1日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　黒豆きなこクリーム　牛乳　肉だんごとビーフンのスープ煮　にんじんサラダ	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		40
	チンゲンサイ		25
	皮むき玉葱		30
	たけのこ水煮（短冊切り）		10
	人参		15
	ビーフン		4
	おろし生姜		0.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	しょうゆ		1.8
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		100
	人参		27
	きゅうり		23
	（レト）まぐろ油漬		8
	かんきつドレッシング		4.5
	（個）黒豆きなこクリーム		10

2日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ビビンバ　牛乳　とうふとわかめのスープ　ミックスナッツ	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	牛肉（2×2cmスライス）		30
	清酒		1
	中ねぎ		3
	おろしにんにく		0.8
	ごま油		1
	一味		0.01
	しょうゆ		2.5
	三温糖		1
	ほうれん草		17
	太もやし		25
	人参		5
	食酢		1
	ごま油		0.5
	しょうゆ		2
	上白糖		1
	食塩		0.2
	ボンレスハム（短冊）卵抜き		5
	（冷）豆腐（カット）1kg		22
	皮むき玉葱		30
	人参		7
	干しわかめ（カット）		0.4
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.8
	（袋）がらスープ　3kg		3
	チキンコンソメ		0.3
	でんぷん		0.2
	ごま油		0.1
	湯		100
	（個）ミックスナッツ		小　10
	（個）ミックスナッツ		中　15

3日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
菜めし　牛乳　じゃがいものうま煮　こんぶあえ　冷とうみかん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	菜めしの素　250g		3
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		30
	清酒		1
	皮むきじゃがいも（2cm）		70
	皮むき玉葱		40
	つきこんにゃく（ハーフ）		20
	人参		15
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.7
	中双糖		1.7
	食塩		0.1
	湯		10
	小松菜		17
	太もやし		28
	人参		5
	塩ふき昆布		1
	しょうゆ		1.2
	すりごま		1.2
	（個）冷凍みかん		80

4日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　いかのさらさあげ　おくらとかんぴょうのあえ物　そうめん汁　七夕ゼリー	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	（冷）紫いか（2×4cm）		45
	おろし生姜		1
	しょうゆ		1.5
	清酒		1.2
	上白糖		0.9
	カレー粉		0.5
	でんぷん		8
	米粉		3
	なたね油　ローリー		6
	オクラ（高松市無償提供）		15
	人参		10
	（レト）ホールコーン　1kg		10
	（乾）刻み昆布		0.5
	（乾）かんぴょう（2cm）		3
	食酢		2
	サラダ油		3
	しょうゆ		2
	上白糖		0.5
	型抜きかまぼこ（星）		7
	油揚げ		5
	皮むき玉葱		25
	えのきたけ（1／2）1kg		10
	人参		5
	中ねぎ		3
	乾）そうめん		4
	食塩		0.4
	しょうゆ		0.4
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	清酒		1
	水		105
	（個）七夕ゼリー		50

5日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　とり肉と野菜のチャウダー　カラフルサラダ	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		15
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		10
	白ぶどう酒		1
	ベーコン（短冊）		10
	皮むきじゃがいも（2cm）		35
	皮むき玉葱		35
	人参		15
	しめじ		5
	サラダ油		0.5
	サラダ油		1.5
	バター		2
	小麦粉		3.5
	調理用牛乳		20
	生クリーム		1
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.3
	こしょう		0.05
	ローリエ		0.1
	パセリ		0.5
	湯		55
	アスパラガス		15
	きゅうり		30
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	イタリアンドレッシング		4.5

8日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　えびといかととうふのチリソース煮　野菜のごまドレッシングあえ	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	（冷）短冊いか（1×4cm）		15
	（冷）むきえび		10
	清酒		2
	（冷）豆腐（カット）1kg		65
	おろしにんにく		0.5
	おろし生姜		0.5
	サラダ油		1
	皮むき玉葱		30
	たけのこ水煮（短冊切り）		15
	人参		10
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	太ねぎ		3
	上白糖		2
	しょうゆ		2.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.08
	（袋）トマトケチャップ　1kg		5
	（袋）トマトパウダー　200g		1
	豆板醤		0.1
	ごま油		0.2
	でんぷん		1
	湯		15
	（冷）さやいんげん　3cmカット　500g		18
	人参		22
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	しょうゆ		2.3
	食酢		2
	上白糖		1.5
	サラダ油		0.5
	ごま油		0.5
	炒り白ごま　500g		1

9日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　ハンバーグのマーマレードソースかけ　むし野菜　コーンチャウダー　チーズ（中のみ）	コッペパン（丸型）		50
	コッペパン（丸型）		50
	牛乳		206
	（冷）ハンバーグ　焼き用　鉄分強化・減塩		小　60
	（冷）ハンバーグ　焼き用　鉄分強化・減塩		中　80
	マーマレード　調理用		5
	清酒		1.3
	うすくちしょうゆ		1.3
	みりん		1.3
	でんぷん		0.4
	湯		4
	キャベツ		30
	人参		10
	ベーコン（短冊）		7
	（レト）クリームコーン　1kg		17
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	皮むきじゃがいも（2cm）		20
	皮むき玉葱		30
	人参		5
	パセリ		0.5
	サラダ油		0.8
	（袋）がらスープ　3kg		3
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.04
	コーンスターチ		1
	調理用牛乳		20
	湯		55
	（個）チーズ　鉄強化		13.5

10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　牛乳　まめまめサラダ　味つけ小魚	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		20
	皮むき玉葱		30
	なす		20
	（生）かぼちゃ（2×2cm）		25
	ピーマン		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	（袋）トマト水煮　3kg		5
	おろしにんにく		0.5
	小麦粉		5.5
	サラダ油		4.5
	カレー粉		1
	サラダ油		3
	（袋）がらスープ　3kg		3
	ウスターソース		3
	赤ぶどう酒		2
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2
	とんかつソース		1
	しょうゆ		1
	チャツネ　450g		1
	食塩		0.8
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ		0.5
	湯		90
	（レト）ミックスビーンズ		8
	太もやし		25
	きゅうり		15
	人参		5
	（レト）まぐろ油漬		8
	食酢		2.2
	上白糖		1.2
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	（個）味付小魚		5

11日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ひじきごはん　牛乳　こうやどうふの煮物　おひたし	精白米（自校）		60
	鉄強化米		0.5
	牛肉（2×2cmスライス）		15
	油揚げ		5
	切りこんにゃく（5×5×2．7cm）		5
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	（乾）ひじき		1
	サラダ油		0.5
	うすくちしょうゆ		2.2
	清酒		2.3
	上白糖		1
	食塩		0.6
	しょうゆ		0.6
	出し昆布		0.5
	牛乳		206
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		9
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		6
	清酒		1
	高野豆腐（サイコロ）		17
	皮むき玉葱		35
	人参		10
	（冷）さやいんげん　500g		7
	干ししいたけ（スライス）		1
	しょうゆ		3.4
	三温糖		1.9
	食塩		0.3
	だし汁		60
	太もやし		30
	キャベツ		20
	花かつお（砕片）500g		1
	しょうゆ		1.2

12日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　チンジャオロースー　中華サラダ　ヨーグルト	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
	皮むき玉葱		15
	人参		15
	おろし生姜		0.5
	サラダ油		1
	しょうゆ		4
	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
	太もやし		25
	きゅうり		20
	人参		5
	しょうゆ		2.3
	食酢		2
	上白糖		1.5
	ごま油		0.6
	炒り白ごま　500g		1
	（個）ヨーグルト　鉄分強化		70

16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
牛乳	精白米（委託・白）		80
あじフライ			
しそ香りあえ	牛乳		206
かぼちゃのみそ汁			
	（冷）あじ開きフライ		小　40
	（冷）あじ開きフライ		中　50
	なたね油　ローリー		7
	きゅうり		20
	太もやし		25
	人参		5
	赤じそ粉		0.5
	しょうゆ		1
	（生）かぼちゃ（2×2cm）		20
	（冷）油揚げ（5mm×40mm）		6
	皮むき玉葱		20
	えのきたけ（1／2）1kg		5
	中ねぎ		3
	中みそ		6
	甘みそ		3
	煮干し　だし用		3
	清酒		1
	水		100

17日（水）

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
牛乳	コッペパン		50
肉だんごと夏野菜のトマト煮			
ツナサラダ	牛乳		206
牛乳プリン			
	（冷）肉だんご		35
	皮むき玉葱		30
	なす		25
	ズッキーニ		10
	皮むきじゃがいも（2cm）		25
	おろしにんにく		0.5
	サラダ油		1
	（袋）トマト水煮　3kg		15
	（袋）トマトケチャップ　1kg		5
	（袋）トマトパウダー　200g		0.3
	上白糖		0.3
	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		0.15
	こしょう		0.02
	169 湯		20
	（レト）まぐろ油漬		8
	キャベツ		20
	きゅうり		25
	人参		5
	かんきつドレッシング		4.5
	（個）牛乳プリン鉄分強化		40

18日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
親子どんぶり	精白米（委託・白）		70
牛乳	精白米（委託・白）		80
小いわしのからあげ			
ミニトマト	牛乳		206
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		18
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		12
	鶏卵		25
	皮むき玉葱		50
	人参		10
	干ししいたけ（スライス）		1
	中ねぎ		3
	しょうゆ		4.5
	みりん		3
	上白糖		1.5
	清酒		1
	食塩		0.5
	でんぷん		0.8
	削り節　だし用		1.5
	出し昆布		0.5
	湯		50
	小いわし		35
	なたね油　ローリー		6
	ミニトマト（35個入り）		30
	ミニトマト（43個入り）		30

19日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
牛乳	精白米（自校）		75
しじみのつくだ煮	鉄強化米		0.5
	（レト）しじみ佃煮		8
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		35
	おろし生姜		1
	おろしにんにく		0.5
	しょうゆ		1
	清酒		1
	サラダ油		2
	キャベツ		35
	皮むき玉葱		20
	太もやし		20
	エリンギ（1×2×0．3cm）		10
	人参		5
	食塩		0.2
	こしょう		0.02
	しょうゆ		2.5
	上白糖		0.8
	みりん		0.5
	でんぷん		0.5
	小松菜		17
	切干し大根		4.5
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	食酢		1.7
	しょうゆ		2
	上白糖		1.2
	ごま油		1
	炒り白ごま　500g		1