

六条町 1月

9日(火)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|-----|------------------|--------------|
| カ | 精白米(自校) | 65 |
| レ | 鶏肉 胸・皮なし(1×1cm) | 12 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 8 |
| ピ | 白ぶどう酒 | 2 |
| ラ | 玉葱 | 15 |
| フ | エリンギ | 5 |
| | (冷)グリーンピース | 3 |
| 牛 | サラダ油 | 1 |
| 乳 | カレー粉 | 0.8 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | 食塩 | 0.7 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 粗挽きウインナー(1cm) | 10 |
| | 玉葱 | 20 |
| | 切干し大根 | 7 |
| | 人参 | 7 |
| | ピーマン | 3 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 4 |
| | ウスターソース | 1 |
| | チキンコンソメ | 0.3 |
| | 食塩 | 0.2 |
| | こしょう | 0.02 |
| | ベーコン(短冊) | 5 |
| | (冷)いももち | 30 |
| | 白菜 | 25 |
| | 人参 | 10 |
| | セロリ | 2 |
| | サラダ油 | 1 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | 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 | 110 |
| | 米粉 | 15 |
| | ベーキングパウダー 100g | 0.7 |
| | 豆乳(無調整) 5L | 20 |
| | 上白糖 | 4 |
| | はちみつ | 3 |
| | ピュアココア | 1.5 |
| | サラダ油 | 1.5 |
| | きな粉 1kg | 1 |
| | 紙カップ 小判3号 300枚入 | 1 |

10日(水)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|-----|-----------------------|--------------|
| 年 | (袋)ゆでうどん さぬきの夢 | 小1-3 200 |
| 明 | (袋)ゆでうどん さぬきの夢 | 小4-6 280 |
| け | (袋)ゆでうどん さぬきの夢 | 中 300 |
| 八 | 豚肉赤身(3×3cmスライス) | 20 |
| 菜 | 生姜 | 0.4 |
| う | 清酒 | 1.5 |
| ど | サラダ油 | 0.5 |
| ん | 型抜きかまぼこ(梅) | 5 |
| | 皮むき玉葱 | 25 |
| | 白菜 | 20 |
| | 金時人参 | 10 |
| | 大根 | 15 |
| | 太もやし | 10 |
| | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 4 |
| | 中ねぎ | 3 |
| | しょうゆ | 4 |
| | みりん | 1 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | でんぶん | 2 |
| | 煮干し だし用 | 5 |
| | 水 | 110 |
| | 牛乳 | 206 |
| | かえり | 2 |
| | さつま芋(かき揚げ用5mm×5cmカット) | 10 |
| | 金時人参 | 6 |
| | ごぼう(さががき) | 8 |
| | れんこん(乱切り1cm) | 5 |
| | (冷)むき枝豆 1kg | 3 |
| | 天ぷら粉 乳・卵抜き | 9 |
| | 食塩 | 0.1 |
| | 水 | 10 |
| | なたね油 ローリー | 5 |
| | (生)ブロccoli(カット)県産 | 25 |
| | きゅうり | 10 |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 5 |
| | (レト)さきみ油漬(フレーク) | 5 |
| | 花かつお(碎片)500g | 0.8 |
| | しょうゆ | 2 |
| | ポン酢 | 0.8 |

11日(木)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|-----|------------------|--------------|
| ご | 精白米(自校) | 72 |
| は | 精白米(自校) | 80 |
| ん | 鉄強化米 | 0.5 |
| | 牛乳 | 206 |
| | (冷)鮭(2cm角)骨皮なし | 45 |
| | 生姜 | 1 |
| | 清酒 | 2 |
| | しょうゆ | 1.5 |
| | 食塩 | 0.1 |
| | 米粉 | 4 |
| | でんぶん | 3 |
| | なたね油 ローリー | 5 |
| | きゅうり | 25 |
| | 太もやし | 20 |
| | (冷)油揚げ(5mm×40mm) | 5 |
| | 人参 | 5 |
| | 食酢 | 2.5 |
| | しょうゆ | 2 |
| | 上白糖 | 1.2 |
| | ごま油 | 0.7 |
| | 鶏卵 | 20 |
| | 大根 | 7 |
| | 大かぶ | 7 |
| | 人参 | 5 |
| | 小松菜 | 5 |
| | 水菜 | 5 |
| | 白菜 | 5 |
| | 中ねぎ | 3 |
| | うすくちしょうゆ | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | でんぶん | 0.5 |
| | 削り節 だし用 | 3 |
| | 出し昆布 | 0.5 |
| | 水 | 110 |

12日(金)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|-----|------------------|--------------|
| ビ | 精白米(自校) | 72 |
| ビ | 精白米(自校) | 80 |
| ン | 鉄強化米 | 0.5 |
| バ | 牛乳 | 206 |
| | 牛赤肉(3×2cmスライス) | 50 |
| | しょうゆ | 3.5 |
| | 三温糖 | 2 |
| | 清酒 | 1 |
| | にんにく | 0.8 |
| | 中ねぎ | 2 |
| | ごま油 | 0.5 |
| | 炒り白ごま | 1 |
| | 一味 | 0.01 |
| | 食べて菜 | 25 |
| | 太もやし | 20 |
| | 人参 | 7 |
| | 食酢 | 2.2 |
| | しょうゆ | 2.4 |
| | 上白糖 | 1.3 |
| | サラダ油 | 1 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 12 |
| | もち麦 | 7 |
| | 玉葱 | 20 |
| | 洗いごぼう | 10 |
| | 人参 | 7 |
| | 中ねぎ | 3 |
| | 生姜 | 0.5 |
| | にんにく | 0.2 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | 食塩 | 0.6 |
| | しょうゆ | 0.5 |
| | チキンコンソメ | 0.6 |
| | ごま油 | 0.2 |
| | 湯 | 120 |

六条町 1月

| 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 | | |
| 黒豆ごはん 牛乳 とり肉の照り焼き れんこんのきんぴら 冬野菜のすまし汁 | 精白米(自校) | 56 | 米粉パン 牛乳 フィッシュアンドチップス カラフルサラダ マリガトーニースープ りんご(小中のみ) | 米粉パン | 50 | ごはん 牛乳 焼きどうふのみそそぼろ煮 ささみと冬野菜の香りあえ 手作りひじきふりかけ | 精白米(自校) | 72 | ごはん 牛乳 さばの七味焼き いも煮 茎わかめのあえもの もものタルト | 精白米(自校) | 72 | 根菜カレー ロメインレタスとちりめん のサラダ ヨーグルト(小中のみ) | 精白米(自校) | 72 | | |
| | 精白米(自校) | 63 | | 米粉パン | 60 | | 精白米(自校) | 80 | | 精白米(自校) | 80 | | 精白米(自校) | 80 | | |
| | もち米 | 9 | | 牛乳 | 206 | | 鉄強化米 | 0.5 | | 牛乳 | 206 | | 牛乳 | 206 | 牛乳 | 206 |
| | もち米 | 10 | | (チルド)メルルーサ2cm角切・皮付き糖なし | 30 | | 牛乳 | 206 | | (冷)さば | 小 50 | | 牛赤肉(2×2cmスライス) | 12 | 牛乳 | 206 |
| | 炒り黒豆 | 9 | | 清酒 | 1 | | 豚肉赤身ミンチ | 15 | | (冷)さば | 中 70 | | 里いも(2cm) | 30 | 豚肉並(3×3cmスライス) | 25 |
| | 清酒 | 2 | | チキンコンソメ | 0.3 | | (冷)焼き豆腐(カット)1kg | 85 | | 生姜 | 1 | | 大根 | 20 | 玉葱 | 40 |
| | 食塩 | 0.7 | | 食塩 | 0.1 | | 皮むき玉葱 | 30 | | にんにく | 0.1 | | 洗いごぼう | 7 | じゃがいも | 30 |
| | 牛乳 | 206 | | こしょう | 0.03 | | 人参 | 10 | | ごま油 | 1 | | しょうゆ | 2 | 人参 | 15 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(3×3cm) | 50 | | でんぷん | 5 | | チンゲンサイ | 10 | | 赤みそ | 6.5 | | 七味 | 0.05 | 洗いれんこん | 15 |
| | 清酒 | 1 | | なたね油 ローリー | 3 | | 中ねぎ | 3 | | 三温糖 | 3 | | セロリ | 5 | ごぼう(斜め・3mm厚さ) | 10 |
| | 食塩 | 0.1 | | (冷)皮つきフライドポテト | 25 | | 干しいたけ(スライス) | 0.8 | | 清酒 | 2 | | にんにく | 0.5 | 生肉 | 5 |
| | しょうゆ | 2.5 | | なたね油 | 3 | | 生姜 | 0.5 | | しょうゆ | 2 | | しょうゆ | 0.5 | にんにく | 0.5 |
| | 三温糖 | 2 | | 食塩 | 0.1 | | にんにく | 0.1 | | 一味 | 0.02 | | 食塩 | 0.3 | 生姜 | 0.5 |
| | みりん | 1 | | (生)ブロッコリー(カット)県産 | 25 | | ごま油 | 1 | | でんぷん | 1 | | みりん | 2.6 | サラダ油 | 1 |
| | でんぷん | 0.3 | | きゅうり | 15 | | 赤みそ | 6.5 | | 水 | 15 | | 削り節 だし用 | 3 | 小麦粉 | 6 |
| | 湯 | 4 | | 人参 | 5 | | 三温糖 | 3 | | (レト)ささみ油漬(フレーク) | 7 | | 出し昆布 | 0.5 | カレー粉 | 1 |
| | 洗いれんこん | 20 | | (レト)ホールコーン 1kg | 5 | | 清酒 | 2 | | 白菜 | 35 | | 水 | 40 | サラダ油 | 4 |
| | つきこんにやく | 7 | | 食酢 | 2.3 | | しょうゆ | 2 | | ほうれん草 | 20 | | ロースハム(短冊)卵抜き | 5 | (袋)がらスープ | 4 |
| | 人参 | 7 | | サラダ油 | 1 | | 一味 | 0.02 | | 人参 | 5 | | 太もやし | 20 | (袋)トマトケチャップ 1kg | 2 |
| | (冷)さやいんげん 500g | 4 | | 上白糖 | 1.2 | | でんぷん | 1 | | 上白糖 | 1.3 | | 食塩 | 0.3 | ウスターソース | 1.3 |
| | ごぼう(ささがき) | 10 | | 食塩 | 0.3 | | 水 | 15 | | 食酢 | 1.2 | | みりん | 2.6 | とんかつソース | 1 |
| | てんぷら | 8 | | こしょう | 0.03 | | (レト)芽ひじき水煮500g | 4.5 | | すだち酢 | 1.2 | | 削り節 だし用 | 3 | しょうゆ | 1 |
| | ごま油 | 1 | | | | | 上乾ちりめん | 2 | | しょうゆ | 0.4 | | 出し昆布 | 0.5 | チャツネ 450g | 1 |
| しょうゆ | 1 | 粗挽きウインナー(2cm) | 10 | 炒り白ごま | 0.5 | 食塩 | 0.2 | 水 | 40 | 赤ぶどう酒 | 1 | | | | | |
| 三温糖 | 0.6 | 玉葱 | 25 | しょうゆ | 0.5 | (冷)まわかめ(細切り)500g袋 | 10 | ロースハム(短冊)卵抜き | 5 | 食塩 | 0.6 | | | | | |
| みりん | 0.8 | キャベツ | 15 | 人参 | 7 | きゅうり | 15 | 太もやし | 20 | こしょう | 0.04 | | | | | |
| 炒り白ごま | 0.8 | 人参 | 7 | 皮むきひよこ豆水煮 | 10 | 人参 | 5 | (冷)まわかめ(細切り)500g袋 | 10 | チキンコンソメ | 0.4 | | | | | |
| 一味 | 0.01 | パセリ | 0.3 | パセリ | 0.3 | しょうゆ | 0.4 | きゅうり | 15 | 湯 | 80 | | | | | |
| だし汁 | 5 | サラダ油 | 0.5 | サラダ油 | 0.5 | 食塩 | 0.2 | 人参 | 5 | 上乾ちりめん | 2 | | | | | |
| 油揚げ | 7 | (袋)がらスープ | 3 | (袋)がらスープ | 3 | しょうゆ | 0.2 | しょうゆ | 2.5 | ロメインレタス | 30 | | | | | |
| 大根 | 20 | 食塩 | 0.4 | 食塩 | 0.4 | しょうゆ | 0.2 | 食酢 | 2 | 大根 | 20 | | | | | |
| 白菜 | 15 | こしょう | 0.03 | こしょう | 0.03 | しょうゆ | 0.4 | 上白糖 | 1 | 人参 | 5 | | | | | |
| 金時人参 | 5 | カレー粉 | 0.5 | カレー粉 | 0.5 | 食塩 | 0.2 | ごま油 | 0.8 | (レト)ホールコーン 1kg | 5 | | | | | |
| 太ねぎ | 5 | しょうゆ | 0.5 | しょうゆ | 0.5 | 花かつお(碎片)500g | 0.25 | (個)桃のタルト | 35 | しょうゆ | 2.3 | | | | | |
| 清酒 | 1 | チキンコンソメ | 0.5 | チキンコンソメ | 0.5 | 青のり粉 | 0.04 | | | 食酢 | 2 | | | | | |
| 食塩 | 0.6 | 湯 | 110 | 湯 | 110 | 三温糖 | 0.5 | | | 上白糖 | 1 | | | | | |
| しょうゆ | 0.7 | りんご | 25 | りんご | 25 | しょうゆ | 0.7 | | | サラダ油 | 1 | | | | | |
| 削り節 だし用 | 4 | | | | | みりん | 1 | | | (個)ヨーグルト | 小 70 | | | | | |
| 出し昆布 | 1 | | | | | | | | | (個)ファイバーヨーグルト 鉄分強化 | 中 80 | | | | | |
| 水 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | |

六条町 1月

| 22日(月) | | |
|--------------------------------------|------------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| セル フス ラッ ピー ジョー | コッペパン | 50 |
| | コッペパン | 60 |
| | 牛乳 | 206 |
| | 豚肉赤身ミンチ | 25 |
| | 牛肉ミンチ | 10 |
| | 赤ぶどう酒 | 0.5 |
| | (レト)ひきわり大豆 1kg | 15 |
| | 玉葱 | 25 |
| | エリンギ | 5 |
| | ピーマン | 4 |
| 牛乳 かぶ のサ ラダ | にんにく | 0.3 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | (袋)トマト水煮 | 5 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | 8 |
| | ウスターソース | 2 |
| | 食塩 | 0.1 |
| | でんぷん | 0.2 |
| | 大かぶ | 20 |
| | キャベツ | 15 |
| | きゅうり | 10 |
| ク ラ ム チ ャ ウ ダ ー | 人参 | 5 |
| | (冷)レモン果汁 県産・500g | 1.2 |
| | サラダ油 | 0.8 |
| | 上白糖 | 1 |
| | うすくちしょうゆ | 1.5 |
| | (冷)あさりむき身 | 10 |
| | ベーコン(短冊) | 5 |
| | (冷)白いんげん豆ペースト | 10 |
| | じゃがいも | 30 |
| | 玉葱 | 30 |
| 牛乳 | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.05 |
| | チキンコンソメ | 0.6 |
| | コーンスターチ | 1 |
| | 調理用牛乳 | 30 |
| 湯 | 50 | |

| 23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 | 206 |
| | 鶏肉 胸・皮なし(2×2) | 25 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2) | 20 |
| | 清酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.1 |
| | でんぷん | 7 |
| | なたね油 ローリー | 6 |
| ユ ー リ ン チ ー | 太ねぎ | 4 |
| | 生姜 | 0.5 |
| | にんにく | 0.3 |
| | しょうゆ | 3 |
| | 食酢 | 2.5 |
| | 上白糖 | 1.8 |
| | ごま油 | 0.5 |
| | 水 | 3 |
| | 豆腐 | 20 |
| | 玉葱 | 15 |
| 牛 乳 | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.05 |
| | チキンコンソメ | 0.6 |
| | コーンスターチ | 1 |
| | 調理用牛乳 | 30 |
| 湯 | 50 | |

| 24日(水) | | |
|---|------------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| い り こ め し | 精白米(自校) | 65 |
| | かえり | 3 |
| | (冷)油揚げ(5mm×40mm) | 5 |
| | つきこんにやく(ハーフ) | 8 |
| | ごぼう(さがき・ごはん用小さめ) | 7 |
| | 人参 | 7 |
| | (冷)むき枝豆 1kg | 4 |
| | しょうゆ | 2.5 |
| | 清酒 | 1.5 |
| | みりん | 0.5 |
| 牛 乳 | 食塩 | 0.4 |
| | 牛乳 | 206 |
| | さぬきの細天 | 20 |
| | 豆腐 | 20 |
| | 白菜 | 30 |
| | (生)まんば | 30 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | しょうゆ | 2 |
| | みりん | 0.7 |
| | ごま油 | 0.3 |
| さ ぬ き の 細 天 | だし汁 | 5 |
| | (冷)あん入り白玉 | 30 |
| | 大根 | 25 |
| | 金時人参 | 7 |
| | 青のり粉 | 0.03 |
| | 甘みそ | 5.5 |
| | 中みそ | 5 |
| | 煮干し だし用 | 4 |
| | 水 | 120 |
| | (個)和三盆糖 | 4 |
| ま ん ば の け ん ち ゃ ん | 鶏卵 | 20 |
| | 豆腐 | 20 |
| | 玉葱 | 15 |
| | たけのこ水煮(1/2カット) | 10 |
| | チンゲンサイ | 7 |
| | 人参 | 5 |
| | えのきたけ | 5 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | しょうゆ | 0.5 |
| あ ん も ち ぞ う 煮 | チキンコンソメ | 0.3 |
| | 食塩 | 0.6 |
| | こしょう | 0.03 |
| | ごま油 | 0.2 |
| | 湯 | 110 |
| | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| 食塩 | 0.5 | |
| わ さ ん ぼ ん と う | こしょう | 0.03 |
| | ごま油 | 0.2 |
| | 湯 | 110 |
| | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.03 |

| 25日(木) | | |
|----------------------------|-----------------------|--------------|
| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
| ル ー ロ ー ハ ン | 精白米(自校) | 72 |
| | 精白米(自校) | 80 |
| | 鉄強化米 | 0.5 |
| | 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 | 25 |
| | たけのこ水煮(1/2カット) | 10 |
| 牛 乳 | 人参 | 5 |
| | チンゲンサイ | 7 |
| | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 4 |
| | 生姜 | 0.5 |
| | にんにく | 0.5 |
| | サラダ油 | 0.3 |
| | しょうゆ | 2.7 |
| | 三温糖 | 1.5 |
| | オイスターソース | 2 |
| | 食酢 | 0.5 |
| 大 根 ス ー プ | ごま油 | 0.5 |
| | でんぷん | 0.2 |
| | 水 | 5 |
| | ベーコン(短冊) | 5 |
| | 大根 | 25 |
| | 玉葱 | 15 |
| | 人参 | 7 |
| | 中ねぎ | 3 |
| | 生姜 | 0.3 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| ミ ニ ト マ ト | しょうゆ | 0.7 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | 清酒 | 0.5 |
| | ごま油 | 0.3 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 湯 | 120 |
| | ニンニク(高松産ごじまん品等利用協大事業) | 30 |
| | (個)冷凍生パイン | 40 |
| パ イ ナ ッ プ ル | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (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 | 0.6 |
| | コーンスターチ | 1 |
| | 調理用牛乳 | 30 |

| 26日(金) | | |
|--|-----------------------|--------------|
| 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 | 206 |
| | (冷)はも澱粉付き | 40 |
| | 食塩 | 0.15 |
| | なたね油 ローリー | 4 |
| | ロースハム(短冊)卵抜き | 5 |
| | 食べて菜 | 25 |
| | キャベツ | 15 |
| し ょう ゆ 豆 (小 中 の み) | 太もやし | 10 |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 5 |
| | (乾)刻み昆布 | 0.5 |
| | しょうゆ | 2.3 |
| | ゆず酢 | 1.7 |
| | 上白糖 | 1.1 |
| | 油揚げ | 5 |
| | 生うどん さぬきの夢 | 13 |
| | 大根 | 15 |
| | 金時人参 | 8 |
| 牛 乳 | 中ねぎ | 3 |
| | 生しいたけ(スライス)県産・1kg | 4 |
| | 中みそ | 5.5 |
| | 甘みそ | 5 |
| | 煮干し だし用 | 4 |
| | 水 | 140 |
| | うちこみ汁 | 8 |
| | (個)げんこつ飴(2個) | 7 |
| | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| バター | 0.5 | |
| は も の か ら あ げ | (袋)がらスープ | 4 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 湯 | 120 |
| | ニンニク(高松産ごじまん品等利用協大事業) | 30 |
| | (個)冷凍生パイン | 40 |
| | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| (袋)がらスープ | 4 | |
| 食 べ て 菜 の ゆ ず 香 あ え | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 湯 | 120 |
| | ニンニク(高松産ごじまん品等利用協大事業) | 30 |
| | (個)冷凍生パイン | 40 |
| | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |
| お ち ら し あ め (小 中 の み) | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 湯 | 120 |
| | ニンニク(高松産ごじまん品等利用協大事業) | 30 |
| | (個)冷凍生パイン | 40 |
| | 人参 | 7 |
| | パセリ | 0.3 |
| | バター | 0.5 |
| | (袋)がらスープ | 4 |

