

8日(木)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|-------------|------------------|--------------|
| わかめごはん | 精白米(自校) | 72 |
| | 精白米(自校) | 80 |
| 牛乳 | 鉄強化米 | 0.5 |
| | 炊き込みわかめ | 1.9 |
| 松風焼き | 牛乳 | 206 |
| | | |
| まんばのアーモンドあえ | 鶏肉 ひき肉 | 30 |
| | 豚肉並ミンチ | 10 |
| 冬野菜のみそ汁 | 清酒 | 1 |
| | (冷)オニオンソテー ダイス70 | 10 |
| | 人参 | 5 |
| | パン粉(米粉使用) | 6 |
| | 中みそ | 3 |
| | 上白糖 | 1.5 |
| | 炒り白ごま | 1.5 |
| | | |
| | (生)まんば | 20 |
| | 太もやし | 20 |
| | 人参 | 7 |
| | アーモンド(刻み) | 1.5 |
| | アーモンド(粉) | 1 |
| | しょうゆ | 2 |
| | 食酢 | 2.2 |
| | 上白糖 | 1 |
| | サラダ油 | 1 |
| | | |
| | 油揚げ | 5 |
| | 大根 | 20 |
| | 白菜 | 15 |
| | 金時人参 | 5 |
| | 太ねぎ | 5 |
| | 中みそ | 5 |
| | 甘みそ | 4.5 |
| | 煮干し だし用 | 4 |
| | 水 | 125 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

9日(金)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|-----------|------------------|--------------|
| 年明け八菜うどん | (袋)ゆでうどん さめきの夢 | 幼-小3 200 |
| | (袋)ゆでうどん さめきの夢 | 小4-6 280 |
| 牛乳 | (袋)ゆでうどん さめきの夢 | 中 300 |
| | 豚肉並(3×3cmスライス) | 17 |
| おさつきなこちゃん | 生姜 | 0.4 |
| | 清酒 | 1.5 |
| ブロッコリー | サラダ油 | 0.5 |
| | 型抜きかまぼこ(梅) | 5 |
| の | 皮むき玉葱 | 25 |
| | 白菜 | 20 |
| お | 大根 | 15 |
| | 金時人参 | 10 |
| か | 太もやし | 10 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.8 |
| あ | 中ねぎ | 3 |
| | しょうゆ | 4 |
| え | みりん | 1 |
| | 食塩 | 0.3 |
| 紅 | でんぷん | 2 |
| | 煮干し だし用 | 5 |
| 白 | 水 | 110 |
| | | |
| い | 牛乳 | 206 |
| | | |
| ち | さつまいも(2cm角) | 50 |
| | なたね油 | 4 |
| こ | きな粉 1kg | 3 |
| | 三温糖 | 2 |
| ぜ | | |
| | (レト)さきみ油漬(フレーク) | 5 |
| リ | (生)ブロッコリー(カット)県産 | 25 |
| | きゅうり | 10 |
| (小 | (レト)ホールコーン 1kg | 5 |
| | 花かつお(碎片)500g | 0.8 |
| 中 | しょうゆ | 1.5 |
| | ポン酢 | 0.8 |
| の | | |
| | (個)紅白いちごゼリー | 40 |
| み) | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

13日(火)

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り 正味分量 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|--------------|
| タ コ ラ イ ス 牛 乳 う ず ら た ま ご 入 り ア ー サ ー 汁 チ ー ズ (小 中 の み) | 精白米(自校) | | 72 |
| | 精白米(自校) | | 80 |
| | 鉄強化米 | | 0.5 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 豚肉並ミンチ | | 25 |
| | 牛肉ミンチ | | 10 |
| | 赤ぶどう酒 | | 1.5 |
| | 玉葱 | | 30 |
| | (レト)ひきわり大豆 1kg | | 15 |
| | 人参 | | 7 |
| | ピーマン | | 5 |
| | にんにく | | 0.2 |
| | (袋)トマト水煮 1kg | | 15 |
| | (袋)トマトケチャップ 1kg | | 3.5 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | ウスターソース | | 2.5 |
| | 上白糖 | | 1 |
| | 食塩 | | 0.2 |
| | こしょう | | 0.02 |
| | チリパウダー | | 0.06 |
| | でんぷん | | 0.25 |
| | | | |
| | キャベツ | | 30 |
| | | | |
| | (レト)うずら卵1kg | | 20 |
| | 玉葱 | | 20 |
| | えのきたけ | | 7 |
| 人参 | | 5 | |
| 中ねぎ | | 3 | |
| (乾)あおさのり 100g | | 0.5 | |
| (袋)がらスープ 1kg | | 4 | |
| チキンコンソメ | | 0.4 | |
| 食塩 | | 0.4 | |
| こしょう | | 0.03 | |
| しょうゆ | | 0.5 | |
| 湯 | | 135 | |
| | | | |
| (個)スライスチーズ | | 20 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

14日(水)

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り 正味分量 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|--------------|
| ご は ん 牛 乳 と り 肉 の 塩 こ う じ 焼 き 食 べ て 菜 と ち り め ん の あ え も の 金 時 汁 の む ヨ ー グ ル ト (中 の み) | 精白米(自校) | | 72 |
| | 精白米(自校) | | 80 |
| | 鉄強化米 | | 0.5 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 鶏肉 胸・皮なし(3×3cm) | | 30 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(3×3cm) | | 20 |
| | 液体塩こうじ | | 5 |
| | | | |
| | 上乾ちりめん | | 2 |
| | 食べて菜 | | 25 |
| | 大根 | | 20 |
| | 人参 | | 7 |
| | しょうゆ | | 2 |
| | 食酢 | | 2 |
| | 上白糖 | | 1.2 |
| | サラダ油 | | 0.5 |
| | ごま油 | | 0.5 |
| | | | |
| | さつまいも(2cm角) | | 30 |
| | 金時人参 | | 8 |
| | しめじ | | 10 |
| | 中ねぎ | | 5 |
| | 中みそ | | 5 |
| | 甘みそ | | 4.5 |
| | 煮干し だし用 | | 5 |
| | 水 | | 125 |
| | | | |
| (個)のむヨーグルト | | 80 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

15日(木)

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り 正味分量 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|--------------|
| ご は ん 牛 乳 さ け の た つ た あ げ く き わ か め の あ え も の ひ つ つ み 汁 | 精白米(自校) | | 72 |
| | 精白米(自校) | | 80 |
| | 鉄強化米 | | 0.5 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | (冷)鮭(2cm角)骨皮なし | | 45 |
| | 生姜 | | 1 |
| | 清酒 | | 2 |
| | しょうゆ | | 1.5 |
| | 食塩 | | 0.1 |
| | 米粉 | | 4 |
| | でんぷん | | 3 |
| | なたね油 | | 5 |
| | | | |
| | (冷)まわかめ(細切り)500g袋 | | 10 |
| | キャベツ | | 25 |
| | きゅうり | | 10 |
| | 人参 | | 5 |
| | しょうゆ | | 2.2 |
| | 食酢 | | 2 |
| | 上白糖 | | 1 |
| | ごま油 | | 0.5 |
| | サラダ油 | | 0.5 |
| | | | |
| | (冷)すいとん | | 25 |
| | 油揚げ | | 5 |
| | 玉葱 | | 20 |
| | 人参 | | 5 |
| 中ねぎ | | 5 | |
| 清酒 | | 1 | |
| しょうゆ | | 0.6 | |
| 食塩 | | 0.55 | |
| みりん | | 0.5 | |
| 削り節 だし用 | | 4 | |
| 出し昆布 | | 1 | |
| 湯 | | 120 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

16日(金)

| 献立名 | 食品名 | | 一人当り 正味分量 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|--------------|
| 米 粉 パ ン 牛 乳 ロ メ イ ン レ タ ス の ク リ ー ム シ チ ュ ー ほ う れ ん 草 と コ ー ン の ツ ナ サ ラ ダ ミ ニ ト マ ト (小 中 の み) | 米粉パン | | 50 |
| | 米粉パン | | 60 |
| | | | |
| | 牛乳 | | 206 |
| | | | |
| | 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) | | 15 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | | 10 |
| | 白ぶどう酒 | | 1 |
| | ベーコン(短冊) | | 5 |
| | じゃがいも | | 30 |
| | 玉葱 | | 35 |
| | ロメインレタス | | 20 |
| | 人参 | | 10 |
| | パセリ | | 0.3 |
| | サラダ油 | | 1 |
| | 小麦粉 | | 4.5 |
| | サラダ油 | | 4 |
| | (袋)がらスープ 1kg | | 4 |
| | チキンコンソメ | | 0.5 |
| | 食塩 | | 0.3 |
| | こしょう | | 0.04 |
| | 調理用牛乳 1L | | 25 |
| | ローリエ | | 0.1 |
| | 湯 | | 55 |
| | | | |
| | (レト)まぐろ油漬 | | 5 |
| | ほうれん草 | | 25 |
| | キャベツ | | 20 |
| | (レト)ホールコーン 1kg | | 5 |
| しょうゆ | | 2 | |
| 食酢 | | 1.2 | |
| 上白糖 | | 1.5 | |
| サラダ油 | | 1 | |
| | | | |
| ミニトマト(高松産ごじまん品等利用販売事業) | | 30 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| 19日(月) | | | | 20日(火) | | | | 21日(水) | | | | 22日(木) | | | | 23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 | | | |
| 黒豆ごはん 牛乳 さばのみぞれ煮 れんこんのきんぴら うどん汁 | 精白米(自校) | | 63 | あぶたまどんぶ 牛乳 小松菜とたくあんのごまあえ みかん(小中のみ) | 精白米(自校) | | 72 | キムチごはん 牛乳 ささみチーズフライ チョレギサラダ トック入りわかめスープ | 精白米(自校) | | 65 | オリーブ豚の根菜カレーライス 牛乳 食べて菜のツナサラダ 小魚入りアーモンド(中のみ) | 精白米(自校) | | 72 | セルフハンバーガー 牛乳 トマトスープ ヨーグルト(小中のみ) | コッペパン(丸型) | | 50 | | | |
| | 精白米(自校) | | 70 | | 精白米(自校) | | 80 | | 豚肉並(2×2cmスライス) | | 15 | | 精白米(自校) | | 80 | | コッペパン(丸型) | | 60 | | | |
| | もち米 | | 8 | | 鉄強化米 | | 0.5 | | 白菜キムチ(ごはん用)1kg | | 15 | | 鉄強化米 | | 0.5 | | | | | | | |
| | もち米 | | | | | | | | 人参 | | 7 | | | | | | 牛乳 | | 206 | | | |
| | 炒り黒豆 | | | | 牛乳 | | 206 | | (冷)むき枝豆 1kg | | 5 | | 牛乳 | | 206 | | | | | | | |
| | 清酒 | | | | | | | | 生姜 | | 0.8 | | | | | | | | | (冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩 | 幼・小 | 60 |
| | 食塩 | | 0.7 | | 油揚げ | | 25 | | ごま油 | | 1.5 | | オリーブ豚 並3×3カット スライス | | 25 | | (冷)ハンバーグ 焼き用 鉄分強化・減塩 | 中 | 80 | | | |
| | | | | | 鶏卵 | | 30 | | しょうゆ | | 1.5 | | 玉葱 | | 40 | | | | | | | |
| | 牛乳 | | 206 | | 皮むき玉葱 | | 50 | | 上白糖 | | 0.8 | | じゃがいも | | 30 | | キャベツ | | 30 | | | |
| | | | | | 人参 | | 10 | | チキンコンソメ | | 0.4 | | 人参 | | 15 | | 玉葱 | | 10 | | | |
| | (冷)さばのみぞれ煮 | 小 | 50 | | 干しいたけ(スライス) | | 0.5 | | 食塩 | | 0.3 | | 洗いれんこん | | 15 | | 人参 | | 5 | | | |
| | (冷)さばのみぞれ煮 | 中 | 70 | | 中ねぎ | | 3 | | | | | | 洗いごぼう | | 10 | | サラダ油 | | 0.5 | | | |
| | | | | | しょうゆ | | 5 | | 牛乳 | | 206 | | セロリ | | 5 | | カレー粉 | | 0.4 | | | |
| | てんぷら | | 8 | | みりん | | 3 | | | | | | にんにく | | 0.5 | | 食塩 | | 0.3 | | | |
| | 洗いれんこん | | 18 | | 上白糖 | | 1.5 | | (冷)ささみフライチーズ入り 50g | 小 | 50 | | 生姜 | | 0.5 | | | | | | | |
| | ごぼう(さががき) | | 8 | | 清酒 | | 1 | | (冷)ささみフライチーズ入り 60g | 中 | 60 | | サラダ油 | | 1 | | ベーコン(短冊) | | 5 | | | |
| | つきこんにやく | | 6 | | 食塩 | | 0.4 | | なたね油 | | 5 | | 小麦粉 | | 6 | | じゃがいも | | 30 | | | |
| | 人参 | | 7 | | でんぶん | | 0.7 | | | | | | カレー粉 | | 1 | | 玉葱 | | 30 | | | |
| | (冷)さいやいんげん 500g | | 4 | | 削り節 だし用 | | 2 | | 太もやし | | 25 | | サラダ油 | | 4 | | (袋)トマト水煮 1kg | | 10 | | | |
| | ごま油 | | 1 | | 湯 | | 75 | | ほうれん草 | | 25 | | (袋)がらスープ 1kg | | 4 | | 人参 | | 7 | | | |
| | しょうゆ | | 0.8 | | | | | | 人参 | | 5 | | (袋)トマトケチャップ 1kg | | 2 | | セロリ | | 2 | | | |
| | 三温糖 | | 0.5 | | たくあん(刻み)1kg袋 | | 7 | | 炒り白ごま | | 1 | | ウスターソース | | 1.3 | | サラダ油 | | 0.5 | | | |
| | みりん | | 0.6 | | 小松菜 | | 25 | | 味付けもみのり(5～10mm幅)県産 | | 1 | | とんかつソース | | 1 | | (袋)がらスープ 1kg | | 4 | | | |
| | 炒り白ごま | | 0.8 | | キャベツ | | 20 | | しょうゆ | | 0.8 | | しょうゆ | | 1 | | 赤ぶどう酒 | | 1 | | | |
| | だし汁 | | 5 | | しょうゆ | | 0.9 | | 食塩 | | 0.15 | | チャツネ 450g | | 1 | | チキンコンソメ | | 0.5 | | | |
| | | | | | 炒り白ごま | | 1 | | ごま油 | | 0.7 | | 赤ぶどう酒 | | 1 | | 食塩 | | 0.4 | | | |
| | 油揚げ | | 5 | | | | | | | | | | 食塩 | | 0.5 | | こしょう | | 0.03 | | | |
| | うどん冷凍 | | 20 | | みかん | | 80 | | | | | | こしょう | | 0.04 | | ローリエ | | 0.1 | | | |
| 大根 | | 15 | | | | トック 国産米使用 | | 20 | チキンコンソメ | | 0.4 | 湯 | | 100 | | | | | | | | |
| 金時人参 | | 8 | | | | 玉葱 | | 25 | 湯 | | 80 | | | | | | | | | | | |
| 中ねぎ | | 5 | | | | 人参 | | 7 | | | | (レト)まぐろ油漬 | | 7 | | | | | | | | |
| 生しいたけ(スライス)県産・1kg | | 5 | | | | 中ねぎ | | 3 | | | | 食べて菜 | | 25 | | | | | | | | |
| 中みそ | | 5 | | | | 干しわかめ(カット) | | 0.8 | (袋)がらスープ 1kg | | 4 | 太もやし | | 15 | | | | | | | | |
| 甘みそ | | 4.5 | | | | (袋)がらスープ 1kg | | 4 | チキンコンソメ | | 0.5 | 人参 | | 7 | | | | | | | | |
| 煮干し だし用 | | 4 | | | | しょうゆ | | 0.6 | しょうゆ | | 2 | しょうゆ | | 2 | | | | | | | | |
| 水 | | 120 | | | | 食塩 | | 0.25 | チャツネ | | 1 | 食酢 | | 2 | | | | | | | | |
| | | | | | | ごま油 | | 0.7 | しょうゆ | | 2 | 上白糖 | | 1.2 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 食塩 | | 0.5 | サラダ油 | | 0.5 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | こしょう | | 0.03 | ごま油 | | 0.5 | | | | | | | | |
| | | | | | | 湯 | | 130 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

26日(月)

| 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 |
| 牛乳 | 鉄強化米 | 0.5 |
| | 牛乳 | 206 |
| ヨーリンチー | 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) | 25 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | 20 |
| はるさめサラダ | 清酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.15 |
| ワンタンスープ | でんぷん | 8 |
| | なたね油 | 6 |
| | 太ねぎ | 4 |
| | 生姜 | 0.5 |
| | にんにく | 0.3 |
| | しょうゆ | 3 |
| | 食酢 | 2.5 |
| | 上白糖 | 1.8 |
| | ごま油 | 0.5 |
| | 水 | 3 |
| | 太もやし | 20 |
| | きゅうり | 15 |
| | 人参 | 7 |
| | 春雨(8～10cm) | 5 |
| | しょうゆ | 2.2 |
| | 食酢 | 2 |
| | 上白糖 | 1.5 |
| | ごま油 | 1 |
| | からし粉 | 0.05 |
| | ボンレスハム(短冊)卵抜き | 20 |
| | (乾)たんめん | 7 |
| | 玉葱 | 20 |
| | チンゲンサイ | 7 |
| | えのきたけ | 5 |
| | (袋)がらスープ 1kg | 4 |
| | しょうゆ | 0.5 |
| | 食塩 | 0.3 |
| | こしょう | 0.03 |
| | チキンコンソメ | 0.3 |
| | ごま油 | 0.1 |
| | 湯 | 120 |

27日(火)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|----------------|------------------|--------------|
| 金時にんじんのピラフ | 精白米(自校) | 65 |
| | 鶏肉 もも・皮なし(1×1cm) | 10 |
| 牛乳 | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 皮むき玉葱 | 10 |
| 焼きウインナー | 金時人参 | 10 |
| | (冷)むき枝豆 1kg | 5 |
| ひじきとチーズのサラダ | サラダ油 | 1 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| らりるれレタスのコーンスープ | 食塩 | 0.5 |
| | こしょう | 0.03 |
| わさんぼんとう | 牛乳 | 206 |
| | 皮つき粗挽ウインナー | 幼・小 30 |
| | 皮つき粗挽ウインナー | 中 40 |
| | キャベツ | 20 |
| | きゅうり | 15 |
| | 人参 | 5 |
| | ダイスチーズ(4mm角)生食用 | 6 |
| | (乾)ひじき | 1 |
| | (冷)レモン果汁 県産・500g | 1.8 |
| | サラダ油 | 1 |
| | しょうゆ | 1.5 |
| | 上白糖 | 0.7 |
| | こしょう | 0.02 |
| | ベーコン(短冊) | 7 |
| | 玉葱 | 20 |
| | レタス | 15 |
| | (冷)白いんげん豆ペースト | 10 |
| | (レト)ホールコーン 1kg | 15 |
| | (レト)クリームコーン 1kg | 30 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | (袋)がらスープ 1kg | 3 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | 清酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 湯 | 90 |
| | (個)和三盆糖 | 2 |

28日(水)

| 献立名 | 食品名 | 一人当り 正味分量 |
|--------|----------------|--------------|
| ルーローハン | 精白米(自校) | 72 |
| | 精白米(自校) | 80 |
| 牛乳 | 鉄強化米 | 0.5 |
| | 牛乳 | 206 |
| 大根スープ | 豚肉赤身(2cm角) | 35 |
| | 清酒 | 1 |
| パイナップル | サラダ油 | 1 |
| | (レト)うずら卵1kg | 20 |
| | 玉葱 | 20 |
| | たけのこ水煮(1/2カット) | 10 |
| | 人参 | 5 |
| | 中ねぎ | 3 |
| | 干しいたけ(スライス) | 0.8 |
| | 生姜 | 0.5 |
| | にんにく | 0.5 |
| | サラダ油 | 0.3 |
| | しょうゆ | 2 |
| | オイスターソース | 2 |
| | 三温糖 | 1.2 |
| | 食酢 | 0.5 |
| | ごま油 | 0.5 |
| | でんぷん | 0.2 |
| | 水 | 10 |
| | ベーコン(短冊) | 5 |
| | 大根 | 25 |
| | 玉葱 | 15 |
| | 人参 | 7 |
| | 中ねぎ | 3 |
| | 生姜 | 0.3 |
| | (袋)がらスープ 1kg | 4 |
| | しょうゆ | 0.7 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | チキンコンソメ | 0.5 |
| | ごま油 | 0.3 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 湯 | 120 |
| | (個)生パイン | 40 |

29日(木)

| 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 |
| 牛乳 | 鉄強化米 | 0.5 |
| | 牛乳 | 206 |
| かたくちいわしのからあげ | (冷)かたくちいわし濃粉付き | 25 |
| | なたね油 | 4 |
| まんぼのけんちゃん | 食塩 | 0.04 |
| | てんぷら | 7 |
| あんもちぞう煮 | 豆腐 | 20 |
| | (生)まんぼ | 30 |
| | 白菜 | 30 |
| | サラダ油 | 0.5 |
| | しょうゆ | 1.6 |
| | みりん | 0.7 |
| | ごま油 | 0.3 |
| | だし汁 | 5 |
| | 大根 | 25 |
| | 金時人参 | 7 |
| | 白みそ | 5.5 |
| | 中みそ | 5 |
| | 青のり粉 | 0.03 |
| | 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 |
|-----------|------------------|--------------|
| コッペパン | コッペパン(丸型) | 50 |
| | コッペパン(丸型) | 60 |
| 牛乳 | 牛乳 | 206 |
| | 鶏肉 胸・皮なし(2×2cm) | 27 |
| とり肉のフリカッセ | 鶏肉 もも・皮なし(2×2cm) | 18 |
| | 玉葱 | 15 |
| パプリカソテー | しめじ | 10 |
| | パセリ | 0.3 |
| ガルビュールスープ | にんにく | 0.1 |
| | サラダ油 | 1 |
| りんごのタルト | バター | 2 |
| | 小麦粉 | 2.5 |
| | 白ぶどう酒 | 4 |
| | チキンコンソメ | 0.3 |
| | 食塩 | 0.2 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 調理用牛乳 1L | 15 |
| | 赤パプリカ | 10 |
| | 黄パプリカ | 10 |
| | 人参 | 7 |
| | サラダ油 | 1 |
| | 食塩 | 0.18 |
| | こしょう | 0.03 |
| | 粗挽きウインナー(2cm) | 15 |
| | 玉葱 | 25 |
| | 中かぶ | 20 |
| | キャベツ | 15 |
| | 人参 | 10 |
| | (冷)白いんげん豆 1kg | 10 |
| | セロリ | 2 |
| | (袋)がらスープ 1kg | 4 |
| | 白ぶどう酒 | 1 |
| | 食塩 | 0.4 |
| | こしょう | 0.03 |
| | チキンコンソメ | 0.3 |
| | ローリエ | 0.1 |
| | 湯 | 90 |
| | (個)りんごのタルト | 35 |