

1日(月)			2日(火)			3日(水)			4日(木)			5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
小型 コッ ペ バ ン 牛 乳 ポ ン ゴ レ ス バ ゲ テ ィ イ タ リ ア ン サ ラ ダ	コッペパン	30	ぶ た に ら ス タ ミ ナ ド ん ぶ り 牛 乳 ビ ー フ ン ス ー プ	精白米(委託・白)	70	中 華 風 た き こ み ご は ん (<small>麦入り</small>) 牛 乳 ひ じ き サ ラ ダ フ ル ー ツ ポ ン チ	精白米(自校)	60	ご は ん ふ り か け (<small>中のみ</small>) 牛 乳 と う ふ の オ イ ス タ ー ソ ー ス 煮 ア ス パ ラ ガ ス の サ ラ ダ な し (<small>小中のみ</small>)	精白米(委託・白)	70	黒 糖 パ ン 牛 乳 は も の エ ス カ ベ ッ シ ュ ゆ で ブ ロ ッ コ リ ー ミ ネ ス ト ロ ー ネ シ ヤ イ ン マ ス カ ッ ト (<small>小中のみ</small>)	黒糖パン	50
	コッペパン	30		精白米(委託・白)	80		米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80		黒糖パン	50
	牛乳	206		牛乳	206		鉄強化米	0.5		(個)おかかふりかけ(28品目フリー)	2		粉黒糖	7.5
	スパゲティ(ハーフ)	35		豚肉並ミンチ	40		焼き豚(1cm角切り)	20		牛乳	206		牛乳	206
	ゆで塩	1.5		清酒	1		たけのこ水煮(ホール)	5		豆腐	85		冷)はも澱粉付き	40
	ベーコン(短冊)	5		(レト)ひきわり大豆 1kg	15		人参	5		豚肉並(3×3cmスライス)	25		なたね油	5
	(冷)あさりむき身	15		玉葱	40		中ねぎ	5		清酒	1		玉葱	10
	白ぶどう酒	2		たけのこ水煮(ホール)	10		(冷)むき枝豆 1kg	5		玉葱	30		人参	5
	玉葱	40		にら	7		ごま油	1		中ねぎ	5		赤パプリカ	4
	(袋)トマト水煮 1kg	25		エリンギ	5		清酒	4		人参	10		サラダ油	0.5
	エリンギ	7		にんにく	0.5		しょうゆ	3.5		生姜	1.5		食酢	3
	ズッキーニ	7		生姜	0.3		上白糖	0.8		干しいたけ(スライス)	0.8		上白糖	3
	人参	7		ごま油	0.7		食塩	0.3		サラダ油	0.5		(冷)レモン果汁 県産・500g	1.5
	にんにく	0.3		しょうゆ	2		牛乳	206		ごま油	0.5		しょうゆ	0.7
	サラダ油	2		オイスターソース	1.4		キャベツ	25		しょうゆ	3		食塩	0.3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5		三温糖	1		小松菜	20		中双糖	1		こしょう	0.02
	赤ぶどう酒	2		チキンコンソメ	0.5		人参	7		オイスターソース	1		水	10
	ウスターソース	1		豆板醤	0.1		(缶)ホールコーン	5		チキンコンソメ	0.5		(冷)ブロッコリー 国産 1kg	30
	上白糖	1		でんぷん	0.5		(乾)ひじき	1.3		でんぷん	0.7		ゆで塩	0.5
	食塩	0.4		湯	7		(個)棒々鶏ドレッシング	10		湯	20		ベーコン(短冊)	5
	こしょう	0.05		(個)刻みのり 0.3g	0.3		(レト)パインアップル 1kg	20		キャベツ	20		(冷)白いんげん豆 1kg	18
	チキンコンソメ	0.3		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7		(レト)黄桃 1kg	15		アスパラガス	20		玉葱	30
	一味	0.01		玉葱	30		(冷)ミックスベリーダイス	15		きゅうり	15		キャベツ	20
	粉チーズ	3		人参	7		(冷)カクテルゼリー	20		人参	5		人参	10
	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	30		中ねぎ	5		(冷)カラフルボール	30		(個)青じそドレッシング	8		セロリ	2
	きゅうり	20		ビーフン	5		白ぶどう酒	1.5		梨	30		サラダ油	0.5
	(缶)ホールコーン	8		干しいたけ(スライス)	0.5		上白糖	0.6		紙ナフキン	1		(袋)トマト水煮 1kg	15
赤パプリカ	5	(袋)がらスープ 1kg	4	水	15			(袋)がらスープ 1kg	4					
(個)イタリアンドレッシング	8	しょうゆ	0.5					赤ぶどう酒	1					
		サラダ油	0.5					食塩	0.4					
		チキンコンソメ	0.3					こしょう	0.03					
		ごま油	0.3					チキンコンソメ	0.5					
		食塩	0.4					ローリエ	0.1					
		こしょう	0.03					湯	90					
		湯	120					シャインマスカット(高松産)25人量等利用(従来標準)	20					

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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 なすとあつあげのみそいため すまし汁	精白米(委託・白)	70	焼き肉ピラフ(麦入り)牛乳 切りほし大根のサラダ ワンタンスープ チーズ(小中のみ)	精白米(自校)	60	ごはん 牛乳 ぶたキムチ ナムル 冷とうみかん(小中のみ)	精白米(委託・白)	70	コッペパン コッペパン 牛乳 (冷)肉だんご 玉葱 ミニ冬瓜 たけのこ水煮(ホール) 人参 中ねぎ サラダ油 (袋)がらスープ 1kg しょうゆ 食塩 こしょう チキンコンソメ 湯 (冷)大豆水煮 キャベツ きゅうり 人参 (個)韓国ナムドレッシング (個)冷凍みかん	ごはん 牛乳 あじの香味ソー스かけ しそこんぶあえ とん汁	精白米(委託・白)	70	精白米(委託・白)	80	
	精白米(委託・白)	80		米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80			精白米(委託・白)	80			
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		牛乳	206			牛乳	206		牛乳	206
	豚肉並ミンチ	15		牛肉(2×2cmスライス)	20		豚肉並(3×3cmスライス)	30			(冷)肉だんご	30		冷)アジ 一口カット打ち粉付き	40
	清酒	2		生姜	0.6		生姜	1			玉葱	35		なたね油	5
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	40		にんにく	0.8		清酒	1			ミニ冬瓜	20		中ねぎ	4
	玉葱	25		玉葱	10		しょうゆ	0.4			人参	7		生姜	0.7
	なす	25		人参	5		玉葱	30			中ねぎ	5		しょうゆ	2.4
	サラダ油	2		(冷)むき枝豆 1kg	5		キャベツ	30			白菜キムチ 1kg	0.5		三温糖	2
	チンゲンサイ	10		ごま油	1		白砂糖	15			サラダ油	0.5		ごま油	0.5
	人参	10		しょうゆ	2		人参	8			(袋)がらスープ 1kg	4		水	3
	たけのこ水煮(ホール)	8		上白糖	1.3		中ねぎ	8			しょうゆ	1.2		もやし	20
	生姜	0.6		清酒	1		にんにく	0.5			食塩	0.3		キャベツ	20
	にんにく	0.2		チキンコンソメ	0.5		ごま油	1			こしょう	0.03		小松菜	20
	ごま油	1		食塩	0.4		しょうゆ	2			チキンコンソメ	0.4		塩ふき昆布	1.4
	赤みそ	3		豆板醤	0.1		上白糖	0.8			湯	100		赤じそ粉	0.5
	中双糖	2		牛乳	206		もやし	35			(冷)大豆水煮	10		しょうゆ	0.2
	しょうゆ	1.5		きゅうり	10		小松菜	30			キャベツ	25		豚肉赤身(2×2cmスライス)	15
	チキンコンソメ	0.6		人参	7		人参	5			きゅうり	15		清酒	1
	豆板醤	0.03		(缶)ホールコーン	7		(個)韓国ナムドレッシング	10			人参	7		もやし	20
	でんぷん	1		切干し大根	5		(個)冷凍みかん	80			(個)焙煎ごまドレッシング	8		洗いごぼう	10
	水	20		(乾)刻み昆布	0.5						(個)ぶどうゼリー 糖分・食物繊維強化	40		つきこんにやく	10
	型抜きかまぼこ(小菊)	8		(個)棒々鶏ドレッシング	10									人参	10
	玉葱	30		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5									中ねぎ	5
	中ねぎ	5		(乾)たんめん	10									麦みそ	9
えのきたけ	8	玉葱	30					煮干し だし用	4						
清酒	1	チンゲンサイ	10					水	110						
しょうゆ	0.5	干しいたけ(スライス)	0.5												
食塩	0.4	サラダ油	0.5												
削り節 だし用	4	(袋)がらスープ 1kg	4												
出し昆布	1	しょうゆ	1												
水	130	食塩	0.35												
		チキンコンソメ	0.3												
		こしょう	0.05												
		湯	130												
		(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	5												

16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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
ドライカレー (ナン) カラフルポテト うずらたまごのスープ	(個)ナン	幼-小2 50	ごはん 牛乳 さんまのかんろ煮 小松菜のあえもの じゃがいものみそ汁 チーズ(中のみ)	精白米(委託・白)	70	コッペパン コッペパン 牛乳 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産) 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産) ベーコン(短冊) (冷)白いんげん豆 1kg 玉葱 じゃがいも (袋)トマト水煮 1kg なす 人参 にんにく サラダ油 (袋)トマトケチャップ 1kg ウスターソース カレー粉 赤ぶどう酒 チキンコンソメ 食塩 こしょう じゃがいも 人参 (缶)ホールコーン (冷)むき枝豆 1kg ゆで塩 ベーコン(短冊) (レト)うずら卵 1kg 玉葱 中ねぎ サラダ油 (袋)がらスープ 1kg しょうゆ チキンコンソメ 食塩 こしょう 湯	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 ことうやぶどうふのうま煮 もやし のあえもの ひじきのり(小中のみ)	精白米(自校)	62
	(個)ナン	小3-6 70		精白米(委託・白)	80		コッペパン	50		精白米(自校)	68
	(個)ナン	中 100		牛乳	206		牛乳	206		米粒麦 自校	6
	牛乳	206		冷)さんまの甘露煮	幼 30		鶏肉	24		米粒麦 自校	7
	豚肉並ミンチ	20		冷)さんまの甘露煮	小 40		牛乳	16		牛乳	206
	牛肉ミンチ	15		冷)さんまの甘露煮	中 60		とり肉と野菜のトマト煮	16			
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20		小松菜	25		ベーコン(短冊)	5		かまぼこスライス 5mm幅 冷蔵 1kg	12
	玉葱	30		もやし	25		(冷)白いんげん豆 1kg	15		豚肉並(2×2cmスライス)	20
	人参	7		きゅうり	20		玉葱	40		清酒	1
	ピーマン	4		炒り白ごま	1		じゃがいも	30		高野豆腐(サイコロ)	17
	レーズン	1		(個)ゆずかつおドレッシング	10		(袋)トマト水煮 1kg	25		玉葱	40
	にんにく	0.6		油揚げ	5		なす	20		人参	10
	生姜	0.5		じゃがいも	30		人参	10		(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	0.5		玉葱	20		にんにく	1		干しいたけ(スライス)	0.8
	小麦粉	1		人参	7		サラダ油	1		しょうゆ	3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	9		ブナピー	7		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		三温糖	2.5
	ウスターソース	3.5		中ねぎ	5		赤ぶどう酒	1		食塩	0.1
	カレー粉	1.2		中みそ	5.5		上白糖	0.8		削り節 だし用	2
	赤ぶどう酒	1		甘みそ	5		ウスターソース	0.7		湯	55
	チキンコンソメ	0.5		煮干し だし用	4		チキンコンソメ	0.4			
	食塩	0.3		湯	110		食塩	0.3		もやし	40
	こしょう	0.03		(個)チーズ 鉄強化	13.5		こしょう	0.05		チンゲンサイ	20
	じゃがいも	60					湯	20		人参	7
	人参	10					(レト)まぐろ油漬	15		(個)棒々鶏ドレッシング	10
	(缶)ホールコーン	10					小松菜	30		(個)ひじきのり	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5					もやし	30			
	ゆで塩	1.2					エリンギ	7			
							(缶)ホールコーン	5			
	ベーコン(短冊)	5					清酒	0.5			
	(レト)うずら卵 1kg	25					サラダ油	1			
玉葱	30			しょうゆ	0.2						
中ねぎ	5			チキンコンソメ	0.2						
サラダ油	0.5			食塩	0.1						
(袋)がらスープ 1kg	4			こしょう	0.03						
しょうゆ	0.5										
チキンコンソメ	0.3										
食塩	0.2										
こしょう	0.03										
湯	120										

29日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
おなか いっぱい 栄養 いっぱい 乾きごはん (麦入り) 牛乳 野菜の ドレッシング あえ うずらたまご 入りふしめん汁 ミック スナッツ (小中のみ)	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	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
	人参	5
	干しいたけ(スライス)	0.5
	(冷)むぎ枝豆 1kg	5
	切干し大根	2
	(乾)ひじき	0.5
	サラダ油	0.8
	しょうゆ	3
	清酒	2
	上白糖	1.3
	食塩	0.4
	出し昆布	0.8
	牛乳	206
	キャベツ	20
	きゅうり	15
	チンゲンサイ	20
	人参	5
	(個)青じそドレッシング	8
	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	20
	えのきたけ	7
	人参	5
	中ねぎ	5
	ふしめん	5
	しょうゆ	0.5
食塩	0.3	
削り節 だし用	4	
湯	120	
(個)ミックスナッツ	15	

30日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご はん 牛乳 ホイ コー ロー 中華 スープ	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉並(3×3cmスライス)	40
	清酒	1
	しょうゆ	1
	キャベツ	40
	玉葱	30
	人参	10
	ピーマン	8
	生姜	1
	にんにく	0.5
	ごま油	1
	赤みそ	2
	オイスターソース	0.7
	しょうゆ	1
	清酒	1
	上白糖	0.7
	豆板醤	0.05
	豆腐	25
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	玉葱	15
	人参	7
	えのきたけ	7
	チンゲンサイ	10
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	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	
ごま油	0.2	
湯	110	