3日()	月)		4日(	火)		5日(	水)		6日(2	木)		7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	精白米(委託)	60	ガ	精白米(委託)	60	۲	精白米(自校)	60	$\Box$	コッペパン	50	ľJ	精白米(自校)	6
ڗٞ	精白米(委託)	70	パ	精白米(委託)	70	IJ	鉄強化米	0.5	ツ	コッペパン	50	は	精白米(自校)	7:
は・	米粒麦 委託	6	1  オ	米粒麦 委託	6	め	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	20	~			ん	鉄強化米	0.!
ん	米粒麦 委託	7	ا ا	米粒麦 委託	7	L	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	8	パ	牛乳	206	١.	71321211	
4	11122 240		1 ス	111122 240	-	牛	人参	7	1	1.75		ľ	牛乳	206
判	牛乳	206		牛乳	206	乳	(冷)むき枝豆 1kg	5	L)	粗挽きウインナー(1cm)	35	み	1 70	
70	1 10			1 70		70	サラダ油	0.5		皮むき玉葱	30	の	豚肉並ミンチ	15
<i>t</i> =	冷)太刀魚でんぷん付き	40	麦 ご は	豚肉並ミンチ	25	切	うすくちしょうゆ	2.5	ちご	人参	10	つ	(冷)厚揚げ(カット) 1kg	45
ち	なたね油 ローリー	8	は	鶏肉 ひき肉	10	ぼ	清酒	1.5	ジ	なす	30	<	皮むき玉葱	40
う	食酢	3.8	1 1 6 .	清酒	1	Ļ	上白糖	1.0	ヤ	ズッキーニ	10	だ	たけのこ水煮(短冊切り)	20
の	しょうゆ	2.5		皮むき玉葱	40	大	食塩	0.5	ム	(生)かぽちゃ(2×2cm)	25	煮	人参	12
な ん	上白糖	3		なす	15	根 の	出し昆布	0.5	牛	おろしにんにく	0.5	4	(冷)さやいんげん 500g	10
んば	一味	0.01	-	人参	7	あ	III O EE III	0.0	判	サラダ油	1	判	おろしにんにく	0.5
6	湯	4	1 70	黄パプリカ	7	え	牛乳	206	70	(袋)トマト水煮 3kg	15	70	おろし生姜	0.5
づ	1993	7	は	(乾)レンズ豆	3	ŧ	7-76	200	ラ	(袋)トマトケチャップ 1kg	5	あ	ごま油	0.8
け	大根	25	る	おろしにんにく	0.5	の	切干し大根	4	タ	(袋)トマトパウダー 200g	0.3	つ	中双糖	1.3
	きゅうり	25	5	スイートバジル 乾燥	0.04		(乾)刻み昆布	0.3	ŀ	上白糖	0.5	あ	チキンコンソメ	0.5
大	(レト)ホールコーン 1kg	7	U	サラダ油	0.04	だご	きゅうり	25	ウ	赤ぶどう酒	0.3	げの	しょうゆ	3
根 の	かんきつドレッシング	4.5	スー	みりん	3	汁	(レト)ホールコーン 1kg	7	イユ	ウスターソース	0.3	み	赤みそ	2.5
香	אייטפ אייטפ	4.5	<del> </del> プ	しょうゆ	2.5	/ 1	青じそドレッシング	4.5	-	チキンコンソメ	0.3	そ	豆板醬	0.1
ij	(冷)肉だんご	25	†   ´	オイスターソース	1	豆	炒り白ごま 500g	1	野	食塩	0.4	()	でんぷん	- 0.1
あ	皮むき玉葱	15	1 I	清酒	1	乳	<b>炒り口こよ 300g</b>	<del>'</del>	菜	こしょう	0.02	た	水	20
え	小松菜	7	11	上白糖	0.9	プ	(冷)すいとん	25	サ	湯	20	め	71	
_	人参	5	11	食塩	0.4	IJ	油揚げ	7	ラダ	120)	20	١.	小松菜	17
月	中ねぎ	3	11	こしょう	0.02	ا	つきこんにゃく	10	タ	キャベツ	20	小松	太もやし	25
菜汁	うすくちしょうゆ	1.7	1	でんぷん	0.02		于しいたけ(スライス)	0.5		きゅうり(高松市無償提供)	25	松菜	人参	5
/ 1	清酒	1.7	1	ごま油	0.7		中ねぎ	5		さゆうり(高松市無負提供) (レト)ホールコーン 1kg	7		人参 (レト)ホールコーン 1kg	8
	みりん	0.5	1	こる畑	0.7		中みそ	5.5		食酢	1.5	のごま	しょうゆ	+ ;
	削り節 だし用	3	1 1	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7		甘みそ	2		サラダ油	1.3	ま	食酢	<del></del>
	出し昆布	1	1	チンゲンサイ	20		削り節 だし用	3		食塩	0.3	ド	上白糖	
	水	90	1	皮むき玉葱	15		出し昆布	0.5		こしょう	0.02	レ	ごま油	0.5
	水	90	1	表雨(太め5cm)	4		水	105		上白糖	0.02	ッシ	<u> </u>	0.5
			1	(袋)がらスープ 3kg	4		/K	100		上口相	0.5	2	次9日こま 300g	<del>                                     </del>
			11	しょうゆ	0.5		(個)豆乳プリン	40		(個)いちごジャム	15	グ	(レト)しじみ佃煮	10
			11	サラダ油	0.5		(他)豆乳ノリン	40		(他)いろこンヤム	15	, あ	(レト)ししみ油点	10
			11	チキンコンソメ	0.3			+				え		+
			11	ごま油	0.3			+						+
		+	11		0.1		+	+			+			+
		+	11	食塩	0.03		+	+			+			+
		+	11	こしょう 湯	100		+	+			+			+
			]	洒	100									
											4			
			1											1

10日(	(月)			11日(	火)		12 E	(水)		13日(	(木)		14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:	28 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	精白米(委託)		60	⊐	コッペパン	50		精白米(委託)	60	Ĵ	精白米(自校)	68	麦	精白米(委託)	60
Ĩ	精白米(委託)		70	ツ	コッペパン	50	- I.	精白米(委託)	70	は	精白米(自校)	75	Ĩ	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託		6	~			1	米粒麦 委託	6	ん	鉄強化米	0.5	は	米粒麦 委託	6
ん	米粒麦 委託		7	パ	牛乳	206	ラ	米粒麦 委託	7	7.			ん	米粒麦 委託	7
4							1    2			ひじ	牛乳	206	4		
半乳	牛乳		206	4	豚肉並(2×2cmスライス)	25		牛乳	206	き	1.75		半乳	牛乳	206
70				乳	皮むきじゃがいも(2cm)	40	1 1			စ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	70		
さ	(冷)さわらのみそ漬け		小 50		皮むき玉葱	50	ľ	牛肉(3×3cmスライス)	20	IJ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	小	冷)アジ ーロカット打ち粉付き	35
わ	(冷)さわらのみそ漬け		中 60	ぶ	(冷)ひよこ豆水煮	20		皮むき玉葱	40		清酒	1	あ	なたね油 ローリー	5
6			·	た	しめじ	10	ん	皮むきじゃがいも(2cm)	45	牛	高野豆腐(サイコロ)	17	ľ	中ねぎ	3
の	てんぷら		15	肉	パセリ	0.5	$\overline{}$	人参	15	乳	皮むき玉葱	30	の	食酢	3
みそ	油揚げ		7	o ر	おろしにんにく	0.5	1 1	(冷)むき枝豆 1kg	5	z	人参	10	三ば	しょうゆ	2.2
てづ	人参		7	マ	サラダ油	1	1 17	(乾)レンズ豆	5	う	(冷)さやいんげん 500g	7	1.1	上白糖	2.2
け	切干し大根		7	ì	バター	0.5		(袋)トマト水煮 3kg	5	や	干ししいたけ(スライス)	1	0 -	みりん	0.8
焼	(乾)刻み昆布		0.5	煮	(袋)トマト水煮 3kg	25	4 1	おろしにんにく	0.5	نخ	サラダ油	1	ひ	一味	0.01
き	干ししいたけ(スライス)		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	2	7	サラダ油	1	う	しょうゆ	3.2	じ	湯	1.1
	(冷)さやいんげん 500g		7	ツ	(袋)トマトパウダー 200g	0.1	う	小麦粉	5.5	ふ	三温糖	1.9	き	1303	
切	サラダ油		1	ナ	赤ぶどう酒	1	サ	サラダ油	4.5	の	食塩	0.3	ځ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	15
りば	しょうゆ		2.5	サラ	上白糖	0.5	- 1 -	カレ一粉	1	煮も	湯	60	あっ	つきこんにゃく(ハーフ)	10
ぼし	中双糖		1	ブダ	ウスターソース	0.7	7	(袋)がらスープ 3kg	3	りの	120	- 55	つあ	てんぷら	15
大	みりん		0.5	7	チキンコンソメ	0.5	- 1	ウスターソース	3	0)	きゅうり	25	げ	ごぼう(ささがき)	20
根	清酒		1	3	食塩	0.3		赤ぶどう酒	2	ポ	太もやし	20	の の	人参	5
の	ごま油		0.3	1	こしょう	0.03	-	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	ン	人参	5	う	(冷)むき枝豆 1kg	5
ふ	水		20	グ	湯	20	み	とんかつソース	1	酢	しょうゆ	1.5	ま	(乾)ひじき	2
<	71		20	ル	PM	20	か	しょうゆ	1	あ	ポン酢	0.7	煮	サラダ油	1
め	きゅうり		25	۲	きゅうり	25	6	チャツネ 450g	1	え	上白糖	0.5		しょうゆ	2.8
煮	太もやし		20		キャベツ	20	- 1	食塩	0.8		<u>少り白ごま 500g</u>	1	小 松	三温糖	1
L	人参		5		(レト)まぐろ油漬	7	1 1	こしょう	0.04		79 7 H C 31 000g	·	菜	みりん	0.5
そ	赤じそ粉		0.4		りんご酢	2	- 1	チキンコンソメ	0.7		(個)ひじきのり	10	ົ ດ	水	10
香	しょうゆ		1		食酢	1	1	温	90		(IE) 0.0C 0)	10	お	7.	10
IJ	U& 717		-		上白糖	0.4	- 1	1201	- 55				ひ	小松菜	17
あ					オリーブ油	0.3	- 1	キャベツ	20				<i>t</i> =	太もやし	30
え					サラダ油	0.3	- 1	きゅうり	25				L	花かつお(砕片)500g	1
					食塩	0.2	1 1	(乾)海藻ミックス	0.5					しょうゆ	1.2
					こしょう	0.02	1 1	(レト)ホールコーン 1kg	7					الري الري	1.2
					2027	0.02	1	青じそドレッシング	4.5						
					(個)ヨーグルト 鉄分強化	70		FC CT D J J J J	4.0						_
					(個/コーノルド 鉄力強化	,,,		(冷)みかん	80						_
								(7)17077370	- 00						_
							11		+						-
	+						1		+			+			+
							1		+						-
	+	-					11								+
	+						1		+			+			
	<del>                                     </del>						11			1		+			<del>                                     </del>
L							J L								

17日(	月)		18日(	(火)		19日	(水)		20日	(木)			21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	一人正味		献立名	食品名		一人当り 正味分量
	コッペパン	50	<i>t</i> =	精白米(自校)	60	麦	精白米(委託)	60	$\neg$	コッペパン	正亦	50	麦	精白米(委託)		<u> </u>
ツ	コッペパン	50	Ξ	鉄強化米	0.5	ごは	精白米(委託)	70	ッ	コッペパン		50	ごは	精白米(委託)		70
ペ		30	め	(冷)たこ(2×1.5cm)	15	は	米粒麦 委託	6	~			- 00	は	米粒麦 委託		
パ	牛乳	206	し	おろし生姜	0.3	ん	米粒麦 委託	7	パ	牛乳		206	ん	米粒麦 委託		7
ン	1 76	200	4	油揚げ	5	4	八十五文 文化	<u>'</u>	ン	1 76		200	4	八祖文 文化		
牛	(レト)蒸大豆 国産	10	判	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	10	牛乳	牛乳	206	4	(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし		45	乳	牛乳		206
乳	(冷)白いんげん豆ペースト	10	76	人参	7	TU	1.75		乳	食塩		0.1	70	1.70		
, ,	ベーコン(短冊)	7	<	(冷)むき枝豆 1kg	5	じ	牛肉ミンチ	10	'"	清酒		1	ホ	豚肉並(3×3cmスライス)		40
大	豚肉並(2×2cmスライス)	15	き	うすくちしょうゆ	2.4	ゃ	豚肉並ミンチ	15	魚	でんぷん		8	1	おろし生姜		0.0
豆	白ぶどう酒	2	わ	清酒	2.4	が	清酒	1	<u>の</u>	米粉		3	구	おろしにんにく		0.0
とい	皮むきじゃがいも(2cm)	40	かめ	上白糖	0.3	いも	皮むきじゃがいも(2cm)	70	ラビ	なたね油 ローリー		5	Ľ	清酒		1
ん ん	皮むき玉葱	30		食塩	0.8	ρ O	皮むき玉葱	40	ゴ	トマト		5	ΙΪ	キャベツ		40
げ	人参	10	のき	出し昆布	0.5	そ	つきこんにゃく(ハーフ)	20	ッ	皮むき玉葱		3	'	皮むき玉葱		30
'n	エリンギ(1×2×0.3cm)	15	ん			ぼ	人参	15	۲	ピーマン		1.5	ア	ピーマン		10
豆	ローリエ	0.1	ぴ	牛乳	206	ろ	(冷)むき枝豆 1kg	5	ソ	食酢		3		人参		10
の	サラダ油	0.5	ŝ			煮	サラダ油	1		食塩		0.1	Ŧ	ごま油		1
シェ	食塩	0.3	ぅ	てんぷら	15	L	しょうゆ	3.7	ス	上白糖		2	ンド	赤みそ		3.2
チュ	こしょう	0.03	りち	れんこん(いちょう3mm)	20	ん	中双糖	1.7	グ	こしょう		0.01	サ	上白糖		1.2
Ī	チキンコンソメ	0.5	ちこみ	人参	7	げ	でんぷん	0.5	ij	白ぶどう酒		2		清酒		2
	サラダ油	1	4	(乾)茎わかめ(カット)国産・200g	1.3	6	湯	8	ĺ	しょうゆ		1.4	ラダ	しょうゆ		2
か	バター	1	汁	炒り白ごま 500g	0.7	の			ン	オリーブ油		0.1		チキンコンソメ		0.1
4	小麦粉	2	m7	ごま油	0.7	ツ	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	20	サ	でんぷん		0.15		豆板醤		0.01
か	調理用牛乳	20	野	しょうゆ	2.5	ナ	人参	20	ラ 83	湯		3		でんぷん		0.5
み サ	湯	50	菜マ	中双糖	1.2	あえ	きゅうり	10	ダ					水		į
É			ラ	みりん	0.4	1	(レト)まぐろ油漬	7	肉	キャベツ		20				
ダ	さきいか 1kg	3	1	だし汁	10		青じそドレッシング	4.5	だ	きゅうり		23		れんこん(いちょう2mm)		12
	れんこん(いちょう2mm)	15	ン						ん	(レト)ホールコーン 1kg		7		きゅうり		25
小	きゅうり	25	$\widehat{}$	うどん冷凍	20				تَ	食酢		1.5		人参		
魚	人参	5	中	油揚げ	7				の	サラダ油		1		(レト)ホールコーン 1kg		-
アー	(レト)ホールコーン 1kg	7	のみ	しめじ	10				スー	食塩		0.3		上白糖		1
ŧ	上白糖	1	<u> </u>	中ねぎ	5				゚゚゚゚゚゚	こしょう		0.02		しょうゆ	<b></b>	2
ン	しょうゆ	1.5		中みそ	6					上白糖		8.0		食酢		1.5
ド	食酢	1.5		甘みそ	2					(10) 10 ( 2				サラダ油		9.0
$\widehat{}$	ごま油	0.2		削り節 だし用	3					(冷)肉だんご		35		アーモンド(刻み)		1.2
中	炒り白ごま 500g	1		出し昆布	0.5					皮むき玉葱		20		アーモンド(粉)		1.2
のみ				清酒	1					人参		8				
<i>•</i>	(個)小魚入りアーモンド	8		湯	110			+		干ししいたけ(スライス)		0.5			$\dashv$	
				(/m) mz #=						おろし生姜		0.5			$\dashv$	
	-			(個)野菜マフィン	25					サラダ油		0.5			$\dashv$	
	<del>                                     </del>	-						-		(袋)がらスープ 3kg					$\dashv$	
	<del>                                     </del>			-				+		しょうゆ		0.6			$\dashv$	
	1							+		食塩		0.5			$\dashv$	
	1							+		こしょう チキンコンソメ		0.03			$\dashv$	
	+							+		アインコングス		0.4			$\dashv$	
										湯		90			$\dashv$	
L		1	1				1		1	120]		90		1		

24日(			25日(		1	26日			27日(	(木)		28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
Į.	ER Note		中	はカル/チャン		<b>/</b>  \	コッペパン		<b>±</b>	(はカル/チャ)		ご	精白米(自校)	
<del>辰</del> 搪	黒糖パン	50	華	精白米(委託)	60 70	型	コッペパン	30	麦ご	精白米(委託)	60	は		7:
, °	粉黒糖	7.5	華ど	精白米(委託)		그	コッヘハン	30	は	精白米(委託)	70	6	精白米(自校)	
	1 51		/	米粒麦 委託	6	ッ	1 =1		ん	米粒麦 委託	6	. •	鉄強化米	0.
	牛乳	206	ぶ	米粒麦 委託	7	ペ	牛乳	206		米粒麦 委託	7	#	4 10	
‡		+	IJ	4. 项	200	パ	- 01%- ( -)		牛	4 50	200	乳	牛乳	20
žL	豚肉並(2×2cmスライス)	10	<b>(麦ご</b>	牛乳	206	ン	スパゲティ(ハーフ)	35	乳	牛乳	206		TT	
ĵ	豆腐	15	麦			4	ゆで塩	1.5	ľ			焼	豚肉並ミンチ	1
i i	キャベツ	25	は	豚肉並(2×2cmスライス)	17	半乳	サラダ油	1	や	豚肉並(2×2cmスライス)	20	きどう	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	6
, P	太もやし	15	6	おろし生姜	0.2	76	ベーコン(短冊)	10	が	清酒	2	ر د	皮むき玉葱	4
÷	ゴーヤ(カット)	15	<i>-</i>	しょうゆ	1.2	海	(冷)短冊いか(1×4cm)	10	ĩ	ベーコン(短冊)	7	Š	人参	1
ヤ	サラダ油	1		清酒	1	の	(冷)むきえび	7	ŧ	皮むきじゃがいも(2cm)	70	の	干ししいたけ(スライス)	0.
· /	しょうゆ	1	牛乳	(レト)うずら卵1kg	20	幸	白ぶどう酒	2	ح	皮むき玉葱	35	4	中ねぎ	
プ	ごま油	0.5	乳	チンゲンサイ	25	ス	皮むき玉葱	40	ア	人参	10	そ	おろし生姜	0.
レ	チキンコンソメ	0.3	١.	皮むき玉葱	30	パ	しめじ	8	ス。	アスパラガス	15	そ	おろしにんにく	0.
ı	食塩	0.2	か	人参	10	ゲー	人参	12	パー	サラダ油	0.5	ぼ	ごま油	
b	こしょう	0.03	たく	干ししいたけ(スライス)	0.5	ティ	ピーマン	5	ラの	中双糖	1.7	ろき	赤みそ	
か	花かつお(砕片)500g	0.5	ち	サラダ油	1	1	おろしにんにく	0.5		しょうゆ	3.2	煮	清酒	
か			i,	ごま油	0.5	カ	サラダ油	2	うま	湯	10	野	しょうゆ	
Ď	ベーコン(短冊)	4	わ	(袋)がらスープ 3kg	3	E	(袋)トマト水煮 3kg	20	煮			菜	三温糖	1.
ス	皮むき玉葱	20	Ĺ	しょうゆ	1.5	,	(袋)トマトケチャップ 1kg	3		カットとうもろこし(高松市無償提供)	40	の	でんぷん	0.
I,	干しわかめ(カット)	0.8	の	チキンコンソメ	0.4	ル	(袋)トマトパウダー 200g	0.5	ゆ	ゆで塩	0.5	梅	一味	0.0
プ	人参	10	ね	食塩	0.4	サ	赤ぶどう酒	5	で			肉	湯	2
	清酒	1	ぎソ	こしょう	0.06	ラダ	ウスターソース	1	ځ	ミニトマト(35個入り)	30	あ		
シー	しょうゆ	0.7	17	でんぷん	1.5	3	食塩	0.3	うも	ミニトマト(43個入り)	30	え	きゅうり	2
י ל	(袋)がらスープ 3kg	3	ス	湯	40	ネ	こしょう	0.05					大根	2
, כ	チキンコンソメ	0.3	か			Ti	チキンコンソメ	0.3	ろこ				人参	
ĺ	食塩	0.3	17	(冷)かたくちいわし澱粉付き	35	ブ			ī				炒り白ごま 500g	
ナ	こしょう	0.03		なたね油 ローリー	7	ル	キャベツ	20					ねり梅	
l .	ごま油	0.1	ご	中ねぎ	3	オ	きゅうり	25	≅				しょうゆ	0.
ゼ	炒り白ごま 500g	1	ま	食酢	3.8	レ	人参	5	<u>-</u>  -					
) I	湯	110	ド	しょうゆ	2.5	ンジ	(レト)ホールコーン 1kg	7						
'			ッ	上白糖	3	ν	サラダ油	1	マト					
	(個)シークワーサーゼリー	50	シ	湯	4		(冷)レモン果汁 県産・500g	1.2	_	14				
			5				食酢	1.5						
			グ	切干し大根	4		食塩	0.2						
			あ	きゅうり	25		こしょう	0.03						
			え	(レト)ホールコーン 1kg	7		上白糖	0.5						
				食酢	2									
				しょうゆ	2		(個)ネーブルオレンジ(1/4カット)	50						
				上白糖	1									
				ごま油	0.5									
				すりごま	1			1						
				,,,,,,	<u> </u>			1						
								1						
		1						1	1					