

7月1日(火)	7月2日(水)	7月3日(木)	7月4日(金)	7月7日(月)
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95.00 (親子丼の具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間45.00 卵 L・LL50.00 米ぬか油0.50 にんじん12.00 玉ねぎ38.00 さやいんげん5.00 塩0.13 学 しょうゆ6.30 年 三温糖1.50 学 酒2L1.60 学 みりん0.60 水8.50	[黒糖揚げパン] 月 マーガリンパン50g78.00 米ぬか油(揚げ油)9.50 グラニュー糖2.75 黒砂糖（パウダー）3.30 [トマトシチュー] 鶏ひなもも皮なし(2cm角)60.00 セロリー2.00 ぶどう酒 赤1.00 米ぬか油0.35 玉ねぎ35.00 にんじん20.00 じゃが芋35.00 学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)・中学校16.00 小麦粉5.00 月 バター3.00 米ぬか油2.00 生クリーム6.00 三温糖0.30 学 トマトケチャップ（中学校）6.00 塩0.70 白こしょう(純)0.05 ローレル(パウダー)0.03 鶏ガラ(冷凍)7.00 にんにく0.20 しょうが0.20 水40.00 [キャベツのごまドレサラダ] キャベツ20.00 胡瓜8.00 芽ひじき0.60 学 ミックスビーンズ(冷)12.00 にんじん6.00 玉ねぎ3.00 年 食酢2.00 学 しょうゆ0.60 塩0.33 三温糖0.60 白ねりごま1.00 米ぬか油1.80	[ビビンバ] 米100.00 (ビビンバの具) ★教室でかけます。 豚もも粗挽肉10mm35.00 国産牛粗挽肉10mm25.00 にんにく0.30 しょうが0.50 米ぬか油0.50 白菜28.00 小松菜10.00 えのきたけ12.00 にら5.00 にんじん10.00 月 ぜんまい(水煮)6.00 年 はくさいキムチ・辛口20.00 三温糖2.40 塩0.10 学 コチジャン5.00 学 しょうゆ3.50 年 酒2L1.50 水2.00 一味唐辛子0.02 ごま油1.50 白いりごま1.00 [華風塩麴スープ] 鶏ひなもも皮なし小間12.00 学 豆腐20.00 大根15.00 にんじん8.00 ねぎ6.00 学 塩麴0.80 学 しょうゆ0.30 塩0.15 ごま油0.80 鶏ガラ(冷凍)9.00 にんにく0.10 しょうが0.30 水145.00 [ミニトマト2個] ミニトマト24.00	[ご飯] 米90.00 [いわしのかば焼風] いわし開き50gバラ凍50.00 澱粉5.00 米ぬか油(揚げ油)7.00 学 しょうゆ5.00 三温糖3.50 学 みりん1.00 水10.00 澱粉0.45 [七夕もずく汁] もずく(冷)15.00 白菜20.00 こねぎ3.00 にんじん10.00 月 ちらし蒲鉾・星（黄色）5.50 塩0.65 学 しょうゆ1.50 年 酒2L1.00 かつお厚削り節・袋2.00 真昆布0.40 水150.00 [天の川サラダ] 年 米粉麺1mm10.00 米ぬか油0.30 オクラ2.00 にんじん4.00 キャベツ10.00 胡瓜6.00 ホールコーン(冷凍)8.00 年 食酢2.40 三温糖2.15 塩0.35 米ぬか油1.80 [キラキラみかんもち] 月※ キラキラみかんもち40 g40.00	[ご飯] 米95.00 [五目佃煮] 月※ 五目佃煮8g8.00 [豚肉の七味焼] 豚背ロース切身70g70.00 米ぬか油1.20 ねぎ4.00 しょうが1.10 にんにく1.10 学 みりん1.15 学 しょうゆ4.40 白こしょう(純)0.02 一味唐辛子0.01 年 酒2L1.50 [冬瓜汁] 鶏ひなもも皮なし小間20.00 とうがん30.00 にんじん8.00 きくらげ国産(生)4.00 えのきたけ4.00 学 しょうゆ2.00 塩0.60 かつお厚削り節・袋2.00 水135.00 [さつま芋入りきんぴら] 学 さつま揚げ10.00 ごぼう10.00 米ぬか油0.30 にんじん12.00 学 糸こんにゃく(黒)12.00 さつま芋25.00 三温糖1.20 学 しょうゆ2.80 学 みりん1.00 白いりごま1.00 ごま油1.00
※印は学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。				

7月8日(火)	7月9日(水)	7月10日(木)	7月11日(金)	7月14日(月)
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
[ジャージャー麺] 学 蒸し中華めん2.8mm・中150.00 米ぬか油0.50 (ジャージャー麺の具) ★教室でかけます。	[ポークジンジャー丼] 米100.00 (ポークジンジャー丼の具) ★教室でかけます。	[ご飯] 米95.00	[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g88.00	[ご飯] 米90.00
豚肩粗挽肉10mm25.00 豚もも粗挽肉10mm30.00 にんにく0.60 しょうが1.00 学 トーバンジャン（中学校）0.80 米ぬか油0.50 玉ねぎ30.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg20.00 にんじん15.00 干椎茸(刻み用)500g1.00 三温糖2.00 学 みりん1.20 年 酒2L1.20 学 しょうゆ3.60 塩0.25 学 テンメンジャン4.50 学 みそ・N7.00 ねぎ10.00 ごま油0.80 澱粉2.60 水50.00	豚肩肉角切(1.5cm角)75.00 しょうが1.20 ぶどう酒 白1.00 米ぬか油0.50 玉ねぎ35.00 にんじん15.00 赤パプリカ6.00 ピーマン7.00 エリンギ8.00 学 しょうゆ4.00 学 みりん0.70 塩0.55 あらびき黒こしょう0.04 水2.00	[生揚げと野菜の旨煮] 学 生揚げ 横1/4(kg)60.00 豚肩肉うす切40.00 米ぬか油0.50 白菜30.00 にんじん15.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg12.00 干椎茸(4つ割)1.20 ねぎ8.00 三温糖1.20 学 しょうゆ5.50 学 みりん1.20 塩0.50 かつお厚削り節・袋0.50 澱粉1.50 水20.00	[めだいのオニオンマスタードソース] めだい切り身70g70.00 塩0.20 白こしょう(純)0.02 小麦粉3.00 米ぬか油3.00 玉ねぎ8.00 にんにく0.03 米ぬか油0.30 ぶどう酒 白2.00 年 食酢0.50 三温糖1.50 学 しょうゆ0.80 塩0.20 白こしょう(純)0.03 学 粒マスタード2.00 レモン汁ビン入り0.30 澱粉0.30 水6.00	[鶏肉のから揚げ和風だれ] 鶏ひなもも開き70g70.00 年 酒2L3.10 澱粉9.00 米ぬか油(揚げ油)7.00 しょうが0.24 学 しょうゆ4.50 三温糖2.00 学 みりん1.00 水13.50 澱粉0.25
[大学芋] 冷さつま芋乱切70.00 米ぬか油(揚げ油)5.00 三温糖11.00 学 しょうゆ1.20 水あめ4.50 水3.00 黒いりごま0.70	[たこ団子汁] 月 たこ団子8g35.00 白菜25.00 にんじん8.00 小松菜8.00 しょうが0.20 塩0.25 学 しょうゆ3.00 年 酒2L1.50 かつお厚削り節・袋2.00 水130.00	[じゃが芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間18.00 じゃが芋30.00 小松菜10.00 学 白みそ9.00 学 しょうゆ0.01 かつお厚削り節・袋2.00 水145.00	[鶏肉とキャベツのスープ] 鶏ひなもも皮なし小間15.00 にんじん10.00 キャベツ25.00 小松菜8.00 塩0.65 学 白こしょう(純)0.05 しょうゆ1.00 鶏ガラ(冷凍)9.00 にんにく0.20 しょうが0.20 水145.00	[玉ねぎとなすの味噌汁] 豚肩肉うす切15.00 米ぬか油0.15 長茄子12.00 玉ねぎ20.00 学 油揚げ5.00 干椎茸(せん切)1.00 にんじん10.00 かつお厚削り節・袋2.00 学 白みそ9.00 学 しょうゆ0.01 水135.00
[海藻入りサラダ] 学 サラダ海藻1.00 キャベツ22.00 年 サラダこんにゃく赤3.00 年 サラダこんにゃく白8.00 学 ゆで枝豆(冷)5.00	[とうもろこし1/3] とうもろこし皮なし61.05	[三色甘酢和え] 大根28.00 胡瓜15.00 黄パプリカ6.00 年 食酢2.40 三温糖2.00 塩0.30 米ぬか油1.60	[なすとベーコンのトマト煮] 学 バラベーコン角切8mm15.00 にんにく0.10 米ぬか油0.30 玉ねぎ15.00 だいず（ゆで）10.00 学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校2.80 トマトピューレ4.00 学 トマトケチャップ（中学校）4.00 ローレル(パウダー)0.01 塩0.25 大長茄子30.00 水5.00 澱粉0.01 バジル・チップ0.09	[江戸菜入り梅和え] キャベツ18.00 胡瓜10.00 江戸菜18.00 にんじん5.00 米ぬか油1.50 年 食酢1.20 三温糖1.20 塩0.05 学 しょうゆ0.60 月 梅肉1.60
[かんきつドレ] 年※ 柑橘ドレッシング5.00				
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。				

7月15日(火)	7月16日(水)	7月17日(木)		
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125ml130.00		
[枝豆ご飯] 米85.00 月 刻み昆布・飯用0.15 学 ゆで枝豆(冷)20.00 三温糖1.00 年 酒2L1.50 塩1.20	[フレッシュパン] 月※ フレッシュパン60g87.00 [いかのサルサソース] いか切身70gバラ凍70.00 澱粉4.00 米ぬか油(揚げ油)7.00 オリーブ油(1Lペット)0.70 にんにく0.20 玉ねぎ9.00 ピーマン3.00 学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校10.00 学 トマトケチャップ（中学校）2.00 三温糖1.00 塩0.10 年 白こしょう(純)0.02 チリパウダー0.20 一味唐辛子0.01 レモン汁ビン入り0.70 水0.01	[夏野菜のカレーライス] 米90.00 大麦12.80 (夏野菜のカレーライスの具) ★教室でかけます。 豚肩肉角切(2cm角)45.00 玉ねぎ45.00 セロリー2.00 にんにく0.30 しょうが0.30 米ぬか油0.50 にんじん15.00 じゃが芋30.00 かぼちゃ角切(1.5cm角)20.00 ズッキーニ15.00 学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校15.00 小麦粉8.00 米ぬか油6.00 月 バター2.00 年 カレー粉1.40 学 トマトケチャップ（中学校）5.50 年 ウスターソース3.00 年 中濃ソース2.50 塩0.90 三温糖0.80 学 しょうゆ3.50 年 白こしょう(純)0.05 ガラマサラ0.05 ローレル(パウダー)0.03 豚ガラ(冷凍)8.00 にんにく0.20 しょうが0.20 水70.00		
[ほっけの塩焼] 年 生ほっけ切身70g70.00 酒2L3.10 塩0.40 米ぬか油0.60	[ペンネ入り豆スープ] 豚肩肉角切(1.5cm角)15.00 玉ねぎ20.00 米ぬか油0.30 にんじん15.00 月 いんげんまめ(冷)12.00 青大豆(イト)12.00 ペンネ5.00 塩0.60 学 しょうゆ1.50 年 酒2L1.00 乾燥パセリ0.06 豚ガラ(冷凍)9.00 にんにく0.20 しょうが0.20 水135.00	[じゃこ入り炒めナムル] 学 ちりめんじゃこ4.00 ベーコン(肩)せん切8mm10.00 にんにく0.10 ねぎ2.00 米ぬか油0.50 キャベツ28.00 にんじん10.00 ホールコーン(冷凍)15.00 三温糖0.60 学 しょうゆ2.60 塩0.15 ごま油0.50		
[だまこ汁] 鶏ひなもも皮なし小間8.00 大根20.00 にんじん8.00 しめじ5.00 学 だまこ餅12g（冷凍）38.00 ねぎ5.00 学 しょうゆ1.50 塩0.65 学 みりん2.00 かつお厚削り節・袋2.00 水120.00	[ウインナーと野菜のソテー] 学 斜め切ウインナー7mm15.00 米ぬか油0.30 エリンギ10.00 にんじん12.00 キャベツ30.00 塩0.28 学 白こしょう(純)0.02 しょうゆ0.60	[すいか1／16] 小玉すいか67.20		
[ゴーヤと卵の炒め物] 卵 L・LL15.00 豚肩肉うす切20.00 豚ばら肉スライス3cm15.00 米ぬか油0.30 玉ねぎ10.00 にんじん6.00 キャベツ15.00 にがうり8.00 学 しょうゆ1.70 塩0.26 白こしょう(純)0.02 おかか（かつお）0.30				
		注）ちりめんじゃこには、えび・かにを含む魚介類が混入することがあります。		

7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)		7月7日(月)	
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	※	飲用牛乳	※	飲用牛乳	※	飲用牛乳	※	飲用牛乳
	206.00		206.00		206.00		206.00		206.00
[黒糖揚げパン]		[ご飯]		[ご飯]		[ビビンバ]		[親子丼]	
月	マーガリンパン50g		米		米		米		米
	78.00		95.00		90.00		100.00		95.00
	米ぬか油(揚げ油)						(ビビンバの具)		(親子丼の具)
	9.50						★教室でかけます。		★教室でかけます。
	グラニュー糖								
	2.75								
	黒砂糖 (パウダー)								
	3.30								
[トマトシチュー]		[豚肉の七味焼]		[いわしのかば焼風]					
	鶏ひなもも皮なし(2cm角)		豚背ロース切身70g		いわし開き50gバラ凍		豚もも粗挽肉10mm		鶏ひなもも肉小間
	60.00		70.00		50.00		35.00		45.00
	セロリー		米ぬか油		澱粉		国産牛粗挽肉10mm		卵 L・LL
	2.00		1.20		5.00		25.00		50.00
	ぶどう酒 赤		ねぎ		米ぬか油(揚げ油)		にんにく		米ぬか油
	1.00		4.00		7.00		しょうが		0.50
	米ぬか油		しょうが	学	しょうゆ		米ぬか油		にんじん
	0.35		1.10		5.00		白菜		12.00
	玉ねぎ		にんにく	学	三温糖		米ぬか油		38.00
	35.00		1.10		1.00		白菜		5.00
	にんじん		みりん		水		小松菜		塩
	20.00		1.15		10.00		えのきたけ		0.13
	じゃが芋		にんにく		澱粉		12.00		学
	35.00		1.10		0.45		にら		しょうゆ
学	トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	学	みりん				にんじん	学	三温糖
	16.00	学	しょうゆ				10.00	年	1.50
	小麦粉	学	白こしょう(純)				6.00	学	酒2L
	5.00	年	一味唐辛子				20.00		1.60
月	バター		0.01				はくさいキムチ・辛口		0.60
	3.00		0.01				三温糖		8.50
	米ぬか油		1.50				2.40		
	2.00						塩		
	生クリーム						0.10		
	6.00						学		
	三温糖						コチジャン		
	0.30						学		
学	トマトケチャップ (中学校)						しょうゆ		
	6.00						年		
	塩						酒2L		
	0.70						水		
	白こしょう(純)						2.00		
	0.05						一味唐辛子		
	ローレル(パウダー)						0.02		
	0.03						ごま油		
	鶏ガラ(冷凍)						1.50		
	7.00						1.00		
	にんにく								
	0.20								
	しょうが								
	0.20								
	水								
	40.00								
[キャベツのごまドレサラダ]		[冬瓜汁]		[七夕もずく汁]		[華風塩麴スープ]		[田舎汁]	
	キャベツ		鶏ひなもも皮なし小間		もずく(冷)		鶏ひなもも皮なし小間		豚肩肉うす切
	20.00		20.00		15.00		12.00		15.00
	胡瓜		とうがん		白菜		20.00		米ぬか油
	8.00		30.00		こねぎ		学		0.30
	芽ひじき		にんじん		にんじん		学		10.00
	0.60		8.00		ちらし蒲鉾・星 (黄色)		年		10.00
学	ミックスビーンズ(冷)		きくらげ国産(生)		塩		学		ごぼう
	12.00		4.00		学		学		10.00
	にんじん		えのきたけ		年		学		こんにゃく
	6.00		4.00		学		学		10.00
	玉ねぎ		しょうゆ		学		学		油揚げ
	3.00		2.00		年		学		8.00
	食酢		塩		学		学		ねぎ
	2.00		0.60		学		学		8.00
	年 しょうゆ		かつお厚削り節・袋		学		学		白みそ
	0.60		2.00		学		学		9.00
	学 塩		水		学		学		しょうゆ
	0.33		135.00		年		学		0.01
	三温糖				学		学		煮干粉・袋
	0.60				学		学		3.00
	白ねりごま				学		学		145.00
	1.00				学		学		
	米ぬか油				学		学		
	1.80				学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		
					学		学		

7月8日(火)		7月9日(水)		7月10日(木)		7月11日(金)		7月14日(月)	
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	
[ご飯] 米		[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g		[ジャージャー麺] 学 蒸し中華めん2.8mm・中		[ポークジンジャー丼] 米		[枝豆ご飯] 米	
95.00		88.00		150.00		100.00		85.00	
[生揚げと野菜の旨煮] 学 生揚げ 横1/4(kg)		[めだいのオニオンマスタードソース] めだい切り身70g		米ぬか油		(ポークジンジャー丼の具) ★教室でかけます。		月 刻み昆布・飯用	
60.00		70.00		0.50		豚肩肉角切(1.5cm角)		学 ゆで枝豆(冷)	
豚肩肉うす切		塩		豚肩粗挽肉10mm		しょうが		三温糖	
40.00		0.20		25.00		1.20		1.00	
米ぬか油		白こしょう(純)		豚もも粗挽肉10mm		ぶどう酒 白		年 酒2L	
0.50		0.02		30.00		1.00		1.50	
白菜		小麦粉		にんにく		米ぬか油		塩	
30.00		3.00		0.60		0.50		1.20	
にんじん		米ぬか油		しょうが		玉ねぎ		[ほっけの塩焼] 生ほっけ切身70g	
15.00		3.00		1.00		35.00		70.00	
学 茹たけのこ(レトルト)1kg		玉ねぎ		学 トーバンジャン (中学校)		にんじん		年 酒2L	
12.00		8.00		0.80		15.00		3.10	
干椎茸(4つ割)		にんにく		米ぬか油		赤パプリカ		塩	
1.20		0.03		0.50		6.00		0.40	
ねぎ		米ぬか油		玉ねぎ		ピーマン		米ぬか油	
8.00		0.30		30.00		7.00		0.60	
三温糖		ぶどう酒 白		学 茹たけのこ(レトルト)1kg		エリンギ			
1.20		2.00		20.00		8.00			
学 しょうゆ		年 食酢		にんじん		学 しょうゆ			
5.50		0.50		15.00		4.00			
学 みりん		三温糖		干椎茸(刻み用)500g		学 みりん			
1.20		1.50		1.00		0.70			
塩		学 しょうゆ		三温糖		塩		[だまこ汁] 鶏ひなもも皮なし小間	
0.50		0.80		2.00		0.55		8.00	
かつお厚削り節・袋		塩		学 みりん		あらびき黒こしょう		大根	
0.50		0.20		1.20		0.04		20.00	
澱粉		白こしょう(純)		年 酒2L		水		にんじん	
1.50		0.03		1.20				8.00	
水		学 粒マスタード		学 しょうゆ				しめじ	
20.00		2.00		3.60				5.00	
[じゃが芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間		レモン汁ビン入り		塩		[たこ団子汁] 月 たこ団子8g		学 だまこ餅12g(冷凍)	
18.00		0.30		0.25		35.00		38.00	
じゃが芋		澱粉		学 テンメンジャン		白菜		ねぎ	
30.00		0.30		4.50		25.00		5.00	
小松菜		水		学 みそ・N		にんじん		学 しょうゆ	
10.00		6.00		7.00		8.00		0.65	
学 白みそ		[鶏肉とキャベツのスープ] 鶏ひなもも皮なし小間		ねぎ		小松菜		学 みりん	
9.00		15.00		10.00		8.00		2.00	
学 しょうゆ		にんじん		ごま油		しょうが		かつお厚削り節・袋	
0.01		10.00		0.80		0.20		2.00	
かつお厚削り節・袋		キャベツ		澱粉		塩		水	
2.00		25.00		2.60		0.25		120.00	
水		小松菜		水		学 しょうゆ			
145.00		8.00		50.00		3.00			
[三色甘酢和え] 大根		塩		[大学芋] 冷さつま芋乱切		年 酒2L		[ゴーヤと卵の炒め物] 卵 L・LL	
28.00		0.65		70.00		1.50		15.00	
学 胡瓜		白こしょう(純)		米ぬか油(揚げ油)		かつお厚削り節・袋		豚肩肉うす切	
15.00		0.05		5.00		2.00		20.00	
黄パプリカ		学 しょうゆ		三温糖		水		豚ばら肉スライス3cm	
6.00		1.00		11.00		130.00		15.00	
年 食酢		鶏ガラ(冷凍)		学 しょうゆ		[とうもろこし1/3] とうもろこし皮なし		米ぬか油	
2.40		9.00		1.20		61.05		0.30	
三温糖		にんにく		水あめ				玉ねぎ	

7月15日(火)		7月16日(水)		7月17日(木)			
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)		
[牛乳]		[乳酸菌飲料]		[牛乳]			
※	飲用牛乳	206.00	年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	※ 飲用牛乳	206.00	
[ご飯]		[夏野菜のカレーライス]		[フレッシュパン]			
	米	90.00	米	90.00	月※ フレッシュパン60g	87.00	
			大麦	12.80			
[鶏肉のから揚げ和風だれ]		(夏野菜のカレーライスの具)		[いかのサルサソース]			
	鶏ひなもも開き70g	70.00	★教室でかけます。		いか切身70gバラ凍	70.00	
年	酒2L	3.10	豚肩肉角切(2cm角)	45.00	澱粉	4.00	
	澱粉	9.00	玉ねぎ	45.00	米ぬか油(揚げ油)	7.00	
	米ぬか油(揚げ油)	7.00	セロリー	2.00	オリーブ油(1Lペット)	0.70	
	しょうが	0.24	にんにく	0.30	にんにく	0.20	
学	しょうゆ	4.50	しょうが	0.30	玉ねぎ	9.00	
	三温糖	2.00	米ぬか油	0.50	ピーマン	3.00	
学	みりん	1.00	にんじん	15.00	学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	10.00	
	水	13.50	じゃが芋	30.00	学 トマトケチャップ(中学校)	2.00	
	澱粉	0.25	かぼちゃ角切(1.5cm角)	20.00	三温糖	1.00	
			ズッキーニ	15.00	塩	0.10	
[玉ねぎとなすの味噌汁]		学 トマト水煮缶(ダイカット)・中学校	15.00		白こしょう(純)	0.02	
	豚肩肉うす切	15.00	小麦粉	8.00	年 チリパウダー	0.20	
	米ぬか油	0.15	米ぬか油	6.00	一味唐辛子	0.01	
	長茄子	12.00	バター	2.00	レモン汁ビン入り	0.70	
	玉ねぎ	20.00	カレー粉	1.40	水	0.01	
学	油揚げ	5.00	学 トマトケチャップ(中学校)	5.50			
	干椎茸(せん切)	1.00	年 ウスターソース	3.00	[ペンネ入り豆スープ]		
	にんじん	10.00	年 中濃ソース	2.50	豚肩肉角切(1.5cm角)	15.00	
	かつお厚削り節・袋	2.00	塩	0.90	玉ねぎ	20.00	
学	白みそ	9.00	三温糖	0.80	米ぬか油	0.30	
学	しょうゆ	0.01	学 しょうゆ	3.50	にんじん	15.00	
	水	135.00	年 白こしょう(純)	0.05	月 いんげんまめ(冷)	12.00	
			年 ガラムマサラ	0.05	青大豆(ﾄﾚｯﾄ)	12.00	
[江戸菜入り梅和え]			ローレル(パウダー)	0.03	ペンネ	5.00	
	キャベツ	18.00	豚ガラ(冷凍)	8.00	塩	0.60	
	胡瓜	10.00	にんにく	0.20	学 しょうゆ	1.50	
	江戸菜	18.00	しょうが	0.20	年 酒2L	1.00	
	にんじん	5.00	水	70.00	乾燥パセリ	0.06	
	米ぬか油	1.50			豚ガラ(冷凍)	9.00	
年	食酢	1.20	[じゃこ入り炒めナムル]		にんにく	0.20	
	三温糖	1.20	ちりめんじゃこ	4.00	しょうが	0.20	
	塩	0.05	学 ベーコン(肩)せん切8mm	10.00	水	135.00	
	しょうゆ	0.60	にんにく	0.10			
月	梅肉	1.60	ねぎ	2.00	[ウインナーと野菜のソテー]		
			米ぬか油	0.50	学 斜め切ウインナー7mm	15.00	
			キャベツ	28.00	米ぬか油	0.30	
			にんじん	10.00	エリンギ	10.00	
			ホールコーン(冷凍)	15.00	にんじん	12.00	
			三温糖	0.60	キャベツ	30.00	
			学 しょうゆ	2.60	塩	0.28	
			塩	0.15	白こしょう(純)	0.02	
			ごま油	0.50	学 しょうゆ	0.60	
			[すいか1／16]				
			小玉すいか	67.20			
			注) ちりめんじゃこには、えび・かにを 含む魚介類が混入することがあります。				