



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
セル フ 照 り 焼 き バ ー ガ ー 牛 乳  コ ー ン ク リ ー ム ス ー プ チ ー ズ (中のみ)	コッペパン(丸型)	50	ご は ん 牛 乳 き び な ご の カ リ カ リ フ ラ イ 短 ざ く あ え そ う め ん 汁 七 タ ゼ リ ー (小中のみ)	精白米(委託・白)	70	と り め し 牛 乳 切 り ば し 大 根 の 煮 も の だ ご 汁 日 向 夏 ゼ リ ー (小中のみ)	精白米(自枝)	65	夏 野 菜 カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ 小 に ほ し (小中のみ) ヨ ー グ ル ト (中のみ)	精白米(委託・白)	70	コ ッ ペ パ ン 牛 乳 ブ ッ キ ー ニ 入 り ラ タ ト ウ イ ユ ビ ー ン ズ サ ラ ダ 冷 と う み か ん (小中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン(丸型)	50		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
	牛乳	206		牛乳	206		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		牛乳	206		牛乳	206
	(冷)ハンバーグ ポイル用・鉄分強化・減塩	幼・小 60		(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)ハンバーグ ポイル用・鉄分強化・減塩	中 80		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
	しょうゆ	2.5		キャベツ	25		洗いごぼう	6		なす	30		粗挽きウインナー(2cm)	10
	三温糖	2		きゅうり	7		(冷)むき枝豆 1kg	5		サラダ油	2		玉葱	30
	みりん	1.5		(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
	でんぷん	0.4		(缶)ホールコーン	5		しょうゆ	2.5		(生)かぼちゃ(2×2cm)	20		なす	20
	湯	10		人参	5		清酒	1.5		(袋)トマト水煮 1kg	10		ズッキーニ	20
	キャベツ	30		(乾)かんぴょう(2cm)	2.5		上白糖	1.2		人参	8		ズッキーニ	20
	人参	10		(個)棒々鶏ドレッシング	10		食塩	0.5		ピーマン	8		(袋)トマト水煮 1kg	15
	ゆで塩	0.5		(個)棒々鶏ドレッシング	10		出し昆布	1		(冷)むき枝豆 1kg	8		黄パプリカ	5
	ベーコン(短冊)	5		型抜きかまぼこ(星)	8		牛乳	206		にんにく	0.5		にんにく	0.5
	(缶)クリームコーン	35		油揚げ	8		てんぷら	7		生姜	0.2		サラダ油	1.5
	玉葱	25		玉葱	25		人参	10		サラダ油	2		(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	(缶)ホールコーン	5		人参	10		切干し大根	7.5		小麦粉	5		赤ぶどう酒	1
	人参	5		オクラ(高松市無償提供)	5		(冷)さやいんげん 500g	5		サラダ油	5		上白糖	0.5
	パセリ	0.5		乾)そうめん	6		ごま油	0.7		カレー粉	1.1		チキンコンソメ	0.4
	サラダ油	0.5		しょうゆ	0.4		しょうゆ	2		(袋)がらスープ 1kg	4		ウスターソース	0.3
(袋)がらスープ 1kg	4	食塩	0.2	しょうゆ	2	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	食塩	0.2					
チキンコンソメ	0.3	削り節 だし用	4	みりん	1	ウスターソース	1.7	こしょう	0.02					
食塩	0.3	出し昆布	0.8	上白糖	0.5	とんかつソース	1	湯	20					
こしょう	0.03	水	120	だし汁	20	しょうゆ	1	(冷)大豆水煮	10					
コーンスターチ	1.5	(個)七タゼリー	50	油揚げ	7	チャツネ 450g	1	キャベツ	30					
調理用牛乳 1L	30			(冷)すいとん	25	赤ぶどう酒	1	きゅうり	10					
湯	60			つきこんにやく	10	チキンコンソメ	0.5	人参	5					
(個)スライスチーズ	20			中ねぎ	5	食塩	0.5	(冷)むき枝豆 1kg	5					
				干しいたけ(スライス)	0.6	こしょう	0.04	(個)焙煎ごまドレッシング	8					
				しょうゆ	2	湯	75	(冷)みかん	80					
				食塩	0.4	キャベツ	30							
				削り節 だし用	4	きゅうり	15							
				出し昆布	0.8	(缶)ホールコーン	5							
				水	130	(乾)海藻ミックス	1							
				(個)日向夏ゼリー	50	(個)青じそドレッシング	8							
						小煮干し	4							
						(個)ヨーグルト 鉄分強化	70							

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
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	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 とり肉のレモンソース カラフルサラダ マカロニ入りトマトのスープ チーズ(中のみ)	コッペパン(丸型)	50	ごはん あさりの佃煮(小中のみ) 牛乳 さばのそらが煮 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
	精白米(委託・白)	80		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
	牛乳	206		鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
	(冷)あじ開きフライ	幼・小 40		(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	幼・小 50
	(冷)あじ開きフライ	中 50		(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)さばの生姜煮	中 70
	なたね油	4		白ぶどう酒	1		(レト)ひきわり大豆 1kg	20		清酒	2		もやし	30
	キャベツ	30		玉葱	13		(袋)トマト水煮 1kg	20		食塩	0.15		小松菜	20
	もやし	15		人参	4		(袋)トマト水煮 1kg	20		でんぷん	6		人参	8
	人参	8		エリンギ	4		人参	7		なたね油	5		(冷)青じそドレッシング	8
	(個)中濃ソース	8		(冷)むき枝豆 1kg	4		ピーマン	5		(冷)レモン果汁 県産・500g	4		炒り白ごま	1
	豆腐	25		にんにく	1		切干し大根	2		上白糖	3		(冷)根菜入りつくね	20
	油揚げ	7		サラダ油	1.4		にんにく	0.5		しょうゆ	2		玉葱	25
	洗いごぼう	10		食塩	0.8		サラダ油	1		キャベツ	30		なす	15
	つきこんにやく	7		こしょう	0.03		(袋)トマトケチャップ 1kg	8		きゅうり	15		人参	10
	人参	7		牛乳	206		上白糖	1		人参	5		(缶)ホールコーン	5
	中ねぎ	5		(レト)まぐろ油漬	15		ウスターソース	1		(缶)ホールコーン	5		中ねぎ	5
	しょうゆ	2		小松菜	30		食塩	0.3		チリパウダー	0.12		中みそ	5
	食塩	0.4		もやし	25		こしょう	0.02		しょうゆ	0.02		甘みそ	5
	削り節 だし用	4		人参	10		でんぷん	0.8		でんぷん	0.8		煮干し だし用	4
	出し昆布	1		(缶)ホールコーン	5		キャベツ	45		鶏卵	20		水	100
水	120	サラダ油	1	鶏卵	20	玉葱	20	(レト)あさり佃煮	10					
		清酒	0.5	玉葱	20	にら	5							
		しょうゆ	0.2	人参	5	人参	5							
		食塩	0.1	サラダ油	0.5	セロリ	1							
		こしょう	0.03	(袋)がらスープ 1kg	4	サラダ油	0.5							
		(レト)バインアップル 1kg	20	(袋)がらスープ 1kg	4	(袋)からスープ 1kg	4							
		(レト)黄桃 1kg	20	しょうゆ	0.7	チキンコンソメ	0.4							
		(レト)みかん 国産・1kg	13	食塩	0.3	食塩	0.3							
		(冷)カクテルゼリー	15	こしょう	0.03	こしょう	0.03							
		(冷)カラフルボール	15	チキンコンソメ	0.4	湯	100							
		(冷)ストロベリーダイス	5	でんぷん	0.5	(個)チーズ 鉄強化	13.5							
		白ぶどう酒	1.2	ごま油	0.2									
		上白糖	1	湯	120									
		水	20											