

1日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ば ら ず し ( え び 入 り )	精白米(自枝)	65	
	鉄強化米	0.5	
	清酒	3	
	出し昆布	0.8	
	食酢	10	
	上白糖	8	
	食塩	0.8	
	(冷)むきえび	15	
	清酒	1	
	油揚げ	8	
牛 乳	高野豆腐(ずし用)	1	
	ごぼう(さきがき・ごはん用小さめ)	8	
ブ ロ ッ コ リ ー	人参	10	
	(冷)グリーンピース	5	
	干しいたけ(スライス)	0.8	
	上白糖	2.5	
	清酒	2	
の あ え も の	うすくちしょうゆ	2	
	牛乳	206	
す ま し 汁	(レト)さきみ油漬(フレーク)	18	
	キャベツ	25	
	(生)フロコリー(カット)県産	20	
	(缶)ホールコーン	10	
	しょうゆ	2	
	上白糖	1.1	
	ひ な あ ら れ	サラダ油	0.6
		手まり麩	1.5
	(冷)豆腐(カット)1kg	30	
	玉葱	20	
えのきたけ	7		
中ねぎ	5		
食塩	0.5		
うすくちしょうゆ	0.5		
削り節 だし用	4		
出し昆布	1		
水	120		
(個)ひなあられ	8		

4日(月)			5日(火)			6日(水)			7日(木)			8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(丸型)	50	ごはん	精白米(自校)	72	ごはん	精白米(委託)	60	カレーうどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200	コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン(丸型)	60		精白米(自校)	80		精白米(委託)	70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280		コッペパン	60
牛乳	牛乳	206	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300	黒豆きなこクリーム	(個)黒豆きなこクリーム	10
	鶏肉 胸・皮なし(唐揚げ用)	30		牛乳	206		米粒麦 委託	7		牛赤肉(2×2cmスライス)	30		油揚げ	10
とり肉のマーマレードソースかけ	鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	20	あつあげとチンゲンサイのみそいため	豚肉赤身ミンチ	15	仙台ふのたまごとじどんぶり	牛乳	206	アーモンドあえ	玉葱	40	黒豆きなこクリーム(小中のみ)	人参	10
	清酒	1		清酒	2		油麩(仙台麩)	6		人参	10		中ねぎ	5
大豆サラダ	でんぷん	6	ふしめん汁	清酒	2	讃岐さーもんのかからあげ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	15	野菜マフィン	にんにく	1	チリコンカーン	(冷)白いんげん豆 1kg	20
	なたね油	5		生姜	0.6		鶏卵	30		清酒	1		生姜	0.2
野菜スープ	マーマレード 調理用	9	はるみ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	45	くきわかめのあえもの	鶏卵	30	ほうれん草	サラダ油	2	フレンチサラダ	じゃがいも	55
	しょうゆ	2		玉葱	25		玉葱	20		カレー粉	1.1		玉葱	40
大豆サラダ	白ぶどう酒	2	はるみ	たけのこ水煮(ホール)	8	くきわかめのあえもの	太ねぎ	10	赤ぶどう酒	(袋)がらスープ 1kg	4	いちご(小のみ)	(袋)トマト水煮 1kg	8
	水	4		生しいたけ(スライス)県産・1kg	2		人参	10		人参	10		赤ぶどう酒	1
野菜スープ	(冷)大豆水煮	15	はるみ	生しいたけ(スライス)県産・1kg	2	くきわかめのあえもの	みつば	4	食塩	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	いちご(小のみ)	にんにく	1
	(冷)むき枝豆 1kg	5		チンゲンサイ	20		みつば	4		ウスターソース	1.7		チキンコンソメ	0.5
野菜スープ	きゅうり	25	はるみ	ごま油	0.8	くきわかめのあえもの	しょうゆ	4.5	赤ぶどう酒	(袋)トマトケチャップ 1kg	2	いちご(小のみ)	パセリ	0.8
	人参	10		中双糖	2		みりん	3		とんかつソース	1		ウスターソース	1
野菜スープ	焙煎ごまドレッシング	7	はるみ	チキンコンソメ	0.6	くきわかめのあえもの	上白糖	2	食塩	しょうゆ	1	いちご(小のみ)	中双糖	1.5
	ベーコン(短冊)	7		しょうゆ	2.2		食塩	0.4		しょうゆ	1		ウスターソース	1
野菜スープ	玉葱	30	はるみ	赤みそ	3	くきわかめのあえもの	でんぷん	0.5	食塩	赤ぶどう酒	1	いちご(小のみ)	赤ぶどう酒	1
	白菜	30		豆板醤	0.03		削り節 だし用	2		こしょう	0.03		食塩	0.6
野菜スープ	人参	5	はるみ	でんぷん	1	くきわかめのあえもの	水	50	食塩	でんぷん	2	いちご(小のみ)	食塩	0.3
	セロリ	5		水	25		(冷)讃岐さーもん澱粉付き	40		削り節 だし用	4		こしょう	0.03
野菜スープ	パセリ	0.5	はるみ	型抜きかまぼこ(梅)	7	くきわかめのあえもの	なたね油	5	湯	湯	110	いちご(小のみ)	湯	30
	サラダ油	0.5		油揚げ	7		なたね油	0.1		牛乳	206		ローズハム(短冊)卵抜き	5
野菜スープ	(袋)がらスープ 1kg	4	はるみ	玉葱	25	くきわかめのあえもの	食塩	1	牛乳	ほうれん草	20	いちご(小のみ)	キャベツ	25
	食塩	0.4		人参	10		(乾)菱わかめ(カット)国産・200g	1		キャベツ	25		きゅうり	15
野菜スープ	こしょう	0.03	はるみ	中ねぎ	5	くきわかめのあえもの	キャベツ	25	牛乳	もやし	20	いちご(小のみ)	(缶)ホールコーン	5
	チキンコンソメ	0.5		ふしめん	7		きゅうり	10		きゅうり	10		しょうゆ	2.5
野菜スープ	ローリエ	0.1	はるみ	しょうゆ	0.4	くきわかめのあえもの	(缶)ホールコーン	5	牛乳	しょうゆ	2	いちご(小のみ)	上白糖	1.5
	湯	120		食塩	0.4		しょうゆ	2		食酢	1.5		上白糖	1
野菜スープ			はるみ	削り節 だし用	4	くきわかめのあえもの	食酢	1.5	牛乳	上白糖	1	いちご(小のみ)	食塩	0.3
				出し昆布	1		上白糖	1		サラダ油	1		こしょう	0.03
野菜スープ			はるみ	湯	125	くきわかめのあえもの	ごま油	0.5	牛乳	サラダ油	1	いちご(小のみ)	いちご(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	20
				湯	125		サラダ油	0.5		アーモンド(粉)	1		(個)野菜マフィン	25
野菜スープ			はるみ	はるみ	50	くきわかめのあえもの	サラダ油	0.5	牛乳	アーモンド(刻み)	1.5	いちご(小のみ)		
				紙ナフキン	1									
野菜スープ			はるみ	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28	くきわかめのあえもの			牛乳			いちご(小のみ)		

11日(月)			12日(火)			13日(水)			14日(木)			15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		
中華風 たきた みごは ん(麦入 り) 牛乳 ビーフ ンサラ ダ 中華ス ープ ミックス ナッツ	精白米(自校)	59	麦ご は ん ふり か け 牛乳 か た く ち い わ し の レ モ ン ソ ー ス か け い そ 香 あ え と ん 汁	精白米(委託)	60	カ レ ー ピ ラ フ (麦入 り) 牛乳 ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ ロ メ イ ン レ タ ス の ス ー プ ぶ ど う ゼ リ	精白米(自校)	59	コ ッ ペ パ ン 牛乳 白 身 魚 の フ ラ イ ゆ で 野 菜 フ ア ル フ ア ッ レ の ス ー プ	コッペパン	50	麦ご は ん 牛乳 焼 き ど う ふ の み そ そ ぼ ろ 煮 ち り め ん あ え チ ー ズ タ ル ト	精白米(委託)	60	(個)チーズタルト	35
	米粒麦 自校	6		精白米(委託)	70		米粒麦 自校	6		コッペパン	60		精白米(委託)	70		
	鉄強化米	0.5		米粒麦 委託	6		鉄強化米	0.5		牛乳	206		米粒麦 委託	6		
	焼き豚(1cm角切り)	15		米粒麦 委託	7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	15		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	10		米粒麦 委託	7		
	たけのこ水煮(ホール)	10		(個)おかかふりかけ(28品目フリー)	2		白ぶどう酒	1		ベーコン(短冊)	5		牛乳	206		
	(冷)むき枝豆 1kg	5		牛乳	206		白ぶどう酒	1		玉葱	15		(冷)白身魚フライ	小 50		
	中ねぎ	5		牛乳	206		ベーコン(短冊)	5		エリンギ(1×3×0.3cm)県産	8		(冷)白身魚フライ	中 70		
	干しいたけ(スライス)	0.5		牛乳	206		玉葱	15		(冷)むき枝豆 1kg	5		なたね油	5		
	ごま油	1		牛乳	206		エリンギ(1×3×0.3cm)県産	8		サラダ油	1.5		キャベツ	25		
	清酒	4		牛乳	206		(冷)かたくちいわし濃粉付き	35		食塩	0.5		(生)フロコリー(カット)県産	20		
	しょうゆ	4		牛乳	206		なたね油	4		こしょう	0.03		人参	5		
	上白糖	0.8		牛乳	206		(冷)レモン果汁 県産・500g	4		カレー粉	0.7		(個)中濃ソース	小 8		
	食塩	0.3		牛乳	206		上白糖	3		チキンコンソメ	0.4		(個)中濃ソース	中 10		
	牛乳	206		牛乳	206		しょうゆ	2		ウスターソース	0.7		ベーコン(短冊)	5		
	ロースハム(短冊)卵抜き	7		牛乳	206		しょうゆ	2		牛乳	206		(冷)白いんげん豆 1kg	18		
	ビーフン	5		牛乳	206		白菜	20		(レト)まぐろ油漬	15		玉葱	40		
	もやし	25		牛乳	206		もやし	25		ダイスターズ(4mm角)生食用	13		(袋)トマト水煮 1kg	15		
	きゅうり	15		牛乳	206		食べて菜	20		キャベツ	30		マカロニ(リボン)	7		
	人参	8		牛乳	206		もみのり	1		人参	5		セロリ	2		
	しょうゆ	2.5		牛乳	206		しょうゆ	1.5		(乾)ひじき	1.2		パセリ	0.5		
	食酢	2.5		牛乳	206		しょうゆ	1.5		食酢	3		サラダ油	0.5		
	上白糖	1.3		牛乳	206		ポン酢	0.5		サラダ油	1		(袋)がらスープ 1kg	4		
	ごま油	1		牛乳	206		豚肉赤身(3×3cmスライス)	10		しょうゆ	1.5		赤ぶどう酒	1		
からし粉	0.06	牛乳	206	さつまいも(2cm角)	40	上白糖	0.5	食塩	0.4							
(レト)うずら卵1kg	20	牛乳	206	洗いごぼう	7	こしょう	0.02	しょうゆ	0.03							
玉葱	30	牛乳	206	つきこんにやく	7	湯	110	チキンコンソメ	0.5							
人参	10	牛乳	206	人参	8	(個)ミックスナッツ	小 15	ローリエ	0.1							
えのきたけ	5	牛乳	206	もやし	10	(個)ミックスナッツ	中 20	湯	120							
チンゲンサイ	10	牛乳	206	中ねぎ	5			(個)ぶどうゼリー 糖分・食物繊維強化	40							
生姜	0.5	牛乳	206	麦みそ	9											
サラダ油	0.5	牛乳	206	煮干し だし用	4											
(袋)がらスープ 1kg	4	牛乳	206	水	100											
しょうゆ	0.5	牛乳	206													
チキンコンソメ	0.3	牛乳	206													
食塩	0.35	牛乳	206													
こしょう	0.03	牛乳	206													
湯	110	牛乳	206													
(個)ミックスナッツ	小 15	牛乳	206													
(個)ミックスナッツ	中 20	牛乳	206													

18日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
わかめごはん(麦入り) 牛乳 ぶた肉とごぼうの煮もの 白玉汁 ヨーグルト(中のみ)	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	炊き込みわかめ 200g	2
	牛乳	206
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	30
	つきこんにやく	20
	洗いごぼう	35
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	7
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
	みりん	2
	中双糖	1.5
	清酒	1.5
	でんぷん	0.5
だし汁	8	
(冷)白玉	25	
大根	25	
人参	10	
油揚げ	5	
中ねぎ	5	
中みそ	5.5	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	120	
(個)ヨーグルト	100	

19日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 牛乳 さばのみそ煮 切りぼし大根のあえもの かきたま汁 チーズ(中のみ)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	(冷)さばのみそ煮	小 50
	(冷)さばのみそ煮	中 70
	切干し大根	5
	きゅうり	15
	人参	5
	(乾)刻み昆布	0.5
	しょうゆ	2.7
	食酢	2.2
	ごま油	1
	上白糖	1.2
	炒り白ごま	0.5
	鶏卵	20
	玉葱	30
	人参	7
	中ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	1
	しょうゆ	1
	食塩	0.5
でんぷん	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
湯	130	
(個)チーズ 鉄強化	13.5	

21日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン チヨココクリウム(中のみ) 牛乳 ごぼうのクリームシチュー カラフルサラダ 清見オレンジ	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	洗いごぼう	20
	じゃがいも	40
	玉葱	40
	人参	10
	エリンギ(1×3×0.3cm)	8
	パセリ	0.5
	サラダ油	3
	小麦粉	4
	サラダ油	3
	バター	1
	食塩	0.45
	こしょう	0.05
	ローリエ	0.1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	調理用牛乳	30
生クリーム	2	
湯	40	
(生)ブロックリー(カット)県産	20	
キャベツ	20	
人参	5	
(缶)ホールコーン	5	
食酢	3	
サラダ油	1.2	
上白糖	0.8	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
清見オレンジ	50	
(個)チョコクリーム(Fa食物繊維入り)	10	