

3日(月)			4日(火)			5日(水)			6日(木)			7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
コッペパン	コッペパン	50	ルーローハン(麦ごはん)	精白米(委託)	60	わかめごはん(麦入り)	精白米(自校)	66	麦ごはん	精白米(委託)	60	ごはん	精白米(自校)	72
	コッペパン	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70		精白米(自校)	80
牛乳	牛乳	206	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	米粒麦 自校	6	牛乳	米粒麦 委託	6	味つけのり	鉄強化米	0.5
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7		(個)味付けのり(無償提供)	2.5
カスレ	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8	牛乳	牛乳	206	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
	粗挽きウインナー(2cm)	20		豚肉赤身(2cm角)	45		牛乳	206		(冷)いわし開き 澱粉付	幼・小 40		(冷)いわし開き 澱粉付	中 50
マセドアン	玉葱	30	ミニトマト	清酒	1	大根とあつあげのそぼろ煮	豚肉並ミンチ	25	まんぼのごまドレッシング	食用油	4	焼き豆腐	清酒	2
	じゃがいも	20		サラダ油	1		大根	70		生姜	1.2		しょうゆ	2.8
サラダ	(冷)白いんげん豆 1kg	20	小中のみ	(レト)うずら卵1kg	20	ささみと冬野菜の香りあえ	(冷)厚揚げ(カット)1kg	30	切りほし大根のみそ汁	生薑	1.2	ふのすまし汁	にんにく	0.2
	(袋)トマト水煮 1kg	20		皮むき玉葱	30		人参	5		しょうゆ	2.8		上白糖	2.8
りんごのタルト	セロリ	3	ビーフンスープ	たけのこ水煮(ホール)	10	節分豆(小中のみ)	(冷)さやいんげん 500g	5	節分豆	みりん	1.8		玉葱	40
	にんにく	1		人参	7		生姜	0.3		清酒	1.8		でんぷん	0.2
	サラダ油	0.5		中ねぎ	3		サラダ油	1		湯	4		人参	15
	(袋)トマトケチャップ 1kg	3		干しいたけ(スライス)	0.8		みりん	1		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		湯	4
	白ぶどう酒	1		生姜	0.5		しょうゆ	5		でんぷん	0.2		ごま油	0.8
	ウスターソース	0.7		にんにく	0.5		しょうゆ	5		三温糖	3		生(生)まんぼ	30
	チキンコンソメ	0.6		サラダ油	0.3		みりん	1		湯	20		中双糖	2
	食塩	0.5		しょうゆ	3		清酒	1		人参	5		もやし	25
	こしょう	0.05		オイスターソース	2		でんぷん	0.9		しょうゆ	2		しょうゆ	2
	湯	40		三温糖	1.5		湯	20		人参	5		食酢	2
	ダイスターズ(4mm角)生食用	5		食酢	0.5		(レト)ささみ油漬(フレーク)	7		食酢	1.5		豆板醤	0.03
	きゅうり	20		ごま油	0.5		白菜	40		上白糖	1		上白糖	1
	大根	15		でんぷん	0.1		小松菜	20		サハラダ油	0.5		湯	20
	人参	10		水	7		人参	5		ごま油	0.5		炒り白ごま	1
	(缶)ホールコーン	5		ボンレスハム(短冊)卵抜き	7		上白糖	1.3		湯揚げ	5		人参	10
	食酢	2		皮むき玉葱	30		食酢	1.2		油揚げ	5		中ねぎ	5
	サラダ油	1		人参	7		すだち酢	1.2		玉葱	25		干しいたけ(スライス)	0.5
	上白糖	1		中ねぎ	5		しょうゆ	0.4		しょうゆ	25		人参	7
	食塩	0.2		ピーフン	5		しょうゆ	0.4		中ねぎ	5		食塩	0.5
	こしょう	0.02		(袋)がらスープ 1kg	4		食塩	0.2		切干し大根	2.5		切干し大根	2.5
	(個)りんごのタルト	35		しょうゆ	0.5					中みそ	5.5		出し昆布	1
				サラダ油	0.5						甘みそ		5	煮干し だし用
				チキンコンソメ	0.3					水	130			
				ごま油	0.1						(個)節分豆		5	
				食塩	0.65									
				こしょう	0.03									
				湯	120									
				ミニトマト(高松産ごじまん品等利用協定事業)	30									



17日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
野菜 たっぷり ラーメン 牛乳 中華 サラダ マー ラー カオ (小中のみ)	(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)	5
	玉葱	30
	キャベツ	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 1kg	4
チキンコンソメ	0.5	
上白糖	0.5	
ごま油	0.5	
食塩	0.3	
でんぷん	3	
湯	120	
牛乳	206	
ほうれん草	25	
もやし	25	
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	
(個)マーラーカオ	35	

18日(火)

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 ひ じ き と チ ーズ の サ ラ ダ	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	1
	ローリエ	0.1
	玉葱	40
	大根	25
	キャベツ	20
	人参	15
	ピーツ	10
	セロリ	3
	パセリ	0.3
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	(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	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
湯	80	
(レト)まぐろ油漬	10	
ダイスチーズ(4mm角)生食用	5	
キャベツ	30	
きゅうり	20	
(乾)ひじき	0.8	
食酢	2.2	
サラダ油	1	
しょうゆ	2	
上白糖	0.5	
こしょう	0.02	

19日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ご は ん 牛 乳 あ つ あ げ と 野 菜 の 煮 も の す い と ん 汁	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	12
	清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット)1kg	50
	(レト)ひきわり大豆 1kg	10
	玉葱	35
	じゃがいも	30
	人参	10
	つきこんにやく	10
	(冷)さやいんげん 500g	5
	生姜	1
	サラダ油	1
	しょうゆ	4
	中双糖	2.2
でんぷん	0.5	
湯	20	
型抜きかまぼこ(梅)	4	
(冷)すいとん	25	
大根	25	
人参	10	
中ねぎ	5	
中みそ	5.5	
甘みそ	5	
煮干し だし用	4	
湯	110	

20日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大 根 の た ま ご と じ ど ん が り (麦 ご は ん) 牛 乳 れ ん こ ん チ ツ プ 食 べ て 菜 の お か か あ え	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
	ベーコン(短冊)	8
	鶏卵	30
	大根	60
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中ねぎ	5
	サラダ油	1
	しょうゆ	3.5
	みりん	2
	三温糖	1
	食塩	0.25
	こしょう	0.03
チキンコンソメ	0.6	
でんぷん	1	
湯	50	
れんこん(チップス用・2mm厚さスライス)	35	
なたね油	4	
食塩	0.15	
食べて菜	25	
白菜	25	
人参	7	
花かつお 1kg	1	
しょうゆ	2.2	
ボン酢	1	

21日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
大 豆 ご は ん (麦 入 り) 牛 乳 こ ん ぶ あ え 石 か り 汁 ハ ス カ ッ プ ゼ リ ー (小 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
	(冷)大豆水煮	15
	油揚げ	5
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	サラダ油	1
	清酒	1.6
	しょうゆ	1.6
	上白糖	0.8
	食塩	0.65
	牛乳	206
	(レト)まぐろ油漬	10
	キャベツ	30
きゅうり	15	
(缶)ホールコーン	8	
人参	5	
(乾)刻み昆布	0.5	
炒り白ごま	1	
しょうゆ	2.2	
食酢	2	
上白糖	1.2	
(冷)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	
出し昆布	1	
削り節 だし用	4	
水	100	
(個)ハスカップゼリー	40	

