

[illegible]

7日(月)				8日(火)				9日(水)				10日(木)				11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
焼き肉ピラフ (麦入り) 牛乳 切りほし大根のサラダ トック入りわかめスープ ぶどうゼリー	精白米(自校)		60	ごはん 牛乳 肉じゃが 野菜のあえもの 小魚のあま酢煮	精白米(委託・白)		70	黒糖パン 粉黒糖 牛乳 牛乳 肉だんごととうが んのスープ煮 大豆のサラダ チーズ	黒糖パン		50	ごはん 牛乳 チキンチキンごぼう ゆかりあえ ミニトマト	精白米(委託・白)		70	ドライカレー (ナン) 牛乳 カラフルポテト うずらたまごとチンゲンサイのスープ	(個)ナン		小1・2 50
	米粒麦 自校		5		精白米(委託・白)		80		粉黒糖		7.5		精白米(委託・白)		80		(個)ナン		小3・6 70
	鉄強化米		0.5														(個)ナン		中 100
	牛肉(2×2cmスライス)		20		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
	生姜		0.6																
	にんにく		0.8		豚肉並(2×2cmスライス)		25		(冷)肉だんご		30		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		30		豚肉赤身ミンチ		30
	玉葱		10		じゃがいも		80		玉葱		35		鶏肉 もも・皮なし(2×2)		20		(レト)ひきわり大豆 1kg		20
	人参		5		玉葱		50		ミニ冬瓜		20		食塩		0.1		玉葱		30
	(冷)むき枝豆 1kg		5		つきこんにやく		15		たけのこ水煮(ホール)		15		こしょう		0.03		人参		7
	ごま油		1		人参		10		人参		7		米粉		7		ピーマン		4
	しょうゆ		2		(冷)きやいんげん 500g		5		中ねぎ		5		でんぷん		7		レーズン		1
	上白糖		1.3		サラダ油		1		生姜		0.5		洗いごぼう		10		にんにく		0.6
	清酒		1		しょうゆ		3.5		サラダ油		0.5		(冷)むき枝豆 1kg		5		生姜		0.5
	チキンコンソメ		0.5		中双糖		2.5		(袋)がらスープ 1kg		4		なたね油		4		サラダ油		0.5
	食塩		0.4		清酒		1		しょうゆ		1.2		しょうゆ		2.2		小麦粉		1
	豆板醤		0.1		湯		5		チキンコンソメ		0.4		上白糖		2.2		(袋)トマトケチャップ 1kg		9
									食塩		0.3		清酒		2.2		ウスターソース		3.5
	牛乳		206		キャベツ		25		こしょう		0.03		みりん		2.2		カレー粉		1.2
					きゅうり		25		湯		100		炒り白ごま		1.5		赤ぶどう酒		1
	きゅうり		10		(缶)ホールコーン		7						もやし		25		チキンコンソメ		0.5
	人参		7		オクラ		5		(冷)大豆水煮		10		キャベツ		20		食塩		0.3
	(缶)ホールコーン		7		(個)和風ドレッシング		8		キャベツ		25		きゅうり		15		こしょう		0.03
	切干し大根		5						きゅうり		15		人参		5				
	(乾)刻み昆布		0.5		上乾ちりめん		4		人参		7		赤じそ粉		0.6		じゃがいも		55
	(個)棒々鶏ドレッシング		10		三温糖		1.2		(個)焙煎ごまドレッシング		8		しょうゆ		0.6		人参		10
					食酢		1										(缶)ホールコーン		10
	トック 国産米使用		20		ボン酢		1		(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		5		ミニトマト		30		ゆで塩		1.2
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		炒り白ごま		0.4										ベーコン(短冊)		5
	玉葱		20														(レト)うずら卵1kg		20
	人参		10														玉葱		30
	中ねぎ		3														チンゲンサイ		7
	干しわかめ(カット)		0.8														サラダ油		0.5
	チキンコンソメ		0.5														(袋)がらスープ 1kg		4
	しょうゆ		0.8														しょうゆ		0.5
	食塩		0.4														チキンコンソメ		0.3
	こしょう		0.03														食塩		0.2
	ごま油		0.2														こしょう		0.03
	湯		130														湯		120
	(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化		40																

14日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
ひじきのり	(個)ひじきのり	10
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
牛乳	高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	40
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	干ししいたけ(スライス)	0.5
こうやどうふのうま煮	しょうゆ	3
	三温糖	2.5
	食塩	0.1
	削り節 だし用	2
	水	55
小松菜のゆずドレッシングあえ	小松菜	30
	もやし	30
	人参	5
	(個)ゆずかつおドレッシング	10
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70

15日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	生姜	1
牛乳	清酒	1
	しょうゆ	0.4
	キャベツ	50
	玉葱	30
	白菜キムチ 1kg	13
ぶたキムチ	人参	8
	中ねぎ	8
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	しょうゆ	2
ナムル	上白糖	0.8
	もやし	35
	チンゲンサイ	30
	人参	5
	(個)韓国ナムルドレッシング	10
冷とうみかん	(冷)みかん	80

16日(水)

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)	50
	牛乳	206
	(冷)かたくちいわし薬粉付き	30
	なたね油	4
牛乳	上白糖	4.7
	しょうゆ	3
	(冷)レモン果汁 県産・500g	3.3
	でんぷん	0.2
	湯	2
かたくちいわしのレモンソース	キャベツ	35
	きゅうり	15
	人参	5
	(缶)ホールコーン	5
	(個)イタリアンドレッシング	8
野菜サラダ	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いいんげん豆 1kg	18
	玉葱	30
	キャベツ	15
	(袋)トマト水煮 1kg	15
ミネストローネ	人参	10
	セロリ	2
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	湯	90

17日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	鶏肉 ひき肉	20
	(冷)里いも	40
牛乳	玉葱	20
	板こんにやく	15
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	1
さといもと野菜のそぼろ煮	しょうゆ	3.5
	中双糖	2
	清酒	1
	でんぷん	0.5
	だし汁	10
だんご汁	油揚げ	5
	(冷)白玉	25
	大根	25
	人参	7
	中ねぎ	5
月見ゼリー	中みそ	5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	115
	(個)月見ゼリー	50

18日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
はぎごはん	精白米(自校)	59
	精白米(自校)	65
	もち米	9
	もち米	10
	黒米	2.2
牛乳	(冷)むき枝豆 1kg	8
	清酒	3
	食塩	0.6
	牛乳	206
	豚肉並(2×3cmスライス)	30
ぶた肉とごぼうの煮もの	つきこんにやく	20
	洗いごぼう	35
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	1
とうふのみそ汁	しょうゆ	4
	みりん	2
	中双糖	2
	清酒	1.5
	でんぷん	0.5
	だし汁	8
	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉葱	20
	中ねぎ	5
	干しわかめ(カット)	0.5
	中みそ	5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	110

24日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーライス	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
牛乳		
	牛乳	206
海そう		
	豚肉並(2×2cmスライス)	30
サラダ	じゃがいも	50
	玉葱	40
小にぼし	人参	10
	セロリ	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.2
	サラダ油	2
	小麦粉	5
	サラダ油	5
	カレー粉	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	赤ぶどう酒	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	しょうゆ	1
	チャツネ 450g	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.04
	湯	90
	(乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	25
	きゅうり	20
	人参	7
	(個)棒々鶏ドレッシング	10
	かえり	4

25日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
おなかいいばい栄養いっぱい乾がへきごはん(麦入り)	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
牛乳	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
野菜のドレッシング	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	人参	5
ふしめん入りかきたま汁	(冷)むき枝豆 1kg	5
	切干し大根	2
ミックスナッツ	干しいたけ(スライス)	0.5
	(乾)ひじき	0.5
	サラダ油	0.8
	しょうゆ	3
	清酒	2
	上白糖	1.3
	食塩	0.4
	出し昆布	0.8
	牛乳	206
	キャベツ	20
	もやし	20
	きゅうり	15
	人参	5
	(個)青じそドレッシング	8
	鶏卵	20
	玉葱	20
	人参	5
	中ねぎ	5
	ふしめん	5
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.3
	削り節 だし用	4
	水	120
	(個)ミックスナッツ	15

[illegible]