

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	[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	[そばろ丼] 米 (そばろ丼の具)	70.00	[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)	120.00	[ご飯] 米	65.00	[フレッシュパン] 低：内麦フレッシュパン40g割 月※ 中：内麦フレッシュパン45g割 高：内麦フレッシュパン50g割	58.00 65.30 72.50
[油淋鶏] 鶏ひなもも開き55g 澱粉 米ぬか油・ローラー(揚げ油) ねぎ しょうが はちみつ 食酢 しょうゆ 三温糖 ごま油 水	55.00 6.50 5.00 4.00 0.10 1.20 3.20 2.50 2.50 0.80 1.00	★教室でかけます。 鶏ひなもも粗挽肉10mm 豚肩挽肉 学 きざみだいず 学 ゆで枝豆(冷) 干椎茸(せん切) ホールコーン(冷凍) 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん 学 米ぬか油・1斗缶	26.00 26.00 20.00 5.00 1.50 12.00 2.80 6.00 1.30 0.30	★教室でかけます。 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油・1斗缶 しょうが にんにく にんじん 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 白菜 チンゲン菜 ねぎ 年 酒2L 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 月 ラー油・大 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	30.00 8.00 0.30 0.20 0.20 10.00 5.00 20.00 8.00 6.00 1.00 7.50 0.40 0.03 0.12 6.00 0.20 125.00	[鯖の味噌だれ焼] さば切身55g 米ぬか油・1斗缶 学 赤みそ 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 年 酒2L しょうが 水 澱粉	55.00 0.50 4.00 3.30 1.00 1.20 1.00 0.60 8.00 0.20	[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 年 酒2L 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水	12.00 0.30 7.00 18.00 20.00 10.00 1.00 1.40 0.55 3.00 105.00
[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 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 15.00 20.00 10.00 0.55 0.03 1.00 0.80 105.00 3.00	[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 にんじん 小松菜 ねぎ 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 だし昆布500g袋 水	0.50 10.00 22.00 8.00 10.00 6.00 1.00 0.55 2.00 0.40 110.00	[ポテトフライ] 月 冷皮つきポテト 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 塩	70.00 5.00 0.35	[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	[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
[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	[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 食酢 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			[野菜スープ] 学 ベーコン(肩)せん切8mm 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ にんじん キャベツ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	8.00 0.30 20.00 8.00 22.00 0.55 0.04 0.50 5.00 0.20 110.00	[コロコロサラダ] 学 にんじん さつま芋 ゆで枝豆(冷) ホールコーン(冷凍) 年 オリーブ油(1Lペット) 食酢 三温糖 塩 白こしょう(純)	10.00 25.00 5.00 8.00 1.80 1.70 1.00 0.30 0.03

※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
[茶飯] 米	65.00	[ご飯] 米	70.00	[ご飯] 米	65.00	[肉みそうどん] 学 冷凍ゆでうどん	110.00	[チキンライス] 米	55.00
年 酒2L	2.00					米ぬか油・1斗缶	6.00	パプリカ100g	0.15
学 しょうゆ	4.00	[豚肉の生姜焼] 豚背ロース切身60g	60.00	[あじのごまだれ揚] あじ切身50g	50.00	(肉みそうどんの具) ★教室でかけます。		塩	0.40
米ぬか油・1斗缶	0.50	しょうが	1.00	澱粉	6.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	米ぬか油・1斗缶	1.50
塩	0.20	年 酒2L	1.20	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00	にんにく	0.50	米ぬか油・1斗缶	0.10
[松風焼] 鶏ひなもも肉挽肉	63.00	学 しょうゆ	4.20	年 酒2L	1.00	しょうが	0.50	鶏ひなもも皮なし小間	15.00
玉ねぎ	25.00	学 みりん	1.00	白すりごま	0.80	干椎茸(せん切)	0.50	学 玉ねぎ	10.00
学 白みそ	3.10	米ぬか油・1斗缶	0.80	三温糖	3.00	にんじん	10.00	学 マッシュルーム(レトルト)	4.00
学 しょうゆ	1.40	[さつま芋の味噌汁] さつま芋	20.00	学 しょうゆ	3.60	ねぎ	5.00	学 にんじん	5.00
三温糖	1.40	にんじん	7.00	学 みりん	1.20	玉ねぎ	50.00	学 トマトケチャップ小学校	7.00
しょうが	0.30	大根	15.00	学 澱粉	0.12	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	10.00	学 トマトピューレ小学校	4.00
年 酒2L	1.50	玉ねぎ	15.00	水	4.00	学 ゆで枝豆(冷)	5.00	塩	0.30
学 パン粉	5.00	学 こんにゃく	5.00	[豚汁] 豚肩肉うす切	20.00	学 豚もも挽肉	25.00	白こしょう(純)	0.03
白いりごま	0.80	学 豆腐	15.00	にんじん	10.00	学 鶏ひなもも粗挽肉10mm	25.00	[米粉のポタージュ] 米ぬか油・1斗缶	0.30
米ぬか油・1斗缶	0.50	学 白みそ	7.00	大根	20.00	学 赤みそ	4.00	豚もも粗挽肉10mm	20.00
水	1.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00	ごぼう	8.00	学 八丁みそ	2.50	にんじん	10.00
[五目汁] 豚もも肉せん切	12.00	水	100.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	年 酒2L	1.50	玉ねぎ	40.00
米ぬか油・1斗缶	0.20	[竹輸入り野菜炒め] 米ぬか油・1斗缶	0.20	ねぎ	8.00	学 みりん	1.00	じゃが芋	10.00
にんじん	10.00	にんじん	5.00	学 油揚げ	5.00	学 トーバンジャン小学校	0.27	冷凍うらごしかぼちゃ	25.00
学 生揚げ 横1/4(kg)	12.00	玉ねぎ	10.00	学 白みそ	7.00	学 しょうゆ	3.50	調理用牛乳	50.00
学 糸こんにゃく(白)	10.00	学 焼き竹輪	10.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00	水	18.00	生クリーム	5.00
ごぼう	10.00	キャベツ	25.00	水	100.00	学 澱粉	2.00	豚ガラ(冷凍)	5.00
ねぎ	8.00	小松菜	8.00	[中華風サラダ] 学 ハムせん切5mm	6.00	[笹かまの天ぷら] 月 笹かま35g	35.00	塩	0.60
塩	0.55	学 しょうゆ	1.70	キャベツ	28.00	小麦粉	0.80	白こしょう(純)	0.02
学 しょうゆ	1.50	塩	0.08	にんじん	8.00	小麦粉	4.00	しょうが	0.20
学 かつお厚削り節・袋	3.00	白こしょう(純)	0.02	学 カットわかめ	0.30	水	4.60	水	30.00
水	105.00			白いりごま	0.40	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00	米粉	3.00
[煮浸し] 小松菜	10.00			三温糖	0.50	学 月 米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00	月 バター	1.50
白菜	25.00			学 しょうゆ	2.00	[エリンギ入りソテー] 小松菜	10.00	米ぬか油・1斗缶	1.50
にんじん	8.00			にんにく	0.20	キャベツ	22.00		
えのきたけ	10.00			ごま油	0.30	にんじん	7.00	年 サラダこんにゃく緑	5.00
学 しょうゆ	1.50					エリンギ	12.00	年 サラダこんにゃく黄	5.00
学 みりん	1.00					黄パプリカ	5.00	年 食酢	1.60
学 おかか(かつお)	0.50					米ぬか油・1斗缶	0.50	年 玉ねぎ	3.00
						学 オイスターソース	0.70	三温糖	0.65
						塩	0.30	塩	0.35
						学 白こしょう(純)	0.01	白こしょう(純)	0.02
						学 しょうゆ	0.30	オリーブ油(1Lペット)	1.70
								学 洋辛子	0.05
								[いちごゼリー] 月※ いちごゼリー60g	60.00

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)
[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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[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	70.00	[ご飯] 米	65.00	[ご飯] 米	65.00	[きつね丼] 米 (きつね丼の具)	70.00
[鶏肉のタンドリー風焼 (マヨネーズ風調味料卵なし)]		[すき焼煮] 国産牛肩ロースうす切 国産牛肩肉うす切	20.00 20.00	[かつおのケチャップソース] かつお角切(2cm角) 澱粉	55.00 6.50	[のり佃煮] 月※ のり佃煮10g	10.00	★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間	18.00
年 鶏ひなもも開き60g	60.00	学 焼き豆腐	25.00	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	6.00	[ますの塩麴焼] ます切身60g	60.00	米ぬか油・1斗缶	0.20
学 カレー粉	0.25	にんじん	7.00	ぶどう酒 赤	1.20	学 塩麴	5.00	玉ねぎ	35.00
学 にんにく	0.25	玉ねぎ	45.00	学 トマトケチャップ小学校	10.00	学 みりん	1.00	えのきたけ	10.00
学 マヨネーズ風調味料(卵なし)	6.00	月 えのきたけ	10.00	学 しょうゆ	0.60	学 米ぬか油・1斗缶	0.80	学 しらたき	28.00
学 トマトケチャップ小学校	3.20	学 ちらし蒲鉾・桜(ピンク)	5.00	年 ウスターソース	2.20			学 油揚げ	25.00
年 ウスターソース	0.95	学 しらたき	40.00	三温糖	1.20			学 三温糖	3.00
塩	0.30	学 しょうゆ	7.50	水	1.20	[玄米だんご汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	学 しょうゆ	7.30
白こしょう(純)	0.02	学 みりん	0.80	[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	0.30	学 みりん	0.80
米ぬか油・1斗缶	0.50	年 酒2L	1.70	学 豆腐	15.00	大根	20.00	年 酒2L	1.70
[ウインナー入りスープ]		塩	0.10	学 にんじん	10.00	小松菜	10.00	学 酒2L	1.70
月 輪切ウインナー8mm	15.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	学 にんじん	10.00	ねぎ	8.00	年 酒2L	1.70
米ぬか油・1斗缶	0.20	[根菜の味噌汁] 米ぬか油・1斗缶	0.20	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	学 ねぎ	8.00	学 酒2L	1.70
にんじん	10.00	鶏ひなもも肉小間	12.00	学 ねぎ	10.00	学 しょうゆ	1.80	学 玄米だんご10g(冷凍)	30.00
玉ねぎ	20.00	にんじん	8.00	学 小松菜	10.00	学 塩	0.50	学 しょうゆ	1.80
白菜	25.00	大根	20.00	学 しょうゆ	1.50	学 かつお厚削り節・袋	3.00	学 水	100.00
塩	0.55	ごぼう	7.00	学 塩	0.55	学 水	100.00		
白こしょう(純)	0.03	ねぎ	8.00	学 しょうが	0.25	[ごま和え] ホールコーン(冷凍)	6.00	学 ねぎ	8.00
ぶどう酒 白	1.50	学 小松菜	10.00	学 鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 キャベツ	23.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00
学 しょうゆ	1.00	学 白みそ	7.00	学 しょうが	0.20	学 ハムせん切5mm	9.00	年 干椎茸(せん切)	0.30
豚ガラ(冷凍)	5.00	学 かつお厚削り節・袋	3.00	学 水	105.00	学 白すりごま	0.50	学 酒2L	1.00
しょうが	0.20	学 水	105.00	[野菜の味噌炒め] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	10.00	学 白ねりごま	0.50	学 しょうゆ	0.80
水	105.00	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	学 にんじん	10.00	学 三温糖	0.80	学 塩	0.55
[マセドアンサラダ] にんじん	10.00			学 エリンギ	8.00	学 しょうゆ	1.80	学 かつお厚削り節・袋	2.00
学 ジャガ芋	25.00			学 キャベツ	28.00			学 だし昆布500g袋	0.40
学 ゆで枝豆(冷)	5.00			学 塩	0.01			学 水	110.00
学 ホールコーン(冷凍)	8.00			学 白みそ	0.80			[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	100.00
年 オリーブ油(1L ^{ハット})	1.80			学 しょうゆ	1.60				
学 食酢	1.70			学 三温糖	0.60				
学 三温糖	1.00			学 米ぬか油・1斗缶	0.50				
学 塩	0.25								
学 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
[デニッシュパン] 低：内麦デニッシュパン30g	48.00	[ポークカレーライス] 米	70.00	[ご飯] 米	65.00
月※ 中：内麦デニッシュパン35g	56.00	(ポークカレーライスの具) ★教室でかけます。		[たれかつ]	
高：内麦デニッシュパン40g	64.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	豚ひれ肉50g	50.00
[洋風千草卵焼] 卵 L・LL	50.00	しょうが	0.20	塩	0.20
生クリーム	10.00	にんにく	0.20	白こしょう(純)	0.02
鶏ひなもも肉挽肉	20.00	豚肩肉うす切	35.00	小麦粉	3.50
玉ねぎ	30.00	玉ねぎ	55.00	水	5.00
干椎茸(せん切)	0.20	にんじん	12.00	学 パン粉	5.50
にんじん	10.00	じゃが芋	30.00	学 米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00
乾燥パセリ	0.02	バター	3.00	学 しょうゆ	3.00
米ぬか油・1斗缶	0.30	米ぬか油・1斗缶	3.50	年 三温糖	3.50
三温糖	1.00	小麦粉	6.50	学 酒2L	1.50
学 みりん	0.40	カレー粉	0.90	学 みりん	1.50
塩	0.30	学 デミグラス(レトルト)	3.00	水	11.00
学 しょうゆ	1.80	学 トマトケチャップ小学校	5.50	かつお厚削り節・袋	0.30
[チンゲン菜スープ] 月 輪切ウインナー8mm	14.00	年 ウスターソース	1.80	澱粉	0.50
米ぬか油・1斗缶	0.30	年 中濃ソース	1.20	[味噌鶏ごぼう汁]	
セロリー	3.00	学 しょうゆ	0.90	鶏ひなもも肉小間	12.00
玉ねぎ	15.00	塩	0.90	米ぬか油・1斗缶	0.20
チンゲン菜	10.00	ローレル(パウダー)	0.02	学 生揚げ 横1/4(kg)	12.00
大根	20.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	ごぼう	12.00
塩	0.55	しょうが	0.20	にんじん	8.00
白こしょう(純)	0.02	水	70.00	大根	15.00
学 しょうゆ	1.00	[しらたき炒め] 月 かまぼこ	6.00	小松菜	8.00
年 酒2L	1.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	学 かつお厚削り節・袋	3.00
豚ガラ(冷凍)	5.00	にんじん	7.00	学 白みそ	7.00
しょうが	0.20	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	5.00	水	105.00
水	105.00	学 しらたき	25.00	[野菜のソース炒め] 月 斜め切ウインナー 5mm	12.00
[こんにゃくサラダ] 年 サラダこんにゃく白	6.00	学 小松菜	10.00	キャベツ	20.00
年 サラダこんにゃく赤	6.00	学 しょうゆ	1.50	玉ねぎ	15.00
キャベツ	25.00	学 赤みそ	1.80	にんじん	6.00
胡瓜	8.00	学 三温糖	0.80	黄パプリカ	4.00
[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢	5.00	[メロン1/8] アンデスメロン・大	67.86	年 サラダこんにゃく緑	6.00
				米ぬか油・1斗缶	0.30
				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