

6月8日(月)		6月9日(火)		6月10日(水)		6月11日(木)		6月12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	[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	65.00	[キプフェル(パン)] 低:キプフェル(パン) 40g 61.00 月※中:キプフェル(パン) 45g 68.50 高:キプフェル(パン) 50g 76.00		[ご飯] 米	65.00	[豚肉入り炊き込みご飯] 米 55.00		[ご飯] 米	65.00
[ポークジンジャー] 豚肩肉角切(1.5cm角) ぶどう酒 白 玉ねぎ エリンギ 赤パプリカ 黄パプリカ ピーマン 学 しょうゆ 学 しょうが みりん オリーブ油(1L ^レ ット) 塩 あらびき黒こしょう	58.00 0.70 30.00 10.00 5.00 5.00 3.00 3.00 0.60 0.50 0.30 0.02	[シュニッツェル] 豚背ロース切身50g 50.00 小麦粉 6.00 水 6.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.05 学 パン粉 11.00 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 3.00		[ハンバーグおろしソース] 和牛ひき肉 55.00 学 押豆腐(水抜き) 10.00 学 玉ねぎ 35.00 学 パン粉 2.50 塩 0.25 白こしょう(純) 0.02 学 ナツメグ 0.01 学 しょうゆ 0.70 学 米ぬか油・1斗缶 0.10 学 しょうゆ 2.40 学 みりん 2.00 学 三温糖 0.30 大根 12.00 水 3.00 澱粉 0.15		学 しょうゆ 1.70 年 酒2L 0.90 塩 0.13 豚肩肉角切(1cm角) 13.00 にんじん 5.00 干椎茸(せん切) 0.30 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 4.00 学 ゆで枝豆(冷) 3.00 三温糖 1.00 塩 0.25 学 しょうゆ 1.00 年 酒2L 1.00 米ぬか油・1斗缶 0.20		[鶏肉のペッパー揚] 学 鶏ひなもも開き60g 60.00 学 しょうゆ 0.80 塩 0.35 にんにく 0.40 しょうが 0.30 年 酒2L 2.20 澱粉 7.00 あらびき黒こしょう 0.17 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 5.00	
[もち入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん 白菜 学 トッポギ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	15.00 0.30 8.00 20.00 20.00 1.50 0.55 0.02 5.00 0.20 105.00	[トマトスープ] オリーブ油(1L ^レ ット) 0.30 にんにく 0.20 しょうが 0.20 学 ベーコン(肩)角1cm 13.00 玉ねぎ 18.00 にんじん 12.00 セロリー 3.00 月 ミックスビーンズ(冷) 15.00 学 トマト水煮缶 ^ダ イ小学校 20.00 学 トマトケチャップ小学校 6.00 学 トマトピューレ小学校 3.00 ぶどう酒 白 1.00 水 90.00 学 豚ガラ(冷凍) 5.00 しょうが 0.20 塩 0.60 三温糖 0.60 白こしょう(純) 0.02		[具だくさん汁] 鶏ひなもも皮なし小間 14.00 米ぬか油・1斗缶 0.20 にんじん 8.00 白菜 20.00 玉ねぎ 15.00 ねぎ 6.00 学 しょうゆ 1.00 塩 0.55 かつお厚削り節・袋 3.00 水 105.00		[鯖のねぎソース焼] さば切身60g 60.00 米ぬか油・1斗缶 0.80 学 みりん 1.00 年 酒2L 1.00 学 三温糖 1.80 学 しょうゆ 3.00 ねぎ 5.00 水 3.50 澱粉 0.40		[すまし汁] にんじん 8.00 えのきたけ 10.00 白菜 23.00 大根 10.00 みずな 6.00 塩 0.60 学 しょうゆ 1.00 かつお削り節・袋 3.00 水 110.00	
[大根ときゅうりの和え物] 大根 胡瓜 にんじん 米ぬか油・1斗缶 年 食酢 学 三温糖 学 しょうゆ 塩	25.00 10.00 10.00 0.80 1.50 0.60 1.60 0.05	[きのこ入りソテー] オリーブ油(1L ^レ ット) 0.50 鶏ひなもも皮なし小間 10.00 にんにく 0.15 にんじん 8.00 エリンギ 8.00 マッシュルーム(生) 7.00 学 キャベツ 26.00 学 しょうゆ 0.80 塩 0.25 学 白こしょう(純) 0.02 オイスターソース 0.50		[しらたき炒め] 学 しらたき 22.00 学 バラベーコンせん切8mm 8.00 学 米ぬか油・1斗缶 0.50 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 10.00 小松菜 6.00 にんじん 5.00 学 しょうゆ 1.50 学 赤みそ 1.60 三温糖 0.80		[きのこの味噌汁] 学 鶏ひなもも皮なし小間 12.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 学 油揚げ 5.00 大根 20.00 えのきたけ 10.00 しめじ 7.00 学 玉ねぎ 6.00 学 白みそ 7.00 かつお厚削り節・袋 3.00 水 110.00		[きんぴら] にんじん 10.00 ごぼう 15.00 学 豚肩肉せん切 12.00 茹たけのこ(レトルト) 1kg 10.00 さやいんげん 5.00 ごま油 0.20 三温糖 0.80 学 みりん 1.00 学 しょうゆ 1.80 塩 0.05 白いりごま 0.60	
						[メカブ入りサラダ] にんじん 7.00 胡瓜 8.00 白菜 24.00 芽かぶ(乾) 1.00 米ぬか油・1斗缶 1.80 年 食酢 2.00 三温糖 1.00 塩 0.25 白こしょう(純) 0.03			

6月15日(月)		6月16日(火)		6月17日(水)		6月18日(木)		6月19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)
[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00	[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
[コーンとツナのピラフ] 米 塩 米ぬか油・1斗缶 乾燥パセリ にんにく 米ぬか油・1斗缶 ホールコーン(冷凍) 学 まぐろ油漬 塩 白こしょう(純)	55.00 0.20 0.80 0.10 0.50 0.20 15.00 15.00 0.40 0.03	[スタミナ丼] 米 (スタミナ丼の具) ★教室でかけます。 米ぬか油・1斗缶 豚肩肉うす切 にんじん 玉ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg にら ピーマン にんにく しょうが 三温糖 塩 白こしょう(純) しょうゆ 学 白みそ 年 酒2L 学 みりん 水	70.00 0.80 58.00 10.00 30.00 15.00 3.00 5.00 0.30 0.20 1.50 0.10 0.02 3.00 4.50 1.30 0.50 5.00	[ミルクパン] 低:内麦ミルクパン40g 月※ 中:内麦ミルクパン45g 高:内麦ミルクパン50g [なす入りミートグラタン] 国産牛肩挽肉 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ 長茄子 にんじん 塩 白こしょう(純) 学 トマトケチャップ小学校 学 トマト水煮缶ダイス小学校 年 ウスターソース 三温糖 ナツメグ ローレル(パウダー) 調理用牛乳 小麦粉 米ぬか油・1斗缶 バター ペンネ 粉チーズ 学 パン粉	61.60 69.30 77.00 30.00 0.30 20.00 10.00 10.00 0.20 0.02 4.50 13.00 4.50 0.20 0.01 0.05 20.00 4.50 3.50 1.00 10.00 4.00 0.50	[野菜つけうどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油・1斗缶 (野菜つけうどんの具) ★教室でかけます。 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 にんじん 白菜 小松菜 ねぎ 年 酒2L 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) ごま油 豚ガラ(冷凍) しょうが にんにく 水	120.00 3.60 28.00 10.00 0.30 0.30 0.30 10.00 22.00 10.00 10.00 1.50 1.30 1.40 0.02 0.50 7.00 0.20 0.20 110.00	[ビビンバ] 米 (ビビンバの具) ★教室でかけます。 国産牛ひき肉 豚肩挽肉 にんにく しょうが 米ぬか油・1斗缶 にんじん 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg 年 学 はくさいキムチ 学 きざみだいず 白菜 えのきたけ にら 白いりごま 三温糖 学 赤みそ 学 しょうゆ 学 トーバンジャン小学校 年 酒2L ごま油 塩	70.00 20.00 27.00 0.40 0.40 0.10 9.00 9.00 16.00 16.00 12.00 10.00 3.50 1.20 2.00 4.00 3.00 0.12 1.00 0.50 0.01
[米粉のパンブキンポタージュ] 米ぬか油・1斗缶 冷凍うらごしかぼちゃ 豚もも粗挽肉10mm にんじん 玉ねぎ かぼちゃ角切(1.0cm角) 調理用牛乳 生クリーム 豚ガラ(冷凍) 塩 白こしょう(純) しょうが 水 米粉 月 バター 米ぬか油・1斗缶	0.30 25.00 33.00 8.00 35.00 15.00 50.00 3.00 5.00 0.70 0.02 0.20 25.00 3.00 1.50 1.50	[大根のスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 大根 ねぎ 学 しょうゆ 塩 水 鶏ガラ(冷凍) しょうが	14.00 0.30 28.00 10.00 1.20 0.55 115.00 5.00 0.20	[野菜スープ] 学 ベーコン(肩)せん切8mm 米ぬか油・1斗缶 キャベツ にんじん セロリー 乾燥パセリ 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	15.00 0.30 30.00 10.00 3.00 0.03 0.55 0.03 1.00 1.00 5.00 0.20 110.00	[味噌炒め] 鶏ひなもも皮なし小間 にんにく 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ ごぼう 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg にんじん ホールコーン(冷凍) 白みそ 年 酒2L 学 三温糖 しょうゆ	10.00 0.15 0.50 10.00 8.00 10.00 6.00 8.00 2.10 0.70 0.60 0.80	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ 大根 学 カットわかめ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	12.00 0.40 20.00 25.00 0.60 0.55 0.02 1.50 5.00 0.20 110.00
[フレンチサラダ] 学 白菜 年 サラダこんにゃく白 年 米ぬか油・1斗缶 食酢 三温糖 塩 白こしょう(純)	24.00 8.00 10.00 1.80 1.70 1.00 0.35 0.02	[冷凍みかん] 冷凍みかん・小	80.00	[カラフルサラダ] 年 サラダこんにゃく赤 黄パプリカ 大根 学 ゆで枝豆(冷)	10.00 5.00 20.00 8.00	[かんきつドレ] 年※ 柑橘ドレッシング	5.00	[すいか1/16] 小玉すいか	67.20

6月22日(月)		6月23日(火)		6月24日(水)		6月25日(木)		6月26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	[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	[ご飯] 米	65.00	[フレッシュパン] 低:内麦フレッシュパン40g割 58.00 月※ 中:内麦フレッシュパン45g割 65.30 高:内麦フレッシュパン50g割 72.50		[ご飯] 米	65.00	[チキンカレーライス] 米 70.00 (チキンカレーライスの具) ★教室でかけます。	
[あじの南蛮だれ揚げ] あじ切身55g 55.00 澱粉 6.00 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 6.00 ねぎ 6.00 三温糖 3.50 学 しょうゆ 4.00 年 食酢 4.00 水 0.50		[豚肉のレモン醤油] 豚肩肉角切(2cm角) 60.00 澱粉 6.00 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 4.00 学 しょうゆ 4.40 学 三温糖 3.30 学 みりん 2.20 レモン汁ビン入り 2.20 水 3.50		[ウインナーデミグラスソース2本] 月 ウインナー20g 40.00 米ぬか油・1斗缶 0.80 学 トマトケチャップ小学校 4.00 学 デミグラス(レトルト) 9.00 年 中濃ソース 1.60 ウスターソース 0.50 塩 0.03 白こしょう(純) 0.01 澱粉 0.10 水 2.00		[塩肉じゃが] 国産牛肩肉うす切 40.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 じゃが芋 48.00 にんじん 18.00 玉ねぎ 40.00 学 ゆで枝豆(冷) 7.00 学 塩麴 5.00 学 みりん 1.60 年 酒2L 1.20 三温糖 1.80 塩 0.20 かつお厚削り節・袋 0.60 水 10.00		鶏ひなもも肉(2cm角) 35.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 米ぬか油・1斗缶 0.30 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00 じゃが芋 30.00 月 バター 3.00 米ぬか油・1斗缶 3.70 年 小麦粉 6.70 学 カレー粉 0.90 学 デミグラス(レトルト) 3.00 年 トマトケチャップ小学校 5.50 年 ウスターソース 1.80 学 中濃ソース 1.20 学 しょうゆ 0.90 塩 0.90 ローレル(パウダー) 0.02 鶏ガラ(冷凍) 5.00 しょうが 0.20 水 70.00	
[生姜汁] 豚肩肉うす切 10.00 豚ばら肉スライス3cm 5.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 玉ねぎ 15.00 にんじん 10.00 白菜 18.00 学 しょうゆ 1.00 塩 0.55 しょうが 0.40 かつお厚削り節・袋 3.00 水 110.00		[根菜の味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間 12.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 ごぼう 8.00 にんじん 10.00 小松菜 8.00 大根 20.00 学 赤みそ 3.00 学 白みそ 4.00 かつお厚削り節・袋 3.00 水 110.00		[ポテト入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 10.00 じゃが芋 24.00 にんじん 8.00 白菜 20.00 米ぬか油・1斗缶 0.50 塩 0.50 白こしょう(純) 0.02 ぶどう酒 白 1.50 学 しょうゆ 1.00 鶏ガラ(冷凍) 5.00 しょうが 0.20 水 110.00		[なめこ汁] 大根 15.00 なめこ 15.00 学 豆腐 20.00 ねぎ 7.00 学 赤みそ 5.00 学 白みそ 2.00 かつお厚削り節・袋 3.00 水 110.00		[ツナ入り野菜炒め] にんじん 10.00 学 まぐろ油漬 8.00 キャベツ 27.00 小松菜 10.00 学 しょうゆ 1.50 三温糖 0.45 塩 0.13 米ぬか油・1斗缶 0.30	
[五目煮豆] だいず(ゆで) 20.00 米ぬか油・1斗缶 0.40 学 こんにゃく1cm角切り 8.00 にんじん 8.00 大根 10.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 10.00 学 ゆで枝豆(冷) 5.00 水 5.00 かつお厚削り節・袋 0.50 年 酒2L 0.60 学 みりん 0.60 三温糖 1.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.10		[塩麴炒め] 学 ハム短冊1.5cm 10.00 にんにく 0.10 米ぬか油・1斗缶 0.50 にんじん 10.00 学 茹たけのこ(レトルト)1kg 8.00 玉ねぎ 20.00 黄パプリカ 4.00 学 塩麴 3.00 塩 0.01		[コールスロー] キャベツ 28.00 セロリー 3.00 にんじん 8.00 ホールコーン(冷凍) 10.00 米ぬか油・1斗缶 1.80 年 食酢 1.60 玉ねぎ 3.00 塩 0.25 三温糖 0.75 白こしょう(純) 0.02 学 洋辛子 0.05		[こんにゃくサラダ] 年 サラダこんにゃく白 7.00 年 サラダこんにゃく赤 7.00 にんじん 6.00 キャベツ 25.00		[さくらんぼ2個] さくらんぼ 12.00	
						[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢 5.00			

6月29日(月)		6月30日(火)			
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		
[人参パン] 低：内麦人参パン40g	58.00	[ご飯] 米	65.00		
月※ 中：内麦人参パン45g	65.30				
高：内麦人参パン50g	72.50	[赤魚の香味だれ]			
[鶏肉のバジル焼] 鶏ひなもも開き60g	60.00	あかうお55g	55.00		
塩	0.40	澱粉	7.00		
白こしょう(純)	0.01	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	5.00		
バジル・チップ	0.10	米ぬか油・1斗缶	0.05		
レモン汁ビン入り	1.20	ねぎ	3.00		
ぶどう酒 白	1.50	学 しょうゆ	5.00		
オリーブ油(1L ^パ ット)	2.00	三温糖	3.00		
[ココロスープ] 月 輪切ウインナー8mm	10.00	学 みりん	2.00		
米ぬか油・1斗缶	0.20	ごま油	0.20		
にんじん	10.00	にんにく	0.10		
大根	15.00	白こしょう(純)	0.02		
玉ねぎ	10.00	レモン汁ビン入り	1.00		
じゃが芋	20.00	水	1.50		
学 ゆで枝豆(冷)	5.00	[豚肉と野菜の味噌汁]			
塩	0.55	豚肩肉うす切	8.00		
白こしょう(純)	0.03	豚ばら肉スライス3cm	5.00		
学 しょうゆ	1.00	米ぬか油・1斗缶	0.50		
豚ガラ(冷凍)	5.00	にんじん	10.00		
しょうが	0.20	大根	25.00		
水	100.00	小松菜	8.00		
[ケチャップソテー] 豚肩肉せん切	10.00	学 白みそ	7.00		
にんにく	0.30	年 かつお厚削り節・袋	3.00		
にんじん	5.00	水	110.00		
玉ねぎ	18.00	[土佐酢和え]			
キャベツ	20.00	にんじん	6.00		
塩	0.20	白菜	20.00		
白こしょう(純)	0.03	えのきたけ	8.00		
学 トマトケチャップ小学校	8.00	学 胡瓜	10.00		
オリーブ油(1L ^パ ット)	0.50	年 しょうゆ	1.60		
		三温糖	0.80		
		食酢	1.60		
		酒2L	1.10		
		ごま油	0.50		
		おかか(かつお)	0.40		