1日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン（袋入り）牛乳　はくさいのクリーム煮　ブロッコリーのサラダ	（個）常温コッペパン		小1 40
	（個）常温コッペパン		小2-3 50
	（個）常温コッペパン		小4 60
	（個）常温コッペパン		小5-中3 70
	牛乳		206
	豚肉並（２×２㎝スライス）		20
	白ぶどう酒		1
	ベーコン（短冊）		5
	白菜		40
	玉葱		40
	じゃがいも		30
	エリンギ（１×３×０．３㎝）県産		10
	人参		10
	サラダ油		0.5
	小麦粉		3.5
	サラダ油		3
	（袋）がらスープ		3
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.02
	調理用牛乳		25
	生クリーム		2
	ピザ用チーズ		1.5
	湯		50
	（生）ブロッコリー（カット）県産		25
	キャベツ		30
	（缶）ホールコーン		5
	食酢		3
	上白糖		1
	オリーブ油		1
	サラダ油		0.5
	食塩		0.4
	こしょう		0.03

4日(月)

献立名	食品名		一人当り正味分量
とりごぼうピラフ(麦入り) 牛乳 ビーフンサラダ うずらたまごのスープ ミックスナッツ(中のみ)	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
	洗いごぼう		15
	人参		5
	(冷)むき枝豆 1kg		5
	(缶)ホールコーン		5
	干ししいたけ(スライス)		0.5
	ごま油		1
	清酒		1
	しょうゆ		1.7
	チキンコンソメ		1.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	牛乳		206
	ロースハム(短冊)卵抜き		7
	もやし		25
	チンゲンサイ		15
	人参		8
	ビーフン		5
	しょうゆ		2.5
	食酢		2.5
	上白糖		1.3
	ごま油		1
	からし粉		0.06
	(レト)うずら卵1kg		25
	玉葱		30
	人参		5
	えのきたけ		5
	中ねぎ		5
	(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		125
	(個)ミックスナッツ		15

5日(火)

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん 牛乳 さんまのかば焼き風 ロメインレタスのあえもの すいとん汁	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)さんま開き でんぷん付き		40
	なたね油		4
	生姜		1.2
	しょうゆ		2.5
	上白糖		2.5
	みりん		1.8
	清酒		1.8
	でんぷん		0.2
	湯		9
	ロメインレタス		30
	もやし		30
	人参		10
	しょうゆ		2.5
	食酢		2.2
	ごま油		1
	上白糖		1.2
	炒り白ごま		1
	(冷)すいとん		15
	玉葱		30
	人参		10
	油揚げ		8
	中ねぎ		5
	中みそ		5
	甘みそ		5
	煮干し だし用		4
	湯		110

6日(水)

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん 牛乳 こうやどうふのうま煮 食べて菜のゆず香あえ みかん	精白米(自校)		72
	精白米(自校)		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並(2×2cmスライス)		25
	清酒		1
	高野豆腐(サイコロ)		18
	玉葱		30
	人参		8
	(冷)さやいんげん 500g		7
	生しいたけ(スライス)県産・1kg		4
	しょうゆ		3.5
	三温糖		3
	食塩		0.3
	削り節 だし用		2
	水		50
	食べて菜		25
	もやし		25
	キャベツ		20
	しょうゆ		2.3
	ゆず酢		1.7
	上白糖		1.1
	みかん		80

7日(木)

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン 牛乳 フライドチキン チョップドサラダ コーンスープ	コッペパン(丸型)		50
	コッペパン(丸型)		60
	牛乳		206
	冷)フライドチキン		小 50
	冷)フライドチキン		中 60
	なたね油		4
	(レト)まぐろ油漬		8
	マカロニ(シエル)		5
	人参		10
	きゅうり		15
	キャベツ		13
	セロリ		2
	食酢		1.5
	上白糖		1.2
	(冷)レモン果汁 県産・500g		1
	サラダ油		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	ベーコン(短冊)		7
	(缶)クリームコーン		40
	(缶)ホールコーン		5
	玉葱		30
	パセリ		0.5
	サラダ油		0.5
	(袋)がらスープ		4
	コーンスターチ		1.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.3
	湯		100

8日(金)

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん しじみのつくだ煮(中のみ) 牛乳 煮こみおでん 温でも冷でも!八彩サラダ	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70
	米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7
	(レト)しじみの佃煮		12.5
	牛乳		206
	牛赤肉(3×3cmスライス)		20
	てんぷら		15
	(レト)うずら卵1kg		25
	(冷)厚揚げ(カット)1kg		25
	大根		35
	板こんにゃく		20
	人参		10
	(乾)早煮昆布(カット)		1
	甘みそ		5
	赤みそ		3
	中双糖		3
	清酒		1
	しょうゆ		0.8
	水		50
	(レト)ささみ油漬(フレーク)		15
	キャベツ		20
	もやし		15
	人参		5
	(缶)ホールコーン		5
	しめじ		5
	ピーマン		3
	干しわかめ(カット)		0.4
	炒り白ごま		1
	(冷)レモン果汁 県産・500g		2
	食酢		1
	しょうゆ		1.5
	上白糖		1.1
	ごま油		0.5

11日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
れんこんごはん（麦入り） 牛乳 かんぴょうのあえもの けんちん汁 さつまいもとくりのタルト	精白米（自校）		59
	米粒麦 自校		6
	鉄強化米		0.5
	豚肉並（2×2cmスライス）		15
	油揚げ		5
	れんこん（いちょう3mm）		12
	人参		7
	（冷）むき枝豆 1kg		5
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	サラダ油		0.8
	しょうゆ		3
	清酒		2
	上白糖		1
	食塩		0.5
	牛乳		206
	ロースハム（短冊）卵抜き		5
	（乾）かんぴょう（2cm）		6
	きゅうり		15
	人参		5
	（乾）刻み昆布		0.8
	しょうゆ		2
	食酢		2.2
	ごま油		1
	上白糖		1.2
	炒り白ごま		0.5
	豆腐		25
	油揚げ		7
	つきこんにゃく		10
	洗いごぼう		13
	人参		7
	中ねぎ		5
	しょうゆ		2
	食塩		0.4
	削り節 だし用		4
	出し昆布		1
	水		120
	（個）お米のさつまいもと栗のタルト		30

12日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
しっぽくうどん 牛乳 たちうおのからあげ ブロッコリーのおかかあえ	（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
	鶏肉 もも・皮なし（2×1cm）		8
	鶏肉 胸・皮なし（2×1cm）		12
	清酒		1
	てんぷら		10
	油揚げ		8
	大根		30
	里いも（1．5cm）		20
	人参		10
	中ねぎ		5
	しょうゆ		5
	みりん		1
	清酒		1
	食塩		0.4
	煮干し だし用		5
	水		150
	牛乳		206
	冷）太刀魚でんぷん付き		35
	なたね油		4
	食塩		0.08
	（生）ブロッコリー（カット）県産		30
	しょうゆ		1.6
	ポン酢		0.8
	花かつお 1kg		0.6

13日（水）

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 ロメインレタスのサラダ 香緑	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
	豚肉並（2×3cmスライス）		25
	玉葱		40
	じゃがいも		25
	大かぶ		20
	れんこん（いちょう5mm）		15
	金時人参		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		60
	上乾ちりめん		2
	ロメインレタス		25
	大根		35
	人参		7
	食酢		2.5
	サラダ油		1
	上白糖		1.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	キウイフルーツ（香緑）（高松産ごてまん品等利用拡大事業）		50
	紙ナフキン		1

14日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン 牛乳 ボルシチ ポテトサラダ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	牛肉（2cm角）		30
	サラダ油		0.5
	大かぶ		50
	玉葱		30
	キャベツ		20
	人参		10
	セロリ		3
	パセリ		0.3
	サラダ油		2
	（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		0.05
	（袋）がらスープ		3
	チキンコンソメ		0.4
	ローリエ		0.1
	生クリーム		2
	湯		80
	じゃがいも		60
	人参		8
	（缶）ホールコーン		7
	ゆで塩		1
	（個）マヨネーズ		8

15日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん 牛乳 ホイコーロー たまごスープ マファール	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		40
	清酒		1
	しょうゆ		1
	キャベツ		40
	玉葱		35
	たけのこ水煮（ホール）		15
	人参		10
	ピーマン		8
	生姜		1
	にんにく		0.5
	ごま油		1
	赤みそ		2
	上白糖		0.7
	清酒		1
	しょうゆ		1.5
	豆板醤		0.05
	鶏卵		20
	玉葱		25
	人参		7
	しめじ		7
	中ねぎ		3
	（袋）がらスープ		4
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	湯		120
	（個）中華菓子（マファール）		10

18日（月）

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
煮しめ			
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		21
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		14
	清酒		1
	板こんにゃく		25
	洗いごぼう		25
	大根		20
	れんこん（いちょう5mm）		20
	金時人参		10
	（冷）さやいんげん　500g		8
	干ししいたけ（スライス）		0.8
	ごま油		1.5
	しょうゆ		3.5
	中双糖		2.5
	でんぷん		0.7
	水		6
まんばのあえもの			
	（生）まんば		30
	もやし		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
たつくり			
	かえり		6
	炒り白ごま		1
	みりん		0.9
	上白糖		0.7
	しょうゆ		0.35
	水		0.7
いちごクリーム大福			
	（個）大福もち（豆乳いちご）		30

19日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
大豆ごはん（麦入り）	精白米（自校）		59
	米粒麦　自校		6
	鉄強化米		0.5
	牛肉（2×2cmスライス）		15
	（冷）大豆水煮		12
	油揚げ		3
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		0.8
	清酒		2
	しょうゆ		2
	上白糖		0.5
	食塩		0.5
牛乳			
	牛乳		206
大根のそぼろ煮			
	鶏肉　ひき肉		20
	大根		80
	人参		10
	（冷）グリンピース		5
	生姜		0.5
	サラダ油		0.5
	しょうゆ		3
	上白糖		1.7
	清酒		1
	みりん		1
	でんぷん		0.5
	だし汁		10
かぼちゃのみそ汁			
	油揚げ		7
	（生）かぼちゃ（2×2cm）		30
	玉葱		25
	中ねぎ		5
	中みそ		6
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		120

20日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン	コッペパン（丸型）		50
	コッペパン（丸型）		60
牛乳			
	牛乳		206
魚のレモンソース			
	（冷）メルルーサ　2cm角切・皮付き骨なし		50
	清酒		2
	食塩		0.1
	でんぷん		8
	なたね油		6
	（冷）レモン果汁　県産・500g		4
	上白糖		3
	しょうゆ		2
ゆでブロッコリー			
	（生）ブロッコリー（カット）県産		30
	ゆで塩		0.5
マカロニスープ			
	ベーコン（短冊）		10
	（冷）白いんげん豆　1kg		10
	玉葱		20
	白菜		20
	人参		5
	マカロニ（シエル）		5
	セロリ		3
	パセリ		0.5
	（袋）がらスープ		4
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		110

21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
	米粒麦　委託		7
牛乳			
	牛乳		206
あつあげとひじきのうま煮			
	豚肉並（3×3cmスライス）		20
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		50
	つきこんにゃく		20
	人参		10
	（冷）さやいんげん　500g		5
	（乾）ひじき		3
	サラダ油		1
	しょうゆ		4
	三温糖		3
	みりん		0.5
	水		20
ちりめんあえ			
	上乾ちりめん		5
	もやし		30
	小松菜		25
	人参		5
	しょうゆ		2.3
	ポン酢		0.7
ココアワッフル			
	（個）ココアワッフル　鉄分強化		28

22日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
中華風たきこみごはん（麦入り）	精白米（自校）		59
	米粒麦　自校		6
	鉄強化米		0.5
	焼き豚（1cm角切り）		20
	たけのこ水煮（カット）ごはん用		10
	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	中ねぎ		5
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	ごま油		1
	清酒		4
	しょうゆ		4
	上白糖		0.8
	食塩		0.4
牛乳			
	牛乳		206
海そうサラダ			
	（レト）まぐろ油漬		15
	（乾）海藻ミックス		1
	キャベツ		30
	きゅうり		10
	（缶）ホールコーン		7
	炒り白ごま		1
	食酢		3
	しょうゆ		3
	上白糖		1.5
	ごま油		0.5
	サラダ油		0.5
ワンタンスープ			
	豚肉赤身（2×2cmスライス）		15
	玉葱		25
	人参		5
	中ねぎ		5
	（乾）たんめん		7
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		4
	しょうゆ		1
	食塩		0.4
	こしょう		0.06
	チキンコンソメ		0.3
	湯		130
ヨーグルト			
	（個）ヨーグルト		70