

1日(木)			2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
ルーローハン(麦ごはん)	精白米(委託)	60	ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	80
	米粒麦 委託	6		(レト)しじみ佃煮	10
	米粒麦 委託	7			
	牛乳	206		牛乳	206
	豚肉赤身(2cm角)	45		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	清酒	1		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	サラダ油	1		清酒	1
	(レト)うずら卵1kg	20		ちくわ	15
	玉葱	30		板こんにやく	30
	たけのこ水煮(ホール)	10		洗いごぼう	20
	人参	7		れんこん(いちょう8mm)	20
	生しいたけ(スライス)農産・1kg	5		人参	15
	中ねぎ	3		(冷)さやいんげん 500g	8
	生姜	0.5		ごま油	1
	にんにく	0.5		しょうゆ	4
	サラダ油	0.3		中双糖	2.8
	しょうゆ	3		でんぷん	0.7
	オイスターソース	2		だし汁	6
三温糖	1.5				
食酢	0.5	(冷)豆腐(カット)1kg	30		
ごま油	0.5	玉葱	20		
でんぷん	0.1	人参	8		
水	7	しめじ	7		
		中ねぎ	5		
ベーコン(短冊)	5	食塩	0.7		
大根	25	うすくちしょうゆ	0.5		
玉葱	15	削り節 だし用	4		
人参	7	出し昆布	1		
中ねぎ	3	水	120		
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)冷凍生パイン	40				

5日(月)			6日(火)			7日(水)			8日(木)			9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 いわしの かば焼き風 小松菜の ごまあえ 大根のみそ汁 節分豆(小中のみ)	精白米(委託)	60	麦ごはん 味噌つけのり 牛乳 あつあげとチンゲンサイのみそいため かきたま汁	精白米(自校)	66	冬野菜カレー ライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ 小にぼし(小中のみ) ぼんかん(小中のみ)	精白米(委託)	60	きなこあげパン 牛乳 はくさいと肉だんごのスープ ブロッコリーのサラダ	コッペパン	50	麦ごはん ひじきのり(中のみ) 牛乳 たいの和風あんかけ すいとん汁	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		なたね油	6		米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7		きな粉 1kg	4.5		米粒麦 委託	7
	牛乳	206		鉄強化米	0.5					三温糖	3		(個)ひじきのり	10
	(冷)いわし開き 澱粉付	幼・小 40		(個)味噌つけのり(無償提供)	2.5		豚肉並(2×3cmスライス)	25		紙ナフキン	1		牛乳	206
	(冷)いわし開き 澱粉付	中 50		牛乳	206		玉葱	40		(冷)肉だんご	30			
	なたね油	4					じゃがいも	25		白菜	40			
	生姜	1.2					大根	25		玉葱	20			
	しょうゆ	2.8					れんこん(いちょう5mm)	8		たけのこ水煮(ホール)	10			
	上白糖	2.8					人参	7		人参	10			
	みりん	1.8					セロリ	3		干しいたけ(スライス)	1			
	清酒	1.8					にんにく	0.5		春雨(8~10cm)	3			
	でんぷん	0.2					生姜	0.5		生姜	0.5			
	湯	4					(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		(袋)がらスープ	3			
	小松菜	30					玉葱	40		しょうゆ	2			
	キャベツ	30					人参	10		食塩	0.5			
	炒り白ごま	1					たけのこ水煮(ホール)	8		こしょう	0.03			
	しょうゆ	2					しめじ	5		チキンコンソメ	0.3			
	ポン酢	1					チンゲンサイ	20		湯	120			
油揚げ	5			ごま油	0.8	(生)ブロッコリー(カット)県産	30							
大根	30			中双糖	2	キャベツ	30							
人参	15			チキンコンソメ	0.6	きゅうり	10							
中ねぎ	5			しょうゆ	2	棒々鶏ドレッシング	8							
干しわかめ(カット)	0.5			赤みそ	3	小煮干し	4							
中みそ	5.5			豆板醤	0.03	ぼんかん	100							
甘みそ	5			でんぷん	0.7									
煮干し だし用	4			湯	20									
水	120			鶏卵	20									
(個)節分豆	5			玉葱	25									
				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									
				水	130									

13日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
野菜 たっぷり中華ラーメン	(袋)中華めん	幼-小3 150
	(袋)中華めん	小4-6 200
	(袋)中華めん	中 250
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	1
	生姜	0.5
	食塩	0.15
	こしょう	0.02
	なると(3mm)	7
	玉葱	30
牛乳	もやし	20
	たけのこ水煮(ホール)	12
	人参	7
	干しいたけ(スライス)	1
	中ねぎ	5
	しょうゆ	5
	(袋)がらスープ	4
	チキンコンソメ	0.5
	上白糖	0.5
	ごま油	0.5
かみかみあえ マラーカオ(小中のみ)	食塩	0.3
	でんぷん	3
	湯	120
	牛乳	206
	ほうれん草	25
	切干し大根	4
	(缶)ホールコーン	5
	するめ(カット)国産	2
	(乾)刻み昆布	0.7
	三温糖	1.7
しょうゆ	3	
食酢	1.2	
ごま油	0.3	
(個)マラーカオ	35	

14日(水)

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)	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)	12
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	15
	人参	5
	エリンギ(1×2×0.3cm)	5
牛乳	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	1
	サラダ油	1.4
	チキンコンソメ	0.7
	食塩	0.8
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	15
	大根	25
	ロメインレタス	20
ロメインレタスのサラダ	人参	10
	食酢	2
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	18
	玉葱	30
	人参	10
セロリ	2	
ミネストローネ	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)トマト水煮	15
	(袋)がらスープ	4
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.5
	ローリエ	0.1
	湯	110
(個)ガトーショコラ	30	

15日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒糖パン	黒糖パン	50
	黒糖パン	60
	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	9
	牛乳	206
	牛肉(2cm角)	35
	サラダ油	1
	玉葱	40
	大根	25
	キャベツ	20
ボルシチ	人参	15
	ビーツ	10
	セロリ	3
	パセリ	0.3
	サラダ油	1
	バター	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	4
	(袋)トマトピューレ 1kg	4
	赤ぶどう酒	2
	食塩	0.5
花野菜サラダ	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.4
	ローリエ	0.1
	生クリーム	3
	湯	80
	(生)ブロッコリー(カット)県産	30
	(生)カリフラワー(カット)1kg	15
	(缶)ホールコーン	5
	食酢	3.5
	上白糖	2
サラダ油	1.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	

16日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん(麦入り)	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
	(冷)大豆水煮	15
	油揚げ	3
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
牛乳	清酒	1.6
	しょうゆ	1.6
	上白糖	0.8
	食塩	0.65
	牛乳	206
	てんぷら	8
	(乾)早煮昆布(カット)	2
	れんこん(いちょう8mm)	20
	人参	10
	つきこんにやく	15
こんぶとれんこんの煮もの	ごま油	1
	中双糖	2
	みりん	0.5
	しょうゆ	2
	だし汁	10
	(生)鮭(2cm角)骨皮なし	18
	清酒	1
	白菜	30
	じゃがいも	25
	太ねぎ	6
石かり汁	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	出し昆布	1
	削り節 だし用	4
	水	100
	(個)ヨーグルト	70

19日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大根のたまごとじどんぶり(麦ごはん)	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
	ベーコン(短冊)	7
	鶏卵	30
	大根	60
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	1
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	みりん	2
	三温糖	1
	食塩	0.25
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.6
	でんぷん	1
	湯	50
	小煮干し	4
	(冷)大豆水煮	25
	でんぷん	3
	なたね油	5
	上白糖	2.5
	しょうゆ	0.7
	湯	1.5
	炒り白ごま	1
	食べて菜	20
	もやし	20
	キャベツ	20
	花かつお 1kg	0.8
	しょうゆ	2
	ポン酢	0.8

20日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ゆかりごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	赤じそ粉	2.2
	牛乳	206
牛乳		
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
	高野豆腐(サイコロ)	15
	玉葱	35
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	7
	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	しょうゆ	3
	三温糖	2.5
	食塩	0.1
	削り節 だし用	2
	水	50
	もやし	30
	(生)まんば	25
	人参	5
	しょうゆ	2
	食酢	1.5
	上白糖	1
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	炒り白ごま	1

21日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフカレーパン	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
セルフカレーパン	豚肉並ミンチ	20
	牛肉ミンチ	10
	(レト)ひきわり大豆 1kg	15
	玉葱	30
	人参	10
	ピーマン	4
	レーズン	1
	にんにく	0.3
	生姜	0.2
	サラダ油	0.5
	小麦粉	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	ウスターソース	2
	カレー粉	0.8
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	牛乳	206
	(生)ブロッコリー(カット)県産	30
	食塩	0.5
	ベーコン(短冊)	5
	(缶)クリームコーン	35
	玉葱	30
	(缶)ホールコーン	5
	パセリ	0.5
	バター	1
	調理用牛乳	30
	(袋)がらスープ	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
	湯	70
	(個)スライスチーズ(鉄・Ca)	20

22日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	精白米(自校)	65
	鉄強化米	0.5
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	2
	生姜	0.8
	白菜キムチ(ごはん用)1kg	18
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	ごま油	2
	上白糖	1.2
	しょうゆ	1.2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.1
	牛乳	206
ナムル		
	もやし	30
	ほうれん草	20
	人参	10
	炒り白ごま	1.5
	にんにく	0.1
	食酢	2
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	ごま油	1
	一味	0.01
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	トック 国産米使用	20
	玉葱	30
	えのきたけ	5
	中ねぎ	5
	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	0.5
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
	ごま油	0.4
	湯	130
	(個)小魚入りアーモンド	8

