

23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27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				
ガーリックピラフ(麦入り) 牛乳 グリーンサラダ ズッキーニのトマトスープ ココアワッフル(小中のみ)	精白米(自校)	60	小型コッペパン 牛乳 とり肉とバジルのスパゲティ アーモンド入りイタリアンサラダ ヨーグルト(小中のみ)	コッペパン	30	ごはん 牛乳 いわしのおかか煮 きゅうりのごまあえ なすとそうめんのみそ汁 チーズ(中のみ)	精白米(委託・白)	70	ごはん 牛乳 あつあげのあま酢煮 オクラのあえもの	精白米(自校)	68	ごはん 牛乳 とり肉とじゃがいものカレー煮 アスパラガスのごまあえ	精白米(委託・白)	70				
	米粒麦 自校	5		コッペパン	30		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80				
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	鉄強化米	0.5	牛乳	206
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9		スパゲティ(ハーフ)	35		(冷)いわしのおかか煮	幼・小 40		豚肉並(2×2cmスライス)	18		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	8	粗挽きウインナー(1cm)	5
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		ゆで塩	1.5		(冷)いわしのおかか煮	中 50		清酒	2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	粗挽きウインナー(1cm)	5	(レト)うずら卵1kg	22
	白ぶどう酒	1		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)(香川県産)	12					(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		皮むきじゃがいも(2cm)	80	(レト)うずら卵1kg	22	玉葱	40
	玉葱	13		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)(香川県産)	8		きゅうり	20		玉葱	40		玉葱	40	人参	10	人参	10
	人参	4		ベーコン(短冊)	7		キャベツ	20		人参	5		人参	10	人参	10	人参	10
	エリンギ(1×2×0.3cm)	4		キャベツ	30		もやし	20		炒り白ごま	1		人参	10	人参	10	人参	10
	(冷)むき枝豆 1kg	4		皮むき玉葱	30		人參	5		和風ドレッシング	7		人参	10	人参	10	人参	10
	にんにく	1		エリンギ	5		きゅうり	7		油揚げ	7		人参	10	人参	10	人参	10
	サラダ油	1.4		にんにく	0.3		油揚げ	7		乾)そうめん	4		人参	10	人参	10	人参	10
	チキンコンソメ	0.7		サラダ油	1.3		乾)そうめん	4		玉葱	25		人参	10	人参	10	人参	10
	食塩	0.8		白ぶどう酒	1		玉葱	25		なす	15		人参	10	人参	10	人参	10
	こしょう	0.03		スイートバジル 乾燥	0.05		なす	5		中ねぎ	5		人参	10	人参	10	人参	10
	牛乳	206		しょうゆ	2		中みそ	5		中みそ	5		人参	10	人参	10	人参	10
	キャベツ	25		チキンコンソメ	0.5		甘みそ	4.5		煮干し だし用	4		人参	10	人参	10	人参	10
	きゅうり	20		食塩	0.2		水	130		水	130		人参	10	人参	10	人参	10
	アスパラガス	10		こしょう	0.01		(個)チーズ 鉄強化	13.5					人参	10	人参	10	人参	10
	(缶)ホールコーン	5		きゅうり	30								人参	10	人参	10	人参	10
	(個)焙煎ごまドレッシング	8		キャベツ	25								人参	10	人参	10	人参	10
	ベーコン(短冊)	8		赤パプリカ	5								人参	10	人参	10	人参	10
	(冷)白いんげん豆 1kg	8		アーモンド(刻み)	1.5								人参	10	人参	10	人参	10
皮むきじゃがいも(2cm)	30	(個)イタリアンドレッシング	8					人参	10	人参	10	人参	10					
玉葱	25	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70					人参	10	人参	10	人参	10					
ズッキーニ	20							人参	10	人参	10	人参	10					
人参	7							人参	10	人参	10	人参	10					
セロリ	1							人参	10	人参	10	人参	10					
サラダ油	0.5							人参	10	人参	10	人参	10					
(袋)トマト水煮 1kg	15							人参	10	人参	10	人参	10					
(袋)がらスープ 1kg	4							人参	10	人参	10	人参	10					
チキンコンソメ	0.3							人参	10	人参	10	人参	10					
赤ぶどう酒	1							人参	10	人参	10	人参	10					
食塩	0.5							人参	10	人参	10	人参	10					
こしょう	0.03							人参	10	人参	10	人参	10					
ローリエ	0.1							人参	10	人参	10	人参	10					
湯	100							人参	10	人参	10	人参	10					
(個)ココアワッフル 鉄分強化	28							人参	10	人参	10	人参	10					

30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(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
牛 乳	冷)太刀魚でんぶん付き	45
	なたね油	5
た ち う お の レ モ ン ソ ー ス か け	(冷)レモン果汁 県産・500g	4
	上白糖	3
	しょうゆ	2.2
	水	1.5
	キャベツ	25
	きゅうり	20
	(缶)ホールコーン	5
	(乾)ひじき	0.8
	(個)香味玉ねぎドレッシング	10
	ベーコン(短冊)	5
ひ じ き サ ラ ダ	玉葱	30
	キャベツ	25
	人参	8
	マカロニ(シエル)	7
	セロリ	5
	サラダ油	0.5
	(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
マ カ ロ ニ ス ー プ	湯	110