

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
ごはん 小魚の つくだ煮 牛乳 こうやど うふの煮もの こんぶあえ	精白米(自校)		72	麦 ごはん 牛乳 あつあげと ごぼうのう ま煮 アーモンド あえ	精白米(委託)		60	し っ ぽ く う ど ん 牛乳 きびなごの カリカリフ ライ ミニトマト ミックスナ ッツ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3	200	ひ じ き ご は ん 牛乳 食 べ て 菜 の お ひ た し つ み れ 汁 チ ー ズ	精白米(自校)		65	か ぶ の カ レ ー ラ イ ス (麦 ご は ん) 牛乳 切 り ぼ し 大 根 の サ ラ ダ	精白米(委託)		60
	精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6	280		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中	300		牛肉(2×2cmスライス)		15		米粒麦 委託		6
					米粒麦 委託		7		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		油揚げ		5		米粒麦 委託		7
	牛乳		206						鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10		切りこんにやく(5×5×2.7cm)		5				
					牛乳		206		清酒		1		人参		5		牛乳		206
	豚肉赤身(2×2cmスライス)		20						てんぷら		10		(冷)むき枝豆 1kg		5				
	清酒		1		豚肉並(2×2cmスライス)		30		油揚げ		5		(乾)ひじき		1		豚肉並(3×3cmスライス)		20
	高野豆腐(サイコロ)		17		清酒		1		大根		25		サラダ油		0.5		皮むき玉葱		35
	皮むき玉葱		30		おろし生姜		0.1		里いも(1.5cm)		10		うすくちしょうゆ		2.7		皮むきかぶ		25
	人参		10		(冷)厚揚げ(カット)1kg		35		人参		5		清酒		2.3		皮むきじゃがいも(2cm)		15
	干しいたけ(スライス)		1		つきこんにやく(ハーフ)		15		ごぼう(さががき)		15		上白糖		1		人参		15
	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		7		ちくわ		10		中ねぎ		5		食塩		0.6		(冷)むき枝豆 1kg		5
	サラダ油		0.5		ごぼう(斜め・3mm厚さ)		20		しめじ		5		だし昆布		0.5		(袋)トマト水煮 3kg		5
	しょうゆ		3.4		人参		15		しょうゆ		4		だし汁		0.1		おろしにんにく		0.5
	三温糖		1.9		(冷)むき枝豆 1kg		5		清酒		1.5						おろし生姜		0.3
	食塩		0.2		(乾)早煮昆布(カット)		1		みりん		1		牛乳		206		サラダ油		1
	削り節 だし用		1		サラダ油		1		食塩		0.5						小麦粉		5.5
	湯		65		しょうゆ		2.8		煮干し だし用		4		食べて菜		17		サラダ油		4.5
					みりん		1		でんぷん		0.3		太もやし		30		カレー粉		1
	小松菜		17		三温糖		1.3		水		130		しょうゆ		1.2		(袋)がらスープ 3kg		3
	太もやし		28		ごま油		0.1		牛乳		206		花かつお(碎片)500g		1		ウスターソース		3
	人参		5		水		13										赤ぶどう酒		2
	塩ふき昆布		1										チヌ団子 冷凍(無償提供)		30		(袋)トマトケチャップ 1kg		2
	しょうゆ		1.2		キャベツ		20		(冷)きびなごカリフライ		30		油揚げ		8		とんかつソース		1
	炒り白ごま 500g		1		きゅうり		22		なたね油		7		大根		17		しょうゆ		1
					(レト)ホールコーン 1kg		8						太ねぎ		5		チャツネ 450g		1
(個)小魚佃煮		6	しょうゆ		2	ミニトマト(35個入り)		30	おろし生姜		0.3	食塩		0.8					
			上白糖		1	ミニトマト(43個入り)		30	清酒		1	こしょう		0.04					
			食酢		1.5				中みそ		6	チキンコンソメ		0.5					
			サラダ油		0.5	(個)ミックスナッツ	小	10	甘みそ		3	湯		90					
			アーモンド(刻み)		1.2	(個)ミックスナッツ	中	15	削り節 だし用		3								
			アーモンド(粉)		1.2				出し昆布		1	切干し大根		4					
									水		105	きゅうり		20					
												人参		5					
									(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小	10	(レト)ホールコーン 1kg		8					
									(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中	15	食酢		2					
												しょうゆ		2					
												上白糖		1					
												ごま油		0.5					
												すりごま		1					

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		
コッ ペ パ ン	コッペパン	50	麦 ご は ん	精白米(委託)	60	コッ ペ パ ン	コッペパン	50	麦 ご は ん	精白米(委託)	60	コッ ペ パ ン	コッペパン	50		
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70		コッペパン	60		
				米粒麦 委託	6					米粒麦 委託	6				米粒麦 委託	6
	牛乳	206		米粒麦 委託	7		牛乳	206		米粒麦 委託	7		牛乳	206		
牛 乳			牛 乳	牛乳	206	牛 乳			牛 乳	牛乳	206	い ち ご ジ ャ ム				
	(冷)コノシロでんぶん付き 香川県産	40					(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	30					豚肉並(2×2cmスライス)	25		
	なたね油	5					皮むき玉葱	50					ベーコン(短冊)	5		
	太ねぎ	5					たけのこ水煮(短冊切り)	20					白ぶどう酒	1		
コ ノ シ ロ の チ リ ソ ー ス か け	おろし生姜	0.5	煮 し め ゆ ず 香 あ え	豚肉並(3×3cmスライス)	35	肉 だ ん ご の あ ま 酢 煮	人 参	15	マ ー ボ ー ど う ふ	清酒	1	牛 乳	皮むき玉葱	35		
	おろしにんにく	0.3		清酒	1		干しいたけ(スライス)	1		(冷)豆腐(カット)1kg	65		皮むきじゃがいも(2cm)	45		
	ごま油	0.6		れんこん(いちよう8mm)	10		ピーマン	5		皮むき玉葱	40		人 参	10		
	上白糖	2		ごぼう(斜め・5mm厚さ)	25		おろしにんにく	0.5		人 参	10		エリンギ(1×2×0.3cm)	8		
に ん じ ん サ ラ ダ	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	納 豆	人 参	15	切 り ぼ し 大 根 の ご ま サ ラ ダ	サラダ油	1	し そ 香 り あ え	たけのこ水煮(短冊切り)	10	ぶ た 肉 と じ や が い も の ト マ ト 煮	おろしにんにく	0.5		
	(袋)トマトパウダー 200g	0.1		ちくわ	13		食酢	2.5		太ねぎ	3		サラダ油	0.5		
	食塩	0.15		(冷)大豆水煮	5		上白糖	3.3		おろし生姜	1		バター	0.5		
	しょうゆ	0.7		(乾)早煮昆布(カット)	1		しょうゆ	4		おろしにんにく	0.8		(袋)トマト水煮 3kg	25		
ロ メ イ ン レ タ ス と コ ー ン の ス ー プ	豆板醤	0.02	納 豆	サラダ油	1	野 菜 マ フ イ ン	(袋)トマトケチャップ 1kg	1.7	ヨ ー グ ル ト	サラダ油	1	海 そ う サ ラ ダ	(袋)トマトケチャップ 1kg	2		
	でんぶん	0.3		しょうゆ	3.5		(袋)トマトパウダー 200g	0.1		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		(袋)トマトパウダー 200g	0.1		
	水	10		中双糖	1.2		清酒	1		(袋)トマトパウダー 200g	0.2		しょうゆ	3.5	赤ぶどう酒	1
				みりん	0.5		チキンコンソメ	0.6		(袋)がらすープ 3kg	3		上白糖	0.8	ウスターソース	0.7
ロ メ イ ン レ タ ス と コ ー ン の ス ー プ	人 参	25	納 豆	削り節 だし用	2	野 菜 マ フ イ ン	食塩	0.1	ヨ ー グ ル ト	赤みそ	2.5	海 そ う サ ラ ダ	チキンコンソメ	0.6		
	(レト)まぐろ油漬	7		水	20		でんぶん	1		三温糖	0.8		食塩	0.4		
	きゅうり	25					水	10		チキンコンソメ	0.45		こしょう	0.04		
	かんきつドレッシング	4.5		ほうれん草	17					食塩	0.1		湯	30		
ロ メ イ ン レ タ ス と コ ー ン の ス ー プ			納 豆	太もやし	28	野 菜 マ フ イ ン	きゅうり	25	ヨ ー グ ル ト			海 そ う サ ラ ダ	きゅうり	7		
	ベーコン(短冊)	5		人 参	5		(レト)ホールコーン 1kg	7		ごま油	0.1		大根	30		
	皮むき玉葱	20		ゆず酢	2		しょうゆ	2.3		でんぶん	1		(乾)海藻ミックス	0.5		
	(レト)ホールコーン 1kg	10		しょうゆ	1.5		食酢	2		湯	30		(レト)ホールコーン 1kg	7		
ロ メ イ ン レ タ ス と コ ー ン の ス ー プ	ロメインレタス	20	納 豆	上白糖	1.5	野 菜 マ フ イ ン	上白糖	1	ヨ ー グ ル ト			海 そ う サ ラ ダ	しょうゆ	2		
	チキンコンソメ	0.5		炒り白ごま 500g	0.5		炒り白ごま 500g	0.5		ほうれん草	17		上白糖	0.8		
	(袋)がらすープ 3kg	3		すりごま	1.5		すりごま	1.5		太もやし	30		食酢	2		
	食塩	0.4								人 参	3		ごま油	0.3		
ロ メ イ ン レ タ ス と コ ー ン の ス ー プ	こしょう	0.03	納 豆	(個)納豆	小 30	野 菜 マ フ イ ン			ヨ ー グ ル ト	しょうゆ	1	海 そ う サ ラ ダ	サラダ油	0.3		
	清酒	1		(個)納豆	中 40					赤じそ粉	0.7		炒り白ごま 500g	1		
	しょうゆ	0.5								(個)ヨーグルト 鉄分強化	70					
	ごま油	0.1											(個)いちごジャム	小 15		
ロ メ イ ン レ タ ス と コ ー ン の ス ー プ	湯	105	納 豆			野 菜 マ フ イ ン			ヨ ー グ ル ト			海 そ う サ ラ ダ	(個)いちごジャム	中 20		

15日(月)				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	献立名	食品名		一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50	麦ごはん	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(自校)		72
	精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(自校)		80
牛乳	米粒麦 委託		6					牛乳	米粒麦 委託		6					牛乳	鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛乳		206				
わかさぎのなんばんづけ	牛乳		206	チョコ大豆クリーム	(冷凍)ミニウインナー		30	牛乳	牛乳		206	牛乳	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)(香川県産)		25	ぶた肉と野菜のオイスターソース			
	(冷)わかさぎ でんぶん付き		35		皮むきじゃがいも(2cm)		40						鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)		25				
たくあんあえ	なたね油		5	ポトフ	皮むき玉葱		25	さといもとひろうずのそぼろ煮	豚肉並ミンチ		10	フライドチキン	清酒		2	大根サラダ	清酒		1
	太ねぎ		2		キャベツ		20		牛肉ミンチ		10		食塩		0.2		食塩		0.2
かぼちやのみそ汁	食酢		3	かみかみサラダ	人参		10	食べて菜	(冷)ミニひろうず 青大豆入り		30	ミネストローネ	こしょう		0.02	黒ごまプリン(中のみ)	キャベツ		25
	しょうゆ		2.2		サラダ油		1		糸こんにやく		20		おろしにんにく		0.3		おろし生姜		0.3
チーズ(中のみ)	上白糖		2.2		(袋)がらスープ 3kg		3	小魚入りアーモンド	里いも(2cm)		20		おろし生姜		0.3		人参		15
	みりん		0.8		チキンコンソメ		0.5		人参		12		ナツメグパウダー 100g		0.03		たけのこ水煮(短冊切り)		10
チーズ(中のみ)	一味		0.01		しょうゆ		1		干しいたけ(スライス)		0.5		オレガノ		0.02		きくらげ(せん切り)		0.5
	湯		3		食塩		0.5		(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		7		でんぶん		8		おろし生姜		0.5
チーズ(中のみ)	湯				こしょう		0.03		サラダ油		1		米粉		3		サラダ油		1
	キャベツ		20		ローリエ		0.1		しょうゆ		3.5		なたね油		5		しょうゆ		4
チーズ(中のみ)	太もやし		25		湯		80		三温糖		1.5		大根		30		上白糖		1.5
	人参		5						みりん		0.5						オイスターソース		0.7
チーズ(中のみ)	たくあん(刻み)1kg袋		7		さきいか 1kg		4		清酒		1		きゅうり		15		でんぶん		0.5
	しょうゆ		1		ごぼう(せん切り)		15		でんぶん		0.5		(レト)ホールコーン 1kg		7		ごま油		0.5
チーズ(中のみ)	すりごま		1		きゅうり		15		湯		15		上白糖		1				
					(レト)ホールコーン 1kg		7						上白糖		1				
チーズ(中のみ)	(生)皮付きかぼちゃ(1.5cm)		30		上白糖		1		食べて菜		17		しょうゆ		1.5		きゅうり		20
	人参		10		しょうゆ		1.5		太もやし		28		食酢		1.5		人参		5
チーズ(中のみ)	油揚げ		10		食酢		1.5		塩ふき昆布		1		オリーブ油		0.2		(レト)さきみ油漬(フレーク)		5
	太ねぎ		5		ごま油		0.2		塩ふき昆布		1		粗挽きウインナーFe強化(1cm)		10		しょうゆ		3
チーズ(中のみ)	中みそ		6		すりごま		1		しょうゆ		1.2		皮むき玉葱		20		食酢		2.5
	甘みそ		3						しょうゆ		1.2		キャベツ		20		上白糖		2
チーズ(中のみ)	煮干し だし用		3						炒り白ごま 500g		1		(冷)白いんげん豆 1kg		10		ごま油		1
	清酒		1		(個)チョコ大豆クリーム		小 10						パセリ		0.5				
チーズ(中のみ)	湯		100		(個)チョコ大豆クリーム		中 15						(袋)トマト水煮 3kg		20		(個)黒ごまプリン		40
													サラダ油		0.5				
チーズ(中のみ)	(個)チーズ 鉄強化		13.5										おろしにんにく		0.3				
													(袋)がらスープ 3kg		3				
チーズ(中のみ)													赤ぶどう酒		1				
													(袋)トマトパウダー 200g		0.8				
チーズ(中のみ)													食塩		0.3				
													こしょう		0.03				
チーズ(中のみ)													チキンコンソメ		0.5				
													上白糖		0.1				
チーズ(中のみ)													ローリエ		0.1				
													湯		90				
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			
チーズ(中のみ)																			

22日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セル フ フ ィ ッ シ ュ バ ー ガ ー 牛 乳 コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	牛乳	206
	(冷)白身魚フライ	小 50
	(冷)白身魚フライ	中 70
	なたね油	7
	キャベツ	30
	人参	5
	(袋)中濃ソース	8
	ベーコン(短冊)	5
	(レト)ホールコーン 1kg	15
	(レト)クリームコーン 1kg	5
	皮むきじゃがいも(2cm)	20
	皮むき玉葱	30
	人参	5
	エリンギ(1×2×0.3cm)	5
	ドライパセリ	0.03
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 3kg	3
	食塩	0.4
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.5
	コーンスターチ	0.4
	調理用牛乳 10L	20
	湯	55

23日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん 牛 乳 煮 こ み お で ん 香 り あ え りん ご の タル ト	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
	牛肉(3×3cmスライス)	15
	てんぷら	15
	(レト)うずら卵1kg	25
	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	25
	大根	25
	三角こんにゃく(ミニ)	20
	人参	10
	(乾)早煮昆布(カット)	1
	白みそ	6
	赤みそ	4
	中双糖	2
	清酒	1
	しょうゆ	0.8
	湯	60
	きゅうり	20
	太もやし	30
	しょうゆ	2
	ゆず酢	1.5
	上白糖	1
	(個)りんごのタルト	35

24日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
深 川 め し 牛 乳 ほう と う 小 松 菜 の い そ 香 あ え 豆 乳 ブ リ ン タ ル ト	精白米(自校)	65
	鉄強化米	0.5
	(冷)あさりむき身	7
	清酒	2
	おろし生姜	0.5
	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	13
	人参	7
	油揚げ	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	清酒	0.5
	しょうゆ	3
	上白糖	1.2
	食塩	0.6
	出し昆布	0.5
	だし汁	0.1
	牛乳	206
	きしめん 冷凍 1kg	20
	油揚げ	7
	人参	10
	中ねぎ	5
	中みそ	6
	甘みそ	3
	清酒	1
	削り節 だし用	3
	出し昆布	1
	湯	115
	小松菜	15
	太もやし	30
	人参	5
	味付けもみのり(5～10mm幅)県産	1.2
	しょうゆ	1.2
	(個)国産豆乳プリンタルト	25