



8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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				
カレーライス 牛乳 海そうサラダ	精白米(委託・白)	70	五目チャーハン 牛乳 中華サラダ とうふのストープ 豆乳プリンタルト	精白米(自校)	60	コッペパン 牛乳 大豆のシチュー かみかみサラダ	コッペパン	50	ごはん 牛乳 アカエイのなんばんづけ 小松菜のおひたし けんちん汁	精白米(委託・白)	70	ごはん 牛乳 焼きどうふのみそぼろ煮 小松菜のごまドレッシング あえ	精白米(委託・白)	70				
	精白米(委託・白)	80		焼き豚(1cm角切り)	20		コッペパン	50		精白米(委託・白)	80		精白米(委託・白)	80				
	牛乳	206		皮むき玉葱	15		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206				
				人参	5		(冷)むき枝豆 1kg	5										
	豚肉並(3×3cmスライス)	20		太ねぎ	3													
	皮むき玉葱	40		ごま油	0.5		(レト)蒸大豆 国産	10		冷)アカエイでんぶん付き 香川県産	40		豚肉並ミンチ	18				
	皮むきじゃがいも(2cm)	40		清酒	2		ベーコン(短冊)	7		なたね油	8		(冷)焼き豆腐(カット)1kg	65				
	人参	15		うすくちしょうゆ	1		豚肉並(2×2cmスライス)	15		皮むき玉葱	5		皮むき玉葱	40				
	(冷)むき枝豆 1kg	5		おろしにんにく	0.5		白ぶどう酒	2		食酢	3.8		人参	15				
	(乾)レンズ豆	5		チキンコンソメ	0.5		皮むきじゃがいも(2cm)	40		しょうゆ	2.5		干しいたけ(スライス)	0.8				
	(袋)トマト水煮 3kg	5		食塩	0.5		皮むき玉葱	30		上白糖	3		太ねぎ	5				
	おろしにんにく	0.5		こしょう	0.02		人参	10		一味	0.01		生姜	0.5				
	サラダ油	1					エリンギ(1×2×0.3cm)	15		湯	4		(冷)むき枝豆 1kg	5				
	小麦粉	5.5		牛乳	206		ローリエ	0.1					おろしにんにく	0.2				
	サラダ油	4.5					サラダ油	0.5		小松菜	20		ごま油	1				
	カレー粉	1		人参	5		食塩	0.3		太もやし	30		赤みそ	5				
	(袋)がらスープ 3kg	3		きゅうり	20		こしょう	0.03		花かつお(碎片)500g	1		清酒	3				
	ウスターソース	3		太もやし	25		チキンコンソメ	0.5		しょうゆ	1.2		しょうゆ	2				
	赤ぶどう酒	2		(レト)ホールコーン 1kg	5		サラダ油	3					三温糖	1.2				
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2		焙煎ごまドレッシング	6		バター	2		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6		でんぷん	0.5				
	とんかつソース	1					小麦粉	5		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4		一味	0.01				
	しょうゆ	1		粗挽きウインナーFe強化(1cm)	15		調理用牛乳 10L	20		清酒	1		湯	20				
	チャツネ 450g	1		(冷)豆腐(カット)1kg	20		湯	50		(冷)豆腐(カット)1kg	25							
	食塩	0.8		人参	10		さきいか 1kg	3		油揚げ	7		小松菜	17				
	こしょう	0.04		えのきたけ(1/2)1kg	10		れんこん(いちょう2mm)	15		ごぼう(ささがき)	10		太もやし	28				
	チキンコンソメ	0.7		太ねぎ	5		きゅうり	25		人参	7		人参	5				
	湯	90		サラダ油	1		人参	5		太ねぎ	5		(レト)ホールコーン 1kg	8				
		(袋)がらスープ 3kg	3	(レト)ホールコーン 1kg	7	ごま油	0.5	しょうゆ	2									
キャベツ	20	食塩	0.5	上白糖	1	しょうゆ	2	食酢	2									
きゅうり	25	こしょう	0.03	しょうゆ	1.5	食塩	0.7	上白糖	1									
人参	5	しょうゆ	0.5	食酢	1.5	削り節 だし用	4	ごま油	0.5									
(乾)海藻ミックス	0.5	チキンコンソメ	0.3	ごま油	0.2	出し昆布	1	すりごま	1									
(レト)ホールコーン 1kg	7	ごま油	0.1	炒り白ごま 500g	1	水	120											
青じそドレッシング	4.5	湯	100															
		(個)国産豆乳プリンタルト	22															

15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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	コッペパン	50	ごはん	精白米(委託・白)	70	ごはん	精白米(委託・白)	70	コッペパン	コッペパン	50	ごはん	精白米(委託・白)	70
	コッペパン	50		精白米(委託・白)	80		精白米(委託・白)	80		コッペパン	50		精白米(委託・白)	80
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20		(冷)さばのみぞれ煮 小	50		牛肉ミンチ	5		(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし	40		豚肉並ミンチ	35
白ぶどう酒	白ぶどう酒	1	さばのみぞれ煮	(冷)さばのみぞれ煮 中	70	じゃがいものみそそぼろ煮	豚肉並ミンチ	25	魚のラビゴットソース	清酒	1	とうふの中華煮	清酒	1
	(冷)白いんげん豆 1kg	10		ちくわ	15		皮むきじゃがいも(2cm)	70		食塩	0.1		とうふ	65
チリコンカン	(レト)蒸大豆 国産	10	切りほし大根のふくめ煮	油揚げ	7	いんげんのツナあえ	皮むき玉葱	40	グリーンサラダ	清酒	1	みかんジュース	(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg	65
	皮むき玉葱	55		人参	7		つきこんにやく(ハーフ)	20		米粉	3		皮むき玉葱	35
ツナサラダ	皮むきじゃがいも(2cm)	50	しそ香りあえ	切干し大根	7	冷とうみかん	人参	7	肉だんごのスープ	なたね油	5		きくらげ(せん切り)	0.5
	人参	10		(乾)刻み昆布	0.5		(冷)むき枝豆 1kg	5		トマト	5		生姜	0.5
チーズ	(袋)トマト水煮 3kg	11	きゅうり	干しいたけ(スライス)	0.5		サラダ油	1		皮むき玉葱	3		生姜	0.5
	おろしにんにく	1		しょうゆ	7		中みそ	5		黄パプリカ	1.5		ごま油	1
	サラダ油	1	きゅうり	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	7		しょうゆ	2		食酢	3		ごま油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3		しょうゆ	2.5		中双糖	1.7		食塩	0.1		食塩	0.5
	(袋)トマトパウダー 200g	0.35	きゅうり	中双糖	1		清酒	1		上白糖	2		しょうゆ	2.5
	中双糖	1.2		みりん	0.5		清酒	1		こしょう	0.01		中双糖	0.6
	ウスターソース	1.2	きゅうり	清酒	1		でんぷん	0.5		白ぶどう酒	2		チキンコンソメ	0.5
	チキンコンソメ	0.5		ごま油	0.3		湯	8		しょうゆ	0.7		食塩	0.2
	食塩	0.3	きゅうり	水	20		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	20		オリーブ油	0.1		一味	0.01
	チリパウダー	0.1		きゅうり	25		人参	20		でんぷん	0.15		でんぷん	1
	湯	30	きゅうり	きゅうり	25		人参	20		湯	3		水	20
	きゅうり	25		きゅうり	10		湯	3		湯	3		湯	3
	キャベツ	20	きゅうり	きゅうり	10		人参	20		キャベツ	20		きゅうり	25
	(レト)まぐろ油漬	7		きゅうり	20		人参	20		キャベツ	20		きゅうり	25
	食酢	1.5	きゅうり	人参	5		(レト)まぐろ油漬	7		きゅうり	23		人参	10
	上白糖	0.4		赤じそ粉	0.4		青じそドレッシング	4.5		(レト)ホールコーン 1kg	7		人参	10
	オリーブ油	0.3					(冷)みかん	80		食酢	1.5		(レト)ホールコーン 1kg	7
	食塩	0.2											サラダ油	1
	こしょう	0.02								食塩	0.3		棒々鶏ドレッシング	4.5
													こしょう	0.02
										上白糖	0.8			



