

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)
[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
[ご飯] 米	95.00	[セルフサンド] 月※ 豆乳パン60g (チキンカツ)	86.40	[ご飯] 米	90.00	[炊き込みピラフ] 米	80.00	[きつね丼] 米	90.00
[四川風麻婆茄子] 豚肩粗挽肉10mm	50.00	★教室で挟みます。 鶏ひな胸肉開き70g	70.00	[生揚げの牛肉あん2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00	オリーブ油(1Lペット)	1.80	大麦	12.80
しょうが	0.70	塩	0.20	国産牛ひき肉	10.00	にんにく	0.80	(きつね丼の具) ★教室でかけます。	
学 にんにく	0.60	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油	0.20	玉ねぎ	8.00	学 鶏ひなもも肉小間	20.00
学 トーバンジャン(中学校)	0.30	小麦粉	7.00	学 玉ねぎ	10.00	学 にんじん	8.00	学 油揚げ	40.00
米ぬか油	0.80	学 水	8.40	学 しょうが	0.50	学 ハム角切8mm	10.00	学 玉ねぎ	45.00
長茄子	40.00	学 パン粉	10.00	学 三温糖	0.80	学 ゆで枝豆(冷)	8.00	学 しらたき	45.00
にんじん	12.00	学 米ぬか油(揚げ油)	8.00	学 みりん	1.00	学 ホールコーン(冷凍)	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00
学 干椎茸(4つ割)	0.80	[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	5.00	学 しょうゆ	3.00	学 塩	0.85	学 米ぬか油	0.50
学 茹たけのこ(1個) 1Kg	10.00	[ミネストローネ] 学 輪切ウィンナー8mm	8.00	年 酒2L	0.50	[しいらのカレーソース] 年 しいら切身70g	70.00	学 三温糖	3.00
三温糖	2.00	セロリー	2.00	学 一味唐辛子	0.01	年 酒2L	3.10	学 しょうゆ	10.00
学 水	30.00	米ぬか油	0.30	学 澱粉	0.60	年 澱粉	8.00	学 米ぬか油	0.50
学 しょうゆ	4.50	玉ねぎ	20.00	学 水	6.00	学 米ぬか油(揚げ油)	14.00	学 三温糖	3.00
学 赤みそ	4.00	にんじん	8.00	[かぼちゃの味噌汁] かぼちゃ角切(1.5cm角)	35.00	学 玉ねぎ	8.00	学 しょうゆ	1.50
学 八丁みそ	1.80	じゃが芋	20.00	学 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 しょうゆ	1.50	年 三温糖	1.20
チンゲン菜	15.00	いんげんまめ(冷)	10.00	学 小松菜	10.00	年 ぶどう酒 白	1.50	年 カレー粉	0.10
ねぎ	12.00	学 トマト水煮缶(ダイカット)	20.00	学 白みそ	5.00	年 塩	0.15	学 塩	0.15
月 一味唐辛子	0.03	学 トマトピューレ	10.00	学 赤みそ	4.00	学 白こしょう(純)	0.03	学 白こしょう(純)	0.03
月 ラー油・大	0.25	学 トマトケチャップ(中学校)	5.00	学 しょうゆ	0.05	学 澱粉	0.50	学 澱粉	0.50
塩	0.01	学 塩	0.60	学 煮干粉・袋	3.00	学 水	8.50	学 水	8.50
澱粉	3.00	白こしょう(純)	0.05	学 水	135.00	[米粉麺入りソテー] 年 米粉麺3mm	20.50	年 水	130.00
学 ごま油	2.00	三温糖	0.60	[かぼちゃの味噌汁] かぼちゃ角切(1.5cm角)	35.00	年 豚肩肉せん切	15.00	学 ベーコンと野菜のスープ] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	12.00
[きくらげ入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	年 酒2L	1.00	学 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 にんにく	0.10	学 米ぬか油	0.30
にんじん	8.00	豚ガラ(冷凍)	9.00	学 しょうゆ	1.50	年 しょうゆ	1.50	学 かぶ	10.00
白菜	20.00	しょうが	0.10	年 酒2L	1.20	学 小松菜	10.00	学 小松菜	10.00
きくらげ国産(生)	6.00	にんにく	0.15	学 米ぬか油	0.50	年 カレー粉	0.10	学 ぶどう酒 白	1.50
玉ねぎ	15.00	水	100.00	学 玉ねぎ	12.00	年 塩	0.15	学 塩	0.15
学 しょうゆ	2.00	[コールスロー] 学 キャベツ	30.00	学 にんじん	8.00	学 白こしょう(純)	0.05	学 白こしょう(純)	0.05
塩	0.60	学 キャベツ	6.00	学 赤ピーマン	3.00	学 しょうゆ	1.50	学 しょうゆ	1.50
白こしょう(純)	0.05	年 胡瓜	12.00	学 ピーマン	3.00	年 豚ガラ(冷凍)	9.00	学 豚ガラ(冷凍)	9.00
白いりごま	0.50	学 米ぬか油	1.80	学 オイスターソース	0.50	学 にんにく	0.20	学 にんにく	0.20
学 ごま油	0.50	年 食酢	2.00	学 三温糖	0.80	学 しょうが	0.20	学 しょうが	0.20
鶏ガラ(冷凍)	9.00	三温糖	0.80	学 塩	0.65	学 水	140.00	学 水	140.00
にんにく	0.10	学 塩	0.35	学 白こしょう(純)	0.03	[ベーコンと野菜のスープ] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	12.00	学 米ぬか油	0.30
しょうが	0.20	白こしょう(純)	0.02	学 ごま油	1.00	学 米ぬか油	0.30	学 かぶ	10.00
学 水	130.00	[冷凍みかん] 学 冷凍みかん・大	80.00			学 小松菜	10.00	学 小松菜	10.00
						年 じゃが芋	25.00	学 じゃが芋	25.00
						学 塩	0.65	学 塩	0.65
						学 白こしょう(純)	0.05	学 白こしょう(純)	0.05
						学 しょうゆ	1.50	学 しょうゆ	1.50
						年 豚ガラ(冷凍)	9.00	学 豚ガラ(冷凍)	9.00
						学 にんにく	0.20	学 にんにく	0.20
						学 しょうが	0.20	学 しょうが	0.20
						学 水	140.00	学 水	140.00
						[エリンギ入りサラダ] 学 エリンギ	12.00	学 エリンギ	12.00
						年 キャベツ	20.00	年 キャベツ	20.00
						学 胡瓜	14.00	学 胡瓜	14.00
						月 サラダこんにやくミックス	8.00	月 サラダこんにやくミックス	8.00
						年 食酢	2.00	年 食酢	2.00
						学 三温糖	1.50	学 三温糖	1.50
						学 しょうゆ	0.60	学 しょうゆ	0.60
						学 塩	0.30	学 塩	0.30
						学 米ぬか油	1.00	学 米ぬか油	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。





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	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
[フレッシュパン] 月※フレッシュパン60g	87.00	[肉汁つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油	200.00 2.00	[ご飯] 米	90.00	[キーマカレーライス] 米	100.00
[茄子入りミートグラタン] 学 ペンネ	12.00	(肉汁つけうどんの具) ★教室でかけます。 豚肩肉うす切	38.00	[鶏肉の塩麹焼] 学 鶏ひなもも開き70g	70.00	ターメリック	0.17
月 小麦粉	6.00	学 三温糖	1.10	学 塩麹	5.00	塩	0.16
バター	2.00	学 しょうゆ	2.70	学 みりん	1.50	水	1.00
米ぬか油	4.00	年 酒2L	0.50	学 米ぬか油	0.01	乾燥パセリ	0.13
調理用牛乳	18.00	学 みりん	1.00	[五目汁] 学 豚肩肉うす切	18.00	(キーマカレーライスの具) ★教室でかけます。 豚もも粗挽肉10mm	30.00
豚肩粗挽肉10mm	40.00	学 米ぬか油	0.30	学 ごぼう	10.00	学 豚肩粗挽肉10mm	30.00
米ぬか油	0.50	学 ごぼう	8.00	学 米ぬか油	0.20	学 きざみだいず	10.00
大長茄子	10.00	学 にんじん	8.00	学 にんじん	10.00	玉ねぎ	80.00
玉ねぎ	30.00	学 白菜	15.00	学 糸こんにゃく(黒)	10.00	にんじん	22.00
にんじん	10.00	学 ねぎ	8.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	12.00	にんにく	0.30
マッシュルーム(生)	6.00	学 油揚げ	6.00	学 ねぎ	10.00	しょうが	0.60
塩	0.30	学 みりん	1.80	学 白みそ	9.00	米ぬか油	0.50
白こしょう(純)	0.02	学 しょうゆ	5.50	学 塩	0.01	小麦粉	5.00
学 トマトケチャップ(中学校)	7.00	学 三温糖	1.20	学 水	130.00	米ぬか油	4.00
学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｶｯﾄ)	15.00	学 塩	0.60	学 かつお厚削り節・袋	2.00	月 バター	2.00
学 ウスターソース	5.00	学 かつお厚削り節・袋	5.00	学 一味唐辛子	0.02	年 カレー粉	1.30
三温糖	0.20	学 水	130.00	[大根と揚ボールの煮物] 学 米ぬか油	0.30	年 ガラムマサラ	0.06
ナツメグ	0.01	[しししゃものから揚げ2本] 学 しししゃも25gバラ凍	50.00	年 国産牛ひき肉	10.00	年 ウスターソース	1.50
ローレル(パウダー)	0.03	塩	0.10	学 酒2L	1.20	年 中濃ソース	1.50
粉チーズ	3.50	白こしょう(純)	0.02	月 大根	30.00	年 トマトピューレ	10.00
乾燥パセリ	0.03	澱粉	3.00	学 にんじん	13.00	三温糖	0.50
[豆入り野菜スープ] 学 ベーコン(肩)角1cm	10.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00	月 揚ボール	13.00	学 塩	0.80
米ぬか油	0.20	[彩りサラダ] 学 胡瓜	12.00	学 干椎茸(4つ割)	1.00	学 しょうゆ	2.00
玉ねぎ	20.00	大根	18.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00	学 白こしょう(純)	0.06
にんじん	8.00	にんじん	6.00	学 三温糖	1.30	学 豚ガラ(冷凍)	5.00
大根	15.00	学 サラダこんにゃく黄	8.00	学 しょうゆ	3.50	学 しょうが	0.10
だいず(ゆで)	5.00	学 ゆで枝豆(冷)	6.00	学 みりん	1.20	学 にんにく	0.10
いんげんまめ(冷)	5.00	[和風ドレ] 年※和風ドレッシングGK	5.00	学 塩	0.15	学 水	40.00
塩	0.60			学 かつお厚削り節・袋	0.25	[ツナ入り野菜ソテー] 学 まぐろ油漬	8.00
白こしょう(純)	0.05			学 水	13.00	学 エリンギ	8.00
学 しょうゆ	2.00			学 澱粉	0.20	学 にんじん	10.00
鶏ガラ(冷凍)	9.00					学 ホールコーン(冷凍)	6.00
にんにく	0.20					学 にんにく	0.10
しょうが	0.20					学 米ぬか油	0.30
水	135.00					学 小松菜	15.00
[こんにゃくサラダ] 年 キャベツ	30.00					学 キャベツ	28.00
学 サラダこんにゃく赤	8.00					学 白こしょう(純)	0.04
学 サラダこんにゃく白	6.00					学 しょうゆ	1.00
学 サラダこんにゃく緑	4.00					学 塩	0.40
食酢	1.40					[ぶどう3個] 学 シャインマスカット	30.60
三温糖	1.50						
塩	0.35						
米ぬか油	1.00						
レモン汁ビン入り	0.60						

注) しししゃもには、魚卵が含まれます。

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	[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
[セルフサンド] 月※ 豆乳パン60g (チキンカツ)	86.40	[ご飯] 米	95.00	[炊き込みピラフ] 米	80.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00
★教室で挟みます。 鶏ひな胸肉開き70g	70.00	[四川風麻婆茄子] 豚肩粗挽肉10mm	50.00	オリーブ油(1Lペット)	1.80	[生揚げの牛肉あん2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00	[五目つくね] 鶏ひなもも肉挽肉	75.00
塩	0.20	しょうが	0.70	にんにく	0.80	国産牛ひき肉	10.00	学 押豆腐(水抜き)	8.00
白こしょう(純)	0.03	にんにく	0.60	玉ねぎ	8.00	米ぬか油	0.20	干椎茸(刻み用)500g	0.40
小麦粉	7.00	学 トーバンジャン(中学校)	0.30	学 ハム角切8mm	10.00	玉ねぎ	10.00	にんじん	8.00
水	8.40	米ぬか油	0.80	学 ゆで枝豆(冷)	8.00	しょうが	0.50	ねぎ	8.00
学 パン粉	10.00	長茄子	40.00	学 ホールコーン(冷凍)	8.00	三温糖	0.80	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	8.00
米ぬか油(揚げ油)	8.00	にんじん	12.00	塩	0.85	みりん	1.00	学 芽ひじき	0.40
[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	5.00	学 干椎茸(4つ割)	0.80	白こしょう(純)	0.04	学 しょうゆ	3.00	学 しょうが	0.20
[ミネストローネ] 学 輪切ウインナー8mm	8.00	学 茹たけのこ(レトルト)1Kg	10.00	[しいらのカレーソース] しいら切身70g	70.00	年 酒2L	0.50	学 パン粉	6.00
セロリー	2.00	学 三温糖	2.00	年 酒2L	3.10	一味唐辛子	0.01	塩	0.36
米ぬか油	0.30	学 水	30.00	学 酒2L	8.00	澱粉	0.60	学 塩	0.50
玉ねぎ	20.00	学 しょうゆ	4.50	学 澱粉	8.00	水	6.00	年 酒2L	0.50
にんじん	8.00	学 赤みそ	4.00	米ぬか油(揚げ油)	14.00	[かぼちゃの味噌汁] かぼちゃ角切(1.5cm角)	35.00	学 しょうゆ	0.90
じゃが芋	20.00	学 八丁みそ	1.80	学 玉ねぎ	8.00	鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 ごま油	0.50
いんげんまめ(冷)	10.00	学 チンゲン菜	15.00	学 しょうゆ	1.50	小松菜	10.00	学 澱粉	2.50
学 トマト水煮缶(ダイカット)	20.00	月 ねぎ	12.00	年 三温糖	1.20	学 白みそ	5.00	学 米ぬか油	1.50
学 トマトピューレ	10.00	月 ラー油・大	0.25	年 ぶどう酒 白	1.50	学 赤みそ	4.00	学 しょうゆ	4.50
学 トマトケチャップ(中学校)	5.00	塩	0.01	年 カレー粉	0.10	学 しょうゆ	0.05	学 三温糖	2.00
塩	0.60	学 澱粉	3.00	塩	0.15	学 煮干粉・袋	3.00	学 みりん	1.00
白こしょう(純)	0.05	学 ごま油	2.00	白こしょう(純)	0.03	学 水	135.00	学 水	13.00
三温糖	0.60	[きくらげ入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 澱粉	0.50	[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切	15.00	学 澱粉	0.60
年 酒2L	1.00	にんじん	8.00	[ベーコンと野菜のスープ] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	12.00	年 米粉麺入りソテー] 米粉麺3mm	20.50	学 しょうゆ	4.50
豚ガラ(冷凍)	9.00	白菜	20.00	米ぬか油	0.30	年 豚肩肉せん切	15.00	学 三温糖	2.00
しょうが	0.10	きくらげ国産(生)	6.00	かぶ	10.00	学 にんにく	0.10	学 みりん	1.00
にんにく	0.15	玉ねぎ	15.00	学 小松菜	10.00	年 しょうゆ	1.50	学 水	13.00
水	100.00	学 しょうゆ	2.00	にんじん	8.00	学 酒2L	1.20	学 水	13.00
[コールスロー] キャベツ	30.00	塩	0.60	学 じゃが芋	25.00	年 米ぬか油	0.50	学 水	13.00
にんじん	6.00	白こしょう(純)	0.05	塩	0.65	学 玉ねぎ	12.00	学 水	13.00
胡瓜	12.00	白いりごま	0.50	白こしょう(純)	0.05	年 にんじん	8.00	学 水	13.00
米ぬか油	1.80	学 ごま油	0.50	学 しょうゆ	1.50	年 キャベツ	12.00	学 水	13.00
年 食酢	2.00	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00	学 豚ガラ(冷凍)	9.00	年 赤ピーマン	3.00	学 水	13.00
三温糖	0.80	にんにく	0.10	にんにく	0.20	学 ピーマン	3.00	学 水	13.00
塩	0.35	しょうが	0.20	しょうが	0.20	年 オイスターソース	0.50	学 水	13.00
白こしょう(純)	0.02	学 水	130.00	水	140.00	学 三温糖	0.80	学 水	13.00
		[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00	[エリンギ入りサラダ] エリンギ	12.00	年 塩	0.65	学 水	13.00
				学 キャベツ	20.00	年 白こしょう(純)	0.03	学 水	13.00
				月 胡瓜	14.00	年 ごま油	1.00	学 水	13.00
				年 サラダこんにやくミックス	8.00			学 水	13.00
				学 食酢	2.00			学 水	13.00
				学 三温糖	1.50			学 水	13.00
				学 しょうゆ	0.60			学 水	13.00
				塩	0.30			学 水	13.00
				米ぬか油	1.00			学 水	13.00

※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
[ココア揚げパン] 月 マーガリンパン50g	78.00	[ご飯] 米	90.00	[うずら卵入りあんかけ焼きそば] 学 蒸し中華めん1.7mm・中	160.00	[ご飯] 米	95.00	[きつね丼] 米	90.00
米ぬか油(揚げ油)	6.00	[鯖のごまだれ焼] さば切身70g	70.00	米ぬか油	1.20	[生揚げと豚肉のキムチ炒め] 学 生揚げ 横1/4(kg)	65.00	大麦	12.80
グラニュー糖	6.00	年 酒2L	3.10	(うずら卵入りあんかけ焼きそばの具) ★教室でかけます。		豚肩肉うす切	30.00	(きつね丼の具) ★教室でかけます。	
純ココアパウダー	0.60	学 米ぬか油	0.05	学 しょうが	0.60	しょうが	0.80	鶏ひなもも肉小間	20.00
[クリームシチュー] 鶏ひなもも皮なし(2cm角)	40.00	学 三温糖	3.00	学 しょうゆ	3.00	にんにく	0.50	学 油揚げ	40.00
米ぬか油	0.50	学 しょうゆ	4.60	月 米ぬか油	0.50	米ぬか油	0.50	学 玉ねぎ	45.00
じゃが芋	40.00	学 みりん	1.60	年 うずら卵	30.00	玉ねぎ	17.00	学 しらたき	45.00
玉ねぎ	50.00	学 水	9.00	月 にんじん	15.00	ねぎ	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00
にんにく	20.00	学 澱粉	0.40	学 玉ねぎ	30.00	にんじん	15.00	学 米ぬか油	0.50
マッシュルーム(生)	7.00	学 白すりごま	2.00	学 茹たけのこ(ﾄﾙﾄ) 1Kg	12.00	キャベツ	17.00	学 三温糖	3.00
小麦粉	5.00	[豚ごぼう味噌汁] 豚肩肉うす切	20.00	年 白菜	35.00	年 はくさいキムチ・辛口	15.00	学 しょうゆ	10.00
バター	3.00	学 生揚げ 横1/4(kg)	15.00	学 チンゲン菜	10.00	学 一味唐辛子	0.03	学 みりん	1.00
米ぬか油	2.00	学 大根	15.00	学 きくらげ乾燥カット	0.70	学 トーバンジャン(中学校)	0.08	年 酒2L	1.90
調理用牛乳	50.00	学 ごぼう	13.00	年 酒2L	1.30	学 しょうゆ	5.50	学 澱粉	1.40
生クリーム	10.00	学 米ぬか油	0.20	学 白こしょう(純)	0.07	学 みそ・N	3.60	学 水	7.10
塩	0.90	学 にんじん	6.00	学 澱粉	5.00	学 ごま油	1.00	学 塩	0.04
白こしょう(純)	0.06	学 ねぎ	8.00	学 豚ガラ(冷凍)	6.00	学 三温糖	1.50	[たこ団子汁] 月 たこ団子8g	32.00
ローレル(パウダー)	0.02	学 白みそ	9.00	学 にんにく	0.20	学 塩	0.01	大根	25.00
鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 しょうゆ	0.01	学 しょうが	0.20	学 澱粉	1.30	にんじん	8.00
にんにく	0.20	学 かつお厚削り節・袋	2.00	学 水	50.00	学 水	30.00	小松菜	8.00
しょうが	0.20	学 水	120.00	学 ごま油	1.00	[韓国風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00	しょうが	0.20
水	30.00	[野菜の辛子酢和え] キャベツ	25.00	[フライドポテト] 月 冷皮つきポテト	80.00	学 米ぬか油	0.01	塩	0.25
[ペンネ入りソテー] 学 ペンネ	12.00	学 小松菜	12.00	月 冷皮つきポテト	80.00	学 にんにく	8.00	学 しょうゆ	3.00
玉ねぎ	10.00	学 にんじん	8.00	学 米ぬか油(揚げ油)	10.00	学 小松菜	10.00	年 酒2L	1.50
学 斜め切ウインナー7mm	12.00	学 細切昆布	0.30	学 塩	0.20	学 ねぎ	8.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00
学 バラベーコン短冊1.5cm	3.50	学 洋辛子	0.08	[切干大根甘酢和え] 切り干大根	5.50	学 トッポギ	26.00	学 水	130.00
ピーマン	4.00	学 しょうゆ	2.50	学 切り干大根	5.50	学 しょうゆ	2.00	[めかぶ入りゆで野菜] 芽かぶ(乾)	0.80
にんじん	5.00	年 食酢	1.50	年 にんじん	10.00	学 塩	0.60	学 キャベツ	30.00
ホールコーン(冷凍)	5.00	年 三温糖	1.00	年 胡瓜	12.00	年 白こしょう(純)	0.03	学 胡瓜	10.00
キャベツ	10.00	[野菜の辛子酢和え] キャベツ	25.00	年 食酢	2.00	年 酒2L	1.00	学 にんじん	2.00
にんにく	0.10	学 小松菜	12.00	年 三温糖	1.80	学 ごま油	1.00	[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢	5.00
米ぬか油	0.50	学 にんじん	8.00	学 塩	0.35	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00		
塩	0.30	学 細切昆布	0.30	学 米ぬか油	1.50	学 にんにく	0.20		
白こしょう(純)	0.03	学 洋辛子	0.08	[ブルーベリーゼリー] 月※ ブルーベリーゼリー40g	40.00	学 しょうが	0.20		
学 しょうゆ	0.80	年 食酢	1.50			学 水	135.00		
		年 三温糖	1.00			[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60		

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。

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	95.00	[フレッシュパン] 月※フレッシュパン60g	87.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[ライ麦パン] 月※ライ麦パン60g	96.00
[プルコギ] 国産牛肩ロースうす切	45.00	[茄子入りミートグラタン] 学 ペンネ	12.00	[鶏肉の塩麴焼] 鶏ひなもも開き70g	70.00	[豚肉の甘辛だれ] 豚肩肉角切(2cm角)	70.00	[いかのトマトソース] いか切身70gバラ凍	70.00
豚肩肉うす切	20.00	学 小麦粉	6.00	学 塩麴	5.00	塩	0.20	米ぬか油	0.30
にんにく	0.12	月 バター	2.00	学 みりん	1.50	白こしょう(純)	0.01	玉ねぎ	10.00
しょうが	0.12	米ぬか油	4.00	学 米ぬか油	0.01	澱粉	8.00	にんにく	0.30
米ぬか油	0.30	調理用牛乳	18.00	[五目汁] 豚肩肉うす切	18.00	米ぬか油(揚げ油)	8.00	オリーブ油(1Lペット)	0.50
玉ねぎ	50.00	豚肩粗挽肉10mm	40.00	学 ごぼう	10.00	しょうが	0.24	学 トマト水煮缶(ダイカット)	6.00
赤ピーマン	5.00	米ぬか油	0.50	学 糸こんにゃく(黒)	10.00	しょうゆ	3.50	学 トマトケチャップ(中学校)	6.00
にんじん	14.00	大長茄子	10.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	12.00	酒2L	0.80	ぶどう酒 赤	1.00
にら	5.00	玉ねぎ	30.00	学 ねぎ	10.00	三温糖	1.80	ローレル(パウダー)	0.01
学 オイスターソース	1.44	にんじん	10.00	学 白みそ	9.00	水	13.50	塩	0.15
学 みそ・N	3.00	マッシュルーム(生)	6.00	学 塩	0.01	澱粉	0.25	白こしょう(純)	0.01
三温糖	3.50	塩	0.30	学 白みそ	9.00	[冬瓜入りさつま汁] さつま芋	25.00	三温糖	0.30
年 酒2L	3.50	白こしょう(純)	0.02	学 塩	0.01	とうがん	25.00	[パンプキンポタージュ] 鶏ひなもも肉挽肉	8.00
学 しょうゆ	4.00	学 トマトケチャップ(中学校)	7.00	学 水	130.00	ねぎ	8.00	米ぬか油	0.30
学 コチジャン	1.60	年 ウスターソース	5.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	油揚げ	8.00	にんじん	15.00
塩	0.06	三温糖	0.20	学 一味唐辛子	0.02	白みそ	9.00	玉ねぎ	33.00
水	3.00	ナツメグ	0.01	[大根と揚ボールの煮物] 米ぬか油	0.30	しょうゆ	0.01	かぼちゃ角切(1.0cm角)	20.00
白いりごま	0.80	ローレル(パウダー)	0.03	年 国産牛ひき肉	10.00	煮干粉・袋	3.00	冷凍うらごしかぼちゃ	30.00
[ウースータン] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	粉チーズ	3.50	学 酒2L	1.20	水	130.00	小麦粉	4.00
米ぬか油	0.01	乾燥パセリ	0.03	年 大根	30.00	[野菜のごま和え] 小松菜	20.00	月 バター	2.00
学 豆腐	25.00	[豆入り野菜スープ] 学 ベーコン(肩)角1cm	10.00	月 にんじん	13.00	キャベツ	23.00	米ぬか油	2.00
にんじん	8.00	米ぬか油	0.20	学 揚ボール	13.00	にんじん	6.00	調理用牛乳	45.00
しいたけ(生)	6.00	玉ねぎ	20.00	学 干椎茸(4つ割)	1.00	しょうゆ	2.30	生クリーム	10.00
学 チンゲン菜	10.00	にんじん	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00	みりん	1.50	塩	0.80
しょうゆ	2.00	大根	15.00	学 三温糖	1.30	三温糖	1.50	白こしょう(純)	0.04
塩	0.60	だいず(ゆで)	5.00	学 しょうゆ	3.50	白ねりごま	0.40	鶏ガラ(冷凍)	5.00
白こしょう(純)	0.04	いんげんまめ(冷)	5.00	学 みりん	1.20	白いりごま	0.60	しょうが	0.10
年 ごま油	0.50	塩	0.60	学 塩	0.15			にんにく	0.10
酒2L	1.00	白こしょう(純)	0.05	学 かつお厚削り節・袋	0.25			水	45.00
鶏ガラ(冷凍)	8.00	学 しょうゆ	2.00	学 水	13.00			[ハム入り野菜ソテー] 学 ハム短冊1.5cm	10.00
にんにく	0.20	鶏ガラ(冷凍)	9.00	学 澱粉	0.20			米ぬか油	0.30
しょうが	0.20	にんにく	0.20					キャベツ	25.00
水	125.00	しょうが	0.20					ホールコーン(冷凍)	10.00
澱粉	2.00	水	135.00					小松菜	12.00
[梨1/6] 梨・大	59.20	[こんにゃくサラダ] 年 キャベツ	30.00					にんじん	10.00
塩	0.20	学 サラダこんにゃく赤	8.00					学 しょうゆ	0.80
		年 サラダこんにゃく白	6.00					塩	0.15
		学 サラダこんにゃく緑	4.00					しょうが	0.50
		年 食酢	1.40					三温糖	0.30
		三温糖	1.50					学 みりん	0.50
		塩	0.35						
		米ぬか油	1.00						
		レモン汁ビン入り	0.60						

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	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	[豆乳飲料(きなこ)] 月※ 豆乳飲料(きなこ)	200.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	95.00	[キーマカレーライス] 米	100.00	[肉ごぼう丼] 米	100.00	[肉汁つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん	200.00
[豚肉と野菜の生姜炒め] 豚肩肉うす切	50.00	ターメリック	0.17	(肉ごぼう丼の具) ★教室でかけます。		米ぬか油	2.00
豚ばら肉スライス3cm	15.00	塩	0.16	鶏ひなもも粗挽肉10mm	35.00	(肉汁つけうどんの具) ★教室でかけます。	
しょうが	1.20	水	1.00	豚肩粗挽肉10mm	35.00	豚肩肉うす切	38.00
にんにく	0.30	乾燥パセリ	0.13	ごぼう	18.00	三温糖	1.10
米ぬか油	0.50	(キーマカレーライスの具) ★教室でかけます。		米ぬか油	0.50	しょうゆ	2.70
玉ねぎ	40.00	豚もも粗挽肉10mm	30.00	酒2L	1.40	酒2L	0.50
にんじん	16.00	豚肩粗挽肉10mm	30.00	干椎茸(せん切)	1.50	みりん	1.00
ピーマン	5.00	学 きざみだいず	10.00	にんじん	12.00	米ぬか油	0.30
三温糖	1.50	玉ねぎ	80.00	ゆで枝豆(冷)	10.00	ごぼう	8.00
年 酒2L	1.50	にんじん	22.00	しょうゆ	7.10	にんじん	8.00
学 しょうゆ	6.00	にんにく	0.30	三温糖	2.80	白菜	15.00
学 みりん	1.50	しょうが	0.60	みりん	1.50	ねぎ	8.00
学 赤みそ	0.80	米ぬか油	0.50	塩	0.05	学 油揚げ	6.00
学 水	2.00	小麦粉	5.00	一味唐辛子	0.02	学 みりん	1.80
[華風コーンスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	米ぬか油	4.00	水	2.00	学 しょうゆ	5.50
にんじん	8.00	月 バター	2.00	[だまこ汁] 豚肩肉うす切	15.00	三温糖	1.20
米ぬか油	0.20	年 カレー粉	1.30	米ぬか油	0.20	塩	0.60
玉ねぎ	10.00	年 ガラムマサラ	0.06	大根	25.00	かつお厚削り節・袋	5.00
ホールコーン(冷凍)	15.00	年 ウスターソース	1.50	にんじん	8.00	水	130.00
小松菜	10.00	年 中濃ソース	1.50	こねぎ	3.00	[ししゃものから揚2本] ししゃも25gバラ凍	50.00
じゃが芋	20.00	年 トマトピューレ	10.00	しめじ	6.00	塩	0.10
学 しょうゆ	2.00	学 しょうゆ	2.00	だまこ餅12g(冷凍)	36.00	白こしょう(純)	0.02
塩	0.60	学 白こしょう(純)	0.06	しょうゆ	2.00	澱粉	3.00
白こしょう(純)	0.04	豚ガラ(冷凍)	5.00	塩	0.60	米ぬか油(揚げ油)	6.00
ごま油	0.50	しょうが	0.10	学 みりん	1.00	[彩りサラダ] 胡瓜	12.00
年 酒2L	1.00	にんにく	0.10	かつお厚削り節・袋	2.00	大根	18.00
鶏ガラ(冷凍)	9.00	水	40.00	学 水	115.00	にんじん	6.00
しょうが	0.20	[ツナ入り野菜ソテー] 学 まぐろ油漬	8.00	[海藻入りサラダ] 学 サラダ海藻	1.00	学 サラダこんにやく黄	8.00
にんにく	0.20	エリンギ	8.00	年 キャベツ	20.00	学 ゆで枝豆(冷)	6.00
水	120.00	にんじん	10.00	年 サラダこんにやく赤	6.00	[和風ドレ] 年※ 和風ドレッシングGK	5.00
澱粉	1.00	ホールコーン(冷凍)	6.00	小松菜	10.00		
[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00	にんにく	0.10	[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	5.00		
		米ぬか油	0.30				
		小松菜	15.00				
		キャベツ	28.00				
		学 白こしょう(純)	0.04				
		しょうゆ	1.00				
		塩	0.40				
		[ぶどう3個] シャインマスカット	30.60				

注) ししゃもには、魚卵が含まれます。