

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 95.00		[豆乳パン] 月※ 内麦豆乳パン60g 86.40		[ご飯] 米 90.00		[ミートライス] 米 (ミートライスの具) 95.00		[ご飯] 米 90.00	
[スタミナ炒め] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm トウバンジャン中学校 にんにく しょうが 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ 白菜 にら にんじん はくさいキムチ 三温糖 塩 みそ・N しょうゆ 酒2L ごま油		[チキンカツ] 鶏ひなもも開き70g 塩 白こしょう(純) 小麦粉 水 学 パン粉 米ぬか油・ローラー(揚げ油)		[肉豆腐] 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油・1斗缶 にんじん 玉ねぎ 学 しらたき 干椎茸(せん切) 学 押豆腐 学 ゆで枝豆(冷) ねぎ 水 学 みりん 年 酒2L 三温糖 塩 学 しょうゆ		★教室でかけます。 豚肩粗挽肉10mm 豚もも粗挽肉10mm にんじん 玉ねぎ にんにく 米ぬか油・1斗缶 学 トマトケチャップ中学校 学 トマトピューレ中学校 学 トマト水煮缶ダイイ中学校 年 ウスターソース 学 みそ・N ぶどう酒 白 塩 白こしょう(純) ナツメグ ローレル(パウダー) 年 チリパウダー 小麦粉 水		[ハンバーグおろしソース] 豚肩挽肉 国産牛ひき肉 玉ねぎ 米ぬか油・1斗缶 学 パン粉 塩 白こしょう(純) 学 ナツメグ 学 しょうゆ 水 米ぬか油・1斗缶 学 大根 学 しょうゆ 学 みりん 三温糖 塩 水 澱粉	
[華風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 にんじん 玉ねぎ きくらげ国産(生) チンゲン菜 学 しょうゆ 塩 白こしょう(純) ごま油 鶏ガラ(冷凍)中学校 しょうが にんにく 水		[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml) 5.00		[冬瓜入りさつま汁] 鶏ひなもも皮なし小間 さつま芋 とうがん 学 しめじ 学 みそ・N 学 しょうゆ 塩 煮干粉・袋 水		[キャベツとコーンのスープ] 学 ベーコン(肩)短冊1.5cm 米ぬか油・1斗缶 キャベツ ホールコーン(冷凍) じゃが芋 塩 白こしょう(純) 学 しょうゆ 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水		[きのこ入りすまし汁] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油・1斗缶 ごぼう にんじん まいたけ しめじ ねぎ 学 しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水	
[冷凍みかん] 冷凍みかん・大		[野菜スープ] 豚肩肉うす切 米ぬか油・1斗缶 玉ねぎ 大根 にんじん 小松菜 塩 しょうゆ 白こしょう(純) 豚ガラ(冷凍)中学校 にんにく しょうが 水		[ゆで野菜] 胡瓜 にんじん 大根		[グリーンサラダ] 年 サラダこんにゃく白 年 サラダこんにゃく緑 胡瓜 小松菜 玉ねぎ 米ぬか油・1斗缶 年 食酢 三温糖 塩 学 粒マスタード		[かぼちゃのサラダ] かぼちゃ角切(1.5cm角) にんじん 月 ミックスビーンズ(冷) 年 オリーブ油(1Lペット) 食酢 三温糖 塩 白こしょう(純)	
※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		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	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	
[ご飯]		[ココア揚げパン]		[きのこの炊き込みご飯]		[あぶら麴井]		[麻婆茄子麺]				
	米	90.00	月	内麦マーガリンパン50g一括	78.00		米	90.00	学	蒸し中華めん2.8mm中学校	165.00	
				米ぬか油・ローラー(揚げ油)	6.00		大麦	12.80		米ぬか油・1斗缶	1.00	
[生揚げの牛肉あん2個]				グラニュー糖	6.00		(あぶら麴井の具)			(麻婆茄子麺の具)		
学	生揚げ1/8(個数)	60.00		純ココアパウダー	0.60			★教室でかけます。		★教室でかけます。		
	国産牛ひき肉	12.00	[クリームシチュー]			学	鶏ひなもも粗挽肉10mm	43.00		豚肩粗挽肉10mm	60.00	
	米ぬか油・1斗缶	0.20		鶏ひなもも皮なし(2cm角)	40.00		米ぬか油・1斗缶	0.30		しょうが	0.70	
	玉ねぎ	10.00		米ぬか油・1斗缶	0.30		月	あぶら麴	14.00		にんにく	0.60
	しょうが	0.50		じゃが芋	40.00	学	玉ねぎ	50.00	学	トウバンジャン中学校	0.20	
	三温糖	0.80		玉ねぎ	50.00	学	ゆで枝豆(冷)	5.00		米ぬか油・1斗缶	0.50	
学	みりん	1.00		にんじん	20.00		三温糖	3.00		長茄子	40.00	
学	しょうゆ	3.00		マッシュルーム(生)	10.00	学	しょうゆ	10.00		にんじん	18.00	
年	酒2L	0.50		小麦粉	6.50	学	みりん	1.20		干椎茸(刻み用)500g	0.80	
	一味唐辛子	0.01	月	バター	3.00	年	酒2L	1.90	学	茹たけのこ(レトルト)1kg	15.00	
	澱粉	0.60		米ぬか油・1斗缶	3.50		塩	0.01		三温糖	2.00	
	水	6.00		調理用牛乳	50.00	年	水	70.00	学	水	60.00	
[だまこ汁]				生クリーム	10.00	学	澱粉	0.01	学	しょうゆ	5.80	
	鶏ひなもも皮なし小間	10.00		塩	0.90		[いわしのつみれ汁]		学	赤みそ	4.50	
	米ぬか油・1斗缶	0.01		白こしょう(純)	0.06	月	つみれ	35.00	学	八丁みそ	1.50	
学	だまこ餅10g(冷凍)	40.00		ローレル(パウダー)	0.02		白菜	18.00	月	ねぎ	16.00	
	大根	15.00		鶏ガラ(冷凍)中学校	5.00		にんじん	10.00		ラー油・大	0.18	
	にんじん	6.00		にんにく	0.20		えのきたけ	10.00		塩	0.01	
	ねぎ	8.00		しょうが	0.20		しょうが	0.30		澱粉	6.50	
学	しょうゆ	2.00		水	25.00		塩	0.35		ごま油	2.00	
	塩	0.68	[ペンネ入りソテー]			学	しょうゆ	1.50	[フライドポテト]			
学	みりん	1.00	学	ペンネ	12.00	年	酒2L	1.50	月	冷皮つきポテト	80.00	
	かつお厚削り節・袋	2.00		キャベツ	18.00		かつお厚削り節・袋	2.00		米ぬか油・ローラー(揚げ油)	10.00	
	水	125.00	月	斜め切ウインナー7mm	12.00		水	130.00		塩	0.20	
[野菜の甘酢和え]				ピーマン	4.00	[こんにゃくの辛子酢和え]			[ミニトマト2個]			
	キャベツ	24.00		にんじん	8.00		大根	15.00		ミニトマト	23.60	
	にんじん	8.00		ホールコーン(冷凍)	5.00		にんじん	12.00				
	胡瓜	12.00		にんにく	0.10	年	サラダこんにゃく黄	12.00				
年	サラダこんにゃく黄	5.00		米ぬか油・1斗缶	0.30	年	サラダこんにゃく緑	12.00				
年	食酢	2.00		塩	0.30	学	洋辛子	0.07				
	三温糖	1.80		白こしょう(純)	0.03	学	しょうゆ	2.50				
	塩	0.25	学	しょうゆ	0.80	年	食酢	1.50				
	米ぬか油・1斗缶	1.50	[ぶどう2個]				三温糖	1.00				
[わらび餅]				シャインマスカット	20.40		ごま油	0.30				
月	※ わらびもち50g	50.00										

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)
[みかんジュース]		[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]		[ミルクコーヒー]	
※ みかん天然果汁200ml	200.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	※ 飲用牛乳	206.00	学※ ミルクコーヒー200ml	209.00
[ご飯]		[マーブルパン]		[ご飯]		[鶏肉の旨煮丼]		[セルフサンド]	
米	90.00	月※ 内麦マーブルパン55g	88.00	米	90.00	米	95.00	月※ 内麦フレッシュパン60g割	87.00
[豚肉のアドボ風]		[マカロニグラタン]		[豚肉の生姜炒め]		(鶏肉の旨煮丼の具)		(チリコンカン)	
豚肩肉角切(2cm角)	70.00	学 マカロニ	13.00	豚肩肉うす切	60.00	★教室でかけます。		★教室で挟みます。	
しょうゆ	1.50	鶏ひなもも皮なし小間	30.00	豚ばら肉スライス3cm	20.00	鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00	豚もも粗挽肉10mm	25.00
酒2L	1.00	玉ねぎ	30.00	しょうが	1.30	米ぬか油・1斗缶	0.01	国産牛粗挽肉10mm	25.00
食酢	1.00	にんじん	10.00	にんにく	0.30	玉ねぎ	30.00	にんにく	0.20
澱粉	10.00	マッシュルーム(生)	10.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	にんじん	12.00	米ぬか油・1斗缶	0.30
米ぬか油・ローリー(揚げ油)	5.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	玉ねぎ	50.00	学 茹たけのこ(レトルト) 1 kg	10.00	玉ねぎ	30.00
米ぬか油・1斗缶	0.20	塩	0.80	にんじん	18.00	干椎茸(せん切)	0.60	だいず(ゆで)	33.00
玉ねぎ	15.00	白こしょう(純)	0.04	年 酒2L	1.50	ねぎ	8.00	学 トマト水煮缶 1/2 1/2 中学校	8.40
にんにく	0.08	小麦粉	7.00	学 しょうゆ	6.00	学 油揚げ	16.00	学 トマトピューレ中学校	12.00
しょうゆ	3.00	月 バター	3.00	学 みりん	1.50	学 しょうゆ	6.30	学 トマトケチャップ中学校	11.00
食酢	4.00	米ぬか油・1斗缶	4.00	学 塩	0.55	学 みりん	1.50	ローレル(パウダー)	0.01
黒砂糖(パウダー)	5.50	調理用牛乳	40.00	[鶏ごぼう汁]		三温糖	1.50	塩	0.50
ローレル(パウダー)	0.01	生クリーム	10.00	鶏ひなもも皮なし小間	20.00	澱粉	4.00	白こしょう(純)	0.06
あらびき黒こしょう	0.25	粉チーズ	2.00	ごぼう	17.00	かつお厚削り節・袋	3.50	ナツメグ	0.02
水	1.20	学 パン粉	1.70	米ぬか油・1斗缶	0.20	塩	0.65	年 ガラムマサラ	0.02
[ティノーラ風生姜スープ]		乾燥パセリ	0.06	小松菜	15.00	水	65.00	年 チリパウダー	0.10
鶏ひなもも肉小間	20.00	[豆と野菜のスープ]		ねぎ	10.00	[お月見汁]		三温糖	0.20
にんにく	0.10	学 ベーコン(肩)角1cm	12.00	学 糸こんにゃく(白)	8.00	里芋・大	16.00	水	0.01
米ぬか油・1斗缶	0.01	米ぬか油・1斗缶	0.20	塩	0.60	大根	25.00	[ポトフ]	
小松菜	10.00	玉ねぎ	20.00	学 しょうゆ	2.00	にんじん	12.00	鶏ひなもも皮なし小間	16.00
にんじん	8.00	大根	10.00	かつお厚削り節・袋	2.00	小松菜	10.00	玉ねぎ	25.00
大根	24.00	小松菜	10.00	水	135.00	月 ちらし蒲鉾・月見	4.00	米ぬか油・1斗缶	0.30
玉ねぎ	12.00	月 ミックスビーンズ(冷)	20.00	[海藻サラダ]		学 しょうゆ	2.00	セロリー	2.00
学 しょうゆ	2.00	塩	0.65	学 サラダ海藻	1.00	年 塩	0.70	大根	25.00
塩	0.60	白こしょう(純)	0.03	白菜	15.00	酒2L	1.50	にんじん	15.00
白こしょう(純)	0.05	年 酒2L	1.00	胡瓜	12.00	かつお厚削り節・袋	2.00	じゃが芋	13.00
しょうが	0.70	学 しょうゆ	1.50	にんじん	10.00	真昆布	0.20	塩	0.60
鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00	豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	[塩中華ドレ]		水	135.00	白こしょう(純)	0.03
しょうが	0.20	にんにく	0.20	月※ 塩中華ドレッシング		[みたらし団子]		学 しょうゆ	1.50
にんにく	0.10	しょうが	0.20	[ブルーベリーゼリー]		年 玄米だんご10g(冷凍)	30.00	ぶどう酒 白	1.00
水	130.00	水	132.00	月※ ブルーベリーゼリー40g	40.00	米ぬか油・1斗缶	1.60	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00
[米粉麺入りソテー]		[フレンチサラダ]		[ブルーベリーゼリー]		三温糖	5.00	にんにく	0.20
月 米粉麺3mm	20.50	キャベツ	25.00	[ブルーベリーゼリー]		学 しょうゆ	3.80	しょうが	0.20
学 バラベーコン短冊1.5cm	12.00	胡瓜	10.00	[ブルーベリーゼリー]		学 みりん	2.50	水	110.00
にんじん	5.00	にんじん	5.00	[ブルーベリーゼリー]		水	10.00	[梨1／6]	
えのきたけ	6.00	ホールコーン(冷凍)	10.00	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	梨・大	59.20
キャベツ	18.00	米ぬか油・1斗缶	1.20	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	塩	0.20
にんにく	0.10	年 食酢	1.40	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	[ブルーベリーゼリー]	
米ぬか油・1斗缶	0.30	三温糖	1.50	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	[ブルーベリーゼリー]	
塩	0.40	白こしょう(純)	0.02	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	[ブルーベリーゼリー]	
あらびき黒こしょう	0.03	塩	0.30	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	[ブルーベリーゼリー]	
学 しょうゆ	1.20	レモン汁ビン入り	0.70	[ブルーベリーゼリー]		学 水	10.00	[ブルーベリーゼリー]	

