

9日(金)

[illegible]

16日(金)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
コッ ペ パ ン	コッペパン	50
	コッペパン	60
牛 乳	牛乳	206
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	30
皮むき玉葱	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
人参	人参	15
	(袋)トマト水煮 3kg	10
エリンギ(1×3×0.3cm)	エリンギ(1×3×0.3cm)	5
	ドライパセリ	0.03
サラダ油	サラダ油	2
	小麦粉	5
バター	バター	3
	サラダ油	2
(袋)がらスープ 3kg	(袋)がらスープ 3kg	3
	ウスターソース	2.8
赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	2
	(袋)トマトパウダー 200g	1
上白糖	上白糖	0.7
	食塩	0.6
こしょう	こしょう	0.06
	チキンコンソメ	0.5
ローリエ	ローリエ	0.1
	湯	60
チー ズ	(生)ブロッコリー(カット)県産	40
	人参	5
(レト)まぐろ油漬	(レト)まぐろ油漬	7
	食酢	2
(冷)レモン果汁 県産・500g	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.5
	サラダ油	0.2
上白糖	上白糖	0.8
	食塩	0.2
こしょう	こしょう	0.04
	(個)チーズ 鉄強化	13.5

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
麦ごはん 牛乳 い か の さ ら さ 揚 げ 食 べ て 菜 の し そ 香 り あ え 冬 野 菜 た っ ぷ り の み そ 汁	精白米(委託)		60	コッペパン 黒豆きなこクリーム 牛乳 と り 肉 の り 塩 バ タ ー い た め ロ メ イ ン レ タ ス の ス ー プ	コッペパン		50	麦ごはん 牛乳 は も の 香 味 ソ ー ス 韓 国 風 い そ 香 あ え は る さ め ス ー プ	精白米(委託)		60	小型コッペパン 牛乳 ス バ ゲ テ イ ナ ポ リ タ ン ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	コッペパン		30	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
	精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(委託)		70		コッペパン		40		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6						かえり		3.5
	米粒麦 委託		7		(個)黒豆きなこクリーム		10		米粒麦 委託		7		牛乳		206		油揚げ		5
																	切りこんにやく(5×5×2.7cm)		10
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206						ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)		7
													スパゲティ(ハーフ)		35		金時にんじん		5
	(冷)紫いか(2×4cm)		45						冷)はも澱粉付き		40		ゆで塩		1.3		(冷)むき枝豆 1kg		3
	おろし生姜		1		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)		25		なたね油		7		サラダ油		0.5		うすくちしょうゆ		4
	しょうゆ		1.5		鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)		25		太ねぎ		3		粗挽きウインナーFe強化(1cm)		15		清酒		1.5
	清酒		1.2		白ぶどう酒		2		おろし生姜		0.5		ベーコン(短冊)		7		食塩		0.4
	上白糖		0.9		皮むき玉葱		20		おろしにんにく		0.3		皮むき玉葱		40		出し昆布		0.5
	カレー粉		0.5		人参		5		しょうゆ		3		エリンギ(1×3×0.3cm)		10		煮干し だし用		0.3
	でんぷん		8		エリンギ(1×3×0.3cm)		7		食酢		2.5		ピーマン		5				
	米粉		3		(レト)ホールコーン 1kg		5		上白糖		1.8		おろしにんにく		0.3		牛乳		206
	なたね油		6		青のり粉		0.01		一味		0.01		サラダ油		1.5				
					サラダ油		0.5						(袋)トマトビュレ 3kg		14		(冷)油揚げ(5mm×40mm)		10
					バター		1						(袋)トマトケチャップ 1kg		3		豆腐		30
	食べて菜		17		食塩		0.3		きゅうり		15		(袋)トマトパウダー 200g		0.1		(生)まんば		30
	太もやし		28		こしょう		0.02		太もやし		30		赤ぶどう酒		5		太もやし		25
	人参		5						人参		5		ウスターソース		1.5		サラダ油		0.8
	赤じそ粉		0.5		ベーコン(短冊)		7		しょうゆ		1.2		チキンコンソメ		0.3		しょうゆ		2.5
	しょうゆ		1.5		ロメインレタス		15		味付けもみのり(5～10mm幅)黒産		1.2		食塩		0.2		清酒		2
					皮むき玉葱		25		ごま油		0.5		こしょう		0.05		みりん		0.5
	さぬきの細天 1kg(冷蔵)		8		人参		8		炒り白ごま 500g		1						ごま油		0.5
	大根		25		(袋)がらスープ 3kg		3						キャベツ		20		だし汁		10
	しめじ		10		食塩		0.35		ベーコン(短冊)		6		きゅうり		25				
	金時にんじん		7		こしょう		0.03		皮むき玉葱		30		(乾)ひじき		0.6		うどん冷凍		20
	中みそ		6		チキンコンソメ		0.5		人参		7		ダイスチーズ(4mm角)生食用		7		大根		15
	甘みそ		3		しょうゆ		0.5		太ねぎ		3		食酢		3		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		7
	出し昆布		1		でんぷん		0.3		春雨(太め5cm)		3.5		サラダ油		1		清酒		1
	削り節 だし用		3		湯		110		サラダ油		0.5		しょうゆ		2		金時にんじん		5
	清酒		1						(袋)がらスープ 3kg		3		上白糖		0.5		干しわかめ(カット)		0.5
	水		105						チキンコンソメ		0.4		こしょう		0.04		中みそ		6
									しょうゆ		2						甘みそ		3
									食塩		0.3						煮干し だし用		3
									こしょう		0.03						出し昆布		0.5
									でんぷん		0.1						清酒		1
									ごま油		0.1						水		105
									湯		105								
																	(個)和三盆糖		2
																	(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
ごはん 牛乳	精白米(自校)		72	ルーローハン(麦ごはん)	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50	麦ごはん	精白米(委託)		60	米粉パン	米粉パン		50
	精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(委託)		70		米粉パン		60
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6				
					米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛乳		206
	牛乳		206																
					牛乳		206		(冷蔵)ミニウインナー		25		牛乳		206				
	牛肉(3×3cmスライス)		20						皮むきじゃがいも(2cm)		35						鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)		50
	(レト)うずら卵1kg		20		豚肉赤身(2cm角)		50		皮むき玉葱		30		(冷)むきえび		25		清酒		1
	ちくわ		10		清酒		1		キャベツ		25		清酒		1		食塩		0.15
	里いも(2cm)		15		サラダ油		1		人参		15		(冷)豆腐(カット)1kg		65		こしょう		0.06
(冷)厚揚げ(カット)1kg		25	皮むき玉葱		25	(冷)白いんげん豆 1kg		10	おろしにんにく		0.5	おろし生姜		0.5	でんぷん		4		
大根		25	たけのこ水煮(短冊切り)		10	ドライパセリ		0.03	おろし生姜		0.5	サラダ油		1	米粉		1		
三角こんにやく(ミニ)		20	人参		7	(袋)がらスープ 3kg		3	おろし生姜		0.5	皮むき玉葱		30	なたね油		7		
人参		15	太ねぎ		3	しょうゆ		1	食塩		0.4	たけのこ水煮(短冊切り)		12	(冷)レモン果汁 県産・500g		3.5		
(乾)早煮昆布(カット)		1	おろし生姜		0.5	こしょう		0.03	こしょう		0.03	人参		10	しょうゆ		2.8		
中双糖		3.2	干しいたけ(スライス)		0.5	チキンコンソメ		0.6	チキンコンソメ		0.6	(冷)むき枝豆 1kg		5	上白糖		1.5		
赤みそ		4	サラダ油		0.3	ローリエ		0.1	ローリエ		0.1	太ねぎ		3	みりん		0.7		
しょうゆ		0.8	しょうゆ		3	湯		85	湯		85	干しいたけ(スライス)		0.5	でんぷん		0.1		
清酒		1	上白糖		1.5							上白糖		2	湯		5		
湯		60	オイスターソース		1.5	大根		25	大根		25	しょうゆ		2.5					
			食酢		0.5	きゅうり		20	きゅうり		20	(袋)がらスープ 3kg		3	ミニトマト(高松産)ごまみそ等利用拡大事業)		30		
			ごま油		0.5	(レト)ホールコーン 1kg		7	(レト)ホールコーン 1kg		7	チキンコンソメ		0.3		ベーコン(短冊)		5	
			でんぷん		0.15	ダイスチーズ(4mm角)生食用		7	ダイスチーズ(4mm角)生食用		7	食塩		0.08		皮むき玉葱		25	
			水		7	食酢		2	食酢		2	(袋)トマトケチャップ 1kg		3		レタス		15	
						サラダ油		1	サラダ油		1	(袋)トマトパウダー 200g		1		人参		8	
						上白糖		1	上白糖		1	豆板醤		0.1		(袋)がらスープ 3kg		3	
						食塩		0.2	食塩		0.2	ごま油		0.2		食塩		0.35	
						こしょう		0.03	こしょう		0.03	でんぷん		1		こしょう		0.03	
												湯		20		チキンコンソメ		0.5	
																しょうゆ		0.5	
												大根		25		でんぷん		0.4	
												きゅうり		20		湯		110	
												人参		5					
												しょうゆ		2					
												食酢		2					
												上白糖		0.8					
												ごま油		0.5					
												炒り白ごま 500g		1					
												(個)豆乳プリン		40					
				</															