

1日(月)				2日(火)				3日(水)				4日(木)				5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
コッ ペ パ ン 牛 乳 オリ ー ブ 牛 の ボ ル シ チ ポ テ ト サ ラ ダ りん ご	コッペパン		50	深 川 め し 牛 乳 い わ し の し ょ う が 煮 か ん び ょ う の あ え も の つ み っ こ	精白米(自校)		65	ご は ん 牛 乳 わ か さ ぎ の な ん ば ん づ け 食 べ て 菜 の ア ー モ ン ド あ え と ん 汁	精白米(自校)		72	大 根 の た ま ご と じ ど ん ぶ り 牛 乳 大 学 い も ブ ロ ッ コ リ ー の お か か あ え	精白米(自校)		72	ご は ん 牛 乳 あ つ あ げ の カ レ ー い た め の り じ ゃ こ サ ラ ダ ヨ ー グ ル ト (小 中 の み)	精白米(自校)		72
	コッペパン		60		(冷)あさりむき身		15		精白米(自校)		80		精白米(自校)		80		精白米(自校)		80
					(冷)油揚げ(5mm×40mm)		3		鉄強化米		0.5		鉄強化米		0.5		鉄強化米		0.5
	牛乳		206		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)		5												
					(冷)むき枝豆 1kg		4		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
	牛肉(2cm角)		20		生姜		1.3												
	牛肉(オリーブ牛・2cm角)		10		サラダ油		0.5		(冷)わかさぎ でんぶん付き		35		ベーコン(短冊)		7		豚肉並ミンチ		15
	サラダ油		0.5		清酒		2		なたね油		4		鶏卵		30		清酒		2
	大かぶ		50		しょうゆ		2		細ねぎ		2		大根		60		生姜		0.4
	玉葱		30		上白糖		1.2		食酢		4		人参		10		にんにく		0.2
	キャベツ		20		食塩		0.6		しょうゆ		3		干しいたけ(スライス)		0.8		(冷)厚揚げ(カット)1kg		50
	人参		10						上白糖		3		中ねぎ		5		玉葱		40
	セロリ		3		牛乳		206		みりん		1		サラダ油		1		人参		10
	パセリ		0.3						七味		0.01		しょうゆ		3.5		たけのこ水煮(1/2カット)		8
	サラダ油		2		(冷)いわしの生姜煮	幼・小	40		水		1.5		みりん		2		チンゲンサイ		5
	(袋)トマトケチャップ 1kg		4		(冷)いわしの生姜煮	中	50						三温糖		1		エリンギ		2
	(袋)トマトピューレ 1kg		4						キャベツ		25		食塩		0.25		ごま油		0.8
	赤ぶどう酒		2		(乾)かんぴょう(2cm)		5		食べて菜		20		こしょう		0.03		しょうゆ		2.5
	食塩		0.4		食塩		0.05		(レト)ホールコーン 1kg		5		チキンコンソメ		0.6		赤みそ		2.2
	こしょう		0.05		小松菜		15		アーモンド(刻み)		1.5		でんぶん		1		中双糖		2
	(袋)がらスープ 1kg		3		人参		5		しょうゆ		2.7		湯		50		カレー粉		0.7
	チキンコンソメ		0.4		花かつお(碎片)500g		0.8		食酢		2.2						チキンコンソメ		0.6
	ローリエ		0.1		しょうゆ		1.5		上白糖		1		きつまいも(2～3cm乱切り)		50		でんぶん		1
	湯		80		食酢		2.2		サラダ油		1		なたね油		4		湯		15
					ごま油		1		アーモンド(粉)		1		三温糖		4				
	ロースハム(短冊)卵抜き		5		上白糖		1.2						食酢		0.8		上乾ちりめん		3
	じゃがいも		35		炒り白ごま		0.5		豚肉並(2×2cmスライス)		10		水		1.2		小松菜		30
	きゅうり		10						里いも(2cm)		25		炒り黒ごま		0.5		太もやし		30
	人参		8		油揚げ		4		洗いごぼう		7						人参		5
	(レト)ホールコーン 1kg		5		(冷)すいとん		15		つきこんにやく		5		(生)ブロッコリー		30		漬付けもみのり(5～10mm幅)湯煮		1
	食酢		2.5		じゃがいも		20		人参		5		しょうゆ		1.6		しょうゆ		2
	上白糖		1		大根		15		大根		15		ポン酢		0.8		食酢		2.8
	サラダ油		1		人参		7		中ねぎ		3		花かつお(碎片)500g		0.6		上白糖		1.3
	食塩		0.3		干しいたけ(スライス)		0.5		中みそ		5						サラダ油		0.7
	こしょう		0.03		中ねぎ		3		甘みそ		4.5						ごま油		0.7
					しょうゆ		1.8		煮干し だし用		4								
	りんご		50		みりん		1		湯		110						(個)ヨーグルト 鉄分強化		70
					食塩		0.3												
					削り節 だし用		4												
					出し昆布		1												
					水		120												

8日(月)				9日(火)				10日(水)				11日(木)				12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
コッ ペ パ ン 牛 乳 は く さ い の ク リ ー ム 煮 フ レ ン チ サ ラ ダ 香 緑 (キ ウ イ フ ル ー ツ)	コッペパン		50	ご は ん 牛 乳 ひ ら の レ モ ン ソ ー ス チ ン ゲ ン サ イ の ソ テー か き た ま 汁	精白米(自校)		72	し つ ば く う ど ん 牛 乳 か た く ち い わ し の か ら あ げ ま ん ば の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3	200	冬 野 菜 カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 切 り ば し 大 根 の サ ラ ダ 小 ま は 原 紅 早 生	精白米(自校)		72	ご は ん 牛 乳 煮 こ み お で ん チ ン ゲ ン サ イ の あ え も の	精白米(自校)		72
	コッペパン		60		精白米(自校)		80		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6	280		精白米(自校)		80		精白米(自校)		80
					鉄強化米		0.5		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中	300		鉄強化米		0.5		鉄強化米		0.5
	牛乳		206						鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		8								
					牛乳		206		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		5		牛乳		206		牛乳		206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		20						てんぷら		10								
	白ぶどう酒		1		冷)ヒラでんぶん付き 香川県産		38		油揚げ		5		豚肉並(2×3cmスライス)		20		牛肉(3×3cmスライス)		20
	ベーコン(短冊)		5		なたね油		5		大根		30		皮むき玉葱		40		(レト)うずら卵1kg		20
	白菜		40		(冷)レモン果汁 県産・500g		4		里いも(1.5cm)		20		じゃがいも		25		(冷)厚揚げ(カット)1kg		25
	玉葱		40		上白糖		4		人参		10		大かぶ		20		チヌ団子 冷凍(無償提供)		15
	じゃがいも		30		しょうゆ		1.5		中ねぎ		3		れんこん(いちよう5mm)		15		大根		30
	人参		10		でんぷん		0.3		しょうゆ		4		金時人参		7		里いも(2cm)セレベス		20
	しめじ		10		水		3		みりん		1		(冷)むき枝豆 1kg		5		波型こんにやく(2×2×1cm)		12
	(冷)白いんげん豆ペースト		8						清酒		2		セロリ		3		人参		8
	パセリ		0.5		ベーコン(短冊)		5		食塩		0.4		にんにく		0.5		(乾)早煮昆布(カット)		1
	サラダ油		0.5		チンゲンサイ		40		煮干し だし用		5		生姜		0.5		甘みそ		5
	小麦粉		3.5		太もやし		20		水		150		サラダ油		1		赤みそ		3
	サラダ油		3		人参		7						小麦粉		5.3		中双糖		2
	(袋)がらすスープ 1kg		3		サラダ油		1		牛乳		206		カレー粉		1.1		清酒		1
	チキンコンソメ		0.5		チキンコンソメ		0.2						サラダ油		5		しょうゆ		0.8
	食塩		0.4		しょうゆ		0.2		(冷)かたくちいわし鰯粉付き		25		(袋)がらすスープ 1kg		4		水		50
	こしょう		0.03		食塩		0.1		なたね油		4		(袋)トマトケチャップ 1kg		2				
	調理用牛乳 1L		25		こしょう		0.03		食塩		0.05		ウスターソース		1.3		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5
	ビザ用チーズ		1.5										とんかつソース		1		太もやし		25
	湯		45						(生)まんば		25		しょうゆ		1		チンゲンサイ		20
					鶏卵		20		太もやし		25		チャツネ 450g		1		人参		7
	キャベツ		25		玉葱		20		人参		5		赤ぶどう酒		1		しょうゆ		1.5
	きゅうり		20		人参		5		しょうゆ		2		食塩		0.5		食酢		2
	人参		5		中ねぎ		3		食酢		1.5		こしょう		0.04		上白糖		1.2
	(レト)ホールコーン 1kg		5		えのきたけ		8		上白糖		1		チキンコンソメ		0.5		ごま油		0.5
	食酢		2.2		しょうゆ		1		サラダ油		0.5		湯		60				
	上白糖		1.2		食塩		0.6		ごま油		0.5								
	サラダ油		1		でんぷん		0.5		炒り白ごま		1		きゅうり		10				
	食塩		0.3		削り節 だし用		4						切干し大根		5				
	こしょう		0.03		出し昆布		1						人参		5				
					湯		125						(レト)ホールコーン 1kg		5				
													(乾)刻み昆布		0.5				
	キウイフルーツ(香緑)1/2カット		50										食酢		2.2				
													しょうゆ		2				
													上白糖		1				
													サラダ油		0.5				
													ごま油		0.5				
													小原紅早生みかん		80				

15日(月)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

セル
フ
ハ
ン
パ
ー
ガ
ー

コッペパン(丸型)

50

セル
フ
ハ
ン
パ
ー
ガ
ー

コッペパン(丸型)

60

牛乳

206

(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩

小 60

(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩

中 80

(袋)トマトケチャップ 1kg

5

とんかつソース

4

赤ぶどう酒

1

上白糖

0.4

水

3

キャベツ

25

人参

5

(冷)あさりむき身

15

白ぶどう酒

1

ベーコン(短冊)

5

(冷)白いんげん豆ペースト

15

じゃがいも

25

玉葱

30

人参

5

(レト)ホールコーン 1kg

5

パセリ

0.5

バター

0.5

(袋)がらスープ 1kg

4

食塩

0.6

こしょう

0.05

チキンコンソメ

0.6

コーンスターチ

1

調理用牛乳 1L

30

湯

50

(個)スライスチーズ(鉄・Ca)

20

22日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
牛乳	牛乳	206
鶏肉	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	30
	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	20
とり肉のマー	食塩	0.2
	こしょう	0.07
マーレード焼き	マーレード 調理用	5
	清酒	1.3
むしろ	うすくちしょうゆ	1.3
	みりん	1
マカロニス	でんぶん	0.4
	湯	5
マカロニ	(生)ブロッコリー	30
マカロニ	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
マカロニ	玉葱	20
	白菜	20
マカロニ	人参	7
	セロリ	2
マカロニ	マカロニ(シエル)	5
	(袋)がらスープ 1kg	4
マカロニ	しょうゆ	0.5
	食塩	0.4
マカロニ	チキンコンソメ	0.4
	こしょう	0.03
マカロニ	湯	110
マカロニ	(個)チーズ 鉄強化	13.5
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		
マカロニ		</