

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	[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
[ご飯] 米	95.00	[スタミナ丼] 米 (スタミナ丼の具) ★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	200.00	[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	[キプフェル(パン)] 月※ キプフェル(パン) 60g	91.00
[のり佃煮] 月※ のり佃煮10g	10.00	豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 学 トーバンジャン中学校	55.00 10.00 0.30	(きつねうどんの具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間	1.50	豚肩肉うす切 にんにく	50.00 0.20	[シュニッツェル] 豚背ロース切身55g	55.00
[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	73.00 12.00 0.40 5.00 10.00	にんにく しょうが 米ぬか油・1斗缶 白菜	0.50 0.50 0.50 43.00	学 しょうゆ 三温糖 みりん	7.00 0.70 1.20	玉ねぎ マッシュルーム(生) 小麦粉 米ぬか油・1斗缶	60.00 30.00 8.50 6.50	学 パン粉 米ぬか油・ローラー(揚げ油)	11.00 5.00
学 茹たけのこ(レトルト) 1kg しょうが	15.00 0.50	年 はくさいキムチ 三温糖	20.00 2.60	学 かつお厚削り節・袋 水	4.00 125.00	バター トマトケチャップ中学校 中濃ソース	2.00 5.00 10.00	[ヒューナーズuppe] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00
学 パン粉 学 白みそ 学 しょうゆ 年 酒2L 澱粉 米ぬか油・1斗缶	6.00 4.50 2.20 2.00 1.00 2.30	学 みそ・N 学 しょうゆ 年 酒2L ごま油	5.00 4.00 1.30 1.70	学 油揚げ 三温糖 学 しょうゆ 水	0.10 28.00 3.00 3.00	学 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	18.00 0.30 3.50 0.15 0.90 0.03 0.03 6.00 0.15 0.15 70.00	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	0.20 2.00 15.00 20.00 25.00 6.00 0.03 0.70 0.04 1.20 130.00
[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	[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	[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・ローラー(揚げ油)	50.00 0.10 0.02 0.20 3.00 6.00	[キャベツウインナーソテー] 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	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
[彩りサラダ] キャベツ 胡瓜 赤パプリカ 黄パプリカ 年 サラダこんにやく白 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	[切干大根サラダ] 切り干大根 胡瓜 にんじん にんにく 学 しょうゆ 年 食酢 三温糖 ごま油	5.00 12.00 10.00 0.05 1.80 1.50 0.50 1.20	[海藻サラダ] 学 サラダ海藻 キャベツ 胡瓜 年 サラダこんにやく赤	1.00 25.00 8.00 8.00	[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		
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。				注)ししゃもには、魚卵が含まれる 可能性があります。					

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
[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	90.00	[なす入りミート麺] 学 蒸し中華めん2.2mm中学校	160.00
米ぬか油・1斗缶	1.80			米ぬか油・ローリー(揚げ油)	9.00			米ぬか油・1斗缶	1.00
月 輪切ウインナー8mm	17.00	[豚肉の甘辛だれ] 豚肩肉角切(2cm角)	70.00	グラニュー糖	8.00	[鯖のおろしだれ] さば切身70g	70.00	(なす入りミート麺の具) ★教室でかけます。	
玉ねぎ	8.00	塩	0.20	月 レモンパウダー	1.10	年 酒2L	3.10	豚肩粗挽肉10mm	25.00
にんにく	8.00	白こしょう(純)	0.01	塩	0.03	米ぬか油・1斗缶	0.60	豚もも粗挽肉10mm	35.00
ピーマン	5.00	澱粉	8.00	[ビーフシチュー] 国産牛肩角切(2cm角)	40.00	大根	25.00	にんにく	0.20
マッシュルーム(生)	5.00	米ぬか油・ローリー(揚げ油)	8.00	ぶどう酒 赤	2.00	三温糖	0.20	ぶどう酒 赤	1.00
塩	0.85	しょうが	0.24	にんにく	0.20	学 しょうゆ	2.50	にんにく	20.00
あらびき黒こしょう	0.08	しょうゆ	3.50	しょうが	0.10	年 塩	0.10	玉ねぎ	50.00
[ハニーマスタードチキン] 鶏ひなもも開き70g	70.00	学 酒2L	0.80	セロリー	2.00	水	2.00	長茄子	12.00
学 しょうゆ	2.80	年 三温糖	1.80	米ぬか油・1斗缶	0.50	澱粉	0.50	干椎茸(刻み用)500g	0.50
はちみつ	1.40	水	13.50	にんにく	20.00	[なめこ汁] 学 生揚げ 横1/4(kg)	15.00	米ぬか油・1斗缶	1.00
塩	0.10	澱粉	0.25	じゃが芋	50.00	なめこ	26.00	学 トマトケチャップ中学校	10.00
白こしょう(純)	0.04	[さつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	玉ねぎ	60.00	えのきたけ	5.00	年 トマトピューレ中学校	20.00
学 粒マスタード	2.10	米ぬか油・1斗缶	0.01	小麦粉	7.00	ねぎ	15.00	ウスターソース	6.50
ぶどう酒 白	0.50	さつま芋	25.00	月 バター	2.00	学 小松菜	5.00	三温糖	0.50
米ぬか油・1斗缶	1.00	学 糸こんにゃく(黒)	6.00	米ぬか油・1斗缶	5.00	みそ・N	10.00	学 しょうゆ	2.00
[キャベツコーンスープ] 豚肩肉うす切	16.00	にんにく	8.00	トマトピューレ中学校	20.00	塩	0.01	塩	0.70
米ぬか油・1斗缶	0.30	大根	20.00	三温糖	0.30	学 しょうゆ	0.01	白こしょう(純)	0.02
キャベツ	30.00	ねぎ	6.00	年 中濃ソース	3.00	煮干粉・袋	3.00	ナツメグ	0.01
ホールコーン(冷凍)	22.00	学 白みそ	9.00	年 ウスターソース	2.00	水	138.00	ローレル(パウダー)	0.01
にんにく	8.00	学 しょうゆ	0.01	学 デミグラスソース(レトル)	7.00			小麦粉	0.30
玉ねぎ	8.00	煮干粉・袋	3.00	塩	0.80			水	2.00
塩	0.70	水	130.00	白こしょう(純)	0.04	[五目きんぴら] 豚肩肉せん切	8.00	[フライドポテト] 月 冷皮つきポテト	80.00
白こしょう(純)	0.05	[いかとチンゲン菜の炒め物] いか短冊切	20.00	豚ガラ(冷凍)中学校	5.00	ごぼう	15.00	米ぬか油・ローリー(揚げ油)	10.00
年 酒2L	1.00	年 酒2L	0.50	水	60.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	塩	0.20
学 しょうゆ	1.50	にんにく	0.20	[グリーンサラダ] キャベツ	25.00	にんにく	15.00		
豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	米ぬか油・1斗缶	0.30	胡瓜	10.00	学 糸こんにゃく(白)	10.00	[ズッキーニ入りサラダ] キャベツ	20.00
にんにく	0.20	チンゲン菜	20.00	小松菜	10.00	さやいんげん	8.00	にんにく	5.00
しょうが	0.20	キャベツ	22.00	玉ねぎ	3.00	学 さつま芋	20.00	ズッキーニ	15.00
水	125.00	学 糸こんにゃく(黒)	6.00	米ぬか油・1斗缶	1.80	三温糖	1.00	ホールコーン(冷凍)	6.00
[マセドアンサラダ] じゃが芋	30.00	にんにく	8.00	学 食酢	2.00	学 しょうゆ	2.50	米ぬか油・1斗缶	1.20
にんにく	10.00	大根	20.00	年 三温糖	0.80	学 みりん	1.00	年 食酢	1.40
学 ゆで枝豆(冷)	8.00	ねぎ	6.00	学 塩	0.35	一味唐辛子	0.01	学 レモン汁ビン入り	0.70
オリーブ油(1Lペット)	1.80	白こしょう(純)	0.04	粒マスタード	0.35	ごま油	1.00	三温糖	1.50
年 食酢	2.00	学 しょうゆ	1.00			白いりごま	1.20	塩	0.30
三温糖	1.00	澱粉	0.30					白こしょう(純)	0.02
塩	0.25	水	1.00						
白こしょう(純)	0.03	ごま油	0.50						
		[水まんじゅう] 月※ 水まんじゅう	30.00						
						[あとひき大豆] 月※ あとひき大豆8g	8.00		

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
[ご飯] 米	95.00	[そばろ丼] 米 大麦 (そばろ丼の具) ★教室でかけます。	90.00 12.80	[ご飯] 米	95.00	[ご飯] 米	90.00	[ココアパン] 月※ 内麦ココアパン60g	95.00
[家常豆腐] 学 生揚げ 横1/4(kg)	60.00	鶏ひなもも粗挽肉10mm	35.00	[鮭のちゃんちゃん焼] 鮭切身60g	60.00	[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮(丸)	23.00	[エビグラタン] 鶏ひな胸肉小間	15.00
豚肩肉うす切	35.00	豚肩粗挽肉10mm	35.00	学 しょうゆ	1.00	にんにく	0.60	冷凍むきえび(4L)	40.00
米ぬか油・1斗缶	0.50	米ぬか油・1斗缶	0.30	年 酒2L	3.10	しょうが	0.60	玉ねぎ	25.00
玉ねぎ	25.00	年 酒2L	1.40	キャベツ	15.00	豚もも挽肉	38.00	にんじん	10.00
学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	12.00	学 ゆで枝豆(冷)	4.00	玉ねぎ	15.00	塩	0.73	マッシュルーム(生)	10.00
にんじん	10.00	干椎茸(刻み用)500g	2.00	ピーマン	5.00	白こしょう(純)	0.05	米ぬか油・1斗缶	0.50
ねぎ	10.00	玉ねぎ	20.00	にんじん	5.00	ごま油	0.80	塩	0.70
干椎茸(4つ割)	1.00	にんじん	12.00	しめじ	4.00	学 しょうゆ	0.90	白こしょう(純)	0.03
にんにく	0.60	学 きざみだいず	12.00	米ぬか油・1斗缶	1.00	キャベツ	15.00	小麦粉	7.00
しょうが	0.80	三温糖	2.70	塩	0.30	にら	5.00	バター	3.00
三温糖	1.00	学 しょうゆ	7.00	白こしょう(純)	0.03	澱粉	1.20	米ぬか油・1斗缶	4.00
年 酒2L	1.80	学 みりん	1.50	学 赤みそ	6.00	米ぬか油・ローリ(揚げ油)	7.00	調理用牛乳	38.00
学 みそ・N	1.50	学 澱粉	0.60	三温糖	2.00	小麦粉	2.00	学 ペンネ	10.00
塩	0.05	学 水	2.00	学 みりん	3.00	水	4.00	生クリーム	11.00
学 しょうゆ	7.00	[いももち入り味噌汁] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	学 しょうゆ	2.00	澱粉	2.00	学 粉チーズ	2.00
学 トーバンジャン中学校	0.40	米ぬか油・1斗缶	0.01	月 バター	1.50	米ぬか油・1斗缶	0.30	学 パン粉	1.70
ごま油	1.50	大根	25.00	[野菜の生姜汁] 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	学 乾燥パセリ	0.06
澱粉	2.00	小松菜	12.00	ごぼう	10.00	米ぬか油・1斗缶	0.01	[豆と野菜のスープ] キャベツ	25.00
水	20.00	月 いももち10g(冷凍)	35.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	学 豆腐	35.00	玉ねぎ	10.00
[華風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 白みそ	9.00	にんじん	8.00	にんじん	8.00	にんじん	10.00
米ぬか油・1斗缶	0.01	学 しょうゆ	0.01	白菜	30.00	しいたけ(生)	6.00	じゃが芋	15.00
にんじん	10.00	かつお厚削り節・袋	2.00	学 小松菜	8.00	学 チンゲン菜	12.00	月 ミックスビーンズ(冷)	18.00
チンゲン菜	10.00	水	125.00	学 しょうゆ	1.50	学 しょうゆ	2.00	塩	0.70
じゃが芋	15.00	[こんにゃく梅サラダ] 学 糸こんにゃく(白)	22.00	塩	0.70	塩	0.60	白こしょう(純)	0.03
玉ねぎ	15.00	年 サラダこんにゃく赤	7.00	しょうが	0.70	白こしょう(純)	0.04	年 酒2L	1.00
学 しょうゆ	2.00	年 サラダこんにゃく黄	7.00	かつお厚削り節・袋	2.00	ごま油	0.80	学 しょうゆ	1.50
塩	0.60	年 キャベツ	20.00	水	135.00	年 酒2L	1.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00
白こしょう(純)	0.05	米ぬか油・1斗缶	1.80	[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	にんにく	0.20
ごま油	0.60	年 食酢	1.00	月 ミックスフルーツ	40.00	にんにく	0.20	しょうが	0.20
鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	三温糖	1.20	月 冷凍メルト白玉	30.00	しょうが	0.20	水	130.00
しょうが	0.20	学 しょうゆ	1.20	月 シロップ	30.00	水	130.00	澱粉	2.00
にんにく	0.20	月 塩	0.08	[フルーツ白玉(みかん・りんご・もも)] 月 みかんレトルト	20.00	澱粉	2.00	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60
水	135.00	年 梅肉	1.50	月 ミックスフルーツ	40.00	[華風漬] 大根	20.00		
[冷凍みかん] 冷凍みかん・大	80.00			月 冷凍メルト白玉	30.00	胡瓜	20.00		
				月 シロップ	30.00	にんじん	15.00		
						年 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		

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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00
[ご飯] 米	90.00	[とうもろこしご飯] 米	80.00	[ご飯] 米	100.00	[ご飯] 米	90.00	[ナン] 月※ 内麦ナン60g	81.60
[いかの南蛮風] いか切身70gバラ凍	70.00	刻み昆布・飯用	0.15	[豚肉と野菜の生姜炒め] 豚肩肉うす切	60.00	[あじのごまがらめ] あじ切身70g	70.00	[キーマカレー] 豚もも粗挽肉10mm	30.00
澱粉	4.00	ホールコーン(冷凍)	30.00	豚ばら肉スライス3cm	15.00	年 酒2L	3.10	豚肩粗挽肉10mm	30.00
米ぬか油・ローリー(揚げ油)	9.00	塩	0.85	しょうが	1.20	澱粉	8.00	学 きざみだいず	10.00
ねぎ	8.00	白こしょう(純)	0.04	にんにく	0.30	米ぬか油・ローリー(揚げ油)	7.00	玉ねぎ	80.00
学 しょうゆ	4.00	学 しょうゆ	1.20	米ぬか油・1斗缶	0.50	白すりごま	2.00	にんじん	22.00
三温糖	4.00	[鶏肉のから揚げ] 鶏ひなもも開き70g	70.00	玉ねぎ	40.00	学 みりん	2.20	にんにく	0.30
年 食酢	3.00	塩	0.30	にんじん	15.00	学 しょうゆ	3.30	しょうが	0.60
一味唐辛子	0.01	白こしょう(純)	0.04	ピーマン	5.00	三温糖	2.70	米ぬか油・1斗缶	0.50
水	6.00	学 しょうゆ	2.50	三温糖	1.50	澱粉	0.25	小麦粉	5.00
[トッポギ入りスープ] 豚肩肉うす切	20.00	年 しょうが	0.40	酒2L	1.50	水	12.00	米ぬか油・1斗缶	4.00
米ぬか油・1斗缶	0.30	学 しょうゆ	0.50	学 しょうゆ	5.50	[鶏ごぼう汁] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	バター	2.00
にんじん	10.00	年 酒2L	2.80	学 みりん	1.50	ごぼう	15.00	年 カレー粉	1.30
学 チンゲン菜	15.00	年 澱粉	10.00	学 赤みそ	0.90	米ぬか油・1斗缶	0.20	年 ガラムマサラ	0.06
学 トッポギ	28.00	学 米ぬか油・ローリー(揚げ油)	6.00	学 水	2.00	油揚げ	6.00	年 ウスターソース	1.50
学 ねぎ	15.00	[豚汁] 豚肩肉うす切	20.00	[鶏肉と大根のスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	にんじん	10.00	年 中濃ソース	1.50
学 しょうゆ	2.00	ごぼう	6.00	米ぬか油・1斗缶	0.01	小松菜	6.00	トマトピューレ中学校	10.00
塩	0.60	米ぬか油・1斗缶	0.20	大根	30.00	干椎茸(せん切)	1.00	三温糖	0.50
白こしょう(純)	0.03	じゃが芋	20.00	にんじん	8.00	ねぎ	10.00	塩	0.80
年 酒2L	1.00	にんじん	8.00	学 小松菜	8.00	塩	0.60	学 しょうゆ	2.00
ごま油	1.00	大根	20.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	10.00	学 しょうゆ	2.00	白こしょう(純)	0.06
豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	ねぎ	8.00	年 酒2L	1.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	豚ガラ(冷凍)中学校	5.00
しょうが	0.20	学 糸こんにゃく(黒)	6.00	学 しょうゆ	2.00	水	135.00	しょうが	0.10
にんにく	0.20	学 白みそ	9.00	塩	0.65	[なすの味噌炒め] 豚もも挽肉	14.00	にんにく	0.10
水	120.00	学 しょうゆ	0.10	あらびき黒こしょう	0.04	米ぬか油・1斗缶	0.30	学 ベーコン(肩)短冊1.5cm	12.00
[華風サラダ] きくらげ国産(生)	4.00	学 かつお厚削り節・袋	2.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	にんにく	0.30	エリンギ	12.00
大根	25.00	水	120.00	にんにく	0.20	しょうが	0.30	しめじ	12.00
年 胡瓜	12.00	[小松菜入りお浸し] 小松菜	15.00	水	130.00	大長茄子	35.00	にんにく	0.40
学 サラダこんにゃく黄	8.00	白菜	30.00	澱粉	1.00	ピーマン	7.00	米ぬか油・1斗缶	0.30
[中華ドレ] 年※ 中華ドレッシング	5.00	にんじん	8.00	ごま油	0.70	にんじん	10.00	キャベツ	30.00
		学 しょうゆ	2.80	[めかぶ入りゆで野菜] 芽かぶ(乾)	0.70	学 みそ・N	2.50	にんじん	8.00
		学 みりん	0.80	学 白菜	28.00	学 しょうゆ	2.00	学 黄パプリカ	5.00
				学 ゆで枝豆(冷)	8.00	三温糖	1.00	学 しょうゆ	0.80
				年 サラダこんにゃく黄	10.00	学 トーバンジャン中学校	0.10	塩	0.40
				[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢	5.00	学 一味唐辛子	0.02	あらびき黒こしょう	0.04
						澱粉	0.50	[メロン1/8] アンデスメロン・大	67.86
						水	2.00		

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		
[ご飯] 米	100.00	[ご飯] 米	90.00		
[チンジャオロースー] 豚もも肉せん切	75.00	[生揚げのねぎ味噌だれ2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00		
にんにく	0.30	ねぎ	7.00		
しょうが	0.30	にんにく	0.30		
学 トーバンジャン中学校	0.50	しょうが	0.30		
学 しょうゆ	5.50	米ぬか油・1斗缶	0.20		
年 酒2L	1.50	三温糖	3.90		
米ぬか油・1斗缶	0.50	学 みりん	1.20		
学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	40.00	学 赤みそ	4.80		
玉ねぎ	45.00	年 酒2L	1.40		
にんじん	12.00	学 しょうゆ	1.20		
ピーマン	8.00	水	12.00		
三温糖	2.30	澱粉	0.45		
塩	0.10	[だまこ汁] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00		
白こしょう(純)	0.03	米ぬか油・1斗缶	0.01		
学 オイスターソース	3.00	学 だまこ餅12g(冷凍)	38.00		
一味唐辛子	0.01	白菜	20.00		
ごま油	1.80	小松菜	8.00		
澱粉	1.50	にんじん	10.00		
水	2.00	しめじ	5.00		
[わかめスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	28.00	学 しょうゆ	2.00		
米ぬか油・1斗缶	0.01	塩	0.65		
大根	20.00	学 みりん	1.00		
にんじん	10.00	かつお厚削り節・袋	2.00		
じゃが芋	18.00	水	115.00		
学 カットわかめ	0.80	[塩肉じゃが] 豚肩肉うす切	15.00		
学 しょうゆ	2.00	豚ばら肉スライス3cm	10.00		
塩	0.60	米ぬか油・1斗缶	0.30		
白こしょう(純)	0.05	小じゃが芋	50.00		
年 酒2L	1.00	にんじん	12.00		
白いりごま	1.00	玉ねぎ	25.00		
ごま油	1.00	学 糸こんにゃく(黒)	15.00		
鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	さやいんげん	5.00		
にんにく	0.10	塩	0.10		
しょうが	0.20	年 酒2L	1.00		
水	125.00	学 みりん	1.50		
[さくらんぼ3個] さくらんぼ	16.20	三温糖	1.80		
		学 塩麴	4.30		
		かつお厚削り節・袋	0.50		
		水	10.00		