

D 7月

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	ごはん 牛乳 肉じゃが 野菜のドレッシング あえ ちりめん の あま酢煮	精白米(委託・白)	70	五目チャーハン(麦入り) 牛乳 切ほ大根のサラダ ワンタンスープ 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 とり肉とレバアの香りあげ 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 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
	米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80		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		牛乳	206		鉄強化米	0.5		牛乳	206		(レト)しじみ佃煮	10
	(冷)たこ(1cm)瀬戸内海産	15		豚肉並(3×3cmスライス)	25		焼き豚(1cm角切り)	20		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		牛乳	206
	生姜	1		じゃがいも	80		玉葱	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		(冷)きびなごカリフライ	30
	油揚げ	5		玉葱	50		(冷)むき枝豆 1kg	5		清酒	2		なたね油	3
	洗いごぼう	7		つきこんにやく	25		中ねぎ	5		でんぷん	5		キャベツ	20
	人参	5		人参	10		ごま油	1.5		(冷)鶏レバー濃粉付き	15		オクラ(高松市無償提供)	8
	(冷)むき枝豆 1kg	5		(冷)さやいんげん 500g	5		清酒	1		なたね油	5		(缶)ホールコーン	8
	干しいたけ(スライス)	0.8		サラダ油	1		しょうゆ	1		細ねぎ	1		人参	5
	サラダ油	1		しょうゆ	3		チキンコンソメ	0.4		しょうゆ	1.8		(乾)かんびょう(2cm)	3
	しょうゆ	3		清酒	2		食塩	0.3		生姜	0.8		(袋)焙煎ごまドレッシング	8
	清酒	2		しょうゆ	4		食塩	0.1		にんにく	0.8		型抜きかまぼこ(星)	8
	上白糖	1		清酒	3		湯	5		清酒	1.5		油揚げ	7
	食塩	0.1		食塩	0.1		きゅうり	10		豆板醤	0.05		玉葱	25
	出し昆布	1		湯	5		切干し大根	5		湯	4		人参	10
	牛乳	206		きゅうり	15		(缶)ホールコーン	5		炒り白ごま	0.5		中ねぎ	5
	キャベツ	30		人参	5		人参	4		アスパラガス	20		乾)そうめん	5
	小松菜	20		小松菜	10		(乾)刻み昆布	0.5		きゅうり	20		食塩	0.3
	人参	10		もやし	30		(個)棒々鶏ドレッシング	10		(缶)ホールコーン	7		しょうゆ	0.4
	炒り白ごま	1		(個)香味玉ねぎドレッシング	10					(個)焙煎ごまドレッシング	8		削り節 だし用	4
	(個)ゆずかつおドレッシング	10		上乾ちりめん	4		豚肉赤身(2×3cmスライス)	10		ベーコン(短冊)	5		出し昆布	1
	かまぼこスライス 冷蔵 1kg	5		食酢	1		清酒	1		キャベツ	30		水	125
	うどん冷凍	20		ボン酢	1		玉葱	25		玉葱	20		(個)七タゼリー	50
	玉葱	20		三温糖	1.2		(乾)たんめん	7		人参	10			
	中ねぎ	5		炒り白ごま	0.4		チンゲンサイ	10		セロリ	2			
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5					人参	7		パセリ	0.5			
中みそ	5.5			サラダ油	0.5	(袋)がらスープ 1kg	4							
甘みそ	5			(袋)がらスープ 1kg	4	チキンコンソメ	0.3							
煮干し だし用	4			しょうゆ	0.8	しょうゆ	0.5							
水	130			ごま油	0.5	食塩	0.4							
(個)冷凍みかん	80			食塩	0.4	こしょう	0.03							
				チキンコンソメ	0.3	湯	110							
				こしょう	0.03									
				湯	120									
				(冷)国産豆乳プリンタルト	25									

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		
カ レ ー ピ ラ フ  牛 乳  か ぼ ち ゃ 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	セ ル フ ド ク 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		
	鉄強化米	0.5		精白米(委託・白)	80		全粒粉パン	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	鉄強化米	0.5
	(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		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
	玉葱	20		生姜	1.5		皮つき粗挽ウインナー	中 40		キャベツ	30		しょうゆ	3.5	清酒	1.5
	人参	5		玉葱	45		人参	7		人参	5		三温糖	1.5	食塩	0.8
	エリンギ(1×2×0.3cm)	5		人参	7		しょうゆ	4		人参	5		清酒	1	出し昆布	1
	(冷)グリーンピース	5		しょうゆ	4		清酒	1		きゅうり	10		にんにく	1.5	牛乳	206
	サラダ油	1		みりん	0.5		上白糖	1		(個)トマトケチャップ	幼・小4 8		中ねぎ	1	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	食塩	0.65		サラダ油	2		キャベツ	20		(個)ケチャップ&マスタード	小5-中 8		ごま油	1	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	こしょう	0.03		キヤベツ	20		きゅうり	15		(個)スティックチーズ	中のみ 10		炒り白ごま	2	つきこんにやく	20
	カレー粉	0.7		きゅうり	15		アスパラガス	10		ベーコン(短冊)	5		一味	0.01	人参	10
	チキンコンソメ	0.4		アスパラガス	10		ゆで塩	0.4		じゃがいも	25		もやし	40	(冷)さやいんげん 500g	5
	ウスターソース	0.7		ゆで塩	0.4		ミニトマト	30		玉葱	40		(冷)ほうれん草	25	(乾)ひじき	3
	牛乳	206		豆腐	20		油揚げ	5		(冷)白いんげん豆 1kg	10		人参	10	サラダ油	1
	(生)かぼちゃ(2×2cm)	55		油揚げ	5		えのきたけ	10		人参	7		もち麦	7	しょうゆ	4
	(缶)ホールコーン	5		えのきたけ	10		干しわかめ(カット)	0.5		ブナピー	7		玉葱	30	三温糖	3
	人参	5		干しわかめ(カット)	0.5		中ねぎ	5		セロリ	1		(袋)韓国ナムルドレッシング	10	清酒	1
	(冷)むき枝豆 1kg	5		中ねぎ	5		中みそ	5.5		サラダ油	1		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	8	清酒	1
	ゆで塩	0.5		中みそ	5.5		甘みそ	5		(袋)がらスープ 1kg	4		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4	みりん	0.5
	(個)マヨネーズ	8		甘みそ	5		煮干し だし用	4		チキンコンソメ	0.5		もち麦	7	湯	20
	ベーコン(短冊)	5		煮干し だし用	4		水	130		食塩	0.3		玉葱	30	きゅうり	30
(レト)うずら卵1kg	25	水	130			こしょう	0.05	人参	7	キャベツ	30					
玉葱	25					ローリエ	0.1	中ねぎ	5	炒り白ごま	1					
チンゲンサイ	15					湯	100	干しいたけ(スライス)	0.8	塩ふき昆布	1.4					
人参	8							生姜	0.5	赤じそ粉	0.5					
セロリ	2							サラダ油	0.5							
サラダ油	0.5							(袋)がらスープ 1kg	4							
(袋)がらスープ 1kg	4							食塩	0.55							
食塩	0.4							しょうゆ	0.5							
こしょう	0.03							チキンコンソメ	0.6							
しょうゆ	0.5							ごま油	0.2							
チキンコンソメ	0.3							湯	120							
湯	120															
(個)ミックスナッツ	15															

16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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
ごはん 牛乳 さばの塩麹焼き きゅうり 切干し大根 人参 (缶)ホールコーン (個)焙煎ごまドレッシング 油揚げ 玉葱 ミニ冬瓜 人参 中ねぎ 中みそ 甘みそ 煮干し だし用 水	精白米(委託・白)	70	コッペパン	コッペパン	50	夏野菜カレーライス	精白米(委託・白)	70	わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)	62
	精白米(委託・白)	80	コッペパン	コッペパン	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	68
	牛乳	206	牛乳	牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 自校	6
	(冷)さばの塩麹焼き	幼・小 50		(冷)鶏ささみコーンフレークフライ	幼-小3 40		豚肉並(2×3cmスライス)	20		米粒麦 自校	7
	(冷)さばの塩麹焼き	中 60		(冷)鶏ささみコーンフレークフライ	小4-6 50		玉葱	40		鉄強化米	0.5
	きゅうり	15		(冷)鶏ささみコーンフレークフライ	中 60		じゃがいも	20		炊き込みわかめ 200g	1.9
	切干し大根	5		なたね油	4		(生)かぼちゃ(2×2cm)	20		牛乳	206
	人参	5		(冷)さやつき枝豆	20		なす	15			
	(缶)ホールコーン	5		ゆで塩	0.5		サラダ油	2		豚肉並(2×2cmスライス)	25
	(個)焙煎ごまドレッシング	8					ミニ冬瓜	15		清酒	1
	油揚げ	5		ベーコン(短冊)	5		(袋)トマト水煮 1kg	10		高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	20		玉葱	35		人参	8		玉葱	40
	ミニ冬瓜	15		人参	10		(冷)むき枝豆 1kg	5		人参	10
	人参	8		キャベツ	20		ピーマン	5		(冷)さやいんげん 500g	7
	中ねぎ	5		マカロニ(英字)	5		にんにく	0.5		干しいたけ(スライス)	1
	中みそ	5.5		セロリ	1		生姜	0.2		しょうゆ	3
	甘みそ	5		サラダ油	0.5		サラダ油	2		三温糖	2.5
	煮干し だし用	4		(袋)トマト水煮 1kg	20		小麦粉	5		食塩	0.2
	水	130		(袋)がらスープ 1kg	4		サラダ油	5		削り節 だし用	2
				チキンコンソメ	0.4		カレー粉	1.1		湯	50
				食塩	0.4		(袋)がらスープ 1kg	4		きゅうり	30
				こしょう	0.03		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		もやし	20
				ローリエ	0.1		ウスターソース	1.7		人参	10
				湯	110		とんかつソース	1		(個)青じそドレッシング	8
			(個)いちごジャム	15		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				
						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				
						小煮干し	4				
						(個)チーズ 鉄強化	13.5				