1日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
たこめし（麦入り） 牛乳 ごまあえ 白玉だんご汁	精白米（自校）		60
	米粒麦　自校		5
	鉄強化米		0.5
	（冷）たこ（2×1．5cm）		12
	生姜		1
	油揚げ		7
	洗いごぼう		7
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
	しょうゆ		3
	清酒		2
	上白糖		1
	食塩		0.1
	出し昆布		0.8
	牛乳		206
	もやし		25
	小松菜		20
	キャベツ		15
	炒り白ごま		1
	（個）ゆずかつおドレッシング		10
	油揚げ		7
	かまぼこスライス　冷蔵　1kg		6
	（冷）白玉		30
	玉葱		25
	人参		10
	中ねぎ		5
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		100

2日（水）

献立名	食品名		
ごはん しじみのつくだ煮 牛乳 きびなごのカリカリフライ 短ざくあえ そうめん汁 七夕ゼリー	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	（レト）しじみ佃煮		10
	牛乳		206
	（冷）きびなごカリカリフライ		30
	なたね油		3
	キャベツ		25
	（缶）ホールコーン		7
	オクラ		5
	人参		5
	（乾）かんぴょう（2cm）		2.5
	（個）青じそドレッシング		8
	型抜きかまぼこ（星）		8
	油揚げ		8
	玉葱		25
	人参		10
	中ねぎ		5
	乾）そうめん		6
	しょうゆ		0.4
	食塩		0.3
	削り節　だし用		3.5
	出し昆布		0.8
	水		120
	（個）七夕ゼリー		50

3日（木）

献立名	食品名		
全粒粉パン 牛乳 チリビーンズ パリパリポテトサラダ メープルマフィン	全粒粉パン　丸型		50
	全粒粉パン　丸型		50
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		25
	（冷）白いんげん豆　1kg		25
	（冷）金時豆　1kg		15
	玉葱		25
	（袋）トマト水煮　1kg		7
	にんにく		0.3
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		4
	中双糖		0.6
	ウスターソース		0.6
	赤ぶどう酒		0.5
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.15
	チリパウダー		0.03
	湯		8
	じゃがいも		25
	なたね油		3
	キャベツ		25
	きゅうり		25
	人参		7
	（個）香味玉ねぎドレッシング		10
	（個）メープルマフィン		25

4日（金）

献立名	食品名		
ごはん 牛乳 ホイコーロー ビーフンスープ チーズ	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		40
	しょうゆ		1
	清酒		1
	キャベツ		40
	玉葱		35
	たけのこ水煮（ホール）		15
	人参		10
	ピーマン		8
	生姜		1
	にんにく		0.5
	サラダ油		1.5
	赤みそ		2
	しょうゆ		1
	清酒		1
	上白糖		0.7
	豆板醤		0.05
	ごま油		0.5
	ボンレスハム（短冊）卵抜き		7
	玉葱		15
	人参		10
	中ねぎ		5
	ビーフン		6
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	（袋）がらスープ　1kg		4
	しょうゆ		0.5
	サラダ油		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.3
	ごま油		0.1
	湯		130
	（個）チーズ　鉄強化		13.5

7日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
カレーピラフ（麦入り）	精白米（自校）		60
	米粒麦　自校		5
	鉄強化米		0.5
	（冷）鶏肉　胸・皮なし（1×1cm）		12
	（冷）鶏肉　もも・皮なし（1×1cm）		8
	白ぶどう酒		1
	玉葱		10
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
	カレー粉		0.7
	ウスターソース		0.7
	食塩		0.65
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.4
牛乳	牛乳		206
かぼちゃのサラダ	（生）かぼちゃ（2×2cm）		50
	人参		10
	（缶）ホールコーン		7
	ゆで塩		0.5
うずらたまごとチンゲンサイのスープ	ベーコン（短冊）		7
	（レト）うずら卵1kg		25
	玉葱		25
	チンゲンサイ		15
	人参		8
	セロリ		2
	サラダ油		1
	（袋）がらスープ　1kg		4
	しょうゆ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.3
	湯		100

8日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ビビンバ	精白米（委託・白）		70
	精白米（委託・白）		80
牛乳	牛乳		206
	牛肉（3×2cmスライス）		35
	しょうゆ		2.5
	三温糖		1.3
	清酒		1
	にんにく		1.5
	中ねぎ		1
	ごま油		1
	炒り白ごま		2
	一味		0.01
	もやし		40
	小松菜		25
	人参		10
	（個）韓国ナムルドレッシング		10
ダイシモチ麦のサムゲタンスープ	鶏肉　胸・皮なし（2×1cm）		8
	鶏肉　もも・皮なし（2×1cm）		4
	もち麦		7
	玉葱		30
	人参		7
	中ねぎ		5
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	生姜		0.5
	にんにく		0.5
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ　1kg		4
	食塩		0.5
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.5
	ごま油		0.2
	湯		120

9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		50
牛乳	牛乳		206
ラタトゥイユ	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）（香川県産）		12
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）（香川県産）		8
	粗挽きウインナー（2cm）		10
	玉葱		30
	なす（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		30
	じゃがいも		25
	ズッキーニ		10
	黄パプリカ		5
	にんにく		0.5
	サラダ油		1.5
	（袋）トマト水煮　1kg		15
	（袋）トマトケチャップ　1kg		8
	上白糖		0.5
	赤ぶどう酒		1
	ウスターソース		0.3
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.2
	こしょう		0.02
	湯		20
ビーンズサラダ	（冷）大豆水煮		10
	キャベツ		30
	きゅうり		10
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	（個）イタリアンドレッシング		8

10日（木）

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
あじフライ	（冷）あじ開きフライ		40
	なたね油		4
ゆで野菜	キャベツ		30
	もやし		15
	人参		8
	（個）中濃ソース		8
なすとつくねのみそ汁	（冷）根菜入りつくね		20
	玉葱		25
	なす		15
	人参		10
	中ねぎ		5
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		100

11日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
とうもろこしごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	（缶）ホールコーン		16
	清酒		1.5
	食塩		0.8
	出し昆布		1
牛乳	牛乳		206
あつあげとひじきのうま煮	豚肉並（2×2cmスライス）		20
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		50
	つきこんにゃく		20
	人参		10
	（冷）さやいんげん　500g		5
	（乾）ひじき		3
	サラダ油		1
	しょうゆ		4
	三温糖		3
	清酒		1
	みりん		0.5
	湯		20
アスパラガスのごまドレッシングあえ	アスパラガス（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		20
	きゅうり		20
	オクラ		8
	人参		5
	（個）焙煎ごまドレッシング		8

14日(月)

献立名	食品名		一人当り正味分量
夏野菜カレーライス	精白米(委託・白)		70
	精白米(委託・白)		80
牛乳	牛乳		206
	豚肉並(2×3cmスライス)		20
	玉葱		40
	じゃがいも		20
	(生)かぼちゃ(2×2cm)		20
	なす		20
	サラダ油		2
	(袋)トマト水煮 1kg		10
	人参		8
	(冷)むき枝豆 1kg		7
	ピーマン		7
	にんにく		0.5
	生姜		0.2
	サラダ油		2
	小麦粉		5
	サラダ油		5
	カレー粉		1.1
	(袋)がらスープ 1kg		4
	(袋)トマトケチャップ 1kg		2
	ウスターソース		1.7
	とんかつソース		1
	しょうゆ		1
	チャツネ 450g		1
	赤ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.04
	湯		75
海そうサラダ	(乾)海藻ミックス		1
	キャベツ		30
	きゅうり		15
	(缶)ホールコーン		5
	(個)棒々鶏ドレッシング		10
小にぼし	小煮干し		4

15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	コッペパン(丸型)		50
	コッペパン(丸型)		50
牛乳	牛乳		206
	(冷)ハンバーグ ボイル用・鉄分強化・減塩		60
	しょうゆ		2.5
	三温糖		2
	みりん		1.5
	でんぷん		0.4
	湯		10
	キャベツ		30
	人参		10
	ゆで塩		0.5
マカロニ入りトマトのスープ	ベーコン(短冊)		7
	玉葱		30
	キャベツ		15
	人参		10
	マカロニ(英字)		6
	セロリ		1
	サラダ油		0.5
	(袋)トマト水煮 1kg		20
	(袋)がらスープ 1kg		4
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	ローリエ		0.1
	湯		100

16日(水)

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
さばのしょうが煮	(冷)さばの生姜煮		50
しそこんぶあえ	きゅうり		20
	もやし		20
	キャベツ		15
	炒り白ごま		1
	塩ふき昆布		1.3
	赤じそ粉		0.5
けんちん汁	豆腐		25
	油揚げ		7
	洗いごぼう		10
	つきこんにゃく		7
	人参		7
	中ねぎ		5
	しょうゆ		2
	食塩		0.7
	削り節 だし用		4
	出し昆布		1
	水		120

17日(木)

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米(自校)		68
	精白米(自校)		75
牛乳	牛乳		206
あつあげとなすのみそいため	豚肉並ミンチ		20
	清酒		2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg		35
	玉葱		25
	なす		25
	サラダ油		2
	チンゲンサイ		10
	人参		10
	たけのこ水煮(ホール)		8
	生姜		0.6
	にんにく		0.2
	ごま油		1
	赤みそ		3
	中双糖		2
	しょうゆ		1.5
	チキンコンソメ		0.6
	豆板醤		0.03
	でんぷん		1
	湯		20
きゅうりのあえもの	きゅうり		30
	もやし		25
	人参		10
	(個)ゆずかつおドレッシング		10

18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
ぶた肉のしょうが焼き	豚肉並(3×3cmスライス)		40
	生姜		1.5
	玉葱		45
	人参		7
	しょうゆ		4
	清酒		1
	みりん		0.5
	上白糖		1
	サラダ油		2
ゆで野菜	キャベツ		20
	もやし		20
	きゅうり		10
	ゆで塩		0.4
じゃがいものみそ汁	油揚げ		7
	じゃがいも		30
	玉葱		10
	えのきたけ		10
	中ねぎ		3
	干しわかめ(カット)		0.5
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し だし用		4
	水		110
ミニトマト	ミニトマト		30