

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
小型 コッペパン 牛乳 なす の スパイ シート マトス バゲティ カラフル サラダ ネーブル オレンジ	コッペパン		30	ごはん 牛乳 あつ あげの みそ炒 め 小松菜 のごま ドレッシ ングあ え	精白米(自校)		68	コッ ペ パ ン 牛乳 ラタト ウイユ キヌア のサラ ダ 小魚入 りアー モンド	コッペパン		50	とり めし 牛乳 切りほ し大根 のあえ もの だご汁	精白米(自校)		60	ごはん 牛乳 ガバオ ライス うずら たまご とフォ ーのス ープ	精白米(委託・白)		70
	コッペパン		30		精白米(自校)		75		コッペパン		50		鉄強化米		0.5		精白米(委託・白)		80
					鉄強化米		0.5						鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)(香川県産)		20				
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)		8		牛乳		206
													人参		7				
	スパゲティ(ハーフ)		35		豚肉並ミンチ		15		粗挽きウインナー(1cm)		35		油揚げ		5		豚肉並ミンチ		25
	ゆで塩		1.5		(冷)厚揚げ(カット)1kg		45		皮むき玉葱		30		(冷)むき枝豆 1kg		5		鶏肉 ひき肉		10
	サラダ油		1		皮むき玉葱		40		なす		30		サラダ油		0.5		清酒		1
	牛肉ミンチ		15		たけのこ水煮(短冊切り)		20		ズッキーニ		10		うすくちしょうゆ		2.5		皮むき玉葱		40
	赤ぶどう酒		1.5		人参		12		(生)かぼちゃ(2×2cm)		25		清酒		1.5		なす		15
	皮むき玉葱		30		(冷)むき枝豆 1kg		5		おろしにんにく		0.5		上白糖		1		人参		7
	なす		15		おろしにんにく		0.5		サラダ油		1		食塩		0.5		黄パプリカ		7
	人参		10		おろし生姜		0.5		(袋)トマト水煮 3kg		15		出し昆布		0.5		(乾)レンズ豆		3
	ピーマン		5		ごま油		0.8		(袋)トマトケチャップ 1kg		3						おろしにんにく		0.5
	おろしにんにく		0.3		中双糖		1.3		(袋)トマトパウダー 200g		0.3		牛乳		206		スイートバジル 乾燥		0.04
	(袋)トマト水煮 3kg		15		チキンコンソメ		0.5		上白糖		0.5						サラダ油		1
	サラダ油		1		しょうゆ		3		赤ぶどう酒		1		切干し大根		4		みりん		3
	(袋)トマトケチャップ 1kg		3		赤みそ		2.5		ウスターソース		0.3		(乾)刻み昆布		0.3		しょうゆ		2.5
	ウスターソース		1		豆板醤		0.1		チキンコンソメ		0.4		きゅうり		25		オイスターソース		1
	食塩		0.3		清酒		1		食塩		0.2		(レト)ホールコーン 1kg		7		清酒		1
こしょう		0.05	でんぷん		1	こしょう		0.02	青じそドレッシング		4.5	上白糖		0.9					
チキンコンソメ		0.5	水		20	湯		30	炒り白ごま 500g		1	食塩		0.4					
カレー粉		0.35										こしょう		0.02					
									(冷)すいとん		25	でんぷん		1					
キャベツ		20	小松菜		17	キャベツ		20	油揚げ		7	ごま油		0.7					
きゅうり		25	太もやし		25	きゅうり		25	つきこんにやく		10								
人参		5	人参		5	(レト)ホールコーン 1kg		5	干しいたけ(スライス)		0.5	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7					
(レト)ホールコーン 1kg		7	(レト)ホールコーン 1kg		8	(レト)まぐろ油漬		1.5	中ねぎ		5	(レト)うずら卵1kg		25					
サラダ油		1	しょうゆ		2	キヌア 100g袋		1	中みそ		6	皮むき玉葱		15					
(冷)レモン果汁 県産・500g		1.2	食酢		2	食酢		1.5	甘みそ		2	チンゲンサイ		10					
食酢		1.5	上白糖		1	上白糖		0.5	清酒		1	フォー		5					
食塩		0.2	ごま油		0.5	サラダ油		1	削り節 だし用		3	サラダ油		0.5					
こしょう		0.03	炒り白ごま 500g		1	食塩		0.3	出し昆布		0.5	(袋)がらスープ 3kg		4					
上白糖		0.5				こしょう		0.02	水		110	しょうゆ		0.5					
												チキンコンソメ		0.3					
(個)ネーブルオレンジ(1/4カット)		50				(個)小魚入りアーモンド		8				ごま油		0.1					
												食塩		0.5					
												こしょう		0.03					
												湯		110					

9日(月)				10日(火)				11日(水)				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	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	ごはん	精白米(委託・白)		70	ごはん	精白米(自校)		68	カレーライス	精白米(委託・白)		70	コッペパン	コッペパン		50
	コッペパン		50		精白米(委託・白)		80		精白米(自校)		75		精白米(委託・白)		80		コッペパン		50
牛乳				牛乳				味噌つけのり	鉄強化米		0.5	牛乳				牛乳			
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206
豚肉並ミンチ	豚肉並ミンチ		20	(冷)さわらのみそ漬け	小	50	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15	清酒		1	豚肉並(3×3cmスライス)		20	(レト)蒸大豆 国産		10	
	白ぶどう酒		1		(冷)さわらのみそ漬け	中		60	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)			10		皮むき玉葱			40	(冷)白いんげん豆ペースト	
(冷)白いんげん豆 1kg	(冷)白いんげん豆 1kg		10	てんぷら		15	高野豆腐(サイコロ)		17	皮むき玉葱		30	(乾)レンズ豆		5	ベーコン(短冊)		7	
	(レト)蒸大豆 国産		10		油揚げ			7	人参			10		皮むきじゃがいも(2cm)			45	豚肉並(2×2cmスライス)	
皮むき玉葱	皮むき玉葱		55	人参		7	切干し大根		7	人参		10	(冷)むき枝豆 1kg		5	白ぶどう酒		2	
	皮むきじゃがいも(2cm)		50		(乾)刻み昆布			0.5	(冷)さやいんげん 500g			7		(乾)トマト水煮 3kg			5	皮むきじゃがいも(2cm)	
人参	人参		10	干しいたけ(スライス)		0.5	サラダ油		1	しょうゆ		3.2	おろしにんにく		0.5	人参		10	
	(袋)トマト水煮 3kg		11		(冷)さやいんげん 500g			7	しょうゆ			1		三温糖			1.9	サラダ油	
おろしにんにく	おろしにんにく		1	サラダ油		1	しょうゆ		2.5	食塩		0.3	小麦粉		5.5	ローリエ		0.1	
	サラダ油		1		中双糖			1	湯			60		サラダ油			4.5	サラダ油	
(袋)トマトケチャップ 1kg	(袋)トマトケチャップ 1kg		3	しょうゆ		2.5	きゅうり		25	食塩		0.3	サラダ油		2	食塩		0.3	
	(袋)トマトパウダー 200g		0.35		みりん			0.5	太もやし			20		(袋)がらスープ 3kg			3	ウスターソース	
中双糖	中双糖		1.2	清酒		1	人参		5	しょうゆ		1.5	赤ぶどう酒		2	バター		1	
	ウスターソース		1.2		ごま油			0.3	しょうゆ			0.7		とんかつソース			1	小麦粉	
チキンコンソメ	チキンコンソメ		0.5	水		20	ポン酢		0.7	上白糖		0.5	しょうゆ		1	調理用牛乳 10L		20	
	食塩		0.3		きゅうり			25	炒り白ごま 500g			1		チャツネ 450g			1	湯	
チリパウダー	チリパウダー		0.1	太もやし		20	赤じそ粉		0.4	(個)味付けのり(5枚)		2.5	食塩		0.8	さきいか 1kg		3	
	湯		30		しょうゆ			1						こしょう			0.04	れんこん(いちょう2mm)	
きゅうり	きゅうり		25	人参		5	しょうゆ		1				チキンコンソメ		0.7	きゅうり		25	
	キャベツ		20		赤じそ粉			0.4						湯			90	人参	
(レト)まぐろ油漬	(レト)まぐろ油漬		7	赤じそ粉		0.4	しょうゆ		1				青じそドレッシング		4.5	(レト)ホールコーン 1kg		7	
	りんご酢		2		しょうゆ			1										上白糖	
食酢	食酢		1	しょうゆ		1										しょうゆ		1.5	
	上白糖		0.4														食酢		1.5
オリーブ油	オリーブ油		0.3													ごま油		0.2	
	食塩		0.2														炒り白ごま 500g		1
こしょう	こしょう		0.02																
	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化		10																

16日(月)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
ごはん	精白米(委託・白)		70
	精白米(委託・白)		80
牛乳			
	牛乳		206
小あじの三ばい	冷)アジ ーロカット打ち粉付き		35
	なたね油		5
	中ねぎ		3
	食酢		3
	しょうゆ		2.2
	上白糖		2.2
	みりん		0.8
	一味		0.01
	湯		1.1
	(冷)厚揚げ(カット)1kg		15
	つきこんにやく(ハーフ)		10
	てんぷら		15
	ごぼう(さががき)		20
	人参		5
	(冷)むき枝豆 1kg		5
	(乾)ひじき		2
	サラダ油		1
	しょうゆ		2.8
	三温糖		1
清酒		1	
みりん		0.5	
水		10	
小松菜		17	
太もやし		30	
花かつお(碎片)500g		1	
しょうゆ		1.2	

23日(月)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

他人どんぶり(ごはん)

牛乳

小えびのからあげ

ごま酢あえ

43

24日(火)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

黒糖パン

牛乳

ゴーヤチャンプルー

わかめのスープ

シークワサーゼリー

25日(水)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

ごはん

牛乳

たちうおのなんばんづけ

大根の香りあえ

月菜汁

26日(木)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

ごはん

牛乳

焼きどうふのみそそぼろ煮

野菜の梅肉あえ

27日(金)

献立名

食品名

一人当り
正味分量

ごはん

牛乳

じゃがいもとアスパラのうま煮

ゆでとうもろこし

ミックスナッツ

30日(月)

[illegible]