

2日(月)

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	60	
	牛乳	○ 206	
牛乳	鶏肉 胸・皮なしカット	12	
	鶏肉 もも・皮なし カット	8	
パンブキンシチュー	白ぶどう酒	1	
	玉葱	35	
	かぼちゃカット	25	
	じゃがいも	15	
	人参	10	
	(冷)白いんげん豆ペースト	10	
	エリンギ カット	10	
	サラダ油	1	
	小麦粉	○ 3.5	
	有塩バター	2	
	サラダ油	1	
	(レト)がらスープ	4	
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
	食塩	0.4	
	こしょう	0.04	
	ローリエ	0.1	
	調理用牛乳	○ 30	
	湯	65	
	ツナサラダ	(レト)まぐろ油漬	15
きゅうり		20	
(冷)ブロッコリー		15	
(缶)ホールコーン		7	
食酢		3	
サラダ油		1	
砂糖(上白糖)		0.7	
食塩		0.3	
こしょう		0.04	
みかん(小中のみ)		みかん	80

4日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	○ 206
マーボー豆腐	豚肉ミンチ	25
	清酒	1
	豆腐	○ 80
	玉葱	35
	人参	15
	しいたけ スライス	5
	中ねぎ	5
	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
	トマトケチャップ	7
	濃口醤油	3.5
	(レト)がらスープ	3
チーズ(小中のみ)	赤みそ	2
	清酒	1
	砂糖(三温糖)	0.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	食塩	0.1
	豆板醤	0.1
	でんぷん	1
	ごま油	0.1
	湯	35
	ほうれん草	15
	(乾)切干し大根	4
	人参	7
(缶)ホールコーン	3	
ずるめ カット	2	
(乾)刻み昆布	0.7	
砂糖(上白糖)	1.7	
濃口醤油	3	
食酢	1.2	
ごま油	0.3	
炒り白ごま	○ 1	
(個)チーズ 鉄強化	15	

5日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
豚肉とごぼうの煮物	豚肉スライス	30
	洗いごぼう	35
	つきこんにゃく	20
	人参	15
	(冷)さやいんげん	7
	サラダ油	1
	濃口醤油	5
	みりん	2
	砂糖(中双糖)	2
	清酒	1.5
	でんぷん	0.5
	だし汁	8
	きのこのみそ汁	大根
しめじ		12
えのきたけ		10
しいたけ スライス		5
油揚げ		○ 5
中ねぎ		5
中みそ		6
甘みそ		5
だし煮干し		4
水		120
(チルド)納豆		小 30
(チルド)納豆		中 40

6日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛赤肉 カット	○ 206
はまちの照り焼き風	(チルド)はまち	幼 40
	(チルド)はまち	小 50
	(チルド)はまち	中 70
	清酒	2
	食塩	0.15
	でんぷん	7
	なたね油	4
	濃口醤油	2.8
	砂糖(三温糖)	1.7
	みりん	1.2
	でんぷん	0.3
	湯	9
	(レト)トマトピューレ	
食べて菜の和え物	食べて菜	20
	キャベツ	35
	人参	7
	炒り白ごま	○ 1
	濃口醤油	2
	食酢	2
	砂糖(上白糖)	0.5
	ごま油	1
	型抜きかまぼこ(紅葉)	6
	ふしめん	○ 6
	(レト)ホールコーン	25
	中ねぎ	5
さきいか	0.8	
食塩	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	0.5	
水	140	



16日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
全粒粉パン	全粒粉パン	50
	全粒粉パン	60
牛乳	牛乳	○ 206
	鶏肉 胸・皮なし カット	12
レタスのシチュー	鶏肉 もも・皮なし カット	8
	白ぶどう酒	1
ひじきのマリネ	じゃがいも	35
	玉葱	35
キウイフルーツ(小中のみ)	人参	10
	エリンギ カット	5
いちごジャム(小中のみ)	レタス	15
	サラダ油	1
キウイフルーツ(さぬきっこ)	小麦粉	○ 4
	サラダ油	1
キウイフルーツ(さぬきっこ)	有塩バター	2
	(レト)がらスープ	4
キウイフルーツ(さぬきっこ)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	食塩	0.5
キウイフルーツ(さぬきっこ)	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
キウイフルーツ(さぬきっこ)	調理用牛乳	○ 30
	ピザ用チーズ	3
キウイフルーツ(さぬきっこ)	湯	60
	(乾)ひじき	2
キウイフルーツ(さぬきっこ)	ロースハム 短冊 卵抜き	5
	人参	5
キウイフルーツ(さぬきっこ)	キャベツ	30
	(缶)ホールコーン	5
キウイフルーツ(さぬきっこ)	濃口醤油	2.5
	食酢	3
キウイフルーツ(さぬきっこ)	砂糖(上白糖)	1.3
	こしょう	0.02
キウイフルーツ(さぬきっこ)	サラダ油	1.8
	キウイフルーツ(さぬきっこ)	30
キウイフルーツ(さぬきっこ)	(袋)いちごジャム	15

17日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
吹き寄せごはん	精白米(自校)	65
	(冷)鶏肉 胸・皮なし カット	9
れんこんのきんぴら	(冷)鶏肉 もも・皮なし カット	6
	むき栗(1/4)国産	8
白玉汁	しめじ	5
	人参	10
豆乳プリンタルト(中のみ)	(冷)むき枝豆	○ 5
	濃口醤油	4
豆乳プリンタルト(中のみ)	清酒	1
	砂糖(上白糖)	1
豆乳プリンタルト(中のみ)	食塩	0.45
	だし昆布	1
豆乳プリンタルト(中のみ)	牛乳	○ 206
	てんぷら	10
豆乳プリンタルト(中のみ)	れんこん(いちよう5mm)	20
	洗いごぼう	15
豆乳プリンタルト(中のみ)	つきこんにやく	10
	人参	7
豆乳プリンタルト(中のみ)	(冷)さやいんげん	6
	ごま油	2
豆乳プリンタルト(中のみ)	濃口醤油	3
	砂糖(中双糖)	1
豆乳プリンタルト(中のみ)	みりん	1
	だし汁	2
豆乳プリンタルト(中のみ)	一味	0.01
	炒り白ごま	○ 2
豆乳プリンタルト(中のみ)	油揚げ	○ 5
	(缶)白玉	25
豆乳プリンタルト(中のみ)	大根	20
	玉葱	20
豆乳プリンタルト(中のみ)	中ねぎ	5
	中みそ	6
豆乳プリンタルト(中のみ)	甘みそ	5
	だし煮干し	4
豆乳プリンタルト(中のみ)	水	110
	(個)国産豆乳プリンタルト	25

18日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ちゃんぽん麺	(袋)中華そば	○ 幼・小 150
	(袋)中華そば	○ 中 200
金時いものから揚げ	豚肉スライス	20
	濃口醤油	1
ブロッコリーの中華和え	清酒	0.5
	(冷)短冊いか(1×4cm)	10
ブロッコリーの中華和え	(冷)むきえび	10
	清酒	1.5
ブロッコリーの中華和え	(レト)うずら卵	20
	キャベツ	25
ブロッコリーの中華和え	もやし	15
	人参	10
ブロッコリーの中華和え	(レト)たけのこポイル(ホール)	7
	中ねぎ	5
ブロッコリーの中華和え	生姜	1
	サラダ油	1
ブロッコリーの中華和え	濃口醤油	3.5
	(レト)がらスープ	4
ブロッコリーの中華和え	食塩	0.5
	こしょう	0.03
ブロッコリーの中華和え	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	ごま油	0.3
ブロッコリーの中華和え	豆板醤	0.1
	でんぷん	1
ブロッコリーの中華和え	湯	120
	牛乳	○ 206
ブロッコリーの中華和え	皮つき金時いも カット	60
	なたね油	3
ブロッコリーの中華和え	食塩	0.1
	ブロッコリー(カット)県産	30
ブロッコリーの中華和え	棒々鶏ドレッシング	3

19日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
きのこカレーライス(麦ごはん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
海藻サラダ	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
小煮干し(小中のみ)	豚肉スライス	25
	じゃがいも	40
小煮干し(小中のみ)	玉葱	40
	人参	15
小煮干し(小中のみ)	セロリー	5
	にんにく	0.5
小煮干し(小中のみ)	サラダ油	1
	エリンギ カット	13
小煮干し(小中のみ)	しめじ	10
	(レト)マッシュルーム	5
小煮干し(小中のみ)	サラダ油	1
	小麦粉	○ 5.5
小煮干し(小中のみ)	サラダ油	4
	カレー粉	1.1
小煮干し(小中のみ)	(レト)がらスープ	3
	トマトケチャップ	2
小煮干し(小中のみ)	とんかつソース	1
	ウスターソース	1.7
小煮干し(小中のみ)	赤ぶどう酒	1
	チャツネ	1
小煮干し(小中のみ)	濃口醤油	1
	食塩	1
小煮干し(小中のみ)	こしょう	0.04
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
小煮干し(小中のみ)	湯	70
	牛乳	○ 206
小煮干し(小中のみ)	(乾)海藻ミックス	1.2
	キャベツ	30
小煮干し(小中のみ)	小松菜	10
	(缶)ホールコーン	7
小煮干し(小中のみ)	食酢	2.5
	濃口醤油	2.5
小煮干し(小中のみ)	砂糖(上白糖)	1.2
	ごま油	0.8
小煮干し(小中のみ)	小煮干し	4

20日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
牛乳	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
厚揚げの甘酢煮	牛乳	○ 206
	豚肉スライス	25
野菜の和え物	(冷)厚揚げ カット	45
	玉葱	20
あさりの佃煮(小中のみ)	白菜	25
	(レト)たけのこポイル(ホール)	15
あさりの佃煮(小中のみ)	人参	10
	中ねぎ	5
あさりの佃煮(小中のみ)	しいたけ スライス	5
	にんにく	0.5
あさりの佃煮(小中のみ)	サラダ油	1
	食酢	2.5
あさりの佃煮(小中のみ)	砂糖(上白糖)	3.5
	濃口醤油	4
あさりの佃煮(小中のみ)	トマトケチャップ	3.2
	清酒	1
あさりの佃煮(小中のみ)	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	食塩	0.1
あさりの佃煮(小中のみ)	でんぷん	1
	水	10
あさりの佃煮(小中のみ)	小松菜	20
	もやし	35
あさりの佃煮(小中のみ)	人参	5
	濃口醤油	2.5
あさりの佃煮(小中のみ)	ボン酢	1.5
	花かつお	1
あさりの佃煮(小中のみ)	(レト)あさり佃煮	10

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	○ 206
	(冷)たご3cmカット(香川県補助事業)	40
たこのから揚げ 食べて菜のごまドレッシング和え さつまいものみそ汁	生姜	1
	にんにく	0.8
	濃口醤油	2
	清酒	2
	でんぷん	6
	なたね油	4
	ローズハム 短冊 卵抜き	6
	食べて菜	35
	もやし	20
	濃口醤油	1.8
	食酢	1.8
	砂糖(上白糖)	1.5
	ごま油	1
	炒り白ごま	○ 1
	さつまいも(角切り)県産	40
	もやし	8
	洗いごぼう	8
人参	7	
つきこんにやく	7	
中ねぎ	5	
麦みそ	9	
だし煮干し	4	
湯	100	

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小型 コッペパン	コッペパン	30
	コッペパン	40
	牛乳	○ 206
	スパゲティ(ハーフ)	○ 35
	ゆで塩	1.3
	(レト)まぐろ油漬	15
	ベーコンスライス	8
	キャベツ	35
	玉葱	30
	エリンギ カット	8
和風 スパゲティ	人参	5
	(乾)長ひじき	2
	サラダ油	1
	有塩バター	1
	濃口醤油	1.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.04
	洗いごぼう	25
	きゅうり	15
	人参	5
牛乳 プリン(中のみ)	(缶)ホールコーン	5
	焙煎ごまドレッシング	10
	(個)牛乳プリン	40

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒米 ごはん	精白米(自校)	63
	精白米(自校)	70
	黒米	2
	もち米	9
	もち米	10
	食塩	0.65
	牛乳	○ 206
	鶏肉 胸・皮なし カット	15
	鶏肉 もも・皮なし カット	10
	清酒	1
筑前煮 かきたま汁 ココア ワッフル(小中のみ)	板こんにやく	35
	洗いごぼう	30
	れんこん(いちよう8mm)	15
	人参	10
	(冷)さやいんげん	8
	ごま油	1.5
	濃口醤油	4
	砂糖(中双糖)	3
	でんぷん	0.7
	だし汁	6
鶏卵 玉葱 人参 中ねぎ (乾)干しいたけ スライス 濃口醤油 食塩 でんぷん だし削り節 鯖抜き だし昆布 湯 (個)ココアワッフル	鶏卵	20
	玉葱	30
	人参	7
	中ねぎ	5
	(乾)干しいたけ スライス	1
	濃口醤油	1
	食塩	0.6
	でんぷん	0.5
	だし削り節 鯖抜き	4
	だし昆布	1
湯	130	
(個)ココアワッフル	28	

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	○ 206
	豚肉スライス	25
豆腐 の中華煮 春雨 サラダ かえり アーモンド	豆腐	○ 85
	玉葱	30
	チンゲンサイ	10
	人参	7
	生姜	1.5
	(乾)干しいたけ スライス	0.8
	サラダ油	0.5
	濃口醤油	3
	砂糖(中双糖)	1
	オイスターソース	1
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5	
でんぷん	0.7	
ごま油	0.5	
湯	20	
ローズハム 短冊 卵抜き	7	
(乾)はるさめ	5	
もやし	25	
きゅうり	15	
人参	7	
濃口醤油	3	
食酢	2.5	
砂糖(上白糖)	1.5	
ごま油	1	
からし粉	0.05	
かえり	5	
アーモンド(四つ割)	○ 4	
砂糖(上白糖)	1	
濃口醤油	0.3	
みりん	1	
水	1	

30日(月)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
コ ツ ペ パ ン	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳	○	206
牛 乳	(冷)おからハンバーグ ボイル用		幼・小 50
	(冷)おからハンバーグ ボイル用		中 60
お か ら ハ ン バ ー グ	キャベツ		30
	人参		5
	(袋)トマトケチャップ		8
	ベーコンスライス		8
ゆ で 野 菜	(缶)クリームコーン		20
	(缶)ホールコーン		5
	玉葱		40
	人参		10
	エリンギ カット		8
	有塩バター		1
	(レト)がらスープ		4
コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ	チキンコンソメ 乳・卵抜き		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.04
	ローリエ		0.1
	調理用牛乳	○	30
	生クリーム		2
	コーンスターチ		1.3
	湯		70
	(個)スライスチーズ		20
	柿		30
チ ー ズ (中 の み)			
柿 (小 中 の み)			