六条町　2月

1日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ドライカレー　牛乳　むしブロッコリー　ごぼうのクリームスープ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	豚肉並ミンチ		20
	牛肉ミンチ		15
	赤ぶどう酒		1
	（レト）ひきわり大豆　1kg		20
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	ピーマン		4
	レーズン		1
	にんにく		0.6
	生姜		0.3
	サラダ油		0.5
	（袋）トマトケチャップ　1kg		9
	ウスターソース		3.5
	カレー粉		1.2
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	でんぷん		0.5
	牛乳		206
	（生）ブロッコリー		30
	ベーコン（短冊）		7
	皮むき玉葱		30
	洗いごぼう		15
	人参		5
	パセリ		0.5
	バター		2
	サラダ油		4
	小麦粉		6
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	調理用牛乳		50
	生クリーム		2
	水		60

2日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　いわしのしょうが煮　食べて菜のおかかあえ　とうふのすまし汁　のり塩節分豆	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	（冷）いわしの生姜煮		幼・小　40
	（冷）いわしの生姜煮		中　50
	太もやし		30
	食べて菜		25
	人参		5
	しょうゆ		2.5
	ポン酢		1.3
	花かつお（砕片）500g		0.7
	豆腐		20
	型抜きかまぼこ（鬼）		6
	玉葱		20
	人参		5
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	中ねぎ		3
	清酒		1
	食塩		0.7
	しょうゆ		0.5
	削り節　だし用		4
	湯		120
	（冷）大豆水煮		20
	でんぷん		1.2
	なたね油		2
	青のり粉		0.05
	食塩		0.07

5日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
手まきずし　牛乳　とん汁	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	清酒		4
	出し昆布		1
	食酢		13
	上白糖		10
	食塩		0.8
	人参		8
	炒り白ごま　500g		1
	（袋）手巻きのり（4枚）		小1-3　2.4
	（袋）手巻きのり（6枚）		小4-中　3.6
	皮つき粗挽ウインナー		小　30
	皮つき粗挽ウインナー		中　40
	（レト）まぐろ油漬		15
	きゅうり		25
	マヨネーズ　1kg		5
	たくあん（刻み）1kg袋		7
	牛乳		206
	豚肉赤身（3×3cmスライス）		10
	さつまいも（2cm角）		25
	洗いごぼう		10
	つきこんにゃく		7
	金時人参		5
	太もやし		5
	中ねぎ		5
	中みそ		5
	赤みそ		4
	煮干し　だし用		4
	水		110

6日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　手作りおさつクリーム（幼・小）　きなこあげパン（中）　牛乳　ボルシチ　花野菜サラダ　ぽんかん（小中のみ）	コッペパン		50
	コッペパン		60
	（冷）さつま芋ペースト		20
	調理用牛乳		4
	上白糖		1.7
	バター		1.3
	湯		6
	牛乳		206
	牛肉（2cm角）		40
	サラダ油		0.5
	大根		40
	玉葱		30
	キャベツ		20
	人参		10
	ビーツ		10
	セロリ		3
	サラダ油		1.5
	（袋）トマトケチャップ　1kg		4
	（袋）トマトピューレ　1kg		4
	（袋）がらスープ		3
	赤ぶどう酒		2
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.05
	ローリエ		0.1
	生クリーム		2
	水		80
	（生）ブロッコリー（カット）県産		25
	（生）カリフラワー（カット）1kg		15
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	食酢		2.5
	上白糖		1.2
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	ぽんかん		100

7日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　ちぬのつみれ和風あんかけ　まんばのごまドレッシングあえ　大根のみそ汁　のむヨーグルト（中のみ）	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	チヌ団子　冷凍（無償提供）		40
	なたね油　ローリー		4
	玉葱		15
	金時人参		5
	えのきたけ		5
	（冷）むき枝豆　1kg		3
	生姜		0.5
	しょうゆ		1.8
	みりん		0.8
	でんぷん		0.3
	ロースハム（短冊）卵抜き		5
	（生）まんば		20
	太もやし		20
	人参		5
	しょうゆ		2.3
	食酢		2.2
	上白糖		1
	サラダ油		0.5
	ごま油		0.5
	炒り白ごま		1
	油揚げ		5
	大根		30
	玉葱		10
	干しわかめ（カット）		0.5
	中ねぎ		3
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	湯		110
	（個）のむヨーグルト		80

8日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
チャンポンめん　牛乳　かぼちゃコロッケ　親鳥入りかみかみあえ　マーラーカオ（中のみ）	（袋）中華めん		小1-3　150
	（袋）中華めん		小4-6　200
	（袋）中華めん		中　250
	豚肉並（3×3cmスライス）		15
	しょうゆ		0.8
	清酒		0.5
	なると（3mm）		10
	（レト）うずら卵1kg		20
	キャベツ		25
	太もやし		15
	人参		10
	たけのこ水煮（1／2カット）		7
	きくらげ（せん切り）		1
	中ねぎ		5
	生姜		1
	サラダ油		1
	しょうゆ		3.5
	（袋）がらスープ		4
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.5
	ごま油		0.3
	豆板醤		0.1
	でんぷん		1
	湯		120
	牛乳		206
	（冷）かぼちゃ挽肉フライ		小　40
	（冷）かぼちゃ挽肉フライ		中　60
	なたね油　ローリー		4
	（冷）親鳥素焼きスライス		7
	ほうれん草		20
	切干し大根		4
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		3
	しょうゆ		2.7
	上白糖		1.3
	ごま油		0.5
	（個）マーラーカオ		35

9日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ガーリックライス　牛乳　ロメインレタスのサラダ　ミネストローネ　ガトーショコラ（小中のみ）	精白米（自校）		65
	鶏肉　胸・皮なし（1×1cm）		9
	鶏肉　もも・皮なし（1×1cm）		6
	白ぶどう酒		1
	皮むき玉葱		15
	人参		5
	（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		0.7
	こしょう		0.03
	牛乳		206
	ロメインレタス		30
	きゅうり		15
	人参		7
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	食酢		2
	サラダ油		1
	上白糖		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	ベーコン（短冊）		5
	（冷）白いんげん豆　1kg		15
	マカロニ（ホイール）		7
	玉葱		25
	（袋）トマト水煮		15
	人参		5
	セロリ		2
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		4
	赤ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	ローリエ		0.1
	水		110
	（個）ガトーショコラ　鉄分・食物繊維強化		30

13日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
黒糖パン　牛乳　レタスのクリームシチュー　菜の花サラダ　ネーブルオレンジ（小中のみ）	黒糖パン		50
	黒糖パン		60
	粉黒糖		7.5
	粉黒糖		9
	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		30
	皮むき玉葱		40
	レタス		20
	人参		10
	サラダ油		1
	小麦粉		4.5
	サラダ油		4
	（袋）がらスープ		4
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.7
	こしょう		0.04
	調理用牛乳		30
	ローリエ		0.1
	湯		60
	（レト）まぐろ油漬		10
	キャベツ		30
	菜の花		15
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	食酢		2.2
	サラダ油		1
	上白糖		1.2
	食塩		0.2
	こしょう		0.02
	ネーブルオレンジ		50

14日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　さけザンギ　こんぶとれんこんの煮もの　じゃがいものみそ汁　チーズ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	牛乳		206
	（冷）鮭（2cm角）骨皮なし		40
	しょうゆ		2.5
	清酒		1
	生姜		0.7
	にんにく		0.3
	米粉		5
	でんぷん		3
	なたね油　ローリー		4
	てんぷら		7
	（乾）早煮昆布（カット）		2
	洗いれんこん		20
	人参		7
	つきこんにゃく		12
	ごま油		1
	中双糖		1.8
	みりん		0.5
	しょうゆ		2.3
	水		7
	油揚げ		3
	じゃがいも		30
	玉葱		25
	中ねぎ		3
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		110
	（個）チーズ　鉄強化		13.5

15日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ハヤシライス　牛乳　グリーンサラダ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	牛肉（3×3cmスライス）		30
	赤ぶどう酒		2
	じゃがいも		50
	皮むき玉葱		45
	人参		10
	エリンギ（1×3×0．7cm）		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	にんにく		0.3
	サラダ油		1
	小麦粉		5
	サラダ油		5
	（袋）トマトピューレ　1kg		15
	（袋）トマト水煮		10
	（袋）がらスープ		3
	ウスターソース		2
	食塩		0.6
	チキンコンソメ		0.5
	上白糖		0.4
	こしょう		0.07
	からし粉		0.15
	ローリエ		0.1
	ピザ用チーズ		3
	湯		75
	キャベツ		25
	ロメインレタス		15
	（生）ブロッコリー（カット）県産		10
	食酢		2.5
	サラダ油		1
	上白糖		1.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.03

16日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
香ばし菜めし　牛乳　こうやどうふのたまごとじ　食べて菜のゆず香あえ　れんこんチップス	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	菜めしの素（香ばし醤油味）　300g		2.5
	牛乳		206
	鶏卵		12
	豚肉並（2×2cmスライス）		10
	清酒		1
	高野豆腐（サイコロ）		10
	玉葱		30
	人参		5
	（冷）さやいんげん　500g		4
	しょうゆ		2
	三温糖		1.5
	食塩		0.15
	削り節　だし用		1.5
	湯		40
	糸かまぼこ		5
	食べて菜		25
	キャベツ		20
	人参		5
	しょうゆ		1
	ゆず酢		1.7
	上白糖		1.2
	食塩		0.2
	れんこん（チップス用・2mm厚さスライス）		35
	なたね油		4
	食塩		0.05

19日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　いちごジャム　牛乳　きびなごのカリカリフライ　こな雪チーズサラダ　かぼちゃのスープ　豆乳プリンタルト	コッペパン		50
	コッペパン		60
	（個）いちごジャム		15
	牛乳		206
	（冷）きびなごカリカリフライ		37
	なたね油　ローリー		3
	カッテージチーズ　200g入り		4
	（生）ブロッコリー		20
	キャベツ		15
	きゅうり		10
	人参		5
	食酢		2.2
	サラダ油		1
	上白糖		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	ベーコン（短冊）		5
	（生）かぼちゃ（2×2cm）		25
	（冷）かぼちゃペースト		20
	玉葱		20
	パセリ		0.3
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		3
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	調理用牛乳		30
	生クリーム		5
	湯		70
	（個）国産豆乳プリンタルト		25

20日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
他人どんぶり　牛乳　のりじゃこサラダ　さつまいものはちみつあえ（小中のみ）	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	牛肉（2×2cmスライス）		25
	清酒		1
	鶏卵		25
	皮むき玉葱		50
	人参		15
	中ねぎ		5
	生しいたけ（スライス）県産・1kg		4
	しょうゆ		4.5
	みりん		3
	上白糖		2
	食塩		0.4
	でんぷん		0.5
	削り節　だし用		2.5
	湯		60
	上乾ちりめん		2
	太もやし		20
	小松菜		20
	人参		5
	しょうゆ		2
	食酢		2.2
	上白糖		1
	味付けもみのり（5～10mm幅）県産		1
	サラダ油		0.5
	ごま油		0.5
	さつまいも（2cm角）		50
	なたね油　ローリー		4
	はちみつ		3
	三温糖		1
	食酢		0.6
	水		1

21日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　白身魚の梅ソースがけ　ゆうすげ村のダイコンサラダ　けんちん汁	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	（冷）赤魚　3cm角切・皮付き骨なし		50
	清酒		1.5
	食塩		0.1
	ねり梅		4
	みりん		2
	三温糖		1.5
	しょうゆ		1.2
	でんぷん		0.3
	湯		2.4
	型抜きかまぼこ（うさぎ）		10
	大根		35
	水菜		10
	人参		3
	サラダ油		1
	りんご酢		2.2
	上白糖		1
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	豆腐		25
	油揚げ		7
	洗いごぼう		13
	つきこんにゃく		10
	人参		7
	中ねぎ		3
	しょうゆ		2
	食塩		0.4
	削り節　だし用		4
	出し昆布		1
	ごま油		0.1
	でんぷん		0.5
	水		120

22日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　プルコギ　ナムル　トック入りキムチスープ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	牛赤肉（3×2cmスライス）		30
	にんにく		0.4
	しょうゆ		1.7
	上白糖		1.8
	清酒		1
	太もやし		20
	皮むき玉葱		20
	人参		8
	にら		4
	サラダ油		1
	赤みそ		2.5
	ごま油		0.5
	一味		0.01
	ほうれん草		20
	人参		7
	切干し大根		3
	炒り白ごま		1
	食酢		2
	しょうゆ		2
	上白糖		1.3
	ごま油		1
	にんにく		0.1
	トック　国産米使用		20
	（冷）豆腐（カット）1kg		15
	白菜		20
	白菜キムチ　1kg		5
	人参		5
	えのきたけ		5
	太ねぎ		7
	中みそ		5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		3
	水		115

26日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
きなこあげパン（小）　コッペパン・おさつクリーム（中）　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　ローリー		6
	きな粉　1kg		5
	三温糖		3.5
	食塩		0.01
	紙ナフキン		1
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		25
	白菜		35
	玉葱		20
	たけのこ水煮（1／2カット）		10
	人参		10
	干ししいたけ（スライス）		1
	中ねぎ		3
	春雨（太め5cm）		3
	生姜		0.5
	（袋）がらスープ		3
	しょうゆ		2
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	水		100
	キャベツ		25
	（生）ブロッコリー（カット）県産		15
	きゅうり		10
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	食酢		2.2
	上白糖		1.2
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03

27日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　味つけのり　牛乳　煮こみおでん　れんこんサラダ　いちご（中のみ）	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	（個）味付けのり（無償提供）		2.5
	牛乳		206
	牛肉（3×3cmスライス）		20
	（レト）うずら卵1kg		20
	ちくわ		15
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		25
	大根		30
	里いも（2cm）		20
	波型こんにゃく（2×2×1cm）		12
	人参		7
	（乾）早煮昆布（カット）		1
	甘みそ		5
	赤みそ		3
	中双糖		2
	清酒		1
	しょうゆ		0.8
	水		50
	（レト）まぐろ油漬		10
	れんこん（いちょう2mm）		15
	（生）ブロッコリー		15
	人参		7
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	マヨネーズ　1kg		7
	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

28日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　たいのいそべあげ　切りぼし大根の煮もの　うちこみ汁	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	天然真鯛　骨なし　2×2×1　冷凍（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		50
	清酒		1.5
	食塩		0.1
	天ぷら粉　乳・卵抜き		5
	青のり粉		0.2
	水		10
	なたね油　ローリー		4
	牛肉（2×2cmスライス）		12
	切干し大根		7
	人参		7
	（冷）さやいんげん　500g		4
	しょうゆ		2.3
	みりん		1.1
	上白糖		1
	ごま油		0.5
	だし汁		20
	油揚げ		3
	生うどん　さぬきの夢		15
	大根		15
	人参		5
	中ねぎ		3
	生しいたけ（スライス）県産・1kg		5
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		150

29日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　マーボーどうふ　はるさめサラダ　きんかん	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉赤身ミンチ		20
	清酒		1
	（冷）豆腐（カット）1kg		80
	玉葱		35
	たけのこ水煮（1／2カット）		15
	人参		10
	干ししいたけ（スライス）		1
	中ねぎ		3
	生姜		1
	にんにく		0.8
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		5
	しょうゆ		3.5
	（袋）がらスープ		3
	赤みそ		3
	清酒		1
	三温糖		0.5
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.1
	豆板醤		0.1
	でんぷん		1
	ごま油		0.5
	水		30
	ロースハム（短冊）卵抜き		5
	春雨（太め5cm）		5
	太もやし		20
	きゅうり		15
	人参		5
	炒り白ごま		1
	しょうゆ		2.5
	食酢		2
	上白糖		1.5
	ごま油		1
	からし粉		0.05
	きんかん		20