

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
セルフハンバー ガード	コッペパン(丸型)	50	麦ごはん	精白米(委託)	60	精白米(自校)	72	精白米(委託)	60	精白米(自校)	64	中華風	精白米(自校)	64
牛乳	コッペパン(丸型)	60	牛乳	精白米(委託)	70	精白米(自校)	80	精白米(委託)	70	米粒麦	6	たきこみ	米粒麦	6
牛乳	牛乳	206	米粒麦 委託	6	鉄強化米	0.5	米粒麦 委託	6	鐵強化米	0.5	中華風	自校	0.5	
牛乳	(冷)ハンバーグ ポイ用・鉄分強化・減塩	幼・小 60	牛乳	米粒麦 委託	7	(個)のり佃煮	10	米粒麦 委託	7	焼き豚(1cm角切り)	20	たきこみ	自校	20
牛乳	(冷)ハンバーグ ポイ用・鉄分強化・減塩	中 80	牛乳	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	たけのこ水煮(ホール)	10	中華風	自校	10
牛乳	(袋)トマトケチャップ 1kg	5	(冷)いわし開き 濃粉付	幼・小 40	牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	牛肉(3×3cmスライス)	20	中ねぎ	4	たきこみ	(冷)むき枝豆 1kg	5
牛乳	とんかつソース	4	(冷)いわし開き 濃粉付	中 50	牛乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	じゃがいも	50	干しいたけ(スライス)	0.5	中華風	干しいたけ	0.5
牛乳	赤ぶどう酒	1	なたね油	4	牛乳	清酒	1	ごま油	1	ごま油	1	たきこみ	ごま油	1
牛乳	上白糖	0.4	生姜	1.2	牛乳	鶏卵	20	清酒	4	しうゆ	3.5	中華風	清酒	4
牛乳	水	3	しょうゆ	2.8	牛乳	高野豆腐(サイコロ)	18	上白糖	0.8	上白糖	0.8	たきこみ	しうゆ	3.5
牛乳	キャベツ	35	みりん	1.8	牛乳	玉葱	35	食塩	0.1	食塩	0.8	中華風	上白糖	0.8
牛乳	人参	10	清酒	1.8	牛乳	人参	10	ビーフン	25	ビーフン	25	たきこみ	ビーフン	25
牛乳	ベーコン(短冊)	8	でんぶん	0.2	牛乳	(冷)さやいんげん 500g	7	サラダ油	15	サラダ油	15	中華風	ビーフン	15
牛乳	じゃがいも	30	湯	4	牛乳	干しいたけ(スライス)	0.8	人参	8	人参	8	たきこみ	ビーフン	8
牛乳	玉葱	30	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5	牛乳	三温糖	2.5	ビーフン	8	ビーフン	8	中華風	ビーフン	8
牛乳	(缶)ホールコーン	20	(生)まんば	30	牛乳	食塩	0.1	しょうゆ	2.5	しょうゆ	2.5	たきこみ	しょうゆ	2.5
牛乳	(冷)白いんげん豆ペースト	15	もやし	25	牛乳	削り節 だし用	2	赤ぶどう酒	2	赤ぶどう酒	2	中華風	食酢	2.5
牛乳	人参	5	人参	5	牛乳	水	60	ウスター	2	ウスター	2	たきこみ	上白糖	1.6
牛乳	パセリ	0.3	しょうゆ	2	牛乳	ほうれん草	15	食塩	0.7	食塩	0.7	中華風	ごま油	1
牛乳	バター	0.5	食酢	1.5	牛乳	キャベツ	25	上白糖	0.5	上白糖	0.5	たきこみ	からし粉	0.03
牛乳	(袋)がらスープ 1kg	4	上白糖	1	牛乳	もやし	15	チキンコンソメ	0.5	チキンコンソメ	0.5	中華風	ベーコン(短冊)	5
牛乳	チキンコンソメ	0.5	サラダ油	0.5	牛乳	アーモンド(刻み)	0.8	からし粉	0.15	からし粉	0.15	たきこみ	(レト)うずら卵1kg	20
牛乳	食塩	0.4	ごま油	0.5	牛乳	しょうゆ	2.2	こしょう	0.07	こしょう	0.07	中華風	人参	5
牛乳	こしょう	0.05	炒り白ごま	1	牛乳	食酢	1.8	ローリエ	0.1	ローリエ	0.1	たきこみ	玉葱	15
牛乳	コーンスターク	1	油揚げ	5	牛乳	上白糖	0.8	ピザ用チーズ	1.5	ピザ用チーズ	1.5	中華風	チングンサイ	10
牛乳	調理用牛乳 1L	30	玉葱	25	牛乳	サラダ油	0.8	湯	80	湯	80	たきこみ	サラダ油	0.5
牛乳	湯	50	人参	7	牛乳	アーモンド(粉)	1	(乾)海藻ミックス	1	(乾)海藻ミックス	1	中華風	(袋)がらスープ 1kg	4
牛乳	切りぼし大根のみそ汁		中ねぎ	5	牛乳	(個)ヨーグルト	70	キャベツ	30	キャベツ	30	たきこみ	チキンコンソメ	0.3
牛乳	節分豆(小中のみ)		切干し大根	2.5	牛乳			きゅうり	10	きゅうり	10	中華風	しょうゆ	0.5
牛乳			中みそ	5.5	牛乳			(缶)ホールコーン	7	(缶)ホールコーン	7	たきこみ	食塩	0.5
牛乳			甘みそ	5	牛乳			食酢	2.5	食酢	2.5	中華風	こしょう	0.03
牛乳			煮干し だし用	4	牛乳			しょうゆ	2.5	しょうゆ	2.5	たきこみ	清酒	1
牛乳			水	130	牛乳			上白糖	1.2	上白糖	1.2	中華風	ごま油	0.5
牛乳			(個)節分豆	5	牛乳			ごま油	0.5	ごま油	0.5	たきこみ	湯	120
牛乳					牛乳			サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	中華風	(個)野菜マフィン	25
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ		
牛乳					牛乳							中華風		
牛乳					牛乳							たきこみ</		

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフキンパ (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 (2×3cmスライス)	40
	しょうゆ	2
	清酒	1
	玉葱	20
	洗いごぼう	10
	人参	10
	にんにく	1
	生姜	0.5
	ごま油	1
	三温糖	1.5
	しょうゆ	1
	コチジャン	0.5
	でんぶん	0.2
	ほうれん草	25
	きゅうり	15
	もやし	10
	たくあん (刻み) 1kg袋	6
	しょうゆ	1.2
	ごま油	1
	上白糖	0.5
	炒り白ごま	1
	(個)手巻きのり (4枚)	幼-小4 2.4
	(個)手巻きのり (6枚)	小5-中 3.6
	ボンレスハム (短冊) 卵抜き	5
	玉葱	25
	太ねぎ	10
	えのきたけ	7
	人参	7
	干しわかめ (カット)	0.8
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	オイスターソース	0.8
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	湯	120

16日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒糖パン牛乳	黒糖パン	50
ロメインレタスのクリーミッシュチュー	黒糖パン	60
ツナサラダ	粉黒糖	7.5
ココアビーンズ	粉黒糖	9
	牛乳	206
	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
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	じやがいも	45
	玉葱	40
	人参	10
	ロメインレタス	15
	エリンギ	5
	サラダ油	2
	小麦粉	4
	バター	2
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	調理用牛乳 1L	30
	生クリーム 1L	1
	ピザ用チーズ	3
	ローリエ	0.1
	湯	60
	(レト)まぐろ油漬	15
	きゅうり	20
	(生)ブロッコリー(カット)県産	20
	(缶)ホールコーン	10
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1
	食酢	1.5
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	(冷)大豆水煮	20
	でんぷん	1.5
	なたね油	2
	ピュアココア	1
	三温糖	3

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	炊き込みわかめ 200g	2
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12
	清酒	1
	ちくわ	10
	板こんにゃく	30
	洗いごぼう	30
	洗いれんこん	12
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	5
	ごま油	1.5
	しょうゆ	4
	中双糖	3
	でんぷん	0.7
	水	6
	上乾ちりめん	2
	白菜	30
	小松菜	25
	人参	7
	しょうゆ	2.3
	ポン酢	1
	上白糖	0.5
	(個)プロセスチーズ	15

18日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん牛乳	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	大豆ごはん(麦入り)	
	牛乳	206
	真鰯 皮付き骨なし 2cm角切り 香川県産 冷凍	45
	生姜	1
	清酒	2
	しょうゆ	1
	食塩	0.2
	でんぷん	7
	なたね油	7
	チングンサイ	25
	キャベツ	30
	人参	5
	たくあん(刻み)1kg袋	6
	しょうゆ	0.8
	炒り白ごま	1
	豆腐	30
	油揚げ	5
	玉葱	20
	人参	5
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	湯	110

19日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん(麦入り)	精白米(自校)	64
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	(冷)大豆水煮	12
	油揚げ	5
	人参	5
	(冷)むぎ枝豆 1kg	3
	サラダ油	1
	清酒	1.6
	しょうゆ	1.6
	上白糖	0.8
	食塩	0.65
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	8
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	(缶)ホールコーン	8
	人参	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2.2
	食酢	2
	上白糖	1.2
	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	18
	清酒	1
	白菜	30
	じやがいも	25
	太ねぎ	6
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	出し昆布	1
	削り節 だし用	4
	湯	100
	(個)ハスカップゼリー	40

20日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大根のたまごとじどんぶり(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	206
	ベーコン(短冊)	8
	鶏卵	30
	大根	60
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	みりん	2
	三温糖	1
	食塩	0.25
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.6
	でんぷん	1
	湯	50
	じやがいも	25
	なたね油	4
	食べて菜	25
	白菜	25
	人参	7
	食酢	2.5
	しょうゆ	2.5
	上白糖	1.2
	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5

