

1日(木)				2日(金)				7日(水)				8日(木)				9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
二色どんぶり (麦入り) 牛乳 とうふのみそ汁 あま夏みかん	精白米(委託)		60	きなこっ茶あげパン 牛乳 肉だんごのスープ ひじきとチーズのサラダ	コッペパン		50	えんどうごはん 牛乳 ぶた肉とごぼうの煮もの 香りあえ	精白米(自校)		68	ハヤシライス(麦ごはん) 牛乳 グリーンサラダ	精白米(委託)		60	山菜ごはん 牛乳 ごまあえ とん汁 ヨーグルト	精白米(自校)		65
	精白米(委託)		70		コッペパン		50		精白米(自校)		75		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		6		なたね油		4		むきえんどう 冷凍		10		米粒麦 委託		6		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12
	米粒麦 委託		7		三温糖		5.5		清酒		1.5		米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8
					青大豆きな粉		4		食塩		0.8						清酒		1
	牛乳		206		煎茶(粉末)50g		0.4		出し昆布		1		牛乳		206		油揚げ		5
					紙ナフキン		1										(レト)山菜ミックス		10
	鶏肉 ひき肉		20						牛乳		206		牛肉(3×3cmスライス)		20		人参		5
	豚肉赤身ミンチ		20										玉葱		45		サラダ油		1
	清酒		1.5						(冷)肉だんご		30		じゃがいも		45		しょうゆ		3
	玉葱		20						玉葱		35		人参		10		上白糖		1
	人参		5						チンゲンサイ		12		洗いごぼう		25		食塩		0.5
	生姜		0.6						たけのこ水煮(ホール)		10		人参		15				
	サラダ油		1						人参		10		(冷)さやいんげん 500g		7		牛乳		206
	しょうゆ		2.5						干しいたけ(スライス)		0.8		サラダ油		1				
	三温糖		1						春雨(太め5cm)		3		しょうゆ		3		小麦粉		5
	でんぷん		0.4						生姜		0.5		中双糖		1.5		バター		3
	食塩		0.1						サラダ油		0.5		みりん		2		サラダ油		2
	小松菜		25						(袋)がらスープ 1kg		4		清酒		1.5		(袋)トマトピューレ 1kg		15
	キャベツ		20						しょうゆ		2		でんぷん		0.5		(袋)トマト水煮 1kg		10
	もやし		20						清酒		1		湯		8		(袋)がらスープ 1kg		3
	炒り白ごま		1						チキンコンソメ		0.5						赤ぶどう酒		2
	しょうゆ		1.6						食塩		0.2						ウスターソース		2
									こしょう		0.03		ボンレスハム(短冊)卵抜き		10		食塩		0.7
	豆腐		20						湯		120		大根		30		こしょう		0.07
	油揚げ		5										小松菜		15		チキンコンソメ		0.5
	玉葱		20										人参		5		上白糖		0.5
	人参		7										上白糖		2		からし粉		0.15
	中ねぎ		5										すだち酢		1.5		ローリエ		0.1
	中みそ		5.5										食酢		1.5		ピザ用チーズ		1.5
甘みそ		5							しょうゆ		0.3	湯		80					
煮干し だし用		4							食塩		0.1								
水		110										アスパラガス		20					
												きゅうり		25					
甘夏みかん		40										(缶)ホールコーン		5					
紙ナフキン		1										食酢		2.2					
												上白糖		1.1					
												サラダ油		1					
												食塩		0.3					
												こしょう		0.04					
				</															

12日(月)				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16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 牛 乳 は も の エ ス カ ベ ッ シ ュ ゆ で ブ ロ ッ コ リ ミ ネ ス ト ロ ー ネ	コッペパン		50	チ キ ン ラ イ ス (麦 入 り) 牛 乳 ご ぼ う サ ラ ダ マ カ ロ ニ ス ー プ 野 菜 マ フ イ ン	精白米(自校)		60	み そ フ ー メ ン 牛 乳 さ つ ま い も の は ち み つ あ え ミ ニ ト マ ト	(袋)中華めん	小1-3	150	麦 ご は ん 牛 乳 と う ふ の オ イ ス タ ー ソ ー ス 煮 中 華 あ え か え り ア ー モ ン ド	精白米(委託)		60	米 粉 パ ン 牛 乳 金 時 豆 の カ レ ー 煮 野 菜 と ま ぐ ろ の ソ テ ー	米粉パン		50
	コッペパン		50		米粒麦 自校		5		(袋)中華めん	小4-6	200		精白米(委託)		70		米粉パン		50
					鉄強化米		0.5		(袋)中華めん	中	250		米粒麦 委託		6				
	牛乳		206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12		豚肉並(3×3cmスライス)		25		米粒麦 委託		7		牛乳		206
					(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		清酒		1								
	冷)はも澱粉付き		45		白ぶどう酒		1		しょうゆ		0.8		牛乳		206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		12
	なたね油		5		玉葱		10		キャベツ		30						鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		8
	玉葱		10		エリンギ(1×2×0.3cm)		5		もやし		15		豚肉並(3×3cmスライス)		25		粗挽きウインナーFe強化(2cm)		20
	人参		5		(冷)むき枝豆 1kg		5		人参		10		清酒		1		(ドライパック)金時豆		30
	赤パプリカ		4		サラダ油		1		たけのこ水煮(ホール)		10		(冷)豆腐(カット)1kg		85		じゃがいも		50
	サラダ油		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		13		中ねぎ		5		玉葱		30		玉葱		45
	食酢		3.5		ウスターソース		0.9		にんにく		0.7		チンゲンサイ		10		人参		15
	上白糖		3		チキンコンソメ		0.5		ごま油		1		人参		7		パセリ		0.5
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		食塩		0.3		(袋)がらスープ 1kg		4		生姜		1.5		サラダ油		1
	しょうゆ		0.7		こしょう		0.05		赤みそ		6.5		干しいたけ(スライス)		0.6		白ぶどう酒		2
	食塩		0.3						清酒		1.5		サラダ油		0.5		しょうゆ		1.2
	こしょう		0.02		牛乳		206		上白糖		1.5		ごま油		0.5		三温糖		0.8
	水		10						チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		3		チキンコンソメ		0.5
					洗いごぼう		25		食塩		0.2		中双糖		1.5		カレー粉		0.3
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30		きゅうり		15		こしょう		0.03		オイスターソース		1		食塩		0.3
	ゆで塩		0.5		人参		10		豆板醤		0.1		チキンコンソメ		0.5		こしょう		0.03
					(缶)ホールコーン		5		でんぷん		0.8		でんぷん		0.7		湯		25
	ベーコン(短冊)		5		(個)焙煎ごまドレッシング		8		湯		125		湯		20				
	(冷)白いんげん豆 1kg		18														(レト)まぐろ油漬		15
	玉葱		30		ベーコン(短冊)		5		牛乳		206		もやし		35		小松菜		20
	キャベツ		20		玉葱		30						きゅうり		20		もやし		20
	人参		10		人参		8		さつまいも(2cm角)		50		人参		5		人参		10
	セロリ		2		マカロニ(シエル)		7		なたね油		4		きくらげ(せん切り)		0.2		エリンギ(1×2×0.3cm)		10
	サラダ油		0.5		パセリ		0.5		はちみつ		3		(個)棒々鶏ドレッシング		10		サラダ油		1
	(袋)トマト水煮 1kg		15		ローリエ		0.1		三温糖		1						清酒		0.5
	(袋)がらスープ 1kg		4		サラダ油		0.5		食酢		0.6		小煮干し		5		しょうゆ		0.2
	赤ぶどう酒		1		(袋)がらスープ 1kg		4		しょうゆ		0.5		アーモンド(四つ割)		4		食塩		0.1
	食塩		0.5		チキンコンソメ		0.3		水		1		上白糖		1		こしょう		0.03
	こしょう		0.03		食塩		0.3						しょうゆ		0.3				
	チキンコンソメ		0.5		こしょう		0.03		ミニトマト		30		みりん		1				
	湯		100		湯		120						水		1				
					(個)野菜マフィン		25												
										</									

23日(金)

- 3 -

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30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
カレーピラフ (麦入り) 牛乳 海そうサラダ チャウダー ミックスナッツ (中のみ)	精白米(自校)		60	親子どんぶり (麦ごはん) 牛乳 かんぴょうの あえもの お茶 ビーンズ	精白米(委託)		60	セルフス ラッピー ジョー 牛乳 野菜のス ープ煮 チーズ	コッペパン		50	キムチごはん (麦入り) 牛乳 もやしの ナムル トック 入りわか めスー プ 豆乳 プリン	精白米(自校)		60	麦ごはん しじみの つくだ煮 牛乳 肉じゃが 大根の あえもの	精白米(委託)		60
	米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70		コッペパン		50		米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		牛乳		206		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		米粒麦 委託		7						豚肉並(2×2cmスライス)		15		米粒麦 委託		7
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6						牛乳		206		生姜		0.8				
	白ぶどう酒		1										清酒		0.8		牛乳		206
	玉葱		15						豚肉並ミンチ		20		白菜キムチ 1kg		15				
	人参		5						牛肉ミンチ		10		人参		4		豚肉並(2×2cmスライス)		25
	(冷)むき枝豆 1kg		4		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15		(レト)ひきわり大豆 1kg		15		(冷)むき枝豆 1kg		5		清酒		1
	サラダ油		1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10		玉葱		20		ごま油		2		じゃがいも		80
	カレー粉		0.7		清酒		1		人参		10		清酒		2		玉葱		40
	ウスターソース		0.7		鶏卵		30		ピーマン		4		上白糖		1.2		つきこんにゃく		15
	食塩		0.6		玉葱		50		にんにく		0.3		しょうゆ		1.2		人参		10
	チキンコンソメ		0.4		人参		15		(袋)トマト水煮 1kg		5		食塩		0.1		(冷)さやいんげん 500g		8
	こしょう		0.03		中ねぎ		5		(袋)トマトケチャップ 1kg		8		チキンコンソメ		0.5		サラダ油		2
					干しいたけ(スライス)		0.8		ウスターソース		2		炒り白ごま		1		しょうゆ		3
	牛乳		206		しょうゆ		4		赤ぶどう酒		0.5						中双糖		2
					みりん		3		食塩		0.2		牛乳		206		清酒		1
	キャベツ		25		上白糖		2		小麦粉		1						湯		5
	きゅうり		15		食塩		0.5		サラダ油		0.5		もやし		35				
	(缶)ホールコーン		5		でんぶん		0.5						きゅうり		10		大根		35
	(乾)海藻ミックス		1		削り節 だし用		2		ベーコン(短冊)		10		小松菜		10		きゅうり		15
	(個)青じそドレッシング		8		湯		60		玉葱		40		人参		5		(乾)きわかめ(カット)国産・200g		0.8
									じゃがいも		30		(個)韓国ナムルドレッシング		10		人参		5
	ベーコン(短冊)		10		(乾)かんぴょう(2cm)		5		キャベツ		25						炒り白ごま		1
	白いんげん豆ペースト(レトルト)		15		きゅうり		15		人参		15		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		(個)ゆずかつおドレッシング		10
	じゃがいも		40		人参		5		セロリ		2		トック 国産米使用		20				
	玉葱		30		(乾)刻み昆布		0.5		パセリ		0.7		玉葱		20		(レト)しじみ佃煮		10
	人参		10		(個)棒々鶏ドレッシング		10		サラダ油		1		中ねぎ		3				
	パセリ		0.5						(袋)がらスープ 1kg		4		干しわかめ(カット)		0.8				
	サラダ油		0.5		(冷)大豆水煮		20		食塩		0.4		サラダ油		0.5				
	バター		0.5		でんぶん		1		こしょう		0.03		(袋)がらスープ 1kg		4				
	(袋)がらスープ 1kg		4		なたね油		2		チキンコンソメ		0.3		しょうゆ		0.7				
	白ぶどう酒		1		青大豆きな粉		2		ローリエ		0.1		食塩		0.4				
	チキンコンソメ		0.6		煎茶(粉末)50g		0.1		湯		65		こしょう		0.03				
	食塩		0.4		三温糖		2						チキンコンソメ		0.3				
	こしょう		0.05						(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		5		ごま油		0.3				
	コーンスターチ		1										湯		140				
	調理用牛乳 1L		30										(個)豆乳プリン		40				
	湯		65																
	(個)ミックスナッツ		15																