

2日(月)

[illegible]

4日(水)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
ガーリック ピーラフ	精白米(自校)	65
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	皮むき玉葱	15
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	1
	サラダ油	1
	牛乳	食塩
チキンコンソメ		0.7
ダブル わかも	こしょう	0.03
のむヨー グルト (中のみ)	牛乳	206
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5
	キャベツ	20
	きゅうり	15
	人参	5
	(冷)まわかれ(細切り)500g袋	8
	干しわかめ(カット)	0.5
	しょうゆ	1.5
	ゆず酢	1
ミネス トロー ネ	食酢	1.2
	上白糖	1.2
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	15
	玉葱	30
	人参	5
	マカロニ(シエル)	7
	セロリ	2
	(袋)トマト水煮 1kg	15
のむヨー グルト (中のみ)	サラダ油	0.5
	赤ぶどう酒	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	湯	105
	(個)のむヨーグルト	80

5日(木)

[illegible]

6日(金)

献立名	食品名		一人当たり 正味分量
米粉パン	米粉パン 丸型		50
	米粉パン 丸型		60
牛乳	牛乳		206
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)		24
	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)		16
とり肉のレモンソース	清酒		1.5
	でんぷん		7
	なたね油		5
	上白糖		4
	(冷)レモン果汁 県産・500g		4
	しょうゆ		1.5
	でんぷん		0.5
	水		5
ひじき入り根菜サラダ			
	ごぼう(ささがき)		20
	きゅうり		15
	洗いれんこん		8
	人参		5
	(レト)ホールコーン 1kg		5
	(乾)ひじき		0.8
	焙煎ごまドレッシング		7
ビーフンスープ			
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
	玉葱		30
	人参		7
	中ねぎ		3
	ビーフン		5
	干しいたけ(スライス)		0.5
	サラダ油		0.5
	(袋)がらスープ 1kg		4
	しょうゆ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.3
	ごま油		0.1
	湯		130

9日(月)				10日(火)				11日(水)				12日(木)				13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
黒米ごはん 牛乳 秋野菜の煮もの 白玉汁	精白米(自校)		63	ちゃんぽんめん 牛乳 大学いも ブロッコリーの あま酢あえ	(袋)中華めん	幼-小3	150	五目 チャーハン 牛乳 はるさめ サラダ たまごとコーンの スープ チーズ	精白米(自校)		65	小型 コッペパン 牛乳 シー フード クリーム ペンネ イタリ アン サラダ みかん	コッペパン		30	ごはん 牛乳 大根とあつ あげのそ ぼろ煮 おかかあえ スタミナ 納豆	精白米(自校)		72
	精白米(自校)		70		(袋)中華めん	小4-6	200		焼き豚(1cm角切り)		16		コッペパン		40		精白米(自校)		80
	黒米		2		(袋)中華めん	中	250		皮むき玉葱		12						鉄強化米		0.5
	もち米		9		豚肉並(3×3cmスライス)		20		人参		5		牛乳		206				
	もち米		10		しょうゆ		1		(冷)むき枝豆 1kg		4						牛乳		206
	食塩		0.65		清酒		0.5		中ねぎ		3		ペンネ		30				
					(レト)うずら卵1kg		20		ごま油		1		ベーコン(短冊)		5		豚肉赤身ミンチ		25
	牛乳		206		なると(3mm)		4		清酒		1		(冷)あさりむき身		8		(冷)厚揚げ(カット)1kg		30
					キャベツ		25		しょうゆ		1		(冷)むきえび		8		大根		70
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		太もやし		15		チキンコンソメ		0.4		(冷)短冊いか(1×2cm)		8		人参		5
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8		人参		10		食塩		0.3		白ぶどう酒		3		(冷)さやいんげん 500g		5
	清酒		0.5		たけのこ水煮(ホール)		7		こしょう		0.02		玉葱		30		生姜		0.3
	里いも(2cm)		20		中ねぎ		3						人参		10		サラダ油		0.5
	洗いごぼう		15		生姜		1		牛乳		206		しめじ		8		しょうゆ		5
	洗いれんこん		10		サラダ油		1						サラダ油		1		三温糖		3
	人参		10		(袋)がらスープ 1kg		4		太もやし		25		小麦粉		3		清酒		1
	しめじ		10		しょうゆ		3.5		きゅうり		15		サラダ油		2		みりん		1
	(冷)さやいんげん 500g		5		チキンコンソメ		0.5		人参		7		バター		1		でんぷん		0.9
	ごま油		0.4		食塩		0.5		春雨(8～10cm)		5		チキンコンソメ		0.5		湯		20
	しょうゆ		3.6		こしょう		0.03		しょうゆ		2		食塩		0.4				
	中双糖		2		ごま油		0.3		食酢		2		こしょう		0.03		太もやし		30
	みりん		1		豆板醤		0.1		上白糖		1.6		ピザ用チーズ		2.5		ほうれん草		25
	清酒		1		でんぷん		1		ごま油		1		調理用牛乳 1L		25		人参		7
	でんぷん		0.4		湯		120		食塩		0.1		湯		70		花かつお(碎片)500g		0.8
	だし汁		10						からし粉		0.04						しょうゆ		1.8
					牛乳		206						キャベツ		25		ポン酢		1.3
	(冷)白玉		25						鶏卵		20		きゅうり		20				
	油揚げ		5		さつまいも(2cm角)		40		玉葱		30		人参		5		鶏肉 ひき肉		20
	玉葱		25		なたね油		3		(レト)クリームコーン 1kg		20		(レト)ホールコーン 1kg		5		水		2.5
	人参		7		三温糖		4		チンゲンサイ		10		上白糖		1.2		ごま油		0.5
	中ねぎ		3		食酢		0.8		人参		8		(冷)レモン果汁 県産・500g		1		ドライひきわり納豆		3
	中みそ		5		水		1.2		(袋)がらスープ 1kg		4		食酢		1		にんにく		1
	甘みそ		4		炒り黒ごま		0.5		清酒		1		オリーブ油		0.5		生姜		1
	煮干し だし用		4						しょうゆ		0.7		食塩		0.3		細ねぎ		3
	水		110		(レト)まぐろ油漬		5		チキンコンソメ		0.4		こしょう		0.03		しょうゆ		1.3
					(生)ブロッコリー		20		食塩		0.3						みりん		1
			きゅうり		15	こしょう		0.03	みかん		80	清酒		0.8					
			(レト)ホールコーン 1kg		5	でんぷん		0.5				三温糖		0.3					
			しょうゆ		1.3	湯		95				タバスコ		0.06					
			食酢		1														
			上白糖		0.8	(個)型抜きチーズ		15											
			ごま油		0.5														

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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 オ ム ラ イ ス (チキン ラ イ ス・ う す や き た ま ご) 牛 乳 ビ ー ン ズ サ ラ ダ コ ン ソ メ ス ー プ ヨ ー グ ル ト	精白米(自校)	65	ご は ん 牛 乳 白 身 魚 の き の こ あ ん か け 中 華 あ え う ず ら た ま ご と チ ン ゲ ン サ イ の ス ー プ	精白米(自校)	72	コ ッ ペ バ ン 牛 乳 県 産 と り 肉 と 野 菜 の ト マ ト 煮 食 べ て 菜 の ア ー モ ン ド サ ラ ダ か き	コッペパン	50	ご は ん 牛 乳 ぶ た 肉 の し ょ う が い た め し そ 香 り あ え 大 根 の み そ 汁	精白米(自校)	72	き の こ カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	精白米(自校)	72
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6		精白米(自校)	80		コッペパン	60		精白米(自校)	80		精白米(自校)	80
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4		鉄強化米	0.5					鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5
	皮むき玉葱	20					牛乳	206						
	人参	5		牛乳	206					牛乳	206		牛乳	206
	(冷)むき枝豆 1kg	5					鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	27						
	サラダ油	0.8		(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし	45		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	18		豚肉並(3×3cmスライス)	40		豚肉赤身(2×2cmスライス)	25
	チキンコンソメ	0.5		清酒	1.5		(冷)白いんげん豆 1kg	15		玉葱	40		じゃがいも	35
	食塩	0.6		食塩	0.1		玉葱	40		人参	10		皮むき玉葱	40
	こしょう	0.05		でんぷん	6		じゃがいも	25		エリンギ(1×3×0.3cm)	5		人参	10
	(袋)トマトパウダー 200g	0.4		なたね油	4		(袋)トマト水煮 1kg	25		生姜	2		エリンギ	7
				えのきたけ	6		人参	15		しょうゆ	2.5		まいたけ	8
	牛乳	206		しめじ	6		パセリ	0.5		清酒	1		しめじ	8
				サラダ油	0.9		サラダ油	1		上白糖	0.7		セロリ	5
	(冷)薄焼き卵	40		しょうゆ	2.7		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		みりん	0.5		にんにく	0.5
	(袋)トマトケチャップ	8		上白糖	1.5		赤ぶどう酒	1		サラダ油	2		生姜	0.2
				みりん	0.9		上白糖	0.8					サラダ油	1
	(冷)大豆水煮	8		でんぷん	0.45		ウスターソース	0.7		太もやし	20		小麦粉	5.5
	キャベツ	25		湯	9		チキンコンソメ	0.6		きゅうり	20		サラダ油	4
	きゅうり	15					食塩	0.25		キャベツ	15		カレー粉	1.1
	人参	7		太もやし	25		こしょう	0.03		炒り白ごま	1		(袋)がらスープ 1kg	3
	焙煎ごまドレッシング	7		キャベツ	20		湯	20		塩ふき昆布	1.3		(袋)トマトケチャップ 1kg	2
				人参	7					赤じそ粉	0.5		ウスターソース	1.7
	ベーコン(短冊)	5		炒り白ごま	1		食べて菜	30					とんかつソース	1
	じゃがいも	25		しょうゆ	2		太もやし	20		油揚げ	5		しょうゆ	1
	玉葱	20		食酢	1.5		人参	7		大根	30		チャツネ 450g	1
	人参	7		上白糖	1		しょうゆ	2.5		人参	10		赤ぶどう酒	1
	セロリ	2		ごま油	1		食酢	2		中ねぎ	3		チキンコンソメ	0.5
	サラダ油	0.5					上白糖	1		干しわかめ(カット)	0.5		食塩	0.45
	(袋)がらスープ 1kg	4		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		サラダ油	1		中みそ	5		こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.3		(レト)うずら卵 1kg	20		アーモンド(刻み)	1.5		甘みそ	4.5		湯	55
	しょうゆ	0.3		玉葱	25					煮干し だし用	4			
	食塩	0.3		チンゲンサイ	10		柿	30		湯	120		ダイスチーズ(4mm角)生食用	5
	こしょう	0.03		人参	5								キャベツ	30
	ローリエ	0.1		春雨(太め5cm)	3								きゅうり	10
	湯	110		生姜	0.5								人参	7
				サラダ油	0.5								(乾)ひじき	0.8
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70		(袋)がらスープ 1kg	4								食酢	1.5
				しょうゆ	0.5								サラダ油	1
				食塩	0.4								しょうゆ	1.6
				こしょう	0.03								上白糖	0.8
				チキンコンソメ	0.3								こしょう	0.02
				ごま油	0.5									
				湯	110									

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ふきよせごはん 牛乳 いかのさらさあげ きんぴらごぼう とうふのすまし汁	精白米(自校)	65
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	むき栗(1/4)国産	8
	人参	7
	しめじ	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	3
	清酒	1
	上白糖	1
	食塩	0.3
	出し昆布	0.3
	牛乳	206
	(冷)紫いか(2×4cm)	40
	生姜	1.3
	清酒	2
	しょうゆ	1.8
	カレー粉	0.5
	でんぶん	8
	なたね油	5
	てんぷら	8
	洗いごぼう	20
	つきこんにやく	10
	人参	7
	(冷)さやいんげん 500g	5
	ごま油	0.5
	しょうゆ	1.2
	三温糖	0.4
	みりん	0.8
	炒り白ごま	0.8
	だし汁	5
	豆腐	20
	玉葱	30
	人参	7
	中ねぎ	3
	食塩	0.7
	しょうゆ	0.5
	削り節 だし用	4
	出し昆布	0.7
	湯	120

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 ロメインレタスのクリームシチュー 海そうサラダ ココアビーンズ キウイフルーツ さぬきキウイ	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	21
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	14
	白ぶどう酒	1
	じゃがいも	30
	玉葱	30
	ロメインレタス	15
	人参	7
	(冷)白いんげん豆ペースト	7
	サラダ油	1
	小麦粉	4.5
	サラダ油	4
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.45
	こしょう	0.03
	調理用牛乳 1L	30
	ピザ用チーズ	3
	ローリエ	0.1
	湯	60
	キャベツ	30
	きゅうり	20
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	(乾)海藻ミックス	1
	食酢	2.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5
	(冷)大豆水煮	20
	でんぶん	2
	なたね油	2
	三温糖	3
	ビュアココア	1
	さぬきキウイ(約30g/個)	30

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん 牛乳 ナムル トック入りわかめスープ りんごタルト	精白米(自校)	65
	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	白菜キムチ(ごはん用)1kg	15
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	生姜	0.8
	ごま油	1.5
	清酒	2
	しょうゆ	1.5
	上白糖	0.8
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	牛乳	206
	太もやし	35
	ほうれん草	20
	人参	5
	食酢	1.5
	しょうゆ	1
	ごま油	0.7
	上白糖	0.8
	食塩	0.15
	炒り白ごま	1
	トック 国産米使用	20
	玉葱	25
	中ねぎ	3
	干しわかめ(カット)	0.8
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.6
	食塩	0.25
	チキンコンソメ	0.5
	こしょう	0.03
	湯	130
	(個)りんごのタルト	25

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 かたくちいわしのからあげ 野菜とたくあんのごまあえ のつべい汁	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(冷)かたくちいわし銀粉付き	25
	なたね油	4
	食塩	0.04
	キャベツ	25
	チンゲンサイ	25
	人参	5
	たくあん(刻み)1kg袋	6
	しょうゆ	1
	炒り白ごま	1
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	油揚げ	5
	里いも(1.5cm)	15
	人参	10
	洗いごぼう	6
	中ねぎ	3
	しょうゆ	1
	清酒	1
	食塩	0.4
	みりん	0.3
	でんぶん	0.5
	削り節 だし用	4
	出し昆布	0.7
	水	120

30日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
かしわ バター どんぶり 牛乳 切りぼし大根の あえもの おさつきなこちゃん ミックスナッツ (中のみ)	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20
	清酒	1
	おろしにんにく	2
	おろし生姜	2.5
	食塩	0.15
	こしょう	0.04
	玉葱	40
	エリンギ	10
	人参	10
	サラダ油	0.8
	しょうゆ	3
	バター	1.3
	(袋)刻みのり 0.3g	0.3
	きゅうり	20
	人参	5
	切干し大根	4
	(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	2.2
	しょうゆ	2
	上白糖	1.2
	ごま油	0.7
	さつまいも(2cm角)	45
	なたね油	4
	きな粉 1kg	3
	三温糖	2
	(個)ミックスナッツ	15