1日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　肉だんごとはるさめのスープ煮　コーンサラダ　ヨーグルト	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		35
	皮むき玉葱		30
	たけのこ水煮（短冊切り）		15
	人参		15
	エリンギ（1×3×0．3㎝）		5
	春雨（太め5㎝）		4
	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
	湯		90
	人参		22
	きゅうり		25
	（レト）ホールコーン　1kg		10
	食酢		1.5
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.02
	上白糖		0.5
	（個）ヨーグルト　鉄分強化		70

5日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ひじきごはん　牛乳　根菜つくね汁　おかかあえ　小魚アーモンド	精白米（自校）		65
	鉄強化米		0.5
	牛肉（香川県産）2×2cmスライス		15
	（冷）油揚げ（5mm×20mm）		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
	出し昆布		0.5
	うすくちしょうゆ		2.2
	しょうゆ		0.6
	清酒		2.3
	上白糖		1
	食塩		0.6
	牛乳		206
	（冷）つくね		40
	しめじ		7
	人参		10
	ごぼう（ささがき）		8
	中みそ		6
	甘みそ		2
	おろし生姜		0.15
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	清酒		1
	水		100
	ほうれん草		17
	太もやし		28
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		1.2
	花かつお（砕片）500g		1
	（個）小魚入りアーモンド		8

6日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
さけ菜めし　牛乳　じゃがいものそぼろ煮　ゆかりあえ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鮭菜めしの素　250g		4
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		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		0.5
	しょうゆ		3.6
	中双糖		1.8
	湯		8
	きゅうり		20
	太もやし		25
	赤じそ粉		0.5
	しょうゆ		1

7日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　えびととうふのチリソース煮　ビーフンサラダ	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
	（冷）むきえび		25
	清酒		1
	（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
	太ねぎ		3
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	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		20
	（レト）ささみ油漬（フレーク）		7
	ビーフン		5
	きゅうり		15
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2.5
	食酢		2.5
	上白糖		1.3
	ごま油		1
	炒り白ごま　500g		1

8日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　がんもどきとひじきのうま煮　アーモンドあえ	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
	（レト）蒸大豆　国産		18
	（冷）ミニひろうす　青大豆入り		25
	ごぼう（斜め・3mm厚さ）		15
	人参		10
	（乾）早煮昆布（カット）		1
	（乾）ひじき		2.8
	（冷）さやいんげん　500g		10
	サラダ油		1
	しょうゆ		4.5
	三温糖		2.2
	みりん		0.5
	湯		20
	太もやし		30
	小松菜		15
	人参		5
	しょうゆ		2.5
	食酢		2
	上白糖		1
	アーモンド（粉）		0.6
	アーモンド（刻み）		1.8

11日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　さつまいものシチュー　ビーンズサラダ　チーズ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	豚肉並（2×2㎝スライス）		30
	白ぶどう酒		1
	皮むき玉葱		40
	さつまいも（2㎝角）		45
	人参		12
	しめじ		10
	小麦粉		5
	バター		3
	サラダ油		2
	サラダ油		1
	（袋）がらスープ　3kg		3
	食塩		0.3
	こしょう		0.08
	チキンコンソメ		0.5
	調理用牛乳		20
	生クリーム		3
	ピザ用チーズ		2
	ローリエ		0.05
	湯		68
	きゅうり		20
	人参		5
	（ドライパック）ミックスビーンズ　福豆入り		15
	かんきつドレッシング		4.5
	（個）チーズ　鉄強化		13.5

12日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　しじみのつくだ煮　牛乳　根菜とあつあげの煮もの　ごまあえ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	豚肉並（2×2㎝スライス）		30
	清酒		1
	おろし生姜		0.1
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		35
	たけのこ水煮（乱切り）		20
	ごぼう（斜め・5㎜厚さ）		25
	人参		15
	（冷）さやいんげん　3㎝カット　500g		7
	つきこんにゃく（ハーフ）		15
	（乾）早煮昆布（カット）		1
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.2
	みりん		1
	中双糖		1.2
	ごま油		0.1
	でんぷん		0.5
	湯		13
	牛乳		206
	小松菜		17
	太もやし		28
	人参		5
	食酢		1.7
	しょうゆ		2
	上白糖		1.2
	ごま油		0.8
	炒り白ごま　500g		1
	（レト）しじみ佃煮		10

13日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　金時豆と野菜のカレー煮　にんじんサラダ　野菜マフィン	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	（冷）金時豆　1kg		25
	（乾）赤レンズ豆		4
	皮むきじゃがいも（2㎝）		55
	皮むき玉葱		50
	人参		15
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		0.5
	白ぶどう酒		2
	しょうゆ		1
	三温糖		0.6
	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		12
	人参		24
	（レト）まぐろ油漬		7
	（冷）さやいんげん　3㎝カット　500g		18
	りんご酢		2
	食酢		1
	上白糖		0.4
	オリーブ油		0.2
	サラダ油		0.3
	食塩		0.2
	こしょう		0.02
	（個）野菜マフィン		25

14日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　はまちのゆうあん焼き　食べて菜のいそ香あえ　干ししいたけのみそ汁	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
	（冷）はまち		小　50
	（冷）はまち		中　70
	清酒		0.9
	しょうゆ		1.5
	みりん		2.2
	ゆず酢		2.1
	上白糖		0.2
	清酒		2
	水		2
	太もやし		28
	食べて菜		17
	人参		5
	味付けもみのり（5～10㎜幅）県産		1.2
	しょうゆ		1.2
	（冷）厚揚げ（2g／個）1kg		25
	小松菜		7
	皮むき玉葱		15
	干ししいたけ（スライス）		0.4
	人参		7
	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

15日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　ぶた肉と野菜のうま煮　切りぼし大根のあえ物　納豆	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（2×2㎝スライス）		30
	清酒		1
	皮むきじゃがいも（2㎝）		70
	皮むき玉葱		40
	つきこんにゃく（ハーフ）		20
	人参		15
	（冷）さやいんげん　500g		7
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.2
	中双糖		2.3
	湯		10
	切干し大根		4.5
	きゅうり		20
	人参		5
	（乾）刻み昆布		0.3
	（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）納豆　チルド		小　30
	（個）納豆　チルド		中　40

18日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		72
牛乳	精白米（自校）		80
ひらの野菜あんかけ	鉄強化米		0.5
秋野菜のみそ汁			
りんご	牛乳		206
	冷）ヒラでんぷん付き　香川県産		40
	なたね油　ローリー		7
	皮むき玉葱		17
	中ねぎ		3
	人参		3
	サラダ油		0.5
	上白糖		1.15
	しょうゆ		1.25
	清酒		0.8
	おろし生姜		0.3
	でんぷん		0.4
	湯		6
	さつまいも（2㎝角）		20
	油揚げ		5
	人参		5
	しめじ		5
	中ねぎ		3
	中みそ		6
	甘みそ		2
	煮干し　だし用		3
	清酒		1
	水		100
	（個）りんご（1／4カット）		50

19日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		72
牛乳	精白米（自校）		80
焼きどうふのみそそぼろ煮	鉄強化米		0.5
中華サラダ			
ミックスナッツ	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		25
	清酒		1
	（冷）焼き豆腐（カット）1kg		65
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	（冷）むき枝豆　1kg		7
	干ししいたけ（スライス）		1
	おろし生姜		0.3
	おろしにんにく		0.2
	ごま油		1
	赤みそ		5
	清酒		3
	しょうゆ		1.8
	三温糖		2
	でんぷん		0.5
	一味		0.01
	湯		30
	太もやし		25
	きゅうり		20
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2.3
	食酢		2
	上白糖		1.5
	ごま油		0.6
	（個）ミックスナッツ		15

20日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
きのこカレーライス（麦ごはん）	精白米（委託）		60
牛乳	精白米（委託）		70
海そうサラダ	米粒麦　委託		6
小にぼし	米粒麦　委託		7
	豚肉並（2×3㎝スライス）		20
	皮むきじゃがいも（2㎝）		50
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	エリンギ（1×3×0．3㎝）		12
	しめじ		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		0.7
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ		0.5
	湯		80
	牛乳		206
	キャベツ		15
	きゅうり		25
	（乾）海藻ミックス		0.5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	青じそドレッシング		4.5
	小煮干し		4

21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
牛乳	コッペパン		60
チリコンカーン			
ひじきとチーズの鉄骨サラダ	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	（冷）金時豆　1kg		20
	皮むき玉葱		55
	皮むきじゃがいも（2㎝）		50
	人参		10
	パセリ		0.8
	（袋）トマト水煮　3kg		10
	おろしにんにく		1
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2.5
	（袋）トマトパウダー　200g		0.25
	中双糖		1
	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
	キャベツ		20
	（乾）ひじき		0.6
	（レト）まぐろ油漬		7
	ダイスチーズ（4㎜角）生食用		5
	（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

22日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ふきよせごはん	精白米（自校）		65
牛乳	鉄強化米		0.5
塩こんぶあえ	鶏肉　胸・皮なし（1×1㎝）		9
いものこ汁	鶏肉　もも・皮なし（1×1㎝）		6
みかん	清酒		1
	油揚げ		3
	むき栗（1／4）国産		10
	しめじ		5
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	うすくちしょうゆ		4
	清酒		1
	上白糖		1
	食塩		0.8
	出し昆布		0.5
	牛乳		206
	きゅうり		17
	太もやし		28
	塩ふき昆布		1
	しょうゆ		1.2
	炒り白ごま　500g		1
	里いも（2㎝）		25
	人参		7
	油揚げ		7
	ごぼう（ささがき）		15
	中ねぎ		5
	中みそ		5
	甘みそ		2
	煮干し　だし用		3
	出し昆布		0.01
	清酒		1
	湯		100
	（袋）洗浄みかん（10個入り）		80

25日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ちゃんぽんめん　牛乳　かたくちいわしのねぎソースかけ　ミニトマト	（袋）中華めん		小1-3　150
	（袋）中華めん		小4-6　200
	（袋）中華めん		中　250
	豚肉並（3×3㎝スライス）		30
	しょうゆ		1
	清酒		0.5
	なると（3㎜）		4
	キャベツ		25
	太もやし		15
	人参		10
	たけのこ水煮（短冊切り）		7
	きくらげ（せん切り）		0.5
	太ねぎ		3
	おろし生姜		1
	サラダ油		1
	（袋）がらスープ　3kg		4
	しょうゆ		3.5
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	ごま油		0.3
	豆板醤		0.1
	でんぷん		1
	湯		120
	牛乳		206
	小いわし		35
	なたね油		7
	中ねぎ		3
	食酢		3.8
	しょうゆ		2.5
	上白糖		3
	でんぷん		0.1
	湯		4
	ミニトマト（35個入り）		30
	ミニトマト（43個入り）		30

26日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　味つけのり　牛乳　こうやどうふの煮もの　たくあんあえ	精白米（委託）		60
	精白米（委託）		70
	米粒麦　委託		6
	米粒麦　委託		7
	（個）味付けのり（5枚）		2.5
	牛乳		206
	豚肉並（2×2㎝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		8
	（冷）さやいんげん　500g		8
	干ししいたけ（スライス）		1
	しょうゆ		3.2
	三温糖		2.1
	食塩		0.3
	削り節　だし用		1.5
	出し昆布		0.3
	湯		60
	太もやし		28
	きゅうり		17
	人参		5
	たくあん（刻み）1kg袋		7
	しょうゆ		1.2
	炒り白ごま　500g		1

27日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
米粉パン　牛乳　肉だんごのトマト煮　ツナサラダ	米粉パン		50
	米粉パン		60
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		30
	皮むきじゃがいも（2㎝）		40
	皮むき玉葱		45
	（冷）ひよこ豆水煮		20
	エリンギ（1×2×0．3㎝）		10
	人参		15
	パセリ		0.5
	おろしにんにく		0.5
	サラダ油		1
	バター		0.5
	（袋）トマト水煮　3kg		25
	（袋）トマトピューレ　3kg		3
	赤ぶどう酒		1
	上白糖		1
	ウスターソース		0.8
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	湯		20
	きゅうり		25
	大根		20
	（レト）まぐろ油漬		5
	りんご酢		2
	食酢		1
	上白糖		0.4
	オリーブ油		0.4
	サラダ油		0.4
	食塩		0.2
	こしょう		0.02

28日（木）

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　おひたし	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	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（ホール）		10
	きくらげ（せん切り）		0.5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	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		3
	（袋）トマトパウダー　200g		0.2
	しょうゆ		3.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	赤みそ		2.5
	三温糖		0.8
	チキンコンソメ		0.45
	食塩		0.1
	豆板醤		0.15
	ごま油		0.1
	でんぷん		1
	湯		30
	ほうれん草		17
	太もやし		28
	人参		5
	しょうゆ		1.2
	花かつお（砕片）500g		1

29日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
きなこあげパン　牛乳　ポトフ　大根サラダ	コッペパン		50
	コッペパン		70
	なたね油　ローリー		6
	きな粉　1kg		4
	三温糖		3
	食塩		0.01
	紙ナフキン		1
	牛乳		206
	（冷蔵）ミニウインナー		20
	皮むきじゃがいも（2㎝）		40
	皮むき玉葱		30
	キャベツ		20
	皮むきかぶ		20
	サラダ油		1
	ドライパセリ		0.03
	（袋）がらスープ　3kg		3
	しょうゆ		1
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.6
	ローリエ		0.05
	湯		80
	大根		25
	きゅうり		25
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	（レト）まぐろ油漬		7
	かんきつドレッシング		4.5