

4月10日(木)		4月11日(金)		4月14日(月)		4月15日(火)		4月16日(水)	
料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名	
※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳	
[揚げパン]		[ご飯]		[中華丼]		[フレッシュパン]		[ご飯]	
月	マーガリンパン50g		米		米	月	※ フレッシュパン60g		米
	米ぬか油（揚げ油）				麦				
	グラニュー糖		[めだいの味噌だれ]		(中華丼の具) ★教室でかけます。		[ホキのフライ]		[四川豆腐]
			めだい切り身70g		しょうが		ホキ切身60g		豚肩粗挽肉10mm
					しょうが				しょうが
			酒2L		にんにく		塩		にんにく
			米ぬか油		豚肩肉うす切		白こしょう(純)		学 トーバンジャン（中学校）
学	バラベーコンせん切8mm	学	赤みそ		豚ばら肉スライス3cm		小麦粉	学	米ぬか油
	セロリー	学	白みそ		米ぬか油		水		にんじん
	米ぬか油	学	三温糖		にんじん	学	パン粉		干椎茸(刻み用)
	玉ねぎ	学	しょうゆ		玉ねぎ		米ぬか油（揚げ油）		学 茹たけのこ(レトルト)1kg
	にんじん	年	酒2L		白菜				三温糖
学	トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	学	みりん	学	茹たけのこ(レトルト)1kg		[中濃ソース]	学	しょうゆ
	ローレル(パウダー)		しょうが		きくらげ国産(生)	年	※ 中濃ソース(200ml)	学	赤みそ
	塩		水		赤パプリカ			学	八丁みそ
	白こしょう(純)		澱粉	年	酒2L		[ウインナーポトフ]	学	押豆腐
年	カレー粉			学	しょうゆ	学	輪切ウインナー1.5cm	学	チンゲン菜
	パプリカ100g		[玄米団子汁]		三温糖		セロリー		ねぎ
	じゃが芋	学	油揚げ		塩		玉ねぎ		一味唐辛子
学	トマトケチャップ（中学校）		しめじ		澱粉		米ぬか油	月	ラー油・大
年	中濃ソース		にんじん		水		にんじん		塩
	豚ガラ(冷凍)	年	白菜		ごま油		じゃが芋		水
	にんにく	学	玄米だんご10g（冷凍）				かぶ		澱粉
	しょうが		しょうゆ		[サーラータン]		塩		ごま油
	水	学	塩	学	鶏ひなもも皮なし小間	学	白こしょう(純)		
			みりん		豆腐		しょうゆ		[わかめスープ]
			かつお厚削り節・袋		にんじん		水		鶏ひなもも皮なし小間
			水		チンゲン菜		豚ガラ(冷凍)	学	カットわかめ
					ねぎ		にんにく		白菜
			[カラフルソテー]	学	しょうゆ		しょうが		にんじん
		学	バラベーコン短冊1.5cm		あらびき黒こしょう		ぶどう酒 白		玉ねぎ
			キャベツ		塩			学	しょうゆ
			小松菜		酒2L		[グリーンサラダ]		塩
			赤パプリカ	年	澱粉		キャベツ		白こしょう(純)
			黄パプリカ	年	食酢		胡瓜	年	酒2L
			米ぬか油		ごま油		小松菜		鶏ガラ(冷凍)
			塩		鶏ガラ(冷凍)	学	ゆで枝豆(冷)		にんにく
学	粒マスタード	学	白こしょう(純)		にんにく		にんにく		しょうが
			しょうゆ		しょうが		米ぬか油		水
					水		食酢		ごま油
							レモン汁ビン入り		
							三温糖		
							塩		
							白こしょう(純)		

4月17日(木)		4月18日(金)		4月21日(月)		4月22日(火)		4月23日(水)	
料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名	
[乳酸菌飲料]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00
[黒米ご飯]		[ミートライス]		[ご飯]		[セルフサンド]		[たけのこご飯]	
米	85.00	米	100.00	米	90.00	月※ 豆乳パン60g	86.40	米	85.00
黒米	12.30	(ミートライスの具)				(フランクチリソース 2本)		学 しょうゆ	5.90
塩	0.70	★教室でかけます。		[豚肉の塩麹焼]		★教室で挟みます。		年 酒2L	2.10
[鶏肉のから揚げソース]		豚肩粗挽肉10mm	35.00	豚背ロース切身70g	70.00	月 フランク30g11cm	60.00	塩	0.26
鶏ひな胸肉開き70g	70.00	豚もも粗挽肉10mm	35.00	しょうが	1.50	米ぬか油	0.30	月 細切昆布・飯用	0.14
年 酒2L	3.10	にんじん	18.00	学 塩麹	6.50	にんにく	0.30	茹たけのこ(フレッシュ)	30.00
塩	0.20	玉ねぎ	52.00	学 みりん	1.80	しょうが	0.30	米ぬか油	0.65
白こしょう(純)	0.02	にんにく	0.10	米ぬか油	1.00	ごま油	0.80	[きびなごの南蛮風]	
澱粉	10.00	米ぬか油	1.00	[さつま芋とキャベツの味噌汁]		玉ねぎ	6.00	きびなごバラ凍・計り	50.00
米ぬか油(揚げ油)	7.00	学 トマトケチャップ(中学校)	8.00	さつま芋	35.00	三温糖	0.70	澱粉	3.00
ねぎ	10.00	トマトピューレ	10.00	キャベツ	20.00	学 トマトケチャップ(中学校)	7.50	米ぬか油(揚げ油)	9.00
年 酒2L	5.00	学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	20.00	にんじん	8.00	学 しょうゆ	1.00	ねぎ	4.00
学 しょうゆ	5.00	年 ウスターソース	5.50	生揚げ 横1/4(kg)	20.00	塩	0.01	三温糖	3.00
三温糖	3.00	学 みそ・N	3.00	学 白みそ	9.00	一味唐辛子	0.02	学 しょうゆ	4.00
ごま油	1.00	学 ぶどう酒 白	1.00	学 しょうゆ	0.10	水	8.50	年 食酢	3.00
水	3.00	塩	0.70	煮干粉・袋	3.00	澱粉	0.60	一味唐辛子	0.01
[お祝い汁]		白こしょう(純)	0.02	水	122.00	[鶏肉と野菜のスープ]		水	6.00
大根	28.00	ナツメグ	0.01	[いか入り野菜炒め]		鶏ひなもも皮なし小間	20.00	[きのこ入りすまし汁]	
にんじん	7.00	ローレル(パウダー)	0.01	いか短冊切	25.00	米ぬか油	0.20	しいたけ(生)	8.00
わけぎ	5.00	年 チリパウダー	0.07	にんにく	0.20	じゃが芋	28.00	えのきたけ	8.00
月 なんと・祝模様(冷蔵)	5.00	水	8.00	年 酒2L	5.00	にんじん	10.00	白菜	12.00
月 ちらし蒲鉾・桜(ピンク)	2.00	[キャベツとコーンのスープ]		米ぬか油	0.30	しめじ	5.00	にんじん	6.00
月 ちらし蒲鉾・桜(オレンジ)	2.00	鶏ひなもも皮なし小間	18.00	エリンギ	6.00	小松菜	15.00	学 油揚げ	8.00
水	155.00	玉ねぎ	12.00	にんじん	5.00	塩	0.65	水	165.00
かつお厚削り節・袋	2.00	にんじん	8.00	緑豆もやし	15.00	白こしょう(純)	0.03	かつお厚削り節・袋	2.00
真昆布	0.40	キャベツ	20.00	ホールコーン(冷凍)	15.00	年 酒2L	1.00	真昆布	0.40
学 しょうゆ	1.30	ホールコーン(冷凍)	10.00	江戸菜	8.00	学 しょうゆ	1.20	学 しょうゆ	1.50
年 酒2L	1.50	塩	0.65	塩	0.30	水	125.00	塩	0.65
塩	0.60	白こしょう(純)	0.05	白こしょう(純)	0.04	鶏ガラ(冷凍)	9.00	[根菜のごま煮]	
[小松菜入りゆで野菜]		しょうゆ	1.00	学 しょうゆ	0.60	にんにく	0.15	鶏ひなもも肉(2cm角)	20.00
小松菜	20.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00	澱粉	0.40	しょうが	0.15	ごぼう	10.00
えのきたけ	8.00	にんにく	0.20	水	1.60	[アスパラ入りサラダ]		米ぬか油	0.30
白菜	18.00	しょうが	0.20	ごま油	0.50	学 ハム短冊1.5cm	8.00	にんじん	15.00
にんじん	5.00	水	135.00	[海藻入りサラダ]		キャベツ	13.00	れんこん	10.00
[かんきつドレ]		学 サラダ海藻	0.60	大根	20.00	グリーンアスパラ	12.00	里芋・大	20.00
年※ 柑橘ドレッシング	5.00	黄パプリカ	8.00	玉ねぎ	3.00	にんじん	3.00	大根	20.00
[桜餅]		胡瓜	10.00	にんにく	0.05	ホールコーン(冷凍)	8.00	水	8.00
月※ 桜餅45 g	45.00	年 サラダこんにゃく 赤	5.00	米ぬか油	1.80	玉ねぎ	3.00	学 かつお厚削り節・袋	0.75
		年 食酢	2.00	学 食酢	2.00	にんにく	0.05	年 酒2L	1.00
		三温糖	1.80	学 三温糖	0.80	米ぬか油	1.80	学 みりん	2.00
		塩	0.38	塩	0.35	三温糖	0.80	学 三温糖	1.00
		米ぬか油	2.00	学 白こしょう(純)	0.02	学 しょうゆ	1.00	塩	0.25
				学 洋辛子	0.03	白ねりごま	2.00	白みそ	2.80
						ゆで枝豆(冷)	3.00	学 注) きびなごには、魚卵が含まれる 可能性があります。	

4月24日(木)		4月25日(金)		4月28日(月)		4月30日(水)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[プルコギ丼] 米 (プルコギ丼の具)	100.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	95.00	[カレー肉うどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油 (カレー肉うどんの具)	200.00 1.50
★教室でかけます。		[鯖の塩焼]		[春野菜の旨煮]		★教室でかけます。	
国産牛肩ロースうす切	20.00	さば切身70g	70.00	学 生揚げ 横1/4(kg)	60.00	豚肩肉うす切	30.00
豚肩肉うす切	45.00	年 酒2L	3.10	鶏ひなもも粗挽肉10mm	20.00	三温糖	0.70
にんにく	0.12	塩	0.40	米ぬか油	0.50	酒2L	0.40
しょうが	0.12	米ぬか油	0.01	月 ふき葉柄(水煮)	13.00	学 しょうゆ	1.98
米ぬか油	0.30			白菜	25.00	学 みりん	0.70
玉ねぎ	50.00	[鶏ごぼう汁]		にんじん	12.00	米ぬか油	0.50
にんじん	12.00	鶏ひなもも皮なし小間	12.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	12.00	玉ねぎ	28.00
赤パプリカ	6.00	ごぼう	15.00	干椎茸(4つ割)	1.00	にんじん	12.00
にら	6.00	米ぬか油	0.80	グリーンピース(冷凍)	3.00	学 油揚げ	5.00
学 オイスターソース	1.44	学 生揚げ 横1/4(kg)	20.00	三温糖	1.50	ねぎ	10.00
学 みそ・N	3.00	にんじん	10.00	学 しょうゆ	5.00	小松菜	10.00
三温糖	3.50	干椎茸(せん切)	1.00	学 みりん	1.00	学 しょうゆ	7.50
年 酒2L	3.50	塩	0.40	塩	0.40	学 みりん	1.50
学 しょうゆ	4.00	学 しょうゆ	2.00	澱粉	1.50	三温糖	1.50
学 コチジャン	1.60	学 みりん	1.00	かつお厚削り節・袋	0.50	年 カレー粉	0.60
塩	0.06	かつお厚削り節・袋	2.00	水	28.00	澱粉	3.50
水	3.00	水	142.00	[たこ団子汁]		かつお厚削り節・袋	3.50
白いりごま	0.80	[じゃが芋のおかか炒め]		月 たこ団子8g	30.00	塩	0.40
[韓国風スープ]		豚肩肉せん切	15.00	大根	25.00	水	120.00
鶏ひなもも皮なし小間	15.00	米ぬか油	0.30	小松菜	10.00	[竹輪の磯辺揚2本]	
米ぬか油	0.01	学 しらたき	12.00	ねぎ	8.00	月 白焼き竹輪1/4	50.00
にんじん	8.00	にんじん	10.00	しょうが	0.50	小麦粉	1.00
チンゲン菜	10.00	さやいんげん	5.00	塩	0.50	小麦粉	6.70
ねぎ	8.00	じゃが芋	30.00	学 しょうゆ	2.00	水	7.70
学 トッポギ	22.00	三温糖	0.20	年 酒2L	1.50	塩	0.10
学 しょうゆ	2.00	学 みりん	0.20	かつお厚削り節・袋	2.00	あおさ	0.10
塩	0.60	学 しょうゆ	1.80	水	130.00	米ぬか油(揚げ油)	5.00
白こしょう(純)	0.03	塩	0.20	[みかんゼリー]		[さつま芋と豆のサラダ]	
年 酒2L	1.00	おかか(かつお)	0.60	月 みかんレトルト	40.00	さつま芋	24.00
ごま油	1.00	一味唐辛子	0.01	シロップ	20.00	にんじん	8.00
鶏ガラ(冷凍)	9.00			年 ダイスゼリーみかん	50.00	学 ミックスビーンズ(冷)	12.00
にんにく	0.20					[マヨネーズ風調味料(卵なし)]	
しょうが	0.20					年※ マヨネーズ風調味料卵なし305g	7.00
水	140.00						
[河内晩柑1／4]							
河内晩柑・大	39.50						

4月10日(木)		4月11日(金)		4月14日(月)		4月15日(火)		4月16日(水)							
料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名							
給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)							
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[乳酸菌飲料]							
※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	年※	乳酸菌飲料125ml	130.00				
[ご飯]		[揚げパン]		[フレッシュパン]		[中華丼]		[黒米ご飯]							
	米	90.00	月	マーガリンパン50g	78.00	月※	フレッシュパン60g	87.00		米	85.00				
[めだいの味噌だれ]		米ぬか油（揚げ油）		小麦粉		(中華丼の具) ★教室でかけます。		黒米							
	めだい切り身70g	70.00		グラニュー糖	5.50			塩		0.70					
			[ポークトマトスープ]		ホキ切身60g		しょうが		[鶏肉のから揚げソース]						
年	酒2L	3.10		豚肩肉角切(1.5cm角)	50.00		塩	0.20	鶏ひな胸肉開き70g		70.00				
	米ぬか油	0.70	学	バラベールコンセン切8mm	8.00		白こしょう(純)	0.02	年	酒2L	3.10				
学	赤みそ	2.50		セロリー	2.00		小松菜	15.00		塩	0.20				
学	白みそ	1.50		米ぬか油	0.30	学	水	7.20		白こしょう(純)	0.02				
	三温糖	3.30		玉ねぎ	35.00		パン粉	8.40		澱粉	10.00				
学	しょうゆ	1.20		にんじん	15.00		米ぬか油（揚げ油）	8.00		米ぬか油（揚げ油）	7.00				
年	酒2L	1.00	学	トマト水煮缶(ﾀｲｽｶｯﾄ)・中学校	8.00	[中濃ソース]		学	茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	年	酒2L	5.00		
学	みりん	1.00		ローレル(パウダー)	0.02	年※		中濃ソース(200ml)	5.00		しょうゆ	5.00			
	しょうが	0.60		塩	0.65	[ウインナーポトフ]		年	酒2L	1.80		三温糖	3.00		
	水	10.00		白こしょう(純)	0.04	学	輪切ウインナー1.5cm	20.00	学	しょうゆ	3.50		ごま油	1.00	
	澱粉	0.40	年	カレー粉	0.05		セロリー	2.00		三温糖	1.00		水	3.00	
[玄米団子汁]				パプリカ100g	0.02		玉ねぎ	15.00		塩	0.90	[お祝い汁]			
学	油揚げ	8.00	学	じゃが芋	35.00		米ぬか油	0.30		澱粉	4.00		大根	28.00	
	しめじ	6.00	年	トマトケチャップ（中学校）	8.00		にんじん	15.00		水	25.00	月	大根	28.00	
	にんじん	10.00		中濃ソース	4.00		じゃが芋	20.00		ごま油	0.50	月	にんじん	7.00	
	白菜	20.00		豚ガラ(冷凍)	7.00		かぶ	20.00				月	わけぎ	5.00	
年	玄米だんご10g（冷凍）	36.00		にんにく	0.18		塩	0.60				月	なると・祝模様(冷蔵)	5.00	
学	しょうゆ	1.50		しょうが	0.18		白こしょう(純)	0.03				月	ちらし蒲鉾・桜(ピンク)	2.00	
	塩	0.60		水	65.00	学	しょうゆ	1.50				月	ちらし蒲鉾・桜(オレンジ)	2.00	
学	みりん	1.00	[スパゲッティツナサラダ]				水	115.00	学	豆腐	25.00		水	155.00	
	かつお厚削り節・袋	2.00		スパゲッティ	12.00		豚ガラ(冷凍)	9.00		にんじん	8.00		かつお厚削り節・袋	2.00	
	水	125.00		米ぬか油	0.60		にんにく	0.20		チンゲン菜	12.00		真昆布	0.40	
[カラフルソテー]				にんじん	8.00		しょうが	0.20	学	ねぎ	10.00	学	しょうゆ	1.30	
学	バラベールコン短冊1.5cm	15.00	学	胡瓜	10.00		ぶどう酒 白	1.00		しょうゆ	2.00	年	酒2L	1.50	
	キャベツ	28.00		まぐろ油漬	9.00	[グリーンサラダ]				あらびき黒こしょう	0.04		塩	0.60	
	小松菜	18.00		玉ねぎ	3.00		キャベツ	18.00	年	塩	0.70	[小松菜入りゆで野菜]			
	赤パプリカ	6.00		米ぬか油	2.30		胡瓜	10.00		酒2L	1.00		小松菜	20.00	
	黄パプリカ	5.00	年	食酢	2.60		小松菜	15.00	年	澱粉	1.50		えのきたけ	8.00	
	米ぬか油	0.30		三温糖	1.00	学	ゆで枝豆(冷)	5.00		ごま油	0.50		白菜	18.00	
	塩	0.30		塩	0.52		にんにく	0.05		鶏ガラ(冷凍)	9.00		にんじん	5.00	
	白こしょう(純)	0.04	学	粒マスタード	0.52		米ぬか油	1.80		にんにく	0.20	[かんきつドレ]			
学	しょうゆ	0.80				年	食酢	0.80		しょうが	0.20	年※		柑橘ドレッシング	5.00
							レモン汁ビン入り	1.40	[清見オレンジ1／2]			[桜餅]			
							三温糖	1.20		清見オレンジ	51.00	月※		桜餅45 g	45.00
							塩	0.36							
							白こしょう(純)	0.02							
※印は学校直送品です。															
網掛けの部分は、教室でかけます。															

4月17日(木)		4月18日(金)		4月21日(月)		4月22日(火)		4月23日(水)					
料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名					
給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)					
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]					
※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00		
[ご飯]		[ご飯]		[ミートライス]		[たけのこご飯]		[セルフサンド]					
	米	100.00		米	100.00		米	85.00	月	※ 豆乳パン60g	86.40		
[四川豆腐]		[豚肉の塩麴焼]		(ミートライスの具)				(フランクチリソース 2本)					
	豚肩粗挽肉10mm	35.00		豚背ロース切身70g	70.00	★教室でかけます。		★教室で挟みます。					
	しょうが	0.70		しょうが	1.50		学	しょうゆ	5.90				
	にんにく	0.60		塩麴	6.50		年	酒2L	2.10	月	フランク30g11cm	60.00	
学	トーバンジャン (中学校)	0.30	学	みりん	1.80			塩	0.26		米ぬか油	0.30	
	米ぬか油	0.50		米ぬか油	1.00			月	細切昆布・飯用	0.14		にんにく	0.30
	にんじん	10.00							茹たけのこ(フレッシュ)	30.00		しょうが	0.30
	干椎茸(刻み用)	0.60		[さつま芋とキャベツの味噌汁]					米ぬか油	0.65		ごま油	0.80
学	茹たけのこ(レトルト)1kg	15.00		さつま芋	35.00	学			きびなごバラ凍・計り	50.00		玉ねぎ	6.00
	三温糖	2.00		キャベツ	20.00		学	澱粉	3.00		三温糖	0.70	
学	しょうゆ	4.50		にんじん	8.00	学	トマトケチャップ (中学校)	8.00		学	トマトケチャップ (中学校)	7.50	
学	赤みそ	4.00	学	生揚げ 横1/4(kg)	20.00	学	トマトピューレ	10.00		学	しょうゆ	1.00	
学	八丁みそ	1.80		煮揚げ 横1/4(kg)	20.00	年	トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	20.00			塩	0.01	
学	押豆腐	75.00	学	白みそ	9.00	学	ウスターソース	5.50	学		一味唐辛子	0.02	
	チンゲン菜	15.00	学	しょうゆ	0.10		学	みそ・N	3.00	年	水	8.50	
	ねぎ	18.00		煮干粉・袋	3.00		年	ぶどう酒 白	1.00		澱粉	0.60	
	一味唐辛子	0.03		水	122.00			塩	0.70				
月	ラー油・大	0.25						白こしょう(純)	0.02				
	塩	0.01		[いか入り野菜炒め]		年		ナツメグ	0.01				
	水	30.00		いか短冊切	25.00			ローレル(パウダー)	0.01				
	澱粉	2.50	年	にんにく	0.20		年	チリパウダー	0.07				
	ごま油	2.00		酒2L	5.00			水	8.00				
				米ぬか油	0.30								
				エリンギ	6.00								
				にんじん	5.00								
				緑豆もやし	15.00								
				ホールコーン(冷凍)	15.00								
				江戸菜	8.00								
				塩	0.30								
				白こしょう(純)	0.04								
				学	しょうゆ	0.60							
					澱粉	0.40							
					水	1.60							
					ごま油	0.50							

4月24日(木)		4月25日(金)		4月28日(月)		4月30日(水)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯]		[プルコギ丼]		[カレー肉うどん]		[ご飯]	
米	90.00	米	100.00	学 冷凍ゆでうどん	200.00	米	95.00
		(プルコギ丼の具)		米ぬか油	1.50		
[鯖の塩焼]			★教室でかけます。	(カレー肉うどんの具)		[春野菜の旨煮]	
さば切身70g	70.00	国産牛肩ロースうす切	20.00		★教室でかけます。	学 生揚げ 横1/4(kg)	60.00
年 酒2L	3.10	豚肩肉うす切	45.00	豚肩肉うす切	30.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	20.00
塩	0.40	にんにく	0.12	三温糖	0.70	米ぬか油	0.50
米ぬか油	0.01	しょうが	0.12	年 酒2L	0.40	月 ふき葉柄(水煮)	13.00
		米ぬか油	0.30	学 しょうゆ	1.98	白菜	25.00
[鶏ごぼう汁]		玉ねぎ	50.00	学 みりん	0.70	にんじん	12.00
鶏ひなもも皮なし小間	12.00	にんじん	12.00	米ぬか油	0.50	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	12.00
ごぼう	15.00	赤パプリカ	6.00	玉ねぎ	28.00	干椎茸(4つ割)	1.00
米ぬか油	0.80	にら	6.00	にんじん	12.00	グリーンピース(冷凍)	3.00
学 生揚げ 横1/4(kg)	20.00	学 オイスターソース	1.44	学 油揚げ	5.00	三温糖	1.50
にんじん	10.00	学 みそ・N	3.00	ねぎ	10.00	学 しょうゆ	5.00
干椎茸(せん切)	1.00	年 三温糖	3.50	学 小松菜	10.00	学 みりん	1.00
塩	0.40	学 酒2L	3.50	学 しょうゆ	7.50	塩	0.40
学 しょうゆ	2.00	学 しょうゆ	4.00	学 みりん	1.50	澱粉	1.50
学 みりん	1.00	学 コチジャン	1.60	年 三温糖	1.50	かつお厚削り節・袋	0.50
かつお厚削り節・袋	2.00	塩	0.06	年 カレー粉	0.60	水	28.00
水	142.00	水	3.00	澱粉	3.50		
		白いりごま	0.80	かつお厚削り節・袋	3.50	[たこ団子汁]	
[じゃが芋のおかか炒め]				塩	0.40	月 たこ団子8g	30.00
豚肩肉せん切	15.00	[韓国風スープ]		水	120.00	大根	25.00
米ぬか油	0.30	鶏ひなもも皮なし小間	15.00			小松菜	10.00
学 しらたき	12.00	米ぬか油	0.01	[竹輪の磯辺揚げ 2 本]		ねぎ	8.00
にんじん	10.00	にんじん	8.00	月 白焼き竹輪1/4	50.00	しょうが	0.50
さやいんげん	5.00	チンゲン菜	10.00	小麦粉	1.00	塩	0.50
じゃが芋	30.00	ねぎ	8.00	小麦粉	6.70	学 しょうゆ	2.00
三温糖	0.20	学 トッポギ	22.00	水	7.70	年 酒2L	1.50
学 みりん	0.20	学 しょうゆ	2.00	塩	0.10	かつお厚削り節・袋	2.00
学 しょうゆ	1.80	塩	0.60	あおさ	0.10	水	130.00
塩	0.20	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油 (揚げ油)	5.00		
おかか (かつお)	0.60	年 酒2L	1.00			[みかんゼリー]	
一味唐辛子	0.01	ごま油	1.00	[さつま芋と豆のサラダ]		月 みかんレトルト	40.00
		鶏ガラ(冷凍)	9.00	さつま芋	24.00	シロップ	20.00
		にんにく	0.20	にんじん	8.00	年 ダイスゼリーみかん	50.00
		しょうが	0.20	学 ミックスビーンズ(冷)	12.00		
		水	140.00				
				[マヨネーズ風調味料(卵なし)]			
		[河内晩柑 1 / 4]		年※ マヨネーズ 風調味料卵なし305g	7.00		
		河内晩柑・大	39.50				