

4日(金)

[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
ごはん 牛乳 なすとあつあげのみそいため すまし汁	精白米(委託・白)		70	小型 コッペパン 牛乳 ソー ース 焼き スパ ゲティ ひ じき サ ラ ダ	コッペパン		30	ごはん 牛乳 あじの 香味 ソー ース かけ こん ぶ あ え と ん 汁	精白米(委託・白)		70	焼き 肉 ピ ラ フ (麦 入 り) 牛 乳 切 り ぼ し 大 根 の サ ラ ダ ト ッ ク 入 り わ か め ス ー プ ぶ ど う ゼ リー (小 中 の み)	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
	精白米(委託・白)		80		コッペパン		30		精白米(委託・白)		80		米粒麦 自校		5		精白米(委託・白)		80
													鉄強化米		0.5				
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛肉(2×2cmスライス)		20		牛乳		206
													生姜		0.6				
	豚肉並ミンチ		15		スパゲティ(ハーフ)		35		冷)アジ ーロカット打ち粉付き		37		にんにく		0.8		豚肉並(2×2cmスライス)		25
	清酒		2		ゆで塩		1.5		なたね油		5		玉葱		10		じゃがいも		80
	(冷)厚揚げ(カット)1kg		50		豚肉並(2×2cmスライス)		15		中ねぎ		4		人参		5		玉葱		50
	玉葱		25		清酒		1.5		生姜		0.7		(冷)むき枝豆 1kg		5		つきこんにゃく		15
	なす		25		キャベツ		30		しょうゆ		2.6		ごま油		1		人参		10
	サラダ油		2		玉葱		20		三温糖		2.2		しょうゆ		2		(冷)さやいんげん 500g		5
	チンゲンサイ		15		人参		10		ごま油		0.7		上白糖		1.3		サラダ油		1
	人参		10		ピーマン		7		水		3.2		清酒		1		しょうゆ		3.5
	たけのこ水煮(ホール)		8		生姜		1						チキンコンソメ		0.5		中双糖		2.5
	生姜		0.6		にんにく		0.1		キャベツ		25		食塩		0.4		清酒		1
	にんにく		0.2		サラダ油		2		小松菜		20		豆板醤		0.1		湯		5
	ごま油		1		とんかつソース		9		人参		7								
	赤みそ		3		ウスターソース		2.5		塩ふき昆布		1.4		牛乳		206		キャベツ		25
	中双糖		2		食塩		0.2		しょうゆ		0.4						きゅうり		25
	しょうゆ		1.5		こしょう		0.05						きゅうり		10		(缶)ホールコーン		7
	チキンコンソメ		0.6		粉かつお		0.5		豚肉並(2×2cmスライス)		15		人参		7		オクラ		5
	豆板醤		0.03		青のり粉		0.2		清酒		1		(缶)ホールコーン		7		(缶)和風ドレッシング		8
	でんぶん		1						もやし		20		切干し大根		5				
	水		20		キャベツ		25		人参		10		(乾)刻み昆布		0.5				
					きゅうり		20		洗いごぼう		10		(缶)棒々鶏ドレッシング		10		上乾ちりめん		4
	型抜きかまぼこ(小菊)		8		人参		5		つきこんにゃく		10						三温糖		1.2
	玉葱		30		(缶)ホールコーン		5		中ねぎ		5						食酢		1
	えのきたけ		10		(乾)ひじき		1.3		麦みそ		8		トック 国産米使用		20		ポン酢		1
	中ねぎ		5		(缶)焙煎ごまドレッシング		8		煮干し だし用		4		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		炒り白ごま		0.4
	清酒		1						水		110		玉葱		20				
しょうゆ		0.5							人参		10								
食塩		0.4							中ねぎ		3								
削り節 だし用		4							干しわかめ(カット)		0.8								
出し昆布		1							チキンコンソメ		0.5								
水		130							しょうゆ		0.8								
									食塩		0.4								
									こしょう		0.03								
									ごま油		0.2								
									湯		130								
									(缶)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
黒糖パン	黒糖パン	50
	粉黒糖	7.5
牛乳	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
肉だんごととうが	玉葱	35
	ミニ冬瓜	20
んのスー	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	7
プ煮	中ねぎ	5
	生姜	0.5
大豆の	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
サラダ	しょうゆ	1.2
	チキンコンソメ	0.4
チー	食塩	0.3
	こしょう	0.03
ーズ(小中のみ)	湯	100
	(冷)大豆水煮	10
	キャベツ	25
	きゅうり	15
	人参	7
	(個)焙煎ごまドレッシング	8
	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小 5
	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中 10

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	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	30
チキン	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	20
	食塩	0.1
チキン	こしょう	0.03
	米粉	7
ンご	でんぷん	7
	洗いごぼう	10
ぼう	(冷)むき枝豆 1kg	5
	なたね油	4
ゆかり	しょうゆ	2.2
	上白糖	2.2
あえ	清酒	2.2
	みりん	2.2
ミニ	炒り白ごま	1.5
	もやし	25
ト	キャベツ	20
	きゅうり	15
マト(小中のみ)	人参	5
	赤じそ粉	0.6
	しょうゆ	0.6
	ミニトマト	30

16日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ドライ	(個)ナン	幼-小2 50
	(個)ナン	小3-6 70
カレー	(個)ナン	中 100
	牛乳	206
(ナン)	豚肉赤身ミンチ	30
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
牛乳	玉葱	30
	人参	7
カラ	ピーマン	4
	レーズン	1
フル	にんにく	0.6
	生姜	0.5
ポテ	サラダ油	0.5
	小麦粉	1
ト	(袋)トマトケチャップ 1kg	9
	ウスターソース	3.5
う	カレー粉	1.2
	赤ぶどう酒	1
ず	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
ら	こしょう	0.03
	じゃがいも	55
た	人参	10
	(缶)ホールコーン	10
ま	ゆで塩	1.2
	ベーコン(短冊)	5
ご	(レト)うずら卵 1kg	20
	玉葱	30
と	チンゲンサイ	7
	サラダ油	0.5
ン	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.5
サイ	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.2
の	こしょう	0.03
	湯	120

17日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦	精白米(自校)	62
	精白米(自校)	68
ごはん	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
ひ	鉄強化米	0.5
	(個)ひじきのり	10
じ	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
きの	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
の	高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	40
り	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
(小	干しいたけ(スライス)	0.5
	しょうゆ	3
中	三温糖	2.5
	食塩	0.1
の	削り節 だし用	2
	水	55
み	小松菜	30
	もやし	30
煮	人参	5
	(袋)ゆずかつおドレッシング	10
小	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70
	小松菜のゆずドレッシング	
松		
菜		
の		
ゆ		
ず		
ド		
レ		
ッ		
シ		
ン		
グ		
あ		
え		
ヨー		
ー		
グ		
ルト		
(小中のみ)		

18日(金)

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	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	30
ぶ	生姜	1
	清酒	1
た	しょうゆ	0.4
	キャベツ	50
キ	玉葱	30
	白菜キムチ 1kg	13
ム	人参	8
	中ねぎ	8
チ	にんにく	0.5
	ごま油	1
冷	しょうゆ	2
	上白糖	0.8
と	もやし	35
	チンゲンサイ	30
う	人参	5
	(個)韓国ナムルドレッシング	10
み		6
	(冷)みかん	80

24日(木)

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	牛乳	206
	(冷)かたくちいわし 濃粉付き	30
な た ね 油	なたね油	4
	上白糖	4.7
	しょうゆ	3
し ょう ゆ	(冷)レモン果汁 県産・500g	3.3
	でんぷん	0.2
	湯	2
き ゃ べ つ	キャベツ	35
	きゅうり	15
	人参	5
(缶)ホ ール コー ン	(缶)ホールコーン	5
	(個)イタリアンドレッシング	8
ベ ー コ ン (短 冊)	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	18
	玉葱	30
キ ャ ベ ツ	キャベツ	15
	(袋)トマト水煮 1kg	15
	人参	10
セ ロ リ	セロリ	2
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
赤 ぶ ど う 酒	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
こ し ょう	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	湯	90
ミ ネ ス ト ロ ー ネ		

25日(金)

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	牛乳	206
	鶏肉 ひき肉	20
さ と い も と 野 菜 の そ ぼ ろ 煮	(冷)里いも	40
	玉葱	20
	板こんにゃく	15
人 参	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	1
し ょう ゆ	しょうゆ	3.5
	中双糖	2
	清酒	1
で ん ぷ ん	でんぷん	0.5
	だし汁	10
油 揚 げ	油揚げ	5
	(冷)白玉	25
	大根	25
人 参	人参	7
	中ねぎ	5
	中みそ	5
甘 み そ	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	115
(個)月 見 ゼ リ ー		
	(個)月見ゼリー	50
(小 中 の み)		

[illegible]