

1日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ビ ビ ン バ 牛 乳 う ず ら た ま ご 入 り わ か め ス ー プ	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80
	牛乳	206
	豚肉赤身(2×3cmスライス)	35
	牛肉(3×3cmスライス)	10
	しょうゆ	2.5
	三温糖	1.3
	清酒	1
	にんにく	1.5
	中ねぎ	1
	ごま油	1
	炒り白ごま	2
	一味	0.01
	もやし	35
	小松菜	20
	人参	10
	(個)韓国ナムドレッシング	10
	(レト)うずら卵1kg	○ 25
	玉葱	20
	中ねぎ	3
	干しわかめ(カット)	0.8
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.8
	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
ごま油	0.3	
湯	140	

2日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
た こ め し (麦 入 り) 牛 乳 ご ま あ え う ど ん 汁	精白米(自校)	60
	米粒麦 自校	5
	鉄強化米	0.5
	(冷)たこ(2×1.5cm)	10
	生姜	1
	油揚げ	7
	洗いごぼう	7
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3
	清酒	2
	上白糖	1
	食塩	0.1
	牛乳	206
	もやし	25
	チンゲンサイ	20
	キャベツ	15
	炒り白ごま	1
	(個)ゆずかつおドレッシング	10
	油揚げ	5
	うどん冷凍	40
	大根	15
	人参	8
	中ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中みそ	5
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	130	

3日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セ ル フ 照 り 焼 き バ ー ガ ー 牛 乳 コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	50
	牛乳	206
	(冷)ハンバーグ ボイル用・鉄分強化・減塩	60
	しょうゆ	2.5
	三温糖	2
	みりん	1.5
	でんぷん	0.4
	湯	10
	キャベツ	30
	人参	10
	ゆで塩	0.5
	ベーコン(短冊)	5
	(缶)クリームコーン	35
	玉葱	25
	(缶)ホールコーン	5
	人参	5
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	コーンスターチ	1.5
	調理用牛乳 1L	30
	湯	60

6日(月)			7日(火)			8日(水)			9日(木)			10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 牛乳 きびなごの カリ フライ 短ざく あえ そうめん 汁 セタゼリー	精白米(委託・白)	70	とりめし 牛乳 切り ぼし 大根の 煮もの だご汁 日向夏ゼリー	精白米(自校)	65	夏野菜 カレー ライス 牛乳 海そう サラダ 小に ぼし	精白米(委託・白)	70	コッ ペパン 牛乳 ズッ キーニ 入り ラタ トゥイ ユ ビー ンズ サラ ダ 冷と うみ かん	コッペパン	50	ごはん 牛乳 あじ フライ ゆで 野菜 けん ちん 汁	精白米(委託・白)	70
	精白米(委託・白)	80		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	206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	(冷)きびなごカリフライ	30		(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8		豚肉並(2×3cmスライス)	20		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)	12		(冷)あじ開きフライ	40
	なたね油	3		人参	7		玉葱	40		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)	8		なたね油	4
	キャベツ	25		洗いごぼう	6		なす	30		粗挽きウインナー(2cm)	10		キャベツ	30
	きゅうり	7		(冷)むき枝豆 1kg	5		サラダ油	2		玉葱	30		もやし	15
	(缶)ホールコーン	5		サラダ油	1.5		じゃがいも	20		じゃがいも	25		人参	8
	人参	5		しょうゆ	2.5		(生)かぼちゃ(2×2cm)	20		なす	20		(袋)中濃ソース	8
	(乾)かんぴょう(2cm)	2.5		清酒	1.5		(袋)トマト水煮 1kg	10		ズッキーニ	20			
	(個)棒々鶏ドレッシング	10		上白糖	1.2		人参	8		(袋)トマト水煮 1kg	15		豆腐	25
	型抜きかまぼこ(星)	8		食塩	0.5		ピーマン	8		黄パプリカ	5		油揚げ	7
	油揚げ	8		出し昆布	1		(冷)むき枝豆 1kg	8		にんにく	0.5		洗いごぼう	10
	玉葱	25		牛乳	206		にんにく	0.5		サラダ油	1.5		つきこんにやく	7
	人参	10		てんぷら	7		生姜	0.2		(袋)トマトケチャップ 1kg	8		人参	7
	オクラ(高松市無償提供)	5		人参	10		サラダ油	2		赤ぶどう酒	1		しょうゆ	2
	乾)そうめん	6		切干し大根	7.5		小麦粉	5		上白糖	0.5		食塩	0.4
	しょうゆ	0.4		(冷)さやいんげん 500g	5		サラダ油	5		チキンコンソメ	0.4		ウスターソース	0.3
	食塩	0.2		(乾)刻み昆布	0.5		カレー粉	1.1		ウスターソース	0.2		食塩	0.2
	削り節 だし用	4		ごま油	0.7		(袋)がらスープ 1kg	4		とんかつソース	1		こしょう	0.02
出し昆布	0.8	しょうゆ	2	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	しょうゆ	1	湯	20					
水	120	みりん	1	ウスターソース	1.7	チャツネ 450g	1	(冷)大豆水煮	10					
(個)セタゼリー	50	上白糖	0.5	とんかつソース	1	赤ぶどう酒	1	キャベツ	30					
		だし汁	20	しょうゆ	1	チキンコンソメ	0.5	きゅうり	10					
		油揚げ	7	チャツネ 450g	1	食塩	0.5	人参	5					
		(冷)すいとん	25	赤ぶどう酒	1	こしょう	0.04	(冷)むき枝豆 1kg	5					
		つきこんにやく	10	チキンコンソメ	0.5	湯	75	(個)焙煎ごまドレッシング	8					
		中ねぎ	5	食塩	0.5	キャベツ	30	(冷)みかん	80					
		干しいたけ(スライス)	0.6	しょうゆ	0.04	きゅうり	15							
		しょうゆ	2	湯	75	(缶)ホールコーン	5							
		食塩	0.4			(乾)海藻ミックス	1							
		削り節 だし用	4			(個)青じそドレッシング	8							
		出し昆布	0.8			小煮干し	4							
		水	130											
		(個)日向夏ゼリー	50											

13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)			17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		
ガーリックピラフ(麦入り)牛乳ツナと野菜のソテーフルーツポンチ	精白米(自校)	60	タコライス 牛乳 にらたまスープ	精白米(委託・白)	70	コッペパン 牛乳 鶏肉 鶏肉 清酒 鶏肉 清酒 食塩 でんぷん なたね油 人参 上白糖 しょうゆ キャベツ きゅうり 人参 (缶)ホールコーン (個)香味玉ねぎドレッシング ベーコン(短冊) 玉葱 (袋)トマト水煮 1kg キャベツ 人参 マカロニ(英字) セロリ サラダ油 (袋)がらスープ 1kg チキンコンソメ 食塩 こしょう 湯	コッペパン(丸型)	50	ごはん あさりのつくただ煮 牛乳 さばのしょうが煮 ごまドレッシング あえ なすとつくねのみそ汁	精白米(委託・白)	70	ごはん 牛乳 ぶたキムチ もやし のナムル	精白米(自校)	68		
	米粒麦 自校	5		精白米(委託・白)	80		コッペパン(丸型)	50		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		鉄強化米	0.5		
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9		豚肉赤身ミンチ	30		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	30		(冷)さばの生姜煮	50		牛乳	206	豚肉並(2×2cmスライス)	30
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6		赤ぶどう酒	1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20		(冷)もやし	30		ぶたキムチ	30	生姜	1
	白ぶどう酒	1		(レト)ひきわり大豆 1kg	20		清酒	2		小松菜	20		もやし	30	清酒	1
	玉葱	13		玉葱	30		食塩	0.15		人参	8		人参	8	しょうゆ	0.4
	人参	4		(袋)トマト水煮 1kg	20		でんぷん	6		(個)青じそドレッシング	8		キャベツ	30	玉葱	35
	エリンギ	4		人参	7		なたね油	5		炒り白ごま	1		白菜キムチ 1kg	13	人参	8
	(冷)むき枝豆 1kg	4		ピーマン	5		(冷)レモン果汁 県産・500g	4		(冷)根菜入りつくね	20		人参	8	中ねぎ	5
	にんにく	1		切干し大根	2		上白糖	3		玉葱	25		中ねぎ	5	ごま油	1
	サラダ油	1.4		にんにく	0.5		しょうゆ	2		なす	15		人参	10	しょうゆ	2
	チキンコンソメ	0.7		サラダ油	1		キャベツ	30		人参	10		中ねぎ	5	上白糖	0.8
	食塩	0.8		(袋)トマトケチャップ 1kg	8		きゅうり	15		(缶)ホールコーン	5		中みそ	5		
	こしょう	0.03		上白糖	1		人参	5		(個)香味玉ねぎドレッシング	10		甘みそ	5		
				ウスターソース	1		(缶)ホールコーン	5		煮干し だし用	4		水	100		
	牛乳	206		食塩	0.3		人参	5		水	100					
	(レト)まぐろ油漬	15		チリパウダー	0.12		マカロニ(英字)	5		(レト)あさり佃煮	10					
	小松菜	30		こしょう	0.02		セロリ	1								
	もやし	25		でんぷん	0.8		サラダ油	0.5								
	人参	10		キャベツ	45		(袋)がらスープ 1kg	4								
	(缶)ホールコーン	5		鶏卵	20		チキンコンソメ	0.4								
	サラダ油	1		玉葱	20		食塩	0.3								
	清酒	0.5		にら	5		こしょう	0.03								
	しょうゆ	0.2		人参	5		湯	100								
	食塩	0.1		サラダ油	0.5											
	こしょう	0.03		(袋)がらスープ 1kg	4											
	(レト)ハインアプル 1kg	20		しょうゆ	0.7											
	(レト)黄桃 1kg	20		食塩	0.3											
	(レト)みかん 国産・1kg	13		こしょう	0.03											
	(冷)カクテルゼリー	15		チキンコンソメ	0.4											
	(冷)カラフルボール	15		でんぷん	0.5											
(冷)ストロベリーアイス	5	ごま油	0.2													
白ぶどう酒	1.2	湯	120													
上白糖	1															
水	20															