

6月2日(月)		6月3日(火)		6月4日(水)		6月5日(木)		6月6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	[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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[麻婆茄子丼] 米 (麻婆茄子丼の具) ★教室でかけます。	70.00	[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g 月※ 中：フレッシュパン45g 高：フレッシュパン50g	58.00 65.30 72.50	[菜めし] 米 学 菜めしの素	65.00 2.10	[スタミナ丼] 米 (スタミナ丼の具) ★教室でかけます。	70.00	[ご飯] 米	65.00
米ぬか油	1.00	[ウインナーマスタードソース2本] 学 ウインナー20g	40.00	[赤魚の風味揚] あかうお50g	50.00	米ぬか油	0.80	[鶏肉の照焼] 鶏ひなもも開き60g	60.00
にんにく	0.50	米ぬか油	0.50	澱粉	4.00	豚肩肉うす切	60.00	米ぬか油	0.50
しょうが	0.50	米ぬか油	0.20	米ぬか油(揚げ油)	5.00	にんじん	10.00	三温糖	3.60
豚もも粗挽肉10mm	25.00	玉ねぎ	8.00	ごま油	0.25	学 玉ねぎ	30.00	学 みりん	2.00
豚肩粗挽肉10mm	30.00	三温糖	1.50	学 トマトケチャップ(小学校)	4.50	学 茹たけのこ(ﾄｯﾄ)1kg	15.00	学 しょうゆ	3.80
にんじん	15.00	しょうゆ	2.40	学 しょうゆ	1.80	にら	3.00	年 酒2L	1.00
学 茹たけのこ(ﾄｯﾄ)1kg	10.00	年 食酢	1.50	年 食酢	1.50	ピーマン	5.00	澱粉	0.50
干椎茸(刻み用)500g	1.00	学 水	0.30	三温糖	1.30	にんにく	0.30	水	3.70
長茄子	20.00	学 粒マスタード	1.30	水	2.00	三温糖	0.20	[豚汁] 豚肩肉うす切	14.00
ねぎ	8.00	[ポテトスープ] 鶏ひなもも肉小間	14.00	[青菜入り味噌汁] 鶏ひなもも肉小間	12.00	塩	0.10	豚ばら肉スライス3cm	2.00
三温糖	2.00	米ぬか油	0.30	米ぬか油	0.30	白こしょう(純)	0.02	米ぬか油	0.20
学 しょうゆ	5.00	にんじん	7.00	玉ねぎ	12.00	学 しょうゆ	3.00	学 白みそ	4.50
学 赤みそ	4.80	玉ねぎ	18.00	大根	14.00	年 酒2L	1.30	年 酒2L	10.00
年 酒2L	1.50	じゃが芋	25.00	にんじん	6.00	学 みりん	0.50	学 白みそ	7.00
学 トーバンジャン(小学校)	0.25	白菜	10.00	小松菜	10.00	水	5.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00
水	19.25	塩	0.55	学 油揚げ	4.00	[大根入りスープ] 鶏ひなもも肉小間	14.00	水	110.00
澱粉	1.50	白こしょう(純)	0.02	学 白みそ	7.00	米ぬか油	0.20	[こんにゃくサラダ] 学 ハムせん切5mm	8.00
[わかめ入りスープ] 鶏ひなもも肉小間	14.00	学 しょうゆ	1.00	かつお厚削り節・袋	3.00	大根	22.00	年 サラダこんにゃく白	5.00
米ぬか油	0.20	鶏ガラ(冷凍)	5.00	水	110.00	にんじん	8.00	年 サラダこんにゃく赤	5.00
学 豆腐	10.00	しょうが	0.20	[炒め和え] 豚肩肉せん切	10.00	玉ねぎ	13.00	年 胡瓜	10.00
にんじん	8.00	水	100.00	にんじん	8.00	塩	0.60	年 キャベツ	20.00
玉ねぎ	18.00	[カラフルサラダ] にんじん	10.00	玉ねぎ	14.00	白こしょう(純)	0.03	[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢	5.00
学 カットわかめ	0.60	年 サラダこんにゃく黄	8.00	キャベツ	22.00	学 しょうゆ	1.00		
塩	0.55	大根	20.00	米ぬか油	0.30	鶏ガラ(冷凍)	5.00		
白こしょう(純)	0.02	学 ゆで枝豆(冷)	8.00	学 洋辛子	0.06	しょうが	0.20		
学 しょうゆ	1.20	年 オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	1.80	年 酒2L	0.50	水	110.00		
鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 食酢	1.80	三温糖	0.90	[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00		
しょうが	0.20	年 三温糖	1.00	学 しょうゆ	1.80				
ごま油	0.30	塩	0.25	塩	0.06				
水	110.00	白こしょう(純)	0.03	しょうが	0.20				
[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60								

※印は、学校直送品です。  
網掛けの部分は、教室でかけます。

6月9日(月)		6月10日(火)		6月11日(水)		6月12日(木)		6月13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
[和風野菜あんかけうどん] 学 冷凍ゆでうどん	130.00	[ご飯] 米	65.00	[デニッシュパン] 低: デニッシュパン30g	48.00	[豚丼] 米	70.00	[ご飯] 米	65.00
米ぬか油	3.60	[あじの南蛮だれ揚] あじ切身55g	55.00	月※ 中: デニッシュパン35g	56.00	(豚丼の具) ★教室でかけます。		[生揚げのごまだれかけ2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00
(和風野菜あんかけうどんの具) ★教室でかけます。		澱粉	6.00	高: デニッシュパン40g	64.00	豚肩肉うす切	50.00	学 しょうゆ	5.40
豚肩肉うす切	26.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00	[ミートグラタン] 牛肩挽肉	30.00	豚ばら肉スライス3cm	10.00	学 白すりごま	2.10
豚ばら肉スライス3cm	8.00	ねぎ	6.00	米ぬか油	0.30	玉ねぎ	40.00	学 三温糖	4.50
しょうが	0.45	三温糖	3.50	玉ねぎ	30.00	学 しょうゆ	7.50	学 みりん	1.80
年 酒2L	1.30	学 しょうゆ	4.00	にんじん	10.00	年 酒2L	1.80	学 澱粉	0.40
米ぬか油	0.40	年 食酢	4.00	塩	0.20	塩	0.01	学 水	8.30
にんじん	8.00	水	0.50	白こしょう(純)	0.02				
白菜	28.00	[さつま芋の味噌汁] 鶏ひなもも肉小間	8.00	学 トマトケチャップ(小学校)	4.50	[吉野汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	[玄米だんご汁] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00
小松菜	6.00	米ぬか油	0.20	学 トマト水煮缶(ダイカット)・小学校	13.00	米ぬか油	0.20	米ぬか油	0.30
玉ねぎ	16.00	さつま芋	22.00	年 ウスターソース	4.50	白菜	14.00	玉ねぎ	18.00
学 しょうゆ	0.90	にんじん	8.00	三温糖	0.20	学 生揚げ 横1/2(kg)	10.00	にんじん	8.00
塩	1.10	大根	20.00	ナツメグ	0.01	にんじん	6.00	年 玄米だんご10g(冷凍)	30.00
白こしょう(純)	0.02	小松菜	8.00	ローレル(パウダー)	0.05	大根	18.00	学 しょうゆ	1.40
かつお厚削り節・袋	5.00	学 白みそ	7.00	調理用牛乳	20.00	小松菜	8.00	塩	0.50
澱粉	4.40	かつお厚削り節・袋	3.00	小麦粉	4.50	ねぎ	5.00	かつお厚削り節・袋	3.00
水	66.00	水	110.00	米ぬか油	3.50	学 しょうゆ	1.70	水	100.00
[竹輪の天ぷら] 月 白焼き竹輪1/4	25.00	[わかめとキャベツのサラダ] 学 ハムせん切5mm	6.00	バター	1.00	塩	0.60		
小麦粉	1.00	キャベツ	22.00	ペンネ	10.00	澱粉	1.20	[野菜の味噌炒め] 豚肩肉うす切	10.00
小麦粉	4.00	にんじん	6.00	学 粉チーズ	4.00	かつお厚削り節・袋	3.00	米ぬか油	0.30
水	3.00	胡瓜	8.00	学 パン粉	0.50	水	110.00	黄パプリカ	3.00
米ぬか油(揚げ油)	5.00	学 カットわかめ	0.20	[野菜スープ] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00	[土佐酢和え] にんじん	6.00	にんじん	8.00
[野菜ソテー] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	年 玉ねぎ	2.50	米ぬか油	0.20	白菜	22.00	玉ねぎ	12.00
米ぬか油	0.20	学 米ぬか油	1.50	にんじん	6.00	胡瓜	10.00	キャベツ	22.00
にんじん	6.00	年 食酢	1.50	白菜	10.00	学 しょうゆ	1.80	学 しょうゆ	1.10
えのきたけ	8.00	学 三温糖	1.00	玉ねぎ	18.00	年 三温糖	0.90	学 赤みそ	1.56
キャベツ	26.00	学 しょうゆ	1.00	大根	12.00	年 食酢	1.80	学 三温糖	0.55
しょうが	0.20	塩	0.25	塩	0.60	年 酒2L	1.30	学 塩	0.04
白いりごま	0.70	白こしょう(純)	0.03	白こしょう(純)	0.04	学 しょうゆ	0.50		
三温糖	0.50			しょうゆ	0.50	年 ごま油	0.50		
学 しょうゆ	2.00			鶏ガラ(冷凍)	5.00	年 おかか(かつお)	0.40		
				しょうが	0.20				
				水	110.00				
				[レモンゼリー] 月※ レモンゼリー40g	40.00				

6月16日(月)		6月17日(火)		6月18日(水)		6月19日(木)		6月20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	65.00	[ほうれん草パン] 低：ほうれん草パン40g 月※ 中：ほうれん草パン45g 高：ほうれん草パン50g	58.00 65.30 72.50	[ご飯] 米	65.00	[ご飯] 米	65.00	[ウインナーピラフ] 米	60.00
[豚肉のレモン醤油] 豚肩肉角切(2cm角) 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 学 しょうゆ 三温糖 学 みりん レモン汁ビン入り 水	60.00 6.00 4.00 4.40 3.30 2.20 2.20 3.50	[マスのフライ] ます切身55g 小麦粉 水 学 パン粉 米ぬか油(揚げ油)	55.00 4.00 4.00 7.00 6.00	[生揚げのチリソース炒め] 豚肩肉うす切 しょうが にんにく 年 酒2L 米ぬか油 学 生揚げ 横1/2(kg) にんじん 学 茹たけのこ(ﾄｯﾄ)1kg 干椎茸(せん切) ねぎ 学 トーバンジャン(小学校) 学 しょうゆ 学 赤みそ 学 トマトケチャップ(小学校) 三温糖 年 酒2L 塩 パプリカ100g 一味唐辛子 澱粉 水	20.00 0.80 0.50 0.50 0.80 60.00 15.00 15.00 0.50 10.00 0.80 0.20 0.80 14.00 0.50 0.80 0.30 0.02 0.01 0.70 11.00	[ひじき入りつくね] 鶏ひなもも肉挽肉 学 押豆腐(水抜き) 芽ひじき ねぎ しょうが 米ぬか油 学 パン粉 水 塩 学 みりん 年 酒2L 学 しょうゆ 学 澱粉 学 しょうゆ 学 三温糖 学 みりん 水 澱粉	60.00 20.00 0.70 10.00 0.20 0.50 1.80 0.10 0.25 0.50 0.50 1.00 2.50 3.00 2.00 1.00 12.00 0.65	[チキンクリームチャウダー] 鶏ひなもも肉小間 月 バター じゃが芋 玉ねぎ にんじん コーンピューレ 調理用牛乳 生クリーム 塩 白こしょう(純) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	20.00 0.40 15.00 30.00 10.00 12.00 50.00 10.00 0.60 0.03 5.00 0.20 30.00
[えのき入り味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ 大根 えのきたけ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	10.00 0.20 6.00 16.00 18.00 8.00 7.00 3.00 110.00	[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	7.00	[千切り野菜のスープ] 豚肩肉せん切 米ぬか油 学 茹たけのこ(ﾄｯﾄ)1kg 大根 にんじん 玉ねぎ 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	12.00 0.30 10.00 18.00 8.00 12.00 0.60 0.03 1.00 1.00 5.00 0.20 110.00	[具だくさん味噌汁] 豚肩肉うす切 米ぬか油 ごぼう にんじん 学 茹たけのこ(ﾄｯﾄ)1kg 小松菜 玉ねぎ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	14.00 0.30 8.00 8.00 8.00 8.00 18.00 7.00 3.00 105.00	[キャベツベーコンソテー] 学 ベーコン(肩)せん切8mm 米ぬか油 小松菜 キャベツ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ	13.00 0.20 7.00 30.00 0.20 0.02 0.70
[竹輪入り和風野菜炒め] 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ 学 焼き竹輪 キャベツ しょうが 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純)	0.50 6.00 15.00 10.00 20.00 0.25 1.35 0.08 0.02	[コーン入りバターポテト] 玉ねぎ にんじん ホールコーン(冷凍) じゃが芋 月 バター 塩 あらびき黒こしょう	14.00 8.00 10.00 30.00 1.80 0.20 0.02	[チンゲン菜入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 チンゲン菜 玉ねぎ 大根 ホールコーン(冷凍) 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	10.00 0.50 10.00 18.00 18.00 5.00 0.60 0.02 1.80 5.00 0.20 110.00	[ゆで野菜] 年 サラダこんにゃく赤 キャベツ 胡瓜	7.00 28.00 10.00	[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	5.00
				[あじさいゼリー(ぶどう・りんご)] 年 ダイスゼリーマスカット 年 ダイスゼリーりんご 年 ダイスゼリーぶどう 月 シロップ	25.00 25.00 30.00 30.00				

6月23日(月)		6月24日(火)		6月25日(水)		6月26日(木)		6月27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
[親子丼] 米	70.00	[ご飯] 米	65.00	[豆乳パン] 低:豆乳パン40g	57.60	[ご飯] 米	65.00	[ジャージャー麺] 学 蒸し中華めん1.7mm・小	120.00
(親子丼の具) ★教室でかけます。		[豚肉の生姜焼] 豚背ロース切身60g	60.00	月※ 中:豆乳パン45g	64.80	[鯖のピリ辛焼] さば切身55g	55.00	(ジャージャー麺の具) ★教室でかけます。	
鶏ひなもも肉小間	30.00	しょうが	1.20	高:豆乳パン50g	72.00	米ぬか油	0.20	米ぬか油	0.50
卵 L・LL	42.00	酒2L	1.20	[鶏肉のマヨネーズ風ソース(卵なし)]		ねぎ	2.00	にんにく	0.50
米ぬか油	1.00	学 しょうゆ	4.00	鶏ひなもも開き60g	60.00	にんにく	0.30	しょうが	0.50
にんじん	10.00	学 みりん	1.10	澱粉	6.50	みりん	1.20	豚もも挽肉	26.00
玉ねぎ	40.00	学 米ぬか油	1.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00	しょうゆ	2.50	鶏ひなもも肉挽肉	21.00
さやいんげん	5.00	[根菜汁] 鶏ひなもも肉小間	14.00	学 マヨネーズ風調味料(卵なし)	10.00	白こしょう(純)	0.01	干椎茸(せん切)	0.50
塩	0.10	米ぬか油	0.20	三温糖	3.00	一味唐辛子	0.01	にんじん	10.00
三温糖	1.30	にんじん	8.00	年 食酢	2.30	年 酒2L	0.80	ねぎ	5.00
学 しょうゆ	5.70	大根	20.00	にんにく	0.05	学 米ぬか油	0.10	玉ねぎ	56.00
年 酒2L	1.50	ごぼう	7.00	水	0.01	学 澱粉	0.30	学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg	10.00
学 みりん	0.50	ねぎ	5.00	[ココロ野菜のスープ] 豚肩肉角切(1cm角)	12.00	学 水	7.00	学 赤みそ	4.20
学 水	7.00	学 こんにゃく	6.00	米ぬか油	0.20	[白菜と油揚げの味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	学 八丁みそ	2.60
[大根ときのこの味噌汁] 豚肩肉うす切	12.00	学 しょうゆ	1.50	大根	18.00	学 油揚げ	5.00	学 三温糖	1.60
米ぬか油	0.30	学 塩	0.60	にんじん	8.00	学 にんじん	8.00	年 酒2L	1.50
大根	20.00	かつお厚削り節・袋	3.00	玉ねぎ	15.00	学 白菜	20.00	学 みりん	1.00
えのきたけ	10.00	水	110.00	学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg	10.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00	学 トーバンジャン(小学校)	0.28
しめじ	7.00	[塩麴炒め] 学 斜め切ウィンナー5mm	10.00	塩	0.60	学 白みそ	7.00	学 しょうゆ	3.60
ねぎ	5.00	米ぬか油	0.30	白こしょう(純)	0.03	学 水	110.00	学 水	19.00
学 白みそ	7.00	にんじん	6.00	年 酒2L	1.00	[きんぴら] にんじん	10.00	[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート	70.00
かつお厚削り節・袋	3.00	玉ねぎ	12.00	学 しょうゆ	1.00	学 白菜	20.00	米ぬか油(揚げ油)	4.00
学 水	115.00	キャベツ	20.00	学 豚ガラ(冷凍)	5.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00		
[キャベツのごま和え] にんじん	6.00	黄パプリカ	3.00	しょうが	0.20	学 白みそ	7.00	[大根サラダ] 学 ゆで枝豆(冷)	5.00
キャベツ	26.00	赤パプリカ	3.00	水	110.00	学 水	110.00	胡瓜	6.00
ホールコーン(冷凍)	7.00	学 塩麴	3.00	[グリーンサラダ] キャベツ	26.00	[きんぴら] ごぼう	15.00	ホールコーン(冷凍)	5.00
白すりごま	2.20	塩	0.01	学 ゆで枝豆(冷)	6.00	学 糸こんにゃく(黒)	12.00	大根	22.00
白ねりごま	2.00			学 胡瓜	10.00	学 豚肩肉せん切	10.00	米ぬか油	1.80
三温糖	0.70			年 米ぬか油	1.80	学 さやいんげん	5.00	年 食酢	2.00
学 しょうゆ	1.60			学 食酢	1.80	学 ごま油	0.20	学 三温糖	1.20
				年 三温糖	0.80	学 みりん	1.00	学 しょうゆ	1.80
				学 塩	0.35	学 しょうゆ	1.80	学 一味唐辛子	0.01
				学 粒マスタード	0.35	学 塩	0.05		
						学 白いりごま	0.60		

6月30日(月)				
料理名/食品名	給与量(g)			
[牛乳]				
※ 飲用牛乳	206.00			
[ビーフストロガノフ]				
米	70.00			
(ビーフストロガノフの具)				
	★教室でかけます。			
国産牛肩肉うす切	32.00			
国産牛肩ロースうす切	8.00			
にんにく	0.30			
しょうが	0.30			
米ぬか油	0.30			
玉ねぎ	50.00			
にんじん	10.00			
学 マッシュルーム(レトルト)	10.00			
パプリカ100g	0.07			
小麦粉	6.50			
米ぬか油	3.50			
月 バター	3.00			
生クリーム	5.00			
学 トマト水煮缶(缶1カット)・小学校	5.00			
学 トマトピューレ(小学校)	5.00			
学 デミグラス(レトルト)	12.00			
年 ウスターソース	2.50			
年 中濃ソース	2.50			
三温糖	0.30			
ぶどう酒 赤	2.00			
塩	0.70			
白こしょう(純)	0.02			
ローレル(パウダー)	0.02			
牛エキス(冷凍)	5.00			
しょうが	0.25			
水	50.00			
[野菜のオイスター炒め]				
鶏ひなもも皮なし小間	12.00			
米ぬか油	0.30			
玉ねぎ	12.00			
にんじん	8.00			
キャベツ	20.00			
三温糖	0.50			
学 しょうゆ	0.80			
塩	0.03			
学 オイスターソース	1.50			
[さくらんぼ2個]				
さくらんぼ	12.00			

6月2日(月)		6月3日(火)		6月4日(水)		6月5日(木)		6月6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	65.00	[菜めし] 米 学 菜めしの素	65.00 2.10	[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g 月※ 中：フレッシュパン45g 高：フレッシュパン50g	58.00 65.30 72.50	[ご飯] 米	65.00	[麻婆茄子丼] 米 (麻婆茄子丼の具)	70.00
[豚肉のレモン醤油] 豚肩肉角切(2cm角) 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 学 しょうゆ 三温糖 学 みりん レモン汁ビン入り 水	60.00 6.00 4.00 4.40 3.30 2.20 2.20 3.50	[赤魚の風味揚] あかうお50g 澱粉 米ぬか油(揚げ油) ごま油 学 トマトケチャップ(小学校) 学 しょうゆ 年 食酢 三温糖 水	50.00 4.00 5.00 0.25 4.50 1.80 1.50 1.30 2.00	[ウインナーマスタードソース2本] 学 ウインナー20g 米ぬか油 米ぬか油 玉ねぎ 三温糖 学 しょうゆ 年 食酢 水 学 粒マスタード	40.00 0.50 0.20 8.00 1.50 2.40 1.50 0.30 1.30	[ひじき入りつくね] 学 鶏ひなもも肉挽肉 押豆腐(水抜き) 芽ひじき ねぎ しょうが 米ぬか油 学 パン粉 水 塩 学 みりん 年 酒2L 学 しょうゆ 学 澱粉 学 しょうゆ 学 三温糖 学 みりん 水 澱粉	60.00 20.00 0.70 10.00 0.20 0.50 1.80 0.10 0.25 0.50 0.50 1.00 2.50 3.00 2.00 1.00 12.00 0.65	★教室でかけます。 米ぬか油 にんにく しょうが 豚もも粗挽肉10mm 豚肩粗挽肉10mm にんじん 学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg 干椎茸(刻み用)500g 長茄子 ねぎ 三温糖 学 しょうゆ 学 赤みそ 年 酒2L 学 トーバンジャン(小学校) 水 澱粉	1.00 0.50 0.50 25.00 30.00 15.00 10.00 1.00 20.00 8.00 2.00 5.00 4.80 1.50 0.25 19.25 1.50
[えのき入り味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ 大根 えのきたけ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	10.00 0.20 6.00 16.00 18.00 8.00 7.00 3.00 110.00	[青菜入り味噌汁] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 玉ねぎ 大根 にんじん 小松菜 学 油揚げ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	12.00 0.30 12.00 14.00 6.00 10.00 4.00 7.00 3.00 110.00	[ポテトスープ] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ じゃが芋 白菜 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	14.00 0.30 7.00 18.00 25.00 10.00 0.55 0.02 1.00 5.00 0.20 100.00	[具だくさん味噌汁] 豚肩肉うす切 米ぬか油 ごぼう にんじん 学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg 小松菜 玉ねぎ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	14.00 0.30 8.00 8.00 8.00 8.00 8.00 18.00 7.00 3.00 105.00	[わかめ入りスープ] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 学 豆腐 にんじん 玉ねぎ 学 カットわかめ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが ごま油 水	14.00 0.20 10.00 8.00 18.00 0.60 0.55 0.02 1.20 5.00 0.20 0.30 110.00
[竹輪入り和風野菜炒め] 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ 学 焼き竹輪 キャベツ しょうが 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純)	0.50 6.00 15.00 10.00 20.00 0.25 1.35 0.08 0.02	[炒め和え] 豚肩肉せん切 にんじん 玉ねぎ キャベツ 米ぬか油 学 洋辛子 年 酒2L 学 三温糖 学 しょうゆ 塩 しょうが	10.00 8.00 14.00 22.00 0.30 0.06 0.50 0.90 1.80 0.06 0.20	[カラフルサラダ] にんじん 年 サラダこんにゃく黄 大根 学 ゆで枝豆(冷) 年 オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ) 食酢 三温糖 塩 白こしょう(純)	10.00 8.00 20.00 8.00 1.80 1.80 1.00 0.25 0.03	[ゆで野菜] 年 サラダこんにゃく赤 キャベツ 学 胡瓜 [たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	7.00 28.00 10.00 5.00	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60

※印は、学校直送品です。  
網掛けの部分は、教室でかけます。

6月9日(月)		6月10日(火)		6月11日(水)		6月12日(木)		6月13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
[親子丼] 米	70.00	[ご飯] 米	65.00	[豚丼] 米	70.00	[デニッシュパン] 低:デニッシュパン30g	48.00	[ご飯] 米	65.00
(親子丼の具) ★教室でかけます。				(豚丼の具) ★教室でかけます。		月※中:デニッシュパン35g	56.00		
鶏ひなもも肉小間	30.00	[生揚げのごまだれかけ2個]		豚肩肉うす切	50.00	高:デニッシュパン40g	64.00	[あじの南蛮だれ揚げ]	
卵L・LL	42.00	学 生揚げ1/8(個数)	60.00	豚ばら肉スライス3cm	10.00			あじ切身55g	55.00
米ぬか油	1.00	学 しょうゆ	5.40	玉ねぎ	40.00	[ミートグラタン]		澱粉	6.00
にんじん	10.00	学 白すりごま	2.10	学 しらたき	25.00	牛肩挽肉	30.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00
玉ねぎ	40.00	学 三温糖	4.50	学 三温糖	3.30	米ぬか油	0.30	ねぎ	6.00
さやいんげん	5.00	学 みりん	1.80	学 しょうゆ	7.50	玉ねぎ	30.00	三温糖	3.50
塩	0.10	学 澱粉	0.40	学 みりん	0.80	にんじん	10.00	学 しょうゆ	4.00
三温糖	1.30	学 水	8.30	年 酒2L	1.80	塩	0.20	年 食酢	4.00
学 しょうゆ	5.70			塩	0.01	白こしょう(純)	0.02	学 水	0.50
年 酒2L	1.50	[玄米だんご汁]				学 トマトケチャップ(小学校)	4.50		
学 みりん	0.50	鶏ひなもも皮なし小間	12.00	[吉野汁]		学 トマト水煮缶(ダイカット)・小学校	13.00	[さつま芋の味噌汁]	
学 水	7.00	米ぬか油	0.30	鶏ひなもも皮なし小間	10.00	年 ウスターソース	4.50	鶏ひなもも肉小間	8.00
		白菜	14.00	米ぬか油	0.20	三温糖	0.20	米ぬか油	0.20
[大根ときのこの味噌汁]		玉ねぎ	18.00	学 生揚げ 横1/2(kg)	10.00	ナツメグ	0.01	さつま芋	22.00
豚肩肉うす切	12.00	にんじん	8.00	にんじん	6.00	ローレル(パウダー)	0.05	にんじん	8.00
米ぬか油	0.30	年 玄米だんご10g(冷凍)	30.00	大根	18.00	調理用牛乳	20.00	大根	20.00
大根	20.00	学 しょうゆ	1.40	小松菜	8.00	小麦粉	4.50	小松菜	8.00
えのきたけ	10.00	塩	0.50	ねぎ	5.00	米ぬか油	3.50	学 白みそ	7.00
しめじ	7.00	かつお厚削り節・袋	3.00	学 しょうゆ	1.70	月 バター	1.00	かつお厚削り節・袋	3.00
ねぎ	5.00	水	100.00	塩	0.60	ペンネ	10.00	学 水	110.00
学 白みそ	7.00			澱粉	1.20	学 粉チーズ	4.00		
かつお厚削り節・袋	3.00	[野菜の味噌炒め]		かつお厚削り節・袋	3.00	学 パン粉	0.50	[わかめとキャベツのサラダ]	
学 水	115.00	豚肩肉うす切	10.00	水	110.00			学 ハムせん切5mm	6.00
		米ぬか油	0.30			[野菜スープ]		キャベツ	22.00
[キャベツのごま和え]		黄パプリカ	3.00	[土佐酢和え]		鶏ひなもも皮なし小間	12.00	にんじん	6.00
にんじん	6.00	にんじん	8.00	にんじん	6.00	米ぬか油	0.20	胡瓜	8.00
キャベツ	26.00	玉ねぎ	12.00	白菜	22.00	にんじん	6.00	学 カットわかめ	0.20
ホールコーン(冷凍)	7.00	学 キャベツ	22.00	胡瓜	10.00	白菜	10.00	玉ねぎ	2.50
白すりごま	2.20	学 しょうゆ	1.10	学 しょうゆ	1.80	玉ねぎ	18.00	米ぬか油	1.50
白ねりごま	2.00	学 赤みそ	1.56	三温糖	0.90	大根	12.00	年 食酢	1.50
三温糖	0.70	学 三温糖	0.55	年 食酢	1.80	塩	0.60	学 三温糖	1.00
学 しょうゆ	1.60	塩	0.04	年 酒2L	1.30	白こしょう(純)	0.04	学 しょうゆ	1.00
				ごま油	0.50	学 しょうゆ	0.50	塩	0.25
				おかか(かつお)	0.40	鶏ガラ(冷凍)	5.00	白こしょう(純)	0.03
						しょうが	0.20		
						学 水	110.00		
						[レモンゼリー]			
						月※レモンゼリー40g	40.00		

6月16日(月)		6月17日(火)		6月18日(水)		6月19日(木)		6月20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	65.00	[ご飯] 米	65.00	[ほうれん草パン] 低：ほうれん草パン40g 月※中：ほうれん草パン45g 高：ほうれん草パン50g	58.00 65.30 72.50	[スタミナ丼] 米 (スタミナ丼の具) ★教室でかけます。	70.00	[ジャージャー麺] 学 蒸し中華めん1.7mm・小 (ジャージャー麺の具) ★教室でかけます。	120.00
[鶏肉の照焼] 鶏ひなもも開き60g 米ぬか油 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 年 酒2L 澱粉 水	60.00 0.50 3.60 2.00 3.80 1.00 0.50 3.70	[生揚げのチリソース炒め] 豚肩肉うす切 しょうが にんにく 年 酒2L 米ぬか油 学 生揚げ 横1/2(kg) にんじん 学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg 干椎茸(せん切) ねぎ 学 トーバンジャン(小学校) 学 しょうゆ 学 赤みそ 学 トマトケチャップ(小学校) 年 酒2L 塩 学 パプリカ100g 一味唐辛子 澱粉 水	20.00 0.80 0.50 0.50 0.80 60.00 15.00 15.00 0.50 10.00 0.80 0.20 0.80 0.01 0.70 11.00	[マスのフライ] ます切身55g 小麦粉 学 水 パン粉 米ぬか油(揚げ油) [中濃ソース] 年※中濃ソース(200ml)	55.00 4.00 4.00 7.00 6.00 7.00	米ぬか油 豚肩肉うす切 にんじん 玉ねぎ 学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg にら ピーマン にんにく しょうが 三温糖 塩 学 白こしょう(純) 学 しょうゆ 学 白みそ 年 酒2L 学 酒2L 学 みりん 水 [大根入りスープ] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 大根 にんじん 玉ねぎ 塩 学 白こしょう(純) しょうゆ 大根 にんじん 玉ねぎ 学 白こしょう(純) しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水 [冷凍みかん] 冷凍みかん・大	0.80 60.00 10.00 30.00 15.00 3.00 5.00 0.30 0.20 1.50 0.10 0.02 3.00 4.50 1.30 0.50 5.00 14.00 0.20 22.00 8.00 13.00 0.60 0.03 1.00 5.00 0.20 110.00 14.00 8.00 10.00 30.00 1.80 0.20 0.02 80.00	米ぬか油 にんにく しょうが 豚もも挽肉 鶏ひなもも肉挽肉 干椎茸(せん切) にんじん ねぎ 玉ねぎ 学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg 学 赤みそ 学 八丁みそ 年 酒2L 学 みりん 学 トーバンジャン(小学校) 学 しょうゆ 水 澱粉 [揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート 米ぬか油(揚げ油) [大根サラダ] 学 ゆで枝豆(冷) 胡瓜 ホールコーン(冷凍) 大根 米ぬか油 年 食酢 学 三温糖 しょうゆ 一味唐辛子	0.50 0.50 0.50 26.00 21.00 0.50 10.00 5.00 56.00 10.00 4.20 2.60 1.60 1.50 1.00 0.28 3.60 19.00 2.10 70.00 4.00 5.00 6.00 5.00 22.00 1.80 2.00 1.20 1.80 0.01
[豚汁] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油 ごぼう にんじん 大根 ねぎ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	14.00 2.00 0.20 10.00 10.00 22.00 8.00 7.00 3.00 110.00	[チンゲン菜入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 チンゲン菜 玉ねぎ 大根 ホールコーン(冷凍) 塩 学 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	0.80 10.00 0.50 10.00 18.00 18.00 5.00 0.60 0.02 1.80 5.00 0.20 110.00	[千切り野菜のスープ] 豚肩肉せん切 米ぬか油 学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ)1kg 大根 にんじん 玉ねぎ 塩 白こしょう(純) 酒2L 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水 [コーン入りバターポテト] 玉ねぎ にんじん ホールコーン(冷凍) じゃが芋 月 バター 塩 あらびき黒こしょう	12.00 0.30 10.00 18.00 8.00 12.00 0.60 0.03 1.00 1.00 5.00 0.20 110.00 14.00 8.00 10.00 30.00 1.80 0.20 0.02	学 白みそ 年 酒2L 学 酒2L 学 みりん 水 [大根入りスープ] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 大根 にんじん 玉ねぎ 塩 学 白こしょう(純) しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水 [冷凍みかん] 冷凍みかん・大	3.00 1.30 0.50 5.00 14.00 0.20 22.00 8.00 13.00 0.60 0.03 1.00 5.00 0.20 110.00 14.00 8.00 10.00 30.00 1.80 0.20 0.02 80.00	学 白みそ 年 酒2L 学 酒2L 学 みりん 水 澱粉 [揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート 米ぬか油(揚げ油) [大根サラダ] 学 ゆで枝豆(冷) 胡瓜 ホールコーン(冷凍) 大根 米ぬか油 年 食酢 学 三温糖 しょうゆ 一味唐辛子	4.20 2.60 1.60 1.50 1.00 0.28 3.60 19.00 2.10 70.00 4.00 5.00 6.00 5.00 22.00 1.80 2.00 1.20 1.80 0.01
[こんにゃくサラダ] 学 ハムせん切5mm 年 サラダこんにゃく白 年 サラダこんにゃく赤 胡瓜 キャベツ	8.00 5.00 5.00 10.00 20.00	[あじさいゼリー(ぶどう・りんご)] 年 ダイスゼリーマスカット 年 ダイスゼリーりんご 年 ダイスゼリーぶどう 月 シロップ	10.00 0.50 10.00 18.00 18.00 5.00 0.60 0.02 1.80 5.00 0.20 110.00 25.00 25.00 30.00 30.00	[ゆずポン酢] 年※ゆずポン酢	5.00				

6月23日(月)		6月24日(火)		6月25日(水)		6月26日(木)		6月27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	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[和風野菜あんかけうどん] 学 冷凍ゆでうどん	130.00	[ビーフストロガノフ] 米	70.00	[ご飯] 米	65.00	[豆乳パン] 低:豆乳パン40g	57.60	[ウインナーピラフ] 米	60.00
米ぬか油	3.60	(ビーフストロガノフの具) ★教室でかけます。		[鯖のピリ辛焼] さば切身55g	55.00	月※ 中:豆乳パン45g	64.80	塩	0.20
(和風野菜あんかけうどんの具) ★教室でかけます。		国産牛肩肉うす切	32.00	米ぬか油	0.20	高:豆乳パン50g	72.00	オリーブ油(1Lペット)	1.30
豚肩肉うす切	26.00	国産牛肩ロースうす切	8.00	ねぎ	2.00	[鶏肉のマヨネーズ風ソース(卵なし)] 鶏ひなもも開き60g	60.00	学 輪切ウインナー8mm	16.00
豚ばら肉スライス3cm	8.00	にんにく	0.30	しょうが	0.30	澱粉	6.50	にんじん	8.00
しょうが	0.45	しょうが	0.30	みりん	1.20	米ぬか油(揚げ油)	6.00	玉ねぎ	12.00
年 酒2L	1.30	米ぬか油	0.30	学 しょうゆ	2.50	学 マヨネーズ風調味料(卵なし)	10.00	塩	0.45
米ぬか油	0.40	玉ねぎ	50.00	学 白こしょう(純)	0.01	年 食酢	2.30	白こしょう(純)	0.06
にんじん	8.00	学 にんじん	10.00	年 酒2L	0.80	にんにく	0.05	[チキンクリームチャウダー] 鶏ひなもも肉小間	20.00
白菜	28.00	学 マッシュルーム(レトルト)	10.00	年 酒2L	0.80	水	0.01	バター	0.40
小松菜	6.00	パプリカ100g	0.07	米ぬか油	0.10	[コロコロ野菜のスープ] 豚肩肉角切(1cm角)	12.00	じゃが芋	15.00
玉ねぎ	16.00	小麦粉	6.50	澱粉	0.30	米ぬか油	0.20	玉ねぎ	30.00
学 しょうゆ	0.90	米ぬか油	3.50	水	7.00	大根	18.00	にんじん	10.00
塩	1.10	月 バター	3.00	[白菜と油揚げの味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	にんじん	8.00	コーンピューレ	12.00
白こしょう(純)	0.02	学 生クリーム	5.00	米ぬか油	0.30	玉ねぎ	15.00	調理用牛乳	50.00
かつお厚削り節・袋	5.00	学 トマト水煮缶(ダイカット)・小学校	5.00	学 油揚げ	5.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	生クリーム	10.00
澱粉	4.40	学 トマトピューレ(小学校)	5.00	にんじん	8.00	塩	0.60	塩	0.60
水	66.00	学 デミグラス(レトルト)	12.00	玉ねぎ	20.00	白こしょう(純)	0.03	白こしょう(純)	0.03
[竹輪の天ぷら] 月 白焼き竹輪1/4	25.00	年 ウスターソース	2.50	白菜	20.00	年 酒2L	1.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00
小麦粉	1.00	年 中濃ソース	2.50	かつお厚削り節・袋	3.00	学 しょうゆ	1.00	しょうが	0.20
小麦粉	4.00	三温糖	0.30	学 白みそ	7.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	水	30.00
水	3.00	ぶどう酒 赤	2.00	水	110.00	しょうが	0.20	[キャベツベーコンソテー] 学 ベーコン(肩)せん切8mm	13.00
米ぬか油(揚げ油)	5.00	塩	0.70	[きんぴら] にんじん	10.00	水	110.00	米ぬか油	0.20
[野菜ソテー] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	白こしょう(純)	0.02	ごぼう	15.00	[グリーンサラダ] キャベツ	26.00	小松菜	7.00
米ぬか油	0.20	ローレル(パウダー)	0.02	学 糸こんにゃく(黒)	12.00	学 ゆで枝豆(冷)	6.00	キャベツ	30.00
にんじん	6.00	牛エキス(冷凍)	5.00	豚肩肉せん切	10.00	年 胡瓜	10.00	塩	0.20
えのきたけ	8.00	しょうが	0.25	さやいんげん	5.00	米ぬか油	1.80	白こしょう(純)	0.02
キャベツ	26.00	水	50.00	ごま油	0.20	学 食酢	1.80	しょうゆ	0.70
しょうが	0.20	[野菜のオイスター炒め] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00	三温糖	0.80	年 三温糖	0.80		
白いりごま	0.70	米ぬか油	0.30	学 みりん	1.00	学 塩	0.35		
三温糖	0.50	玉ねぎ	12.00	学 しょうゆ	1.80	学 粒マスタード	0.35		
学 しょうゆ	2.00	にんじん	8.00	塩	0.05				
		キャベツ	20.00	白いりごま	0.60				
		三温糖	0.50						
		学 しょうゆ	0.80						
		塩	0.03						
		学 オイスターソース	1.50						
		[さくらんぼ2個] さくらんぼ	12.00						

6月30日(月)				
料理名/食品名	給与量(g)			
[牛乳]				
※ 飲用牛乳	206.00			
[ご飯]				
米	65.00			
[豚肉の生姜焼]				
豚背ロース切身60g	60.00			
しょうが	1.20			
酒2L	1.20			
しょうゆ	4.00			
みりん	1.10			
米ぬか油	1.00			
[根菜汁]				
鶏ひなもも肉小間	14.00			
米ぬか油	0.20			
にんじん	8.00			
大根	20.00			
ごぼう	7.00			
ねぎ	5.00			
こんにゃく	6.00			
しょうゆ	1.50			
塩	0.60			
かつお厚削り節・袋	3.00			
水	110.00			
[塩麴炒め]				
斜め切ウインナー 5mm	10.00			
米ぬか油	0.30			
にんじん	6.00			
玉ねぎ	12.00			
キャベツ	20.00			
黄パプリカ	3.00			
赤パプリカ	3.00			
塩麴	3.00			
塩	0.01			