

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	[豆乳飲料(いちご)] 月※ 豆乳飲料(いちご)	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
[ご飯] 米	90.00	[セルフサンド] 月※ 内麦フレッシュパン60g割 (チリコンカン)	87.00	[ご飯] 米	90.00	[ねぎ塩豚丼] 米 (ねぎ塩豚丼の具)	95.00	[ご飯] 米	90.00
[かつおの南蛮風] かつお角切(2cm角)バラ凍	70.00	★教室で挟みます。 豚もも粗挽肉10mm	25.00	[五目つくね] 鶏ひなもも肉挽肉	75.00	★教室でかけます。 豚肩肉うす切	45.00	[味噌カツ2個] 豚ひれ肉30g	60.00
澱粉	4.50	国産牛粗挽肉10mm	25.00	学 押豆腐(水抜き)	8.00	豚ばら肉スライス3cm	15.00	塩	0.25
米ぬか油・ローラー(揚げ油)	8.00	にんにく	0.20	干椎茸(せん切)	0.40	しょうが	0.45	白こしょう(純)	0.02
ねぎ	5.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	にんじん	8.00	にんにく	0.45	小麦粉	9.00
学 しょうゆ	4.00	玉ねぎ	30.00	ねぎ	8.00	玉ねぎ	25.00	水	10.80
三温糖	2.50	学 だいず(ゆで)	33.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	8.00	ねぎ	25.00	学 パン粉	12.00
年 食酢	3.00	学 トマト水煮缶(イ)中学校	8.40	芽ひじき	0.40	白菜	20.00	学 米ぬか油・ローラー(揚げ油)	8.00
一味唐辛子	0.01	学 トマトピューレ中学校	12.00	しょうが	0.20	にんじん	10.00	学 みそ・N	5.00
水	5.50	学 トマトケチャップ中学校	11.00	学 パン粉	6.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	学 しょうゆ	1.30
[さつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00	ローレル(パウダー)	0.01	塩	0.36	学 塩麴	2.00	年 酒2L	1.60
さつま芋	30.00	塩	0.50	学 みりん	0.50	年 あらびき黒こしょう	0.05	学 みりん	1.30
大根	25.00	白こしょう(純)	0.06	年 酒2L	0.50	ごま油	0.60	三温糖	4.30
えのきたけ	8.00	年 ナツメグ	0.02	学 しょうゆ	0.90	年 酒2L	3.00	水	13.00
学 油揚げ	10.00	年 ガラムマサラ	0.02	学 ごま油	0.50	年 酒2L	3.00	澱粉	0.50
学 みそ・N	9.00	年 チリパウダー	0.10	澱粉	2.50	水	8.00	[すまし汁] 学 油揚げ	6.00
塩	0.01	三温糖	0.20	学 米ぬか油・1斗缶	1.50	[いわたしのつみれ汁] 月 つみれ	35.00	大根	25.00
煮干粉・袋	3.00	水	0.01	学 しょうゆ	4.50	大根	30.00	ねぎ	10.00
水	110.00	[ウインナーポテトスープ] 月 輪切ウインナー1.5cm	25.00	学 三温糖	2.00	にんじん	8.00	学 小松菜	10.00
[江戸菜入りゆで野菜] 江戸菜	20.00	セロリー	2.00	学 みりん	1.00	しょうが	0.30	塩	0.60
キャベツ	20.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	年 水	13.00	塩	0.35	かつお厚削り節・袋	2.00
にんじん	10.00	にんにく	8.00	[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切	15.00	学 しょうゆ	1.50	水	150.00
[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢	5.00	じゃが芋	30.00	ごぼう	10.00	年 酒2L	1.50	[じゃこ入り野菜炒め] キャベツ	35.00
[柏餅] 月※ 柏もち40g	40.00	ゆで枝豆(冷)	10.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	かつお厚削り節・袋	2.00	にんじん	10.00
		塩	0.60	にんじん	8.00	水	130.00	ちりめんじゃこ	4.00
		学 あらびき黒こしょう	0.03	白菜	15.00	[生揚げのごま和え] 学 生揚げ横1/4(kg)	25.00	しめじ	6.00
		学 しょうゆ	1.50	ねぎ	8.00	学 糸こんにゃく(白)	6.00	黄パプリカ	6.00
		豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	学 小松菜	10.00	学 赤パプリカ	8.00	学 ゆで枝豆(冷)	8.00
		にんにく	0.20	学 しょうゆ	1.50	学 さやいんげん	5.00	しょうが	0.30
		しょうが	0.20	塩	0.70	学 白みそ	0.50	塩	0.18
		水	130.00	学 しょうが	0.70	学 三温糖	2.20	学 しょうゆ	0.80
		[フレンチサラダ] キャベツ	28.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	学 しょうゆ	2.20	学 三温糖	0.30
		胡瓜	15.00	学 水	140.00	学 みりん	1.50	学 みりん	0.80
		にんじん	8.00	[レモンゼリー] 年 ダイスゼリーレモン	80.00	学 白すりごま	2.50	学 米ぬか油・1斗缶	0.30
		[クリーミーフレンチドレ] 年※ クリーミーフレンチドレッシング	5.00						
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。									
								注) ちりめんじゃこには、えび・かにを含む魚介類が混入することがあります。	

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)
[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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[牛すき風つけ汁うどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油・1斗缶 (牛すき風つけ汁うどんの具) ★教室でかけます。	200.00 1.50	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	90.00	[きな粉揚げパン] 月 内麦マーガリンパン50g一括 米ぬか油・ローリー(揚げ油) グラニュー糖	78.00 5.00 5.50	[ご飯] 米	90.00
国産牛肩肉うす切 三温糖 しょうゆ 酒2L みりん 米ぬか油・1斗缶 にんじん 白菜 ねぎ えのきたけ しいたけ(生) みりん しょうゆ 三温糖 塩 かつお厚削り節・袋 水	38.00 1.10 2.70 0.50 1.00 0.20 10.00 20.00 10.00 6.00 6.00 1.80 5.50 1.20 0.60 5.00 130.00	[麻婆豆腐] 学 押豆腐 豚肩粗挽肉10mm しょうが にんにく 米ぬか油・1斗缶 ねぎ にんじん 干椎茸(せん切) 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 学 一味唐辛子 学 トーバンジャン中学校 学 しょうゆ 学 赤みそ 学 ごま油 学 三温糖 学 澱粉 学 水	80.00 30.00 1.00 0.50 0.50 15.00 12.00 0.60 15.00 0.02 0.30 9.00 6.00 0.50 2.00 6.00 2.00 2.00 4.00 40.00	[ヤンニョムチキン] 鶏ひなもも開き70g 塩 酒2L しょうが 白こしょう(純) 澱粉 米ぬか油・ローリー(揚げ油) 学 コチジャン 学 水あめ 学 しょうゆ 学 トマトケチャップ中学校 年 食酢 三温糖 にんにく ごま油 水 澱粉	70.00 0.15 3.10 0.10 0.02 9.00 7.00 6.00 0.50 2.00 8.00 0.60 0.30 0.40 0.50 8.00 0.30	[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角) 米ぬか油・1斗缶 にんじん 玉ねぎ 学 トマト水煮缶 伊中学校 学 ローレル(パウダー) 塩 白こしょう(純) 年 カレー粉 パプリカ100g じゃが芋 学 トマトケチャップ中学校 年 中濃ソース 小麦粉 米ぬか油・1斗缶 月 バター ピーマン 学 シュレットチーズ 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水	40.00 0.50 18.00 45.00 8.00 0.03 0.70 0.02 0.06 0.02 40.00 5.00 6.50 4.60 2.30 5.00 3.00 7.00 0.15 0.15 70.00	[鶏ごぼう味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 ごぼう 米ぬか油・1斗缶 にんじん 大根 えのきたけ ねぎ 学 油揚げ 学 かつお厚削り節・袋 学 白みそ 学 しょうゆ 学 水	20.00 15.00 0.20 10.00 20.00 6.00 8.00 8.00 2.00 9.00 0.01
[にぎすのから揚2本] にぎすバラ凍個付け 塩 白こしょう(純) 澱粉 米ぬか油・ローリー(揚げ油)	40.00 0.20 0.01 2.50 7.00	[華風コーンスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 にんじん 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ ホールコーン(冷凍) チンゲン菜 じゃが芋 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 年 ごま油 酒2L 年 鶏ガラ(冷凍)中学校 しょうが にんにく 水 澱粉	20.00 8.00 0.20 10.00 15.00 10.00 20.00 2.00 0.60 0.04 0.50 1.00 9.00 0.20 0.20 120.00 1.00	[きくらげ入りスープ] 豚肩肉うす切 米ぬか油・1斗缶 にんじん 小松菜 きくらげ国産(生) 玉ねぎ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 白いりごま ごま油 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水	15.00 0.20 10.00 10.00 6.00 25.00 2.00 0.60 0.05 0.50 0.50 9.00 0.10 0.20 135.00	[パスタ入り野菜ソテー] 学 ペンネ 学 バラベーコン短冊1.5cm にんにく 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ にんじん ホールコーン(冷凍) グリーンアスパラ マッシュルーム(生) 塩 学 あらびき黒こしょう しょうゆ	12.00 15.00 0.10 0.30 10.00 5.00 5.00 8.00 5.00 0.30 0.02 0.80	[野菜の辛子酢和え] 胡瓜 白菜 にんじん しょうゆ 食酢 三温糖 塩 洋辛子 ごま油	12.00 30.00 10.00 2.50 1.50 1.00 0.03 0.07 0.30
[野菜の甘酢和え] キャベツ にんじん 胡瓜 年 サラダこんにゃく黄 年 食酢 三温糖 塩 米ぬか油・1斗缶	24.00 8.00 12.00 5.00 2.00 1.80 0.25 1.50	[デコポン1/4] デコポン	49.00	[ハムと海藻のサラダ] 学 サラダ海藻 大根 胡瓜 にんじん 学 ハム短冊1.5cm 年 米ぬか油・1斗缶 食酢 三温糖 学 しょうゆ 塩 レモン汁ビン入り	1.20 15.00 10.00 5.00 8.00 1.50 1.40 1.20 0.60 0.30 0.60				

注) にぎすには、魚卵が含まれる
可能性があります。

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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[あぶら麩丼] 米 (あぶら麩丼の具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも粗挽肉10mm 米ぬか油・1斗缶 あぶら麩 玉ねぎ さやいんげん 三温糖 しょうゆ みりん 酒2L 塩 水 澱粉	100.00 43.00 0.50 14.00 50.00 4.00 3.00 10.00 1.20 1.90 0.01 70.00 0.01	[うずら卵入りあんかけ焼きそば] 学 蒸し中華めん1.7mm中学校 米ぬか油・1斗缶 (うずら卵入りあんかけ焼きそばの具) ★教室でかけます。 豚肩肉うす切 しょうが しょうゆ 米ぬか油・1斗缶 うずら卵 にんじん 玉ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 白菜 チンゲン菜 きくらげ乾燥カット 三温糖 塩 酒2L 白こしょう(純) 澱粉 ごま油 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水	165.00 1.40 40.00 0.60 3.00 0.50 30.00 15.00 30.00 12.00 35.00 10.00 0.70 2.00 1.30 1.30 0.07 5.00 1.00 6.00 0.20 0.20 50.00	[ご飯] 米 [生揚げと豚肉のキムチ炒め] 学 生揚げ 横1/4(kg) 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・1斗缶 玉ねぎ ねぎ にんじん キャベツ 年 はくさいキムチ 一味唐辛子 学 トーバンジャン中学校 学 しょうゆ 学 みそ・N ごま油 三温糖 塩 澱粉 水	95.00 60.00 25.00 10.00 0.80 0.50 0.50 17.00 8.00 15.00 17.00 15.00 0.03 0.08 5.50 3.60 1.00 1.50 0.01 1.30 30.00	[マーブルパン] 月※ 内麦マーブルパン55g [チーズオムレツ] 卵 L・LL 生クリーム 鶏ひなもも肉挽肉 玉ねぎ にんじん マッシュルーム(生) 月 ダイスチーズ8mm角 米ぬか油・1斗缶 塩 白こしょう(純) [豆と野菜のスープ] 学 ベーコン(肩)角1cm 米ぬか油・1斗缶 キャベツ 玉ねぎ にんじん 月 ミックスビーンズ(冷) 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水	88.00 65.00 8.00 18.00 30.00 5.00 5.00 20.00 0.30 0.32 0.05 10.00 0.30 15.00 17.00 8.00 24.00 0.70 0.03 1.00 1.50 9.00 0.20 0.20 130.00	[こぎつねご飯] 米 鶏ひなもも粗挽肉10mm 米ぬか油・1斗缶 にんじん 学 油揚げ しょうが 三温糖 塩 学 みりん 学 しょうゆ 年 酒2L [さわらの甘酢あん] 年 鱈切身70g 酒2L 澱粉 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 学 しょうゆ 三温糖 年 食酢 塩 水 澱粉 [沢煮碗] 豚肩肉せん切 米ぬか油・1斗缶 大根 ごぼう ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 年 酒2L 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) かつお厚削り節・袋 真昆布 水	85.00 20.00 0.50 7.00 15.00 0.30 2.30 0.60 2.50 4.50 3.50 70.00 3.10 7.00 8.00 3.00 4.00 4.00 0.10 9.00 0.30 10.00 0.30 28.00 8.00 10.00 7.00 1.00 1.20 0.90 0.03 2.00 0.40 140.00
[はんぺん入りすまし汁] 月 はんぺんあられ・白 大根 にんじん ねぎ しょうが 塩 学 しょうゆ 年 酒2L かつお厚削り節・袋 水	12.00 26.00 10.00 10.00 0.50 0.60 1.80 1.50 2.00 145.00	[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 塩 [いか入り中華ナムル] いか短冊切・薄 緑豆もやし4Kg 胡瓜 にんじん ねぎ にんにく 米ぬか油・1斗缶 三温糖 学 しょうゆ 塩 ごま油	70.00 7.00 0.20 15.00 25.00 10.00 7.00 2.00 0.10 0.20 0.60 1.70 0.05 0.70	[米粉麺のスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 小松菜 にんじん 干椎茸(せん切) 月 米粉麺1mm 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 年 酒2L ごま油 鶏ガラ(冷凍)中学校 しょうが にんにく 水	20.00 0.01 10.00 10.00 0.35 10.00 2.00 0.50 0.03 1.00 0.80 9.00 0.20 0.20 150.00	[パイナップル] 月 パイナップル缶(スライス41枚入り)	41.50	[エリンギと野菜の炒め物] エリンギ 米ぬか油・1斗缶 キャベツ にんじん 黄パプリカ 小松菜 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ	12.00 0.30 35.00 8.00 4.00 10.00 0.25 0.03 0.80
[ポテ豆サラダ] 月 じゃが芋 ミックスビーンズ(冷) ホールコーン(冷凍) 玉ねぎ 米ぬか油・1斗缶 年 食酢 三温糖 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 粉かつお100g	25.00 10.00 8.00 3.00 1.80 1.50 1.20 1.20 0.25 0.02 0.06	注) 蒸し中華麺は、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。							

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		
[チキンカレーライス] 米 (チキンカレーライスの具) ★教室でかけます。	100.00	[ルーロー飯] 米 大麦 (ルーロー飯の具) ★教室でかけます。	90.00 12.80	[ご飯] 米	90.00		
鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00	豚肩肉角切(1.5cm角)	75.00	[生揚げのごまだれ2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00		
にんにく	0.20	にんにく	0.30	三温糖	3.80		
しょうが	0.30	しょうが	0.30	学 みりん	2.00		
米ぬか油・1斗缶	0.50	米ぬか油・1斗缶	0.50	学 しょうゆ	6.20		
ローレル(パウダー)	0.03	玉ねぎ	40.00	白すりごま	3.00		
玉ねぎ	50.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	20.00	澱粉	0.90		
にんじん	20.00	チンゲン菜	20.00	水	11.50		
じゃが芋	60.00	三温糖	2.20	[玄米団子汁] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00		
塩	0.60	学 しょうゆ	6.00	米ぬか油・1斗缶	0.01		
白こしょう(純)	0.05	学 オイスターソース	3.00	にんじん	8.00		
年 ガラムマサラ	0.04	年 酒2L	1.20	大根	20.00		
三温糖	0.30	塩	0.20	しめじ	6.00		
学 しょうゆ	3.50	水	2.00	小松菜	10.00		
年 ウスターソース	3.00	澱粉	0.80	年 玄米だんご10g(冷凍)	38.00		
年 中濃ソース	2.50	[わかめスープ] 鶏ひなもも肉小間	20.00	学 しょうゆ	1.50		
学 トマトケチャップ中学校	5.50	米ぬか油・1斗缶	0.01	塩	0.60		
小麦粉	8.00	にんじん	10.00	学 みりん	1.00		
月 バター	3.00	白菜	25.00	かつお厚削り節・袋	2.00		
年 米ぬか油・1斗缶	5.00	ねぎ	10.00	水	110.00		
カレー粉	1.40	カットわかめ	0.80	[新じゃがのそぼろ煮] 豚もも挽肉	22.00		
鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	白いりごま	2.00	米ぬか油・1斗缶	0.30		
にんにく	0.20	学 しょうゆ	2.50	年 酒2L	1.00		
しょうが	0.20	塩	0.50	学 しらたき	15.00		
水	80.00	年 白こしょう(純)	0.02	にんじん	15.00		
[ツナと野菜のソテー] 小松菜	10.00	酒2L	1.00	玉ねぎ	35.00		
キャベツ	35.00	ごま油	0.70	じゃが芋	50.00		
にんじん	10.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	グリーンピース(冷凍)	5.00		
学 ホールコーン(冷凍)	5.00	しょうが	0.20	水	7.00		
まぐろ油漬	10.00	にんにく	0.20	かつお厚削り節・袋	0.30		
塩	0.20	水	135.00	学 みりん	1.10		
白こしょう(純)	0.03	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	三温糖	1.50		
三温糖	0.60			学 しょうゆ	3.50		
学 しょうゆ	1.50			塩	0.20		
米ぬか油・1斗缶	0.30						
[メロン1/8] アンデスメロン・大	67.86						