	9日(火	火)		10日			11日			12⊟	1(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	ー人当り 正味分量
	カ	精白米(自校)	65	年	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	/\\1-3 200	ĹĴ	精白米(自校)	72	ビ	精白米(自校)	7
	ーレ	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12	明	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	/]\4-6 280	は	精白米(自校)	80	ビ	精白米(自校)	8
		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	け	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300	ん	鉄強化米	0.5	ン	鉄強化米	0.
] ピ ラ	白ぶどう酒	2	八	豚肉赤身(3×3cmスライス)	20				バ		
	」 ラ	玉葱	15	菜	生姜	0.4	牛	牛乳	206		牛乳	20
] フ	エリンギ	5	菜う	清酒	1.5	乳			4		
	<u> </u>	(冷)グリンピース	3	نخ	サラダ油	0.5		(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	45	乳	牛赤肉(3×2cmスライス)	5
	牛	サラダ油	1	ん	型抜きかまぼこ(梅)	5	さ	生姜	1		しょうゆ	3.
	乳	カレー粉	0.8		皮むき玉葱	25	け	清酒	2	ダ	三温糖	
	↓	チキンコンソメ	0.5	4	白菜	20	の	しょうゆ	1.5	1	清酒	
	切	食塩	0.7	乳	金時人参	10	<i>t</i> =	食塩	0.1	シ	にんにく	0.
	9	こしょう	0.03	-	大根	15	っ	米粉	4	Ŧ	中ねぎ	
	ぼ	4. 弱	200	手	太もやし	10	た	でんぷん	3	チ	ごま油	0.
] Ļ	牛乳	206	作	生しいたけ(スライス)県産・1kg	4	あ	なたね油 ローリー	5	麦	炒り白ごま	
	盐		10	ij	中ねぎ	3	げ	+ . ~ 11	0.5	ົ ດ	一味	0.0
	根	粗挽きウインナー(1cm)	10	か	しょうゆ	4	1.7	きゅうり	25	ť	食べて菜	2
	の	玉葱	20	き	みりん	1	野	太もやし	20	1	太もやし	2
	ナポ	切干し大根	7	あ	食塩	0.4	菜	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5	ゲ	人参 食酢	
	- ^T	<u>人参</u> ピーマン	3	げ	でんぷん		ع	人参 食酢	5 2.5	ý		2 2
	b	サラダ油	0.5	''	煮干し だし用	110	油	-401		5	しょうゆ 上白糖	
	1 5		0.5	ブ	水	110	あ	しょうゆ 上白糖	1.2	風	<u> </u>	1
	-	(袋)トマトケチャップ 1kg ウスターソース	4		牛乳	206	げ	<u> </u>	0.7	ス	リフタ油	_
	ا ان	チキンコンソメ	0.3	ッ	十孔	200	の	こよ川	0.7	Ιî	50± 11 ±±1/	1
	1 6	食塩	0.3	ĺ	かえり	2	あ	鶏卵	20	゚゚゚	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) もち麦	
	が	こしょう	0.02	IJ	オ・ノニ・ソ さつま芋(かき揚げ用5mm×5cmカット)	10	え	大根	7		玉葱	2
	ボ		0.02	Ιĩ	金時人参	6	ŧ	大かぶ	7		洗いごぼう	
	117	ベーコン(短冊)	5	စ်	ごぼう(ささがき)	8	စ	人参	5		人参	_
	ル	(冷)いももち	30	お	れんこん(乱切り1cm)	5	0)	小松菜	5		中ねぎ	
	n	白菜	25	か	(冷)むき枝豆 1kg	3	t	水菜	5		生姜	0
	ž	人参	10	か	天ぷら粉 乳・卵抜き	9	草	<u>// ()</u> 白菜	5		にんにく	0
	1 I î	セロリ	2	あ	食塩	0.1	汁	<u>ロネ</u> 中ねぎ	3		サラダ油	C
	プ	サラダ油	1	え	水	10	/ 1	うすくちしょうゆ	1		(袋)がらスープ	
	11	(袋)がらスープ	4	^	なたね油 ローリー	5		食塩	0.5		食塩	C
	手	しょうゆ	0.5		, , , , ,			でんぷん	0.5	1	しょうゆ	C
	作	チキンコンソメ	0.3		(生)ブロッコリー(カット)県産	25		削り節 だし用	3	1	チキンコンソメ	C
	IJ	食塩	0.4		きゅうり	10		出し昆布	0.5		ごま油	C
	米	こしょう	0.03		(レト)ホールコーン 1kg	5		水	110	1	湯	1:
	粉	湯	110		(レト)ささみ油漬(フレーク)	5				1		
	マ				花かつお(砕片)500g	0.8						
] フ	米粉	15		しょうゆ	2						
	1	ベーキングパウダー 100g	0.7		ポン酢	0.8				1		
	」レ	豆乳(無調整) 5L	20									
	_	上白糖	4							1		
	小	はちみつ	3							1		
	中	ピュアココア	1.5									
	の	サラダ油	1.5							1		
	み	きな粉 1kg	1									
		紙カップ 小判3号 300枚入	1		1					1		1

15日(月)		16日((火)		17日	(水)		18日	(木)		19日((金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
黒	精白米(自校)	正味分量	米	米粉パン	正味分量	Ű	精白米(自校)	正味分量	Ű	精白米(自校)	正味分量	根	精白米(自校)	正味分量
_		56	粉		50	は		72	は		72	菜		72
ご	精白米(自校)	63	パ	米粉パン	60	ん	精白米(自校)	80	ر ال	精白米(自校)	80	カ	精白米(自校)	80
は	も5米	9	ン	4. 型	200		鉄強化米	0.5	-	나 피	222	レ	鉄強化米	9.0
ん	もち米	10		牛乳	206	牛	4. 型		牛	牛乳	206		4. 前	
	炒り黒豆	9	牛		-	乳	牛乳	206	乳	()A) + (+3)	.1. 50		牛乳	206
牛	清酒	2	乳	(チルド)メルルーサ2cm角切・皮付き骨なし	30	.kats		4-	4	(冷)さば	小 50	ロメ		
乳	食塩	0.7	フ	清酒	1	焼き	豚肉赤身ミンチ	15	さば	(冷)さば	中 70	1	豚肉並(3×3cmスライス)	25
ے	上面	200	1	チキンコンソメ	0.3	ئا	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	85	0	生姜	1 1	ر ا	玉葱	40
IJ	牛乳	206	ッ	食塩	0.1	どう	皮むき玉葱	30	ť	清酒	1.5	レ	じゃがいも	30
肉			シ	こしょう	0.03	ふ	人参	10	味	しょうゆ	2	タ	人参	15
の	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)	50	그	でんぷん	5	の	チンゲンサイ	10	焼	七味	0.05	ス	洗いれんこん	15
照	清酒	1	ア	なたね油 ローリー	3	み	中ねぎ	3	き			ځ	ごぼう(斜め・3㎜厚さ)	10
り	食塩	0.1	ン	(冷)皮つきフライドポテト	25	そって	干ししいたけ(スライス)	0.8		牛赤肉(2×2cmスライス)	12	ちり	セロリ	
焼 き	しょうゆ	2.5	チ	なたね油	3	そぼ	生姜	0.5	ŧ	里いも(2cm)	30	めめ	にんにく	0.5
_	三温糖	2	ッ	食塩	0.1	ろ	にんにく	0.1	煮	大根	20	ر ل	生姜	0.5
れ	みりん	1	゚゚゚゚			煮	ごま油	1	/IIX	洗いごぼう	7	の	サラダ油	
6	でんぷん	0.3	ス	(生)ブロッコリー(カット)県産	25		赤みそ	6.5	茎	人参	7	サ	小麦粉	
こ	湯	4		きゅうり	15	さ	三温糖	3	わ	つきこんにゃく	7	ラ	カレ一粉	-
ん			カ	人参	5		清酒	2	か	生しいたけ(スライス)県産・1kg	4	ダ	サラダ油	
の	洗いれんこん	20	ラ	(レト)ホールコーン 1kg	5	み	しょうゆ	2	め	太ねぎ	7	_	(袋)がらスープ	
き ん	つきこんにゃく	7	フル	食酢	2.3	と冬	一味	0.02	の	しょうゆ	2.2	17	(袋)トマトケチャップ 1kg	
ぴ	人参	7	サ	サラダ油	1	野	でんぷん	1	あえ	食塩	0.3	グ	ウスターソース	1.3
6	(冷)さやいんげん 500g	4	É	上白糖	1.2	菜	水	15	ŧ	みりん	2.6	رار الر	とんかつソース	
_	ごぼう(ささがき)	10	ダ	食塩	0.3	の			٥ O	削り節 だし用	3	۲	しょうゆ	
冬	てんぷら	8		こしょう	0.03	香	(レト)ささみ油漬(フレーク)	7		出し昆布	0.5	$\overline{}$	チャツネ 450g	
野	ごま油	1	マ			4	白菜	35	ļ.	水	40	小	赤ぶどう酒	
菜の	しょうゆ	1	リェ	粗挽きウインナー(2cm)	10	あ	ほうれん草	20	ŧ			中	食塩	0.6
の す	三温糖	0.6	ガ	玉葱	25	え	人参	5	のタ	ロースハム(短冊)卵抜き	5	のみ	こしょう	0.04
ま	みりん	0.8	Π	キャベツ	15	手	上白糖	1.3	ル	太もやし	20	<i>or</i>	チキンコンソメ	0.4
Ĺ	炒り白ごま	0.8	Ė	人参	7	作	食酢	1.2	Ĭ-	(冷)茎わかめ(細切り)500g袋	10		湯	80
汁	一味	0.01	ス	皮むきひよこ豆水煮	10	ij	すだち酢	1.2		きゅうり	15			
	だし汁	5		パセリ	0.3	V	しょうゆ	0.4		人参	5		上乾ちりめん	
			プ	サラダ油	0.5	ال	食塩	0.2		しょうゆ	2.5		ロメインレタス	30
	油揚げ	7		(袋)がらスープ	3	き				食酢	2		大根	20
	大根	20	الا الا	食塩	0.4	ふり	(レト)芽ひじき水煮500g	4.5		上白糖	1		人参	
	白菜	15	んご	こしょう	0.03	か	上乾ちりめん	2		ごま油	0.8		(レト)ホールコーン 1kg	
	金時人参	5	$\overline{}$	カレ一粉	0.5	け	炒り白ごま	0.5					しょうゆ	2.3
	太ねぎ	5	小	しょうゆ	0.5		花かつお(砕片)500g	0.25		(個)桃のタルト	35		食酢	- 2
	清酒	1	中	チキンコンソメ	0.5		青のり粉	0.04					上白糖	
	食塩	0.6	の	湯	110		三温糖	0.5					サラダ油	
	しょうゆ	0.7	み				しょうゆ	0.7						
	削り節 だし用	4	$\overline{}$	りんご	25		みりん	1					(個)ヨーグルト	小 70
	出し昆布	1											(個)ファイバーヨーグルト 鉄分強化	中 80
	水	120												

22日(月)		23日((火)		24日	(水)			25日	(木)		26日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り)	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量	1			正味分量			正味分量
セ	コッペパン	50	ľ	精白米(自校)	72	い	精白米(自校)	6	5	ル	精白米(自校)	72	Ľ	精白米(自校)	72
ル	コッペパン	60	は	精白米(自校)	80	IJ	かえり		3		精白米(自校)	80	は	精白米(自校)	80
フ			ん	鉄強化米	0.5	J	(冷)油揚げ(5mm×40mm)		5	-	鉄強化米	0.5	6	鉄強化米	9.0
ス	牛乳	206				め	つきこんにゃく(ハーフ)		8				L		
ラ			牛	牛乳	206	し	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)		7	/\	牛乳	206	ょ	牛乳	206
ッピ	豚肉赤身ミンチ	25	乳			4	人参		7	ン			うか		
1	牛肉ミンチ	10	ュ	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	25	牛乳	(冷)むき枝豆 1kg		4	4	豚肉赤身(2cm角)	45	ゆ 豆	(冷)はも澱粉付き	40
ジ	赤ぶどう酒	0.5	一十	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	20	子L	しょうゆ		.5	半乳	清酒	1	^	食塩	0.15
]	(レト)ひきわり大豆 1kg	15	h	清酒	1	±	清酒		.5	46	サラダ油	1	小	なたね油 ローリー	4
۱ī	玉葱	25	シ	食塩	0.1	さぬ	みりん		.5	大	(レト)うずら卵1kg	20	中の		
	エリンギ	5	チ	でんぷん	7	き	食塩	0	.4	根	玉葱	25	み	ロースハム(短冊)卵抜き	į
4	ピーマン	4	ĺ	なたね油 ローリー	6	ص ص	.1. =1		_	ス	たけのこ水煮(1/2カット)	10	·,	食べて菜	25
乳	にんにく	0.3		太ねぎ	4	細	牛乳	20	16		人参	5	l	キャベツ	15
	サラダ油	0.5	Ľ	生姜	0.5	天			_	プ	チンゲンサイ	7	牛乳	太もやし	10
か	(袋)トマト水煮	5		にんにく	0.3		さぬきの細天(冷蔵)	2	0		生しいたけ(スライス)県産・1kg	4	孔	(レト)ホールコーン 1kg	
ぶ	(袋)トマトケチャップ 1kg	8	フ	しょうゆ	3	ま			_	Ξ	生姜	0.5	は	(乾)刻み昆布	0.0
の	ウスターソース	2	ン	食酢	2.5	6	豆腐		0.	<u> </u> =	にんにく	0.5	ŧ	しょうゆ	2.3
サー	食塩	0.1	サー	上白糖	1.8	ば	白菜		0	٢	サラダ油	0.3	のか	ゆず酢	1.7
ラダ	でんぷん	0.2	ラダ	ごま油	0.5	の	(生)まんば		0	マ	しょうゆ	2.7	から	上白糖	1.1
3	± 1, ~		3	水	3	けん	サラダ油		.5	_	三温糖	1.5	あ	74 +B / L	—
ク	大かぶ	20		++ WI	0.5	んち	しょうゆ		2	パ	オイスターソース	0.5	げ	油揚げ	13
5	キャベツきゅうり	15 10	中	太もやし きゅうり	25 15	っゃ	みりん ごま油		.7	7	食酢 ごま油	0.5	A	生うどん さぬきの夢	15
ム	さゆうり 人参	5	華	人参	8	À	だし汁	0	.3	+	でんぷん	0.5	食べ	大根 金時人参	13
チ		1.2		ビーフン	5	, ,	EUIT		3	ッ	水	5	て	中ねぎ	
ヤ	(冷)レモン果汁 県産・500g サラダ油	0.8	風たまごス	しょうゆ	2.5	あ	(冷)あん入り白玉		0	プ	小	3	菜		
ウ	上白糖	1	ま	食酢	2.5	ん	大根		25	ル	ベーコン(短冊)	5	のゆ	生いたけ(スライス)県産・1kg 中みそ	5.5
ダ	うすくちしょうゆ	1.5	ご	上白糖	1.2	ŧ	金時人参		7		大根	25	ず	甘みそ	J.,
	79 1004 719	1.5	ス	ごま油	0.8	ちぞう	青のり粉	0.0	13		玉葱	15	香	煮干し だし用	
	(冷)あさりむき身	10		からし粉	0.05	ぞ	甘みそ		.5		人参	7	あ	水	140
	ベーコン(短冊)	5	プ	73 - 3 C 173	0.00		中みそ		5		中ねぎ	3	え	7,1	1-1
	(冷)白いんげん豆ペースト	10		鶏卵	20	煮	煮干し だし用		4		生姜	0.3	う	しょうゆ豆	
	じゃがいも	30		豆腐	20		水	12			<u>エヌ</u> (袋)がらスープ	4	ちこ	087.7 1	<u> </u>
	玉葱	30		玉葱	15	わ	77.		Ť		しょうゆ	0.7		(個)げんこつ飴(2個)	-
	人参	7		たけのこ水煮(1/2カット)	10	さ	(個)和三盆糖		4		サラダ油	0.5	み 汁	(10)1)10000000	
	パセリ	0.3		チンゲンサイ	7	6	(147 17 - 441 174		Ť		チキンコンソメ	0.5	/ '		
	バター	0.5		人参	5	ぼ			7		清酒	0.5	お		
	(袋)がらスープ	4		えのきたけ	5	6			7		ごま油	0.3	ち		
	白ぶどう酒	1		サラダ油	0.5	<u>ک</u> 5					食塩	0.4	ا		
	食塩	0.5		(袋)がらスープ	4	う			7		こしょう	0.03	あ		
	こしょう	0.05		しょうゆ	0.5				7		湯	120	め		
	チキンコンソメ	0.6		チキンコンソメ	0.3								<u></u>		
	コーンスターチ	1		食塩	0.6]		ミニトマト(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	30	小中		
	調理用牛乳	30		こしょう	0.03								の		
	湯	50		ごま油	0.2]		(個)冷凍生パイン	40	み		
				湯	110				\Box				\smile		

9日(月)		30日	(火)		31日	(水)				
忧立名		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		一人当り 正味分量			
1	コッペパン(丸型)	50	金	精白米(自校)	65		精白米(自校)	72			
,	コッペパン(丸型)	60	時	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10	は	精白米(自校)	80			
•			に	白ぶどう酒	1	ん	鉄強化米	0.5	,]		
ì	牛乳	206	ん	皮むき玉葱	10						
			じ	金時人参	10	し	牛乳	206	;†		
	(冷)赤魚 2㎝角切・皮付き骨なし	40	ん	(冷)むき枝豆 1kg	5	じ					
	清酒	2	മ	サラダ油	1	24	豚肉赤身ミンチ	12			
	食塩	0.15	ピ	チキンコンソメ	0.5	の	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	,		
	でんぷん	6	ラ	食塩	0.5	つ	清酒	1			
	なたね油 ローリー	6	ピラフ	こしょう	0.03	<	じゃがいも	40	,†		
	(袋)トマト水煮	22				だ	玉葱	30			
	皮むき玉葱	10	4	牛乳	206	煮	人参	10			
	にんにく	0.15	牛 乳			1	(冷)さやいんげん 500g	4			
	オリーブ油	0.5		皮つき粗挽ウインナー	幼・小 30	4	生姜	1			
	赤ぶどう酒	0.3	焼	皮つき粗挽ウインナー	中 40	· 乳	(レト)ひきわり大豆 1kg	10	,1		
	上白糖	1.5	き			1	つきこんにゃく	10			
	チキンコンソメ	0.2	きウイ	キャベツ	20	あ	サラダ油	1		<u> </u>	1
	食塩	0.1	イ	きゅうり	15	2	しょうゆ	4	.†		
	こしょう	0.02	シ	人参	5	あ	中双糖	2.2	<i>†</i>		
	スイートバジル 乾燥	0.02	ンナ	ダイスチーズ(4mm角)生食用	6	げ	湯	20			
	71 17.272 46/2	0.02	Ιĺ	(乾)ひじき	1	٤	1773		1	1	_
	人参	27		(冷)レモン果汁 県産・500g	1.8	Ü	上乾ちりめん	1.2	<i>,</i> †		-
	きゅうり	10	ひ	サラダ油	1	ゃ	小松菜	25	<i>i</i> †		-
	玉葱	5	15	しょうゆ	1.8	が	切干し大根	5		 	+-
	りんご酢	1.3	じきとチー	上白糖	0.5	ű	人参	5		 	+
	食酢	1.0	レ	こしょう	0.02	ŧ	炒り白ごま	1		 	+
	上白糖	1	チ	2047	0.02	o o	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	-	 	+
	サラダ油	0.8	Ιί	ベーコン(短冊)	7	12	しようゆ	1.2		 	-
	食塩	0.25	ズ	玉葱	20	煮	ごま油	1.2		- 	-
	こしょう	0.23	ô	レタス	15	も	上白糖	0.5		 	
		0.02	サ		10	o O	上口馆	0.5	†	- 	
	(A) >= ± 5= 11 ± 6 ±	15	=	(冷)白いんげん豆ペースト (レト)クリームコーン 1kg	25	0)	(レト)しじみ佃煮	10	,	- 	+-
	(冷)ミニカクテルウインナー 玉葱	30	ラダ	(レト)グリームコーン 1kg (レト)ホールコーン 1kg	7	L)	(レバ)ししの旧名	10	1	- 	+-
	じゃがいも	25	7	サラダ油	0.5		ぽんかん	100	,	- 	+-
	キャベツ		i.	リファ油 (袋)がらスープ		そ 香	はんりいん	100	1	- 	+-
	大かぶ	15	らりるれ	チキンコンソメ	0.5	首あ			1		-
	へいか 1 全	15	リファ			めえ			 	 	_
	人参セロリ	5	4	食塩	0.3	1			 	 	_
		2		こしょう		ıæ			 	 	_
	サラダ油	1	レ	洒	100	ぽ			 	<u> </u>	+-
	(袋)がらスープ	4	タス			ん			 	<u> </u>	
	白ぶどう酒	1				か			 	<u> </u>	+-
	食塩	0.4	の			ん			 	 	
	こしょう	0.03	7-						 		
	チキンコンソメ	0.3							41 — — — — — — — — — — — — — — — — — — —		
	ローリエ	0.1	ン_			1 —			41 — — — — — — — — — — — — — — — — — — —		
	湯	75	スー						41	<u> </u>	\perp
			Ĭ			1			41 — — — — —		—
	(個)クリームチーズ	18	プ	1							