3日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　黒豆きなこクリーム　牛乳　肉だんごとビーフンのスープ煮　にんじんサラダ　メロンゼリー	コッペパン		50
	コッペパン		50
	（個）黒豆きなこクリーム		10
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		40
	チンゲンサイ		25
	皮むき玉葱		30
	たけのこ水煮（短冊切り）		10
	人参		15
	ビーフン		4
	おろし生姜		0.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	しょうゆ		1.8
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		100
	人参		27
	きゅうり		23
	（レト）まぐろ油漬		8
	かんきつドレッシング		4.5
	（個）メロンゼリー		40

4日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ビビンバ（麦ごはん）　牛乳　わかめと豆腐のスープ　ミックスナッツ	精白米（委託）		60
	精白米（委託）		70
	米粒麦　委託		6
	米粒麦　委託		7
	牛肉（2×2㎝スライス）		30
	中ねぎ		3
	おろしにんにく		0.8
	ごま油		1
	しょうゆ		2.5
	三温糖		1
	ほうれん草		17
	太もやし		25
	人参		5
	食酢		1
	ごま油		0.5
	しょうゆ		2
	上白糖		1
	食塩		0.2
	一味		0.01
	牛乳		206
	ボンレスハム（短冊）卵抜き		7
	（冷）豆腐（カット）1kg		20
	皮むき玉葱		30
	人参		7
	干しわかめ（カット）		0.4
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.8
	（袋）がらスープ　3kg		3
	チキンコンソメ		0.3
	でんぷん		0.2
	ごま油		0.1
	湯		100
	（個）ミックスナッツ		小 10
	（個）ミックスナッツ		中 15

5日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
菜めし　牛乳　じゃがいものうま煮　おひたし　ミニトマト	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	菜めしの素　250g		3
	牛乳		206
	豚肉並（3×3㎝スライス）		30
	清酒		1
	皮むきじゃがいも（2㎝）		70
	皮むき玉葱		40
	つきこんにゃく（ハーフ）		20
	人参		15
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.7
	中双糖		1.7
	食塩		0.1
	湯		10
	キャベツ		20
	太もやし		25
	人参		5
	花かつお（砕片）500g		1
	しょうゆ		1.2
	ミニトマト（35個入り）		30
	ミニトマト（43個入り）		30

6日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　きびなごのカリカリあげ　ゆでとうもろこし　ふしめん汁　七夕ゼリー	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		206
	（冷）きびなごカリカリフライ		35
	なたね油　ローリー		7
	カットとうもろこし		50
	ふしめん		3
	油揚げ		7
	皮むき玉葱		25
	えのきたけ（1／2）1kg		10
	人参		7
	中ねぎ		5
	中みそ		5
	甘みそ		2
	煮干し　だし用		4
	水		100
	（個）七夕ゼリー		50

7日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
全粒粉パン　牛乳　とり肉と野菜のチャウダー　夏みかんサラダ	全粒粉パン		50
	全粒粉パン		50
	牛乳		206
	鶏肉　胸・皮なし（2×2㎝）		15
	鶏肉　もも・皮なし（2×2㎝）		10
	白ぶどう酒		1
	ベーコン（短冊）		10
	皮むきじゃがいも（2㎝）		35
	皮むき玉葱		35
	人参		15
	しめじ		5
	サラダ油		0.5
	サラダ油		1.5
	バター		2
	小麦粉		3.5
	調理用牛乳		20
	生クリーム		1
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.3
	こしょう		0.05
	ローリエ		0.1
	パセリ		0.5
	湯		55
	キャベツ		20
	きゅうり		20
	（レト）夏みかん　2kg		15
	食酢		1.5
	サラダ油		1
	上白糖		0.8
	食塩		0.3
	こしょう		0.02

10日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん	精白米（委託）		60
牛乳	精白米（委託）		70
えびといかととうふのチリソース煮	米粒麦　委託		6
野菜のドレッシングあえ	米粒麦　委託		7
パインアップル			
	牛乳		206
	（冷）むきえび		15
	（冷）短冊いか（1×4cm）		10
	清酒		2
	（冷）豆腐（カット）1kg		65
	おろしにんにく		0.5
	おろし生姜		0.5
	サラダ油		1
	皮むき玉葱		30
	たけのこ水煮（短冊切り）		15
	人参		10
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	太ねぎ		3
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	上白糖		2
	しょうゆ		2.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.08
	（袋）トマトケチャップ　1kg		5
	（袋）トマトパウダー　200g		1
	豆板醤		0.1
	ごま油		0.2
	でんぷん		1
	湯		15
	きゅうり		20
	太もやし		25
	人参		5
	棒々鶏ドレッシング		4.5
	（個）冷凍生パイン		小 40
	（個）冷凍生パイン		中 50

11日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフハンバーガー	コッペパン（丸型）		50
コーンスープ	コッペパン（丸型）		50
チーズ			
	（冷）ハンバーグ　焼き用　鉄分強化・減塩		小 60
	（冷）ハンバーグ　焼き用　鉄分強化・減塩		中 80
	マーマレード　調理用		5
	清酒		1.3
	しょうゆ		1.3
	みりん		1.3
	でんぷん		0.4
	湯		4
	キャベツ		30
	人参		10
	牛乳		206
	ベーコン（短冊）		7
	（レト）クリームコーン　1kg		20
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	皮むき玉葱		30
	人参		5
	パセリ		0.5
	サラダ油		0.8
	（袋）がらスープ　3kg		3
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.04
	コーンスターチ		1
	調理用牛乳		20
	湯		70
	（個）チーズ　鉄強化		13.5

12日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
夏野菜カレー（麦ごはん）	精白米（委託）		60
牛乳	精白米（委託）		70
かみかみサラダ	米粒麦　委託		6
小魚入りアーモンド	米粒麦　委託		7
	豚肉並（3×3cmスライス）		20
	皮むき玉葱		30
	なす		20
	（生）かぼちゃ（2×2cm）		25
	ピーマン		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	（袋）トマト水煮　3kg		5
	おろしにんにく		0.5
	小麦粉		5.5
	サラダ油		4.5
	カレー粉		1
	サラダ油		3
	（袋）がらスープ　3kg		3
	ウスターソース		3
	赤ぶどう酒		2
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2
	とんかつソース		1
	しょうゆ		1
	チャツネ　450g		1
	食塩		0.8
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ		0.5
	湯		90
	牛乳		206
	さきいか　1kg		3
	れんこん（いちょう3mm）		15
	きゅうり		15
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	焙煎ごまドレッシング		4.5
	（個）小魚入りアーモンド		8

13日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
小魚のつくだ煮（小のみ）	精白米（自校）		75
しじみのつくだ煮（中のみ）	鉄強化米		0.5
牛乳			
こうやどうふの煮もの	（個）しじみ佃煮		6
いそ香あえ			
	（個）小魚佃煮		8
	牛乳		206
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		12
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		8
	清酒		1
	高野豆腐（サイコロ）		17
	皮むき玉葱		35
	人参		10
	（冷）さやいんげん　500g		7
	干ししいたけ（スライス）		1
	しょうゆ		3.4
	三温糖		1.9
	食塩		0.3
	削り節　だし用		1.5
	湯		60
	キャベツ		20
	太もやし		30
	味付けもみのり（5～10mm幅）県産		1.2
	しょうゆ		1.2

14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
牛乳	精白米（委託）		70
マーボーどうふ	米粒麦　委託		6
中華サラダ	米粒麦　委託		7
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	清酒		1
	（冷）豆腐（カット）1kg		65
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	たけのこ水煮（短冊切り）		15
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	おろし生姜		1
	おろしにんにく		0.8
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2
	（袋）トマトパウダー　200g		0.3
	しょうゆ		3.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	赤みそ		2.5
	三温糖		0.8
	チキンコンソメ		0.45
	食塩		0.1
	豆板醤		0.15
	ごま油		0.1
	でんぷん		1
	湯		30
	太もやし		25
	きゅうり		20
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2
	食酢		2
	上白糖		1
	ごま油		0.5
	炒り白ごま　500g		1

18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
いわしのかば焼き風			
	（冷）いわし開き　澱粉付		小 40
	（冷）いわし開き　澱粉付		中 50
	なたね油　ローリー		7
	しょうゆ		2.5
	上白糖		4
	みりん		1.2
	おろし生姜		0.2
	でんぷん		0.2
	湯		2
切ぼし大根の煮もの			
	（冷）油揚げ（5㎜×40㎜）		10
	人参		7
	切干し大根		7
	干ししいたけ（スライス）		0.7
	（乾）刻み昆布		0.7
	（冷）さやいんげん　500g		5
	サラダ油		1.2
	しょうゆ		3.3
	中双糖		1.6
	みりん		0.7
	ごま油		0.3
	水		30
しそ香りあえ			
	きゅうり		20
	太もやし		25
	人参		5
	赤じそ粉		0.5
	しょうゆ		1
みかんジュース			
	（個）みかんジュース		125

19日（水）

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			
	牛乳		206
カレービーンズ			
	豚肉並（3×3㎝スライス）		20
	ベーコン（短冊）		10
	（冷）大豆水煮		12
	皮むきじゃがいも（2㎝）		45
	皮むき玉葱		45
	人参		10
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
	白ぶどう酒		2
	しょうゆ		1
	三温糖		0.6
	チキンコンソメ		0.5
	カレー粉		0.3
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	湯		20
カラフルサラダ			
	キャベツ		20
	アスパラガス		15
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	サラダ油　菜種100　1.35kg		1
	レモン果汁　香川県産　500g　冷凍		1.2
	食酢　1.8L		1.5
	食塩　1kg		0.2
	こしょう　40g		0.03
	砂糖　上白糖　1kg袋		0.5
ヨーグルト			
	（個）ヨーグルト　鉄分強化		70

20日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
牛乳			
	牛乳		206
じゃがいものそぼろ煮			
	豚肉並ミンチ		15
	牛肉ミンチ		10
	清酒		1
	皮むきじゃがいも（2㎝）		70
	皮むき玉葱		40
	つきこんにゃく（ハーフ）		20
	人参		15
	（冷）さやいんげん　500g		7
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.6
	中双糖		1.8
	でんぷん		0.5
	湯		8
おかかあえ			
	小松菜		17
	太もやし		30
	しょうゆ		1.2
	花かつお（砕片）500g		1