

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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 かたくちいわしのなんばんづけ ごまあえ かきたま汁	精白米(自校)	68	黒糖パン 牛乳 ぶた肉の角煮 ゴーヤチャンプルー アーサー汁 シークワサーゼリー(小中のみ)	黒糖パン	50	ごはん 牛乳 牛肉とごぼうの煮もの 野菜とたくあんのごまあえ 小魚アーモンド	精白米(自校)	68	五目チャーハン 牛乳 むししゅうまい 中華サラダ ぶた肉とビーフンのスープ	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 とり肉とじゃがいものカレー煮 アスパラガスのサラダ ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)	68		
	精白米(自校)	75		黒糖パン	50		精白米(自校)	75		焼き豚(1cm角切り)	15		精白米(自校)	75	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5		粉黒糖	7.5		鉄強化米	0.5		清酒	1		清酒	1	鉄強化米	0.5
	牛乳	206		粉黒糖	7.5		牛乳	206		玉葱	12		玉葱	12	牛乳	206
	(冷)かたくちいわし蒸粉付き	30		牛乳	206		牛乳	206		(冷)むき枝豆 1kg	5		(冷)むき枝豆 1kg	5	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	なたね油	4		豚肉赤身(3cm角)	55		豚肉(3×3cmスライス)	30		中ねぎ	3		中ねぎ	3	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	細ねぎ	1.8		サラダ油	1		洗いごぼう	40		ごま油	1		ごま油	1	粗挽きウィンナー(1cm)	5
	食酢	3		(乾)早煮昆布(カット)	0.8		板こんにやく	40		清酒	1		清酒	1	(レト)うずら卵1kg	20
	しょうゆ	2.1		生姜	0.8		(冷)厚揚げ(カット)1kg	15		しょうゆ	1		しょうゆ	1	じゃがいも	70
	上白糖	2.1		にんにく	0.3		人参	15		チキンコンソメ	0.5		チキンコンソメ	0.5	玉葱	45
	みりん	0.8		しょうゆ	2.5		(冷)さやいんげん 500g	7		食塩	0.3		食塩	0.3	人参	10
	一味	0.01		中双糖	1.5		サラダ油	1		こしょう	0.02		こしょう	0.02	サラダ油	1
	水	1.1		清酒	2.5		しょうゆ	4.5		牛乳	206		牛乳	206	清酒	1
	太もやし	20		湯	12		中双糖	2		太もやし	28		太もやし	28	しょうゆ	1.3
	小松菜	15		ベーコン(短冊)	5		みりん	2		きゅうり	18		きゅうり	18	中双糖	1.1
	きゅうり	15		豆腐	20		清酒	1.5		人参	7		人参	7	チキンコンソメ	0.55
	人参	5		キャベツ	30		でんぷん	0.5		食酢	2.2		食酢	2.2	カレー粉	0.3
	炒り白ごま	1		太もやし	15		湯	10		上白糖	1		上白糖	1	食塩	0.2
	しょうゆ	2.3		ゴーヤ(カット)	10		小松菜	25		しょうゆ	2		しょうゆ	2	こしょう	0.03
	上白糖	1		人参	7		キャベツ	15		ごま油	0.8		ごま油	0.8	湯	14
	鶏卵	20		人参	7		たくあん(刻み)1kg袋	6		ビーフン	4		ビーフン	4	きゅうり	25
	玉葱	20		サラダ油	1		人参	7		豚肉並(2×2cmスライス)	15		豚肉並(2×2cmスライス)	15	アスパラガス	20
	人参	7		しょうゆ	0.8		しょうゆ	1		なると(3mm)	6		なると(3mm)	6	(レト)ホールコーン 1kg	5
	中ねぎ	3		チキンコンソメ	0.3		炒り白ごま	1		玉葱	25		玉葱	25	食酢	2.3
	干しいたけ(スライス)	0.5		食塩	0.2		かえり	5		白菜	20		白菜	20	上白糖	1.2
しょうゆ	1	こしょう	0.03	アーモンド(四つ割)	4	人参	5	人参	5	サラダ油	1					
食塩	0.5	ごま油	0.5	上白糖	0.6	きくらげ(せん切り)	0.3	きくらげ(せん切り)	0.3	食塩	0.3					
でんぷん	0.5	花かつお(碎片)500g	1	しょうゆ	0.3	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	こしょう	0.03					
削り節 だし用	4	玉葱	25	みりん	1	(袋)がらスープ 1kg	4	(袋)がらスープ 1kg	4	(個)ヨーグルト	70					
出し昆布	1	えのきたけ	7	水	2	清酒	0.8	清酒	0.8							
湯	115	人参	5			しょうゆ	0.5	しょうゆ	0.5							
		中ねぎ	3			食塩	0.4	食塩	0.4							
		(乾)あおさのり 100g	0.5			こしょう	0.03	こしょう	0.03							
		(袋)がらスープ 1kg	2			チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5							
		しょうゆ	0.5			湯	120	湯	120							
		チキンコンソメ	0.4			冷)焼売	14	冷)焼売	14							
		食塩	0.4													
		削り節 だし用	4													
		出し昆布	0.8													
		湯	120													
		(個)シークワサーゼリー	50													

六条町 6月

9日(月)			10日(火)			11日(水)			12日(木)			13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		
セルフコロ ツケサンド 牛乳 ズッキーニのたまごスープ	コッペパン(丸型)	50	ごはん 牛乳 いわしのしょうが煮 おかかあえ じゃがいものみそ汁	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 アーモンドサラダ ココアワッフル	精白米(自校)	68	わかめごはん 牛乳 とり肉の梅ソースがけ こふきいも けんちん汁	精白米(自校)	68	コッペパン 牛乳 照り焼きハンバーグ ひじきとチーズのサラダ ABCマカロニスープ	コッペパン	50		
	コッペパン(丸型)	50		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		コッペパン	50		
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		炊き込みわかめ 200g	1.9		牛乳	206	牛乳	206
	(冷)豚肉のコロッケ 40g	小 40		(冷)いわしの生姜煮	幼・小 40		豚肉並ミンチ	25		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)	30		(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩	幼・小 50		
	(冷)豚肉のコロッケ 60g	中 60		(冷)いわしの生姜煮	中 50		清酒	1		鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)	15		(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩	中 60		
	なたね油	5					(冷)豆腐(カット)1kg	80		清酒	1		しょうゆ	2.3		
	キャベツ	30		太もやし	25		玉葱	35		食塩	0.1		三温糖	2		
	人参	5		きゅうり	20		たけのこ水煮(1/2カット)	10		でんぷん	7		みりん	1.8		
	(袋)中濃ソース	8		人参	7		人参	10		なたね油	7		でんぷん	0.4		
	(袋)濃厚ソース	10		しょうゆ	2.2		干しいたけ(スライス)	0.5		皮むき玉葱	10		湯	6		
				ポン酢	1.3		中ねぎ	3		ねり梅	5.5		ダイスチーズ(4mm角)生食用	6		
	鶏卵	20		花かつお(砕片)500g	1		生姜	1		みりん	2		キャベツ	20		
	ベーコン(短冊)	5		炒り白ごま	1		にんにく	0.8		三温糖	1.2		きゅうり	15		
	ズッキーニ	20					サラダ油	1		しょうゆ	1.2		人参	5		
	玉葱	20		油揚げ	5		(袋)トマトケチャップ 1kg	5		湯	5		(乾)ひじき	1		
	人参	5		玉葱	25		しょうゆ	3.5					(冷)レモン果汁 県産・500g	1.8		
	サラダ油	0.5		じゃがいも	25		(袋)がらスープ 1kg	3		じゃがいも	55		サラダ油	1		
	(袋)がらスープ 1kg	4		中ねぎ	3		赤みそ	3		人参	5		しょうゆ	1.5		
	チキンコンソメ	0.5		中みそ	5.5		清酒	1		食塩	0.1		上白糖	0.7		
	食塩	0.5		甘みそ	4.5		三温糖	0.5		豆腐	25		こしょう	0.02		
こしょう	0.03	煮干し だし用	4	チキンコンソメ	0.5	油揚げ	7	ベーコン(短冊)	5							
湯	115	水	120	食塩	0.1	洗いごぼう	13	マカロニ(英字)	5							
				豆板醤	0.08	つきこんにゃく	10	(冷)白いんげん豆 1kg	15							
				でんぷん	1	人参	7	玉葱	30							
				ごま油	0.5	中ねぎ	3	人参	7							
				水	30	しょうゆ	2	セロリ	2							
						食塩	0.5	サラダ油	0.5							
				ローズハム(短冊)卵抜き	7	削り節 だし用	4	(袋)がらスープ 1kg	4							
				小松菜	20	出し昆布	1	チキンコンソメ	0.5							
				太もやし	25	水	120	食塩	0.4							
				人参	5			こしょう	0.03							
				しょうゆ	2.5			湯	120							
				サラダ油	1.5											
				食酢	1.5											
				上白糖	1.3											
				アーモンド(刻み)	1.5											
				アーモンド(粉)	1											
				(個)ココアワッフル 鉄分強化	28											

六条町 6月

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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 焼き 豆腐 の みそ そば 煮 野菜 の ゆず 香 あ え 冷 とう み か ん	精白米(自校)	68	中華 どん ぶり 牛 乳 大 豆 と 小 に ぼ し の あ げ 煮 も や し サ ラ ダ	精白米(自校)	68	ガ ー リ ッ ク ー ピ ラ フ 牛 乳 白 身 魚 の 香 草 焼 き グ リ ー ン サ ラ ダ 新 玉 ね ぎ の コ ン ソ メ ス ー プ も も ゼ リ ー	精白米(自校)	60	ご は ん 牛 乳 チ ー ズ タ ッ カ ル ビ チ ヨ レ ギ サ ラ ダ わ か め ス ー プ	精白米(自校)	68	小 型 コ ッ ペ バ ン 牛 乳 な す と フ レ ッ シ ユ ト マ ト の ミ ー ト バ ス タ イ タ リ ア ン サ ラ ダ の む ヨ ー グ ル ト (中 の み)	コッペパン	30
	精白米(自校)	75		精白米(自校)	75		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	10		精白米(自校)	75		コッペパン	30
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	5		鉄強化米	0.5		牛乳	206
	牛乳	206		牛乳	206		白ぶどう酒	1		牛乳	206		マカロニ(フジッリ)	35
	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	85		豚肉並(3×3cmスライス)	18		皮むき玉葱	15		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	18		豚肉並ミンチ	20
	豚肉赤身ミンチ	20		清酒	1		人参	5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	7		赤ぶどう酒	1.5
	清酒	1.5		(レト)うずら卵1kg	25		(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	2		玉葱	30
	玉葱	30		(冷)短冊いか(1×4cm)	8		にんにく	1		にんにく	0.5		なす	15
	人参	10		玉葱	30		サラダ油	1.4		生姜	0.5		人参	10
	中ねぎ	5		キャベツ	25		チキンコンソメ	0.7		皮むき玉葱	22		にんにく	0.3
	干しいたけ(スライス)	1		たけのこ水煮(1/2カット)	12		食塩	0.7		キャベツ	25		トマト	10
	生姜	0.5		人参	10		こしょう	0.03		牛乳	206		(袋)トマト水煮 1kg	5
	にんにく	0.1		中ねぎ	3		牛乳	206		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	50		粉チーズ	2
	ごま油	1		生姜	0.5		白ぶどう酒	1.5		白ぶどう酒	1.5		サラダ油	1
	赤みそ	6.3		サラダ油	1		香草ミックス	2.2		香草ミックス	2.2		(袋)トマケチャップ 1kg	6
	三温糖	2.5		(袋)がらスープ 1kg	4		キャベツ	30		紙カップ 小判3号 300枚入	1		(袋)トマトピューレ 1kg	6
	しょうゆ	2		しょうゆ	2.2		きゅうり	20		ピザ用チーズ	10		ウスターソース	1
	七味	0.02		チキンコンソメ	0.5		(乾)海藻ミックス	0.7		太もやし	25		チキンコンソメ	0.5
	でんぷん	1		食塩	0.3		食酢	2.3		小松菜	25		上白糖	0.5
	湯	15		こしょう	0.03		サラダ油	1		人参	5		食塩	0.4
	小松菜	25		でんぷん	1		上白糖	1.2		炒り白ごま	1		こしょう	0.05
	太もやし	20		ごま油	0.5		湯	50		味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1		キャベツ	25
人参	7	湯	50	小煮干し	3	しょうゆ	0.9	きゅうり	20					
しょうゆ	2.3	小煮干し	3	(冷)大豆水煮	20	食塩	0.1	(レト)ホールコーン 1kg	5					
ゆず酢	1.7	(冷)大豆水煮	20	でんぷん	2.5	ごま油	0.7	赤パブリカ	4					
上白糖	1.3	でんぷん	2.5	なたね油	5	玉葱	25	(冷)レモン果汁 県産・500g	1					
炒り白ごま	1	なたね油	5	上白糖	2	人参	5	食酢	1.2					
(個)冷凍みかん	80	上白糖	2	しょうゆ	0.6	中ねぎ	3	オリーブ油	1					
		しょうゆ	0.6	湯	1.4	干しわかめ(カット)	0.7	上白糖	1					
		湯	1.4	(レト)さきみ油漬(フレーク)	10	干しいたけ(スライス)	0.5	食塩	0.3					
		(レト)さきみ油漬(フレーク)	10	太もやし	30	(袋)がらスープ 1kg	3	こしょう	0.03					
		太もやし	30	きゅうり	15	チキンコンソメ	0.5	(個)のむヨーグルト	80					
		きゅうり	15	人参	7	しょうゆ	0.5							
		人参	7	上白糖	1.2	しょうゆ	0.6							
		上白糖	1.2	しょうゆ	2.2	食塩	0.5							
		しょうゆ	2.2	食酢	2.2	こしょう	0.03							
		食酢	2.2	サラダ油	0.5	湯	130							
		サラダ油	0.5	炒り白ごま	1	(個)ももゼリー 県産 カルシウム・鉄強化	40							
		炒り白ごま	1											

六条町 6月

23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27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 手作り ひじき ふりかけ 牛乳 肉じゃが ささみ と野菜 の あえ もの	精白米(自校)	68	とり めし 牛乳 たち うお の から あげ こん ぶ あえ 大 根 の み そ 汁	精白米(自校)	60	ご はん 牛 乳 ぶ た キ ム チ き ゆう りの 土 佐 づ け む し と う も ろ こ し	精白米(自校)	68	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 チ リ コ ン カ ー ン キ ヌ ア の サ ラ ダ メ ロ ン	コッペパン	50	野 菜 た つ ぶ り カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 ダ ブ ル わ か め サ ラ ダ チ ー ズ (小 中 の み)	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	15		精白米(自校)	75		コッペパン	50		精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	5		鉄強化米	0.5		牛乳	206		鉄強化米	0.5
	牛乳	206		ごぼう(さががき・ごはん用小さめ)	5		牛乳	206		豚肉並ミンチ	20		牛乳	206
	牛肉(3×2cmスライス)	25		人参	5		豚肉並(3×3cmスライス)	40		赤ぶどう酒	1		豚肉並(3×3cmスライス)	20
	清酒	1.5		(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	1		(冷)白いんげん豆 1kg	35		玉葱	35
	じゃがいも	65		サラダ油	1.5		清酒	1.5		じゃがいも	55		じゃがいも	25
	玉葱	40		しょうゆ	2.7		しょうゆ	2.7		皮むき玉葱	40		(生)かぼちゃ(2×2cm)	15
	つきこんにやく	20		上白糖	1.5		上白糖	1.5		(袋)トマト水煮 1kg	8		なす	15
	人参	15		食塩	0.7		食塩	0.7		にんにく	1		(袋)トマト水煮 1kg	10
	(冷)さやいんげん 500g	5		牛乳	206		牛乳	206		パセリ	0.5		サラダ油	1
	サラダ油	1		冷)太刀魚でんぶん付き	38		冷)太刀魚でんぶん付き	38		サラダ油	1		人参	7
	しょうゆ	3		食塩	0.07		食塩	0.07		(袋)トマトケチャップ 1kg	6		(冷)むき枝豆 1kg	5
	中双糖	2.1		なたね油	6		なたね油	6		中双糖	1.5		にんにく	0.5
	湯	5		太もやし	20		太もやし	20		ウスターソース	1		生姜	0.2
	(レト)さきみ油漬(フレーク)	5		キャベツ	20		キャベツ	20		チキンコンソメ	0.5		小麦粉	5
	太もやし	15		きゅうり	10		きゅうり	10		食塩	0.3		サラダ油	5
	キャベツ	15		しょうゆ	1.1		しょうゆ	1.1		チリパウダー	0.05		カレー粉	1.1
	きゅうり	15		塩ふき昆布	1.1		塩ふき昆布	1.1		湯	30		(袋)がらスープ 1kg	4
	人参	7		炒り白ごま	1		炒り白ごま	1		(レト)まぐろ油漬	5		(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	しょうゆ	2		油揚げ	5		油揚げ	5		キャベツ	25		ウスターソース	1.7
	食酢	2.2		大根	20		大根	20		きゅうり	15		とんかつソース	1
	上白糖	1.2		玉葱	20		玉葱	20		人参	5		しょうゆ	1
サラダ油	0.5	人参	7	人参	7	(レト)ホールコーン 1kg	5	チャツネ 450g	1					
ごま油	0.5	中ねぎ	3	中ねぎ	3	キヌア 100g袋	1.2	赤ぶどう酒	1					
(レト)芽ひじき水煮500g	4.5	中みそ	5.5	中みそ	5.5	食酢	1.2	食塩	0.5					
上乾ちりめん	2	甘みそ	4.5	甘みそ	4.5	上白糖	1.2	チキンコンソメ	0.5					
炒り白ごま	0.5	煮干し だし用	4	煮干し だし用	4	(冷)レモン果汁 県産・500g	1	こしょう	0.04					
花かつお(碎片)500g	0.25	湯	110	湯	110	サラダ油	1	湯	75					
三温糖	0.4					食塩	0.3	(冷)まわかめ(細切り)500g袋	8					
しょうゆ	0.6					こしょう	0.03	干しわかめ(カット)	0.5					
みりん	1					メロン	50	キャベツ	20					
								きゅうり	10					
								人参	5					
								炒り白ごま	1					
								食酢	2.5					
								しょうゆ	2.4					
								上白糖	1.2					
								ごま油	0.5					
								サラダ油	0.5					
								(個)チーズ 鉄強化	13.5					

30日(月)

献立名	食品名	一人当り 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
とり天	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	25
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	15
	しょうゆ	2
切りばし大根の和えもの	清酒	0.7
	生姜	0.7
	食塩	0.1
	米粉	8
	水	10
	なたね油	5
	きゅうり	10
	切干し大根	4
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
タイピーエン	(乾)刻み昆布	0.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.2
	ごま油	0.8
	(レト)うずら卵1kg	20
	豚肉並(2×2cmスライス)	10
	清酒	1
	(冷)短冊いか(1×3cm)	7
	太もやし	15
日向夏ゼリー(中のみ)	人参	5
	中ねぎ	3
	春雨(さつまいも澱粉入り)	4
	きくらげ(せん切り)	0.3
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	ごま油	0.5
	湯	115
	(個)日向夏ゼリー	50