1日(2	木)		2日(金)		7日(水)		8日(2	木)		9日(3	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	全	全粒粉パン	50	ひ	精白米(自校)	60	き	コッペパン	50	麦	精白米(委託)	60
ٔ٦	精白米(委託)	70	粒	全粒粉パン	50	Ľ	鉄強化米	0.5	なこ	コッペパン	70	Ĭ.	精白米(委託)	7(
は	米粒麦 委託	6	粉。			き	牛肉(2×2cmスライス)	15	=	なたね油	7	は	米粒麦 委託	(
ん	米粒麦 委託	7	パ	牛乳	206	は	油揚げ	5	か茶	青大豆きな粉	3	ん	米粒麦 委託	-
4			1 2			الم ل	切りこんにゃく(5×5×2.7cm)	5	かあ	煎茶(粉末)50g	0.4	4		
乳	牛乳	206	l.	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12	70	人参	5	げ	上白糖	4	乳	牛乳	206
30	1.10		5	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	牛	(冷)むき枝豆 1kg	5	13	紙ナフキン	1	7.0	1.75	
小	小いわし	35		皮むきじゃがいも(2cm)	40	乳	(乾)ひじき	1	ン	1247 - 1 -	·	マ	豚肉並ミンチ	20
い	なたね油	6		人参	10		サラダ油	0.5		牛乳	206		清酒	1
わ	食酢	3.8	ヤ	皮むき玉葱	50	切	出し昆布	0.5	牛	1 30	200	ボ	(冷)豆腐(カット)1kg	65
L	しょうゆ	2.5		(冷)大豆水煮	20	りぼ	削り節 だし用	2.5	乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	ا ڭ	皮むき玉葱	40
の 三	上白糖	3	T	エリンギ(1×2×0.3cm)	10	し	うすくちしょうゆ	2.2	春	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	う	人参	10
ば	中ねぎ	2	乳	パセリ	0.3	大	しょうゆ	0.1	大	ベーコン(短冊)	5	ふ	たけのこ水煮(ホール)	10
()	でんぷん	0.1	1 I	おろしにんにく	0.5	根	清酒	2.3	根	白ぶどう酒	1	,,,	(冷)むき枝豆 1kg	5
	一味	0.01	- 1 1	サラダ油	1	の	上白糖	1	の	大根	35	小	きくらげ(せん切り)	0.5
ア	湯	0.01	1 19	バター	0.5	あ	食塩	0.6	ス	皮むき玉葱	40	松	おろし生姜	- 0.0
I	1993	7	肉	(袋)トマト水煮 3kg	25	え	及価	0.0		キャベツ	25	菜	おろしにんにく	0.8
Ŧ	キャベツ	20	စ	(袋)トマトケチャップ 1kg	23	ŧ	牛乳	206	プ	セロリ	1	の	サラダ油	0.6
ンド	太もやし	25			0.2	の	十化	200	煮	人参	7	ごま	グ ノブ /四 (袋)トマトケチャップ 1kg	5
ト あ	人参	5	T	(袋)トマトパウダー 200g 赤ぶどう酒	1	ふ	切干し大根	4	ア	サラダ油	/	よド	(袋)トマトゲナヤツノ 1kg (袋)トマトパウダー 200g	0.25
え	しょうゆ	2.5	4 1 '	上白糖	0.5	ĩ	人参	5	ス	り プラ 油 (袋)がらスープ 3kg	3	اٰرا	しょうゆ	3.5
-	食酢		 j		0.5	め	きゅうり		パ	食塩	0.4	ッ	(袋)がらスープ 3kg	
ح		0.8	ラ	ウスターソース チキンコンソメ	0.7	ん		25	ラ		0.4	シ	(袋)からスーク 3kg 赤みそ	2.5
う	上白糖アーモンド(粉)	0.8	1			汁	(レト)ホールコーン 1kg しよ う ゆ	2.3	ガ	こしょう		ン	** - *	
ふ		1	- カ	食塩	0.3	_		2.3	ス	チキンコンソメ	0.4	グ	三温糖	0.8
の	アーモンド(刻み)	<u> </u>	ラフ	こしょう	0.03	ミッ	食酢	2	の	ローリエ	0.1	あ	チキンコンソメ	0.45
み	(A) = # (F 1) a l	0.5	- 1	湯	20	ク	上白糖	1	サョ	湯	85	え	食塩	0.1
そ汁	(冷)豆腐(カット)1kg	25		± . >()		ス	ごま油	0.5	ラダ	°- 1°-		⋾	豆板醤	0.15
, ·	皮むき玉葱	20		きゅうり	25	7	すりごま	1.5		アスパラガス	20	Ī	ごま油	0.1
	人参	5	ダ	アスパラガス	15	ッ	21.14.7			きゅうり	25	グ	でんぷん	
	えのきたけ(1/2)1kg	8	1 1	(レト)ホールコーン 1kg	8	ツ	ふしめん	5		(レト)ホールコーン 1kg	8	ル	湯	30
	中ねぎ	3	1 1	かんきつドレッシング	4.5	$\widehat{\cdot}$	油揚げ	7		かんきつドレッシング	4.5	۲	1.10 ##	
	中みそ	6	- 1	(17)		中	皮むき玉葱	25					小松菜	17
	甘みそ	2	_	(個)いちごジャム	15	のみ	人参	7					太もやし	30
	削り節 だし用	3	_			<i>or</i>	中ねぎ	5					食酢	2
	出し昆布	1	_				中みそ	6					しょうゆ	2
	清酒	1	_				甘みそ	2					上白糖	1
	湯	100	4				清酒	1					ごま油	0.5
			1				だし汁	105					炒り白ごま 500g	
			1				(個)ミックスナッツ	15					(個)ヨーグルト 鉄分強化	70
			4											
]											
			4											

12日(月)			13日((火)		14日	(水)		15日	(木)		16日	(金)	
献立名	食品名	一人当!	量	献立名	2 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	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	精白米(委託)	(60	麦ご	精白米(委託)	60	П	コッペパン	50	え	精白米(自校)	68	小	コッペパン	3
	精白米(委託)	-	70	ľ	精白米(委託)	70	ッペ	コッペパン	50	6	精白米(自校)	75	型	コッペパン	3
は	米粒麦 委託		6	は	米粒麦 委託	6	ペパ			ど	むきえんどう 冷凍	12	コッ		
6	米粒麦 委託		7	ん	米粒麦 委託	7	ン	牛乳	206	うご	清酒	2.1	~	牛乳	20
味				牛						は	食塩	1	パ		
つ	牛乳	20	06	乳	牛乳	206		(冷)肉だんご(Fe·Ca強化)	30	6	出し昆布	0.5	ン	スパゲティ(ハーフ)	3
ナ							乳	皮むきじゃがいも(2cm)	50					食塩	1.
か	豚肉並(2×2cmスライス)		30	さご	(冷)さごし	小 50		皮むき玉葱	40	牛	牛乳	206	牛	サラダ油	
IJ	清酒				(冷)さごし	中 70	肉 だ	(冷)ひよこ豆水煮	20	乳			乳	(レト)まぐろ油漬	1
‡	おろし生姜		1.1	しの	清酒	2	ん	パセリ	0.3	l <u>-</u>	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15	v	白ぶどう酒	
ŽL	(冷)厚揚げ(カット)1kg		30	お	食塩	0.2	Ť	おろしにんにく	0.5	う	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10	ľ	ベーコン(短冊)	6.
	たけのこ水煮(乱切り)		25	お 茶	でんぷん	5	ĭσ	サラダ油	0.5	ゃ	清酒	1	き	皮むき玉葱	3
あ	ごぼう(斜め・5㎜厚さ)		20	あ	米粉	2	۲	バター	0.5	ど	高野豆腐(サイコロ)	15	ス	エリンギ(1×3×0.3cm)	
)	人参			げ	煎茶 食べるお茶 200g袋	1	マ	(袋)トマト水煮 3kg	25	う	皮むき玉葱	30	パ	人参	
あ	しめじ		10	A	なたね油	6	۲	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	ふ	人参	10	ゲテ	(乾)長ひじき	
ザ と	(冷)むき枝豆 1kg	-		ゆか			煮	赤ぶどう酒	1	と山	干ししいたけ(スライス)	1	ナイ	バター	
_ 	サラダ油		1	<i>l</i>)	きゅうり	20	+	上白糖	0.8	菜	(レト)山菜ミックス	5	'	しょうゆ	1.
ナ	しょうゆ		.2	á	太もやし	20	ヤ	ウスターソース	0.7	の	(レト)ふき水煮ロング 国産	2	か	スイートバジル 乾燥	0.0
D	中双糖		.2	え	人参	5	ベ	チキンコンソメ	0.6	煮	サラダ油	1	24	食塩	0.
=	ごま油	0	.2		赤じそ粉	0.5		食塩	0.4	ŧ	しょうゆ	3.4	か	こしょう	0.0
カ	出し昆布		1	新	しょうゆ	1	ے	こしょう	0.04	の	三温糖	2.2	24	サラダ油	0.
煮 も	削り節 だし用		_	た			スナ	湯	20	+_	食塩	0.3	サラ		
D D	水	2	20	ま ね	皮むき玉葱	30	ッ			たく	出し昆布・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1	ダ	さきいか 1kg	
,,				ぎ	生しいたけ	5	ヺ	キャベツ	20	あ	水	60		洗いごぼう	1
ts	キャベツ		17	o o	人参	10	プえ	きゅうり	15	6			プ	きゅうり	2
5\	太もやし		30	24	油揚げ	7	ん	スナップえんどう	10	の	キャベツ	20	IJ	(レト)ホールコーン 1kg	
<i>5</i> \	しょうゆ		.2	そ	干しわかめ(カット)	0.5	どう	(レト)ホールコーン 1kg	8	Ť	太もやし	25	ン	上白糖	
あ	花かつお(砕片)500g		1	汁	中ねぎ	5	2	(冷)レモン果汁 県産・500g	1.2	ま	人参	5		しょうゆ	1
え					中みそ	6	の #	食酢	1.2	あえ	たくあん(刻み)1kg袋	7		食酢	1
	(個)味付けのり(5枚)	2	.5		甘みそ	2	サラ	オリーブ油	0.5	~	しょうゆ	1		ごま油	0.
					煮干し だし用	3	ダ	上白糖	1.2	あ	炒り白ごま 500g	1		すりごま	
					清酒	1		食塩	0.3	ま		+			
					湯	100		こしょう	0.03	夏	(個)甘夏みかん(1/6)	35		(個)プリン 鉄分強化	6
										4		+			
										か		+			
										ん		+			
												+			
	-	+	\dashv					 	-			+		 	
	-	+	\dashv					 	-			+		 	
	 	+	\dashv					 	-			+		 	
	 	+	\dashv					 	-			+		 	
			_									+			
	 	+	\dashv					 	-			+		 	
			-									+			
	1		- 1	1		1	 			1	1	1	1	1	1

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	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	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
⊐	コッペパン	50	Ĵ	精白米(自校)	68	麦	精白米(委託)	60	Ĵ	精白米(自校)	68	ごは	精白米(自校)	68
ツ	コッペパン	50	は	精白米(自校)	75	麦ご	精白米(委託)	70	は	精白米(自校)	75	は	精白米(自校)	75
~			ん	鉄強化米	0.5	は	米粒麦 委託	6	ん	鉄強化米	0.5	ん	鉄強化米	0.5
パ	牛乳	206	4			ん	米粒麦 委託	7	4			4		
٦	, ,,,		牛乳	牛乳	206	4	11122 240		牛乳	牛乳	206	乳	牛乳	206
4	豚肉並(2×2cmスライス)	20	子し	1 75		半乳	牛乳	206	子L	1 75		子し	1.5	
乳	(冷)大豆水煮	5	L)	冷)いわし梅煮	小 40	TL	1 75		八	豚肉並(3×3cmスライス)	25	じ	豚肉並ミンチ	25
,,,	(レト)ミックスビーンズ	15	わ	冷)いわし梅煮	中 50	あ	豚肉並ミンチ	15	宝	おろし生姜	0.4	ゃ	清酒	1
カ	皮むきじゃがいも(2cm)	50	し	1177 170 17711		つ	清酒	2	菜	しょうゆ	1	が	皮むきじゃがいも(2cm)	70
レ	皮むき玉葱	45	の	ミニトマト(43個入り)	30	あ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		清酒	0.5	い	皮むき玉葱	40
<u> </u>	エリンギ(1×3×0.3cm)	15	梅	ミニトマト(35個入り)	30	げ	皮むき玉葱	30	中	なると(3mm)	8	ŧ	つきこんにゃく	20
スー	小麦粉	2	煮	4 1 1 X = = - 2 7 7 7		とチ	チンゲンサイ	20	華サ	(レト)うずら卵1kg	25	のそ	人参	15
プ	サラダ油	0.5	=	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	15	ン	人参	10	5	皮むき玉葱	35	ぼ	(冷)むき枝豆 1kg	5
煮	カレー粉	0.5	=	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	10	ゲ	たけのこ水煮(短冊切り)	8	ダ	キャベツ	25	ろ	サラダ油	0.5
/	サラダ油	0.5	١	油揚げ	7	シ	干ししいたけ(スライス)	0.5		たけのこ水煮(短冊切り)	20	煮	しょうゆ	3.6
に	バター	0.5	マ	しめじ	5	菜	おろし生姜	0.3		人参	15		中双糖	1.8
ん	白ぶどう酒	2	۲	人参	10	の	おろしにんにく	0.3		きくらげ(せん切り)	0.7	春	でんぷん	0.5
ľ	しょうゆ	1.2	١.	キャベツ	10	み	ごま油	1		サラダ油	1	大根	湯	10
6	三温糖	0.5	۲	おろし生姜	0.5	そ	中双糖	1.5		しょうゆ	0.8		130	
サラ	チキンコンソメ	0.5	りち	おろしにんにく	0.5	い た	チキンコンソメ	0.5		おろし生姜	0.4	のご	大根	25
ダ	食塩	0.3	っゃ	清酒	0.5	め	しょうゆ	3		チキンコンソメ	0.5	ま	きゅうり	20
	こしょう	0.03	'n	(袋)がらスープ 3kg	0.7	0,	赤みそ	2.5		食塩	0.3	5 F	人参	5
豆	湯	30	こ	しょうゆ	0.9	切	豆板醤	0.03		こしょう	0.04	レ	食酢	2
乳	130	- 50	汁	食塩	0.1	ぼ	でんぷん	1		でんぷん	1	ツ	しょうゆ	2
プ	人参	25		こしょう	0.01	Ļ	湯	20		湯	8	シ	上白糖	-
リ	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	25		ごま油	0.45	大扫	1201			17/1	 	ング	ごま油	0.5
ンタ	(レト)まぐろ油漬	7		水	105	根 の	切干し大根	4		太もやし	30	ク あ	すりごま	1
ル	かんきつドレッシング	4.5		710	100	ř	きゅうり	20		きゅうり	15	え	7 7 2 6	
, ,	3700 210 222	1.0				ごま	人参	5		(レト)ホールコーン 1kg	7	, _	(個)小魚入りアーモンド	- 5
	(個)国産豆乳プリンタルト	25				あ	(レト)ホールコーン 1kg	8		しょうゆ	2.3	小	(画)小黒パック	+ ,
	(個)国産立托ノリングルド	20				え	食酢	2		食酢	2.0	魚		-
							しょうゆ	2		上白糖	1.5	入		-
						納	上白糖	1		ごま油	0.6	りア		-
						豆	ごま油	0.5		すりごま	1	١		-
							炒り白ごま 500g	1		7 7 2 6	<u> </u>	l' L		-
							<i>у</i> удеж ооод	<u>'</u>				シ		-
							(個)納豆	小 30				ド		-
							(個)納豆	中 40				$\overline{}$		-
							7 15-17 11 1 - 14-1	-110				中		+
												の		+
												4		+
														_
														+
														_
														1
i	1		1	i i	1	1	i I	1		1			i l	

26日(27日(火)					(水)					30日(金)			
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	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
麦	精白米(委託)	60	\neg	コッペパン	50	麦	精白米(委託)	60		精白米(委託)	60	焼	精白米(自校)	60
ご	精白米(委託)	70	ッ	コッペパン	50	ľ	精白米(委託)	70	カ	精白米(委託)	70	き	鉄強化米	0.5
は	米粒麦 委託	6	~			は	米粒麦 委託	6	レ	米粒麦 委託	6	肉	牛肉(2×2cmスライス)	25
ん	米粒麦 委託	7	パ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7	1.1	米粒麦 委託	7	ピ	おろし生姜	0.7
4	7442	,	ン	1 30	200	4	70420 000		ラ	744 <u>2</u>	<u> </u>	ラ	おろしにんにく	0.5
牛乳	牛乳	206	4	(冷)あさりむき身	10	牛乳	牛乳	206	1ス	牛乳	206	フ	皮むき玉葱	10
46	1 30	200	乳乳	白ぶどう酒	1	40	1 30	200	^	1 30	200	4	人参	5
ち	(冷)クロダイ 皮付き骨なし 2cmカット	40	- I	ベーコン(短冊)	15	野	冷)アジ ーロカット打ち粉付き	35	麦	豚肉並(2×3cmスライス)	15	乳	(冷)むき枝豆 1kg	5
ぬ	食塩	0.1		皮むきじゃがいも(2cm)	30	菜	なたね油	5	Ĩ	成立(2×35mスノイス) 皮むきじゃがいも(2cm)	40	1,2	サラダ油	0.25
の	清酒	0.1	j	皮むき玉葱	40	ふ	細ねぎ	2	は	皮むき玉葱	40	ナ	清酒	3
野	でんぷん	1	ム	人参	10	IJ	食酢	3	ん	人参	10	ム	うすくちしょうゆ	2
菜	米粉	2	チ	しめじ	8	か	しょうゆ	2.2	\smile	八多 (冷)むき枝豆 1kg	5	ル	上白糖	1.2
あ	なたね油 ローリー	5	ヤ	(冷)むき枝豆 1kg	5	け	上白糖	2.2	4		5		チキンコンソメ	0.5
んか		17	ウダ		1	+	みりん	0.8	牛乳	(袋)トマト水煮 3kg おろしにんにく	0.5	7	食塩	0.5
け	<u>皮むき玉葱</u> ピーマン		1 1 1	セロリ	0.00	あじ		-	孔	サラダ油	0.5	ム ゲ	艮塩	0.5
' '		3	- 1	ドライパセリ	0.03	0	水	0.01	海			タ	牛乳	000
L)	人参	0.5		サラダ油	0.5	な	水	1.1	そ	小麦粉 サラダ油	5.5	5	十孔	206
そ	サラダ油		-	サラダ油	1	W		45	Š		4.5	風		
香	上白糖	1.15	ココン	バター	2	ば	豚肉並(3×3cmスライス)	15	÷	カレ一粉	1	ス	太もやし	25
和	しょうゆ	1.25		小麦粉	2	٦.	(冷)豆腐(カット) 1kg	25	ラ	(袋)がらスープ 3kg	3		きゅうり	20
え	清酒	0.8		調理用牛乳 10L	20	づ	皮むき玉葱	28	ダ	ウスターソース	3	プ	人参	5
18	おろし生姜	0.3		生クリーム	1	け	チンゲンサイ	10	_	赤ぶどう酒	2	_	しょうゆ	2
じゃ	でんぷん	0.4	7 1	チキンコンソメ	0.6	()	たけのこ水煮(短冊切り)	15	ナ	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	12	食酢	1.5
が	湯	6	4	食塩	0.3	1 -	人参	22	ズ	とんかつソース	1	Ιĭ	上白糖	1
い			4	こしょう	0.02	ろど	おろし生姜	0.8		しょうゆ	1	٨	ごま油	0.5
ŧ	キャベツ	17	- 1	白ぶどう酒	1	IJ	サラダ油	1		チャツネ 450g	1	大	炒り白ごま 500g	1
の	太もやし	28	7 1	ローリエ	0.1	野	清酒	0.5		食塩	0.8	福		
H	人参	5	- 1	湯	50	菜	しょうゆ	1.5		こしょう	0.04		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
そ	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1.2	= 1			の	チキンコンソメ	0.5		チキンコンソメ	0.5		皮むき玉葱	30
汁	しょうゆ	1.2		(ドライパック)ミックスピーンズ 福豆入り	10	(,	食塩	0.2		ローリエ	0.1		人参	10
			11	きゅうり	25	ため	こしょう	0.04		湯	90		太ねぎ	3
	皮むきじゃがいも(2cm)	20	1	人参	5	物	でんぷん	1					干ししいたけ(スライス)	0.5
	人参	10	-	(レト)ホールコーン 1kg		190	水	5		(乾)海藻ミックス	0.5		おろし生姜	0.5
	油揚げ	10	4	(レト)まぐろ油漬	7					キャベツ	20		おろしにんにく	0.2
	中ねぎ	5	- 1	イタリアンドレッシング	4.5		(個)野菜ふりかけ	2.5	1	きゅうり	25		サラダ油	0.5
	中みそ	6	- 1						1	(レト)ホールコーン 1kg	8		(袋)がらスープ 3kg	3
	甘みそ	2							1	青じそドレッシング	4.5		食塩	0.6
	煮干し だし用	3							1				しょうゆ	0.5
	清酒	1							1	(個)チーズ 鉄強化	13.5		チキンコンソメ	0.6
	湯	110] [1				ごま油	0.2
													清酒	1
									1				湯	110
			11											
			11						1				(個)もちクリームアイス 冷凍 40g	40
			11						1					
			11						1					
				-										