

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		[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		[牛乳] ※ 飲用牛乳 206.00	
[ご飯] 米 90.00		[ご飯] 米 90.00		[白パン] 月※ 白パン60g 87.00		[ビビンバ] 米 (ビビンバの具) 95.00		[ご飯] 米 90.00	
[いわしのかば焼き風] いわし開き50gバラ凍 50.00 澱粉 5.00 米ぬか油(揚げ油) 8.00 学 しょうゆ 5.00 三温糖 3.50 学 みりん 1.00 水 10.00 澱粉 0.45		[麻婆豆腐] 学 押豆腐 80.00 豚肩粗挽肉10mm 30.00 しょうが 1.00 にんにく 0.50 米ぬか油 0.50 ねぎ 15.00 にんじん 12.00 干椎茸(刻み用)500 g 0.60 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg 15.00 一味唐辛子 0.02 学 トーバンジャン(中学校) 0.30 学 しょうゆ 9.00 学 赤みそ 6.00 ごま油 2.00 三温糖 2.00 澱粉 4.00 水 40.00		[ハムカツ] 月 ハムスライス60g 60.00 塩 0.20 白こしょう(純) 0.03 小麦粉 8.00 水 8.80 学 パン粉 11.00 米ぬか油(揚げ油) 6.00		★教室でかけます。 豚もも粗挽肉10mm 25.00 和牛粗挽肉10mm 35.00 米ぬか油 0.50 緑豆もやし 4 Kg 20.00 ほうれん草 8.00 えのきたけ 13.00 にら 5.00 にんじん 12.00 ぜんまい(水煮) 7.00 月 年 はくさいキムチ・辛口 25.00 白いりごま 1.00 にんにく 0.30 しょうが 0.50 三温糖 2.40 塩 0.10 学 しょうゆ 3.50 学 コチジャン 5.00 年 一味唐辛子 0.02 酒2L 1.50 ごま油 1.70 水 2.00		[鶏肉の塩麴焼] 鶏ひなもも開き70g 70.00 しょうが 1.50 学 塩麴 7.00 学 みりん 2.00 米ぬか油 1.00	
[府中っ子汁] 豚肩肉うす切 20.00 米ぬか油 0.30 里芋・大 15.00 にんじん 8.00 大根 15.00 学 こんにゃく 7.00 小松菜 12.00 しいたけ(生) 5.00 かつお厚削り節・袋 2.00 学 白みそ 9.00 学 しょうゆ 0.50 水 123.00		[華風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 12.00 白菜 35.00 学 カットわかめ 1.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.70 白こしょう(純) 0.05 ごま油 1.00 鶏ガラ(冷凍) 9.00 にんにく 0.10 しょうが 0.20 水 145.00		[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml) 5.00		[トッポギスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 15.00 米ぬか油 0.01 にんじん 8.00 玉ねぎ 15.00 学 トッポギ 22.00 ねぎ 8.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.60 年 白こしょう(純) 0.03 酒2L 1.00 ごま油 0.70 鶏ガラ(冷凍) 9.00 しょうが 0.20 にんにく 0.20 水 137.00		[五目旨煮] 国産牛肩肉うす切 12.00 米ぬか油 0.30 玉ねぎ 15.00 さつま芋 20.00 にんじん 12.00 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg 10.00 干椎茸(4つ割) 1.00 月 揚ボール 20.00 学 ゆで枝豆(冷) 5.00 かつお厚削り節・袋 0.30 水 16.00 学 みりん 1.40 年 酒2L 1.20 三温糖 1.50 学 しょうゆ 4.20 塩 0.10 澱粉 0.50	
[節分サラダ] 月 ちらし蒲鉾・おに 5.00 だいず(ゆで) 8.00 白菜 25.00 胡瓜 10.00 ホールコーン(冷凍) 6.00 玉ねぎ 3.00 米ぬか油 1.80 年 食酢 1.50 三温糖 1.20 学 しょうゆ 1.20 塩 0.25 白こしょう(純) 0.02 粉かつお100 g 0.03		[彩りサラダ] 大根 30.00 赤パプリカ 5.00 年 サラダこんにゃく黄 8.00 学 ゆで枝豆(冷) 8.00		[カレー風味コールスロー] 学 キャベツ 20.00 胡瓜 15.00 にんじん 15.00 米ぬか油 1.80 にんにく 0.03 年 カレー粉 0.07 三温糖 0.80 塩 0.30 年 食酢 2.00		[ぼんかん] ぼんかん・大 78.00			
※印は学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。									

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		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]		[こぎつねご飯]		[ご飯]		[デニッシュパン]		[ご飯]				
米		90.00	米		85.00	月※ デニッシュパン50g		80.00	米		95.00	
[生揚げの肉味噌かけ 2 個]		鶏ひなもも粗挽肉10mm		[ホイコーロー]		[ハンバーグステーキ]		[ぶりのごまだれ焼]				
学	生揚げ1/8(個数)	60.00	米ぬか油	0.50	豚肩肉うす切	55.00	国産牛ひき肉	25.00	年	ブリ切身70g	70.00	
	鶏ひなもも粗挽肉10mm	15.00	にんじん	7.00	豚ばら肉スライス3cm	15.00	豚肩粗挽肉10mm	55.00		酒2L	3.10	
	にんにく	0.20	油揚げ	15.00	にんにく	0.20	玉ねぎ	40.00		米ぬか油	1.00	
	しょうが	0.40	しょうが	0.30	しょうが	0.20	学	パン粉	7.00	白すりごま	2.60	
	玉ねぎ	10.00	三温糖	2.30	米ぬか油	0.50	塩	0.70		三温糖	3.50	
	米ぬか油	0.40	塩	0.60	赤ピーマン	6.00	あらびき黒こしょう	0.12	学	しょうゆ	4.30	
	三温糖	2.00	学	みりん	2.50	キャベツ	40.00	セイジ	0.05	学	みりん	2.90
学	みそ・N	4.00	学	しょうゆ	4.50	ピーマン	6.00	ナツメグ	0.05		水	13.00
学	みりん	2.00	年	酒2L	3.50	学	茹たけのこ(レトルト) 1 kg	15.00	学	しょうゆ	1.80	
学	しょうゆ	2.00		[わかさぎの南蛮風]		学	テンメンジャン	6.00		水	2.50	
年	酒2L	2.00		わかさぎバラ凍・計り	43.25	年	三温糖	1.00		米ぬか油	0.20	
	水	6.00		澱粉	2.50	学	酒2L	1.40	[豆と野菜のスープ]			
	澱粉	0.50		米ぬか油(揚げ油)	7.00	学	しょうゆ	1.50	学	ベーコン(肩)角1cm	10.00	
[だまこ汁]				わけぎ	8.00	学	トーバンジャン(中学校)	0.60		米ぬか油	0.30	
	豚肩肉うす切	10.00	学	三温糖	4.00		塩	0.42		米ぬか油	0.30	
	米ぬか油	0.30	年	しょうゆ	4.00		白こしょう(純)	0.02		玉ねぎ	20.00	
学	だまこ餅12g (冷凍)	40.00		食酢	3.00		澱粉	0.70		にんじん	10.00	
	えのきたけ	6.00		一味唐辛子	0.01		水	5.00	月	ミックスビーンズ(冷)	20.00	
	大根	18.00		水	6.00	[サーラータン]				ホールコーン(冷凍)	5.00	
	にんじん	8.00		[沢煮碗]		学	鶏ひなもも皮なし小間	15.00		塩	0.65	
	ねぎ	5.00		豚肩肉せん切	10.00	学	豆腐	25.00	年	白こしょう(純)	0.03	
学	しょうゆ	2.00		米ぬか油	0.30		にんじん	8.00	学	酒2L	1.00	
	塩	0.65		大根	28.00		ねぎ	10.00		しょうゆ	1.50	
学	みりん	1.00		ごぼう	8.00		小松菜	15.00		豚ガラ(冷凍)	9.00	
	かつお厚削り節・袋	2.00	学	ねぎ	10.00	学	しょうゆ	2.00		にんにく	0.20	
	水	120.00		茹たけのこ(レトルト) 1 kg	7.00		あらびき黒こしょう	0.04		しょうが	0.20	
[うどん入りきんぴら]				干椎茸(せん切)	0.30		塩	0.70		水	140.00	
学	バラベーコン短冊1.5cm	12.00	年	酒2L	1.00	年	酒2L	1.00	[バレンタインサラダ]			
	ごぼう	10.00	学	しょうゆ	1.20	年	澱粉	1.50		キャベツ	25.00	
	米ぬか油	0.30		塩	0.90		食酢	1.60		にんじん	8.00	
	にんじん	12.00		白こしょう(純)	0.03		ごま油	0.50		胡瓜	10.00	
学	糸こんにゃく(黒)	12.00		かつお厚削り節・袋	2.00		鶏ガラ(冷凍)	9.00	月	ちらし蒲鉾・ハート	5.00	
	さやいんげん	4.00		真昆布	0.40		にんにく	0.20		米ぬか油	1.80	
	うどん	18.00		水	140.00		しょうが	0.20	年	食酢	2.00	
	三温糖	1.00		[じゃが芋の和風和え]			水	130.00		三温糖	0.80	
学	しょうゆ	2.50		じゃが芋	30.00	[デコポン 1／4]				塩	0.35	
学	みりん	1.00		にんじん	8.00	デコポン				白こしょう(純)	0.04	
			学	ゆで枝豆(冷)	7.00	[ミニエクレア]						
			学	白みそ	1.10	月※ ミニエクレア17 g						
				三温糖	1.00							
			年	食酢	1.80							
				米ぬか油	1.50							
				白すりごま	1.00							
				おかか(かつお) 和え用	0.65							
			注) わかさぎには、魚卵が含まれる可能性があります。									

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]		[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				
[揚げパン]		[親子丼]		[麦ご飯]		[海鮮ちゃんぽん麺]		[セルフサンド]							
月	マーガリンパン50g一括	78.00	米	95.00	米	90.00	学	蒸し中華めん2.8mm・中	165.00	月	※フレッシュパン60g割	87.00			
	米ぬか油(揚げ油)	4.00	(親子丼の具)		大麦	12.80	米ぬか油	1.00	(焼きそば)						
	グラニュー糖	5.50	★教室でかけます。		[豚肉の生姜炒め]		(海鮮ちゃんぽん麺の具：えび・いか)		★教室で挟みます。						
			鶏ひなもも肉小間	45.00	豚肩肉うす切		★教室でかけます。		学	蒸し中華めん1.7mm・中	45.00				
[クリームシチュー]			卵 L・LL	60.00	しょうが		15.00		米ぬか油	0.50					
	豚肩肉角切(2cm角)	35.00	米ぬか油	0.50	にんにく		0.30	豚ばら肉スライス3cm	15.00	豚肩肉うす切	20.00				
	米ぬか油	0.30	玉ねぎ	65.00	米ぬか油		0.50	米ぬか油	0.30	米ぬか油	0.50				
	玉ねぎ	55.00	塩	0.20	玉ねぎ		45.00	冷凍むきえび(4L)	15.00	にんじん	8.00				
	にんじん	20.00	学	しょうゆ	6.50	にんじん		18.00	いか短冊切	15.00	玉ねぎ	15.00			
	じゃが芋	40.00	年	酒2L	1.70	ピーマン		5.00	なると	10.00	キャベツ	20.00			
	マッシュルーム(生)	10.00	学	三温糖	1.50	年		酒2L	1.50	きくらげ国産(生)	5.00	ピーマン	5.00		
	小麦粉	6.00	学	みりん	0.70	学		しょうゆ	6.00	白菜	25.00	年	ウスターソース	6.00	
月	バター	3.00		水	8.00	学		みりん	1.50	にんじん	12.00	年	中濃ソース	3.50	
	米ぬか油	3.00		真昆布	0.20	学		塩	0.55	ねぎ	5.00	学	トマトケチャップ(中学校)	0.80	
	調理用牛乳	50.00	[いももち入りすいとん風]							ホールコーン(冷凍)	8.00		塩	0.15	
	生クリーム	10.00		豚肩肉うす切	10.00	[にぎすのつみれ汁]				水	120.00		白こしょう(純)	0.05	
	塩	0.90		米ぬか油	0.15	月		にぎすつみれバラ凍結	35.00	豚ガラ(冷凍)	12.00	学	しょうゆ	2.00	
	白こしょう(純)	0.06		しめじ	5.00			白菜	30.00	しょうが	0.20	[コーンチャウダー]			
	ローレル(パウダー)	0.02		大根	10.00			ねぎ	8.00	にんにく	0.20	学	バラベーコン角切8mm	7.00	
	豚ガラ(冷凍)	5.00		ねぎ	5.00			しょうが	0.50	塩	0.90		米ぬか油	0.50	
	にんにく	0.20		かぼちゃ角切(1.5cm角)	20.00			塩	0.40	白こしょう(純)	0.07		にんじん	10.00	
	しょうが	0.20	月	いももち10g(冷凍)	35.00	学		しょうゆ	1.50	酒2L	1.30		じゃが芋	30.00	
	水	25.00	学	白みそ	9.00	年		酒2L	1.50	学	しょうゆ	3.00		玉ねぎ	25.00
[トマトペンネ]			学	しょうゆ	0.01			かつお厚削り節・袋	2.00	月	ラード	1.50		ホールコーン(冷凍)	15.00
学	ペンネ	20.00		かつお厚削り節・袋	2.00			水	135.00	[フライドポテト]				小麦粉	3.50
学	斜め切ウィンナー(中学校) 7mm	10.00		真昆布	0.20	[洋梨缶]				月	冷皮つきポテト	80.00	月	バター	3.50
	にんにく	0.25		水	120.00	月		洋梨缶(ハーフ)1号缶	56.50		米ぬか油(揚げ油)	10.00		調理用牛乳	60.00
	米ぬか油	1.30	[こんにゃく梅サラダ]								塩	0.15		生クリーム	10.00
	玉ねぎ	15.00	学	糸こんにゃく(白)	20.00			[ツナ入りグリーンサラダ]						塩	0.80
	にんじん	5.00	年	サラダこんにゃく(黄)	7.00				キャベツ	20.00				白こしょう(純)	0.02
	ピーマン	3.00	年	サラダこんにゃく(赤)	7.00				ブロッコリー	10.00				ローレル(パウダー)	0.03
学	トマトケチャップ(中学校)	6.00	年	キャベツ	10.00				ゆで枝豆(冷)	8.00				豚ガラ(冷凍)	3.00
	トマトピューレ	6.00		米ぬか油	1.80				まぐろ油漬	6.30				にんにく	0.10
	三温糖	0.50	年	食酢	1.00				玉ねぎ	3.00				しょうが	0.10
年	中濃ソース	3.50	学	三温糖	1.20				米ぬか油	1.80				水	50.00
	塩	0.30		しょうゆ	1.20				食酢	2.00			[ミニトマト2個]		
	あらびき黒こしょう	0.05	月	塩	0.08				三温糖	0.80			ミニトマト	24.00	
				梅肉	1.50				白こしょう(純)	0.01			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。		
									塩	0.25			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。		
									学	粒マスタード	0.35				
								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。							

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			
[牛乳]		[牛乳]		[乳酸菌飲料]			
※	飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	
[ご飯]		[チキンカレーライス]		[ご飯]			
	米	90.00	米	100.00	米	90.00	
[ジャンボ揚げ餃子]		(チキンカレーライスの具)		[鯖の味噌煮風]			
月	餃子の皮	38.50	★教室でかけます。	鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00	さば切身70g	70.00
	にんにく	0.60	にんにく	0.20	年 酒2L	3.10	
	しょうが	0.60	しょうが	0.30	米ぬか油	0.30	
	豚もも挽肉	38.00	米ぬか油	0.80	学 赤みそ	2.50	
	塩	0.73	ローレル(パウダー)	0.03	学 白みそ	1.50	
	白こしょう(純)	0.05	玉ねぎ	60.00	三温糖	3.30	
学	ごま油	0.80	にんじん	20.00	学 しょうゆ	1.20	
	しょうゆ	0.90	じゃが芋	60.00	年 酒2L	1.00	
	キャベツ	15.00	塩	0.60	学 みりん	1.00	
	にら	5.00	白こしょう(純)	0.05	しょうが	0.60	
	澱粉	1.20	年 ガラムマサラ	0.04	水	8.00	
	米ぬか油(揚げ油)	6.00	三温糖	0.30	澱粉	0.20	
	小麦粉	2.00	学 しょうゆ	3.50			
	水	4.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00	[吉野汁]		
	澱粉	2.00	にんにく	0.20	学 生揚げ 横1/4(kg)	18.00	
	米ぬか油	0.30	しょうが	0.20	学 こんにゃく	10.00	
[ウースータン]			水	70.00	里芋・大	25.00	
	鶏ひなもも皮なし小間	20.00	年 ウスターソース	3.00	大根	15.00	
	米ぬか油	0.01	年 中濃ソース	2.50	にんじん	5.00	
学	豆腐	30.00	学 トマトケチャップ(中学校)	5.50	ねぎ	8.00	
	にんじん	8.00	小麦粉	8.00	学 しょうゆ	2.00	
	しいたけ(生)	6.00	月 バター	3.00	塩	0.60	
	チンゲン菜	10.00	年 米ぬか油	5.00	澱粉	1.20	
学	しょうゆ	2.00	カレー粉	1.40	かつお厚削り節・袋	2.00	
	塩	0.60			真昆布	0.40	
	白こしょう(純)	0.04	[キャベツウインナーソテー]		水	124.00	
	ごま油	0.50	学 斜め切ウインナー(中学校) 7mm	18.00			
年	酒2L	1.00	米ぬか油	0.30	[米粉麺入りチャブチェ]		
	鶏ガラ(冷凍)	8.00	キャベツ	35.00	年 米粉麺3mm	24.20	
	にんにく	0.20	にんじん	8.00	国産牛肩肉うす切	15.00	
	しょうが	0.20	ホールコーン(冷凍)	10.00	にんにく	0.10	
	水	125.00	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油	0.50	
	澱粉	2.00	学 しょうゆ	1.00	わけぎ	3.00	
			塩	0.50	玉ねぎ	25.00	
[三色ナムル]					にんじん	8.00	
	緑豆もやし 4Kg	25.00	[いちご2個]		チンゲン菜	10.00	
	ほうれん草	20.00	いちご	40.00	塩	0.30	
	にんじん	10.00			白こしょう(純)	0.04	
	にんにく	0.10			学 しょうゆ	2.50	
学	しょうゆ	2.00			三温糖	0.70	
	三温糖	1.20			学 コチジャン	2.00	
	塩	0.15			ごま油	1.00	
	ごま油	1.00					
	白いりごま	1.00					

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)
[ミルクコーヒー]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
学※ ミルクコーヒー200ml	209.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯]		[ご飯]		[ビビンバ]		[白パン]		[親子丼]	
米	90.00	米	90.00	米	95.00	月※ 白パン60g	87.00	米	95.00
[麻婆豆腐]		[いわしのかば焼き風]		(ビビンバの具) ★教室でかけます。		[ハムカツ] ★教室でかけます。		(親子丼の具) ★教室でかけます。	
学 押豆腐	80.00	いわし開き50gバラ凍	50.00	豚もも粗挽肉10mm	25.00	月 ハムスライス60g	60.00	鶏ひなもも肉小間	45.00
豚肩粗挽肉10mm	30.00	澱粉	5.00	和牛粗挽肉10mm	35.00	塩	0.20	卵 L・LL	60.00
しょうが	1.00	米ぬか油(揚げ油)	8.00	米ぬか油	0.50	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油	0.50
にんにく	0.50	学 しょうゆ	5.00	緑豆もやし 4 Kg	20.00	小麦粉	8.00	玉ねぎ	65.00
米ぬか油	0.50	学 三温糖	3.50	ほうれん草	8.00	水	8.80	塩	0.20
ねぎ	15.00	学 みりん	1.00	えのきたけ	13.00	学 パン粉	11.00	学 しょうゆ	6.50
にんじん	12.00	水	10.00	にら	5.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00	年 酒2L	1.70
干椎茸(刻み用) 500 g	0.60	澱粉	0.45	にんじん	12.00	[中濃ソース]		三温糖	1.50
学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	15.00	[府中っ子汁]		月 ぜんまい(水煮)	7.00	年※ 中濃ソース(200ml)	5.00	学 みりん	0.70
一味唐辛子	0.02	豚肩肉うす切	20.00	年 はくさいキムチ・辛口	25.00	[キャロットポタージュ]		水	8.00
学 トーバンジャン(中学校)	0.30	米ぬか油	0.30	白いりごま	1.00			真昆布	0.20
学 しょうゆ	9.00	里芋・大	15.00	にんにく	0.30	鶏ひなもも粗挽肉10mm	10.00	[いももち入りすいとん風]	
学 赤みそ	6.00	にんじん	8.00	しょうが	0.50	にんじん	15.00	豚肩肉うす切	10.00
ごま油	2.00	大根	15.00	三温糖	2.40	玉ねぎ	30.00	米ぬか油	0.15
三温糖	2.00	学 こんにゃく	7.00	塩	0.10	じゃが芋	20.00	しめじ	5.00
澱粉	4.00	小松菜	12.00	学 しょうゆ	3.50	米ぬか油	0.50	大根	10.00
水	40.00	しいたけ(生)	5.00	学 コチジャン	5.00	月 クリームコーンレトルト	15.00	ねぎ	5.00
[華風スープ]		かつお厚削り節・袋	2.00	年 一味唐辛子	0.02	冷凍うらごし人参	25.00	かぼちゃ角切(1.5cm角)	20.00
鶏ひなもも皮なし小間	12.00	学 白みそ	9.00	酒2L	1.50	小麦粉	4.00	月 いももち10g(冷凍)	35.00
白菜	35.00	学 しょうゆ	0.50	ごま油	1.70	米ぬか油	4.00	学 白みそ	9.00
学 カットわかめ	1.00	水	123.00	水	2.00	調理用牛乳	45.00	学 しょうゆ	0.01
学 しょうゆ	2.00	[節分サラダ]		[トッポギスープ]		生クリーム	10.00	かつお厚削り節・袋	2.00
塩	0.70	月 ちらし蒲鉾・おに	5.00	鶏ひなもも皮なし小間	15.00	塩	1.00	真昆布	0.20
白こしょう(純)	0.05	だいず(ゆで)	8.00	米ぬか油	0.01	白こしょう(純)	0.04	水	120.00
ごま油	1.00	白菜	25.00	にんじん	8.00	ローレル(パウダー)	0.03	[こんにゃく梅サラダ]	
鶏ガラ(冷凍)	9.00	胡瓜	10.00	玉ねぎ	15.00	鶏ガラ(冷凍)	3.00	学 糸こんにゃく(白)	20.00
にんにく	0.10	ホールコーン(冷凍)	6.00	学 トッポギ	22.00	にんにく	0.10	年 サラダこんにゃく黄	7.00
しょうが	0.20	玉ねぎ	3.00	学 しょうゆ	2.00	しょうが	0.10	年 サラダこんにゃく赤	7.00
水	145.00	米ぬか油	1.80	塩	0.60	水	45.00	キャベツ	10.00
[彩りサラダ]		年 食酢	1.50	白こしょう(純)	0.03	[カレー風味コールスロー]		米ぬか油	1.80
大根	30.00	学 三温糖	1.20	年 酒2L	1.00	キャベツ	20.00	年 食酢	1.00
赤パプリカ	5.00	しょうゆ	1.20	ごま油	0.70	胡瓜	15.00	三温糖	1.20
年 サラダこんにゃく黄	8.00	塩	0.25	鶏ガラ(冷凍)	9.00	にんじん	15.00	学 しょうゆ	1.20
学 ゆで枝豆(冷)	8.00	白こしょう(純)	0.02	しょうが	0.20	米ぬか油	1.80	塩	0.08
[たまねぎドレ]		粉かつお100 g	0.03	にんにく	0.20	年 カレー粉	0.07	月 梅肉	1.50
年※ たまねぎドレッシング	5.00	[ぼんかん]		水	137.00	年 三温糖	0.80		
		ぼんかん・大				塩	0.30		
						年 食酢	2.00		
※印は学校直送品です。									
網掛けの部分は、教室でかけます。									

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]		[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]		[ご飯]		[海鮮ちゃんぽん麺]		[麦ご飯]		[セルフサンド]			
	米	95.00		米	90.00	学	蒸し中華めん2.8mm・中	165.00	月	※フレッシュパン60g割	87.00
					米ぬか油	1.00		米	90.00		(焼きそば)
[ぶりのごまだれ焼]		[鶏肉の塩麴焼]		(海鮮ちゃんぽん麺の具：えび・いか)				★教室で挟みます。			
	ブリ切身70g	70.00		鶏ひなもも開き70g	70.00	★教室でかけます。		学		蒸し中華めん1.7mm・中	45.00
年	酒2L	3.10		しょうが	1.50		豚肩肉うす切	15.00		米ぬか油	0.50
	米ぬか油	1.00	学	塩麴	7.00		豚ばら肉スライス3cm	15.00		豚肩肉うす切	20.00
	白すりごま	2.60	学	みりん	2.00		米ぬか油	0.30		米ぬか油	0.50
	三温糖	3.50		米ぬか油	1.00		冷凍むきえび(4L)	15.00		にんじん	8.00
学	しょうゆ	4.30	[キャベツの味噌汁]			月	いか短冊切	15.00		玉ねぎ	15.00
学	みりん	2.90		キャベツ	45.00		なると	10.00		にんじん	18.00
	水	13.00		油揚げ	8.00		きくらげ国産(生)	5.00	年	ピーマン	5.00
	澱粉	0.30	学	みそ・N	11.00		白菜	25.00	学	酒2L	1.50
[野菜の生姜汁]			学	しょうゆ	0.01		にんじん	12.00	学	しょうゆ	6.00
	豚肩肉うす切	17.00	学	塩	0.01		ねぎ	5.00	学	みりん	1.50
	ごぼう	10.00		煮干粉・袋	3.00		ホールコーン(冷凍)	8.00		塩	0.55
	米ぬか油	0.20		水	150.00		水	120.00			
	にんじん	8.00	[五目旨煮]				豚ガラ(冷凍)	12.00	[にぎすのつみれ汁]		
	白菜	30.00		国産牛肩肉うす切	12.00		しょうが	0.20	月	にぎすつみれバラ凍結	35.00
学	しょうゆ	1.50		米ぬか油	0.30		にんにく	0.20		白菜	30.00
	塩	0.70		玉ねぎ	15.00		塩	0.90		ねぎ	8.00
	しょうが	0.70		さつま芋	20.00	年	白こしょう(純)	0.07		しょうが	0.50
	かつお厚削り節・袋	2.00		にんじん	12.00	学	酒2L	1.30		塩	0.40
	水	138.00		茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	月	しょうゆ	3.00	学	しょうゆ	1.50
[切干大根の甘酢和え]			学	干椎茸(4つ割)	1.00		ラード	1.50	年	酒2L	1.50
	切り干大根	5.00		揚げボール	20.00	[フライドポテト]				かつお厚削り節・袋	2.00
	胡瓜	12.00	月	ゆで枝豆(冷)	5.00	月	冷皮つきポテト	80.00	[洋梨缶]		
	にんじん	10.00	学	かつお厚削り節・袋	0.30		米ぬか油(揚げ油)	10.00	月	洋梨缶(ハーフ)1号缶	56.50
年	食酢	2.40		水	16.00		塩	0.15			
	三温糖	2.20	学	みりん	1.40	[ツナ入りグリーンサラダ]					
	塩	0.38	年	酒2L	1.20		キャベツ	20.00			
	米ぬか油	1.70	学	三温糖	1.50		ブロッコリー	10.00			
				しょうゆ	4.20	学	ゆで枝豆(冷)	8.00			
				塩	0.10	学	まぐろ油漬	6.30			
				澱粉	0.50		玉ねぎ	3.00			
							米ぬか油	1.80			
							食酢	2.00			
							三温糖	0.80			
							白こしょう(純)	0.01			
							塩	0.25			
						学	粒マスタード	0.35			
						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) 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。	

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			
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00		
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[チキンカレーライス] 米	100.00		
[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮	38.50	[鯖の味噌煮風] 年 さば切身70g	70.00	(チキンカレーライスの具) ★教室でかけます。			
学 しょうゆ	0.90	学 しょうゆ	1.20	鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00		
学 キャベツ	15.00	年 酒2L	1.00	にんにく	0.20		
にら	5.00	学 赤みそ	2.50	しょうが	0.30		
澱粉	1.20	学 白みそ	1.50	米ぬか油	0.80		
米ぬか油(揚げ油)	6.00	学 三温糖	3.30	ローレル(パウダー)	0.03		
小麦粉	2.00	学 しょうゆ	1.20	玉ねぎ	60.00		
水	4.00	年 酒2L	1.00	にんじん	20.00		
澱粉	2.00	学 みりん	1.00	じゃが芋	60.00		
米ぬか油	0.30	学 しょうが	0.60	塩	0.60		
[ウースータン] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	[吉野汁] 学 生揚げ 横1/4(kg)	18.00	年 白こしょう(純)	0.05		
学 米ぬか油	0.01	学 こんにゃく	10.00	ガラムマサラ	0.04		
学 豆腐	30.00	学 里芋・大	25.00	三温糖	0.30		
にんじん	8.00	大根	15.00	しょうゆ	3.50		
しいたけ(生)	6.00	にんじん	5.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00		
学 チンゲン菜	10.00	ねぎ	8.00	にんにく	0.20		
学 しょうゆ	2.00	学 しょうゆ	2.00	しょうが	0.20		
塩	0.60	塩	0.60	水	70.00		
白こしょう(純)	0.04	澱粉	1.20	年 ウスターソース	3.00		
年 ごま油	0.50	かつお厚削り節・袋	2.00	年 中濃ソース	2.50		
酒2L	1.00	真昆布	0.40	学 トマトケチャップ(中学校)	5.50		
鶏ガラ(冷凍)	8.00	水	124.00	月 小麦粉	8.00		
にんにく	0.20	[米粉麺入りチャプチェ] 年 米粉麺3mm	24.20	バター	3.00		
しょうが	0.20	国産牛肩肉うす切	15.00	米ぬか油	5.00		
水	125.00	にんにく	0.10	カレー粉	1.40		
澱粉	2.00	米ぬか油	0.50	[キャベツウインナーソテー] 学 斜め切ウインナー(中学校) 7mm	18.00		
[三色ナムル] 緑豆もやし 4Kg	25.00	わけぎ	3.00	米ぬか油	0.30		
ほうれん草	20.00	玉ねぎ	25.00	キャベツ	35.00		
にんじん	10.00	にんじん	8.00	にんじん	8.00		
にんにく	0.10	チンゲン菜	10.00	ホールコーン(冷凍)	10.00		
学 しょうゆ	2.00	塩	0.30	白こしょう(純)	0.03		
三温糖	1.20	白こしょう(純)	0.04	しょうゆ	1.00		
塩	0.15	学 しょうゆ	2.50	塩	0.50		
ごま油	1.00	学 三温糖	0.70	[いちご2個] いちご	40.00		
白いりごま	1.00	学 コチジャン	2.00				
		ごま油	1.00				