六条町　3月

1日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ばらずし　牛乳　小えびのからあげ　ブロッコリーのあえもの　すまし汁　ひなあられ（小中のみ）	精白米（自校）		65
	清酒		3
	出し昆布		0.5
	食酢		10
	上白糖		8
	食塩		0.8
	鶏肉　もも・皮なし（1×1cm）		12
	清酒		0.5
	ごぼう（ささがき・ごはん用小さめ）		5
	（冷）油揚げ（5mm×40mm）		5
	人参		3
	（冷）グリンピース		3
	高野豆腐（すし用）		0.4
	干ししいたけ（スライス）		0.3
	上白糖		1.8
	うすくちしょうゆ		1.8
	清酒		2
	牛乳		206
	（冷）小えび殻付き　でんぷん付き・県産		20
	なたね油　ローリー		5
	食塩		0.15
	（生）ブロッコリー（カット）県産		18
	キャベツ		25
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	花かつお（砕片）500g		0.8
	しょうゆ		2
	食酢		1.5
	上白糖		1
	型抜きかまぼこ（梅）		5
	（冷）豆腐（カット）1kg		25
	玉葱		25
	えのきたけ		7
	人参		5
	中ねぎ		3
	食塩		0.4
	うすくちしょうゆ		0.5
	削り節　だし用		4
	出し昆布		1
	湯		110
	（個）ひなあられ		8

4日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　チョコクリーム　牛乳　チリコンカーン　りっちゃんサラダ　いちご（小のみ）　のむヨーグルト（中のみ）	コッペパン		50
	コッペパン		60
	(個)チョコクリーム(Fe食物繊維入り)		10
	牛乳		206
	牛赤肉ミンチ		15
	(冷)白いんげん豆　1kg		35
	じゃがいも		55
	皮むき玉葱		40
	(袋)トマト水煮　1kg		8
	にんにく		1
	パセリ		0.5
	サラダ油		1
	(袋)トマトケチャップ　1kg		6
	中双糖		1.5
	ウスターソース		1
	赤ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.3
	チリパウダー		0.05
	湯		30
	ロースハム(短冊)卵抜き		5
	キャベツ		30
	きゅうり		10
	トマト		10
	人参		5
	(レト)ホールコーン　1kg		5
	(乾)刻み昆布		0.5
	花かつお(砕片)500g		0.8
	食酢		2.2
	しょうゆ		2
	サラダ油		1
	上白糖		1
	こしょう		0.02
	いちご(高松産ごじまん品等利用拡大事業)		20
	(個)のむヨーグルト		80

5日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
赤飯　牛乳　魚のすだちソースかけ　おかかあえ　赤だし　いちごクレープ（小中のみ）	精白米(自校)		52
	精白米(自校)		60
	もち米		20
	(乾)小豆		7
	食塩		0.5
	牛乳		206
	(冷)赤魚　3cm角切・皮付き骨なし		50
	清酒		2
	食塩		0.15
	しょうゆ		2.5
	すだち酢		3.5
	三温糖		3.5
	みりん		1
	でんぷん		0.4
	湯		4
	食べて菜		25
	太もやし		15
	人参		7
	(冷)油揚げ(5mm×20mm)		5
	花かつお(砕片)500g		0.8
	しょうゆ		2.3
	ポン酢		1.5
	(冷)豆腐(カット)1kg		25
	大根		20
	玉葱		15
	中ねぎ		3
	干しわかめ(カット)		0.5
	赤みそ		6
	甘みそ		3
	削り節　だし用		4
	出し昆布		1
	水		110
	(個)いちごクレープ		40

6日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
キムチごはん　牛乳　ささみチーズフライ　海のいのちサラダ　たまご入りしばちゃんスープ	精白米(自校)		65
	豚肉赤身(2×2cmスライス)		15
	生姜		0.8
	上白糖		0.8
	白菜キムチ(ごはん用)1kg		15
	人参		7
	(冷)むき枝豆　1kg		5
	ごま油		1.5
	しょうゆ		1.5
	清酒		2
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.4
	牛乳		206
	冷)ささみフライチーズ入り　50g		小　50
	冷)ささみフライチーズ入り　60g		中　60
	なたね油　ローリー		5
	(乾)海藻ミックス		1
	キャベツ		25
	きゅうり		15
	(レト)ホールコーン　1kg		7
	(レト)まぐろ油漬		5
	食酢		2.3
	しょうゆ		2.2
	上白糖		1.3
	ごま油		0.5
	サラダ油		0.5
	トック　国産米使用		20
	鶏卵		25
	玉葱		20
	チンゲンサイ		7
	えのきたけ(1／2)1kg		7
	たけのこ水煮(1／2カット)		7
	人参		5
	サラダ油		0.5
	(袋)がらスープ　1kg		3
	チキンコンソメ		0.5
	しょうゆ		0.8
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		100

7日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
カレーうどん　牛乳　まんばのアーモンドあえ　ミニアメリカンドッグ	(袋)ゆでうどん　さぬきの夢		小1-3 200
	(袋)ゆでうどん　さぬきの夢		小4-6 280
	(袋)ゆでうどん　さぬきの夢		中 300
	牛肉(3×2cmスライス)		15
	油揚げ		10
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	中ねぎ		3
	干ししいたけ(スライス)		0.7
	にんにく		0.5
	生姜		0.2
	サラダ油		1
	カレー粉		1.1
	(袋)がらスープ　1kg		4
	チキンコンソメ		0.5
	(袋)トマトケチャップ　1kg		2
	ウスターソース		1.7
	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		0.03
	でんぷん		2
	削り節　だし用		4
	湯		110
	牛乳		206
	(生)まんば		25
	キャベツ		15
	太もやし		10
	人参		5
	しょうゆ		2.5
	食酢		2.2
	上白糖		1
	サラダ油		1
	アーモンド(粉)		1
	アーモンド(刻み)		1.5
	(冷蔵)ミニウインナー		16
	ホットケーキミックス　10kg袋		6.5
	マヨネーズ　1kg		0.3
	水		16
	なたね油　ローリー		2

8日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　ラムのトマトシチュー　かぼちゃのサラダ　チーズ（小中のみ）　はるみ（小中のみ）	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	ラム肉並(2×2cmスライス)		20
	赤ぶどう酒		1
	じゃがいも		50
	玉葱		40
	人参		15
	(冷)グリンピース		3
	セロリ		2
	にんにく		0.5
	サラダ油		1
	小麦粉		4
	サラダ油		4
	(袋)デミグラスソース　1kg		4
	(袋)トマト水煮　1kg		10
	(袋)トマトピューレ　1kg		5
	(袋)トマトケチャップ　1kg		4
	(袋)がらスープ　1kg		4
	ウスターソース		2
	赤ぶどう酒		2
	食塩		0.6
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ		0.5
	ローリエ		0.1
	湯		90
	(生)かぼちゃ(2×2cm)		45
	(レト)ホールコーン　1kg		5
	人参		5
	イタリアンドレッシング		5
	(個)プロセスチーズ		15
	はるみ		50

11日（月）

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
仙台ふのたまごとじどんぶり	油麩（仙台麩）		5
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		12
	清酒		1
	鶏卵		30
	玉葱		20
	太ねぎ		10
	人参		10
	生しいたけ（スライス）県産・1kg		3
	みつば		3
	しょうゆ		4.5
	みりん		3
	上白糖		2
	食塩		0.4
	でんぷん		0.5
	出し昆布		0.5
	削り節　だし用		2
	水		60
さぬきサーモンのたつたげ	チルド）讃岐サーモン2cm角切・皮付き骨なし		45
	生姜		1
	清酒		2
	しょうゆ		1.5
	食塩		0.1
	米粉		4
	でんぷん		3
	なたね油　ローリー		5
くきわかめのあえもの	上乾ちりめん		2
	（冷）茎わかめ（細切り）500g袋		10
	キャベツ		25
	きゅうり		10
	人参		5
	しょうゆ		2.2
	食酢		2
	上白糖		1
	ごま油		0.5
	サラダ油		0.5

12日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
キンパ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	ごま油		0.5
牛乳	牛肉（3×2cmスライス）		33
	しょうゆ		1.5
ロメインレタスの韓国風スープ	三温糖		1.5
	サラダ油		1
	清酒		1
	にんにく		0.4
	玉葱		30
	人参		10
	にら		4
	赤みそ		2
	コチジャン		0.5
	小松菜		25
	きゅうり		15
	太もやし		10
	（冷）錦糸たまご		6
	食酢		2.3
	うすくちしょうゆ		1.5
	上白糖		1.3
	ごま油		1
	たくあん（刻み）1kg袋		7
	牛乳		206
	ボンレスハム（短冊）卵抜き		5
	玉葱		25
	ロメインレタス		20
	人参		7
	えのきたけ		5
	セロリ		2
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ　1kg		4
	オイスターソース		0.5
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	湯		120
	（個）手巻きのり（4枚）		幼・小1-3 2.4
	（個）手巻きのり（6枚）		小4-6・中 3.6

13日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
わかめごはん	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	炊き込みわかめ		1.9
牛乳	牛乳		206
とりのからあげ	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		27
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		18
	しょうゆ		2
	清酒		1
	生姜		0.7
	米粉		4
	でんぷん		4
	なたね油　ローリー		5
ほうれん草のソテー	ベーコン（短冊）		5
	ほうれん草		25
	キャベツ		20
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	人参		5
	サラダ油		0.5
	食塩		0.25
	しょうゆ		0.3
	こしょう		0.03
とうふのみそ汁	豆腐		30
	油揚げ		7
	玉葱		25
	人参		7
	中ねぎ		3
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	湯		100
ココアワッフル	（個）ココアワッフル　鉄分強化		28

14日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフカツサンド	コッペパン（丸型）		50
	コッペパン（丸型）		60
	（冷）ヒレカツ		50
	なたね油　ローリー		5
牛乳	キャベツ		25
	人参		5
	（個）中濃ソース		8
	牛乳		206
ポトフ	ベーコン（厚切り・短冊）		8
	玉葱		20
	じゃがいも		30
	大根		20
	白菜		15
	人参		7
	セロリ		2
	サラダ油		0.5
	白ぶどう酒		1
	（袋）がらスープ　1kg		4
	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
	湯		90
清見オレンジ	清見オレンジ		50

15日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ピラフ	精白米（自校）		65
	粗挽きウインナー（1cm）		10
	白ぶどう酒		1
	皮むき玉葱		15
	人参		7
牛乳	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
スパニッシュオムレツ	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.6
	こしょう		0.05
	牛乳		206
チーズ入りカルちゃんサラダ	鶏卵		40
	ベーコン（短冊）		5
	（冷）ダイスポテト		12
	（冷）オニオンソテー　ダイス70		5
	赤パプリカ		5
	ドライパセリ		0.03
	食塩		0.2
	こしょう		0.03
	生クリーム		2
	バター		1
	（袋）トマトケチャップ		8
	上乾ちりめん		1.5
	ダイスチーズ（4mm角）生食用		7
	キャベツ		20
	小松菜		25
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	食酢		2.3
	しょうゆ		2
	上白糖		1
	サラダ油		0.5
	ごま油		0.5
はくさいのスープ	ボンレスハム（短冊）卵抜き		5
	白菜		25
	玉葱		20
	しめじ		7
	人参		5
	セロリ		2
	（袋）がらスープ　1kg		3.5
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.7
	湯		115

18日（月）

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
さばのみそ煮	（冷）さばのみそ煮		小　50
	（冷）さばのみそ煮		中　60
肉じゃが	牛肉（3×3㎝スライス）		15
	じゃがいも		60
	皮むき玉葱		40
	つきこんにゃく		12
	人参		15
	（冷）さやいんげん　500g		5
	サラダ油		0.5
	しょうゆ		2.5
	中双糖		1.8
	清酒		2
	食塩		0.06
	湯		5
切ぼし大根のはりはりづけ	切干し大根		5
	きゅうり		10
	人参		5
	たくあん（刻み）1kg袋		5
	（乾）刻み昆布		0.4
	炒り白ごま		0.5
	しょうゆ		1.2
	食酢		2.2
	上白糖		1.2
	サラダ油		0.5

19日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
タコライス	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	豚肉赤身ミンチ		25
	牛肉ミンチ		10
	赤ぶどう酒		1.5
	皮むき玉葱		30
	（レト）ひきわり大豆　1kg		15
	人参		7
	ピーマン		5
	にんにく		0.2
	（袋）トマト水煮　1kg		15
	（袋）トマトケチャップ　1kg		3.5
	サラダ油		1
	食塩		0.5
	こしょう		0.02
	清酒		1
	チリパウダー		0.4
	ウスターソース		2.5
	上白糖		1
	でんぷん		1
	キャベツ		30
牛乳	牛乳		206
ビーフンスープ	ボンレスハム（短冊）卵抜き		5
	玉葱		20
	白菜		25
	人参		7
	チンゲンサイ		7
	ビーフン		5
	中ねぎ		3
	（袋）がらスープ　1kg		4
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.4
	ごま油		0.2
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	湯		110
黒ごまプリン（小中のみ）	（個）黒ごまプリン		40

21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	牛乳		206
魚のパセリマヨネーズ焼き	（チルド）鮭（2㎝角）骨皮なし		45
	白ぶどう酒		1
	食塩		0.15
	こしょう		0.02
	マヨネーズ　1kg		12
	玉葱		5
	パセリ		0.75
	紙カップ　小判3号　300枚入		1
野菜のカレードレッシング	（レト）ささみ油漬（フレーク）		5
	キャベツ		25
	きゅうり		15
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	赤パプリカ		5
	食酢		2.3
	サラダ油		1
	上白糖		1.2
	カレー粉		0.2
	食塩		0.2
	こしょう		0.03
	粗挽きウインナー（1㎝）		7
	玉葱		25
	じゃがいも		30
	エリンギ		5
	人参		5
	セロリ		2
コンソメスープ	（袋）がらスープ　1kg		4
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	湯		110