

9月2日(水)		9月3日(木)		9月4日(金)		9月7日(月)		9月8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	65.00	[わかめご飯] 米 学 わかめご飯の素	65.00 1.50	[豚キムチ丼] 米 (豚キムチ丼の具)	70.00	[夏野菜のジャージャー麺] 学 蒸し中華めん1.7mm小学校 (夏野菜のジャージャー麺の具)	120.00	[ご飯] 米	65.00
[豚肉のアドボ風] 豚肩肉角切(2cm角) あらびき黒こしょう 澱粉 米ぬか油・ローリー(揚げ油) 玉ねぎ ごま油 にんにく 学 みりん 三温糖 年 食酢 学 しょうゆ ローレル(パウダー) 塩 かつお削り節・袋 澱粉 水	60.00 0.17 6.00 5.00 16.00 0.20 0.20 3.00 0.10 2.50 3.00 0.02 0.01 1.00 0.50 6.00	[鯖の塩麹焼] さば切身60g 学 塩麹 学 みりん 米ぬか油・1斗缶	60.00 5.00 1.00 0.80	★教室でかけます。 豚ばら肉スライス3cm 豚肩肉うす切 にんにく しょうが 豚もも挽肉 米ぬか油・1斗缶 にんじん 年 はくさいキムチ 白菜 ねぎ にら 塩 三温糖 学 しょうゆ 年 酒2L	12.00 45.00 0.30 0.30 0.10 8.00 15.00 16.00 7.00 5.00 0.10 0.50 3.00 0.50	★教室でかけます。 米ぬか油・1斗缶 にんにく しょうが 豚もも挽肉 鶏ひなもも肉挽肉 干椎茸(せん切) 長茄子 にんじん かぼちゃ角切(1.0cm角) ねぎ 玉ねぎ 学 赤みそ 学 八丁みそ 三温糖 年 酒2L 学 みりん 学 トウバンジャン小学校 学 しょうゆ 水 澱粉	0.10 0.50 0.50 27.00 23.00 0.50 10.00 10.00 16.00 5.00 38.00 4.20 2.60 1.60 1.50 1.00 0.28 3.60 19.00 2.10	[銀さわらの竜田揚] 銀鱈切身55g 学 しょうゆ しょうが にんにく 年 酒2L 三温糖 澱粉 米ぬか油・ローリー(揚げ油)	55.00 3.30 0.45 0.22 2.20 0.17 9.90 5.00
[ティノーラ風生姜スープ] 鶏ひなもも肉小間 にんにく 米ぬか油・1斗缶 小松菜 玉ねぎ にんじん 大根 学 しょうゆ 塩 しょうが 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	12.00 0.10 0.20 10.00 18.00 10.00 26.00 1.00 0.60 0.40 5.00 0.20 105.00	[具だくさん味噌汁] 学 生揚げ 横1/4(kg) にんじん 大根 玉ねぎ 小松菜 ねぎ 干椎茸(せん切) 学 白みそ 学 赤みそ かつお厚削り節・袋 水	12.00 6.00 6.00 16.00 18.00 8.00 6.00 5.00 2.00 3.00 105.00	[野菜スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん 小松菜 玉ねぎ ホールコーン(冷凍) キャベツ 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	12.00 0.10 6.00 8.00 10.00 7.00 15.00 0.60 0.04 0.50 5.00 0.20 115.00	[ポテトフライ] 月 冷皮つきポテト 米ぬか油・ローリー(揚げ油) 塩	70.00 5.00 0.35	[彩り炒め] 国産牛肩肉うす切 米ぬか油・1斗缶 にんじん 小松菜 キャベツ 黄パプリカ 赤パプリカ 学 しょうゆ 白こしょう(純) 塩 学 オイスターソース	10.00 0.10 8.00 8.00 24.00 3.00 3.00 0.80 0.02 0.25 0.50
[冷凍みかん] 冷凍みかん・小	80.00			[ミックスゼリー(みかん・レモン)] 月 シロップ全糖 年 ダイスゼリーみかん 年 ダイスゼリーレモン	15.00 40.00 40.00	[ベジタブルソテー] 学 ハム短冊1.5cm オリーブ油(1Lペット) 年 サラダこんにゃく黄 キャベツ にんじん 学 塩麹 年 酒2L 学 みりん	8.00 0.20 6.00 27.00 10.00 3.00 1.00 1.00		
※印は、学校直送品です。 網掛けの部分は、教室でかけます。									

9月9日(水)		9月10日(木)		9月11日(金)		9月14日(月)		9月15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)	
[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		[牛乳] ※ 飲用牛乳 206.00		[牛乳] ※ 飲用牛乳 206.00	
[そばろ丼] 米 (そばろ丼の具) ★教室でかけます。 国産牛ひき肉 米ぬか油・1斗缶 干椎茸(せん切) 学 きざみだいず ホールコーン(冷凍) 三温糖 学 しょうゆ 学 みりん		[ご飯] 米 65.00 [鶏肉の照焼] 鶏ひなもも開き60g 米ぬか油・1斗缶 年 酒2L 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 学 澱粉 水		[ココアデニッシュ] 低：内麦ココアデニッシュ30g 48.00 月※ 中：内麦ココアデニッシュ35g 56.00 高：内麦ココアデニッシュ40g 64.00 [ウインナー入りオムレツ] 月 輪切ウインナー1.5cm 18.00 学 マッシュルーム(レトルト) 7.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 8.00 米ぬか油・1斗缶 0.10 塩 0.35 白こしょう(純) 0.02 卵 L・LL 52.00 生クリーム 5.00 調理用牛乳 8.00		[きつねつけうどん] 学 冷凍ゆでうどん 120.00 米ぬか油・1斗缶 5.00 (きつねつけうどんの具) ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん ねぎ 小松菜 三温糖 学 みりん 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水 学 澱粉 油揚げ 三温糖 学 しょうゆ		[プルコギ丼] 米 (プルコギ丼の具) ★教室でかけます。 国産牛肩肉うす切 にんにく しょうが 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ にんじん 赤パプリカ にら 学 オイスターソース 学 赤みそ 三温糖 年 酒2L 学 しょうゆ 学 コチュジャン 塩	
[五目汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 ごぼう にんじん 学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg 玉ねぎ 大根 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水		[根菜汁] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油・1斗缶 ごぼう にんじん 大根 さつま芋 玉ねぎ 学 白みそ かつお厚削り節・袋 水		[キャベツスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん 玉ねぎ キャベツ 塩 白こしょう(純) しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水		[竹輪の天ぷら] 月 白焼き竹輪1/4 小麦粉 小麦粉 水 米ぬか油・ローリー(揚げ油)		[韓国風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん 白菜 ねぎ 学 カットわかめ 干椎茸(せん切) 学 トッポギ 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) 年 酒2L 鶏ガラ(冷凍) ごま油 しょうが 水	
[ミニトマト2個] ミニトマト		[こんにゃくサラダ] 年 サラダこんにゃく赤 年 サラダこんにゃく黄 胡瓜 キャベツ		[カラフルサラダ] 黄パプリカ 年 サラダこんにゃく赤 大根 学 ゆで枝豆(冷) オリーブ油(1Lペット) 年 食酢 三温糖 塩 白こしょう(純)		[ゆで野菜] 学 ゆで枝豆(冷) にんじん キャベツ 胡瓜		[パイ缶] 月 パイン缶(スライス41枚入り)	
		[ゆずポン酢] 年※ ゆずポン酢				[柑橘ドレ] 年※ 柑橘ドレッシング			

9月16日(水)		9月17日(木)		9月18日(金)		9月24日(木)		9月25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	[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
[ご飯] 米	65.00	[黒糖パン] 低：内麦黒糖パン40g	59.00	[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	[さつま芋ご飯] 米	55.00
[ヒレかつ] 豚ひれ肉55g	55.00	月※ 中：内麦黒糖パン45g	66.50	[鶏肉のねぎ塩だれ揚げ] 鶏ひなもも開き60g	60.00	月※ 中：内麦フレッシュパン45g割	65.30	刻み昆布・飯用	0.10
塩	0.20	高：内麦黒糖パン50g	74.00	澱粉	6.00	高：内麦フレッシュパン50g割	72.50	さつま芋	20.00
白こしょう(純)	0.01	[クリームシチュー] 鶏ひなもも肉(2cm角)	35.00	米ぬか油・ローリー(揚げ油)	4.00	[カレービーンズ] 米ぬか油・1斗缶	0.20	塩	0.55
小麦粉	4.00	ぶどう酒 白	1.00	ねぎ	8.00	にんにく	0.20	年 酒2L	1.80
水	5.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	レモン汁ビン入り	1.20	豚肩挽肉	30.00	学 しょうゆ	0.85
学 パン粉	6.50	にんじん	12.00	三温糖	2.00	玉ねぎ	25.00	米ぬか油・1斗缶	0.30
米ぬか油・ローリー(揚げ油)	5.00	玉ねぎ	38.00	塩	0.55	学 きざみだいず	12.00	[つくねのみぞれあん] 鶏ひなもも肉挽肉	60.00
[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	5.00	じゃが芋	30.00	白こしょう(純)	0.02	だいず(ゆで)	10.00	学 押豆腐(水抜き)	20.00
[鶏ごぼう汁] 鶏ひなもも肉小間	14.00	小麦粉	6.20	ごま油	0.40	年 カレー粉	0.44	ねぎ	10.00
ごぼう	10.00	米ぬか油・1斗缶	2.20	水	8.00	年 中濃ソース	0.44	しょうが	0.20
米ぬか油・1斗缶	0.30	バター	4.00	澱粉	0.40	学 トマトケチャップ小学校	6.60	学 パン粉	1.80
にんじん	8.00	調理用牛乳	45.00	[豚汁] 豚肩肉うす切	10.00	塩	0.10	水	0.10
玉ねぎ	16.00	生クリーム	5.00	豚ばら肉スライス3cm	5.00	白こしょう(純)	0.01	塩	0.30
学 豆腐	10.00	粉チーズ	1.10	米ぬか油・1斗缶	0.10	三温糖	0.33	学 みりん	0.50
小松菜	8.00	塩	0.75	ごぼう	6.00	学 しょうゆ	1.10	年 酒2L	0.50
学 しょうゆ	1.50	白こしょう(純)	0.02	にんじん	8.00	[ポテト入りスープ] 鶏ひなもも肉小間	14.00	学 しょうゆ	1.10
塩	0.60	ローレル(パウダー)	0.02	大根	26.00	米ぬか油・1斗缶	0.10	年 澱粉	2.50
かつお厚削り節・袋	3.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	玉ねぎ	12.00	にんじん	8.00	米ぬか油・1斗缶	0.10
水	105.00	しょうが	0.20	学 こんにゃく	6.00	白菜	13.00	大根	13.00
[ひじき入りサラダ] 胡瓜	8.00	水	40.00	学 白みそ	7.00	じゃが芋	22.00	塩	0.10
ホールコーン(冷凍)	7.00	[ペンネのケチャップソテー] 学 ペンネ	14.00	かつお厚削り節・袋	3.00	塩	0.60	学 しょうゆ	1.70
大根	25.00	月 斜め切ウィンナー 5mm	10.00	水	105.00	白こしょう(純)	0.02	学 みりん	1.00
芽ひじき	1.00	オリーブ油(1Lペット)	0.50	[さつま芋サラダ] にんじん	10.00	しょうゆ	1.00	三温糖	0.70
米ぬか油・1斗缶	1.80	にんにく	0.25	学 さつま芋	25.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00	かつお削り節・袋	1.00
年 食酢	1.70	玉ねぎ	22.00	学 ゆで枝豆(冷)	6.00	しょうが	0.20	水	3.40
三温糖	1.10	学 マッシュルーム(レトルト)	5.00	ホールコーン(冷凍)	8.00	水	110.00	澱粉	0.50
学 しょうゆ	1.60	学 ピーマン	4.00	米ぬか油・1斗缶	1.70	[コールスロー] キャベツ	26.00	[お月見汁] 豚肩肉うす切	8.00
一味唐辛子	0.01	学 トマトケチャップ小学校	8.00	年 食酢	1.70	セロリー	3.00	にんじん	9.00
		学 トマトピューレ小学校	5.00	三温糖	1.00	にんじん	5.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	12.00
		あらびき黒こしょう	0.05	塩	0.25	ホールコーン(冷凍)	7.00	玉ねぎ	26.00
		塩	0.25	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油・1斗缶	1.80	小松菜	10.00
		[りんごのコンポート] 月※ りんごコンポート40g	37.00			年 食酢	1.60	里芋・大	14.00
						塩	3.00	月 ちらし蒲鉾・月見	6.00
						玉ねぎ	0.25	学 しょうゆ	1.00
						塩	0.75	塩	0.55
						三温糖	0.02	かつお削り節・袋	2.00
						白こしょう(純)	0.05	だし昆布500g 袋	0.40
						学 洋辛子		水	100.00
								[お月見ゼリー] 月※ お月見ゼリー40g	40.00

