

11月4日(火)		11月5日(水)		11月6日(木)		11月7日(金)		11月10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	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00
[中華丼]		[ご飯]		[ご飯]		[むらさき芋揚げパン]		[中華風炊き込みご飯]	
米	90.00	米	90.00	米	90.00	月 白パン50g一括	72.50	米	85.00
大麦	12.80					米ぬか油(揚げ油)	9.00	しょうが	0.40
(中華丼の具)		[豚肉のケチャップソースがけ]		[鶏肉の照焼]		グラニュー糖	5.50	豚肩肉角切(1cm角)	28.00
★教室でかけます。		豚肩肉角切(2cm角)	70.00	鶏ひなもも開き70g	70.00	むらさき芋パウダー	3.00	米ぬか油	0.40
しょうが	0.20	塩	0.20	年 酒2L	3.10	塩	0.03	にんじん	5.00
にんにく	0.10	白こしょう(純)	0.01	米ぬか油	0.01	[クリームシチュー]		学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	5.00
豚肩肉うす切	45.00	澱粉	8.00	三温糖	2.60	鶏ひなもも皮なし(2cm角)	40.00	干椎茸(せん切)	0.40
豚ばら肉スライス3cm	15.00	米ぬか油(揚げ油)	8.00	学 しょうゆ	5.20	米ぬか油	0.50	ごま油	0.80
米ぬか油	0.50	米ぬか油	0.20	学 みりん	5.20	じゃが芋	40.00	年 酒2L	3.00
にんじん	10.00	にんにく	0.20	学 澱粉	0.80	玉ねぎ	50.00	学 しょうゆ	1.60
玉ねぎ	30.00	しょうが	0.20	水	9.50	にんじん	20.00	学 オイスターソース	3.00
白菜	40.00	玉ねぎ	5.00	[かぶの味噌汁]		マッシュルーム(生)	7.00	塩	0.40
学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	15.00	三温糖	0.60	豚肩肉うす切	20.00	小麦粉	6.50	[ほっけのから揚げ]	
きくらげ国産(生)	4.00	ごま油	0.60	米ぬか油	0.15	月 バター	3.00	塩ほっけ切身60g	60.00
黄パプリカ	6.00	学 トマトケチャップ(中学校)	9.50	にんじん	10.00	米ぬか油	3.50	澱粉	8.00
年 酒2L	1.80	学 しょうゆ	1.50	かぶ	30.00	調理用牛乳	50.00	塩	0.15
学 しょうゆ	4.00	塩	0.07	かぶ葉	10.00	生クリーム	10.00	白こしょう(純)	0.02
三温糖	1.00	澱粉	0.20	しめじ	6.00	塩	0.90	米ぬか油(揚げ油)	10.00
塩	0.90	[白菜とたけのこのスープ]		かつお厚削り節・袋	2.00	白こしょう(純)	0.06	[わかめスープ]	
澱粉	4.00	鶏ひなもも皮なし小間	12.00	学 白みそ	9.00	ローレル(パウダー)	0.02	学 鶏ひなもも皮なし小間	15.00
水	25.00	米ぬか油	0.01	学 しょうゆ	0.01	鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 カットわかめ	0.80
ごま油	0.70	学 茹たけのこ(レトルト) 1Kg	12.00	水	128.00	にんにく	0.20	白菜	20.00
[トッポギスープ]		にんじん	10.00	[れんこん入りきんぴら]		しょうが	0.20	にんじん	10.00
鶏ひなもも皮なし小間	12.00	白菜	25.00	米ぬか油	0.30	水	30.00	玉ねぎ	15.00
米ぬか油	0.01	学 しょうゆ	2.00	ごぼう	8.00	[スパゲッティサラダ]		学 しょうゆ	2.00
にんじん	8.00	塩	0.60	学 糸こんにゃく(黒)	15.00	学 スパゲッティ	12.00	塩	0.60
チンゲン菜	10.00	白こしょう(純)	0.02	れんこん	15.00	米ぬか油	0.60	白こしょう(純)	0.05
ねぎ	8.00	年 酒2L	1.00	学 さつま揚げ	8.00	学 ハム角切8mm	8.00	年 酒2L	0.50
学 トッポギ	22.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00	さつま芋	20.00	にんじん	8.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00
学 しょうゆ	2.00	しょうが	0.15	さやいんげん	5.00	胡瓜	10.00	にんにく	0.10
塩	0.60	にんにく	0.15	米ぬか油	0.50	年 米ぬか油	2.30	水	145.00
白こしょう(純)	0.03	水	145.00	三温糖	0.80	食酢	2.60	[華風和え]	
年 酒2L	1.00	[いかと野菜のゆずこしょう炒め]		しょうゆ	1.30	三温糖	1.00	大根	20.00
ごま油	1.00	いか短冊切	20.00	学 みりん	1.00	塩	0.52	胡瓜	12.00
鶏ガラ(冷凍)	9.00	にんにく	0.20	塩	0.20	白こしょう(純)	0.02	小松菜	8.00
にんにく	0.20	年 酒2L	0.50	一味唐辛子	0.01	学 洋辛子	0.03	ホールコーン(冷凍)	8.00
しょうが	0.20	米ぬか油	0.30	ごま油	0.70			にんにく	0.05
水	140.00	エリンギ	8.00	白いりごま	1.20			食酢	2.00
[りんご1／6]		にんじん	5.00					三温糖	1.60
りんご・大	38.08	緑豆もやし 4Kg	15.00					学 しょうゆ	0.60
塩	0.10	ホールコーン(冷凍)	15.00					塩	0.30
水	1.00	小松菜	8.00					米ぬか油	0.80
		塩	0.30					ごま油	0.80
		学 しょうゆ	0.60					白いりごま	1.00
		月 柚子胡椒	0.24						
		澱粉	0.40						
		水	1.60						
※印は学校直送品です。									
網掛けの部分は、教室でかけます。									

11月11日(火)	11月12日(水)	11月13日(木)	11月14日(金)	11月17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)
[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml 130.00	[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	[ご飯] 米 90.00	[鮭ちらし寿司] 米 90.00 三温糖 3.30 塩 0.85 年 食酢 9.50 (鮭ちらし寿司の具) ★教室でかけます。 鮭角切(2cm角) 70.00 年 酒2L 2.60 米ぬか油 0.50 れんこん 15.00 にんじん 12.00 干椎茸(刻み用)500 g 1.30 かんぴょう(乾) 1.50 さやいんげん 4.00 年 酒2L 1.00 年 食酢 0.50 学 みりん 0.50 三温糖 3.00 塩 0.50 学 しょうゆ 2.60 水 12.00	[ミート麺] 学 蒸し中華めん2.2mm・中 160.00 米ぬか油 1.00 (ミート麺の具) ★教室でかけます。 国産牛ひき肉 15.00 豚もも粗挽肉10mm 45.00 にんにく 0.20 ぶどう酒 赤 1.00 にんじん 25.00 玉ねぎ 55.00 干椎茸(刻み用)500 g 0.50 米ぬか油 0.50 学 トマトケチャップ(中学校) 10.00 トマトピューレ 20.00 年 ウスターソース 6.50 三温糖 0.50 学 しょうゆ 2.00 塩 0.70 白こしょう(純) 0.02 ナツメグ 0.01 ローレル(パウダー) 0.01 小麦粉 0.30 水 2.00	[ご飯] 米 95.00
[ポークジンジャー] 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 6.00 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 澱粉 0.01	[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 豚もも挽肉 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 米ぬか油 0.30	[ゆば入りすまし汁] 月 湯葉(生) 8.00 大根 10.00 白菜 10.00 ねぎ 8.00 かつお厚削り節・袋 2.00 真昆布 0.40 学 しょうゆ 1.50 塩 0.65 水 160.00	[さつま芋のクリーム煮] 月 さつま芋 70.00 バター 1.70 生クリーム 13.00 三温糖 7.80 塩 0.13 水 12.50	[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 25.00 にんじん 15.00 学 茹たけのこ(レトルト) 1 Kg 12.00 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
[いか団子汁] 月 イカ団子8g 35.00 白菜 25.00 にんじん 10.00 小松菜 8.00 しょうが 0.20 塩 0.25 学 しょうゆ 3.00 年 酒2L 1.50 かつお厚削り節・袋 2.00 水 130.00	[サーラータン] 学 鶏ひなもも皮なし小間 15.00 豆腐 25.00 にんじん 8.00 チンゲン菜 12.00 ねぎ 10.00 学 しょうゆ 2.00 あらびき黒こしょう 0.04 塩 0.70 年 酒2L 1.00 澱粉 1.50 年 食酢 1.60 ごま油 0.50 鶏ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 130.00	[肉じゃが] 豚ばら肉スライス3cm 8.00 豚肩肉うす切 12.00 米ぬか油 0.50 小じゃが芋 55.00 にんじん 12.00 玉ねぎ 15.00 学 しらたき 8.00 グリーンピース(冷凍) 3.00 塩 0.10 年 酒2L 0.50 学 みりん 1.00 三温糖 1.30 学 しょうゆ 3.00 かつお厚削り節・袋 0.30 水 5.00	[さつま芋のクリーム煮] 月 さつま芋 70.00 バター 1.70 生クリーム 13.00 三温糖 7.80 塩 0.13 水 12.50	[さつま芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 18.00 さつま芋 35.00 江戸菜 7.00 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
[切干大根のサラダ] 学 ハムせん切5mm 8.00 切り干大根 6.00 胡瓜 15.00 米ぬか油 1.80 年 食酢 2.00 三温糖 0.80 塩 0.35	[三色ナムル] 緑豆もやし 4 Kg 20.00 小松菜 18.00 にんじん 10.00 にんにく 0.10 学 しょうゆ 2.00 三温糖 1.20 塩 0.15 ごま油 0.50	[肉じゃが] 豚ばら肉スライス3cm 8.00 豚肩肉うす切 12.00 米ぬか油 0.50 小じゃが芋 55.00 にんじん 12.00 玉ねぎ 15.00 学 しらたき 8.00 グリーンピース(冷凍) 3.00 塩 0.10 年 酒2L 0.50 学 みりん 1.00 三温糖 1.30 学 しょうゆ 3.00 かつお厚削り節・袋 0.30 水 5.00	[ブロッコリー入りサラダ] ブロッコリー 10.00 キャベツ 28.00 にんじん 5.00 ホールコーン(冷凍) 8.00 玉ねぎ 3.00 にんにく 0.05 米ぬか油 1.80 年 食酢 0.80 レモン汁ビン入り 1.00 三温糖 1.00 塩 0.38 学 粒マスタード 0.35	[パプリカ入りゆで野菜] キャベツ 30.00 赤パプリカ 4.00 黄パプリカ 4.00 年 サラダこんにゃく白 12.00
[米粉のブルーベリータルト] 月※ お米のタルトブルーベリー 25.00		[ぶどうゼリー] 年 ダイスゼリーマスカット 40.00 年 ダイスゼリーぶどう 30.00	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。	[かんきつドレ] 年※ 柑橘ドレッシング 5.00

11月18日(火)		11月19日(水)		11月20日(木)		11月21日(金)		11月25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	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00			
[ご飯]		[親子丼]		[カレー肉うどん]		[セルフサンド]		[担々そばろ丼]						
	米	95.00		米	95.00	学	冷凍ゆでうどん	200.00		米	95.00			
		(親子丼の具)		米ぬか油		(ペッパーチキン)		(担々そばろ丼の具)						
		★教室でかけます。		(カレー肉うどんの具)		★教室で挟みます。		★教室でかけます。						
	あかうお70g	70.00		鶏ひなもも肉小間	45.00		鶏ひな胸肉開き70g	70.00		鶏ひなもも粗挽肉10mm	35.00			
年	酒2L	3.10		卵 L・LL	50.00		学	しょうゆ	1.00		豚肩粗挽肉10mm	35.00		
	澱粉	8.00		米ぬか油	0.50			塩	0.45		米ぬか油	0.50		
	米ぬか油(揚げ油)	9.00		にんじん	12.00	年		にんにく	0.50	学	トーバンジャン(中学校)	0.50		
学	しょうゆ	3.30		玉ねぎ	45.00	学		しょうが	0.40		にんにく	0.30		
	三温糖	4.50		さやいんげん	5.00	学	みりん	0.70	年	酒2L	2.80	しょうが	0.30	
年	食酢	4.50		塩	0.13		米ぬか油	0.15		あらびき黒こしょう	0.28	玉ねぎ	35.00	
	塩	0.10	学	しょうゆ	6.70		玉ねぎ	28.00		澱粉	10.00	にんじん	12.00	
	水	9.00		三温糖	1.50	学	にんじん	12.00		米ぬか油(揚げ油)	5.00	学	茹たけのこ(レトルト) 1 kg	10.00
	澱粉	0.30	年	酒2L	1.60		油揚げ	5.00				干椎茸(刻み用)500 g	1.50	
[きのこ入りすまし汁]			学	みりん	0.60		ねぎ	10.00		[ベーコンと大根のトマトスープ]		学	きざみだいず	10.00
	しいたけ(生)	6.00		水	2.40	学	小松菜	10.00	学	バラベーコン角切8mm	12.00	学	みそ・N	5.00
	えのきたけ	8.00	[いももち入り味噌汁]			学	しょうゆ	7.50		セロリー	2.00		三温糖	1.90
	白菜	20.00		豚肩肉うす切	12.00	学	みりん	1.50		玉ねぎ	20.00	年	酒2L	1.30
	小松菜	12.00		米ぬか油	0.15	年	三温糖	1.50		米ぬか油	0.15	学	しょうゆ	3.00
月	ちらし蒲鉾・いちょう	3.00		しめじ	6.00		カレー粉	0.60		大根	25.00		塩	0.10
月	ちらし蒲鉾・もみじ	5.00		大根	20.00		澱粉	3.50		小松菜	8.00		一味唐辛子	0.01
	かつお厚削り節・袋	2.00		わけぎ	3.00		かつお厚削り節・袋	3.50		にんじん	15.00		白ねりごま	5.00
	真昆布	0.40	月	いももち10g (冷凍)	35.00		塩	0.40	学	トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	20.00		白すりごま	5.00
学	しょうゆ	1.50	学	白みそ	9.00		水	120.00		トマトピューレ	10.00		水	2.00
	塩	0.65	学	しょうゆ	0.01	[黒はんぺんの天ぷら]			学	トマトケチャップ(中学校)	5.00		澱粉	0.02
	水	150.00		かつお厚削り節・袋	2.00	月	黒はんぺん・大	28.00		塩	0.75	[塩麴スープ]		
[秋野菜の煮物]				水	130.00		小麦粉	1.00		白こしょう(純)	0.05	学	鶏ひなもも皮なし小間	15.00
	鶏ひなもも肉(2cm角)	15.00	[小松菜の和え物]				小麦粉	4.50		三温糖	0.35		豆腐	15.00
	ごぼう	15.00		小松菜	20.00		水	4.95		ぶどう酒 白	1.50		白菜	15.00
学	こんにゃく	8.00		にんじん	5.00		塩	0.10		豚ガラ(冷凍)	9.00		にんじん	8.00
	米ぬか油	0.30		キャベツ	15.00		米ぬか油(揚げ油)	3.00		にんにく	0.15		ねぎ	4.00
	里芋・大	15.00	学	糸こんにゃく(白)	10.00	[かぼちゃサラダ]			しょうが	0.15		小松菜	8.00	
	れんこん	8.00	年	食酢	2.00		かぼちゃ角切(1.0cm角)	30.00		水	105.00	学	塩麴	3.00
	にんじん	15.00		三温糖	1.20		ホールコーン(冷凍)	8.00	[キャベツとツナのサラダ]			学	しょうゆ	0.30
	むき栗 1/4または乱切り	10.00		塩	0.38	月	ミックスビーンズ(冷)	10.00		キャベツ	28.00		塩	0.45
	水	10.00		米ぬか油	1.50					にんじん	7.00		ごま油	1.00
	かつお厚削り節・袋	0.75	[マヨネーズ風調味料(卵なし)]							胡瓜	8.00		鶏ガラ(冷凍)	9.00
	三温糖	2.00	年※ マヨネーズ 風調味料卵なし305g		7.00				学	まぐろ油漬	5.00		にんにく	0.10
学	みりん	1.00							年	食酢	2.00		しょうが	0.30
学	しょうゆ	4.00								三温糖	1.20		水	140.00
年	酒2L	1.00								塩	0.35	[めかぶ入りサラダ]		
	塩	0.01								白こしょう(純)	0.02		芽かぶ(乾)	0.70
										米ぬか油	1.50		大根	25.00
												年	サラダこんにゃく黄	12.00
												学	ゆで枝豆(冷)	8.00
												[中華ドレ]		
												年※ 中華ドレッシング		5.00

11月26日(水)		11月27日(木)		11月28日(金)			
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)			
[ドリンクヨーグルト]		[牛乳]		[牛乳]			
学※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00		
[ほうれん草パン]		[ご飯]		[きのこのカレーライス]			
月※ ほうれん草パン60g	87.00	米	90.00	米	100.00		
[マカロニグラタン]		[のり佃煮]		(きのこのカレーライスの具)			
鶏ひな胸肉小間	30.00	月※ のり佃煮10g	10.00	★教室でかけます。			
米ぬか油	0.50	[鯖の塩焼]		鶏ひなもも肉(2cm角)	42.00		
ぶどう酒 白	1.50	さば切身70g	70.00	にんにく	0.30		
にんじん	10.00	年 酒2L	3.10	しょうが	0.30		
玉ねぎ	30.00	塩	0.40	米ぬか油	0.50		
マッシュルーム(生)	10.00	米ぬか油	0.01	じゃが芋	35.00		
塩	0.80	[田舎汁]		玉ねぎ	55.00		
白こしょう(純)	0.03	鶏ひなもも皮なし小間	12.00	にんじん	20.00		
調理用牛乳	40.00	ごぼう	10.00	しめじ	6.00		
月 バター	3.00	米ぬか油	0.30	エリンギ	6.00		
米ぬか油	4.00	にんじん	12.00	マッシュルーム(生)	6.00		
小麦粉	7.00	里芋・大	15.00	塩	0.60		
学 マカロニ	13.00	学 生揚げ 横1/4(kg)	12.00	白こしょう(純)	0.05		
生クリーム	10.00	ねぎ	8.00	年 ガラムマサラ	0.04		
粉チーズ	2.00	学 白みそ	9.00	三温糖	0.30		
学 パン粉	1.70	学 しょうゆ	0.01	学 しょうゆ	3.50		
乾燥パセリ	0.06	煮干粉・袋	3.00	ローレル(パウダー)	0.03		
[ビーンズスープ]		水	145.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00		
豚もも肉(1cm角)	15.00	[白菜のおかか炒め]		にんにく	0.20		
玉ねぎ	15.00	豚肩肉せん切	15.00	しょうが	0.20		
米ぬか油	0.30	米ぬか油	0.30	水	70.00		
にんじん	15.00	学 しらたき	12.00	年 ウスターソース	3.00		
キャベツ	15.00	にんじん	10.00	年 中濃ソース	2.50		
いんげんまめ(冷)	12.00	小松菜	5.00	学 トマトケチャップ(中学校)	5.50		
学 ゆで枝豆(冷)	12.00	白菜	30.00	小麦粉	8.00		
塩	0.60	三温糖	0.20	月 バター	3.00		
学 しょうゆ	1.50	みりん	0.20	米ぬか油	5.00		
年 酒2L	1.00	学 しょうゆ	1.80	年 カレー粉	1.40		
豚ガラ(冷凍)	9.00	塩	0.20	[じゃこ入りキャベツコーンソテー]			
にんにく	0.20	おかか(かつお)	0.60	ちりめんじゃこ	4.00		
しょうが	0.20	一味唐辛子	0.01	学 ベーコン(肩)せん切8mm	10.00		
水	120.00	澱粉	0.40	米ぬか油	0.30		
[ミニトマト2個]		水	1.60	キャベツ	30.00		
ミニトマト	23.60	[みかん]		ホールコーン(冷凍)	15.00		
				小松菜	8.00		
				塩	0.30		
				三温糖	0.30		
				学 しょうゆ	1.00		
				学 みりん	0.50		
				みかん・大		80.00	
				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。			

11月4日(火)	11月5日(水)	11月6日(木)	11月7日(金)	11月10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
[ご飯] 米 90.00	[中華丼] 米 90.00 大麦 12.80 (中華丼の具) ★教室でかけます。	[むらさき芋揚げパン] 月 白パン50g一括 72.50 米ぬか油(揚げ油) 9.00 グラニュー糖 5.50 むらさき芋パウダー 3.00 塩 0.03	[ご飯] 米 90.00	[ご飯] 米 95.00
[豚肉のケチャップソースがけ] 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 米ぬか油 0.20 にんにく 0.20 しょうが 0.20 玉ねぎ 5.00 三温糖 0.60 ごま油 0.60 学 トマトケチャップ(中学校) 9.50 水 10.00 学 しょうゆ 1.50 塩 0.07 澱粉 0.20	学 しょうが 0.20 にんにく 0.10 豚肩肉うす切 45.00 豚ばら肉スライス3cm 15.00 米ぬか油 0.50 にんじん 10.00 玉ねぎ 30.00 白菜 40.00 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 15.00 きくらげ国産(生) 4.00 黄パプリカ 6.00 年 酒2L 1.80 学 しょうゆ 4.00 三温糖 1.00 塩 0.90 澱粉 4.00 水 25.00 ごま油 0.70	[クリームシチュー] 鶏ひなもも皮なし(2cm角) 40.00 米ぬか油 0.50 じゃが芋 40.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 20.00 マッシュルーム(生) 7.00 小麦粉 6.50 月 バター 3.00 米ぬか油 3.50 調理用牛乳 50.00 生クリーム 10.00 塩 0.90 白こしょう(純) 0.06 ローレル(パウダー) 0.02 鶏ガラ(冷凍) 5.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 30.00	[鶏肉の照焼] 鶏ひなもも開き70g 70.00 年 酒2L 3.10 米ぬか油 0.01 三温糖 2.60 学 しょうゆ 5.20 学 みりん 5.20 澱粉 0.80 水 9.50	[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 25.00 にんじん 15.00 学 茹たけのこ(レトルト) 1Kg 12.00 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
[白菜とたけのこのスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 12.00 米ぬか油 0.01 学 茹たけのこ(レトルト) 1Kg 12.00 にんじん 10.00 白菜 25.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.02 年 酒2L 1.00 鶏ガラ(冷凍) 9.00 しょうが 0.15 にんにく 0.15 水 145.00	[トッポギスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 12.00 米ぬか油 0.01 にんじん 8.00 チンゲン菜 10.00 ねぎ 8.00 学 トッポギ 22.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.03 年 酒2L 1.00 ごま油 1.00 鶏ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 140.00	[スパゲッティサラダ] 学 スパゲッティ 12.00 米ぬか油 0.60 学 ハム角切8mm 8.00 にんじん 8.00 胡瓜 10.00 米ぬか油 2.30 年 食酢 2.60 三温糖 1.00 塩 0.52 白こしょう(純) 0.02 学 洋辛子 0.03	[かぶの味噌汁] 豚肩肉うす切 20.00 米ぬか油 0.15 にんじん 10.00 かぶ 30.00 かぶ葉 10.00 しめじ 6.00 かつお厚削り節・袋 2.00 学 白みそ 9.00 学 しょうゆ 0.01 水 128.00	[さつま芋の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 18.00 さつま芋 35.00 江戸菜 7.00 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
[いかと野菜のゆずこしょう炒め] いか短冊切 20.00 にんにく 0.20 年 酒2L 0.50 米ぬか油 0.30 エリンギ 8.00 にんじん 5.00 緑豆もやし 4Kg 15.00 ホールコーン(冷凍) 15.00 小松菜 8.00 塩 0.30 学 しょうゆ 0.60 月 柚子胡椒 0.24 澱粉 0.40 水 1.60	[りんご1／6] りんご・大 38.08 塩 0.10 水 1.00		学 米ぬか油 0.30 ごぼう 8.00 学 糸こんにゃく(黒) 15.00 れんこん 15.00 学 さつま揚げ 8.00 さつま芋 20.00 さやいんげん 5.00 米ぬか油 0.50 三温糖 0.80 学 しょうゆ 1.30 学 みりん 1.00 塩 0.20 一味唐辛子 0.01 ごま油 0.70 白いりごま 1.20	[パプリカ入りゆで野菜] キャベツ 30.00 赤パプリカ 4.00 黄パプリカ 4.00 年 サラダこんにゃく白 12.00
※印は学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。				[かんきつドレ] 年※ 柑橘ドレッシング 5.00

11月11日(火)		11月12日(水)		11月13日(木)		11月14日(金)		11月17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)		
[ドリンクヨーグルト]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		
学	※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	
[ほうれん草パン]		[ご飯]		[鮭ちらし寿司]		[ご飯]		[中華風炊き込みご飯]		
月	※ ほうれん草パン60g	87.00	米	90.00	米	90.00	米	95.00	米	
[マカロニグラタン]		[ジャンボ揚げ餃子]		三温糖		[赤魚の甘酢あん]		しょうが		
	鶏ひな胸肉小間	30.00	月 餃子の皮	38.50	塩	0.85	あかうお70g	70.00	豚肩肉角切(1cm角)	
	米ぬか油	0.50	にんにく	0.60	年 食酢	9.50	酒2L	3.10	米ぬか油	
	ぶどう酒 白	1.50	しょうが	0.60	(鮭ちらし寿司の具)	★教室でかけます。	澱粉	8.00	にんじん	
	にんじん	10.00	豚もも挽肉	38.00	鮭角切(2cm角)		70.00	米ぬか油(揚げ油)	9.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg
	玉ねぎ	30.00	塩	0.73	年 酒2L	2.60	学 しょうゆ	3.30	干椎茸(せん切)	
	マッシュルーム(生)	10.00	白こしょう(純)	0.05	米ぬか油	0.50	年 三温糖	4.50	ごま油	
	塩	0.80	ごま油	0.80	れんこん	15.00	年 食酢	4.50	年 酒2L	
	白こしょう(純)	0.03	学 しょうゆ	0.90	にんじん	12.00	塩	0.10	学 しょうゆ	
	調理用牛乳	40.00	学 キャベツ	15.00	干椎茸(刻み用)500 g	1.30	水	9.00	学 オイスターソース	
月	バター	3.00	にら	5.00	かんぴょう(乾)	1.50	澱粉	0.30	塩	
	米ぬか油	4.00	澱粉	1.20	さやいんげん	4.00	[きのこ入りすまし汁]		[ほっけのから揚げ]	
学	小麦粉	7.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00	年 酒2L	1.00			塩ほっけ切身60g	
	マカロニ	13.00	小麦粉	2.00	年 食酢	0.50	しいたけ(生)	6.00	澱粉	8.00
	生クリーム	10.00	水	4.00	学 みりん	0.50	えのきたけ	8.00	塩	0.15
	粉チーズ	2.00	澱粉	2.00	三温糖	3.00	白菜	20.00	白こしょう(純)	0.02
学	パン粉	1.70	米ぬか油	0.30	塩	0.50	小松菜	12.00	米ぬか油(揚げ油)	10.00
	乾燥パセリ	0.06	[サーラータン]		学 しょうゆ	2.60	月 ちらし蒲鉾・いちょう	3.00	[わかめスープ]	
[ビーンズスープ]		鶏ひなもも皮なし小間		15.00	水	12.00	月 ちらし蒲鉾・もみじ	5.00	学 鶏ひなもも皮なし小間	15.00
	豚もも肉(1cm角)	15.00	学 豆腐	25.00	[ゆば入りすまし汁]		学 かつお厚削り節・袋	2.00	カットわかめ	0.80
	玉ねぎ	15.00	にんじん	8.00	月 湯葉(生)	8.00	真昆布	0.40	白菜	20.00
	米ぬか油	0.30	チンゲン菜	12.00	大根	10.00	しょうゆ	1.50	にんじん	10.00
	にんじん	15.00	学 ねぎ	10.00	白菜	10.00	塩	0.65	玉ねぎ	15.00
	キャベツ	15.00	学 しょうゆ	2.00	ねぎ	8.00	水	150.00	学 しょうゆ	2.00
	いんげんまめ(冷)	12.00	あらびき黒こしょう	0.04	かつお厚削り節・袋	2.00	[秋野菜の煮物]		塩	0.60
学	ゆで枝豆(冷)	12.00	塩	0.70	真昆布	0.40	鶏ひなもも肉(2cm角)	15.00	白こしょう(純)	0.05
	塩	0.60	年 酒2L	1.00	学 しょうゆ	1.50	学 ごぼう	15.00	年 酒2L	0.50
学	しょうゆ	1.50	年 澱粉	1.50	塩	0.65	学 こんにゃく	8.00	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00
年	酒2L	1.00	年 食酢	1.60	水	160.00	米ぬか油	0.30	にんにく	0.10
	豚ガラ(冷凍)	9.00	ごま油	0.50	[肉じゃが]		里芋・大	15.00	水	145.00
	にんにく	0.20	鶏ガラ(冷凍)	9.00	豚ばら肉スライス3cm	8.00	れんこん	8.00	[華風和え]	
	しょうが	0.20	にんにく	0.20	豚肩肉うす切	12.00	にんじん	15.00	大根	20.00
	水	120.00	しょうが	0.20	米ぬか油	0.50	むき栗 1/4または乱切り	10.00	胡瓜	12.00
[ミニトマト2個]		水		130.00	小じゃが芋	55.00	水	10.00	小松菜	8.00
	ミニトマト	23.60	[三色ナムル]		にんじん	12.00	かつお厚削り節・袋	0.75	ホールコーン(冷凍)	8.00
			緑豆もやし 4 Kg	20.00	玉ねぎ	15.00	学 三温糖	2.00	にんにく	0.05
			小松菜	18.00	学 しらたき	8.00	学 みりん	1.00	年 食酢	2.00
			にんじん	10.00	学 グリンピース(冷凍)	3.00	年 しょうゆ	4.00	三温糖	1.60
			にんにく	0.10	塩	0.10	塩	0.01	学 しょうゆ	0.60
			学 しょうゆ	2.00	年 酒2L	0.50			塩	0.30
			三温糖	1.20	学 みりん	1.00			米ぬか油	0.80
			塩	0.15	学 三温糖	1.30	ごま油	0.80	白いりごま	1.00
			ごま油	0.50	学 しょうゆ	3.00				
					かつお厚削り節・袋	0.30				
					水	5.00				
[ぶどうゼリー]				[ぶどうゼリー]						
年	ダイスゼリーマスカット	40.00			年	ダイスゼリーマスカット	40.00			
年	ダイスゼリーぶどう	30.00			年	ダイスゼリーぶどう	30.00			

11月18日(火)	11月19日(水)	11月20日(木)	11月21日(金)	11月25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
[ミート麺] 学 蒸し中華めん2.2mm・中 160.00 米ぬか油 1.00 (ミート麺の具) ★教室でかけます。	[ご飯] 米 90.00 [のり佃煮] 月※ のり佃煮10g 10.00 [鯖の塩焼] さば切身70g 70.00 年 酒2L 3.10 塩 0.40 米ぬか油 0.01 [田舎汁] 鶏ひなもも皮なし小間 12.00 ごぼう 10.00 米ぬか油 0.30 にんじん 12.00 里芋・大 15.00 学 生揚げ 横1/4(kg) 12.00 ねぎ 8.00 学 白みそ 9.00 しょうゆ 0.01 煮干粉・袋 3.00 水 145.00 [白菜のおかか炒め] 豚肩肉せん切 15.00 米ぬか油 0.30 学 しらたき 12.00 にんじん 10.00 小松菜 5.00 白菜 30.00 三温糖 0.20 学 みりん 0.20 学 しょうゆ 1.80 塩 0.20 おかか(かつお) 0.60 一味唐辛子 0.01 澱粉 0.40 水 1.60	[きのこのカレーライス] 米 100.00 (きのこのカレーライスの具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角) 42.00 にんにく 0.30 しょうが 0.30 米ぬか油 0.50 じゃが芋 35.00 玉ねぎ 55.00 にんじん 20.00 しめじ 6.00 エリンギ 6.00 マッシュルーム(生) 6.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.05 年 ガラムマサラ 0.04 三温糖 0.30 学 しょうゆ 3.50 ローレル(パウダー) 0.03 鶏ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 70.00 年 ウスターソース 3.00 年 中濃ソース 2.50 学 トマトケチャップ(中学校) 5.50 小麦粉 8.00 月 バター 3.00 米ぬか油 5.00 年 カレー粉 1.40 [じゃこ入りキャベツコーンソテー] ちりめんじゃこ 4.00 学 ベーコン(肩)せん切8mm 10.00 米ぬか油 0.30 キャベツ 30.00 ホールコーン(冷凍) 15.00 小松菜 8.00 塩 0.30 三温糖 0.30 学 しょうゆ 1.00 学 みりん 0.50 [みかん] みかん・大 80.00	[担々そばろ丼] 米 95.00 (担々そばろ丼の具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも粗挽肉10mm 35.00 豚肩粗挽肉10mm 35.00 学 米ぬか油 0.50 トーバンジャン(中学校) 0.50 にんにく 0.30 しょうが 0.30 玉ねぎ 35.00 にんじん 12.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 10.00 干椎茸(刻み用)500g 1.50 学 きざみだいず 10.00 学 みそ・N 5.00 三温糖 1.90 年 酒2L 1.30 学 しょうゆ 3.00 塩 0.10 一味唐辛子 0.01 白ねりごま 5.00 白すりごま 5.00 水 2.00 澱粉 0.02 [塩麴スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 15.00 学 豆腐 15.00 白菜 15.00 にんじん 8.00 ねぎ 4.00 小松菜 8.00 学 塩麴 3.00 学 しょうゆ 0.30 塩 0.45 ごま油 1.00 鶏ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.10 しょうが 0.30 水 140.00 [めかぶ入りサラダ] 芽かぶ(乾) 0.70 大根 25.00 年 サラダこんにゃく黄 12.00 学 ゆで枝豆(冷) 8.00 [中華ドレ] 年※ 中華ドレッシング 5.00	[セルフサンド] 月※ 豆乳パン60g 86.40 (ペッパーチキン) ★教室で挟みます。 鶏ひな胸肉開き70g 70.00 学 しょうゆ 1.00 塩 0.45 にんにく 0.50 しょうが 0.40 年 酒2L 2.80 あらびき黒こしょう 0.28 澱粉 10.00 米ぬか油(揚げ油) 5.00 [ベーコンと大根のトマトスープ] 学 バラベーコン角切8mm 12.00 セロリー 2.00 玉ねぎ 20.00 米ぬか油 0.15 大根 25.00 小松菜 8.00 にんじん 15.00 学 トマト水煮缶(ダイスカット) 20.00 トマトピューレ 10.00 学 トマトケチャップ(中学校) 5.00 塩 0.75 白こしょう(純) 0.05 三温糖 0.35 ぶどう酒 白 1.50 豚ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.15 しょうが 0.15 水 105.00 [キャベツとツナのサラダ] キャベツ 28.00 にんじん 7.00 胡瓜 8.00 学 まぐろ油漬 5.00 年 食酢 2.00 三温糖 1.20 塩 0.35 白こしょう(純) 0.02 米ぬか油 1.50
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。		注) ちりめんじゃこには、えび・かには含む魚介類が混入することがあります。		

11月26日(水)		11月27日(木)		11月28日(金)			
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)			
[乳酸菌飲料]		[牛乳]		[牛乳]			
年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00		
[ご飯]		[親子丼]		[カレー肉うどん]			
米	95.00	米	95.00	学 冷凍ゆでうどん	200.00		
[ポークジンジャー]		(親子丼の具)		米ぬか油	1.50		
豚肩肉角切(1.5cm角)	75.00	★教室でかけます。		(カレー肉うどんの具)			
しょうが	1.20	鶏ひなもも肉小間	45.00	★教室でかけます。			
ぶどう酒 白	1.00	卵 L・LL	50.00	豚肩肉うす切	35.00		
米ぬか油	0.50	米ぬか油	0.50	三温糖	0.70		
玉ねぎ	35.00	にんじん	12.00	年 酒2L	0.40		
にんじん	15.00	玉ねぎ	45.00	学 しょうゆ	1.98		
赤パプリカ	6.00	さやいんげん	5.00	学 みりん	0.70		
ピーマン	6.00	塩	0.13	米ぬか油	0.15		
エリンギ	8.00	学 しょうゆ	6.70	玉ねぎ	28.00		
学 しょうゆ	4.00	年 三温糖	1.50	にんじん	12.00		
学 みりん	0.70	年 酒2L	1.60	学 油揚げ	5.00		
塩	0.55	学 みりん	0.60	ねぎ	10.00		
あらびき黒こしょう	0.04	水	2.40	小松菜	10.00		
水	2.00	[いももち入り味噌汁]		学 しょうゆ	7.50		
澱粉	0.01	豚肩肉うす切	12.00	学 みりん	1.50		
[いか団子汁]		米ぬか油	0.15	年 三温糖	1.50		
月 イカ団子8g	35.00	しめじ	6.00	年 カレー粉	0.60		
白菜	25.00	大根	20.00	澱粉	3.50		
にんじん	10.00	わけぎ	3.00	かつお厚削り節・袋	3.50		
小松菜	8.00	月 いももち10g（冷凍）	35.00	塩	0.40		
しょうが	0.20	学 白みそ	9.00	水	120.00		
塩	0.25	学 しょうゆ	0.01	[黒はんぺんの天ぷら]			
学 しょうゆ	3.00	かつお厚削り節・袋	2.00	月 黒はんぺん・大	28.00		
年 酒2L	1.50	水	130.00	小麦粉	1.00		
かつお厚削り節・袋	2.00	[小松菜の和え物]		小麦粉	4.50		
水	130.00	小松菜	20.00	水	4.95		
[切干大根のサラダ]		にんじん	5.00	塩	0.10		
学 ハムせん切5mm	8.00	キャベツ	15.00	米ぬか油(揚げ油)	3.00		
切り干大根	6.00	学 糸こんにゃく(白)	10.00	[かぼちゃサラダ]			
年 胡瓜	15.00	年 食酢	2.00	かぼちゃ角切(1.0cm角)	30.00		
米ぬか油	1.80	三温糖	1.20	ホールコーン(冷凍)	8.00		
食酢	2.00	塩	0.38	月 ミックスビーンズ(冷)	10.00		
三温糖	0.80	米ぬか油	1.50	[マヨネーズ風調味料(卵なし)]			
塩	0.35			年※ マヨネーズ 風調味料卵なし305g	7.00		
[米粉のブルーベリータルト]							
月※ お米のタルトブルーベリー	25.00						