

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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		
たこめし(麦入り) 牛乳 ごまあえ うどん汁 冷とうみかん(小中のみ)	精白米(自校)	55	コッペパン 牛乳 とり肉とレバーの香りあげ アスパラガスのサラダ 野菜スープ	コッペパン(丸型)	50	ごはん しじみのつくただ煮(小中のみ) 牛乳 きびなごのカリカリフライ 短ざくあえ そうめん汁 七タゼリー(小中のみ)	精白米(委託・白)	70	カレーピラフ 牛乳 かぼちやのサラダ うずらたまごとチンゲンサイのスープ ミックスナッツ(中のみ)	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうが焼き ゆで野菜 ミニトマト(小中のみ) とうふのみそ汁	精白米(委託・白)	70		
	米粒麦 自校	5		コッペパン(丸型)	50		精白米(委託・白)	80		鉄強化米	0.5		精白米(委託・白)	80		
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		(レト)しじみ佃煮	10		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		牛乳	206		
	(冷)たこ(1cm)瀬戸内海産	15		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		牛乳	206		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8		白ぶどう酒	1	豚肉並(3×3cmスライス)	45
	生姜	1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		(冷)きびなごカリカリフライ	30		白ぶどう酒	1		玉葱	20	生姜	1.5
	油揚げ	5		清酒	2		なたね油	3		人参	5		玉葱	45	人参	7
	洗いごぼう	7		でんぷん	5		キャベツ	20		エリンギ(1×2×0.3cm)	5		人参	7	しょうゆ	4
	人参	5		(冷)鶏レバー 澱粉付き	15		オクラ(高松市無償提供)	8		(冷)グリんピース	5		しょうゆ	4	清酒	1
	(冷)むき枝豆 1kg	5		なたね油	5		(缶)ホールコーン	8		サラダ油	1		みりん	0.5	みりん	0.5
	干しいたけ(スライス)	0.8		細ねぎ	1		人参	5		食塩	0.65		上白糖	1	上白糖	1
	サラダ油	1		しょうゆ	1.8		(乾)かんぴょう(2cm)	3		こしょう	0.03		サラダ油	2	サラダ油	2
	しょうゆ	3		生姜	0.8		(個)焙煎ごまドレッシング	8		カレー粉	0.7		ウスターソース	0.7	ウスターソース	0.7
	清酒	2		にんにく	0.8		型抜きかまぼこ(星)	8		牛乳	206		牛乳	206	牛乳	206
	上白糖	1		清酒	1.5		油揚げ	7		(生)かぼちや(2×2cm)	55		(生)かぼちや(2×2cm)	55	(生)かぼちや(2×2cm)	55
	食塩	0.1		豆板醤	0.05		玉葱	25		(缶)ホールコーン	5		(缶)ホールコーン	5	(缶)ホールコーン	5
	出し昆布	1		湯	4		人参	10		人参	5		人参	5	人参	5
	牛乳	206		炒り白ごま	0.5		中ねぎ	5		(冷)むき枝豆 1kg	5		(冷)むき枝豆 1kg	5	(冷)むき枝豆 1kg	5
	キャベツ	30		アスパラガス	20		乾)そうめん	5		ゆで塩	0.5		ゆで塩	0.5	ゆで塩	0.5
	小松菜	20		(缶)ホールコーン	7		食塩	0.3		(個)マヨネーズ	8		(個)マヨネーズ	8	(個)マヨネーズ	8
	人参	10		(個)焙煎ごまドレッシング	8		しょうゆ	0.4		ベーコン(短冊)	5		ベーコン(短冊)	5	ベーコン(短冊)	5
	炒り白ごま	1		ベーコン(短冊)	5		削り節 だし用	4		(レト)うずら卵1kg	25		(レト)うずら卵1kg	25	(レト)うずら卵1kg	25
	(個)ゆずかつおドレッシング	10		キャベツ	30		出し昆布	1		玉葱	25		玉葱	25	玉葱	25
	かまぼこスライス 冷蔵 1kg	5		玉葱	20		水	125		チンゲンサイ	15		チンゲンサイ	15	チンゲンサイ	15
うどん冷凍	20	人参	10	(個)七タゼリー	50	人参	8	人参	8	人参	8					
玉葱	20	セロリ	2			セロリ	2	セロリ	2	セロリ	2					
中ねぎ	5	パセリ	0.5			サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5					
生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	(袋)がらスープ 1kg	4			食塩	0.4	食塩	0.4	食塩	0.4					
中みそ	5.5	チキンコンソメ	0.3			こしょう	0.03	こしょう	0.03	こしょう	0.03					
甘みそ	5	しょうゆ	0.5			しょうゆ	0.5	しょうゆ	0.5	しょうゆ	0.5					
煮干し だし用	4	食塩	0.4			チキンコンソメ	0.3	チキンコンソメ	0.3	チキンコンソメ	0.3					
水	130	こしょう	0.03			湯	120	湯	120	湯	120					
(個)冷凍みかん	80	湯	110			(個)ミックスナッツ	15	(個)ミックスナッツ	15	(個)ミックスナッツ	15					

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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
セルフドック (全粒粉パン) 牛乳 じゃがいもの コンソメスープ	全粒粉パン	50	ビビンバ 牛乳 ダイシモチ 麦のサムゲタン スープ	精白米(委託・白)	70	とうもろこし ごはん 牛乳 あつあげ とひじきの うま煮 しそこんぶ あえ	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 さばの塩 こうじ焼き 切ほし大根 のあえもの とうがんの みそ汁	精白米(委託・白)	70	コッペパン 牛乳 いちご ジャム(小中のみ) 牛乳 とり肉の コーン フ레이크 フライ ゆでえだ豆 マカロニ 入りトマト のスープ	コッペパン	50
	全粒粉パン	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80		コッペパン	50
	牛乳	206		牛乳	206		鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206
	皮つき粗挽ウインナー	幼・小 30		牛肉(3×2cmスライス)	40		(缶)ホールコーン	16		冷)さばの塩麴焼き	幼・小 50		冷)鶏ささみコーンフ레이크フライ	幼-小3 40
	皮つき粗挽ウインナー	中 40		しょうゆ	3.5		清酒	1.5		冷)さばの塩麴焼き	中 60		冷)鶏ささみコーンフ레이크フライ	小4-6 50
	キャベツ	30		三温糖	1.5		食塩	0.8					冷)鶏ささみコーンフ레이크フライ	中 60
	人参	5		清酒	1		出し昆布	1		きゅうり	15		なたね油	4
	きゅうり	10		にんにく	1.5					切干し大根	5		(冷)さやつき枝豆	20
	(個)トマトケチャップ	幼-小4 8		中ねぎ	1		牛乳	206		人参	5		ゆで塩	0.5
	(個)ケチャップ&マスタード	小5-中 8		ごま油	1		豚肉並(2×2cmスライス)	20		(缶)ホールコーン	5		ベーコン(短冊)	5
	(個)スティックチーズ	中のみ 10		炒り白ごま	2		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		(個)焙煎ごまドレッシング	8		玉葱	35
				一味	0.01		つきこんにやく	20		油揚げ	5		人参	10
				もやし	40		人参	10		玉葱	20		キャベツ	20
				(冷)ほうれん草	25		(冷)さやいんげん 500g	5		ミニ冬瓜	15		マカロニ(英字)	5
				人参	10		(乾)ひじき	3		人参	8		セロリ	1
	ベーコン(短冊)	5		(個)韓国ナムルドレッシング	10		サラダ油	1		中ねぎ	5		サラダ油	0.5
	じゃがいも	25		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	8		しょうゆ	4		中みそ	5.5		(袋)トマト水煮 1kg	20
	玉葱	40		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4		三温糖	3		甘みそ	5		(袋)がらスープ 1kg	4
	(冷)白いんげん豆 1kg	10		もち麦	7		清酒	1		煮干し だし用	4		チキンコンソメ	0.4
	人参	7		玉葱	30		みりん	0.5		水	130		食塩	0.4
ブナピー	7	人参	7	湯	20			こしょう	0.03					
セロリ	1	中ねぎ	5	きゅうり	30			ローリエ	0.1					
サラダ油	1	炒り白ごま	1	キャベツ	30			湯	110					
(袋)がらスープ 1kg	4	塩ふき昆布	1.4	炒り白ごま	1			(個)いちごジャム	15					
チキンコンソメ	0.5	赤じそ粉	0.5	湯	120									
食塩	0.3													
こしょう	0.05													
ローリエ	0.1													
湯	100													

B 7月

16日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
夏野菜カレーライス	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉並(2×3cmスライス)	20
	玉葱	40
	じゃがいも	20
	(生)かぼちゃ(2×2cm)	20
	なす	15
	サラダ油	2
	ミニ冬瓜	15
海そうサラダ	(袋)トマト水煮 1kg	10
	人参	8
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	ピーマン	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
小にぼし(小中のみ)	(袋)がらスープ 1kg	4
	(袋)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
	しょうゆ	1
	チャツネ 450g	1
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.5
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.5
チーズ(小中のみ)	湯	75
	(乾)海藻ミックス	1
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	(缶)ホールコーン	5
	(袋)棒々鶏ドレッシング	10
	小煮干し	4
	(個)チーズ 鉄強化	13.5

17日(水)

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)	62
	精白米(自校)	68
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	炊き込みわかめ 200g	1.9
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	15
牛乳	玉葱	40
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	干しいたけ(スライス)	1
	しょうゆ	3
	三温糖	2.5
	食塩	0.2
	削り節 だし用	2
	湯	50
	きゅうり	30
こややどうふのうま煮	もやし	20
	人参	10
	(個)青じそドレッシング	8

18日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	牛肉(1×3×0.5cm)	30
	清酒	1
	たけのこ水煮(ホール)	20
	ピーマン	20
	玉葱	15
	人参	10
	生姜	0.5
チンジャオロース	サラダ油	1
	しょうゆ	3
	上白糖	1.5
	オイスターソース	0.7
	でんぶん	0.5
	ごま油	0.5
	豚肉並ミンチ	10
	豆板醤	0.1
	清酒	1
	にんにく	0.3
ビーフン担々スープ	生姜	0.3
	ピーマン	7
	玉葱	15
	もやし	10
	人参	7
	にら	5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	中みそ	4
	白ごまペースト	7
しょうゆ	1	
ビーフン担々スープ	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	湯	115

19日(金)

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	206
	粗挽きウインナー(2cm)	25
	玉葱	30
	なす	30
	ズッキーニ	10
	(生)かぼちゃ(2×2cm)	25
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
ラタトゥイユ	(袋)トマト水煮 1kg	15
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	上白糖	0.5
	赤ぶどう酒	1
	ウスターソース	0.3
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	湯	20
	(冷)大豆水煮	10
ビーンスサラダ	キャベツ	30
	きゅうり	15
	人参	5
	(個)イタリアンドレッシング	8