

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
麦ごはん	精白米(委託)	60	コッペパン		50
	精白米(委託)	70	コッペパン		60
	米粒麦 委託	6			
	米粒麦 委託	7			
牛乳			牛乳		206
	牛乳	206	牛乳	牛赤肉(2cm角)	30
いわしの かば焼	(冷)いわし開き 澱粉付	小 40	牛乳	おろしにんにく	0.1
	(冷)いわし開き 澱粉付	中 50	赤ぶどう酒		2
かば焼	なたね油 ローリー	7	ボルシチ	皮むきじゃがいも(2cm)	30
	上白糖	2.4	ビーツ		7
風	しょうゆ	2.4	皮むき玉葱		35
	みりん	1.4	キャベツ		20
食	清酒	1.4	パセリ		0.8
	でんぷん	0.3	(袋)トマト水煮 3kg		10
食	湯	3	サラダ油		1
			バター		1
菜	食べて菜	17	(袋)トマトケチャップ 1kg		2
	太もやし	30	(袋)トマトパウダー 200g		0.2
の	赤じそ粉	0.5	食塩		0.5
	しょうゆ	1	こしょう		0.05
香			チキンコンソメ		0.5
	(冷)豆腐(カット)1kg	30	ローリエ		0.1
あ	型抜きかまぼこ(鬼)	6	生クリーム		3
	皮むき玉葱	10	湯		50
と	えのきたけ(1/2)1kg	10			
	中ねぎ	3	人参		5
う	食塩	0.4	大根		25
	しょうゆ	2	きゅうり		20
す	削り節 だし用	3	(レト)ホールコーン 1kg		7
	出し昆布	1	(レト)まぐろ油漬		7
ま	湯	100	青じそドレッシング		4.5
し	(個)節分豆	5			
汁					
節分豆					

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
カレーライス(麦ごはん) 牛乳 大根とコーンの コールスローサラダ 小にぼし	精白米(委託)	60	大豆ごはん 牛乳 こんぶあえ 石かり汁 牛乳プリン	精白米(自校)	65	きなこあげパン 牛乳 ポトフ 海そうサラダ	コッペパン	50	牛どん(麦ごはん) 牛乳 菜の花あえ	精白米(委託)	60	コッペパン りんごジャム 牛乳 ポーキュービーンズ チーズサラダ	コッペパン	50
	精白米(委託)	70		鉄強化米	0.5		コッペパン	70		精白米(委託)	70		コッペパン	60
	米粒麦 委託	6		牛赤肉(2×2cmスライス)	15		なたね油 ローリー	10		米粒麦 委託	6		(個)りんごジャム	15
	米粒麦 委託	7		清酒	0.6		きな粉 1kg	4		米粒麦 委託	7			
				(レト)蒸大豆 国産	13		三温糖	3						
	豚肉並(3×3cmスライス)	30		油揚げ	3		食塩	0.01		牛赤肉(3×3cmスライス)	30			
	皮むきじゃがいも(2cm)	50		人参	7		紙ナフキン	1		清酒	1		牛乳	206
	皮むき玉葱	40		(冷)むき枝豆 1kg	5		牛乳	206		皮むき玉葱	50			
	人参	10		サラダ油	1		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		人参	10		豚肉赤身(2×2cmスライス)	20
	セロリ	2		清酒	2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8		干しいたけ(スライス)	0.5		赤ぶどう酒	2
	(冷)むき枝豆 1kg	5		うすくちしょうゆ	2.5		白ぶどう酒	1		太ねぎ	10		(冷)大豆水煮	10
	(袋)トマト水煮 3kg	5		上白糖	1		(冷)白いんげん豆 1kg	10		サラダ油	1		(冷)白いんげん豆 1kg	20
	おろしにんにく	0.5		食塩	0.8		キャベツ	20		しょうゆ	5.5		皮むきじゃがいも(2cm)	40
	サラダ油	1		出し昆布	0.5		皮むきじゃがいも(2cm)	30		みりん	4		皮むき玉葱	40
	小麦粉	5.5		牛乳	206		皮むき玉葱	30		中双糖	1.6		人参	15
	サラダ油	4.5		太もやし	25		人参	7		食塩	0.3		(袋)トマト水煮 3kg	0.8
	カレー粉	1		キャベツ	20		ローリエ	0.1		でんぶん	0.6		(袋)トマト水煮 3kg	12
	(袋)がらスープ 3kg	3		人参	5		サラダ油	1		削り節 だし用	3		サラダ油	1
	ウスターソース	3		塩ふき昆布	1		(袋)がらスープ 3kg	3		出し昆布	1		(袋)トマトケチャップ 1kg	4
	赤ぶどう酒	2		しょうゆ	1.2		チキンコンソメ	0.5		湯	50		上白糖	0.5
	(袋)トマケチャップ 1kg	2		すりごま	1.2		食塩	0.5					ウスターソース	0.5
とんかつソース	1			こしょう	0.03	牛乳	206	食塩	0.5					
しょうゆ	1	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	20	湯	80			こしょう	0.05					
チャツネ 450g	1	清酒	1	(乾)海藻ミックス	0.5	キャベツ	25	チキンコンソメ	0.3					
食塩	0.8	皮むきじゃがいも(2cm)	15	きゅうり	25	菜の花	15	湯	20					
こしょう	0.04	(セ)白菜	20	人参	5	人参	5							
チキンコンソメ	0.7	太ねぎ	10	(レト)ホールコーン 1kg	7	しょうゆ	1.2	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5					
湯	90	油揚げ	5	しょうゆ	2	しょうゆ	1.2	キャベツ	20					
		中みそ	6	食酢	2	花かつお(碎片)500g	1	きゅうり	20					
牛乳	206	甘みそ	3	上白糖	0.8			(レト)ホールコーン 1kg	7					
		削り節 だし用	3	ごま油	0.3			和風ドレッシング	4.5					
大根	20	出し昆布	1	サラダ油	0.3									
きゅうり	20	湯	100	炒り白ごま 500g	1									
(レト)ホールコーン 1kg	7	(個)牛乳プリン鉄分強化	40											
コールスロードレッシング	4.5													
小煮干し	3													

13日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごはん	精白米(自校)	72	
	精白米(自校)	80	
	鉄強化米	0.5	
牛乳			
	牛乳	206	
マーボー豆腐	豚肉並ミンチ	20	
	清酒	1	
	(冷)豆腐(カット)1kg	65	
	皮むき玉葱	40	
	人参	10	
	たけのこ水煮(短冊切り)	10	
	太ねぎ	3	
	おろし生姜	1	
	おろしにんにく	0.8	
	サラダ油	1	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3	
	(袋)トマトパウダー 200g	0.2	
	しょうゆ	3.5	
	(袋)がらスープ 3kg	3	
中華あえ	赤みそ	2.5	
	三温糖	0.8	
	チキンコンソメ	0.45	
	食塩	0.1	
	豆板醤	0.15	
	ごま油	0.1	
	でんぷん	1	
	湯	30	
	小魚入りアーモンド		
		大根	20
		きゅうり	25
		人参	5
		(レト)ホールコーン 1kg	7
		棒々鶏ドレッシング	4.5
(個)小魚入りアーモンド		8	

14日(水)

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	
牛乳	米粒麦 委託	7	
たいの薬味ソース	牛乳	206	
		50	
	清酒	2	
	食塩	0.15	
	でんぷん	6	
	なたね油 ローリー	5	
	おろし生姜	0.3	
	おろしにんにく	0.3	
	中ねぎ	3	
	しょうゆ	3	
	上白糖	2	
	食酢	3	
	ごま油	0.5	
湯	3		
切りぼし大根のあえもの			
	切干し大根	4	
	きゅうり	25	
	(レト)ホールコーン 1kg	7	
	食酢	2	
	しょうゆ	2	
	上白糖	1	
	すりごま	1	
	さつまいものみそ汁		
		さつまいも(2cm角)	30
		油揚げ	7
		しめじ	15
		人参	10
		中ねぎ	5
(樽)麦みそ 8kg		7	
煮干し だし用		3	
清酒		1	
水		100	

15日(木)

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
味噌汁	米粒麦 委託	7
味のり	(個)味のり(無償提供)	2.5
	牛乳	206
	豚肉並(2×2cmスライス)	30
	清酒	2
	皮むきじゃがいも(2cm)	70
	皮むき玉葱	40
	人参	10
	つきこんにやく(ハーフ)	20
	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g	10
	サラダ油	0.5
	上白糖	1.8
	しょうゆ	3.2
湯	10	
じゃがいものうま煮		
	小松菜	17
	太もやし	33
	たくあん(刻み)1kg袋	7
	しょうゆ	1.2
	炒り白ごま 500g	1

16日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ピビンバ(麦ごはん)	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6
牛乳	米粒麦 委託	7
とうふチゲ	牛乳	206
	牛肉(2×2cmスライス)	40
	中ねぎ	3
	おろしにんにく	0.8
	ごま油	1
	一味	0.01
	しょうゆ	2.5
	三温糖	1
	ほうれん草	17
	太もやし	25
	人参	5
	食酢	1
	ごま油	0.5
しょうゆ	2	
上白糖	1	
食塩	0.2	
チーズ(中のみ)		
	豚肉赤身(2×2cmスライス)	15
	清酒	1
	おろし生姜	0.3
	おろしにんにく	0.3
	(冷)焼き豆腐(カット)1kg	25
	白菜キムチ 1kg	10
	キャベツ	20
	太もやし	10
	人参	10
	中ねぎ	3
	ごま油	1
	キムチの素	2
	(袋)がらスープ 3kg	3
しょうゆ	2	
みりん	1.5	
食塩	0.5	
湯	50	
いちご(中のみ)		
	(個)キャンディチーズ 5g 鉄強化	15
いちご(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	20	
紙ナフキン	1	

19日(月)		
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
いちごジャム	(個)いちごジャム	15
	牛乳	206
豚肉赤身(2×2cmスライス)	豚肉赤身(2×2cmスライス)	20
	(冷)大豆水煮	10
皮むきじゃがいも(2cm)	(レト)ミックスピーズ	15
	皮むきじゃがいも(2cm)	50
皮むき玉葱	皮むき玉葱	45
	エリンギ(1×2×0.3cm)	15
ドライパセリ	ドライパセリ	0.02
	サラダ油	0.5
白ぶどう酒	白ぶどう酒	2
	しょうゆ	1.2
三温糖	三温糖	0.5
	チキンコンソメ	0.5
カレー粉	カレー粉	0.3
	食塩	0.3
こしょう	こしょう	0.03
	湯	30
れんこん(いちよう3mm)	れんこん(いちよう3mm)	12
	きゅうり	25
(レト)ホールコーン 1kg	(レト)ホールコーン 1kg	7
	かんきつドレッシング	4.5

20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	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
牛乳	牛乳	206
	(冷)さば	小 50
さばの塩焼き	(冷)さば	中 70
	清酒	1
食塩	食塩	0.3
	小松菜	17
太もやし	太もやし	28
	人参	5
しょうゆ	しょうゆ	1.3
	花かつお(砕片)500g	1.1
(冷)油揚げ(5mm×40mm)	(冷)油揚げ(5mm×40mm)	5
	(セ)白菜	20
大根	大根	20
	人参	5
中ねぎ	中ねぎ	3
	中みそ	5
甘みそ	甘みそ	2
	煮干し だし用	3
清酒	清酒	1
	湯	110

21日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
セルフスラッパージュ	コッペパン(丸型)	50
	コッペパン(丸型)	60
牛乳	牛乳	206
	牛赤肉ミンチ	20
豚肉赤身ミンチ	豚肉赤身ミンチ	5
	皮むき玉葱	25
ピーマン	ピーマン	4
	人参	5
おろしにんにく	おろしにんにく	0.2
	(袋)トマト水煮 3kg	7
(袋)トマトケチャップ 1kg	(袋)トマトケチャップ 1kg	3
	(袋)トマトパウダー 200g	0.2
ウスターソース	ウスターソース	2
	赤ぶどう酒	0.5
食塩	食塩	0.2
	コーンスターチ	0.5
サラダ油	サラダ油	0.5
	キャベツ	20
きゅうり	きゅうり	20
	人参	5
(レト)ホールコーン 1kg	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	1.5
サラダ油	サラダ油	1
	(冷)レモン果汁 県産・500g	1.2
上白糖	上白糖	0.5
	食塩	0.2
こしょう	こしょう	0.03
	ミニトマト(35個入り)	15
ミニトマト(43個入り)	15	

22日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
鉄強化米	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
豚肉並(2×2cmスライス)	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	40
皮むき玉葱	皮むき玉葱	40
	たけのこ水煮(短冊切り)	20
人参	人参	12
	(冷)さやいんげん 500g	10
干しいたけ(スライス)	干しいたけ(スライス)	0.5
	おろしにんにく	0.5
サラダ油	サラダ油	1
	食酢	2.5
上白糖	上白糖	3.3
	しょうゆ	4
(袋)トマトケチャップ 1kg	(袋)トマトケチャップ 1kg	2.7
	清酒	1
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.6
	食塩	0.1
でんぶん	でんぶん	1
	水	10
きゅうり	きゅうり	17
	太もやし	25
人参	人参	5
	(レト)ホールコーン 1kg	7
和風ドレッシング	和風ドレッシング	4.5
	(個)小魚佃煮	8

26日(月)

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	牛乳	206
	(冷)肉だんご	30
皮むきじゃがいも(2cm)	皮むきじゃがいも(2cm)	40
	皮むき玉葱	40
人参	人参	15
	エリンギ(1×2×0.3cm)	10
(冷)ひよこ豆水煮	(冷)ひよこ豆水煮	10
	おろしにんにく	0.5
サラダ油	サラダ油	1
	バター	0.5
(袋)トマト水煮 3kg	(袋)トマト水煮 3kg	25
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
(袋)トマトパウダー 200g	(袋)トマトパウダー 200g	0.1
	赤ぶどう酒	1
上白糖	上白糖	1
	ウスターソース	0.7
チキンコンソメ	チキンコンソメ	0.4
	食塩	0.3
こしょう	こしょう	0.04
	湯	30
大根	大根	22
	きゅうり	20
(レト)ホールコーン 1kg	(レト)ホールコーン 1kg	7
	かんきつドレッシング	4.5
(個)がトーショコラ 数分・食物繊維強化	(個)がトーショコラ 数分・食物繊維強化	30

27日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯	精白米(自校)	60
	精白米(自校)	68
牛乳	もち米	12
	炊き込み赤飯の素	25
炒り白ごま 500g	炒り白ごま 500g	0.7
	サラダ油	0.1
牛乳	牛乳	206
	鶏肉 もも・皮なし(唐揚げ用)	50
しょうゆ	しょうゆ	1.5
	清酒	1.5
食塩	食塩	0.2
	こしょう	0.02
おろしにんにく	おろしにんにく	0.1
	でんぷん	8
米粉	米粉	3
	なたね油 ローリー	7
人参	人参	3
	えのきたけ(1/2)1kg	2
おろし生姜	おろし生姜	0.5
	しょうゆ	2
みりん	みりん	1
	でんぷん	0.3
だし汁	だし汁	10
	ミニトマト(35個入り)	30
ミニトマト(43個入り)	ミニトマト(43個入り)	30
	(冷)豆腐(カット)1kg	25
皮むき玉葱	皮むき玉葱	15
	人参	5
油揚げ	油揚げ	5
	干しわかめ(カット)	0.3
中ねぎ	中ねぎ	3
	中みそ	5
甘みそ	甘みそ	2
	削り節 だし用	3
出し昆布	出し昆布	1
	湯	100
(個)いちごクレープ	(個)いちごクレープ	40

28日(水)

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	米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7
(個)しじみ佃煮	(個)しじみ佃煮	6
	牛乳	206
豚肉赤身(2×2cmスライス)	豚肉赤身(2×2cmスライス)	25
	しょうゆ	1
高野豆腐(サイコロ)	高野豆腐(サイコロ)	17
	皮むき玉葱	30
人参	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	10
干しいたけ(スライス)	干しいたけ(スライス)	1
	サラダ油	1
しょうゆ	しょうゆ	3.4
	三温糖	1.9
食塩	食塩	0.3
	湯	60
小松菜	小松菜	17
	太もやし	28
人参	人参	5
	しょうゆ	2.3
食酢	食酢	2
	上白糖	1
炒り白ごま 500g	炒り白ごま 500g	0.5
	すりごま	1.5

29日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
精白米(自校)	精白米(自校)	65
	清酒	4
出し昆布	出し昆布	0.7
	食酢	15
上白糖	上白糖	10.5
	食塩	1.1
(冷)むきえび	(冷)むきえび	15
	(冷)油揚げ(5mm×20mm)	5
高野豆腐(ずし用)	高野豆腐(ずし用)	1
	ごぼう(さきがき・ごはん用小さめ)	8
人参	人参	6
	干しいたけ(スライス)	0.8
(冷)むき枝豆 1kg	(冷)むき枝豆 1kg	5
	上白糖	2.5
清酒	清酒	2
	しょうゆ	0.6
うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	0.9
	水	2
牛乳	牛乳	206
	菜の花	25
きゅうり	きゅうり	25
	(レト)ホールコーン 1kg	7
和風ドレッシング	和風ドレッシング	4.5
	花かつお(碎片)500g	1.3
(冷)豆腐(カット)1kg	(冷)豆腐(カット)1kg	30
	型抜きかまぼこ(梅)	6
皮むき玉葱	皮むき玉葱	10
	えのきたけ(1/2)1kg	10
中ねぎ	中ねぎ	3
	食塩	0.4
しょうゆ	しょうゆ	2
	削り節 だし用	3
出し昆布	出し昆布	1
	水	100
(個)ひなあられ	(個)ひなあられ	8