

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 かたくちいわしのからあげ 食べて菜のゆず香あえ あんもち雑煮	精白米(委託)		60	金時にんじんのピラフ(麦入り) 牛乳 ひじき入り根菜サラダ 肉だんごとレタスのスープ 小魚入りアーモンド(中のみ)	精白米(自校)		64	セルフハンバーガー 牛乳 コーンチャウダー	コッペパン(丸型)		50	麦ごはん 牛乳 いわしのかば焼き風 まんばのごまドレッシングあえ 切りぼし大根のみそ汁 節分豆(小中のみ)	精白米(委託)		60	ごはん のりのつくだ煮 牛乳 こうやどうふのたまごとじ アーモンドあえ ヨーグルト(小中のみ)	精白米(自校)		72
	精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		コッペパン(丸型)		60		精白米(委託)		70		精白米(自校)		80
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5						米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		牛乳		206		米粒麦 委託		7				
					(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6										(個)のり佃煮		10
	牛乳		206		白ぶどう酒		1		(冷)ハンバーグ ボイル用・糖分強化・減塩	幼・小	60		牛乳		206				
					ベーコン(短冊)		3		(冷)ハンバーグ ボイル用・糖分強化・減塩	中	80						牛乳		206
	(冷)かたくちいわし濃粉付き		35		玉葱		8		(袋)トマトケチャップ 1kg		5		(冷)いわし開き 濃粉付	幼・小	40				
	なたね油		4		金時人参		10		とんかつソース		4		(冷)いわし開き 濃粉付	中	50		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12
	食塩		0.1		(冷)むき枝豆 1kg		4		赤ぶどう酒		1		なたね油		4		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8
					にんにく		0.2		上白糖		0.4		生姜		1.2		清酒		1
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		サラダ油		2		水		3		しょうゆ		2.8		鶏卵		20
	食べて菜		25		チキンコンソメ		0.5		キャベツ		35		上白糖		2.8		高野豆腐(サイコロ)		18
	キャベツ		15		食塩		0.5		人参		10		みりん		1.8		玉葱		35
	もやし		15		こしょう		0.03						清酒		1.8		人参		10
	(乾)刻み昆布		0.5		牛乳		206		ベーコン(短冊)		8		でんぷん		0.2		(冷)さやいんげん 500g		7
	しょうゆ		2.3						じゃがいも		30		湯		4		干しいたけ(スライス)		0.8
	ゆず酢		1.7		(レト)まぐろ油漬		8		玉葱		30						しょうゆ		3
	上白糖		1.1		(乾)ひじき		0.8		(缶)ホールコーン		20		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		三温糖		2.5
					洗いごぼう		20		(冷)白いんげん豆ペースト		15		(生)まんば		30		食塩		0.1
	大根		25		れんこん(いちよう3mm)		10		人参		5		もやし		25		削り節 だし用		2
	金時人参		7		人参		10		パセリ		0.3		人参		5		水		60
	中ねぎ		5		焙煎ごまドレッシング		9		バター		0.5		しょうゆ		2				
	甘みそ		5.5						(袋)がらスープ 1kg		4		食酢		1.5		ほうれん草		15
	中みそ		5		(冷)肉だんご		30		チキンコンソメ		0.5		上白糖		1		キャベツ		25
	煮干し だし用		4		玉葱		35		食塩		0.4		サラダ油		0.5		もやし		15
	水		120		レタス		20		こしょう		0.05		ごま油		0.5		アーモンド(刻み)		0.8
	(個)あん入り団子(2個入・個装)		20		人参		10		コーンスターチ		1		炒り白ごま		1		しょうゆ		2.2
					セロリ		2		調理用牛乳 1L		30						食酢		1.8
					サラダ油		0.5		湯		50		油揚げ		5		上白糖		0.8
					(袋)がらスープ 1kg		4						玉葱		25		サラダ油		0.8
					しょうゆ		2						人参		7		アーモンド(粉)		1
					チキンコンソメ		0.5						中ねぎ		5				
					食塩		0.2						切干し大根		2.5		(個)ヨーグルト		70
					こしょう		0.03						中みそ		5.5				
					ローリエ		0.1						甘みそ		5				
					湯		120						煮干し だし用		4				
					(個)小魚入りアーモンド		8						水		130				
													(個)節分豆		5				

9日(月)				10日(火)				12日(木)				13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
ハヤシライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ	精白米(委託)		60	中華風 たきこみ ごはん(麦入り) 牛乳 ビーフン サラダ うずらたまご 入り中華 スープ 野菜マフィン (小中のみ)	精白米(自校)		64	きなこ あげパン 牛乳 はくさいと肉だんごのスープ ひじきとチーズのサラダ	コッペパン		50	ごはん 牛乳 焼きどうふとチンゲンサイのみそいため かみかみあえ	精白米(自校)		72
	精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		コッペパン		60		精白米(自校)		80
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		なたね油		6		鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		焼き豚(1cm角切り)		20		きな粉 1kg		4.5				
					たけのこ水煮(ホール)		10		三温糖		3		牛乳		206
	牛乳		206		中ねぎ		4		紙ナフキン		1				
					(冷)むき枝豆 1kg		5						豚肉並(2×2cmスライス)		15
	牛肉(3×3cmスライス)		20		干しいたけ(スライス)		0.5		牛乳		206		清酒		2
	じゃがいも		50		ごま油		1		(冷)肉だんご		30		生姜		0.6
	玉葱		50		清酒		4		白菜		40		にんにく		0.2
	人参		10		しょうゆ		3.5		玉葱		30		焼き豆腐		70
	エリンギ		6		上白糖		0.8		人参		10		玉葱		40
	(冷)グリーンピース		5		食塩		0.3		中ねぎ		5		チンゲンサイ		20
	にんにく		0.3						春雨(太め5cm)		5		人参		15
	サラダ油		1		牛乳		206		生姜		0.5		たけのこ水煮(ホール)		10
	小麦粉		5						(袋)がらスープ 1kg		4		ごま油		0.8
	サラダ油		2		もやし		25		しょうゆ		2		赤みそ		3.5
	バター		2		きゅうり		15		チキンコンソメ		0.5		中双糖		2
	(袋)トマトピューレ 1kg		15		人参		8		食塩		0.4		しょうゆ		2
	(袋)トマト水煮 1kg		10		ビーフン		8		こしょう		0.03		チキンコンソメ		0.6
	(袋)がらスープ 1kg		3		しょうゆ		2.5		湯		120		豆板醤		0.03
	赤ぶどう酒		2		食酢		2.5						でんぶん		0.7
	ウスターソース		2		上白糖		1.6		(レト)まぐろ油漬		10		湯		20
	食塩		0.7		ごま油		1		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5		きゅうり		25
	上白糖		0.5		からし粉		0.03		キャベツ		30		切干し大根		4
	チキンコンソメ		0.5						きゅうり		20		人参		5
	からし粉		0.15		ベーコン(短冊)		5		(乾)ひじき		0.8		(缶)ホールコーン		3
	こしょう		0.07		(レト)うずら卵1kg		20		食酢		2.2		するめ(カット)国産		2
	ローリエ		0.1		人参		5		サラダ油		1		(乾)刻み昆布		0.7
	ピザ用チーズ		1.5		玉葱		15		しょうゆ		2		三温糖		1.7
	湯		80		チンゲンサイ		10		上白糖		0.5		しょうゆ		3
					サラダ油		0.5		こしょう		0.02		食酢		1.2
	(乾)海藻ミックス		1		(袋)がらスープ 1kg		4						ごま油		0.3
	キャベツ		30		チキンコンソメ		0.3								
	きゅうり		10		しょうゆ		0.5								
	(缶)ホールコーン		7		食塩		0.5								
	食酢		2.5		こしょう		0.03								
	しょうゆ		2.5		清酒		1								
	上白糖		1.2		ごま油		0.5								
	ごま油		0.5		湯		120								
	サラダ油		0.5												
					(個)野菜マフィン		25								

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20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
野菜 たっぷり ラーメン 牛乳 中華 サラダ マー ラー カオ (小中のみ)	(袋)中華めん	幼-小3 150	セル フ キ ン パ (麦 ご は ん) 牛 乳 わ か め と ね ぎ の 韓 国 風 ス ー プ	精白米(委託)	60	黒 糖 パ ン 牛 乳 ロ メ イ ン レ タ ス の ク リ ー ム シ ン チ ュー ツ ナ サ ラ ダ コ コ ア ビ ー ン ズ	黒糖パン	50	わ か め ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 ち く ぜ ん 煮 ち り め ん あ え チ ー ズ (中 の み)	精白米(自校)	66	麦 ご は ん 牛 乳 た い の か ら 揚 げ 野 菜 と た く あ ん の ご ま あ え と う ふ の み そ 汁	精白米(委託)	60
	(袋)中華めん	小4-6 200		精白米(委託)	70		黒糖パン	60		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70
	(袋)中華めん	中 250		米粒麦 委託	6		粉黒糖	7.5		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6
	豚肉並(2×2cmスライス)	20		米粒麦 委託	7		粉黒糖	9		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7
	清酒	1								鉄強化米	0.5			
	生姜	0.5		牛乳	206		牛乳	206		炊き込みわかめ 200g	2		牛乳	206
	食塩	0.15												
	こしょう	0.02		豚肉並(2×3cmスライス)	40		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	12		牛乳	206		生姜	1
	なると(3mm)	5		しょうゆ	2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	8					清酒	2
	玉葱	30		清酒	1		白ぶどう酒	1		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	18		しょうゆ	1
	キャベツ	20		玉葱	20		ベーコン(短冊)	5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	12		食塩	0.2
	たけのこ水煮(ホール)	12		洗いごぼう	10		じゃがいも	45		清酒	1		でんぶん	7
	人参	7		人参	10		玉葱	40		ちくわ	10		なたね油	7
	干しいたけ(スライス)	1		にんにく	1		人参	10		板こんにゃく	30			
	中ねぎ	5		生姜	0.5		ロメインレタス	15		洗いごぼう	30		チンゲンサイ	25
	しょうゆ	5		ごま油	1		エリンギ	5		洗いれんこん	12		キャベツ	30
	(袋)がらスープ 1kg	4		三温糖	1.5		サラダ油	2		人参	15		人参	5
	チキンコンソメ	0.5		しょうゆ	1		小麦粉	4		(冷)きやいんげん 500g	5		たくあん(刻み)1kg袋	6
	上白糖	0.5		コチジャン	0.5		バター	2		ごま油	1.5		しょうゆ	0.8
	ごま油	0.5		でんぶん	0.2		サラダ油	1		しょうゆ	4		炒り白ごま	1
	食塩	0.3		ほうれん草	25		(袋)がらスープ 1kg	4		中双糖	3			
	でんぶん	3		きゅうり	15		チキンコンソメ	0.5		でんぶん	0.7		豆腐	30
	湯	120		もやし	10		食塩	0.4		水	6		油揚げ	5
				たくあん(刻み)1kg袋	6		こしょう	0.05		上乾ちりめん	2		玉葱	20
	牛乳	206		しょうゆ	1.2		調理用牛乳 1L	30		白菜	30		人参	5
				ごま油	1		生クリーム 1L	1		小松菜	25		えのきたけ	5
	小松菜	25		上白糖	0.5		ピザ用チーズ	3		人参	7		中ねぎ	5
	もやし	25		炒り白ごま	1		ローリエ	0.1		しょうゆ	2.3		中みそ	5.5
	人参	5		(個)手巻きのり(4枚)	幼-小4 2.4		湯	60		ポン酢	1		甘みそ	5
	炒り白ごま	1		(個)手巻きのり(6枚)	小5-中 3.6					上白糖	0.5		煮干し だし用	4
	しょうゆ	2.5					(レト)まぐろ油漬	15					湯	110
	食酢	2		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		きゅうり	20						
	上白糖	1.5		玉葱	25		(生)ブロッコリー(カット)県産	20		(個)プロセスチーズ	15			
	ごま油	1		太ねぎ	10		(缶)ホールコーン	10						
	からし粉	0.03		えのきたけ	7		(冷)レモン果汁 県産・500g	1						
				人参	7		食酢	1.5						
	(個)マーラーカオ	35		干しわかめ(カット)	0.8		サラダ油	1						
				サラダ油	0.5		上白糖	1						
				(袋)がらスープ 1kg	4		食塩	0.2						
				オイスターソース	0.8		こしょう	0.03						
				しょうゆ	0.5									
				チキンコンソメ	0.4		(冷)大豆水煮	20						
				食塩	0.3		でんぶん	1.5						
				こしょう	0.03		なたね油	2						
				湯	120		ピュアココア	1						
							三温糖	3						

24日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん (麦入り)	精白米(自校)	64
	米粒麦 自校	6
	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
	(冷)大豆水煮	12
	油揚げ	5
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	3
	サラダ油	1
牛乳 こんぶあえ	清酒	1.6
	しょうゆ	1.6
	上白糖	0.8
	食塩	0.65
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	8
	キャベツ	30
	きゅうり	15
	(缶)ホールコーン	8
	人参	5
ハスカップゼリー (小中のみ)	(乾)刻み昆布	0.5
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2.2
	食酢	2
	上白糖	1.2
	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	18
	清酒	1
	白菜	30
	じゃがいも	25
	太ねぎ	6
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	出し昆布	1
	削り節 だし用	4
	湯	100
	(個)ハスカップゼリー	40

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大根のたまご とじどんぶり (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	206
	ベーコン(短冊)	8
	鶏卵	30
	大根	60
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	0.8
牛乳 食べて菜 のフライド ポテト サラダ	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	みりん	2
	三温糖	1
	食塩	0.25
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.6
	でんぶん	1
	湯	50
	(冷)フライドポテト(細切り)	25
	なたね油	4
	食べて菜	25
	白菜	25
	人参	7
	食酢	2.5
	しょうゆ	2.5
	上白糖	1.2
	ごま油	0.5
	サラダ油	0.5

26日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン 牛乳 ボルシチ 菜の花 サラダ	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	牛肉(2cm角)	35
	サラダ油	1
	ローリエ	0.1
	玉葱	40
	大根	25
	キャベツ	20
	人参	15
	ピーツ	8
	セロリ	3
	パセリ	0.3
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4
	(袋)トマトビュレ 1kg	4
	赤ぶどう酒	2
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	湯	80
	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5
	キャベツ	25
	菜の花	20
	(缶)ホールコーン	10
	食酢	2.2
	サラダ油	2
	上白糖	0.6
	食塩	0.2
	こしょう	0.03

27日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯 牛乳 ヒレカツ ゆで野菜 赤だし いちごクレープ (小中のみ)	精白米(自校)	52
	精白米(自校)	60
	もち米	20
	(乾)小豆	7
	食塩	0.6
	炒り白ごま	0.7
	牛乳	206
	(冷)ヒレカツ	幼 30
	(冷)ヒレカツ	小 50
	(冷)ヒレカツ	中 60
	なたね油	5
	キャベツ	35
	人参	10
	(個)中濃ソース	8
	(冷)豆腐(カット)1kg	20
	玉葱	25
	えのきたけ	7
	中ねぎ	5
	赤みそ	6
	中みそ	3
	出し昆布	1
	削り節 だし用	4
	水	120
	(個)いちごクレープ	40