

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
コッペパン	コッペパン	50	ル ー ロ ー ハ ン (麦 ご は ん)	精白米(委託)	60
	コッペパン	60		精白米(委託)	70
				米粒麦 委託	6
牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	7
				牛乳	206
ポトフ	粗挽きウインナー(2cm)	10	大 根 ス ー プ	豚肉赤身(2cm角)	45
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9		清酒	1
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6		サラダ油	1
キャロットラペ	じゃがいも	50	ミ ニ ト マ ト (小 中 の み)	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	45		玉葱	30
	キャベツ	20		たけのこ水煮(ホール)	10
クリームチーズ(小中のみ)	人参	15	パ イ ナ ッ プ ル (小 中 の み)	人参	7
	(冷)白いんげん豆 1kg	10		生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	セロリ	2		中ねぎ	3
ク	パセリ	0.7	大 根 ス ー プ	生姜	0.5
	サラダ油	1		にんにく	0.5
	(袋)がらスープ	4		サラダ油	0.3
ク	白ぶどう酒	1	ミ ニ ト マ ト (小 中 の み)	しょうゆ	3
	食塩	0.5		オイスターソース	2
	こしょう	0.03		三温糖	1.5
ク	チキンコンソメ	0.3	大 根 ス ー プ	食酢	0.5
	ローリエ	0.1		ごま油	0.5
	湯	75		でんぷん	0.1
ク	(レト)まぐろ油漬	5	パ イ ナ ッ プ ル (小 中 の み)	水	7
	人参	35		ベーコン(短冊)	5
	きゅうり	25		大根	25
ク	りんご酢	1.5	パ イ ナ ッ プ ル (小 中 の み)	玉葱	15
	食酢	1		人参	7
	上白糖	1		中ねぎ	3
ク	オリーブ油	0.8	大 根 ス ー プ	生姜	0.3
	食塩	0.3		サラダ油	0.5
	こしょう	0.02		(袋)がらスープ	4
ク	(個)クリームチーズ	18	ミ ニ ト マ ト (小 中 の み)	しょうゆ	0.7
				チキンコンソメ	0.5
				清酒	0.5
ク			大 根 ス ー プ	ごま油	0.3
				食塩	0.3
				こしょう	0.03
ク			大 根 ス ー プ	湯	130
ク			大 根 ス ー プ	ミニトマト(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	30
				(個)冷凍生パイン	40

5日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん しじみの つくだ煮 (小中のみ) 牛乳 ちくぜん煮 とうふの すまし汁	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	(レト)しじみ佃煮	10
	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1
	ちくわ	15
	板こんにやく	30
	洗いごぼう	20
	れんこん(いちよう8mm)	20
	人参	15
	(冷)さやいんげん 500g	8
	ごま油	1
	しょうゆ	4
	中双糖	2.8
	でんぷん	0.7
	だし汁	6
	(冷)豆腐(カット)1kg	30
	玉葱	20
	人参	8
しめじ	7	
中ねぎ	5	
食塩	0.7	
うすくちしょうゆ	0.5	
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
水	120	

6日(火)

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
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
	牛乳	206
	(冷)いわし開き 澱粉付	幼・小 40
	(冷)いわし開き 澱粉付	中 50
	なたね油	4
	生姜	1.2
	しょうゆ	2.8
	上白糖	2.8
	みりん	1.8
	清酒	1.8
	でんぷん	0.2
	湯	4
	小松菜	30
	キャベツ	30
	炒り白ごま	1
	しょうゆ	2
	ポン酢	1
	油揚げ	5
大根	30	
人参	15	
中ねぎ	5	
干しわかめ(カット)	0.5	
中みそ	5.5	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
水	120	
(個)節分豆	5	

7日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん 味つけの 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
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.5
	(個)味付けのり(無償提供)	2.5
	牛乳	206
	豚肉赤身ミンチ	15
	清酒	2
	生姜	0.6
	にんにく	0.2
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	玉葱	40
	人参	10
	たけのこ水煮(ホール)	8
	しめじ	5
	チンゲンサイ	20
	ごま油	0.8
	中双糖	2
	チキンコンソメ	0.6
	しょうゆ	2
赤みそ	3	
豆板醤	0.03	
でんぷん	0.7	
湯	20	
鶏卵	20	
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	

8日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
冬野菜 カレー ライス (麦ごはん) 牛乳 海そう サラダ 小にほ し(小中 のみ) ぼんかん (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
	豚肉並(2×3cmスライス)	25
	玉葱	40
	じゃがいも	25
	大根	25
	れんこん(いちよう5mm)	8
	人参	7
	セロリ	3
	にんにく	0.5
	生姜	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	6
	カレー粉	1
	サラダ油	4
	(袋)がらスープ	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
しょうゆ	1	
チャツネ 450g	1	
赤ぶどう酒	1	
食塩	0.5	
こしょう	0.04	
チキンコンソメ	0.5	
湯	80	
牛乳	206	
(乾)海藻ミックス	1	
キャベツ	30	
きゅうり	10	
棒々鶏ドレッシング	8	
小煮干し	4	
ぼんかん	100	

9日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
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
	コッペパン	60
	なたね油	6
	きな粉 1kg	4.5
	三温糖	3
	紙ナフキン	1
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
	白菜	40
	玉葱	20
	たけのこ水煮(ホール)	10
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	1
	中ねぎ	5
	春雨(8~10cm)	3
	生姜	0.5
	(袋)がらスープ	3
	しょうゆ	2
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.3
湯	120	
(生)ブロッコリー(カット)県産	30	
キャベツ	30	
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	

13日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
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
ひじきのり (中のみ)	(個)ひじきのり	10
	牛乳	206
	食塩	50
	食塩	0.1
	こしょう	0.01
	清酒	1.5
	でんぷん	5
	なたね油	4
	玉葱	25
	人参	10
たいの 和風あんかけ	えのきたけ	6
	(冷)さやいんげん 500g	4
	生姜	0.6
	しょうゆ	2.4
	みりん	1.2
	でんぷん	0.4
	だし汁	12
	(冷)すいとん	25
	油揚げ	5
	大根	25
人参	10	
すいとん汁	中ねぎ	5
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	110
	(個)マーラーカオ	35

14日(水)

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 かみかみ あえ	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
マーラー 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
ガトー ショコラ (小中のみ)	しょうゆ	3
	食酢	1.2
	ごま油	0.3
	(個)マーラーカオ	35

15日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ガトー 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 ロメイン レタスの サラダ	(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
ミネスト ローネ	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
ガトー ショコラ (小中のみ)	セロリ	2
	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 穀分・食物繊維強化	30	

16日(金)

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	牛乳	206
	牛肉(2cm角)	35
ボルシチ	サラダ油	1
	玉葱	40
	大根	25
	キャベツ	20
	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
花野菜 サラダ	(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
	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	

19日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆ごはん(麦入り)牛乳	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
	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(いちよう8mm)	20
	人参	10
	つきこんにやく	15
ごま油	1	
中双糖	2	
みりん	0.5	
しょうゆ	2	
だし汁	10	
(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	18	
清酒	1	
白菜	30	
じゃがいも	25	
太ねぎ	6	
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	

20日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
大根のたまごとしじどんぶり(麦ごはん)牛乳	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	

21日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ゆかりごはん牛乳	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
	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	

22日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフカレーパン牛乳	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
	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	

26日(月)

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
牛乳	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.1
ナムル	牛乳	206
	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
トック入りわかめスープ	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
小魚入りアーモンド	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

27日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
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	牛乳	206
		(冷)さばのみぞれ煮	幼・小 50
		(冷)さばのみぞれ煮	中 70
		ローズハム(短冊)卵抜き	10
		大根	35
		水菜	10
人参		3	
りんご いちご切り・皮付き(生・国産)		6	
サラダ油		1	
りんご酢		2.5	
さばのみぞれ煮	上白糖	1	
	食塩	0.4	
	こしょう	0.03	
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	6	
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	4	
	豆腐	25	
	油揚げ	7	
	つきこんにやく	10	
	洗いごぼう	10	
	人参	7	
ゆうすげ村のダイコンサラダ	中ねぎ	5	
	しょうゆ	2	
	食塩	0.5	
	削り節 だし用	4	
	出し昆布	1	
	ごま油	0.1	
	でんぷん	0.5	
	水	130	
	いちご(農産産ごじまん品等利用拡大事業)	20	
	紙ナフキン	1	

28日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯	精白米(自校)	52
	精白米(自校)	60
	もち米	20
	(乾)小豆	7
	食塩	0.6
	炒り白ごま	0.7
	牛乳	206
	(冷)ヒレカツ	幼 30
	(冷)ヒレカツ	小 50
	(冷)ヒレカツ	中 60
牛乳	なたね油	5
	キャベツ	35
	人参	10
	(個)中濃ソース(小中のみ)	8
	(冷)豆腐(カット)1kg	20
	玉葱	25
	えのきたけ	7
	みつば	7
	赤みそ	6
	中みそ	3
ヒレカツ	出し昆布	1
	削り節 だし用	4
	水	120
	(個)いちごクレープ	40
	ゆで野菜	
	赤だし	
	いちごクレープ(小中のみ)	

29日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	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
	じゃがいも	45
	玉葱	40
	人参	10
レタスのクリームシチュー	エリンギ(1×2×0.3cm)	5
	レタス	15
	サラダ油	2
	小麦粉	4
	バター	2
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.05
菜の花サラダ	調理用牛乳	30
	生クリーム	1
	ピザ用チーズ	3
	ローリエ	0.1
	湯	60
	ローズハム(短冊)卵抜き	5
	キャベツ	25
	菜の花	20
	(缶)ホールコーン	10
	食酢	2
サラダ油	2	
ネーブルオレンジ	上白糖	0.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	ネーブルオレンジ	50