

2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	50	
	コッペパン	60	
	牛乳	206	
牛乳	冷)コノシロでんぶん付き 香川県産	40	
	なたね油	5	
コノシロのチリソースかけ	太ねぎ	5	
	おろし生姜	0.5	
	おろしにんにく	0.3	
	ごま油	0.6	
	上白糖	2	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	
	食塩	0.15	
	しょうゆ	0.7	
	豆板醤	0.02	
	でんぶん	0.3	
	水	10	
	にんじんサラダ	人参	25
		(レト)まぐろ油漬	7
		きゅうり	20
		かんきつドレッシング	4.5
		ベーコン(短冊)	5
皮むき玉葱		20	
(レト)ホールコーン 1kg		10	
ロメインレタス		20	
チキンコンソメ		0.5	
(袋)がらスープ 3kg		3	
ロメインレタスとコーンのスープ	食塩	0.4	
	こしょう	0.03	
	清酒	1	
	しょうゆ	0.5	
	ごま油	0.1	
	湯	105	

3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
	チヌだんご入り煮しめ	
ゆず香あえ	豚肉並(3×3cmスライス)	20
	清酒	1
	れんこん(いちよう8mm)	15
	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	20
	人参	10
	里いも(2cm)	15
	チヌ団子 冷凍(無償提供)	20
	冷)さやいんげん 500g	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
わさんぼんとう	中双糖	1.2
	みりん	0.5
	削り節 だし用	2
	水	20
	ほうれん草	17
	太もやし	28
	人参	5
	ゆず酢	2
	しょうゆ	1.5
	上白糖	1.5
炒り白ごま 500g	0.5	
すりごま	1.5	
(個)和三盆糖	2	

4日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
冬野菜カレーライス(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
	豚肉並(3×3cmスライス)	20
	皮むき玉葱	35
	皮むきかぶ	30
	れんこん(いちよう5mm)	10
	人参	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
牛乳	(袋)トマト水煮 3kg	5
	おろしにんにく	0.5
	おろし生姜	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	5.5
	サラダ油	6.5
	カレー粉	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	ウスターソース	3
	赤ぶどう酒	2
海そうら	(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
	牛乳	206
	きゅうり	7
水菜	2	
小にぼし	大根	30
	(乾)海藻ミックス	0.5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	しょうゆ	2
	上白糖	0.8
	食酢	2
	ごま油	0.3
	サラダ油	0.3
	炒り白ごま 500g	1
	小煮干し	3

5日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ひじきごはん	精白米(自校)	65
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	油揚げ	5
	切りこんにやく(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	2.7
牛乳	清酒	2.3
	上白糖	1
	食塩	0.6
	出し昆布	0.5
	牛乳	206
	食べて菜	17
	太もやし	30
	しょうゆ	1.2
	花かつお(碎片)500g	1
	(冷)豆腐(カット)1kg	20
食べて菜のおひたし	油揚げ	7
	大根	20
	人参	10
	中ねぎ	3
	干しわかめ(カット)	0.5
	中みそ	6
	甘みそ	2
	煮干し だし用	3
	出し昆布	0.2
	清酒	1
湯	100	
だいこんのみそ汁	(個)キャンディチーズ 鉄強化	小 10
	(個)キャンディチーズ 鉄強化	中 15
	しょうゆ	2
	上白糖	0.8
	食酢	2
	ごま油	0.3
	サラダ油	0.3
	炒り白ごま 500g	1
	チーズ	
	湯	

6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
	かぼちやのうま煮	
アーモンドあえ	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	清酒	1
	(生)かぼちや(2×2cm)	60
	皮むき玉葱	45
	つきこんにやく(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
清酒	1	
食塩	0.1	
湯	5	
キャベツ	キャベツ	20
	きゅうり	22
	(レト)ホールコーン 1kg	8
	しょうゆ	2
	上白糖	1
	食酢	1.5
	サラダ油	0.5
	アーモンド(刻み)	1.2
	アーモンド(粉)	1.2

9日(月)

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
さばのみそ煮	(冷)さばのみそ煮	小 50
	(冷)さばのみそ煮	中 70
いろどりあえ	キャベツ	25
	太もやし	20
	人参	5
	華やかごはんの素 350g	2
ひじきのいり煮	しょうゆ	0.1
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	8
	清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	15
	(乾)ひじき	2
	洗いごぼう	20
	人参	5
	つきこんにゃく(ハーフ)	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
小原紅早生(中のみ)	サラダ油	1
	しょうゆ	2.8
	三温糖	1
	みりん	0.5
	削り節 だし用	0.5
	湯	10

10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
肉だんごのあま酢煮	(冷)肉だんご	30
	皮むき玉葱	50
	たけのこ水煮(ホール)	30
	人参	15
	エリンギ(1×2×0.3cm)	10
	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	5
	おろしにんにく	0.5
	サラダ油	1
	食酢	2.5
	上白糖	3.3
切りぼし大根のしまあえ	しょうゆ	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	1.7
	(袋)トマトパウダー 200g	0.1
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.1
	でんぷん	1
	水	10
野菜マフィン	切干し大根	4
	きゅうり	25
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	しょうゆ	2.3
	食酢	2
	上白糖	1
	炒り白ごま 500g	0.5
	すりごま	1.5
	(個)野菜マフィン	25

11日(水)

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
大根とさといものそぼろ煮	豚肉並ミンチ	10
	牛肉ミンチ	10
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	30
	大根	40
	里いも(2cm)	20
	人参	12
	干しいたけ(スライス)	0.5
	(冷)さやいんげん 500g	7
	しょうゆ	1
	サラダ油	1.5
食べて菜のこんぶあえ	しょうゆ	3.5
	三温糖	1.5
	みりん	0.5
	清酒	1
	でんぷん	0.5
	湯	15
	食べて菜	17
	太もやし	28
	人参	5
塩ふき昆布	1	
むらさきいもチップス	しょうゆ	1.2
	炒り白ごま 500g	1
	(個)紫いもチップス	6

12日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
しつぽくうどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	清酒	1
	てんぷら	10
	油揚げ	5
	大根	25
	里いも(1.5cm)	10
きびなごのかりかりフライ	人参	5
	ごぼう(ささがき)	15
	中ねぎ	5
	しめじ	5
	しょうゆ	5
	清酒	1.5
	みりん	1
	食塩	0.6
	煮干し だし用	3
	水	130
小原紅早生(小のみ)	牛乳	206
	(冷)きびなごかりかりフライ	30
	なたね油 ローリー	7

13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	60
牛乳	牛乳	206
水ぎょうざのスープ煮	(冷)水餃子(Fe・Ca強化)	35
	(セ)白菜	25
	皮むき玉葱	25
	たけのこ水煮(ホール)	10
	人参	15
	春雨(太め5cm)	3.5
	おろし生姜	0.5
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	しょうゆ	1.8
かみかみサラダ	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	湯	100
	さきいか 1kg	3
	れんこん(いちよう3mm)	15
	きゅうり	15
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	上白糖	0.5
しょうゆ	1.5	
食酢	2	
ごま油	0.5	
炒り白ごま 500g	1	

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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 牛乳 とりつくねの照り焼き いそ香あえ あつあげとごぼうのうま煮 チーズ(中のみ)	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳 フライドチキン チーズサラダ ミネストローネ	コッペパン(丸型)	50	深川めし 牛乳 まんばの煮びたし 体があたたまるみそ汁 ミックスナッツ	精白米(自校)	65	コッペパン いちごジャム 牛乳 ぶた肉とじやがいものトマト煮 ツナサラダ	コッペパン	50	ごはん 牛乳 煮こみおでん 香りあえ	精白米(自校)	72
	精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		鉄強化米	0.5		コッペパン	60		精白米(自校)	80
	米粒麦 委託	6		牛乳	206		(冷)あさりむき身	7		(個)いちごジャム	小 15		鉄強化米	0.5
	米粒麦 委託	7		鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)(香川県産)	25		清酒	2		(個)いちごジャム	中 20		牛乳	206
	牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)	25		おろし生姜	0.5		牛乳	206		牛乳	206
	(冷)キャベツ入り平つくね 50g	小 50		清酒	1.5		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	13		豚肉並(2×2cmスライス)	20		牛肉(3×3cmスライス)	15
	(冷)キャベツ入り平つくね 60g	中 60		食塩	0.2		人参	7		白ぶどう酒	1		てんぷら	15
	しょうゆ	2.6		こしょう	0.02		油揚げ	10		皮むき玉葱	40		(レト)うずら卵1kg	25
	三温糖	2.2		おろしにんにく	0.3		(冷)むき枝豆 1kg	5		皮むきじゃがいも(2cm)	45		(冷)厚揚げ(カット)1kg	25
	みりん	2		おろし生姜	0.3		サラダ油	1		人参	12		大根	25
	でんぷん	0.3		ナツメグパウダー 100g	0.05		清酒	0.5		エリンギ(1×2×0.3cm)	8		板こんにやく	20
	湯	8		オレガノ	0.05		しょうゆ	3		おろしにんにく	0.5		人参	10
	小松菜	17		でんぷん	8		上白糖	1.2		サラダ油	0.5		(乾)早煮昆布(カット)	1
	太もやし	28		米粉	3		食塩	0.6		バター	0.5		甘みそ	6
	人参	5		なたね油 ローリー	5		出し昆布	0.5		(袋)トマト水煮 3kg	25		赤みそ	4
	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2		大根	30		牛乳	206		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		中双糖	2
	しょうゆ	1.2		きゅうり	15		てんぷら	15		赤ぶどう酒	1		清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	20		星形チーズ	7		(生)まんば	25		上白糖	0.8		しょうゆ	0.8
	つきこんにやく(ハーフ)	10		イタリアンドレッシング	4.5		しめじ	15		ウスターソース	0.7		湯	60
	てんぷら	15		ベーコン(短冊)	7		油揚げ	7		チキンコンソメ	0.6		きゅうり	15
ごぼう(さがき)	20	皮むき玉葱	20	サラダ油	0.5	食塩	0.4	太もやし	30					
人参	5	(冷)白いんげん豆 1kg	10	ごま油	0.2	こしょう	0.04	人参	5					
(冷)むき枝豆 1kg	5	パセリ	0.5	しょうゆ	1.5	湯	30	しょうゆ	2					
(乾)早煮昆布(カット)	1	(袋)トマト水煮 3kg	20	みりん	0.3	煮干し だし用	5	ゆず酢	1.5					
サラダ油	1	サラダ油	0.5	煮干し だし用	5	出し昆布	0.5	上白糖	1					
しょうゆ	2.6	おろしにんにく	0.3	出し昆布	0.5	水	10							
三温糖	1.5	(袋)がらスープ 3kg	3	水	10	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15							
みりん	0.5	赤ぶどう酒	1	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	清酒	1							
水	9	(袋)トマトパウダー 200g	0.8	清酒	1	大根	20							
(個)チーズ 鉄強化	13.5	食塩	0.3	大根	20	人参	7							
		こしょう	0.03	人参	7	皮むき玉葱	15							
		チキンコンソメ	0.5	おろし生姜	0.1	おろし生姜	0.1							
		上白糖	0.1	おろしにんにく	0.2	おろしにんにく	0.2							
		ローリエ	0.1	ごま油	0.5	ごま油	0.5							
		湯	90	中みそ	6	中みそ	6							
				甘みそ	2	甘みそ	2							
				出し昆布	0.5	出し昆布	0.5							
				煮干し だし用	3	煮干し だし用	3							
				湯	100	湯	100							
				(個)ミックスナッツ	10	(個)ミックスナッツ	10							

23日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 ぶた肉と野菜のオイスターソースいため リャンパンステーキ	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	30
	清酒	1
	キャベツ	20
	皮むき玉葱	30
	人参	10
	たけのこ水煮(ホール)	15
	エリンギ(1×2×0.3cm)	10
	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
	春雨(8~10cm)	5
	きゅうり	20
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	しょうゆ	3
食酢	2.5	
上白糖	2	
ごま油	1	

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フ フ イ ッ シ ユ バ ー ガ ー 牛 乳 コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	(冷)白身魚フライ	小 50
	(冷)白身魚フライ	中 70
	なたね油 ローリー	7
	キャベツ	30
	人参	5
	(個)中濃ソース	8
	牛乳	206
	ベーコン(短冊)	5
	(レト)ホールコーン 1kg	8
	(レト)クリームコーン 1kg	20
	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	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.4
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.5
	コーンスターチ	0.4
	調理用牛乳	20
湯	55	