

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
ビ ビ ン バ 牛 乳 ロ メ イ ン レ タ ス の 韓 国 風 ス ー プ チ ー ズ (中のみ)	精白米(自校)		72	こ は ん の り の つ く だ 煮 (幼のみ) 牛 乳 い わ し の し ょ う が 煮 ほ う れ ん 草 の ご ま ド レ ッ シ ン グ あ え と う ふ の す ま し 汁 節 分 豆 (小中のみ)	精白米(自校)		72	五 目 チ ャ ー ハ ン 牛 乳 じ ゃ こ ナ ッ ツ サ ラ ダ う ず ら た ま ご と は る さ め の ス ー プ マ ー ラ ー カ オ	精白米(自校)		65	こ は ん の り の つ く だ 煮 (小中のみ) 牛 乳 た い の た つ た あ げ 食 べ て 菜 の お か か あ え う ち こ み 汁	精白米(自校)		72	コ ッ ペ バ ン ・ 高 松 市 産 い ち ご ジ ャ ム (幼・小) き な こ あ げ バ ン (中) 牛 乳 ボ ル シ チ 花 野 菜 サ ラ ダ	コッペパン		50
	精白米(自校)		80		精白米(自校)		80		焼き豚(1cm角切り)		15		精白米(自校)		80		コッペパン		60
	鉄強化米		0.5		鉄強化米		0.5		清酒		1		鉄強化米		0.5		なたね油		7.5
									皮むき玉葱		12						きな粉 1kg		6.25
	牛乳		206		(個)のり佃煮		10		人参		5		(個)のり佃煮		10		三温糖		4.38
									(冷)むき枝豆 1kg		5						紙ナフキン		1
	牛肉(3×2cmスライス)		40		牛乳		206		中ねぎ		3		牛乳		206				
	にんにく		0.8						ごま油		1						牛乳		206
	中ねぎ		2		(冷)いわしの生姜煮 幼・小	40	(冷)いわしの生姜煮 中		50	清酒			1	生姜					
	しょうゆ		2.5						しょうゆ		1		しょうゆ		1		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		23
	ごま油		0.5						チキンコンソメ		0.5		清酒		2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12
	三温糖		0.9						食塩		0.3		しょうゆ		1.5		サラダ油		1.5
	清酒		1		ローズハム(短冊)卵抜き		5		こしょう		0.02		食塩		0.1		赤ぶどう酒		2
	炒り白ごま		1		ほうれん草		20						米粉		4		大根		40
	一味		0.01		太もやし		20		牛乳		206		でんぷん		3		玉葱		30
	太もやし		25		しょうゆ		2.1						なたね油		5		キャベツ		20
	ほうれん草		25		食酢		2.2		上乾ちりめん		2						人参		10
	人参		5		上白糖		1		アーモンド(刻み)		1.5		太もやし		30		ピーツ		10
	食酢		2		サラダ油		0.5		太もやし		25		食べて菜		25		セロリ		3
	しょうゆ		2		ごま油		0.5		小松菜		23		人参		5		(袋)トマトケチャップ 1kg		4
	上白糖		1.1		炒り白ごま		1		しょうゆ		7		しょうゆ		2.2		(袋)トマトピューレ 1kg		4
	サラダ油		1						しょうゆ		2		ボン酢		1.3		(袋)がらスープ 1kg		3
					豆腐		20		食酢		2.2		花かつお(碎片)500g		0.7		チキンコンソメ		0.5
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		型抜きかまぼこ(鬼)		6		上白糖		1						食塩		0.5
	玉葱		25		玉葱		20		サラダ油		0.5		油揚げ		3		こしょう		0.05
ロメインレタス		20	人参		5	ごま油		0.5	うどん冷凍		20	ローリエ		0.1					
人参		7	中ねぎ		3				大根		15	水		75					
えのきたけ		5	えのきたけ		5	(レト)うずら卵1kg		20	人参		5								
サラダ油		0.5	食塩		0.6	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5	生しいたけ(スライス)県産・1kg		3	(生)ブロッコリー(カット)県産		25					
(袋)がらスープ 1kg		4	しょうゆ		0.5	玉葱		20	中ねぎ		3	(生)カリフラワー(カット)1kg		15					
しょうゆ		0.5	削り節 だし用		4	人参		7	中みそ		5.5	人参		5					
オイスターソース		0.5	湯		120	中ねぎ		3	甘みそ		4.5	(レト)ホールコーン 1kg		5					
チキンコンソメ		0.5				春雨(太め5cm)		5	煮干し だし用		4	食酢		2.2					
食塩		0.3	(個)節分豆		5	サラダ油		0.5	水		140	上白糖		1.2					
こしょう		0.03				(袋)がらスープ 1kg		4				サラダ油		1					
湯		120				しょうゆ		0.5				食塩		0.3					
						チキンコンソメ		0.5				こしょう		0.03					
(個)チーズ 鉄強化		13.5				食塩		0.3											
						ごま油		0.1				(冷)いちご(高松市産)		10					
						こしょう		0.03				(冷)ストロベリーダイス		10					
						湯		125				上白糖		5.6					
						(個)マーラーカオ		35				(冷)レモン果汁 県産・500g		0.4					

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 牛乳 白身魚のいそべあげ ゆうすげ村のダイコンサラダ けんちん汁	精白米(自校)		72	みそラーメン 牛乳 親どりと野菜のあえもの 野菜マフィン(小中のみ)	(袋)中華めん		幼-小3 150	ごはん 牛乳 煮こみおでん れんこんサラダ	精白米(自校)		72	黒糖パン 牛乳 クリームシチュー ロメインレタスのサラダ しらぬい(小中のみ)	黒糖パン		50
	精白米(自校)		80		(袋)中華めん		小4-6 200		精白米(自校)		80		黒糖パン		60
	鉄強化米		0.5		(袋)中華めん		中 250		鉄強化米		0.5		粉黒糖		7.5
					豚肉並(3×3cmスライス)		25						粉黒糖		9
	牛乳		206		清酒		1		牛乳		206				
					しょうゆ		0.8						牛乳		206
	(冷)赤魚 2cm角切・皮付き骨なし		45		キャベツ		25		(冷)厚揚げ(カット)1kg		25				
	清酒		1.4		太もやし		15		牛肉(3×3cmスライス)		20		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		20
	食塩		0.1		人参		10		(レト)うずら卵1kg		20		白ぶどう酒		1
	青のり粉		0.2		たけのこ水煮(1/2カット)		10		ちくわ		15		ベーコン(短冊)		5
	天ぷら粉 乳・卵抜き		7		中ねぎ		3		大根		30		じゃがいも		35
	水		10		にんにく		0.7		里いも(2cm)セレベス		20		皮むき玉葱		45
	なたね油		4		ごま油		1		液型こんにやく(2×2×1cm)		12		人参		10
					(袋)がらスープ 1kg		3		人参		7		えのきたけ		5
	型抜きかまぼこ(うさぎ)		8.5		赤みそ		7		(乾)早煮昆布(カット)		1		サラダ油		1
	大根		35		清酒		1.5		甘みそ		5		小麦粉		4.5
	水菜		10		上白糖		1.5		赤みそ		3		サラダ油		4
	人参		3		中華スープ(ねり状)		0.8		中双糖		1.9		(袋)がらスープ 1kg		4
	サラダ油		1		食塩		0.2		清酒		1		チキンコンソメ		0.5
	りんご酢		2.2		こしょう		0.03		しょうゆ		0.8		食塩		0.6
	上白糖		1		豆板醤		0.1		水		50		こしょう		0.04
	食塩		0.4		でんぶん		0.8						調理用牛乳 1L		30
	こしょう		0.03		湯		125		(レト)まぐろ油漬		10		ローリエ		0.1
									れんこん(いちよう2mm)		15		湯		65
	豆腐		25		牛乳		206		(生)ブロッコリー		15				
	油揚げ		7						人参		7		ロメインレタス		25
	洗いごぼう		13		(冷)親鳥素焼きスライス		7		(レト)ホールコーン 1kg		7		きゅうり		20
	つきこんにやく		10		ほうれん草		20		焙煎ごまドレッシング		6.5		人参		7
	人参		7		太もやし		20						(レト)ホールコーン 1kg		5
	中ねぎ		3		人参		7						食酢		2
	しょうゆ		2		しょうゆ		2.5						サラダ油		1
	食塩		0.4		食酢		1.8						上白糖		1
	削り節 だし用		4		上白糖		1.3						食塩		0.3
	出し昆布		1		ごま油		0.5						こしょう		0.03
	ごま油		0.1												
	でんぶん		0.5		(個)野菜マフィン		25						しらぬい		50
	水		115												

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
ごはん	精白米(自校)	72	カレー ピラフ	精白米(自校)	65	菜 めし	精白米(自校)	72	ごはん	精白米(自校)	72	き な こ あ げ ぱ ん (幼・小)	コッペパン	50
	精白米(自校)	80		鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12		精白米(自校)	80		精白米(自校)	80		コッペパン	60
牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳	鉄強化米	0.5	コッペパン・高松市産いちこのジャム(中)	なたね油	6
				白ぶどう酒	2		菜めしの素 250g	2					きな粉 1kg	5
マーボー どうふ	牛乳	206	牛乳	皮むき玉葱	15	こうや どうふ			さばの ごま照り 焼き	牛乳	206	牛乳	三温糖	3.5
				人参	5		牛乳	206					紙ナフキン	1
はるさめ サラダ	豚肉並ミンチ	20	ABC マカロ ニスー プ	エリンギ	5	食 べ て 菜 の ゆ ず 香 あ え			く き わ か め の あ え も の	(冷)さば	小 50	牛乳	(冷)いちご(高松市産)	12.5
	清酒	1		(冷)むき枝豆 1kg	5		鶏卵	12		(冷)さば	中 70		(冷)ストロベリーダイス	12.5
小魚 アー モンド	(冷)豆腐(カット)1kg	80	フルー ツ ヨー グル ト	サラダ油	1	れん こん チ ッ プ ス の り 塩 味	豚肉並(2×2cmスライス)	10	とん汁	生姜	1	はくさいと肉団 だんごのスー プ	上白糖	7
	玉葱	35		カレー粉	0.8		清酒	1		しょうゆ	2.8		(冷)レモン果汁 県産・500g	0.5
	たけのこ水煮(1/2カット)	15	いちご (小中のみ)	チキンコンソメ	0.5		高野豆腐(サイコロ)	10		清酒	2		牛乳	206
	人参	10		食塩	0.6		玉葱	30		みりん	0.5		(冷)肉だんご(Fe・Ca強化)	25
	干しいたけ(スライス)	1		こしょう	0.03		人参	5		炒り白ごま	1.8		白菜	35
	中ねぎ	3					(冷)さやいんげん 500g	5					玉葱	20
	生姜	1		牛乳	206		しょうゆ	2		ボンレスハム(短冊)卵抜き	5		たけのこ水煮(1/2カット)	10
	にんにく	0.8					三温糖	1.5		太もやし	20		人参	10
	サラダ油	1		(レト)黄桃 1kg	25		食塩	0.15		(冷)きわめ(細切り)500g袋	10		中ねぎ	3
	(袋)トマトケチャップ 1kg	5		(レト)バインアップル 1kg	25		削り節 だし用	1.5		きゅうり	15		春雨(太め5cm)	3
	しょうゆ	3		りんご いちよう切り・皮付き 1kg(生・国産)	10		湯	40		人参	5		生姜	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	3		ヨーグルト(調理用)	20		糸かまぼこ	5		しょうゆ	2		(袋)がらスープ 1kg	3
	赤みそ	3		ベーコン(短冊)	7		食べて菜	25		食酢	2		しょうゆ	2
	清酒	1		じゃがいも	25		キャベツ	20		上白糖	1		チキンコンソメ	0.5
	三温糖	0.45		玉葱	30		人参	5		ごま油	0.8		食塩	0.4
	チキンコンソメ	0.5		人参	7		しょうゆ	1					こしょう	0.03
	食塩	0.07		マカロニ(英字)	5		ゆず酢	1.7		豚肉並(3×3cmスライス)	8		水	100
	豆板醤	0.06		セロリ	2		上白糖	1.2		里いも(2cm)セレバス	22		アーモンド(刻み)	1.5
	でんぶん	1		(袋)がらスープ 1kg	4		食塩	0.2		大根	15		(生)プロッコリー	15
	ごま油	0.5		食塩	0.5					洗いごぼう	6		きゅうり	10
	水	30		こしょう	0.03		れんこん(チッブス用・2mm厚さスライス)	35		人参	6		(レト)ホールコーン 1kg	5
				チキンコンソメ	0.4		なたね油	4		つきこんにやく	6		食酢	2.2
	ロースハム(短冊)卵抜き	5		しょうゆ	0.5		食塩	0.05		中ねぎ	3		上白糖	1.2
	春雨(太め5cm)	5		湯	110		青のり粉(非加熱用)50g袋	0.04		中みそ	5		サラダ油	1
	太もやし	20								甘みそ	4.5		食塩	0.3
	きゅうり	15								煮干し だし用	4		こしょう	0.03
	人参	7								水	110		(個)のむヨーグルト	80
	炒り白ごま	1.5		紙ナフキン	1									
	しょうゆ	2.4												
	食酢	2												
	上白糖	1.5												
	ごま油	1												
	からし粉	0.05												
	かえり	5												
	アーモンド(四つ割)	4												
	上白糖	0.6												
	しょうゆ	0.3												
	みりん	1												
	水	2												

六条町 2月

24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
とり肉のからあげ		
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	27
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	18
	しょうゆ	2
	清酒	1
	生姜	0.7
	米粉	4
	でんぷん	4
	なたね油	5
	ほうれん草	25
	太もやし	25
	人参	8
	しょうゆ	1.8
ほうれん草のごまあえ	上白糖	1.3
	炒り白ごま	1
	練りごま(白)	0.8
	型抜きかまぼこ(ハート)	5
	油揚げ	5
	ふしめん	5
	玉葱	30
	人参	7
	中ねぎ	3
	しょうゆ	0.5
	食塩	0.4
	削り節 だし用	4
	出し昆布	1
ふしめん汁	湯	130
	(個)いちごクレープ	40
いちごクレープ(小中のみ)		

25日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)	65
	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	9
	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	6
白ぶどう酒		1
	皮むき玉葱	15
人参		5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
にんにく		1
	サラダ油	1.4
チキンコンソメ		0.7
	食塩	0.7
こしょう		0.03
牛乳		206
菜の花サラダ	(レト)まぐろ油漬	10
	キャベツ	30
	菜の花	15
	(レト)ホールコーン 1kg	7
	食酢	2.2
	サラダ油	1
	上白糖	1.2
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	ベーコン(短冊)	5
	(冷)白いんげん豆 1kg	15
	マカロニ(ホイール)	7
	玉葱	25
ミネストローネ	(袋)トマト水煮 1kg	15
	人参	5
	セロリ	2
	サラダ油	0.5
	(袋)がらスープ 1kg	4
	赤ぶどう酒	1
	チキンコンソメ	0.5
	食塩	0.4
	こしょう	0.03
	ローリエ	0.1
	水	110
	(個)ガトーショコラ 鉄分・食物繊維強化	30
ガトーショコラ(小中のみ)		

26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
	鉄強化米	0.5
牛乳		
	牛乳	206
さけザンギ		
	(冷)鮭(2cm角)骨皮なし	40
	しょうゆ	2.5
	清酒	1
	生姜	0.7
	にんにく	0.3
	米粉	4
	でんぷん	2
	なたね油	4
	てんぷら	7
	(乾)早煮昆布(カット)	1.5
	洗いれんこん	20
	人参	7
こんぶとれんこんの煮もの	つきこんにやく	12
	ごま油	1
	中双糖	1.5
	みりん	0.5
	しょうゆ	2.3
	水	10
	油揚げ	3
	玉葱	25
	じゃがいも	30
	中ねぎ	3
	中みそ	5
	甘みそ	4.5
	煮干し だし用	4
じゃがいものみそ汁	水	115

27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
ハヤシライス		
	牛肉(3×3cmスライス)	28
	赤ぶどう酒	2
	じゃがいも	50
	玉葱	45
	人参	10
	エリンギ	5
	(冷)むき枝豆 1kg	5
	にんにく	0.3
	サラダ油	1
	小麦粉	5
	サラダ油	5
	(袋)トマトピューレ 1kg	15
	(袋)トマト水煮 1kg	10
グリーンサラダ	(袋)がらスープ 1kg	3
	ウスターソース	2
	食塩	0.5
	チキンコンソメ	0.5
	上白糖	0.4
	こしょう	0.07
	からし粉	0.15
	ローリエ	0.1
	ピザ用チーズ	3
	湯	70
	キャベツ	25
	ロメインレタス	15
	(生)ブロッコリー(カット)県産	10
ヨーグルト(小中のみ)	食酢	2.5
	サラダ油	1
	上白糖	1.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	(個)ヨーグルト 鉄分強化	70