

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
麦ごはん 味つけのり 牛乳 さんまのかんろ煮 しそ香りあえ なめこ汁	精白米(委託)		60	親子どんぶり(麦ごはん) 牛乳 たくあんあえ わらびもち	精白米(委託)		60	麦ごはん 牛乳 ドライカレー 海そうサラダ	精白米(委託)		60	コッペパン 牛乳 ポークビーンズ アーモンドサラダ ヨーグルト	コッペパン		50	ごはん 牛乳 とうふの中華煮 野菜のドレッシングあえ チーズ	精白米(自校)		72
	精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(自校)		80
	米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6						鉄強化米		0.5
	米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		牛乳		206				
																	牛乳		206
	(個)味付けのり(5枚)		2.5		牛乳		206		牛乳		206		豚肉並(2×2cmスライス)		20		豚肉並(3×3cmスライス)		25
													赤ぶどう酒		2		清酒		1
	牛乳		206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		18		豚肉並ミンチ		25		(レト)蒸大豆 国産		15		(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg		65
					鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		12		牛肉ミンチ		15		(冷)白いんげん豆 1kg		15		皮むき玉葱		35
	冷)さんまの甘露煮	小	40		鶏卵		25		赤ぶどう酒		1		皮むきじゃがいも(2cm)		40		人参		10
	冷)さんまの甘露煮	中	50		皮むき玉葱		50		(レト)ひきわり大豆 1kg		25		皮むき玉葱		40		太ねぎ		7
					人参		10		皮むき玉葱		45		人参		15		きくらげ(せん切り)		0.5
	太もやし		30		干しいたけ(スライス)		1		人参		20		(冷)きやいんげん 500g		5		おろし生姜		1.5
	きゅうり		15		中ねぎ		5		れんこん 10mm角		5		(袋)トマト水煮 3kg		12		ごま油		0.5
	人参		5		しょうゆ		4.5		おろしにんにく		0.6		サラダ油		1		サラダ油		0.5
	赤じそ粉		0.5		みりん		3		おろし生姜		0.3		(袋)トマトケチャップ 1kg		3		しょうゆ		3
	しょうゆ		1		上白糖		1.5		サラダ油		1		(袋)トマトパウダー 200g		0.1		中双糖		1
					清酒		1		小麦粉		1		上白糖		0.5		チキンコンソメ		0.6
	(冷)豆腐(カット)1kg		30		食塩		0.5		レーズン		1		ウスターソース		0.5		食塩		0.2
	油揚げ		7		でんぷん		0.8		(袋)トマトケチャップ 1kg		4		食塩		0.5		一味		0.01
	なめこ 生		10		削り節 だし用		1.5		(袋)トマトパウダー 200g		0.5		こしょう		0.05		でんぷん		1
	人参		7		出し昆布		0.5		ウスターソース		3.5		チキンコンソメ		0.3		湯		20
	中ねぎ		5		湯		50		カレー粉		1.2		湯		20				
	干しわかめ(カット)		0.5						赤ぶどう酒		1		キャベツ		20		太もやし		30
	赤みそ		5		小松菜		17		チキンコンソメ		0.7		きゅうり		25		小松菜		15
	中みそ		2		太もやし		30		食塩		0.3		人参		5		人参		5
	清酒		1		たくあん(刻み)1kg袋		5		こしょう		0.03		しょうゆ		2.5		すりごま		1
	煮干し だし用		3		しょうゆ		1.2						食酢		2		棒々鶏ドレッシング		4.5
	水		100		炒り白ごま 500g		1		太もやし		20		上白糖		1				
									きゅうり		20		サラダ油		1				
					(個)わらびもち		30		人参		5		アーモンド(刻み)		1.2				
									(乾)海藻ミックス		0.5		アーモンド(粉)		1.2				
									食酢		2.2								
									しょうゆ		2.2		(個)ヨーグルト 鉄分強化		70				
									上白糖		1								
									サラダ油		0.5								
									ごま油		0.5								

14日(火)

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
	コッペパン	60
牛乳		
	牛乳	206
牛乳		
	豚肉並(2×2cmスライス)	30
パン	白ぶどう酒	1
	(生)かぼちゃ(2×2cm)	30
パン	皮むき玉葱	40
	人参	10
パン	しめじ	15
	ドライパセリ	0.03
パン	サラダ油	1
	サラダ油	2
パン	バター	3
	小麦粉	5
パン	調理用牛乳 10L	20
	生クリーム	3
パン	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.3
パン	こしょう	0.02
	ローリエ	0.1
パン	湯	50
パン	キャベツ	20
	きゅうり	25
パン	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
パン	イタリアンドレッシング	4.5
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		
パン		

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
ごはん 小魚のつくだ煮 牛乳 こうやどうふの煮物 こんぶあえ	精白米(自校)		72	ばらずし 牛乳 さつまいものあげもん とうふのすまし汁 しょうゆ豆	精白米(自校)		65	麦ごはん 牛乳 肉じゃが ポン酢 あえ 納豆	精白米(委託)		60	麦ごはん 牛乳 ヤンニョムチキン チョレギサラダ はるさめスープ	精白米(委託)		60	小型コッペパン 牛乳 ソース 焼きスパゲティ チーズサラダ ミックスナッツ	コッペパン		30
	精白米(自校)		80		清酒		4		精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		コッペパン		40
	鉄強化米		0.5		食酢		15		米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6				
	(個)小魚佃煮		6		上白糖		10.5		米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7		牛乳		206
	牛乳		206		食塩		1.1		牛乳		206		牛乳		206				
					出し昆布		0.7										スパゲティ(ハーフ)		35
					油揚げ		5		豚肉並(3×3cmスライス)		30		鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)		25		食塩		1.3
					高野豆腐(すし用)		1		清酒		1		鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)		25		サラダ油		1
	豚肉赤身(2×2cmスライス)		20		ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)		8		皮むきじゃがいも(2cm)		70		おろし生姜		0.3		豚肉並(2×2cmスライス)		20
	清酒		1		人参		6		皮むき玉葱		40		清酒		1		清酒		1
	高野豆腐(サイコロ)		17		(冷)むき枝豆 1kg		5		糸こんにやく		15		でんぷん		5		キャベツ		30
	皮むき玉葱		30		干しいたけ(スライス)		0.8		人参		15		米粉		2.5		皮むき玉葱		20
	人参		10		上白糖		2.5		(冷)さやいんげん 500g		5		なたね油		6		人参		7
	干しいたけ(スライス)		1		清酒		2		サラダ油		1		(袋)トマトケチャップ 1kg		4		ピーマン		5
	(冷)さやいんげん 500g		7		しょうゆ		0.6		しょうゆ		3.5		おろしにんにく		0.5		おろし生姜		0.5
	サラダ油		0.5		うすくちしょうゆ		0.9		中双糖		2		中ねぎ		1		おろしにんにく		0.1
	しょうゆ		3.4		水		2		でんぷん		0.5		しょうゆ		1		サラダ油		2
	三温糖		1.9		牛乳		206		湯		10		三温糖		2		とんかつソース		7
	食塩		0.2						太もやし		27		みりん		0.6		ウスターソース		2
	削り節 だし用		1		さつまいも天ぷら 冷凍		40		小松菜		18		赤みそ		0.6		食塩		0.3
	湯		65		なたね油		8		人参		5		豆板醤		0.05		こしょう		0.03
					(冷)豆腐(カット)1kg		32		ポン酢		0.8		炒り白ごま 500g		0.7		粉かつお		0.5
	小松菜		17		えのきたけ(1/2)1kg		10		しょうゆ		1.6		水		3		青のり粉		0.2
	太もやし		28		干しわかめ(カット)		0.6		上白糖		0.6		太もやし		25				25
	人参		5		食塩		0.4		花かつお(碎片)500g		1		キャベツ		20		人参		25
	塩ふき昆布		1		しょうゆ		2		(個)納豆	小	30		人参		5		きゅうり		25
	しょうゆ		1.2		削り節 だし用		3		(個)納豆	中	40		味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1		ダイスチーズ(4mm角)生食用		7
	すりごま		1.2		出し昆布		1						韓国ナムルドレッシング		4.5		りんご酢		2
					清酒		1										上白糖		0.4
					湯		120										オリーブ油		0.3
					しょうゆ豆		10						ベーコン(短冊)		8		食塩		0.2
													皮むき玉葱		25		こしょう		0.02
													人参		8		(個)ミックスナッツ		15
													中ねぎ		5				
													春雨(太め5cm)		3.5				
													サラダ油		0.5				
													(袋)がらスープ 3kg		4				
													しょうゆ		0.5				
													食塩		0.3				
													チキンコンソメ		0.3				
													こしょう		0.03				
													ごま油		0.07				
													湯		105				

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
コッ ペ パ ン	コッペパン		50	麦 ご は ん	精白米(委託)		60	ご は ん	精白米(自校)		72	セ ル フ キ ン パ (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		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		コッペパン		60
チ ョ コ 大 豆 ク リ ー ム	(個)チョコ大豆クリーム	小	10	牛 乳	米粒麦 委託		6	ひ じ き の り	鉄強化米		0.5	牛 乳	米粒麦 委託		6	牛 乳	牛乳		206
	(個)チョコ大豆クリーム	中	15		米粒麦 委託		7		(個)ひじきのり		10		米粒麦 委託		7				
牛 乳	牛乳		206	あ つ あ げ と な す の み そ い た め	牛乳		206	牛 乳	牛乳		206	ト ッ ク 入 り わ か め ス ー プ	牛乳		206	肉 だ ん ご の ト マ ト 煮 こ み	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		30
					豚肉並(2×2cmスライス)		15		豚肉並(2×2cmスライス)		35		豚肉並(2×3cmスライス)		30		皮むきじゃがいも(2cm)		50
牛 乳	(冷凍)ミニウインナー		30	も や し の あ え も の	清酒		2	ぶ た 肉 の し ょ う が 焼 き	おろし生姜		1	さ つ ま い も チ ッ プ ス	皮むき玉葱		30	ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	皮むき玉葱		40
	皮むきじゃがいも(2cm)		40		おろしにんにく		0.2		おろしにんにく		0.5		おろしにんにく		0.5		(冷)ひよこ豆水煮		20
ボ ト フ	皮むき玉葱		30	切 り ぼ し 大 根 の サ ラ ダ	なす		25	切 り ぼ し 大 根 の サ ラ ダ	おろし生姜		0.3	さ つ ま い も チ ッ プ ス	しょうゆ		3	さ つ ま い も チ ッ プ ス	サラダ油		0.5
	キャベツ		25	み そ い た め	サラダ油		1	み そ い た め	しょうゆ		1		清酒		1		バター		0.5
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	人参		10	あ え も の	(冷)厚揚げ(カット)1kg		50	あ え も の	サラダ油		2	あ え も の	ごま油		1	あ え も の	(袋)トマト水煮 3kg		25
	サラダ油		1	あ え も の	皮むき玉葱		30	あ え も の	キャベツ		35	あ え も の	三温糖		1.5	あ え も の	(袋)トマトケチャップ 1kg		3
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	(袋)がらスープ 3kg		3	あ え も の	人参		10	あ え も の	皮むき玉葱		35	あ え も の	コチジャン		0.5	あ え も の	赤ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.5	あ え も の	たけのこ水煮(短冊切り)		10	あ え も の	エリンギ(1×3×0.3cm)		10	あ え も の	ほうれん草		15	あ え も の	上白糖		0.8
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	しょうゆ		1	あ え も の	ごま油		1	あ え も の	人参		10	あ え も の	人参		5	あ え も の	ウスターソース		0.7
	食塩		0.5	あ え も の	赤みそ		3	あ え も の	食塩		0.2	あ え も の	太もやし		30	あ え も の	チキンコンソメ		0.6
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	こしょう		0.03	あ え も の	中双糖		2	あ え も の	こしょう		0.02	あ え も の	しょうゆ		1.2	あ え も の	食塩		0.4
	ローリエ		0.1	あ え も の	しょうゆ		2	あ え も の	しょうゆ		2.5	あ え も の	ごま油		1	あ え も の	こしょう		0.04
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	湯		80	あ え も の	チキンコンソメ		0.6	あ え も の	上白糖		0.8	あ え も の	炒り白ごま 500g		0.5	あ え も の	湯		20
				あ え も の	でんぷん		1	あ え も の	みりん		0.5	あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	(ドライパック)ミックスビーンズ 福豆入り		7	あ え も の	豆板醤		0.03	あ え も の	でんぷん		0.5	あ え も の	トック 国産米使用		20	あ え も の	キャベツ		20
	(レト)まぐろ油漬		7	あ え も の	湯		20	あ え も の	水		3	あ え も の	皮むき玉葱		20	あ え も の	きゅうり		15
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	きゅうり		25	あ え も の				あ え も の	きゅうり		25	あ え も の	中ねぎ		3	あ え も の	人参		5
	人参		10	あ え も の	太もやし		30	あ え も の	切干し大根		4	あ え も の	干しわかめ(カット)		0.8	あ え も の	(乾)ひじき		0.6
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	ごま油		0.3	あ え も の	きゅうり		15	あ え も の	人参		5	あ え も の	炒り白ごま		0.5	あ え も の	ダイスチーズ(4mm角)生食用		5
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1	あ え も の	人参		5	あ え も の	(レト)ホールコーン 1kg		7	あ え も の	チキンコンソメ		0.5	あ え も の	サラダ油		4.5
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ	しょうゆ		1.2	あ え も の	しょうゆ		2.3	あ え も の	しょうゆ		2.2	あ え も の	(袋)がらスープ 3kg		3	あ え も の	しょうゆ		2
	上白糖		1	あ え も の	食酢		2	あ え も の	食酢		1.9	あ え も の	しょうゆ		0.8	あ え も の	食酢		2.2
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の	上白糖		1.2	あ え も の	上白糖		1	あ え も の	食塩		0.7	あ え も の	食塩		0.08
				あ え も の	ごま油		0.6	あ え も の	ごま油		0.6	あ え も の	こしょう		0.03	あ え も の	上白糖		0.5
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の	すりごま		2	あ え も の	ごま油		0.2	あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の	湯		120	あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の	(個)手巻きのり(4枚)	小	2.4	あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の	(個)手巻きのり(6枚)	中	3.6	あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の	(個)さつまいもチップ		5	あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
				あ え も の				あ え も の				あ え も の				あ え も の			
ミ ッ ク ス ビ ー ン ズ サ ラ ダ				あ え も の															