1日(月	月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5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
\neg	コッペパン	50	深	精白米(自校)	65	Ĵ	精白米(自校)	72	大	精白米(自校)	72	Ĵ	精白米(自校)	72
ツ	コッペパン	60	Ш	(冷)あさりむき身	15	は	精白米(自校)	80	根	精白米(自校)	80	は	精白米(自校)	80
~			め	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	3	ん	鉄強化米	0.5	の	鉄強化米	0.5	ん	鉄強化米	0.5
パ	牛乳	206	し	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)	5				た			44		
ン			4	(冷)むき枝豆 1kg	4	牛乳	牛乳	206	まごと	牛乳	206	乳	牛乳	206
4	牛肉(2cm角)	20	牛乳	生姜	1.3	孔			٤			孔		
乳	牛肉(オリーブ牛・2cm角)	10	70	サラダ油	0.5	わ	(冷)わかさぎ でんぷん付き	35	Ü	ベーコン(短冊)	7	あ	豚肉並ミンチ	15
	サラダ油	0.5	い	清酒	2	か	なたね油	4	تخ	鶏卵	30	っ	清酒	2
オ	大かぶ	50	わ	しょうゆ	2	さ	細ねぎ	2	ん	大根	60	あ	生姜	0.4
Ų	玉葱	30	し	上白糖	1.2	ぎ	食酢	4	ぶ	人参	10	げ	にんにく	0.2
<u> </u>	キャベツ	20	の	食塩	0.6	の	しょうゆ	3	IJ	干ししいたけ(スライス)	0.8	の	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
ブ	人参	10	しょ			な	上白糖	3	4-	中ねぎ	5	カ	玉葱	40
牛 の	セロリ	3	う	牛乳	206	んば	みりん	1	牛乳	サラダ油	1	ľ	人参	10
ボ	パセリ	0.3	が			6	七味	0.01	76	しょうゆ	3.5	L)	たけのこ水煮(1/2カット)	8
ル	サラダ油	2	煮	(冷)いわしの生姜煮	幼・小 40	づ	水	1.5	大	みりん	2	t	チンゲンサイ	5
シ	(袋)トマトケチャップ 1kg	4	,	(冷)いわしの生姜煮	中 50	け			学	三温糖	1	め	エリンギ	2
チ	(袋)トマトピューレ 1kg	4	か				キャベツ	25	い	食塩	0.25		ごま油	0.8
	赤ぶどう酒	2	6	(乾)かんぴょう(2cm)	5	食	食べて菜	20	ŧ	こしょう	0.03	の	しょうゆ	2.5
ポー	食塩	0.4	ぴょ	食塩	0.05	ベー	(レト)ホールコーン 1kg	5	ブ	チキンコンソメ	0.6	りじ	赤みそ	2.2
テト	こしょう	0.05	う	小松菜	15	て菜	アーモンド(刻み)	1.5		でんぷん	1	しゃ	中双糖	2
サ	(袋)がらスープ 1kg	3	o o	人参	5	の	しょうゆ	2.7	ッ	湯	50	=	カレ一粉	0.7
É	チキンコンソメ	0.4	あ	花かつお(砕片)500g	0.8	ア	食酢	2.2	ĺ			サ	チキンコンソメ	0.6
ダ	ローリエ	0.1	え	しょうゆ	1.5	Ì	上白糖	1	IJ	さつまいも(2~3㎝乱切り)	50	j	でんぷん	1
	湯	80	ŧ	食酢	2.2	Ŧ	サラダ油	1	1	なたね油	4	ダ	湯	15
IJ			の	ごま油	1	ン	アーモンド(粉)	1	の	三温糖	4			
んご	ロースハム(短冊)卵抜き	5		上白糖	1.2	۲			お	食酢	0.8	틸	上乾ちりめん	3
ت	じゃがいも	35	つ	炒り白ごま	0.5	あ	豚肉並(2×2cmスライス)	10	か	水	1.2	グ	小松菜	30
	きゅうり	10	みっ			え	里いも(2cm)	25	かあ	炒り黒ごま	0.5	ル	太もやし	30
	人参	8	į	油揚げ	4	ځ	洗いごぼう	7	え			1	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	5	-	(冷)すいとん	15	ん	つきこんにゃく	5	1,5	(生)ブロッコリー	30	_	味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1
	食酢	2.5		じゃがいも	20	汁	人参	5		しょうゆ	1.6	小	しょうゆ	2
	上白糖	1		大根	15		大根	15		ポン酢	0.8	中	食酢	2.8
	サラダ油	1		人参	7		中ねぎ	3		花かつお(砕片)500g	0.6	の	上白糖	1.3
	食塩	0.3		干ししいたけ(スライス)	0.5		中みそ	5				み	サラダ油	0.7
	こしょう	0.03		中ねぎ	3		甘みそ	4.5)	ごま油	0.7
				しょうゆ	1.8		煮干し だし用	4						
	りんご	50		みりん	1		湯	110					(個)ヨーグルト 鉄分強化	70
				食塩	0.3									
				削り節 だし用	4									
				出し昆布	1									
				水	120									
		$oldsymbol{\perp}$												

8日()	月)		9日(火	火)			10日	(水)		11日(オ	k)		12日	(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名		、当り :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
\neg	コッペパン	50	ĩ	精白米(自校)	正的	72	L	(#\\d==12/ +4+n#	小1-3 200	冬	精白米(自校)	72	ĵ	精白米(自校)	72
ッ	コッペパン	60	は	精白米(自校)		80	つつ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢 (袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280	野	精白米(自校)	80	は	精白米(自校)	80
~	コッペハン	00	6	鉄強化米		0.5	ぽ	(袋)ゆでっとん さぬきの夢	中 300	立	鉄強化米	0.5	6	鉄強化米	0.5
/ °	牛乳	206		数別に 本	-	0.5	<	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	8	カ	以出し へ	0.5			0.5
ン	770	200	牛	牛乳		206	う	鶏肉 桐・皮なし(2×1cm)	5	Ļ	牛乳	206	4	牛乳	206
4	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	20	乳	T-70		200	うどん	てんぷら	10	<u> </u>	T-76	200	乳	7-76	200
牛乳	白ぶどう酒	1	v	冷)ヒラでんぶん付き 香川県産		38	\sim	油揚げ	5	ライ	豚肉並(2×3cmスライス)	20	煮	牛肉(3×3cmスライス)	20
76	ベーコン(短冊)	5	6	なたね油		5	4	大根	30	7	皮むき玉葱	40		(レト)うずら卵1kg	20
は	白菜	40	o o	(冷)レモン果汁 県産・500g		4	乳	又似 里いも(1.5cm)	20		じゃがいも	25	み	(冷)厚揚げ(カット)1kg	25
<	玉葱	40	レ	上白糖		4		人参	10	4	大かぶ	20	お	チヌ団子 冷凍(無償提供)	15
さ	じゃがいも	30	モ	しょうゆ		1.5	か	中ねぎ	3	乳	れんこん(いちょう5mm)	15	で	大根	30
い	人参	10	ン	でんぷん		0.3	たく	しょうゆ	4	l	金時人参	7	ん	里いも(2cm)セレベス	20
の	しめじ	10	17	水		3		みりん	1	切	(冷)むき枝豆 1kg	5	チ	波型こんにゃく(2×2×1cm)	12
クリ	(冷)白いんげん豆ペースト	8	 	1			ちい	清酒	2	りぼ	セロリ	3	ナン	人参	8
li	パセリ	0.5	^	ベーコン(短冊)		5	わ	食塩	0.4	l.	にんにく	0.5	ゲ	(乾)早煮昆布(カット)	1
, ,	サラダ油	0.5	チ	チンゲンサイ		40	Ĺ	煮干し だし用	5	大	生姜	0.5	シ	甘みそ	5
煮	小麦粉	3.5	シ	太もやし		20	の	水	150	根	サラダ油	1	サ	赤みそ	3
	サラダ油	3	ゲ	人参		7	か			の	小麦粉	5.3	1	中双糖	2
フ	(袋)がらスープ 1kg	3	ン	サラダ油		1	6	牛乳	206	サラ	カレー粉	1.1	の	清酒	1
レ	チキンコンソメ	0.5	t t	チキンコンソメ		0.2	あ	, ,,,		ラ	サラダ油	5	あ	しょうゆ	0.8
ンチ	食塩	0.4	イの	しょうゆ		0.2	げ	(冷)かたくちいわし澱粉付き	25	タ	(袋)がらスープ 1kg	4	えも	水	50
サ	こしょう	0.03	7	食塩		0.1	ま	なたね油	4	/ v =	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	ρ O		
ź	調理用牛乳 1L	25	É	こしょう		0.03	6	食塩	0.05	原	ウスターソース	1.3	•	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
ダ	ピザ用チーズ	1.5	Ì				ば			紅。	とんかつソース	1		太もやし	25
	湯	45		鶏卵		20	の	(生)まんば	25		しょうゆ	1		チンゲンサイ	20
香			か	玉葱		20	Ĵ.	太もやし	25	生	チャツネ 450g	1		人参	7
緑	キャベツ	25	き	人参		5	まド	人参	5		赤ぶどう酒	1		しょうゆ	1.5
<u>+</u>	きゅうり	20	たま	中ねぎ		3	۲ ا	しょうゆ	2		食塩	0.5		食酢	2
ヤウ	人参	5	汁	えのきたけ		8	ッ	食酢	1.5		こしょう	0.04		上白糖	1.2
1	(レト)ホールコーン 1kg	5	''	しょうゆ		1	ی	上白糖	1		チキンコンソメ	0.5		ごま油	0.5
, ラ	食酢	2.2		食塩		0.6	シ	サラダ油	0.5		湯	60			
ル	上白糖	1.2		でんぷん		0.5	グ	ごま油	0.5						
I	サラダ油	1		削り節 だし用		4	あ	炒り白ごま	1		きゅうり	10			
ツ	食塩	0.3		出し昆布		1	え				切干し大根	5			
)	こしょう	0.03		湯		125					人参	5			
											(レト)ホールコーン 1kg	5			
	キウイフルーツ(香緑) 1/2カット	50									(乾)刻み昆布	0.5			
											食酢	2.2			
											しょうゆ	2			
											上白糖	1			
											サラダ油	0.5			
											ごま油	0.5			
											小原紅早生みかん	80			

15日(16	日(火)		17日	(水)			18日(.)			19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	名	食品名	-	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
セ	コッペパン(丸型)	50	ガ		精白米(自校)	65	ڗ	精白米(自校)		72	ジ		精白米(自校)		65	ڙ	精白米(自校)	7
ル	コッペパン(丸型)	60	1		ベーコン(短冊)	7	は	精白米(自校)		80	3		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		6	は	精白米(自校)	8
フ			IJ		皮むき玉葱	20	ん	鉄強化米		0.5			鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		4	ん	鉄強化米	0.
/\	牛乳	206	ッ		人参	5	Д.				フ	Ī	白ぶどう酒		2	4		
ンバ			クラ		(冷)むき枝豆 1kg	5	牛乳	牛乳		206	ライ		皮むき玉葱		20	牛乳	牛乳	20
Î.	(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩	小 60	1		にんにく	0.7	76				ス	ſ	人参		5	76		
· ガ	(冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩	中 80	ż		白ぶどう酒	1	ح	鶏肉 胸・皮なし(3×3cm)		24	^	Ī	(冷)むき枝豆 1kg		3	ċ	(チルド)さば	幼・小 5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5			サラダ油	0.5	IJ	鶏肉 もも・皮なし(3×3cm)		18	4	ſ	(レト)ホールコーン 1kg		3	ば	(チルド)さば	中 6
	とんかつソース	4	牛		チキンコンソメ	0.5	肉	清酒		1	乳	Ī	にんにく		0.7	の	清酒	0.
4	赤ぶどう酒	1	乳		食塩	0.55	の	しょうゆ		2		Ī	サラダ油		0.8	のごまだ	生姜	0.
乳	上白糖	0.4			こしょう	0.05	照	三温糖		1.6	白	Ī	チキンコンソメ		0.5	ま	しょうゆ	
+-	水	3	サ				l)	みりん		0.8	身	Ī	(袋)トマト水煮 1kg		8	たれ	上白糖	1.
あっ			イコ		牛乳	206	焼き	でんぷん		0.25	魚の	Ī	(袋)トマトピューレ 1kg		7	か	炒り白ごま	0.
さり	キャベツ	25					_	湯		4.5	香	Ī	ウスターソース		0.8	17	すりごま	
ာ် တ	人参	5	ス		牛赤肉(2cm角)	42	食				草	Ī	カレ一粉		0.1	,,	でんぷん	0.
チ			テ		食塩	0.2	ベ	食べて菜		25	焼	Ī	ナツメグパウダー 100g		0.3	大	水	
ヤ	(冷)あさりむき身	15			こしょう	0.01	て	太もやし		25	き	Ī	食塩		0.5	根		
ウ	白ぶどう酒	1	+		赤ぶどう酒	2	菜	人参		7		ı	こしょう		0.03	の	大根	3
ダー	ベーコン(短冊)	5	_		(冷)オニオンソテー ダイス70	10	の	しょうゆ		2.2	ひ	Ī				ゆ	きゅうり	1
1	(冷)白いんげん豆ペースト	15	チョ		(レト)おろしりんご	15	おか	ポン酢		1	じき	Ī	牛乳		206	ず 香	人参	
ス	じゃがいも	25	ョッ		にんにく	0.1	か	花かつお(砕片)500g		0.7	٤	ı				首あ	ゆず酢	1.
-	玉葱	30	プ		生姜	0.3	あ				υ υ		(冷)赤魚 3㎝角切・皮付き骨なし		50	え	上白糖	1.
1	人参	5	ド		しょうゆ	3	え	油揚げ		5		ı	白ぶどう酒		1.5	/-	しょうゆ	2.
ス	(レト)ホールコーン 1kg	5	#		上白糖	1.5		(冷)白玉		25	よこ豆		香草焼きシーズニング(魚用)		2	か		
チ	パセリ	0.5	ラ		(冷)レモン果汁 県産・500g	2	だ	大根		25	豆	Ī				ぼ	油揚げ	
	バター	0.5	ダ				لم م	人参		7	の	Ī	(冷)ひよこ豆水煮		20	ち	(生)かぼちゃ(2×2cm)	2
ズ	(袋)がらスープ 1kg	4	Ľ		(レト)まぐろ油漬	5	: ر`	中ねぎ		5	サラ	Ī	きゅうり		20	ゃ	玉葱	2
· 中	食塩	0.6			キャベツ	25	汁	中みそ		5.5	フ ダ		人参		5	のみ	中ねぎ	
カ	こしょう	0.05			きゅうり	15	ク	甘みそ		5	7	Ī	(レト)ホールコーン 1kg		5	みそ	中みそ	
み	チキンコンソメ	0.6	スー		人参	7	ij	煮干し だし用		4	コ	Ī	(乾)ひじき		1	汁	甘みそ	4.
)	コーンスターチ	1	プ		(レト)ホールコーン 1kg	5	ĺ	水		115	シ	Ī	食酢		2	,	煮干し だし用	
	調理用牛乳 1L	30			食酢	2.2	ᄉ				ソ	Ī	サラダ油		1		水	12
	湯	50			上白糖	1.2	大	(個)大福アイス 30g		30	メ		しょうゆ		2			
		Ì			サラダ油	1	福				スー	Ī	上白糖		1			
	(個)スライスチーズ(鉄・Ca)	20			食塩	0.2					ープ	ı	こしょう		0.02			
					こしょう	0.03						Ī						
		Ì									\Box	Ī	ベーコン(短冊)		5			
		Ì			ボンレスハム(短冊)卵抜き	7						ı	玉葱		20			
		Ì			皮むきひよこ豆水煮	10					ア		じゃがいも		20			
		Ì			玉葱	30					ワ	ı	人参		7			
					人参	7					ッ	-	セロリ		3			
					セロリ	2					フ	-	サラダ油		0.5			
					(冷)グリンピース	5					ル	-	(袋)がらスープ 1kg		3			
					サラダ油	0.58					中		チキンコンソメ		0.6			
			ĺ		(袋)がらスープ 1kg	4			寸		甲の	-	食塩		0.3	1		
					白ぶどう酒	1			寸		み	-	こしょう		0.03			
			ĺ		食塩	0.45			\exists		٠,	-	しょうゆ		0.3	1		
					こしょう	0.05			\exists			-	ローリエ		0.1			
			ĺ		チキンコンソメ	0.6			\exists			-	湯		120	1		
					ローリエ	0.0			\dashv			f	im.	+	120	1		
	1				湯	J. I	1				1					1	ļ	

22日(月)		23日(火)		24日(水)	
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
⊐	コッペパン(丸型)	50	ピ	精白米(自校)	65	Ĵ	精白米(自校)	7
ツ	コッペパン(丸型)	60	ラ	ベーコン(短冊)	5	は	精白米(自校)	8
ぺ。			フ	玉葱	20	ん	鉄強化米	0.
パ	牛乳	206	4	人参	8	4		
ン			乳	(冷)むき枝豆 1kg	5	乳	牛乳	20
4	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	30	70	サラダ油	1	70		
乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	20	≅.	チキンコンソメ	0.4		(冷)白身魚すり身	4
	食塩	0.2		食塩	0.6	¥	玉葱	1
٤	こしょう	0.07	۲	こしょう	0.03	1	ロメインレタス	
IJ	マーマレード 調理用	5				ン	(レト)ホールコーン 1kg	
肉の	清酒	1.3	7	牛乳	206	レタ	でんぷん	
マ	うすくちしょうゆ	1.3				ス	食塩	0.1
lì	みりん	1	ッ	牛肉ミンチ	20	o o	なたね油	
マ	でんぷん	0.4	ij	豚肉並ミンチ	25	ż		
با	湯	5	1	赤ぶどう酒	1	つ	小松菜	2
			チー	(冷)オニオンソテー スライス	8	ま	キャベツ	1
ド	(生)ブロッコリー	30		白いんげん豆ペーストレトルト	9	あ	人参	
焼			ズサ	人参	3	げ	たくあん(刻み)1kg袋	
き	ベーコン(短冊)	5	ラ	パン粉(米粉使用)	4	野	しょうゆ	
む	(冷)白いんげん豆 1kg	10	ダ	米粉	0.5	並	炒り白ごま	
ũ	玉葱	20		食塩	0.2	菜 と た		
ブ	白菜	20	コ	こしょう	0.03	t	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	
	人参	7	I	水	0.5	<	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	
ツ	セロリ	2	ン	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	あ	豆腐	2
コリ	マカロニ(シエル)	5	スー	とんかつソース	2	<i>ا</i>	つきこんにゃく	
١١	(袋)がらスープ 1kg	4	゚゚゚゚	赤ぶどう酒	0.5	の	油揚げ	
'	しょうゆ	0.5		上白糖	0.15	ごま	洗いごぼう	1
マ	食塩	0.4		水	0.8	あ	人参	
カ	チキンコンソメ	0.4				え	中ねぎ	
	こしょう	0.03		星形チーズ	5		しょうゆ	
=	湯	110		(生)ブロッコリー	20	け	食塩	0.
スー				きゅうり	20	<i>ا</i>	削り節 だし用	
プ	(個)チーズ 鉄強化	13.5		人参	7	ちん	出し昆布	
				食酢	2.5	ん 汁	水	12
チ				サラダ油	1	,,		
ĺ				上白糖	1			
ズ				食塩	0.15			
				こしょう	0.03			
				ボンレスハム(短冊)卵抜き	7			
				(レト)クリームコーン 1kg	40			
				玉葱	30			
				パセリ	0.5			
				サラダ油	0.5			
				(袋)がらスープ 1kg	4			
				コーンスターチ	1.5			
				食塩	0.35			
				こしょう	0.03			
				チキンコンソメ	0.3			
				湯	105	<u> </u>		