

7月1日(水)		7月2日(木)		7月3日(金)		7月6日(月)		7月7日(火)	
料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名		料理名／食品名	
給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)		給与量(g)	
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳		※ 飲用牛乳	
206.00		206.00		206.00		206.00		206.00	
[汁なし担々麺]		[ご飯]		[とうもろこしご飯]		[白パン]		[ご飯]	
学 蒸し中華めん1.7mm小学校		米		米		低：内麦白パン40g		米	
120.00		65.00		55.00		58.00		65.00	
(汁なし担々麺の具)				刻み昆布・飯用		月※ 中：内麦白パン45g			
★教室でかけます。		[味付のり]		ホールコーン(冷凍)		高：内麦白パン50g		[鶏肉のオニオンソース]	
米ぬか油・1斗缶		月※ 味付けのり		塩		[ブルーベリージャム]		鶏ひなもも開き60g	
0.50		0.80		0.55		月※ ブルベリージャム10g		60.00	
にんにく		[鱈の甘辛揚げ]		白こしょう(純)				米ぬか油・1斗缶	
しょうが		鱈切身60g		しょうゆ		10.00		0.30	
0.25		60.00		学 米ぬか油・1斗缶				7.00	
学 トーバンジャン小学校		澱粉		1.00		[ビーフシチュー]		学 しょうゆ	
0.40		6.00		[豚肉のごまがらめ]		米ぬか油・1斗缶		3.00	
豚もも挽肉		米ぬか油・ローラー(揚げ油)		豚肩肉角切(2cm角)		0.50		年 三温糖	
30.00		6.00		60.00		30.00		1.20	
豚肩挽肉		年 酒2L		澱粉		国産牛肩角切(2cm角)		年 食酢	
20.00		1.00		6.00		20.00		1.50	
にんじん		三温糖		米ぬか油・ローラー(揚げ油)		国産牛内もも角切(2cm角)		学 洋辛子	
8.00		2.60		4.00		にんにく		0.05	
玉ねぎ		学 しょうゆ		1.00		しょうが		澱粉	
55.00		2.60		学 しょうゆ		12.00		0.20	
学 茹たけのこ(レトルト)1kg		学 みりん		白すりごま		玉ねぎ		3.00	
7.00		1.10		1.10		40.00		学 生揚げ 横1/4(kg)	
干椎茸(せん切)		澱粉		白いりごま		30.00		20.00	
0.50		0.22		三温糖		マッシュルーム(生)		ねぎ	
学 赤みそ		水		学 みりん		8.00		6.00	
4.00		5.40		4.80		小麦粉		学 しょうゆ	
三温糖		[鶏肉とキャベツの味噌汁]		水		5.50		1.00	
1.50		鶏ひなもも皮なし小間		澱粉		3.00		塩	
年 酒2L		10.00		[七夕汁]		月 バター		[和風野菜炒め]	
1.00		0.50		鶏ひなもも皮なし小間		米ぬか油・1斗缶		米ぬか油・1斗缶	
学 しょうゆ		にんじん		にんじん		2.50		0.50	
3.00		8.00		8.00		トマトピューレ小学校		5.00	
白ねりごま		玉ねぎ		白菜		中濃ソース		2.50	
4.00		16.00		月 ちらし蒲鉾・星(黄色)		ウスターソース		2.00	
白すりごま		学 油揚げ		月 ちらし蒲鉾・星(オレンジ)		デミグラスソース(レトル)		8.00	
4.00		3.00		8.00		ぶどう酒 赤		7.00	
塩		学 キャベツ		学 しょうゆ		塩		0.70	
0.02		20.00		塩		白こしょう(純)		0.02	
水		学 白みそ		ローレル(パウダー)		0.02		0.02	
10.00		7.00		牛エキス(冷凍)		5.00		5.00	
[さつま芋の蜜がらめ]		かつお厚削り節・袋		学 しょうゆ		60.00		60.00	
冷さつま芋ストレート		水		塩		[ズッキーニ入り野菜ソテー]		学 ベーコン(肩)せん切8mm	
70.00		110.00		かつお厚削り節・袋		学 米ぬか油・1斗缶		7.00	
米ぬか油・ローラー(揚げ油)		[小松菜の洋辛子和え]		だし昆布500g 袋		にんじん		0.30	
5.00		小松菜		水		キャベツ		8.00	
三温糖		12.00		[短冊サラダ]		ズッキーニ		12.00	
8.00		白菜		胡瓜		しょうゆ		0.30	
学 しょうゆ		28.00		年 サラダこんにゃく黄		塩		0.25	
1.80		7.00		年 サラダこんにゃく赤		白こしょう(純)		0.01	
水あめ		学 洋辛子		[かんきつドレ]		学 オイスターソース		0.70	
3.50		0.07		年※ 柑橘ドレッシング					
水		年 酒2L		[七夕ゼリー]					
2.34		0.50		月※ 七夕ゼリー44g					
[おかか和え]		三温糖							
にんじん		学 しょうゆ							
7.00		0.05							
ホールコーン(冷凍)									
5.00									
キャベツ									
27.00									
小松菜									
10.00									
学 しょうゆ									
2.00									
三温糖									
0.30									
学 みりん									
2.00									
おかか(かつお)									
0.80									

7月8日(水)		7月9日(木)		7月10日(金)		7月13日(月)		7月14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	
[豚丼] 米 (豚丼の具) ★教室でかけます。		[ご飯] 米 65.00		[ご飯] 米 65.00		[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		[ご飯] 米 65.00	
豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 玉ねぎ しらたき 米ぬか油・1斗缶 三温糖 しょうゆ みりん 酒2L		[鯖のピリ辛焼] さば切身60g 米ぬか油・1斗缶 ねぎ にんにく みりん しょうゆ 白こしょう(純) 一味唐辛子 酒2L 米ぬか油・1斗缶 澱粉 水		[鶏肉のから揚げ] 鶏ひなもも開き60g 塩 白こしょう(純) 酒2L 澱粉 米ぬか油・ローリー(揚げ油) [大根の味噌汁] 豚肩肉うす切 米ぬか油・1斗缶 にんじん 大根 ねぎ こんにゃく 油揚げ かつお厚削り節・袋 白みそ 水		[メルルーサのフライ] メルルーサ切身55g 小麦粉 水 パン粉 米ぬか油・ローリー(揚げ油) [中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)		[肉豆腐] 豚ばら肉スライス3cm 豚肩肉うす切 押豆腐 にんじん ゆで枝豆(冷) 玉ねぎ 糸こんにゃく(黒) 干椎茸(せん切) 米ぬか油・1斗缶 みりん 酒2L 三温糖 塩 しょうゆ 水	
[けんちん汁] キャベツ にんじん じゃが芋 大根 しめじ 油揚げ 豆腐 ねぎ 塩 しょうゆ かつお厚削り節・袋 水		[鶏ごぼう汁] 鶏ひなもも皮なし小間 ごぼう 米ぬか油・1斗缶 にんじん 玉ねぎ 茹たけのこ(レトルト) 1 kg 豆腐 小松菜 しょうゆ 塩 かつお削り節・袋 水		学 学					

7月15日(水)		7月16日(木)				
料理名／食品名		料理名／食品名				
[乳酸菌飲料]		[牛乳]				
年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	※ 飲用牛乳	206.00			
[夏野菜カレーライス]		[ご飯]				
米	70.00	米	65.00			
(夏野菜カレーライスの具)		[ハンバーグデミグラスソース]				
★教室でかけます。		豚もも挽肉				
米ぬか油・1斗缶	0.30	国産牛肩挽肉	25.00			
にんにく	0.20	学 押豆腐(水抜き)	20.00			
しょうが	0.20	玉ねぎ	30.00			
鶏ひなもも肉小間	30.00	学 パン粉	2.50			
玉ねぎ	30.00	塩	0.25			
にんじん	12.00	白こしょう(純)	0.02			
学 トマト水煮缶ダ イス小学校	10.00	ナツメグ	0.02			
長茄子	10.00	学 しょうゆ	0.70			
じゃが芋	10.00	米ぬか油・1斗缶	2.00			
かぼちゃ角切(1.5cm角)	20.00	水	2.36			
月 バター	3.00	学 マッシュルーム(レトルト)	10.00			
米ぬか油・1斗缶	3.50	学 トマトケチャップ小学校	2.80			
小麦粉	6.50	学 デミグラスソース(レトルト)	5.60			
年 カレー粉	0.90	年 中濃ソース	1.00			
学 トマトケチャップ小学校	5.50	年 ウスターソース	0.30			
年 ウスターソース	1.80	塩	0.07			
年 中濃ソース	1.20	白こしょう(純)	0.02			
学 しょうゆ	0.90	澱粉	0.10			
学 デミグラスソース(レトルト)	3.00	水	1.00			
塩	0.90					
ローレル(パウダー)	0.02	[キャベツベーコンスープ]				
鶏ガラ(冷凍)	5.00	学 ベーコン(肩)せん切8mm	10.00			
しょうが	0.20	米ぬか油・1斗缶	0.30			
水	65.00	大根	10.00			
[油揚げの炒め物]		玉ねぎ	8.00			
米ぬか油・1斗缶	0.50	キャベツ	25.00			
しょうが	0.10	塩	0.50			
豚肩挽肉	6.00	白こしょう(純)	0.03			
えのきたけ	10.00	学 しょうゆ	1.00			
ねぎ	5.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00			
にんじん	8.00	しょうが	0.20			
キャベツ	15.00	水	115.00			
小松菜	8.00					
学 油揚げ	3.00	[ベジタブルソテー]				
塩	0.07	じゃが芋	20.00			
三温糖	0.50	にんじん	8.00			
学 しょうゆ	1.30	学 ゆで枝豆(冷)	6.00			
学 みりん	0.48	学 ホールコーン(冷凍)	10.00			
[ミックスゼリー		学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	8.00			
(ぶどう・みかん・レモン)]		米ぬか油・1斗缶	0.50			
月 みかんレトルト	25.00	学 しょうゆ	0.45			
月 シロップ全糖	12.00					
年 ダイスゼリーマスカット	30.00					
年 ダイスゼリーレモン	20.00					