

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	206
牛乳	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	50
	清酒	2
白身魚のトマトソースかけ	食塩	0.15
	でんぶん	6
	なたね油	6
	(袋)トマト水煮 1kg	25
	玉葱	7
	上白糖	1
	にんにく	0.15
	赤ぶどう酒	0.3
	チキンコンソメ	0.2
	食塩	0.1
	こしょう	0.02
マセドアンサラダ	きゅうり	20
	大根	15
	人参	10
	(缶)ホールコーン	5
	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5
	食酢	2
	サラダ油	1
	上白糖	1
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
コンソメスープ	ベーコン(短冊)	5
りんごタルト(小中のみ)	じゃがいも	40
	玉葱	25
	人参	5
	セロリ	5
	パセリ	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.3
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	湯	100
	(個)りんごのタルト	35

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
ルーローハン	豚肉赤身(2cm角)	45
	清酒	1
	サラダ油	1
	(レト)うずら卵1kg	20
	玉葱	30
	たけのこ水煮(ホール)	10
	人参	7
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中ねぎ	3
	生姜	0.5
ビーフンスープ	にんにく	0.5
	サラダ油	0.3
	しょうゆ	3
	オイスタークリーム	2
	三温糖	1.5
	食酢	0.5
	ごま油	0.5
	でんぶん	0.1
	水	7
ミニトマト(小中のみ)	ポンレスハム(短冊)卵抜き	7
	玉葱	30
	人参	7
	中ねぎ	5
	ビーフン	5
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.3
	食塩	0.5
	こしょう	0.03
	ごま油	0.1
	湯	130
ミニトマト(高松産ごじゅん品等利用拡大事業)		30

28日(水)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
いりこめし 牛乳 まんばのけんちゃん	精白米(自校)	70
	鉄強化米	0.5
	小煮干し	3
	油揚げ	5
	つきこんにやく	8
	洗いごぼう	7
	人参	7
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	しょうゆ	4
	清酒	1.5
うちこみ汁 わさんぽんとう (小中のみ)	みりん	0.5
	食塩	0.4
	出し昆布	1
	牛乳	206
	豆腐	30
	てんぶら	13
	(生)まんば	40
	サラダ油	0.8
	しょうゆ	2
	みりん	0.5
うどん 大根 金時人参 中ねぎ 干しいたけ(スライス) 中みそ 甘みそ 煮干し だし用 水	ごま油	0.2
	だし汁	10
	油揚げ	5
	うどん冷凍	30
	大根	15
	金時人参	8
	中ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中みそ	5.5
	甘みそ	5
(個)和三盆糖	煮干し だし用	4
	水	130
	(個)和三盆糖	小 2
	(個)和三盆糖	中 4