

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	五目チャーハン(麦入り) 牛乳 切ほし大根のサラダ ワントンスープ 豆乳プリンタルト(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 きびなこのカリカリフライ 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 かぼちゃのサラダ うずらたまご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
	米粒麦 自校	5		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
	鉄強化米	0.5		鉄強化米	0.5		牛乳	206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	8
	(冷)たこ(1cm)瀬戸内海産	15		焼き豚(1cm角切り)	20		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		(レト)しじみ佃煮	10		白ぶどう酒	1
	生姜	1		玉葱	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		牛乳	206		玉葱	20
	油揚げ	5		人参	5		清酒	2		(冷)きびなごカリカリフライ	30		人参	5
	洗いごぼう	7		(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	2		なたね油	3		エリンギ(1×2×0.3cm)	5
	人参	5		中ねぎ	5		しょうゆ	1		キャベツ	20		(冷)グリんピース	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5		ごま油	1.5		しょうゆ	1		オクラ(高松市無償提供)	8		サラダ油	1
	干しいたけ(スライス)	0.8		清酒	1		チキンコンソメ	0.4		人參	8		食塩	0.65
	サラダ油	1		食塩	0.3		食塩	0.3		(缶)ホールコーン	8		こしょう	0.03
	しょうゆ	3		こしょう	0.03		しょうゆ	1.8		人参	5		カレー粉	0.7
	清酒	2		牛乳	206		生姜	0.8		(乾)かんぴょう(2cm)	3		チキンコンソメ	0.4
	上白糖	1		きゅうり	10		にんにく	0.8		(個)焙煎ごまドレッシング	8		ウスターソース	0.7
	食塩	0.1		切干し大根	5		清酒	1.5		型抜きかまぼこ(星)	8		牛乳	206
	出し昆布	1		切干し大根	5		豆板醤	0.05		油揚げ	7		(生)かぼちゃ(2×2cm)	55
	牛乳	206		(缶)ホールコーン	5		湯	4		玉葱	25		(缶)ホールコーン	5
	キャベツ	30		人参	4		炒り白ごま	0.5		人参	10		人参	5
	小松菜	20		(乾)刻み昆布	0.5		アスパラガス	20		中ねぎ	5		(冷)むき枝豆 1kg	5
	人参	10		(個)棒々鶏ドレッシング	10		きゅうり	20		乾)そうめん	5		ゆで塩	0.5
	炒り白ごま	1		豚肉赤身(2×3cmスライス)	10		(缶)ホールコーン	7		食塩	0.3		(個)マヨネーズ	8
	(個)ゆずかつおドレッシング	10		清酒	1		(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
	かまぼこスライス 冷蔵 1kg	5		玉葱	25		ベーコン(短冊)	5		削り節 だし用	4		(レト)うずら卵1kg	25
	うどん冷凍	20		(乾)たんめん	7		キャベツ	30		出し昆布	1		玉葱	25
	玉葱	20		チンゲンサイ	10		玉葱	20		水	125		チンゲンサイ	15
中ねぎ	5	人参	7	人参	10	(個)七タゼリー	50	人参	8					
生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	サラダ油	0.5	セロリ	2			セロリ	2					
中みそ	5.5	(袋)がらスープ 1kg	4	パセリ	0.5			サラダ油	0.5					
甘みそ	5	しょうゆ	0.8	(袋)がらスープ 1kg	4			(袋)がらスープ 1kg	4					
煮干し だし用	4	ごま油	0.5	チキンコンソメ	0.3			食塩	0.4					
水	130	食塩	0.4	しょうゆ	0.5			こしょう	0.03					
(個)冷凍みかん	80	チキンコンソメ	0.3	食塩	0.4			しょうゆ	0.5					
		こしょう	0.03	こしょう	0.03			チキンコンソメ	0.3					
		湯	120	湯	110			湯	120					
		(個)国産豆乳プリンタルト	25					(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		
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	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(自枝)	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		
	精白米(委託・白)	80		全粒粉パン	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自枝)	75		精白米(委託・白)	80		
	牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		鉄強化米	0.5	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	45		皮つき粗挽ウインナー	幼・小 30		牛肉(3×2cmスライス)	40		清酒	1.5		清酒	1.5	冷)さばの塩麴焼き	幼・小 50
	生姜	1.5		皮つき粗挽ウインナー	中 40		しょうゆ	3.5		食塩	0.8		食塩	0.8	冷)さばの塩麴焼き	中 60
	玉葱	45					三温糖	1.5		出し昆布	1		出し昆布	1		
	人参	7		キャベツ	30		清酒	1		牛乳	206		牛乳	206	きゅうり	15
	しょうゆ	4		人参	5		にんにく	1.5							切干し大根	5
	清酒	1		きゅうり	10		中ねぎ	1		豚肉並(2×2cmスライス)	20		豚肉並(2×2cmスライス)	20	人参	5
	みりん	0.5		(個)トマトケチャップ	幼-小4 8		ごま油	1		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50	(缶)ホールコーン	5
	上白糖	1		(個)ケチャップ&マスタード	小5-中 8		炒り白ごま	2		つきこんにやく	20		つきこんにやく	20	(袋)焙煎ごまドレッシング	8
	サラダ油	2					一味	0.01		人参	10		人参	10	(冷)さやいんげん 500g	5
							もやし	40		(乾)ひじき	3		(冷)さやいんげん 500g	5	油揚げ	5
	キャベツ	20		(個)スティックチーズ	中のみ 10		(冷)ほうれん草	25		サラダ油	1		(乾)ひじき	3	玉葱	20
	きゅうり	15		ベーコン(短冊)	5		人参	10		しょうゆ	4		サラダ油	1	ミニ冬瓜	15
	アスパラガス	10		じゃがいも	25		(個)韓国ナムドレッシング	10		三温糖	3		しょうゆ	4	人参	8
	ゆで塩	0.4		玉葱	40		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	8		清酒	1		三温糖	3	中ねぎ	5
				(冷)白いんげん豆 1kg	10		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4		みりん	0.5		清酒	1	中みそ	5.5
	ミニトマト	30		人参	7		もち麦	7		湯	20		みりん	0.5	甘みそ	5
	豆腐	20		ブナピー	7		玉葱	30					湯	20	煮干し だし用	4
油揚げ	5	セロリ	1	人参	7	きゅうり	30			水	130					
えのきたけ	10	サラダ油	1	中ねぎ	5	キャベツ	30									
干しわかめ(カット)	0.5	(袋)がらスープ 1kg	4	干しいたけ(スライス)	0.8	炒り白ごま	1									
中ねぎ	5	チキンコンソメ	0.5	生姜	0.5	塩ふき昆布	1.4									
中みそ	5.5	食塩	0.3	にんにく	0.5	赤じそ粉	0.5									
甘みそ	5	こしょう	0.05	サラダ油	0.5											
煮干し だし用	4	ローリエ	0.1	(袋)がらスープ 1kg	4											
水	130	湯	100	食塩	0.55											
				しょうゆ	0.5											
				チキンコンソメ	0.6											
				ごま油	0.2											
				湯	120											

16日(火)

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
いちごジャム (小中のみ)	牛乳	206
	冷)鶏ささみコーンフレークフライ	幼-小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	4
	(冷)さやつき枝豆	20
	ゆで塩	0.5
牛乳	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	35
	人参	10
	キャベツ	20
	マカロニ(英字)	5
	セロリ	1
	サラダ油	0.5
	(袋)トマト水煮 1kg	20
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.4
とり肉のコーン フレークフライ	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	湯	110
	(個)いちごジャム	15
ゆでえだ豆		
マカロニ入り トマトのスープ		

17日(水)

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
牛乳	サラダ油	2
	ミニ冬瓜	15
	(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
海そう サラダ	サラダ油	5
	カレー粉	1.1
	(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
小にぼし (小中のみ)	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
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	(缶)ホールコーン	5
	(個)棒々鶏ドレッシング	10
チーズ (小中のみ)	小煮干し	4
	(個)チーズ 鉄強化	13.5

18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)	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
牛乳	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	15
	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
こ う や ど う ふ の う ま 煮	湯	50
	きゅうり	30
	もやし	20
	人参	10
	(個)青じそドレッシング	8
き ゆ う り の あ え も の		

19日(金)

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
チ ン ジ ャ オ ロ ー ス	人参	10
	生姜	0.5
	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
	でんぷん	0.5
	ごま油	0.5
	豚肉並ミンチ	10
ビ ー フ ン 担 々 ス ー プ	豆板醤	0.1
	清酒	1
	にんにく	0.3
	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	
ブ ー ン 担 々 ス ー プ	中みそ	4
	白ごまペースト	7
	しょうゆ	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	湯	115