

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
麦ごはん 牛乳 さごしのみ そだれかけ たけのこと ふきの土 佐煮 小松菜のごまドレッシング あえ かしわもち (小中のみ)	精白米(委託)		60	ピラフ (麦入り)牛乳 ウインナーと野菜のスープ 煮 ツナサラダ	精白米(自校)		60	二色どんぶり (麦ごはん) 牛乳 とうふのみ そ汁 あま夏みかん (小中のみ)	精白米(委託)		60	きなこと 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
	精白米(委託)		70		米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70		コッペパン		50		精白米(自校)		75
	米粒麦 委託		6		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		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		10		米粒麦 委託		7		三温糖		5.5		清酒		1.5
					(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		5						青大豆きな粉		4		食塩		0.8
	牛乳		206		白ぶどう酒		1		牛乳		206		煎茶(粉末)50g		0.4		出し昆布		0.5
					皮むき玉葱		13						紙ナフキン		1				
	(冷)さごし2cm角切・皮付き骨なし		45		人参		4		鶏肉 ひき肉		20		牛乳		206		牛乳		206
	清酒		2		エリンギ(1×3×0.3cm)		4		豚肉赤身ミンチ		20						豚肉並(3×3cmスライス)		30
	でんぷん		7		(冷)むき枝豆 1kg		4		清酒		1.5		(冷)肉だんご		30		てんぷら		10
	なたね油		5		サラダ油		1		玉葱		20		玉葱		35		板こんにゃく		35
	中みそ		2.5		チキンコンソメ		0.5		人参		5		チンゲンサイ		12		洗いごぼう		25
	甘みそ		1.5		食塩		0.5		生姜		0.6		たけのこ水煮(ホール)		10		人参		15
	みりん		2		こしょう		0.06		サラダ油		1		人参		10		(冷)さやいんげん 500g		7
	上白糖		1.5						しょうゆ		2.5		干しいたけ(スライス)		0.8		サラダ油		1
	清酒		1		牛乳		206		三温糖		1		春雨(太め5cm)		3		しょうゆ		3
	しょうゆ		1						でんぷん		0.4		生姜		0.5		中双糖		1.5
	水		7		粗挽きウインナー(1cm)		20		食塩		0.1		サラダ油		0.5		みりん		2
					(冷)白いんげん豆 1kg		15		小松菜		25		(袋)がらスープ 1kg		4		清酒		1.5
	油揚げ		5		皮むき玉葱		40		キャベツ		20		しょうゆ		2		でんぷん		0.5
	新たけのこ水煮(ホール)県産		20		キャベツ		25		もやし		20		清酒		1		湯		8
	(レト)ふき水煮ロング 国産		10		人参		15		炒り白ごま		1		チキンコンソメ		0.5				
	人参		8		セロリ		2		しょうゆ		1.6		食塩		0.2		ボンレスハム(短冊)卵抜き		10
	花かつお 1kg		0.5		パセリ		0.5						こしょう		0.03		大根		30
	しょうゆ		1		サラダ油		1		豆腐		20		湯		120		小松菜		15
	中双糖		0.8		(袋)がらスープ 1kg		4		油揚げ		5						人参		5
	みりん		0.7		チキンコンソメ		0.4		玉葱		20		(レト)まぐろ油漬		10		上白糖		2
	食塩		0.1		食塩		0.5		人参		7		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		すだち酢		1.5
	削り節 だし用		1.5		こしょう		0.03		中ねぎ		5		キャベツ		30		食酢		1.5
	水		20		ローリエ		0.1		中みそ		5.5		きゅうり		10		しょうゆ		0.3
					湯		80		甘みそ		5		人参		5		食塩		0.1
	もやし		30						煮干し だし用		4		(乾)ひじき		1.2				
	小松菜		25		(レト)まぐろ油漬		15		水		110		食酢		2.8				
	人参		5		きゅうり		20		甘夏みかん		40		しょうゆ		1.5				
	炒り白ごま		1		(冷)ブロッコリー 国産 1kg		15		紙ナフキン		1		サラダ油		1				
	しょうゆ		2		(缶)ホールコーン		10						上白糖		0.8				
	食酢		1.5		食酢		2.5						こしょう		0.02				
	上白糖		1		サラダ油		1												
	サラダ油		0.5		上白糖		1												
	ごま油		0.5		食塩		0.3												
					こしょう		0.03												
	(個)柏餅		30																

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
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(小中のみ)	精白米(自校)		65	コッペパン 牛乳 はものエスカベツシュ ゆでブロッコリー 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 野菜マフィン(小中のみ)	精白米(自校)		60	みそラーメン 牛乳 さつまいもの はちみつあえ ミニトマト(小中のみ)	(袋)中華めん		幼-小3 150
	精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		コッペパン		50		米粒麦 自校		5		(袋)中華めん		小4-6 200
	米粒麦 委託		6		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12						鉄強化米		0.5		(袋)中華めん		中 250
	米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		牛乳		206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12		豚肉並(3×3cmスライス)		25
					清酒		1						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8		清酒		1
	牛乳		206		油揚げ		5		冷)はも澱粉付き		45		白ぶどう酒		1		しょうゆ		0.8
					(レト)山菜ミックス		10		なたね油		5		玉葱		10		キャベツ		30
	牛肉(3×3cmスライス)		20		人参		5		玉葱		10		エリンギ(1×2×0.3cm)		5		もやし		15
	玉葱		45		サラダ油		1		人参		5		(冷)むき枝豆 1kg		5		人参		10
	皮むきじゃがいも(2cm)		45		しょうゆ		3		赤パプリカ		4		サラダ油		1		たけのこ水煮(ホール)		10
	人参		10		上白糖		1		サラダ油		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		13		中ねぎ		5
	エリンギ(1×3×0.3cm)		6		食塩		0.5		食酢		3.5		ウスターソース		0.9		にんにく		0.7
	(冷)グリーンピース		6						上白糖		3		チキンコンソメ		0.5		ごま油		1
	にんにく		0.3		牛乳		206		(冷)レモン果汁 県産・500g		1.5		食塩		0.3		(袋)がらスープ 1kg		4
	サラダ油		1						しょうゆ		0.7		こしょう		0.05		赤みそ		6.5
	小麦粉		5		キャベツ		30		食塩		0.3		牛乳		206		清酒		1.5
	バター		3		小松菜		25		こしょう		0.02						上白糖		1.5
	サラダ油		2		人参		5		水		10						チキンコンソメ		0.5
	(袋)トマトビュール 1kg		15		炒り白ごま		1						洗いごぼう		25		食塩		0.2
	(袋)トマト水煮 1kg		10		しょうゆ		2.5		(冷)ブロッコリー 国産 1kg		30		きゅうり		15		こしょう		0.03
	(袋)がらスープ 1kg		3		食酢		1.5		ゆで塩		0.5		人参		10		豆板醤		0.1
	赤ぶどう酒		2		上白糖		0.35						(缶)ホールコーン		5		でんぶん		0.8
	ウスターソース		2						ベーコン(短冊)		5		(個)焙煎ごまドレッシング		8		湯		125
	食塩		0.7		豚肉赤身(2×2cmスライス)		10		(冷)白いんげん豆 1kg		18								
	こしょう		0.07		清酒		1		玉葱		30		ベーコン(短冊)		5		牛乳		206
	チキンコンソメ		0.5		さつまいも(2cm角)		40		キャベツ		20		玉葱		30				
	上白糖		0.5		洗いごぼう		7		人参		10		人参		8		さつまいも(2cm角)		50
	からし粉		0.15		つきこんにやく		7		セロリ		2		マカロニ(シエル)		7		なたね油		4
	ローリエ		0.1		人参		8		サラダ油		0.5		パセリ		0.5		はちみつ		3
	ピザ用チーズ		1.5		もやし		5		(袋)トマト水煮 1kg		15		ローリエ		0.1		三温糖		1
	湯		80		中ねぎ		5		(袋)がらスープ 1kg		4		サラダ油		0.5		食酢		0.6
					麦みそ		9		赤ぶどう酒		1		(袋)がらスープ 1kg		4		しょうゆ		0.5
	アスパラガス		20		煮干し だし用		4		食塩		0.5		チキンコンソメ		0.3		水		1
	きゅうり		25		水		110		こしょう		0.03		食塩		0.3				
	(缶)ホールコーン		5						チキンコンソメ		0.5		こしょう		0.03		ミニトマト		30
	食酢		2.2		(個)ヨーグルト 鉄分強化		70		湯		100		湯		120				
	上白糖		1.1																
	サラダ油		1										(個)野菜マフィン		25				
	食塩		0.3																
	こしょう		0.04																

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23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 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(小中のみ)	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	中華風たきこみごはん 牛乳 スナッブえんどうのサラダ うずらたまご入り中華スープ チーズ(中のみ)	精白米(自校)		55	麦ごはん 牛乳 魚のこまみそソースかけ 切りぼし大根の和えもの わかたけ汁	精白米(委託)		60	食パン(袋入り) 牛乳 スパゲティナポリタン イタリアンサラダ	(個)冷凍食パン		幼・小 57			
	精白米(委託)		70		米粉パン		50		もち米		10		精白米(委託)		70		(個)冷凍食パン		中 85			
	米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6							
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		焼き豚(1cm角切り)		20		米粒麦 委託		7		牛乳		206			
	牛乳		206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		12		たけのこ水煮(ホール)		8		牛乳		206							
					鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		8		人参		4											
	豚肉並(3×3cmスライス)		25		粗挽きウインナーFe強化(2cm)		20		(冷)むき枝豆 1kg		4											
	清酒		1		(ドライパック)金時豆		30		中ねぎ		4		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし		50		生姜		0.4	粗挽きウインナーFe強化(1cm)		15
	豆腐		85		皮むきじゃがいも(2cm)		50		サラダ油		1		サラダ油		1		清酒		1	ベーコン(短冊)		7
玉葱		30	皮むき玉葱		45	しょうゆ		3	しょうゆ		3	でんぷん		8	玉葱		40					
チンゲンサイ		10	人参		15	三温糖		0.8	清酒		4	なたね油		5	人参		10					
人参		7	パセリ		0.5	チキンコンソメ		0.5	上白糖		0.8	炒り白ごま		1	エリンギ(1×3×0.3cm)		10					
生姜		1.5	サラダ油		1	カレー粉		0.3	食塩		0.3	中みそ		4	ピーマン		5					
干しいたけ(スライス)		0.6	白ぶどう酒		2	食塩		0.3	牛乳		206	(袋)トマトケチャップ 1kg		3	にんにく		0.3					
サラダ油		0.5	しょうゆ		1.2	こしょう		0.03	キャベツ		30	清酒		1	サラダ油		2					
ごま油		0.5	三温糖		0.8	湯		25	スナッブえんどう		15	ガーリックパウダー		0.04	(袋)トマトピューレ 1kg		13					
しょうゆ		3	チキンコンソメ		0.5	(レト)まぐろ油漬		15	きゅうり		10	湯		8	(袋)トマトケチャップ 1kg		7					
中双糖		1.5	カレー粉		0.3	小松菜		20	(缶)ホールコーン		5	切干し大根		4	赤ぶどう酒		4					
オイスターソース		1	食塩		0.3	もやし		20	(個)焙煎ごまドレッシング		8	きゅうり		15	ウスターソース		1.5					
チキンコンソメ		0.5	こしょう		0.03	人参		10				人参		5	チキンコンソメ		0.3					
でんぷん		0.7	湯		25	エリンギ(1×2×0.3cm)		10				(個)ゆずかつおドレッシング		10	食塩		0.2					
湯		20				サラダ油		1							こしょう		0.05					
						清酒		0.5							粉チーズ		3					
						しょうゆ		0.2														
						食塩		0.1							キャベツ		30					
						こしょう		0.03							(冷)ブロックリー 国産 1kg		15					
															赤パプリカ		5					
															(缶)ホールコーン		5					
															(個)イタリアンドレッシング		8					
														</								

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
ごはん 牛乳 こうやどうふの卵とじ ごまドレッシングあえ	精白米(自校)		68	麦ごはん 牛乳 あじのなんばん ぶんづけ そら豆の塩ゆで 新たまねぎのみそ汁	精白米(委託)		60	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	セルフスラッピースョー 牛乳 野菜のスープレ煮 チーズ(小中のみ)	コッペパン		50
	精白米(自校)		75		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		5		精白米(委託)		70		コッペパン		50
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6				
					米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		米粒麦 委託		7		牛乳		206
	牛乳		206						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6				206				
					牛乳		206		白ぶどう酒		1		牛乳				豚肉並ミンチ		20
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12						皮むき玉葱		15						牛肉ミンチ		10
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8		冷)アジ 一口カット打ち粉付き		40		人参		5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15		(レト)ひきわり大豆 1kg		15
	清酒		1		なたね油		4		(冷)むき枝豆 1kg		4		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10		玉葱		20
	鶏卵		20		細ねぎ		2		サラダ油		1		清酒		1		人参		10
	高野豆腐(サイコロ)		17		食酢		3		カレー粉		0.7		鶏卵		30		ピーマン		4
	玉葱		30		しょうゆ		2.2		ウスターソース		0.7		玉葱		50		にんにく		0.3
	人参		8		上白糖		2.2		食塩		0.6		人参		15		(袋)トマト水煮 1kg		5
	(冷)さやいんげん 500g		7		みりん		0.8		チキンコンソメ		0.4		中ねぎ		5		(袋)トマトケチャップ 1kg		8
	干しいたけ(スライス)		0.8		一味		0.01		こしょう		0.03		干しいたけ(スライス)		0.8		ウスターソース		2
	しょうゆ		3		水		1.1						しょうゆ		4		赤ぶどう酒		0.5
	三温糖		2.5						牛乳		206		みりん		3		食塩		0.2
	食塩		0.1		(冷)そら豆		20						上白糖		2		小麦粉		1
	削り節 だし用		2		食塩		0.7		キャベツ		25		食塩		0.5		サラダ油		0.5
	湯		50						きゅうり		15		でんぶん		0.5				
					油揚げ		5		(缶)ホールコーン		5		削り節 だし用		60		ベーコン(短冊)		10
	もやし		30		玉葱		30		(乾)海藻ミックス		1		湯				玉葱		40
	きゅうり		25		キャベツ		20		(個)青じそドレッシング		8						皮むきじゃがいも(2cm)		30
	チンゲンサイ		10		えのきたけ		7						(乾)かんぴょう(2cm)		5		キャベツ		25
	人参		10		人参		5		ベーコン(短冊)		10		きゅうり		15		人参		15
	炒り白ごま		1		中ねぎ		3		白いんげん豆ペーストレトルト		15		人参		5		セロリ		2
	(個)棒々鶏ドレッシング		10		中みそ		5.5		皮むきじゃがいも(2cm)		40		(乾)刻み昆布		0.5		パセリ		0.7
					甘みそ		5		皮むき玉葱		30		(個)棒々鶏ドレッシング		10		サラダ油		1
					煮干し だし用		4		人参		10						(袋)がらスープ 1kg		4
					水		110		パセリ		0.5		(冷)大豆水煮		20		食塩		0.4
									サラダ油		0.5		でんぶん		1		こしょう		0.03
									バター		0.5		なたね油		2		チキンコンソメ		0.3
									(袋)がらスープ 1kg		4		青大豆きな粉		2		ローリエ		0.1
									白ぶどう酒		1		煎茶(粉末)50g		0.1		湯		65
									チキンコンソメ		0.6		三温糖		2				
									食塩		0.4						(個)キャンディーズ 5g 鉄強化		小 5
									こしょう		0.05						(個)キャンディーズ 5g 鉄強化		中 10
									コーンスターチ		1								
									調理用牛乳 1L		30								
									湯		65								
									(個)ミックスナッツ		15								