

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 大根とあつあげのそぼろ煮 かんぴょうのあえもの いちご(小中のみ)	精白米(自校)	66	ばらずし 牛乳 菜の花のあえもの すまし汁 ひなあられ(小中のみ)	精白米(自校)	65	麦ごはん 牛乳 さばのみぞれ煮 ゆずすげ村のダイコンサラダ かきたま汁 しらぬい(小中のみ)	精白米(委託)	60	コッペパン 牛乳 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)	コッペパン(丸型)	50	ビビンバ(麦ごはん) 牛乳 トック入りわかめスープ ぶどうゼリー(小中のみ)	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	73		鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70		コッペパン(丸型)	60		精白米(委託)	70
	米粒麦 自校	6		清酒	3		米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6
	米粒麦 自校	7		出し昆布	0.8		米粒麦 委託	7		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30		米粒麦 委託	7
	鉄強化米	0.5		食酢	10		牛乳	206		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20		牛乳	206
	牛乳	206		上白糖	9		(冷)さばのみぞれ煮 幼・小	50		清酒	1		牛肉(3×2cmスライス)	30
	豚肉並ミンチ	25		食塩	0.8		(冷)さばのみぞれ煮 中	70		でんぷん	3		豚肉赤身(2×3cmスライス)	15
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	30		油揚げ	8		ボンレスハム(短冊)卵抜き	10		サラダ油	3		しょうゆ	2.5
	大根	70		高野豆腐(ずし用)	1.2		大根	35		なたね油	5		三温糖	1.3
	人参	5		人参	10		水菜	10		マーマレード 調理用	9		清酒	1
	(冷)さやいんげん 500g	5		ごぼう(さきさき・ごはん用小さめ)	8		人参	3		しょうゆ	2		にんにく	1.5
	生姜	0.3		(冷)グリーンピース	5		うすくちしょうゆ	2		白ぶどう酒	2		中ねぎ	1
	サラダ油	1		干しいたけ(スライス)	0.6		ゆず酢	1		水	4		ごま油	1
	しょうゆ	5		上白糖	2.5		食酢	1		(冷)大豆水煮	15		炒り白ごま	1.5
	三温糖	3		清酒	2		上白糖	1.3		キャベツ	15		一味	0.01
	みりん	1		うすくちしょうゆ	2		炒り白ごま	1		きゅうり	10		ほうれん草	25
	清酒	1		牛乳	206		鶏卵	20		人参	10		しょうゆ	1.5
	でんぷん	0.9		(レト)さきみ油漬(フレック)	10		玉葱	25		(冷)むき枝豆 1kg	5		ごま油	0.3
	湯	20		キャベツ	30		人参	5		焙煎ごまドレッシング	7		もやし	40
	(レト)まぐろ油漬	8		菜の花	15		干しいたけ(スライス)	0.5		ベーコン(短冊)	5		人参	10
(乾)かんぴょう(2cm)	6	(缶)ホールコーン	10	中ねぎ	5	白菜	30	食酢	2.4					
きゅうり	15	しょうゆ	2.2	しょうゆ	1	玉葱	25	ごま油	1.5					
人参	5	上白糖	1.2	食塩	0.5	人参	5	しょうゆ	1					
(乾)刻み昆布	0.8	サラダ油	0.5	削り節 だし用	4	セロリ	5	上白糖	1					
しょうゆ	2	型抜きかまぼこ(桜)	6	出し昆布	1	パセリ	0.5	食塩	0.2					
食酢	2.4	(冷)豆腐(カット)1kg	30	でんぷん	0.5	サラダ油	0.5	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5					
ごま油	1	玉葱	20	湯	130	(袋)がらスープ 1kg	4	玉葱	30					
上白糖	1.2	えのきたけ	7	しらぬい	50	食塩	0.4	トック 国産米使用	20					
いちご(高松産ごじまん品等利用協大事業)	20	中ねぎ	5	紙ナフキン	1	こしょう	0.03	中ねぎ	3					
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	干しわかめ(カット)	0.8					
		削り節 だし用	4			ローリエ	0.1	(袋)がらスープ 1kg	4					
		出し昆布	1			湯	120	しょうゆ	0.8					
		水	110			(個)のむヨーグルト	80	食塩	0.4					
								チキンコンソメ	0.3					
		(個)ひなあられ	8					こしょう	0.03					
								ごま油	0.4					
								湯	130					
								(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40					

9日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
カ レ ー う ど ん 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ チ ョ コ タ ル ト (小中のみ)	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3 200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300
	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	油揚げ	10
	玉葱	40
	人参	10
	中ねぎ	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.2
	サラダ油	2
	(袋)がらスープ 1kg	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	ウスターソース	1.7
	カレー粉	1.1
	とんかつソース	1
	しょうゆ	1
	チャツネ 450g	1
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.6
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.5	
でんぶん	2	
削り節 だし用	4	
湯	110	
牛乳	206	
キャベツ	30	
きゅうり	10	
(缶)ホールコーン	7	
(乾)海藻ミックス	1	
食酢	3	
しょうゆ	3	
上白糖	1.5	
ごま油	0.5	
サラダ油	0.5	
(個)チョコタルト	30	

10日(火)		
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)	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	豚肉並(2×2cmスライス)	25
	(個)おかかふりかけ(28品目フリー)	2
	牛乳	206
	牛肉(3×3cmスライス)	20
	てんぷら	15
	(レト)うずら卵1kg	25
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	30
	大根	35
	板こんにゃく	20
	人参	10
	(乾)早煮昆布(カット)	1
	甘みそ	5
	赤みそ	3
	中双糖	3
	清酒	1
	しょうゆ	0.8
	水	50
もやし	30	
ほうれん草	20	
人参	10	
しょうゆ	2.5	
食酢	2	
上白糖	1	
サラダ油	1	
炒り白ごま	1	

11日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コ ッ ペ バ ン 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
	コッペパン	60
	牛乳	206
	(冷)ミニカクテルウインナー	20
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6
	白ぶどう酒	1
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
	じゃがいも	45
	玉葱	40
	キャベツ	25
	人参	15
	セロリ	2
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	ローリエ	0.1
湯	75	
ボンレスハム(短冊)卵抜き	7	
キャベツ	20	
きゅうり	20	
マカロニ(シエル)	7	
(缶)ホールコーン	5	
食酢	2.5	
サラダ油	2	
上白糖	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
りんご	40	

12日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛 乳 オ リ ー ブ サ ー モ ン の た つ た あ げ く き わ か め の あ え も の お く ず か け	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
	(冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	30
	(冷)オリーブサーモン 2cm角切・皮付き骨なし	20
	生姜	1
	しょうゆ	2
	清酒	2
	米粉	3
	でんぶん	3
	なたね油	5
	キャベツ	20
	大根	10
	(缶)ホールコーン	7
	(乾)まわかめ(カット)国産・200g	0.7
	しょうゆ	2
	食酢	1.5
	上白糖	1
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	
花かつお 1kg	0.8	
油揚げ	10	
里いも(1.5cm)	12	
糸こんにゃく	7	
洗いごぼう	7	
人参	5	
中ねぎ	5	
乾)半田そうめん	5	
干しいたけ(スライス)	0.5	
うすくちしょうゆ	2	
しょうゆ	0.5	
清酒	0.5	
みりん	0.5	
食塩	0.1	
でんぶん	0.7	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	130	

13日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
わ か め ご は ん 牛 乳 こ う や ど う ふ の 卵 と じ ま ん ば の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	炊き込みわかめ 200g	2
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)(香川県産)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)(香川県産)	8
	清酒	1
	鶏卵	20
	高野豆腐(サイコロ)	17
	玉葱	35
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	干しいたけ(スライス)	0.5
	しょうゆ	3.5
	三温糖	3
	食塩	0.3
	削り節 だし用	1.5
	湯	50
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	10
(生)まんば	30	
もやし	25	
人参	5	
しょうゆ	2	
食酢	1.5	
上白糖	1	
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	
炒り白ごま	1	

16日(月)

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	牛乳	206
	(冷)いわしのおかか煮	幼・小 40
いわしのおかか煮	(冷)いわしのおかか煮	中 50
	白菜	30
はくさいの香りあえ	小松菜	20
	人参	7
	上白糖	1.3
	食酢	1.2
	すだち酢	1.2
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.2
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	10
	清酒	1
	さつまいも(2cm角)	30
	もやし	15
	洗いごぼう	10
	人参	7
	つきこんにやく	7
中ねぎ	5	
麦みそ	9	
ごま油	0.5	
煮干し だし用	4	
水	110	

17日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	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
牛乳	清酒	0.8
	白菜キムチ 1kg	13
ナムル	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
	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	

18日(水)

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	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 果産・500g	1	
サラダ油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
清見オレンジ	50	

19日(木)

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	
ロメインレタスのサラダ	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	

23日(月)

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	牛乳	206
ち く わ の い そ べ あ げ	生ちくわ	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
小 松 菜 の ご ま あ え	キャベツ	25
	小松菜	20
	人参	5
	しょうゆ	2.2
	ポン酢	0.5
	上白糖	1
	炒り白ごま	1.5
け ん ち ん 汁	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
	つきこんにゃく	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