2日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　ボルシチ　野菜サラダ　牛乳プリン（中のみ）	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	牛赤肉（2cm角）		30
	おろしにんにく		0.1
	赤ぶどう酒		2
	皮むきじゃがいも（2cm）		30
	ビーツ		7
	皮むき玉葱		35
	キャベツ		20
	ドライパセリ		0.03
	（袋）トマト水煮　3kg		10
	サラダ油		1
	バター		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2
	（袋）トマトパウダー　200g		0.2
	食塩		0.5
	こしょう		0.05
	チキンコンソメ		0.5
	ローリエ		0.1
	生クリーム　1L		3
	湯		50
	大根		15
	きゅうり		25
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	（レト）まぐろ油漬		8
	食酢		1.5
	サラダ油		1
	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

3日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　いわしのかば焼き風　食べて菜のしそ香りあえ　とうふのすまし汁　節分豆	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
	（冷）いわし開き　澱粉付		小　40
	（冷）いわし開き　澱粉付		中　50
	なたね油		7
	上白糖		2.4
	しょうゆ		2.4
	みりん		1.4
	おろし生姜		0.1
	清酒		1.4
	でんぷん		0.3
	湯		3
	食べて菜		17
	太もやし		30
	赤じそ粉		0.6
	（冷）豆腐（カット）1kg		30
	型抜きかまぼこ（鬼）		6
	皮むき玉葱		15
	太ねぎ		3
	食塩		0.4
	しょうゆ		2
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	清酒		1
	湯		100
	（個）節分豆		5

4日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　肉だんごのトマト煮　大根サラダ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	（冷）肉だんご		30
	皮むきじゃがいも（2cm）		40
	皮むき玉葱		40
	人参		15
	エリンギ（1×2×0．3cm）		10
	（冷）ひよこ豆水煮		10
	おろしにんにく		0.5
	サラダ油		1
	バター		0.5
	（袋）トマト水煮　3kg		25
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2
	（袋）トマトパウダー　200g		0.2
	赤ぶどう酒		1
	上白糖		1
	ウスターソース		0.7
	チキンコンソメ		0.4
	食塩		0.3
	こしょう		0.04
	湯		30
	大根		25
	きゅうり		25
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	サラダ油		0.7
	上白糖		1
	食酢		1.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.02

5日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　あつあげとごぼうのうま煮　小松菜のおかかあえ	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	牛肉（2×2cmスライス）		30
	清酒		1
	生姜		0.1
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		35
	つきこんにゃく（ハーフ）		15
	ちくわ		10
	ごぼう（ささがき）		20
	人参		15
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	（乾）早煮昆布（カット）		1
	サラダ油		1
	しょうゆ		2.8
	みりん		1
	三温糖		1.3
	ごま油		0.1
	でんぷん		0.7
	水		13
	小松菜		17
	太もやし		28
	人参		5
	和風ドレッシング		4
	花かつお（砕片）500g		1.1

6日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　牛乳　マーボーどうふ　中華あえ　小魚入りアーモンド	精白米（自校）		72
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		20
	清酒		1
	（冷）豆腐（カット）1kg		65
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	たけのこ水煮（短冊切り）		10
	太ねぎ		3
	おろし生姜		1
	おろしにんにく		0.8
	サラダ油		1
	（袋）トマトケチャップ　1kg		3
	（袋）トマトパウダー　200g		0.2
	しょうゆ		3.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	赤みそ		2.5
	三温糖		0.8
	チキンコンソメ		0.45
	食塩		0.1
	豆板醤		0.15
	ごま油		0.1
	でんぷん		1
	湯		30
	れんこん（いちょう2mm）		20
	きゅうり		25
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2.2
	食酢		1.9
	上白糖		1
	ごま油		0.6
	すりごま		1
	（個）小魚入りアーモンド		8

9日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　牛乳　がんもどきのしょうが煮　たくあんあえ　納豆（中のみ）	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
	豚肉並（2×2cmスライス）		20
	清酒		2
	（冷）ミニひろうす　青大豆入り		20
	皮むきじゃがいも（2cm）		35
	皮むき玉葱		35
	人参		20
	つきこんにゃく（ハーフ）		15
	（冷）さやいんげん　3cmカット　500g		10
	サラダ油		0.5
	おろし生姜		1
	上白糖		1.8
	しょうゆ		3.2
	湯		10
	小松菜		17
	太もやし		33
	たくあん（刻み）1kg袋		7
	しょうゆ		1.2
	炒り白ごま　500g		1
	（個）納豆		40

10日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　チャウダー　大根とコーンのサラダ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	（冷蔵）ミニウインナー		20
	ベーコン（短冊）		15
	皮むきじゃがいも（2cm）		30
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	しめじ		8
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	ドライパセリ		0.03
	サラダ油		0.5
	サラダ油		2
	バター		2
	小麦粉		4
	調理用牛乳　10L		20
	生クリーム　1L		1
	チキンコンソメ		0.6
	白ぶどう酒		1
	食塩		0.3
	こしょう		0.02
	ローリエ		0.1
	湯		50
	きゅうり		25
	大根		25
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	食酢		2
	ごま油		0.6
	しょうゆ		2.3
	上白糖		1.5
	炒り白ごま　500g		1

12日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
あぶたまどんぶり（麦ごはん）　牛乳　おかかあえ　ミックスナッツ	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
	油揚げ		20
	干ししいたけ（スライス）		1
	皮むき玉葱		40
	人参		15
	なると（3mm）		7
	太ねぎ		5
	鶏卵		20
	しょうゆ		7
	みりん		2
	食塩		0.2
	でんぷん		0.5
	三温糖		1.6
	清酒		1
	削り節　だし用		2.5
	湯		60
	キャベツ		25
	きゅうり		25
	しょうゆ		1.2
	花かつお（砕片）500g		1
	（個）ミックスナッツ		15

13日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　黒豆きなこクリーム　牛乳　野菜のコンソメ煮　もやしとにんじんのサラダ　いちご（中のみ）	コッペパン		50
	コッペパン		60
	（個）黒豆きなこクリーム		10
	牛乳		206
	（冷）肉だんご（Fe・Ca強化）		25
	皮むきじゃがいも（2cm）		30
	皮むき玉葱		35
	人参		15
	（冷）白いんげん豆　1kg		7
	しめじ		5
	サラダ油		0.6
	白ぶどう酒		1
	（袋）がらスープ　3kg		3
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.3
	チキンコンソメ		0.4
	ローリエ		0.1
	湯		90
	太もやし		30
	人参		7
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	しょうゆ		2
	食酢		1.5
	上白糖		1
	ごま油		0.5
	すりごま		1
	いちご（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		20

16日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
大豆ごはん　牛乳　こんぶあえ　石かり汁　チーズ	精白米（自校）		65
	鉄強化米		0.5
	牛肉（2×2cmスライス）		15
	清酒		0.6
	（レト）蒸大豆　国産		13
	油揚げ		3
	人参		7
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	サラダ油		1
	清酒		2
	うすくちしょうゆ		2.5
	上白糖		1
	食塩		0.8
	出し昆布		0.5
	だし汁		1
	牛乳		206
	太もやし		25
	キャベツ		20
	人参		5
	塩ふき昆布		1
	しょうゆ		1.2
	すりごま		1.2
	（冷）鮭（2cm角）骨皮なし		20
	清酒		1
	皮むきじゃがいも（2cm）		15
	（セ）白菜		20
	太ねぎ		10
	油揚げ		5
	中みそ		6
	甘みそ		3
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	清酒		1
	湯		100
	（個）チーズ　鉄強化		13.5

17日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　カレースープ煮　グリーンサラダ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	牛肉（2×2cmスライス）		25
	（冷）大豆水煮		20
	（レト）ミックスビーンズ		15
	皮むきじゃがいも（2cm）		30
	皮むき玉葱		45
	エリンギ（1×2×0．3cm）		15
	ドライパセリ		0.02
	サラダ油		0.5
	白ぶどう酒		2
	しょうゆ		1.2
	三温糖		0.5
	チキンコンソメ		0.5
	カレー粉		0.5
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	湯		30
	キャベツ		25
	きゅうり		20
	（レト）まぐろ油漬		8
	かんきつドレッシング		4.5

18日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
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
	精白米（委託）		70
	米粒麦　委託		6
	米粒麦　委託		7
	牛乳		206
	豚肉並ミンチ		25
	清酒		1
	（冷）焼き豆腐（カット）1kg		65
	皮むき玉葱		40
	人参		10
	たけのこ水煮（短冊切り）		8
	干ししいたけ（スライス）		1
	生姜		0.3
	おろしにんにく		0.2
	ごま油		1
	赤みそ		5
	清酒		3
	しょうゆ		1.8
	三温糖		2
	一味		0.01
	でんぷん		0.5
	湯		30
	太もやし		30
	チンゲンサイ		15
	人参		5
	しょうゆ		2.3
	食酢		2
	上白糖		1.2
	ごま油		0.6
	いちご（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		20
	紙ナフキン		1

19日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　さばのイタリアンハーブロースト　ミックスビーンズサラダ　コンソメスープ	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	（冷）さば		50
	食塩		0.1
	清酒		1
	皮むきじゃがいも芽とり（1／2カット）		30
	（袋）トマト水煮　3kg		30
	しょうゆ		2
	オリーブ油		0.5
	おろしにんにく		0.5
	三温糖		2
	食塩		0.01
	スイートバジル　乾燥		0.01
	オレガノ		0.01
	でんぷん		0.3
	紙カップ　小判4号　250枚入		1
	（ドライパック）ミックスビーンズ　福豆入り		7
	（レト）まぐろ油漬		7
	きゅうり		25
	人参		10
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	イタリアンドレッシング		4.5
	皮なしポークウインナー（6mm）		20
	皮むきじゃがいも（2cm）		25
	皮むき玉葱		25
	人参		10
	（冷）白いんげん豆　1kg		10
	おろしにんにく		0.1
	白ぶどう酒		1
	サラダ油		1
	しょうゆ		1.2
	（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

20日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
赤飯　牛乳　まだいの野菜あんかけ　つくね汁	精白米（自校）		65
	精白米（自校）		65
	もち米		12
	炊き込み赤飯の素		25
	炒り白ごま　500g		0.7
	サラダ油		0.1
	牛乳		206
	真鯛　皮付き骨なし　2cm角切り　香川県産　冷凍		50
	清酒		2
	食塩		0.15
	でんぷん		8
	米粉		3
	なたね油		5
	人参		3
	皮むき玉葱		5
	干ししいたけ（スライス）		0.3
	太ねぎ		3
	おろし生姜		0.5
	しょうゆ		2
	上白糖		1
	みりん		1
	でんぷん		0.3
	湯		13
	（冷）つくね		40
	しめじ		7
	人参		10
	ごぼう（ささがき）		8
	太ねぎ		3
	中みそ		6
	甘みそ		3
	おろし生姜		0.15
	削り節　だし用		3
	出し昆布		1
	清酒		1
	水		100

24日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン　牛乳　ビーフンのスープ煮　バンバンジーサラダ　豆乳プリンタルト	コッペパン		50
	コッペパン		60
	牛乳		206
	豚肉並（2×3cmスライス）		40
	キャベツ		25
	皮むき玉葱		30
	たけのこ水煮（短冊切り）		10
	人参		15
	（冷）むき枝豆　1kg		10
	ビーフン		4
	おろし生姜		0.5
	（袋）がらスープ　3kg		3
	しょうゆ		1.8
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	清酒		1
	湯		100
	大根		25
	きゅうり		25
	（レト）ささみ油漬（フレーク）		7
	棒々鶏ドレッシング		4.5
	（個）国産豆乳プリンタルト		25

25日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
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
	精白米（自校）		80
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	豚肉並（3×3cmスライス）		40
	おろし生姜		1
	おろしにんにく		0.5
	しょうゆ		1
	液体塩こうじ		0.3
	清酒		1
	サラダ油		2
	キャベツ		35
	皮むき玉葱		20
	太もやし		20
	エリンギ（1×2×0．3cm）		10
	人参		10
	液体塩こうじ		0.7
	食塩		0.01
	こしょう		0.02
	しょうゆ		0.1
	上白糖		0.8
	みりん		0.5
	でんぷん		0.5
	切干し大根		5
	（冷）さやいんげん　3cmカット　500g		10
	（レト）ホールコーン　1kg		8
	食酢		1.7
	しょうゆ		2
	上白糖		1.2
	ごま油		1
	炒り白ごま　500g		1
	（個）野菜マフィン		25

26日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ココアあげパン　牛乳　ポトフ　アーモンドサラダ	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		206
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		12
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）（香川県産）		8
	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

27日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
麦ごはん　のりのつくだ煮　牛乳　あつあげのあま酢煮　和風ドレッシングあえ	精白米（委託）		60
	精白米（委託）		70
	米粒麦　委託		6
	米粒麦　委託		7
	（個）のり佃煮		10
	牛乳		206
	豚肉並（2×2cmスライス）		20
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		40
	皮むき玉葱		40
	たけのこ水煮（短冊切り）		20
	人参		12
	（冷）さやいんげん　3cmカット　500g		10
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	おろしにんにく		0.5
	サラダ油		1
	食酢		2.5
	上白糖		3.3
	しょうゆ		4
	（袋）トマトケチャップ　1kg		2.7
	清酒		1
	チキンコンソメ		0.6
	食塩		0.1
	でんぷん		1
	水		10
	きゅうり		17
	太もやし		25
	人参		5
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	和風ドレッシング		4.5