2日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　マーボーどうふ　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
	豚肉並ミンチ		25
	清酒		1
	（冷）豆腐（カット）1kg		65
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	たけのこ水煮（短冊切り）		15
	太ねぎ		5
	きくらげ（せん切り）		0.8
	おろし生姜		1
	おろしにんにく		0.8
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		5
	しょうゆ		3.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	赤みそ		2.3
	清酒		1
	三温糖		0.8
	チキンコンソメ		0.45
	食塩		0.15
	豆板醤		0.15
	ごま油		0.1
	でんぷん		2
	湯		30
	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
	ごま油		0.5
	炒り白ごま　500g		1

3日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
はぎごはん　牛乳　根菜つくね汁　ツナと野菜のからしごまあえ　野菜マフィン	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	黒米		3
	（冷）むき枝豆　1kg		12
	食塩		0.9
	だし汁		5
	牛乳		206
	（冷）つくね		35
	しめじ		7
	人参		10
	ごぼう（ささがき）		8
	中ねぎ		3
	中みそ		6
	甘みそ		2
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	清酒		1
	湯		100
	人参		5
	キャベツ		25
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	（レト）まぐろ油漬		7
	ごま油		1.5
	しょうゆ		1.4
	りんご酢		2
	からし粉		0.06
	上白糖		0.5
	すりごま		1
	（個）野菜マフィン		25

4日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　さんまのかんろ煮　いそ香あえ　とうふのみそ汁	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	冷）さんまの甘露煮		小　40
	冷）さんまの甘露煮		中　60
	きゅうり		15
	太もやし		30
	人参		5
	味付けもみのり（5～10mm幅）県産		1
	しょうゆ		1.2
	（冷）豆腐（カット）1kg		20
	油揚げ		7
	皮むき玉葱		20
	えのきたけ（1／2）1kg		8
	中ねぎ		5
	人参		5
	中みそ		5
	甘みそ		2
	清酒		1
	煮干し　だし用		3
	水		95

5日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　アイントプフ　ザウアクラウト風サラダ	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	（冷蔵）ミニウインナー		25
	ベーコン（短冊）		5
	皮むきじゃがいも（2cm）		40
	皮むき玉葱		40
	皮むきかぶ		10
	人参		10
	（冷）さやいんげん　500g		4
	（乾）レンズ豆		3
	サラダ油		2.5
	チキンコンソメ		0.5
	ローリエ		0.1
	ナツメグパウダー　100g		0.01
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	湯		80
	キャベツ		25
	きゅうり		15
	（レト）ホールコーン　1kg		10
	ワインビネガー		2
	食酢		1
	上白糖		0.4
	サラダ油		0.5
	食塩		0.2
	こしょう		0.02

6日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　さばのごまみそソースかけ　切りぼし大根のふくめ煮　しそ香りあえ	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	（冷）さば		小　50
	（冷）さば		中　70
	食塩		0.3
	清酒		2
	三温糖		2
	みりん		0.5
	甘みそ		2
	中みそ		1.5
	おろし生姜		1
	でんぷん		0.1
	すりごま		2
	水		6
	てんぷら		15
	油揚げ		7
	切干し大根		7
	人参		15
	炒り白ごま		0.5
	ごま油		0.65
	しょうゆ		3.9
	みりん		2
	清酒		1.3
	中双糖		1.3
	削り節　だし用		0.5
	だし汁		20
	きゅうり		15
	太もやし		35
	赤じそ粉		0.5
	しょうゆ		1

9日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　とうがんのマカロニスープ煮　ひじきとツナのサラダ　プリン	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		35
	（冷）白いんげん豆　1kg		10
	皮むき玉葱		30
	ミニ冬瓜　皮むき　香川県産		35
	人参		7
	しめじ		8
	マカロニ（シエル）		6
	サラダ油		1
	しょうゆ		1
	（袋）がらスープ　3kg		3
	食塩		0.4
	チキンコンソメ		0.5
	こしょう		0.03
	湯		80
	キャベツ		25
	（乾）ひじき		0.6
	（レト）まぐろ油漬		7
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	サラダ油		4.5
	しょうゆ		2.2
	食酢		2.2
	食塩		0.08
	上白糖		0.5
	（個）プリン　鉄分強化		60

10日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　いちごジャム　牛乳　チリコンカーン　パイナップルサラダ	コッペパン		50
	コッペパン		50
	（個）いちごジャム		15
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	（冷）金時豆　1kg		20
	（冷）大豆水煮		5
	皮むき玉葱		55
	皮むきじゃがいも（2cm）		50
	人参		10
	パセリ		0.8
	（袋）トマト水煮　3kg		11
	おろしにんにく		1
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		4
	（袋）トマトパウダー　200g		0.35
	中双糖		1.2
	ウスターソース		1.2
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.3
	チリパウダー		0.1
	湯		30
	（冷）ブロッコリー　国産　1kg		20
	きゅうり		20
	（レト）パインアップル　1kg		15
	食酢		1.5
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.02
	上白糖		0.8

11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　こんぶあえ　なす入りふしめん汁	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	（冷）鶏レバー澱粉付き		15
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）（香川県産）		35
	清酒		1.5
	でんぷん		8
	米粉		3
	なたね油　ローリー		7
	中ねぎ		1
	おろし生姜		0.8
	おろしにんにく		0.8
	中双糖		2
	しょうゆ		1.8
	清酒		1.5
	豆板醤		0.05
	湯		4
	キャベツ		35
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	塩ふき昆布		1
	しょうゆ		1.2
	すりごま		1
	型抜きかまぼこ（小菊）		6
	ふしめん		6
	なす		15
	玉葱		20
	中ねぎ		3
	清酒		1
	しょうゆ		0.6
	食塩		0.4
	削り節　だし用		4
	出し昆布		1
	水		120

12日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　ホイコーロー　中華あえ　小魚入りアーモンド	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		40
	おろし生姜		0.5
	おろしにんにく		0.5
	清酒		2
	しょうゆ		1
	キャベツ		40
	皮むき玉葱		40
	ピーマン		5
	人参		15
	ごま油		1
	でんぷん		0.3
	赤みそ		3.2
	上白糖		1.2
	清酒		2
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.1
	豆板醤		0.03
	きゅうり		20
	太もやし		30
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2
	食酢		2
	上白糖		1
	ごま油		0.6
	（個）小魚入りアーモンド		8

13日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
カレーライス　牛乳　にんじんサラダ　小にぼし	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	豚肉並（2×2cmスライス）		30
	皮むきじゃがいも（2cm）		50
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	（袋）トマト水煮　3kg		5
	おろしにんにく		0.5
	サラダ油		1
	小麦粉		5.5
	サラダ油		4.5
	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
	（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
	人参		25
	きゅうり		20
	（レト）まぐろ油漬		8
	かんきつドレッシング		4.5
	小煮干し		3

17日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ぶたにらスタミナどんぶり　牛乳　ごまあえ　月見ゼリー	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		45
	清酒		1
	皮むき玉葱		40
	にら		5
	たけのこ水煮（ホール）		10
	エリンギ（1×3×0．3㎝）		5
	おろしにんにく		0.5
	おろし生姜		0.3
	ごま油		0.7
	しょうゆ		2.1
	オイスターソース		1.4
	三温糖		1
	チキンコンソメ		0.5
	豆板醤		0.1
	炒り白ごま		1
	でんぷん		0.1
	湯		7
	（袋）刻みのり　0．3g		0.3
	小松菜		12
	太もやし		30
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	食酢		1.5
	ごま油		0.5
	しょうゆ		2
	上白糖		1
	食塩		0.2
	炒り白ごま　500g		1
	（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
コッペパン　牛乳　はものエスカベッシュ　野菜のコンソメ煮　ミニトマト	コッペパン		50
	コッペパン		50
	牛乳		206
	冷）はも澱粉付き		50
	なたね油　ローリー		7
	皮むき玉葱		10
	人参		5
	黄パプリカ		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
	湯		10
	（冷蔵）ミニウインナー		25
	皮むきじゃがいも（2㎝）		40
	皮むき玉葱		35
	人参		15
	（冷）白いんげん豆　1kg		7
	パセリ		0.8
	サラダ油		0.6
	（袋）がらスープ　3kg		3
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.3
	チキンコンソメ		0.4
	ローリエ		0.1
	湯		90
	ミニトマト（35個入り）		30
	ミニトマト（43個入り）		30

19日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　ひじきのり（中のみ）　牛乳　あつあげの中華煮　切りぼし大根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
	（個）ひじきのり		10
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	清酒		1
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		40
	皮むき玉葱		40
	チンゲンサイ		20
	たけのこ水煮（ホール）		15
	おろし生姜		0.5
	おろしにんにく		0.8
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		4
	しょうゆ		3
	（袋）がらスープ　3kg		3
	赤みそ		2.5
	三温糖		0.5
	食塩		0.15
	豆板醤		0.15
	ごま油		0.3
	でんぷん		1.5
	湯		30
	きゅうり		25
	切干し大根		4
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2.2
	食酢		1.9
	上白糖		1
	ごま油		0.6
	すりごま		1

20日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
チキンライス　牛乳　野菜いため　フルーツポンチ	精白米（自校）		60
	鉄強化米		0.5
	鶏肉　胸・皮なし（1×1㎝）		9
	鶏肉　もも・皮なし（1×1㎝）		6
	白ぶどう酒		1
	人参		4
	玉葱		15
	（袋）マッシュルーム　1kg		4
	（冷）むき枝豆　1kg		4
	（袋）トマトパウダー　200g		0.4
	バター		0.15
	サラダ油		0.5
	（袋）トマトケチャップ　1kg		7
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.6
	こしょう		0.05
	牛乳		206
	皮なしポークウインナー（6㎜）		20
	おろし生姜		0.2
	おろしにんにく		0.5
	サラダ油		2
	キャベツ		25
	太もやし		20
	皮むき玉葱		20
	エリンギ（1×3×0．3㎝）		5
	こしょう		0.02
	チキンコンソメ		0.05
	上白糖		0.8
	白ぶどう酒		0.5
	しょうゆ		1
	（レト）みかん　国産・1kg		20
	（レト）パインアップル　1kg		20
	（レト）黄桃　1kg		20
	（冷）カクテルゼリー		20
	白ぶどう酒		3
	上白糖		4
	水		20

24日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
いりこめし	精白米（自校）		60
	かえり		3
	油揚げ		5
	切りこんにゃく（5×5×2．7㎝）		10
	ごぼう（ささがき・ごはん用小さめ）		7
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		3
	うすくちしょうゆ		4
	清酒		1.5
	食塩		0.4
	出し昆布		0.5
牛乳	牛乳		206
あつあげのそぼろ煮	豚肉並ミンチ		20
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		35
	人参		15
	しめじ		10
	（冷）さやいんげん　500g		5
	サラダ油		0.8
	しょうゆ		3.5
	三温糖		1.5
	清酒		1
	みりん		0.5
	でんぷん		1
	湯		15
おかかあえ	小松菜		10
	太もやし		20
	きゅうり		20
	しょうゆ		1.3
	花かつお（砕片）500g		1
冷とうみかん	（個）冷凍みかん		80

25日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
中華どんぶり	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
牛乳	牛乳		206
小いわしのからあげ	豚肉並（3×3㎝スライス）		25
	おろし生姜		0.2
	しょうゆ		1.2
	清酒		1
	（レト）うずら卵1kg		15
	（冷）むき枝豆　1kg		10
	皮むき玉葱		20
	人参		8
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	たけのこ水煮（ホール）		10
	サラダ油		1
	ごま油		0.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	しょうゆ		1.5
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.4
	こしょう		0.06
	でんぷん		1.5
	湯		40
ミニトマト	小いわし		35
	なたね油　ローリー		7
	ミニトマト（35個入り）		30
	ミニトマト（43個入り）		30

26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
野菜のカレー煮	豚肉並（2×2㎝スライス）		20
	赤ぶどう酒		2
	（冷）大豆水煮		10
	（レト）ミックスビーンズ		15
	皮むきじゃがいも（2㎝）		50
	皮むき玉葱		45
	人参		10
	エリンギ（1×2×0．3㎝）		15
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	パセリ		0.8
	サラダ油		0.5
	しょうゆ		1.2
	三温糖		0.5
	チキンコンソメ		0.5
	カレー粉		0.3
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	湯		30
チーズサラダ	ダイスチーズ（4㎜角）生食用		5
	キャベツ		25
	きゅうり		25
	和風ドレッシング		4.5
ミックスナッツ（中のみ）	（個）ミックスナッツ		15

27日（金）

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
こうやどうふのたまごとじ	豚肉並（2×2㎝スライス）		20
	清酒		1
	鶏卵		20
	高野豆腐（サイコロ）		15
	皮むき玉葱		30
	人参		10
	干ししいたけ（スライス）		1
	（冷）さやいんげん　500g		10
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.4
	三温糖		1.9
	食塩		0.2
	清酒		1
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	水		65
たくあんのごまあえ	太もやし		25
	きゅうり		20
	人参		5
	たくあん（刻み）1kg袋		7
	しょうゆ		1.2
	すりごま		1

30日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
小型コッペパン　牛乳　ミートスパゲティ　グリーンサラダ　チーズ	コッペパン		30
	コッペパン		30
	牛乳		206
	スパゲティ（ハーフ）		35
	ゆで塩		1.3
	サラダ油		1
	牛肉ミンチ		10
	豚肉並ミンチ		20
	皮むき玉葱		35
	人参		10
	エリンギ（１×２×０．３㎝）		10
	パセリ		0.5
	おろしにんにく		0.3
	サラダ油		1
	（袋）トマトピューレ　3kg		13
	（袋）トマトケチャップ　1kg		4
	（袋）トマトパウダー　200g		0.2
	赤ぶどう酒		4
	ウスターソース		1.5
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.2
	こしょう		0.05
	キャベツ		25
	きゅうり		18
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	サラダ油		0.7
	上白糖		1
	食酢		1.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.02
	（個）チーズ　鉄強化		13.5