

4日(金)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
チキン ライス	精白米(自校)		60
	鉄強化米		0.5
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6
牛乳 洋風みそ汁	白ぶどう酒		1
	人参		4
	皮むき玉葱		15
	(袋)マッシュルーム 1kg		4
	(冷)むき枝豆 1kg		4
	(袋)トマトパウダー 200g		0.4
	バター		0.15
	サラダ油		0.5
	(袋)トマケチャップ 1kg		8
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.6
	こしょう		0.05
	牛乳		206
	切りぼし大根の ごまサラダ	ベーコン(短冊)	
皮むき玉葱			30
人参			20
おろしにんにく			0.1
白ぶどう酒			1
サラダ油			1
しょうゆ			1.2
(袋)がらスープ 3kg			3
チキンコンソメ			0.5
中みそ			0.7
豆乳プリンタルト	食塩		0.3
	ブラックペッパー100g袋		0.04
	湯		75
	切干し大根		4
	きゅうり		25
	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		1
	(個)国産豆乳プリンタルト		22

11日(金)

[illegible]

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
ごはん 牛乳	精白米(自校)		68	はぎ ごはん 牛乳	精白米(自校)		68	ごはん 牛乳	精白米(委託・白)		70	ごはん 牛乳	精白米(委託・白)		70	コッペパン	コッペパン		50
	精白米(自校)		75		精白米(自校)		75		精白米(委託・白)		80		精白米(委託・白)		80		コッペパン		50
	鉄強化米		0.5		黒米		3												
					(冷)むき枝豆 1kg		12		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
	牛乳		206		食塩		0.9												
					だし汁		5												
									豚肉並ミンチ		25		豚肉並(3×3cmスライス)		30				
	豚肉並(3×3cmスライス)		40		清酒		1		(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		65		生姜		0.8		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)		50
	生姜		0.5						皮むき玉葱		40		しょうゆ		1		清酒		1
	おろしにんにく		0.5						人参		18		しょうゆ		1		液体塩こうじ		1.5
ぶた肉と野菜の塩こうじいため	しょうゆ		1	根菜つくね汁	牛乳		206	マーボー豆腐	(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		25	ぶた肉の中華煮	清酒		0.5	モチコチキン	食塩		0.05
	液体塩こうじ		2.5						たけのこ水煮(短冊切り)		7		皮むき玉葱		35		こしょう		0.06
	清酒		1						太ねぎ		5		キャベツ		25		でんぷん		4
	キャベツ		40						干しいたけ(スライス)		0.8		たけのこ水煮(短冊切り)		15		米粉		1
	皮むき玉葱		40						生姜		1		人参		20		なたね油		7
	ピーマン		5						おろしにんにく		0.8		太ねぎ		3		ベーコン(短冊)		5
	人参		15						サラダ油		1		きくらげ(せん切り)		0.7		皮むきじゃがいも(2cm)		30
	サラダ油		2						(袋)トマトケチャップ 1kg		3		サラダ油		1		(冷)白いんげん豆 1kg		10
	食塩		0.01						(袋)トマトパウダー 200g		0.2		ごま油		0.5		皮むき玉葱		30
	こしょう		0.02						しょうゆ		3.5		しょうゆ		0.8		人参		8
切りぼし大根のごまドレッシングあえ	しょうゆ		2.5	からしごまあえ	湯		100	小魚入りアーモンド	(袋)がらスープ 3kg		3	バンバンジーサラダ	チキンコンソメ		0.5	ロングライススープ	干しいたけ(スライス)		0.5
	上白糖		0.8						赤みそ		2.3		食塩		0.3		春雨(太め5cm)		4
	みりん		0.5						清酒		1		こしょう		0.04		サラダ油		0.5
	でんぷん		0.5						三温糖		0.8		でんぷん		1		しょうゆ		1
									チキンコンソメ		0.45		湯		8		食塩		0.3
	切干し大根		5						食塩		0.15						こしょう		0.03
	(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		10						豆板醤		0.15		太もやし		25		チキンコンソメ		0.5
	(レト)ホールコーン 1kg		8						ごま油		0.1		きゅうり		20		(袋)がらスープ 3kg		3
	食酢		1.7						しょうゆ		1.4		(レト)ホールコーン 1kg		5		ローリエ		0.1
	しょうゆ		2						食酢		2		(レト)さきみ油漬(フレーク)		5		白ぶどう酒		1
	上白糖		1.2	豆乳プリン(中のみ)	上白糖		0.5		でんぷん		2		しょうゆ		2.3		湯		100
	ごま油		1						すりごま		1		食酢		2				
	すりごま		1										上白糖		1.5		ミニトマト(35個入り)		30
									(個)豆乳プリン		40		ごま油		0.6		ミニトマト(43個入り)		30

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	50
	コッペパン	50
	牛乳	206
牛 乳	冷)はも澱粉付き	40
	なたね油	7
	皮むき玉葱	10
は も の エ ス カ ベ ッ シ ユ	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
野 菜 の コ ン ソ メ 煮		
	(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
月 見 ゼ リ ー	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

25日(金)

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	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
牛 乳	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	45
ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	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
い り 黒 豆	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

28日(月)

[illegible]

29日(火)

[illegible]

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
おなか いっぱい 栄養 いっぱい 乾 かん べき ごはん	精白米(自校)	60
	鉄強化米	0.9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	切干し大根	1
	干しいたけ(スライス)	0.9
	人参	
	(乾)ひじき	1.2
	(冷)むき枝豆 1kg	3
	ごま油	0.9
	だし汁	10
	うすくちしょうゆ	2.2
	しょうゆ	0.6
	清酒	2.3
	上白糖	0.8
	食塩	0.6
牛乳	牛乳	200
だご汁	(冷)すいとん	29
	油揚げ	7
小松菜 のごま あえ	つきこんにゃく(ハーフ)	10
	人参	3
	干しいたけ(スライス)	0.9
	太ねぎ	5
	中みそ	6
	甘みそ	3
	清酒	1
	削り節 だし用	3
	出し昆布	1
	湯	110
さつま いも とくり のタル ト		
	小松菜	18
	太もやし	30
	しょうゆ	2.3
	食酢	2
	上白糖	1.2
	ごま油	0.6
	すりごま	1
	(備)おまのさつまいもと栗のタルト	29