

17日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ガーリックピラフ 牛乳 ロメインレタスのサラダ ミネストローネ ガトーショコラ	精白米(自校)	65
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
	白ぶどう酒	1
	皮むき玉葱	15
	人参	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	1
	サラダ油	1.4
	チキンコンソメ	0.7
	食塩	0.7
	こしょう	0.03
	牛乳	206
	ロメインレタス	25
	きゅうり	15
	人参	7
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	食酢	2
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	15
	マカロニ(ホイール)	7
	玉葱	25
	(袋)トマト水煮 1kg	15
人参	5	
セロリ	2	
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
赤ぶどう酒	1	
チキンコンソメ	0.5	
食塩	0.5	
こしょう	0.03	
ローリエ	0.1	
水	110	
(個)ガトーショコラ 鉄分・食物繊維強化	30	

18日(火)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 さばの七味焼き くきわかめのあえもの いも煮	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(冷)さば	幼・小 50
	(冷)さば	中 70
	生姜	1
	清酒	1.5
	しょうゆ	2
	七味	0.05
	ロースハム(短冊)卵抜き	5
	太もやし	20
	(冷)まわかめ(細切り)500g袋	10
	きゅうり	15
	人参	5
	しょうゆ	2
	食酢	2
	上白糖	1
	ごま油	0.8
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	里いも(2cm)セレバス	30
	大根	20
	洗いごぼう	7
	人参	7
	つきこんにやく	7
	太ねぎ	7
	干しいたけ(スライス)	0.5
しょうゆ	2.2	
食塩	0.3	
みりん	2.6	
削り節 だし用	3	
出し昆布	0.5	
水	40	

19日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
きなこあげパン(小) コッペパン・手作りいちごジャム(中) 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
	コッペパン	60
	なたね油	6
	きな粉 1kg	5
	三温糖	3.5
	食塩	0.01
	紙ナフキン	1
	牛乳	206
	(冷)肉だんご	25
	白菜	35
	玉葱	20
	たけのこ水煮(1/2カット)	10
	人参	10
	中ねぎ	3
	春雨(太め5cm)	3
	生姜	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
	しょうゆ	2
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	水	100
	キャベツ	25
	(生)ブロッコリー	15
	きゅうり	10
	(レト)ホールコーン 1kg	5
	食酢	2.2
上白糖	1.2	
サラダ油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	

20日(木)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 マーボー豆腐 はるさめサラダ かえりアーモンド	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	豚肉並ミンチ	20
	清酒	1
	(冷)豆腐(カット) 1kg	80
	玉葱	35
	たけのこ水煮(1/2カット)	15
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	1
	中ねぎ	3
	生姜	1
	にんにく	0.8
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
	しょうゆ	3.5
	(袋)がらスープ 1kg	3
	赤みそ	3
	清酒	1
	三温糖	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.1
	豆板醤	0.08
	でんぷん	1
	ごま油	0.5
	水	30
ロースハム(短冊)卵抜き	5	
春雨(太め5cm)	5	
太もやし	20	
きゅうり	15	
人参	7	
炒り白ごま	1.5	
しょうゆ	2.4	
食酢	2	
上白糖	1.5	
ごま油	1	
からし粉	0.05	
かえり	5	
アーモンド(四つ割)	4	
上白糖	0.6	
しょうゆ	0.3	
みりん	1	
水	2	

21日(金)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん 牛乳 白身魚のいそべあげ ゆうすげ村のダイコンサラダ けんちん汁	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
	牛乳	206
	(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし	50
	清酒	1.5
	食塩	0.1
	天ぷら粉 乳・卵抜き	5
	水	10
	なたね油	4
	型抜きままぼこ(うさぎ)	7
	大根	35
	水菜	10
	人参	3
	サラダ油	1
	りんご酢	2.2
	上白糖	1
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	豆腐	25
	油揚げ	7
	洗いごぼう	13
	つきこんにやく	10
	人参	7
	中ねぎ	3
	しょうゆ	2
	食塩	0.4
削り節 だし用	4	
出し昆布	1	
ごま油	0.1	
でんぷん	0.5	
水	120	

六条町 2月

25日(火)

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
ヤンニョムチキン	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	27
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	13
	生姜	0.3
	清酒	1
	でんぷん	8
	なたね油	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	三温糖	2
	しょうゆ	1.3
	にんにく	0.5
ナムル	豆板醤	0.03
	水	7.5
ロメインレタスの韓国風スープ		
	太もやし	30
	ほうれん草	20
	人参	5
	炒り白ごま	1
	食酢	2
	しょうゆ	2
	上白糖	1.3
	ごま油	1
	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
サラダ油	0.5	
(袋)がらスープ 1kg	4	
しょうゆ	0.5	
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	

26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	50
	コッペパン	60
牛乳		
	牛乳	206
牛乳	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	20
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	じゃがいも	30
	皮むき玉葱	40
	レタス	10
	人参	10
	サラダ油	1
	小麦粉	4.5
	サラダ油	4
菜の花サラダ	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.6
	こしょう	0.04
	調理用牛乳 1L	30
	ローリエ	0.1
	湯	60
	(レト)まぐろ油漬	10
	キャベツ	30
	菜の花(高松市無償提供)	15
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	2.2
	サラダ油	1
	上白糖	1.2
食塩	0.2	
こしょう	0.02	
しらぬい(高松市無償提供)	50	

27日(木)

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
牛乳		
	牛乳	206
さげザンギ	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	40
	しょうゆ	2.5
	清酒	1
	生姜	0.7
	にんにく	0.3
	米粉	5
	でんぷん	3
	なたね油	4
	てんぷら	7
	(乾)早煮昆布(カット)	2
こんぶとれんこんの煮もの	洗いれんこん	20
	人参	7
	つきこんにやく	12
	ごま油	1
	中双糖	1.8
	みりん	0.5
	しょうゆ	2.3
	水	7
	油揚げ	3
	玉葱	25
	じゃがいも	30
	中ねぎ	3
	中みそ	5.5
	甘みそ	4.5
煮干し だし用	4	
水	110	
(個)チーズ 鉄強化	13.5	

28日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ハヤシライス	精白米(自校)	72
	精白米(自校)	80
	鉄強化米	0.5
牛乳		
	牛肉(3×3cmスライス)	28
	赤ぶどう酒	2
	じゃがいも	50
	皮むき玉葱	45
	人参	10
	エリンギ	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
グリーンサラダ	小麦粉	5
	サラダ油	5
	(袋)トマトピューレ 1kg	15
	(袋)トマト水煮 1kg	10
	(袋)がらスープ 1kg	3
	ウスターソース	2
	食塩	0.6
	チキンコンソメ	0.5
	上白糖	0.4
	こしょう	0.07
	からし粉	0.15
	ローリエ	0.1
	ピザ用チーズ	3
	湯	75
牛乳	206	
キャベツ	25	
ロメインレタス	15	
(生)ブロッコリー(カット)県産	10	
食酢	2.5	
サラダ油	1	
上白糖	1.2	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
(個)のむヨーグルト	80	