3日（月）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| カレーピラフ　牛乳　肉だんごと白菜のスープ煮　チーズサラダ　ヨーグルト（中のみ） | 精白米（自校） | | 65 |
| | 鉄強化米 | | 0.5 |
| | 鶏肉　胸・皮なし（1×1cm） | | 9 |
| | 鶏肉　もも・皮なし（1×1cm） | | 6 |
| | 皮むき玉葱 | | 10 |
| | 人参 | | 10 |
| | (袋)マッシュルーム　1kg | | 5 |
| | (冷)むき枝豆　1kg | | 5 |
| | おろしにんにく | | 0.2 |
| | バター | | 0.26 |
| | サラダ油 | | 0.5 |
| | 食塩 | | 0.9 |
| | こしょう | | 0.03 |
| | カレー粉 | | 0.6 |
| | チキンコンソメ | | 0.6 |
| | 白ぶどう酒 | | 2.2 |
| | ウスターソース | | 1 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | (冷)肉だんご | | 30 |
| | 白菜 | | 25 |
| | 皮むき玉葱 | | 25 |
| | 人参 | | 10 |
| | (冷)白いんげん豆　1kg | | 10 |
| | おろしにんにく | | 0.1 |
| | おろし生姜 | | 0.3 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | しょうゆ | | 1.2 |
| | ごま油 | | 0.1 |
| | (袋)がらスープ　3kg | | 3 |
| | チキンコンソメ | | 0.5 |
| | 食塩 | | 0.3 |
| | こしょう | | 0.04 |
| | でんぷん | | 1.1 |
| | 湯 | | 70 |
| | | | |
| | 大根 | | 25 |
| | きゅうり | | 20 |
| | ダイスチーズ（4mm角）生食用 | | 7 |
| | かんきつドレッシング | | 4.5 |
| | | | |
| | (個)ヨーグルト　鉄分強化 | | 70 |

4日（火）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| セルフ照り焼きバーガー　コーンクリームスープ　豆乳プリンタルト | コッペパン（丸型） | | 50 |
| | コッペパン（丸型） | | 60 |
| | | | |
| | (冷)ハンバーグ　焼き用　鉄分強化・減塩 | | 小　50 |
| | (冷)ハンバーグ　焼き用　鉄分強化・減塩 | | 中　60 |
| | しょうゆ | | 2.7 |
| | 三温糖 | | 2.2 |
| | みりん | | 2 |
| | でんぷん | | 0.4 |
| | 湯 | | 7 |
| | | | |
| | キャベツ | | 30 |
| | 人参 | | 5 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | ベーコン（短冊） | | 5 |
| | (レト)ホールコーン　1kg | | 8 |
| | (レト)クリームコーン　1kg | | 20 |
| | 皮むきじゃがいも（2cm） | | 20 |
| | 皮むき玉葱 | | 30 |
| | 人参 | | 5 |
| | パセリ | | 0.5 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | (袋)がらスープ　3kg | | 3 |
| | 食塩 | | 0.4 |
| | こしょう | | 0.04 |
| | チキンコンソメ | | 0.5 |
| | コーンスターチ | | 0.4 |
| | 調理用牛乳　10L | | 20 |
| | 湯 | | 55 |
| | | | |
| | (個)国産豆乳プリンタルト | | 25 |

5日（水）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん　牛乳　オリーブ豚の肉じゃが　切ぼし大根のごま酢あえ　ミックスナッツ | 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 |
| | | | |
| | オリーブ豚　並3×3カット　スライス | | 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)さやいんげん　3mmカット　500g | | 7 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | しょうゆ | | 3.4 |
| | 中双糖 | | 1.9 |
| | 湯 | | 10 |
| | | | |
| | 切干し大根 | | 4.5 |
| | きゅうり | | 20 |
| | (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)ミックスナッツ | | 15 |

6日（木）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん　牛乳　マーボーどうふ　ゆかりあえ | 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 |
| | 太ねぎ | | 3 |
| | 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 |
| | | | |
| | 小松菜 | | 17 |
| | 太もやし | | 30 |
| | 人参 | | 2 |
| | しょうゆ | | 1 |
| | 赤じそ粉 | | 0.7 |

7日（金）

| 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　牛乳　かぶのポトフ　ヴィネグレットソースのサラダ | コッペパン | | 50 |
| | コッペパン | | 60 |
| | | | |
| | (個)チョコ大豆クリーム | | 10 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | (冷蔵)ミニウインナー | | 30 |
| | ベーコン（短冊） | | 5 |
| | (冷)白いんげん豆　1kg | | 15 |
| | 皮むきかぶ | | 40 |
| | 皮むき玉葱 | | 30 |
| | エリンギ（1×3×0．3cm） | | 10 |
| | 人参 | | 15 |
| | (袋)がらスープ　3kg | | 3 |
| | チキンコンソメ | | 0.6 |
| | 食塩 | | 0.3 |
| | こしょう | | 0.04 |
| | しょうゆ | | 0.1 |
| | ローリエ | | 0.1 |
| | 湯 | | 80 |
| | | | |
| | ロメインレタス | | 25 |
| | きゅうり | | 10 |
| | 人参 | | 5 |
| | (レト)ホールコーン　1kg | | 10 |
| | サラダ油 | | 0.7 |
| | オリーブ油 | | 0.5 |
| | 食酢 | | 1.9 |
| | (冷)レモン果汁　県産・500g | | 0.8 |
| | 上白糖 | | 0.7 |
| | 食塩 | | 0.3 |
| | こしょう | | 0.02 |

10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 |
| ホイコーロー | 鉄強化米 | | 0.5 |
| 海そうサラダ | | | |
| 小魚入りアーモンド（中のみ） | 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 | | 1 |
| | しょうゆ | | 1 |
| | キャベツ | | 40 |
| | 皮むき玉葱 | | 30 |
| | ピーマン | | 10 |
| | 人参 | | 10 |
| | ごま油 | | 1 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | 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 |
| | でんぷん | | 0.3 |
| | | | |
| | 大根 | | 25 |
| | きゅうり | | 20 |
| | （乾）海藻ミックス | | 0.5 |
| | （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 |
| | 炒り白ごま　500g | | 1 |
| | | | |
| | （個）小魚入りアーモンド | | 8 |

11日（火）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん | 精白米（委託） | | 60 |
| 牛乳 | 精白米（委託） | | 70 |
| さばのゆうあん焼き | 米粒麦　委託 | | 6 |
| いそ香あえ | 米粒麦　委託 | | 7 |
| うちこみ汁 | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | （冷）さば | | 小　50 |
| | （冷）さば | | 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 |
| | でんぷん | | 0.1 |
| | 水 | | 2 |
| | | | |
| | 人参 | | 5 |
| | 太もやし | | 25 |
| | きゅうり | | 20 |
| | 味付けもみのり（5～10mm幅）県産 | | 1.2 |
| | しょうゆ | | 1.2 |
| | | | |
| | 油揚げ | | 5 |
| | うどん冷凍 | | 20 |
| | 大根 | | 15 |
| | 人参 | | 5 |
| | 干ししいたけ（スライス） | | 0.5 |
| | 中ねぎ | | 3 |
| | 中みそ | | 6 |
| | 甘みそ | | 2 |
| | 煮干し　だし用 | | 3 |
| | 清酒 | | 1 |
| | 水 | | 105 |

12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 |
| 牛乳 | コッペパン | | 60 |
| クリームシチュー | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| りっちゃんサラダ | | | |
| | 鶏肉　胸・皮なし（2×2cm） | | 15 |
| | 鶏肉　もも・皮なし（2×2cm） | | 10 |
| | 白ぶどう酒 | | 1 |
| | 皮むきじゃがいも（2cm） | | 30 |
| | 皮むき玉葱 | | 40 |
| | 人参 | | 15 |
| | エリンギ（1×3×0．3cm） | | 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 | | 0.8 |
| | こしょう | | 0.04 |
| | チキンコンソメ | | 0.6 |
| | 調理用牛乳　10L | | 20 |
| | 生クリーム | | 3 |
| | ピザ用チーズ | | 2 |
| | ローリエ | | 0.1 |
| | 湯 | | 65 |
| | | | |
| ミニトマト | ロースハム（短冊）卵抜き | | 3 |
| | キャベツ | | 20 |
| | きゅうり | | 15 |
| | 人参 | | 5 |
| | （レト）ホールコーン　1kg | | 7 |
| | （乾）刻み昆布 | | 0.2 |
| | 花かつお（砕片）500g | | 0.8 |
| | 和風ドレッシング | | 4 |
| | | | |
| | ミニトマト | | 30 |

13日（木）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| ごはん | 精白米（自校） | | 72 |
| ひじきのり | 精白米（自校） | | 80 |
| 牛乳 | 鉄強化米 | | 0.5 |
| はもとコーンのしんじょうフライ | | | |
| けんちん汁 | （個）ひじきのり | | 10 |
| りんご | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | （冷）はもとコーンのしんじょうフライ | | 小　50 |
| | （冷）はもとコーンのしんじょうフライ | | 中　60 |
| | なたね油 | | 5 |
| | | | |
| | （冷）豆腐（カット）1kg | | 25 |
| | 油揚げ | | 3 |
| | ごぼう（ささがき） | | 10 |
| | 大根 | | 25 |
| | 人参 | | 5 |
| | 里いも（1．5cm） | | 10 |
| | 干ししいたけ（スライス） | | 1 |
| | 中ねぎ | | 3 |
| | ごま油 | | 0.1 |
| | しょうゆ | | 1 |
| | 清酒 | | 1 |
| | 食塩 | | 0.6 |
| | みりん | | 0.3 |
| | でんぷん | | 0.3 |
| | 削り節　だし用 | | 3 |
| | 出し昆布 | | 1 |
| | 湯 | | 95 |
| | | | |
| | （個）りんご（1／4） | | 50 |

14日（金）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| タコライス（麦ごはん） | 精白米（委託） | | 60 |
| かぼちゃサラダ | 精白米（委託） | | 70 |
| | 米粒麦　委託 | | 6 |
| | 米粒麦　委託 | | 7 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 牛肉ミンチ | | 15 |
| | 豚肉並ミンチ | | 15 |
| | 赤ぶどう酒 | | 1 |
| | （レト）ひきわり大豆　1kg | | 25 |
| | 皮むき玉葱 | | 40 |
| | 人参 | | 20 |
| | おろしにんにく | | 0.4 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | （袋）トマト水煮　3kg | | 15 |
| | （袋）トマトケチャップ　1kg | | 3.5 |
| | 食塩 | | 0.5 |
| | こしょう | | 0.02 |
| | 赤ぶどう酒 | | 0.5 |
| | チリパウダー | | 0.4 |
| | ウスターソース | | 2.5 |
| | 上白糖 | | 1 |
| | でんぷん | | 1 |
| | | | |
| | 人参 | | 5 |
| | （生）皮付きかぼちゃ（1．5cm） | | 20 |
| | きゅうり | | 20 |
| | （レト）ホールコーン　1kg | | 5 |
| | ダイスチーズ（4mm角）生食用 | | 5 |
| | イタリアンドレッシング | | 5 |

17日（月）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん　しじみのつくだ煮　牛乳　ひじきと大豆のうま煮　つくね汁 | 精白米（委託） | | 60 |
| | 精白米（委託） | | 70 |
| | 米粒麦　委託 | | 6 |
| | 米粒麦　委託 | | 7 |
| | | | |
| | （レト）しじみ佃煮 | | 8 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 豚肉並（2×2㎝スライス） | | 10 |
| | （冷）厚揚げ（カット）1kg | | 15 |
| | （冷）大豆水煮 | | 14 |
| | ごぼう（ささがき） | | 14 |
| | 人参 | | 6 |
| | （冷）むき枝豆　1kg | | 4 |
| | （乾）ひじき | | 2.5 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | しょうゆ | | 3.5 |
| | 三温糖 | | 2.2 |
| | みりん | | 0.5 |
| | 清酒 | | 1 |
| | だし汁 | | 15 |
| | | | |
| | （冷）つくね | | 35 |
| | しめじ | | 10 |
| | 人参 | | 8 |
| | ほうれん草 | | 7 |
| | 清酒 | | 1 |
| | 中みそ | | 6 |
| | 甘みそ | | 2 |
| | 削り節　だし用 | | 3 |
| | 出し昆布 | | 1 |
| | 湯 | | 100 |

18日（火）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん　牛乳　かまあげいりこフライ　たくあんあえ　さつまいものみそ汁 | 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）釜揚げいりこフライ香川県産 | | 40 |
| | なたね油 | | 7 |
| | | | |
| | きゅうり | | 20 |
| | 太もやし | | 25 |
| | 人参 | | 5 |
| | たくあん（刻み）1kg袋 | | 7 |
| | しょうゆ | | 1.2 |
| | すりごま | | 1 |
| | | | |
| | さつまいも（2㎝角） | | 30 |
| | ごぼう（ささがき） | | 10 |
| | 油揚げ | | 5 |
| | 人参 | | 5 |
| | 中ねぎ | | 3 |
| | 赤みそ | | 4 |
| | 中みそ | | 2 |
| | 煮干し　だし用 | | 3 |
| | 清酒 | | 1 |
| | 水 | | 110 |

19日（水）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| コッペパン　牛乳　チリコンカーン　カラフルサラダ　アーモンド入りチーズ（中のみ） | コッペパン | | 50 |
| | コッペパン | | 60 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 豚肉並ミンチ | | 20 |
| | （冷）白いんげん豆　1kg | | 10 |
| | （レト）蒸大豆　国産 | | 10 |
| | 皮むき玉葱 | | 55 |
| | 皮むきじゃがいも（2㎝） | | 50 |
| | 人参 | | 10 |
| | パセリ | | 0.2 |
| | （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 | | 3 |
| | （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 |
| | | | |
| | （生）ブロッコリー（カット）県産 | | 40 |
| | 人参 | | 5 |
| | （レト）ホールコーン　1kg | | 7 |
| | 食酢 | | 0.7 |
| | （冷）レモン果汁　県産・500g | | 0.4 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | 上白糖 | | 0.8 |
| | 食塩 | | 0.3 |
| | こしょう | | 0.02 |
| | | | |
| | （個）アーモンド入りチーズ | | 13.5 |

21日（金）

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り正味分量 |
|---|---|---|---|
| ごはん　牛乳　とうふの中華煮　こんぶあえ | 精白米（自校） | | 72 |
| | 精白米（自校） | | 80 |
| | 鉄強化米 | | 0.5 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 豚肉並（3×3㎝スライス） | | 20 |
| | 清酒 | | 1 |
| | （冷）豆腐（カット）1kg | | 65 |
| | 皮むき玉葱 | | 35 |
| | 人参 | | 10 |
| | きくらげ（せん切り） | | 0.5 |
| | 太ねぎ | | 7 |
| | おろし生姜 | | 1.5 |
| | ごま油 | | 1 |
| | サラダ油 | | 0.5 |
| | しょうゆ | | 2.5 |
| | 中双糖 | | 0.6 |
| | チキンコンソメ | | 0.5 |
| | 食塩 | | 0.2 |
| | 一味 | | 0.01 |
| | でんぷん | | 1 |
| | 湯 | | 20 |
| | | | |
| | キャベツ | | 20 |
| | 太もやし | | 25 |
| | 人参 | | 5 |
| | 塩ふき昆布 | | 1 |
| | しょうゆ | | 1.2 |
| | すりごま | | 1.2 |