

10月1日(水)		10月2日(木)		10月3日(金)		10月6日(月)		10月7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	
[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	
[シナモン揚げパン] 月 マーガリンパン50g		[ご飯] 米		[ご飯] 米		[高菜そばろ丼] 米		[ご飯] 米	
米ぬか油(揚げ油)						(高菜そばろ丼の具)			
グラニュー糖		[生揚げのごまだれ2個]		[さんまのかば焼き風]		★教室でかけます。		[家常豆腐]	
シナモン		学 生揚げ1/8(個数)		さんま開き50gバラ凍		豚肩粗挽肉10mm		学 生揚げ 横1/4(kg)	
		三温糖		澱粉		鶏ひなもも粗挽肉10mm		豚肩肉うす切	
		学 みりん		米ぬか油(揚げ油)		米ぬか油		米ぬか油	
[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角)		学 しょうゆ		三温糖		年 酒2L		玉ねぎ	
米ぬか油		白すりごま		学 しょうゆ		三温糖		学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	
にんじん		澱粉		学 みりん		学 しょうゆ		にんじん	
玉ねぎ		水		澱粉		学 みりん		干椎茸(4つ割)	
学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)				水		ねぎ		ねぎ	
ローレル(パウダー)		[たこ団子汁]		[お月見汁]		にんじん		にんにく	
塩		月 たこ団子8g		里芋・大		塩		しょうが	
白こしょう(純)		白菜		にんじん		学 きざみだいず		三温糖	
年 カレー粉		ねぎ		小松菜		月 たかな漬		年 酒2L	
パプリカ100g		にんじん		月 ちらし蒲鉾・月見		水		学 みそ・N	
じゃが芋		しょうが		学 しょうゆ		[かぼちゃの味噌汁]		塩	
学 トマトケチャップ(中学校)		塩		塩		かぼちゃ角切(1.5cm角)		学 しょうゆ	
年 中濃ソース		学 しょうゆ		かつお厚削り節・袋		学 かぼちゃ角切(1.5cm角)		学 トーバンジャン(中学校)	
小麦粉		年 酒2L		真昆布		学 油揚げ		ごま油	
米ぬか油		かつお厚削り節・袋		年 酒2L		学 小松菜		澱粉	
月 バター		水		水		学 煮干粉・袋		水	
ピーマン						学 白みそ			
学 シュレットチーズ		[ベーコンと野菜の炒め物]		[きのこ入りゆで野菜]		学 しょうゆ		[華風クリームコーンスープ]	
豚ガラ(冷凍)		学 バラベーコン短冊1.5cm		しめじ		学 水		鶏ひなもも皮なし小間	
にんにく		米ぬか油		えのきたけ		[じゃこ入りごま酢和え]		玉ねぎ	
しょうが		じゃが芋		にんじん		ちりめんじゃこ		クリームコーン冷凍	
水		ホールコーン(冷凍)		にんじん		学 キャベツ		ホールコーン(冷凍)	
		にんじん		白菜		年 サラダこんにゃく黄		チンゲン菜	
		キャベツ		[たまねぎドレ]		年 食酢		学 しょうゆ	
		塩		年※たまねぎドレッシング		三温糖		塩	
[ペンネ入りツナサラダ] 学 ペンネ		白こしょう(純)				塩		白こしょう(純)	
米ぬか油		しょうゆ				学 しょうゆ		ごま油	
にんじん						年 三温糖		年 酒2L	
胡瓜						学 塩		鶏ガラ(冷凍)	
玉ねぎ						学 ごま油		しょうが	
米ぬか油						白いりごま		にんにく	
年 食酢								水	
三温糖								澱粉	
塩									
学 粒マスタード									
学 まぐろ油漬									

10月8日(水)		10月9日(木)		10月10日(金)		10月14日(火)		10月15日(水)						
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	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00			
[豆乳パン]		[和カレー旨煮丼]		[味噌ラーメン]		[セルフサンド]		[栗ご飯]						
月	※ 豆乳パン55g	79.20	米	95.00	学	蒸し中華めん1.7mm・中	160.00	月	※ コッペパン60 g 割	85.00	米	80.00		
			(和カレー旨煮丼の具)		米ぬか油	1.00	(フランクサルサソース)		むき栗 1/4または乱切り	25.00	月	刻み昆布・飯用	0.15	
			★教室でかけます。	(味噌ラーメンの具)			★教室で挟みます。			塩	0.80	学	しょうゆ	1.30
[鶏肉のクリームソース]			豚肩肉うす切	50.00	学	茹たけのこ(レトルト) 1 Kg	8.00	月	フランク50g	50.00	年	酒2L	2.50	
鶏	ひなもも開き70g	70.00	米ぬか油	0.50		にんにく	0.30	学	米ぬか油	0.20		米ぬか油	0.60	
塩	0.30		玉ねぎ	30.00	学	しょうが	0.30	学	にんにく	0.20	[ししゃもの磯辺揚げ 2本]			
白	こしょう(純)	0.03	にんじん	12.00	学	米ぬか油	0.05	学	オリーブ油(1Lペット)	0.70	小麦粉	1.20		
酒	2L	3.10	学	茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	にんじん	10.00	学	玉ねぎ	10.00	小麦粉	6.70		
米	ぬか油	0.01	干椎茸(刻み用)500 g	0.60	学	緑豆もやし 4 Kg	18.00	年	トマト水煮缶(ダイスカット)	10.00	水	8.00		
玉	ねぎ	8.00	ねぎ	8.00	学	ホールコーン(冷凍)	8.00	年	ピーマン	3.00	塩	0.10		
マ	ッシュルーム(生)	6.00	学	しょうゆ	6.00	三温糖	0.40	学	トマトケチャップ(中学校)	2.00	白	こしょう(純)	0.02	
に	んにく	0.10	学	みりん	1.00	しょうゆ	2.50	年	三温糖	1.00	あ	おさ	0.10	
米	ぬか油	0.20	年	三温糖	1.00	玉ねぎ	18.00	学	塩	0.10	米	ぬか油(揚げ油)	7.00	
塩	0.30		学	かつお厚削り節・袋	3.50	ねぎ	5.00	年	白	こしょう(純)				
白	こしょう(純)	0.02	学	澱粉	3.50	学	赤みそ	9.00	年	レモン汁ビン入り	0.70			
水	10.00		学	塩	0.65	学	白みそ	4.00	学	チリパウダー	0.20			
生	クリーム	10.00	学	水	70.00	学	しょうゆ	2.00	学	一味唐辛子	0.01			
乾	燥パセリ	0.03	学	油揚げ	20.00	学	酒2L	0.50	学	小麦粉	0.01			
小	麦粉	1.50	学	しょうゆ	1.50	学	赤みそ	9.00	学	水	0.01			
月	バター	1.00	学	三温糖	1.50	学	しょうゆ	2.00						
米	ぬか油	0.50	学	水	1.50	学	塩	0.07						
[かぶとベーコンのポトフ]														
か	ぶ	45.00	[いわしのつみれ汁]											
か	ぶ葉	15.00	月	つみれ	35.00									
学	ベーコン(肩)短冊1.5cm	10.00		白菜	30.00									
米	ぬか油	0.30		にんじん	8.00									
塩	0.60			しょうが	0.30									
白	こしょう(純)	0.03		塩	0.35									
学	しょうゆ	1.00	学	しょうゆ	1.50									
水	130.00		年	酒2L	1.50									
豚	ガラ(冷凍)	9.00		かつお厚削り節・袋	2.00									
に	んにく	0.20		水	130.00									
しょう	が	0.20												
[ナポリタン]			[彩りサラダ]											
学	スパゲッティ	20.00	学	キャベツ	20.00									
学	斜め切ウインナー 7 mm	8.00	学	カットわかめ	0.50									
に	んにく	0.25	年	赤パプリカ	5.00									
米	ぬか油	0.50	学	サラダこんにゃく黄	10.00									
玉	ねぎ	15.00	学	ゆで枝豆(冷)	10.00									
に	んじん	5.00	[かんきつドレ]											
ピー	マン	3.00	年※ 柑橘ドレッシング		5.00									
学	トマトケチャップ(中学校)	6.00												
ト	マトピューレ	6.00												
三	温糖	0.50												
年	中濃ソース	3.50												
塩	0.30													
あ	らびき黒こしょう	0.05												

10月16日(木)		10月17日(金)		10月20日(月)		10月21日(火)		10月22日(水)	
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	
[乳酸菌飲料]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
年※ 乳酸菌飲料125ml		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳	
[ビーフストロガノフ]		[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]		[ウインナーピラフ]	
米		米		米		米		米	
(ビーフストロガノフの具)		[豚肉と野菜のキムチ炒め]		[鯖の文化干し焼]		[松風焼]		学	
★教室でかけます。		豚肩肉うす切		月 さば文化干し70 g		鶏ひなもも肉挽肉		米ぬか油	
国産牛肩肉うす切		豚ばら肉スライス3cm		米ぬか油		学 押豆腐(水抜き)		輪切ウインナー8mm	
国産牛肩ロースうす切		しょうが		[玉ねぎとえのきの味噌汁]		玉ねぎ		玉ねぎ	
にんにく		米ぬか油		玉ねぎ		学 白みそ		にんじん	
ぶどう酒 赤		キャベツ		えのきたけ		学 しょうゆ		ピーマン	
米ぬか油		にんじん		学 カットわかめ		三温糖		マッシュルーム(生)	
玉ねぎ		玉ねぎ		煮干粉・袋		しょうが		塩	
マッシュルーム(生)		年 はくさいキムチ・辛口		水		年 酒2L		あらびき黒こしょう	
小麦粉		学 トーバンジャン (中学校)		学 白みそ		学 パン粉		[いかのレモン風味だれ]	
米ぬか油		学 しょうゆ		[五目 きんぴら]		学 澱粉		いか切身70gバラ凍	
バター		学 赤みそ		豚肩肉せん切		白いりごま		澱粉	
月 トマトケチャップ (中学校)		学 三温糖		学 にんじん		米ぬか油		米ぬか油(揚げ油)	
年 中濃ソース		学 塩		学 糸こんにゃく(黒)		[だまこ汁]		三温糖	
学 デミグラス(レトル)		[ウースータン]		学 さつま芋		学 豚肩肉うす切		水あめ	
学 しょうゆ		鶏ひなもも皮なし小間		学 さつま揚げ		学 だまこ餅12g (冷凍)		年 食酢	
生クリーム		米ぬか油		学 米ぬか油		学 大根		レモンパウダー	
三温糖		学 豆腐		学 三温糖		学 しめじ		塩	
塩		にんじん		学 しょうゆ		学 にんじん		学 トーバンジャン (中学校)	
白こしょう(純)		干椎茸(せん切)		学 みりん		学 しょうゆ		にんにく	
ローレル(パウダー)		チンゲン菜		学 一味唐辛子		学 塩		澱粉	
牛エキス(冷凍)		学 ねぎ		学 白いりごま		学 みりん		水	
水		学 しょうゆ				学 かつお厚削り節・袋		[豚菜スープ]	
[ジャーマンポテト]		塩				年 水		豚肩肉うす切	
玉ねぎ		白こしょう(純)				[江戸菜入りゆで野菜]		米ぬか油	
学 バラベーコン角切1cm		酒2L				江戸菜		白菜	
ホールコーン(冷凍)		鶏ガラ(冷凍)				キャベツ		小松菜	
米ぬか油		にんにく				年 サラダこんにゃく赤		にんじん	
じゃが芋		しょうが						塩	
塩		水						白こしょう(純)	
あらびき黒こしょう		澱粉						しょうゆ	
[カレー風味コールスロー]		ごま油						豚ガラ(冷凍)	
にんじん		[ミックスフルーツ						にんにく	
キャベツ		(みかん・もも・りんご)]						しょうが	
胡瓜		月 みかんレトルト						水	
米ぬか油		月 ミックスドフルーツ						澱粉	
にんにく		シロップ						[マセドアンサラダ]	
年 カレー粉								じゃが芋	
三温糖								にんじん	
塩								ゆで枝豆(冷)	
年 食酢								玉ねぎ	
								米ぬか油	
								食酢	
								三温糖	
								塩	
								白こしょう(純)	

10月23日(木)		10月24日(金)		10月27日(月)		10月28日(火)		10月29日(水)	
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 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	
[あぶら麴井] 米 100.00 (あぶら麴井の具)		[マーブルパン] 月※ マーブルパン55g 88.00		[ご飯] 米 95.00		[白パン] 月※ 白パン60g 87.00		[ルーロー飯] 米 95.00 (ルーロー飯の具)	
★教室でかけます。		[エビグラタン]		[豚肉の生姜炒め]		[ぼらのフライ]		★教室でかけます。	
鶏ひなもも粗挽肉10mm 45.00		鶏ひな胸肉小間 15.00		豚肩肉うす切 70.00		ぼら70g(皮なし) 70.00		豚肩肉角切(1.5cm角) 75.00	
米ぬか油 0.50		冷凍むきえび(4L) 40.00		しょうが 1.30		小麦粉 0.01		にんにく 0.30	
あぶら麴 16.00		玉ねぎ 30.00		にんにく 0.30		塩 0.20		しょうが 0.30	
玉ねぎ 45.00		にんじん 10.00		米ぬか油 0.50		白こしょう(純) 0.03		米ぬか油 0.30	
さやいんげん 4.00		マッシュルーム(生) 10.00		玉ねぎ 43.00		小麦粉 7.00		玉ねぎ 45.00	
三温糖 3.00		米ぬか油 0.50		にんじん 15.00		水 7.70		学 茹たけのこ(レトルト)1kg 20.00	
しょうゆ 10.00		塩 0.70		ピーマン 5.00		学 パン粉 11.00		チンゲン菜 15.00	
学 みりん 1.20		白こしょう(純) 0.03		年 酒2L 1.50		米ぬか油(揚げ油) 10.00		三温糖 2.20	
年 酒2L 1.90		小麦粉 7.00		学 しょうゆ 6.00				学 しょうゆ 6.00	
塩 0.20		月 バター 3.00		学 みりん 1.50		[中濃ソース]		学 オイスターソース 3.00	
水 70.00		米ぬか油 5.00		学 塩 0.55		年※ 中濃ソース(200ml) 5.00		年 酒2L 1.20	
澱粉 0.01		調理用牛乳 38.00						塩 0.20	
		学 ペンネ 11.00		[かきたま汁]		[ミネストローネ]		水 2.00	
[なめこ汁]		生クリーム 11.00		鶏ひなもも皮なし小間 10.00		にんにく 0.20		澱粉 0.80	
学 豆腐 25.00		粉チーズ 2.00		干椎茸(せん切) 0.50		学 ベーコン(肩)角1cm 15.00		[米粉麺入りサーラータン]	
えのきたけ 8.00		学 パン粉 1.70		卵L・LL 25.00		セロリー 3.00		鶏ひなもも皮なし小間 20.00	
なめこ 25.00		乾燥パセリ 0.06		大根 15.00		玉ねぎ 30.00		米ぬか油 0.30	
ねぎ 8.00				ねぎ 10.00		米ぬか油 0.30		年 米粉麺3mm 10.70	
学 みそ・N 10.00		[豆入り野菜スープ]		学 しょうゆ 2.00		キャベツ 20.00		しいたけ(生) 5.00	
塩 0.01		豚肩肉角切(1cm角) 12.00		塩 0.60		にんじん 10.00		にんじん 8.00	
煮干粉・袋 3.00		米ぬか油 0.30		澱粉 0.80		学 トマト水煮缶(ダイカット) 20.00		にら 3.00	
水 128.00		キャベツ 25.00		かつお厚削り節・袋 2.00		トマトピューレ 10.00		ねぎ 12.00	
学 しょうゆ 0.01		玉ねぎ 10.00		水 140.00		学 トマトケチャップ(中学校) 4.00		学 しょうゆ 2.00	
		にんじん 12.00				塩 0.60		あらびき黒こしょう 0.04	
[野菜の辛子酢和え]		月 ミックスビーンズ(冷) 20.00		[生揚げ入りごま和え]		白こしょう(純) 0.05		塩 0.70	
胡瓜 12.00		塩 0.70		学 生揚げ横1/4(kg) 25.00		三温糖 0.35		年 酒2L 1.00	
大根 30.00		白こしょう(純) 0.03		学 糸こんにゃく(白) 6.00		ぶどう酒 白 1.50		澱粉 1.50	
にんじん 10.00		年 酒2L 1.00		にんじん 8.00		豚ガラ(冷凍) 9.00		年 食酢 1.60	
しょうゆ 2.50		学 しょうゆ 1.50		さやいんげん 5.00		にんにく 0.15		ごま油 0.50	
年 食酢 1.50		豚ガラ(冷凍) 9.00		学 白みそ 0.50		しょうが 0.15		鶏ガラ(冷凍) 9.00	
三温糖 1.00		にんにく 0.20		学 三温糖 2.20		水 110.00		にんにく 0.20	
塩 0.03		しょうが 0.20		学 しょうゆ 2.20		[じゃが芋のピクルスサラダ]		しょうが 0.20	
学 洋辛子 0.07		水 125.00		学 みりん 1.50		じゃが芋 30.00		水 145.00	
ごま油 0.30				学 白すりごま 2.50		にんじん 7.00			
		[ミニトマト2個]				ホールコーン(冷凍) 5.00		[パイン缶]	
		ミニトマト 23.60				グリーンピース(冷凍) 3.00		月 パイン缶(スライス41枚入り) 41.50	
						オリーブ油(1Lペット) 1.80			
						年 食酢 2.50			
						塩 0.35			
						三温糖 0.80			
						にんにく 0.05			
						胡瓜 2.00			

10月30日(木)		10月31日(金)			
料理名／食品名		料理名／食品名			
[牛乳]	※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳]	※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯]	米	90.00	[れんこん入りカレーライス]	米	90.00
				大麦	12.80
[油淋鶏]	鶏ひな胸肉開き70g	70.00	(れんこん入りカレーライスの具)		
	塩	0.20		★教室でかけます。	
年	白こしょう(純)	0.01	豚肩肉角切(2cm角)	40.00	
	酒2L	3.10	にんにく	0.30	
学	澱粉	9.00	しょうが	0.30	
	米ぬか油(揚げ油)	9.00	米ぬか油	0.50	
年	しょうが	0.02	ローレル(パウダー)	0.03	
	ねぎ	5.00	玉ねぎ	60.00	
学	しょうゆ	3.00	にんじん	20.00	
	はちみつ	1.50	じゃが芋	40.00	
年	三温糖	3.00	れんこん	15.00	
	食酢	4.00	塩	0.60	
学	水	1.30	白こしょう(純)	0.05	
	ごま油	2.00	年	ガラムマサラ	0.04
[五目スープ]	豚肩肉せん切	12.00	三温糖	0.40	
	しょうが	0.20	学	しょうゆ	3.50
年	米ぬか油	0.20	豚ガラ(冷凍)	9.00	
	にんじん	10.00	にんにく	0.20	
学	白菜	30.00	しょうが	0.20	
	ねぎ	10.00	水	80.00	
年	きくらげ国産(生)	4.50	年	ウスターソース	3.00
	しょうゆ	2.50	年	中濃ソース	2.50
学	塩	0.70	学	トマトケチャップ (中学校)	5.50
	白こしょう(純)	0.02	月	小麦粉	8.00
年	酒2L	1.00	年	バター	3.00
	豚ガラ(冷凍)	9.00	米ぬか油	5.00	
学	しょうが	0.20	年	カレー粉	1.40
	にんにく	0.20	[ハム入り野菜ソテー]		
年	水	135.00	学	ハム短冊1.5cm	18.00
				米ぬか油	0.30
[こんにゃくサラダ]	糸こんにゃく(白)	20.00		キャベツ	35.00
	サラダこんにゃく黄	5.00		にんじん	12.00
年	サラダこんにゃく赤	5.00		エリンギ	10.00
	キャベツ	20.00	学	白こしょう(純)	0.04
学	ゆで枝豆(冷)	5.00		しょうゆ	0.70
	三温糖	1.80		塩	0.40
年	食酢	2.00	[みかん]		
	塩	0.35		みかん・大	80.00
学	米ぬか油	1.50			

10月1日(水)		10月2日(木)		10月3日(金)		10月6日(月)		10月7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	
[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	
[ご飯] 米		[シナモン揚げパン] 月 マーガリンパン50g 米ぬか油(揚げ油) グラニュー糖 シナモン		[高菜そぼろ丼] 米 (高菜そぼろ丼の具) ★教室でかけます。		[ご飯] 米		[豆乳パン] 月※ 豆乳パン55g	
[生揚げのごまだれ2個] 学 生揚げ1/8(個数) 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 白すりごま 澱粉 水		[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角) 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ 学 トマト水煮缶(ダイスカット) ローレル(パウダー) 塩 白こしょう(純) 年 カレー粉 パプリカ100g じゃが芋 学 トマトケチャップ(中学校) 年 中濃ソース 小麦粉 米ぬか油 月 バター ピーマン 学 シュレットチーズ 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水		[かぼちゃの味噌汁] かぼちゃ角切(1.5cm角) 学 油揚げ 小松菜 煮干粉・袋 学 白みそ 学 しょうゆ 水		[さんまのかば焼き風] さんま開き50gバラ凍 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 澱粉 水		[鶏肉のクリームソース] 鶏ひなもも開き70g 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 米ぬか油 玉ねぎ マッシュルーム(生) にんにく 米ぬか油 塩 白こしょう(純) 水 生クリーム 乾燥パセリ 小麦粉 月 バター 米ぬか油	
[たこ団子汁] 月 たこ団子8g 白菜 ねぎ にんじん しょうが 塩 学 しょうゆ 年 酒2L かつお厚削り節・袋 水		[ペンネ入りツナサラダ] 学 ペンネ 米ぬか油 にんじん 胡瓜 玉ねぎ 米ぬか油 年 食酢 三温糖 塩 学 粒マスタード 学 まぐろ油漬		[じゃこ入りごま酢和え] ちりめんじゃこ キャベツ にんじん 年 サラダこんにゃく黄 年 食酢 三温糖 塩 ごま油 白いりごま		[お月見汁] 里芋・大 にんじん 小松菜 月 ちらし蒲鉾・月見 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 真昆布 年 酒2L 水		[かぶとベーコンのポトフ] かぶ かぶ葉 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm 米ぬか油 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 水 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが	
[ベーコンと野菜の炒め物] 学 バラベーコン短冊1.5cm 米ぬか油 じゃが芋 ホールコーン(冷凍) にんじん キャベツ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ				[お月見団子] 月※ お月見団子30g		[きのこ入りゆで野菜] しめじ えのきたけ にんじん 白菜		[ナポリタン] 学 スパゲッティ 学 斜め切ウインナー7mm にんにく 米ぬか油 玉ねぎ にんじん ピーマン 学 トマトケチャップ(中学校) トマトピューレ 年 三温糖 中濃ソース 塩 あらびき黒こしょう	
※印は学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。				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。		年※ たまねぎドレッシング			

10月8日(水)		10月9日(木)		10月10日(金)		10月14日(火)		10月15日(水)			
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]		[乳酸菌飲料]			
※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	年※	乳酸菌飲料125ml	130.00
[ご飯]		[味噌ラーメン]		[和カレー旨煮丼]		[ご飯]		[ビーフストロガノフ]			
米		95.00	学	蒸し中華めん1.7mm・中	160.00	米		90.00	米		95.00
				米ぬか油	1.00				(ビーフストロガノフの具)		
[家常豆腐]			(味噌ラーメンの具)			[豚肉と野菜のキムチ炒め]			★教室でかけます。		
学	生揚げ 横1/4(kg)	60.00	★教室でかけます。			豚肩肉うす切		50.00	国産牛肩肉うす切		28.00
	豚肩肉うす切	35.00		豚肩肉うす切	35.00	米ぬか油		0.50	国産牛肩ロースうす切		7.00
	米ぬか油	0.50		豚ばら肉スライス3cm	15.00	玉ねぎ		30.00	しょうが		1.20
	玉ねぎ	25.00	学	茹たけのこ(ﾄﾎﾂ) 1 Kg	8.00	にんじん		12.00	にんにく		0.30
学	茹たけのこ(ﾚﾄﾙﾄ) 1 kg	10.00		にんにく	0.30	学	茹たけのこ(ﾄﾎﾂ) 1kg	10.00	米ぬか油		0.50
	にんじん	12.00		しょうが	0.30		干椎茸(刻み用) 500 g	0.60	キャベツ		40.00
	干椎茸(4つ割)	1.00		米ぬか油	0.05	学	ねぎ	8.00	にんじん		12.00
	ねぎ	10.00		にんじん	10.00	学	しょうゆ	6.00	玉ねぎ		30.00
	にんにく	0.60		玉ねぎ	18.00	学	みりん	1.00	年	はくさいキムチ・辛口	20.00
	しょうが	0.80		緑豆もやし 4 Kg	18.00	年	三温糖	1.00	学	トーバンジャン (中学校)	0.05
	三温糖	1.00		ねぎ	5.00		カレー粉	0.60	学	しょうゆ	5.00
年	酒2L	1.80		ホールコーン(冷凍)	8.00		澱粉	3.50	学	赤みそ	3.50
学	みそ・N	1.50		三温糖	0.40		かつお厚削り節・袋	3.50		ごま油	1.00
	塩	0.05	学	しょうゆ	2.50		塩	0.65		三温糖	1.50
学	しょうゆ	7.00	年	酒2L	0.50	学	水	70.00		塩	0.01
学	トーバンジャン (中学校)	0.30	学	赤みそ	9.00	学	油揚げ	20.00		水	2.00
	ごま油	1.50	学	白みそ	4.00		しょうゆ	1.50	[ウースータン]		
	澱粉	2.00	学	しょうゆ	2.00		三温糖	1.50	鶏ひなもも皮なし小間		20.00
	水	20.00		塩	0.07		水	1.50	学	米ぬか油	0.50
[華風クリームコーンスープ]				あらびき黒こしょう	0.05	[いわしのつみれ汁]			豆腐	20.00	
	鶏ひなもも皮なし小間	12.00		豚ガラ(冷凍)	12.00	月	つみれ	35.00		にんじん	10.00
	玉ねぎ	15.00		水	132.00		白菜	30.00		干椎茸(せん切)	0.60
	クリームコーン冷凍	25.00		にんにく	0.20		にんじん	8.00		チンゲン菜	10.00
	ホールコーン(冷凍)	20.00		しょうが	0.20		しょうが	0.30		ねぎ	8.00
	チンゲン菜	15.00	[揚げおさつ]			学	塩	0.35	学	しょうゆ	2.00
学	しょうゆ	2.00		冷さつま芋ストレート	70.00	学	しょうゆ	1.50		塩	0.60
	塩	0.60		米ぬか油(揚げ油)	8.00	年	酒2L	1.50		白こしょう(純)	0.03
	白こしょう(純)	0.04		塩	0.20		かつお厚削り節・袋	2.00	年	酒2L	1.00
	ごま油	0.50	[切干大根ピリ辛和え]				水	130.00		鶏ガラ(冷凍)	9.00
年	酒2L	1.00		切り干大根	5.00	[彩りサラダ]			にんにく	0.15	
	鶏ガラ(冷凍)	9.00		胡瓜	12.00		キャベツ	20.00		しょうが	0.15
	しょうが	0.20		にんじん	8.00	学	カットわかめ	0.50		水	130.00
	にんにく	0.20	年	食酢	1.70		赤パプリカ	5.00		澱粉	2.00
	水	120.00		三温糖	1.40	年	サラダこんにゃく黄	10.00		ごま油	0.50
	澱粉	1.00	年	酒2L	0.50	学	ゆで枝豆(冷)	10.00	[ミックスフルーツ		
[りんご1／6]			学	しょうゆ	2.50	[かんきつドレ]			(みかん・もも・りんご)]		
	りんご・大	38.08	学	トーバンジャン (中学校)	0.05	[かんきつドレ]		月	みかんﾚﾄﾙﾄ	25.00	年
	塩	0.10		一味唐辛子	0.01	年※	柑橘ドレッシング	5.00	月	ミックスﾄﾌﾙｰﾂ	40.00
	水	1.00		ごま油	0.20					シロップ	32.00
			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。								

10月16日(木)		10月17日(金)		10月20日(月)		10月21日(火)		10月22日(水)	
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	
[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
[栗ご飯] 米	80.00	[セルフサンド] 月※ コッペパン60 g 割	85.00	[ウインナーピラフ] 米	80.00	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	90.00
	むき栗 1/4または乱切り		(フランクサルサソース) ★教室で挟みます。		米ぬか油				
月 刻み昆布・飯用	0.15	月 フランク50g	50.00	学 輪切ウインナー8mm	15.00	[豚肉の生姜炒め] 豚肩肉うす切	70.00	[鯖の文化干し焼] 月 さば文化干し70 g	70.00
	塩				玉ねぎ				
学 しょうゆ	1.30	米ぬか油	0.20	にんじん	10.00	しょうが	1.30	米ぬか油	0.01
	酒2L		にんにく		ピーマン		0.30		
年 米ぬか油	0.60	オリーブ油(1Lペｯト)	0.70	マッシュルーム(生)	5.00	米ぬか油	0.50	[玉ねぎとえのきの味噌汁] 玉ねぎ	45.00
			玉ねぎ		塩		43.00		
[ししゃもの磯辺揚げ2本] ししゃも25gバラ凍	50.00	学 トマト水煮缶(ダイスカット)	10.00	あらびき黒こしょう	0.08	にんじん	15.00	えのきたけ	10.00
	小麦粉		ピーマン				5.00		
小麦粉	6.70	学 トマトケチャップ (中学校)	2.00	[いかのレモン風味だれ] いか切身70gバラ凍	70.00	年 酒2L	1.50	学 カットわかめ	0.40
	水		三温糖		澱粉		6.00		3.00
塩	8.00	年 チリパウダー	0.20	水あめ	6.60	学 みりん	1.50	水	145.00
	塩		一味唐辛子		食酢		0.55		9.00
あおさ	0.10	小麦粉	0.01	年 レモンパウダー	0.15	[かきたま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	[五目きんぴら] 豚肩肉せん切	8.00
	米ぬか油(揚げ油)		水		塩		0.50		12.00
[大根と油揚げの味噌汁] 大根	47.00	[スイーツポテトシチュー] 鶏ひなもも肉(2cm角)	25.00	学 トーバンジャン (中学校)	0.05	干椎茸(せん切)	0.50	米ぬか油	0.50
	油揚げ		玉ねぎ		にんにく		25.00		12.00
こねぎ	3.00	玉ねぎ	50.00	にんにく	0.15	卵 L・LL	25.00	にんじん	12.00
	白みそ		にんじん	澱粉	0.90	大根	15.00	糸こんにゃく(黒)	10.00
しょうゆ	0.01	さつま芋	50.00		水	ねぎ	10.00		8.00
	煮干粉・袋	米ぬか油	0.50	[豚菜スープ] 豚肩肉うす切	20.00	しょうゆ	2.00	ピーマン	8.00
水	145.00		小麦粉		米ぬか油	塩	0.60	さつま芋	20.00
		月 バター	5.00	白菜	40.00	澱粉	0.80	さつま揚げ	10.00
[小松菜揚げボール入りそばろ煮] 豚もも挽肉	12.00		米ぬか油	小松菜	15.00	かつお厚削り節・袋	2.00	米ぬか油	0.50
	米ぬか油	調理用牛乳	3.00		にんじん	水	140.00		1.00
玉ねぎ	15.00	生クリーム	10.00	塩	0.70	[生揚げ入りごま和え] 生揚げ 横1/4(kg)	25.00	三温糖	2.20
	里芋・大	塩	0.80	白こしょう(純)	0.05	糸こんにゃく(白)	6.00	しょうゆ	2.20
にんじん	12.00		白こしょう(純)	しょうゆ	1.50	にんじん	8.00	みりん	1.50
	ごぼう	鶏ガラ(冷凍)	5.00	豚ガラ(冷凍)	9.00	さやいんげん	5.00	白みそ	0.50
干椎茸(4つ割)	1.00	にんにく	0.20	しょうが	0.20	白みそ	0.50		2.50
	小松菜揚げボール	しょうが	0.20	水	128.00	三温糖	2.20	一味唐辛子	0.01
水	16.00		水	澱粉	1.00	白すりごま	2.50		1.20
澱粉	0.50	[海藻入りサラダ] 学 サラダ海藻	1.00	[マセドアンサラダ] じゃが芋	23.00	学 生揚げ 横1/4(kg)	25.00	白いりごま	1.20
	かつお厚削り節・袋		大根		にんじん	学 糸こんにゃく(白)	6.00	にんじん	8.00
酒2L	1.20	年 サラダこんにゃく赤	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	7.00	学 さやいんげん	5.00		5.00
	みりん	[クリーミーフレンチドレ] 年※ クリーミーフレンチドレッシング	5.00	玉ねぎ	3.00	学 白みそ	0.50	三温糖	2.20
三温糖	1.50			米ぬか油	1.80	学 しょうゆ	2.20	みりん	1.50
	しょうゆ			食酢	2.00	学 みりん	1.50		2.50
塩	0.20			三温糖	1.00				
				塩	0.35				
				白こしょう(純)	0.04				
注) ししゃもには、魚卵が含まれます。									

10月23日(木)		10月24日(金)		10月27日(月)		10月28日(火)		10月29日(水)	
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]		[ミルクコーヒー]	
※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	学※ ミルクコーヒー200ml	209.00
[マーブルパン]		[あぶら麴井]		[ご飯]		[ルーロー飯]		[白パン]	
月※ マーブルパン55g	88.00	米	100.00	米	90.00	米	95.00	月※ 白パン60g	87.00
(あぶら麴井の具)		(あぶら麴井の具)		(ルーロー飯の具)		(ルーロー飯の具)		(ぼらのフライ)	
★教室でかけます。		★教室でかけます。		★教室でかけます。		★教室でかけます。		★教室でかけます。	
[エビグラタン]		[松風焼]		[松風焼]		[松風焼]		[松風焼]	
鶏ひな胸肉小間	15.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	45.00	鶏ひなもも肉挽肉	65.00	豚肩肉角切(1.5cm角)	75.00	ぼら70g(皮なし)	70.00
冷凍むきえび(4L)	40.00	米ぬか油	0.50	押豆腐(水抜き)	15.00	にんにく	0.30	小麦粉	0.01
玉ねぎ	30.00	あぶら麴	16.00	玉ねぎ	30.00	しょうが	0.30	塩	0.20
にんじん	10.00	玉ねぎ	45.00	にんじん	6.00	米ぬか油	0.30	白こしょう(純)	0.03
マッシュルーム(生)	10.00	さやいんげん	4.00	学 白みそ	4.50	玉ねぎ	45.00	小麦粉	7.00
米ぬか油	0.50	三温糖	3.00	学 しょうゆ	2.20	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	20.00	水	7.70
塩	0.70	学 しょうゆ	10.00	学 三温糖	1.50	学 チンゲン菜	15.00	学 パン粉	11.00
白こしょう(純)	0.03	学 みりん	1.20	学 しょうが	0.50	学 三温糖	2.20	米ぬか油(揚げ油)	10.00
小麦粉	7.00	年 酒2L	1.90	年 酒2L	2.00	学 しょうゆ	6.00		
バター	3.00	塩	0.20	学 パン粉	6.00	学 オイスターソース	3.00	[中濃ソース]	
米ぬか油	5.00	水	70.00	学 澱粉	1.00	年 酒2L	1.20	年※ 中濃ソース(200ml)	
調理用牛乳	38.00	澱粉	0.01	白いりごま	1.20	塩	0.20	5.00	
ペンネ	11.00			米ぬか油	1.00	水	2.00	[ミネストローネ]	
生クリーム	11.00	[なめこ汁]				澱粉	0.80	にんにく	
粉チーズ	2.00	学 豆腐	25.00	[だまこ汁]				学 ベーコン(肩)角1cm	15.00
パン粉	1.70	えのきたけ	8.00	豚肩肉うす切	10.00	[米粉麺入りサーラータン]		セロリー	3.00
乾燥パセリ	0.06	なめこ	25.00	米ぬか油	0.20	鶏ひなもも皮なし小間	20.00	玉ねぎ	30.00
		ねぎ	8.00	学 だまこ餅12g(冷凍)	40.00	米ぬか油	0.30	米ぬか油	0.30
		学 みそ・N	10.00	大根	10.00	年 米粉麺3mm	10.70	キャベツ	20.00
		塩	0.01	しめじ	10.00	しいたけ(生)	5.00	にんじん	10.00
		煮干粉・袋	3.00	にんじん	8.00	にんじん	8.00	学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	20.00
		水	128.00	学 しょうゆ	2.00	にら	3.00	トマトピューレ	10.00
		学 しょうゆ	0.01	塩	0.68	学 ねぎ	12.00	学 トマトケチャップ(中学校)	4.00
		[野菜の辛子酢和え]		学 みりん	1.00	学 しょうゆ	2.00	塩	0.60
		胡瓜	12.00	かつお厚削り節・袋	2.00	年 あらびき黒こしょう	0.04	白こしょう(純)	0.05
		大根	30.00	水	125.00	塩	0.70	三温糖	0.35
		にんじん	10.00	[江戸菜入りゆで野菜]		年 酒2L	1.00	ぶどう酒 白	1.50
		学 しょうゆ	2.50	江戸菜	25.00	年 澱粉	1.50	豚ガラ(冷凍)	9.00
		年 食酢	1.50	学 キャベツ	15.00	年 食酢	1.60	にんにく	0.15
		三温糖	1.00	年 サラダこんにゃく赤	10.00	学 ごま油	0.50	しょうが	0.15
		塩	0.03			鶏ガラ(冷凍)	9.00	水	110.00
		学 洋辛子	0.07	[和風ドレ]		にんにく	0.20		
		ごま油	0.30	年※ 和風ドレッシングGK	5.00	しょうが	0.20	[じゃが芋のピクルスサラダ]	
						水	145.00	じゃが芋	30.00
								にんじん	7.00
								ホールコーン(冷凍)	5.00
								グリーンピース(冷凍)	3.00
								オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	1.80
								学 食酢	2.50
								塩	0.35
								三温糖	0.80
								にんにく	0.05
								胡瓜	2.00

10月30日(木)		10月31日(金)				
料理名／食品名		給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)		
[牛乳]			[牛乳]			
※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	
[れんこん入りカレーライス]			[ご飯]			
	米	90.00		米	90.00	
	大麦	12.80				
(れんこん入りカレーライスの具)			[油淋鶏]			
★教室でかけます。				鶏ひな胸肉開き70g	70.00	
	豚肩肉角切(2cm角)	40.00		塩	0.20	
	にんにく	0.30		白こしょう(純)	0.01	
	しょうが	0.30	年	酒2L	3.10	
	米ぬか油	0.50		澱粉	9.00	
	ローレル(パウダー)	0.03		米ぬか油(揚げ油)	9.00	
	玉ねぎ	60.00		しょうが	0.02	
	にんじん	20.00		ねぎ	5.00	
	じゃが芋	40.00	学	しょうゆ	3.00	
	れんこん	15.00		はちみつ	1.50	
	塩	0.60		三温糖	3.00	
	白こしょう(純)	0.05	年	食酢	4.00	
年	ガラムマサラ	0.04		水	1.30	
	三温糖	0.40		ごま油	2.00	
学	しょうゆ	3.50				
	豚ガラ(冷凍)	9.00	[五目スープ]			
	にんにく	0.20		豚肩肉せん切	12.00	
	しょうが	0.20		しょうが	0.20	
	水	80.00		米ぬか油	0.20	
年	ウスターソース	3.00		にんじん	10.00	
年	中濃ソース	2.50		白菜	30.00	
学	トマトケチャップ（中学校）	5.50		ねぎ	10.00	
	小麦粉	8.00		きくらげ国産(生)	4.50	
月	バター	3.00	学	しょうゆ	2.50	
	米ぬか油	5.00		塩	0.70	
年	カレー粉	1.40		白こしょう(純)	0.02	
			年	酒2L	1.00	
[ハム入り野菜ソテー]				豚ガラ(冷凍)	9.00	
学	ハム短冊1.5cm	18.00		しょうが	0.20	
	米ぬか油	0.30		にんにく	0.20	
	キャベツ	35.00		水	135.00	
	にんじん	12.00				
	エリンギ	10.00	[こんにゃくサラダ]			
	白こしょう(純)	0.04	学	糸こんにゃく(白)	20.00	
学	しょうゆ	0.70	年	サラダこんにゃく黄	5.00	
	塩	0.40	年	サラダこんにゃく赤	5.00	
				キャベツ	20.00	
[みかん]			学	ゆで枝豆(冷)	5.00	
	みかん・大	80.00		三温糖	1.80	
			年	食酢	2.00	
				塩	0.35	
				米ぬか油	1.50	