

[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
麦ごはん	精白米(委託)		60	小型コッペパン	コッペパン		30	麦ごはん	精白米(委託)		60	ドライカレー(麦ごはん)	精白米(委託)		60	ごはん	精白米(自校)		72
	精白米(委託)		70		コッペパン		40		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		精白米(自校)		80
	米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7				
牛乳				牛乳				味つけのり(中のみ)				牛乳				小魚のつくだ煮	(個)小魚佃煮		6
	牛乳		206						(個)味付けのり(5枚)		2.5		牛乳		206				
					スパゲティ(ハーフ)		35										牛乳		206
					食塩		1.3		牛乳		206		豚肉並ミンチ		25				
かまあげいりこフライ	(冷)釜揚げいりこフライ香川県産		30	牛乳	サラダ油		1	(冷)さんまの甘露煮				牛乳	牛肉ミンチ		15	牛乳	豚肉並(2×2cmスライス)		20
	なたね油		6		豚肉並(2×2cmスライス)		20		冷)さんまの甘露煮	小	40		赤ぶどう酒		1		清酒		1
					清酒		1		冷)さんまの甘露煮	中	50		(レト)ひきわり大豆 1kg		25		高野豆腐(サイコロ)		17
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30		キャベツ		30						皮むき玉葱		45		皮むき玉葱		30
肉だんごの中	皮むき玉葱		25	ソー	皮むき玉葱		20	牛乳	太もやし		30	海そうサラダ	れんこん 10mm角		5	こうや	人參		10
	人参		10		ピーマン		5		きゅうり		15		にんにく		0.6		干しいたけ(スライス)		1
	太ねぎ		3		生姜		0.5		人参		5		生姜		0.3		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		7
	春雨(太め5cm)		3.5		にんにく		0.1		赤じそ粉		0.5		サラダ油		1	煮もの	サラダ油		0.5
スープ	にんにく		0.5	パゲティ	サラダ油		2	さんまのかんろ煮	(冷)豆腐(カット)1kg		30	海そう	小麦粉		1		しょうゆ		3.4
	生姜		1		とんかつソース		7		油揚げ		7		レーズン		1		三温糖		1.9
	ごま油		0.6		ウスターソース		2		なめこ 生		10		(袋)トマトケチャップ 1kg		4		食塩		0.2
	サラダ油		1		食塩		0.3		人参		7		(袋)トマトパウダー 200g		0.5	こん	削り節 だし用		1
中華	(袋)がらスープ 3kg		3	チーズ	こしょう		0.03	しそ	太ねぎ		5		ウスターソース		3.5		湯		65
	チキンコンソメ		0.6		粉かつお		0.5		干しわかめ(カット)		0.5		カレー粉		1.2				
	しょうゆ		0.8		青のり粉		0.2		赤みそ		5		赤ぶどう酒		1		小松菜		17
	食塩		0.5	ミックス					中みそ		2		チキンコンソメ		0.7		太もやし		28
パン	こしょう		0.03		人参		25	香り	清酒		1		上白糖		0.5	ぶあえ	人参		5
	湯		110		きゅうり		25		煮干し だし用		3		食塩		0.3		塩ふき昆布		1
					ダイスチーズ(4mm角)生食用		7		水		100		こしょう		0.03		しょうゆ		1.2
	大根		25		りんご酢		2										すりごま		1.2
パン	きゅうり		25	スナッツ(中のみ)	上白糖		0.4	なめこ汁				パン	太もやし		20	パン			
	(レト)ささみ油漬(フレーク)		7		オリーブ油		0.3						きゅうり		20				
	焙煎ごまドレッシング		4.5		食塩		0.2						人参		5				
					こしょう		0.02						(乾)海藻ミックス		0.5				
パン					(個)ミックスナッツ		15					パン	食酢		2.2	パン			
													しょうゆ		2.2				
													上白糖		1				
													サラダ油		0.5				
パン												パン	ごま油		0.5	パン			
パン												パン				パン			
パン												パン				パン			

16日(金)

[illegible]

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
コッ ペ パ ン い ち ご ジ ャ ム 牛 乳 ポ ト フ ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ い ち ご ジ ャ ム 小 1 5 g 中 2 0 g	コッペパン	50	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 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	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	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
	コッペパン	60		精白米(自校)	80		精白米(委託)	70		精白米(委託)	70		コッペパン	60
				鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	6			
	(個)いちごジャム	小 15					米粒麦 委託	7		米粒麦 委託	7		牛乳	206
	(個)いちごジャム	中 20		牛乳	206									
							(個)ひじきのり	10		牛乳	206			
	牛乳	206											豚肉並(2×2cmスライス)	20
				鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	18		牛乳	206					赤ぶどう酒	2
				鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12					鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	25		(レト)蒸大豆 国産	15
	(冷凍)ミニウインナー	30		鶏卵	30		(冷蔵)ミニウインナー	25		鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	25		(冷)白いんげん豆 1kg	15
	皮むきじゃがいも(2cm)	40		皮むき玉葱	50		(冷)白玉	15		生姜	0.3		皮むきじゃがいも(2cm)	40
	皮むき玉葱	30		人參	10		皮むきじゃがいも(2cm)	25		清酒	1		皮むき玉葱	40
	キャベツ	25		干しいたけ(スライス)	1		太ねぎ	30		でんぷん	5		人參	15
	人參	10		太ねぎ	3		皮むき玉葱	30		米粉	2.5		(冷)さやいんげん 500g	5
	サラダ油	1		しょうゆ	4.5		人參	10		なたね油	6		(袋)トマト水煮 3kg	12
	(袋)がらスープ 3kg	3		みりん	3		油揚げ	4		(袋)トマトケチャップ 1kg	4		サラダ油	1
	チキンコンソメ	0.5		上白糖	1.5		太ねぎ	3		にんにく	0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	しょうゆ	1		清酒	1		サラダ油	0.8		中ねぎ	1		(袋)トマトパウダー 200g	0.1
	食塩	0.5		食塩	0.5		(袋)がらスープ 3kg	3		しょうゆ	1		上白糖	0.5
	こしょう	0.03		でんぷん	0.8		(袋)トマトパウダー 200g	0.2		三温糖	2		ウスターソース	0.5
	ローリエ	0.1		削り節 だし用	1.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	0.7		みりん	0.6		食塩	0.5
	湯	80		出し昆布	0.5		ウスターソース	2.4		赤みそ	0.6		こしょう	0.05
い ち ご ジ ャ ム 小 1 5 g 中 2 0 g				湯	50		とんかつソース	2.4		豆板醤	0.05		チキンコンソメ	0.3
	(ドライバック)ミックスピーンズ 福豆入り	7		太もやし	30		しょうゆ	1.1		炒り白ごま 500g	0.7		湯	20
	(レト)まぐろ油漬	7		小松菜	20		カレー粉	0.8		水	3			
	きゅうり	28		すりごま	1		チキンコンソメ	0.6		太もやし	25		キャベツ	20
	人參	7		しょうゆ	2		甘みそ	3		キャベツ	20		人參	5
	ごま油	0.3					食塩	0.4		人參	5		しょうゆ	2.2
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1		(個)わらびもち	30		こしょう	0.04		味付けもみのり(5～10mm幅)	1		食酢	2
	しょうゆ	1.2					でんぷん	0.8		韓国ナムルドレッシング	4.5		上白糖	1
	上白糖	1					削り節 だし用	2.4					サラダ油	1
							出し昆布	0.6		ベーコン(短冊)	8		アーモンド(刻み)	1
							清酒	1		皮むき玉葱	25		アーモンド(粉)	1.4
							湯	120		人參	8			
										中ねぎ	2			
							きゅうり	25		春雨(太め5cm)	3.5		(個)ヨーグルト 鉄分強化	70
							切干し大根	4		サラダ油	0.5			
							人參	5		(袋)がらスープ 3kg	4			
							(レト)ホールコーン 1kg	7		しょうゆ	0.5			
							しょうゆ	2.2		食塩	0.3			
							食酢	1.9		チキンコンソメ	0.3			
							上白糖	1		こしょう	0.03			
							ごま油	0.6		ごま油	0.07			
							すりごま	2		湯	100			

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
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 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	ば ら ず し 牛乳 さつ まい もの あげ もん とう ふの すまし 汁 ⁴⁸ しょう ゆ豆	精白米(自校)		65	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	ハ ヤ シ ラ イス (麦 ごは ん) 牛乳 りっ ちや んサ ラダ ミニ トマ ト	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		コッペパン		60		清酒		4		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6						食酢		15		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		上白糖		10.5		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7
									食塩		1.1								
	牛乳		206		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30		出し昆布		0.7		牛乳		206		牛乳		206
					皮むきじゃがいも(2cm)		50		油揚げ		5								
	豚肉並(2×3cmスライス)		30		皮むき玉葱		40		高野豆腐(すし用)		1		豚肉並(2×2cmスライス)		20		牛肉(2×2cmスライス)		30
	人参		25		(冷)ひよこ豆水煮		20		ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)		8		清酒		2		皮むき玉葱		40
	ごぼう(せん切り)		5		にんにく		0.5		人参		6		(冷)厚揚げ(カット)1kg		20		人参		10
	にんにく		0.5		サラダ油		0.5		(冷)むき枝豆 1kg		5		皮むきじゃがいも(2cm)		35		(冷)むき枝豆 1kg		3
	生姜		0.3		バター		0.5		干しいたけ(スライス)		0.8		皮むき玉葱		35		皮むきじゃがいも(2cm)		30
	しょうゆ		3		(袋)トマト水煮 3kg		25		上白糖		2.5		人参		20		(袋)マッシュルーム 1kg		7
	清酒		1		(袋)トマトケチャップ 1kg		3		清酒		2		つきこんにやく(ハーフ)		15		(袋)トマト水煮 3kg		15
	ごま油		1		赤ぶどう酒		1		しょうゆ		0.6		(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		10		にんにく		0.3
	三温糖		1.5		上白糖		0.8		うすくちしょうゆ		0.9		サラダ油		0.5		小麦粉		5
	コチジャン		0.5		ウスターソース		0.7		水		2		生姜		1		バター		3
	ほうれん草		15		チキンコンソメ		0.6						上白糖		1.8		サラダ油		2
	太もやし		35		食塩		0.4		牛乳		206		しょうゆ		3.2		サラダ油		2
	しょうゆ		1.2		こしょう		0.04						湯		10		(袋)がらスープ 3kg		3
	ごま油		1		湯		20		さつまいも天ぷら 冷凍		40						赤ぶどう酒		2
	炒り白ごま 500g		0.5						なたね油		8		(冷)ブロックリー 国産 1kg		15		ウスターソース		2
					れんこん(いちよう2mm)		15						太もやし		35		食塩		0.8
	トック 国産米使用		20		きゅうり		20		(冷)豆腐(カット)1kg		32		たくあん(刻み)1kg袋		7		こしょう		0.07
	皮むき玉葱		20		人参		5		型抜きかまぼこ(小菊)		10		しょうゆ		1.2		チキンコンソメ		0.6
	太ねぎ		3		(乾)ひじき		0.7		えのきたけ(1/2)1kg		10		すりごま		1		上白糖		0.5
	干しわかめ(カット)		0.8		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		干しわかめ(カット)		0.6						からし粉		0.15
	炒り白ごま		0.5		サラダ油		4.5		食塩		0.4		(個)納豆		40		ピザ用チーズ		2
	チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		2		しょうゆ		2						ローリエ		0.1
	(袋)がらスープ 3kg		3		食酢		2.2		削り節 だし用		4						湯		70
	しょうゆ		0.8		食塩		0.08		出し昆布		1								
	食塩		0.7		上白糖		0.5		清酒		1						ロースハム(短冊)卵抜き		3
	こしょう		0.03						湯		110						キャベツ		20
	ごま油		0.2														きゅうり		15
	湯		120						しょうゆ豆		10						人参		5
																	(レト)ホールコーン 1kg		7
	(個)手巻きのり(4枚)	小	2.4														(乾)刻み昆布		0.2
	(個)手巻きのり(6枚)	中	3.6														花かつお(碎片)500g		0.8
																	和風ドレッシング		4.5
	(個)さつまいもチップ		5														ミニトマト(35個入り)		30
																	ミニトマト(43個入り)		30