

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	[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
[ねぎ塩豚丼] 米 (ねぎ塩豚丼の具) ★教室でかけます。	95.00	[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) ★教室で挟みます。	87.00	[ご飯] 米	90.00	[あぶら麩丼] 米 (あぶら麩丼の具) ★教室でかけます。	100.00
豚肩肉うす切	45.00	[五目つくね] 鶏ひなもも肉挽肉	75.00	豚もも粗挽肉10mm	25.00	[かつおの南蛮風] かつお角切(2cm角)バラ凍	70.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	43.00
豚ばら肉スライス3cm	15.00	学 押豆腐(水抜き)	8.00	国産牛粗挽肉10mm	25.00	澱粉	4.50	米ぬか油・1斗缶	0.50
しょうが	0.45	干椎茸(せん切)	0.40	にんにく	0.20	米ぬか油・ローリー(揚げ油)	8.00	月 あぶら麩	14.00
にんにく	0.45	にんじん	8.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	ねぎ	5.00	玉ねぎ	50.00
玉ねぎ	25.00	ねぎ	8.00	玉ねぎ	30.00	学 しょうゆ	4.00	さやいんげん	4.00
ねぎ	25.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	8.00	だいず(ゆで)	33.00	三温糖	2.50	三温糖	3.00
白菜	20.00	芽ひじき	0.40	学 トマト水煮缶(イ)中学校	8.40	年 食酢	3.00	学 しょうゆ	10.00
にんじん	10.00	しょうが	0.20	学 トマトピューレ中学校	12.00	学 一味唐辛子	0.01	学 みりん	1.20
米ぬか油・1斗缶	0.50	学 パン粉	6.00	学 トマトケチャップ中学校	11.00	水	5.50	年 酒2L	1.90
塩	0.70	塩	0.36	ローレル(パウダー)	0.01			塩	0.01
学 塩麩	2.00	学 みりん	0.50	塩	0.50	[さつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00	水	70.00
あらびき黒こしょう	0.05	年 酒2L	0.50	白こしょう(純)	0.06	さつま芋	30.00	澱粉	0.01
ごま油	0.60	学 しょうゆ	0.90	ナツメグ	0.02	大根	25.00	[はんぺん入りすまし汁] 月 はんぺんあられ・白	12.00
年 酒2L	3.00	学 ごま油	0.50	年 ガラムマサラ	0.02	えのきたけ	8.00	大根	26.00
澱粉	2.00	学 澱粉	2.50	年 チリパウダー	0.10	油揚げ	10.00	にんじん	10.00
水	8.00	学 米ぬか油・1斗缶	1.50	三温糖	0.20	学 みそ・N	9.00	ねぎ	10.00
[いわしのつみれ汁] 月 つみれ	35.00	学 しょうゆ	4.50	水	0.01	塩	0.01	しょうが	0.50
大根	30.00	学 三温糖	2.00	[ウインナーポテトスープ] 月 輪切ウインナー1.5cm	25.00	煮干粉・袋	3.00	塩	0.60
にんじん	8.00	学 みりん	1.00	セロリー	2.00	水	110.00	学 しょうゆ	1.80
しょうが	0.30	水	13.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	[江戸菜入りゆで野菜] 江戸菜	20.00	年 酒2L	1.50
塩	0.35	澱粉	0.60	にんじん	8.00	キャベツ	20.00	かつお厚削り節・袋	2.00
学 しょうゆ	1.50	[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切	15.00	じゃが芋	30.00	にんじん	10.00	水	145.00
年 酒2L	1.50	ごぼう	10.00	学 ゆで枝豆(冷)	10.00			[ポテ豆サラダ] じゃが芋	25.00
かつお厚削り節・袋	2.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	塩	0.60			月 ミックスビーンズ(冷)	10.00
水	130.00	にんじん	8.00	あらびき黒こしょう	0.03			ホールコーン(冷凍)	8.00
[生揚げのごま和え] 学 生揚げ 横1/4(kg)	25.00	白菜	15.00	学 しょうゆ	1.50			玉ねぎ	3.00
学 糸こんにゃく(白)	6.00	ねぎ	8.00	豚ガラ(冷凍)中学校	9.00			米ぬか油・1斗缶	1.80
赤パプリカ	8.00	学 小松菜	10.00	にんにく	0.20			学 食酢	1.50
学 さやいんげん	5.00	学 しょうゆ	1.50	しょうが	0.20			三温糖	1.20
白みそ	0.50	塩	0.70	水	130.00			学 しょうゆ	1.20
学 三温糖	2.20	しょうが	0.70	[フレンチサラダ] キャベツ	28.00			塩	0.25
学 しょうゆ	2.20	かつお厚削り節・袋	2.00	胡瓜	15.00			白こしょう(純)	0.02
学 みりん	1.50	水	140.00	にんじん	8.00			粉かつお100g	0.06
学 白すりごま	2.50	[レモンゼリー] 年 ダイスゼリーレモン	80.00						
[柏餅] 月※ 柏もち40g	40.00			[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。									

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	[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	95.00	[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	90.00	[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・ローラー(揚げ油) グラニュー糖	78.00 5.00 5.50
[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 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 2.00 2.00 4.00 40.00	学 しょうゆ 学 酒2L 学 みりん 学 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) 学 みりん 学 しょうゆ 学 三温糖 学 塩 学 かつお厚削り節・袋 学 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	[生揚げのごまだれ2個] 学 生揚げ1/8(個数) 学 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 学 白すりごま 学 澱粉 学 水	60.00 3.80 2.00 6.20 3.00 0.90 11.50	[鯖の文化干し焼] 月 さば文化干し70g 米ぬか油・1斗缶	70.00 0.01	[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 油揚げ 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 0.01 120.00
[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 年 酒2L 年 鶏ガラ(冷凍)中学校 しょうが にんにく 年 水 年 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	[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・ローラー(揚げ油)	40.00 0.20 0.01 2.50 7.00	[新じゃがのそぼろ煮] 年 豚もも挽肉 学 米ぬか油・1斗缶 年 酒2L 学 しらたき 学 にんじん 学 玉ねぎ 学 じゃが芋 学 グリンピース(冷凍) 学 水 学 かつお厚削り節・袋 学 みりん 学 三温糖 学 しょうゆ 学 塩	22.00 0.30 1.00 15.00 15.00 35.00 50.00 5.00 7.00 0.30 1.10 1.50 3.50 0.20	[野菜の辛子酢和え] 学 胡瓜 学 白菜 学 にんじん 学 しょうゆ 学 食酢 学 三温糖 学 塩 学 洋辛子 学 ごま油	12.00 30.00 10.00 2.50 1.50 1.00 0.03 0.07 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(イサ中学校) ローレル(パウダー) 塩 白こしょう(純) 年 カレー粉 年 パプリカ100g 年 じゃが芋 学 トマトケチャップ中学校 年 中濃ソース 年 小麦粉 月 米ぬか油・1斗缶 月 バター 学 ピーマン 学 シュレットチーズ 学 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 年 水	40.00 0.50 18.00 45.00 8.00 0.03 0.70 0.02 0.06 0.02 40.00 8.00 5.00 6.50 4.60 2.30 5.00 3.00 7.00 0.15 0.15 70.00
[デコポン1/4] デコポン	49.00	[野菜の甘酢和え] 年 キャベツ 年 にんじん 年 胡瓜 年 サラダこんにゃく黄 年 食酢 年 三温糖 年 塩 年 米ぬか油・1斗缶	24.00 8.00 12.00 5.00 2.00 1.80 0.25 1.50	[野菜の辛子酢和え] 学 胡瓜 学 白菜 学 にんじん 学 しょうゆ 学 食酢 学 三温糖 学 塩 学 洋辛子 学 ごま油	12.00 30.00 10.00 2.50 1.50 1.00 0.03 0.07 0.30	[野菜の辛子酢和え] 学 胡瓜 学 白菜 学 にんじん 学 しょうゆ 学 食酢 学 三温糖 学 塩 学 洋辛子 学 ごま油	12.00 30.00 10.00 2.50 1.50 1.00 0.03 0.07 0.30	[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 学 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
		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
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	95.00	[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	165.00	[ルーロー飯] 米	90.00	[チキンカレーライス] 米	100.00
[味噌カツ2個] 豚ひれ肉30g	60.00	[生揚げと豚肉のキムチ炒め] 学 生揚げ 横1/4(kg)	60.00	米ぬか油・1斗缶	1.40	大麦	12.80	(チキンカレーライスの具) ★教室でかけます。	
塩	0.25	豚肩肉うす切	25.00	(うずら卵入りあんかけ焼きそばの具) ★教室でかけます。		豚肩肉角切(1.5cm角)	75.00	鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00
白こしょう(純)	0.02	豚ばら肉スライス3cm	10.00	学 しょうが	0.60	にんにく	0.30	にんにく	0.20
小麦粉	9.00	しょうが	0.80	学 しょうゆ	3.00	しょうが	0.30	しょうが	0.30
水	10.80	にんにく	0.50	月 米ぬか油・1斗缶	0.50	米ぬか油・1斗缶	0.50	米ぬか油・1斗缶	0.50
学 パン粉	12.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	月 うずら卵	30.00	玉ねぎ	40.00	ローレル(パウダー)	0.03
米ぬか油・ローラー(揚げ油)	8.00	玉ねぎ	17.00	学 にんじん	15.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	20.00	玉ねぎ	50.00
学 みそ・N	5.00	ねぎ	8.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	12.00	学 チンゲン菜	20.00	にんじん	20.00
学 しょうゆ	1.30	年 かにきムチ	15.00	学 白菜	35.00	学 三温糖	2.20	じゃが芋	60.00
学 酒2L	1.60	学 トーバンジャン中学校	0.08	年 三温糖	2.00	学 しょうゆ	6.00	塩	0.60
学 みりん	1.30	学 しょうゆ	5.50	年 酒2L	1.30	学 オイスターソース	3.00	白こしょう(純)	0.05
学 三温糖	4.30	学 みそ・N	3.60	年 白こしょう(純)	0.07	年 酒2L	1.20	学 ガラムマサラ	0.04
学 水	13.00	学 ごま油	1.00	年 白こしょう(純)	0.07	年 塩	1.20	学 三温糖	0.30
学 澱粉	0.50	学 三温糖	1.50	年 澱粉	5.00	年 水	0.20	学 しょうゆ	3.50
[すまし汁] 学 油揚げ	6.00	学 塩	0.01	年 豚ガラ(冷凍)中学校	6.00	年 澱粉	0.80	年 ウスターソース	3.00
大根	25.00	学 澱粉	1.30	学 にんにく	0.20	年 [わかめスープ] 鶏ひなもも肉小間	20.00	年 中濃ソース	2.50
ねぎ	10.00	学 水	30.00	学 しょうが	0.20	年 米ぬか油・1斗缶	0.01	学 トマトケチャップ中学校	5.50
学 小松菜	10.00	[米粉麵のスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 水	50.00	年 にんじん	10.00	学 小麦粉	8.00
学 しょうゆ	1.50	米ぬか油・1斗缶	0.01	[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート	70.00	年 白菜	25.00	月 バター	3.00
塩	0.60	小松菜	10.00	学 米ぬか油・ローラー(揚げ油)	7.00	年 ねぎ	10.00	年 米ぬか油・1斗缶	5.00
かつお厚削り節・袋	2.00	にんじん	10.00	学 塩	0.20	年 カットわかめ	0.80	年 カレー粉	1.40
学 水	150.00	干椎茸(せん切)	0.35	年 白いりごま	2.00	学 しょうゆ	2.50	年 鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00
[じゃこ入り野菜炒め] キャベツ	35.00	米粉麵1mm	10.00	年 しょうゆ	2.50	年 塩	0.50	年 にんにく	0.20
にんじん	10.00	しょうゆ	2.00	年 塩	0.50	年 白こしょう(純)	0.02	年 しょうが	0.20
ちりめんじゃこ	4.00	学 塩	0.50	年 白こしょう(純)	0.03	年 酒2L	1.00	年 水	80.00
しめじ	6.00	年 白こしょう(純)	0.03	[いか入り中華ナムル] いか短冊切・薄	15.00	年 ごま油	0.70	[ツナと野菜のソテー] 小松菜	10.00
学 黄パプリカ	6.00	年 酒2L	1.00	学 緑豆もやし4Kg	25.00	年 鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	学 キャベツ	35.00
学 ゆで枝豆(冷)	8.00	学 ごま油	0.80	学 胡瓜	10.00	年 しょうが	0.20	学 にんじん	10.00
しょうが	0.30	学 鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	学 にんじん	7.00	年 白こしょう(純)	0.02	学 ホールコーン(冷凍)	5.00
塩	0.18	学 しょうが	0.20	学 ねぎ	2.00	年 白こしょう(純)	0.02	学 まぐろ油漬	10.00
学 しょうゆ	0.80	学 にんにく	0.20	学 にんにく	0.10	年 白こしょう(純)	0.02	学 塩	0.20
学 三温糖	0.30	学 水	150.00	学 米ぬか油・1斗缶	0.20	年 白こしょう(純)	0.02	学 白こしょう(純)	0.03
学 みりん	0.80	[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00	学 三温糖	0.60	年 白こしょう(純)	0.02	学 三温糖	0.60
学 米ぬか油・1斗缶	0.30			学 しょうゆ	1.70	年 白こしょう(純)	0.02	学 しょうゆ	1.50
				学 塩	0.05	年 白こしょう(純)	0.02	学 米ぬか油・1斗缶	0.30
				学 ごま油	0.70	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	[メロン1/8] アンデスメロン・大	67.86

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。

注) 蒸し中華麵は、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
[こぎつねご飯] 米	85.00	[マーブルパン] 月※ 内麦マーブルパン55g	88.00	[ご飯] 米	90.00
鶏ひなもも粗挽肉10mm	20.00	[チーズオムレツ] 卵 L・LL	65.00	[ヤンニョムチキン] 鶏ひなもも開き70g	70.00
米ぬか油・1斗缶	0.50	生クリーム	8.00	塩	0.15
にんじん	7.00	鶏ひなもも肉挽肉	18.00	年 酒2L	3.10
学 油揚げ	15.00	玉ねぎ	30.00	しょうが	0.10
しょうが	0.30	にんじん	5.00	白こしょう(純)	0.02
三温糖	2.30	マッシュルーム(生)	5.00	澱粉	9.00
塩	0.60	月 ダイスチーズ8mm角	20.00	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	7.00
学 みりん	2.50	米ぬか油・1斗缶	0.30	学 コチジャン	6.00
学 しょうゆ	4.50	塩	0.32	水あめ	0.50
年 酒2L	3.50	白こしょう(純)	0.05	学 しょうゆ	2.00
[さわらの甘酢あん] 鱈切身70g	70.00	[豆と野菜のスープ] 学 ベーコン(肩)角1cm	10.00	年 食酢	0.60
酒2L	3.10	米ぬか油・1斗缶	0.30	三温糖	0.30
澱粉	7.00	キャベツ	15.00	にんにく	0.40
学 米ぬか油・ローラー(揚げ油)	8.00	玉ねぎ	17.00	ごま油	0.50
しょうゆ	3.00	にんじん	8.00	水	8.00
三温糖	4.00	月 ミックスビーンズ(冷)	24.00	澱粉	0.30
年 食酢	4.00	塩	0.70	[きくらげ入りスープ] 豚肩肉うす切	15.00
塩	0.10	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油・1斗缶	0.20
水	9.00	年 酒2L	1.00	にんじん	10.00
澱粉	0.30	学 しょうゆ	1.50	小松菜	10.00
[沢煮碗] 豚肩肉せん切	10.00	豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	きくらげ国産(生)	6.00
米ぬか油・1斗缶	0.30	にんにく	0.20	玉ねぎ	25.00
大根	28.00	しょうが	0.20	学 しょうゆ	2.00
ごぼう	8.00	水	130.00	塩	0.60
ねぎ	10.00	[パイイン缶] 月 パイイン缶(スライス41枚入り)	41.50	白こしょう(純)	0.05
学 茹たけのこ(レトルト)1kg	7.00			白いりごま	0.50
年 酒2L	1.00			ごま油	0.50
学 しょうゆ	1.20			豚ガラ(冷凍)中学校	9.00
塩	0.90			にんにく	0.10
白こしょう(純)	0.03			しょうが	0.20
かつお厚削り節・袋	2.00			水	135.00
真昆布	0.40			[ハムと海藻のサラダ] 学 サラダ海藻	1.20
水	140.00			大根	15.00
[エリンギと野菜の炒め物] エリンギ	12.00			胡瓜	10.00
米ぬか油・1斗缶	0.30			にんじん	5.00
キャベツ	35.00			学 ハム短冊1.5cm	8.00
にんじん	8.00			米ぬか油・1斗缶	1.50
黄パプリカ	4.00			年 食酢	1.40
小松菜	10.00			三温糖	1.20
塩	0.25			学 しょうゆ	0.60
白こしょう(純)	0.03			塩	0.30
学 しょうゆ	0.80			レモン汁ビン入り	0.60