

3日(月)			4日(火)			5日(水)			6日(木)			7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		
ばら ずし (えび 入り) 牛乳 ブ ロ ッ コ リ ー の あ え も の す ま し 汁 ひ な あ ら れ (小 中 の み)	精白米(自校)	65	麦 ご は ん 牛 乳 た い の か ら あ げ の り じ ゃ こ サ ラ ダ け ん ち ん 汁	精白米(委託)	60	ご は ん 牛 乳 こ う や ど う ふ の う ま 煮 ア ー モ ン ド あ え 豆 乳 プ リ ン タ ル ト (小 中 の み)	精白米(自校)	72	ビ ビ ン バ (麦 ご は ん) 牛 乳 ト ッ ク 入 り わ か め ス ー プ ぶ ど う ゼ リ ー (小 中 の み)	精白米(委託)	60	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ハ ン バ ー グ の こ ソ ー ス か け ゆ で 野 菜 コ ン ソ メ ス ー プ ア ー モ ン ド 入 り チ ー ズ (中 の み)	コッペパン(丸型)	50		
	鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		
	清酒	3		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	7	牛乳	206
	出し昆布	0.5		米粒麦 委託	7		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	(冷)ハンバーグ ホイル用・鉄分強化・減塩	幼・小 60
	食酢	10		牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		牛乳	206		牛肉(3×2cmスライス)	35	(冷)ハンバーグ ホイル用・鉄分強化・減塩	中 80
	上白糖	8		生姜	1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		牛乳	206		しょうゆ	2.5	玉葱	5
	食塩	0.8		清酒	2		清酒	1		牛乳	206		三温糖	1.3	しめじ	5
	(冷)むきえび	12		しょうゆ	1		高野豆腐(サイコロ)	15		牛乳	206		清酒	1	エリンギ	5
	清酒	1		食塩	0.2		玉葱	35		牛乳	206		にんにく	1.5	えのきたけ	5
	油揚げ	7		でんぷん	7		人参	10		牛乳	206		中ねぎ	1	生姜	0.3
	高野豆腐(すし用)	0.8		なたね油	7		(冷)さやいんげん 500g	7		牛乳	206		ごま油	1	にんにく	0.1
	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	8		上乾ちりめん	2		干しいたけ(スライス)	0.8		牛乳	206		炒り白ごま	1.5	サラダ油	0.8
	人参	10		小松菜	25		しょうゆ	3		牛乳	206		一味	0.01	(袋)トマトケチャップ 1kg	11
	(冷)グリーンピース	5		もやし	20		三温糖	2.5		牛乳	206		ほうれん草	25	(袋)トマトピューレ 1kg	6
	干しいたけ(スライス)	0.8		人参	5		食塩	0.1		牛乳	206		しょうゆ	1.5	ウスターソース	1.2
	上白糖	2.5		味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1		削り節 だし用	2		牛乳	206		ごま油	0.3	みりん	0.7
	清酒	2		しょうゆ	1.5		水	50		牛乳	206		もやし	40	上白糖	0.7
	うすくちしょうゆ	2		食酢	2.2		ほうれん草	25		牛乳	206		人参	10	しょうゆ	0.5
	牛乳	206		上白糖	1		もやし	25		牛乳	206		食酢	2.4	水	7
	(レト)さきみ油漬(フレーク)	15		サラダ油	0.5		人参	5		牛乳	206		ごま油	1.5	(生)ブロッコリー(カット)県産	20
	キャベツ	20		ごま油	0.5		アーモンド(刻み)	1.5		牛乳	206		しょうゆ	1	キャベツ	20
	(生)ブロッコリー(カット)県産	20		豆腐	25		しょうゆ	2.7		牛乳	206		上白糖	1	ゆで塩	0.4
	(缶)ホールコーン	5		油揚げ	7		食酢	2.2		牛乳	206		食塩	0.2	ベーコン(短冊)	5
	しょうゆ	1.8		洗いごぼう	15		上白糖	1		牛乳	206		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	(冷)白いんげん豆 1kg	12
	上白糖	1		つきこんにゃく	7		サラダ油	1		牛乳	206		トック 国産米使用	20	玉葱	30
サラダ油	0.5	人参	5	アーモンド(粉)	1	牛乳	206	玉葱	30	キャベツ	15					
型抜きかまぼこ(梅)	8	中ねぎ	5	(個)国産豆乳プリンタルト	25	牛乳	206	中ねぎ	3	人参	7					
(冷)豆腐(カット)1kg	30	しょうゆ	2			牛乳	206	干しわかめ(カット)	0.8	マカロニ(シエル)	5					
玉葱	20	食塩	0.5			牛乳	206	サラダ油	0.5	パセリ	0.5					
えのきたけ	7	削り節 だし用	4			牛乳	206	(袋)がらスープ 1kg	4	(袋)がらスープ 1kg	4					
中ねぎ	5	出し昆布	1			牛乳	206	しょうゆ	0.8	しょうゆ	0.5					
食塩	0.5	水	120			牛乳	206	食塩	0.4	食塩	0.4					
うすくちしょうゆ	0.5					牛乳	206	チキンコンソメ	0.3	チキンコンソメ	0.4					
削り節 だし用	4					牛乳	206	こしょう	0.03	こしょう	0.03					
出し昆布	0.8					牛乳	206	ごま油	0.4	湯	110					
水	120					牛乳	206	湯	130	(個)アーモンド入りチーズ	13.5					
(個)ひなあられ	8					牛乳	206	(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40							

10日(月)			11日(火)			12日(水)			13日(木)			14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 ふりかけ(小中のみ) 牛乳 さけのたつたあげ いそ香あえ とん汁	精白米(委託)	60	カレーうどん 牛乳 海そうサラダ チョコタルト(小中のみ)	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3 200	チキンライス(麦入り) 牛乳 ロメインレタスのサラダ コーンクリームスープ 豆乳プリン(小中のみ)	精白米(自校)	59	油ふのたまごとじどんぶり(麦ごはん) 牛乳 かたくちいわしのからあげ くきわかめのあえもの	精白米(委託)	60	麦ごはん 牛乳 あつあげのカレー いため チンゲンサイ 中華あえ	精白米(自校)	66
	精白米(委託)	70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280		米粒麦 自校	6		精白米(委託)	70		精白米(自校)	73
	米粒麦 委託	6		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6
	米粒麦 委託	7		牛肉(2×2cmスライス)	30		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	15		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7
	(個)おかかふりかけ(28品目フリー)	2		油揚げ	10		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	10					鉄強化米	0.5
	牛乳	206		玉葱	40		白ぶどう酒	1		牛乳	206			
	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	50		人参	10		玉葱	10					牛乳	206
	生姜	1		中ねぎ	5		エリンギ(1×2×0.3cm)	5		油麩(仙台麩)	6			
	清酒	2		にんにく	0.5		(冷)むき枝豆 1kg	5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	15		豚肉赤身ミンチ	15
	しょうゆ	2		生姜	0.2		サラダ油	1		清酒	1		清酒	2
	米粉	4		サラダ油	2		(袋)トマトケチャップ 1kg	13		鶏卵	30		生姜	0.4
	でんぷん	3		カレー粉	1.1		ウスターソース	0.6		玉葱	20		にんにく	0.2
	なたね油	5		(袋)がらスープ 1kg	4		チキンコンソメ	0.6		太ねぎ	10		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
				チキンコンソメ	0.5		食塩	0.3		人参	10		玉葱	40
	もやし	25		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		こしょう	0.04		干しいたけ(スライス)	1		人参	10
	小松菜	20		ウスターソース	1.7		牛乳	206		野菜	4		たけのこ水煮(ホール)	8
	白菜	20		とんかつソース	1		(レト)まぐろ油漬	10		しょうゆ	4		ピーマン	5
	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1		しょうゆ	1		ロメインレタス	30		みりん	3		エリンギ	2
	しょうゆ	1.5		チャツネ 450g	1		きゅうり	15		上白糖	1.5		ごま油	0.8
ボン酢	1	赤ぶどう酒	1	人参	10	食塩	0.3	しょうゆ	2.5					
		食塩	0.6	食酢	3	でんぷん	0.5	赤みそ	2.2					
豚肉並(3×3cmスライス)	10	こしょう	0.03	上白糖	0.8	削り節 だし用	2	中双糖	2					
大根	20	でんぷん	2	サラダ油	0.5	水	70	カレー粉	0.7					
洗いごぼう	10	削り節 だし用	4	食塩	0.3			チキンコンソメ	0.6					
つきこんにやく	7	湯	110	こしょう	0.03	(冷)かたくちいわし薬粉付き	25	でんぷん	1					
人参	10	牛乳	206			なたね油	3	湯	20					
中ねぎ	5			ベーコン(短冊)	5	食塩	0.03							
麦みそ	9	(乾)海藻ミックス	1	(缶)クリームコーン	35			ボンレスハム(短冊)卵抜き	5					
煮干し だし用	4	キャベツ	30	(缶)ホールコーン	5			もやし	30					
水	110	きゅうり	10	(缶)ホールコーン	5			チンゲンサイ	20					
		(缶)ホールコーン	7	パセリ	0.5			人参	5					
		炒り白ごま	1	バター	0.5			しょうゆ	2					
		食酢	3	調理用牛乳 1L	45			食酢	2					
		しょうゆ	3	(袋)がらスープ 1kg	4			上白糖	1.2					
		上白糖	1.5	チキンコンソメ	0.5			ごま油	0.5					
		ごま油	0.5	食塩	0.3									
		サラダ油	0.5	こしょう	0.03									
				コーンスターチ	1.2									
		(個)チョコタルト	30	湯	60									
				(個)豆乳プリン	40									

17日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)	30
	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)(香川県産)	20
	清酒	1
	でんぷん	6
	なたね油	5
	マーメイド 調理用	9
	しょうゆ	2
牛乳	白ぶどう酒	2
	水	4
	(冷)大豆水煮	15
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	きゅうり	25
	人参	10
	焙煎ごまドレッシング	7
	ベーコン(短冊)	7
	玉葱	30
	白菜	30
とり肉のマーメイドソースかけ	人参	5
	セロリ	5
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.5
	ローリエ	0.1
	湯	110
大豆サラダ		
野菜スープ		

18日(火)		
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	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	30
	つきこんやく	20
	洗いごぼう	35
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
	みりん	2
	中双糖	1.5
ぶた肉とごぼうの煮もの	清酒	1.5
	でんぷん	0.5
	だし汁	8
	油揚げ	5
	玉葱	20
	じゃがいも	20
	人参	10
	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
じゃがいものみそ汁	煮干し だし用	4
	水	110
	上乾ちりめん	4
	食酢	1
	ポン酢	1
	三温糖	1.2
	炒り白ごま	0.4
	りんご	25
	紙ナフキン	1
小魚のあま酢煮(小中のみ)		
りんご(小中のみ)		

19日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
とりごぼうピラフ	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	洗いごぼう	15
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	(缶)ホールコーン	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
(麦入り)牛乳	ごま油	1
	清酒	1
	しょうゆ	1.7
	チキンコンソメ	1.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	5
	ダイスターズ(4mm角)生食用	6
	キャベツ	30
ひじきとチーズのサラダ	人参	10
	(乾)ひじき	1.5
	(冷)レモン果汁 県産・500g	2
	サラダ油	2
	しょうゆ	2
	上白糖	0.5
	こしょう	0.02
	ベーコン(短冊)	5
	(レト)うずら卵1kg	25
	玉葱	25
うずらたまごとロメインレタスのスープ	ロメインレタス	20
	人参	5
	春雨(太め5cm)	5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
	ごま油	0.5
湯	105	
ヨーグルト	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70

21日(金)		
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	牛乳	206
	生ちくわ	50
	天ぷら粉 乳・卵抜き	6
	青のり粉	0.3
	水	12
	なたね油	4.5
	小松菜	25
	キャベツ	35
	人参	5
	たくあん(刻み)1kg袋	5
ちくわのいそべあげ	しょうゆ	1
	炒り白ごま	1.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4
	油揚げ	3
	玉葱	25
	人参	10
	中ねぎ	5
	ふしめん	5
	しょうゆ	0.4
小松菜とたくあんのごまあえ	食塩	0.4
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	湯	125
ふしめん汁		