2日(月)

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフドッグ　牛乳　コーンクリームスープ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	皮つき粗挽ウインナー		幼・小　30
	皮つき粗挽ウインナー		中　40
	キャベツ		35
	人参		5
	ゆで塩		0.5
	(袋)トマトケチャップ		8
	牛乳		206
	ベーコン(短冊)		5
	(缶)クリームコーン		35
	玉葱		30
	(缶)ホールコーン		5
	パセリ		0.5
	バター		1
	調理用牛乳		30
	(袋)がらスープ　1kg		4
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	コーンスターチ		1.5
	湯		70

3日(火)

献立名	食品名		一人当り正味分量
ちゃんぽんめん　牛乳　さつまいものからあげ　ゆでブロッコリー	(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(3×3cmスライス)		25
	しょうゆ		1
	清酒		0.5
	(レト)うずら卵1kg		20
	なると(3mm)		4
	キャベツ		25
	もやし		15
	人参		10
	たけのこ水煮(ホール)		7
	中ねぎ		5
	生姜		1
	サラダ油		1
	(袋)がらスープ　1kg		4
	しょうゆ		3.5
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	ごま油		0.3
	豆板醤		0.1
	でんぷん		1
	湯		120
	牛乳		206
	さつまいも(2cm角)		45
	なたね油		4
	食塩		0.1
	(冷)ブロッコリー　国産　1kg		30
	ゆで塩		0.5

4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　小にぼし(小中のみ)	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70
	米粒麦　委託		6
	米粒麦　委託		7
	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　1kg		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		80
	牛乳		206
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7
	ロメインレタス		30
	大根		30
	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
	小煮干し		4

5日(木)

献立名	食品名		一人当り正味分量
さといもごはん　牛乳　こうやどうふのうま煮　小松菜のおかかあえ　みかん(小中のみ)	精白米(自校)		65
	鉄強化米		0.5
	(冷)鶏肉　胸・皮なし(1×1cm)		6
	(冷)鶏肉　もも・皮なし(1×1cm)		4
	油揚げ		5
	里いも(1．5cm)		25
	人参		7
	(冷)むき枝豆　1kg		3
	しょうゆ		3
	清酒		2
	上白糖		0.7
	食塩		0.45
	出し昆布		1
	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
	干ししいたけ(スライス)		1
	しょうゆ		3
	三温糖		3
	食塩		0.2
	削り節　だし用		2
	水		50
	小松菜		25
	もやし		30
	人参		5
	花かつお　1kg		1
	しょうゆ		2
	食酢		0.7
	みかん		80

6日(金)

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(小中のみ)　牛乳　ボルシチ　カラフルポテト	コッペパン		50
	コッペパン		60
	(個)いちごジャム		15
	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		0.4
	こしょう		0.05
	(袋)がらスープ　1kg		3
	チキンコンソメ		0.4
	ローリエ		0.1
	湯		80
	じゃがいも		60
	(缶)ホールコーン		10
	人参		7
	(冷)むき枝豆　1kg		7
	ゆで塩		1

9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
牛乳	精白米（委託）		70
魚のレモンソース	米粒麦　委託		6
食べて菜のいそかあえ	米粒麦　委託		7
とうふのみそ汁			
	牛乳		206
	（冷）赤魚　3cm角切・皮付き骨なし		55
	清酒		2
	食塩		0.1
	でんぷん		8
	なたね油		6
	上白糖		3.5
	（冷）レモン果汁　県産・500g		5
	しょうゆ		3
	食べて菜		25
	白菜		30
	人参		10
	もみのり		1.2
	炒り白ごま		1
	しょうゆ		1.2
	豆腐		30
	油揚げ		7
	玉葱		20
	えのきたけ		5
	中ねぎ		5
	干しわかめ（カット）		0.5
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	湯		100

10日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
れんこんごはん（麦入り）	精白米（自校）		59
牛乳	米粒麦　自校		6
かんぴょうのあえ物	鉄強化米		0.5
白玉ぞう煮	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		0.45
	牛乳		206
	（レト）まぐろ油漬		8
	（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		2.4
	ごま油		1
	上白糖		1.2
	炒り白ごま		1
	鶏肉　胸・皮なし（1×1cm）		9
	鶏肉　もも・皮なし（1×1cm）		6
	（冷）白玉		35
	なると（3mm）		5
	大根		30
	小松菜		7
	しょうゆ		2
	みりん		1
	食塩		0.35
	削り節　だし用		4
	出し昆布		1
	水		100

11日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん	精白米（委託）		60
牛乳	精白米（委託）		70
チヌだんごと野菜のみそ煮	米粒麦　委託		6
まんばのごまドレッシングあえ	米粒麦　委託		7
小原紅早生（小中のみ）			
	牛乳		206
	チヌ団子　冷凍（無償提供）		30
	豚肉並（2×2cmスライス）		10
	（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
	赤みそ		3.5
	甘みそ		2
	中双糖		2
	清酒		1
	しょうゆ		0.5
	水		40
	（生）まんば		30
	もやし		35
	金時人参		5
	炒り白ごま		1.5
	しょうゆ		2
	食酢		1.5
	上白糖		1
	サラダ油		0.5
	ごま油		0.5
	小原紅早生みかん（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		80

12日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
オリーブ牛の焼き肉ピラフ	精白米（自校）		70
牛乳	鉄強化米		0.5
ビーフンサラダ	牛肉（オリーブ牛・2×2cmスライス）		5
うずらたまごとロメインレタスのスープ	牛肉（2×2cmスライス）		5
ミックスナッツ（小中のみ）	にんにく		0.7
	生姜		0.5
	玉葱		15
	人参		8
	（冷）むき枝豆　1kg		6
	サラダ油		1
	しょうゆ		2.5
	上白糖		1.3
	清酒		1
	食塩		0.3
	豆板醤		0.1
	牛乳		206
	ボンレスハム（短冊）卵抜き		7
	もやし		25
	チンゲンサイ		15
	人参		8
	ビーフン		8
	しょうゆ		2.8
	食酢		2.8
	上白糖		1.4
	ごま油		1.1
	からし粉		0.03
	（レト）うずら卵1kg		25
	玉葱		25
	ロメインレタス		20
	えのきたけ		5
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ　1kg		4
	食塩		0.4
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.3
	ごま油		0.3
	湯		120
	（個）ミックスナッツ		15

13日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
しっぽくうどん	（袋）ゆでうどん　さぬきの夢		幼-小3　200
牛乳	（袋）ゆでうどん　さぬきの夢		小4-6　280
かたくちいわしのからあげ	（袋）ゆでうどん　さぬきの夢		中　300
ブロッコリーのあま酢あえ	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
	（冷）里いも乱切り		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）かたくちいわし澱粉付き		25
	なたね油		3
	（生）ブロッコリー（カット）県産		30
	食酢		1.6
	上白糖		0.8
	食塩		0.6

16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（2×2㎝）		21
	鶏肉　もも・皮なし（2×2㎝）		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5㎜）		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
食べて菜のポン酢あえ			
	食べて菜		25
	キャベツ		30
	人参		7
	花かつお　1kg		0.8
	ポン酢		1.5
	しょうゆ		2.5
たつくり			
	かえり		6
	炒り白ごま		1.5
	みりん		0.9
	上白糖		0.7
	しょうゆ		0.35
	水		0.7
あん入りだんご（小中のみ）			
	（個）あん入り団子		20

17日（火）

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
フライドチキン			
	冷）フライドチキン50g		50
	なたね油		5
チョップドサラダ			
	（レト）まぐろ油漬		8
	マカロニ（ツイスト）		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
コーンスープ			
	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　1kg		4
	コーンスターチ		1.5
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	チキンコンソメ		0.3
	水		100
りんご（小中のみ）			
	りんご		25

18日（水）

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
あつあげのあま酢煮			
	豚肉並（2×2㎝スライス）		15
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		45
	玉葱		20
	白菜		25
	たけのこ水煮（短冊切り）		15
	人参		10
	チンゲンサイ		10
	干ししいたけ（スライス）		1.5
	にんにく		0.5
	サラダ油		1
	食酢		2
	上白糖		3
	しょうゆ		3.5
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2.5
	清酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.1
	でんぷん		1
	水		10
ちりめんあえ			
	上乾ちりめん		5
	もやし		30
	小松菜		20
	水菜		10
	ポン酢		0.5
	しょうゆ		1.5
	上白糖		1
チーズ（小中のみ）			
	（個）キャンディチーズ　鉄強化		小　5
	（個）キャンディチーズ　鉄強化		中　10

19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
わかさぎのなんばんづけ			
	（冷）わかさぎ　でんぷん付き		30
	なたね油		3
	細ねぎ		2
	食酢		3
	上白糖		2.2
	しょうゆ		2.2
	みりん		0.8
	一味		0.01
	湯		1.1
れんこんのゆず香あえ			
	（レト）ささみ油漬（フレーク）		12
	ほうれん草		20
	れんこん（いちょう2㎜）		15
	人参		10
	しょうゆ		2.5
	ゆず酢		1
	食酢		1
	上白糖		1.3
なんきんとうどんのみそ汁			
	油揚げ		5
	（生）かぼちゃ（2×2㎝）		25
	うどん冷凍		25
	玉葱		20
	中ねぎ		5
	中みそ		5.5
	甘みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		100

20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（1×1㎝）		9
	（冷）鶏肉　もも・皮なし（1×1㎝）		6
	（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			
	豚肉赤身ミンチ		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		2
	清酒		1
	みりん		1
	でんぷん		0.5
	湯		10
かみかみあえ			
	（生）まんば		25
	切干し大根		4
	（缶）ホールコーン		5
	するめ（カット）国産		2
	炒り白ごま		1
	（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
みかん（小中のみ）			
	みかん		80

23日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフツナサンド　牛乳　はくさいのクリーム煮	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	（レト）まぐろ油漬		25
	きゅうり		20
	人参		10
	玉葱		7
	セロリ		1
	りんご酢		2.2
	食酢		1
	上白糖		0.5
	サラダ油		1
	食塩		0.2
	こしょう		0.02
	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㎝）		10
	サラダ油		0.5
	小麦粉		3.5
	サラダ油		3
	（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		0.02
	調理用牛乳		25
	生クリーム		1
	ピザ用チーズ		1.5
	湯		50

24日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　さばのかんろ煮　食べて菜のアーモンドあえ　さつま汁	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）さばの甘露煮		幼　40
	（冷）さばの甘露煮		小　50
	（冷）さばの甘露煮		中　70
	食べて菜		30
	キャベツ		25
	人参		5
	しょうゆ		2.5
	サラダ油		1.5
	食酢		1.5
	上白糖		1.5
	アーモンド（粉）		1
	アーモンド（刻み）		1.5
	鶏肉　胸・皮なし（1×1㎝）		6
	鶏肉　もも・皮なし（1×1㎝）		4
	清酒		1
	さつまいも（2㎝角）		30
	大根		15
	洗いごぼう		8
	つきこんにゃく		7
	人参		8
	中ねぎ		5
	麦みそ		9
	煮干し　だし用		4
	湯		105