

## 11日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
金時人參のピラフ(麦入り)	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	(冷)鶏肉胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	10
	金時人參	10
	(冷)むぎ枝豆	5
	にんにく	0.2
	サラダ油	1
	バター	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	人參	5
(冷)レモン果汁	2	
上白糖	1	
濃口しょうゆ	0.5	
食塩	0.1	
こしょう	0.02	
ふしめん	7	
ベーコン(短冊)	7	
玉葱	30	
エリンギ カット	5	
中ねぎ	5	
トマト水煮	6	
(レト)ひきわり大豆	6	
サラダ油	1	
(レト)がらスープ	4	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.3	
チキンコンソメ	0.5	
にんにく	0.5	
カレー粉	0.4	
みりん	0.5	
とんかつソース	2	
ウスターソース	2	
でんぶん	0.7	
水	120	

## 12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	206
	豚肉赤身ミンチ	15
	焼き豆腐	85
	玉葱	30
	人參	10
	チンゲンサイ	10
中ねぎ	3	
干しいたけスライス	1	
生姜	0.5	
にんにく	0.1	
ごま油	1	
赤みそ	5.5	
三温糖	2	
清酒	2	
しょうゆ	1.5	
一味	0.01	
でんぶん	1	
水	20	
(冷)まんば	25	
切干し大根	4	
人參	5	
するめ(カット)国産	2	
三温糖	1.7	
しょうゆ	2.5	
食酢	1.7	
ごま油	0.3	
炒り白ごま	1	

## 13日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	炊き込みわかめ	2
	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
	鶏卵	20
	高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	35
	人參	10
	(冷)さやいんげん	7
	しいたけ スライス	5
	しょうゆ	3
	三温糖	2.5
	食塩	0.3
	削り節 だし用	2
	湯	50
油揚げ	5	
玉葱	20	
大根	15	
えのきたけ	10	
人參	7	
中ねぎ	5	
中みそ	6	
白みそ	5	
削り節 だし用	4	
水	120	

## 14日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン(袋入り)	(個)コッペパン 幼	30
	(個)コッペパン 小1	40
	(個)コッペパン 小2・3	50
	(個)コッペパン 小4	60
	(個)コッペパン 小5~中	70
	牛乳	206
	粗挽きウインナー 2cmカット	25
	じゃがいも	50
	玉葱	45
	キャベツ	25
	人參	15
	(冷)白いんげん豆	15
	セロリー	2
	パセリ	0.7
	サラダ油	1
	白ぶどう酒	1
	(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	0.3
ローリエ	0.1	
湯	75	
(レト)まぐろ油漬	15	
白ぶどう酒	1	
キャベツ	20	
小松菜	20	
しめじ	10	
人參	10	
(缶)ホールコーン	8	
サラダ油	1	
チキンコンソメ	0.2	
食塩	0.2	
こしょう	0.05	
(個)チョコ大豆クリーム	10	

17日(月)			18日(火)			19日(水)			20日(木)			21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
麦ごはん	精白米(委託)	60	黒豆ごはん	精白米(自校)	63	米粉パン	米粉パン	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	コッペパン	(個)コッペパン	幼 30
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	70		米粉パン	60		精白米(委託)	70		(個)コッペパン	小1 40
牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	もち米	9	牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	(個)コッペパン	小2・3 50
	米粒麦 委託	7		炒り黒豆	9		牛乳	豚肉並(3×3cmスライス)		30	牛乳		米粒麦 委託	7
鮭のたたき	牛乳	206	牛乳	清酒	2	牛乳		(冷)白いんげん豆	35	牛乳		牛乳	206	牛乳
	(冷)鮭 2cm角 骨皮なし	50		牛乳	食塩		0.8	牛乳	じゃがいも		45	牛乳	(冷)さばのゆずみそ煮	
濃口しょうゆ	生姜	1	れんこんのきんぴら		牛乳	206	牛乳		玉葱	40	牛乳		(冷)さばのゆずみそ煮	中70
	濃口しょうゆ	2		れんこん いちよう切り	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10		牛乳	人参	10		牛乳	大根	30
食塩	清酒	1	れんこん		てんぷら	10	牛乳		パセリ	0.5	牛乳		きゅうり	15
	食塩	0.1		れんこん	洗いごぼう	10		牛乳	サラダ油	0.5		牛乳	人参	7
米粉	なたね油	5	らっきょう		つきこんにやく	10	牛乳		バター	0.5	牛乳		(乾)豚レバー でんぶん付	15
	でんぶん	3		らっきょう	人参	7		牛乳	トマトピューレ	6		牛乳	さつま芋 1.5cm角切り	20
なたね油	きゅうり	25	らっきょう		(冷)さやいんげん	6	牛乳		トマトケチャップ 1kg	3	牛乳		食酢	2.5
	切干し大根	5.5		らっきょう	ごま油	2		牛乳	上白糖	1.2		牛乳	濃口しょうゆ	2.5
人参	(乾)刻み昆布	0.5	らっきょう		濃口しょうゆ	3.5	牛乳		ウスターソース	0.7	牛乳		上白糖	1.2
	食酢	2.5		らっきょう	三温糖	1.2		牛乳	チキンコンソメ	0.6		牛乳	ごま油	0.8
濃口しょうゆ	食酢	2	らっきょう		みりん	1	牛乳		食塩	0.5	牛乳		(冷)だまこもち	25
	上白糖	1.2		らっきょう	炒り白ごま	2		牛乳	こしょう	0.05		牛乳	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6
ごま油	ごま油	0.7	らっきょう		一味	0.01	牛乳		湯	40	牛乳		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4
	鶏卵	20		らっきょう	湯	5		牛乳	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		牛乳	大根	15
大根	油揚げ	5	らっきょう		油揚げ	5	牛乳		キャベツ	25	牛乳		洗いごぼう	7
	中かぶ	5		らっきょう	生うどん さめきの夢2009	15		牛乳	きゅうり	15		牛乳	人参	5
人参	中かぶ	5	らっきょう		大根	15	牛乳		(缶)ホールコーン	5	牛乳		しいたけ スライス	4
	小松菜	5		らっきょう	金時人参	8		牛乳	食酢	3		牛乳	中ねぎ	5
水菜	人参	5	らっきょう		中ねぎ	5	牛乳		サラダ油	1	牛乳		薄口しょうゆ	1.5
	白菜	5		らっきょう	しいたけ スライス	5		牛乳	上白糖	0.7		牛乳	食塩	0.4
中ねぎ	白米	5	らっきょう		中みそ	5	牛乳		食塩	0.3	牛乳		清酒	1
	中ねぎ	5		らっきょう	白みそ	4		牛乳	こしょう	0.02		牛乳	削り節 だし用	4
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1	らっきょう		煮干し だし用	4	牛乳		りんご	50	牛乳		出し昆布	1
	食塩	0.5		らっきょう	水	150		牛乳				牛乳	水	110
でんぶん	でんぶん	0.5	らっきょう				牛乳				牛乳			
	削り節 だし用	3		らっきょう				牛乳				牛乳		
出し昆布	出し昆布	0.5	らっきょう				牛乳				牛乳			
	湯	110		らっきょう				牛乳				牛乳		
(個)大豆ふりかけ	(個)大豆ふりかけ	2.5	らっきょう				牛乳				牛乳			
				らっきょう				牛乳				牛乳		
			らっきょう				牛乳				牛乳			
				らっきょう				牛乳				牛乳		
			らっきょう				牛乳				牛乳			
				らっきょう				牛乳				牛乳		
			らっきょう				牛乳				牛乳			
				らっきょう				牛乳				牛乳		

24日(月)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28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		
焼き肉ピラフ 牛乳 韓国風いそかあえ トック入りわかめスープ ヨーグルト(中のみ)	精白米(自校)	65	根菜たっぷりチキンカレー(麦ごはん) 牛乳 レタスとちりめんのサラダ	精白米(委託)	60	セルフハンバーガー(コッペパン・ハンバーグ・ゆで野菜)牛乳 コーンチャウダー チーズ	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん 牛乳 えびと豆腐のチリソース煮 中華サラダ ぼんかん	精白米(委託)	60	しっぽくうどん 牛乳 かたくちいわしのから揚げ ブロッコリーのごまあえ	(個)ゆでうどん さめきの夢	幼~小3 200		
	鉄強化米	0.3		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(委託)	70		(個)ゆでうどん さめきの夢	小4~6 280		
	牛肉(2×2cmスライス)	25		米粒麦 委託	6		牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 委託	6	(個)ゆでうどん さめきの夢	中 300
	生姜	0.7		米粒麦 委託	7		(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	幼小60		牛乳	206		米粒麦 委託	7	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8
	にんにく	0.5		牛乳	206		(冷)ハンバーグ ボイル用 鉄分強化・減塩	中80		(冷)むきえび60-80	25		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12
	玉葱	10		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15		キャベツ	35		清酒	1		清酒	1	てんぷら	10
	人参	7		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10		人参	10		豆腐	70		油揚げ	5	大根	30
	(冷)むき枝豆	5		(冷)豚レバーチップ	4		玉葱	40		にんにく	0.5		大根	30	里いも 1.5cmカット	20
	サラダ油	0.5		じゃがいも	30		じゃがいも	30		生姜	0.5		みりん	1	人参	10
	濃口しょうゆ	2		人参	15		玉葱	30		ごま油	1		濃口しょうゆ	5	中ねぎ	5
	上白糖	1.3		れんこん いちょう切り	15		(缶)ホールコーン	20		濃口しょうゆ	5		みりん	1	濃口しょうゆ	5
	清酒	1		洗いごぼう	10		(冷)白いんげん豆ペースト	15		玉葱	35		清酒	1	みりん	1
	チキンコンソメ	0.5		セロリー	5		人参	5		たけのこ水煮(短冊切り)	15		清酒	1	清酒	1
	食塩	0.5		にんにく	0.5		パセリ	0.3		人参	10		食塩	0.4	食塩	0.4
	牛乳	206		生姜	0.5		バター	0.5		太ねぎ	3		煮干し だし用	5	煮干し だし用	5
	もやし	30		サラダ油	1		(レト)がらスープ	4		干しいたけ(スライス)	1		水	150	水	150
	小松菜	25		小麦粉	6		(レト)がらスープ	4		トマトケチャップ 1kg	15		牛乳	206	牛乳	206
	人参	5		カレー粉	1		チキンコンソメ	0.6		(レト)がらスープ	3		(冷)かたくちいわし 澱粉付き	25	(冷)かたくちいわし 澱粉付き	25
	炒り白ごま	2		サラダ油	4		食塩	0.5		濃口しょうゆ	2.5		なたね油	4	なたね油	4
	味付けもみのり	1		(レト)がらスープ	4		ごはん	0.05		上白糖	2		ブロッコリー カット	20	ブロッコリー カット	20
濃口しょうゆ	1	トマトケチャップ 1kg	2	コーンスターチ	1	チキンコンソメ	0.3	キャベツ	20	キャベツ	20					
食塩	0.15	ウスターソース	1.3	調理用牛乳	30	豆板醤	0.1	炒り白ごま	1	炒り白ごま	1					
ごま油	0.7	とんかつソース	1	湯	50	食塩	0.05	濃口しょうゆ	2	濃口しょうゆ	2					
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	濃口しょうゆ	1	(個)チーズ(鉄強化)	15	でんぷん	1	食酢	1.5	食酢	1.5					
トック 国産米使用	20	チャツネ	1			湯	20	上白糖	1	上白糖	1					
玉葱	20	赤ぶどう酒	1			湯	20	ごま油	0.5	ごま油	0.5					
中ねぎ	3	食塩	0.7					サラダ油	0.5	サラダ油	0.5					
カットわかめ(県補助事業)	0.8	こしょう	0.04													
サラダ油	0.5	チキンコンソメ	0.4													
(レト)がらスープ	4	湯	80													
濃口しょうゆ	0.8	上乾ちりめん	2													
食塩	0.5	大根	35													
こしょう	0.03	レタス	25													
チキンコンソメ	0.5	人参	5													
ごま油	0.2	(缶)ホールコーン	5													
湯	140	濃口しょうゆ	2.5													
(個)ヨーグルト	100	食酢	1.8													
		上白糖	1.2													
		サラダ油	0.6													
		ごま油	0.6													

31日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量													
いりこめし(麦入り)	精白米(自校)	59													
	米粒麦 自校	6													
	かえり(香川県補助事業)	3													
	油揚げ	5													
	つきこんにやく	10													
	洗いごぼう	7													
	人参	5													
	(冷)むき枝豆	5													
	濃口しょうゆ	4													
	清酒	1.5													
	みりん	0.5													
	食塩	0.4													
	だし昆布	1													
	まんばのけんちゃん	牛乳	206												
		てんぷら	10												
		豆腐	30												
		まんば	40												
		サラダ油	0.8												
		濃口しょうゆ	2												
		みりん	0.5												
ごま油		0.2													
だし汁		10													
金時計		油揚げ	5												
	さつまいも 2cm角	25													
	金時人参	10													
	中ねぎ	5													
	カットわかめ(県補助事業)	0.5													
	中みそ	6													
	白みそ	5													
	煮干し だし用	4													
	水	125													
	和三盆糖	(個)和三盆糖	3												