

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	精白米(委託・白)		70	ごはん	精白米(自校)		68	ごはん	精白米(自校)		68	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(自校)		68
	精白米(委託・白)		80		精白米(自校)		75		精白米(自校)		75		コッペパン		50		精白米(自校)		75
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
えび	(冷)短冊いか(1×4cm)		15	じゃがいものそぼろ煮	豚肉並ミンチ		30	こうやどうふうの煮もの	豚肉並(2×2cmスライス)		15	牛乳	(冷)あさりむき身		10	ぶた肉と野菜の塩こうじいため	豚肉並(3×3cmスライス)		40
	(冷)むきえび		10		清酒		1		清酒		1		白ぶどう酒		1		生姜		0.5
いか	清酒		2	もの	皮むきじゃがいも(2cm)		70	煮もの	高野豆腐(サイコロ)		17	あさりのチャウダー	ベーコン(短冊)		15	切り	おろしにんにく		0.5
	(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		65		皮むき玉葱		40		皮むき玉葱		35		皮むきじゃがいも(2cm)		30		しょうゆ		1
とうふ	おろしにんにく		0.5	煮もの	つきこんにやく(ハーフ)		20	煮もの	人参		10	さやいんげんとコーンのサラダ	人参		10	根の	液体塩こうじ		2.5
	生姜		0.5		人参		15		(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		7		しめじ		8		清酒		1
ソース	サラダ油		1	煮もの	(冷)むき枝豆 1kg		5	煮もの	干しいたけ(スライス)		1	さやいんげんとコーンのサラダ	(冷)むき枝豆 1kg		5	ため	キャベツ		40
	皮むき玉葱		30		サラダ油		1		しょうゆ		3.4		ドライパセリ		0.03		皮むき玉葱		40
煮	たけのこ水煮(短冊切り)		10	煮もの	しょうゆ		3.6	煮もの	三温糖		1.9	さやいんげんとコーンのサラダ	サラダ油		0.5	切り	ピーマン		5
	人参		15		中双糖		1.8		食塩		0.3		食塩		0.5		人参		15
野菜	(冷)むき枝豆 1kg		5	煮もの	湯		20	煮もの	削り節 だし用		1	さやいんげんとコーンのサラダ	サラダ油		2	根の	サラダ油		2
	太ねぎ		3						サラダ油		0.5		湯		60		バター		2
ツナ	上白糖		2	煮もの	人参		5	煮もの	湯		60	さやいんげんとコーンのサラダ	小麦粉		4	根の	食塩		0.01
	しょうゆ		2.5		キャベツ		25		キャベツ		35		調理用牛乳 10L		20		こしょう		0.02
あえもの	(袋)がらスープ 3kg		3	煮もの	きゅうり		20	煮もの	人参		7	さやいんげんとコーンのサラダ	生クリーム 1L		1	根の	上白糖		0.8
	チキンコンソメ		0.3		(レト)ホールコーン 1kg		7		(レト)ホールコーン 1kg		7		チキンコンソメ		0.6		白ぶどう酒		1
	食塩		0.08	煮もの	しょうゆ		2.5	煮もの	塩ふき昆布		1	さやいんげんとコーンのサラダ	食塩		0.3	根の	でんぷん		0.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg		3		食酢		2		しょうゆ		1		こしょう		0.02				
	(袋)トマトパウダー 200g		1.1	煮もの	サラダ油		0.5	煮もの	しょうゆ		1	さやいんげんとコーンのサラダ	ローリエ		0.1	根の	切干し大根		5
	豆板醤		0.1		上白糖		1		すりごま		1		湯		50		(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		10
	ごま油		0.2	煮もの	アーモンド(刻み)		1.8	煮もの	(個)牛乳プリン鉄分強化		40	さやいんげんとコーンのサラダ	きゅうり		25	根の	食酢		1.7
	でんぷん		1										きゅうり		25		しょうゆ		2
	湯		20	煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ	(レト)ホールコーン 1kg		7	根の	ごま油		1
															食酢			2	すりごま
	(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		18	煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ	ごま油		0.5	根の			
	人参		22												しょうゆ			2.3	
	(レト)ホールコーン 1kg		8	煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ	上白糖		1.5	根の			
	(レト)まぐろ油漬		7												すりごま			1	
	かんきつドレッシング		4.5	煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			
				煮もの				煮もの				さやいんげんとコーンのサラダ				根の			

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
あぶ た ま ど ん ぶ り 牛 乳 お か か あ え ミ ッ ク ス ナ ッ ツ (中 の み)	精白米(委託・白)		70	ご は ん 牛 乳 マ ー ボ ー ど う ふ 野 菜 の ご ま あ え 小 魚 入 り ア ー モ ン ド	精白米(委託・白)		70	は ぎ ご は ん 牛 乳 根 菜 つ く ね 汁 か ら し ご ま あ え 豆 乳 ブ リ ン (中 の み)	精白米(自校)		68	コ ッ ペ バ ン 牛 乳 モ チ コ チ キ ン ロ ン グ ラ イ ス ス ー プ ミ ニ ト マ ト	コッペパン		50	ご は ん 牛 乳 ぶ た 肉 の 中 華 煮 バ ン パ ン ジ ー サ ラ ダ 冷 と う み か ん	精白米(委託・白)		70
	精白米(委託・白)		80		精白米(委託・白)		80		精白米(自校)		75		コッペパン		50		精白米(委託・白)		80
									黒米		3								
	牛乳		206		牛乳		206		(冷)むき枝豆 1kg		12		牛乳		206		牛乳		206
									食塩		0.9								
	油揚げ		30		豚肉並ミンチ		25		だし汁		5								
	干しいたけ(スライス)		0.5		清酒		1						鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)		50		豚肉並(3×3cmスライス)		30
	皮むき玉葱		40		(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		65		牛乳		206		清酒		1		生姜		0.8
	人参		15		皮むき玉葱		40						液体塩こうじ		1.5		しょうゆ		1
	なると(3mm)		7		人参		18		(冷)つくね		35		食塩		0.05		清酒		0.5
	太ねぎ		5		たけのこ水煮(短冊切り)		7		しめじ		7		こしょう		0.06		(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		25
	鶏卵		20		太ねぎ		5		人参		10		でんぷん		4		皮むき玉葱		35
	しょうゆ		7		干しいたけ(スライス)		0.8		ごぼう(さががき)		8		米粉		1		キャベツ		25
	みりん		2		生姜		1		太ねぎ		3		なたね油		7		たけのこ水煮(短冊切り)		15
	食塩		0.2		おろしにんにく		0.8		中みそ		6						人参		20
	でんぷん		0.5		サラダ油		1		甘みそ		3		ベーコン(短冊)		5		太ねぎ		3
	三温糖		1.6		(袋)トマトケチャップ 1kg		3		削り節 だし用		3		皮むきじゃがいも(2cm)		30		きくらげ(せん切り)		0.7
	清酒		1		(袋)トマトパウダー 200g		0.2		出し昆布		1		(冷)白いんげん豆 1kg		10		サラダ油		1
	削り節 だし用		2.5		しょうゆ		3.5		清酒		1		皮むき玉葱		30		ごま油		0.5
	湯		60		(袋)がらスープ 3kg		3		湯		100		人参		8		しょうゆ		0.8
					赤みそ		2.3						干しいたけ(スライス)		0.5		チキンコンソメ		0.5
	キャベツ		25		清酒		1		きゅうり		10		春雨(太め5cm)		4		食塩		0.3
	きゅうり		25		三温糖		0.8		キャベツ		20		サラダ油		0.5		こしょう		0.04
	しょうゆ		1.2		チキンコンソメ		0.45		(レト)ホールコーン 1kg		7		しょうゆ		1		でんぷん		1
	花かつお(碎片)500g		1		食塩		0.15		(レト)まぐろ油漬		7		食塩		0.3		湯		8
					豆板醤		0.15		ごま油		1.5		こしょう		0.03				
	(個)ミックスナッツ		15		ごま油		0.1		しょうゆ		1.4		チキンコンソメ		0.5		太もやし		25
					でんぷん		2		食酢		2		(袋)がらスープ 3kg		3		きゅうり		20
					湯		30		からし粉		0.06		ローリエ		0.1		(レト)ホールコーン 1kg		5
									上白糖		0.5		白ぶどう酒		1		(レト)さきみ油漬(フレーク)		5
			太もやし		25	すりごま		1	湯		100	しょうゆ		2.3					
			きゅうり		20							食酢		2					
			人参		5	(個)豆乳プリン		40	ミニトマト(35個入り)		30	上白糖		1.5					
			和風ドレッシング		4.5				ミニトマト(43個入り)		30	ごま油		0.6					
			炒り白ごま 500g		1							(冷)みかん		80					
			(個)小魚入りアーモンド		8														

24日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ぶ た に ら ス タ ミ ナ ど ん ぶ り 牛 乳 ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え い り 黒 豆	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	45
	清酒	1
	皮むき玉葱	40
	にら	5
	人参	10
	えのきたけ(1/2) 1kg	5
	おろしにんにく	0.5
	生姜	0.3
	ごま油	0.7
	しょうゆ	2.1
	オイスターソース	1.4
	三温糖	1
	チキンコンソメ	0.5
	豆板醤	0.1
	炒り白ごま	1
	でんぶん	0.1
	湯	7
	小松菜	12
	太もやし	30
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	8
	食酢	1.5
	ごま油	0.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1
	食塩	0.2
	炒り白ごま 500g	1
	(個)炒り黒豆	5

25日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ パ ン 牛 乳 は も の エ ス カ ベ ッ シ ュ 野 菜 の コ ン ソ メ 煮 月 見 ゼ リ ー	コッペパン	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
	冷)はも澱粉付き	40
	なたね油	7
	皮むき玉葱	10
	人参	5
	黄パプリカ	4
	サラダ油	0.5
	食酢	3
	上白糖	3
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1.5
	しょうゆ	0.7
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	湯	10
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	25
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	皮むき玉葱	35
	人参	15
	(冷)白いんげん豆 1kg	7
	しめじ	5
	サラダ油	0.6
	白ぶどう酒	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	しょうゆ	0.3
	チキンコンソメ	0.4
	ローリエ	0.1
	湯	90
	(個)月見ゼリー	50

[illegible]