

六条町 10月

1日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
オリーブ豚	オリーブ豚 並3×3カット スライス	45
	食塩	0.1
ブ	こしょう	0.02
	赤ぶどう酒	1
豚	皮むき玉葱	25
	エリンギ	7
チャップ	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
ップ	ウスターソース	3
	上白糖	0.5
こ	でんぷん	0.2
ふ	じゃがいも	55
	パセリ	0.5
き	食塩	0.1
い	ベーコン(短冊)	7
	(冷)豆腐(カット)1kg	15
モ	玉葱	35
	(レト)クリームコーン 1kg	15
ン	(レト)ホールコーン 1kg	7
	人参	7
ク	パセリ	0.3
	サラダ油	0.5
リ	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.4
ム	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.4
ス	コーンスターチ	0.4
	調理用牛乳 1L	20
ト	水	80
プ		

2日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
たち	冷)太刀魚でんぷん付き	40
	なたね油	4
う	三温糖	4
	ゆず酢	3.5
お	しょうゆ	2.5
	みりん	0.8
の	水	7
ゆ	(冷)菱わかめ(細切り)500g袋	10
	キャベツ	25
ず	きゅうり	10
	人参	5
ソ	しょうゆ	2.2
	食酢	2
ース	上白糖	1
	サラダ油	0.5
ス	ごま油	0.5
かけ	豆腐	25
	油揚げ	7
の	つきこんにゃく	10
	人参	7
あ	中ねぎ	5
	しょうゆ	2
え	食塩	0.4
	削り節 だし用	4
も	出し昆布	1
	水	130
の		
け		
ん		
ち		
ん		
汁		

3日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ば	精白米(自校)	65
	清酒	3
ら	出し昆布	0.5
	食酢	10
ず	上白糖	8
	食塩	0.8
し	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10
	清酒	1
牛	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5
	ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	5
乳	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	3
さ	高野豆腐(すし用)	0.3
	干しいたけ(スライス)	0.3
つ	上白糖	1.9
	うすくちしょうゆ	1.9
ま	清酒	1.5
い	牛乳	206
そ	さつまいも天ぷら 冷凍	40
	なたね油	5
香		
	太もやし	25
あ	ほうれん草	20
	キャベツ	20
え	しょうゆ	1.2
	味付けもみのり(5～10mm幅)県産	1
う	炒り白ごま	1
ず	(レト)うずら卵1kg	20
	型抜きかまぼこ(小菊)	7
ら	乾)そうめん	3
	玉葱	25
た	人参	7
	中ねぎ	5
ま	しょうゆ	0.5
	食塩	0.4
ご	削り節 だし用	4
	出し昆布	0.5
入	湯	125
り		
そ		
う		
め		
ん		
汁		

六条町 10月

6日(月)				7日(火)				8日(水)				9日(木)				10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(自校)		72	小型 コッペパン	コッペパン		30	ごはん	精白米(自校)		72	ごはん	精白米(自校)		72	キャ ラ ッ ト ビ ラ フ	精白米(自校)		65
	精白米(自校)		80		コッペパン		40		精白米(自校)		80		精白米(自校)		80		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		10
牛乳	鉄強化米		0.5	牛乳				牛乳	鉄強化米		0.5	牛乳	鉄強化米		0.5		白ぶどう酒		1
					牛乳		206										皮むき玉葱		10
スコッチエッグ	牛乳		206	牛乳				さばの 塩焼き	牛乳		206	とり肉の さっぱり ソース かけ	牛乳		206	牛乳	人参		10
	(冷)スコッチエッグ		50		スパゲティ(ハーフ)		35		(チルド)さば	小	50		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		30		(冷)むき枝豆 1kg		5
香りあえ				きのこ スパゲティ	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12	ほうれん草 のごま 酢あえ	(チルド)さば	中	70	ちりめん あえ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		20	アー モン ド 入 り か ぼ ち や の サ ラ ダ	サラダ油		1
	(レト)ささみ油漬(フレーク)		7		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		清酒		1.5		清酒		2		チキンコンソメ		0.5
お月見汁	太もやし		20	イタリアン サラダ	ベーコン(短冊)		10	さつまいも のみそ 汁	食塩		0.3	かきたま 汁	食塩		0.15		食塩		0.5
	小松菜		15		皮むき玉葱		40		食塩		0.3		玉葱		20		こしょう		0.03
月見ゼリー	きゅうり		10	りんご (小中のみ)	人参		10		きゅうり		30		中ねぎ		2		牛乳		206
	人参		5		エリンギ		5		ほうれん草		20		しょうゆ		0.6				
	すだち酢		1.2		しめじ		5		人参		7		三温糖		1.5		(※)すずき 皮付きむなし 2cm角切り 香川県産		45
	上白糖		1.3		まいたけ		5		食酢		2.2		みりん		3.5		清酒		2
	しょうゆ		0.4		ピーマン		5		しょうゆ		2		食酢		6		でんぶん		5
	食塩		0.2		にんにく		0.5		上白糖		1.2						なたね油		5
					サラダ油		1		サラダ油		0.5		上乾ちりめん		1.2		(冷)レモン果汁 県産・500g		4
	型抜きかまぼこ(うさぎ)		7		白ぶどう酒		1		ごま油		0.5		(冷)油揚げ(5mm×40mm)		5		上白糖		4
	玉葱		30		しょうゆ		1		炒り白ごま		1		太もやし		25		しょうゆ		1.5
	油揚げ		8		チキンコンソメ		0.6		油揚げ		5		小松菜		20		でんぶん		0.5
	人参		7		食塩		0.4		さつまいも(2cm角)		25		人参		5		水		5
	中ねぎ		3		こしょう		0.04		玉葱		30		しょうゆ		2		アーモンド(刻み)		1.5
	清酒		1		粉チーズ		3		中ねぎ		3		ポン酢		1		(生)かぼちゃ(2×2cm)		35
	しょうゆ		0.6		(個)刻みのり 0.3g		0.3		中みそ		5		上白糖		0.5		人参		5
	食塩		0.55		キャベツ		30		甘みそ		4.5						(レト)ホールコーン 1kg		5
	みりん		0.5		きゅうり		15		煮干し だし用		4		鶏卵		20		(冷)レモン果汁 県産・500g		1
	削り節 だし用		4		赤パブリカ		5		水		115		玉葱		20		食酢		2
	出し昆布		1		(レト)ホールコーン 1kg		5						人参		5		サラダ油		1
	水		125		(レト)レモン果汁 県産・500g		1						干しいたけ(スライス)		3		食塩		0.3
					食酢		1.3						中ねぎ		3		こしょう		0.03
	(個)月見ゼリー		50		サラダ油		1.5						しょうゆ		1.2				
					上白糖		1.1						食塩		0.5		ベーコン(短冊)		7
					食塩		0.3						でんぶん		0.5		じゃがいも		20
					こしょう		0.03						削り節 だし用		4		玉葱		30
													湯		135		人参		7
																	セロリ		3
																	サラダ油		0.5
																	(袋)がらスープ 1kg		3
																	チキンコンソメ		0.5
																	しょうゆ		0.5
																	食塩		0.3
																	こしょう		0.03
																	湯		120
																	(個)ブルーベリーゼリー 鉄分強化		40

六条町 10月

14日(火)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
きなこあげパン (幼・小) コッペパン・手作りりんごジャム(中) 牛乳 肉だんごと野菜のスープ 根菜サラダ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	なたね油	小	6
	きな粉 1kg	小	5
	三温糖	小	3.5
	紙ナフキン	小	1
	冷)りんご 紅玉・ビュレ・国産	中	11.5
	(レト)りんご 国産・1kg	中	11.5
	上白糖	中	3.45
	(冷)レモン果汁 県産・500g	中	0.58
	牛乳		206
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30
	玉葱		40
	白菜		35
	人参		15
	チンゲンサイ		15
	春雨(太め5cm)		3
	生姜		0.5
	サラダ油		1
	(袋)がらスープ 1kg		4
	清酒		1
	食塩		0.5
	チキンコンソメ		0.3
	しょうゆ		0.3
	こしょう		0.03
	湯		70
	れんこん(いちょう3mm)		20
きゅうり		18	
洗いごぼう		10	
人参		7	
(レト)ホールコーン 1kg		5	
焙煎ごまドレッシング		7.5	
食酢		0.3	

20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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
全粒粉パン	全粒粉パン 丸型	50	ごはん	精白米(自校)	72	さつまいも(2cm角)県産	精白米(自校)	65	ごはん	精白米(自校)	72	コッペパン	コッペパン	50
	全粒粉パン 丸型	60		精白米(自校)	80		さつまいも(2cm角)県産	30		精白米(自校)	80		コッペパン	60
牛乳	牛乳	206	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	清酒	1	牛乳	鉄強化米	0.5	コッペパン・手作りりんごジャム(幼・小)	なたね油	中 6.9
				牛乳	206		食塩	0.7		牛乳	206		きな粉 1kg	中 5.75
ハンバーガー	(冷)ハンバーガー 焼き用 鉄分強化・減塩	小 60	マーボー	豚肉赤身ミンチ	25	牛乳	出し昆布	0.3	あつあげとひじきのうま煮	牛肉(2×2cmスライス)	10	きなこあげパン(中)	三温糖	中 4.03
	(冷)ハンバーガー 焼き用 鉄分強化・減塩	中 80		清酒	1		水	10		(冷)厚揚げ(カット)1kg	25		紙ナフキン	中 1
ギ	玉葱	5	れんこん	(冷)豆腐(カット)1kg	60	牛乳	牛乳	206	とん汁	(乾)ひじき	1.5	きなこあげパン(中)	(冷)りんご 紅玉・ビュレ・国産	10
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5		玉葱	35		(冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	45	ごぼうアーモンド	つきこんにやく	7		(レト)りんご 国産・1kg	10
ソー	えのきたけ	5	ビー	れんこん(乱切り1cm)	15	小松菜	清酒	2	さぜりー	人参	7	あさりのチャウダー	上白糖	3
	しめじ	5		たけのこ水煮(1/2カット)	15	菜	食塩	0.15	ごぼうアーモンド	(冷)さやいんげん 500g	5	あさりのチャウダー	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.5
ス	生姜	0.3	フン	人参	10	菜	こしょう	0.02	とん汁	サラダ油	0.5	きなこあげパン(中)	牛乳	206
	にんにく	0.1		生しいたけ(スライス)県産・1kg	3	菜	(冷)人参すりおろし	5	とん汁	しょうゆ	2.4	あさりのチャウダー	(冷)あさりむき身	17
かけ	サラダ油	0.5	サラ	きくらげ(せん切り)	0.5	菜	マヨネーズ 1kg	8	とん汁	三温糖	1.4	あさりのチャウダー	ベーコン(短冊)	7
	(袋)トマトケチャップ 1kg	7.5		中ねぎ	3	菜	紙カップ 小判3号 300枚入	1	とん汁	みりん	0.8	あさりのチャウダー	(冷)白いんげん豆ペースト	15
ベ	(袋)トマトビュレ 1kg	3.7	黒	生姜	1	菜	太もやし	25	とん汁	だし汁	10	あさりのチャウダー	じゃがいも	40
	ウスターソース	0.9	ごま	にんにく	0.8	菜	小松菜	25	とん汁			あさりのチャウダー	玉葱	35
ジ	上白糖	0.5	ま	サラダ油	1	菜	人参	8	とん汁	豚肉並(3×3cmスライス)	10	あさりのチャウダー	人参	7
	みりん	0.5	布林	(袋)トマトケチャップ 1kg	5	菜	しょうゆ	1.8	とん汁	さつまいも(2cm角)	25	あさりのチャウダー	パセリ	0.3
タ	しょうゆ	0.2	リン	しょうゆ	3.5	菜	上白糖	1.3	とん汁	太もやし	7	あさりのチャウダー	サラダ油	0.5
	キャベツ	30	小	(袋)がらスープ 1kg	3	菜	炒り白ごま	1	とん汁	人参	7	あさりのチャウダー	(袋)がらスープ 1kg	4
ブル	きゅうり	7	中	赤みそ	3	菜	練りごま(白)	0.8	とん汁	中ねぎ	5	あさりのチャウダー	白ぶどう酒	1
	人参	8	の	三温糖	0.5	菜	豆腐	20	とん汁	中みそ	5	あさりのチャウダー	食塩	0.4
サ	(レト)ホールコーン 1kg	5	み	チキンコンソメ	0.5	菜	油揚げ	7	とん汁	甘みそ	4.5	あさりのチャウダー	こしょう	0.05
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1	そ	食塩	0.1	菜	豆板醤	25	とん汁	煮干し だし用	4	あさりのチャウダー	チキンコンソメ	0.6
ラ	食酢	1.1	の	ごま油	0.5	菜	でんぷん	1	とん汁	水	125	あさりのチャウダー	コーンスターチ	1
	オリーブ油	1	み	湯	15	菜	湯	15	とん汁	ごぼう(サラダ用スティック)	20	あさりのチャウダー	調理用牛乳 1L	30
マ	上白糖	1	そ	ローズハム(短冊)卵抜き	5	菜	中ねぎ	3	とん汁	でんぷん	4	あさりのチャウダー	湯	50
	食塩	0.3	の	ピーフン	5	菜	中みそ	5	とん汁	なたね油	1	あさりのチャウダー		
リ	こしょう	0.03	の	太もやし	25	菜	甘みそ	4.5	とん汁	アーモンド(刻み)	3	あさりのチャウダー	(レト)ささみ油漬(フレーク)	7
			の	きゅうり	15	菜	煮干し だし用	4	とん汁	上白糖	0.7	あさりのチャウダー	キャベツ	20
ニ	粗挽きウインナー(1cm)	10	の	人参	7	菜	湯	125	とん汁	しょうゆ	0.7	あさりのチャウダー	きゅうり	15
	皮むきひよこ豆水煮	10	の	炒り白ごま	1	菜			とん汁	みりん	1.3	あさりのチャウダー	人参	7
ス	玉葱	25	の	しょうゆ	2.3	菜			とん汁	水	2	あさりのチャウダー	セロリ	2
	じゃがいも	25	の	食酢	2	菜			とん汁	(個)ラ・フランスゼリー	40	あさりのチャウダー	食酢	1.5
プ	人参	7	の	上白糖	1.4	菜			とん汁			あさりのチャウダー	上白糖	1.2
	パセリ	0.3	の	ごま油	0.9	菜			とん汁			あさりのチャウダー	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.8
ブ	サラダ油	0.5	の	からし粉	0.05	菜			とん汁			あさりのチャウダー	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4	の	(個)黒ごま布林	40	菜			とん汁			あさりのチャウダー	食塩	0.3
ダ	チキンコンソメ	0.6	の			菜			とん汁			あさりのチャウダー	こしょう	0.03
	カレー粉	0.5	の			菜			とん汁			あさりのチャウダー		
ニ	しょうゆ	0.3	の			菜			とん汁			あさりのチャウダー		
	食塩	0.2	の			菜			とん汁			あさりのチャウダー		
ス	こしょう	0.03	の			菜			とん汁			あさりのチャウダー		
	湯	110	の			菜			とん汁			あさりのチャウダー		

六条町 10月

27日(月)				28日(火)				29日(水)				30日(木)				31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(自校)		72	菜めし	精白米(自校)		72	牛どん	精白米(自校)		72	コッペパン	コッペパン(丸型)		50	ハヤシライス	精白米(自校)		72
	精白米(自校)		80		精白米(自校)		80		精白米(自校)		80		コッペパン(丸型)		60		精白米(自校)		80
牛乳	鉄強化米		0.5	牛乳	鉄強化米		0.5		鉄強化米		0.5						鉄強化米		0.5
					菜めしの素 250g		2	牛乳				牛乳	牛乳		206				
ヤンニョムチキン	牛乳		206	こうやどうふのたまごとじ					牛乳		206					牛乳	牛乳		206
					鶏卵		12	切りばし大根のあえもの				牛乳	ベーコン(短冊)		10				
チヨレギサラダ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		27	野菜とたくあんのごまあえ					牛肉(3×3cmスライス)		25		(生)皮なしかぼちゃ(2×2×0.5cm)		50	りっちゃんサラダ	牛赤肉(3×3cmスライス)		25
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		13		豚肉並(2×2cmスライス)		10	さといもチップス	清酒		2	かぼちやのチーズ焼き	(冷)オニオンソテー スライス		15		赤ぶどう酒		2
トック入りわかめスープ	生姜		0.3	野菜マフィン(小中のみ)	清酒		1		皮むき玉葱		50		ピザ用チーズ		10	ぶどうゼリー(小中のみ)	じゃがいも		50
	清酒		1		高野豆腐(サイコロ)		10	のむヨーグルト(中のみ)	糸こんにやく		25	ミックスナッツ(中のみ)	パン粉(米粉使用)		1.5		皮むき玉葱		45
チーズ	でんぶん		7		玉葱		30		人参		15		ドライパセリ		0.05		人参		10
	なたね油		4		人参		5		生しいたけ(スライス)県産・1kg		4		紙カップ 小判4号 250枚入		1		エリンギ(1×3×0.7cm)		6
	(袋)トマトケチャップ 1kg		8		(冷)さやいんげん 500g		5		中ねぎ		5						(冷)むき枝豆 1kg		5
	三温糖		2		しょうゆ		2		しょうゆ		4.5		型抜きかまぼこ(ハロウィン)		7		にんにく		0.3
	しょうゆ		1.3		三温糖		1.5		みりん		3		キャベツ		20		サラダ油		1
	にんにく		0.5		食塩		0.15		上白糖		2		きゅうり		20		ピザ用チーズ		3.5
	豆板醤		0.03		削り節 だし用		1.5		食塩		0.5		紫キャベツ		7		小麦粉		5
	水		7.5		湯		40		でんぶん		1		人参		5		バター		3
									湯		70		食酢		1		サラダ油		2
	太もやし		30										(冷)レモン果汁 県産・500g		1		(袋)トマトビュレ 1kg		15
	ほうれん草		20		キャベツ		20		(レト)まぐろ油漬		7		サラダ油		1		(袋)トマト水煮 1kg		10
	人参		5		小松菜		20		きゅうり		10		上白糖		1.2		(袋)がらスープ 1kg		3
	炒り白ごま		1		人参		7		切干し大根		3.5		食塩		0.3		(袋)がらスープ 1kg		3
	味付けもみのり(5～10mm幅)県産		0.8		たくあん(刻み)1kg袋		6		人参		7		こしょう		0.03		ウスターソース		2
	韓国ナムドルレッシング		7		しょうゆ		1		(レト)ホールコーン 1kg		5						食塩		0.5
					炒り白ごま		1		(乾)刻み昆布		0.5		ローズハム(短冊)卵抜き		5		上白糖		0.5
	トック 国産米使用		20						食酢		2.2		(冷)白いんげん豆 1kg		10		からし粉		0.15
	玉葱		25		(個)野菜マフィン		25		しょうゆ		2.2		マカロニ(シエル)		7		こしょう		0.07
	人参		5						上白糖		1.1		玉葱		30		ローリエ		0.01
	中ねぎ		3						ごま油		0.5		人参		10		湯		75
	干しいたけ(スライス)		0.5										(袋)トマト水煮 1kg		10				
	干しわかめ(カット)		0.5						里いも(5mm半月切り)		35		セロリ		2		ローズハム(短冊)卵抜き		5
	(袋)がらスープ 1kg		4						なたね油		3		サラダ油		0.5		キャベツ		30
	チキンコンソメ		0.5						食塩		0.1		(袋)がらスープ 1kg		4		きゅうり		10
	しょうゆ		0.8						赤ぶどう酒		0.04		赤ぶどう酒		1		トマト		10
	食塩		0.4						青のり粉(非加熱用)50g袋				チキンコンソメ		0.6		人参		7
	こしょう		0.03						(個)のむヨーグルト		80		食塩		0.3		(レト)ホールコーン 1kg		5
	湯		135										こしょう		0.03		(乾)刻み昆布		0.5
													ローリエ		0.1		花かつお(碎片)500g		0.8
	(個)チーズ 鉄強化		13.5										湯		110		食酢		2.2
													(個)ミックスナッツ		15		しょうゆ		1.5
																	サラダ油		1
																	上白糖		1
																	こしょう		0.02
																	(個)ぶどうゼリー 糖分・食物繊維強化		40