

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
ごはん	精白米(委託・白)	70	ごはん	精白米(委託・白)	70	とりめし	精白米(自校)	60	コッペパン	コッペパン	50	ごはん	精白米(自校)	68
	精白米(委託・白)	80		精白米(委託・白)	80		鉄強化米	0.5		コッペパン	50		精白米(自校)	75
牛乳			牛乳			牛乳	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)(香川県産)	20	牛乳			牛乳	鉄強化米	0.5
	牛乳	206		牛乳	206		ごぼう(さがき・ごはん用小さめ)	8		牛乳	206		牛乳	206
たちゅうおのなんばんづけ	冷)太刀魚でんぶん付き	40	ガバオライス	豚肉並ミンチ	25	切りぼし大根のあえもの	人参	7	牛乳	粗挽きウインナー(1cm)	35	あつあげのみそいため	豚肉並ミンチ	15
	なたね油	8		鶏肉 ひき肉	10		油揚げ	5		皮むき玉葱	30		(冷)厚揚げ(カット)1kg	45
大根の香りあえ	皮むき玉葱	3	うずらたまごとフォオのスープ	清酒	1	だご汁	サラダ油	0.5	ラタトゥイユ	人参	10	小松菜のごまドレッシングあえ	皮むき玉葱	40
	食酢	3.8		皮むき玉葱	40		うすくちしょうゆ	2.5		なす	30		たけのこ水煮(短冊切り)	20
月菜汁	しょうゆ	2.5		なす	15		清酒	1.5	キヌアのサラダ	ズッキーニ	10		人参	12
	上白糖	3		人参	7		上白糖	1		(生)かぼちゃ(2×2cm)	25		(冷)むき枝豆 1kg	5
	一味	0.01		黄パプリカ	7		食塩	0.5	小魚入りアーモンド	おろしにんにく	0.5		おろしにんにく	0.5
	湯	4		(乾)レンズ豆	3		出し昆布	0.5		サラダ油	1		おろし生姜	0.5
				おろしにんにく	0.5					(袋)トマト水煮 3kg	15		おろし生姜	0.5
	大根	25		スイートバジル 乾燥	0.04		牛乳	206		(袋)トマトケチャップ 1kg	3		ごま油	0.8
	きゅうり	25		サラダ油	1					(袋)トマトパウダー 200g	0.3		中双糖	1.3
	(レト)ホールコーン 1kg	7		みりん	3		切干し大根	4		上白糖	0.5		チキンコンソメ	0.5
	かんきつドレッシング	4.5		しょうゆ	2.5		(乾)刻み昆布	0.3		赤ぶどう酒	1		しょうゆ	3
				オイスターソース	1		きゅうり	25		ウスターソース	0.3		赤みそ	2.5
	(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	25		清酒	1		(レト)ホールコーン 1kg	7		チキンコンソメ	0.4		豆板醤	0.1
	皮むき玉葱	15		上白糖	0.9		青じそドレッシング	4.5		食塩	0.2		清酒	1
	小松菜	7		食塩	0.4		炒り白ごま 500g	1		こしょう	0.02		でんぷん	1
	人参	5		こしょう	0.02					湯	30		水	20
	中ねぎ	3		でんぷん	1		(冷)すいとん	25						
	うすくちしょうゆ	1.7		ごま油	0.7		油揚げ	7		つきごんにやく	10		キャベツ	20
	清酒	1								きゅうり	25		小松菜	17
	みりん	0.5		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7		干しいたけ(スライス)	0.5		(レト)ホールコーン 1kg	5		太もやし	25
	削り節 だし用	3		(レト)うずら卵1kg	25		中ねぎ	5		(レト)まぐろ油漬	1.5		人参	5
	出し昆布	1		皮むき玉葱	15		中みそ	6		キヌア 100g袋	1		(レト)ホールコーン 1kg	8
	水	105		チンゲンサイ	10		甘みそ	2		食酢	1.5		しょうゆ	2
				フォー	5		清酒	1		食酢	1.5		上白糖	1
				サラダ油	0.5		清酒	1		上白糖	0.5		上白糖	1
				サラダ油	0.5		削り節 だし用	3		サラダ油	1		ごま油	0.5
				(袋)がらスープ 3kg	4		出し昆布	0.5		食塩	0.3		炒り白ごま 500g	1
				しょうゆ	0.5		水	110		こしょう	0.02			
				チキンコンソメ	0.3									
				ごま油	0.1					(個)小魚入りアーモンド	8			
				食塩	0.5									
				こしょう	0.03									
				湯	110									

9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
さわらのみそ漬け	(冷)さわらのみそ漬け	小	50
	(冷)さわらのみそ漬け	中	60
	てんぷら		15
油揚げ			7
	人参		7
切干し大根			7
	(乾)刻み昆布		0.5
干しいたけ(スライス)			0.5
	(冷)さやいんげん 500g		7
サラダ油			1
	しょうゆ		2.5
中双糖			1
	みりん		0.5
清酒			1
	ごま油		0.3
水			20
きゅうり			25
	太もやし		20
人参			5
	赤じそ粉		0.4
しょうゆ			1
</			

16日(月)				17日(火)				18日(水)				19日(木)				20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	たこ飯	精白米(自校)		60	ごはん	精白米(委託・白)		70	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(委託・白)		70
	コッペパン		50		鉄強化米		0.5		精白米(委託・白)		80		コッペパン		50		精白米(委託・白)		80
牛乳				牛乳	(冷)たこ(2×1.5cm)		15	牛乳				牛乳				牛乳			
	牛乳		206		おろし生姜		0.3		牛乳				206	牛乳			206	牛乳	
牛乳	(レト)蒸大豆 国産		10	くさわかめのきんぴら	油揚げ		5	じゃがいものそぼろ煮				牛乳				ホイコーロー			
	(冷)白いんげん豆ペースト		8		ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)		10		牛肉ミンチ				40	豚肉並(3×3cmスライス)			40		
大豆といんげん豆のシチュー	ベーコン(短冊)		7	うすくちしょうゆ	人参		7	いんげんのツナあえ	豚肉並ミンチ			クロダイのラビゴットソース	食塩		0.1	アーモンドサラダ	おろし生姜		0.5
	豚肉並(2×2cmスライス)		15		(冷)むき枝豆 1kg		5		清酒		1		食塩		1		おろしにんにく		0.5
	白ぶどう酒		2	清酒	うすくちしょうゆ		2.4		皮むきじゃがいも(2cm)				でんぷん		8		清酒		1
	皮むきじゃがいも(2cm)		40		清酒		2.4		皮むき玉葱				3	なたね油			5	キャベツ	
	皮むき玉葱		30	上白糖	清酒		0.3		つきこんにやく(ハーフ)				トマト		5		皮むき玉葱		30
	人参		10		食塩		0.8		人参				5	ピーマン			10		
	エリンギ(1×2×0.3cm)		15	出し昆布	人参		0.5		(冷)むき枝豆 1kg				皮むき玉葱		3		人参		10
	ローリエ		0.1						サラダ油				1.5	ピーマン			1		
	サラダ油		0.5	牛乳			206		しょうゆ				食酢		3		ごま油		1
	食塩		0.3						中双糖				0.1	食酢			3.2		
	こしょう		0.03	てんぷら	しょうゆ		2.5		清酒				食塩		0.1		上白糖		1.2
	チキンコンソメ		0.5		れんこん(いちょう3mm)		23		でんぷん				2	上白糖			2		
かみかみサラダ	サラダ油		1	人参	だし汁		10		湯		8		こしょう		0.01		しょうゆ		2
	バター		1		(乾)まわかめ(カット)国産・200g		0.5						2	白ぶどう酒			2	チキンコンソメ	
	小麦粉		2	炒り白ごま 500g	人参		7		(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		20		しょうゆ		0.7		豆板醤		0.01
	調理用牛乳 10L		20		ごま油		0.7		人参		20		オリーブ油		0.1		でんぷん		0.5
	湯		50	しょうゆ	しょうゆ		2.5		きゅうり		10		でんぷん		3		水		5
					中双糖		1.2		(レト)まぐろ油漬		7		湯						
				みりん	みりん		0.4		青じそドレッシング		4.5		キャベツ		20		小松菜		15
	さきいか 1kg		3		清酒		1						23	きゅうり			23	太もやし	
	れんこん(いちょう2mm)		15	だし汁	清酒		1						(レト)ホールコーン 1kg		7		人参		5
	きゅうり		25										7	食酢			1.5	上白糖	
	人参		5	うどん冷凍	だし汁		10						サラダ油		1		(レト)ホールコーン 1kg		7
	(レト)ホールコーン 1kg		7		油揚げ		7						1	食酢			1	しょうゆ	
	上白糖		1	しめじ	しめじ		10						食塩		0.3		食酢		1.5
	しょうゆ		1.5		中ねぎ		5						0.02	こしょう			0.8	サラダ油	
	食酢		1.5	中みそ	中ねぎ		5						こしょう		0.02		サラダ油		0.5
	ごま油		0.2		中みそ		6.5						0.8	アーモンド(刻み)			1		
	炒り白ごま 500g		1	甘みそ	中みそ		6.5						上白糖		0.8		アーモンド(粉)		1.2
					削り節 だし用		3						35						
				出し昆布	削り節 だし用		3		皮むき玉葱		20		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		35				
					出し昆布		1						20	皮むき玉葱			20		
				清酒	清酒		1		人参		8		オリーブ油		0.1				
					湯		115						8	オリーブ油			0.5		
									干しいたけ(スライス)		0.5		おろし生姜		0.5				
													0.5	おろし生姜			0.5		
									サラダ油		0.5		サラダ油		0.5				
													3	サラダ油			0.5		
									(袋)がらスープ 3kg		3		しょうゆ		0.6				
													1	しょうゆ			0.6		
									清酒		1		清酒		1				
													0.5	清酒			1		
									食塩		0.5		こしょう		0.03				
													0.4	こしょう			0.03		
									チキンコンソメ		0.4		チキンコンソメ		0.4				
													0.1	チキンコンソメ			0.4		
									ローリエ		0.1		ローリエ		0.1				
													90	ローリエ			0.1		
									湯		90		湯		90				

23日(月)				24日(火)				25日(水)				26日(木)				27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				
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	黒糖パン		50	他人どんぶり (ごはん) 牛乳 小えびのからあげ ごま酢あえ	精白米(委託・白)		70	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 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	精白米(自校)		68	ごはん 牛乳 焼きとうふのみそそぼろ煮 野菜の梅肉あえ	精白米(自校)		68				
	粉黒糖		7.5		精白米(委託・白)		80		コッペパン		30		精白米(自校)		75		精白米(自校)		75				
																					鉄強化米		0.5
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206	牛乳		206	
	豚肉並(2×2cmスライス)		10		豚肉並(2×2cmスライス)		17		スパゲティ(ハーフ)		35		豚肉並(2×2cmスライス)		20		豚肉並ミンチ		15				
	豆腐		15		清酒		1		ゆで塩		1.5		清酒		2		(冷)焼き豆腐(カット)1kg		65				
	キャベツ		25		鶏卵		25		サラダ油		1		ベーコン(短冊)		7		皮むき玉葱		40				
	太もやし		15		皮むき玉葱		40		牛肉ミンチ		15		皮むきじゃがいも(2cm)		70		人参		10				
	ゴーヤ(カット)		15		人参		10		赤ぶどう酒		1.5		皮むき玉葱		35		干しいたけ(スライス)		0.8				
	サラダ油		1		中ねぎ		5		皮むき玉葱		30		人参		10		中ねぎ		5				
	清酒		1		油揚げ		8		なす		15		アスパラガス		10		おろし生姜		0.3				
	しょうゆ		1		しょうゆ		4		人参		10		サラダ油		0.5		おろしにんにく		0.2				
	ごま油		0.5		みりん		2		ピーマン		5		中双糖		1.7		ごま油		1				
	チキンコンソメ		0.3		上白糖		1		おろしにんにく		0.3		しょうゆ		3.2		赤みそ		5				
	食塩		0.2		食塩		0.6		(袋)トマト水煮 3kg		15		湯		10		清酒		3				
	こしょう		0.03		でんぶん		0.5		サラダ油		1						しょうゆ		2				
	花かつお(碎片)500g		0.5		削り節 だし用		2		(袋)トマトケチャップ 1kg		3		カットとうもろこし		50		三温糖		1.2				
					湯		50		ウスターソース		1		ゆで塩		0.5		でんぶん		0.5				
	ベーコン(短冊)		4						食塩		0.3						一味		0.01				
	皮むき玉葱		20		(冷)小えび殻付き だんごん付き・県産		25		こしょう		0.05		(個)ミックスナッツ		15		湯		20				
	干しわかめ(カット)		0.8		なたね油		5		チキンコンソメ		0.5												
	人参		10						カレー粉		0.35						きゅうり		25				
	清酒		1		小松菜		17										大根		20				
	しょうゆ		0.7		人参		5		キャベツ		20						人参		5				
	(袋)がらスープ 3kg		3		太もやし		25		きゅうり		25						炒り白ごま 500g		1				
	チキンコンソメ		0.3		(レト)ホールコーン 1kg		7		人参		5						ねり梅		3				
食塩		0.3	食酢		2	(レト)ホールコーン 1kg		7				しょうゆ		0.1									
こしょう		0.03	しょうゆ		2	サラダ油		1															
ごま油		0.1	上白糖		1	(冷)レモン果汁 県産・500g		1.2															
炒り白ごま 500g		1	ごま油		0.5	食酢		1.5															
湯		120	すりごま		1	食塩		0.2															
						こしょう		0.03															
(個)シークワサーゼリー		50				上白糖		0.5															
						(個)ネーブルオレンジ(1/4カット)		50															
						</																	

30日(月)

[illegible]