

8日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
黒豆 ごはん	精白米(自校)	63
	精白米(自校)	70
	もち米	9
牛乳	もち米	10
	炒り黒豆	9
	清酒	2
きん びら ごぼ う	食塩	0.7
	牛乳	206
冬 野 菜 の み そ 汁		
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6
コ コ ア ワ ツ フ ル	つきこんにゃく	15
	洗いごぼう	20
	人参	10
	(冷)さやいんげん 500g	8
	ごま油	2
	しょうゆ	2
	三温糖	1
	みりん	1
	炒り白ごま	1
	一味	0.01
	湯	5
	油揚げ	8
	大根	20
	白菜	20
	人参	7
	太ねぎ	7
	中みそ	5
	甘みそ	4.5
	煮干し だし用	4
	水	110
	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28

9日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
年 明 け ハ 菜 う ど ん	(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
牛乳	豚肉並(3×3cmスライス)	25
	生姜	0.4
	清酒	1.5
さ つ ま い も の か ら あ げ	型抜きかまぼこ(梅)	5
	白菜	25
	玉葱	25
ゆ で ブ ロ ッ コ リ ー	大根	15
	金時人参	10
	もやし	10
紅 白 い ち ご ぜ り ー (中 の み)	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5
	中ねぎ	5
	サラダ油	0.5
	しょうゆ	4
	みりん	1
	食塩	0.5
	でんぶん	2
	煮干し だし用	5
	水	110
	牛乳	206
	さつま芋1.5cm角切り	50
	なたね油	4
	食塩	0.1
	(生)ブロッコリー(カット)県産	30
	ゆで塩	0.5
	(個)紅白いちごゼリー	40

16日(金)

献立名	食品名	一人当たり 正味分量
米粉パン	米粉パン	50
	米粉パン	60
牛乳	牛乳	206
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
クリームシチュー	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
	じゃがいも	45
	玉葱	40
	人参	10
	しめじ	10
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	4
カラフルサラダ	バター	2
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.5
りんご	食塩	0.4
	こしょう	0.05
	調理用牛乳 1L	30
	ローリエ	0.1
	湯	60
	(生)ブロッコリー(カット)県産	20
	キャベツ	20
	人参	5
	(缶)ホールコーン	5
	食酢	3.3
	サラダ油	1.3
	上白糖	1
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	りんご	40

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23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 さけのたつたあげ くきわかめのあえもの ハちだい汁	精白米(委託)		60	ごはん 牛乳 タコライス じゃがだんごのスー プ チーズ	精白米(自校)		72	麦ごはん 牛乳 さばのみぞれ煮 いそ香あえ かきたま汁 SDGs ふりかけ	精白米(委託)		60	麦ごはん 牛乳 マーボーあつあげ はるさめサラダ	精白米(自校)		66	コッペパン 牛乳 白身魚のトマトソ ースかけ マセドアンサラダ コンソメスー プ りんごタルト	コッペパン(丸型)		50
	精白米(委託)		70		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		精白米(自校)		73		コッペパン(丸型)		60
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		米粒麦 自校		6				
	米粒麦 委託		7						米粒麦 委託		7		米粒麦 自校		7		牛乳		206
					牛乳		206						鉄強化米		0.5				
	牛乳		206						牛乳		206						(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし		50
					豚肉赤身ミンチ		30						牛乳		206		清酒		2
	冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし		50		赤ぶどう酒		1		(冷)さばのみぞれ煮	小	50						食塩		0.15
	生姜		1		(レト)ひきわり大豆 1kg		20		(冷)さばのみぞれ煮	中	70		豚肉並ミンチ		20		でんぷん		6
	清酒		2		玉葱		30						清酒		1		なたね油		6
	しょうゆ		1		人参		7		小松菜		30		(冷)厚揚げ(カット)1kg		50		(袋)トマト水煮 1kg		25
	食塩		0.1		切干し大根		5		もやし		25		玉葱		35		玉葱		7
	米粉		4		にんにく		0.5		味付けもみのり(5~10mm幅)県産		1		人参		10		上白糖		1
	でんぷん		3		サラダ油		1		しょうゆ		1		中ねぎ		5		にんにく		0.15
	なたね油		5		(袋)トマト水煮 1kg		20		鶏卵		20		干しいたけ(スライス)		0.8		赤ぶどう酒		0.3
					(袋)トマトケチャップ 1kg		8		玉葱		25		生姜		1		チキンコンソメ		0.2
	(乾)茎わかめ(カット)国産・200g		1		上白糖		1		人参		7		にんにく		0.8		食塩		0.1
	キャベツ		25		ウスターソース		1		中ねぎ		5		サラダ油		1		こしょう		0.02
	きゅうり		10		食塩		0.3		干しいたけ(スライス)		0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg		5				
	人参		5		チリパウダー		0.12		しょうゆ		1		しょうゆ		2		きゅうり		20
	しょうゆ		2.2		こしょう		0.02		食塩		0.5		(袋)がらスープ 1kg		2		大根		15
	食酢		2.2		でんぷん		0.8		でんぷん		0.5		赤みそ		1.5		人参		10
	上白糖		1.2						削り節 だし用		4		清酒		1		(缶)ホールコーン		5
	サラダ油		0.5		ボンレスハム(短冊)卵抜き		7		出し昆布		1		三温糖		0.3		ダイスチーズ(4mm角)生食用		5
	ごま油		0.5		(冷)いもち		25		湯		130		チキンコンソメ		0.25		食酢		2
					玉葱		20						食塩		0.1		サラダ油		1
	豆腐		30		人参		8						豆板醤		0.06		上白糖		1
	油揚げ		5		セロリ		5		出し昆布(済)		1		でんぷん		1		食塩		0.2
	大根		15		パセリ		0.5		上乾ちりめん		1.5		ごま油		0.1		こしょう		0.02
	人参		10		サラダ油		1		炒り白ごま		0.8		湯		25				
	干しいたけ(スライス)		0.8		(袋)がらスープ 1kg		4		しょうゆ		1.5		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		ベーコン(短冊)		5
	中ねぎ		5		食塩		0.4		三温糖		2		もやし		25		じゃがいも		40
	しょうゆ		1		しょうゆ		0.5						チンゲンサイ		20		玉葱		25
	清酒		1		チキンコンソメ		0.3						人参		7		人参		5
	食塩		0.6		こしょう		0.03						春雨(8~10cm)		5		セロリ		5
	みりん		0.3		湯		120						しょうゆ		2		パセリ		0.5
	でんぷん		0.5										食酢		2		(袋)がらスープ 1kg		4
	削り節 だし用		4		(個)ハーフスライスチーズ	小	12						上白糖		1.6		チキンコンソメ		0.3
	出し昆布		1		(個)スライスチーズ	中	20						ごま油		1		しょうゆ		0.5
	水		120										からし粉		0.03		食塩		0.3
													食塩		0.1		こしょう		0.03
																	湯		100
																	(個)りんごのタルト		35

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30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 ルーローハン ビーフンスープ ミニトマト	精白米(委託)		60	いりこめし 牛乳 まんばのけんちゃん うちこみ汁 わさんぼんとう	精白米(自校)		70	麦ごはん 牛乳 かたくちいわしのからあげ 食べて菜のゆず香あえ あんもちぞう煮	精白米(委託)		60	金時にんじんのピラフ(麦入り) 牛乳 ひじき入り根菜サラダ 肉だんごとレタスのスープ 小魚入りアーモンド(中のみ)	精白米(自校)		64	セルフハンバーガー 牛乳 コーンチャウダー	コッペパン(丸型)		50
	精白米(委託)		70		鉄強化米		0.5		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		コッペパン(丸型)		60
	米粒麦 委託		6		小煮干し		3		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5				
	米粒麦 委託		7		油揚げ		5		米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		牛乳		206
					つきこんにやく		8						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6				
	牛乳		206		洗いごぼう		7		牛乳		206		白ぶどう酒		1		(冷)ハンバーグ ボイル用・鉄分強化・濃塩		60
					人参		7						ベーコン(短冊)		3		(袋)トマトケチャップ 1kg		5
	豚肉赤身(2cm角)		45		(冷)むき枝豆 1kg		5		(冷)かたくちいわし・澱粉付き		35		玉葱		8		とんかつソース		4
	清酒		1		しょうゆ		4		なたね油		4		金時人参		10		赤ぶどう酒		1
	サラダ油		1		清酒		1.5		食塩		0.1		(冷)むき枝豆 1kg		4		上白糖		0.4
	(レト)うずら卵1kg		20		みりん		0.5						にんにく		0.2		水		3
	玉葱		30		食塩		0.4		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		サラダ油		2				
	たけのこ水煮(ホール)		10		出し昆布		1		食べて菜		25		チキンコンソメ		0.5		キャベツ		35
	人参		7						キャベツ		15		食塩		0.5		人参		10
	干しいたけ(スライス)		0.8		牛乳		206		もやし		15		こしょう		0.03				
	中ねぎ		3						(乾)刻み昆布		0.5						ベーコン(短冊)		8
	生姜		0.5		豆腐		30		しょうゆ		2.3		牛乳		206		じゃがいも		30
	にんにく		0.5		てんぷら		13		ゆず酢		1.7						玉葱		30
	サラダ油		0.3		(生)まんば		40		上白糖		1.1		(レト)まぐろ油漬		8		(缶)ホールコーン		20
	しょうゆ		3		サラダ油		0.8						(乾)ひじき		0.8		(冷)白いんげん豆ペースト		15
	オイスターソース		2		しょうゆ		2		大根		25		洗いごぼう		20		人参		5
	三温糖		1.5		みりん		0.5		金時人参		7		れんこん(いちよう3mm)		10		パセリ		0.3
	食酢		0.5		ごま油		0.2		中ねぎ		5		人参		10		バター		0.5
	ごま油		0.5		だし汁		10		甘みそ		5		焙煎ごまドレッシング		9		(袋)がらスープ 1kg		4
	でんぷん		0.1						中みそ		4.5						チキンコンソメ		0.5
	水		7		油揚げ		5		煮干し だし用		4		(冷)肉だんご		30		食塩		0.4
					うどん冷凍		30		水		110		玉葱		35		こしょう		0.05
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		7		大根		15		(個)あん入り団子(2個入・個装)		20		レタス		20		コーンスターチ		1
	玉葱		30		金時人参		8						人参		10		調理用牛乳 1L		30
	人参		7		中ねぎ		5						セロリ		2		湯		50
	中ねぎ		5		干しいたけ(スライス)		0.8						サラダ油		0.5				
	ビーフン		5		中みそ		5						(袋)がらスープ 1kg		4				
	サラダ油		0.5		甘みそ		4.5						しょうゆ		2				
	(袋)がらスープ 1kg		4		煮干し だし用		4						チキンコンソメ		0.5				
	しょうゆ		0.5		水		120						食塩		0.2				
	チキンコンソメ		0.3										こしょう		0.03				
	食塩		0.5		(個)和三盆糖		2						ローリエ		0.1				
	こしょう		0.03										湯		120				
	ごま油		0.1																
	湯		130										(個)小魚入りアーモンド		8				
	ミニトマト(高松産こじまん品等利用拡大事業)		30																