

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
麦ごはん 牛乳 小さいわしの三ばい アーモンドあえ とうふのみそ汁	精白米(委託)		60	全粒粉パン いちごジャム 牛乳 とり肉のカチャトーラ カラフルサラダ	全粒粉パン		50	ひじきごはん 牛乳 切りぼし大根のあえもの ふしめん汁 ミックスナッツ(中のみ)	精白米(自校)		60	きなこっ茶あげパン 牛乳 春大根のスープレ煮 アスパラガス きゅうり	コッペパン		50	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 小松菜のごまドレッシングあえ ヨーグルト	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		全粒粉パン		50		鉄強化米		0.5		コッペパン		70		精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6						牛肉(2×2cmスライス)		15		なたね油		7		米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		油揚げ		5		青大豆きな粉		3		米粒麦 委託		7
									切りこんにやく(5×5×2.7cm)		5		煎茶(粉末)50g		0.4				
	牛乳		206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		人参		5		上白糖		4		牛乳		206
					鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8		(冷)むき枝豆 1kg		5		紙ナフキン		1				
	小さいわし		35		皮むきじゃがいも(2cm)		40		(乾)ひじき		1						豚肉並ミンチ		20
	なたね油		6		人参		10		サラダ油		0.5		牛乳		206		清酒		1
	食酢		3.8		皮むき玉葱		50		出し昆布		0.5						(冷)豆腐(カット)1kg		65
	しょうゆ		2.5		(冷)大豆水煮		20		削り節 だし用		2.5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15		皮むき玉葱		40
	上白糖		3		エリンギ(1×2×0.3cm)		10		うすくちしょうゆ		2.2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		10		人参		10
	中ねぎ		2		パセリ		0.3		しょうゆ		0.1		ベーコン(短冊)		5		たけのこ水煮(ホール)		10
	でんぶん		0.1		おろしにんにく		0.5		清酒		2.3		白ぶどう酒		1		(冷)むき枝豆 1kg		5
	一味		0.01		サラダ油		1		上白糖		1		大根		35		きくらげ(せん切り)		0.5
	湯		4		バター		0.5		食塩		0.6		皮むき玉葱		40		おろし生姜		1
					(袋)トマト水煮 3kg		25		牛乳		206		キャベツ		25		おろしにんにく		0.8
	キャベツ		20		(袋)トマトケチャップ 1kg		2						セロリ		1		サラダ油		1
	太もやし		25		(袋)トマトパウダー 200g		0.2		切干し大根		4		人参		7		(袋)トマトケチャップ 1kg		5
	人参		5		赤ぶどう酒		1		人参		5		サラダ油		1		(袋)トマトパウダー 200g		0.25
	しょうゆ		2.5		上白糖		0.5		きゅうり		25		(袋)がらスープ 3kg		3		しょうゆ		3.5
	食酢		2		ウスターソース		0.7		しょうゆ		2.3		食塩		0.4		(袋)がらスープ 3kg		3
	上白糖		0.8		チキンコンソメ		0.5		(レト)ホールコーン 1kg		7		こしょう		0.03		赤みそ		2.5
	アーモンド(粉)		1		食塩		0.3		しょうゆ		2		チキンコンソメ		0.4		三温糖		0.8
	アーモンド(刻み)		1		こしょう		0.03		食酢		1		ローリエ		0.1		チキンコンソメ		0.45
					湯		20		上白糖		1		湯		85		食塩		0.1
	(冷)豆腐(カット)1kg		25		きゅうり		25		ごま油		0.5		アスパラガス		20		豆板醤		0.15
	皮むき玉葱		20		アスパラガス		15		すりごま		1.5		きゅうり		25		ごま油		0.1
人参		5	(レト)ホールコーン 1kg		8				(レト)ホールコーン 1kg		8	でんぶん		1					
えのきたけ(1/2)1kg		8	かんきつドレッシング		4.5	ふしめん		5	かんきつドレッシング		4.5	湯		30					
中ねぎ		3				油揚げ		7											
中みそ		6	(個)いちごジャム		15	皮むき玉葱		25				小松菜		17					
甘みそ		2				人参		7				太もやし		30					
削り節 だし用		3				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				清酒		1				ごま油		0.5					
						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					

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						
麦ごはん 味つけのり 牛乳 あつあげとたけのこの煮もの おかあえ	精白米(委託)		60	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	コッペパン 牛乳 肉だんごのトマト煮 キャベツとスナッブえんどうのサラダ	コッペパン		50	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	小型コッペパン 牛乳 ひじきスバゲティ かみかみサラダ プリン	コッペパン		30						
	精白米(委託)		70		精白米(委託)		70		コッペパン		50		精白米(自校)		75		コッペパン		30						
	米粒麦 委託		6		米粒麦 委託		6						牛乳		206		むきえんどう 冷凍		12				牛乳		206
	米粒麦 委託		7		米粒麦 委託		7										清酒		2.1						
																	食塩		1						
																	出し昆布		0.5						

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
コッ ペ パ ン 牛 乳 カ レ ー ス ー プ 煮 に ん じ ん サ ラ ダ 豆 乳 ブ リ ン タ ル ト	コッペパン		50	ご は ん 牛 乳 い わ し の 梅 煮 ミ ニ ト マ ト と り ち ゃ ん こ 汁	精白米(自校)		68	麦 ご は ん 牛 乳 あ つ あ げ と チ ン ゲ ン 菜 の み そ い た め 切 ぼ し 大 根 の ご ま あ え 納 豆	精白米(委託)		60	ご は ん 牛 乳 ハ 宝 菜 中 華 サ ラ ダ	精白米(自校)		68	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
	コッペパン		50		精白米(自校)		75		精白米(委託)		70		精白米(自校)		75		精白米(自校)		75
					鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		鉄強化米		0.5
	牛乳		206						米粒麦 委託		7								
					牛乳		206						牛乳		206		牛乳		206
	豚肉並(2×2cmスライス)		20						牛乳		206								
	(冷)大豆水煮		5		冷)いわし梅煮	小	40						豚肉並(3×3cmスライス)		25		豚肉並ミンチ		25
	(レト)ミックスビーンズ		15		冷)いわし梅煮	中	50		豚肉並ミンチ		15		おろし生姜		0.4		清酒		1
	皮むきじゃがいも(2cm)		50						清酒		2		しょうゆ		1		皮むきじゃがいも(2cm)		70
	皮むき玉葱		45		ミニトマト(43個入り)		30		(冷)厚揚げ(カット)1kg		50		清酒		0.5		皮むき玉葱		40
	エリンギ(1×3×0.3cm)		15		ミニトマト(35個入り)		30		皮むき玉葱		30		なると(3mm)		8		つきこんにやく		20
	小麦粉		2						チンゲンサイ		20		(レト)うずら卵1kg		25		人参		15
	サラダ油		0.5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		15		人参		10		皮むき玉葱		35		(冷)むき枝豆 1kg		5
	カレー粉		0.5		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		10		たけのこ水煮(短冊切り)		8		キャベツ		25		サラダ油		0.5
	サラダ油		0.5		油揚げ		7		干しいたけ(スライス)		0.5		たけのこ水煮(短冊切り)		20		しょうゆ		3.6
	バター		0.5		しめじ		5		おろし生姜		0.3		人参		15		中双糖		1.8
	白ぶどう酒		2		人参		10		おろしにんにく		0.3		きくらげ(せん切り)		0.7		でんぷん		0.5
	しょうゆ		1.2		キャベツ		10		ごま油		1		サラダ油		1		湯		10
	三温糖		0.5		おろし生姜		0.5		中双糖		1.5		しょうゆ		0.8				
	チキンコンソメ		0.5		おろしにんにく		0.5		チキンコンソメ		0.5		おろし生姜		0.4		大根		25
	食塩		0.3		清酒		0.5		しょうゆ		3		チキンコンソメ		0.5		きゅうり		20
	こしょう		0.03		(袋)がらスープ 3kg		0.7		赤みそ		2.5		食塩		0.3		人参		5
	湯		30		しょうゆ		0.9		豆板醤		0.03		こしょう		0.04		食酢		2
					食塩		0.1		でんぷん		1		でんぷん		1		しょうゆ		2
	人参		25		こしょう		0.01		湯		20		湯		8		上白糖		1
	(冷)きやいんげん 3cmカット 500g		25		ごま油		0.45										ごま油		0.5
	(レト)まぐろ油漬		7		水		105		切干し大根		4		太もやし		30		すりごま		1
	かんきつドレッシング		4.5						きゅうり		20		きゅうり		15				
									人参		5		(レト)ホールコーン 1kg		7		(個)小魚入りアーモンド		8
	(個)国産豆乳プリンタルト		25						(レト)ホールコーン 1kg		8		しょうゆ		2.3				
									食酢		2		食酢		2				
									しょうゆ		2		上白糖		1.5				
									上白糖		1		ごま油		0.6				
									ごま油		0.5		すりごま		1				
									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			
麦ごはん	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50	麦ごはん	精白米(委託)		60	カレーライス(麦ごはん)	精白米(委託)		60	焼き肉ピラフ	精白米(自校)		60			
	精白米(委託)		70		コッペパン		50		精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5							
	米粒麦 委託		6						米粒麦 委託		6		牛肉(2×2cmスライス)		25							
	米粒麦 委託		7		牛乳		206		米粒麦 委託		7		おろし生姜		0.7							
牛乳				牛乳				牛乳	牛乳		206	牛乳				牛乳	おろしにんにく		0.5			
	牛乳		206						牛乳		206		皮むき玉葱		10							
													人参		5							
	(冷)クロダイ 皮付き骨なし 2cmカット		40										(冷)むき枝豆 1kg		5							
ちぬの野菜あんかけ	食塩		0.1	クラムチャウダー	ベーコン(短冊)		15	野菜ふりかけ	(冷)アジ 一口カット打ち粉付き		35	牛乳 海そうサラダ	豚肉並(2×3cmスライス)		15	ナムル サムゲタン風スーブン	サラダ油		0.25			
	清酒		1		皮むきじゃがいも(2cm)		30		なたね油		5		皮むきじゃがいも(2cm)		40		清酒		3			
	でんぷん		8		皮むき玉葱		40		細ねぎ		2		皮むき玉葱		40		うすくちしょうゆ		2			
	米粉		3		人参		10		食酢		3		人参		10		上白糖		1.2			
いそ香和え	なたね油 ローリー		5	ビーンズサラダ	(冷)むき枝豆 1kg		5	あじのなんばんづけ	しょうゆ		2.2	海そうサラダ チーズ	(冷)むき枝豆 1kg		5	クリーム大福	チキンコンソメ		0.5			
	皮むき玉葱		17		セロリ		1		上白糖		2.2		(袋)トマト水煮 3kg		5		食塩		0.5			
	ピーマン		3		ドライパセリ		0.03		みりん		0.8		おろしにんにく		0.5							
	人参		3		サラダ油		0.5		一味		0.01		サラダ油		1		牛乳		206			
じゃがいものみそ汁	サラダ油		0.5		サラダ油		1	いろいろ野菜のいため物	水		1.1		小麦粉		5.5							
	上白糖		1.15		バター		2						サラダ油		4.5							
	しょうゆ		1.25		小麦粉		2						カレー粉		1		太もやし		25			
	清酒		0.8		調理用牛乳 10L		20						(袋)がらすーブ 3kg		3		きゅうり		20			
	おろし生姜		0.3		生クリーム		1		皮むき玉葱		28		ウスターソース		3		人参		5			
	でんぷん		0.4		チキンコンソメ		0.6		チンゲンサイ		10		赤ぶどう酒		2		しょうゆ		2			
	湯		6		食塩		0.3		たけのこ水煮(短冊切り)		15		(袋)トマトケチャップ 1kg		2		食酢		1.5			
					こしょう		0.02		人参		22		とんかつソース		1		上白糖		1			
	キャベツ		17		白ぶどう酒		1		おろし生姜		0.8		しょうゆ		1		ごま油		0.5			
	太もやし		28		サラダ油		1		サラダ油		1		チャツネ 450g		1		炒り白ごま 500g		1			
	人参		5		ローリエ		0.1		清酒		0.5		食塩		0.8							
	味付けもみのり(5～10mm幅)県産		1.2		湯		50		しょうゆ		1.5		こしょう		0.04		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		15			
	しょうゆ		1.2						チキンコンソメ		0.5		チキンコンソメ		0.5		皮むき玉葱		30			
					(ドライパック)ミックスビーンズ 福豆入り		10		食塩		0.2		ローリエ		0.1		人参		10			
					きゅうり		25		こしょう		0.04		湯		90		太ねぎ		3			
	皮むきじゃがいも(2cm)		20		人参		5		でんぷん		1		(乾)海藻ミックス		0.5		干しいたけ(スライス)		0.5			
	人参		10		(レト)ホールコーン 1kg		7		水		5		キャベツ		20		おろし生姜		0.5			
	油揚げ		10		(レト)まぐろ油漬		7		(個)野菜ふりかけ		2.5		きゅうり		25		おろしにんにく		0.2			
	中ねぎ		5		イタリアンドレッシング		4.5						(レト)ホールコーン 1kg		8		サラダ油		0.5			
	中みそ		6										青じそドレッシング		4.5		(袋)がらすーブ 3kg		3			
	甘みそ		2														食塩		0.6			
	煮干し だし用		3										(個)チーズ 鉄強化		13.5		しょうゆ		0.5			
	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			