

9日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
牛乳	精白米(自校)	80
マーボー	鉄強化米	0.5
どうふ	牛乳	206
中華	豚肉並ミンチ	20
あえ	清酒	1
小魚	(冷)豆腐(カット) 1kg	65
入り	皮むき玉葱	40
アーモンド	人参	10
	たけのこ水煮(短冊切り)	10
	太ねぎ	3
	おろし生姜	1
	おろしにんにく	0.8
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	(袋)トマトパウダー 200g	0.2
	しょうゆ	3.5
	(袋)がらスープ 3kg	3
	赤みそ	2.5
	三温糖	0.8
	チキンコンソメ	0.45
	食塩	0.1
	豆板醤	0.15
	ごま油	0.1
	でんぷん	1
	湯	30
	れんこん(いちょう2mm)	20
	きゅうり	25
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	しょうゆ	2.2
	食酢	1.9
	上白糖	1
	ごま油	0.6
	すりごま	1
	(個)小魚入りアーモンド	8

10日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆	精白米(自校)	65
ごはん	鉄強化米	0.5
牛乳	牛肉(2×2cmスライス)	15
マーボー	清酒	0.6
どうふ	(レト)蒸大豆 国産	13
中華	油揚げ	3
あえ	人参	7
小魚	(冷)むき枝豆 1kg	5
入り	サラダ油	1
アーモンド	清酒	2
	うすくちしようゆ	2.5
	上白糖	1
	食塩	0.8
	出し昆布	0.5
	だし汁	1
	牛乳	206
	太もやし	25
	キャベツ	20
	人参	5
	塩ふき昆布	1
	しょうゆ	1.2
	すりごま	1.2
	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	20
	清酒	1
	皮むきじゃがいも(2cm)	15
	(セ)白菜	20
	太ねぎ	10
	油揚げ	5
	中みそ	6
	甘みそ	3
	削り節 だし用	3
	出し昆布	1
	清酒	1
	湯	100
	(個)チーズ 鉄強化	13.5

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コツ	コッペパン	50
ペ	コッペパン	60
パン	(個)黒豆きなこクリーム	10
牛乳	牛乳	206
マーボー	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	25
どうふ	皮むきじゃがいも(2cm)	30
中華	皮むき玉葱	35
あえ	人参	15
小魚	(冷)白いんげん豆 1kg	7
入り	しめじ	5
アーモンド	サラダ油	0.6
	白ぶどう酒	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	しょうゆ	0.3
	チキンコンソメ	0.4
	ローリエ	0.1
	湯	90
	太もやし	30
	人参	7
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	しょうゆ	2
	食酢	1.5
	上白糖	1
	ごま油	0.5
	すりごま	1
	いちご(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	20

13日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
あぶ	精白米(委託)	60
たまどん	精白米(委託)	70
ぶり	米粒麦 委託	6
(麦)	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	206
マーボー	油揚げ	20
どうふ	干しいたけ(スライス)	1
中華	皮むき玉葱	40
あえ	人参	15
小魚	なると(3mm)	7
入り	太ねぎ	5
アーモンド	鶏卵	20
	しょうゆ	7
	みりん	2
	食塩	0.2
	でんぷん	0.5
	三温糖	1.6
	清酒	1
	削り節 だし用	2.5
	湯	60
	キャベツ	25
	きゅうり	25
	しょうゆ	1.2
	花かつお(碎片)500g	1
	(個)ミックスナッツ	15

