1日(月	1)	Т	2日(火)		3日(水)		4日(:	不)		5日(3	金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	8 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	コッペパン	50	し	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200	麦	精白米(委託)	60	か	精白米(委託)	60	ひ	精白米(自校)	6
ツ	コッペパン	60	2	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	/]\4-6 280	ごは	精白米(委託)	70	ぶ	精白米(委託)	70	بًا	鉄強化米	0
ぺ。			ぽ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300		米粒麦 委託	6	の	米粒麦 委託	6	きご	牛肉(2×2cmスライス)	1
パン	牛乳	206	く う	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	ん	米粒麦 委託	7	カレ	米粒麦 委託	7	は	油揚げ	
			ど	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	4			ľ			ام ا	切りこんにゃく(5×5×2.7cm)	
チ	(冷凍)ミニウインナー	30		清酒	1	乳	牛乳	206	5	牛乳	206	1,0	人参	
_∃	皮むきじゃがいも(2cm)	40	1 1	てんぷら	10	1,5			1			4	(冷)むき枝豆 1kg	
コ	皮むき玉葱	25	牛	油揚げ	5	あ	豚肉並(2×2cmスライス)	30	ス	豚肉並(3×3cmスライス)	20	乳	(乾)ひじき	
大	キャベツ	20	1 70	大根	25	つ	清酒	1	$\widehat{}$	皮むき玉葱	35		サラダ油	0.
豆	人参	10	1	里いも(1.5cm)	10	あげ	おろし生姜	0.1	麦ご	皮むきかぶ	25	食べ	うすくちしょうゆ	2
クリ	サラダ油	1	きび	人参	5	17	(冷)厚揚げ(カット)1kg	35	は	皮むきじゃがいも(2cm)	15	へて	清酒	2
i i	(袋)がらスープ 3kg	3	な	ごぼう(ささがき)	15		つきこんにゃく(ハーフ)	15	ام ا	人参	15	菜	上白糖	
上	チキンコンソメ	0.5		中ねぎ	5	とごぼ	ちくわ	10	<i>-</i>	(冷)むき枝豆 1kg	5	_σ	食塩	0.
	しょうゆ	1	の	しめじ	5	う	ごぼう(斜め・3mm厚さ)	20		(袋)トマト水煮 3kg	5	お	出し昆布	0.
牛	食塩	0.5	カ	しょうゆ	4	の	人参	15	牛	おろしにんにく	0.5	ひ	だし汁	0.
乳	こしょう	0.03	リリリ	清酒	1.5	う	(冷)むき枝豆 1kg	5	乳	おろし生姜	0.3	<i>t</i> =		
ポ	ローリエ	0.1	カリ	みりん	1	ま	(乾)早煮昆布(カット)	1	Lπ	サラダ油	1	L	牛乳	20
ホ ト	湯	80	リフ	食塩	0.5	煮	サラダ油	1	切り	小麦粉	5.5	2	1 70	
フ) =	煮干し だし用	4	ア	しょうゆ	2.8	ぼ	サラダ油	4.5	み	食べて菜	1
	さきいか 1kg	4	1 1 .	でんぷん	0.3	ĺ	みりん	1	Ĺ	カレー粉	1	ħ	太もやし	3
か	ごぼう(せん切り)	15		水	130	Ŧ	三温糖	1.3	大	(袋)がらスープ 3kg	3	汁	しょうゆ	1.
み	きゅうり	15		,,,		ン	ごま油	0.1	根	ウスターソース	3		花かつお(砕片)500g	
か	(レト)ホールコーン 1kg	7	1 -	牛乳	206	ド	水	13	のサ	赤ぶどう酒	2	チー	1010 - 00 (11/7/7 0)	
み サ	上白糖	1	トマ	1 10		あえ	7,7		ラ	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	ズ	チヌ団子 冷凍(無償提供)	3
ラ	しょうゆ	1.5		(冷)きびなごカリカリフライ	30	1	キャベツ	20	ダ	とんかつソース	1	^	油揚げ	
ダ	食酢	1.5	4 1'	なたね油	7		きゅうり	22	ľ	しょうゆ	1		大根	1
	ごま油	0.2	1 €	0.1017			(レト)ホールコーン 1kg	8		チャツネ 450g	1		太ねぎ	
	すりごま	1	ッ	ミニトマト(35個入り)	30		しょうゆ	2		食塩	0.8		おろし生姜	0.
			ク	ミニトマト(43個入り)	30		上白糖	1		こしょう	0.04		清酒	
	(個)チョコ大豆クリーム	小 10	スナ				食酢	1.5		チキンコンソメ	0.5		中みそ	
	(個)チョコ大豆クリーム	中 15	1 1 /	(個)ミックスナッツ	小 10		サラダ油	0.5		湯	90		甘みそ	
		·	ĺý	(個)ミックスナッツ	中 15		アーモンド(刻み)	1.2		,,,,			削り節 だし用	
			11	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	·		アーモンド(粉)	1.2		切干し大根	4		出し昆布	
			1							きゅうり	20		水	10
			1							人参	5			
			1							(レト)ホールコーン 1kg	8		(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	小 1
			1							食酢	2		(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	中 1
			1							しょうゆ	2			-
										上白糖	1			
										ごま油	0.5			
										すりごま	1			
			1											
			1											
			1											
			1											
	i l			i l		1								1

8日(月	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
麦	精白米(委託)	60	П	コッペパン	50	深	精白米(自校)	65	セ	コッペパン(丸型)	50	麦 ご は	精白米(委託)	60
ľ	精白米(委託)	70	ッ	コッペパン	60	Ш	鉄強化米	0.5	ル	コッペパン(丸型)	60	ľ	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託	6	~			め	(冷)あさりむき身	7	フ				米粒麦 委託	6
ん	米粒麦 委託	7	パ	牛乳	206	し	清酒	2	フ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7
牛	711122 210			1 70		4	おろし生姜	0.5	イツ	1 10		4	71112 210	<u> </u>
十	牛乳	206	4	冷)コノシロでんぷん付き 香川県産	40	十 到.	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	13	シ	(冷)白身魚フライ	小 50	半乳	牛乳	206
70	1 70		乳	なたね油	5	70	人参	7	ے	(冷)白身魚フライ	中 70	70	1 10	1
煮	豚肉並(3×3cmスライス)	35	'	太ねぎ	5	ほ	油揚げ	10	バ	なたね油	7	わ	(冷)わかさぎ でんぷん付き	35
し	清酒	1	コ	おろし生姜	0.5	う	(冷)むき枝豆 1kg	5		-672-107Д	<u> </u>	か	なたね油	5
め	れんこん(いちょう8mm)	10	1	おろしにんにく	0.3	とう	サラダ油	1	ガー	キャベツ	30	さぎ	太ねぎ	2
	ごぼう(斜め・5mm厚さ)	25	シ	ごま油	0.6	う	清酒	0.5		人参	5		食酢	3
ゆず	人参	15	ロの	上白糖	2	小	しょうゆ	3	4	(袋)中濃ソース	8	のな	しょうゆ	2.2
9 香	<u> </u>	15	チ	エロ 17日 (袋)トマトケチャップ 1kg	2	松	上白糖	1.2	乳	(衣/干版/ 八	1	ん	上白糖	2.2
あ	ちくわ	13	Ú	(袋)トマトパウダー 200g	0.1	菜	食塩	0.6	TU	ベーコン(短冊)	5	ば	みりん	0.8
え	(冷)大豆水煮	5	ÚÝ	食塩	0.15	の	出し昆布	0.5	コ		15	6	一味	0.01
_		1	Ì	しょうゆ	0.13	い	だし汁	0.5	1	(レト)ホールコーン 1kg (レト)クリームコーン 1kg	5	づ	湯	0.01
納	(乾)早煮昆布(カット)	1	ス	豆板醤	0.7	そ	12011	0.1	ン		20	け	<i>i</i>	- 3
豆	サラダ油	3.5	か	立位置でんぷん		香	牛乳	206	ク	皮むきじゃがいも(2cm)	30	١.	キャベツ	100
	しょうゆ 中双糖		け		0.3	あ	十孔	200	IJ	皮むき玉葱		た	太もやし	20
	1 77 7 10 10	1.2 0.5	1=	水	10	え			<u></u>	人参	5	くあ		25
	みりん		ん ん	1.4	0.5	豆	きしめん 冷凍 1kg	20	ムス	エリンギ(1×2×0.3cm)	5	b) W	人参	5
	削り節 だし用	2	18	人参	25	乳	油揚げ	7	lî	ドライパセリ	0.03	あ	たくあん(刻み)1kg袋	
	水	20	6	(レト)まぐろ油漬	7	ププ	人参	10	プ	サラダ油	1	え	しょうゆ	
			サ	きゅうり	25	IJ	中ねぎ	5		(袋)がらスープ 3kg	3		すりごま	1
	ほうれん草	17	ラ	かんきつドレッシング	4.5	_	中みそ	6		食塩	0.4	か		
	太もやし	28		A (1= ==)	<u> </u>	タ	甘みそ	3		こしょう	0.04	ぼ	(生)皮付きかぼちゃ(1.5cm)	30
	人参	5		ベーコン(短冊)	5		清酒	1		チキンコンソメ	0.5	ちゃ	人参	10
	ゆず酢	2	メロ	皮むき玉葱	20		削り節 だし用	3		コーンスターチ	0.4	の	油揚げ	10
	しょうゆ	1.5	1	(レト)ホールコーン 1kg	10		出し昆布	1		調理用牛乳 10L	20	み	太ねぎ	5
	上白糖	1.5	シ	ロメインレタス	20		湯	115		湯	55	そ	中みそ	6
	炒り白ごま 500g	0.5		チキンコンソメ	0.5							汁	甘みそ	3
	すりごま	1.5	タ	(袋)がらスープ 3kg	3		小松菜	15					煮干し だし用	3
			ス	食塩	0.4		太もやし	30				チ	清酒	1
	(個)納豆	小 30	٤	こしょう	0.03		人参	5				ヹ	湯	100
	(個)納豆	中 40		清酒	1		味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2				^		
			5	しょうゆ	0.5		しょうゆ	1.2				中	(個)チーズ 鉄強化	13.5
			の	ごま油	0.1							の		
			ス	湯	105		(個)国産豆乳プリンタルト	25				4		
												\smile		
			プ											

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
⊐	コッペパン	50	ľ	精白米(自校)	72	\neg	コッペパン	50	麦ご	精白米(委託)	60	麦	精白米(委託)	6
ツ	コッペパン	60		精白米(自校)	80	ツ	コッペパン	60	ご	精白米(委託)	70	Ë	精白米(委託)	7
ぺ。			ん	鉄強化米	0.5	~			は	米粒麦 委託	6	は	米粒麦 委託	
パ	牛乳	206	1			パ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7	ん	米粒麦 委託	
			- 小 魚	牛乳	206				4			4		
L)	豚肉並(2×2cmスライス)	25		1 70		4	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)(香川県産)	25	乳	牛乳	206	乳	牛乳	20
•	ベーコン(短冊)	5	-1 1 -	豚肉赤身(2×2cmスライス)	20	乳	鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)(香川県産)	25	7.0	1.15		7.0	1.15	
ちご	白ぶどう酒	1	<	清酒	1		清酒	2	さ	豚肉並ミンチ	10	煮	牛肉(3×3cmスライス)	1.
ジ	皮むき玉葱	35	だ	高野豆腐(サイコロ)	17	フ	食塩	0.2	٢	牛肉ミンチ	10	こ	てんぷら	1.
ヤ	皮むきじゃがいも(2cm)	45		皮むき玉葱	30	5	こしょう	0.02	۲١	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	30	H	(レト)うずら卵1kg	2
ム	人参	10	-1 1	人参	10	イド	おろしにんにく	0.3	ŧ	糸こんにゃく	20	おで	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	2
4	エリンギ(1×2×0.3cm)	8		干ししいたけ(スライス)	1	チ	おろし生姜	0.3	とひ	<u>果いも(2cm)</u>	20	ر ا	大根	2
十乳	おろしにんにく	0.5		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	7	1	ナツメグパウダー 100g	0.03	ろ	人参	12	70	三角こんにゃく(ミニ)	20
,,,	サラダ油	0.5		サラダ油	0.5	シ	オレガノ	0.02	5	干ししいたけ(スライス)	0.5	香	人参	10
ぶ	バター	0.5] う	しょうゆ	3.4		でんぷん	8	ず	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	7	IJ	(乾)早煮昆布(カット)	
た	(袋)トマト水煮 3kg	25	や	三温糖	1.9	大	米粉	3	の	サラダ油	1	あ	白みそ	
肉	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	- 12	食塩	0.2	根	なたね油	5	そ	しょうゆ	3.5	え	赤みそ	
ځ	(袋)トマトパウダー 200g	0.1	1 1 7	削り節 だし用	1	サラ	'み/こ1み/ 四	3	ぼ	三温糖	1.5	L)	中双糖	
じゃ	赤ぶどう酒	1	ふの	湯	65	ブダ	大根	30	ろ 煮	みりん	0.5	り ん	清酒	+
が	上白糖	0.8		1775	0.5		きゅうり	15	凉	清酒	0.3	. `	しょうゆ	0.0
ĩ١	ウスターソース	0.7		小松菜	17	Ξ.	(レト)ホールコーン 1kg	7	食	でんぷん	0.5	タ	湯	60
ŧ	チキンコンソメ	0.7		太もやし	28	ネ	上白糖	1	ベ	湯	15	ル	1273	
の	食塩	0.4	1 I	人参	5	ス	しょうゆ	1.5	て	1200	13	۲	きゅうり	20
۲	こしょう	0.04	_	塩ふき昆布	1	۲	食酢	1.5	菜	食べて菜	17		太もやし	30
マ	湯	30	1 1/0	しょうゆ	1.2		オリーブ油	0.2	のこ	太もやし	28		しょうゆ	30
ト煮	加	30	- ふ あ	C2)14	1.2	ネ	オリーノ油	0.2	ん	人参	5		ゆず酢	1.5
凉	きゅうり	7	7 1 -		<u> </u>	1		10	ぶ	塩ふき昆布	1		上白糖	1.5
海	大根	30	J 1	(個)小魚佃煮	6		粗挽きウインナーFe強化(1cm)	20	あ	しょうゆ	1.2		<u> </u>	-
そ	(乾)海藻ミックス	0.5	7 1	(個)小魚田魚	0		皮むき玉葱キャベツ	20	え	<u>しょうゆ</u> 炒り白ごま 500g	1.2		(個)りんごのタルト	3:
う		7	1					10		がり日こま 300g	+ '		(値)りんこのダルト	3
サ	(レト)ホールコーン 1kg		1				(冷)白いんげん豆 1kg パセリ		小	(m) 1 ft 3 (1 m - 1 m)	0			
ラダ	しょうゆ 上白糖	0.8	-1 1					0.5	魚	(個)小魚入りアーモンド	8			
グ	<u>土口楣</u> 食酢	2	-1				(袋)トマト水煮 3kg サラダ油	20 0.5	入り					-
	ごま油	0.3							ア		+			
							おろしにんにく	0.3	Ιí					
	サラダ油	0.3	4				(袋)がらスープ 3kg	3	Ŧ					
	炒り白ごま 500g	ı	4				赤ぶどう酒	1	ン					
	/個)いたごか、/	.le	4				(袋)トマトパウダー 200g	0.8	ド		+			
	(個)いちごジャム	小 15	-1				食塩	0.3						
	(個)いちごジャム	中 20	4				こしょう	0.03			+			
	 		4				チキンコンソメ	0.5			+			
	1		4				上白糖	0.1			+			
	1		4				ローリエ	0.1			+			
			4				湯	90			+			
			4											
1	I		1 1			1	1	1	1		1	1	1	1

献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
<u>у-т</u> -п	Дин п	正味分量	mx = Z	ZHI L	正味分量	mx - L	Дин ц	正味分量
Ę	精白米(委託)	60	Ť	精白米(自校)	72	\neg	コッペパン	5
長ご	精白米(委託)	70	は	精白米(自校)	80	ツ	コッペパン	6
よ	米粒麦 委託	6	ん	鉄強化米	0.5	~		<u> </u>
ν	米粒麦 委託	7		NOT ELVE	0.0	パ	牛乳	20
_	八年交 支配	,	牛乳	牛乳	206	ン	1 70	20
‡ ₹	牛乳	206	孔	1 70	200	4	(冷)肉だんご(Fe·Ca強化)	3
-6	1 70	200	ぶ	豚肉並(2×2cmスライス)	35	乳	皮むき玉葱	5
7	豚肉並ミンチ	20	<i>t</i> =	清酒	1	1,5	たけのこ水煮(短冊切り)	2
	清酒	1	肉	ベーコン(短冊)	5	肉	人参	1
۲	(冷)豆腐(カット)1kg	65	٢	キャベツ	25	だ	干ししいたけ(スライス)	'
	皮むき玉葱	40	野	皮むき玉葱	35	んご	ピーマン	
<u>ا</u> 5	人参	10	菜の	人参	15	ij	おろしにんにく	0.
o Sv	たけのこ水煮(短冊切り)	10	のオ	たけのこ水煮(短冊切り)	10	のあ	サラダ油	0.
٠,	太ねぎ	3	1	きくらげ(せん切り)	0.5	ま	食酢	2.
,	おろし生姜	1	ż	おろし生姜	0.5	酢	上白糖	3.
7	おろし上安	0.8	タ	サラダ油	1	煮	しょうゆ	3.
香り	サラダ油	1		しょうゆ	4			1.
J		3	ソー	上白糖	1.5	切	(袋)トマトケチャップ 1kg	
5 =	(袋)トマトケチャップ 1kg	0.2		オイスターソース		りば	(袋)トマトパウダー 200g 清酒	0.
Ž.	(袋)トマトパウダー 200g		スい	でんぷん	0.7	ぼし	チキンコンソメ	
7	しょうゆ	3.5	<i>t</i> =		0.5	大		0.
∃ 	(袋)がらスープ 3kg	3	め	ごま油	0.5	根	食塩	0.
ブ	赤みそ	2.5		ま 王(0、10-m)		の	でんぷん	
レ	三温糖	0.8	リ	春雨(8~10cm)	5	Ĭ	水	1
-	チキンコンソメ	0.45	ヤ	きゅうり	20	ま		
	食塩	0.1	ン	人参	5	サー	切干し大根	
	豆板醤	0.15	バ	(レト)ささみ油漬(フレーク)	5	ラダ	きゅうり	2
	ごま油	0.1	ンス	しょうゆ	3	7	(レト)ホールコーン 1kg	
	でんぷん	1	lî	食酢	2.5	野	しょうゆ	2.
	湯	30		上白糖	2	菜	食酢	
	> 1		黒ご	ごま油	1	マ	上白糖	
	ほうれん草	17	ご	(/ □) □ → 1 - + · · ·		フ	炒り白ごま 500g	0.
	太もやし	30	ま	(個)黒ごまプリン	40	1	すりごま	1.
	人参	3	プリ			ン		
	しょうゆ	1	シ				(個)野菜マフィン	2
	赤じそ粉	0.7	$\overline{}$					
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70	中					
	(個/コープルド 鉄刀 強化	70	のみ					
			<u> </u>					