

1月9日(金)		1月13日(火)		1月14日(水)		1月15日(木)		1月16日(金)	
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
[しょうゆラーメン]		[ご飯]		[ご飯]		[フレッシュパン]		[ご飯]	
学 蒸し中華めん1.7mm・小	115.00	米	65.00	米	65.00	低：フレッシュパン40g	58.00	米	65.00
(しょうゆラーメンの具)		[鯖のピリ辛焼]		[ごまみそカツ]		月※ 中：フレッシュパン45g	65.30	[鶏肉の生姜焼]	
★教室でかけます。		さば切身55g		豚ひれ肉50g		高：フレッシュパン50g	72.50	鶏ひなもも開き60g	
豚肩肉うす切	25.00	米ぬか油	1.00	塩	0.20	[チリコンカン]		しょうが	1.00
豚ばら肉スライス3cm	10.00	ねぎ	2.20	白こしょう(純)	0.02	米ぬか油	0.50	年 酒2L	1.20
米ぬか油	0.20	にんにく	0.30	小麦粉	3.50	にんにく	0.10	学 しょうゆ	4.20
しょうが	0.20	学 みりん	0.60	水	5.00	豚肩挽肉	30.00	学 みりん	1.00
にんにく	0.20	学 しょうゆ	2.20	学 パン粉	6.00	玉ねぎ	18.00	米ぬか油	0.50
にんじん	8.00	ごま油	0.30	米ぬか油(揚げ油)	5.00	学 きざみだいず	10.00	[えのき入り味噌汁]	
学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	8.00	白こしょう(純)	0.01	白すりごま	0.80	だいず(ゆで)	10.00	大根	20.00
白菜	20.00	一味唐辛子	0.01	学 赤みそ	4.50	トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	5.00	にんじん	7.00
チンゲン菜	8.00	年 酒2L	0.80	三温糖	3.00	学 トマトピューレ(小学校)	7.00	学 豆腐	18.00
ねぎ	6.00	[府中っ子味噌汁]		酒2L	1.50	学 トマトケチャップ(小学校)	7.00	えのきたけ	10.00
年 酒2L	1.00	鶏ひなもも皮なし小間		学 みりん	1.50	ローレル(パウダー)	0.01	ねぎ	7.00
学 しょうゆ	7.50	米ぬか油	0.20	水	5.00	塩	0.30	小松菜	10.00
月 ラード	0.20	にんじん	10.00	[青菜とコーンのスープ]		白こしょう(純)	0.01	かつお厚削り節・袋	3.00
塩	0.40	白菜	20.00	米ぬか油	0.40	ナツメグ	0.01	学 白みそ	7.00
白こしょう(純)	0.03	小松菜	10.00	鶏ひなもも皮なし小間	20.00	年 チリパウダー	0.01	水	100.00
月 ラー油・大	0.12	大根	15.00	セロリー	2.00	三温糖	0.20	[米粉麵のカレー炒め]	
ごま油	0.60	学 生揚げ 横1/2(kg)	10.00	玉ねぎ	20.00	[野菜スープ]		年 米粉麵3mm	18.00
豚ガラ(冷凍)	6.00	学 白みそ	7.00	にんじん	10.00	学 ベーコン(肩)せん切8mm	10.00	学 ベーコン(肩)せん切8mm	10.00
しょうが	0.20	かつお厚削り節・袋	3.00	ホールコーン(冷凍)	10.00	米ぬか油	0.20	にんにく	0.20
水	115.00	水	100.00	小松菜	10.00	玉ねぎ	15.00	しょうが	0.20
[ポテトフライ]		[ごぼう入り野菜炒め]		塩	0.55	にんじん	7.00	米ぬか油	0.20
月 冷皮つきポテト	70.00	豚肩肉うす切	12.00	白こしょう(純)	0.02	大根	15.00	にんじん	10.00
米ぬか油(揚げ油)	5.00	にんじん	7.00	しょうゆ	1.00	キャベツ	20.00	ピーマン	5.00
塩	0.35	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	6.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	塩	0.55	玉ねぎ	20.00
[だいこーんサラダ]		赤パプリカ	3.00	しょうが	0.20	白こしょう(純)	0.04	年 カレー粉	0.30
にんじん	7.00	ごぼう	10.00	水	105.00	学 しょうゆ	0.50	年 ウスターソース	0.70
大根	28.00	えのきたけ	10.00	[五色炒め]		豚ガラ(冷凍)	5.00	学 トマトピューレ(小学校)	3.75
胡瓜	6.00	にんにく	0.20	にんにく	0.06	しょうが	0.20	塩	0.25
ホールコーン(冷凍)	5.00	米ぬか油	0.20	オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	0.50	水	105.00	白こしょう(純)	0.03
米ぬか油	0.80	学 しょうゆ	1.60	学 ハムせん切5mm	8.00	[さつま芋サラダ]			
年 食酢	1.80	塩	0.15	キャベツ	27.00	にんじん	10.00		
三温糖	0.65	白こしょう(純)	0.02	黄パプリカ	3.00	さつま芋	25.00		
学 しょうゆ	1.60	年 酒2L	1.50	にんじん	5.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00		
塩	0.06			エリンギ	5.00	ホールコーン(冷凍)	8.00		
				学 オイスターソース	1.50	オリーブ油(1Lﾊﾟｯﾄ)	1.80		
				塩	0.05	年 食酢	1.70		
				白こしょう(純)	0.02	三温糖	1.00		
				しょうゆ	1.00	塩	0.25		
						白こしょう(純)	0.03		

1月19日（月）		1月20日（火）		1月21日（水）		1月22日（木）		1月23日（金）	
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	[根菜カレーライス] 米 (根菜カレーライスの具) ★教室でかけます。	70.00	[ご飯] 米	65.00	[ココアデニッシュ] 低：ココアデニッシュ30g 月※中：ココアデニッシュ35g 高：ココアデニッシュ40g	48.00 56.00 64.00	[ご飯] 米	65.00
[鯖のごまだれ揚げ] 鯖切身50g 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 酒2L 白すりごま 三温糖 しょうゆ みりん 澱粉 水	50.00 6.00 5.00 1.00 0.80 3.00 3.60 1.20 0.12 4.00	鶏ひなもも肉(2cm角) にんじん 大根 玉ねぎ さつま芋 にんにく しょうが 米ぬか油 米ぬか油 バター 小麦粉 カレー粉 トマトケチャップ(小学校) ウスターソース 中濃ソース デミグラスソース(レトルト) しょうゆ 塩 ローレル(パウダー) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	30.00 12.00 15.00 45.00 25.00 0.20 0.20 0.50 4.50 2.00 6.50 0.90 5.00 1.80 1.20 3.00 0.90 0.90 0.02 5.50 0.20 70.00	[すきやき煮] 国産牛肩ロースうす切 国産牛肩肉うす切 学 焼き豆腐 にんじん 玉ねぎ えのきたけ 月 ちらし蒲鉾・梅 学 しらたき 学 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 年 酒2L 塩 米ぬか油	20.00 20.00 25.00 7.00 45.00 10.00 5.00 40.00 3.00 7.50 0.80 1.70 0.10 0.30	[鶏肉のデミグラスソース揚げ] 鶏ひなもも開き60g 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 学 デミグラスソース(レトルト) 学 トマトケチャップ(小学校) 年 中濃ソース 年 ウスターソース 三温糖 塩 水 澱粉	60.00 6.00 5.00 8.00 4.50 1.40 0.40 0.10 0.05 2.00 0.15	[おろしハンバーグ] 和牛ひき肉 国産牛ひき肉 学 押豆腐(水抜き) 玉ねぎ 学 パン粉 塩 白こしょう(純) ナツメグ 学 しょうゆ 米ぬか油 水 学 しょうゆ 学 みりん 三温糖 大根 水 澱粉	30.00 25.00 10.00 35.00 2.50 0.25 0.02 0.01 0.70 0.10 0.80 2.40 2.00 0.30 12.00 3.00 0.15
[豚汁] 豚肩肉うす切 にんじん 大根 ごぼう 米ぬか油 ねぎ 油揚げ 学 こんにゃく 学 白みそ 学 かつお厚削り節・袋 水	20.00 8.00 20.00 8.00 0.20 8.00 5.00 5.00 7.00 3.00 100.00	[野菜の塩麴炒め] 学 斜め切ウィンナー5mm(小学校) 米ぬか油 にんじん エリンギ 学 キャベツ 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 学 塩麴 塩 [フルーツポンチ (いちご・りんご・みかん)] 月 みかんレトルト 月 りんごレトルト 月 シロップ全糖 年 ダイスゼリーいちご 年 ダイスゼリーみかん	8.00 0.20 8.00 10.00 25.00 10.00 3.00 0.03 15.00 20.00 10.00 20.00 20.00	[五目汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 里芋 ごぼう 学 茹たけのこ(レトルト)1kg ねぎ 学 白みそ 水 かつお厚削り節・袋	12.00 0.20 8.00 18.00 10.00 8.00 8.00 7.00 105.00 3.00	[ポトフ] 豚肩肉角切(1.5cm角) にんじん かぶ セロリー じゃが芋 玉ねぎ 米ぬか油 塩 白こしょう(純) ぶどう酒 白 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	20.00 12.00 15.00 3.00 20.00 20.00 0.20 0.60 0.03 1.50 1.00 5.00 0.20 90.00	[キムチスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 年 はくさいキムチ・甘口 ねぎ チンゲン菜 学 トップギ 白こしょう(純) 学 しょうゆ 学 白みそ 塩 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	15.00 0.30 8.00 15.00 8.00 8.00 0.02 1.20 1.50 0.20 5.00 0.20 100.00
[ちくわ入り野菜炒め] 米ぬか油 赤パプリカ 玉ねぎ 学 焼き竹輪 キャベツ しょうが 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純)	0.20 3.00 12.00 10.00 28.00 0.20 1.70 0.05 0.02	[フルーzプオンチ (いちご・りんご・みかん)] 月 みかんレトルト 月 りんごレトルト 月 シロップ全糖 年 ダイスゼリーいちご 年 ダイスゼリーみかん	8.00 0.20 8.00 10.00 25.00 10.00 3.00 0.03 15.00 20.00 10.00 20.00 20.00	[ミニトマト2個] ミニトマト	24.00	[海藻サラダ] 学 サラダ海藻 キャベツ にんじん 月 かまぼこ	1.00 28.00 7.00 8.00	[小松菜の炒め和え] にんじん 米ぬか油 年 サラダこんにゃく黄 キャベツ 小松菜 学 洋辛子 年 酒2L 三温糖 学 しょうゆ 塩	7.00 0.20 5.00 25.00 10.00 0.07 0.50 1.20 2.50 0.05
						年※たまねぎドレッシング	5.00		

1月26日（月）		1月27日（火）		1月28日（水）		1月29日（木）		1月30日（金）		
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]		[東京牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[ミルクコーヒー]		
※	飲用牛乳	206.00	※ 東京牛乳	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
[豚丼]		[あしたばパン]		[ツナピラフ]		[ご飯]		[和風カレーそばろ丼]		
	米	70.00	低：あしたばパン40g	58.00	米	55.00	米	70.00	米	70.00
	(豚丼の具)	★教室でかけます。	月※ 中：あしたばパン45g	65.30	塩	0.20			(和風カレーそばろ丼の具)	
	豚肩肉うす切	45.00	高：あしたばパン50g	72.50	オリーブ油(1Lペット)	1.00	[五目佃煮]		★教室でかけます。	
	豚ばら肉スライス3cm	13.00			にんじん	5.00	月※ 五目佃煮8g	8.00	豚肩粗挽肉10mm	32.00
	玉ねぎ	35.00	[押立グラタン]		玉ねぎ	10.00			豚もも挽肉	12.00
学	しらたき	30.00	学 マカロニ	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	7.00	[ほっけのケチャップソース]		学 きざみだいず	12.00
	米ぬか油	0.20	鶏ひなもも肉小間	25.00	学 まぐろ油漬	11.00	生ほっけ切身55g	55.00	にんじん	8.00
	三温糖	3.30	米ぬか油	0.20	塩	0.40	澱粉	5.00	玉ねぎ	15.00
学	しょうゆ	7.50	にんじん	10.00	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油(揚げ油)	5.00	ごぼう	7.00
学	みりん	0.80	玉ねぎ	25.00	学 しょうゆ	0.40	ぶどう酒 赤	1.20	学 こんにゃく 1 cm角切り	7.00
年	酒2L	1.80	小松菜	12.00			トマトケチャップ (小学校)	10.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00
	塩	0.01	白こしょう(純)	0.02	[キャロットポタージュ]		学 しょうゆ	0.60	学 にんにく	0.30
	[さつま芋の味噌汁]		塩	0.55	豚肩挽肉	12.00	年 ウスターソース	2.20	米ぬか油	0.30
学	油揚げ	5.00	小麦粉	5.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	12.00	三温糖	1.20	学 トマトケチャップ (小学校)	6.00
	さつま芋	20.00	バター	3.00	米ぬか油	0.30	水	1.20	年 ウスターソース	2.00
	にんじん	7.00	米ぬか油	2.00	にんじん	10.00			三温糖	0.10
	大根	20.00	調理用牛乳	32.00	玉ねぎ	25.00	[沢煮碗]		塩	0.30
	タアサイ	7.00	生クリーム	10.00	じゃが芋	20.00	豚もも肉せん切	12.00	年 酒2L	2.00
	ねぎ	5.00	粉チーズ	2.00	冷凍うらごし人参	20.00	ごぼう	7.00	学 赤みそ	2.00
学	白みそ	7.00	学 パン粉	0.80	コーンピューレ	14.00	米ぬか油	0.50	年 カレー粉	0.70
	かつお厚削り節・袋	3.00			小麦粉	3.50	大根	20.00	学 しょうゆ	0.80
	水	110.00			バター	3.50	にんじん	8.00	学 水	1.00
			[府中産野菜のコロコロスープ]		ねぎ	8.00	干椎茸(せん切)	0.30		
			学 輪切ウィンナー8mm (小学校)	10.00	調理用牛乳	48.00	年 酒2L	1.00	[だまこ汁]	
			米ぬか油	0.20	生クリーム	6.00	学 しょうゆ	0.80	鶏ひなもも肉小間	10.00
			にんじん	10.00	粉チーズ	1.00			米ぬか油	0.30
			大根	15.00	塩	0.60			大根	10.00
			玉ねぎ	12.00	白こしょう(純)	0.03			白菜	12.00
			じゃが芋	18.00	豚ガラ(冷凍)	5.00			にんじん	6.00
			ホールコーン(冷凍)	5.00	しょうが	0.20			ねぎ	5.00
			塩	0.55	水	43.00			学 だまこ餅12g (冷凍)	36.00
			白こしょう(純)	0.03	[ハム入りサラダ]				学 しょうゆ	1.80
			学 しょうゆ	1.00	キャベツ	28.00	[しらたき味噌炒め]		塩	0.55
			豚ガラ(冷凍)	5.00	胡瓜	7.00	学 しらたき	27.00	かつお厚削り節・袋	3.00
			しょうが	0.20	年 サラダこんにゃく 赤	7.00	玉ねぎ	15.00	学 水	105.00
			水	100.00	学 ハムせん切5mm	8.00	米ぬか油	0.50		
					年 食酢	1.60	茹たけのこ(レトルト) 1 kg	10.00		
					玉ねぎ	3.00	学 チンゲン菜	10.00	[チンゲン菜入りサラダ]	
					三温糖	0.75	にんじん	7.00	キャベツ	25.00
					塩	0.35	学 しょうゆ	1.00	チンゲン菜	10.00
					白こしょう(純)	0.02	学 赤みそ	1.80	ホールコーン(冷凍)	8.00
					オリーブ油(1Lペット)	1.70	三温糖	0.80	胡瓜	5.00
					学 洋辛子	0.05			にんじん	6.00
									みかん天然果汁1000ml	0.70
									米ぬか油	1.50
									オリーブ油(1Lペット)	0.50
									学 食酢	1.30
									塩	0.40
									三温糖	0.60
									白こしょう(純)	0.02
									学 洋辛子	0.05

1月9日(金)		1月13日(火)		1月14日(水)		1月15日(木)		1月16日(金)	
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200ml	209.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	65.00	[ココアデニッシュ] 低：ココアデニッシュ30g 月※ 中：ココアデニッシュ35g 高：ココアデニッシュ40g	48.00 56.00 64.00	[和風カレーそばろ丼] 米 (和風カレーそばろ丼の具) ★教室でかけます。	70.00	[ご飯] 米	65.00	[ご飯] 米	65.00
[すきやき煮] 国産牛肩ロースうす切 国産牛肩肉うす切 学 焼き豆腐 にんじん 玉ねぎ えのきたけ 月 ちらし蒲鉾・梅 学 しらたき 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 年 酒2L 塩 米ぬか油	20.00 20.00 25.00 7.00 45.00 10.00 5.00 40.00 3.00 7.50 0.80 1.70 0.10 0.30	[鶏肉のデミグラスソース揚げ] 鶏ひなもも開き60g 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 学 デミグラスソース(レトルト) 学 トマトケチャップ (小学校) 年 中濃ソース 年 ウスターソース 塩 水 澱粉	60.00 6.00 5.00 8.00 4.50 1.40 0.40 0.10 0.05 2.00 0.15	豚肩粗挽肉10mm 豚もも挽肉 学 きざみだいず にんじん 玉ねぎ ごぼう 学 こんにゃく 1cm角切り 学 ゆで枝豆(冷) にんにく 米ぬか油 学 トマトケチャップ (小学校) 年 ウスターソース 三温糖 塩 年 酒2L 学 赤みそ 年 カレー粉 学 しょうゆ 水	32.00 12.00 12.00 8.00 15.00 7.00 7.00 5.00 0.30 0.30 6.00 2.00 0.10 0.30 2.00 2.00 0.70 0.80 1.00	[おろしハンバーグ] 和牛ひき肉 国産牛ひき肉 学 押豆腐(水抜き) 玉ねぎ 学 パン粉 塩 白こしょう(純) ナツメグ 学 しょうゆ 米ぬか油 水 学 しょうゆ 学 みりん 三温糖 大根 水 澱粉	30.00 25.00 10.00 35.00 2.50 0.25 0.02 0.01 0.70 0.10 0.80 2.40 2.00 0.30 12.00 3.00 0.15	[鯖のごまだれ揚げ] 鯖切身50g 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 年 酒2L 白すりごま 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 澱粉 水	50.00 6.00 5.00 1.00 0.80 3.00 3.60 1.20 0.12 4.00
[五目汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 里芋 ごぼう 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg ねぎ 学 白みそ 水 かつお厚削り節・袋	12.00 0.20 8.00 18.00 10.00 8.00 8.00 7.00 105.00 3.00	[ポトフ] 豚肩肉角切(1.5cm角) にんじん かぶ セロリー じゃが芋 玉ねぎ 米ぬか油 塩 白こしょう(純) ぶどう酒 白 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	20.00 12.00 15.00 3.00 20.00 20.00 0.20 0.60 0.03 1.50 1.00 5.00 0.20 90.00	[だまこ汁] 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 大根 白菜 にんじん ねぎ 学 だまこ餅12g(冷凍) 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水	10.00 0.30 10.00 12.00 6.00 5.00 36.00 1.80 0.55 3.00 105.00	[キムチスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 年 はくさいキムチ・甘口 ねぎ チンゲン菜 学 トップギ 白こしょう(純) 学 しょうゆ 学 白みそ 塩 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	15.00 0.30 8.00 15.00 8.00 8.00 15.00 0.02 1.20 1.50 0.20 5.00 0.20 100.00	[豚汁] 豚肩肉うす切 にんじん 大根 ごぼう 米ぬか油 ねぎ 学 油揚げ 学 こんにゃく 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	20.00 8.00 20.00 8.00 0.20 8.00 5.00 5.00 7.00 3.00 100.00
[ミニトマト2個] ミニトマト	24.00	[海藻サラダ] 学 サラダ海藻 キャベツ にんじん 月 かまぼこ	1.00 28.00 7.00 8.00	[チンゲン菜入りサラダ] キャベツ チンゲン菜 ホールコーン(冷凍) 胡瓜 にんじん みかん天然果汁1000ml 米ぬか油 オリーブ油(1Lペット) 年 食酢 塩 三温糖 白こしょう(純) 学 洋辛子	25.00 10.00 8.00 5.00 6.00 0.70 1.50 0.50 1.30 0.40 0.60 0.02 0.05	[小松菜の炒め和え] にんじん 米ぬか油 年 サラダこんにゃく黄 キャベツ 小松菜 学 洋辛子 年 酒2L 三温糖 学 しょうゆ 塩	7.00 0.20 5.00 25.00 10.00 0.07 0.50 1.20 2.50 0.05	[ちくわ入り野菜炒め] 米ぬか油 赤パプリカ 玉ねぎ 学 焼き竹輪 キャベツ しょうが 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純)	0.20 3.00 12.00 10.00 28.00 0.20 1.70 0.05 0.02
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。		[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング							

1月26日（月）		1月27日（火）		1月28日（水）		1月29日（木）		1月30日（金）	
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)
[東京牛乳] ※ 東京牛乳	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
[あしたばパン] 低：あしたばパン40g 月※ 中：あしたばパン45g 高：あしたばパン50g	58.00 65.30 72.50	[豚丼] 米 (豚丼の具) ★教室でかけます。 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 玉ねぎ	70.00 45.00 13.00 35.00	[ご飯] 米	70.00	[根菜カレーライス] 米 (根菜カレーライスの具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角) にんじん 大根 玉ねぎ	70.00 30.00 12.00 15.00 45.00	[ご飯] 米	65.00
[押立グラタン] 学 マカロニ 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ 小松菜 白こしょう(純) 塩 小麦粉 バター 月 米ぬか油 調理用牛乳 生クリーム 粉チーズ 学 パン粉	8.00 25.00 0.20 10.00 25.00 12.00 0.02 0.55 5.00 3.00 2.00 32.00 10.00 2.00 0.80	学 しらたき 米ぬか油 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 年 酒2L 塩 [さつま芋の味噌汁] 学 油揚げ さつま芋 にんじん 大根 タアサイ ねぎ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	30.00 0.20 3.30 7.50 0.80 1.80 0.01 5.00 20.00 7.00 20.00 7.00 5.00 7.00 3.00 110.00	[ほっけのケチャップソース] 生ほっけ切身55g 澱粉 米ぬか油(揚げ油) ぶどう酒 赤 学 トマトケチャップ（小学校） 学 しょうゆ 年 ウスターソース 三温糖 水	55.00 5.00 5.00 1.20 10.00 0.60 2.20 1.20 1.20	月 鶏ひなもも肉(2cm角) にんじん 大根 玉ねぎ さつま芋 にんにく しょうが 米ぬか油 米ぬか油 バター 小麦粉 カレー粉 年 トマトケチャップ（小学校） 年 ウスターソース 中濃ソース 学 デミグラスソース(レトルト) 学 しょうゆ 塩 ローレル(パウダー) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	30.00 12.00 15.00 45.00 25.00 0.20 0.20 0.50 4.50 2.00 6.50 0.90 1.80 1.20 3.00 0.90 0.90 0.02 5.50 0.20 70.00	[ごまみそカツ] 豚ひれ肉50g 塩 白こしょう(純) 小麦粉 水 学 パン粉 米ぬか油(揚げ油) 白すりごま 学 赤みそ 三温糖 年 酒2L 学 みりん 水 [青菜とコーンのスープ] 米ぬか油 鶏ひなもも皮なし小間 セロリー 玉ねぎ にんじん ホールコーン(冷凍) 小松菜 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	50.00 0.20 0.02 3.50 5.00 6.00 5.00 0.80 4.50 3.00 1.50 1.50 5.00 0.40 20.00 2.00 20.00 10.00 10.00 0.55 0.02 1.00 5.00 0.20 105.00
[府中産野菜のコロコロスープ] 学 輪切ウィンナー8mm（小学校） 米ぬか油 にんじん 大根 玉ねぎ じゃが芋 ホールコーン(冷凍) 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	10.00 0.20 10.00 15.00 12.00 18.00 5.00 0.55 0.03 1.00 5.00 0.20 100.00	[きのこ入りゆで野菜] キャベツ 胡瓜 にんじん エリンギ [ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢	25.00 8.00 7.00 8.00 5.00	[しらたき味噌炒め] 学 しらたき 玉ねぎ 米ぬか油 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg チンゲン菜 にんじん 学 しょうゆ 学 赤みそ 三温糖	27.00 15.00 0.50 10.00 10.00 7.00 1.00 1.80 0.80	[野菜の塩麴炒め] 学 斜め切ウィンナー 5mm（小学校） 米ぬか油 にんじん エリンギ キャベツ 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg 学 塩麴 塩 [フルーツポンチ (いちご・りんご・みかん)] 月 みかんレトルト 月 りんごレトルト 月 シロップ全糖 年 ダイスゼリーいちご 年 ダイスゼリーみかん	8.00 0.20 8.00 10.00 25.00 10.00 3.00 0.03 15.00 20.00 10.00 20.00 20.00	学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水 [五色炒め] にんにく オリーブ油(1Lペット) 学 ハムせん切5mm キャベツ 黄パプリカ にんじん エリンギ 学 オイスターソース 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ	1.00 5.00 0.20 100.00 0.06 0.50 8.00 27.00 3.00 5.00 5.00 1.50 0.05 0.02 1.00