

2日(月)				3日(火)				4日(水)				5日(木)				6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	精白米(委託)		60	コッペパン	コッペパン		50	ごはん	精白米(自校)		72	コッペパン	コッペパン		50	麦ごはん	精白米(委託)		60
	精白米(委託)		70		コッペパン		60		精白米(自校)		80		コッペパン		60		精白米(委託)		70
牛乳	米粒麦 委託		6					牛乳	鉄強化米		0.5					牛乳	米粒麦 委託		6
	米粒麦 委託		7	牛乳		206	牛乳			206	牛乳		206	米粒麦 委託			7		
いわしの かば焼き風				牛乳	牛赤肉(2cm角)		30	あつあげと ごぼうの うま煮				牛乳	(冷)肉だんご		30	がんもどきの しょうが煮	牛乳		206
					おろしにんにく		0.1		牛肉(2×2cmスライス)		30		皮むきじゃがいも(2cm)		40		豚肉並(2×2cmスライス)		20
食べて菜 のしそ香り あえ	(冷)いわし開き 澱粉付	小	40	ボルシチ	赤ぶどう酒		2	小松菜 のおかか あえ	清酒		1	大根 サラダ	皮むき玉葱		40	たくあん あえ	清酒		2
	(冷)いわし開き 澱粉付	中	50		ピーツ		7		生姜		0.1		人参		15		(冷)ミニひろうす 青大豆入り		20
とうふの すまし汁	なたね油		7	野菜 サラダ	皮むき玉葱		35		(冷)厚揚げ(カット)1kg		35		エリンギ(1×2×0.3cm)		10	納豆 (中の み)	皮むきじゃがいも(2cm)		35
	上白糖		2.4		キャベツ		20		つきこんにやく(ハーフ)		15		(冷)ひよこ豆水煮		10		皮むき玉葱		35
節分豆	しょうゆ		2.4	牛乳 プリン (中の み)	ドライパセリ		0.03		ちくわ		10		おろしにんにく		0.5		人参		20
	みりん		1.4		(袋)トマト水煮 3kg		10		ごぼう(ささがき)		20		サラダ油		1		バター		0.5
	おろし生姜		0.1		サラダ油		1		人参		15		(袋)トマト水煮 3kg		25		湯		10
	清酒		1.4	バター		1	(冷)むき枝豆 1kg			5	(乾)早煮昆布(カット)			1	(袋)トマトケチャップ 1kg			2	サラダ油
	でんぷん		0.3		(袋)トマトケチャップ 1kg		2		サラダ油		1		(袋)トマトパウダー 200g		0.2		おろし生姜		1
	湯		3	(袋)トマトパウダー 200g		0.2	しょうゆ			2.8	しょうゆ			1	赤ぶどう酒			1	上白糖
					食塩		0.5		みりん		1		上白糖		1		しょうゆ		3.2
				こしょう		0.05	三温糖			1.3	ウスターソース			0.7	チキンコンソメ			0.4	湯
	赤じそ粉		0.6		チキンコンソメ		0.5		ごま油		0.1		食塩		0.3		小松菜		17
				ローリエ		0.1	でんぷん			0.7	こしょう			0.04	食塩			0.3	太もやし
	(冷)豆腐(カット)1kg		30		生クリーム 1L		3		水		13		こしょう		0.04		たくあん(刻み)1kg袋		7
	型抜きかまぼこ(鬼)		6	湯		50								湯			30	しょうゆ	
	皮むき玉葱		15						小松菜		17						炒り白ごま 500g		1
	太ねぎ		3	大根		15	太もやし			28	大根			25	(レト)ホールコーン 1kg			7	(個)納豆
	食塩		0.4		きゅうり		25		人参		5		サラダ油		0.7				
	しょうゆ		2	人参		5	和風ドレッシング			4	きゅうり			25	上白糖			1	
	削り節 だし用		3		(レト)ホールコーン 1kg		7		花かつお(碎片)500g		1.1		食酢		1.2				
	出し昆布		1	(レト)まぐろ油漬		8								食塩			0.3		
	清酒		1		食酢		1.5						こしょう		0.02				
	湯		100	サラダ油		1													
	(個)節分豆		5		食塩		0.3												
				こしょう		0.02													
					上白糖		0.8												
					(個)牛乳プリン鉄分強化		40												

9日(月)				10日(火)				12日(木)				13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
ごはん	精白米(自校)		72	大豆	精白米(自校)		65	コッペパン	コッペパン		50	あぶたまどんぶり (麦ごはん)	精白米(委託)		60
	精白米(自校)		80		鉄強化米		0.5		コッペパン		60		精白米(委託)		70
	鉄強化米		0.5		牛肉(2×2cmスライス)		15						米粒麦 委託		6
牛乳				牛乳	清酒		0.6	黒豆きなこクリーム	(個)黒豆きなこクリーム		10	米粒麦 委託	米粒麦 委託		7
	牛乳		206		(レト)蒸大豆 国産		13								
					油揚げ		3		牛乳		206		牛乳		206
マーボー豆腐	豚肉並ミンチ		20	こんぶあえ	人参		7	牛乳				おかかあえ			
	清酒		1		(冷)むき枝豆 1kg		5		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)		25		油揚げ		20
	(冷)豆腐(カット)1kg		65		サラダ油		1		皮むきじゃがいも(2cm)		30		干しいたけ(スライス)		1
中華あえ	皮むき玉葱		40	石かり汁	清酒		2	野菜のコンソメ煮	皮むき玉葱		35	ミックスナッツ	皮むき玉葱		40
	人参		10		うすくちしょうゆ		2.5		人参		15		人参		15
	たけのこ水煮(短冊切り)		10		上白糖		1		(冷)白いんげん豆 1kg		7		なると(3mm)		7
小魚入りアーモンド	太ねぎ		3	チーズ	食塩		0.8	もやしとにんじんのサラダ	しめじ		5	いちご(中のみ)	太ねぎ		5
	おろし生姜		1		出し昆布		0.5		サラダ油		0.6		鶏卵		20
	おろしにんにく		0.8		だし汁		1		白ぶどう酒		1		しょうゆ		7
	サラダ油		1					(袋)がらすープ 3kg		3	みりん		2		
	(袋)トマトケチャップ 1kg		3		牛乳		206	食塩		0.5	食塩		0.2		
	(袋)トマトパウダー 200g		0.2					こしょう		0.03	でんぶん		0.5		
	しょうゆ		3.5		太もやし		25	しょうゆ		0.3	三温糖		1.6		
	(袋)がらすープ 3kg		3		キャベツ		20	チキンコンソメ		0.4	清酒		1		
	赤みそ		2.5		人参		5	ローリエ		0.1	削り節 だし用		2.5		
	三温糖		0.8		塩ふき昆布		1	湯		90	湯		60		
	チキンコンソメ		0.45		しょうゆ		1.2								
	食塩		0.1		すりごま		1.2	太もやし		30	キャベツ		25		
	豆板醤		0.15					人参		7	きゅうり		25		
	ごま油		0.1		(冷)鮭(2cm角)骨皮なし		20	(レト)ホールコーン 1kg		7	しょうゆ		1.2		
	でんぶん		1		清酒		1	しょうゆ		2	花かつお(碎片)500g		1		
	湯		30		皮むきじゃがいも(2cm)		15	食酢		1.5					
					(セ)白菜		20	上白糖		1	(個)ミックスナッツ		15		
	れんこん(いちょう2mm)		20		太ねぎ		10	ごま油		0.5					
	きゅうり		25		油揚げ		5	すりごま		1					
	人参		5		中みそ		6								
	(レト)ホールコーン 1kg		7		甘みそ		3								
	しょうゆ		2.2		削り節 だし用		3								
	食酢		1.9		出し昆布		1								
	上白糖		1		清酒		1								
	ごま油		0.6		湯		100								
	すりごま		1												
					(個)チーズ 鉄強化		13.5								
	(個)小魚入りアーモンド		8												

16日(月)				17日(火)				18日(水)				19日(木)				20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
コッ ペ パ ン 牛 乳 チャ ウ ダ 大 根 と コ ー ン の サ ラ ダ	コッペパン		50	ご は ん 牛 乳 ぶ た 肉 と 野 菜 の 塩 こ う じ い た め 切 り ぼ し 大 根 の ご ま あ え 野 菜 マ フ ィ ン (中のみ)	精白米(自校)		72	コッ ペ パ ン 牛 乳 さ ば の イ タ リ ア ン ハ ー ブ ロ ー ス ト ビ ー ン ズ サ ラ ダ コン ソ メ ス ー プ	コッペパン		50	麦 ご は ん 牛 乳 焼 き ど う ふ の み そ そ ぼ ろ 煮 チ ン ゲ ン サ イ と も や し の あ え も の い ち ご (小のみ)	精白米(委託)		60	コッ ペ パ ン 牛 乳 ビー フ ン の ス ー プ 煮 バン パ ン ジ ー サ ラ ダ 豆 乳 プ リ ン タ ルト	コッペパン		50
	コッペパン		60		精白米(自校)		80		コッペパン		60		精白米(委託)		70		コッペパン		60
					鉄強化米		0.5						米粒麦 委託		6				
	牛乳		206						牛乳		206		米粒麦 委託		7		牛乳		206
					牛乳		206												
	(冷蔵)ミニウインナー		20		豚肉並(3×3cmスライス)		40		(冷)さば		50		牛乳		206		豚肉並(2×3cmスライス)		40
	ベーコン(短冊)		15		おろし生姜		1		食塩		0.1						キャベツ		25
	皮むきじゃがいも(2cm)		30		おろしにんにく		0.5		清酒		1		豚肉並ミンチ		25		皮むき玉葱		30
	皮むき玉葱		40		しょうゆ		1		皮むきじゃがいも芽とり(1/2カット)		30		清酒		1		たけのこ水煮(短冊切り)		10
	人参		10		液体塩こうじ		0.3		(袋)トマト水煮 3kg		30		(冷)焼き豆腐(カット) 1kg		65		人参		15
	しめじ		8		清酒		1		しょうゆ		2		皮むき玉葱		40		(冷)むき枝豆 1kg		10
	(冷)むき枝豆 1kg		5		サラダ油		2		オリーブ油		0.5		人参		10		ビーフン		4
	ドライパセリ		0.03		キャベツ		35		おろしにんにく		0.5		たけのこ水煮(短冊切り)		8		おろし生姜		0.5
	サラダ油		0.5		皮むき玉葱		20		三温糖		2		干しいたけ(スライス)		1		(袋)がらスープ 3kg		3
	サラダ油		2		太もやし		20		食塩		0.01		生姜		0.3		しょうゆ		1.8
	バター		2		エリンギ(1×2×0.3cm)		10		スイートバジル 乾燥		0.01		おろしにんにく		0.2		チキンコンソメ		0.6
	小麦粉		4		人參		10		オレガノ		0.01		ごま油		1		食塩		0.5
	調理用牛乳 10L		20		液体塩こうじ		0.7		でんぷん		0.3		赤みそ		5		こしょう		0.03
	生クリーム 1L		1		食塩		0.01		紙カップ 小判4号 250枚入		1		清酒		3		清酒		1
	チキンコンソメ		0.6		こしょう		0.02		(ドライパック)ミックスビーンズ 福豆入り		7		しょうゆ		1.8		湯		100
白ぶどう酒		1	しょうゆ		0.1	(レト)まぐろ油漬		7	三温糖		2								
食塩		0.3	上白糖		0.8	きゅうり		25	一味		0.01	大根		25					
こしょう		0.02	みりん		0.5	人参		10	でんぷん		0.5	きゅうり		25					
ローリエ		0.1	でんぷん		0.5	(レト)ホールコーン 1kg		7	湯		30	(レト)ささみ油漬(フレーク)		7					
湯		50				イタリアンドレッシング		4.5				棒々鶏ドレッシング		4.5					
			切干し大根		5				太もやし		30								
きゅうり		25	(冷)さやいんげん 3cmカット 500g		10	皮なしポークウインナー(6mm)		20	チンゲンサイ		15								
大根		25	(レト)ホールコーン 1kg		8	皮むきじゃがいも(2cm)		25	人参		5								
(レト)ホールコーン 1kg		7	食酢		1.7	皮むき玉葱		25	しょうゆ		2.3								
食酢		2	しょうゆ		2	人参		10	食酢		2								
ごま油		0.6	上白糖		1.2	(冷)白いんげん豆 1kg		10	上白糖		1.2								
しょうゆ		2.3	ごま油		1	おろしにんにく		0.1	ごま油		0.6								
上白糖		1.5	炒り白ごま 500g		1	白ぶどう酒		1											
炒り白ごま 500g		1				サラダ油		1	いちご(高松産ごじまん品等利用拡大事業)		20								
						しょうゆ		1.2	紙ナフキン		1								
			(個)野菜マフィン		25	(袋)がらスープ 3kg		3											
						チキンコンソメ		0.5											
						食塩		0.3											
						こしょう		0.04											
						湯		75											

27日(金)

献立名	食品名		一人当り 正味分量
ココアあげパン	コッペパン		50
	コッペパン		70
	なたね油		6
	ピュアココア		3.5
	上白糖		9
	紙ナフキン		1
牛乳	牛乳		206
ポトフ	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		8
アーモンドサラダ	白ぶどう酒		1
	(冷)白いんげん豆 1kg		10
	キャベツ		20
	皮むきじゃがいも(2cm)		30
	皮むき玉葱		30
	人参		7
	ローリエ		0.1
	サラダ油		1
	しょうゆ		0.3
	(袋)がらスープ 3kg		3
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		80
	人参		25
	きゅうり		25
	(レト)ホールコーン 1kg		7
	アーモンド(刻み)		1.5
	食酢		2
	サラダ油		0.5
	しょうゆ		2
	上白糖		0.5
	食塩		0.2
	こしょう		0.02