

1日(木)				2日(金)				7日(水)				8日(木)				9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
全粒粉パン	全粒粉パン		50	麦ごはん	精白米(委託)		60	麦ごはん	精白米(委託)		60	麦ごはん	精白米(委託)		60	きなこつ茶あげパン	コッペパン		50
	全粒粉パン		50		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		コッペパン		70
					米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		なたね油		7
	牛乳		206		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		青大豆きな粉		3
いちごジャム				牛乳				味つけのり				牛乳				マールボードウふ	煎茶(粉末)50g		0.4
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		上白糖		4
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8														紙ナフキン		1
	皮むきじゃがいも(2cm)		40		小さいわし		35		豚肉並(2×2cmスライス)		30		豚肉並ミンチ		20		牛乳		206
牛乳	人參		10	小さいわしの三ばい	なたね油		6	牛乳	清酒		1	小松菜のごまドレッシング	清酒		1	春大根のスー煮			
	皮むき玉葱		50		食酢		3.8		おろし生姜		0.1		(冷)豆腐(カット)1kg		65				
	(冷)大豆水煮		20		しょうゆ		2.5		(冷)厚揚げ(カット)1kg		30		皮むき玉葱		40		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15
	エリンギ(1×2×0.3cm)		10		上白糖		3		たけのこ水煮(乱切り)		25		人參		10		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10
とり肉のカチャトーラ	パセリ		0.3	アーモンドあえ	中ねぎ		2	あつあげとたけのこの煮もの	ごぼう(斜め・5mm厚さ)		20	ヨーグルト	(冷)むき枝豆 1kg		5	アスパラガスのサラダ	ベーコン(短冊)		5
	おろしにんにく		0.5		でんぶん		0.1		人參		15		きくらげ(せん切り)		0.5		白ぶどう酒		1
	サラダ油		1		一味		0.01		しめじ		10		おろし生姜		1		大根		35
	バター		0.5		湯		4		(冷)むき枝豆 1kg		7		おろしにんにく		0.8		皮むき玉葱		40
カラフルサラダ	(袋)トマト水煮 3kg		25	とうふのみそ汁	キャベツ		20	おかかあえ	サラダ油		1	ヨーグルト	サラダ油		1	アスパラガスのサラダ	キャベツ		25
	(袋)トマトケチャップ 1kg		2		太もやし		25		しょうゆ		4.2		セロリ		1		セロリ		1
	(袋)トマトパウダー 200g		0.2		人參		5		中双糖		2.2		人參		7		人參		7
	赤ぶどう酒		1		しょうゆ		2.5		ごま油		0.2		サラダ油		1		サラダ油		1
カールフルサラダ	上白糖		0.5	アスパラガスのサラダ	食酢		2	アスパラガスのサラダ	出し昆布		1	アスパラガスのサラダ	(袋)トマトケチャップ 1kg		5	アスパラガスのサラダ	(袋)がらスープ 3kg		3
	ウスターソース		0.7		上白糖		0.8		削り節 だし用		1		(袋)トマトパウダー 200g		0.25		食塩		0.4
	チキンコンソメ		0.5		アーモンド(粉)		1		水		20		(袋)がらスープ 3kg		3		こしょう		0.03
	食塩		0.3		アーモンド(刻み)		1		キャベツ		17		赤みそ		2.5		チキンコンソメ		0.4
カールフルサラダ	こしょう		0.03	アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ	太もやし		30	アスパラガスのサラダ	三温糖		0.8	アスパラガスのサラダ	ローリエ		0.1
	湯		20		(冷)豆腐(カット)1kg		25		しょうゆ		1.2		食塩		0.1		湯		85
	きゅうり		25		皮むき玉葱		20		花かつお(碎片)500g		1		豆板醤		0.15		アスパラガス		20
	アスパラガス		15		人參		5						ごま油		0.1		きゅうり		25
カールフルサラダ	(レト)ホールコーン 1kg		8	アスパラガスのサラダ	えのきたけ(1/2)1kg		8	アスパラガスのサラダ	(個)味付けのり(5枚)		2.5	アスパラガスのサラダ	でんぶん		1	アスパラガスのサラダ	(レト)ホールコーン 1kg		8
	かんきつドレッシング		4.5		中ねぎ		3						湯		30		(個)かんきつドレッシング		4.5
					中みそ		6												
	(個)いちごジャム		15		甘みそ		2						小松菜		17				
カールフルサラダ				アスパラガスのサラダ	削り節 だし用		3	アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ	太もやし		30	アスパラガスのサラダ			
					出し昆布		1						食酢		2				
					清酒		1						しょうゆ		2				
					湯		100						上白糖		1				
カールフルサラダ				アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ	ごま油		0.5	アスパラガスのサラダ			
													炒り白ごま 500g		1				
													(個)ヨーグルト 鉄分強化		70				
カールフルサラダ				アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ				アスパラガスのサラダ			

12日(月)				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16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				
ひじきごはん 牛乳 切りばし大根のあえもの ふしめん汁 ミックスナッツ(中のみ)	精白米(自校)		60	コッペパン 牛乳 肉だんごのトマト煮 キャベツとスナップえんどうのサラダ	コッペパン		50	麦ごはん 牛乳 さごしのお茶あげ ゆかりあえ 新たまねぎのみそ汁	精白米(委託)		60	小型コッペパン 牛乳 ひじきスパゲティ かみかみサラダ プリン	コッペパン		30	えんどうごはん 牛乳 こうやどうふと山菜の煮もの たくあんのごまあえ あま夏みかん	精白米(自校)		68				
	鉄強化米		0.5		コッペパン		50		精白米(委託)		70		コッペパン		30		精白米(自校)		75				
	牛肉(2×2cmスライス)		15			牛乳			206	米粒麦 委託			6	牛乳			206	むきえんどう 冷凍		12			
	油揚げ		5							米粒麦 委託			7					清酒		2.1			
	切りこんにゃく(5×5×2.7cm)		5															食塩		1			
	人参		5			(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)			30	牛乳			206				スパゲティ(ハーフ)		35	出し昆布		0.5	
	(冷)むき枝豆 1kg		5			皮むきじゃがいも(2cm)			50								食塩		1.3				
	(乾)ひじき		1			皮むき玉葱			40	(冷)さごし	小		50	牛乳			1	サラダ油		1	牛乳		206
	サラダ油		0.5			(冷)ひよこ豆水煮			20	(冷)さごし	中		70	ひじきスパゲティ			15	(レト)まぐろ油漬		15			
	出し昆布		0.5			パセリ			0.3	清酒			2	ひじきスパゲティ			1	白ぶどう酒		1	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15
	削り節 だし用		2.5			おろしにんにく			0.5	食塩			0.2	ひじきスパゲティ			6.5	ベーコン(短冊)		6.5	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10
	うすくちしょうゆ		2.2			サラダ油			0.5	でんぷん			5	ひじきスパゲティ			30	皮むき玉葱		30	清酒		1
	しょうゆ		0.1			バター			0.5	米粉			2	ひじきスパゲティ			8	エリンギ(1×3×0.3cm)		8	高野豆腐(サイコロ)		15
	清酒		2.3			(袋)トマト水煮 3kg			25	煎茶 食べるお茶 200g袋			1	ひじきスパゲティ			5	人参		5	皮むき玉葱		30
	上白糖		1			(袋)トマトケチャップ 1kg			3	なたね油			6	ひじきスパゲティ			2	(乾)長ひじき		2	人参		10
	食塩		0.6			赤ぶどう酒			1					ひじきスパゲティ			1	バター		1	干しいたけ(スライス)		1
						上白糖			0.8	きゅうり			20	ひじきスパゲティ			1.5	しょうゆ		1.5	(レト)山菜ミックス		5
	牛乳		206			ウスターソース			0.7	太もやし			20	ひじきスパゲティ			0.01	スイートバジル 乾燥		0.01	(レト)ふき水煮ロング 国産		2
						チキンコンソメ			0.6	人参			5	かみかみサラダ			0.3	食塩		0.3	サラダ油		1
	切干し大根		4			食塩			0.4	赤じそ粉			0.5	かみかみサラダ			0.04	こしょう		0.04	しょうゆ		3.4
人参		5		こしょう		0.04	しょうゆ		1	かみかみサラダ		0.2	サラダ油		0.2	三温糖		2.2					
きゅうり		25		湯		20				かみかみサラダ						食塩		0.3					
(レト)ホールコーン 1kg		7					皮むき玉葱		30	かみかみサラダ						出し昆布		1					
しょうゆ		2.3		キャベツ		20	生しいたけ		5	かみかみサラダ						水		60					
食酢		2		きゅうり		15	人参		10	プリン													
上白糖		1		スナップえんどう		10	油揚げ		7	プリン						キャベツ		20					
ごま油		0.5		(レト)ホールコーン 1kg		8	干しわかめ(カット)		0.5	プリン						太もやし		25					
すりごま		1.5		(冷)レモン果汁 県産・500g		1.2	中ねぎ		5	プリン						人参		5					
				食酢		1.2	中みそ		6	プリン						たくあん(刻み)1kg袋		7					
ふしめん		5		オリーブ油		0.5	甘みそ		2	プリン						しょうゆ		1					
油揚げ		7		上白糖		1.2	煮干し だし用		3	プリン						炒り白ごま 500g		1					
皮むき玉葱		25		食塩		0.3	清酒		1	プリン													
人参		7		こしょう		0.03	湯		100	プリン													
中ねぎ		5								プリン													
中みそ		6								プリン													
甘みそ		2								プリン													
清酒		1								プリン													
だし汁		105								プリン													
										プリン													
(個)ミックスナッツ		15								プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													
										プリン													

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23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	精白米(自校)		68	麦ごはん	精白米(委託)		60	ごはん	精白米(自校)		68	コッペパン	コッペパン		50	麦ごはん	精白米(委託)		60
	精白米(自校)		75		精白米(委託)		70		精白米(自校)		75		コッペパン		50		精白米(委託)		70
	鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5						米粒麦 委託		6
牛乳				牛乳	米粒麦 委託		7	牛乳				牛乳	牛乳		206	牛乳			
	牛乳		206						牛乳		206						牛乳		206
					牛乳		206	いわしの梅煮				豚肉並(2×2cmスライス)				野菜ふりかけ			
八宝菜	豚肉並(3×3cmスライス)		25	あつあげとチンゲン菜のみそ炒め					冷)いわし梅煮	小	40		(冷)大豆水煮		5		冷)アジ 一口カット打ち粉付き		35
	おろし生姜		0.4		豚肉並ミンチ		15		冷)いわし梅煮	中	50		(レト)ミックスビーンズ		15		なたね油		5
	しょうゆ		1	ゲン菜の切りほし大根のごまあえ	清酒		2	ミニトマト					皮むきじゃがいも(2cm)		50	あじのなんばんづけ	細ねぎ		2
中華サラダ	清酒		0.5		(冷)厚揚げ(カット)1kg		50						皮むき玉葱		45		食酢		3
	なると(3mm)		8		皮むき玉葱		30	ミニトマト	ミニトマト(43個入り)		30		エリンギ(1×3×0.3cm)		15		しょうゆ		2.2
	(レト)うずら卵1kg		25	切りほし大根のごまあえ	チンゲンサイ		20		ミニトマト(35個入り)		30	豆乳プリンタルト	小麦粉		2	いりどり野菜のいため物	上白糖		2.2
	皮むき玉葱		35		人参		10	とりちゃんこ汁					サラダ油		0.5		みりん		0.8
	キャベツ		25		たけのこ水煮(短冊切り)		8		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		15		カレー粉		0.5		一味		0.01
	たけのこ水煮(短冊切り)		20	納豆	干しいたけ(スライス)		0.5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		10		サラダ油		0.5		水		1.1
	人参		15		おろし生姜		0.3		油揚げ		7	豆乳プリンタルト	バター		0.5				
	きくらげ(せん切り)		0.7		おろしにんにく		0.3		しめじ		5		白ぶどう酒		2		豚肉並(3×3cmスライス)		15
	サラダ油		1		ごま油		1		人参		10		しょうゆ		1.2		(冷)豆腐(カット)1kg		25
	しょうゆ		0.8		中双糖		1.5		キャベツ		10		三温糖		0.5		皮むき玉葱		28
	おろし生姜		0.4		チキンコンソメ		0.5		おろし生姜		0.5		チキンコンソメ		0.5		チンゲンサイ		10
	チキンコンソメ		0.5		しょうゆ		3		おろしにんにく		0.5		食塩		0.3		たけのこ水煮(短冊切り)		15
	食塩		0.3		赤みそ		2.5		清酒		0.5		こしょう		0.03		人参		22
	こしょう		0.04		豆板醤		0.03		(袋)がらスープ 3kg		0.7		湯		30		おろし生姜		0.8
	でんぷん		1		でんぷん		1		しょうゆ		0.9		人參		25		サラダ油		1
	湯		8		湯		20		食塩		0.1		(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		25		清酒		0.5
									こしょう		0.01		(レト)まぐろ油漬		7		しょうゆ		1.5
	太もやし		30		切干し大根		4		ごま油		0.45		かんきつドレッシング		4.5		チキンコンソメ		0.5
	きゅうり		15		きゅうり		20		水		105						食塩		0.2
	(レト)ホールコーン 1kg		7		人参		5						(個)国産豆乳プリンタルト		25		こしょう		0.04
	しょうゆ		2.3		(レト)ホールコーン 1kg		8										でんぷん		1
	食酢		2		食酢		2										水		5
	上白糖		1.5		しょうゆ		2										(個)野菜ふりかけ		2.5
	ごま油		0.6		上白糖		1												
	すりごま		1		ごま油		0.5												
					炒り白ごま 500g		1												
					(個)納豆		小 30												
					(個)納豆		中 40												

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30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 牛 乳 ク ラ ム チ ャ ウ ダ ー ビ ー ン ズ サ ラ ダ	コッペパン		50	麦 ご は ん 牛 乳 ち ぬ の 野 菜 あ ん か け い そ 和 え じ ゃ が い も の み そ 汁	精白米(委託)		60	ご は ん 牛 乳 じ ゃ が い も の そ ぼ ろ 煮 春 大 根 の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え 小 魚 入 り ア ー モ ン ド (中のみ)	精白米(自校)		68	焼 き 肉 ピ ラ フ 牛 乳 ナ ム ル サ ム ゲ タ ン 風 ス ー プ ク リ ー ム 大 福	精白米(自校)		60	カ レ ー ラ イ ス (麦ごはん) 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ チ ー ズ	精白米(委託)		60
	コッペパン		50		精白米(委託)		70		精白米(自校)		75		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70
					米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		牛肉(2×2cmスライス)		25		米粒麦 委託		6
	牛乳		206		米粒麦 委託		7						おろし生姜		0.7		米粒麦 委託		7
									牛乳		206		おろしにんにく		0.5				
	(冷)あさりむき身		10		牛乳		206						皮むき玉葱		10		牛乳		206
	白ぶどう酒		1						豚肉並ミンチ		25		人参		5				
	ベーコン(短冊)		15		(冷)クロダイ 皮付き骨なし 2cmカット		40		清酒		1		(冷)むき枝豆 1kg		5		豚肉並(2×3cmスライス)		15
	皮むきじゃがいも(2cm)		30		食塩		0.1		皮むきじゃがいも(2cm)		70		サラダ油		0.25		皮むきじゃがいも(2cm)		40
	皮むき玉葱		40		清酒		1		皮むき玉葱		40		清酒		3		皮むき玉葱		40
	人参		10		でんぶん		8		つきこんにやく		20		うすくちしょうゆ		2		人参		10
	しめじ		8		米粉		3		人参		15		上白糖		1.2		(冷)むき枝豆 1kg		5
	(冷)むき枝豆 1kg		5		なたね油		5		(冷)むき枝豆 1kg		5		チキンコンソメ		0.5		(袋)トマト水煮 3kg		5
	セロリ		1		皮むき玉葱		17		サラダ油		0.5		食塩		0.5		おろしにんにく		0.5
	ドライパセリ		0.03		ピーマン		3		しょうゆ		3.6						サラダ油		1
	サラダ油		0.5		人参		3		中双糖		1.8		牛乳		206		小麦粉		5.5
	サラダ油		1		サラダ油		0.5		でんぶん		0.5						サラダ油		4.5
	バター		2		上白糖		1.15		湯		10						カレー粉		1
	小麦粉		2		しょうゆ		1.25						太もやし		25		(袋)がらスープ 3kg		3
	調理用牛乳 10L		20		清酒		0.8		大根		25		きゅうり		20		ウスターソース		3
	生クリーム		1		おろし生姜		0.3		きゅうり		20		しょうゆ		2		赤ぶどう酒		2
	チキンコンソメ		0.6		でんぶん		0.4		人参		5		食酢		1.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		2
	食塩		0.3		湯		6		食酢		2		上白糖		1		とんかつソース		1
	こしょう		0.02						しょうゆ		2		ごま油		0.5		しょうゆ		1
	白ぶどう酒		1		キャベツ		17		上白糖		1		炒り白ごま 500g		1		チャツネ 450g		1
	ローリエ		0.1		太もやし		28		ごま油		0.5						食塩		0.8
	湯		50		人参		5		すりごま		1						こしょう		0.04
					味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1.2						鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15		チキンコンソメ		0.5
	(ドライパック)ミックスピーンズ 大豆入り		10		しょうゆ		1.2		(個)小魚入りアーモンド		8		皮むき玉葱		30		ローリエ		0.1
	きゅうり		25										人参		10		湯		90
	人参		5										太ねぎ		3				
	(レト)ホールコーン 1kg		7		皮むきじゃがいも(2cm)		20						干しいたけ(スライス)		0.5		(乾)海藻ミックス		0.5
	(レト)まぐろ油漬		7		人参		10						おろし生姜		0.5		キャベツ		20
	イタリアンドレッシング		4.5		油揚げ		10						おろしにんにく		0.2		きゅうり		25
					中ねぎ		5						サラダ油		0.5		(レト)ホールコーン 1kg		8
					中みそ		6						(袋)がらスープ 3kg		3		青じそドレッシング		4.5
					甘みそ		2						食塩		0.6				
					煮干し だし用		3						しょうゆ		0.5		(個)チーズ 鉄強化		13.5
					清酒		1						チキンコンソメ		0.6				
					湯		110						ごま油		0.2				
													清酒		1				
													湯		110				
													(個)もちクリームアイス 冷凍 40g		40				