

9月2日(火)	9月3日(水)	9月4日(木)	9月5日(金)	9月8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	[ミルクコーヒー] 学※ ミルクコーヒー200ml209.00	[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。 国産牛肩肉うす切55.00 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 赤パプリカ5.00 にら5.00 学オイスターソース1.20 学赤みそ2.60 学三温糖3.00 年酒2L3.00 学しょうゆ4.00 学コチジャン1.20 塩0.05	[ご飯] 米65.00 [鯖の葱ソース焼] さば切身55g55.00 米ぬか油0.80 学みりん1.00 年酒2L1.00 学三温糖1.80 しょうゆ3.00 ねぎ5.00 水3.50 澱粉0.40 [大根の味噌汁] 豚肩肉うす切12.00 米ぬか油0.30 大根20.00 えのきたけ10.00 にんじん7.00 玉ねぎ15.00 学白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水105.00 [小松菜の炒め和え] 小松菜12.00 キャベツ28.00 にんじん7.00 米ぬか油0.30 学洋辛子0.07 年酒2L0.50 学三温糖1.20 しょうゆ2.50 塩0.05	[ご飯] 米65.00 [すき焼煮] 豚肩肉うす切30.00 豚ばら肉スライス3cm10.00 学焼き豆腐25.00 にんじん7.00 玉ねぎ45.00 えのきたけ10.00 学しらたき40.00 学三温糖3.00 学しょうゆ7.50 年みりん0.80 年酒2L1.70 塩0.10 米ぬか油1.00 [五目汁] 月小松菜揚げボール16.00 米ぬか油0.20 にんじん7.00 じゃが芋20.00 ごぼう8.00 ねぎ8.00 学白みそ7.00 水110.00 かつお厚削り節・袋3.00 [ミニトマト2個] ミニトマト24.00	[夏野菜入りカレー麺] 学蒸し中華めん1.7mm・小115.00 (夏野菜入りカレー麺の具) ★教室でかけます。 学きざみだいず15.00 豚肩挽肉25.00 米ぬか油0.20 長茄子12.00 玉ねぎ40.00 にんじん10.00 かぼちゃ角切(1.0cm角)16.00 にんにく0.20 しょうが0.20 米ぬか油5.50 小麦粉5.50 年カレー粉0.90 学トマトケチャップ(小学校)5.50 年ウスターソース1.80 年中濃ソース0.90 学しょうゆ0.90 学デミグサソース(レトルト)3.00 塩0.90 ローレル(パウダー)0.02 かつお厚削り節・袋3.00 水60.00 [ポテトフライ] 月冷皮つきポテト70.00 米ぬか油(揚げ油)3.00 塩0.15 [海藻サラダ] 学サラダ海藻1.00 キャベツ28.00 にんじん5.00 学ゆで枝豆(冷)5.00 [柑橘ドレ] 年※ 柑橘ドレッシング5.00	[きつね丼] 米70.00 (きつね丼の具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間15.00 米ぬか油0.50 玉ねぎ35.00 学にんじん10.00 学しらたき28.00 学油揚げ25.00 学三温糖3.00 学しょうゆ7.30 学みりん0.80 年酒2L1.70 年澱粉1.00 年水2.00 [沢煮碗] 豚もも肉せん切10.00 ごぼう4.00 米ぬか油0.50 大根20.00 にんじん5.00 ねぎ8.00 学茹たけのこ(レトルト)1kg5.00 年干椎茸(せん切)0.30 年酒2L1.00 学しょうゆ0.80 塩0.55 かつお厚削り節・袋2.00 だし昆布500g袋0.40 水115.00 [中華風サラダ] 胡瓜10.00 キャベツ28.00 さやいんげん5.00 赤パプリカ3.00 三温糖0.50 学しょうゆ2.00 白いりごま0.40 にんにく0.20 ごま油0.30
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。				

9月9日(火)		9月10日(水)		9月11日(木)		9月12日(金)		9月16日(火)	
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	
[肉みそうどん]		[きのこ入りハヤシライス]		[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]	
学 冷凍ゆでうどん		米		米		米		米	
120.00		70.00		70.00		65.00		65.00	
米ぬか油		(きのこ入りハヤシライスの具)		[生揚げのそぼろあんかけ 2 個]		[油淋鶏]		[あじのレモン醤油]	
5.00		★教室でかけます。		学 生揚げ1/8(個数)		鶏ひなもも開き55g		あじ切身50g	
(肉みそうどんの具)		豚肩肉うす切		60.00		55.00		50.00	
★教室でかけます。		しょうが		鶏ひなもも肉挽肉		6.50		7.00	
米ぬか油		0.20		10.00		米ぬか油(揚げ油)		米ぬか油(揚げ油)	
0.50		0.20		0.30		5.00		7.00	
にんにく		米ぬか油		しょうが		4.00		学 しょうゆ	
0.50		0.50		15.00		ねぎ		5.00	
しょうが		13.00		玉ねぎ		0.10		三温糖	
干椎茸(せん切)		60.00		三温糖		1.20		学 みりん	
0.50		7.00		0.70		はちみつ		2.00	
にんじん		エリンギ		学 みりん		3.20		学 レモン汁ビン入り	
10.00		マッシュルーム(生)		学 しょうゆ		2.50		2.20	
ねぎ		10.00		0.50		2.50		学 水	
5.00		6.50		0.50		0.80		2.00	
玉ねぎ		3.50		4.00		1.00		[ウースータン]	
55.00		3.50		[中華風コーンスープ]		[味噌けんちん汁]		鶏ひなもも皮なし小間	
学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg		学 トマトケチャップ (小学校)		豚肩肉せん切		10.00		12.00	
8.00		6.00		10.00		豚肩肉うす切		米ぬか油	
20.00		10.00		0.50		8.00		0.50	
豚もも挽肉		学 トマトピューレ (小学校)		8.00		20.00		学 豆腐	
20.00		6.00		20.00		0.30		20.00	
鶏ひなもも肉挽肉		学 デミグラス(レトル)		20.00		7.00		にんじん	
20.00		1.90		20.00		0.30		10.00	
きざみだいず		年 ウスターソース		0.10		7.00		学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	
10.00		5.30		0.70		15.00		7.00	
学 赤みそ		三温糖		0.02		3.00		小松菜	
4.00		0.70		8.00		7.00		10.00	
学 八丁みそ		塩		0.55		100.00		学 しょうゆ	
2.50		0.02		10.00		学 豆腐		1.50	
三温糖		80.00		0.20		7.00		塩	
1.50		5.00		0.02		15.00		0.55	
年 酒2L		しょうが		5.00		3.00		鶏ガラ(冷凍)	
1.00		0.20		0.20		7.00		5.00	
学 トーバンジャン (小学校)		[ズッキーニ入り野菜炒め]		学 しょうゆ		学 白みそ		0.25	
0.27		学 ベーコン(肩)せん切8mm		1.80		100.00		0.20	
学 しょうゆ		7.00		0.02		[野菜のケチャップ炒め]		水	
18.00		0.30		5.00		学 ハム短冊1.5cm		105.00	
2.00		0.30		0.20		5.00		1.00	
[笹かまの天ぷら]		にんじん		105.00		0.30		0.20	
月 笹かま40g		キャベツ		0.20		0.30		[野菜の塩麴炒め]	
40.00		28.00		[大根のサラダ]		[野菜のケチャップ炒め]		豚もも肉せん切	
小麦粉		ズッキーニ		大根		学 ハム短冊1.5cm		10.00	
0.80		12.00		30.00		5.00		米ぬか油	
小麦粉		学 しょうゆ		10.00		0.30		0.50	
4.00		0.30		6.00		5.00		8.00	
水		塩		3.00		7.00		にんじん	
4.60		0.25		1.20		0.10		キャベツ	
米ぬか油(揚げ油)		白こしょう(純)		0.60		0.03		28.00	
5.00		0.01		1.80		6.00		18.00	
[エリンギ入りソテー]		学 オイスターソース		0.06		学 トマトケチャップ (小学校)		3.00	
小松菜		0.70		[ぶどう 2 個]		0.50		0.04	
10.00		20.40		学 しょうゆ					
キャベツ				塩					
22.00									
にんじん									
7.00									
エリンギ									
12.00									
黄パプリカ									
5.00									
米ぬか油									
0.70									
学 オイスターソース									
0.70									
塩									
0.30									
白こしょう(純)									
0.01									
学 しょうゆ									
0.30									

9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月22日(月)	9月24日(水)
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	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml130.00
[ハムコーンピラフ] 米55.00 塩0.20 オリーブ油(1Lペット)1.00 学 ハム角切8mm12.00 学 ゆで枝豆(冷)5.00 玉ねぎ10.00 ホールコーン(冷凍)8.00 塩0.50 白こしょう(純)0.04	[ご飯] 米65.00 [松風焼] 鶏ひなもも肉挽肉63.00 玉ねぎ25.00 学 白みそ3.10 学 しょうゆ1.40 三温糖1.40 しょうが0.30 年 酒2L1.50 学 パン粉5.00 白いりごま1.60 米ぬか油1.00 水1.00	[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g58.00 月※ 中：フレッシュパン45g65.30 高：フレッシュパン50g72.50 [チリコンカン] 米ぬか油1.00 にんにく0.10 豚肩挽肉30.00 玉ねぎ18.00 学 きざみだいず10.00 だいず（ゆで）10.00 学 トマト水煮缶(ダイカット)5.00 学 トマトピューレ（小学校）7.00 学 トマトケチャップ（小学校）7.00 ローレル(パウダー)0.01 塩0.30 白こしょう(純)0.01 ナツメグ0.01 年 チリパウダー0.01 三温糖0.20	[ご飯] 米65.00 [豚肉のタンドリー風焼] 豚背ロース切身60g60.00 年 カレー粉0.25 にんにく0.25 学 マヨネーズ 風調味料(卵なし)6.00 学 トマトケチャップ（小学校）3.20 年 ウスターソース0.95 塩0.30 白こしょう(純)0.02 米ぬか油0.20	[ココアパン] 低：ココアパン40g64.00 月※ 中：ココアパン45g71.50 高：ココアパン50g79.00 [えび入りグラタン] 学 ペンネ12.00 冷凍むきえび(4L)25.00 鶏ひなもも肉小間8.00 米ぬか油0.50 にんじん10.00 玉ねぎ22.00 学 マッシュルーム(レトルト)12.00 白こしょう(純)0.02 塩0.55 米ぬか油2.00 小麦粉5.00 月 バター3.00 調理用牛乳32.00 生クリーム10.00 粉チーズ3.00 学 パン粉1.00 乾燥パセリ0.05
[さつま芋のシチュー] 鶏ひなもも肉小間25.00 にんじん12.00 玉ねぎ40.00 さつま芋25.00 米ぬか油0.30 小麦粉6.50 米ぬか油3.50 月 バター3.00 調理用牛乳30.00 生クリーム10.00 塩0.75 白こしょう(純)0.02 ローレル(パウダー)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水55.00	[根菜の味噌汁] にんじん7.00 大根20.00 玉ねぎ20.00 ごぼう7.00 学 糸こんにゃく(黒)7.00 学 油揚げ7.00 学 白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水100.00	[野菜スープ] 学 ベーコン(肩)せん切8mm10.00 米ぬか油1.00 玉ねぎ15.00 にんじん7.00 大根15.00 キャベツ20.00 塩0.55 白こしょう(純)0.04 学 しょうゆ0.50 豚ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水105.00	[さつま芋の味噌汁] さつま芋20.00 にんじん7.00 大根15.00 玉ねぎ15.00 学 糸こんにゃく(白)5.00 学 生揚げ 横1/2(kg)10.00 学 白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水100.00	[細切り野菜のスープ] 学 バラベーコンせん切8mm5.00 米ぬか油0.20 白菜20.00 大根20.00 にんじん8.00 小松菜10.00 塩0.60 白こしょう(純)0.03 年 酒2L1.00 学 しょうゆ1.00 豚ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水110.00
[ベジタブルソテー] キャベツ25.00 エリンギ8.00 学 ベーコン(肩)せん切8mm8.00 学 サラダこんにゃく緑6.00 にんじん7.00 米ぬか油0.50 学 塩麹3.00 年 酒2L1.00 学 みりん1.00 しょうが0.25	[ゆでチンゲン菜] チンゲン菜8.00 キャベツ22.00 にんじん5.00 年 サラダこんにゃく黄10.00	[マセドアンサラダ] にんじん10.00 学 さつま芋25.00 ゆで枝豆(冷)5.00 ホールコーン(冷凍)8.00 オリーブ油(1Lペット)1.80 年 食酢1.80 三温糖1.00 塩0.30 白こしょう(純)0.03		[冷凍みかん] 冷凍みかん・大100.00
[洋梨ゼリー] 月※ 洋梨ゼリー40g40.00				

9月25日(木)		9月26日(金)		9月29日(月)		9月30日(火)			
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)			
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]			
※	飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	
[ご飯]		[ルーロー飯]		[デニッシュパン]		[ご飯]			
	米	65.00	米	70.00	低：デニッシュパン30g	48.00	米	65.00	
			(ルーロー飯の具) ★教室でかけます。		月※ 中：デニッシュパン35g	56.00			
[鯖のごまだれ揚げ]			豚肩肉角切(1cm角)	62.00	高：デニッシュパン40g	64.00	[みそカツ]		
	鯖切身50g	50.00	にんにく	0.20			豚ひれ肉50g	50.00	
	澱粉	6.00	しょうが	0.20	[ケイジャンチキン]		塩	0.15	
	米ぬか油(揚げ油)	6.00	米ぬか油	0.30	鶏ひなもも開き60g	60.00	白こしょう(純)	0.02	
年	酒2L	1.00	玉ねぎ	15.00	にんにく	0.30	小麦粉	4.00	
	白すりごま	0.80	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	10.00	しょうが	0.30	水	5.00	
	三温糖	3.00	チンゲン菜	10.00	塩	0.40	学 パン粉	6.50	
学	しょうゆ	3.60	三温糖	1.80	あらびき黒こしょう	0.02	米ぬか油(揚げ油)	5.00	
学	みりん	1.20	学 しょうゆ	4.00	年 チリパウダー	0.15	学 赤みそ	5.00	
	澱粉	0.12	学 オイスターソース	2.40	パプリカ100g	0.16	三温糖	3.00	
	水	3.50	年 酒2L	1.00	学 トマトケチャップ (小学校)	3.00	白すりごま	0.50	
			塩	0.05	米ぬか油	1.00	年 酒2L	1.50	
[豚汁]			水	3.20			学 みりん	1.50	
	豚肩肉うす切	18.00	澱粉	0.80	[ポトフ]		水	4.50	
	米ぬか油	0.50	[わかめ入りスープ]		学 輪切ウインナー1.5cm	15.00	[鶏ごぼう汁]		
	大根	20.00		鶏ひなもも皮なし小間	米ぬか油	0.20		鶏ひなもも肉小間	8.00
	玉ねぎ	20.00		米ぬか油	セロリー	3.00		ごぼう	6.00
学	にんじん	7.00	年 酒2L	0.50	にんじん	12.00		米ぬか油	0.30
学	こんにゃく	8.00	にんじん	7.00	玉ねぎ	20.00		にんじん	6.00
学	油揚げ	5.00	大根	25.00	かぶ	15.00		玉ねぎ	15.00
学	白みそ	7.00	干椎茸(せん切)	0.20	じゃが芋	20.00		大根	12.00
	かつお厚削り節・袋	3.00	学 カットわかめ	0.30	塩	0.55	学 生揚げ 横1/2(kg)	10.00	
	水	100.00	ねぎ	10.00	白こしょう(純)	0.03	小松菜	10.00	
[煮浸し]			学 しょうゆ	1.00	ぶどう酒 白	1.50	学 しょうゆ	2.00	
	小松菜	10.00	塩	0.55	しょうゆ	1.00	塩	0.50	
	白菜	25.00	白こしょう(純)	0.02	豚ガラ(冷凍)	5.00	かつお厚削り節・袋	3.00	
	にんじん	7.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	しょうが	0.25	水	105.00	
	えのきたけ	8.00	しょうが	0.20	水	100.00	[野菜のソース炒め]		
学	しょうゆ	1.50	水	110.00	[コールスロー]		学 斜め切ウインナー 5mm	6.00	
学	みりん	1.00	[ゆで野菜]		キャベツ	28.00	キャベツ	22.00	
	おかか(かつお)	0.60		キャベツ	胡瓜	10.00	玉ねぎ	10.00	
			年 サラダこんにゃく白	10.00	にんじん	5.00	にんじん	6.00	
			にんじん	6.00	ホールコーン(冷凍)	5.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	8.00	
			胡瓜	6.00	オリーブ油(1Lペット)	0.50	年 サラダこんにゃく赤	5.00	
					米ぬか油	1.50	米ぬか油	0.30	
					年 食酢	1.80	しょうが	0.45	
					玉ねぎ	3.00	にんにく	0.45	
					塩	0.35	年 ウスターソース	4.00	
					三温糖	0.75	塩	0.02	
					白こしょう(純)	0.02			
					学 洋辛子	0.05			

9月2日(火)	9月3日(水)	9月4日(木)	9月5日(金)	9月8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	[ミルクコーヒー] 学※ ミルクコーヒー200ml209.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳206.00
[ご飯] 米65.00	[プルコギ丼] 米70.00 (プルコギ丼の具) ★教室でかけます。	[夏野菜入りカレー麺] 学 蒸し中華めん1.7mm・小115.00 (夏野菜入りカレー麺の具) ★教室でかけます。	[ご飯] 米65.00	[肉みそうどん] 学 冷凍ゆでうどん120.00 米ぬか油5.00 (肉みそうどんの具) ★教室でかけます。
[鯖の葱ソース焼] さば切身55g55.00 米ぬか油0.80 学 みりん1.00 年 酒2L1.00 三温糖1.80 学 しょうゆ3.00 ねぎ5.00 水3.50 澱粉0.40	国産牛肩肉うす切55.00 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 赤パプリカ5.00 にら5.00 学 オイスターソース1.20 学 赤みそ2.60 三温糖3.00 年 酒2L3.00 学 しょうゆ4.00 学 コチジャン1.20 塩0.05	学 きざみだいず15.00 豚肩挽肉25.00 米ぬか油0.20 長茄子12.00 玉ねぎ40.00 にんじん10.00 かぼちゃ角切(1.0cm角)16.00 にんにく0.20 しょうが0.20 米ぬか油5.50 小麦粉5.50 年 カレー粉0.90 学 トマトケチャップ（小学校）5.50 年 ウスターソース1.80 年 中濃ソース0.90 学 しょうゆ0.90 学 デミグラスソース(レトルト)3.00 塩0.90 ローレル(パウダー)0.02 かつお厚削り節・袋3.00 水60.00	[すき焼煮] 豚肩肉うす切30.00 豚ばら肉スライス3cm10.00 学 焼き豆腐25.00 にんじん7.00 玉ねぎ45.00 えのきたけ10.00 学 しらたき40.00 三温糖3.00 学 しょうゆ7.50 学 みりん0.80 年 酒2L1.70 塩0.10 米ぬか油1.00	米ぬか油0.50 にんにく0.50 しょうが0.50 干椎茸(せん切)0.50 にんじん10.00 ねぎ5.00 玉ねぎ55.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg8.00 豚もも挽肉20.00 鶏ひなもも肉挽肉20.00 学 きざみだいず10.00 学 赤みそ4.00 学 八丁みそ2.50 三温糖1.50 年 酒2L1.50 学 みりん1.00 学 トーバンジャン（小学校）0.27 学 しょうゆ3.50 水18.00 澱粉2.00
[大根の味噌汁] 豚肩肉うす切12.00 米ぬか油0.30 大根20.00 えのきたけ10.00 にんじん7.00 玉ねぎ15.00 学 白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水105.00	[韓国風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間8.00 にんじん6.00 白菜20.00 ねぎ7.00 学 カットわかめ0.30 干椎茸(せん切)0.20 学 トッポギ18.00 米ぬか油0.20 学 しょうゆ1.00 塩0.55 白こしょう(純)0.02 年 酒2L1.00 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水110.00	[ポテトフライ] 月 冷皮つきポテト70.00 米ぬか油(揚げ油)3.00 塩0.15	[五目汁] 月 小松菜揚ボール16.00 米ぬか油0.20 にんじん7.00 じゃが芋20.00 ごぼう8.00 ねぎ8.00 学 白みそ7.00 水110.00 かつお厚削り節・袋3.00	[笹かまの天ぷら] 月 笹かま40g40.00 小麦粉0.80 小麦粉4.00 水4.60 米ぬか油(揚げ油)5.00
[小松菜の炒め和え] 小松菜12.00 キャベツ28.00 にんじん7.00 米ぬか油0.30 学 洋辛子0.07 年 酒2L0.50 三温糖1.20 学 しょうゆ2.50 塩0.05	[ミックスゼリー（みかん・レモン）] 月 みかんレトルト25.00 月 シロップ12.00 年 ダイスゼリーみかん30.00 年 ダイスゼリーレモン25.00	[海藻サラダ] 学 サラダ海藻1.00 キャベツ28.00 にんじん5.00 学 ゆで枝豆(冷)5.00	[ミニトマト2個] ミニトマト24.00	[エリンギ入りソテー] 小松菜10.00 キャベツ22.00 にんじん7.00 エリンギ12.00 黄パプリカ5.00 米ぬか油0.70 学 オイスターソース0.70 塩0.30 白こしょう(純)0.01 学 しょうゆ0.30
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。				

9月9日(火)	9月10日(水)	9月11日(木)	9月12日(金)	9月16日(火)
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
[きつね丼] 米70.00 (きつね丼の具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間15.00 米ぬか油0.50 玉ねぎ35.00 にんじん10.00 学しらたき28.00 学油揚げ25.00 学三温糖3.00 学しょうゆ7.30 学みりん0.80 年酒2L1.70 年澱粉1.00 水2.00	[ご飯] 米65.00 [豚肉のタンドリー風焼] 豚背ロース切身60g60.00 年カレー粉0.25 にんにく0.25 学マヨネーズ風調味料(卵なし)6.00 学トマトケチャップ(小学校)3.20 年ウスターソース0.95 塩0.30 白こしょう(純)0.02 米ぬか油0.20 [さつま芋の味噌汁] さつま芋20.00 にんじん7.00 大根15.00 玉ねぎ15.00 学糸こんにゃく(白)5.00 学生揚げ 横1/2(kg)10.00 学白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水100.00 [竹輪入り野菜炒め] 米ぬか油0.50 にんじん5.00 玉ねぎ10.00 学焼き竹輪10.00 キャベツ25.00 小松菜8.00 学しょうゆ1.70 塩0.08 白こしょう(純)0.02	[ご飯] 米65.00 [あじのレモン醤油] あじ切身50g50.00 澱粉7.00 米ぬか油(揚げ油)7.00 学しょうゆ5.00 学三温糖3.00 学みりん2.00 レモン汁ビン入り2.20 水2.00 [ウースータン] 鶏ひなもも皮なし小間12.00 米ぬか油0.50 学豆腐20.00 学にんじん10.00 学茹たけのこ(レトルト) 1 kg8.00 ねぎ7.00 学小松菜10.00 学しょうゆ1.50 塩0.55 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.25 ごま油0.20 水105.00 年酒2L1.00 しょうが0.20 [野菜の塩麴炒め] 豚もも肉せん切10.00 米ぬか油0.50 にんじん8.00 キャベツ28.00 玉ねぎ18.00 学塩麴3.00 塩0.04	[きのこ入りハヤシライス] 米70.00 (きのこ入りハヤシライスの具) ★教室でかけます。 豚肩肉うす切30.00 しょうが0.20 にんにく0.20 米ぬか油0.50 にんじん13.00 玉ねぎ60.00 エリンギ7.00 マッシュルーム(生)10.00 小麦粉6.50 バター3.00 米ぬか油3.50 学トマトケチャップ(小学校)3.50 学トマトピューレ(小学校)6.00 学デミグラスソース(レトルト)10.00 年ウスターソース1.90 年中濃ソース5.30 三温糖0.10 塩0.70 白こしょう(純)0.02 水80.00 豚ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 [ズッキーニ入り野菜炒め] 学ベーコン(肩)せん切8mm7.00 米ぬか油0.30 にんじん8.00 キャベツ28.00 ズッキーニ12.00 学しょうゆ0.30 塩0.25 白こしょう(純)0.01 学オイスターソース0.70 [ぶどう 2 個] シャインマスカット20.40	[デニッシュパン] 低：デニッシュパン30g48.00 月※中：デニッシュパン35g56.00 高：デニッシュパン40g64.00 [ケイジャンチキン] 鶏ひなもも開き60g60.00 にんにく0.30 しょうが0.30 塩0.40 年あらびき黒こしょう0.02 年チリパウダー0.15 学パプリカ100g0.16 学トマトケチャップ(小学校)3.00 米ぬか油1.00 [ポトフ] 学輪切ウインナー1.5cm15.00 米ぬか油0.20 セロリー3.00 にんじん12.00 玉ねぎ20.00 かぶ15.00 じゃが芋20.00 塩0.55 白こしょう(純)0.03 ぶどう酒 白1.50 学しょうゆ1.00 豚ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.25 水100.00 [コールスロー] キャベツ28.00 胡瓜10.00 にんじん5.00 ホールコーン(冷凍)5.00 オリーブ油(1Lペット)0.50 米ぬか油1.50 年食酢1.80 玉ねぎ3.00 塩0.35 三温糖0.75 白こしょう(純)0.02 学洋辛子0.05

9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月22日(月)	9月24日(水)
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	[ハムコーンピラフ] 米55.00 塩0.20 オリーブ油(1Lペット)1.00	[ご飯] 米65.00	[ご飯] 米65.00	[ルーロー飯] 米70.00 (ルーロー飯の具) ★教室でかけます。
[松風焼] 鶏ひなもも肉挽肉63.00 玉ねぎ25.00 学 白みそ3.10 学 しょうゆ1.40 三温糖1.40 しょうが0.30 年 酒2L1.50 学 パン粉5.00 白いりごま1.60 米ぬか油1.00 水1.00	学 ハム角切8mm12.00 学 ゆで枝豆(冷)5.00 玉ねぎ10.00 ホールコーン(冷凍)8.00 塩0.50 白こしょう(純)0.04 [さつま芋のシチュー] 鶏ひなもも肉小間25.00 にんじん12.00 玉ねぎ40.00 さつま芋25.00 米ぬか油0.30 小麦粉6.50 米ぬか油3.50 月 バター3.00 調理用牛乳30.00 生クリーム10.00 塩0.75 白こしょう(純)0.02 ローレル(パウダー)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水55.00	[みそカツ] 豚ひれ肉50g50.00 塩0.15 白こしょう(純)0.02 小麦粉4.00 水5.00 学 パン粉6.50 米ぬか油(揚げ油)5.00 学 赤みそ5.00 三温糖3.00 白すりごま0.50 年 酒2L1.50 学 みりん1.50 水4.50	[油淋鶏] 鶏ひなもも開き55g55.00 澱粉6.50 米ぬか油(揚げ油)5.00 ねぎ4.00 しょうが0.10 はちみつ1.20 年 食酢3.20 学 しょうゆ2.50 三温糖2.50 ごま油0.80 水1.00	豚肩肉角切(1cm角)62.00 にんにく0.20 しょうが0.20 米ぬか油0.30 玉ねぎ15.00 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg10.00 チンゲン菜10.00 三温糖1.80 学 しょうゆ4.00 学 オイスターソース2.40 年 酒2L1.00 塩0.05 水3.20 澱粉0.80
[根菜の味噌汁] にんじん7.00 大根20.00 玉ねぎ20.00 ごぼう7.00 学 糸こんにゃく(黒)7.00 学 油揚げ7.00 学 白みそ7.00 かつお厚削り節・袋3.00 水100.00	月 鶏ひなもも肉小間25.00 にんじん12.00 玉ねぎ40.00 さつま芋25.00 米ぬか油0.30 小麦粉6.50 米ぬか油3.50 バター3.00 調理用牛乳30.00 生クリーム10.00 塩0.75 白こしょう(純)0.02 ローレル(パウダー)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水55.00	[鶏ごぼう汁] 鶏ひなもも肉小間8.00 ごぼう6.00 米ぬか油0.30 にんじん6.00 玉ねぎ15.00 大根12.00 学 生揚げ 横1/2(kg)10.00 小松菜10.00 学 しょうゆ2.00 塩0.50 かつお厚削り節・袋3.00 水105.00	[味噌けんちん汁] 豚肩肉うす切10.00 にんじん8.00 大根20.00 米ぬか油0.30 ねぎ7.00 学 こんにゃく7.00 学 豆腐15.00 学 かつお厚削り節・袋3.00 学 白みそ7.00 水100.00	[わかめ入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間12.00 米ぬか油0.20 年 酒2L0.50 にんじん7.00 大根25.00 干椎茸(せん切)0.20 学 カットわかめ0.30 ねぎ10.00 学 しょうゆ1.00 塩0.55 白こしょう(純)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水110.00
[ゆでチンゲン菜] チンゲン菜8.00 キャベツ22.00 にんじん5.00 年 サラダこんにゃく黄10.00	[ベジタブルソテー] キャベツ25.00 エリンギ8.00 学 ベーコン(肩)せん切8mm8.00 学 サラダこんにゃく緑6.00 にんじん7.00 米ぬか油0.50 学 塩麴3.00 年 酒2L1.00 学 みりん1.00 しょうが0.25	[野菜のソース炒め] 学 斜め切ウインナー 5 mm6.00 キャベツ22.00 玉ねぎ10.00 にんじん6.00 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg8.00 年 サラダこんにゃく赤5.00 米ぬか油0.30 しょうが0.45 にんにく0.45 年 ウスターソース4.00 塩0.02	[野菜のケチャップ炒め] 学 ハム短冊1.5cm5.00 にんにく0.30 にんじん5.00 玉ねぎ20.00 キャベツ25.00 しめじ7.00 塩0.10 白こしょう(純)0.03 学 トマトケチャップ (小学校)6.00 オリーブ油(1Lペット)0.50	学 鶏ひなもも皮なし小間12.00 米ぬか油0.20 年 酒2L0.50 にんじん7.00 大根25.00 干椎茸(せん切)0.20 学 カットわかめ0.30 ねぎ10.00 学 しょうゆ1.00 塩0.55 白こしょう(純)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水110.00
[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢5.00	[洋梨ゼリー] 月※ 洋梨ゼリー40g40.00			[ゆで野菜] キャベツ28.00 年 サラダこんにゃく白10.00 にんじん6.00 胡瓜6.00 [玉ねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング5.00

[illegible]