

1日(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
カ レ ー ラ イ ス 牛 乳 海 そ う サ ラ ダ	精白米(委託・白)	70	五 目 チ ャ ー ハ ン 牛 乳 中 華 サ ラ ダ と う ふ の ス ー プ 豆 乳 プ リ ン タ ル ト	精白米(自校)	60	こ は ん 牛 乳 焼 き ど う ふ の み そ そ ぼ ろ 煮 小 松 菜 の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え	精白米(委託・白)	70	こ は ん 牛 乳 小 え び の か ら あ げ 肉 だ ん ご の 中 華 ス ー プ バ ン バ ン ジ ー サ ラ ダ	精白米(委託・白)	70	小 型 コ ッ ペ パ ン 牛 乳 と り 肉 と バ ジ ル の ス バ ゲ テ イ カ ラ フ ル サ ラ ダ ヨ ー グ ル ト	コッペパン	30
	精白米(委託・白)	80		焼き豚(1cm角切り)	20		精白米(委託・白)	80		コッペパン	30			
	牛乳	206		皮むき玉葱	15		牛乳	206		牛乳	206			
	豚肉並(3×3cmスライス)	20		人参	5		(冷)むき枝豆 1kg	5		(冷)小えび殻付き でんぷん付き	40		スパゲティ(ハーフ)	35
	皮むき玉葱	40		太ねぎ	3		太ねぎ	3		なたね油	7		ゆで塩	1.5
	皮むきじゃがいも(2cm)	40		ごま油	0.5		(冷)焼き豆腐(カット)1kg	65		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	30		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)(香川県産)	12
	人参	15		清酒	2		皮むき玉葱	40		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	30		鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8
	(冷)むき枝豆 1kg	5		うすくちしょうゆ	1		人参	15		皮むき玉葱	25		ベーコン(短冊)	7
	(乾)レンズ豆	5		おろしにんにく	0.5		干しいたけ(スライス)	0.8		人参	10		キャベツ	30
	(袋)トマト水煮 3kg	5		チキンコンソメ	0.5		太ねぎ	5		生姜	3		玉葱	30
	おろしにんにく	0.5		食塩	0.5		生姜	5		春雨(太め5cm)	3.5		人参	10
	サラダ油	1		こしょう	0.02		(冷)むき枝豆 1kg	5		しめじ	7		エリンギ(1×2×0.3cm)	5
	小麦粉	5.5		牛乳	206		おろしにんにく	0.2		おろしにんにく	0.5		おろしにんにく	0.3
	サラダ油	4.5		人参	5		ごま油	1		生姜	1		サラダ油	1.3
	カレー粉	1		きゅうり	20		赤みそ	5		ごま油	0.6		白ぶどう酒	1
	(袋)がらスープ 3kg	3		太もやし	25		清酒	3		サラダ油	1		スイートバジル 乾燥	0.05
	ウスターソース	3		(レト)ホールコーン 1kg	5		しょうゆ	2		(袋)がらスープ 3kg	3		しょうゆ	2
	赤ぶどう酒	2		焙煎ごまドレッシング	6		三温糖	1.2		チキンコンソメ	0.6		チキンコンソメ	0.5
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2		粗挽きウインナーFe強化(1cm)	15		でんぷん	0.5		しょうゆ	0.8		食塩	0.2
	とんかつソース	1		(冷)豆腐(カット)1kg	20		一味	0.01		食塩	0.5		こしょう	0.01
	しょうゆ	1		人参	10		湯	20		清酒	1		オリーブ油	0.1
	チャツネ 450g	1		えのきたけ(1/2)1kg	10		小松菜	17		こしょう	0.03		キャベツ	20
	食塩	0.8		太ねぎ	5		太もやし	28		湯	110		きゅうり	25
	こしょう	0.04		サラダ油	1		人参	5		大根	25		人参	5
	チキンコンソメ	0.7		(袋)がらスープ 3kg	3		(レト)ホールコーン 1kg	8		きゅうり	25		(レト)ホールコーン 1kg	7
	湯	90		食塩	0.5		しょうゆ	2		(レト)さしみ油漬(フレーク)	7		サラダ油	1
	キャベツ	20		こしょう	0.03		食酢	2		棒々鶏ドレッシング	4.5		食酢	1.5
きゅうり	25	しょうゆ	0.5	上白糖	1			食塩	0.2					
人参	5	チキンコンソメ	0.3	ごま油	0.5			こしょう	0.03					
(乾)海藻ミックス	0.5	ごま油	0.1	すりごま	1			上白糖	0.5					
(レト)ホールコーン 1kg	7	湯	100					(個)ヨーグルト 鉄分強化	70					
青じそドレッシング	4.5	(個)国産豆乳プリンタルト	22											

8日(月)			9日(火)			10日(水)			11日(木)			12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 こつやどうふの煮もの ボン酢和え	精白米(自校)	68	コッペパン 牛乳 牛乳 豚肉並(2×2cmスライス) 清酒 高野豆腐(サイコロ) 皮むき玉葱 人参 <small>(冷)さやいんげん 3cmカット 500g</small> 干しいたけ(スライス) サラダ油 しょうゆ 三温糖 食塩 削り節 だし用 湯 きゅうり 太もやし 人参 しょうゆ ボン酢 上白糖 すりごま	コッペパン	50	ごはん 牛乳 アカエイのなんばんづけ 小松菜のおひたし けんちん汁	精白米(委託・白)	70	コッペパン 牛乳 牛乳 <small>(冷)アカエイでんぶん付き 香川県産</small> なたね油 皮むき玉葱 食酢 しょうゆ 上白糖 一味 湯 小松菜 太もやし 花かつお(碎片)500g しょうゆ 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) 清酒 <small>(冷)豆腐(カット)1kg</small> 油揚げ ごぼう(ささがき) 人参 太ねぎ ごま油 しょうゆ 食塩 削り節 だし用 出し昆布 水	70	コッペパン 牛乳 牛乳 <small>(レト)蒸大豆 国産</small> ベーコン(短冊) 豚肉並(2×2cmスライス) 白ぶどう酒 皮むきじゃがいも(2cm) 皮むき玉葱 人参 エリンギ(1×2×0.3cm) ローリエ サラダ油 食塩 こしょう チキンコンソメ サラダ油 バター 小麦粉 調理用牛乳 10L 湯 さきいか 1kg れんこん(いちよう2mm) きゅうり 人参 <small>(レト)ホールコーン 1kg</small> 上白糖 しょうゆ 食酢 ごま油 炒り白ごま 500g	50	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		
	精白米(自校)	75		コッペパン	50		精白米(委託・白)	80		コッペパン		50		精白米(自校)	75		
	鉄強化米	0.5		牛乳	206		牛乳	206		牛乳		206		牛乳	206	鉄強化米	0.5
	牛乳	206		(冷蔵)ミニウインナー	35		牛乳	40		牛乳		10		豚肉並(2×2cmスライス)	15	豚肉並(2×2cmスライス)	20
				皮むき玉葱	30		アカエイのなんばんづけ	8		大豆のシチュー		7		ベーコン(短冊)	7	清酒	2
				人参	10		小松菜のおひたし	5		かみかみサラダ		15		豚肉並(2×2cmスライス)	15	皮むきじゃがいも(2cm)	70
				なす	30		けんちん汁	3.8				2		白ぶどう酒	2	皮むき玉葱	35
				ズッキーニ	10			2.5				40		皮むき玉葱	30	人参	10
				(生)かぼちゃ(2×2cm)	25			3				40		エリンギ(1×2×0.3cm)	15	エリンギ(1×2×0.3cm)	10
				おろしにんにく	0.5			0.01				15		ローリエ	0.1	アスパラガス	15
				サラダ油	1			4				0.5		サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
				(袋)トマト水煮 3kg	15			20				0.3		食塩	0.3	食塩	0.5
				(袋)トマトケチャップ 1kg	3			30				0.03		こしょう	0.03	中双糖	1.7
				(袋)トマトパウダー 200g	0.3			1				0.5		チキンコンソメ	0.5	しょうゆ	3.2
				上白糖	0.5			1.2				3		サラダ油	3	湯	10
				赤ぶどう酒	1			6				2		バター	2		
				ウスターソース	0.3			4				5		小麦粉	5	カットとうもろこし	50
				チキンコンソメ	0.4			1				20		調理用牛乳 10L	20	ゆで塩	0.5
				食塩	0.2			1				50		湯	50		
				こしょう	0.02			7				3				(個)ミックスナッツ	15
		湯	30		7		15										
					20		7										
		キャベツ	20		7		25										
		きゅうり	25		5		5										
		(レト)ホールコーン 1kg	5		1.5		5										
		(レト)まぐろ油漬	1.5		0.5		2										
		キヌア 100g袋	1		2		0.7										
		食酢	1.5		4		1										
		上白糖	0.5		1		1.5										
		サラダ油	1		1		1.5										
		食塩	0.3		120		0.2										
		こしょう	0.02				1										

22日(月)			23日(火)			24日(水)			25日(木)			26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	ガバオライス	精白米(委託・白)	70	ごはん	精白米(自校)	68	ごはん	精白米(委託・白)	70	黒糖パン	黒糖パン	50
	精白米(委託・白)	80		精白米(委託・白)	80		精白米(自校)	75		精白米(委託・白)	80		粉黒糖	7.5
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	35		豚肉並ミンチ	40		牛乳	206		牛乳	206		豚肉並(2×2cmスライス)	20
とうふの中華煮	清酒	1	牛乳	清酒	1	あつあげのみそいため	豚肉並(2×2cmスライス)	15	さごしのたつたあげ	冷)さごし2cm角切・皮付き骨なし	40	ゴーヤチャンプルー	豆腐	20
	皮むき玉葱	35		皮むき玉葱	40		肉厚揚げ(カット)1kg	45		生姜	0.3		清酒	2
きゅうりとコーンのサラダ	(冷)豆腐(サイコロワイド)1kg	65	ビーフン	なす	15	野菜の梅肉あえ	皮むき玉葱	40	大根の香りあえ	しょうゆ	1	にしんしりしり	太もやし	20
	人参	10		人参	7		たけのこ水煮(短冊切り)	20		食塩	0.1		食塩	20
みかんジュース	きくらげ(せん切り)	0.5	サラダ	黄パプリカ	3.5	きゅうり	人参	12	つくね汁	米粉	4	シークワーサーゼリー	サラダ油	1
	太ねぎ	7		赤パプリカ	3.5		(冷)むき枝豆 1kg	5		でんぷん	3		なたね油	5
みかんジュース	生姜	0.5	サラダ	(乾)レンズ豆	3	きゅうり	おろしにんにく	0.5	つくね汁	大根	25	シークワーサーゼリー	しょうゆ	1
	ごま油	1		おろしにんにく	0.5		生姜	0.5		生姜	25		ごま油	1
みかんジュース	サラダ油	0.5	サラダ	スイートバジル 乾燥	0.04	大根	ごま油	0.8	つくね汁	きゅうり	25	シークワーサーゼリー	チキンコンソメ	0.3
	しょうゆ	2.5		サラダ油	1		中双糖	1.3		中双糖	1.3		きゅうり	25
みかんジュース	中双糖	0.6	サラダ	みりん	3	きゅうり	チキンコンソメ	0.5	つくね汁	(レト)ホールコーン 1kg	7	シークワーサーゼリー	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.5		しょうゆ	2.5		赤みそ	2.5		かんきつドレッシング	4.5		かきつお(砕片)500g	0.5
みかんジュース	食塩	0.2	サラダ	オイスターソース	1	きゅうり	豆板醤	0.1	つくね汁	(冷)つくね	40	シークワーサーゼリー	人参	30
	一味	0.01		清酒	1		清酒	1		皮むき玉葱	15		皮むき玉葱	15
みかんジュース	でんぷん	1	サラダ	上白糖	0.9	きゅうり	清酒	1	つくね汁	しめじ	7	シークワーサーゼリー	(レト)さきみ油漬(フレーク)	10
	水	20		食塩	0.4		でんぷん	1		でんぷん	1		人参	5
みかんジュース	きゅうり	25	サラダ	こしょう	0.02	きゅうり	水	20	つくね汁	太ねぎ	3	シークワーサーゼリー	上白糖	0.4
	人参	10		でんぷん	1		きゅうり	25		きゅうり	25		太ねぎ	3
みかんジュース	(レト)ホールコーン 1kg	7	サラダ	ごま油	0.7	きゅうり	きゅうり	25	つくね汁	中みそ	6	シークワーサーゼリー	食塩	0.2
	(レト)まぐろ油漬	7		きゅうり	25		大根	20		大根	20		削り節 だし用	3
みかんジュース	棒々鶏ドレッシング	4.5	サラダ	人参	7	きゅうり	炒り白ごま 500g	1	つくね汁	甘みそ	3	シークワーサーゼリー	出し昆布	1
	(個)みかんジュース	125		ビーフン	5		人参	5		ねり梅	3		人参	0.1
みかんジュース			サラダ	(レト)さきみ油漬(フレーク)	7	きゅうり	しょうゆ	0.1	つくね汁	生姜	3	シークワーサーゼリー		
				しょうゆ	2.5		ねり梅	3					削り節 だし用	3
みかんジュース			サラダ	しょうゆ	2.5	きゅうり			つくね汁	出し昆布	1	シークワーサーゼリー		
				食酢	2.5		炒り白ごま 500g	1					清酒	1
みかんジュース			サラダ	上白糖	1.6	きゅうり			つくね汁	水	105	シークワーサーゼリー		
				ごま油	1		ねり梅	3						
みかんジュース			サラダ	からし粉	0.06	きゅうり			つくね汁			シークワーサーゼリー		

