





六条町 7月

13日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	精白米(自校)	60
	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	生姜	0.8
	白菜キムチ(ごはん用)1kg	15
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	ごま油	1.5
	清酒	2
	上白糖	0.8
	しょうゆ	1.5
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.4
	牛乳	206
牛乳 とり肉のから揚げ チヨレギサラダ とうふとコーンのスープ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	27
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	18
	しょうゆ	2
	清酒	1
	生姜	0.7
	米粉	4
	でんぷん	4
	なたね油	5
	太もやし	25
	小松菜	25
	人参	5
	炒り白ごま	1
	味付けもみのり(5~10mm幅)	1
しょうゆ	1	
食塩	0.1	
ごま油	0.7	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
豆腐	15	
玉葱	20	
(レト)クリームコーン 1kg	15	
(レト)ホールコーン 1kg	7	
チンゲンサイ	7	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	3.5	
オイスターソース	0.6	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
湯	110	

14日(火)

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	
	精白米(自校)	75	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	さばのしょうが煮 えだ豆の塩ゆで 夏野菜のみそ汁	(冷)さばの生姜煮 幼・小	50
		(冷)さばの生姜煮 中	70
		(冷)さやつき枝豆	15
		食塩	0.05
		油揚げ	5
		玉葱	20
		(生)皮付きかぼちゃ(1.5cm)	15
		なす	10
		人参	5
オクラ		5	
中みそ		5	
甘みそ		4.5	
煮干し だし用		4	
水	110		

15日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 夏野菜のミートソース焼き フレンチサラダ コンソメスープ 豆乳プリン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	赤ぶどう酒	2
	にんにく	0.5
	生姜	0.3
	なす	20
	皮むき玉葱	20
	ズッキーニ	10
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	6
(袋)トマトピューレ 1kg	4	
ウスターソース	0.5	
食塩	0.2	
ピザ用チーズ	10	
パン粉(米粉使用)	1.5	
ドライパセリ	0.05	
紙カップ 小判3号 300枚入	1	
キャベツ	25	
きゅうり	20	
人参	5	
(レト)ホールコーン 1kg	5	
食酢	1.8	
上白糖	1	
サラダ油	0.8	
食塩	0.24	
こしょう	0.02	
ベーコン(6mm角)	5	
玉葱	30	
(生)皮付きかぼちゃ(1.5cm)	20	
人参	7	
セロリ	2	
(袋)がらスープ 1kg	4	
チキンコンソメ	0.5	
しょうゆ	0.4	
食塩	0.35	
こしょう	0.03	
湯	115	
(個)豆乳プリン	40	

16日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ビビンバ 牛乳 ダイシモチ表のサムゲタンスープ	精白米(自校)	68
	精白米(自校)	75
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	牛肉(3×2cmスライス)	35
	にんにく	0.8
	中ねぎ	2
	ごま油	0.5
	しょうゆ	2.5
	三温糖	1
	清酒	1
	炒り白ごま	1
	一味	0.01
太もやし	25	
(冷)ほうれん草	25	
人参	5	
食酢	2	
しょうゆ	2	
上白糖	1.2	
サラダ油	1	
鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)(香川県産)	6	
鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)(香川県産)	4	
豆腐	15	
もち麦	5	
玉葱	25	
人参	7	
中ねぎ	3	
干しいたけ(スライス)	0.5	
生姜	0.5	
にんにく	0.2	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
食塩	0.5	
しょうゆ	0.5	
チキンコンソメ	0.6	
ごま油	0.2	
湯	120	

17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーピラフ 牛乳 スパニッシュオムレツ にんじんサラダ フルーツポンチ	精白米(自校)	60
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	2
	皮むき玉葱	15
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	カレー粉	0.8
	食塩	0.7
	チキンコンソメ	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
鶏卵	40	
ベーコン(短冊)	5	
(冷)ダイスポテト	12	
(冷)オニオンソーサー ダイス70	5	
人参	5	
ドライパセリ	0.03	
食塩	0.1	
こしょう	0.03	
生クリーム 1L	2	
バター	1	
(袋)トマトケチャップ	8	
(レト)まぐろ油漬	5	
人参	30	
きゅうり	15	
玉葱	5	
りんご酢	2.5	
サラダ油	1	
上白糖	0.6	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
(レト)黄桃 1kg	20	
(レト)バインアップル 1kg	25	
(冷)カクテルゼリー	30	
白ぶどう酒	1.2	
上白糖	0.8	
水	10	