

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	
[ご飯] 米 90.00		[ご飯] 米 90.00		[汁なし担々麺] 学 蒸し中華めん2.8mm中学校 米ぬか油・1斗缶 (汁なし担々麺の具) ★教室でかけます。 豚肩粗挽肉10mm 豚もも粗挽肉10mm にんにく しょうが 学 トーバンジャン中学校 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg にんじん 干椎茸(刻み用)500 g 三温糖 年 酒2L 学 しょうゆ 学 みそ・N 白ねりごま 白すりごま 月 ラー油・大 澱粉 水 塩		[枝豆ご飯] 米 刻み昆布・飯用 学 ゆで枝豆(冷) 三温糖 年 酒2L 塩		[ご飯] 米 95.00	
[鯖の塩焼] さば切身70g 年 酒2L 塩 米ぬか油・1斗缶		[豚肉の生姜炒め] 豚肩肉うす切 しょうが にんにく 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ にんじん		年 酒2L 学 しょうゆ 学 みりん 塩		[ほっけのから揚げ] 月 塩ほっけ切身70g 澱粉 塩 米ぬか油・ローラー(揚げ油)		[味付のり] 月※ 味付けのり	
[もずく汁] にんじん 白菜 ねぎ もずく(冷) 学 しょうゆ 塩 年 酒2L かつお厚削り節・袋 真昆布 水		[具だくさん汁] 学 生揚げ 横1/4(kg) 鶏ひなもも皮なし小間 にんじん 白菜 大根 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水		年 酒2L 学 しょうゆ 学 みそ・N 白ねりごま 白すりごま 月 ラー油・大 澱粉 水 塩		[いももち入りすいとん風] 豚肩肉うす切 米ぬか油・1斗缶 しめじ 大根 ねぎ かぼちゃ角切(1.5cm角) 月 いももち10g (冷凍) 学 赤みそ 学 白みそ 学 しょうゆ かつお厚削り節・袋 水		[生揚げの香味ソース 2 個] 学 生揚げ1/8(個数) ねぎ にんにく しょうが 米ぬか油・1斗缶 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 塩 水 澱粉 ごま油	
[なすとピーマンの味噌炒め] 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 大長茄子 玉ねぎ 赤パプリカ ピーマン 三温糖 年 酒2L 学 しょうゆ 学 みりん 学 赤みそ		[こんにゃく入り小松菜サラダ] 小松菜 年 サラダこんにゃく黄 年 サラダこんにゃく赤 米ぬか油・1斗缶 年 食酢 三温糖 学 しょうゆ 塩 年 酒2L		[さつま芋の蜜がらめ] 冷さつま芋ストレート 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 三温糖 学 みりん 水あめ 水		[野菜のごま和え] 小松菜 キャベツ にんじん 学 しょうゆ 学 みりん 三温糖 白ねりごま 白いりごま		[にぎすのつみれ汁] 月 にぎすつみれバラ凍結 大根 にんじん 小松菜 ねぎ しょうが 塩 学 しょうゆ 年 酒2L かつお厚削り節・袋 水	
		[りんごのコンポート] 月※ りんごコンポート40g		[切干大根サラダ] 切り干大根 にんじん 胡瓜		[野菜のごま和え] 小松菜 キャベツ にんじん 学 しょうゆ 学 みりん 三温糖 白ねりごま 白いりごま		[ゴーヤと卵の炒め物] 卵 L・LL 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ にんじん にがうり 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) おかか(かつお) 三温糖	
				[中華ドレ] 年※ 中華ドレッシング		[フロズンゼリー] 月※ フロズンゼリー40g		注) にぎすには、魚卵が含まれる 可能性があります。	

7月15日(水)		7月16日(木)			
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	[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00		
[デニッシュパン] 月※ 内麦デニッシュパン50g	80.00	[ご飯] 米	100.00		
[いかのレモン風味だれ] いか切身70gバラ凍	70.00	[チキンスープカレー] 鶏ひなもも肉(2.5cm角)	70.00		
澱粉	4.00	にんにく	0.20		
米ぬか油・ローリー(揚げ油)	6.00	しょうが	0.30		
三温糖	5.00	米ぬか油・1斗缶	0.80		
水あめ	6.60	ローレル(パウダー)	0.03		
年 食酢	8.00	玉ねぎ	68.00		
月 レモンパウダー	0.15	にんじん	25.00		
塩	0.30	赤パプリカ	5.00		
学 トーバンジャン中学校	0.05	黄パプリカ	5.00		
にんにく	0.10	塩	0.60		
澱粉	0.90	年 白こしょう(純)	0.05		
水	1.92	学 ガラムマサラ	0.04		
[ポテ豆スープ] 豚肩肉角切(1cm角)	10.00	三温糖	0.30		
米ぬか油・1斗缶	0.20	しょうゆ	3.50		
玉ねぎ	20.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00		
じゃが芋	35.00	にんにく	0.20		
にんじん	5.00	しょうが	0.20		
月 ミックスビーンズ(冷)	20.00	水	70.00		
塩	0.70	年 ウスターソース	3.00		
白こしょう(純)	0.02	年 中濃ソース	2.50		
学 しょうゆ	0.80	学 トマトケチャップ中学校	5.50		
年 酒2L	0.50	年 カレー粉	0.75		
豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	[ツナ入り野菜炒め] 小松菜	20.00		
にんにく	0.20	キャベツ	15.00		
しょうが	0.20	にんじん	12.00		
水	120.00	エリンギ	7.00		
[夏野菜ウインナーソテー] 月 斜め切ウインナー7mm	15.00	学 ホールコーン(冷凍)	10.00		
キャベツ	25.00	学 バラベーコンせん切8mm	5.00		
にんじん	8.00	まぐろ油漬	10.00		
ズッキーニ	15.00	米ぬか油・1斗缶	0.30		
ピーマン	5.00	塩	0.20		
ホールコーン(冷凍)	10.00	白こしょう(純)	0.04		
米ぬか油・1斗缶	0.30	三温糖	1.00		
塩	0.30	学 しょうゆ	2.00		
白こしょう(純)	0.02	[すいか1/16] 小玉すいか	67.20		
学 しょうゆ	0.50				