

6月1日(月)		6月2日(火)		6月3日(水)		6月4日(木)		6月5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	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	95.00	[キプフェル(パン)] 月※ キプフェル(パン) 60g	91.00	[ポークストロガノフ] 米 (ポークストロガノフの具) ★教室でかけます。	95.00	[きつねうどん] 学 冷凍ゆでうどん 米ぬか油・1斗缶 (きつねうどんの具) ★教室でかけます。	200.00 1.50	[スタミナ丼] 米 (スタミナ丼の具) ★教室でかけます。	95.00 55.00
[のり佃煮] 月※ のり佃煮10g	10.00	[シュニッツェル] 豚背ロース切身55g 塩 白こしょう(純) 小麦粉 水	55.00 0.60 0.02 6.00 7.20	豚肩肉うす切 にんにく ぶどう酒 赤 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ	50.00 0.20 3.00 0.50 60.00	鶏ひなもも肉小間 にんじん ねぎ 小松菜 しょうゆ 三温糖 みりん かつお厚削り節・袋 水	12.00 10.00 15.00 20.00 7.00 0.70 1.20 4.00 125.00	学 トーバンジャン中学校 にんにく しょうが 米ぬか油・1斗缶 白菜 にら にんじん 年 はくさいキムチ 三温糖 塩 学 みそ・N 学 しょうゆ 年 酒2L ごま油	0.30 0.50 0.50 0.50 43.00 5.00 20.00 20.00 2.60 0.10 5.00 4.00 1.30 1.70
[たけのこ入りのし鶏] 学 鶏ひなもも肉挽肉 押豆腐(水抜き) 干椎茸(刻み用)500g にんじん ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト) 1kg しょうが パン粉 学 白みそ 学 しょうゆ 年 酒2L 澱粉 米ぬか油・1斗缶	73.00 12.00 0.40 5.00 10.00 15.00 0.50 6.00 4.50 2.20 2.00 1.00 2.30	[ビューナーズuppe] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 セロリー にんじん 玉ねぎ かぶ 小松菜 ローレル(パウダー) 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 水 鶏ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが ぶどう酒 白	10.00 0.20 2.00 15.00 20.00 25.00 6.00 0.03 0.70 0.04 1.20 130.00 9.00 0.20 0.20 1.00	月 学 年 学 学 バター トマトケチャップ中学校 中濃ソース デミグラス(レトルト) しょうゆ 生クリーム 三温糖 塩 白こしょう(純) ローレル(パウダー) 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水	2.00 5.00 10.00 18.00 0.30 3.50 0.15 0.90 0.03 0.03 6.00 0.15 0.15 70.00	[ししゃものカレー揚2本] ししゃも25gバラ凍 塩 白こしょう(純) 年 カレー粉 澱粉 米ぬか油・ロー(揚げ油)	50.00 0.10 0.02 0.20 3.00 6.00	[うずら卵入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 月 うずら卵 チンゲン菜 ねぎ えのきたけ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 鶏ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水	15.00 0.01 32.00 10.00 10.00 6.00 2.00 0.60 0.05 9.00 0.20 0.20 135.00
[たこ団子汁] 月 たこ団子10g 白菜 小松菜 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	38.00 25.00 6.00 6.00 10.00 0.50 0.50 2.00 1.50 2.00 120.00	[ベーコンポテト] 学 バラベーコン角切8mm 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ ホールコーン(冷凍) じゃが芋 乾燥パセリ 塩 あらびき黒こしょう 学 しょうゆ	8.00 0.30 15.00 5.00 50.00 0.03 0.35 0.03 0.50	[キャベツウインナーソーテー] 月 斜め切ウインナー7mm 米ぬか油・1斗缶 キャベツ にんじん 玉ねぎ 黄パプリカ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ	18.00 0.30 30.00 10.00 8.00 6.00 0.50 0.03 0.50	[海藻サラダ] 学 サラダ海藻 キャベツ 胡瓜 年 サラダこんにゃく赤	1.00 25.00 8.00 8.00	[切干大根サラダ] 学 切り干大根 年 胡瓜 にんじん にんにく しょうゆ 食酢 三温糖 ごま油	5.00 12.00 10.00 0.05 1.80 1.50 0.50 1.20
[彩りサラダ] キャベツ 胡瓜 赤パプリカ 黄パプリカ 年 サラダこんにゃく白 学 ゆで枝豆(冷) 玉ねぎ 年 米ぬか油・1斗缶 食酢 三温糖 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) ごま油	20.00 10.00 4.00 4.00 8.00 4.00 3.00 1.50 1.50 1.20 1.20 0.25 0.02 0.30	[あじさいゼリー (ぶどう・いちご・りんご)] 年 ダイスゼリーマスカット 年 ダイスゼリーぶどう 年 ダイスゼリーいちご 年 ダイスゼリーりんご	20.00 20.00 20.00 30.00	[青じそドレ] 月※ 青じそドレッシング	5.00	注)ししゃもには、魚卵が含まれる 可能性があります。			
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。									

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	90.00	[ウインナーピラフ] 米	80.00	[ご飯] 米	90.00	[レモン揚げパン] 月 内麦白パン50g一括	72.50	[ご飯] 米	95.00
[豚肉の甘辛だれ] 豚肩肉角切(2cm角)	70.00	米ぬか油・1斗缶	1.80	[鯖のおろしだれ] さば切身70g	70.00	米ぬか油・ローリー(揚げ油)	9.00	[家常豆腐] 学 生揚げ 横1/4(kg)	60.00
塩	0.20	月 輪切ウインナー8mm	17.00	年 酒2L	3.10	グラニュー糖	8.00	豚肩肉うす切	35.00
白こしょう(純)	0.01	玉ねぎ	8.00	米ぬか油・1斗缶	0.60	月 レモンパウダー	1.10	米ぬか油・1斗缶	0.50
澱粉	8.00	にんじん	8.00	大根	25.00	塩	0.03	玉ねぎ	25.00
米ぬか油・ローリー(揚げ油)	8.00	ピーマン	5.00	三温糖	0.20	[ビーフシチュー] 国産牛肩角切(2cm角)	40.00	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	12.00
しょうが	0.24	マッシュルーム(生)	5.00	学 しょうゆ	2.50	ぶどう酒 赤	2.00	にんじん	10.00
学 しょうゆ	3.50	塩	0.85	塩	0.10	にんにく	0.20	ねぎ	10.00
年 酒2L	0.80	あらびき黒こしょう	0.08	水	2.00	しょうが	0.10	干椎茸(4つ割)	1.00
三温糖	1.80	[ハニーマスタードチキン] 学 鶏ひなもも開き70g	70.00	澱粉	0.50	セロリー	2.00	にんにく	0.60
水	13.50	しょうゆ	2.80	[なめこ汁] 学 生揚げ 横1/4(kg)	15.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	しょうが	0.80
澱粉	0.25	はちみつ	1.40	なめこ	26.00	にんじん	20.00	三温糖	1.00
[さつまい汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	塩	0.10	えのきたけ	5.00	じゃが芋	50.00	年 酒2L	1.80
米ぬか油・1斗缶	0.01	白こしょう(純)	0.04	ねぎ	15.00	玉ねぎ	60.00	学 みそ・N	1.50
さつまい	25.00	学 粒マスタード	2.10	小松菜	5.00	小麦粉	7.00	塩	0.05
学 糸こんにゃく(黒)	6.00	ぶどう酒 白	0.50	学 みそ・N	10.00	月 バター	2.00	学 しょうゆ	7.00
にんじん	8.00	米ぬか油・1斗缶	1.00	塩	0.01	米ぬか油・1斗缶	5.00	学 トーバンジャン中学校	0.40
大根	20.00	[キャベツコーンスープ] 学 豚肩肉うす切	16.00	学 しょうゆ	0.01	トマトピューレ中学校	20.00	学 ごま油	1.50
ねぎ	6.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	煮干粉・袋	3.00	三温糖	0.30	水	20.00
学 白みそ	9.00	キャベツ	30.00	水	138.00	年 中濃ソース	3.00	[華風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00
学 しょうゆ	0.01	ホールコーン(冷凍)	22.00	[五目きんぴら] 豚肩肉せん切	8.00	学 ウスターソース	2.00	米ぬか油・1斗缶	0.01
煮干粉・袋	3.00	にんじん	8.00	ごぼう	15.00	学 デミグラスソース(レトル)	7.00	にんじん	10.00
水	130.00	玉ねぎ	8.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	塩	0.80	チンゲン菜	10.00
[いかとチンゲン菜の炒め物] 年 いか短冊切	20.00	塩	0.70	にんじん	15.00	白こしょう(純)	0.04	じゃが芋	15.00
酒2L	0.50	白こしょう(純)	0.05	学 糸こんにゃく(白)	10.00	豚ガラ(冷凍)中学校	5.00	玉ねぎ	15.00
にんにく	0.20	酒2L	1.00	学 さやいんげん	8.00	水	60.00	学 しょうゆ	2.00
米ぬか油・1斗缶	0.30	学 しょうゆ	1.50	さつまい	20.00	[グリーンサラダ] 学 キャベツ	25.00	塩	0.60
チンゲン菜	20.00	豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	学 さつまい揚げ	8.00	胡瓜	10.00	白こしょう(純)	0.05
キャベツ	22.00	にんにく	0.20	三温糖	1.00	小松菜	10.00	ごま油	0.60
にんじん	10.00	しょうが	0.20	学 しょうゆ	2.50	玉ねぎ	3.00	学 鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00
塩	0.50	水	125.00	学 みりん	1.00	米ぬか油・1斗缶	1.80	しょうが	0.20
白こしょう(純)	0.04	[マセドアンサラダ] 学 じゃが芋	30.00	学 一味唐辛子	0.01	食酢	2.00	にんにく	0.20
学 しょうゆ	1.00	にんじん	10.00	学 ごま油	1.00	三温糖	0.80	水	135.00
澱粉	0.30	ゆで枝豆(冷)	8.00	白いりごま	1.20	塩	0.35	[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00
水	1.00	学 オリーブ油(1Lペット)	1.80	[あとひき大豆] 月※ あとひき大豆8g	8.00	学 粒マスタード	0.35		
学 ごま油	0.50	年 食酢	2.00						
[水まんじゅう] 月※ 水まんじゅう	30.00	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)
[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
[なす入りミート麺] 学 蒸し中華めん2.2mm中学校 米ぬか油・1斗缶 (なす入りミート麺の具) ★教室でかけます。	160.00 1.00	[ココアパン] 月※ 内麦ココアパン60g	95.00	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	90.00	[そばろ井] 米 大麦 (そばろ井の具)★教室でかけます。	90.00 12.80
豚肩粗挽肉10mm	25.00	[エビグラタン] 鶏ひな胸肉小間	15.00	[鮭のちゃんちゃん焼] 学 鮭切身60g	60.00	[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮(丸)	23.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	35.00
豚もも粗挽肉10mm	35.00	冷凍むきえび(4L)	40.00	しょうゆ	1.00	にんにく	0.60	豚肩粗挽肉10mm	35.00
にんにく	0.20	玉ねぎ	25.00	酒2L	3.10	しょうが	0.60	米ぬか油・1斗缶	0.30
ぶどう酒 赤	1.00	にんじん	10.00	キャベツ	15.00	豚もも挽肉	38.00	年 酒2L	1.40
にんじん	20.00	マッシュルーム(生)	10.00	玉ねぎ	15.00	塩	0.73	学 ゆで枝豆(冷)	4.00
玉ねぎ	50.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	ピーマン	5.00	白こしょう(純)	0.05	干椎茸(刻み用)500g	2.00
長茄子	12.00	塩	0.70	にんじん	5.00	ごま油	0.80	玉ねぎ	20.00
干椎茸(刻み用)500g	0.50	白こしょう(純)	0.03	しめじ	4.00	学 しょうゆ	0.90	にんじん	12.00
米ぬか油・1斗缶	1.00	小麦粉	7.00	米ぬか油・1斗缶	1.00	キャベツ	15.00	学 きざみだいず	12.00
学 トマトケチャップ中学校	10.00	バター	3.00	塩	0.30	にら	5.00	学 三温糖	2.70
年 トマトピューレ中学校	20.00	月 米ぬか油・1斗缶	4.00	白こしょう(純)	0.03	澱粉	1.20	学 しょうゆ	7.00
ウスターソース	6.50	学 ペンネ	10.00	学 赤みそ	6.00	米ぬか油・ローリ(揚げ油)	7.00	学 みりん	1.50
三温糖	0.50	生クリーム	11.00	学 三温糖	2.00	小麦粉	2.00	学 澱粉	0.60
学 しょうゆ	2.00	粉チーズ	2.00	学 みりん	3.00	水	4.00	学 水	2.00
塩	0.70	学 パン粉	1.70	月 バター	1.50	澱粉	2.00		
白こしょう(純)	0.02	乾燥パセリ	0.06			米ぬか油・1斗缶	0.30	[いももち入り味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00
ナツメグ	0.01	[豆と野菜のスープ] 豚肩肉うす切	15.00	[野菜の生姜汁] 学 豚肩肉うす切	15.00	[ウースータン] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	米ぬか油・1斗缶	0.01
ローレル(パウダー)	0.01	キャベツ	25.00	ごぼう	10.00	米ぬか油・1斗缶	0.01	大根	25.00
小麦粉	0.30	玉ねぎ	10.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	学 豆腐	35.00	小松菜	12.00
水	2.00	にんじん	10.00	にんじん	8.00	にんじん	8.00	月 いももち10g(冷凍)	35.00
[フライドポテト] 月 冷皮つきポテト	80.00	じゃが芋	15.00	白菜	30.00	しいたけ(生)	6.00	学 白みそ	9.00
米ぬか油・ローリ(揚げ油)	10.00	月 ミックスビーンズ(冷)	18.00	小松菜	8.00	学 チンゲン菜	12.00	しょうゆ	0.01
塩	0.20	塩	0.70	学 しょうゆ	1.50	学 しょうゆ	2.00	かつお厚削り節・袋	2.00
[ズッキーニ入りサラダ] 学 キャベツ	20.00	白こしょう(純)	0.03	塩	0.70	年 塩	0.60	水	125.00
にんじん	5.00	酒2L	1.00	しょうが	0.70	白こしょう(純)	0.04	[こんにゃく梅サラダ] 学 糸こんにゃく(白)	22.00
ズッキーニ	15.00	学 しょうゆ	1.50	かつお厚削り節・袋	2.00	ごま油	0.80	年 サラダこんにゃく赤	7.00
ホールコーン(冷凍)	6.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	水	135.00	年 酒2L	1.00	年 サラダこんにゃく黄	7.00
米ぬか油・1斗缶	1.20	にんにく	0.20	[フルーツ白玉(みかん・りんご・もも)] 月 みかんレトルト	20.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	8.00	年 キャベツ	20.00
年 食酢	1.40	しょうが	0.20	月 ミックスドフルーツ	40.00	にんにく	0.20	米ぬか油・1斗缶	1.80
レモン汁ビン入り	0.70	水	130.00	月 冷凍メルト白玉	30.00	しょうが	0.20	年 食酢	1.00
三温糖	1.50	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	月 シロップ	30.00	水	130.00	学 三温糖	1.20
塩	0.30					澱粉	2.00	学 しょうゆ	1.20
白こしょう(純)	0.02					[華風漬] 大根	20.00	月 塩	0.08
						胡瓜	20.00	梅肉	1.50
						にんじん	15.00		
						学 食酢	1.20		
						学 しょうゆ	2.00		
						学 三温糖	0.25		
						学 みりん	0.35		
						一味唐辛子	0.01		
						ごま油	1.00		

注)蒸し中華めんは、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。



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		
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	100.00		
[いかの南蛮風] いか切身70gバラ凍	70.00	[チンジャオロースー] 豚もも肉せん切	75.00		
澱粉	4.00	にんにく	0.30		
米ぬか油・ローラー(揚げ油)	9.00	しょうが	0.30		
ねぎ	8.00	学 トーバンジャン中学校	0.50		
学 しょうゆ	4.00	学 しょうゆ	5.50		
三温糖	4.00	年 酒2L	1.50		
年 食酢	3.00	米ぬか油・1斗缶	0.50		
一味唐辛子	0.01	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	40.00		
水	6.00	玉ねぎ	45.00		
[トッポギ入りスープ] 豚肩肉うす切	20.00	にんじん	12.00		
米ぬか油・1斗缶	0.30	ピーマン	8.00		
にんじん	10.00	三温糖	2.30		
チンゲン菜	15.00	塩	0.10		
学 トッポギ	28.00	学 白こしょう(純)	0.03		
ねぎ	15.00	学 オイスターソース	3.00		
学 しょうゆ	2.00	一味唐辛子	0.01		
塩	0.60	ごま油	1.80		
白こしょう(純)	0.03	澱粉	1.50		
年 酒2L	1.00	水	2.00		
ごま油	1.00	[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	28.00		
豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	米ぬか油・1斗缶	0.01		
しょうが	0.20	大根	20.00		
にんにく	0.20	にんじん	10.00		
水	120.00	じゃが芋	18.00		
[華風サラダ] きくらげ国産(生)	4.00	学 カットわかめ	0.80		
大根	25.00	学 しょうゆ	2.00		
年 胡瓜	12.00	塩	0.60		
サラダこんにゃく黄	8.00	白こしょう(純)	0.05		
[中華ドレ] 年※ 中華ドレッシング	5.00	年 酒2L	1.00		
		白いりごま	1.00		
		ごま油	1.00		
		鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00		
		にんにく	0.10		
		しょうが	0.20		
		水	125.00		
		[さくらんぼ3個] さくらんぼ	16.20		