

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
ルーローハン(麦ごはん) 牛乳 大根スープ ミニトマト(小中のみ) パイナップル(小中のみ)	精白米(委託)	60	ごはん しじみのつくだ煮(小中のみ) 牛乳 ちくぜん煮 とうふのすまし汁	精白米(自校)	72
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	80
	米粒麦 委託	6		(レト)しじみ佃煮	10
	米粒麦 委託	7		牛乳	206
	牛乳	206		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
	豚肉赤身(2cm角)	45		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
	清酒	1		清酒	1
	サラダ油	1		ちくわ	15
	(レト)うずら卵1kg	20		板こんにやく	30
	玉葱	30		洗いごぼう	20
	たけのこ水煮(ホール)	10		れんこん(いちよう8mm)	20
	人参	7		人参	15
	生しいたけ(スライス)農産・1kg	5		(冷)さやいんげん 500g	8
	中ねぎ	3		ごま油	1
	生姜	0.5		しょうゆ	4
	にんにく	0.5		中双糖	2.8
	サラダ油	0.3		でんぷん	0.7
	しょうゆ	3		だし汁	6
	オイスターソース	2		(冷)豆腐(カット)1kg	30
	三温糖	1.5		玉葱	20
食酢	0.5	人参	8		
ごま油	0.5	しめじ	7		
でんぷん	0.1	中ねぎ	5		
水	7	食塩	0.7		
ベーコン(短冊)	5	うすくちしょうゆ	0.5		
大根	25	削り節 だし用	4		
玉葱	15	出し昆布	1		
人参	7	水	120		
中ねぎ	3				
生姜	0.3				
サラダ油	0.5				
(袋)がらスープ	4				
しょうゆ	0.7				
チキンコンソメ	0.5				
清酒	0.5				
ごま油	0.3				
食塩	0.3				
こしょう	0.03				
湯	130				
ミニトマト(高松産こしまん品等利用拡大事業)	30				
(個)冷凍生パイン	40				

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
麦ごはん 牛乳 いわしの かば焼き風 小松菜の ごまあえ 大根のみそ汁 節分豆(小中のみ)	精白米(委託)	60	麦ごはん 味噌つけのり 牛乳 あつあげとチンゲンサイのみそいため かきたま汁	精白米(自校)	66	冬野菜カレー ライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ 小にぼし(小中のみ) ぼんかん(小中のみ)	精白米(委託)	60	きなこあげパン 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	麦ごはん ひじきのり(中のみ) 牛乳 たいの和風あんかけ すいとん汁	精白米(委託)	60
	精白米(委託)	70		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70		コッペパン	60		精白米(委託)	70
	米粒麦 委託	6		米粒麦 自校	6		米粒麦 委託	6		なたね油	6		米粒麦 委託	6
	米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7		きな粉 1kg	4.5		米粒麦 委託	7
	牛乳	206		鉄強化米	0.5					三温糖	3		(個)ひじきのり	10
	(冷)いわし開き 澱粉付	幼・小 40		(個)味噌つけのり(無償提供)	2.5		豚肉並(2×3cmスライス)	25		紙ナフキン	1		牛乳	206
	(冷)いわし開き 澱粉付	中 50		牛乳	206		玉葱	40		(冷)肉だんご	30			
	なたね油	4		豚肉赤身ミンチ	15		じゃがいも	25		白菜	40			
	生姜	1.2		清酒	2		大根	25		玉葱	20			
	しょうゆ	2.8		生姜	0.6		れんこん(いちょう5mm)	8		たけのこ水煮(ホール)	10			
	上白糖	2.8		にんにく	0.2		人参	7		人参	10			
	みりん	1.8		にんにく	0.2		セロリ	3		干しいたけ(スライス)	1			
	清酒	1.8		(冷)厚揚げ(カット)1kg	50		にんにく	0.5		人參	10			
	でんぷん	0.2		玉葱	40		生姜	0.5		春雨(8~10cm)	3			
	湯	4		人参	10		サラダ油	1		生姜	0.5			
	小松菜	30		たけのこ水煮(ホール)	8		小麦粉	6		(袋)がらスープ	3			
	キャベツ	30		しめじ	5		カレー粉	1		しょうゆ	2			
	炒り白ごま	1		チンゲンサイ	20		サラダ油	4		食塩	0.5			
	しょうゆ	2		ごま油	0.8		(袋)がらスープ	4		こしょう	0.03			
	ポン酢	1		中双糖	2		ウスターソース	1.3		チキンコンソメ	0.3			
油揚げ	5	チキンコンソメ	0.6	とんかつソース	1	湯	120							
大根	30	しょうゆ	2	しょうゆ	1	(生)ブロッコリー(カット)県産	30							
人参	15	赤みそ	3	チャツネ 450g	1	キャベツ	30							
中ねぎ	5	豆板醤	0.03	赤ぶどう酒	1	きゅうり	10							
干しわかめ(カット)	0.5	でんぷん	0.7	食塩	0.5	棒々鶏ドレッシング	8							
中みそ	5.5	湯	20	こしょう	0.04	小煮干し	4							
甘みそ	5	鶏卵	20	チキンコンソメ	0.5	ぼんかん	100							
煮干し だし用	4	玉葱	25	湯	80									
水	120	人参	7											
(個)節分豆	5	中ねぎ	5											
		干しいたけ(スライス)	1											
		しょうゆ	1											
		食塩	0.5											
		でんぷん	0.5											
		削り節 だし用	4											
		出し昆布	1											
		水	130											

13日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
野菜 たっぷり中華ラーメン	(袋)中華めん	幼-小3 150
	(袋)中華めん	小4-6 200
	(袋)中華めん	中 250
	豚肉並(2×2cmスライス)	20
	清酒	1
	生姜	0.5
	食塩	0.15
	こしょう	0.02
	なると(3mm)	7
	玉葱	30
牛乳	もやし	20
	たけのこ水煮(ホール)	12
	人参	7
	干しいたけ(スライス)	1
	中ねぎ	5
	しょうゆ	5
	(袋)がらスープ	4
	チキンコンソメ	0.5
	上白糖	0.5
	ごま油	0.5
かみかみあえ マラーカオ(小中のみ)	食塩	0.3
	でんぷん	3
	湯	120
	牛乳	206
	ほうれん草	25
	切干し大根	4
	(缶)ホールコーン	5
	するめ(カット)国産	2
	(乾)刻み昆布	0.7
	三温糖	1.7
しょうゆ	3	
食酢	1.2	
ごま油	0.3	
(個)マラーカオ	35	

14日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ガーリックピラフ(麦入り)	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)	12
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	玉葱	15
	人参	5
	エリンギ(1×2×0.3cm)	5
牛乳	(冷)むぎ枝豆 1kg	5
	にんにく	1
	サラダ油	1.4
	チキンコンソメ	0.7
	食塩	0.8
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	15
	大根	25
	ロメインレタス	20
ロメインレタスのサラダ	人参	10
	食酢	2
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	18
	玉葱	30
	人参	10
ミネストローネ	セロリ	2
	パセリ	0.5
	サラダ油	0.5
	(袋)トマト水煮	15
	(袋)がらスープ	4
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.6
	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.5
	ローリエ	0.1
ガトーショコラ(小中のみ)	湯	110
	(個)ガトーショコラ 鉄分・食物繊維強化	30

15日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒糖パン	黒糖パン	50
	黒糖パン	60
	粉黒糖	7.5
	粉黒糖	9
	牛乳	206
	牛肉(2cm角)	35
	サラダ油	1
	玉葱	40
	大根	25
	キャベツ	20
ボルシチ	人参	15
	ビーツ	10
	セロリ	3
	パセリ	0.3
	サラダ油	1
	バター	1
	(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
花野菜サラダ	こしょう	0.03
	チキンコンソメ	0.4
	ローリエ	0.1
	生クリーム	3
	湯	80
	(生)ブロッコリー(カット)県産	30
	(生)カリフラワー(カット)1kg	15
	(缶)ホールコーン	5
	食酢	3.5
	上白糖	2
サラダ油	1.5	
食塩	0.3	
こしょう	0.02	

16日(金)

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
	(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	(冷)大豆水煮	15
	油揚げ	3
	人参	7
	(冷)むぎ枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
牛乳	清酒	1.6
	しょうゆ	1.6
	上白糖	0.8
	食塩	0.65
	牛乳	206
	てんぷら	8
	(乾)早煮昆布(カット)	2
	れんこん(いちょう8mm)	20
	人参	10
	つきこんにやく	15
ごま油	1	
石かり汁	中双糖	2
	みりん	0.5
	しょうゆ	2
	だし汁	10
	(生)鮭(2cm角)骨皮なし	18
	清酒	1
	白菜	30
	じゃがいも	25
	太ねぎ	6
	中みそ	5.5
甘みそ	5	
ヨーグルト(小中のみ)	出し昆布	1
	削り節 だし用	4
	水	100
	(個)ヨーグルト	70

