		皮むき玉葱		30
	人参		15		白ぶどう酒		1		粗挽きウインナーFe強化(1cm)		15		食酢		2.5		キャベツ		25
チーズ	(袋)トマト水煮 3kg		10		皮むき玉葱		40		ベーコン(短冊)		7		太ねぎ		3		人参		15
	エリンギ(1×3×0.3cm)		5		皮むきじゃがいも(2cm)		35		皮むき玉葱		40		おろし生姜		0.5		(冷)白いんげん豆 1kg		10
	ドライパセリ		0.03		人参		10		人参		10		おろしにんにく		0.3		ドライパセリ		0.03
	サラダ油		2		(冷)むき枝豆 1kg		5		エリンギ(1×3×0.3cm)		10		しょうゆ		3		(袋)がらスープ 3kg		3
	小麦粉		5		(袋)トマト水煮 3kg		5		ピーマン		5		食酢		2.5		しょうゆ		1
	バター		3		おろしにんにく		0.5		おろしにんにく		0.3		上白糖		1.8		食塩		0.4
	サラダ油		2		サラダ油		0.5		サラダ油		1.5		一味		0.01		こしょう		0.03
	(袋)がらスープ 3kg		3		小麦粉		5.5		(袋)トマトピューレ 3kg		14						きゅうり		15
	ウスターソース		2.8		サラダ油		6.5		(袋)トマトパウダー 200g		0.1		炒り白ごま 500g		1		チキンコンソメ		0.6
	赤ぶどう酒		2		カレー粉		1		赤ぶどう酒		5						ローリエ		0.1
	(袋)トマトパウダー 200g		1		ウスターソース		3		ウスターソース		1.5						湯		85
	上白糖		0.7		赤ぶどう酒		2		チキンコンソメ		0.3		味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1.2		大根		25
	食塩		0.6		(袋)トマトケチャップ 1kg		2		食塩		0.2		ごま油		0.5		きゅうり		20
	こしょう		0.06		とんかつソース		1		こしょう		0.05						(レト)ホールコーン 1kg		7
	チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		1		こしょう		0.05		炒り白ごま 500g		1		ダイスチーズ(4mm角)生食用		7
	ローリエ		0.1		チャツネ 450g		1		キャベツ		20						食酢		2
	湯		60		食塩		0.65		きゅうり		25						サラダ油		1
					こしょう		0.04		(乾)ひじき		0.6						上白糖		1
	(生)ブロッコリー(カット)県産		40		チキンコンソメ		0.7		ダイスチーズ(4mm角)生食用		7		ベーコン(短冊)		6		食塩		0.2
	人参		5		湯		90		食酢		3						春雨(太め5cm)		3.5
	(レト)まぐろ油漬		7						サラダ油		1		サラダ油		0.5		上白糖		1
	食酢		2		大根		20		しょうゆ		2		(袋)がらスープ 3kg		3		食塩		0.2
	(冷)レモン果汁 県産・500g		0.5		きゅうり		20		しょうゆ		2		チキンコンソメ		0.4		こしょう		0.03
	サラダ油		0.2		人参		5		上白糖		0.5						しょうゆ		2
	上白糖		0.8		(レト)ホールコーン 1kg		7		こしょう		0.04		食塩		0.3				
	食塩		0.2		上白糖		1								こしょう			0.03	
	こしょう		0.04		しょうゆ		1.5						でんぷん		0.1				
					食酢		1.5								ごま油			0.1	
	(個)チーズ 鉄強化		13.5		オリーブ油		0.2						湯		105				
					(個)ヨーグルト 鉄分強化		70												
				</															

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30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
ルーローハン(麦ごはん) 牛乳 ビーフンサラダ	精白米(委託)		60	ごはん 牛乳 煮こみおでん ロメインレタスのドレッシング あえ ぼんかん	精白米(自校)		72	いりこめし 牛乳 まんばのけんちゃん うちこみ汁 わさんぼんとう ヨーグルト(中のみ)	精白米(自校)		65	米粉パン 牛乳 とり肉のレモンソース かけ ミニトマト らりるれレタスのスープ	米粉パン		50	麦ごはん 牛乳 えびとうふのチリソース 煮 中華サラダ 豆乳プリン	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		精白米(自校)		80		鉄強化米		0.5		米粉パン		60		精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		かえり		3.5						米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7						油揚げ		5		牛乳		206		米粒麦 委託		7
					牛乳		206		切りこんにやく(5×5×2.7cm)		10								
	牛乳		206						ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)		7		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)		50		牛乳		206
					牛肉(3×3cmスライス)		20		金時にんじん		5		清酒		1				
	豚肉赤身(2cm角)		50		(レト)うずら卵1kg		20		(冷)むき枝豆 1kg		3		食塩		0.15		(冷)むきえび		25
	清酒		1		ちくわ		10		うすくちしょうゆ		4		こしょう		0.06		清酒		1
	サラダ油		1		里いも(2cm)		15		清酒		1.5		でんぷん		4		(冷)豆腐(カット)1kg		65
	皮むき玉葱		25		(冷)厚揚げ(カット)1kg		25		食塩		0.4		米粉		1		おろしにんにく		0.5
	たけのこ水煮(短冊切り)		10		大根		25		出し昆布		0.5		なたね油		7		おろし生姜		0.5
	人参		7		三角こんにやく(ミニ)		20		煮干し だし用		0.3		(冷)レモン果汁 県産・500g		3.5		サラダ油		1
	太ねぎ		3		人参		15						しょうゆ		2.8		皮むき玉葱		30
	おろし生姜		0.5		(乾)早煮昆布(カット)		1		牛乳		206		上白糖		1.5		たけのこ水煮(短冊切り)		12
	おろしにんにく		0.5		中双糖		3.2		(冷)油揚げ(5mm×40mm)		10		みりん		0.7		人参		10
	干しいたけ(スライス)		0.5		赤みそ		4		豆腐		30		でんぷん		0.1		(冷)むき枝豆 1kg		5
	サラダ油		0.3		甘みそ		6		(生)まんば		30		湯		5		太ねぎ		3
	しょうゆ		3		しょうゆ		0.8		太もやし		25						干しいたけ(スライス)		0.5
	上白糖		1.5		清酒		1		サラダ油		0.8		ミニトマト(高松産ごまみそ等利用拡大事業)		30		上白糖		2
	オイスターソース		1.5		湯		60		しょうゆ		2.5						しょうゆ		2.5
	食酢		0.5						清酒		2		ベーコン(短冊)		5		(袋)がらスープ 3kg		3
	ごま油		0.5		ロメインレタス		15		みりん		0.5		皮むき玉葱		25		チキンコンソメ		0.3
	でんぷん		0.15		きゅうり		25		ごま油		0.5		レタス		15		食塩		0.08
	水		7		(レト)ホールコーン 1kg		7		だし汁		10		人参		8		(袋)トマトケチャップ 1kg		3
					棒々鶏ドレッシング		4.5						(袋)がらスープ 3kg		3		(袋)トマトパウダー 200g		1
	(レト)さきみ油漬(フレーク)		7		(袋)洗浄ぼんかん(10個入り)		100		うどん冷凍		20		食塩		0.35		豆板醤		0.1
	ビーフン		5						大根		15		こしょう		0.03		ごま油		0.2
	太もやし		20						鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		7		チキンコンソメ		0.5		でんぷん		1
	きゅうり		15						清酒		1		しょうゆ		0.5		湯		20
	(レト)ホールコーン 1kg		7						金時にんじん		5		でんぷん		0.4				
	しょうゆ		2.5						干しわかめ(カット)		0.5		湯		110		大根		25
	食酢		2.5						中みそ		6						きゅうり		20
	上白糖		1.3						甘みそ		3						人参		5
	ごま油		0.5						煮干し だし用		3						しょうゆ		2
	すりごま		1						出し昆布		0.5						食酢		2
						清酒		1				上白糖		0.8					
						水		105				ごま油		0.5					
												炒り白ごま 500g		1					
						(個)和三盆糖		2				(個)豆乳プリン		40					
						(個)ヨーグルト 鉄分強化		70											