4日(火	火)		5日(水)		6日(2	t)		7日(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
キ	精白米(自校)	65	き	コッペパン	50	麦ご	精白米(委託)	60	麦	精白米(委託)	6
ム	鉄強化米	0.5	なこ	コッペパン	70		精白米(委託)	70	Ĵ	精白米(委託)	7
チ	豚肉並(2×2cmスライス)	15	<u> </u> _	なたね油	6	は	米粒麦 委託	6	は	米粒麦 委託	
ごは	おろし生姜	0.8	あげ	きな粉 1kg	4	ん	米粒麦 委託	7	ん	米粒麦 委託	
ん	うすくちしょうゆ	1.2	1 1()	三温糖	3	4			4		
/0	上白糖	0.8		紙ナフキン	1	乳	牛乳	206	乳	牛乳	20
牛	白菜キムチ(ごはん用) 1kg	20				1,2			'		
乳	人参	5	牛乳	牛乳	206	え	(冷)むきえび	25	ホ	豚肉並(3×3cmスライス)	4
	(冷)むき枝豆 1kg	3	乳			び	清酒	1	1	おろし生姜	0
チ	ごま油	0.1	11.	(冷蔵)ミニウインナー	20	ځ	(冷)豆腐(カット)1kg	65	7	おろしにんにく	0
ヤプ	清酒	1.6	1 75	皮むきじゃがいも(2cm)	40	<u>ک</u> 5	おろしにんにく	0.5		しょうゆ	
チ	うすくちしょうゆ	2.7	4 1 17	皮むき玉葱	30	ふ	おろし生姜	0.5	ΙΪ	キャベツ	4
ェ	チキンコンソメ	0.3		キャベツ	20	の	サラダ油	1	'	皮むき玉葱	3
	. ,	3.0	大	皮むきかぶ	20	チ	皮むき玉葱	30	切	ピーマン	
ベ	牛乳	206	10	(冷)白いんげん豆 1kg	8	ij	たけのこ水煮(短冊切り)	15	ij	人参	1
ij	130	200	ーサ	サラダ油	1	ソ	人参	10	ぼ	ごま油	
<u> </u>	豚肉並(2×2cmスライス)	15	ラダ	ドライパセリ	0.03		太ねぎ	3	Ļ	赤みそ	3
入	サラダ油	0.5	ダ	(袋)がらスープ 3kg	3	ス	干ししいたけ(スライス)	0.5	太	上白糖	1
りフ	寿雨(太め5cm)	7	1	しょうゆ	1	煮	上白糖	2	根 の	清酒	
ル	太もやし	30	1	食塩	0.4	ビ	しょうゆ	2.5	サ	しょうゆ	0
ĭ	にら	5	4 1	こしょう	0.03	١٦	(袋)がらスープ 3kg	3	ا ج	チキンコンソメ	0
ッ	人参	12	4 1	チキンコンソメ	0.6	, フ	チキンコンソメ	0.3	ダ	でんぷん	0
ポ	たけのこ水煮(短冊切り)	12	1 1	ローリエ	0.05	ン	食塩	0.08		豆板醬	0.0
ン	きくらげ(せん切り)	0.3	1 1	湯	80	サ	(袋)トマトケチャップ 1kg	4	Ξ	水	0.0
チ	おろし生姜	0.9	1 1	im	80	į	(袋)トマトケナヤツノ Tkg (袋)トマトパウダー 200g	1	ッ	<u>ж</u>	
	おろしにんにく	0.9	1 1	大根	25	ダ	豆板醬	0.1	クス	切干し大根	
	ごま油	0.9	1	きゅうり	25		ごま油	0.1	ナ	きゅうり	1
	しょうゆ	4.5	1	(レト)まぐろ油漬	7		でんぷん	1	ッ	(乾)刻み昆布	0
	上白糖	1.5	1	かんきつドレッシング	4.5		湯	20	Ÿ	(早乙) 刻か比和 (レト)ホールコーン 1kg	U
	清酒	1.0	1	かんきつトレッシング	4.5		<i>13</i> 77	20		食酢	
	みりん	0.7	1		+ -		(, ,) b b a stat (=, , , b)	7		しょうゆ	
	食酢	0.7	1		+ -		(レト)ささみ油漬(フレーク) ビーフン	4		上白糖	
	豆板醬	0.7	1		 		きゅうり	12		ごま油	0
	立似西	0.3	1		+ -		キャベツ			すりごま	0
		00	11					15		9 りこよ	
	(レト)パインアップル 1kg	20	11				(レト)ホールコーン 1kg	7		(畑)こいカフナ	als 4
	(レト)黄桃 1kg	25		-		1	しょうゆ	2.5		(個)ミックスナッツ	小 1 中 2
	(冷)ミックスベリーダイス	15	1 1				食酢	2.5		(個)ミックスナッツ	<u> </u>
	(冷)カクテルゼリー	20	1 1				上白糖	1.3			
	白ぶどう酒	3	1				ごま油	1			
	上白糖		 		 		すりごま	1		 	
	水	20	 		 	1				 	
l		_	 		 	1				 	
		_	 		 					 	
			11			1					
	1		1 1	1		1	1		1		

0日(月)		11日	(火)		12日	(水)		13日	(木)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	14E	3(金)	
太公名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立	名 食品名	一人当
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
L	(袋)中華めん	/ \\1-3 150	\Box	コッペパン	50	ľ	精白米(自校)	72	⊐	コッペパン	50	麦	精白米(委託)	
-	(袋)中華めん	/]\4-6 200	ッペ	コッペパン	60	は	精白米(自校)	80	ッペ	コッペパン	60	() 1	精白米(委託)	
	(袋)中華めん	中 250	パ			ん	鉄強化米	0.5	パ			はん	米粒麦 委託	
	豚肉並(3×3cmスライス)	25	ン	牛乳	206	L			ر ک	牛乳	206	70	米粒麦 委託	
	しょうゆ	1				ľ	牛乳	206	_			4		
	清酒	1	4	豚肉並(2×2cmスライス)	30	2+			黒	豚肉並ミンチ	20	乳	牛乳	:
	なると(3mm)	4	乳	白ぶどう酒	1	の	チヌ団子 冷凍(無償提供)	30	豆	(冷)ひよこ豆水煮	15			
	キャベツ	20		皮むき玉葱	40	7	豚肉並(2×2cmスライス)	20	き	(乾)赤レンズ豆	4	は	(冷)はまち	小
	太もやし	20	さっ	さつまいも(2cm角)	45	くだ	清酒	1	なー	皮むきじゃがいも(2cm)	50	まち	(冷)はまち	中
	人参	10	つま	人参	12	煮	おろし生姜	0.1	こク	皮むき玉葱	40	0	清酒	
	きくらげ(せん切り)	0.5	()	しめじ	10		(冷)厚揚げ(カット)1kg	20	Ú	人参	10	φ	しょうゆ	
	太ねぎ	2	ŧ	小麦粉	5	_	たけのこ水煮(短冊切り)	20	ĺ	エリンギ(1×3×0.3cm)	5	のゆうあ	みりん	
	おろしにんにく	0.7	の	バター	3	乳	人参	15	ム	(冷)むき枝豆 1kg	5		ゆず酢	
	ごま油	1	シ	サラダ油	2		(冷)むき枝豆 1kg	5	4	小麦粉	1	<i>ا</i>	上白糖	
	赤みそ	7	チュ	サラダ油	1	チ ヌ	板こんにゃく	10	牛乳	サラダ油	0.5	焼き	清酒	_
	(袋)がらスープ 3kg	4	一	(袋)がらスープ 3kg	3	だ	(乾)早煮昆布(カット)	1	孔	カレー粉	0.5	2	水	_
	清酒	1.5	'	食塩	0.3	ん	サラダ油	1	野	バター	0.5	食		_
	上白糖	1.2	ビー	こしょう	0.08	ľ	しょうゆ	3.2	菜	サラダ油	0.5	ベ	太もやし	_
	チキンコンソメ	0.8		チキンコンソメ	0.5	の	みりん 中双糖	1	の	白ぶどう酒	2	τ	食べて菜	
	食塩	0.4	ン	調理用牛乳 10L	20	煮	でま油	0.1	カ	しょうゆ 三温糖	1.2	菜	人参	
	こしょう	0.03	ズサ	生クリーム	1	物	でんぷん		レ		0.5	のい	味付けもみのり(5~10mm幅)県産 しようゆ	+
	豆板醤 でんぷん	0.05	9	ピザ用チーズ	3 2	香	湯	0.5	煮	チキンコンソメ 食塩	0.5	そ	しょうが	_
	湯	125	ダ	ローリエ	0.05	IJ	<i>l</i> 700	13	<i>/m</i>	艮塩 こしょう	0.03	香	50 ± 16 ± 1/4 / 4	+
	itas	120		湯	68	á	小松菜	15	1=	湯	30	あ	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) 清酒	+
	牛乳	206	チ	1200	06	え	太もやし	30	ん	1903	30	え	大根	
	十五	200		きゅうり	25		人参	5	ڹ	人参	24		ごぼう(ささがき)	
	(冷)きびなごカリカリフライ	35	ズ	人参	10		上白糖	1.3	んサ	(レト)まぐろ油漬	7	ピリ	白菜キムチ 1kg	+
	なたね油	7		(ドライパック)ミックスビーンズ 福豆入り	15		食酢	1.5	ラ	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	18	辛	中ねぎ	+
	-67248/Щ	<i>'</i>		(レト)まぐろ油漬	7		すだち酢	1.2	ダ	食酢	3	み	中みそ	-
	ミニトマト(35個入り)	30		かんきつドレッシング	4.5		しょうゆ	0.5		上白糖	0.4	そ	甘みそ	
	ミニトマト(43個入り)	30		23.105 21 0 33 2 3	1.0		すりごま	1		サラダ油	0.6	汁	削り節 だし用	
	4 1 11 (12			(個)チーズ 鉄強化	13.5		7,7=0.			食塩	0.2		出し昆布	
				(1277 71 200)2110			(レト)しじみ佃煮	10		こしょう	0.03		清酒	
													湯	
										(個)黒豆きなこクリーム	10		****	
										(III) //(III)				

17日(月)		18日	(火)		19日	(水)		20日((木)		21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	名 食品名	一人当り 正味分量
あ	精白米(委託)	60	ふ	精白米(自校)	65	ĵJ	精白米(自校)	72	秋	精白米(委託)	60	米	米粉パン	50
ぶ	精白米(委託)	70	き	鉄強化米	0.5	は	精白米(自校)	80	の	精白米(委託)	70	粉	米粉パン	60
た	米粒麦 委託	6	ょ	戦内 胸・皮なし(1×1cm)	9	ん	鉄強化米	0.5	カ	米粒麦 委託	6	パ	X 1717 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	- 00
まど	米粒麦 委託	7	せご	鶏肉 も・皮なし(1×1cm)	6		以法心水	0.5	レ	米粒麦 委託	7	ン	牛乳	206
خ ·	不恒久 安癿	<i>'</i>	ご	清酒	1	+	牛乳	206	1.1	不恒久 安癿	,		776	200
んぶ	牛乳	206	はん	油揚げ	3	乳	7-76	200	ラ	牛乳	206	牛乳	(冷)肉だんご(Fe·Ca強化)	30
かり	7-76	200	\sim	むき栗(1/4)国産	10	焼	豚肉並ミンチ	25	イス	7-76	200	孔	皮むきじゃがいも(2cm)	40
<i>•</i>	油揚げ	15	牛	しめじ	5	き	清酒	1	^	牛肉(2×2cmスライス)	25	肉	皮むき玉葱	45
麦	干ししいたけ(スライス)	0.5	乳	人参	5	きどう	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	65	麦	皮むきじゃがいも(2cm)	50	だ	(冷)ひよこ豆水煮	10
麦 ご	皮むき玉葱	40		ハッ (冷)むき枝豆 1kg	5	う	皮むき玉葱	40	Ï	皮むき玉葱	40	ん	(冷)大豆水煮	10
は	人参	15	塩こ	うすくちしょうゆ	4	ふ	人参	10	は	人参	10	Ĵ	エリンギ(1×2×0.3cm)	10
ん	入多 なると(3mm)	7	こ	清酒	1	の	八多 (冷)むき枝豆 1kg	7	ん	八沙 エリンギ(1×3×0.3cm)	12	の	人参	15
$\overline{}$	太ねぎ	5	6	上白糖	1	み	干ししいたけ(スライス)	1	\smile	しめじ	5	۲	おろしにんにく	0.5
4	鶏卵	20	ぶあ	食塩	0.8	そそ	おろし生姜	0.3	4	(袋)トマト水煮 3kg	5	マ	サラダ油	0.5
牛 乳	しょうゆ	7.3	の え	だし汁	0.5	ぼ	おろし上安	0.3	判	おろしにんにく	0.5	ト煮	バター	0.5
4L	みりん	7.3	~	150/1	0.5	ろ	ごま油	0.2	₹L	サラダ油	0.5	凉	バター (袋)トマト水煮 3kg	
お	食塩	0.35	1=	牛乳	206	煮	赤みそ	5	海	小麦粉	5.5	v		25
か	_		ゆ	十孔	200	,		3		サラダ油	4.5	じ	(袋)トマトピューレ 3kg 赤ぶどう酒	3
か	でんぷん 三温糖	0.5	う	きゅうり	17	し	清酒 しょうゆ		そう	カレー粉	4.5	ㅎ と		
あ	_	2	め		17	そ	三温糖	1.8	サ	***	1	٢	上白糖	1
え	清酒	1	ん	太もやし	28	香		2	ラ	(袋)がらスープ 3kg	3	ツ	ウスターソース	0.8
_	削り節 だし用	1.5	7.	塩ふき昆布	1.0	9	でんぷん	0.5	ダ	ウスターソース 赤ぶどう酒	3	ナ	チキンコンソメ	0.4
=	湯	80	みか	しょうゆ	1.2	あえ	一味	0.01	ds		2	の #	食塩	0.3
- グ	A		ん ん	すりごま	1	1	湯	30	小に	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	サラ	こしょう	0.03
ル	キャベツ	20	1,0			4	1.1.16.1		ぼ	とんかつソース	1	ダ	湯	20
, -	太もやし	25		型抜きかまぼこ(紅葉)	5	· 乳	太もやし	20	Ĺ	しょうゆ	1	ľ	(+b) m, 10 h	
	人参	5		油揚げ	5	プ	きゅうり	25		チャツネ 450g	1		(乾)ひじき	0.65
	しょうゆ	1.2		大根	20	IJ	人参	5		食塩	0.7		人参	20
	花かつお(砕片)500g	1		人参	8	ン	しょうゆ	1		こしょう	0.04		大根	20
				中ねぎ	3	$\widehat{}$	赤じそ粉	0.7		チキンコンソメ	0.5		(レト)まぐろ油漬	7
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70		乾)そうめん	5	中の				湯	80		サラダ油	2
				食塩	0.4	み	(個)牛乳プリン鉄分強化	40					しょうゆ	2
				しょうゆ	0.4	<i></i>				キャベツ	15		食酢	3
				削り節 だし用	3					きゅうり	25		上白糖	0.5
				出し昆布	1.5					(乾)海藻ミックス	0.5		こしょう	0.03
				清酒	1					(レト)ホールコーン 1kg	7			
				湯	105					青じそドレッシング	4.5			
				(袋)洗浄みかん(10個入り)	80					小煮干し	3			
						L						L		

表 指白米(委託) 60 (数 (表) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	献立名 食品名 コッペパン ッッペパン コッペパン キ乳 動的 40-皮は(3×3m)(香川県産) 清酒 でんぷん 米粉	ー人当り 正味分量 50 60 206 25 25
表 信力米(委託) 60 精白米(委託) 精白米(自校) 72 精白米(自校) 素 的 数強化米 表 の 大参 精白米(多託) 70 米粒麦 委託 精白米(多託) 70 米粒麦 委託 有 公 大参 株型麦 委託 70 米粒麦 委託 有 公 大参 本型 工作 本型 工作 本型 工作 本型 工作 本型 工作	ッペパンペパン 牛乳 年乳 動向 6-6-皮は.(3×3cm)(香川県産) 清酒 でんぷん 米粉	50 60 206
表 信力米(委託) 60 精白米(委託) 精白米(自校) 72 精白米(自校) 素 的 数強化米 表 の 大参 精白米(多託) 70 米粒麦 委託 精白米(多託) 70 米粒麦 委託 有 公 大参 株型麦 委託 70 米粒麦 委託 有 公 大参 本型 工作 本型 工作 本型 工作 本型 工作 本型 工作	ッペパンペパン 牛乳 年乳 動向 6-6-皮は.(3×3cm)(香川県産) 清酒 でんぷん 米粉	50 60 206
は 米粒麦 委託 6	ッペパンペパン 牛乳 年乳 動向 6-6-皮は.(3×3cm)(香川県産) 清酒 でんぷん 米粉	206
大地麦 委託	ペパン 牛乳	25
米粒麦 委託 7 中乳 206 中乳 4乳 上っ 200 清酒 1 高野豆腐(サイコロ) 17 皮むき玉葱 30 人参 8 (冷)むき枝豆 1kg 6 モレいたけ(スライス) 1 しようゆ 3.2 三温糖 2.1 人を塩塩 0.3 削り節 だし用 1 人参 5 たるかし 28 きゆうり 17 人参 5 たるかし 28 きゆうり 17 人参 5 たるん(刺み)1kg袋 7 しようゆ 1.2 大きのし 28 きゅうり 17 人参 5 たくあん(刺み)1kg袋 7 しようゆ 1.2 たくあん(刺み)1kg袋 7 しようゆ 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2 たくあん(刺み)1kg袋 7 しょうゆ 1.2 たくあん(刺み)1kg袋 7 しょうゆ 1.2 たくあん(刺み)1kg 25 たくあん(刺み)1kg 25 たくあん(刺み)1kg 25 たくあん(刺み)1kg 25	牛乳 中 調点 bt-bgxl(3×3m)(香川県産) 乳肉 角-皮なL(3×3m)(香川県産) 清酒 どのんぷん 米粉	25
中乳 206 中乳 206 アカカスインの表のはできるが付き 毎川原産 (サイコロ) (方) (方) (方) (方) (方) (方) (方) (方) (方) (方	牛 頭角 もも皮なし(3×3cm)(番川県産) 乳 頭角 新・皮なし(3×3cm)(番川県産) 清酒 でんぷん 米粉	
東京 本里 206 東京 大き 大き 40 大き 大き 20 大き 30 大き 30 大き 30 大き 30 大き 6 大しいたけ(スライス) 1 たく 1 1 1 たく 2 1 1 たく 2 2 2 大き 0 0 0 大き 0 0 0 <td< td=""><td>乳 _{園肉 像・皮なし(3×3㎝)(番川県産)} 清酒 でんぷん 米粉</td><td></td></td<>	乳 _{園肉 像・皮なし(3×3㎝)(番川県産)} 清酒 でんぷん 米粉	
Tangle	乳 _{園肉 像・皮なし(3×3㎝)(番川県産)} 清酒 でんぷん 米粉	25
清酒	と でんぷん り 米粉	
では、	り 米粉	1.5
大き玉葱 30	<u>,</u> 木材	8
大多		3
大多	のなだね油	7
(冷) むき枝豆 1 kg 6 日	_香 太ねぎ	3
の しょうゆ 3.2 三温糖 1.6 みりん 野菜 おろし生姜 1.5 ごま油 サラダ油 食塩 0.3 削り節 だし用 1 湯 0.04 でんぷん 0.1 湯 しょうゆ 2.5 中双糖 中双糖 0.6 チキンコンソメ 0.5 食塩 ウス カー・マート ウス カー・マート ウス カー・マート	り おろしにんにく	0.8
三温糖	あ おろし生姜	0.8
た 食塩	げ 中双糖	2
1	しょうゆ	1.8
お	/8/14	1.5
A	四 立 収 黄	0.05
表	菜 炒り日こま 500g	1
きゆうり 17 人参 5 たくあん (刻み) 1kg袋 7 しょうゆ 1.2 まゆうり 15 (冷) 豆腐 (カット) 1kg 25 ウ 次 カンゲンサイ 12 カンゲンサイ 12 カット 1kg 25 カット 1kg 25 カット 1kg 25 カット 1kg カット 1kg カット 1kg カット 1kg カット 1kg カット 1kg カット 1kg カット カット 1kg カット 1kg カット 1kg カース 1kg カット 1kg カース 1kg カット 1kg カース 1kg カット 1kg <td>湯</td> <td>4</td>	湯	4
たくあん (刻み) 1kg袋 7 しょうゆ 1.2 り	- · · ·	
たくあん (刻み) 1kg袋 7 しょうゆ 1.2 り し	メーキャベツ	30
しょうゆ 1.2 た チンゲンサイ 12 あ カ	イー人参	5
Cx5\(\psi\) 1.2 _t \(\frac{\fir}{\frac{\f{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac{\frac}\frac{\frac{\frac{\		
	ターロメインレダス	20
9 9 c s	スポンレスハム(短冊)卵抜き	5
	の皮むき玉葱	20
	ス 人参	7
10 0050=20 00077	春雨(太め5cm) プ サラダ油	3
	プ サラダ油 (袋)がらスープ 3kg	0.5
	食塩	0.6
	艮塩こしょう	0.03
	しょうゆ	0.03
ト 良塩 0.2 0.04	チキンコンソメ	0.5
でんぷん 1	ごま油	0.1
	湯	100
	1773	100
(個)国産豆乳プリンタルト 25		-
		-
		1
		1
		1