

8日(火)

[illegible]

9日(水)

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	50
牛乳	牛乳	206
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	25
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	15
清酒	清酒	1.5
	食塩	0.15
でんぷん	でんぷん	7
	なたね油	5
(袋)トマト水煮 1kg	(袋)トマト水煮 1kg	20
	玉葱	7
にんにく	にんにく	0.15
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	0.5
	上白糖	0.3
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.25
	食塩	0.1
こしょう	こしょう	0.03
	サラダ油	0.2
	キャベツ	20
きゅうり	きゅうり	15
	アスパラガス	10
人参	人参	5
	食酢	2
上白糖	上白糖	1.2
	サラダ油	1
食塩	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ベーコン(短冊)	5
(レト)クリームコーン 1kg	(レト)クリームコーン 1kg	35
	(レト)ホールコーン 1kg	15
玉葱	玉葱	30
	人参	5
パセリ	パセリ	0.3
	(袋)がらスープ 1kg	4
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.3
こしょう	こしょう	0.03
	コーンスターチ	1
湯	湯	100

10日(木)

[illegible]

11日(金)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛乳		
	牛乳	206
マーボー豆腐		
	豚肉並ミンチ	20
	清酒	1
どうふ	(冷)豆腐(カット)1kg	80
	玉葱	35
	たけのこ水煮(1ノ2カット)	15
春大根とささみの中華あえ	人参	10
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	中ねぎ	3
豆乳プリン(小中のみ)	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
ささみの中華あえ	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	しょうゆ	3.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
豆乳プリン	赤みそ	3
	清酒	1
	三温糖	0.6
プリン(小中のみ)	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.1
	豆板醤	0.1
小中のみ	でんぷん	1
	ごま油	0.5
	湯	30
小中のみ		
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	8
	大根	25
小中のみ	きゅうり	15
	太もやし	10
	人参	7
小中のみ	食酢	1.8
	上白糖	1.3
	しょうゆ	2
小中のみ	ごま油	0.5
	(個)豆乳プリン	40
小中のみ		

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 牛乳 すずきのレモンソース キャベツのソテー うずらたまごとかめのスープ	精白米(自校)		68	小型コッペパン 牛乳 ソー ス 焼 き ス パ ゲ ティ ひ じ き と 大 豆 の サ ラ ダ	コッペパン		30	ごはん 牛乳 ホイコーロー チンゲンサイのサラダ 小魚アーモンド	精白米(自校)		68	ガーリックピラフ 牛乳 焼きウインナー キャロットラペ コンソメスープ ヨーグルト(中のみ)	精白米(自校)		60	赤飯 牛乳 とり肉の照り焼き いろいろあえ お祝いすまし汁 わさんぼんとう(小のみ) いちごゼリー(中のみ)	精白米(自校)		50
	精白米(自校)		75		コッペパン		30		精白米(自校)		75		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		10		精白米(自校)		55
	鉄強化米		0.5						鉄強化米		0.5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		5		もち米		18
					牛乳		206						白ぶどう酒		1		もち米		20
	牛乳		206						牛乳		206		皮むき玉葱		15		(乾)小豆		7
					スパゲティ(ハーフ)		30						人参		5		食塩		0.6
	(中)すずき 皮付き骨なし 2cm角切り 香川県産		45		豚肉並(2×2cmスライス)		25		豚肉赤身(3×3cmスライス)		40		(冷)むき枝豆 1kg		5				
	清酒		2		清酒		1.5		しょうゆ		1		にんにく		1		牛乳		206
	でんぷん		4		キャベツ		30		清酒		1		サラダ油		1.4				
	米粉		3		玉葱		20		キャベツ		45		チキンコンソメ		0.6		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)		27
	なたね油		5		人参		10		皮むき玉葱		40		食塩		0.6		鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)		18
	(冷)レモン果汁 県産・500g		5		中ねぎ		3		たけのこ水煮(1/2カット)		20		こしょう		0.03		清酒		1
	上白糖		3.5		生姜		1		人参		12						しょうゆ		2
	しょうゆ		3		にんにく		0.1		ピーマン		8		牛乳		206		三温糖		1.6
	湯		2		サラダ油		2		生姜		1						みりん		0.8
					とんかつソース		9		にんにく		0.5						でんぷん		0.25
	ベーコン(短冊)		5		ウスターソース		2.5		サラダ油		1		皮つき粗挽ウインナー	小	30		湯		4
	キャベツ		35		食塩		0.2		赤みそ		4.5		皮つき粗挽ウインナー	中	40				
	小松菜		12		こしょう		0.05		しょうゆ		1.5						キャベツ		35
	人参		7		粉かつお		0.5		清酒		1		人参		30		小松菜		20
	(レト)ホールコーン 1kg		6		青のり粉		0.2		上白糖		1.5		きゅうり		10		人参		5
	サラダ油		1						オイスターソース		0.7		玉葱		5		人参		5
	チキンコンソメ		0.2		(レト)まぐろ油漬		6		豆板醤		0.1		食酢		1		ポン酢		1
	しょうゆ		0.2		(冷)大豆水煮		12		ごま油		0.5		りんご酢		1		しょうゆ		2.5
	食塩		0.1		きゅうり		20						オリーブ油		0.5		上乾ちりめん		2
	こしょう		0.03		人参		7						上白糖		1		花かつお(碎片)500g		0.8
					(レト)ホールコーン 1kg		5		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		食塩		0.2		炒り白ごま		1
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		(乾)ひじき		1		チンゲンサイ		20		こしょう		0.04				
	(レト)うずら卵1kg		20		食酢		2.2		太もやし		15						豆腐		15
	干しわかめ(カット)		0.8		サラダ油		1		きゅうり		15		ベーコン(短冊)		5		型抜きかまぼこ(桜)		6
	玉葱		20		しょうゆ		2		しょうゆ		2		じゃがいも		25		玉葱		25
	人参		7		上白糖		1		食酢		2		玉葱		25		たけのこ水煮(短冊切り)		10
	サラダ油		0.5		こしょう		0.02		上白糖		1.2		人参		5		中ねぎ		3
	(袋)がらスープ 1kg		3						ごま油		0.5		セロリ		3		清酒		1
	しょうゆ		0.5										サラダ油		0.5		しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.5						かえり		5		(袋)がらスープ 1kg		4		食塩		0.4
	食塩		0.3						アーモンド(四つ割)		4		チキンコンソメ		0.5		削り節 だし用		4
	こしょう		0.03						上白糖		0.6		しょうゆ		0.5		出し昆布		1
	湯		120						しょうゆ		0.3		食塩		0.3		水		120
									みりん		1		こしょう		0.03				
									水		2		ローリエ		0.1		(個)和三盆糖		2
													湯		120				
																	(個)いちごゼリー		35
													(個)ヨーグルト 鉄分強化		70				

28日(月)

[illegible]

30日(水)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
たけのこごはん	精白米(自校)	60
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	10
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	5
	清酒	1
	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5
牛乳	新たけのこ水煮(カット)ごはん用	20
	人參	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	しょうゆ	1.5
	清酒	2
牛肉とごぼうの煮もの	食塩	0.4
	上白糖	0.5
	出し昆布	0.3
	水	10
	牛乳	206
じゃがいものみそ汁	牛肉(3×3cmスライス)	17
	つきこんにゃく	17
	洗いごぼう	20
	人參	7
	(冷)さやいんげん 500g	5
いちごマフィン	サラダ油	0.5
	しょうゆ	2.3
	みりん	1
	中双糖	1
	清酒	0.8
	でんぷん	0.3
	だし汁	7
	油揚げ	5
	玉葱	25
	じゃがいも	25
	中ねぎ	3
	中みそ	5.5
	甘みそ	4.5
	煮干し だし用	4
	水	120
	(個)いちごマフィン	25