

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	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)	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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	95.00	[白パン] 月※ 白パン60g	87.00	[ルーロー飯] 米 (ルーロー飯の具)	100.00
[豚肉と野菜のキムチ炒め] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm しょうが にんにく 米ぬか油 キャベツ にんじん 玉ねぎ 年 是くさいキムチ・辛口 学 トーバンジャン(中学校) 学 しょうゆ 学 赤みそ 学 ごま油 学 三温糖 学 塩 学 水	45.00 20.00 1.20 0.30 0.50 40.00 12.00 30.00 20.00 0.05 5.00 3.50 1.00 1.50 0.01 2.00	[かつおのごまだれ] かつお角切(2cm角)バラ凍 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 白すりごま 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 水 澱粉 [若竹汁] 学 カットわかめ 学 茹たけのこ(レトルト)1kg しめじ ねぎ にんじん 月 ちらし蒲鉾・かぶと 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 真昆布 水 [野菜の辛子酢和え] キャベツ 小松菜 にんじん 学 洋辛子 学 しょうゆ 年 食酢 三温糖 ごま油 [柏餅] 月※ 柏もち40g	70.00 4.50 7.00 3.00 2.80 2.30 3.50 9.00 0.36 1.20 18.00 6.00 10.00 8.00 5.00 1.30 0.60 2.00 0.40 145.00 25.00 20.00 8.00 0.07 2.50 1.50 1.00 0.30 40.00	[生揚げの肉ごぼうあん2個] 学 生揚げ1/8(個数) 豚肩挽肉 ごぼう しょうが 米ぬか油 学 ゆで枝豆(冷) 学 三温糖 学 赤みそ 学 みりん 学 しょうゆ 年 酒2L 年 一味唐辛子 酒2L 水 澱粉 [だまこ汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 大根 にんじん えのきたけ 学 だまこ餅12g(冷凍) ねぎ 学 しょうゆ 学 塩 学 みりん かつお厚削り節・袋 水 [五目きんぴら] じゃが芋 にんじん 学 さつま揚げ 学 糸こんにゃく(黒) ピーマン ごま油 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 学 白いりごま	60.00 12.00 6.00 0.40 0.40 5.00 1.50 3.00 1.50 1.50 0.01 1.50 4.50 0.50 10.00 0.20 28.00 8.00 6.00 40.00 5.00 2.00 0.65 2.00 2.00 110.00 30.00 15.00 10.00 15.00 8.00 0.50 1.50 3.00 1.00 1.50	[タレカツ] 鶏ひな胸肉開き70g 塩 白こしょう(純) 小麦粉 水 学 パン粉 学 米ぬか油(揚げ油) 学 しょうゆ 学 三温糖 年 酒2L 学 みりん 学 水 [ミネストローネ] にんにく 学 ベーコン(肩)角1cm セロリー 玉ねぎ 米ぬか油 キャベツ にんじん 学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校 学 トマトピューレ 学 トマトケチャップ(中学校) 塩 白こしょう(純) 三温糖 ぶどう酒 白 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水 [新じゃがのピクルスサラダ] じゃが芋 にんじん ホールコーン(冷凍) グリーンピース(冷凍) オリーブ油(1Lペット) 年 食酢 塩 三温糖 にんにく 胡瓜	70.00 0.20 0.03 7.00 8.40 11.00 7.00 5.50 2.50 5.00 5.00 4.00 0.20 20.00 2.00 30.00 0.30 20.00 10.00 20.00 10.00 10.00 4.00 0.60 0.05 0.35 1.50 9.00 0.15 0.15 110.00 35.00 7.00 8.00 3.00 1.80 2.00 0.35 0.80 0.05 2.00	★教室でかけます。 豚肩肉角切(1.5cm角) にんにく しょうが 米ぬか油 玉ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 学 チンゲン菜 学 三温糖 学 しょうゆ 学 オイスターソース 年 酒2L 塩 水 澱粉 [中華スープ] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 にんじん 白菜 ねぎ きくらげ国産(生) 白いりごま 学 しょうゆ 塩 年 白こしょう(純) 酒2L ごま油 鶏ガラ(冷凍) しょうが にんにく 水 [デコポン1/4] デコポン	75.00 0.30 0.30 0.30 40.00 20.00 20.00 2.20 6.00 3.00 1.20 0.20 0.80 10.00 0.01 10.00 25.00 10.00 5.00 2.00 2.50 0.50 0.02 1.00 0.70 9.00 0.20 0.20 145.00 49.00
[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	5.00								

※印は学校直送品です。
網掛けの部分は、教室でかけます。

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	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)	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	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g	88.00	[チキンカレーライス] 米 (チキンカレーライスの具)	100.00	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	95.00
[鯖のおろしだれ] さば切身70g	70.00	[チーズオムレツ] 卵 L・LL	65.00	★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角)	40.00	[豚肉と野菜の黒酢あん] 豚もも肉(2cm角)	65.00	[鶏肉のステーキソース] 鶏ひなもも開き70g	70.00
年 酒2L	3.10	生クリーム	8.00	にんにく	0.20	年 酒2L	2.00	年 酒2L	3.10
米ぬか油	0.60	鶏ひなもも肉挽肉	18.00	しょうが	0.30	学 しょうが	0.40	年 米ぬか油	0.10
大根	25.00	玉ねぎ	30.00	米ぬか油	0.80	学 しょうゆ	2.10	年 酒2L	7.10
三温糖	0.20	にんじん	5.00	ローレル(パウダー)	0.03	学 澱粉	8.00	学 三温糖	3.80
学 しょうゆ	2.50	学 マッシュルーム(レトルト)	5.00	玉ねぎ	50.00	米ぬか油(揚げ油)	5.00	学 しょうゆ	5.10
塩	0.10	月 ダイスターチーズ8mm角	20.00	にんじん	20.00	にんじん	15.00	学 トマトケチャップ(中学校)	2.10
水	2.00	米ぬか油	0.30	じゃが芋	60.00	学 玉ねぎ	40.00	学 オイスターソース	2.70
澱粉	0.50	塩	0.32	塩	0.60	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	15.00		
		白こしょう(純)	0.05	白こしょう(純)	0.05	年 ピーマン	6.00	[大根と油揚げの味噌汁] 豚肩肉うす切	15.00
[野菜の生姜汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	[豆入り野菜スープ] 豚肩肉角切(1cm角)	12.00	年 ガラムマサラ	0.04	米ぬか油	1.50	米ぬか油	0.30
米ぬか油	0.30	米ぬか油	0.30	学 三温糖	0.30	学 三温糖	10.00	大根	40.00
ごぼう	10.00	キャベツ	18.00	学 しょうゆ	3.50	学 しょうゆ	7.50	小松菜	15.00
小松菜	15.00	玉ねぎ	20.00	年 鶏ガラ(冷凍)	9.00	学 黒酢	10.00	学 油揚げ	10.00
白菜	20.00	にんじん	10.00	にんにく	0.20	水	20.00	学 味噌・N	10.00
にんじん	10.00	青大豆(レトル)	12.00	しょうが	0.20	塩	0.10	学 塩	0.10
学 しょうゆ	1.50	いんげんまめ(冷)	12.00	水	80.00	澱粉	1.50	煮干粉・袋	3.00
塩	0.60	塩	0.70	年 ウスターソース	3.00			水	123.00
しょうが	0.70	白こしょう(純)	0.03	年 中濃ソース	2.50	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	[きのこ入りゆで野菜] エリンギ	8.00
かつお厚削り節・袋	2.00	酒2L	1.00	学 トマトケチャップ(中学校)	5.50	米ぬか油	0.01	しめじ	8.00
水	140.00	学 しょうゆ	1.50	月 小麦粉	8.00	にんじん	10.00	えのきたけ	10.00
		年 豚ガラ(冷凍)	9.00	年 バター	3.00	白菜	30.00	キャベツ	25.00
[生揚げのごま和え] 学 生揚げ 横1/4(kg)	30.00	にんにく	0.20	月 米ぬか油	5.00	学 カットわかめ	1.00	赤パプリカ	3.00
学 糸こんにゃく(白)	6.00	しょうが	0.20	年 カレー粉	1.40	学 白いりごま	1.50	黄パプリカ	3.00
学 さやいんげん	8.00	水	123.00	[ツナ入り野菜ソテー] チンゲン菜	15.00	学 しょうゆ	2.00		
にんじん	6.00			キャベツ	40.00	学 塩	0.70		
芽ひじき	0.50	[ミニトマト2個] ミニトマト	24.00	にんじん	10.00	年 白こしょう(純)	0.05	[和風ドレ] 年※ 和風ドレッシングGK	5.00
白すりごま	2.50			学 まぐろ油漬	10.00	学 ごま油	0.50		
学 白みそ	0.50			塩	0.20	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00		
学 三温糖	2.20			白こしょう(純)	0.03	にんにく	0.20		
学 しょうゆ	2.20			学 三温糖	0.60	しょうが	0.20		
学 みりん	1.50			学 しょうゆ	2.00	水	145.00		
				米ぬか油	0.30				
				[メロン1/8] アンデスメロン・大	67.86	[杏仁ゼリー] 月 杏仁豆腐・冷凍	80.00		

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	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)	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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[きな粉揚げパン] 月 マーガリンパン50g	78.00	[味噌豚丼] 米	90.00	[バターコーンライス] 米	80.00	[ご飯] 米	90.00	[チンジャオロースー焼きそば] 学 蒸し中華めん1.7mm・中	150.00
米ぬか油(揚げ油)	5.00	大麦	12.80	月 バター	3.37	和牛肩肉うす切	30.00	米ぬか油	1.40
グラニュー糖	5.50	(味噌豚丼の具)		学 ホールコーン(冷凍)	30.00	[すき焼き風煮] 豚肩肉うす切	30.00	(チンジャオロースー焼きそばの具)	
きな粉	5.50	★教室でかけます。		学 しょうゆ	1.50	和牛肩肉うす切	30.00	★教室でかけます。	
塩	0.03	豚肩肉うす切	50.00	塩	0.70	米ぬか油	0.60	豚もも肉せん切	65.00
[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角)	38.00	豚ばら肉スライス3cm	15.00	白こしょう(純)	0.05	にんにく	0.30	にんにく	0.30
米ぬか油	0.50	米ぬか油	0.50	乾燥パセリ	0.15	しょうが	0.30	しょうが	0.30
にんにく	18.00	ピーマン	8.00	[いかにマヨネーズ風ソース(卵なし)]		学 しらたき	15.00	学 トーバンジャン(中学校)	0.50
玉ねぎ	50.00	玉ねぎ	40.00	いかに切身70gバラ凍	70.00	えのきたけ	10.00	塩	0.40
学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	8.00	にんにく	15.00	澱粉	4.00	月 焼き豆腐	40.00	白こしょう(純)	0.02
ローレル(パウダー)	0.03	しょうが	0.30	米ぬか油(揚げ油)	5.00	白菜	28.00	米ぬか油	1.50
塩	0.70	学 みそ・N	10.00	学 マヨネーズ風調味料(卵なし)	15.00	ねぎ	10.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	35.00
白こしょう(純)	0.02	学 しょうゆ	1.00	年 三温糖	4.50	水	10.00	玉ねぎ	45.00
年 カレー粉	0.06	学 みりん	5.00	学 食酢	3.50	年 かつお厚削り節・袋	0.60	にんにく	20.00
パプリカ100g	0.02	年 酒2L	2.00	学 トーバンジャン(中学校)	0.35	酒2L	3.00	ピーマン	5.00
じゃが芋	40.00	年 一味唐辛子	0.01	年 にんにく	0.10	三温糖	3.50	年 酒2L	1.50
学 トマトケチャップ(中学校)	8.00	塩	0.01	[かぶと鶏肉のスープ]		塩	0.09	学 三温糖	2.20
年 中濃ソース	5.00	水	10.00	かぶ	45.00	学 しょうゆ	10.00	学 しょうゆ	5.50
小麦粉	6.50	澱粉	0.60	江戸菜	25.00	[いももち入り味噌汁]		学 オイスターソース	3.50
米ぬか油	4.60	[はんぺん入りすまし汁]		鶏ひなもも皮なし小間	15.00	いももち入り味噌汁		ごま油	0.80
月 バター	2.30	月 はんぺんあられ・白	12.00	大根	0.75	鶏ひなもも皮なし小間	10.00	澱粉	3.00
ピーマン	3.00	大根	26.00	塩	0.04	大根	15.00	水	30.00
学 シュレットチーズ	3.00	にんにく	10.00	白こしょう(純)	0.04	小松菜	15.00	豚ガラ(冷凍)	2.00
豚ガラ(冷凍)	7.00	ねぎ	10.00	学 しょうゆ	0.60	月 いももち10g(冷凍)	35.00	にんにく	0.10
にんにく	0.15	しょうが	0.50	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00	かつお厚削り節・袋	2.00	しょうが	0.10
しょうが	0.15	塩	0.60	年 にんにく	0.20	水	130.00		
水	70.00	学 しょうゆ	1.80	学 しょうが	0.20	学 白みそ	9.00	[揚げおさつ]	
[パスタ入り野菜ソテー]		年 酒2L	1.50	水	120.00	[冷凍みかん]		冷さつま芋ストレート	70.00
ペンネ	12.00	年 かつお厚削り節・袋	2.00	[キャベツウインナーソテー]		冷凍みかん・大	80.00	米ぬか油(揚げ油)	7.00
学 バラベーコン短冊1.5cm	15.00	水	150.00	学 斜め切ウインナー7mm	20.00			塩	0.20
にんにく	0.10	[こんにゃく梅サラダ]		米ぬか油	0.30			[三色ピリ辛ナムル]	
米ぬか油	0.30	年 サラダこんにゃく白	20.00	キャベツ	35.00			緑豆もやし	30.00
玉ねぎ	10.00	年 サラダこんにゃく黄	4.00	玉ねぎ	15.00			胡瓜	15.00
にんにく	5.00	年 サラダこんにゃく赤	4.00	にんにく	8.00			にんにく	10.00
ホールコーン(冷凍)	5.00	学 キャベツ	15.00	学 エリンギ	5.00			年 食酢	1.50
グリーンアスパラ	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	10.00	学 しょうゆ	0.50			学 ごま油	0.50
ブラウンマッシュ(生)	5.00	年 玉ねぎ	3.00	塩	0.20			学 しょうゆ	3.00
塩	0.30	年 米ぬか油	1.80	白こしょう(純)	0.02			学 三温糖	0.30
学 あらびき黒こしょう	0.02	学 食酢	1.00					学 みりん	0.70
しょうゆ	0.80	年 三温糖	1.20					学 一味唐辛子	0.01
		学 しょうゆ	1.20						
		月 塩	0.08						
		月 梅肉	1.50						
		粉かつお100g	0.03						

注) 蒸し中華めんは、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。

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	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)	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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	90.00	[ルーロー飯] 米 (ルーロー飯の具)	100.00	[白パン] 月※ 白パン60g	87.00
[かつおのごまだれ] かつお角切(2cm角)バラ凍	70.00	[豚肉と野菜のキムチ炒め] 豚肩肉うす切	45.00	[ぼらのレモン風味] ぼら70g(皮なし)	70.00	★教室でかけます。 豚肩肉角切(1.5cm角)	75.00	[タレカツ] 鶏ひな胸肉開き70g	70.00
澱粉	4.50	豚ばら肉スライス3cm	20.00	年 酒2L	3.10	にんにく	0.30	塩	0.20
米ぬか油(揚げ油)	7.00	しょうが	1.20	澱粉	9.00	しょうが	0.30	白こしょう(純)	0.03
白すりごま	3.00	にんにく	0.30	米ぬか油(揚げ油)	8.00	米ぬか油	0.30	小麦粉	7.00
三温糖	2.80	米ぬか油	0.50	三温糖	5.00	玉ねぎ	40.00	水	8.40
学 みりん	2.30	キャベツ	40.00	学 しょうゆ	5.80	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	20.00	学 パン粉	11.00
学 しょうゆ	3.50	にんじん	12.00	レモン汁ビン入り	4.00	学 チンゲン菜	20.00	学 米ぬか油(揚げ油)	7.00
水	9.00	玉ねぎ	30.00	水	8.00	三温糖	2.20	学 しょうゆ	5.50
澱粉	0.36	年 はくさいキムチ・辛口	20.00	[さつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00	学 しょうゆ	6.00	年 三温糖	2.50
[若竹汁] 学 カットわかめ	1.20	学 トーバンジャン(中学校)	0.05	米ぬか油	0.50	学 オイスターソース	3.00	年 酒2L	5.00
学 茹たけのこ(レトルト)1kg	18.00	学 しょうゆ	5.00	さつま芋	25.00	年 酒2L	1.20	学 みりん	5.00
しめじ	6.00	学 赤みそ	3.50	白菜	15.00	塩	0.20	水	4.00
ねぎ	10.00	学 ごま油	1.00	学 糸こんにゃく(黒)	12.00	水	2.00	[ミネストローネ] にんにく	0.20
にんじん	8.00	三温糖	1.50	にんじん	8.00	[中華スープ] 鶏ひなもも肉小間	10.00	学 ベーコン(肩)角1cm	20.00
月 ちらし蒲鉾・かぶと	5.00	塩	0.01	ねぎ	8.00	米ぬか油	0.01	セロリー	2.00
学 しょうゆ	1.30	水	2.00	学 油揚げ	5.00	にんじん	10.00	玉ねぎ	30.00
塩	0.60	[米粉麺入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	18.00	学 白みそ	9.00	白菜	25.00	米ぬか油	0.30
かつお厚削り節・袋	2.00	米ぬか油	0.30	学 しょうゆ	0.10	ねぎ	10.00	キャベツ	20.00
真昆布	0.40	学 チンゲン菜	15.00	学 煮干粉・袋	3.00	にんじん	10.00	学 にんじん	10.00
水	145.00	にんじん	10.00	水	115.00	きくらげ国産(生)	5.00	学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	20.00
[野菜の辛子酢和え] キャベツ	25.00	しいたけ(生)	6.00	[切干大根ピリ辛和え] 切り干大根	5.00	白いりごま	2.00	学 トマトピューレ	10.00
小松菜	20.00	年 米粉麺1mm	10.40	学 油揚げ	5.00	しょうゆ	2.50	学 トマトケチャップ(中学校)	4.00
にんじん	8.00	学 しょうゆ	2.00	学 白みそ	9.00	塩	0.50	塩	0.60
学 洋辛子	0.07	塩	0.50	学 しょうゆ	0.10	白こしょう(純)	0.02	白こしょう(純)	0.05
学 しょうゆ	2.50	年 白こしょう(純)	0.03	年 食酢	1.70	年 酒2L	1.00	三温糖	0.35
年 食酢	1.50	年 酒2L	1.00	年 三温糖	1.40	学 ごま油	0.70	ぶどう酒 白	1.50
三温糖	1.00	学 ごま油	0.80	学 酒2L	0.50	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00	学 豚ガラ(冷凍)	9.00
ごま油	0.30	年 鶏ガラ(冷凍)	9.00	学 しょうゆ	2.50	しょうが	0.20	にんにく	0.15
[柏餅] 月※ 柏もち40g	40.00	学 しょうが	0.20	学 しょうゆ	2.50	にんにく	0.20	しょうが	0.15
[めかぶ入りサラダ] 芽かぶ(乾)	0.70	にんにく	0.20	学 トーバンジャン(中学校)	0.15	水	145.00	水	110.00
大根	25.00	水	145.00	学 一味唐辛子	0.01	[デコポン1/4] デコポン	49.00	[新じゃがのピクルスサラダ] じゃが芋	35.00
年 サラダこんにゃく黄	12.00	[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	5.00	学 ごま油	0.20			にんじん	7.00
学 ゆで枝豆(冷)	8.00							ホールコーン(冷凍)	8.00
								グリーンピース(冷凍)	3.00
								オリーブ油(1Lペット)	1.80
								学 食酢	2.00
								塩	0.35
								三温糖	0.80
								にんにく	0.05
								胡瓜	2.00

※印は学校直送品です。
網掛けの部分は、教室でかけます。

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	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)	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	[みかんジュース] ※ みかん天然果汁200ml	200.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[高菜そばろ井] 米 (高菜そばろ井の具) ★教室でかけます。	100.00	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	95.00	[セルフサンド] 月※ フレッシュパン60g割 (チリコンカンの具) ★教室で挟みます。	87.00	[きつねうどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油 (きつねうどんの具) ★教室でかけます。	200.00 1.50
豚肩粗挽肉10mm	25.00	[たけのこ入りのし鶏] 鶏ひなもも肉挽肉	73.00	[生揚げの肉ごぼうあん2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00	豚もも粗挽肉10mm	30.00	鶏ひなもも肉小間	12.00
鶏ひなもも粗挽肉10mm	50.00	学 押豆腐(水抜き)	12.00	豚肩挽肉	12.00	国産牛粗挽肉10mm	20.00	にんじん	10.00
米ぬか油	0.50	干椎茸(せん切)	0.40	ごぼう	6.00	にんにく	0.20	ねぎ	15.00
年 酒2L	1.40	にんじん	5.00	しょうが	0.40	米ぬか油	0.30	江戸菜	20.00
三温糖	2.40	玉ねぎ	10.00	米ぬか油	0.40	玉ねぎ	30.00	学 しょうゆ	7.00
学 しょうゆ	6.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	15.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00	だいず(ゆで)	33.00	学 三温糖	0.70
学 みりん	1.50	しょうが	0.50	学 三温糖	1.50	学 トマト水煮缶(ダ'イカット)・中学校	8.40	学 みりん	1.20
月 塩	0.01	学 パン粉	6.00	学 赤みそ	3.00	学 トマトケチャップ(中学校)	11.00	学 かつお厚削り節・袋	4.00
たかな漬	20.00	学 白みそ	4.50	学 みりん	1.50	学 ローレル(パウダー)	0.01	水	125.00
ねぎ	8.00	年 酒2L	2.00	学 しょうゆ	1.50	塩	0.50	澱粉	1.50
にんじん	12.00	学 しょうゆ	2.20	年 酒2L	1.50	白こしょう(純)	0.06	塩	0.01
干椎茸(刻み用)500g	2.00	学 澱粉	1.00	年 水	4.50	ナツメグ	0.02	学 油揚げ	28.00
きざみだいず	12.00	学 米ぬか油	2.30	年 澱粉	0.50	年 ガラムマサラ	0.02	学 三温糖	3.00
水	2.00	[いわしのつみれ汁] 月 つみれ	38.00	[だまこ汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	年 水	0.01	学 しょうゆ	3.00
[五目汁] 豚肩肉うす切	10.00	大根	25.00	米ぬか油	0.20	[ウインナーポテトスープ] 学 輪切ウインナー1.5cm	25.00	[にぎすのから揚2本] にぎすバラ凍個付け	40.00
ごぼう	10.00	にんじん	8.00	大根	28.00	セロリー	2.00	塩	0.20
米ぬか油	0.50	ねぎ	10.00	にんじん	8.00	米ぬか油	0.20	白こしょう(純)	0.01
にんじん	8.00	しょうが	0.20	えのきたけ	6.00	にんじん	8.00	澱粉	2.50
学 ジャガ芋	20.00	塩	0.40	学 だまこ餅12g(冷凍)	40.00	学 ジャガ芋	30.00	米ぬか油(揚げ油)	7.00
学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	15.00	学 しょうゆ	1.50	学 ねぎ	5.00	学 ゆで枝豆(冷)	10.00	[海藻入りごま酢サラダ] 学 サラダ海藻	1.20
学 玉ねぎ	20.00	年 酒2L	1.50	学 しょうゆ	2.00	学 塩	0.60	大根	30.00
学 白みそ	9.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	学 塩	0.65	学 あらびき黒こしょう	0.03	赤パプリカ	3.00
水	130.00	水	125.00	学 みりん	2.00	学 しょうゆ	1.50	学 ホールコーン(冷凍)	8.00
学 かつお厚削り節・袋	2.00	[小松菜入りおかか浸し] 小松菜	25.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	学 豚ガラ(冷凍)	9.00	年 食酢	2.00
学 一味唐辛子	0.01	キャベツ	15.00	水	110.00	学 にんにく	0.20	三温糖	1.80
[河内晩柑1/4] 河内晩柑・大	39.50	年 サラダこんにゃく黄	10.00	[五目きんぴら] ジャガ芋	30.00	学 しょうが	0.20	塩	0.30
		学 しょうゆ	1.60	にんじん	15.00	学 水	132.00	ごま油	1.50
		年 三温糖	1.20	学 さつま揚げ	10.00	[フレンチサラダ] 学 キャベツ	28.00	白いりごま	0.50
		年 食酢	2.00	学 糸こんにゃく(黒)	15.00	学 胡瓜	15.00		
		年 酒2L	1.50	学 ピーマン	8.00	学 にんじん	8.00		
		年 おかか(かつお)	1.00	学 ごま油	0.50	[クリーミーフレンチドレ] 年※ クリーミーフレンチドレッシング	5.00		
				学 三温糖	1.50				
				学 しょうゆ	3.00				
				学 みりん	1.00				
				学 白いりごま	1.50				

注) にぎすには、魚卵が含まれる
可能性があります。

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	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)	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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[きな粉揚げパン] 月 マーガリンパン50g	78.00	[味噌豚丼] 米	90.00	[バターコーンライス] 米	80.00	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	95.00
米ぬか油(揚げ油)	5.00	大麦	12.80	月 バター	3.37	[鶏肉のステーキソース] 鶏ひなもも開き70g	70.00	[豚肉と野菜の黒酢あん] 豚もも肉(2cm角)	65.00
グラニュー糖	5.50	(味噌豚丼の具)		学 ホールコーン(冷凍)	30.00	年 酒2L	3.10	年 酒2L	2.00
きな粉	5.50	★教室でかけます。		学 しょうゆ	1.50	年 米ぬか油	0.10	学 しょうが	0.40
塩	0.03	豚肩肉うす切	50.00	塩	0.70	年 酒2L	7.10	学 しょうゆ	2.10
[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角)	38.00	豚ばら肉スライス3cm	15.00	白こしょう(純)	0.05	学 三温糖	3.80	学 澱粉	8.00
米ぬか油	0.50	米ぬか油	0.50	[いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)]		学 しょうゆ	5.10	学 米ぬか油(揚げ油)	5.00
にんじん	18.00	ピーマン	8.00	いか切身70gバラ凍	70.00	学 トマトケチャップ(中学校)	2.10	学 にんじん	15.00
玉ねぎ	50.00	玉ねぎ	40.00	澱粉	4.00	学 オイスターソース	2.70	学 玉ねぎ	40.00
学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	8.00	にんじん	15.00	米ぬか油(揚げ油)	5.00	[大根と油揚げの味噌汁] 豚肩肉うす切	15.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	15.00
ローレル(パウダー)	0.03	しょうが	0.30	学 マヨネーズ風調味料(卵なし)	15.00	米ぬか油	0.30	学 ピーマン	6.00
塩	0.70	学 みそ・N	10.00	年 三温糖	4.50	大根	40.00	学 米ぬか油	1.50
白こしょう(純)	0.02	学 しょうゆ	1.00	学 食酢	3.50	小松菜	15.00	学 三温糖	10.00
年 カレー粉	0.06	年 みりん	5.00	学 トーバンジャン(中学校)	0.35	油揚げ	10.00	学 しょうゆ	7.50
パプリカ100g	0.02	年 酒2L	2.00	にんにく	0.10	学 みそ・N	10.00	学 黒酢	10.00
じゃが芋	40.00	一味唐辛子	0.01	[かぶと鶏肉のスープ] かぶ	45.00	塩	0.10	学 水	20.00
学 トマトケチャップ(中学校)	8.00	塩	0.01	江戸菜	25.00	煮干粉・袋	3.00	学 澱粉	1.50
年 中濃ソース	5.00	水	10.00	鶏ひなもも皮なし小間	15.00	水	123.00	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00
小麦粉	6.50	澱粉	0.60	塩	0.75	[きのこ入りゆで野菜] エリンギ	8.00	米ぬか油	0.01
月 バター	2.30	[はんぺん入りすまし汁] 月 はんぺんあられ・白	12.00	白こしょう(純)	0.04	学 エリンギ	8.00	にんじん	10.00
学 ピーマン	3.00	大根	26.00	しょうゆ	0.60	学 しめじ	8.00	白菜	30.00
学 シュレットチーズ	3.00	にんじん	10.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00	えのきたけ	10.00	学 カットわかめ	1.00
豚ガラ(冷凍)	7.00	ねぎ	10.00	にんにく	0.20	学 キャベツ	25.00	学 白いりごま	1.50
にんにく	0.15	しょうが	0.50	しょうが	0.20	学 赤パプリカ	3.00	学 しょうゆ	2.00
しょうが	0.15	塩	0.60	水	120.00	学 黄パプリカ	3.00	学 塩	0.70
水	70.00	学 しょうゆ	1.80	[キャベツウインナーソテー] 学 斜め切ウインナー7mm	20.00	[和風ドレ] 年※和風ドレッシングGK	5.00	学 白こしょう(純)	0.05
[パスタ入り野菜ソテー] ペンネ	12.00	年 酒2L	1.50	米ぬか油	0.30	学 和風ドレッシングGK	5.00	年 酒2L	1.00
学 バラベーコン短冊1.5cm	15.00	かつお厚削り節・袋	2.00	キャベツ	35.00			学 ごま油	0.50
にんにく	0.10	水	150.00	玉ねぎ	15.00			学 鶏ガラ(冷凍)	9.00
米ぬか油	0.30	[こんにゃく梅サラダ] 年 サラダこんにゃく白	20.00	にんじん	8.00			学 にんにく	0.20
玉ねぎ	10.00	年 サラダこんにゃく黄	4.00	エリンギ	5.00			学 しょうが	0.20
にんじん	5.00	年 サラダこんにゃく赤	4.00	学 しょうゆ	0.50			学 水	145.00
ホールコーン(冷凍)	5.00	学 キャベツ	15.00	塩	0.20			[杏仁ゼリー] 月 杏仁豆腐・冷凍	80.00
グリーンアスパラ	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	10.00	白こしょう(純)	0.02				
ブラウンマッシュ(生)	5.00	年 玉ねぎ	3.00						
塩	0.30	学 米ぬか油	1.80						
学 あらびき黒こしょう	0.02	年 食酢	1.00						
学 しょうゆ	0.80	学 三温糖	1.20						
		学 しょうゆ	1.20						
		月 塩	0.08						
		梅肉	1.50						
		粉かつお100g	0.03						

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	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)	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	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g	88.00	[チキンカレーライス] 米 (チキンカレーライスの具) ★教室でかけます。	100.00	[チンジャオロースー焼きそば] 学 蒸し中華めん1.7mm・中 米ぬか油 (チンジャオロースー焼きそばの具) ★教室でかけます。	150.00 1.40	[ご飯] 米	90.00
[鯖のおろしだれ] 年 さば切身70g 酒2L 米ぬか油 大根 三温糖 学 しょうゆ 塩 水 澱粉	70.00 3.10 0.60 25.00 0.20 2.50 0.10 2.00 0.50	[チーズオムレツ] 卵 L・LL 生クリーム 鶏ひなもも肉挽肉 玉ねぎ にんじん 学 マッシュルーム(レトルト) 月 ダイスターチーズ8mm角 米ぬか油 塩 白こしょう(純)	65.00 8.00 18.00 30.00 5.00 5.00 20.00 0.30 0.32 0.05	鶏ひなもも肉(2cm角) にんにく しょうが 米ぬか油 ローレル(パウダー) 玉ねぎ にんじん じゃが芋 塩 白こしょう(純) 年 ガラムマサラ 学 三温糖 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水 年 ウスターソース 年 中濃ソース 学 トマトケチャップ(中学校) 月 小麦粉 バター 年 米ぬか油 カレー粉	40.00 0.20 0.30 0.80 0.03 50.00 20.00 60.00 0.60 0.05 0.04 0.30 3.50 9.00 0.20 0.20 80.00 3.00 2.50 5.50 8.00 3.00 5.00 1.40	豚もも肉せん切 にんにく しょうが 学 トーバンジャン(中学校) 塩 白こしょう(純) 学 米ぬか油 茹たけのこ(レトルト)1kg 玉ねぎ にんじん ピーマン 年 酒2L 三温糖 学 しょうゆ 学 オイスターソース ごま油 澱粉 水 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが	65.00 0.30 0.30 0.50 0.40 0.02 1.50 35.00 45.00 20.00 5.00 1.50 2.20 5.50 3.50 0.80 3.00 30.00 2.00 0.10 0.10	[すき焼き風煮] 豚肩肉うす切 和牛肩肉うす切 米ぬか油 にんじん 学 しらたき えのきたけ 月 焼き豆腐 白菜 ねぎ 水 かつお厚削り節・袋 年 酒2L 三温糖 塩 学 しょうゆ	30.00 30.00 0.60 15.00 15.00 10.00 40.00 28.00 10.00 10.00 0.60 3.00 3.50 0.09 10.00
[野菜の生姜汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 ごぼう 小松菜 白菜 にんじん 学 しょうゆ 塩 しょうが かつお厚削り節・袋 水	10.00 0.30 10.00 15.00 20.00 10.00 1.50 0.60 0.70 2.00 140.00	[豆入り野菜スープ] 豚肩肉角切(1cm角) 米ぬか油 キャベツ 玉ねぎ にんじん 青大豆(レトルト) いんげんまめ(冷) 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水	12.00 0.30 18.00 20.00 10.00 12.00 12.00 0.70 0.03 1.00 1.50 9.00 0.20 0.20 123.00	[ツナ入り野菜ソテー] チンゲン菜 キャベツ にんじん 学 まぐろ油漬 塩 白こしょう(純) 三温糖 学 しょうゆ 米ぬか油	15.00 40.00 10.00 10.00 0.20 0.03 0.60 2.00 0.30	[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート 米ぬか油(揚げ油) 塩	70.00 7.00 0.20	[いももち入り味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 大根 小松菜 月 いももち10g(冷凍) かつお厚削り節・袋 水 学 白みそ	10.00 15.00 15.00 35.00 2.00 130.00 9.00
[生揚げのごま和え] 学 生揚げ 横1/4(kg) 学 糸こんにゃく(白) さやいんげん にんじん 芽ひじき 白すりごま 学 白みそ 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん	30.00 6.00 8.00 6.00 0.50 2.50 0.50 2.20 2.20 1.50	[ミニトマト2個] ミニトマト	24.00	[メロン1/8] アンデスメロン・大	67.86	[三色ピリ辛ナムル] 緑豆もやし 胡瓜 にんじん 年 食酢 学 ごま油 しょうゆ 三温糖 学 みりん 一味唐辛子	30.00 15.00 10.00 1.50 0.50 3.00 0.30 0.70 0.01	[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00

注) 蒸し中華めんは、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。