

5月1日(木)		5月2日(金)		5月7日(水)		5月8日(木)		5月9日(金)			
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]		[ドリンクヨーグルト]		[牛乳]			
※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用ヨーグルト180ml	190.00	※	飲用牛乳	206.00
[ご飯]		[プルコギ丼]		[わかめご飯]		[黒糖パン]		[ご飯]			
米		65.00	米		70.00	低：黒糖パン40g		59.00	米		65.00
			(プルコギ丼の具)			月※ 中：黒糖パン45g		66.50			
			★教室でかけます。			高：黒糖パン50g		74.00			
[照り焼きハンバーグ]				[鯖の竜田揚げ]		[ウインナーチリソース 2本]		[豚肉の甘辛揚げ]			
豚もも挽肉		20.00	国産牛肩ロースうす切		15.00	学 ウインナー20g		40.00	豚肩肉角切(2cm角)		60.00
豚肩挽肉		30.00	豚肩肉うす切		40.00	学 米ぬか油		0.50	澱粉		6.00
学	押豆腐(水抜き)	20.00	にんにく		0.10	にんにく		0.15	米ぬか油(揚げ油)		5.00
玉ねぎ		30.00	しょうが		0.10	しょうが		0.15	三温糖		4.50
学	パン粉	2.50	米ぬか油		0.30	学	しょうゆ	3.20	学	しょうゆ	4.50
塩		0.25	玉ねぎ		40.00	学	みりん	1.00	学	みりん	2.30
白こしょう(純)		0.02	にんじん		10.00	年	酒2L	2.00	水		7.50
ナツメグ		0.01	えのきたけ		12.00	酒2L		3.00			
しょうゆ		0.70	赤パプリカ		5.00	しょうゆ		4.00			
米ぬか油		0.30	にら		5.00	玉ねぎ		18.00			
学	しょうゆ	2.50	学	オイスターソース	1.00	茹たけのこ(レトルト) 1 kg		8.00			
学	みりん	2.50	学	赤みそ	2.50	油揚げ		6.00			
年	酒2L	0.80	年	三温糖	3.20	小松菜		10.00			
三温糖		1.50	学	酒2L	3.00	きざみだいず		6.00			
水		8.50	学	しょうゆ	4.00	学	豆乳・調理用	10.00			
澱粉		0.50	学	コチジャン	1.00	学	白みそ	7.00			
				塩	0.13	水		95.00			
			[白菜スープ]			かつお厚削り節・袋		3.00			
[鶏肉と大根の味噌汁]			学	ベーコン(肩)短冊1.5cm	12.00	[切干大根入りゆで野菜]					
鶏ひなもも皮なし小間		12.00	米ぬか油		0.30	切り干大根サラダ用		2.00			
米ぬか油		0.30	にんじん		10.00	にんじん		7.00			
大根		20.00	玉ねぎ		10.00	キャベツ		25.00			
にんじん		10.00	白菜		20.00	胡瓜		10.00			
小松菜		10.00	ホールコーン(冷凍)		5.00	[かんきつドレ]					
ねぎ		8.00	塩		0.50	年※ 柑橘ドレッシング		5.00			
学	白みそ	7.00	白こしょう(純)		0.04						
かつお厚削り節・袋		3.00	学	しょうゆ	1.00						
水		110.00	豚ガラ(冷凍)		5.00						
			しょうが		0.20						
			水		110.00						
[ミックスサラダ]											
エリンギ		8.00									
キャベツ		25.00									
月	ちらし蒲鉾・かぶと	5.00									
年	サラダこんにゃく黄	5.00									
年	サラダこんにゃく赤	7.00									
[和風ドレ]											
年※ 和風ドレッシングGK		5.00									
[柏もち]											
月※	柏もち30g	30.00									

5月12日(月)		5月13日(火)		5月14日(水)		5月15日(木)		5月16日(金)	
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	
[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳	
[そばろ丼] 米		[ご飯] 米		[しょうゆラーメン] 学 蒸し中華めん1.7mm・小		[ご飯] 米		[ご飯] 米	
(そばろ丼の具) ★教室でかけます。		[鯖の塩麹焼] さば切身55g		(しょうゆラーメンの具) ★教室でかけます。		[鶏肉のオニオンソース] 鶏ひなもも開き55g		[生揚げの肉味噌だれかけ2個] 学 生揚げ1/8(個数)	
鶏ひなもも粗挽肉10mm		学 塩麹		豚肩肉うす切		澱粉		豚もも挽肉	
豚もも挽肉		学 みりん		豚ばら肉スライス3cm		米ぬか油(揚げ油)		米ぬか油	
米ぬか油		学 米ぬか油		米ぬか油		米ぬか油		にんにく	
干椎茸(刻み用)500g		[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切		しょうが		玉ねぎ		しょうが	
きざみだいず		米ぬか油		にんにく		学 しょうゆ		玉ねぎ	
ホールコーン(冷凍)		米ぬか油		にんじん		三温糖		三温糖	
学 ゆで枝豆(冷)		白菜		学 茹たけのこ(レトルト)1kg		食酢		学 みりん	
三温糖		生揚げ 横1/2(kg)		白菜		学 洋辛子		学 赤みそ	
学 しょうゆ		学 しょうゆ		学 しょうゆ		水		年 酒2L	
学 みりん		塩		月 ラード		[なめこ汁] にんじん		学 しょうゆ	
[キャベツの味噌汁] えのきたけ		学 塩		月 白こしょう(純)		大根		[具だくさん汁] 鶏ひなもも肉小間	
にんじん		学 しょうが		月 ラー油・大		豆腐		米ぬか油	
玉ねぎ		かつお厚削り節・袋		ごま油		学 ねぎ		ごぼう	
学 キャベツ		水		豚ガラ(冷凍)		学 白みそ		にんじん	
白みそ		[じゃが芋の煮物] 鶏ひなもも肉挽肉		しょうが		学 かつお厚削り節・袋		学 茹たけのこ(レトルト)1kg	
かつお厚削り節・袋		米ぬか油		水		水		学 こんにゃく	
水		米ぬか油		[ポテトフライ] 月 冷皮つきポテト		[おかか和え] にんじん		学 じゃが芋	
[大根ときゅうりの和え物] 大根		にんじん		米ぬか油(揚げ油)		ホールコーン(冷凍)		しょうゆ	
胡瓜		玉ねぎ		塩		キャベツ		塩	
にんじん		じゃが芋		[彩り炒め] 鶏ひなもも皮なし小間		小松菜		かつお厚削り節・袋	
米ぬか油		ゆで枝豆(冷)		学 鶏ひなもも皮なし小間		学 しょうゆ		水	
年 食酢		学 みりん		米ぬか油		三温糖		[炒めナムル] にんにく	
三温糖		学 三温糖		にんじん		学 みりん		米ぬか油	
学 しょうゆ		学 しょうゆ		玉ねぎ		おかか(かつお)		えのきたけ	
塩		塩		学 玉ねぎ				にんじん	
		かつお厚削り節・袋		学 黄パプリカ				キャベツ	
		水		学 赤パプリカ				ねぎ	
				学 三温糖				小松菜	
				学 しょうゆ				学 しょうゆ	
				学 塩				三温糖	
				学 オイスターソース				塩	
								白いりごま	
								ごま油	

5月19日(月)		5月20日(火)		5月21日(水)		5月22日(木)		5月23日(金)	
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)	
[みかんジュース]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
※ みかん天然果汁200ml		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳	
[ハムとコーンのピラフ]		[ご飯]		[フレッシュパン]		[肉豆腐丼]		[ご飯]	
米		米		低：フレッシュパン40g		米		米	
塩				月※ 中：フレッシュパン45g		(肉豆腐丼の具)			
オリーブ油(1Lペット)		[かつおの香味だれ]		高：フレッシュパン50g		★教室でかけます。		[鶏肉のタンドリー風焼]	
乾燥パセリ		かつお角切(2cm角)				豚肩肉うす切		鶏ひなもも開き60g	
オリーブ油(1Lペット)		澱粉		[チリコンカン]		豚ばら肉スライス3cm		年 カレー粉	
学 ハム角切8mm		米ぬか油(揚げ油)		米ぬか油		米ぬか油		にんにく	
玉ねぎ		ねぎ		にんにく		玉ねぎ		学 マヨネーズ 風調味料(卵なし)	
ホールコーン(冷凍)		にんにく		豚肩挽肉		干椎茸(せん切)		学 トマトケチャップ(小学校)	
塩		学 しょうゆ		豚もも挽肉		糸こんにゃく(黒)		年 ウスターソース	
白こしょう(純)		三温糖		玉ねぎ		学 押豆腐		塩	
		学 みりん		きざみだいず		学 さやいんげん		白こしょう(純)	
[クリームシチュー]		白こしょう(純)		だいず(ゆで)		学 みりん		米ぬか油	
豚肩肉角切(1.5cm角)		白いりごま		学 トマト水煮缶(ダイカット)・小学校		年 酒2L			
ぶどう酒 白		ごま油		学 トマトピューレ(小学校)		三温糖		[五目スープ]	
米ぬか油		レモン汁ビン入り		学 トマトケチャップ(小学校)		塩		豚肩肉うす切	
にんじん		水		学 ローレル(パウダー)		学 しょうゆ		米ぬか油	
玉ねぎ				塩		水		にんじん	
じゃが芋		[もち入りキムチスープ]		白こしょう(純)				学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	
小麦粉		鶏ひなもも皮なし小間		ナツメグ		[根菜汁]		大根	
米ぬか油		米ぬか油		年 チリパウダー		鶏ひなもも皮なし小間		ねぎ	
バター		にんじん		三温糖		米ぬか油		小松菜	
調理用牛乳		玉ねぎ				ごぼう		学 しょうゆ	
生クリーム		年 はくさいキムチ・甘口		[ポテト入りスープ]		にんじん		塩	
粉チーズ		小松菜		鶏ひなもも皮なし小間		大根		豚ガラ(冷凍)	
塩		学 トッポギ		米ぬか油		さつま芋		しょうが	
白こしょう(純)		白こしょう(純)		にんじん		学 白みそ		水	
ローレル(パウダー)		学 しょうゆ		大根		かつお厚削り節・袋			
豚ガラ(冷凍)		学 白みそ		じゃが芋		水		[わかめ入りサラダ]	
しょうが		塩		キャベツ				キャベツ	
水		鶏ガラ(冷凍)		塩		[パイন缶]		にんじん	
		しょうが		白こしょう(純)		月 パイン缶(スライス41枚入り)		ホールコーン(冷凍)	
		水		しょうゆ				学 カットわかめ	
[ベジタブルソテー]		105.00		学 しょうゆ				白いりごま	
鶏ひなもも皮なし小間		[細切り野菜の炒め物]		鶏ガラ(冷凍)				三温糖	
米ぬか油		豚肩肉せん切		しょうが				学 しょうゆ	
学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg		にんにく		水				にんにく	
にんじん		米ぬか油				[ハム入りサラダ]		ごま油	
キャベツ		ごぼう		学 ハムせん切5mm		ハムせん切5mm			
さやいんげん		にんじん		にんじん		にんじん			
塩		茹たけのこ(レトルト) 1 kg		白菜		白菜			
白こしょう(純)		玉ねぎ		小松菜		小松菜			
学 しょうゆ		10.00		オリーブ油(1Lペット)		オリーブ油(1Lペット)			
		学 しらたき		年 食酢		食酢			
		学 赤パプリカ		三温糖		三温糖			
		学 しょうゆ		塩		塩			
		塩		白こしょう(純)		白こしょう(純)			
		年 酒2L		1.50					

5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)		5月29日(木)		5月30日(金)	
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	
[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳	
[マーブルパン] 低：マーブルパン40g		[ご飯] 米		[ご飯] 米		[チキンカレーライス] 米		[野菜つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん	
月※ 中：マーブルパン45g						(チキンカレーライスの具)		米ぬか油	
高：マーブルパン50g		[あじのごま味噌だれ]		[ヒレかつ]		★教室でかけます。		(野菜つけうどんの具)	
[マカロニチーズオムレツ]		あじ切身55g		豚ひれ肉50g		米ぬか油		★教室でかけます。	
卵 L・LL		澱粉		塩		しょうが		豚肩肉うす切	
調理用牛乳		米ぬか油(揚げ油)		白こしょう(純)		にんにく		豚ばら肉スライス3cm	
生クリーム		年 酒2L		小麦粉		鶏ひなもも肉(2cm角)		しょうが	
鶏ひなもも肉挽肉		学 白みそ		水		玉ねぎ		にんにく	
米ぬか油		学 三温糖		学 パン粉		にんじん		米ぬか油	
玉ねぎ		学 しょうゆ		米ぬか油(揚げ油)		じゃが芋		にんじん	
マカロニ		学 みりん				バター		白菜	
粉チーズ		白すりごま		[中濃ソース]		米ぬか油		小松菜	
月 ダイスチーズ8mm角		白いりごま		年※ 中濃ソース(200ml)		小麦粉		ねぎ	
塩		水				カレー粉		年 酒2L	
白こしょう(純)		澱粉		[わかめ入り味噌汁]		デミグラーソース(レトル)		学 しょうゆ	
		[すまし汁]		えのきたけ		トマトケチャップ(小学校)		塩	
		にんじん		玉ねぎ		ウスターソース		白こしょう(純)	
		えのきたけ		大根		中濃ソース		ごま油	
		白菜		学 生揚げ 横1/2(kg)		しょうゆ		豚ガラ(冷凍)	
		学 豆腐		学 カットわかめ		塩		しょうが	
		みずな		学 白みそ		ローレル(パウダー)		にんにく	
		塩		かつお厚削り節・袋		鶏ガラ(冷凍)		水	
		学 しょうゆ		水		しょうが			
		かつお削り節・袋		[ツナ入り野菜炒め]		水		[笹かまの天ぷら]	
		水		にんじん		[油揚げと野菜の炒め物]		月 笹かま40g	
		[野菜の煮物]		学 まぐろ油漬		豚肩挽肉		小麦粉	
		鶏ひなもも肉(2cm角)		学 キャベツ		米ぬか油		小麦粉	
		米ぬか油		小松菜		しょうが		水	
		ごぼう		学 しょうゆ		にんじん		米ぬか油(揚げ油)	
		にんじん		三温糖		キャベツ			
		学 茹たけのこ(レトルト) 1kg		塩		学 油揚げ		[エリンギ入りサラダ]	
		学 こんにゃく		米ぬか油		ねぎ		エリンギ	
		大根				塩		にんじん	
		学 ゆで枝豆(冷)				三温糖		胡瓜	
		水				学 しょうゆ		キャベツ	
		かつお削り節・袋				学 みりん		玉ねぎ	
		年 酒2L						米ぬか油	
		学 みりん				[メロン1／8]		年 食酢	
		学 三温糖				アンデスメロン・大		三温糖	
		学 しょうゆ						学 しょうゆ	
		塩						塩	
		[りんごゼリー]						白こしょう(純)	
		月※ りんごゼリー40g							

5月1日(木)	5月2日(金)	5月7日(水)	5月8日(木)	5月9日(金)
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] ※ 飲用牛乳206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳206.00	[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml190.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳206.00
[プルコギ丼] 米70.00 (プルコギ丼の具) ★教室でかけます。	[ご飯] 米65.00	[黒糖パン] 低：黒糖パン40g59.00 月※ 中：黒糖パン45g66.50 高：黒糖パン50g74.00	[わかめご飯] 米65.00 学 わかめご飯の素1.50	[ご飯] 米70.00
国産牛肩ロースうす切15.00 豚肩肉うす切40.00 にんにく0.10 しょうが0.10 米ぬか油0.30 玉ねぎ40.00 にんじん10.00 えのきたけ12.00 赤パプリカ5.00 にら5.00 学 オイスターソース1.00 学 赤みそ2.50 三温糖3.20 年 酒2L3.00 学 しょうゆ4.00 学 コチジャン1.00 塩0.13	[照り焼きハンバーグ] 豚もも挽肉20.00 豚肩挽肉30.00 学 押豆腐(水抜き)20.00 玉ねぎ30.00 学 パン粉2.50 塩0.25 白こしょう(純)0.02 ナツメグ0.01 学 しょうゆ0.70 米ぬか油0.30 学 しょうゆ2.50 年 酒2L0.80 三温糖1.50 水8.50 澱粉0.50	[ウインナーチリソース2本] 学 ウインナー20g40.00 米ぬか油0.50 にんにく0.15 しょうが0.15 ごま油0.50 玉ねぎ5.00 三温糖0.50 学 トマトケチャップ(小学校)5.50 学 しょうゆ0.70 塩0.01 年 チリパウダー0.01 水4.00 澱粉0.35	[鯖の竜田揚げ] 鯖切身55g55.00 にんにく0.60 しょうが0.60 学 しょうゆ3.20 学 みりん1.00 年 酒2L2.00 澱粉6.00 米ぬか油(揚げ油)5.00	[生揚げの肉味噌だれかけ2個] 学 生揚げ1/8(個数)60.00 豚もも挽肉15.00 米ぬか油0.20 にんにく0.15 しょうが0.25 玉ねぎ8.00 三温糖2.70 学 みりん1.80 学 赤みそ3.50 年 酒2L1.80 学 しょうゆ0.80 澱粉0.23 水4.50
[白菜スープ] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm12.00 米ぬか油0.30 にんじん10.00 玉ねぎ10.00 白菜20.00 ホールコーン(冷凍)5.00 塩0.50 白こしょう(純)0.04 学 しょうゆ1.00 豚ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水110.00	[鶏肉と大根の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間12.00 米ぬか油0.30 大根20.00 にんじん10.00 小松菜10.00 ねぎ8.00 学 白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水110.00	[コロコロ野菜スープ] 豚肩肉角切(1cm角)10.00 ぶどう酒 白0.50 米ぬか油0.30 にんじん10.00 大根15.00 じゃが芋25.00 いんげんまめ(冷)5.00 学 ゆで枝豆(冷)6.00 塩0.60 白こしょう(純)0.03 学 しょうゆ1.00 豚ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水100.00	[呉汁] 豚肩肉うす切8.00 米ぬか油0.30 にんじん10.00 玉ねぎ18.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg8.00 学 油揚げ6.00 小松菜10.00 きざみだいず6.00 豆乳・調理用10.00 学 白みそ7.00 水95.00 かつお厚削り節・袋3.00	[具だくさん汁] 鶏ひなもも肉小間10.00 米ぬか油0.30 ごぼう8.00 にんじん10.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg8.00 学 こんにゃく8.00 じゃが芋20.00 学 しょうゆ1.00 塩0.60 かつお厚削り節・袋3.00 水105.00
[冷凍みかん] 冷凍みかん・大80.00	[ミックスサラダ] エリンギ8.00 キャベツ25.00 月 ちらし蒲鉾・かぶと5.00 年 サラダこんにゃく黄5.00 年 サラダこんにゃく赤7.00	[キャベツコーンソテー] 鶏ひなもも皮なし小間10.00 米ぬか油0.30 にんじん6.00 ホールコーン(冷凍)7.00 キャベツ25.00 小松菜8.00 塩0.25 白こしょう(純)0.02 学 しょうゆ0.30 学 オイスターソース0.70	[切干大根入りゆで野菜] 切り干大根サラダ用2.00 にんじん7.00 キャベツ25.00 胡瓜10.00	[炒めナムル] にんにく0.10 米ぬか油0.30 えのきたけ10.00 にんじん7.00 キャベツ23.00 ねぎ7.00 小松菜10.00 学 しょうゆ1.80 三温糖0.60 塩0.15 白いりごま0.90 ごま油0.30
[和風ドレ] 年※ 和風ドレッシングGK5.00		[かんきつドレ] 年※ 柑橘ドレッシング5.00		
[柏もち] 月※ 柏もち30g30.00				
網掛けの部分は、教室でかけます。				
※印は、学校直送品です。				

5月12日(月)		5月13日(火)		5月14日(水)		5月15日(木)		5月16日(金)	
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] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳	
206.00		206.00		206.00		206.00		206.00	
[しょうゆラーメン] 学 蒸し中華めん1.7mm・小 (しょうゆラーメンの具) ★教室でかけます。		[ご飯] 米		[そばろ井] 米 (そばろ井の具) ★教室でかけます。		[ご飯] 米		[ご飯] 米	
115.00		65.00		70.00		65.00		65.00	
豚肩肉うす切		[鶏肉のオニオンソース] 鶏ひなもも開き55g		鶏ひなもも粗挽肉10mm		[鯖の塩麹焼] さば切身55g		[豚肉の甘辛揚] 豚肩肉角切(2cm角)	
30.00		55.00		30.00		55.00		60.00	
豚ばら肉スライス3cm		澱粉		豚もも挽肉		学 塩麹		澱粉	
5.00		6.00		27.00		学 5.00		6.00	
米ぬか油		米ぬか油(揚げ油)		米ぬか油		学 みりん		米ぬか油(揚げ油)	
0.30		5.00		0.30		学 1.00		5.00	
しょうが		米ぬか油		干椎茸(刻み用)500 g		米ぬか油		三温糖	
0.20		0.30		1.50		0.80		4.50	
にんにく		玉ねぎ		きざみだいず		[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切		学 しょうゆ	
0.20		7.00		11.00		8.00		学 4.50	
にんじん		学 しょうゆ		ホールコーン(冷凍)		米ぬか油		学 みりん	
7.00		3.00		13.00		0.30		学 2.30	
学 茹たけのこ(レトルト)1 kg		年 三温糖		学 ゆで枝豆(冷)		10.00		水 7.50	
8.00		1.20		7.00		学 10.00		[もずく汁] 鶏ひなもも皮なし小間	
白菜		学 食酢		学 三温糖		学 10.00		10.00	
17.00		1.50		3.00		学 10.00		米ぬか油	
チンゲン菜		学 洋辛子		学 しょうゆ		学 17.00		7.00	
10.00		0.05		6.00		学 13.00		学 8.00	
ねぎ		学 水		学 みりん		学 1.00		12.00	
6.00		3.00		1.30		学 0.60		白菜	
酒2L		[なめこ汁] にんじん		[キャベツの味噌汁] えのきたけ		学 0.40		学 16.00	
1.00		10.00		12.00		学 3.00		もずく(冷)	
しょうゆ		大根		にんじん		学 105.00		学 7.00	
7.50		20.00		10.00		[じゃが芋の煮物] 鶏ひなもも肉挽肉		学 12.00	
ラード		なめこ		玉ねぎ		学 5.00		[ごま和え] にんじん	
0.30		10.00		17.00		学 0.30		7.00	
塩		学 豆腐		キャベツ		学 10.00		学 7.00	
0.40		20.00		20.00		学 26.00		学 6.00	
白こしょう(純)		ねぎ		学 白みそ		学 6.00		学 20.00	
0.03		6.00		かつお厚削り節・袋		学 0.60		学 10.00	
ラー油・大		学 赤みそ		水		学 0.60		学 2.00	
0.10		学 白みそ		[大根ときゅうりの和え物] 大根		学 1.00		学 2.00	
ごま油		学 かつお厚削り節・袋		25.00		学 2.00		学 0.80	
0.40		3.00		110.00		学 0.05		学 2.00	
豚ガラ(冷凍)		水		[じゃが芋の煮物] 鶏ひなもも肉挽肉		学 5.00		学 2.00	
6.00		[おかか和え] にんじん		胡瓜		学 0.50		学 5.00	
しょうが		7.00		10.00		学 10.00		学 7.00	
0.20		ホールコーン(冷凍)		にんじん		学 20.00		学 6.00	
120.00		5.00		8.00		学 26.00		学 20.00	
[ポテトフライ] 月 冷皮つきポテト		キャベツ		米ぬか油		学 6.00		学 10.00	
70.00		27.00		0.80		学 0.60		学 2.00	
米ぬか油(揚げ油)		小松菜		食酢		学 1.00		学 2.00	
6.00		10.00		1.50		学 2.00		学 0.80	
塩		学 しょうゆ		三温糖		学 0.10		学 2.00	
0.25		学 みりん		0.60		学 0.50		学 5.00	
[彩り炒め] 鶏ひなもも皮なし小間		学 おかか(かつお)		塩		学 5.00		学 5.00	
8.00		0.80		0.05		学 5.00		学 5.00	
米ぬか油									
0.30									
にんじん									
8.00									
玉ねぎ									
10.00									
キャベツ									
24.00									
黄パプリカ									
3.00									
赤パプリカ									
3.00									
三温糖									
0.30									
学 しょうゆ									
0.80									
塩									
0.10									
学 オイスターソース									
1.40									

5月19日(月)		5月20日(火)		5月21日(水)		5月22日(木)		5月23日(金)	
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	
[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳	
[野菜つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん		[チキンカレーライス] 米		[ご飯] 米		[マーブルパン] 低：マーブルパン40g		[ご飯] 米	
米ぬか油		(チキンカレーライスの具)		[ヒレかつ] 豚ひれ肉50g		月※ 中：マーブルパン45g		[あじのごま味噌だれ] あじ切身55g	
(野菜つけうどんの具)		★教室でかけます。		塩		高：マーブルパン50g		みりん	
★教室でかけます。		米ぬか油		白こしょう(純)		[マカロニチーズオムレツ] 卵 L・LL		白すりごま	
豚肩肉うす切		しょうが		小麦粉		調理用牛乳		白みそ	
豚ばら肉スライス3cm		にんにく		水		生クリーム		三温糖	
しょうが		鶏ひなもも肉(2cm角)		学 パン粉		鶏ひなもも肉挽肉		学 しょうゆ	
にんにく		玉ねぎ		米ぬか油(揚げ油)		米ぬか油		学 みりん	
米ぬか油		にんじん		[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)		マカロニ		白すりごま	
にんじん		じゃが芋		[わかめ入り味噌汁] えのきたけ		粉チーズ		白いりごま	
白菜		バター		玉ねぎ		月 ダイスチーズ8mm角		水	
小松菜		米ぬか油		大根		塩		[すまし汁] にんじん	
ねぎ		小麦粉		学 生揚げ 横1/2(kg)		白こしょう(純)		えのきたけ	
年 酒2L		カレー粉		学 カットわかめ		[キャベツスープ] 豚肩肉うす切		白菜	
学 しょうゆ		デミグラス(レトル)		白みそ		米ぬか油		豆腐	
塩		学 トマトケチャップ(小学校)		かつお厚削り節・袋		にんじん		みずな	
白こしょう(純)		年 ウスターソース		水		玉ねぎ		塩	
ごま油		年 中濃ソース		[ツナ入り野菜炒め] にんじん		キャベツ		学 しょうゆ	
豚ガラ(冷凍)		学 しょうゆ		学 まぐろ油漬		小松菜		かつお削り節・袋	
しょうが		塩		学 キャベツ		塩		水	
にんにく		ローレル(パウダー)		学 三温糖		白こしょう(純)		[野菜の煮物] 鶏ひなもも肉(2cm角)	
水		鶏ガラ(冷凍)		学 塩		[フレンチサラダ] 白菜		米ぬか油	
[笹かまの天ぷら] 月 笹かま40g		しょうが		学 米ぬか油		ゆで枝豆(冷)		ごぼう	
小麦粉		水		学 キャベツ		サラダこんにゃく白		にんじん	
小麦粉		米ぬか油(揚げ油)		学 三温糖		米ぬか油		茹たけのこ(レトルト) 1 kg	
[エリンギ入りサラダ] エリンギ		[メロン1／8] アンデスメロン・大		学 塩		食酢		学 ゆで枝豆(冷)	
にんじん				学 米ぬか油		三温糖		水	
胡瓜				学 白こしょう(純)		塩		かつお削り節・袋	
キャベツ						白こしょう(純)		年 酒2L	
玉ねぎ								学 みりん	
米ぬか油								三温糖	
年 食酢								学 しょうゆ	
三温糖								塩	
学 しょうゆ								[りんごゼリー] 月※ りんごゼリー40g	
塩									
白こしょう(純)									

5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)		5月29日(木)		5月30日(金)	
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	
[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[牛乳] ※ 飲用牛乳		[みかんジュース] ※ みかん天然果汁200ml	
[肉豆腐丼] 米		[ご飯] 米		[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g		[ご飯] 米		[ハムとコーンのピラフ] 米	
(肉豆腐丼の具)				月※ 中：フレッシュパン45g				塩	
★教室でかけます。		[鶏肉のタンドリー風焼] 鶏ひなもも開き60g		高：フレッシュパン50g		[かつおの香味だれ] かつお角切(2cm角)		オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	
豚肩肉うす切		年 カレー粉		[チリコンカン] 米ぬか油		澱粉		乾燥パセリ	
豚ばら肉スライス3cm		学 にんにく		にんにく		米ぬか油(揚げ油)		オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	
米ぬか油		学 マヨネーズ風調味料(卵なし)		豚肩挽肉		ねぎ		学 ハム角切8mm	
玉ねぎ		学 トマトケチャップ(小学校)		豚もも挽肉		にんにく		玉ねぎ	
干椎茸(せん切)		年 ウスターソース		玉ねぎ		学 しょうゆ		ホールコーン(冷凍)	
学 糸こんにゃく(黒)		塩		きざみだいず		三温糖		塩	
学 押豆腐		白こしょう(純)		だいず(ゆで)		学 みりん		白こしょう(純)	
さやいんげん		米ぬか油		学 トマト水煮缶(ﾀｲｽｶｯﾄ)・小学校		学 白こしょう(純)		[クリームシチュー] 豚肩肉角切(1.5cm角)	
学 みりん		[五目スープ] 豚肩肉うす切		学 トマトピューレ(小学校)		白いりごま		ぶどう酒 白	
年 酒2L		米ぬか油		学 トマトケチャップ(小学校)		ごま油		米ぬか油	
三温糖		にんじん		学 ローレル(パウダー)		レモン汁ビン入り		にんじん	
塩		学 茹たけのこ(ﾚﾄﾙﾄ) 1 kg		塩		水		玉ねぎ	
学 しょうゆ		大根		白こしょう(純)		[もち入りキムチスープ] 鶏ひなもも皮なし小間		じゃが芋	
水		ねぎ		ナツメグ		米ぬか油		小麦粉	
[根菜汁] 鶏ひなもも皮なし小間		小松菜		年 チリパウダー		にんじん		米ぬか油	
米ぬか油		学 しょうゆ		三温糖		玉ねぎ		バター	
ごぼう		塩		[ポテト入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間		年 はくさいキムチ・甘口		調理用牛乳	
にんじん		豚ガラ(冷凍)		米ぬか油		学 小松菜		生クリーム	
大根		しょうが		にんじん		学 トップギ		粉チーズ	
さつま芋		水		大根		学 白こしょう(純)		塩	
学 白みそ		[わかめ入りサラダ] キャベツ		じゃが芋		学 しょうゆ		白こしょう(純)	
かつお厚削り節・袋		にんじん		キャベツ		学 白みそ		ローレル(パウダー)	
水		ホールコーン(冷凍)		塩		学 塩		豚ガラ(冷凍)	
[パイン缶] 月 パイン缶(ｽﾗｲｽ41枚入り)		カットわかめ		白こしょう(純)		学 鶏ガラ(冷凍)		しょうが	
		白いりごま		しょうゆ		学 しょうが		水	
		三温糖		しょうが		学 水		[ベジタブルソテー] 鶏ひなもも皮なし小間	
		学 しょうゆ		水		[細切り野菜の炒め物] 豚肩肉せん切		米ぬか油	
		にんにく		[ハム入りサラダ] 学 ハムせん切5mm		にんにく		学 茹たけのこ(ﾚﾄﾙﾄ) 1 kg	
		ごま油		にんじん		米ぬか油		にんじん	
				白菜		ごぼう		キャベツ	
				小松菜		にんじん		さやいんげん	
				オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)		学 茹たけのこ(ﾚﾄﾙﾄ) 1 kg		塩	
				食酢		学 玉ねぎ		白こしょう(純)	
				三温糖		学 しらたき		学 しょうゆ	
				塩		学 赤パプリカ			
				白こしょう(純)		学 しょうゆ			
						年 塩			
						白こしょう(純)			
						酒2L			