	△ □ <i>□</i>	1 3// 1		△ □ <i>A</i>		1.36.11	+>	△ □ <i>Q</i>		1.30/11		<u></u>	1.30
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		-人当り	献立名	食品名	一人当
b	** ウンパノウ +ナン	正味分量	丰	(サール/チャ)	ш	E味分量	\neg	コッペパン	п	味分量	Ĵ	/(ま ム)/ / ム + +)	正味分
	精白米(自校)	68	麦ご	精白米(委託)		60	ッ	コッペパン		50		精白米(自校)	
χ	精白米(自校)	75	は	精白米(委託)		70	~	コッヘハン		50	6	精白米(自校)	
ľ	鉄強化米	0.5	6	米粒麦 委託		6	パ	1 =1				鉄強化米	
は	炊き込みわかめ 200g	2.6		米粒麦 委託		7	ン	牛乳		206	し	(1. 1.) 1. 10 a. (m. shr	
ん	.1 -1		4				1.				ľ	(レト)しじみ佃煮	
<i>1</i> L	牛乳	206	乳	牛乳		206	牛	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15	み		
牛 乳			ぶ				乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10	のつ	牛乳	
fl	豚肉並(2×2cmスライス)	30	た	豚肉並(3×3×0.5cm)		35	ク	白ぶどう酒		1	<	ner de Maria	
ľ	清酒	1	+	おろし生姜		8.0	Ú	皮むきじゃがいも(2cm)		30	だ	豚肉並ミンチ	
ゃ	皮むきじゃがいも(2cm)	70	キム	おろしにんにく		8.0	ĺ	皮むき玉葱		40	煮	清酒	
が	皮むき玉葱	40	チ	清酒		1	ᄉ	人参		15		(冷)焼き豆腐(カット)1kg	
い	つきこんにゃく(ハーフ)	20		白菜キムチ 1kg		25	シ	しめじ		10	4	皮むき玉葱	
ŧ	人参	15	は	(セ)白菜		20	チ	小麦粉		5	乳	人参	
の	(冷)むき枝豆 1kg	5	る	太もやし		15	구	バター		3	.l- ala	たけのこ水煮(ホール)	
う ま	サラダ油	1	さめ	人参		5	'	サラダ油		2	焼 き	干ししいたけ(スライス)	
ま煮	しょうゆ	3.5	ス	にら		3	野	サラダ油		1	ئز	おろし生姜	
	中双糖	2	Ιî	ごま油		0.5	菜	(袋)がらスープ 3kg		3	どうふ	おろしにんにく	
	湯	10	プ	しょうゆ		3	サ	食塩		0.8	؞ٛٚ	ごま油	
ナと				上白糖		8.0	ラダ	こしょう		0.04	の	赤みそ	
٢	(レト)まぐろ油漬	7					ダ	チキンコンソメ		0.6	み	清酒	
野	太もやし	30		ベーコン(短冊)		5		調理用牛乳 10L		20	そ	しょうゆ	
菜の	きゅうり	15		皮むき玉葱		30		生クリーム		3	そぼ	三温糖	
の 香	(レト)ホールコーン 1kg	7		人参		7		ピザ用チーズ		2	ろ	一味	C
り	上白糖	1.3		中ねぎ		3		ローリエ		0.1	煮	でんぷん	
á	食酢	0.8		春雨(太め5cm)		3.5		湯		65	/m	湯	
え	すだち酢	1.5		サラダ油		0.5					チ		
	しょうゆ	0.5		(袋)がらスープ 3kg		3		キャベツ		20	ン	太もやし	
	炒り白ごま 500g	1		チキンコンソメ		0.4		きゅうり		25	ゲ	チンゲンサイ	
				しょうゆ		2		人参		5	ンサ	人参	
				食塩		0.3		(レト)ホールコーン 1kg		7	イ	しょうゆ	
				こしょう		0.03		イタリアンドレッシング		4.5	ځ	食酢	
				でんぷん		0.1					ŧ	上白糖	
				ごま油		0.1					や	ごま油	
				湯		110					し		
				****							の		
											あ		
											え も		
											の		
											0)		
		1		1									
		+		1									
		+		+		-							
		+		+									
		+											
		_		H			1		_				+

14日(月)		15 E	目(火)		16日	(水)		17日	(木)		18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	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			正味分量
オ	精白米(委託)	60	7 F.	精白米(自校)	60	麦	精白米(委託)	60	チ	精白米(自校)	60	麦	精白米(委託)	60
ij	精白米(委託)	7(鉄強化米	0.5	ĭ	精白米(委託)	70	+	鉄強化米	0.5	Ĩ	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	1	. の	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9	は	米粒麦 委託	6	ン	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9	は	米粒麦 委託	6
ブ	米粒麦 委託	-		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6	ん	米粒麦 委託	7	ラ	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6	ん	米粒麦 委託	7
牛	711111	<u> </u>	7 5	清酒	0.2	4	7042 210	<u> </u>	1	白ぶどう酒	1	4	7(14X) XIII	
のカ	牛乳	206	はん	油揚げ	3	牛乳	牛乳	206	ス	人参	4	牛乳	牛乳	206
ル	776	200	4 ~	たけのこ水煮(カット)ごはん用	20	孔	7-76	200	4	皮むき玉葱	15	子し	T-70	200
Ιí	牛肉(オリーブ牛・3×3cmスライス)	,	4	人参	3	=	豚肉並(2×2cmスライス)	20	乳	(袋)マッシュルーム 1kg	4	±	(冷)さごし	小 50
j	牛肉(3×3cmスライス)	1.	-	(冷)むき枝豆 1kg	3	こう	清酒	1		(条)むき枝豆 1kg	4	さご	(冷)さごし	中 60
1	皮むきじゃがいも(2cm)	40	4 I	うすくちしょうゆ	2.5	ゃ	高野豆腐(サイコロ)	17	野	バター	0.15	し	でんぷん	T 00
ス	皮むき玉葱	40	7 1 <	みりん	2.0	خ أ	皮むき玉葱	30	菜	サラダ油	0.13	の	米粉	1
$\widehat{}$	人参	10	_ 2	食塩	0.7	う	人参	10	炒	グ プラ 油 (袋)トマトケチャップ 1kg	7	レ	なたね油	
麦	<u>八多</u> (冷)むき枝豆 1kg	10	1/	出し昆布		ふ		7	め		0.4	Ŧ		3.5
ごさ		- ;	かり	サラダ油	0.5	の	(冷)さやいんげん 500g	/	_	(袋)トマトパウダー 200g		ン	(冷)レモン果汁 県産・500g	
はん	(袋)トマト水煮 3kg	0.5		サブダ 油	0.35	煮も	干ししいたけ(スライス)	1 2 2	フル	チキンコンソメ	0.6	17	はちみつ	1.5
0	おろしにんにく	0.3) ふ	上山	200	の の	しょうゆ	3.3	Ϊ́	食塩	0.6	2	しょうゆ	2.8
	サラダ油			牛乳	206	0)	三温糖	1.9	ÿ	こしょう	0.05		三温糖	1.2
牛	小麦粉	5.5		-/ >°>		小	食塩	0.2	ポ	4.50	200	き	みりん	0.7
乳	サラダ油	4.5	煮	てんぷら	6	松	サラダ油	1	ン	牛乳	206	ø	でんぷん	0.2
	カレ一粉		41	れんこん(いちょう5mm)	15	菜	削り節 だし用	0.5	チ			う	湯	5
に	(袋)がらスープ 3kg		3 +	ごぼう(ささがき)	20	の	出し昆布	0.3		豚肉並(2×2cmスライス)	20	IJ		
6	ウスターソース	-	3 7	(乾)茎わかめ(カット)国産・200g	1.3	お	湯	60		おろし生姜	0.2	の	きゅうり	20
じん	赤ぶどう酒		2 ベ	炒り白ごま	1	ひ				おろしにんにく	0.5	た	太もやし	25
٤	(袋)トマトケチャップ 1kg		0	ごま油	0.7	<i>t</i> =	小松菜	17		キャベツ	25	あ	人参	5
チ	とんかつソース	-		しょうゆ	2.5		太もやし	28		太もやし	20	60 60	たくあん(刻み)1kg袋	5
ĺ	しょうゆ	-	~	中双糖	1.2	=	人参	5		皮むき玉葱	20	あ	しょうゆ	1.2
ズ	チャツネ 450g	-	<u>│</u> │;;	みりん	0.4	ッ	しょうゆ	1.2		人参	5	え	炒り白ごま 500g	1
の	食塩	0.8	_	清酒	1	ク	花かつお(砕片)500g	1		サラダ油	1			
サ	こしょう	0.04		一味	0.01	ス				清酒	0.5	わ	(冷)豆腐(カット)1kg	20
ラ	チキンコンソメ	0.5	菜	だし汁	10	ナ	(個)ミックスナッツ	小 15		しょうゆ	1.5	か	皮むき玉葱	15
ダ	ローリエ	0.	マ			ツッ	(個)ミックスナッツ	中 20		チキンコンソメ	0.5	め	えのきたけ(1/2)1kg	7
味	湯	90		(冷)豆腐(カット)1kg	20	۳				食塩	0.2	iΤ	干しわかめ(カット)	0.5
かつ				油揚げ	8					こしょう	0.04		中ねぎ	5
け	人参	22		キャベツ	15					でんぷん	1		清酒	1
小	きゅうり	20) 	中ねぎ	3				1	水	5		しょうゆ	1
魚	(レト)まぐろ油漬	-	7 の	中みそ	6								食塩	0.3
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	-	7 み	甘みそ	3					(レト)みかん 国産・1kg	20		削り節 だし用	3
	青じそドレッシング	4.5	5 ~	削り節 だし用	3					(レト)パインアップル 1kg	20		出し昆布	1
			1	出し昆布	1					(レト)黄桃 1kg	20		水	100
	(個)味付小魚	į	5	清酒	1					(冷)カクテルゼリー	20			
			11	湯	105					白ぶどう酒	3			
			11						1	上白糖	4			
			11	(個)野菜マフィン	25					水	20			
			11						1					
			11											
			11						1					
				1			1							

21日(日(月)				23日(水)				24日(木)				25日(金)				
献立名			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		・人当り 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 ¹ 正味分量
中	精白米(自校)		60	\neg	コッペパン		50	麦	精白米(委託)		60	小	コッペパン	30	赤	精白米(自校)	<u> 正外刀 =</u>
華	鉄強化米		0.5	ッ	コッペパン		50	Ĵ	精白米(委託)		70	型	コッペパン	30	飯	もち米	
風	焼き豚(1cm角切り)		18	ペ	37.412		30	は	米粒麦 委託		6	⊐	17 7 7	- 50		炊き込み赤飯の素	2
<i>t</i> =	开ししいたけ(スライス)		0.8	パ	牛乳		206	ん	米粒麦 委託		7	ツ	牛乳	206	牛	炒り白ごま 500g	0
きこ	たけのこ水煮(カット)ごはん用		5	ン	十化		200		不但久 安記		- '	~	T-76	200	乳	サラダ油	0
_ 	人参		5	4	(冷)あさりむき身		10	牛	牛乳		206	パ	スパゲティ(ハーフ)	35	1.	ソファル	_ _
みご	<u>八多</u> (冷)むき枝豆 1kg		5	牛乳	白ぶどう酒		10	乳	T #16		200)	ゆで塩	1.3	とり	牛乳	20
は	中ねぎ	-	5	46	ベーコン(短冊)		12	ح	豚肉並(3×3cmスライス)		25	牛	サラダ油	0.5	肉	十分.	
6	おろし生姜		0.1	ク			30	う	清酒		1	乳		15	の	so to the state of	
			0.1	É	皮むきじゃがいも(2cm) 皮むき玉葱		40	ś			0.5	,,,	粗挽きウインナーFe強化(1cm) ベーコン(短冊)	7	野	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用) 食塩	0
牛	サラダ油		<u> </u>	٨		1		の	(冷)豆腐(カット)1kg		65	ス			菜		
乳	ごま油 うすくちしょうゆ	-		チ	人参		10	中	皮むき玉葱		35	パ	皮むき玉葱	40	あ	清酒	_
			4	ヤ	しめじ		8	華	人参		10	ゲ	人参	10	κ	でんぷん	
肉	清酒	-	4	ウ	(冷)むき枝豆 1kg		5	煮	きくらげ(せん切り)		0.5	テ	エリンギ(1×2×0.3cm)	10	か	米粉	
だ	上白糖		0.8	ダー	ドライパセリ		0.03	Ļπ	おろし生姜		1.5	ナ	ピーマン	5	け	なたね油	
んご	食塩		0.6	'	サラダ油		0.5	切 ぼ	太ねぎ		7	ポ	おろしにんにく	0.3	す	皮むき玉葱	
٤				v	サラダ油		2	I d	サラダ油		0.5	IJ	サラダ油	1.5	ま	人参	
ك Ľ	牛乳	-	206	ľ	バター		2	大	ごま油		0.5	タ	(袋)トマトピューレ 3kg	14	Ĺ	ピーマン	
Ī				き	小麦粉		4	根	しょうゆ		3	シ	(袋)トマトケチャップ 1kg	5	汁	サラダ油	0
フ	(冷)肉だんご		30	غ	調理用牛乳 10L		20	മ	中双糖		1		(袋)トマトパウダー 200g	0.1		上白糖	1.1
ン	皮むき玉葱		25	ツ	生クリーム		1	Ĭ	チキンコンソメ		0.6	グ	赤ぶどう酒	5	Ξ.	しょうゆ	1.2
の	中ねぎ		3	ナ	白ぶどう酒		1	ま	食塩		0.2	Ų	ウスターソース	1.5	=	清酒	0
スー	人参		8	の ·	チキンコンソメ		0.6	ド	一味		0.01		チキンコンソメ	0.3	<u> </u>	おろし生姜	0
プ	ビーフン		3.5	サー	食塩		0.3	レ	でんぷん		1	ン	食塩	0.2	7	でんぷん	0
	おろし生姜		0.5	ラダ	こしょう		0.02	ツ	湯		20	サラ	こしょう	0.05		湯	
野	サラダ油		0.5		ローリエ		0.1	5				ダ					
菜	(袋)がらスープ 3kg		3		湯		55	グ	きゅうり		25		きゅうり	20		型抜きかまぼこ(桜)	-
の	しょうゆ		2					あ	切干し大根		4	チ	キャベツ	18		たけのこ水煮(短冊切り)	-
ご	チキンコンソメ		0.3		キャベツ		20	え	人参		5	1	人参	5		えのきたけ(1/2)1kg	
ま	食塩		0.3		きゅうり		15		(レト)ホールコーン 1kg		7	ズ	(レト)ホールコーン 1kg	7		干しわかめ(カット)	0
ド	こしょう		0.03		(乾)ひじき		0.6	Ŋ	しょうゆ		2.2		サラダ油	1		清酒	
レ	湯		105		(レト)まぐろ油漬		7	じょ	食酢		2		上白糖	1		しょうゆ	0
ッシ					(レト)ホールコーン 1kg		7	きの	上白糖		1		食酢	0.7		食塩	0
ン	太もやし		25		サラダ油		2	l)	ごま油		0.6		食塩	0.3		削り節 だし用	
グ	きゅうり		20		しょうゆ		2	′	炒り白ごま 500g		0.5		こしょう	0.02		出し昆布	
あ	人参		5		食酢		3		すりごま		1.5					水	1
え	しょうゆ		2		上白糖		0.5						チーズ 鉄強化(個装)	13.5			
	食酢		1.5		こしょう		0.03		(袋)ひじきのり		10					ミニトマト(35個入り)	(
쿠	上白糖		1													ミニトマト(43個入り)	(
ー グ	サラダ油		0.5			Ì											
クル	ごま油	1	0.5														
 -	炒り白ごま 500g	T	1														
[
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	1	70			1											
	777 XXX 3X 10	\dashv	,,,														

28日(月)

28日(月)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
⊐	コッペパン	50
コッ	コッペパン	50
~	-	
パン	牛乳	206
ン	1 10	
牛	(冷蔵)ミニウインナー	25
乳	皮むきじゃがいも(2cm)	40
	皮むき玉葱	30
ポ	キャベツ	20
トフ	人参	15
)	ドライパセリ	0.03
春	サラダ油	1
大	(袋)がらスープ 3kg	
根	しょうゆ	-
₀	食塩	0.4
サ	こしょう	0.03
ラ	チキンコンソメ	0.6
ダ	ローリエ	0.05
		80
牛	湯	
乳	/ロリンナグス:市注	-
プリ	(レト)まぐろ油漬	
リン	大根	30
_	人参	10
	食酢	0.7
	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.4
	サラダ油	
	上白糖	0.8
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
		4
	(冷)牛乳プリン鉄分強化	40
	•	

30日(水)

30日(水)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
麦	精白米(委託)	60
ご	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託	6
ん	米粒麦 委託	7
4		
乳	牛乳	206
70		
ア	冷)アカエイでんぷん付き 香川県産	45
カ	なたね油	7
I	皮むき玉葱	20
イ	おろし生姜	0.5
のピ	おろしにんにく	0.5
ピリ	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
か	(袋)トマトパウダー 200g	0.2
	しょうゆ	1
らソー	三温糖	2
	みりん	0.6
ス	赤みそ	0.6
	豆板醤	0.05
いそ	でんぷん	0.1
香	水	3
あ	7.	
え	きゅうり	17
	太もやし	28
ľ	人参	5
や	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2
がい	しょうゆ	1.2
ŧ	U 2 719	1.2
_ග	皮むきじゃがいも(2cm)	20
み	人参	10
そ	油揚げ	10
汁	中ねぎ	5
	中みそ	6
	甘みそ	3
	煮干し だし用	3
		1
	清酒	_
	湯	110
	+	
<u> </u>		