

2日(金)

[illegible]

5日(月)				6日(火)				7日(水)				8日(木)				9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			
小型 コッペパン 牛乳 ソース 焼きスパゲティ チーズ サラダ ミックス ナッツ (中のみ)	コッペパン		30	麦 ごはん 牛乳 かま あげ いり こ フライ 肉 だ ん ご の 中 華 ス ー プ バ ン ジ ー サ ラ ダ	精白米(委託)		60	コッ ペ バ ン い ち ご ジ ャ ム 牛 乳 ポ ト フ ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	コッペパン		50	ご は ん 牛 乳 と う ふ の 中 華 煮 野 菜 の ド レ ッ シ ン グ あ え チ ー ズ	精白米(自校)		72	コッ ペ バ ン 牛 乳 ぶ た 肉 と 豆 の ト マ ト 煮 こ み れ ん こ ん の ご ま ご ま サ ラ ダ	コッペパン		50			
	コッペパン		40		精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(自校)		80		コッペパン		60			
					米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5							
	牛乳		206		米粒麦 委託		7		(個)いちごジャム	小	15						牛乳		206			206
									(個)いちごジャム	中	20		牛乳		206							
	スパゲティ(ハーフ)		35		牛乳		206		牛乳		206						豚肉並(3×3cmスライス)		25			30
	食塩		1.3														清酒		1	皮むきじゃがいも(2cm)		25
	サラダ油		1		冷)釜揚げいりこ(香川県産)		30										(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		65	皮むき玉葱		35
	豚肉並(2×2cmスライス)		20		なたね油		6		(冷凍)ミニウィンナー		30		皮むき玉葱		35		人參		10	(冷)大豆水煮		10
	清酒		1						皮むきじゃがいも(2cm)		40		人參		10		太ねぎ		7	セロリ		15
	キャベツ		30		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30		皮むき玉葱		30		キャベツ		25		きくらげ(せん切り)		0.5	エリンギ(1×2×0.3cm)		10
	皮むき玉葱		20		皮むき玉葱		25		生姜		1		人參		10		生姜		1.5	ドライパセリ		0.01
	人參		7		人參		10		ごま油		0.6		サラダ油		1		ごま油		0.5	サラダ油		2
	ピーマン		5		太ねぎ		3		サラダ油		1		食塩		0.5		しょうゆ		3	オリーブ油		0.8
	生姜		0.5		春雨(太め5cm)		3.5		(袋)がらスープ 3kg		3		きゅうり		28		中双糖		1	(袋)トマトピューレ 3kg		30
	にんにく		0.1		にんにく		0.5		チキンコンソメ		0.6		人參		7		食塩		0.2	赤ぶどう酒		1
	サラダ油		2		生姜		1		しょうゆ		0.8		ごま油		0.3		一味		0.01	上白糖		0.8
	とんかつソース		7		ごま油		0.6		食塩		0.5		(冷)レモン果汁 県産・500g		1		でんぷん		1	チキンコンソメ		0.3
	ウスターソース		2		サラダ油		1		こしょう		0.03		しょうゆ		1.2		湯		20	ローリエ		0.05
	食塩		0.3		(袋)がらスープ 3kg		3		ローリエ		0.1		上白糖		1					食塩		0.8
	こしょう		0.03		チキンコンソメ		0.6		湯		80									こしょう		0.04
	粉かつお		0.5		しょうゆ		0.8													湯		65
	青のり粉		0.2		食塩		0.5		(ドライパック)ミックスビーンズ 福豆入り		7											
					こしょう		0.03		(レト)まぐろ油漬		7		太もやし		30							
	人參		25		湯		110		きゅうり		28		小松菜		15							
	きゅうり		25						人參		7		人参		5							
	ダイスチーズ(4mm角)生食用		7		大根		25		ごま油		0.3		すりごま		1							
りんご酢		2	きゅうり		25	(冷)レモン果汁 県産・500g		1	ゆずかつおドレッシング		4.5											
上白糖		0.4	(レト)さきみ油漬(フレーク)		7	しょうゆ		1.2														
オリーブ油		0.3	焙煎ごまドレッシング		4.5	上白糖		1														
食塩		0.2																				
こしょう		0.02																				
(個)ミックスナッツ		15																				

16日(金)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
ハヤシライス（麦ごはん） 牛乳 りっちゃんサラダ ミニトマト	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7
	牛乳		206
	牛肉(2×2cmスライス)		30
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	(冷)むき枝豆 1kg		3
	皮むきじゃがいも(2cm)		30
	(袋)マッシュルーム 1kg		7
	(袋)トマト水煮 3kg		15
	にんにく		0.3
	小麦粉		5
	バター		3
	サラダ油		2
	サラダ油		2
	(袋)からスープ 3kg		3
	赤ぶどう酒		2
	ウスターソース		2
	食塩		0.8
	こしょう		0.07
	チキンコンソメ		0.6
	上白糖		0.5
	からし粉		0.15
	ピザ用チーズ		2
	ローリエ		0.1
	湯		70
	ロースハム(短冊)卵抜き		3
	キャベツ		20
きゅうり		15	
人参		5	
(レト)ホールコーン 1kg		7	
(乾)刻み昆布		0.2	
花かつお(碎片)500g		0.8	
和風ドレッシング		4.5	
ミニトマト(35個入り)		30	
ミニトマト(43個入り)		30	

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23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
麦ごはん 味つけのり (中のみ) 牛乳 さんまのかんろ煮 しそ香りあえ なめこ汁	精白米(委託)		60	麦ごはん ひじきのり 牛乳 白玉入りカレー みそ汁 切りぼし大根のサラダ	精白米(委託)		60	親子どんぶり 牛乳 小松菜ともやしのあえもの わらびもち	精白米(自校)		72	麦ごはん 牛乳 あつあげのしょうが煮 たくあんあえ 納豆(中のみ)	精白米(委託)		60	ばらずし 牛乳 さつまいものあげもん とうふのすまし汁 しょうゆ豆	精白米(自校)		65
	精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		清酒		4
	米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		食酢		15
	米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7						米粒麦 委託		7		上白糖		10.5
									牛乳		206						食塩		1.1
	(個)味付けのり(5枚)		2.5		(個)ひじきのり		10						牛乳		206		出し昆布		0.7
									鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		18						油揚げ		5
	牛乳		206		牛乳		206		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12		豚肉並(2×2cmスライス)		20		高野豆腐(すし用)		1
									鶏卵		30		清酒		2		ごぼう(さきがき・ごはん用小さめ)		8
	冷)さんまの甘露煮	小	40		(冷蔵)ミニウインナー		25		皮むき玉葱		50		(冷)厚揚げ(カット)1kg		20		人参		6
	冷)さんまの甘露煮	中	50		(冷)白玉		15		人参		10		皮むきじゃがいも(2cm)		35		(冷)むき枝豆 1kg		5
					皮むきじゃがいも(2cm)		25		干しいたけ(スライス)		1		皮むき玉葱		35		干しいたけ(スライス)		0.8
	太もやし		30		皮むき玉葱		30		太ねぎ		3		人参		20		上白糖		2.5
	きゅうり		15		人参		10		しょうゆ		4.5		つきこんにやく(ハーフ)		15		清酒		2
	人参		5		キャベツ		8		みりん		3		(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		10		しょうゆ		0.6
	赤じそ粉		0.5		油揚げ		4		上白糖		1.5		サラダ油		0.5		うすくちしょうゆ		0.9
					太ねぎ		3		清酒		1		生姜		1		水		2
	(冷)豆腐(カット)1kg		30		サラダ油		0.8		食塩		0.5		上白糖		1.8				
	油揚げ		7		(袋)がらスープ 3kg		3		でんぷん		0.8		しょうゆ		3.2		牛乳		206
	なめこ 生		10		(袋)トマトパウダー 200g		0.2		削り節 だし用		1.5		湯		10				
	人参		7		(袋)トマトケチャップ 1kg		0.7		出し昆布		0.5		(冷)ブロックリー 国産 1kg		15		さつまいも天ぷら 冷凍		40
	太ねぎ		5		ウスターソース		2.4		湯		50		太もやし		35		なたね油		8
	干しわかめ(カット)		0.5		とんかつソース		2.4		太もやし		30		たくあん(刻み)1kg袋		7		(冷)豆腐(カット)1kg		32
	赤みそ		5		しょうゆ		1.1		小松菜		20		しょうゆ		1.2		型抜きかまぼこ(小菊)		10
	中みそ		2		カレー粉		0.8		すりごま		1		すりごま		1		えのきたけ(1/2)1kg		10
	清酒		1		チキンコンソメ		0.6		しょうゆ		2						干しわかめ(カット)		0.6
	煮干し だし用		3		甘みそ		3						(個)納豆		40		食塩		0.4
	水		100		食塩		0.4		(個)わらびもち		30						しょうゆ		2
					こしょう		0.04										削り節 だし用		4
					でんぷん		0.8										出し昆布		1
					削り節 だし用		2.4										清酒		1
					出し昆布		0.6										湯		110
					清酒		1												
					湯		120										しょうゆ豆		10
					きゅうり		25												
					切干し大根		4												
					人参		5												
					(レト)ホールコーン 1kg		7												
					しょうゆ		2.2												
					食酢		1.9												
					上白糖		1												
					ごま油		0.6												
					すりごま		2												

26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)			30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
コッ ペ パ ン 牛 乳 肉 だ ん ご の ト マ ト 煮 ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	コッペパン	50	セ ル フ キ ン パ (麦 ご は ん) 牛 乳 ト ッ ク 入 り わ か め ス ー プ さ つ ま い も チ ッ プ ス	精白米(委託)	60	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ポ ー ク ビ ー ン ズ ア ー モ ン ド サ ラ ダ ヨ ー グ ル ト	コッペパン	50	麦 ご は ん 牛 乳 ヤ ン ニ ヨ ム チ キ ン チ ョ レ ギ サ ラ ダ は る さ め ス ー プ	精白米(委託)	60	ご は ん 牛 乳 秋 野 菜 と ク ロ ダ イ 長 天 の 煮 も の と う ふ の み そ 汁 り ん ご	精白米(自校)	72
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80
				米粒麦 委託	6					米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5
	牛乳	206		米粒麦 委託	7		牛乳	206		米粒麦 委託	7			
													牛乳	206
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	30		牛乳	206		豚肉並(2×2cmスライス)	20		牛乳	206			
	皮むきじゃがいも(2cm)	50					赤ぶどう酒	2					豚肉並(3×3cmスライス)	20
	皮むき玉葱	40		豚肉並(2×3cmスライス)	30		(レト)蒸大豆 国産	15		鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	25		清酒	1
	(冷)ひよこ豆水煮	20		人 参	25		(冷)白いんげん豆 1kg	15		鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	25		●クロダイ(長天 800g袋 冷凍(無償提供))	15
	にんにく	0.5		ごぼう(せん切り)	5		皮むきじゃがいも(2cm)	40		生姜	0.3		れんこん(いちよう8mm)	15
	サラダ油	0.5		にんにく	0.5		皮むき玉葱	40		清酒	1		ごぼう(さがき)	25
	バター	0.5		生姜	0.3		人 参	15		でんぷん	5		人 参	5
	(袋)トマト水煮 3kg	25		しょうゆ	3		(冷)さやいんげん 500g	5		米粉	2.5		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3		清酒	1		(袋)トマト水煮 3kg	12		なたね油	6		サラダ油	1
	赤ぶどう酒	1		ごま油	1		サラダ油	1		(袋)トマトケチャップ 1kg	4		しょうゆ	2
	上白糖	0.8		三温糖	1.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		にんにく	0.5		上白糖	1.5
	ウスターソース	0.7		コチジャン	0.5		(袋)トマトパウダー 200g	0.1		中ねぎ	1		みりん	0.5
	チキンコンソメ	0.6		ほうれん草	15		上白糖	0.5		しょうゆ	1		でんぷん	0.8
	食塩	0.4		太もやし	35		ウスターソース	0.5		三温糖	2		だし汁	15
	こしょう	0.04		しょうゆ	1.2		食塩	0.5		みりん	0.6			
	湯	20		ごま油	1		こしょう	0.05		赤みそ	0.6		(冷)豆腐(カット)1kg	25
				炒り白ごま 500g	0.5		チキンコンソメ	0.3		豆板醤	0.05		皮むき玉葱	20
	れんこん(いちよう2mm)	15					湯	20		炒り白ごま 500g	0.7		人 参	5
	きゅうり	20		トック 国産米使用	20		キャベツ	20		水	3		えのきたけ(1/2)1kg	8
	人 参	5		皮むき玉葱	20		きゅうり	25		太もやし	25		干しわかめ(カット)	0.5
	(乾)ひじき	0.7		太ねぎ	3		人 参	5		キャベツ	20		中みそ	6
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5		干しわかめ(カット)	0.8		しょうゆ	2.2		人 参	5		甘みそ	3
	サラダ油	4.5		炒り白ごま	0.5		食酢	2		味付けもみのり(5~10mm幅)	1		削り節 だし用	3
	しょうゆ	2		チキンコンソメ	0.5		上白糖	1		韓国ナムルドレッシング	4.5		出し昆布	1
	食酢	2.2		(袋)がらスープ 3kg	3		サラダ油	1					清酒	1
	食塩	0.08		しょうゆ	0.8		アーモンド(刻み)	1					湯	100
	上白糖	0.5		食塩	0.7		アーモンド(粉)	1.4		ベーコン(短冊)	8			
				こしょう	0.03					皮むき玉葱	25		(個)りんご(1/4)	50
				ごま油	0.2					人 参	8			
				湯	120		(個)ヨーグルト 鉄分強化	70		中ねぎ	2			
										春雨(太め5cm)	3.5			
				(個)手巻きのり(4枚)	小 2.4					サラダ油	0.5			
				(個)手巻きのり(6枚)	中 3.6					(袋)がらスープ 3kg	4			
										しょうゆ	0.5			
				(個)さつまいもチップ	5					食塩	0.3			
										チキンコンソメ	0.3			
										こしょう	0.03			
										ごま油	0.07			
										湯	100			