

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6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 とり肉のマー マレードソ スかけ 大豆サラ ダ はくさいの スープ	コッペパン(丸型)	50	ぼ ら ず し 牛 乳 菜 の 花 の あ え も の す ま し 汁 ひ な あ ら れ	精白米(自校)	65	ビ ビ ン バ ン ( <small>麦</small> ご は ん) 牛 乳 ト ク ク 入 り わ か め ス ー プ ぶ ど う ゼ リ ー	精白米(委託)	60	カ レ ー う ど ん 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ チ ョ コ タ ル ト	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200	ご は ん ふ り か け 牛 乳 み そ 煮 こ み お で ん ほ う れ ん 草 の ご ま あ え	精白米(自校)	72
	コッペパン(丸型)	60		鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280		精白米(自校)	80
	牛乳	206		清酒	3		米粒麦 委託	6		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300		鉄強化米	0.5
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30		出し昆布	0.8		米粒麦 委託	7		豚肉並(2×2cmスライス)	25		(個)おかかりかけ(28品目フリー)	2
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20		食酢	10		牛乳	206		油揚げ	10		牛乳	206
	清酒	1		上白糖	9		牛肉(3×2cmスライス)	30		玉葱	40		人参	10
	でんぷん	3		食塩	0.8		豚肉赤身(2×3cmスライス)	15		人参	10		中ねぎ	5
	米粉	3		油揚げ	8		しょうゆ	2.5		にんにく	0.5		にんにく	0.5
	なたね油	5		高野豆腐(ずし用)	1.2		三温糖	1.3		生姜	0.2		サラダ油	2
	マーマレード 調理用	9		人参	10		清酒	1		サラダ油	2		(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	2		ごぼう(さきがき・ごはん用小さめ)	8		にんにく	1.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	2		ウスターソース	1.7
	白ぶどう酒	2		(冷)グリーンピース	5		中ねぎ	1		ウスターソース	1.7		カレー粉	1.1
	水	4		干しいたけ(スライス)	0.6		ごま油	1		とんかつソース	1		しょうゆ	1
	(冷)大豆水煮	15		上白糖	2.5		炒り白ごま	1.5		しょうゆ	1		チャツネ 450g	1
	キャベツ	15		清酒	2		一味	0.01		ほうれん草	25		赤ぶどう酒	1
	きゅうり	10		うすくちしょうゆ	2		しょうゆ	1.5		しょうゆ	1.5		食塩	0.6
	人参	10		牛乳	206		ごま油	0.3		もやし	40		こしょう	0.03
	(冷)むぎ枝豆 1kg	5		(レト)さきみ油漬(フレーク)	10		人参	10		チキンコンソメ	0.5		チキンコンソメ	0.5
	焙煎ごまドレッシング	7		キャベツ	30		食酢	2.4		でんぷん	2		削り節 だし用	4
	ベーコン(短冊)	5		菜の花	15		ごま油	1.5		削り節 だし用	4		湯	110
白菜	30	(缶)ホールコーン	10	しょうゆ	1	牛乳	206	キャベツ	30					
玉葱	25	しょうゆ	2.2	上白糖	1	キョウリ	10	きゅうり	10					
人参	5	上白糖	1.2	サラダ油	0.5	(缶)ホールコーン	7	(缶)海藻ミックス	1					
セロリ	5	型抜きかまぼこ(桜)	6	型抜きかまぼこ(桜)	6	(乾)海藻ミックス	1	食酢	3					
パセリ	0.5	(冷)豆腐(カット)1kg	30	(冷)豆腐(カット)1kg	30	しょうゆ	3	しょうゆ	3					
サラダ油	0.5	玉葱	20	玉葱	20	上白糖	1.5	上白糖	1.5					
(袋)がらスープ 1kg	4	えのきたけ	7	えのきたけ	7	ごま油	0.5	サラダ油	0.5					
食塩	0.4	中ねぎ	5	中ねぎ	5	湯	110	(個)チョコタルト	30					
こしょう	0.03	食塩	0.5	干しわかめ(カット)	0.8									
チキンコンソメ	0.4	うすくちしょうゆ	0.5	サラダ油	0.5									
ローリエ	0.1	削り節 だし用	4	(袋)がらスープ 1kg	4									
湯	120	削り節 だし用	4	しょうゆ	0.8									
		出し昆布	1	食塩	0.4									
		水	110	チキンコンソメ	0.3									
		(個)ひなあられ	8	こしょう	0.03									
				ごま油	0.4									
				湯	130									
				(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40									

9日(月)		
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	牛乳	206
	(冷)ミニカクテルウインナー	20
鶏肉	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6
白ぶどう酒	白ぶどう酒	1
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
じゃがいも	じゃがいも	45
	玉葱	40
キャベツ	キャベツ	25
	人参	15
セロリ	セロリ	2
	パセリ	0.5
サラダ油	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
こしょう	こしょう	0.02
	ローリエ	0.1
湯	湯	75
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
キャベツ	キャベツ	20
	きゅうり	20
マカロニ(シエル)	マカロニ(シエル)	7
	(缶)ホールコーン	5
食酢	食酢	2.5
	サラダ油	2
上白糖	上白糖	1
	食塩	0.3
こしょう	こしょう	0.02
	りんご	40

10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
	精白米(委託)	70
米粒麦 委託	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	206
	冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	30
オリーブオイル	オリーブオイル	20
	生姜	1
しょうゆ	しょうゆ	2
	清酒	2
米粉	米粉	3
	でんぶん	3
なたね油	なたね油	5
	キャベツ	20
大根	大根	10
	(缶)ホールコーン	7
しょうゆ	(乾)まわかめ(カット)国産・200g	0.7
	しょうゆ	2
食酢	食酢	1.5
	上白糖	1
サラダ油	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
花かつお 1kg	花かつお 1kg	0.8
	油揚げ	10
里いも(1.5cm)	里いも(1.5cm)	12
	糸こんにゃく	7
洗いごぼう	洗いごぼう	7
	人参	5
中ねぎ	中ねぎ	5
	乾)半田そうめん	5
干しいたけ(スライス)	干しいたけ(スライス)	0.5
	うすくちしょうゆ	2
しょうゆ	しょうゆ	0.5
	清酒	0.5
みりん	みりん	0.5
	食塩	0.1
でんぶん	でんぶん	0.7
	削り節 だし用	4
出し昆布	出し昆布	1
	水	130

11日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
鉄強化米	鉄強化米	0.5
	炊き込みわかめ 200g	2
牛乳	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)(香川県産)	12
鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)(香川県産)	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)(香川県産)	8
	清酒	1
鶏卵	鶏卵	20
	高野豆腐(サイコロ)	17
玉葱	玉葱	35
	人参	10
(冷)さやいんげん 500g	(冷)さやいんげん 500g	7
	干しいたけ(スライス)	0.5
しょうゆ	しょうゆ	3.5
	三温糖	3
食塩	食塩	0.3
	削り節 だし用	1.5
湯	湯	50
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	10
(生)まんぼ	(生)まんぼ	30
	もやし	25
人参	人参	5
	しょうゆ	2
食酢	食酢	1.5
	上白糖	1
サラダ油	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
炒り白ごま	炒り白ごま	1

12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	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	206
	(冷)いわしのおかか煮	40
白菜	白菜	30
	小松菜	20
人参	人参	7
	上白糖	1.3
食酢	食酢	1.2
	すだち酢	1.2
しょうゆ	しょうゆ	0.5
	食塩	0.2
豚肉赤身(2×2cmスライス)	豚肉赤身(2×2cmスライス)	10
	清酒	1
さつまいも(2cm角)	さつまいも(2cm角)	30
	もやし	15
洗いごぼう	洗いごぼう	10
	人参	7
つきこんにゃく	つきこんにゃく	7
	中ねぎ	5
麦みそ	麦みそ	9
	ごま油	0.5
煮干し だし用	煮干し だし用	4
	水	105

13日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	精白米(自校)	70
	鉄強化米	0.5
豚肉並(2×2cmスライス)	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	生姜	0.8
清酒	清酒	0.8
	白菜キムチ 1kg	13
人参	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
ごま油	ごま油	2
	清酒	2
上白糖	上白糖	1.2
	しょうゆ	1.2
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.1
牛乳	牛乳	206
	もやし	35
ほうれん草	ほうれん草	15
	人参	10
にんにく	にんにく	0.1
	食酢	2
しょうゆ	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
ごま油	ごま油	1
	炒り白ごま	1
鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	6
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4
玉葱	玉葱	30
	人参	7
中ねぎ	中ねぎ	5
	もち麦	5
干しいたけ(スライス)	干しいたけ(スライス)	0.5
	生姜	0.5
にんにく	にんにく	0.5
	サラダ油	0.5
(袋)がらスープ 1kg	(袋)がらスープ 1kg	4
	清酒	0.5
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.5
	しょうゆ	0.5
食塩	食塩	0.4
	ごま油	0.2
湯	湯	120
	(個)豆乳プリン	40



23日(月)

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
マーボー豆腐	豚肉赤身ミンチ	25
	清酒	1
	豆腐	80
	玉葱	35
	人参	15
	中ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	1
	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
はるさめ	(袋)トマトケチャップ 1kg	7
	しょうゆ	3.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
	赤みそ	2
サラダ	清酒	1
	三温糖	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.1
	豆板醤	0.1
	でんぶん	1
	ごま油	0.1
	水	35
かえりアーモンド	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	春雨(8~10cm)	5
	もやし	25
	きゅうり	10
	人参	10
	しょうゆ	2.5
	食酢	2
	上白糖	1.5
	ごま油	1
	からし粉	0.03
	炒り白ごま	1
	小煮干し	5
	アーモンド(四つ割)	4
	上白糖	1
	しょうゆ	0.3
	みりん	1
	水	1