

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	
しじみのつくだに	(レト)しじみ佃煮	8	
	牛乳	206	
牛乳	豚肉並(3×3cmスライス)	45	
	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	
ぶた肉のしょうが焼き	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	
けんちん汁	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	
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	
	豚肉並(2×2cmスライス)	20	
こうやどうふの煮もの	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	
切りぼし大根のあえもの	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	
野菜マフィン	炒り白ごま 500g	1	
	(個)野菜マフィン	25	

10日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
年明けうどん	(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	
	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	
さつまいもの天ぷら	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	
しょうゆ豆	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	

14日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
カレーライス	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
牛乳	牛肉(3×3cmスライス)	12
	皮むき玉葱	40
大根サラダ 小にぼし	皮むきじゃがいも(2cm)	40
	人参	15
	(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	0.5
	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
	(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	0.65
こしょう	0.04	
チキンコンソメ	0.7	
湯	90	
牛乳	206	
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	

15日(水)

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 ぶた肉とトマトのシチュー カラフルサラダ チーズ	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
	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)ブロッコリー(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	

16日(木)

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
牛乳 いかにのさらさらあげ ゆかりあえ 香川たつぷりおみそ汁	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	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
	でんぷん	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	
白みそ	2	
出し昆布	1	
削り節 だし用	3	
水	105	

17日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
牛どん(麦ごはん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
牛乳 小えびのからあげ りんご	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	25
	清酒	1
	皮むき玉葱	50
	人参	12
	太ねぎ	5
	糸こんにゃく	10
	干しいたけ(スライス)	0.5
	サラダ油	1
	しょうゆ	5.5
	みりん	4
	上白糖	1.8
	食塩	0.3
	でんぷん	0.6
	削り節 だし用	1.5
出し昆布	0.5	
湯	50	
(冷)小えび殻付き でんぷん付き・県産	28	
なたね油	6	
(個)りんご(1/4カット)	50	

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
コッペパン チョコ大豆クリーム チョコ大豆クリーム(中のみ) 牛乳 ロメインレタスと肉だんごのスープ煮 ツナサラダ ヨーグルト	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 かまあげ いりこのなんばん ぶつけ 食べて菜のいそ香 あえ 金時計	精白米(委託)	60	小型 牛乳 牛乳 ひじき スパゲティ 牛乳 かみかみ サラダ	コッペパン(丸型)	30	ごはん 牛乳 あつあげ のみそ いため ロメインレタスのごまドレッシング あえ	精白米(自校)	72	いりこ めし 牛乳 まんば のけん ちゃん うちこ み汁 わさん ぼんとう	精白米(自校)	65
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	40		精白米(自校)	80		鉄強化米	0.5
	(個)チョコ大豆クリーム	15		米粒麦 委託	6		牛乳	206		鉄強化米	0.5		油揚げ	5
	牛乳	206		米粒麦 委託	7		牛乳	206		牛乳	206		切りこんにやく(5×5×2.7cm)	10
	(冷)肉だんご	35		牛乳	206		冷)釜揚げいりこ米粉付香川県産	37		スパゲティ(ハーフ)	35		豚肉並ミンチ	25
	ロメインレタス	15		冷)釜揚げいりこ米粉付香川県産	37		ゆで塩	1.3		(レト)まぐろ油漬	15		清酒	1
	皮むき玉葱	25		でんぶん	2		ベーコン(短冊)	6.5		皮むき玉葱	30		(冷)厚揚げ(カット)1kg	40
	たけのこ水煮(ホール)	12		なたね油	5		エリンギ(1×3×0.3cm)	8		人参	10		おろし生姜	0.5
	人参	15		中ねぎ	3		(乾)長ひじき	2		たけのこ水煮(ホール)	17		出し昆布	0.5
	エリンギ(1×3×0.3cm)	5		食酢	4		バター	1		干しいたけ(スライス)	1		煮干し だし用	0.3
	春雨(太め5cm)	2.5		しょうゆ	3		しょうゆ	1.2		おろし生姜	0.5		牛乳	206
	おろし生姜	0.5		上白糖	3		しょうゆ	1.2		おろしにんにく	0.5		てんぷら	10
	サラダ油	1		湯	4		スイートバジル 乾燥	0.01		ごま油	0.8		豆腐	30
	(袋)がらスープ 3kg	3		一味	0.01		食塩	0.3		中双糖	1.3		(生)まんば	30
	しょうゆ	2		食べて菜	17		こしょう	0.04		チキンコンソメ	0.5		太もやし	25
	チキンコンソメ	0.6		太もやし	28		サラダ油	0.5		しょうゆ	3		サラダ油	0.8
	食塩	0.5		人参	5		さきいか 1kg	3		赤みそ	2.5		しょうゆ	2.5
	こしょう	0.03		しょうゆ	1.2		れんこん(いちよう3mm)	12		豆板醤	0.1		でんぶん	1
	ごま油	0.3		味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2		きゅうり	18		でんぶん	1		一味	0.01
	湯	90		油揚げ	7		人参	5		湯	20		湯	20
キャベツ	20	さつまいも(2cm角)	30	(レト)ホールコーン 1kg	7	ロメインレタス	15	ロメインレタス	15					
きゅうり	25	金時にんじん	10	上白糖	0.5	きゅうり	25	きゅうり	25					
(レト)まぐろ油漬	7	中ねぎ	3	しょうゆ	1.5	人参	5	人参	5					
食酢	2	中みそ	6	食酢	2	(レト)ホールコーン 1kg	7	棒々鶏ドレッシング	4.5					
(冷)レモン果汁 県産・500g	0.5	甘みそ	5	ごま油	0.5	棒々鶏ドレッシング	4.5							
サラダ油	1.8	煮干し だし用	4	すりごま	1									
上白糖	0.8	清酒	1											
食塩	0.2	水	105											
こしょう	0.03													
(個)ヨーグルト 鉄分強化	70													

