





2月17日(火)		2月18日(水)		2月19日(木)		2月20日(金)		2月24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		[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml 190.00		[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		[味噌ラーメン] 学 蒸し中華めん1.7mm・小 115.00 (味噌ラーメンの具)		[ポークカレーライス] 米 70.00 (ポークカレーライスの具)		[ご飯] 米 65.00		[ご飯] 米 65.00	
[ぶりの照り焼] ブリ切身55g 55.00 米ぬか油 0.50 酒2L 1.00 みりん 1.20 しょうゆ 3.60 三温糖 3.00 澱粉 0.30 水 4.40		★教室でかけます。 米ぬか油 0.50 にんにく 0.20 しょうが 0.20 豚肩肉うす切 25.00 豚ばら肉スライス3cm 5.00 にんじん 8.00 玉ねぎ 14.00 白菜 25.00 にら 5.00 ねぎ 8.00 塩 0.10 白こしょう(純) 0.02 酒2L 0.80 しょうゆ 3.00 三温糖 1.00 白みそ 3.00 赤みそ 6.00 ごま油 0.50 豚ガラ(冷凍) 6.00 しょうが 0.20 水 110.00		★教室でかけます。 豚肩肉角切(2cm角) 42.00 にんじん 12.00 玉ねぎ 40.00 じゃが芋 30.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 米ぬか油 1.00 バター 2.00 米ぬか油 4.60 小麦粉 6.60 カレー粉 0.90 デミグラス(レトルト) 3.00 トマトケチャップ(小学校) 5.50 ウスターソース 1.80 中濃ソース 1.40 しょうゆ 0.90 塩 0.90 ローレル(パウダー) 0.02 豚ガラ(冷凍) 5.50 しょうが 0.20 水 80.00		[鶏肉のからあげ] 鶏ひなもも開き60g 60.00 塩 0.30 白こしょう(純) 0.03 酒2L 2.50 澱粉 4.50 米ぬか油(揚げ油) 6.00  [冬野菜汁] 大根 25.00 キャベツ 20.00 チンゲン菜 8.00 油揚げ 8.00 白みそ 7.00 かつお厚削り節・袋 3.00 水 110.00  [マヨ入りきんぴらごぼう (マヨネーズ風調味料卵なし)] にんじん 10.00 ごぼう 15.00 エリンギ 10.00 豚肩肉せん切 12.00 さやいんげん 5.00 マヨネーズ風調味料(卵なし) 8.00 三温糖 0.80 みりん 1.00 しょうゆ 1.80 塩 0.05		[和風ハンバーグ] 和牛ひき肉 30.00 国産牛ひき肉 25.00 学 押豆腐(水抜き) 10.00 玉ねぎ 35.00 学 パン粉 2.50 塩 0.25 白こしょう(純) 0.02 ナツメグ 0.01 学 しょうゆ 0.70 米ぬか油 0.10 水 0.80 学 しょうゆ 2.50 学 みりん 2.50 三温糖 1.50 年 食酢 0.20 かつお厚削り節・袋 0.30 水 8.50 澱粉 0.50  [根菜汁] にんじん 8.00 大根 15.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 12.00 しめじ 10.00 学 油揚げ 7.00 学 しょうゆ 1.00 塩 0.55 かつお厚削り節・袋 3.00 水 115.00  [小松菜の洋辛子炒め] にんじん 8.00 米ぬか油 0.40 鶏ひなもも肉小間 12.00 キャベツ 25.00 小松菜 10.00 学 洋辛子 0.07 年 酒2L 0.50 三温糖 1.50 学 しょうゆ 2.50 塩 0.05	
[キャベツスープ] 学 斜め切ウインナー(小学校) 5mm 11.00 米ぬか油 0.30 にんじん 9.00 玉ねぎ 10.00 キャベツ 33.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.03 学 しょうゆ 1.00 豚ガラ(冷凍) 5.00 しょうが 0.20 水 110.00		[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート 70.00 米ぬか油(揚げ油) 4.00  [炒めナムル] にんにく 0.10 米ぬか油 0.30 えのきたけ 10.00 にんじん 10.00 キャベツ 20.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 10.00 小松菜 10.00 学 しょうゆ 1.80 三温糖 0.60 塩 0.15 白いりごま 0.90 ごま油 0.30		[ツナ入り野菜炒め] にんじん 10.00 学 まぐろ油漬 10.00 キャベツ 25.00 ホールコーン(冷凍) 8.00 学 しょうゆ 1.50 三温糖 0.45 塩 0.13 米ぬか油 0.30  [いちご2個] いちご 31.40					
[蓮根と人参のごま和え] えのきたけ 10.00 れんこん 10.00 にんじん 10.00 学 糸こんにゃく(白) 10.00 ホールコーン(冷凍) 8.00 白すりごま 0.70 白ねりごま 0.70 三温糖 0.80 学 しょうゆ 2.00									

2月25日(水)		2月26日(木)		2月27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)			
[牛乳]		[乳酸菌飲料]		[牛乳]			
※	飲用牛乳	206.00	年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	※ 飲用牛乳	206.00	
[ビビンバ]		[フレッシュパン]		[豚肉入り炊き込みご飯]			
米		70.00	低：フレッシュパン40g割	58.00	米	55.00	
(ビビンバの具)			月※ 中：フレッシュパン45g割	65.30	学 しょうゆ	1.70	
★教室でかけます。			高：フレッシュパン50g割	72.50	年 酒2L	0.90	
豚もも挽肉		25.00	[ウインナーデミグラスソース 2本]		塩	0.13	
豚肩挽肉		20.00	学 ウインナー(小学校)20g		40.00	豚肩肉角切(1cm角)	13.00
にんにく		0.40	米ぬか油		0.80	にんじん	5.00
しょうが		0.40	学 トマトケチャップ (小学校)		4.00	干椎茸(刻み用)500 g	0.30
米ぬか油		0.20	学 デミグラスソース(1ℓℓ)		9.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	4.00
にんじん		8.00	年 中濃ソース		1.60	学 ゆで枝豆(冷)	3.00
学	茹たけのこ(レトルト)1kg	8.00	年 ウスターソース		0.50	三温糖	1.00
年	はくさいキムチ・甘口	16.00	塩		0.03	塩	0.25
学	きざみだいず	15.00	白こしょう(純)		0.01	学 しょうゆ	1.00
白菜		11.00	澱粉		0.10	年 酒2L	1.00
えのきたけ		10.00	水		2.00	米ぬか油	0.20
にら		3.50	[クリームシチュー]			[めだいの甘酢あんかけ]	
白いりごま		1.20	月 鶏ひなもも皮なし小間		12.00	めだい切り身55g	55.00
三温糖		2.00	ぶどう酒 白		1.00	澱粉	5.00
学	赤みそ	4.00	米ぬか油		0.30	米ぬか油 (揚げ油)	5.00
学	しょうゆ	3.00	にんじん		12.00	三温糖	3.30
学	トーバンジャン (小学校)	0.12	玉ねぎ		35.00	学 しょうゆ	2.50
年	酒2L	1.00	じゃが芋		25.00	年 食酢	4.00
ごま油		0.50	小麦粉		6.00	水	5.00
塩		0.01	米ぬか油		2.00	澱粉	0.15
[いか団子スープ]			月 バター		4.00	[野菜の味噌汁]	
月	イカ団子8g	25.00	調理用牛乳		45.00	米ぬか油	0.30
にんじん		7.00	生クリーム		5.00	鶏ひなもも皮なし小間	10.00
ねぎ		7.00	粉チーズ		1.00	小松菜	8.00
大根		20.00	塩		0.70	にんじん	10.00
しょうが		0.30	白こしょう(純)		0.02	玉ねぎ	15.00
塩		0.55	ローレル(パウダー)		0.02	学 生揚げ 横1/2(kg)	15.00
学	しょうゆ	1.50	鶏ガラ(冷凍)		5.00	学 赤みそ	5.00
年	酒2L	0.50	しょうが		0.20	学 白みそ	2.00
鶏ガラ(冷凍)		5.00	水		40.00	かつお厚削り節・袋	3.00
しょうが		0.20	[きのこソテー]			水	110.00
水		110.00	オリーブ油(1ℓℓット)		0.50	[わかめサラダ]	
[デコボン1／4]			にんにく		0.15	白菜	25.00
デコボン		49.00	豚肩肉せん切		10.00	大根	13.00
			にんじん		8.00	学 カットわかめ	0.30
			エリンギ		8.00	年 サラダこんにゃく赤	7.00
			マッシュルーム(生)		5.00	米ぬか油	1.80
			しめじ		5.00	年 食酢	1.80
			キャベツ		25.00	三温糖	1.00
			学 しょうゆ	0.80	塩	0.30	
			塩	0.30	白こしょう(純)	0.03	
			学 白こしょう(純)	0.02			
			学 オイスターソース	0.50			

2月2日(月)		2月3日(火)		2月4日(水)		2月5日(木)		2月6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	[ご飯] 米	65.00	[野菜つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油	120.00 3.60	[ご飯] 米	65.00	[プルコギ丼] 米 (プルコギ丼の具)	70.00
[いわしのかば焼だれ] いわし開き40gバラ凍 澱粉 米ぬか油（揚げ油） 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 水 澱粉	40.00 4.00 3.00 3.30 3.30 0.50 7.50 0.50	[豚肉と野菜の生姜炒め] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm しょうが にんにく 米ぬか油 玉ねぎ にんじん ピーマン 三温糖 年 酒2L 学 しょうゆ 学 みりん 学 赤みそ 水	50.00 15.00 1.20 0.30 0.50 40.00 16.00 5.00 1.50 1.50 5.50 1.50 0.80 2.00	★教室でかけます。 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm しょうが にんにく 米ぬか油 にんじん にんじん 白菜 小松菜 ねぎ 年 酒2L 学 しょうゆ 学 塩 白こしょう(純) ごま油 豚ガラ(冷凍) しょうが にんにく 水	28.00 10.00 0.30 0.30 0.30 0.30 10.00 22.00 10.00 10.00 1.50 1.00 1.20 0.02 0.40 7.00 0.20 0.20 110.00	[塩肉じゃが] 豚ばら肉スライス3cm 豚肩肉うす切 米ぬか油 じゃが芋 にんじん 玉ねぎ 学 ゆで枝豆(冷) 学 塩麴 学 みりん 年 酒2L 三温糖 塩 かつお厚削り節・袋 水	13.00 20.00 0.30 45.00 18.00 45.00 7.00 4.80 1.80 1.20 2.20 0.20 0.60 12.00	★教室でかけます。 和牛肩肉うす切 にんにく しょうが 米ぬか油 玉ねぎ にんじん 赤パプリカ にら 学 オイスターソース 学 赤みそ 三温糖 年 酒2L 学 しょうゆ 学 コチジャン 塩	60.00 0.10 0.10 0.30 38.00 8.00 5.00 5.00 1.20 2.60 3.00 3.00 4.00 1.20 0.05
[大根の味噌汁] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油 にんじん 大根 ねぎ 学 赤みそ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	8.00 5.00 0.50 10.00 25.00 10.00 5.00 2.00 3.00 110.00	[水菜入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん みずな 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 大根 えのきたけ 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 学 しょうゆ 水 かつお厚削り節・袋	12.00 0.30 8.00 5.00 12.00 10.00 0.55 0.03 1.00 0.80 110.00 3.00	[笹かまの天ぷら] 月 笹かま35g 小麦粉 小麦粉 水 米ぬか油（揚げ油）	35.00 0.80 4.00 4.60 5.00	[なめこ汁] 大根 なめこ 学 豆腐 ねぎ 学 赤みそ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水	16.00 15.00 20.00 10.00 5.00 2.00 3.00 106.00	[もち入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 白菜 学 トッポギ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	12.00 0.50 6.00 20.00 20.00 1.50 0.55 0.02 5.00 0.30 110.00
[五目煮豆] だいず（ゆで） 米ぬか油 学 こんにゃく 1cm角切り にんじん ごぼう れんこん 学 ゆで枝豆(冷) 水 かつお厚削り節・袋 年 酒2L 学 みりん 三温糖 学 しょうゆ 塩	20.00 0.40 8.00 10.00 10.00 10.00 5.00 5.00 0.50 0.60 0.60 1.00 2.00 0.10	[ミックスゼリー（みかん・レモン）] 月 みかんレトルト 月 シロップ全糖 年 ダイスゼリーみかん 年 ダイスゼリーレモン	18.00 12.00 33.00 28.00	学 ベーコン(肩)せん切8mm にんにく 米ぬか油 玉ねぎ ごぼう 学 茹たけのこ(レトルト)1kg にんじん ホールコーン(冷凍) 学 赤みそ 年 酒2L 三温糖 学 しょうゆ	10.00 0.15 0.50 15.00 8.00 10.00 8.00 8.00 2.40 0.80 0.60 1.00	[こんにゃくサラダ] 学 ハムせん切5mm 年 サラダこんにゃく白 年 サラダこんにゃく赤 白菜	12.00 8.00 8.00 20.00	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。						[和風ドレ] 年※ 和風ドレッシングGK			

2月9日(月)		2月10日(火)		2月12日(木)		2月13日(金)		2月16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
[ガパオ風ライス] 米	70.00	[デニッシュパン] 低：デニッシュパン30g	48.00	[ガーリックライス] 米	60.00	[ご飯] 米	65.00	[豆乳パン] 低：豆乳パン40g割	57.60
(ガパオ風ライスの具) ★教室でかけます。		月※ 中：デニッシュパン35g	56.00	ホールコーン(冷凍)	15.00			月※ 中：豆乳パン45g割	64.80
豚もも粗挽肉10mm	20.00	高：デニッシュパン40g	64.00	にんにく	0.65	[豚肉のレモン醬油] 豚肩肉角切(2cm角)	60.00	高：豆乳パン50g割	72.00
豚肩挽肉	25.00	[ベーコン入りオムレツ] 卵 L・LL	60.00	塩	0.45	澱粉	6.00	[ぼらのフライ] ぼら55g	55.00
にんにく	0.40	学 ベーコン(肩)角8mm	20.00	白こしょう(純)	0.02	米ぬか油(揚げ油)	4.00	小麦粉	4.00
米ぬか油	0.50	玉ねぎ	28.00	オリーブ油(1Lペット)	0.25	学 しょうゆ	4.40	水	4.00
玉ねぎ	28.00	マッシュルーム(生)	8.00	[鶏肉のバジル焼] 鶏ひなもも開き60g	60.00	学 三温糖	3.30	学 パン粉	7.00
学 きざみだいず	12.00	にんじん	5.00	塩	0.28	学 みりん	2.20	米ぬか油(揚げ油)	6.00
赤パプリカ	5.00	乾燥パセリ	0.02	白こしょう(純)	0.01	レモン汁ビン入り	2.20		
ピーマン	5.00	米ぬか油	0.30	バジル・チップ	0.10	水	3.50	[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	7.00
バジル・チップ	0.04	白こしょう(純)	0.02	レモン汁ビン入り	1.20	[鮭団子入り呉汁] 米ぬか油	0.30		
三温糖	1.50	塩	0.35	ぶどう酒 白	1.50	ごぼう	8.00	[野菜スープ] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00
学 しょうゆ	4.00	[ポテト入りスープ] 豚肩肉せん切	14.00	オリーブ油(1Lペット)	2.00	にんじん	8.00	米ぬか油	0.50
学 みりん	1.20	じゃが芋	12.00	[メキシカンスープ] オリーブ油(1Lペット)	0.30	大根	16.00	大根	20.00
年 酒2L	1.20	にんじん	8.00	にんにく	0.20	月 鮭団子8g	16.00	玉ねぎ	15.00
学 オイスターソース	2.00	白菜	20.00	しょうが	0.20	学 豆乳・調理用	10.00	にんじん	10.00
ごま油	0.50	米ぬか油	0.50	豚肩肉角切(1cm角)	13.00	学 ねぎ	8.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	6.00
白こしょう(純)	0.03	塩	0.50	玉ねぎ	18.00	学 白みそ	7.00	塩	0.60
塩	0.20	白こしょう(純)	0.02	にんじん	12.00	水	105.00	白こしょう(純)	0.03
[華風コーンスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	ぶどう酒 白	1.50	セロリー	3.00	かつお厚削り節・袋	3.00	ぶどう酒 白	1.50
米ぬか油	0.50	学 しょうゆ	1.00	月 ミックスビーンズ(冷)	10.00			学 しょうゆ	0.60
にんじん	8.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	学 トマト水煮缶(ダイカット)	20.00	[塩麴炒め] 学 ハムせん切5mm	14.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00
玉ねぎ	12.00	しょうが	0.20	学 トマトケチャップ(小学校)	4.00	米ぬか油	0.30	しょうが	0.20
コーンピューレ	20.00	水	115.00	学 トマトピューレ(小学校)	5.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	水	105.00
ホールコーン(冷凍)	8.00	[コールスロー] キャベツ	22.00	年 カレー粉	0.30	学 キャベツ	22.00		
チンゲン菜	10.00	セロリー	3.00	水	90.00	学 小松菜	8.00	[オイスター炒め] 米ぬか油	0.30
塩	0.55	にんじん	6.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	学 にんじん	10.00	学 斜め切ウインナー(小学校)5mm	12.00
学 しょうゆ	1.80	ホールコーン(冷凍)	10.00	しょうが	0.20	学 塩麴	3.00	赤パプリカ	7.00
白こしょう(純)	0.02	米ぬか油	1.80	塩	0.60	学 塩	0.01	キャベツ	28.00
鶏ガラ(冷凍)	5.00	食酢	1.60	三温糖	0.50			しめじ	10.00
しょうが	0.20	玉ねぎ	3.00	白こしょう(純)	0.02			学 しょうゆ	0.80
水	105.00	塩	0.25	[グリーンサラダ] 学 ハムせん切5mm	7.00			塩	0.30
[コロコロサラダ] さつま芋	30.00	三温糖	0.75	学 白菜	22.00			白こしょう(純)	0.02
胡瓜	10.00	白こしょう(純)	0.02	学 さやいんげん	5.00			学 オイスターソース	0.50
にんじん	10.00	学 洋辛子	0.05	学 胡瓜	11.00				
[マヨネーズ風調味料卵なし] 年※ マヨネーズ風調味料卵なし305g	7.00			年 米ぬか油	1.80				
				学 食酢	1.80				
				年 三温糖	0.80				
				学 塩	0.35				
				学 粒マスタード	0.35				
				[チョコプリン] 月※ チョコプリン	30.00				

2月17日(火)		2月18日(水)		2月19日(木)		2月20日(金)		2月24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]		[ドリンクヨーグルト]		[牛乳]		[牛乳]	
※	飲用牛乳	※	飲用牛乳	学※	飲用ヨーグルト180ml	※	飲用牛乳	※	飲用牛乳
206.00		206.00		190.00		206.00		206.00	
[ご飯]		[ポークカレーライス]		[味噌ラーメン]		[ご飯]		[ビビンバ]	
米		米		学	蒸し中華めん1.7mm・小	米		米	
65.00		70.00		115.00		65.00		70.00	
(鶏肉のからあげ)		(ポークカレーライスの具)		(味噌ラーメンの具)		(ぶりの照り焼)		(ビビンバの具)	
★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。	
鶏ひなもも開き60g		豚肩肉角切(2cm角)		米ぬか油		ブリ切身55g		豚もも挽肉	
60.00		42.00		0.50		55.00		25.00	
塩		にんじん		にんにく		米ぬか油		豚肩挽肉	
0.30		12.00		0.20		0.50		20.00	
白こしょう(純)		玉ねぎ		しょうが		年 酒2L		にんにく	
0.03		40.00		0.20		1.00		0.40	
年	酒2L	じゃが芋		豚肩肉うす切		年	みりん	しょうが	
	2.50	30.00		25.00		学	しょうゆ	0.40	
	澱粉	にんにく		豚ばら肉スライス3cm		学	三温糖	米ぬか油	
	4.50	0.20		5.00			3.00	0.20	
	米ぬか油 (揚げ油)	しょうが		にんじん			3.00	にんじん	
	6.00	0.20		8.00			0.30	8.00	
[冬野菜汁]		米ぬか油		玉ねぎ			4.40	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	
	月	1.00		14.00		[キャベツスープ]		8.00	
	大根	バター		白菜		学	斜め切ウインナー(小学校) 5mm	年 はくさいキムチ・甘口	
	25.00	2.00		25.00			11.00	学 きざみだいず	
	キャベツ	米ぬか油		にら			0.30	白菜	
	20.00	4.60		5.00			9.00	えのきたけ	
	チンゲン菜	小麦粉		ねぎ			10.00	にら	
	8.00	6.60		8.00			33.00	白いりごま	
学	油揚げ	カレー粉		塩			0.60	三温糖	
	8.00	0.90		0.10			3.00	2.00	
学	白みそ	デミグラスソース(レトル)		白こしょう(純)			0.03	学 赤みそ	
	7.00	3.00		0.02			1.00	学 しょうゆ	
	かつお厚削り節・袋	学 トマトケチャップ (小学校)		年 酒2L			5.00	学 トーバンジャン (小学校)	
	3.00	5.50		3.00			0.20	年 酒2L	
	水	年 ウスターソース		学 しょうゆ			110.00	ごま油	
	110.00	1.80		学 白みそ				塩	
		年 中濃ソース		学 赤みそ					
		学 しょうゆ		学 ごま油					
		塩		学 豚ガラ(冷凍)					
		ローレル(パウダー)		学 しょうが					
		0.02		学 水					
		豚ガラ(冷凍)							
		5.50							
		しょうが							
		0.20							
		水							
		80.00							

2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)			
料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名			
学	[牛乳] ※ 飲用牛乳	学	[牛乳] ※ 飲用牛乳	学	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml		
	206.00		206.00		130.00		
学	[ご飯] 米	学	[豚肉入り炊き込みご飯] 米	学	[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g割		
	65.00		55.00		58.00		
学	[和風ハンバーグ] 和牛ひき肉	学	しょうゆ	学	※ 中：フレッシュパン45g割		
	30.00		1.70		65.30		
学	国産牛ひき肉	学	酒2L	学	高：フレッシュパン50g割		
	25.00		0.90		72.50		
学	押豆腐(水抜き)	学	塩	学	[ウインナーデミグラスソース 2本] 学 ウインナー(小学校)20g		
	10.00		0.13		40.00		
学	玉ねぎ	学	豚肩肉角切(1cm角)	学	米ぬか油		
	35.00		13.00		0.80		
学	パン粉	学	にんじん	学	トマトケチャップ (小学校)		
	2.50		5.00		4.00		
学	塩	学	干椎茸(刻み用)500 g	学	デミグラスソース(レトルト)		
	0.25		0.30		9.00		
学	白こしょう(純)	学	茹たけのこ(レトルト)1kg	年	中濃ソース		
	0.02		4.00		1.60		
学	ナツメグ	学	ゆで枝豆(冷)	年	ウスターソース		
	0.01		3.00		0.50		
学	しょうゆ	学	三温糖	年	塩		
	0.70		1.00		0.03		
学	米ぬか油	年	塩	年	白こしょう(純)		
	0.10		0.25		0.01		
学	水	年	しょうゆ	月	澱粉		
	0.80		1.00		0.10		
学	しょうゆ	年	米ぬか油	月	水		
	2.50		0.20		2.00		
学	みりん	年	[めだいの甘酢あんかけ] めだい切り身55g	月	[クリームシチュー] 鶏ひなもも皮なし小間		
	2.50		55.00		12.00		
年	三温糖	学	澱粉	月	ぶどう酒 白		
	1.50		5.00		1.00		
年	食酢	年	米ぬか油 (揚げ油)	月	米ぬか油		
	0.20		5.00		0.30		
年	かつお厚削り節・袋	学	三温糖	月	にんじん		
	0.30		3.30		12.00		
年	水	学	しょうゆ	月	玉ねぎ		
	8.50		2.50		35.00		
年	澱粉	学	食酢	月	じゃが芋		
	0.50		4.00		25.00		
年	[根菜汁] にんじん	学	水	月	小麦粉		
	8.00		5.00		6.00		
学	大根	学	澱粉	月	米ぬか油		
	15.00		0.15		2.00		
学	茹たけのこ(レトルト)1kg	学	[野菜の味噌汁] 米ぬか油	月	バター		
	12.00		0.30		4.00		
学	しめじ	学	鶏ひなもも皮なし小間	月	調理用牛乳		
	10.00		10.00		45.00		
学	油揚げ	学	小松菜	月	生クリーム		
	7.00		8.00		5.00		
学	しょうゆ	学	にんじん	月	粉チーズ		
	1.00		10.00		1.00		
学	塩	学	玉ねぎ	月	塩		
	0.55		15.00		0.70		
学	かつお厚削り節・袋	学	生揚げ 横1/2(kg)	月	白こしょう(純)		
	3.00		15.00		0.02		
学	水	学	赤みそ	月	ローレル(パウダー)		
	115.00		5.00		0.02		
学	[小松菜の洋辛子炒め] にんじん	学	白みそ	月	鶏ガラ(冷凍)		
	8.00		2.00		5.00		
学	米ぬか油	学	かつお厚削り節・袋	月	しょうが		
	0.40		3.00		0.20		
学	鶏ひなもも肉小間	学	水	月	水		
	12.00		110.00		40.00		
学	キャベツ	学	[わかめサラダ] 白菜	月	[きのこソテー] オリーブ油(1Lペット)		
	25.00		25.00		0.50		
学	小松菜	学	大根	月	にんにく		
	10.00		13.00		0.15		
学	洋辛子	学	カットわかめ	月	豚肩肉せん切		
	0.07		0.30		10.00		
学	酒2L	学	サラダこんにゃく赤	月	にんじん		
	0.50		7.00		8.00		
学	三温糖	学	米ぬか油	月	エリンギ		
	1.50		1.80		8.00		
学	しょうゆ	学	食酢	月	マッシュルーム(生)		
	2.50		1.80		5.00		
学	塩	学	三温糖	月	しめじ		
	0.05		1.00		5.00		
学		学	塩	月	キャベツ		
			0.30		25.00		
学		学	白こしょう(純)	月	しょうゆ		
			0.03		0.80		
学		学		月	塩		
					0.30		
学		学		月	白こしょう(純)		
					0.02		
学		学		月	オイスターソース		
					0.50		