

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	[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180ml	190.00
[セルフサンド] 月※ フレッシュパン60g割 (焼きそば) ★教室で挟みます。	87.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[ポークストロガノフ] 米	95.00
学 蒸し中華めん1.7mm・中	45.00	[生揚げのチリソース2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00	[あじのごまがらめ] あじ切身70g	70.00	[照り焼きハンバーグ] 国産牛ひき肉	20.00	(ポークストロガノフの具) ★教室でかけます。	
米ぬか油	0.50	ねぎ	4.00	年 酒2L	3.10	豚肩粗挽肉10mm	65.00	豚肩肉うす切	50.00
豚肩肉せん切	20.00	にんにく	0.30	澱粉	8.00	玉ねぎ	35.00	にんにく	0.20
米ぬか油	0.50	しょうが	0.30	米ぬか油(揚げ油)	8.00	学 パン粉	6.00	ぶどう酒 赤	3.00
にんじん	8.00	米ぬか油	0.20	白すりごま	2.00	塩	0.30	米ぬか油	0.50
玉ねぎ	15.00	一味唐辛子	0.03	学 みりん	2.20	白こしょう(純)	0.02	玉ねぎ	60.00
キャベツ	20.00	三温糖	1.25	学 しょうゆ	3.30	セイジ	0.01	ブラウンマッシュ(生)	30.00
ピーマン	5.00	学 トマトケチャップ(中学校)	10.00	三温糖	2.70	ナツメグ	0.02	小麦粉	8.50
年 ウスターソース	6.00	学 しょうゆ	1.50	水	12.00	学 しょうゆ	0.50	米ぬか油	6.50
年 中濃ソース	3.50	塩	0.25	澱粉	0.25	学 水	1.50	月 バター	2.00
学 トマトケチャップ(中学校)	0.80	水	15.00	[五目汁] 豚肩肉うす切	22.00	学 米ぬか油	0.30	学 トマトケチャップ(中学校)	5.00
塩	0.15	澱粉	0.75	ごぼう	8.00	学 しょうゆ	5.00	年 中濃ソース	10.00
白こしょう(純)	0.05	ごま油	1.25	米ぬか油	0.20	年 酒2L	1.50	学 デミグラス(レトル)	18.00
学 しょうゆ	2.00	[うずら卵入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	にんじん	10.00	学 三温糖	2.50	学 しょうゆ	0.30
[トッポギ入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	米ぬか油	0.01	じゃが芋	20.00	水	8.00	学 生クリーム	3.50
米ぬか油	0.01	月 うずら卵	35.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	12.00	澱粉	0.80	三温糖	0.15
にんじん	10.00	学 カットわかめ	0.60	ねぎ	8.00	[大根の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00	塩	0.90
白菜	20.00	学 キャベツ	20.00	学 白みそ	9.00	しめじ	10.00	白こしょう(純)	0.03
チンゲン菜	15.00	学 えのきたけ	6.00	塩	0.01	大根	25.00	ローレル(パウダー)	0.03
学 トッポギ	28.00	学 しょうゆ	2.00	水	125.00	ねぎ	8.00	豚ガラ(冷凍)	6.00
学 しょうゆ	2.00	塩	0.60	かつお厚削り節・袋	2.00	小松菜	8.00	にんにく	0.15
塩	0.60	白こしょう(純)	0.05	一味唐辛子	0.02	学 しょうゆ	0.05	しょうが	0.15
年 白こしょう(純)	0.03	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00	[小松菜入りお浸し] 小松菜	15.00	学 白みそ	9.00	水	70.00
年 酒2L	1.00	にんにく	0.20	白菜	30.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	[ハム入り野菜ソテー] 学 ハム短冊1.5cm	20.00
鶏ガラ(冷凍)	9.00	しょうが	0.20	にんじん	8.00	水	135.00	米ぬか油	0.30
しょうが	0.20	水	115.00	学 しょうゆ	2.80	[こんにゃく入りサラダ] キャベツ	20.00	キャベツ	17.00
にんにく	0.20	[華風ポテト] 学 バラベーコン短冊1.5cm	15.00	学 みりん	0.80	学 糸こんにゃく(白)	10.00	小松菜	10.00
水	110.00	米ぬか油	0.01			学 ゆで枝豆(冷)	10.00	ホールコーン(冷凍)	12.00
[きくらげ入り和え物] 大根	25.00	玉ねぎ	20.00			年 にんじん	5.00	にんにく	8.00
胡瓜	12.00	じゃが芋	40.00			学 食酢	2.00	白こしょう(純)	0.04
赤パプリカ	6.00	チンゲン菜	15.00			学 塩	0.33	学 しょうゆ	0.50
きくらげ国産(生)	6.00	にんじん	10.00			年 三温糖	1.80	塩	0.30
にんにく	0.10	学 しょうゆ	2.00			学 しょうゆ	0.05	[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00
年 食酢	1.70	塩	0.40			米ぬか油	1.50		
学 三温糖	1.70	白こしょう(純)	0.04						
学 しょうゆ	2.60	学 オイスターソース	1.20						
塩	0.05	[あとひき大豆] 月※ あとひき大豆8g	8.00						
ごま油	1.00								
白いりごま	1.00								

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。

※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
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[メープル揚げパン] 月 マーガリンパン50g	78.00	[鶏ごぼうご飯] 米	85.00	[なす入りミート麺] 学 蒸し中華めん2.2mm・中	160.00
[さわらの甘酢あん] 鯖切身70g	70.00	[鶏肉の梅味噌だれ] 年 鶏ひなもも開き70g	70.00	米ぬか油(揚げ油)	7.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	22.00	米ぬか油	1.00
年 酒2L	3.10	年 酒2L	3.10	メープルパウダー	7.00	米ぬか油	0.50	(なす入りミート麺の具) ★教室でかけます。	
学 澱粉	7.00	月 米ぬか油	0.10	[パンプキンシチュー] 鶏ひなもも肉(2cm角)	40.00	ごぼう	13.00	国産牛ひき肉	20.00
学 米ぬか油(揚げ油)	8.00	学 梅肉	3.00	学 鶏ひなもも肉(2cm角)	40.00	ゆで枝豆(冷)	12.00	豚もも粗挽肉10mm	40.00
年 しょうゆ	3.00	年 赤みそ	3.80	米ぬか油	0.50	三温糖	1.00	にんにく	0.20
年 三温糖	4.00	学 酒2L	3.00	ブラウンマッシュ(生)	5.00	塩	0.55	ぶどう酒 赤	1.00
学 食酢	4.00	年 三温糖	4.20	にんじん	15.00	学 みりん	0.50	にんじん	20.00
学 塩	0.10	学 しょうゆ	1.50	玉ねぎ	40.00	年 しょうゆ	4.50	玉ねぎ	52.00
学 水	9.00	月 水	8.00	じゃが芋	40.00	学 酒2L	2.30	長茄子	10.00
学 澱粉	0.30	月 澱粉	0.40	冷凍うらごしかぼちゃ	30.00	[鯖の文化干し焼] 月 さば文化干し70g	70.00	干椎茸(刻み用)500g	0.50
[さつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	18.00	[玄米団子汁] しめじ	6.00	月 バター	3.00	米ぬか油	0.01	学 トマトケチャップ(中学校)	10.00
ごぼう	10.00	ねぎ	10.00	米ぬか油	2.00	[きのこ入りすまし汁] えのきたけ	8.00	年 トマトピューレ	20.00
米ぬか油	0.10	大根	25.00	調理用牛乳	40.00	しいたけ(生)	8.00	学 ウスターソース	6.50
学 さつま芋	25.00	年 玄米だんご10g(冷凍)	36.00	生クリーム	10.00	学 油揚げ	6.00	三温糖	0.50
学 糸こんにゃく(黒)	10.00	学 しょうゆ	1.50	塩	0.85	白菜	15.00	学 しょうゆ	2.00
にんじん	8.00	学 塩	0.60	白こしょう(純)	0.04	にんじん	8.00	塩	0.70
大根	15.00	学 みりん	1.00	ローレル(パウダー)	0.03	ねぎ	8.00	白こしょう(純)	0.02
学 ねぎ	5.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	ナツメグ	0.01
学 白みそ	9.00	学 水	125.00	しょうが	0.20	学 しょうゆ	2.00	ローレル(パウダー)	0.01
学 しょうゆ	0.10	[江戸菜入りごま風味和え] 江戸菜	15.00	にんにく	0.20	学 塩	0.60	小麦粉	0.30
学 煮干粉・袋	3.00	学 キャベツ	20.00	水	30.00	学 水	145.00	水	2.00
学 水	118.00	年 にんじん	8.00	[キャベツとウインナーのソテー] 学 斜め切ウインナー7mm	18.00	[大根きんぴら] 大根	40.00	[フライドポテト] 月 冷皮つきポテト	80.00
[野菜の辛子酢和え] にんじん	8.00	年 食酢	1.50	米ぬか油	0.30	にんじん	13.00	米ぬか油(揚げ油)	10.00
学 キャベツ	20.00	学 三温糖	1.50	にんじん	10.00	学 さつま揚げ	5.00	塩	0.20
学 小松菜	10.00	学 塩	0.10	ホールコーン(冷凍)	12.00	学 さやいんげん	4.00	[ズッキーニ入りサラダ] キャベツ	20.00
学 ズッキーニ黄	6.00	学 しょうゆ	2.00	学 キャベツ	28.00	学 塩	0.07	にんじん	5.00
学 洋辛子	0.08	学 ごま油	1.00	塩	0.10	学 米ぬか油	0.30	ズッキーニ	12.00
学 しょうゆ	2.50	学 白いりごま	1.00	学 白こしょう(純)	0.02	学 三温糖	1.40	年 サラダこんにゃく黄	8.00
学 食酢	1.50	[水まんじゅう] 月※水まんじゅう	30.00	学 しょうゆ	0.70	学 しょうゆ	4.40	学 玉ねぎ	3.00
学 三温糖	1.00			学 一味唐辛子	0.01	学 みりん	1.00	年 米ぬか油	1.80
				学 白いりごま	0.68	学 一味唐辛子	0.01	学 食酢	2.00
						学 白いりごま	0.68	学 三温糖	0.80
								学 塩	0.35
								学 粒マスタード	0.35

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。

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	料理名/食品名	料理名/食品名	料理名/食品名	料理名/食品名
[ミルクコーヒー] 学※ ミルクコーヒー200ml 209.00	[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
[デニッシュパン] 月※ デニッシュパン55g 88.00	[スタミナ丼] 米 90.00 大麦 12.80 (スタミナ丼の具) ★教室でかけます。	[ご飯] 米 90.00	[きつね丼] 米 95.00 (きつね丼の具) ★教室でかけます。	[ピリ辛味噌つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん 200.00 米ぬか油 1.50 (ピリ辛味噌つけうどんの具) ★教室でかけます。
[鶏肉のバジルオイル焼] 鶏ひなもも開き70g 70.00 塩 0.50 あらびき黒こしょう 0.05 ぶどう酒 白 2.00 バジル・チップ 0.13 オリーブ油(1L <sup>パ</sup> ット) 0.50 米ぬか油 0.01	豚肩肉うす切 50.00 豚ばら肉スライス3cm 15.00 学 トーバンジャン(中学校) 0.30 にんにく 0.50 しょうが 0.50 米ぬか油 0.50 にんじん 12.00 玉ねぎ 32.00 えのきたけ 13.00 きくらげ乾燥カット 0.50 にら 3.00 年 はくさいキムチ・辛口 20.00 三温糖 2.60 塩 0.10 学 みそ・N 5.00 学 しょうゆ 4.00 年 酒2L 1.30 ごま油 1.70	[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮 38.50 にんにく 0.60 しょうが 0.60 豚もも粗挽肉10mm 38.00 塩 0.73 白こしょう(純) 0.05 ごま油 0.80 学 しょうゆ 0.90 キャベツ 15.00 にら 5.00 澱粉 1.20 米ぬか油(揚げ油) 6.00 小麦粉 2.00 水 4.00 澱粉 2.00	学 鶏ひなもも肉小間 22.00 油揚げ 40.00 学 玉ねぎ 50.00 学 しらたき 43.00 さやいんげん 4.00 米ぬか油 0.50 三温糖 3.00 学 しょうゆ 10.00 学 年 みりん 1.00 酒2L 1.90 澱粉 1.40 水 7.10 塩 0.10 [野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切 18.00 米ぬか油 0.20 大根 15.00 にんじん 8.00 学 白菜 20.00 学 しょうゆ 1.50 塩 0.65 しょうが 0.70 かつお厚削り節・袋 2.00 水 145.00 [あじさいゼリー (ぶどう・いちご・りんご)] 年 ダイスゼリーマスカット 20.00 年 ダイスゼリーぶどう 20.00 年 ダイスゼリーいちご 20.00 年 ダイスゼリーりんご 30.00	学 豚肩肉うす切 35.00 しょうが 0.50 米ぬか油 0.30 大根 18.00 ねぎ 10.00 小松菜 15.00 にんじん 10.00 三温糖 3.00 学 赤みそ 13.00 学 年 みりん 3.00 年 酒2L 3.00 学 しょうゆ 5.00 一味唐辛子 0.02 水 135.00 かつお厚削り節・袋 5.00 澱粉 2.50 [ししゃものから揚げ2本] ししゃも25gバラ凍 50.00 塩 0.10 白こしょう(純) 0.02 澱粉 3.00 米ぬか油(揚げ油) 6.00 [野菜の甘酢和え] キャベツ 20.00 にんじん 8.00 胡瓜 10.00 年 サラダこんにゃく白 8.00 年 食酢 2.00 三温糖 1.80 塩 0.25 米ぬか油 1.50
[ポトフ] 豚肩肉角切(1.5cm角) 22.00 玉ねぎ 20.00 米ぬか油 0.30 セロリー 2.00 大根 20.00 にんじん 15.00 じゃが芋 25.00 塩 0.60 学 白こしょう(純) 0.03 学 しょうゆ 1.50 ぶどう酒 白 1.00 水 105.00 豚ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 20.00 米ぬか油 0.01 にんじん 10.00 小松菜 15.00 学 カットわかめ 0.80 学 ねぎ 8.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.70 年 白こしょう(純) 0.05 年 酒2L 1.00 鶏ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 143.00	[ウーサータン] 鶏ひなもも皮なし小間 20.00 米ぬか油 0.01 学 豆腐 30.00 にんじん 8.00 しいたけ(生) 6.00 チンゲン菜 10.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.04 ごま油 0.50 年 酒2L 1.00 年 鶏ガラ(冷凍) 8.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 125.00 澱粉 2.00	[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切 18.00 米ぬか油 0.20 大根 15.00 にんじん 8.00 学 白菜 20.00 学 しょうゆ 1.50 塩 0.65 しょうが 0.70 かつお厚削り節・袋 2.00 水 145.00	学 しょうゆ 5.00 一味唐辛子 0.02 水 135.00 かつお厚削り節・袋 5.00 澱粉 2.50
[ツナ入りコーンソテー] 学 まぐろ油漬 10.00 にんにく 0.10 米ぬか油 0.20 にんじん 10.00 キャベツ 20.00 小松菜 10.00 ホールコーン(冷凍) 15.00 塩 0.20 学 白こしょう(純) 0.03 学 しょうゆ 2.00	[切干大根サラダ] 切り干大根 5.00 キャベツ 15.00 学 胡瓜 10.00 [中華ドレ] 年※ 中華ドレッシング 5.00	[華風漬] 大根 20.00 胡瓜 20.00 年 にんじん 15.00 学 食酢 1.20 学 しょうゆ 2.00 三温糖 0.25 学 みりん 0.35 一味唐辛子 0.01 ごま油 1.00	年 ダイスゼリーマスカット 20.00 年 ダイスゼリーぶどう 20.00 年 ダイスゼリーいちご 20.00 年 ダイスゼリーりんご 30.00	年 サラダこんにゃく白 8.00 年 食酢 2.00 三温糖 1.80 塩 0.25 米ぬか油 1.50

注) ししゃもには、魚卵が含まれます。

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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ポークカレーライス] 米	100.00	[そばろ丼] 米	95.00	[ご飯] 米	95.00	[とうもろこしご飯] 米	80.00	[豆乳パン] 月※ 豆乳パン60g	86.40
(ポークカレーライスの具) ★教室でかけます。		(そばろ丼の具) ★教室でかけます。		[家常豆腐] 学 生揚げ 横1/4(kg)	60.00	刻み昆布・飯用	0.15	[エビグラタン] 鶏ひな胸肉小間	15.00
豚肩肉角切(2cm角)	40.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	35.00	豚肩肉うす切	35.00	ホールコーン(冷凍)	30.00	冷凍むきえび(4L)	40.00
にんにく	0.20	豚肩粗挽肉10mm	35.00	米ぬか油	0.50	塩	0.85	玉ねぎ	25.00
しょうが	0.30	米ぬか油	0.30	玉ねぎ	25.00	白こしょう(純)	0.04	にんじん	10.00
米ぬか油	0.50	年 酒2L	1.40	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	10.00	学 しょうゆ	1.20	学 マッシュルーム(レトルト)	10.00
ローレル(パウダー)	0.03	さやいんげん	4.00	にんじん	12.00	米ぬか油	1.50	米ぬか油	0.50
玉ねぎ	70.00	干椎茸(刻み用)500g	2.00	ねぎ	10.00	[鮭ザンギ] 学 鮭角切(2cm角)	70.00	塩	0.70
にんじん	20.00	玉ねぎ	20.00	干椎茸(4つ割)	1.00	年 しょうゆ	4.00	白こしょう(純)	0.03
じゃが芋	60.00	にんじん	12.00	三温糖	0.60	年 酒2L	3.00	小麦粉	7.00
塩	0.60	きざみだいず	12.00	にんにく	0.60	学 しょうが	0.80	年 バター	3.00
白こしょう(純)	0.05	三温糖	2.70	しょうが	0.80	にんにく	0.50	米ぬか油	4.00
年 ガラムマサラ	0.04	学 しょうゆ	7.00	三温糖	1.00	澱粉	12.50	調理用牛乳	38.00
三温糖	0.40	学 みりん	1.50	年 酒2L	1.80	米ぬか油(揚げ油)	8.00	ペンネ	10.00
学 しょうゆ	3.50	水	2.00	学 みそ・N	1.50	[根菜汁] 学 鶏ひなもも皮なし小間	22.00	生クリーム	11.00
豚ガラ(冷凍)	9.00	澱粉	0.60	学 しょうゆ	7.00	米ぬか油	0.20	粉チーズ	2.00
にんにく	0.20	[キャベツと油揚げの味噌汁] 豚肩肉うす切	18.00	学 トーバンジャン(中学校)	0.40	ごぼう	15.00	学 パン粉	1.70
しょうが	0.20	米ぬか油	0.20	学 ごま油	1.50	にんじん	10.00	乾燥パセリ	0.06
水	80.00	キャベツ	25.00	澱粉	2.00	大根	15.00	[豆入り野菜スープ] 大根	25.00
年 ウスターソース	3.00	えのきたけ	6.00	水	20.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	10.00	玉ねぎ	20.00
年 中濃ソース	2.50	学 油揚げ	8.00	[華風コーンスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	18.00	ねぎ	6.00	にんじん	10.00
学 トマトケチャップ(中学校)	5.50	学 煮干粉・袋	3.00	米ぬか油	0.01	学 塩	0.50	学 ミックスビーンズ(冷)	20.00
小麦粉	8.00	学 白みそ	10.00	にんじん	10.00	学 しょうゆ	2.00	塩	0.70
月 バター	3.00	学 しょうゆ	0.01	じゃが芋	15.00	学 みりん	1.00	白こしょう(純)	0.03
米ぬか油	5.00	学 塩	0.01	小松菜	10.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	年 酒2L	1.00
年 カレー粉	1.40	水	145.00	学 ホールコーン(冷凍)	20.00	水	125.00	学 しょうゆ	1.50
[ベーコンと野菜の炒め物] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	15.00	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	学 しょうゆ	2.00	[なすの生姜炒め] 学 豚もも粗挽肉10mm	20.00	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00
米ぬか油	0.30			塩	0.60	しょうが	0.50	にんにく	0.20
小松菜	10.00			白こしょう(純)	0.04	にんにく	0.15	しょうが	0.20
キャベツ	25.00			ごま油	0.50	米ぬか油	0.30	水	130.00
にんじん	10.00			年 酒2L	1.00	大長茄子	25.00	[カラフルサラダ] 学 キャベツ	20.00
エリンギ	8.00			鶏ガラ(冷凍)	9.00	玉ねぎ	15.00	年 サラダこんにやく赤	6.00
三温糖	0.50			しょうが	0.20	にんじん	5.00	年 サラダこんにやく黄	6.00
学 しょうゆ	1.00			にんにく	0.20	ピーマン	4.00	小松菜	13.00
塩	0.30			水	133.00	三温糖	0.60	米ぬか油	1.80
[さくらんぼ2個] さくらんぼ	10.80			澱粉	1.00	学 酒2L	0.60	年 食酢	2.00
				[メロン1/8] 学 アンドスメロン・大	67.86	学 しょうゆ	1.60	三温糖	0.80
						学 みりん	0.60	塩	0.30
						学 みそ・N	1.20	白こしょう(純)	0.02
						学 塩	0.06		

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	90.00			
[豚肉の甘辛だれ]				
豚肩肉角切(2cm角)	70.00			
塩	0.20			
白こしょう(純)	0.01			
澱粉	8.00			
米ぬか油(揚げ油)	8.00			
しょうが	0.24			
学 しょうゆ	3.50			
年 酒2L	0.80			
三温糖	1.80			
水	13.50			
澱粉	0.25			
[いか団子汁]				
月 イカ団子8g	30.00			
大根	20.00			
にんじん	10.00			
小松菜	10.00			
しょうが	0.20			
塩	0.40			
学 しょうゆ	1.50			
年 酒2L	1.50			
かつお厚削り節・袋	2.00			
水	135.00			
[枝豆入り海藻サラダ]				
学 サラダ海藻	1.00			
キャベツ	25.00			
年 サラダこんにゃく赤	8.00			
学 ゆで枝豆(冷)	8.00			
[たまねぎドレ]				
年※たまねぎドレッシング	5.00			
[シークワーサーゼリー]				
月※シークワーサーゼリー35g	35.00			



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
[鶏ごぼうご飯] 米	85.00	[メープル揚げパン] 月 マーガリンパン50g	78.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[スタミナ丼] 米	90.00
鶏ひなもも粗挽肉10mm	22.00	米ぬか油(揚げ油)	7.00	[鶏肉の梅味噌だれ] 鶏ひなもも開き70g	70.00	[さわらの甘酢あん] 鯖切身70g	70.00	(スタミナ丼の具) ★教室でかけます。	
米ぬか油	0.50	メープルパウダー	7.00	年 酒2L	3.10	年 酒2L	3.10	豚肩肉うす切	50.00
ごぼう	13.00	[パンプキンシチュー] 鶏ひなもも肉(2cm角)	40.00	月 米ぬか油	0.10	学 澱粉	7.00	豚ばら肉スライス3cm	15.00
学 ゆで枝豆(冷)	12.00	米ぬか油	0.50	年 梅肉	3.00	学 米ぬか油(揚げ油)	8.00	学 トーバンジャン(中学校)	0.30
三温糖	1.00	ブラウンマッシュ(生)	5.00	学 赤みそ	3.80	学 しょうゆ	3.00	にんにく	0.50
塩	0.55	にんじん	15.00	年 酒2L	3.00	年 三温糖	4.00	しょうが	0.50
学 みりん	0.50	玉ねぎ	40.00	学 三温糖	4.20	年 食酢	4.00	米ぬか油	0.50
学 しょうゆ	4.50	じゃが芋	40.00	学 しょうゆ	1.50	年 塩	0.10	にんじん	12.00
年 酒2L	2.30	冷凍うらごしかぼちゃ	30.00	水	8.00	水	9.00	玉ねぎ	32.00
[鯖の文化干し焼] 月 さば文化干し70g	70.00	小麦粉	5.00	[玄米団子汁] しめじ	6.00	[さつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	18.00	年 はくさいキムチ・辛口	20.00
米ぬか油	0.01	月 バター	3.00	ねぎ	10.00	ごぼう	10.00	三温糖	2.60
[きのこ入りすまし汁] えのきたけ	8.00	米ぬか油	2.00	大根	25.00	米ぬか油	0.10	塩	0.10
しいたけ(生)	8.00	調理用牛乳	40.00	年 玄米だんご10g(冷凍)	36.00	さつま芋	25.00	学 みそ・N	5.00
学 油揚げ	6.00	生クリーム	10.00	学 しょうゆ	1.50	学 糸こんにゃく(黒)	10.00	学 しょうゆ	4.00
白菜	15.00	塩	0.85	学 塩	0.60	年 にんじん	8.00	年 酒2L	1.30
にんじん	8.00	白こしょう(純)	0.04	学 みりん	1.00	大根	15.00	ごま油	1.70
ねぎ	8.00	ローレル(パウダー)	0.03	学 かつお厚削り節・袋	2.00	ねぎ	5.00	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00
かつお厚削り節・袋	2.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 水	125.00	学 白みそ	9.00	米ぬか油	0.01
学 しょうゆ	2.00	しょうが	0.20	[江戸菜入りごま風味和え] 江戸菜	15.00	学 しょうゆ	0.10	にんじん	10.00
塩	0.60	にんにく	0.20	年 キャベツ	20.00	学 煮干粉・袋	3.00	小松菜	15.00
水	145.00	水	30.00	学 塩	0.60	水	118.00	学 カットわかめ	0.80
[大根きんぴら] 大根	40.00	[キャベツとウインナーのソテー] 学 斜め切ウインナー7mm	18.00	年 しょうゆ	2.00	[野菜の辛子酢和え] にんじん	8.00	学 ねぎ	8.00
にんじん	13.00	米ぬか油	0.30	学 ごま油	1.00	学 キャベツ	20.00	学 しょうゆ	2.00
学 さつま揚げ	5.00	にんじん	10.00	学 白いりごま	1.00	年 小松菜	10.00	塩	0.70
さやいんげん	4.00	ホールコーン(冷凍)	12.00	[水まんじゅう] 月※水まんじゅう	30.00	学 ズッキーニ黄	6.00	年 白こしょう(純)	0.05
塩	0.07	キャベツ	28.00			年 洋辛子	0.08	年 酒2L	1.00
米ぬか油	0.30	塩	0.10			学 しょうゆ	2.50	鶏ガラ(冷凍)	9.00
三温糖	1.40	白こしょう(純)	0.02			年 食酢	1.50	にんにく	0.20
学 しょうゆ	4.40	しょうゆ	0.70			学 三温糖	1.00	しょうが	0.20
学 みりん	1.00							水	143.00
一味唐辛子	0.01							[切干大根サラダ] 切り干大根	5.00
白いりごま	0.68							キャベツ	15.00
								胡瓜	10.00
								[中華ドレ] 年※中華ドレッシング	5.00

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	[ミルクコーヒー] 学※ ミルクコーヒー200ml	209.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	90.00	[なす入りミート麺] 学 蒸し中華めん2.2mm・中 米ぬか油	160.00 1.00	[ご飯] 米	90.00	[デニッシュパン] 月※ デニッシュパン55g	88.00	[ポークカレーライス] 米	100.00
[豚肉の甘辛だれ] 豚肩肉角切(2cm角) 塩 白こしょう(純) 澱粉 米ぬか油(揚げ油) しょうが しょうゆ 酒2L 三温糖 水 澱粉	70.00 0.20 0.01 8.00 8.00 0.24 3.50 0.80 1.80 13.50 0.25	(なす入りミート麺の具) ★教室でかけます。 国産牛ひき肉 豚もも粗挽肉10mm にんにく ぶどう酒 赤 にんじん 玉ねぎ 長茄子 干椎茸(刻み用)500g 米ぬか油 学 トマトケチャップ(中学校) トマトピューレ 年 ウスターソース 三温糖 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) ナツメグ ローレル(パウダー) 小麦粉 水	20.00 40.00 0.20 1.00 20.00 52.00 10.00 0.50 1.00 20.00 6.50 0.50 2.00 0.70 0.02 0.01 0.01 0.30 2.00	[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮 にんにく しょうが 豚もも粗挽肉10mm 塩 白こしょう(純) ごま油 学 しょうゆ キャベツ にら 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 小麦粉 水 澱粉	38.50 0.60 0.60 38.00 0.73 0.05 0.80 0.90 15.00 5.00 1.20 6.00 2.00 4.00 2.00	[鶏肉のバジルオイル焼] 鶏ひなもも開き70g 塩 あらびき黒こしょう ぶどう酒 白 バジル・チップ オリーブ油(1Lペット) 米ぬか油	70.00 0.50 0.05 2.00 0.13 0.50 0.01	(ポークカレーライスの具) ★教室でかけます。 豚肩肉角切(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 三温糖 学 しょうゆ 豚ガラ(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) 小麦粉 月 バター 年 米ぬか油 カレー粉	40.00 0.20 0.30 0.50 0.03 70.00 20.00 60.00 0.60 0.05 0.04 0.40 3.50 9.00 0.20 0.20 80.00 3.00 2.50 5.50 8.00 3.00 5.00 1.40
[いか団子汁] 月 イカ団子8g 大根 にんじん 小松菜 しょうが 塩 学 しょうゆ 年 酒2L かつお厚削り節・袋 水	30.00 20.00 10.00 10.00 0.20 0.40 1.50 1.50 2.00 135.00	[フライドポテト] 月 冷皮つきポテト 米ぬか油(揚げ油) 塩	80.00 10.00 0.20	[ウースータン] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 学 豆腐 にんじん しいたけ(生) チンゲン菜 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) ごま油 年 酒2L 鶏ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水 澱粉	20.00 0.01 30.00 8.00 6.00 10.00 2.00 0.60 0.04 0.50 1.00 8.00 0.20 0.20 125.00 2.00	[ポトフ] 豚肩肉角切(1.5cm角) 玉ねぎ 米ぬか油 セロリー 大根 にんじん じゃが芋 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ ぶどう酒 白 水 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが	22.00 20.00 0.30 2.00 20.00 15.00 25.00 0.60 0.03 1.50 1.00 105.00 9.00 0.20 0.20	[ベーコンと野菜の炒め物] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm 米ぬか油 小松菜 キャベツ にんじん エリンギ 三温糖 学 しょうゆ 塩	15.00 0.30 10.00 25.00 10.00 8.00 0.50 1.00 0.30
[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	5.00	[ズッキーニ入りサラダ] キャベツ にんじん ズッキーニ 年 サラダこんにゃく黄 玉ねぎ 米ぬか油 年 食酢 三温糖 塩 学 粒マスタード	20.00 5.00 12.00 8.00 3.00 1.80 2.00 0.80 0.35 0.35	[華風漬] 大根 胡瓜 にんじん 年 食酢 学 しょうゆ 三温糖 学 みりん 一味唐辛子 ごま油	20.00 20.00 15.00 1.20 2.00 0.25 0.35 0.01 1.00	[ツナ入りコーンソテー] 学 まぐろ油漬 にんにく 米ぬか油 にんじん キャベツ 小松菜 ホールコーン(冷凍) 塩 学 白こしょう(純) しょうゆ	10.00 0.10 0.20 10.00 20.00 10.00 15.00 0.20 0.03 2.00	[さくらんぼ2個] さくらんぼ	10.80
[シークワーサーゼリー] 月※ シークワーサーゼリー35g	35.00	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。							



6月30日(月)				
料理名/食品名	給与量 (g)			
[牛乳]				
※ 飲用牛乳	206.00			
[きつね丼]				
米	95.00			
(きつね丼の具) ★教室でかけます。				
鶏ひなもも肉小間	22.00			
学 油揚げ	40.00			
玉ねぎ	50.00			
学 しらたき	43.00			
さやいんげん	4.00			
米ぬか油	0.50			
三温糖	3.00			
学 しょうゆ	10.00			
学 みりん	1.00			
年 酒2L	1.90			
澱粉	1.40			
水	7.10			
塩	0.10			
[野菜の生姜汁]				
豚肩肉うす切	18.00			
米ぬか油	0.20			
大根	15.00			
にんじん	8.00			
白菜	20.00			
学 しょうゆ	1.50			
塩	0.65			
しょうが	0.70			
かつお厚削り節・袋	2.00			
水	145.00			
[あじさいゼリー (ぶどう・いちご・りんご)]				
年 ダイスゼリーマスカット	20.00			
年 ダイスゼリーぶどう	20.00			
年 ダイスゼリーいちご	20.00			
年 ダイスゼリーりんご	30.00			