

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			
[ご飯]		[ガーリックコーンピラフ]		[ご飯]		[ご飯]		[マーブルパン]						
米		90.00	米		80.00	米		95.00	月※ マーブルパン55g		88.00			
[すき焼き風煮]		マッシュルーム(生)		[豚肉のチリソース]		[生揚げと野菜の旨煮]		[鮭のペッパー揚げ]						
豚肩肉うす切		30.00	にんにく		0.50	学 生揚げ 横1/4(kg)		60.00	学 鮭切身70g		70.00			
国産牛肩肉うす切		30.00	塩		0.70	豚肩肉うす切		40.00	学 しょうゆ		0.30			
米ぬか油		0.60	あらびき黒こしょう		0.05	米ぬか油		0.50	にんにく		0.20			
にんじん		15.00	オリーブ油(1Lペット)		3.00	白菜		25.00	しょうが		0.20			
学	しらたき	15.00	乾燥パセリ		0.15	にんじん		15.00	年 酒2L		2.80			
学	焼き豆腐	40.00	[いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)]		学 しょうが		8.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg		12.00	塩	0.45		
白菜		30.00	いか切身70g		70.00	ねぎ		8.00	干椎茸(4つ割)		1.20	あらびき黒こしょう	0.30	
ねぎ		10.00	年 酒2L		3.10	学 トーバンジャン (中学校)		0.20	ねぎ		8.00	澱粉	8.00	
しゅんぎく葉		10.00	米ぬか油		1.00	ごま油		0.60	三温糖		1.20	米ぬか油(揚げ油)	7.00	
水		10.00	玉ねぎ		10.00	三温糖		0.60	学 しょうゆ		5.50	[豚肉とかぶのスープ]		
年	かつお厚削り節・袋	0.60	米ぬか油		0.20	学 トマトケチャップ (中学校)		11.00	学 みりん		1.20	豚肩肉うす切	15.00	
酒2L		3.00	塩		0.15	水		12.00	塩		0.50	米ぬか油	0.30	
三温糖		3.50	白こしょう(純)		0.04	学 しょうゆ		1.60	かつお厚削り節・袋		0.50	キャベツ	15.00	
塩		0.09	マヨネーズ風調味料(卵なし)		13.00	塩		0.08	澱粉		1.50	かぶ	30.00	
学	しょうゆ	10.00	学 粒マスタード		3.00	澱粉		0.24	水		20.00	かぶ葉	10.00	
[玄米団子汁]			水		3.00	[さつま芋の味噌汁]			[玄米団子汁]			塩	0.65	
しめじ		6.00	[ウインナーと大根のスープ]			鶏ひなもも皮なし小間		15.00	しめじ		6.00	白こしょう(純)	0.03	
わけぎ		3.00	学 輪切ウインナー8mm (中学校)		20.00	さつま芋		35.00	わけぎ		3.00	酒2L	1.00	
大根		25.00	米ぬか油		0.20	小松菜		10.00	大根		25.00	学 しょうゆ	2.00	
年	玄米だんご10g (冷凍)	36.00	大根		30.00	学 白みそ		9.00	玄米だんご10g (冷凍)		36.00	水	133.00	
学	しょうゆ	1.50	にんじん		10.00	学 しょうゆ		0.01	しょうゆ		1.50	豚ガラ(冷凍)	9.00	
塩		0.60	小松菜		10.00	学 かつお厚削り節・袋		2.00	塩		0.60	にんにく	0.15	
学	みりん	1.00	塩		0.60	水		140.00	みりん		1.00	しょうが	0.15	
かつお厚削り節・袋		2.00	白こしょう(純)		0.04	[めかぶ入りゆで野菜]			かつお厚削り節・袋		2.00	[ブロッコリー入りマセドアンサラダ]		
水		130.00	しょうゆ		1.50	芽かぶ(乾)		0.70	水		130.00	ブロッコリー	13.00	
[みかん]			豚ガラ(冷凍)		9.00	大根		30.00	[みかん]			じゃが芋	20.00	
みかん・大		80.00	にんにく		0.15	黄パプリカ		8.00	みかん・大		80.00	にんじん	9.00	
			しょうが		0.15	学 ゆで枝豆(冷)		8.00				オリーブ油(1Lペット)	1.80	
			水		133.00	[かんきつドレ]						食酢	2.00	
			[ハム入り野菜ソテー]			年※ 柑橘ドレッシング		5.00				塩	0.35	
			学 ハム短冊1.5cm		15.00							三温糖	0.80	
			学 バラベーコン短冊1.5cm		5.00	[野菜の甘酢和え]						にんにく	0.05	
			米ぬか油		0.30	キャベツ		30.00						
			キャベツ		35.00	にんじん		8.00						
			玉ねぎ		15.00	胡瓜		10.00						
			赤パプリカ		8.00	年 食酢		2.00						
			学 しょうゆ		0.15	三温糖		1.80						
			塩		0.20	塩		0.25						
			白こしょう(純)		0.02	米ぬか油		1.50						

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		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	学※	ミルクコーヒー200ml	209.00
[ご飯]		[ご飯]		[根菜カレーライス]		[肉汁つけうどん]		[豆乳パン]			
	米	90.00		米	100.00	学	冷凍ゆでうどん	200.00	月※	豆乳パン60g	86.40
[生揚げのごまだれ2個]		[豚肉と野菜の生姜炒め]		(根菜カレーライスの具)		米ぬか油		[マカロニグラタン]			
学	生揚げ1/8(個数)	60.00		★教室でかけます。		(肉汁つけうどんの具)		学	マカロニ	13.00	
	三温糖	3.80		豚肩肉うす切	50.00	★教室でかけます。			鶏ひなもも皮なし小間	30.00	
学	みりん	2.00		豚ばら肉スライス3cm	15.00		豚肩肉うす切	38.00		玉ねぎ	30.00
学	しょうゆ	6.20		しょうが	1.20		三温糖	1.10		にんじん	10.00
	白すりごま	3.00		にんにく	0.30		しょうゆ	2.70		マッシュルーム(生)	10.00
	澱粉	0.90		米ぬか油	0.50	学	酒2L	0.50		米ぬか油	0.50
	水	11.50		玉ねぎ	42.00	年	みりん	1.00		塩	0.80
[えび団子汁]		年		にんじん	15.00	学	米ぬか油	0.30		白こしょう(純)	0.04
月	えびすりみ団子8g	36.00	学	ピーマン	4.00	学	ごぼう	8.00	月	小麦粉	7.00
	白菜	25.00	学	三温糖	1.50	学	にんじん	8.00		バター	3.00
	ねぎ	7.00	学	酒2L	1.50	学	白菜	15.00		米ぬか油	4.00
	にんじん	5.00	学	しょうゆ	5.50	学	ねぎ	8.00		調理用牛乳	40.00
	しょうが	0.50	学	みりん	1.50	学	油揚げ	6.00		生クリーム	10.00
	塩	0.50	学	みそ・N	0.90	学	みりん	1.80		粉チーズ	2.00
学	しょうゆ	2.00		水	2.00	学	しょうゆ	5.50	学	パン粉	1.70
年	酒2L	1.50	[華風コーンスープ]			学	三温糖	1.20		乾燥パセリ	0.06
	かつお厚削り節・袋	2.00		鶏ひなもも皮なし小間	20.00	年	塩	0.60			
	水	130.00		にんじん	8.00	学	白こしょう(純)	0.05	[豆入り野菜スープ]		
[塩肉じゃが]		年		米ぬか油	0.20	[ししゃものから揚げ2本]			学	ベーコン(肩)角1cm	10.00
	豚肩肉うす切	15.00		玉ねぎ	10.00	年	ししゃも25gバラ凍	50.00		米ぬか油	0.20
	豚ばら肉スライス3cm	10.00		ホールコーン(冷凍)	15.00		塩	0.10		玉ねぎ	20.00
	米ぬか油	0.30	学	小松菜	10.00		白こしょう(純)	0.02		にんじん	8.00
	じゃが芋	50.00		じゃが芋	20.00		澱粉	3.00		キャベツ	15.00
	にんじん	12.00		しょうゆ	2.00		米ぬか油(揚げ油)	6.00		青大豆(イトト)	12.00
	玉ねぎ	25.00		塩	0.60		[カラフルサラダ]			塩	0.60
学	糸こんにゃく(黒)	15.00	年	白こしょう(純)	0.04		胡瓜	12.00	学	白こしょう(純)	0.05
学	ゆで枝豆(冷)	5.00		ごま油	0.50		大根	20.00		しょうゆ	2.00
	塩	0.10		酒2L	1.00		にんじん	6.00		豚ガラ(冷凍)	9.00
年	酒2L	1.00		鶏ガラ(冷凍)	9.00	年	にんにく	0.20		にんにく	0.20
学	みりん	1.50		しょうが	0.20		サラダこんにゃく黄	6.00		しょうが	0.20
	三温糖	1.80		にんにく	0.20		しめじ	6.00		水	135.00
学	塩麴	4.30		水	117.00	学			[たまねぎドレ]		
	かつお厚削り節・袋	0.50		澱粉	1.00				年※	たまねぎドレッシング	5.00
	水	10.00		月		学					
		[ビーンズサラダ]		年					[ミニトマト2個]		
		ミックスビーンズ(冷)		学					ミニトマト		23.60
		キャベツ		学							
		胡瓜		学							
		食酢		学							
		三温糖		学							
		しょうゆ		学							
		塩		学							
		米ぬか油		学							
		レモン汁ビン入り		学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							
				学							

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)
[牛乳]			[東京牛乳]			[牛乳]			[牛乳]		
※	飲用牛乳	206.00	※	東京牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00
[ご飯]			[ご飯]			[あしたば揚げパン]			[豚キムチ丼]		
	米	90.00		米	90.00	月	白パン50g一括	72.50		米	90.00
							米ぬか油(揚げ油)	9.00		大麦	12.80
							グラニュー糖	5.50		(豚キムチ丼の具)	
[鶏肉の甘酢あん]			[おさかなバーグ]			月	あしたばパウダー	1.30	★教室でかけます。		
	鶏ひなもも開き70g	70.00		鶏ひなもも肉挽肉	40.00					ブリ切身70g	70.00
年	酒2L	3.10		あじミンチ	30.00				学	しょうゆ	2.70
	澱粉	9.00	学	押豆腐(水抜き)	15.00	[ハンガリアンシチュー]			年	酒2L	1.00
	米ぬか油(揚げ油)	7.00		しょうが	0.20		豚肩肉角切(2cm角)	46.00	学	みりん	2.00
	三温糖	4.00		玉ねぎ	35.00		米ぬか油	0.50	学	米ぬか油	1.00
学	しょうゆ	3.00	学	パン粉	8.00		にんじん	18.00	学	しょうゆ	5.00
年	食酢	4.00		塩	0.35		玉ねぎ	42.00	学	三温糖	4.00
	塩	0.10		白こしょう(純)	0.02	学	トマト水煮缶(ダイカット)	8.00	学	みりん	1.50
	水	9.00	学	しょうゆ	0.50		ローレル(パウダー)	0.03		澱粉	0.40
	澱粉	0.30		ごま油	0.80		塩	0.70		水	8.00
				澱粉	2.50		白こしょう(純)	0.02	[かぶと油揚げの味噌汁]		
[うずら卵入り味噌おでん]				米ぬか油	1.50	年	カレー粉	0.06		かぶ	36.00
学	焼き竹輪	23.00		しょうが	0.20		パプリカ100g	0.02		かぶ葉	12.00
月	揚げボール	27.00	学	しょうゆ	4.00		じゃが芋	40.00		えのきたけ	10.00
学	三角こんにゃく	17.00		三温糖	2.00	学	トマトケチャップ(中学校)	8.00	学	油揚げ	8.00
	大根	30.00	学	みりん	1.00	年	中濃ソース	5.00	学	白みそ	9.00
	にんじん	12.00		水	13.00		小麦粉	6.50	学	しょうゆ	0.01
	結昆布	2.00		澱粉	0.55	月	米ぬか油	4.60		かつお厚削り節・袋	2.00
月	うずら卵	24.00	[芋煮汁]				バター	2.30		水	130.00
年	酒2L	1.50		国産牛肩肉うす切	10.00	学	ピーマン	3.00	[五目きんぴら]		
学	しょうゆ	1.00		米ぬか油	0.30		シュレットチーズ	3.00		豚肩肉せん切	8.00
	三温糖	1.30		里芋・大	35.00		豚ガラ(冷凍)	7.00		ごぼう	12.00
学	赤みそ	1.00		ごぼう	8.00		にんにく	0.15		米ぬか油	0.30
学	白みそ	8.00	学	こんにゃく	10.00		しょうが	0.15		にんじん	12.00
	かつお厚削り節・袋	2.00		まいたけ	10.00	[米粉麺入りサラダ]			学	糸こんにゃく(白)	10.00
	水	90.00		ねぎ	10.00	年	米粉麺1mm	9.50		さやいんげん	8.00
[野菜のお浸し]				塩	0.10		米ぬか油	0.30		さつま芋	20.00
	白菜	30.00	学	しょうゆ	6.00		キャベツ	10.00	学	さつま揚げ	10.00
	小松菜	15.00	学	みりん	1.50		にんじん	3.00		三温糖	1.00
	にんじん	8.00		かつお厚削り節・袋	2.00		胡瓜	10.00	学	しょうゆ	2.50
学	しょうゆ	2.80		水	120.00		ホールコーン(冷凍)	8.00	学	みりん	1.00
学	みりん	0.80	[野菜のゆずこしょう炒め]			年	食酢	2.40		一味唐辛子	0.01
				豚肩粗挽肉10mm	12.00		三温糖	2.15		ごま油	1.00
				にんにく	0.20		塩	0.35		白いりごま	1.20
				米ぬか油	0.30		米ぬか油	1.80			
				にんじん	10.00						
				緑豆もやし4Kg	20.00						
				ホールコーン(冷凍)	15.00						
				小松菜	15.00						
				塩	0.30						
			学	しょうゆ	0.60						
			月	柚子胡椒	0.24						
				澱粉	0.50						
				水	2.00						

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			
[マーブルパン]		[ご飯]		[ご飯]		[ガーリックコーンピラフ]		[ご飯]						
月	※ マーブルパン55g	88.00		米	90.00		米	80.00		米	90.00			
[鮭のペッパー揚げ]		[豚肉のチリソース]		[生揚げと野菜の旨煮]		[いかのマヨネーズ風ソース(卵なし)]		[すき焼き風煮]						
	鮭切身70g	70.00		豚肩肉角切(2cm角)	70.00	学	生揚げ 横1/4(kg)	60.00		豚肩肉うす切	30.00			
学	しょうゆ	0.30		塩	0.20		豚肩肉うす切	40.00		国産牛肩肉うす切	30.00			
	にんにく	0.20		白こしょう(純)	0.01		米ぬか油	0.50		米ぬか油	0.60			
	しょうが	0.20		澱粉	8.00		白菜	25.00		にんじん	15.00			
年	酒2L	2.80		米ぬか油(揚げ油)	8.00		にんじん	15.00	学	しらたき	15.00			
	塩	0.45		米ぬか油	0.20	学	茹たけのこ(レトルト) 1 kg	12.00	学	焼き豆腐	40.00			
	あらびき黒こしょう	0.30		にんにく	0.40		干椎茸(4つ割)	1.20		白菜	30.00			
	澱粉	8.00		しょうが	0.40		ねぎ	8.00		ねぎ	10.00			
	米ぬか油(揚げ油)	7.00		ねぎ	8.00		三温糖	1.20	年	しゅんぎく葉	10.00			
[豚肉とかぶのスープ]		学 トーバンジャン (中学校)		0.20	学	しょうゆ	5.50	年	酒2L	3.10	水	10.00		
	豚肩肉うす切	15.00		ごま油	0.60	学	みりん	1.20		玉ねぎ	10.00	かつお厚削り節・袋	0.60	
	米ぬか油	0.30		三温糖	0.60		塩	0.50		米ぬか油	0.20	年	酒2L	3.00
	キャベツ	15.00		学 トマトケチャップ (中学校)	11.00		かつお厚削り節・袋	0.50		塩	0.15		三温糖	3.50
	かぶ	30.00		学 水	12.00		澱粉	1.50	学	白こしょう(純)	0.04	学	塩	0.09
	かぶ葉	10.00		学 しょうゆ	1.60		水	20.00	学	マヨネーズ風調味料(卵なし)	13.00	学	しょうゆ	10.00
	塩	0.65		塩	0.08	[さつま芋の味噌汁]			学	粒マスタード	3.00	[玄米団子汁]		
	白こしょう(純)	0.03		澱粉	0.24		鶏ひなもも皮なし小間	15.00	学	水	3.00		しめじ	6.00
年	酒2L	1.00		[タアサイ入り中華スープ]			さつま芋	35.00	[ウインナーと大根のスープ]				わけぎ	3.00
学	しょうゆ	2.00			鶏ひなもも皮なし小間	20.00	小松菜	10.00	学	輪切ウインナー8mm (中学校)	20.00		大根	25.00
	水	133.00			にんじん	8.00	学 白みそ	9.00		米ぬか油	0.20	年	玄米だんご10g (冷凍)	36.00
	豚ガラ(冷凍)	9.00			タアサイ	15.00	学 しょうゆ	0.01		大根	30.00	学	しょうゆ	1.50
	にんにく	0.15			きくらげ国産(生)	6.00	かつお厚削り節・袋	2.00		にんじん	10.00		塩	0.60
	しょうが	0.15			玉ねぎ	20.00	水	140.00		小松菜	10.00	学	みりん	1.00
[ブロッコリー入りマセドアンサラダ]		学 しょうゆ		2.00	[めかぶ入りゆで野菜]			学	塩	0.60		かつお厚削り節・袋	2.00	
	ブロッコリー	13.00		塩	0.60		芽かぶ(乾)	0.70		白こしょう(純)	0.04		水	130.00
	じゃが芋	20.00		白こしょう(純)	0.05		大根	30.00	学	しょうゆ	1.50	[みかん]		
	にんじん	9.00		白いりごま	0.50		黄パプリカ	8.00		豚ガラ(冷凍)	9.00		みかん・大	80.00
	オリーブ油(1Lペット)	1.80		ごま油	0.50	学	ゆで枝豆(冷)	8.00		にんにく	0.15			
年	食酢	2.00		鶏ガラ(冷凍)	9.00	[かんきつドレ]				しょうが	0.15			
	塩	0.35		にんにく	0.10		年※ 柑橘ドレッシング	5.00		水	133.00			
	三温糖	0.80		しょうが	0.20					[ハム入り野菜ソテー]				
	にんにく	0.05		水	133.00				学	ハム短冊1.5cm	15.00			
				[野菜の甘酢和え]					学	バラベーコン短冊1.5cm	5.00			
					キャベツ	30.00				米ぬか油	0.30			
					にんじん	8.00				キャベツ	35.00			
				年	胡瓜	10.00				玉ねぎ	15.00			
					食酢	2.00			学	赤パプリカ	8.00			
					三温糖	1.80				しょうゆ	0.15			
					塩	0.25				塩	0.20			
					米ぬか油	1.50				白こしょう(純)	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。														

[illegible]

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]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[東京牛乳]			
※	飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 東京牛乳	206.00	
[ご飯]		[豚キムチ丼]		[ご飯]		[あしたば揚げパン]		[ご飯]			
	米	90.00	米	90.00	米	90.00	月 白パン50g一括	72.50	米	90.00	
			大麦	12.80			米ぬか油(揚げ油)	9.00			
			(豚キムチ丼の具)				グラニュー糖	5.50			
							月 あしたばパウダー	1.30			
[生揚げのごまだれ2個]				[ぶりの照焼]				[おさかなバーグ]			
学	生揚げ1/8(個数)	60.00		★教室でかけます。	ブリ切身70g	70.00			鶏ひなもも肉挽肉	40.00	
	三温糖	3.80			しょうゆ	2.70			あじミンチ	30.00	
学	みりん	2.00			酒2L	1.00			学 押豆腐(水抜き)	15.00	
学	しょうゆ	6.20			学 みりん	2.00			しょうが	0.20	
	白すりごま	3.00			米ぬか油	1.00			玉ねぎ	35.00	
	澱粉	0.90			学 しょうゆ	5.00			学 パン粉	8.00	
	水	11.50			三温糖	4.00			塩	0.35	
					学 みりん	1.50			白こしょう(純)	0.02	
[えび団子汁]			年 はくさいキムチ・辛口	30.00	学 澱粉	0.40			学 しょうゆ	0.50	
月	えびすりみ団子8g	36.00	にんにく	0.80	水	8.00			ごま油	0.80	
	白菜	25.00	しょうが	0.80					澱粉	2.50	
	ねぎ	7.00	塩	0.15	[かぶと油揚げの味噌汁]				米ぬか油	1.50	
	にんじん	5.00	学 しょうゆ	6.00	かぶ	36.00			しょうが	0.20	
	しょうが	0.50	年 酒2L	2.00	かぶ葉	12.00			学 しょうゆ	4.00	
	塩	0.50	学 ごま油	1.20	えのきたけ	10.00			三温糖	2.00	
学	しょうゆ	2.00	学 トーバンジャン (中学校)	0.30	学 油揚げ	8.00			学 みりん	1.00	
年	酒2L	1.50			学 白みそ	9.00			水	13.00	
	かつお厚削り節・袋	2.00			学 しょうゆ	0.01			澱粉	0.55	
	水	130.00			かつお厚削り節・袋	2.00					
					水	130.00					
[塩肉じゃが]					[五目 きんぴら]				[芋煮汁]		
	豚肩肉うす切	15.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	15.00		豚肩肉せん切	8.00			国産牛肩肉うす切	10.00
	豚ばら肉スライス3cm	10.00	学 カットわかめ	0.80		ごぼう	12.00			米ぬか油	0.30
	米ぬか油	0.30	学 にんじん	10.00		米ぬか油	0.30			里芋・大	35.00
	じゃが芋	50.00	学 しょうゆ	2.00		にんじん	12.00			ごぼう	8.00
	にんじん	12.00	学 塩	0.60		糸こんにゃく(白)	10.00			学 こんにゃく	10.00
	玉ねぎ	25.00	年 白こしょう(純)	0.05		さやいんげん	8.00			まいたけ	10.00
学	糸こんにゃく(黒)	15.00	学 酒2L	1.00		さつま芋	20.00			ねぎ	10.00
学	ゆで枝豆(冷)	5.00	学 鶏ガラ(冷凍)	9.00		学 さつま揚げ	10.00			塩	0.10
	塩	0.10	学 にんにく	0.10		学 三温糖	1.00			学 しょうゆ	6.00
年	酒2L	1.00	学 しょうが	0.20		学 しょうゆ	2.50			学 みりん	1.50
学	みりん	1.50	学 水	145.00		学 みりん	1.00			かつお厚削り節・袋	2.00
	三温糖	1.80				学 一味唐辛子	0.01			水	120.00
学	塩麴	4.30				学 ごま油	1.00				
	かつお厚削り節・袋	0.50				学 白いりごま	1.20				
	水	10.00									
			[切干大根サラダ]				[米粉麺入りサラダ]				
			学 ハムせん切5mm	8.00			年 米粉麺1mm	9.50			
			切り干大根	6.00			米ぬか油	0.30			
			胡瓜	15.00			キャベツ	10.00			
			米ぬか油	1.80			にんじん	3.00			
			年 食酢	2.00			学 胡瓜	10.00			
			三温糖	0.80			年 ホールコーン(冷凍)	8.00			
			塩	0.35			学 食酢	2.40			
							三温糖	2.15			
							塩	0.35			
							米ぬか油	1.80			
			[ぶどうゼリー]						[野菜のゆずこしょう炒め]		
月	※ ぶどうゼリー40g	40.00								豚肩粗挽肉10mm	12.00
										にんにく	0.20
										米ぬか油	0.30
										にんじん	10.00
										緑豆もやし 4 Kg	20.00
										ホールコーン(冷凍)	15.00
										小松菜	15.00
										塩	0.30
										学 しょうゆ	0.60
										月 柚子胡椒	0.24
										澱粉	0.50
										水	2.00