

13日(火)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
牛乳 きんぴらごぼう 冬野菜のみそ汁 ココアワッフル(小中のみ)	精白米(自校)	63	
	精白米(自校)	70	
	もち米	9	
	もち米	10	
	炒り黒豆	9	
	清酒	2	
	食塩	0.7	
	牛乳	206	
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6	
	つきこんにやく	15	
	洗いごぼう	20	
	人参	10	
	(冷)さやいんげん 500g	8	
	ごま油	2	
牛乳 さつまいものからあげ ゆでブロッコリー	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	5.5	
	甘みそ	5	
	煮干し だし用	4	
牛乳 うずらたまごとチングンサイのスープ ゆで塩	水	120	
	(個)ココアワッフル 鉄分強化	28	
14日(水)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
牛乳 ハヤシ うどん 牛乳 さつまいものからあげ ゆでブロッコリー	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小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	
	豚肉並(3×3cmスライス)	25	
	生姜	0.4	
	清酒	1.5	
	型抜きかまぼこ(梅)	5	
	白菜	25	
	玉葱	25	
	大根	15	
	金時人参	10	
	もやし	10	
	生しいたけ(スライス)県産 1kg	5	
	中ねぎ	5	
牛乳 うずらたまごとチングンサイのスープ ゆで塩	サラダ油	0.5	
	しょうゆ	4	
	みりん	1	
	食塩	0.5	
	でんぷん	2	
	煮干し だし用	5	
	水	110	
	牛乳	206	
	さつま芋 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	
15日(木)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
牛乳 牛乳 ダツカルビ うずらたまごとチングンサイのスープ ゆで塩	精白米(自校)	72	
	精白米(自校)	80	
	鉄強化米	0.5	
	牛乳	206	
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20	
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	10	
	清酒	1	
	トッポギ	25	
	さつまいも(2cm角)	25	
	玉葱	25	
	キャベツ	30	
	人参	10	
	にんにく	0.8	
	生姜	0.5	
牛乳 らりるれ レタスと ちりめんの サラダ ヨーグルト(小中のみ)	ごま油	1	
	(袋)トマトケチャップ 1kg	6	
	しょうゆ	1.5	
	コチジャン	1.8	
	上白糖	1	
	みりん	1	
	赤みそ	0.5	
	食塩	0.1	
	一味	0.01	
	水	5	
	ポンレスハム(短冊)卵抜き	5	
	(レト)うずら卵 1kg	25	
	玉葱	25	
	チングンサイ	10	
	(袋)がらスープ 1kg	4	
牛乳 牛乳 牛乳 ヨーグルト(小中のみ)	しょうゆ	0.5	
	食塩	0.3	
	チキンコンソメ	0.3	
	こしょう	0.03	
	清酒	1	
	ごま油	0.5	
	湯	120	
	上乾ちりめん	2	
	レタス	35	
	大根	30	
	人参	5	
	(缶)ホールコーン	5	
	しょうゆ	2.3	
	食酢	1.6	
	上白糖	1	
(個)ヨーグルト 鉄分強化	サラダ油	0.5	
	ごま油	0.5	
(個)ヨーグルト 鉄分強化			70

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
タコライス	豚肉赤身ミンチ	30
	赤ぶどう酒	1
	(レト)ひきわり大豆 1kg	20
じゃがだんごのスープ	玉葱	30
	人参	7
	切干し大根	5
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
	(袋)トマト水煮 1kg	20
	(袋)トマトケチャップ 1kg	8
	上白糖	1
	ウスターソース	1
	食塩	0.3
	チリパウダー	0.12
	こしょう	0.02
	でんぶん	0.8
チーズ(小中のみ)	ボンレスハム(短冊)卵抜き	7
	(冷)いももち	25
	玉葱	20
	人参	8
	セロリ	5
	パセリ	0.5
	サラダ油	1
	(袋)がらスープ 1kg	4
	食塩	0.4
	しょうゆ	0.5
	チキンコンソメ	0.3
	こしょう	0.03
	湯	120
	(個)ハーフスライスチーズ	小 12
	(個)スライスチーズ	中 20

26日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
牛乳	米粒麦 自校	6
マーボー	米粒麦 自校	7
あつあげ	鉄強化米	0.5
はるさめ	牛乳	206
サラダ	豚肉並ミンチ	20
	清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット) 1kg	50
	玉葱	35
	人参	10
	中ねぎ	5
	干しいたけ(スライス)	0.8
	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	2
	(袋)がらスープ 1kg	2
	赤みそ	1.5
	清酒	1
	三温糖	0.3
	チキンコンソメ	0.25
	食塩	0.1
	豆板醤	0.06
	でんぶん	1
	ごま油	0.1
	湯	25
	ポンレスハム(短冊)卵抜き	5
	もやし	25
	チングンサイ	20
	人参	7
	春雨(8~10cm)	5
	しょうゆ	2
	食酢	2
	上白糖	1.6
	ごま油	1
	からし粉	0.03
	食塩	0.1

27日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コツペパン	コッペパン(丸型)	50
牛乳	コッペパン(丸型)	60
白身魚のトマトソースかけ	牛乳	206
マセドアンサラダ	(冷)赤魚 3cm角・皮付き骨なし	50
	清酒	2
	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
	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
	ベーコン(短冊)	5
	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

28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
ルーローハン	米粒麦 委託	6
ビーフンスープ	米粒麦 委託	7
まんばのけんちゃん	牛乳	206
うちこみ汁	豚肉赤身(2cm角)	45
わざんばんとう(小中のみ)	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
	にんにく	0.5
	サラダ油	0.3
	しょうゆ	3
	オイスターソース	2
	三温糖	1.5
	食酢	0.5
	ごま油	0.5
	でんぶん	0.1
	水	7
	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(高松産ごじまん品等利用拡大事業)	30

29日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
いりこめし	精白米(自校)	70
牛乳	鉄強化米	0.5
まんばのけんちゃん	小煮干し	3
うちこみ汁	油揚げ	5
わざんばんとう(小中のみ)	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
	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
	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
	甘みそ	5.5
	中みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	120
	(個)あん入り団子(2個入・個装)	20

30日(金)

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
かたくちいわしのからあげ	米粒麦 委託	6
食べて菜のゆず香あえ	米粒麦 委託	7
あんもちぞう煮	牛乳	206
	(冷)かたくちいわし漬粉付き	35
	なたね油	4
	食塩	0.1
	ポンレスハム(短冊)卵抜き	5
	食べて菜	25
	キャベツ	15
	もやし	15
	(乾)刻み昆布	0.5
	しょうゆ	2.3
	ゆず酢	1.7
	上白糖	1.1
	大根	25
	金時人参	7
	中ねぎ	5
	甘みそ	5.5
	中みそ	5
	煮干し だし用	4
	水	120
	(個)あん入り団子(2個入・個装)	20