

5月1日(金)		5月7日(木)		5月8日(金)		5月11日(月)		5月12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	[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	65.00	[しょうゆラーメン] 学 蒸し中華めん1.7mm小学校 (しょうゆラーメンの具) ★教室でかけます。	120.00	[そばろ井] 米 (そばろ井の具) ★教室でかけます。	70.00	[ご飯] 米	65.00	[茶飯] 米	65.00
[鯖の味噌だれ焼] さば切身55g 米ぬか油・1斗缶	55.00 0.50	豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm	30.00 8.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm 豚肩挽肉	26.00 26.00	[油淋鶏] 鶏ひなもも開き55g 澱粉	55.00 6.50	年 酒2L 学 しょうゆ	2.00 4.00
学 赤みそ 三温糖	4.00 3.30	米ぬか油・1斗缶 しょうが	0.30 0.20	学 きざみだいず 学 ゆで枝豆(冷)	20.00 5.00	米ぬか油・ローリ(揚げ油) ねぎ	5.00 4.00	米ぬか油・1斗缶 塩	0.50 0.20
学 みりん 学 しょうゆ 年 酒2L しょうが	1.00 1.20 1.00 0.60	にんにく にんじん 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	0.20 10.00 5.00	干椎茸(せん切) ホールコーン(冷凍)	1.50 12.00	年 しょうが 学 はちみつ	0.10 1.20	[松風焼] 鶏ひなもも肉挽肉	63.00
水 澱粉	8.00 0.20	白菜 チンゲン菜 ねぎ	20.00 8.00 6.00	学 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 米ぬか油・1斗缶	2.80 6.00 1.30 0.30	年 食酢 学 しょうゆ	3.20 2.50	学 白みそ 学 しょうゆ	3.10 1.40
[大根汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん 白菜 大根 えのきたけ	12.00 0.30 7.00 18.00 20.00 10.00	年 酒2L 学 しょうゆ 塩	1.00 7.50 0.40	[若竹汁] 学 カットわかめ 月 かまぼこ 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	1.00 0.50 10.00 22.00	年 しょうゆ 学 三温糖 学 ごま油 水	2.50 2.50 0.80 1.00	年 酒2L 学 パン粉 白いりごま 米ぬか油・1斗缶 水	1.50 5.00 0.80 0.50 1.00
年 酒2L 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水	1.00 1.40 0.55 3.00 105.00	月 ラー油・大 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	0.12 6.00 0.20 125.00	学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 だし昆布500g袋 水	1.00 0.55 2.00 0.40 110.00	[細切り野菜のスープ] 豚肩肉せん切 米ぬか油・1斗缶 にんじん にんじん 玉ねぎ 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 8.00 15.00 20.00 10.00 0.55 0.03 1.00 0.80 105.00 3.00	[五目汁] 豚もも肉せん切 米ぬか油・1斗缶 にんじん 学 生揚げ 横1/4(kg) 学 糸こんにゃく(白) ごぼう ねぎ 塩 学 しょうゆ かつお厚削り節・袋 水	12.00 0.20 10.00 12.00 10.00 8.00 0.55 1.50 3.00 105.00
[油揚げと野菜の和え物] 学 油揚げ 小松菜 キャベツ にんじん 学 洋辛子 年 酒2L 三温糖 学 しょうゆ 塩	5.00 10.00 25.00 7.00 0.07 0.50 1.20 2.50 0.05	[野菜の塩麴炒め] 学 ハムせん切5mm 米ぬか油・1斗缶 キャベツ 小松菜 にんじん 学 塩麴 塩	10.00 0.30 24.00 8.00 5.00 3.00 0.01	[大根とハムのサラダ] にんじん 大根 胡瓜 学 ハム角切8mm 年 米ぬか油・1斗缶 学 食酢 年 三温糖 学 しょうゆ 塩	7.00 25.00 8.00 10.00 0.80 1.80 0.70 1.60 0.06	[海藻サラダ] 小松菜 キャベツ にんじん 学 サラダ海藻 三温糖 学 しょうゆ 学 トーバンジャン小学校 にんにく 米ぬか油・1斗缶	10.00 25.00 7.00 0.60 0.30 1.80 0.10 0.10 0.25	[煮浸し] 小松菜 白菜 にんじん えのきたけ 学 しょうゆ 学 みりん おかか(かつお)	10.00 25.00 8.00 10.00 1.50 1.00 0.50

※印は、学校直送品です。  
網掛けの部分は、教室でかけます。

5月13日(水)		5月14日(木)		5月15日(金)		5月18日(月)		5月19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
[フレッシュパン] 低：内麦フレッシュパン40g割	58.00	[ご飯] 米	65.00	[ご飯] 米	70.00	[チキンライス] 米	55.00	[肉みそうどん] 学 冷凍ゆでうどん	110.00
月※ 中：内麦フレッシュパン45g割	65.30	[あじのごまだれ揚] あじ切身50g	50.00	[豚肉の生姜焼] 豚背ロース切身60g	60.00	パプリカ100g	0.15	米ぬか油・1斗缶	6.00
高：内麦フレッシュパン50g割	72.50	澱粉	6.00	しょうが	1.00	塩	0.40	(肉みそうどんの具)	
[チリコンカン] 米ぬか油・1斗缶	0.50	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00	酒2L	1.20	米ぬか油・1斗缶	1.50		★教室でかけます。
にんにく	0.10	年 酒2L	1.00	しょうゆ	4.20	米ぬか油・1斗缶	0.10	米ぬか油・1斗缶	0.50
豚もも挽肉	30.00	白すりごま	0.80	学 しょうゆ	4.20	鶏ひなもも皮なし小間	15.00	にんにく	0.50
玉ねぎ	18.00	三温糖	3.00	学 みりん	1.00	玉ねぎ	10.00	しょうが	0.50
学 きざみだいず	10.00	学 しょうゆ	3.60	学 マッシュルーム(レトルト)	4.00	にんじん	5.00	干椎茸(せん切)	0.50
学 だいず(ゆで)	10.00	学 みりん	1.20	学 トマトケチャップ小学校	7.00	にんじん	10.00	にんじん	10.00
学 トマト水煮缶(イ)小学校	5.00	学 澱粉	0.12	学 トマトピューレ小学校	7.00	学 ねぎ	5.00	学 ねぎ	5.00
学 トマトピューレ小学校	7.00	学 水	4.00	学 トマトピューレ小学校	7.00	学 玉ねぎ	50.00	学 玉ねぎ	50.00
学 トマトケチャップ小学校	7.00	[豚汁] 豚肩肉うす切	20.00	[さつま芋の味噌汁] さつま芋	20.00	学 塩	0.30	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	10.00
学 ローレル(パウダー)	0.01	にんじん	10.00	にんじん	7.00	学 白こしょう(純)	0.03	学 ゆで枝豆(冷)	5.00
塩	0.20	大根	20.00	大根	15.00	[米粉のポタージュ] 米ぬか油・1斗缶	0.30	学 豚もも挽肉	25.00
白こしょう(純)	0.01	ごぼう	8.00	玉ねぎ	15.00	学 豚もも粗挽肉10mm	20.00	学 鶏ひなもも粗挽肉10mm	25.00
ナツメグ	0.01	米ぬか油・1斗缶	0.20	学 こんにゃく	5.00	学 玉ねぎ	40.00	学 赤みそ	4.00
年 チリパウダー	0.01	ねぎ	8.00	学 豆腐	15.00	にんじん	10.00	学 八丁みそ	2.50
三温糖	0.20	学 油揚げ	5.00	学 白みそ	7.00	玉ねぎ	40.00	年 三温糖	1.50
[野菜スープ] 学 ベーコン(肩)せん切8mm	8.00	学 白みそ	7.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00	じゃが芋	10.00	学 酒2L	1.50
米ぬか油・1斗缶	0.30	学 かつお厚削り節・袋	3.00	学 水	100.00	冷凍うらごしかぼちゃ	25.00	学 みりん	1.00
玉ねぎ	20.00	学 水	100.00	[竹輪入り野菜炒め] 米ぬか油・1斗缶	0.20	調理用牛乳	50.00	学 トーバンジャン小学校	0.27
にんじん	8.00	[中華風サラダ] 学 ハムせん切5mm	6.00	にんじん	5.00	生クリーム	5.00	学 しょうゆ	3.50
キャベツ	22.00	学 キャベツ	28.00	学 玉ねぎ	10.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	学 水	18.00
塩	0.55	学 キャベツ	28.00	学 焼き竹輪	10.00	塩	0.60	学 澱粉	2.00
白こしょう(純)	0.04	学 にんじん	8.00	学 キャベツ	25.00	白こしょう(純)	0.02	[笹かまの天ぷら] 月 笹かま35g	35.00
学 しょうゆ	0.50	学 カットわかめ	0.30	学 小松菜	8.00	しょうが	0.20	小麦粉	0.80
豚ガラ(冷凍)	5.00	学 白いりごま	0.40	学 しょうゆ	1.70	水	30.00	小麦粉	4.00
しょうが	0.20	学 三温糖	0.50	学 塩	0.08	米粉	3.00	水	4.60
学 水	110.00	学 しょうゆ	2.00	学 白こしょう(純)	0.02	月 バター	1.50	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00
[コロコロサラダ] にんじん	10.00	学 にんにく	0.20	[グリーンサラダ] 学 キャベツ	25.00	米ぬか油・1斗缶	1.50		
さつま芋	25.00	学 ごま油	0.30	学 キャベツ	25.00	[いちごゼリー] 月※ いちごゼリー60g	60.00	[エリンギ入りソテー] 小松菜	10.00
学 ゆで枝豆(冷)	5.00			学 胡瓜	10.00			学 小松菜	10.00
学 ホールコーン(冷凍)	8.00			年 サラダこんにゃく緑	5.00			学 キャベツ	22.00
学 オリーブ油(1Lペット)	1.80			年 サラダこんにゃく黄	5.00			学 にんじん	7.00
年 食酢	1.70			年 食酢	1.60			学 エリンギ	12.00
三温糖	1.00			年 玉ねぎ	3.00			学 黄パプリカ	5.00
塩	0.30			年 三温糖	0.65			学 米ぬか油・1斗缶	0.50
白こしょう(純)	0.03			年 塩	0.35			学 オイスターソース	0.70
				学 白こしょう(純)	0.02			学 塩	0.30
				学 オリーブ油(1Lペット)	1.70			学 白こしょう(純)	0.01
				学 洋辛子	0.05			学 しょうゆ	0.30

5月20日(水)		5月21日(木)		5月22日(金)		5月25日(月)		5月26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	[みかんジュース] ※ みかん天然果汁200ml	200.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[きつね丼] 米 (きつね丼の具) ★教室でかけます。	70.00	[ご飯] 米	65.00	[人参パン] 低:内麦人参パン40g 月※中:内麦人参パン45g 高:内麦人参パン50g	58.00 65.30 72.50	[ご飯] 米	65.00	[デニッシュパン] 低:内麦デニッシュパン30g 月※中:内麦デニッシュパン35g 高:内麦デニッシュパン40g	48.00 56.00 64.00
鶏ひなもも肉小間	18.00	[かつおのケチャップソース] かつお角切(2cm角)	55.00	[鶏肉のタンドリー風焼 (マヨネーズ風調味料卵なし)]		[のり佃煮] 月※のり佃煮10g	10.00	[洋風千草卵焼] 卵 L・LL	50.00
米ぬか油・1斗缶	0.20	澱粉	6.50	鶏ひなもも開き60g	60.00	[ますの塩麴焼] ます切身60g	60.00	生クリーム	10.00
玉ねぎ	35.00	米ぬか油・ローリ(揚げ油)	6.00	カレー粉	0.25	塩麴	5.00	鶏ひなもも肉挽肉	20.00
えのきたけ	10.00	ぶどう酒 赤	1.20	にんにく	0.25	みりん	1.00	玉ねぎ	30.00
学 しらたき	28.00	学 トマトケチャップ小学校	10.00	学 マヨネーズ風調味料(卵なし)	6.00	米ぬか油・1斗缶	0.80	干椎茸(せん切)	0.20
学 油揚げ	25.00	学 しょうゆ	0.60	学 トマトケチャップ小学校	3.20			にんじん	10.00
学 三温糖	3.00	年 ウスターソース	2.20	年 ウスターソース	0.95	[玄米だんご汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	乾燥パセリ	0.02
学 しょうゆ	7.30	三温糖	1.20	塩	0.30	米ぬか油・1斗缶	0.30	米ぬか油・1斗缶	0.30
学 みりん	0.80	水	1.20	白こしょう(純)	0.02	大根	20.00	学 三温糖	1.00
年 酒2L	1.70	[ウースータン] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	小松菜	10.00	学 みりん	0.40
澱粉	1.00	学 豆腐	15.00	[ウインナー入りスープ] 月 輪切ウインナー8mm	15.00	ねぎ	8.00	学 塩	0.30
水	2.00	学 にんじん	10.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	玄米だんご10g(冷凍)	30.00	学 しょうゆ	1.80
[沢煮碗] 豚もも肉せん切	12.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	にんじん	10.00	しょうゆ	1.80	[チンゲン菜スープ] 月 輪切ウインナー8mm	14.00
ごぼう	10.00	ねぎ	10.00	玉ねぎ	20.00	塩	0.50	米ぬか油・1斗缶	0.30
米ぬか油・1斗缶	0.20	学 小松菜	10.00	白菜	25.00	かつお厚削り節・袋	3.00	セロリー	3.00
みずな	7.00	学 しょうゆ	1.50	塩	0.55	水	100.00	玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00	塩	0.55	白こしょう(純)	0.03			チンゲン菜	10.00
学 ねぎ	8.00	しょうが	0.25	ぶどう酒 白	1.50	[ごま和え] ホールコーン(冷凍)	6.00	大根	20.00
学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	しょうゆ	1.00	キャベツ	23.00	塩	0.55
干椎茸(せん切)	0.30	しょうが	0.20	学 豚ガラ(冷凍)	5.00	にんじん	7.00	白こしょう(純)	0.02
年 酒2L	1.00	水	105.00	しょうが	0.20	学 ハムせん切5mm	9.00	学 しょうゆ	1.00
学 しょうゆ	0.80	[野菜の味噌炒め] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	10.00	水	105.00	白すりごま	0.50	年 酒2L	1.00
塩	0.55	にんじん	10.00	[マセドアンサラダ] にんじん	10.00	白ねりごま	0.50	年 豚ガラ(冷凍)	5.00
かつお厚削り節・袋	2.00	エリンギ	8.00	学 じゃが芋	25.00	三温糖	0.80	しょうが	0.20
だし昆布500g袋	0.40	学 キャベツ	28.00	年 ゆで枝豆(冷)	5.00	学 しょうゆ	1.80	水	105.00
水	110.00	塩	0.01	ホールコーン(冷凍)	8.00			[こんにゃくサラダ] 年 サラダこんにゃく白	6.00
[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	100.00	学 白みそ	0.80	オリーブ油(1L <sup>ペット</sup> )	1.80			年 サラダこんにゃく赤	6.00
		学 しょうゆ	1.60	食酢	1.70			キャベツ	25.00
		三温糖	0.60	三温糖	1.00			胡瓜	8.00
		米ぬか油・1斗缶	0.50	塩	0.25			[ゆずポン酢] 年※ゆずポン酢	5.00
				白こしょう(純)	0.03				

5月27日(水)		5月28日(木)		5月29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)
[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	70.00	[ご飯] 米	65.00	[ポークカレーライス] 米 (ポークカレーライスの具) ★教室でかけます。	70.00
[すき焼煮] 国産牛肩ロースうす切	20.00	[たれかつ] 豚ひれ肉50g	50.00	米ぬか油・1斗缶	0.50
国産牛肩肉うす切	20.00	塩	0.20	しょうが	0.20
学 焼き豆腐	25.00	白こしょう(純)	0.02	にんにく	0.20
にんじん	7.00	小麦粉	3.50	豚肩肉うす切	35.00
玉ねぎ	45.00	水	5.00	玉ねぎ	55.00
えのきたけ	10.00	学 パン粉	5.50	にんじん	12.00
月 ちらし蒲鉾・桜(ピンク)	5.00	学 米ぬか油・ローリ(揚げ油)	5.00	じゃが芋	30.00
学 しらたき	40.00	学 しょうゆ	3.00	月 バター	3.00
三温糖	3.00	年 三温糖	3.50	米ぬか油・1斗缶	3.50
学 しょうゆ	7.50	年 酒2L	1.50	小麦粉	6.50
学 みりん	0.80	学 みりん	1.50	カレー粉	0.90
年 酒2L	1.70	水	11.00	学 デミグラス(レトル)	3.00
塩	0.10	かつお厚削り節・袋	0.30	学 トマトケチャップ小学校	5.50
米ぬか油・1斗缶	0.30	澱粉	0.50	年 ウスターソース	1.80
[根菜の味噌汁] 米ぬか油・1斗缶	0.20	[味噌鶏ごぼう汁] 鶏ひなもも肉小間	12.00	年 中濃ソース	1.20
鶏ひなもも肉小間	12.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	学 しょうゆ	0.90
にんじん	8.00	学 生揚げ 横1/4(kg)	12.00	塩	0.90
大根	20.00	ごぼう	12.00	ローレル(パウダー)	0.02
ごぼう	7.00	にんじん	8.00	豚ガラ(冷凍)	5.00
ねぎ	8.00	大根	15.00	しょうが	0.20
小松菜	10.00	小松菜	8.00	水	70.00
学 白みそ	7.00	かつお厚削り節・袋	3.00	[しらたき炒め] 月 かまぼこ	6.00
かつお厚削り節・袋	3.00	学 白みそ	7.00	米ぬか油・1斗缶	0.20
水	105.00	水	105.00	にんじん	7.00
[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	[野菜のソース炒め] 月 斜め切ウインナー5mm	12.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	5.00
		キャベツ	20.00	学 しらたき	25.00
		玉ねぎ	15.00	学 小松菜	10.00
		にんじん	6.00	学 しょうゆ	1.50
		黄パプリカ	4.00	学 赤みそ	1.80
		年 サラダこんにゃく緑	6.00	三温糖	0.80
		米ぬか油・1斗缶	0.30	[メロン1/8] 学 アンドレスメロン・大	67.86
		しょうが	0.45		
		にんにく	0.45		
		年 ウスターソース	4.50		
		塩	0.02		