

4日(金)

[illegible]

7日(月)				8日(火)				9日(水)				10日(木)				11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
ごはん	精白米(委託・白)		70	菜めし	精白米(自校)		68	オリーブ豚と夏野菜のカレーライス	精白米(委託・白)		70	ひじきごはん	精白米(自校)		60	セルフ照り焼きバーガー	コッペパン(丸型)		50
	精白米(委託・白)		80		精白米(自校)		75		精白米(委託・白)		80		鉄強化米		0.5		コッペパン(丸型)		50
牛乳				牛乳	鉄強化米		0.5	牛乳				牛乳	牛肉(2×2cmスライス)		15	牛乳			206
	牛乳		206		菜めしの素 250g		3				206		油揚げ		5				
いかのさらさ揚げ				じゃがいものうま煮				牛乳	オリーブ豚 並3×3カット スライス		20	牛乳	切りこんにやく(5×5×2.7cm)		5	牛乳			
	(冷)紫いか(2×4cm)		45		牛乳		206		皮むき玉葱		30		人参		5		(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩		小 60
夏野菜のあえもの	おろし生姜		1	しそこんぶあえ	豚肉並(3×3cmスライス)		30	牛乳	なす		20	おひたし	(冷)むき枝豆 1kg		5	マカロニのトマトスープ	(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩		中 80
	しょうゆ		1.5		清酒		1		(生)かぼちゃ(2×2cm)		25		(乾)ひじき		1		しょうゆ		2.7
そうめん汁	清酒		1.2	小松菜	皮むきじゃがいも(2cm)		70	まめまめサラダ	ピーマン		5	おひたし	サラダ油		0.5	マカロニのトマトスープ	三温糖		2.2
	上白糖		0.9		皮むき玉葱		35		(冷)むき枝豆 1kg		5		うすくちしょうゆ		2.2		みりん		2
セタゼリー	カレー粉		0.5	太もやし	つきこんにやく(ハーフ)		20	まめまめサラダ	(レト)ホールコーン 1kg		5	おひたし	清酒		2.3	マカロニのトマトスープ	でんぷん		0.4
	でんぷん		8	人参	人参		15		(袋)トマト水煮 3kg		5		上白糖		1		湯		7
セタゼリー	米粉		3	しょうゆ	(冷)むき枝豆 1kg		5	まめまめサラダ	おろしにんにく		0.5	おひたし	しょうゆ		0.6	マカロニのトマトスープ	キャベツ		30
	なたね油		6	しょうゆ	サラダ油		1		小麦粉		5.5		出し昆布		0.5		人参		10
セタゼリー	オクラ		12	しょうゆ	しょうゆ		3.7	まめまめサラダ	サラダ油		4.5	おひたし				マカロニのトマトスープ			
	人参		7	中双糖	中双糖		1.7		カレー粉		1		牛乳		206				ベーコン(短冊)
セタゼリー	(レト)ホールコーン 1kg		7	食塩	食塩		0.1	まめまめサラダ	サラダ油		3	おひたし				マカロニのトマトスープ	皮むき玉葱		30
	(乾)刻み昆布		0.5	湯	湯		10		(袋)がらスープ 3kg		3		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		6		皮むきじゃがいも(2cm)		15
セタゼリー	きゅうり		15	小松菜				まめまめサラダ	ウスターソース		3	おひたし	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		4	マカロニのトマトスープ	人参		10
	食酢		2	太もやし	人參		5		赤ぶどう酒		2		清酒		1		ドライパセリ		0.03
セタゼリー	サラダ油		3	しょうゆ	人參		5	まめまめサラダ	(袋)トマトケチャップ 1kg		2	おひたし	高野豆腐(サイコロ)		14	マカロニのトマトスープ	マカロニ(シエル)		3
	しょうゆ		2.2	しょうゆ	しょうゆ		0.5		とんかつソース		1		皮むき玉葱		30		サラダ油		0.5
セタゼリー	上白糖		0.5	塩ふき昆布	しょうゆ		0.5	まめまめサラダ	しょうゆ		1	おひたし	人参		8	マカロニのトマトスープ	(袋)トマト水煮 3kg		20
				赤じそ粉	塩ふき昆布		1		チャツネ 450g		1		(冷)さやいんげん 500g		5		(袋)がらスープ 3kg		4
セタゼリー	型抜きかまぼこ(星)		7	炒り白ごま 500g	赤じそ粉		0.6	まめまめサラダ	食塩		0.8	おひたし	干しいたけ(スライス)		0.8	マカロニのトマトスープ	チキンコンソメ		0.4
	油揚げ		5		炒り白ごま 500g		1		こしょう		0.04		しょうゆ		2.6		食塩		0.4
セタゼリー	皮むき玉葱		25					まめまめサラダ	チキンコンソメ		0.5	おひたし	三温糖		1.5	マカロニのトマトスープ	こしょう		0.03
	人参		5						湯		90		食塩		0.2		ローリエ		0.1
セタゼリー	中ねぎ		3					まめまめサラダ	(レト)ミックスビーンズ		8	おひたし	だし汁		50	マカロニのトマトスープ	湯		90
	乾)そうめん		4						太もやし		25								
セタゼリー	食塩		0.4					まめまめサラダ	きゅうり		15	おひたし				マカロニのトマトスープ			
	しょうゆ		0.4						人參		5		太もやし		30				
セタゼリー	削り節 だし用		3					まめまめサラダ	(レト)まぐろ油漬		8	おひたし	しょうゆ		1.2	マカロニのトマトスープ			
	出し昆布		1						食酢		2.2		花かつお(碎片)500g		1				
セタゼリー	清酒		1					まめまめサラダ	上白糖		1.2	おひたし				マカロニのトマトスープ			
	水		110						サラダ油		1								
セタゼリー								まめまめサラダ	食塩		0.3	おひたし				マカロニのトマトスープ			
	(個)セタゼリー		50						こしょう		0.03								
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー								まめまめサラダ				おひたし				マカロニのトマトスープ			
セタゼリー		</																	

14日(月)				15日(火)				16日(水)				17日(木)				18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
ごはん	精白米(委託・白)		70	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(委託・白)		70	ごはん	精白米(自校)		68	親子どんぶり	精白米(委託・白)		70
	精白米(委託・白)		80		コッペパン		50		精白米(委託・白)		80		精白米(自校)		75		精白米(委託・白)		80
牛乳								牛乳				牛乳	鉄強化米		0.5				
	牛乳		206	牛乳		206	牛乳			206	牛乳			206	牛乳			206	牛乳
チンジャオロースー	牛肉(1×3×0.5cm)		30	牛乳	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		35	はものねぎソース	冷)はも澱粉付き		40	ぶた肉と野菜の塩こうじいため	豚肉並(3×3cmスライス)		35	牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		18
	清酒		1		皮むき玉葱		30		なたね油		7		おろし生姜		1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12
ビーフン	たけのこ水煮(細切り)		20	肉だんご	なす(高松産ごじまん品等利用拡大事業)		25	野菜とたくあんのごまあえ	中ねぎ		3	切りぼし大根のごまあえ	おろしにんにく		0.5	かぼちゃフライ	鶏卵		25
	ピーマン		15		サラダ油		0.5		食酢		3.8		おろしにんにく		0.5		皮むき玉葱		50
ヨーグルト	皮むき玉葱		15	夏野菜のトマト煮	ズッキーニ		10	とうがんのみそ汁	しょうゆ		2.5		液体塩こうじ		4		人参		10
	人参		10		皮むきじゃがいも(2cm)		25		上白糖		3		しょうゆ		1		しょうゆ		1
サラダ	干しいたけ(スライス)		1	ツナサラダ	おろしにんにく		0.5		一味		0.01		清酒		1		干しいたけ(スライス)		1
	おろし生姜		0.5		サラダ油		1		でんぷん		0.1		でんぷん		2		しょうゆ		4.5
プリン	サラダ油		1	牛乳プリン	(袋)トマト水煮 3kg		15		湯		4		キャベツ		35		みりん		3
	しょうゆ		4		(袋)トマトケチャップ 1kg		4		きゅうり		20		皮むき玉葱		20		上白糖		1.5
デザート	上白糖		1.5		(袋)トマトパウダー 200g		0.4		太もやし		25		太もやし		20		清酒		1
	オイスターソース		0.7		上白糖		0.3		たくあん(刻み)1kg袋		5		エリンギ(1×2×0.3cm)		10		食塩		0.5
デザート	でんぷん		0.5		赤ぶどう酒		1		しょうゆ		1.2		人参		5		でんぷん		0.8
	ごま油		0.5		とんかつソース		0.1		炒り白ごま 500g		1		食塩		0.01		削り節 だし用		1.5
デザート					チキンコンソメ		0.4						こしょう		0.02		出し昆布		0.5
	(レト)ささみ油漬(フレーク)		7		食塩		0.15						しょうゆ		2.5		湯		50
デザート	ビーフン		4		こしょう		0.02		皮むきミニ冬瓜		20		上白糖		0.8		(冷)かぼちゃフライ 500g		52
	太もやし		20		湯		20		油揚げ		6		みりん		0.5		なたね油		7
デザート	きゅうり		15						皮むき玉葱		20		でんぷん		0.5				
	人参		5		(レト)まぐろ油漬		8		えのきたけ(1/2)1kg		5								
デザート	しょうゆ		2.5		キャベツ		20		中ねぎ		3		小松菜		17		ミニトマト(35個入り)		30
	食酢		2.5		きゅうり		25		中みそ		6		切干し大根		4.5		ミニトマト(43個入り)		30
デザート	上白糖		1.3		人参		5		甘みそ		3		人参		5				
	ごま油		1		かんきつドレッシング		4.5		煮干し だし用		3		(レト)ホールコーン 1kg		8				
デザート	炒り白ごま 500g		0.5						清酒		1		食酢		1.7				
					(個)牛乳プリン鉄分強化		40		水		100		しょうゆ		2		しょうゆ		2
デザート	(個)ヨーグルト 鉄分強化		70										上白糖		1.2				
													ごま油		1		ごま油		1
デザート													炒り白ごま 500g		1				
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			
デザート																			