

13日(火)			14日(水)			15日(木)			16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
コッペパン牛乳 ワインナーと野菜のスープ煮 マカロニサラダ	コッペパン	50	黒豆ごはん牛乳 きんぴらごぼう冬野菜のみそ汁 ココアップフル(小中のみ)	精白米(自校)	63	年明け八やどん牛乳 さつまいものからあげ ゆでブロッコリー紅白いちごゼリー(中のみ)	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	幼-小3 200	ごはん牛乳 ダツカルビ うずらたまごとチングンサイのスープ	精白米(自校)	72
	コッペパン	60		精白米(自校)	70		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小4-6 280		精白米(自校)	80
	牛乳	206		もち米	9		(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300		鉄強化米	0.5
	(冷凍)ミニウインナー	20		もち米	10		豚肉並(3×3cmスライス)	25		牛乳	206
	(冷)白いんげん豆 1kg	15		炒り黒豆	9		生姜	0.4		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	20
	玉葱	30		清酒	2		清酒	1.5		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	10
	キャベツ	25		食塩	0.7		型抜きかまぼこ(梅)	5		清酒	1
	じやがいも	20		牛乳	206		白菜	25		トップギ	25
	人参	15		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	9		玉葱	25		さつまいも(2cm角)	25
	セロリ	2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	6		大根	15		玉葱	25
マカロニサラダ	パセリ	0.5		つきこんにやく	15		金時人参	10		キャベツ	30
	サラダ油	0.5		洗いごぼう	20		もやし	10		人参	10
	(袋)がらスープ 1kg	4		人参	10		にんにく	0.8		にんにく	0.8
	チキンコンソメ	0.4		(冷)さやいんげん 500g	8		生姜	0.5		生姜	0.5
	食塩	0.4		ごま油	2		ごま油	1		ごま油	1
	こしょう	0.03		しょうゆ	2		食塩	0.5		(袋)トマトケチャップ 1kg	6
	ローリエ	0.1		三温糖	1		でんぶん	2		しょうゆ	1.5
	湯	80		みりん	1		煮干し だし用	5		コチジャン	1.8
	(レト)まぐろ油漬	10		炒り白ごま	1		水	110		上白糖	1
	マカロニ(シエル)	7		一味	0.01		牛乳	206		みりん	1
マカロニサラダ	キャベツ	25		湯	5		さつまいものからあげ	50		赤みそ	0.5
	きゅうり	15		油揚げ	8		ゆでブロッコリー	4		食塩	0.1
	人参	5		大根	20		なたね油	0.1		一味	0.01
	食酢	3.2		白菜	20		食塩	30		水	5
	サラダ油	1.9		人参	7		(生)プロッコリー(カット)県産	0.5		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	上白糖	1.4		太ねぎ	7		ゆで塩	40		(レト)うずら卵 1kg	25
	食塩	0.3		中みそ	5.5		(個)紅白いちごゼリー	40		玉葱	25
	こしょう	0.02		甘みそ	5					チングンサイ	10
				煮干し だし用	4					(袋)がらスープ 1kg	4
				水	120					しょうゆ	0.5
				(個)コカアップフル 鉄分強化	28					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

19日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
根菜カレーライス（麦ごはん）牛乳	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
	オリーブ豚 並3×3カット スライス	20
	玉葱	45
	じゃがいも	35
	人参	15
	洗いごぼう	15
	セロリ	5
	にんにく	0.5
	生姜	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	6
	カレー粉	1
	サラダ油	4
	(袋)がらスープ 1kg	4
	(袋)トマトケチャップ 1kg	2
	ウスター ソース	1.3
	とんかつソース	1
	しょうゆ	1
	チャツネ 450g	1
	赤ぶどう酒	1
	食塩	0.6
	こしょう	0.04
	チキンコンソメ	0.4
	湯	80
	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
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70

20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
関東風おでん	チヌ団子 冷凍(無償提供)	30
	牛肉 (2×2cmスライス)	10
	(冷)厚揚げ(カット) 1kg	30
	てんぷら	10
	大根	35
	板こんにゃく	20
	人参	10
	(乾)早煮昆布(カット)	1
	しょうゆ	3.8
	上白糖	2.5
	清酒	1
	みりん	1
	削り節 だし用	2
	水	50
ほうれん草のアーモンドあえ	ほうれん草	30
	キャベツ	20
	もやし	20
	アーモンド(刻み)	1.5
	しょうゆ	2.7
	食酢	2.2
	上白糖	1
	サラダ油	1
	アーモンド(粉)	1
みかん(小中のみ)	みかん	80

21日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
米粉パン	米粉パン	50
牛乳	牛乳	206
クリーミムシチュ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	15
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	10
ムシチュー	白ぶどう酒	1
	ベーコン(短冊)	5
カラフルサラダ	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
	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
	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
りんご(小中のみ)	(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

22日(木)

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
牛乳	米粒麦 委託	7
さけのたつたあげ	牛乳	206
	冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	50
	生姜	1
	清酒	2
	しょうゆ	1
	食塩	0.1
	米粉	4
	でんぶん	3
	なたね油	5
	(乾)茎わかめ(カット) 国産・200g	1
	キャベツ	25
	きゅうり	10
	人参	5
	しょうゆ	2.2
	食酢	2.2
	上白糖	1.2
	サラダ油	0.5
	ごま油	0.5
	豆腐	30
	油揚げ	5
	大根	15
	人参	10
	干しいたけ(スライス)	0.8
	中ねぎ	5
	しょうゆ	1
	清酒	1
	食塩	0.6
	みりん	0.3
	でんぶん	0.5
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
	水	120

23日(金)

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)ひきわり大豆 1kg	20
	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)	ポンレスハム(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

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
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	鉄強化米	0.8
牛乳	牛乳	200
マーボーあつあげ	豚肉並ミニチ	20
	清酒	1
	(冷)厚揚げ(カット) 1kg	50
	玉葱	35
	人参	10
	中ねぎ	5
	干ししいたけ(スライス)	0.8
	生姜	1
はるさめ	にんにく	0.8
	サラダ油	1
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5
サラダ	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	0.005
	でんぶん	1
	ごま油	0.1
	湯	25
	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
	もやし	25
	チンゲンサイ	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

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	200
牛乳 白身魚のトマトソースかけ	(冷)赤魚 3cm角切・皮付き骨なし	50
	清酒	2
	食塩	0.18
	でんぶん	6
	なたね油	6
	(袋)トマト水煮 1kg	28
	玉葱	7
	上白糖	1
	にんにく	0.15
	赤ぶどう酒	0.3
マセドアンサラダ	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
コンソメスープりんごタルト(小中のみ)	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	チキンコンソメ	0.3
	しょうゆ	0.8
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	湯	100
	(個)りんごのタルト	35

29日(木)			
献立名	食品名		一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(委託)		6
	精白米(委託)		7
	米粒麦 委託		
	米粒麦 委託		
牛乳	牛乳		20
ルーローハン	豚肉赤身(2cm角)		4
	清酒		
	サラダ油		
	(レト)うずら卵1kg		2
	玉葱		3
	たけのこ水煮(ホール)		1
	人参		
	干しいたけ(スライス)		0.
	中ねぎ		
	生姜		0.
ビーフンスープ	にんにく		0.
	サラダ油		0.
	しょうゆ		0.
	オイスターソース		
	三温糖		1.
	食酢		0.
	ごま油		0.
	でんぷん		0.
	水		
ミニトマト(小中のみ)	ポンレスハム(短冊)卵抜き		
	玉葱		3
	人参		
	中ねぎ		
	ビーフン		
	サラダ油		0.
	(袋)がらスープ 1kg		
	しょうゆ		0.
	チキンコンソメ		0.
	食塩		0.
ミニトマト(大中のみ)	こしょう		0.0
	ごま油		0.
	湯		13
	(ミニトマト(高松産ごじまん品等利用拡大事業))		3