

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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 ふりかけ (小中のみ) 牛乳 こやうどうふのうま煮 もやしのあえもの 小魚アーモンド(中のみ)	精白米(委託・白)	70	コッペパン	コッペパン	50	ごはん	精白米(委託・白)	70	梅ちりめんごはん	精白米(自校)	62	ごはん	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80	コッペパン	コッペパン	50	牛乳	精白米(委託・白)	80	精白米(自校)	68	牛乳	精白米(委託・白)	80	
	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	米粒麦 自校	6	牛乳	牛乳	206	
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	豚肉並(3×3cmスライス)	豚肉並(3×3cmスライス)	25	ホイコーロー	豚肉並(3×3cmスライス)	40	米粒麦 自校	7	さばのみそ煮	(冷)さばのみそ煮	幼	40
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	ベーコン(短冊)	ベーコン(短冊)	5	中華スープ	清酒	1	鉄強化米	0.5	さばのみそ煮	(冷)さばのみそ煮	小	50
	清酒	1	(冷)大豆水煮	(冷)大豆水煮	20		しょうゆ	1	梅ちりめんごはん 280g	3	さばのみそ煮	(冷)さばのみそ煮	中	70
	高野豆腐(サイコロ)	15	(冷)金時豆 1kg	(冷)金時豆 1kg	10		キャベツ	40	牛乳	206	チンゲンサイ	チンゲンサイ	20	
	玉葱	35	じゃがいも	じゃがいも	45		玉葱	30	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	きゅうり	きゅうり	20	
	人参	10	玉葱	玉葱	40		人参	10	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	もやし	もやし	15	
	(冷)さやいんげん 500g	7	人参	人参	10		ピーマン	8	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20	人参	人参	5	
	干しいたけ(スライス)	1	サラダ油	サラダ油	1		生姜	1	(乾)ひじき	3	炒り白ごま	炒り白ごま	1	
	しょうゆ	3	(袋)トマトピューレ 1kg	(袋)トマトピューレ 1kg	6		にんにく	0.5	つきこんにやく	25	(個)青じそドレッシング	(個)青じそドレッシング	8	
	三温糖	2.5	(袋)トマトケチャップ 1kg	(袋)トマトケチャップ 1kg	3		ごま油	1	洗いごぼう	15	型抜きかまぼこ(小菊)	型抜きかまぼこ(小菊)	6	
	食塩	0.1	赤ぶどう酒	赤ぶどう酒	1		赤みそ	2	人参	10	ふしめん	ふしめん	6	
	削り節 だし用	2	ウスターソース	ウスターソース	0.7		オイスターソース	0.7	(冷)さやいんげん 500g	8	なす	なす	20	
	湯	50	チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.6		しょうゆ	1	サラダ油	1	玉葱	玉葱	25	
	もやし	40	食塩	食塩	0.4		清酒	1	しょうゆ	4	中ねぎ	中ねぎ	5	
	きゅうり	20	こしょう	こしょう	0.05		上白糖	0.7	三温糖	3	しょうゆ	しょうゆ	0.6	
	人参	7	湯	湯	40		豆板醤	0.05	清酒	1	食塩	食塩	0.4	
	棒々鶏ドレッシング	7					(冷)豆腐(カット) 1kg	25	みりん	0.5	削り節 だし用	削り節 だし用	4	
	(個)小魚入りアーモンド	8	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	25		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	湯	20	出し昆布	出し昆布	1	
(個)おかからりかけ(28品目フリー)	2	キャベツ	キャベツ	20		玉葱	15	キャベツ	30	水	水	120		
		きゅうり	きゅうり	15		人参	7	小松菜	20	(個)栗のムース	(個)栗のムース	30		
		(缶)ホールコーン	(缶)ホールコーン	5		えのきたけ	7	きゅうり	10					
		(個)かんきつドレッシング	(個)かんきつドレッシング	8		中ねぎ	5	炒り白ごま	1					
						サラダ油	0.5	(個)ゆずかつおドレッシング	10					
						(袋)がらスープ 1kg	4							
						しょうゆ	0.5							
						食塩	0.4							
						チキンコンソメ	0.3							
						ごま油	0.2							
						こしょう	0.03							
						湯	120							

17日(火)

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	牛乳	206
	(冷)里芋コロッケ 50g	50
さといも コロッケ	なたね油	5
	(個)中濃ソース	8
ゆで野菜	キャベツ	40
	人参	10
ゆで野菜	ゆで塩	0.5
	(冷)白身魚つみれ	25
だんご汁	玉葱	25
	人参	10
月見ゼリー (小中のみ)	しめじ	7
	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	110
	(個)月見ゼリー 食物繊維強化	50

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ドライカレー (ナン)	(個)ナン 袋入り	幼-小2 50
	(個)ナン 袋入り	小3-6 70
牛乳	(個)ナン 袋入り	中 100
	牛乳	206
マカロニ サラダ	豚肉並ミンチ	20
	牛肉ミンチ	15
うずらたまごの スープ	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
	玉葱	30
	人参	7
	ピーマン	4
	レーズン	1
	にんにく	0.6
	生姜	0.3
	サラダ油	0.5
	小麦粉	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	9
	ウスターソース	3.5
	カレー粉	1.2
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	キャベツ	25
	きゅうり	25
	人参	7
	マカロニ	5
	(個)かんきつドレッシング	8
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	(レト)うずら卵 1kg	20
	玉葱	20
	人参	7
	中ねぎ	5
	生姜	0.2
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ごま油	0.1
	湯	130

19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	牛乳	206
	冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40
あじの 香味ソース かけ	なたね油	5
	中ねぎ	4
野菜の ドレッシング あえ	生姜	0.7
	しょうゆ	2.4
とん汁	三温糖	2
	ごま油	0.5
	水	3
	キャベツ	25
	アスパラガス	20
	きゅうり	7
	人参	5
	(個)和風ドレッシング	8
	豚肉並(3×3cmスライス)	15
	もやし	20
	洗いごぼう	10
	つきこんにやく	10
	人参	10
	中ねぎ	5
	麦みそ	9
	煮干し だし用	4
	水	110

20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	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
肉だんご ととうが んのス ープ煮	玉葱	35
	ミニ冬瓜	20
野菜と まぐろ のソ テー	たけのこ水煮(ホール)	15
	人参	7
	中ねぎ	5
	生姜	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	1.2
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
	湯	100
	(レト)まぐろ油漬	15
	キャベツ	30
	もやし	30
	人参	7
	エリンギ(1×3×0.3cm)	7
	(缶)ホールコーン	5
	サラダ油	1
	清酒	0.5
	しょうゆ	0.2
	チキンコンソメ	0.2
	食塩	0.1
	こしょう	0.03

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼き肉ピラフ (麦入り) 牛乳 切りぼし大根のあえもの ワンタンスープ ミックスナッツ (小中のみ)	精白米(自校)	55
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	20
	生姜	0.7
	にんにく	0.5
	玉葱	10
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	ごま油	1
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	豆板醤	0.1
	牛乳	206
	きゅうり	10
	人参	7
	(缶)ホールコーン	7
切干し大根	5	
(乾)刻み昆布	0.5	
(個)棒々鶏ドレッシング	10	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	
(乾)たんめん	7	
玉葱	30	
チンゲンサイ	10	
干しいたけ(スライス)	0.5	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	1	
食塩	0.4	
チキンコンソメ	0.3	
こしょう	0.05	
湯	130	
(個)ミックスナッツ	15	

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 とり肉とレバーの香りあげ しそこんぶあえ ミニトマト (小中のみ)	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	21
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	14
	清酒	0.7
	でんぶん	4
	(冷)鶏レバー澱粉付き	20
	なたね油	5
	細ねぎ	1
	生姜	0.8
	にんにく	0.8
	中双糖	2
	しょうゆ	1.8
	清酒	1.5
	豆板醤	0.05
	湯	4
	きゅうり	30
	キャベツ	30
	炒り白ごま	1
塩ふき昆布	1.5	
赤じそ粉	0.6	
ミニトマト	30	

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
はぎごはん 牛乳 ちくぜん煮 とうふのみそ汁 冷とうみかん (小中のみ)	精白米(自校)	59
	精白米(自校)	65
	もち米	9
	もち米	10
	黒米	2.5
	(冷)むき枝豆 1kg	8
	清酒	3
	食塩	0.7
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
	板こんにやく	30
	洗いごぼう	25
	れんこん(いちよう8mm)	15
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	8
	ごま油	1.5
	しょうゆ	4
	中双糖	2.8
でんぶん	0.7	
だし汁	6	
豆腐	30	
油揚げ	5	
玉葱	20	
中ねぎ	5	
干しわかめ(カット)	0.5	
中みそ	5.5	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	120	
(個)冷凍みかん	80	

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒糖パン 牛乳 はものエスカベツシュ ゆでブロッコリー ミネストローネ	黒糖パン	50
	黒糖パン	50
	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	7.5
	牛乳	206
	(冷)はも澱粉付き	45
	なたね油	5
	玉葱	10
	人参	5
	赤パプリカ	4
	サラダ油	0.5
	食酢	3.5
	上白糖	3
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1.5
	しょうゆ	0.7
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	水	10
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	30
	ゆで塩	0.5
ベーコン(短冊)	5	
(冷)白いんげん豆 1kg	18	
玉葱	30	
キャベツ	20	
人参	10	
セロリ	2	
サラダ油	0.5	
(袋)トマト水煮 1kg	15	
(袋)がらスープ 1kg	4	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.6	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.5	
ローリエ	0.1	
湯	100	

