

9日(火)

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	
	コッペパン(丸型)	60	
	(個)チョコ大豆クリーム	小 10	
	(個)チョコ大豆クリーム	中 15	
チョコ大豆クリーム(小中のみ)	牛乳	206	
	豚肉並(3×3cmスライス)	40	
	赤ぶどう酒	1.5	
	玉葱	40	
	サラダ油	2	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	12	
	(袋)トマトピューレ 1kg	7	
	ウスターソース	1.3	
	みりん	0.8	
	上白糖	0.75	
	しょうゆ	0.5	
	牛乳	じゃがいも	55
		ゆで塩	1.2
	ポークチャップ	ベーコン(短冊)	6
白菜		25	
玉葱		25	
人参		10	
セロリ		2	
パセリ		0.5	
サラダ油		0.5	
(袋)がらスープ		3	
食塩		0.6	
こしょう		0.05	
こふきいもはくさいのスープ	しょうゆ	0.4	
	チキンコンソメ	0.3	
	ローリエ	0.1	
	湯	120	

10日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
焼肉ピラフ	精白米(自校)	65
	鉄強化米	0.5
	牛肉(3×3cmスライス)	25
	生姜	0.5
牛乳のりじやこサラダトゥック入りわかめスープ	にんにく	0.6
	玉葱	10
	人参	7
	(冷)むぎ枝豆 1kg	5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	清酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	豆板醤	0.1
	牛乳	206
	上乾ちりめん	3
	もやし	25
レタス	20	
きゅうり	15	
人参	5	
味付けもみのり(5~10mm幅)県産	1	
食酢	2.2	
しょうゆ	1	
上白糖	1	
サラダ油	0.5	
ごま油	0.5	
ローズハム(短冊)卵抜き	5	
トック 国産米使用	20	
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	4	
しょうゆ	0.8	
食塩	0.4	
こしょう	0.03	
チキンコンソメ	0.3	
ごま油	0.2	
湯	140	
(個)ココアワッフル 鉄分強化	28	

11日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
年明け八菜うどん	(袋)ゆでうどん さぬきの夢 幼・小1-3	200
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢 小4-6	280
	(袋)ゆでうどん さぬきの夢 中	300
	豚肉赤身(3×3cmスライス)	20
	生姜	0.4
	清酒	1.5
	型抜きかまぼこ(梅)	5
	白菜	25
	玉葱	25
	大根	15
	金時人参	10
	もやし	10
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	中ねぎ	5
サラダ油	0.5	
しょうゆ	4	
みりん	1	
食塩	0.5	
でんぶん	2	
煮干し だし用	5	
水	110	
牛乳	206	
(冷)金時揚げ	40	
なたね油	4	
(生)ブロックリー(カット)県産	25	
ゆで塩	0.5	
(個)紅白いちごゼリー	40	

12日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ダイシモチ麦ごはん	精白米(自校)	65
	精白米(自校)	73
	もち麦	7
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(冷)ミニひろうず 青大豆入り	20
	牛肉(2×2cmスライス)	15
	つきこんにやく	20
	洗いごぼう	15
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	8
	たけのこ水煮(ホール)	7
	(乾)ひじき	3
	サラダ油	1
しょうゆ	4	
三温糖	3	
清酒	1	
みりん	0.5	
だし汁	20	
豚肉並(3×3cmスライス)	10	
油揚げ	5	
さつまいも(2cm角)	30	
大根	20	
人参	8	
えのきたけ	5	
中ねぎ	5	
麦みそ	9	
煮干し だし用	4	
水	110	

15日(月)			16日(火)			17日(水)			18日(木)			19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	
まごはん 牛乳 さけのたつたあげ 切りばし大根のあえもの 七草汁	精白米(委託)	60	黒豆ごはん	精白米(自校)	63	米粉パン	米粉パン	50	根菜カレーライス(まごはん)	精白米(委託)	60	わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)	66	
	精白米(委託)	70	牛乳	精白米(自校)	70	牛乳	米粉パン	60	牛乳	精白米(委託)	70	牛乳	精白米(自校)	73	
	米粒麦 委託	6	牛乳	もち米	9	牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 委託	7	牛乳	もち米	10	牛乳	豚肉並(3×3cmスライス)	30	牛乳	米粒麦 委託	7	牛乳	米粒麦 自校	7	
			206	牛乳	炒り黒豆	9	牛乳	(冷)大豆水煮	35	牛乳		206	牛乳	炊き込みわかめ	1.9
				牛乳	清酒	2	牛乳	じゃがいも	40	牛乳	豚肉並(3×3cmスライス)	25	牛乳	鉄強化米	0.5
	(冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	50	牛乳	食塩	0.8	牛乳	玉葱	40	牛乳	玉葱	40	牛乳	牛乳	206	
	生姜	1	れんこんのきんぴら	牛乳	206	牛乳	人参	13	牛乳	じゃがいも	30	牛乳	豚肉並(2×3cmスライス)	20	
	清酒	2	冬野菜のみそ汁	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9	牛乳	パセリ	0.5	牛乳	人参	15	牛乳	清酒	1	
	しょうゆ	1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6	牛乳	サラダ油	1	牛乳	れんこん(いちよう5mm)	15	牛乳	鶏卵	20	
	食塩	0.1		れんこん(いちよう5mm)	20	牛乳	(袋)トマトビュレ 1kg	6	牛乳	洗いごぼう	10	牛乳	高野豆腐(サイコロ)	18	
	米粉	4		つきこんにやく	10	牛乳	(袋)トマケチャップ 1kg	3	牛乳	セロリ	5	牛乳	玉葱	30	
	でんぷん	3		洗いごぼう	10	牛乳	上白糖	1.2	牛乳	にんにく	0.5	牛乳	人参	8	
	なたね油	5		人参	7	牛乳	ウスターソース	0.7	牛乳	生姜	0.5	牛乳	(冷)さやいんげん 500g	7	
				(冷)さやいんげん 500g	6	牛乳	チキンコンソメ	0.6	牛乳	サラダ油	1	牛乳	生しいたけ(スライス)県産・1kg	4	
	きゅうり	25		ごま油	2	牛乳	食塩	0.5	牛乳	小麦粉	6	牛乳	しょうゆ	3.5	
	人参	7		しょうゆ	3	牛乳	こしょう	0.05	牛乳	カレー粉	1	牛乳	三温糖	2.5	
	切干し大根	4.5		三温糖	1.2	牛乳	湯	40	牛乳	サラダ油	4	牛乳	食塩	0.1	
	(乾)刻み昆布	0.5		みりん	1	牛乳			牛乳	(袋)がらスープ	4	牛乳	削り節 だし用	2	
	食酢	2.5		炒り白ごま	1	牛乳	(生)フロッキー(カット)県産	30	牛乳	(袋)トマケチャップ 1kg	2	牛乳	湯	50	
しょうゆ	2		一味	0.01	牛乳	キャベツ	20	牛乳	ウスターソース	1.3	牛乳				
上白糖	1.2		湯	5	牛乳	人参	5	牛乳	とんかつソース	1	牛乳	(レト)さきみ油漬(フレーク)	7		
ごま油	0.7				牛乳	(缶)ホールコーン	5	牛乳	しょうゆ	1	牛乳	白菜	40		
			油揚げ	5	牛乳	食酢	3.3	牛乳	チャツネ 450g	1	牛乳	ほうれん草	20		
			大根	20	牛乳	サラダ油	1.3	牛乳	赤ぶどう酒	1	牛乳	人参	5		
			白菜	20	牛乳	上白糖	1	牛乳	食塩	0.6	牛乳	上白糖	1.3		
			人参	7	牛乳	食塩	0.4	牛乳	こしょう	0.04	牛乳	食酢	1.2		
			太ねぎ	7	牛乳	こしょう	0.03	牛乳	チキンコンソメ	0.4	牛乳	すだち酢	1.2		
			中みそ	5.5	牛乳			牛乳	湯	80	牛乳	しょうゆ	0.4		
			甘みそ	5	牛乳	りんご	40	牛乳			牛乳	食塩	0.2		
			煮干し だし用	4	牛乳			牛乳	上乾ちりめん	2	牛乳				
			水	120	牛乳	(個)チーズ 鉄強化	13.5	牛乳	ロメインレタス	35	牛乳				
					牛乳			牛乳	大根	25	牛乳				
					牛乳			牛乳	人参	5	牛乳				
					牛乳			牛乳	(缶)ホールコーン	5	牛乳				
					牛乳			牛乳	しょうゆ	2.3	牛乳				
					牛乳			牛乳	食酢	1.6	牛乳				
					牛乳			牛乳	上白糖	1	牛乳				
					牛乳			牛乳	サラダ油	0.5	牛乳				
					牛乳			牛乳	ごま油	0.5	牛乳				
					牛乳			牛乳			牛乳				
					牛乳			牛乳	(個)ヨーグルト	小 70	牛乳				
					牛乳			牛乳	(個)ファイバーヨーグルト 鉄分強化	中 80	牛乳				

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
麦ごはん 牛乳 さばのゆずみそ煮 くさわかめのあえもの いも煮	精白米(委託)	60	セル ルフ スラ ッピ ー ジ ョ ー 牛 乳 ク ラ ム チ ャ ウ ダ ー	コッペパン	50	麦ごはん 牛乳 ユー ー リ ン チ ー ビ ー フ ン サ ラ ダ ー う ず ら た ま ご 入 り 中 華 ス ー プ	精白米(委託)	60	いり こめ し 牛 乳 ま ん ば の け ん ち ゃ ん う ち こ み 汁 わ さ ん ぼ ん と う (小 中 の み)	精白米(自校)	65	麦ごはん 味つけのり(小中のみ) 牛乳 かたくちいわしのからあげ 食べて菜のゆず香あえ あんもちぞう煮	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70		鉄強化米	0.5		精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6		牛乳	206		米粒麦 委託	6		かえり	3		米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7					米粒麦 委託	7		油揚げ	5		米粒麦 委託	7
										つきこんにゃく	8			
	牛乳	206		豚肉並ミンチ	20		牛乳	206		洗いごぼう	7		牛乳	206
				牛肉ミンチ	10					人参	7			
	(冷)さばのゆずみそ煮	幼・小 50		玉葱	25		鶏肉 胸・皮なし(2×2)	33		(冷)むき枝豆 1kg	5		(冷)かたくちいわし(煎粉付き)	35
	(冷)さばのゆずみそ煮	中 70		人参	10		鶏肉 もも・皮なし(2×2)	22		しょうゆ	4		なたね油	4
				(袋)トマト水煮	5		清酒	1		清酒	1.5		食塩	0.1
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		ピーマン	4		食塩	0.15		みりん	0.5			
	もやし	30		にんにく	0.3		でんぶん	7		食塩	0.4		ローズハム(短冊)卵抜き	5
	(冷)まわかめ(細切り)500g袋	15		(袋)トマトケチャップ 1kg	8		なたね油	6		出し昆布	1		食べて菜	30
	きゅうり	7		ウスターソース	2		太ねぎ	4		牛乳	206		キャベツ	15
	人参	5		小麦粉	1		生姜	0.5					もやし	15
	しょうゆ	2		赤ぶどう酒	0.5		にんにく	0.3		豆腐	30		(乾)刻み昆布	0.5
	食酢	1.5		サラダ油	0.5		しょうゆ	3		てんぷら	10		しょうゆ	2.3
	上白糖	1		食塩	0.1		食酢	2.5		(生)まんば	40		ゆず酢	1.7
	ごま油	0.8		(レト)あさりむき身	10		上白糖	1.8		サラダ油	0.8		上白糖	1.1
				白ぶどう酒	1		ごま油	0.5		しょうゆ	2			
	牛赤肉(2×2cmスライス)	15		ベーコン(短冊)	5		もやし	25		みりん	0.5		(冷)あん入り白玉	30
	(冷)里いも	35		(レト)大豆ペースト 1kg	10		きゅうり	15		ごま油	0.2		大根	25
大根	20	じゃがいも	30	人参	8	だし汁	10	金時人参	7					
太ねぎ	10	玉葱	30	ビーフン	5			甘みそ	5.5					
板こんにゃく	10	白菜	15	しょうゆ	2.5	豚肉並(3×3cmスライス)	10	中みそ	5					
洗いごぼう	7	人参	7	食酢	2.5	生うどん さぬきの夢	15	青のり粉	0.03					
人参	7	しめじ	5	上白糖	1.3	大根	15	煮干し だし用	4					
生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	パセリ	0.5	ごま油	0.8	金時人参	8	水	120					
みりん	2.6	バター	0.5	からし粉	0.05	中ねぎ	5							
しょうゆ	2	(袋)がらスープ	4			生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	(個)味付けのり(5枚)	2.5					
清酒	1	コーンスターチ	1	(レト)うずら卵1kg	20	中みそ	5.5							
食塩	0.3	チキンコンソメ	0.6	玉葱	20	甘みそ	5							
削り節 だし用	3	食塩	0.55	チンゲンサイ	10	清酒	1							
出し昆布	0.5	こしょう	0.05	人参	5	煮干し だし用	4							
水	60	調理用牛乳	30	えのきたけ	5	水	150							
		湯	45	(袋)がらスープ	4									
				サラダ油	0.5	(個)和三盆糖	2							
				しょうゆ	0.5									
				チキンコンソメ	0.3									
				食塩	0.4									
				こしょう	0.03									
				湯	120									

29日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
金時にんじんのピラフ(麦入り)牛乳ひじきとチーズのサラダ(らりるれレタスのコンソメスープ豆乳プリンタルト(小中のみ))	精白米(自校)	59
	米粒麦 自校	6
	鉄強化米	0.5
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	10
	金時人参	10
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.2
	サラダ油	2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	6
	キャベツ	30
	人参	10
	(乾)ひじき	1.5
	(冷)レモン果汁 県産・500g	2
	サラダ油	2
	しょうゆ	2
	上白糖	0.5
こしょう	0.02	
ロースハム(短冊)卵抜き	5	
玉葱	20	
じゃがいも	20	
レタス	20	
マカロニ(シエル)	5	
セロリ	3	
ローリエ	0.1	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ	4	
チキンコンソメ	0.3	
しょうゆ	0.3	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
湯	120	
(個)国産豆乳プリンタルト	25	

30日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン牛乳ポトフキャロットラペクリームチーズ(小中のみ)	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	206
	粗挽きウインナー(2cm)	10
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6
	じゃがいも	50
	玉葱	45
	キャベツ	20
	人参	15
	(冷)白いんげん豆 1kg	10
	セロリ	2
	パセリ	0.7
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ	4
	白ぶどう酒	1
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
	ローリエ	0.1
	湯	75
	(レト)まぐろ油漬	5
	人参	35
	きゅうり	25
りんご酢	1.5	
食酢	1	
上白糖	1	
オリーブ油	0.8	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	
(個)クリームチーズ	18	

31日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ルーローハン(麦ごはん)大根スープミニトマト(小中のみ)パイナップル(小中のみ)	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
	豚肉赤身(2cm角)	45
	清酒	1
	サラダ油	1
	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	30
	たけのこ水煮(ホール)	10
	人参	7
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	中ねぎ	3
	生姜	0.5
	にんにく	0.5
	サラダ油	0.3
	しょうゆ	3
	オイスターソース	2
	三温糖	1.5
	食酢	0.5
	ごま油	0.5
	でんぷん	0.1
	水	7
ベーコン(短冊)	5	
大根	25	
玉葱	15	
人参	7	
中ねぎ	3	
生姜	0.3	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ	4	
しょうゆ	0.7	
チキンコンソメ	0.5	
清酒	0.5	
ごま油	0.3	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
湯	130	
ミニトマト(高松産こじまん品等利用拡大事業)	30	
(個)冷凍生パイ	40	