

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			
麦ごはん 牛乳	精白米(委託)	60	ばらずし 牛乳	精白米(自校)	65	コッペパン	コッペパン(丸型)	50	ビビンバ(麦ごはん)	精白米(委託)	60	カレーうどん 牛乳	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3 200			
	精白米(委託)	70		鉄強化米	0.5		コッペパン(丸型)	60		精白米(委託)	70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280			
	米粒麦 委託	6		清酒	3					米粒麦 委託	6		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300			
	米粒麦 委託	7		出し昆布	0.8		牛乳	206		米粒麦 委託	7		豚肉並(2×2cmスライス)	25			
				食酢	10								油揚げ	10			
				上白糖	9		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30		牛乳	206		牛葱	40			
				食塩	0.8		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20					人参	10			
				油揚げ	8		清酒	1					中ねぎ	5			
				高野豆腐(すし用)	1.2		清酒	1		牛肉(3×2cmスライス)	30		にんにく	0.5			
				人参	10		でんぶん	3		豚肉赤身(2×3cmスライス)	15		生姜	0.2			
さばのみぞれ煮	(冷)さばのみぞれ煮	幼・小 50	菜の花の あえもの すまし汁 ひなあられ(小中のみ)	人参	10	とり肉の マーマレード ソース かけ 大豆サラダ はくさいの スープ のむヨーグルト (中のみ)	米粉	3	牛乳 トック入り わかめ スープ ぶどうゼリー (小中のみ)	サラダ油	2.5	海そう サラダ チョコ タルト(小中のみ)	生薑	0.2			
	(冷)さばのみぞれ煮	中 70		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	8		なたね油	5		三温糖	1.3		サラダ油	2	サラダ油	2	
				(冷)グリーンピース	5		マーマレード 調理用	9		清酒	1		(袋)がらスープ 1kg	4	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	
				干しいたけ(スライス)	0.6		しょうゆ	2		しょうゆ	1.5		ウスターソース	1.7	カレー粉	1.1	
				上白糖	2.5		白ぶどう酒	2		ごま油	1		とんかつソース	1	しょうゆ	1	
				清酒	2		水	4		炒り白ごま	1.5		しょうゆ	1	しょうゆ	1	
				うすくちしょうゆ	2		(冷)大豆水煮	15		一味	0.01		ほうれん草	25	しょうゆ	1	
				ゆず酢	1		キャベツ	15		しょうゆ	1.5		ごま油	0.3	赤ぶどう酒	1	
				食酢	1		きゅうり	10		ごま油	0.3		もやし	40	食塩	0.6	
				上白糖	1.3		人参	10		(冷)むき枝豆 1kg	5		人參	10	ごしょう	0.03	
ゆうすげ村の ダイコン サラダ	炒り白ごま	1		しょうゆ	2.2	焙煎ごまドレッシング	7	食酢	2.4	チキンコンソメ	0.5						
				上白糖	1.2	ベーコン(短冊)	5	ごま油	1.5	ごま油	1	削り節 だし用	4				
				サラダ油	0.5	白菜	30	しょうゆ	1	上白糖	1	湯	110				
						玉葱	25	上白糖	1	食塩	0.2						
						人参	5	セロリ	5			牛乳	206				
						パセリ	0.5	パセリ	0.5								
						サラダ油	0.5	サラダ油	0.5								
						(袋)がらスープ 1kg	4	(袋)がらスープ 1kg	4								
						食塩	0.4	食塩	0.4								
						ごしょう	0.03	ごしょう	0.03								
かきたま汁 しらぬい(小中のみ)	紙ナフキン	1		うすくちしょうゆ	0.5	チキンコンソメ	0.4	チキンコンソメ	0.4								
				削り節 だし用	4	ローリエ	0.1	ローリエ	0.1								
				出し昆布	1	湯	120	湯	120								
				水	110	(個)のむヨーグルト	80	(個)のむヨーグルト	80								

9日(月)			10日(火)			11日(水)			12日(木)			13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
ごはん ふりかけ (小中のみ) 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 コッペパン 牛乳 牛乳 ポトフ マカロニ サラダ りんご (小中のみ)	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 オリーブ サーモン のたつたあげ くさわかめ のあえもの おくずかけ	精白米(委託)	60	わかめごはん 牛乳 こつや どうふのたまご ことじ まんば のごまドレッシング あえ	精白米(自校)	72	麦ごはん 牛乳 いわしのおかか煮 はくさいの香り あえ とん汁	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	80		コッペパン	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80		精白米(委託)	70
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6
	(個)おかかふりかけ(28品目フリー)	2		(冷)ミニカクテルウインナー	20		米粒麦 委託	7		炊き込みわかめ 200g	2		米粒麦 委託	7
	牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	20		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6		(冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	30		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)(香川県産)	12		(冷)いわしのおかか煮	幼・小 40
	てんぷら	15		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6		冷)オープンサーモン 2cm角切・皮付き骨なし	20		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)(香川県産)	8		(冷)いわしのおかか煮	中 50
	(レト)うずら卵1kg	25		白ぶどう酒	1		生姜	1		清酒	1		白菜	30
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	30		(冷)白いんげん豆 1kg	10		しょうゆ	2		鶏卵	20		小松菜	20
	大根	35		じゃがいも	45		清酒	2		高野豆腐(サイコロ)	17		人参	7
	板こんにやく	20		玉葱	40		米粉	35		玉葱	10		上白糖	1.3
	人参	10		キャベツ	25		でんぷん	3		(冷)さやいんげん 500g	7		食酢	1.2
	(乾)早煮昆布(カット)	1		人参	15		なたね油	5		干しいたけ(スライス)	0.5		すだち酢	1.2
	甘みそ	5		セロリ	2		キャベツ	20		しょうゆ	3.5		しょうゆ	0.5
	赤みそ	3		パセリ	0.5		大根	10		三温糖	3		食塩	0.2
	中双糖	3		サラダ油	0.5		(缶)ホールコーン	7		削り節 だし用	1.5		豚肉赤身(2×2cmスライス)	10
	清酒	1		(袋)がらスープ 1kg	4		(乾)まわかめ(カット)国産・200g	0.7		湯	50		清酒	1
	しょうゆ	0.8		チキンコンソメ	0.5		しょうゆ	2		ボンレスハム(短冊)卵抜き	10		さつまいも(2cm角)	30
	水	50		食塩	0.3		食酢	1.5		(生)まんば	30		もやし	15
	もやし	30		こしょう	0.1		上白糖	1		もやし	25		洗いごぼう	10
ほうれん草	20	ローリエ	75	サラダ油	0.5	人参	5	人参	7					
人参	10	湯	75	ごま油	0.5	しょうゆ	2	つきこんにやく	7					
しょうゆ	2.5	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	花かつお 1kg	0.8	食酢	1.5	中ねぎ	5					
食酢	2	キャベツ	20	油揚げ	10	上白糖	1	麦みそ	9					
上白糖	1	きゅうり	20	里いも(1.5cm)	12	サラダ油	0.5	ごま油	0.5					
サラダ油	1	マカロニ(シエル)	7	糸こんにやく	7	ごま油	0.5	煮干し だし用	4					
炒り白ごま	1	(缶)ホールコーン	5	洗いごぼう	7	炒り白ごま	1	水	110					
		食酢	2.5	人参	5									
		サラダ油	2	中ねぎ	5									
		上白糖	1	乾)半田そうめん	5									
		食塩	0.3	干しいたけ(スライス)	0.5									
		こしょう	0.02	うすくちしょうゆ	2									
		りんご	40	しょうゆ	0.5									
				清酒	0.5									
				みりん	0.5									
				食塩	0.1									
				でんぷん	0.7									
				削り節 だし用	4									
				出し昆布	1									
				水	130									

16日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん(自校)	精白米(自校)	70
	鉄強化米	0.5
	豚肉並(2×2cmスライス)	15
	生姜	0.8
	清酒	0.8
	白菜キムチ 1kg	13
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	ごま油	2
	清酒	2
	上白糖	1.2
	しょうゆ	1.2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.1
	牛乳	206
牛乳 ナムル もち麦入りサムゲタンスープ	もやし	35
	ほうれん草	15
	人参	10
	にんにく	0.1
	食酢	2
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	ごま油	1
	炒り白ごま	1
	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	6
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4
	玉葱	30
	人参	7
	中ねぎ	5
	もち麦	5
干しいたけ(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	
清酒	0.5	
チキンコンソメ	0.5	
しょうゆ	0.5	
食塩	0.4	
ごま油	0.2	
湯	120	
(個)豆乳プリン	40	

17日(火)		
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	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	じゃがいも	40
	玉葱	40
	洗いごぼう	20
	人参	10
	エリンギ	8
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	4
サラダ油	3	
バター	1	
(袋)がらスープ 1kg	4	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.45	
こしょう	0.05	
ローリエ	0.1	
調理用牛乳 1L	30	
生クリーム 1L	2	
湯	40	
(レト)まぐろ油漬	10	
キャベツ	25	
きゅうり	20	
人参	10	
(缶)ホールコーン	5	
セロリ	2	
食酢	1.5	
上白糖	1.2	
(冷)レモン果汁 県産・500g	1	
サラダ油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
清見オレンジ	50	

18日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
五目チャーハン(麦入り)	精白米(自校)	64
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	焼き豚(1cm角切り)	16
	玉葱	10
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	中ねぎ	4
	ごま油	1.5
	清酒	1
	しょうゆ	1
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	牛乳	206
ロメインレタス	35	
大根	30	
人参	5	
しょうゆ	2.5	
食酢	2.5	
上白糖	1.3	
サラダ油	1	
鶏卵	20	
玉葱	35	
(缶)クリームコーン	20	
人参	10	
中ねぎ	5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
清酒	1	
しょうゆ	0.7	
チキンコンソメ	0.4	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
ごま油	0.2	
でんぷん	0.5	
湯	100	
(個)アーモンド入りチーズ	13.5	

19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	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	ちくわ	幼-小2 25
	生ちくわ	小3-6 50
	生ちくわ	中 60
	天ぷら粉 乳・卵抜き	6
	青のり粉	0.3
	水	12
	なたね油	4
	キャベツ	25
	小松菜	20
	人参	5
しょうゆ	2.2	
ボン酢	0.5	
上白糖	1	
炒り白ごま	1.5	
鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	6	
鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	4	
豆腐	20	
油揚げ	5	
洗いごぼう	10	
つきこんにやく	10	
人参	7	
中ねぎ	5	
しょうゆ	2	
清酒	0.5	
食塩	0.4	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	120	

23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
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
しじみの つくだ煮 (小中の み)	(レト)しじみ佃煮	8
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	30
	じゃがいも	80
	玉葱	55
	つきこんにゃく	25
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
牛乳	清酒	3
	中双糖	3
	食塩	0.1
ぶた肉と じゃがいも の煮物	湯	5
	きゅうり	20
	人参	10
	切干し大根	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	たくあん(刻み)1kg袋	5
	食酢	2.2
	しょうゆ	1.2
	三温糖	1.2
	サラダ油	0.5
切りぼし 大根の はりづけ		