1日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　ゲタのから揚げ　夏野菜のサラダ　トマトスープ	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	(冷)舌平目の澱粉付き		45
	なたね油		5
	食塩		0.1
	きゅうり		25
	アスパラガス		20
	(缶)ホールコーン		8
	(袋)焙煎ごまドレッシング		10
	ベーコン(短冊)		5
	(冷)白いんげん豆		10
	玉葱		30
	トマト水煮		20
	人参		10
	マカロニ(シエル)		5
	(レト)がらスープ		4
	サラダ油		1
	濃口醤油		0.5
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	湯		120

2日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　厚揚げとなすのみそ炒め　小松菜の和風ドレッシングあえ　小魚の甘酢煮	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
	豚肉赤身ミンチ		15
	清酒		2
	生姜		0.6
	にんにく		0.2
	なす		25
	なたね油		2
	(冷)厚揚げ(カット)		50
	玉葱		30
	人参		10
	たけのこ水煮(ホール)		8
	生しいたけ(スライス)		2
	ごま油		1
	赤みそ		3
	濃口醤油		2.2
	中双糖		2
	チキンコンソメ		0.6
	でんぷん		1
	豆板醤		0.03
	湯		20
	もやし		30
	小松菜		20
	キャベツ		15
	(袋)和風ドレッシング		10
	上乾ちりめん		4
	三温糖		1.2
	食酢		1
	ポン酢		1
	炒り白ごま		0.4

5日(月)

献立名	食品名		一人当り正味分量
ひじきごはん　牛乳　にんじんのあえもの　根菜だんご汁　ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)		60
	牛肉(2×2cmスライス)		15
	人参		6
	つきこんにゃく		6
	(冷)むき枝豆		4
	(乾)ひじき		0.9
	サラダ油		0.6
	濃口醤油		2.2
	上白糖		1.5
	清酒		1.5
	食塩		0.7
	牛乳		206
	人参		30
	きゅうり		25
	(缶)ホールコーン		8
	(袋)マヨネーズ		8
	(冷)根菜入りつくね		25
	しめじ		7
	大根		25
	中ねぎ		5
	中みそ		6
	白みそ		5
	削り節　だし用		5
	水		115
	(個)ヨーグルトFe強化		70

6日(火)

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　さばの梅煮　ごまあえ　ふしめん汁　七夕ゼリー(小中のみ)	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)さば梅煮		幼小　50
	(冷)さば梅煮		中　70
	もやし		30
	キャベツ		20
	きゅうり		10
	炒り白ごま		2
	(袋)ゆずかつおドレッシング		10
	(レト)うずら卵		25
	型抜きかまぼこ(星)		7
	玉葱		20
	人参		5
	中ねぎ		5
	ふしめん		5
	濃口醤油		0.6
	食塩		0.4
	削り節　だし用		5
	湯		130
	(個)七夕ゼリー		40

7日(水)

献立名	食品名		一人当り正味分量
発芽玄米ごはん　牛乳　オリーブ地鶏と高野豆腐のうま煮　チンゲンサイのあえ物　ひじきのり(小中のみ)　冷凍みかん(小中のみ)	精白米(自校)		61
	精白米(自校)		68
	発芽玄米		7
	牛乳		206
	オリーブ地鶏胸・皮なし(2×2cm)		25
	清酒		1
	サラダ油		0.5
	高野豆腐(サイコロ)		15
	玉葱		40
	人参		10
	(冷)さやいんげん		7
	濃口醤油		3
	三温糖		2.5
	食塩		0.2
	削り節　だし用		2
	水		50
	キャベツ		30
	チンゲンサイ		25
	人参		5
	(袋)棒々鶏ドレッシング		10
	(袋)ひじきのり		10
	(個)冷凍みかん		80

8日(木)

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　ささみのコーンフレークフライ　ゆで枝豆　コンソメスープ　いちごジャム(小中のみ)	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	(冷)鶏ささみコーンフレークフライ		幼　40
	(冷)鶏ささみコーンフレークフライ		小1～3　40
	(冷)鶏ささみコーンフレークフライ		小4～6　50
	(冷)鶏ささみコーンフレークフライ		中　60
	なたね油		6
	(冷)さやつき枝豆		20
	ゆで塩		0.5
	ベーコン(短冊)		5
	(冷)白いんげん豆		15
	玉葱		30
	じゃがいも		20
	人参		10
	レタス		10
	セロリー		3
	パセリ		0.5
	ローリエ		0.1
	(レト)がらスープ		4
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	濃口醤油		0.3
	湯		110
	(袋)いちごジャム		15

9日(金)

献立名	食品名		一人当り正味分量
夏野菜カレーライス(麦ごはん)　牛乳　海藻サラダ　小煮干し(小中のみ)	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
	豚肉並(2×3cmスライス)		20
	玉葱		40
	じゃがいも		20
	かぼちゃ生カット		20
	なす		15
	サラダ油		2
	ミニ冬瓜		15
	トマト水煮		10
	人参		8
	(冷)むき枝豆		5
	にんにく		0.5
	生姜		0.2
	サラダ油		2
	小麦粉		5
	サラダ油		5
	カレー粉		1.1
	(レト)がらスープ		3
	トマトケチャップ　1kg		2
	ウスターソース		1.7
	とんかつソース		1
	濃口醤油		1
	チャツネ　450g		1
	赤ぶどう酒		1
	食塩		0.7
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ		0.5
	湯		75
	(乾)海藻ミックス		1.2
	キャベツ		30
	きゅうり		15
	(缶)ホールコーン		5
	(袋)青じそドレッシング		10
	小煮干し		4

12日(月)

献立名	食品名		一人当り正味分量
ジャンバラヤ(麦入り) 牛乳 ビーンズサラダ うずら卵のスープ ガトーショコラ(中のみ)	精白米(自校)		55
	米粒麦 自校		5
	(冷)むきえび		8
	白ぶどう酒		0.8
	粗挽きウインナー(1cm)		10
	玉葱		15
	トマト水煮		9
	人参		5
	セロリー		4
	(冷)グリンピース		4
	バター		0.8
	サラダ油		0.8
	白ぶどう酒		0.8
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.6
	こしょう		0.02
	一味		0.01
	牛乳		206
	キャベツ		30
	きゅうり		20
	(レト)ミックスビーンズ		10
	(袋)コールスロードレッシング		10
	ベーコン(短冊)		8
	(レト)うずら卵		25
	玉葱		20
	人参		10
	中ねぎ		5
	(レト)がらスープ		4
	チキンコンソメ		0.5
	濃口醤油		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	湯		120
	(個)ガトーショコラ		30

13日(火)

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン(袋入り) 牛乳 香川県産さわらのレモンソースかけ カラフルサラダ コーンスープ	(個)コッペパン		幼・小1 30
	(個)コッペパン		小2 40
	(個)コッペパン		小3～5 50
	(個)コッペパン		小6～中3 60
	牛乳		206
	(冷)さわら		幼 40
	(冷)さわら		小 50
	(冷)さわら		中 70
	清酒		2
	でんぷん		5
	なたね油		4
	上白糖		4
	(冷)レモン果汁		5
	濃口醤油		3
	みりん		1
	でんぷん		0.3
	アスパラガス		15
	きゅうり		15
	キャベツ		25
	赤パプリカ		3
	黄パプリカ		3
	(袋)イタリアンドレッシング		10
	ベーコン(短冊)		7
	(缶)クリームコーン		40
	玉葱		30
	パセリ		0.5
	サラダ油		0.5
	(レト)がらスープ		4
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.4
	水		110

14日(水)

献立名	食品名		一人当り正味分量
ビビンバ(麦ごはん) 牛乳 トック入りわかめスープ	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
	牛肉(3×2cmスライス)		40
	濃口醤油		3.5
	三温糖		1.5
	清酒		1
	にんにく		1.5
	中ねぎ		1
	ごま油		1
	炒り白ごま		2
	一味		0.01
	(冷)ほうれん草		25
	もやし		40
	人参		10
	(袋)棒々鶏ドレッシング		10
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5
	トック 国産米使用		20
	玉葱		20
	中ねぎ		3
	干しわかめ(カット)		0.8
	サラダ油		0.5
	(レト)がらスープ		4
	濃口醤油		0.8
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.5
	ごま油		0.2
	湯		140

15日(木)

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフハンバーガー 牛乳 ミネストローネ チーズ(小中のみ)	コッペパン(丸型)		50
	コッペパン(丸型)		50
	牛乳		206
	(冷)ハンバーグ鉄・減塩(ボイル)		60
	キャベツ		35
	人参		10
	ゆで塩		0.4
	(袋)中濃ソース		8
	ベーコン(短冊)		5
	(冷)白いんげん豆		18
	玉葱		40
	人参		10
	マカロニ(シエル)		7
	セロリー		2
	パセリ		0.5
	サラダ油		0.5
	トマト水煮		8
	(レト)がらスープ		4
	赤ぶどう酒		1
	食塩		0.6
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.5
	ローリエ		0.1
	湯		120
	(個)チーズ(鉄強化)		15

16日(金)

献立名	食品名		一人当り正味分量
スタミナごはん 牛乳 きゅうりのあえもの つみれ汁 ブルーベリータルト(小中のみ)	精白米(自校)		60
	牛肉(2×2cmスライス)		18
	清酒		0.8
	油揚げ		4
	人参		8
	洗いごぼう		6
	(冷)むき枝豆		4
	にんにく		0.4
	干ししいたけ(スライス)		0.2
	サラダ油		0.4
	濃口醤油		2
	上白糖		0.8
	清酒		0.8
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.5
	牛乳		206
	きゅうり		30
	もやし		30
	(缶)ホールコーン		5
	(袋)青じそドレッシング		10
	(冷)白身魚つみれ		25
	玉葱		25
	小松菜		10
	人参		5
	油揚げ		5
	食塩		0.2
	濃口醤油		2.5
	清酒		1
	みりん		0.5
	削り節 だし用		4
	出し昆布		1
	水		115
	(個)ブルーベリータルト		25

19日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
豚キムチ丼（麦ごはん） 牛乳 切干大根のサラダ ミニトマト（小中のみ） みかんジュース（小中のみ）	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
	豚肉並（3×3cmスライス）		35
	清酒		1
	生姜		1
	濃口醤油		0.4
	白菜キムチ		20
	玉葱		30
	キャベツ		30
	中ねぎ		7
	にんにく		0.5
	ごま油		1
	濃口醤油		2.4
	上白糖		0.8
	きゅうり		10
	切干し大根		5
	（缶）ホールコーン		7
	人参		7
	（乾）刻み昆布		0.5
	（袋）棒々鶏ドレッシング		10
	ミニトマト		30
	（個）みかんジュース		125

20日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン 牛乳 チリコンカーン 野菜としめじのソテー	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	豚肉赤身ミンチ		20
	（冷）白いんげん豆		20
	（冷）金時豆		15
	じゃがいも		55
	玉葱		40
	トマト水煮		8
	にんにく		1
	パセリ		0.8
	サラダ油		1
	トマトケチャップ　1kg		6
	中双糖		1.5
	ウスターソース		1
	赤ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.3
	チリパウダー		0.05
	湯		30
	（レト）まぐろ油漬		10
	キャベツ		35
	しめじ		15
	人参		10
	ズッキーニ		8
	サラダ油		1
	濃口醤油		0.2
	チキンコンソメ		0.2
	食塩		0.2
	こしょう		0.03