

8日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
しじみのつくだ煮	(レト)しじみ佃煮	8
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	45
牛乳 ぶた肉のしょうが焼き けんちん汁	おろし生姜	1.6
	おろしにんにく	0.2
	しょうゆ	4.5
	清酒	1.1
	上白糖	1.1
	みりん	0.6
	サラダ油	1.2
	皮むき玉葱	40
	人参	8
	エリンギ	8
	(冷)豆腐(カット)1kg	30
	油揚げ	7
	ごぼう(ささがき)	15
	人参	5
	中ねぎ	3
	しょうゆ	2
	食塩	0.4
みりん	1	
削り節 だし用	3	
出し昆布	1	
清酒	1	
湯	100	

9日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
年明けうどん 牛乳 さつまいもの天ぷら しょうゆ豆	(袋)ゆでうどん さめぎの夢	小1-3 200
	(袋)ゆでうどん さめぎの夢	小4-6 280
	(袋)ゆでうどん さめぎの夢	中 300
	豚肉並(3×3cmスライス)	18
	おろし生姜	0.1
	清酒	1.5
	サラダ油	0.5
	型抜きかまぼこ(梅)	10
	里いも(2cm)	25
	大根	20
	金時にんじん	10
	干しいたけ(スライス)	0.5
	中ねぎ	5
	しょうゆ	5
	みりん	0.5
	食塩	0.3
	でんぷん	2
	煮干し だし用	5
	清酒	1
	水	120
	牛乳	206
	さつまいも天ぷら 冷凍	40
	なたね油	6
	しょうゆ豆	10

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 こややどうふの煮もの切ほし大根のあえもの 野菜マフィン	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	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	17
	皮むき玉葱	30
	人参	10
	(冷)むき枝豆 1kg	7
	干しいたけ(スライス)	1
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.2
	三温糖	1.9
	食塩	0.3
	削り節 だし用	1
	湯	60
	切干し大根	4
	きゅうり	25
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	2
	しょうゆ	2
	上白糖	1
	ごま油	0.5
	炒り白ごま 500g	1
(個)野菜マフィン	25	

14日(火)

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
	(個)チョコ大豆クリーム	15
チョコ大豆クリーム(中のみ)	牛乳	206
	(冷)肉だんご	35
	ロメインレタス	15
	皮むき玉葱	25
	たけのこ水煮(ホール)	12
	人参	15
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5
	春雨(太め5cm)	2.5
	おろし生姜	0.5
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	しょうゆ	2
	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	ごま油	0.3
	湯	90
牛乳	キャベツ	20
	きゅうり	25
	(レト)まぐろ油漬	7
	食酢	2
	(冷)レモン果汁 県産・500g	0.5
	サラダ油	1.8
	上白糖	0.8
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70
	ツナサラダ	
ヨーグルト		

15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
	(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
	でんぶん	8
	米粉	3
	なたね油	6
	小松菜	15
	太もやし	30
	人参	5
	赤じそ粉	0.5
	しょうゆ	1.5
	讃岐もち豚 並 2×2cmスライス	8
清酒	1	
大根	30	
(生)まんば	7	
金時にんじん	5	
ごま油	0.5	
中みそ	6	
甘みそ	2	
出し昆布	1	
削り節 だし用	3	
水	105	

16日(木)

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
	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	人参	10
	(袋)トマト水煮 3kg	10
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	バター	3
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
	ウスターソース	2.8
	赤ぶどう酒	2
	(袋)トマトパウダー 200g	1
チーズ	上白糖	0.7
	食塩	0.6
	こしょう	0.06
	チキンコンソメ	0.5
	ローリエ	0.01
	湯	60
	(生)フロッキー(カット)県産	40
	人参	5
	(レト)まぐろ油漬	7
	食酢	3.3
	サラダ油	1.3
上白糖	1	
食塩	0.35	
こしょう	0.03	
(個)チーズ 鉄強化	13.5	

17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	25
	清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	40
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	たけのこ水煮(ホール)	17
	干しいたけ(スライス)	1
	おろし生姜	0.5
	おろしにんにく	0.5
	ごま油	0.8
	中双糖	1.3
	チキンコンソメ	0.5
	しょうゆ	3
	赤みそ	2.5
豆板醤	0.1	
でんぶん	1	
一味	0.01	
湯	20	
ロメインレタスのごまドレッシング	ロメインレタス	15
	きゅうり	25
	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
棒々鶏ドレッシング	4.5	

20日(月)			21日(火)			22日(水)			23日(木)			24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		
カレーライス 牛乳 大根サラダ 小にぼし	精白米(自校)	72	小型 コッペパン 牛乳 ひじき スパゲティ かみかみ サラダ	コッペパン(丸型)	30	麦 ごはん 牛乳 かま あげ いり この なん ばん づけ 食 べ て 菜 の い そ 香 あ え 金 時 汁	精白米(委託)	60	牛 どん (麦 ごはん) 牛 乳 小 え び の か ら あ げ り ん ご	精白米(委託)	60	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 チ キ ン フ リ リ カ ッ セ フ レ ン チ サ ラ ダ	コッペパン	50		
	精白米(自校)	80		コッペパン(丸型)	40		精白米(委託)	70		精白米(委託)	70		コッペパン	60		
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		米粒麦 委託	6		米粒麦 委託	6		牛乳	206	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18
	牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 委託	7		牛乳	206		牛乳	206	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	15
	牛肉(3×3cmスライス)	12		スパゲティ(ハーフ)	35		牛乳	206		牛乳	206		牛肉(3×3cmスライス)	25	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	皮むき玉葱	40		ゆで塩	1.3		かまあげいり	37		牛肉(3×3cmスライス)	25		清酒	1	皮むき玉葱	40
	皮むきじゃがいも(2cm)	40		(レト)まぐろ油漬	15		冷)釜揚げいりこ米粉付香川県産	37		食酢	5		皮むき玉葱	50	人参	15
	人参	15		ベーコン(短冊)	6.5		でんぷん	2		なたね油	5		人参	12	ブナピー	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5		皮むき玉葱	30		中ねぎ	3		中ねぎ	3		太ねぎ	5	ドライパセリ	0.05
	(袋)トマト水煮 3kg	5		エリンギ(1×3×0.3cm)	8		人参	4		しょうゆ	3		糸こんにゃく	10	おろしにんにく	0.1
	おろしにんにく	0.5		(乾)長ひじき	2		しょうゆ	3		上白糖	3		干しいたけ(スライス)	0.5	サラダ油	1
	サラダ油	0.5		バター	1		湯	4		湯	4		サラダ油	1	小麦粉	2.5
	小麦粉	5.5		しょうゆ	1.2		一味	0.01		食べて菜	17		しょうゆ	5.5	バター	1
	サラダ油	6.5		スイートバジル 乾燥	0.01		食べて菜	17		太もやし	28		みりん	4	サラダ油	1.5
	カレー粉	1		食塩	0.3		しょうゆ	1.2		人参	5		上白糖	1.8	白ぶどう酒	4
	(袋)がらスープ 3kg	3		こしょう	0.04		きゅうり	18		しょうゆ	1.2		食塩	0.3	チキンコンソメ	0.3
	ウスターソース	3		サラダ油	0.5		れんこん(いちよう3mm)	12		味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2		でんぷん	0.6	食塩	0.3
	赤ぶどう酒	2		さきいか 1kg	3		きゅうり	18		油揚げ	7		削り節 だし用	1.5	こしょう	0.03
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2		人参	5		人参	5		さつまいも(2cm角)	30		出し昆布	0.5	調理用牛乳 10L	20
	とんかつソース	1		(レト)ホールコーン 1kg	7		れんこん(いちよう3mm)	12		金時にんじん	10		湯	50	生クリーム	1
しょうゆ	1	上白糖	0.5	きゅうり	18	中ねぎ	3	(冷)小えび殻付き でんぷん付き 県産	28	湯	30					
チャツネ 450g	1	しょうゆ	1.5	人参	5	中みそ	6	なたね油	6	(生)ブロックリー(カット)県産	20					
食塩	0.65	食酢	2	(レト)ホールコーン 1kg	7	甘みそ	5	(個)りんご(1/4カット)	50	きゅうり	25					
こしょう	0.04	ごま油	0.5	かんきつドレッシング	4.5	煮干し だし用	4			(レト)ホールコーン 1kg	7					
チキンコンソメ	0.7	すりごま	1			清酒	1			フレンチドレッシング	4.5					
湯	90					水	105									
大根	20															
きゅうり	20															
人参	5															
(レト)ホールコーン 1kg	7															
かんきつドレッシング	4.5															
小煮干し	4															

27日(月)			28日(火)			29日(水)			30日(木)			31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
ルーローハン 牛乳 ピーフン サラダ	精白米(自校)	72	ごはん 牛乳 ちぬだんごと 野菜のみそ煮 アーモンド あえ ぼんかん	精白米(自校)	72	いりこめし 牛乳 まんぱのけん ちゃん うちこみ汁 わさんぼんとう	精白米(自校)	65	米粉パン 牛乳 とり肉のはちみつ レモンソース かけ ミニトマト らりるれ レタスのスープ	米粉パン	50	麦ごはん 牛乳 いかとえびととう ふのチリソース 煮 中華サラダ いちごゼリー	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	80		精白米(自校)	80		鉄強化米	0.5		米粉パン	60		精白米(委託)	70
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		かえり	3.5		牛乳	206		米粒麦 委託	6
	豚肉赤身(2cm角)	47		牛乳	206		油揚げ	5		牛乳	206		米粒麦 委託	7
	清酒	1		チヌ団子 冷凍(無償提供)	25		切りこんにやく(5×5×2.7cm)	10		鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)	50		牛乳	206
	サラダ油	1		豚肉並(3×3cmスライス)	20		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	7		清酒	1		牛乳	206
	皮むき玉葱	25		里いも(2cm)	15		金時にんじん	5		食塩	0.15		食塩	0.15
	たけのこ水煮(ホール)	8		(冷)厚揚げ(カット)1kg	20		(冷)むき枝豆 1kg	3		こしょう	0.06		でんぷん	4
	人参	5		大根	35		うすくちしょうゆ	4		でんぷん	4		米粉	1
	中ねぎ	3		板こんにやく	10		清酒	1.5		なたね油	7		米粉	1
	おろし生姜	0.5		人参	5		食塩	0.4		(冷)レモン果汁 県産・500g	3.5		はちみつ	1.5
	おろしにんにく	0.5		(乾)早煮昆布(カット)	1		出し昆布	0.5		しょうゆ	2.8		しょうゆ	2.8
	干しいたけ(スライス)	0.5		甘みそ	3		煮干し だし用	0.3		上白糖	1.5		みりん	0.7
	サラダ油	0.3		赤みそ	6		牛乳	206		でんぷん	0.1		湯	5
	しょうゆ	3		中双糖	3.2		てんぷら	10		湯	5		ミニトマト(農林産物ごじまん品等利用拡大事業)	30
	上白糖	1.5		清酒	1		豆腐	30		ベーコン(短冊)	5		皮むき玉葱	25
	オイスターソース	1.5		しょうゆ	0.8		(生)まんば	30		レタス	15		人参	8
	食酢	0.5		湯	40		太もやし	25		人参	8		(袋)がらスープ 3kg	3
	ごま油	0.5		食べて菜	17		サラダ油	0.8		みりん	0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	でんぷん	0.15		太もやし	28		しょうゆ	2.5		ごま油	0.2		(袋)トマトパウダー 200g	1
	水	7		人参	5		食酢	2		だし汁	10		豆板醤	0.1
	(レト)さきみ油漬(フレーク)	7		しょうゆ	2.5		サラダ油	0.5		うどん冷凍	20		ごま油	0.2
	太もやし	20		食酢	2		上白糖	1		大根	15		でんぷん	1
	きゅうり	15		しょうゆ	2.5		アーモンド(粉)	0.6		油揚げ	7		湯	20
	(レト)ホールコーン 1kg	7		食酢	2.5		アーモンド(刻み)	1.8		金時にんじん	5		大根	25
	ピーフン	5		上白糖	1.3		(袋)洗浄ぼんかん(10個入り)	100		中ねぎ	5		きゅうり	20
	しょうゆ	2.5		ごま油	1					中みそ	6		人参	5
食酢	2.5	炒り白ごま 500g	0.5			甘みそ	2	しょうゆ	2					
上白糖	1.3					煮干し だし用	3	食酢	2					
ごま油	1					出し昆布	0.5	上白糖	0.8					
炒り白ごま 500g	0.5					清酒	1	ごま油	0.5					
						水	105	炒り白ごま 500g	1					
						(個)和三盆糖	2							
								(個)いちごゼリー	50					