

1日(水)

[illegible]

2日(木)

[illegible]

3日(金)

[illegible]

6日(月)				7日(火)				8日(水)				9日(木)				10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
コーンピラフ (麦入り) 牛乳 ツナサラダ ミネストローネ 野菜マフィン (小中のみ)	精白米(自校)		64	麦ごはん ふりかけ (小中のみ) 牛乳 さといもと野菜のそぼろ煮 だんご汁 月見ゼリー (小中のみ)	精白米(委託)		60	ばらずし (えび入り) 牛乳 さつまいものあげもん うずらたまご入りふしめん汁 しょうゆ豆 (小中のみ)	精白米(自校)		70	麦ごはん 牛乳 魚のすだちソースかけ しそこんぶあえ かぼちゃのみそ汁 ブルーベリーゼリー (小中のみ)	精白米(委託)		60	食パン (袋入り) 牛乳 きのこスパゲティ イタリアンサラダ りんご (小中のみ)	(個)食パン(冷凍パン)		幼・小 57
	米粒麦 自校		6		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70		(個)食パン(冷凍パン)		中 85
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		清酒		3		米粒麦 委託		6				
	精挽きウインナーFe強化(1cm)		9		米粒麦 委託		7		出し昆布		0.8		米粒麦 委託		7		牛乳		206
	玉葱		10						食酢		10								
	(缶)ホールコーン		10		(個)野菜ふりかけ		2.5		上白糖		8		牛乳		206		スパゲティ(ハーフ)		35
	人参		4						食塩		0.8						ゆで塩		1.5
	エリンギ		4		牛乳		206		(冷)むきえび		10		(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし		45		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		12
	(冷)むき枝豆 1kg		3						清酒		1		清酒		2		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		8
	サラダ油		1		鶏肉 ひき肉		20		油揚げ		5		米粉		5		清酒		1
	食塩		0.6		(冷)里いも		40		人参		10		でんぷん		4		ベーコン(短冊)		12
	チキンコンソメ		0.5		玉葱		20		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)		5		なたね油		5		玉葱		40
	こしょう		0.03		板こんにゃく		15		(冷)グリーンピース		3		すだち酢		3.5		人参		10
					人参		10		高野豆腐(すし用)		0.8		三温糖		2.7		えのきたけ		8
	牛乳		206		(冷)さやいんげん 500g		7		干しいたけ(スライス)		0.5		しょうゆ		2.5		エリンギ		8
					サラダ油		1		上白糖		2.5		みりん		1		しめじ		8
	(レト)まぐろ油漬		15		しょうゆ		3.5		うすくちしょうゆ		2		でんぷん		0.2		ピーマン		5
	きゅうり		20		中双糖		2		清酒		2		湯		4		にんにく		0.5
	キャベツ		25		清酒		1						キャベツ		20		サラダ油		2
	(袋)焼煎ごまドレッシング		8		でんぷん		0.5		牛乳		206		ほうれん草		15		白ぶどう酒		1
					だし汁		10						もやし		10		しょうゆ		1
	ベーコン(短冊)		5						さつまいも(スライス天ぷら用)		幼 20		人参		5		チキンコンソメ		0.6
	(冷)白いんげん豆 1kg		18		油揚げ		5		さつまいも(スライス天ぷら用)		小 40		赤じそ粉		0.4		食塩		0.3
	玉葱		30		(冷)白玉		25		さつまいも(スライス天ぷら用)		中 50		塩ふき昆布		1.2		こしょう		0.04
	人参		5		大根		25		天ぷら粉 乳・卵抜き		7						(個)刻みのり 0.3g		0.3
	マカロニ(フジツリ)		5		人参		7		水		14		油揚げ		5				
セロリ		2	中ねぎ		5	なたね油		5	(生)かぼちゃ(2×2cm)		25	キャベツ		35					
(袋)トマト水煮 1kg		15	中みそ		5.5				玉葱		25	きゅうり		15					
サラダ油		0.5	甘みそ		5	型抜きかまぼこ(小菊)		7	中ねぎ		5	(缶)ホールコーン		5					
赤ぶどう酒		1	煮干し だし用		4	(レト)うずら卵1kg		25	中みそ		5.5	赤ピーマン		3					
(袋)がらスープ 1kg		4	水		115	玉葱		25	甘みそ		5	(個)イタリアンドレッシング		8					
チキンコンソメ		0.5				人参		6	煮干し だし用		4								
食塩		0.4	(個)月見ゼリー 食物繊維強化		50	ふしめん		5	水		120	りんご		40					
こしょう		0.03				中ねぎ		5											
ローリエ		0.1				うすくちしょうゆ		0.5											
湯		110				食塩		0.3	(個)ブルーベリーゼリー 鉄分強化		40								
						削り節 だし用		4											
(個)野菜マフィン		25				出し昆布		0.5											
						水		120											
						しょうゆ豆		8											

14日(火)

[illegible]

15日(水)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
ひじきごはん (麦入り)	精白米(自校)	64
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	牛肉(2×2cmスライス)	13
	油揚げ	5
	人参	5
	つきこんにやく(ハーフ)	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	(乾)ひじき	1
	サラダ油	0.8
牛乳	しょうゆ	3
	清酒	2
きんぴら	上白糖	1
	食塩	0.3
焼きふのすまし汁		
	牛乳	206
	てんぷら	15
	洗いごぼう	25
	(乾)まわかめ(カット)国産・200g	0.5
	(冷)さやいんげん 500g	10
	ごま油	1
	清酒	1
	しょうゆ	2.2
わらびもち (小中のみ)	中双糖	0.8
	みりん	1
	だし汁	2
	炒り白ごま	1
	玉葱	30
	人参	10
	中ねぎ	5
	えのきたけ	5
	焼き麩	1
	しょうゆ	1
	食塩	0.5
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	湯	135
	(個)わらびもち	30

16日(木)

献立名	食品名	一人当たり 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
ヤンニョムチキン	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	30
	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	20
	生姜	0.3
	清酒	1
ムチキン	でんぷん	5
	米粉	2.5
	なたね油	5
	炒り白ごま	1
チヨレギサラダ	にんにく	0.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	7.5
	三温糖	2
	しょうゆ	1
トック入りわかめスープ	みりん	0.6
	赤みそ	0.6
	コチジャン	0.1
	水	2
トック入りわかめスープ		
	もやし	30
	小松菜	25
	人参	5
	もみのり	1
	(韓)韓国ナムルドレッシング	10
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	トック 国産米使用	20
	玉葱	20
	中ねぎ	3
	干しわかめ(カット)	0.8
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.8
	食塩	0.4
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.2	
湯	135	

17日(金)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
コッペパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
牛乳	牛乳	206
	(冷)ハンバーグ ポイル用・鉄分強化・減塩	幼・小 60 中 80
ハンバー	玉葱	5
	エリンギ	5
ギー	しめじ	5
	えのきたけ	5
のこ	生姜	0.3
	にんにく	0.1
ース	サラダ油	0.8
	(袋)トマトケチャップ 1kg	11
かけ	(袋)トマトピューレ 1kg	6
	ウスターソース	1
ゆで	みりん	0.7
	上白糖	0.7
ブロッコリー	しょうゆ	0.5
	水	7
コリ	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	25
	ゆで塩	0.5
ー	(レト)あさりむき身	10
	白ぶどう酒	1
あさりの	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆ペースト	15
チャウダー	じゃがいも	25
	玉葱	30
	人参	7
	パセリ	0.5
	バター	0.5
	(袋)がらすープ 1kg	4
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.6
	コーンスターチ	1
	調理用牛乳 1L	30
	湯	55

20日(月)				21日(火)				22日(水)				23日(木)				24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
さつまいもごはん 牛乳 ぶた肉と野菜のいためもの みそけんちん汁	精白米(自校)		60	肉うどん 牛乳 かまあげ いりこのからあげ ごま酢 あえ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3	200	ハヤシライス(麦ごはん) 牛乳 りつちゃんサラダ ミニトマト(小中のみ)	精白米(委託)		60	きなこあげパン 牛乳 肉だんごと野菜のスープ煮 ひじきとチーズのサラダ	全粒粉パン		50	菜めし(麦入り) 牛乳 こつやどうふのたまごとじ あえもの ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)		66
	精白米(自校)		70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6	280		精白米(委託)		70		全粒粉パン		60		精白米(自校)		73
	鉄強化米		0.5		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中	300		米粒麦 委託		6		なたね油		6		米粒麦 自校		6
	さつまいも(2cm角)県産		33		牛肉(3×2cmスライス)		25		米粒麦 委託		7		きな粉 1kg		4.5		米粒麦 自校		7
	清酒		1.6		清酒		1						三温糖		3		鉄強化米		0.5
	食塩		0.8		玉葱		30		牛乳		206		紙ナフキン		1		菜めしの素 250g		2
	炒り黒ごま		0.7		人参		10												
	出し昆布		0.3		中ねぎ		5		牛肉(3×3cmスライス)		25		牛乳		206		牛乳		206
					生姜		0.3		じゃがいも		50								
	牛乳		206		しょうゆ		4.5		玉葱		45		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30		鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)		12
					みりん		3		人参		10		玉葱		40		鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)		8
	豚肉並(3×3cmスライス)		35		上白糖		2		エリンギ		6		白菜		35		鶏卵		20
	生姜		1.5		清酒		1		(冷)グリンピース		5		人参		15		高野豆腐(サイコロ)		17
	キャベツ		35		食塩		0.4		にんにく		0.3		チンゲンサイ		15		玉葱		30
	玉葱		30		煮干し だし用		5		サラダ油		1		春雨(太め5cm)		4		人参		10
	人参		10		水		150		小麦粉		5		生姜		0.5		(冷)きやいんげん 500g		7
	チンゲンサイ		10						サラダ油		4		サラダ油		1		干しいたけ(スライス)		1
	サラダ油		1		牛乳		206		(袋)トマトピューレ 1kg		15		(袋)がらスープ 1kg		4		しょうゆ		3
	しょうゆ		3						(袋)トマト水煮 1kg		10		清酒		1		三温糖		2.5
	清酒		1		冷)釜揚げいりこ米粉付香川県産		30		(袋)がらスープ 1kg		3		食塩		0.35		食塩		0.1
	上白糖		1		なたね油		4		赤ぶどう酒		2		チキンコンソメ		0.4		清酒		0.5
	みりん		0.5		食塩		0.05		ウスターソース		2		しょうゆ		0.3		削り節 だし用		2
									食塩		0.7		こしょう		0.03		湯		50
	豆腐		30		もやし		35		上白糖		0.5		ごま油		0.2				
	油揚げ		5		チンゲンサイ		20		チキンコンソメ		0.5		湯		80		もやし		30
	洗いごぼう		10		人参		10		からし粉		0.15						きゅうり		20
	つきこんにゃく		10		しょうゆ		1.2		こしょう		0.07		(レト)まぐろ油漬		10		人参		10
	人参		7		食酢		1		ローリエ		0.1		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		しょうゆ		2.5
	干しいたけ(スライス)		0.5		上白糖		1		ピザ用チーズ		2		キャベツ		30		食酢		1.5
	中ねぎ		5		ポン酢		0.5		湯		80		きゅうり		10		上白糖		1.5
	甘みそ		5.5		炒り白ごま		1						人参		5		ごま油		0.3
	中みそ		5						ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		(乾)ひじき		1.2		(個)ヨーグルト		70
	ごま油		0.1						キャベツ		30		食酢		2.5				
	煮干し だし用		4						きゅうり		10		しょうゆ		1.5				
	水		110						人参		7		サラダ油		1				
									(缶)ホールコーン		5		上白糖		1				
									(乾)刻み昆布		0.5		こしょう		0.03				
									食酢		3								
									サラダ油		2								
									しょうゆ		2								
									上白糖		0.5								
									こしょう		0.02								
									花かつお 1kg		0.8								
									ミニトマト		30								

27日(月)				28日(火)				29日(水)				30日(木)				31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 さばのしょうが煮 大根と水菜のあえもの うちこみ汁	精白米(委託)		60	ごはん ふりかけ(小中のみ) 牛乳 がんもどきとひじきのうま煮 野菜とたくあんのごまあえ	精白米(自校)		72	コッペパン 牛乳 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) 白ぶどう酒 かぼちやのシチュー カラフルサラダ ぶどうゼリー(小中のみ)	コッペパン		50	麦ごはん 牛乳 さけのちゃんちゃん焼き風 いもち汁 チーズ(中のみ)	精白米(委託)		60	麦ごはん しじみのつくだ煮(小中のみ) 牛乳 あつあげのあま酢煮 パンサンズー	精白米(自校)		66
	精白米(委託)		70		精白米(自校)		80		コッペパン		60		精白米(委託)		70		精白米(自校)		73
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.3		牛乳		206		米粒麦 委託		6		米粒麦 自校		6
	米粒麦 委託		7		(個)おかかふりかけ(28品目フリー)		2						米粒麦 委託		7		米粒麦 自校		7
	牛乳		206		牛乳		206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		牛乳		206		鉄強化米		0.5
	(冷)さばの生姜煮	幼・小	50						鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8						(レト)しじみ佃煮		10
	(冷)さばの生姜煮	中	70						白ぶどう酒		1		冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし		47				
	大根		40		牛肉(2×2cmスライス)		15		(冷)白いんげん豆ペースト		10		清酒		1.5		牛乳		206
	きゅうり		15		(冷)ミニひろうす 青大豆入り		20		玉葱		35		食塩		0.1				
	水菜		10		つきこんにやく		25		(生)かぼちや(2×2cm)		25		でんぷん		6		豚肉並(2×2cmスライス)		15
	(缶)ホールコーン		5		洗いごぼう		15		じゃがいも		20		なたね油		4		(冷)厚揚げ(カット)1kg		45
	花かつお 1kg		0.5		人参		10		人参		10		キャベツ		20		白菜		25
	食酢		2.5		(冷)さやいんげん 500g		8		エリンギ		10		玉葱		15		玉葱		20
	しょうゆ		2		(乾)ひじき		3		パセリ		0.5		(冷)さやいんげん 500g		5		たけのこ水煮(ホール)		15
	上白糖		1.2		サラダ油		1		サラダ油		1		しめじ		5		人参		10
	サラダ油		0.5		しょうゆ		4		小麦粉		3.5		(缶)ホールコーン		3		ピーマン		7
	ごま油		0.5		三温糖		3		サラダ油		2		生姜		0.3		干しいたけ(スライス)		0.7
	油揚げ		5		みりん		0.5		バター		1		サラダ油		0.3		にんにく		0.5
	生うどん さぬきの夢		15		削り節 だし用		1		(袋)がらスープ 1kg		4		中みそ		2.5		サラダ油		1
	大根		15		湯		20		チキンコンソメ		0.5		甘みそ		1.5		しょうゆ		3.5
	人参		8		小松菜		20		食塩		0.4		上白糖		1.2		上白糖		3
	生しいたけ(スライス)県産・1kg		5		キャベツ		20		こしょう		0.04		みりん		1.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		2.5
	中ねぎ		5		もやし		15		ローリエ		0.1		しょうゆ		1.5		食酢		2
	中みそ		5.5		人参		5		調理用牛乳 1L		30		でんぷん		0.2		清酒		1
	甘みそ		5		たくあん(刻み)1kg袋		6		湯		65		だし汁		8		チキンコンソメ		0.5
	煮干し だし用		4		しょうゆ		1		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		油揚げ		5		食塩		0.1
	水		150		炒り白ごま		1		キャベツ		25		(冷)いもち		20		でんぷん		1
						きゅうり		20	大根		20	水		10					
						人参		7	玉葱		15								
						紫キャベツ		5	人参		5	ボンレスハム(短冊)卵抜き		10					
						食酢		1.8	中ねぎ		5	もやし		30					
						上白糖		1.4	食塩		0.5	きゅうり		20					
						(冷)レモン果汁 県産・500g		1.2	しょうゆ		0.6	春雨(太め5cm)		4					
						オリーブ油		1	清酒		1	しょうゆ		2.5					
						食塩		0.36	みりん		0.5	食酢		2					
						こしょう		0.03	削り節 だし用		4	上白糖		1.5					
						(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化		40	出し昆布		1	ごま油		1					
									水		115	からし粉		0.04					
									(個)プロセスチーズ		15								