

10月1日(木)		10月2日(金)		10月5日(月)		10月6日(火)		10月7日(水)	
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	[シナモン揚げパン] 月 内麦マーガリンパン50g一括	78.00	[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[フレッシュパン] 月※ 内麦フレッシュパン60g	87.00
[生揚げのごまだれ2個] 学 生揚げ1/8(個数)	60.00	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	7.00	[油淋鶏] 鶏ひなもも開き70g	70.00	[鯖の味噌煮風] さば切身70g	70.00	[ティットヘオヌン(豚肉のグリル)] 豚背ロース切身70g	70.00
三温糖	3.80	グラニュー糖	5.50	年 酒2L	3.10	年 酒2L	3.10	年 酒2L	3.10
学 みりん	2.00	シナモン	0.09	澱粉	9.00	学 米ぬか油・1斗缶	0.30	学 しょうゆ	1.00
学 しょうゆ	6.20	[ハンガリアンシチュー] 豚肩肉角切(2cm角)	40.00	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	7.00	学 赤みそ	2.50	しょうが	0.50
白すりごま	3.00	米ぬか油・1斗缶	0.50	しょうが	0.02	学 白みそ	1.50	米ぬか油・1斗缶	1.00
澱粉	0.90	にんじん	18.00	ねぎ	5.00	学 三温糖	3.30	学 しょうゆ	2.40
水	11.50	玉ねぎ	45.00	学 しょうゆ	3.00	学 しょうゆ	1.20	月 魚醤油(メヒカリ)	1.60
[だまこ汁] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 トマト水煮缶ダ'イ中学校	8.00	三温糖	3.00	年 酒2L	1.00	学 みりん	2.00
大根	20.00	ローレル(パウダー)	0.03	年 食酢	4.00	学 みりん	1.00	学 三温糖	3.00
にんじん	8.00	塩	0.70	はちみつ	1.50	学 しょうが	0.60	学 トウバンジャン中学校	0.10
ねぎ	10.00	年 白こしょう(純)	0.02	水	3.50	水	8.00	澱粉	0.50
しめじ	6.00	パプリカ100g	0.02	ごま油	2.00	澱粉	0.20	水	10.00
学 だまこ餅10g(冷凍)	38.00	じゃが芋	40.00	[中華スープ] 豚もも肉せん切	12.00	[かきたま汁] 鶏ひなもも皮なし小間	18.00	[フォー(米粉麺入りスープ)] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00
学 しょうゆ	2.00	学 トマトケチャップ中学校	8.00	米ぬか油・1斗缶	0.20	学 カットわかめ	0.50	玉ねぎ	15.00
塩	0.60	年 中濃ソース	5.00	にんじん	10.00	えのきたけ	8.00	にら	5.00
学 みりん	1.00	小麦粉	6.50	白菜	30.00	ねぎ	8.00	にんじん	10.00
かつお厚削り節・袋	2.00	米ぬか油・1斗缶	4.60	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	大根	25.00	きくらげ国産(生)	5.00
水	105.00	バター	2.30	チンゲン菜	12.00	卵L・LL	20.00	学 米粉麺1mm・佐久穂	10.00
[キャベツと豚肉の味噌炒め] 豚肩肉うす切	22.00	ピーマン	5.00	学 しょうゆ	2.50	澱粉	0.80	学 しょうゆ	2.00
にんにく	0.15	学 シュレットチーズ	3.00	塩	0.70	学 しょうゆ	2.00	塩	0.60
米ぬか油・1斗缶	0.30	豚ガラ(冷凍)中学校	7.00	白こしょう(純)	0.03	塩	0.60	白こしょう(純)	0.03
キャベツ	32.00	にんにく	0.15	年 酒2L	1.00	かつお厚削り節・袋	2.00	年 酒2L	1.00
赤パプリカ	8.00	しょうが	0.15	ごま油	0.70	水	120.00	ごま油	0.80
黄パプリカ	8.00	水	70.00	豚ガラ(冷凍)中学校	9.00	[江戸菜入り五目炒め] 学 ハム短冊1.5cm	15.00	鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00
学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	[ペンネ入りツナサラダ] 学 ペンネ	10.00	しょうが	0.20	学 米ぬか油・1斗缶	0.30	しょうが	0.20
学 赤みそ	3.20	米ぬか油・1斗缶	0.60	にんにく	0.20	学 米ぬか油・1斗缶	0.30	にんにく	0.20
学 テンメンジャン	0.60	にんじん	8.00	水	130.00	学 キャベツ	20.00	水	135.00
三温糖	0.80	胡瓜	10.00	[華風野菜] 胡瓜	15.00	学 ホールコーン(冷凍)	10.00	[ドーチャア(なます)] 大根	25.00
学 しょうゆ	0.30	玉ねぎ	3.00	年 胡瓜	15.00	学 江戸菜	15.00	学 胡瓜	15.00
塩	0.01	米ぬか油・1斗缶	2.30	年 緑豆もやし4Kg	28.00	学 にんじん	8.00	にんじん	10.00
年 酒2L	0.80	食酢	2.60	にんじん	10.00	学 しょうゆ	0.80	年 食酢	1.50
ごま油	0.60	三温糖	1.00	年 食酢	1.20	塩	0.15	レモン汁ビン入り	0.50
		塩	0.52	ごま油	0.60	学 しょうが	0.50	三温糖	1.50
		学 粒マスタード	0.52	塩	0.30	学 三温糖	0.30	塩	0.25
		学 まぐろ油漬	9.00	三温糖	0.25	学 みりん	0.80	米ぬか油・1斗缶	1.50
				学 みりん	0.35			[洋梨ゼリー] 月※ 洋梨ゼリー40g	40.00
				一味唐辛子	0.01				
				白いりごま	0.60				
※印は、学校直送品です。									
網掛けの部分は、教室でかけます。									

10月8日(木)		10月9日(金)		10月13日(火)		10月14日(水)		10月15日(木)	
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		[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		[牛乳] ※ 飲用牛乳 206.00	
[ビーフストロガノフ] 米 90.00 大麦 12.80 (ビーフストロガノフの具) ★教室でかけます。		[きつね丼] 米 100.00 (きつね丼の具) ★教室でかけます。		[海鮮ちゃんぽん麺] 学 蒸し中華めん中学校 165.00 米ぬか油・1斗缶 1.00 (海鮮ちゃんぽん麺の具：えび・いか) ★教室でかけます。		[ご飯] 米 95.00		[栗ご飯] 米 80.00 むき栗 1/4または乱切り 25.00 刻み昆布・飯用 0.15 塩 0.80	
国産牛肩肉うす切 28.00 国産牛肩ロースうす切 7.00 にんにく 0.20 ぶどう酒 赤 3.00 米ぬか油・1斗缶 0.50 玉ねぎ 65.00 マッシュルーム(生) 35.00 小麦粉 8.50 米ぬか油・1斗缶 6.50 バター 2.00 トマトケチャップ中学校 5.00 中濃ソース 10.00 デミグラス(レトルト) 18.00 しょうゆ 0.30 生クリーム 3.50 三温糖 0.15 塩 0.90 白こしょう(純) 0.03 ローレル(パウダー) 0.03 牛エキス(冷凍) 7.00 水 75.00		学 鶏ひなもも肉小間 20.00 油揚げ 40.00 玉ねぎ 45.00 学 しらたき 45.00 さやいんげん 5.00 米ぬか油・1斗缶 0.50 三温糖 3.00 学 しょうゆ 10.00 学 みりん 1.00 年 酒2L 1.90 澱粉 1.40 水 7.10 塩 0.04		月 豚肩肉うす切 15.00 豚ばら肉スライス3cm 15.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 冷凍むきえび(4L) 15.00 いか短冊切 15.00 なると 10.00 きくらげ乾燥カット 0.70 白菜 25.00 にんじん 12.00 ねぎ 5.00 ホールコーン(冷凍) 8.00 水 120.00 豚ガラ(冷凍)中学校 12.00 しょうが 0.20 にんにく 0.20 塩 1.00 白こしょう(純) 0.10 年 酒2L 1.30 学 しょうゆ 3.00 月 ラード 1.70		学 生揚げ 横1/4(kg) 60.00 豚肩肉うす切 25.00 豚ばら肉スライス3cm 10.00 しょうが 0.80 にんにく 0.50 米ぬか油・1斗缶 0.50 玉ねぎ 17.00 ねぎ 8.00 にんじん 15.00 キャベツ 17.00 年 はくさいキムチ 15.00 一味唐辛子 0.03 学 トウバンジャン中学校 0.08 学 しょうゆ 5.50 学 みそ・N 3.60 ごま油 1.00 三温糖 1.50 塩 0.01 澱粉 1.30 水 30.00		[小さいわしのから揚げ] 小さいわしバラ凍・計り 45.00 塩 0.20 白こしょう(純) 0.02 澱粉 2.00 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 7.00	
[ジャーマンポテト] 玉ねぎ 10.00 学 バラベーコン角切1cm 10.00 ホールコーン(冷凍) 6.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 じゃが芋 50.00 塩 0.35 あらびき黒こしょう 0.05		[野菜の生姜汁] 豚肩肉うす切 12.00 ごぼう 10.00 米ぬか油・1斗缶 0.20 にんじん 8.00 白菜 30.00 学 しょうゆ 1.50 塩 0.70 しょうが 0.70 かつお厚削り節・袋 2.00 水 140.00		[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレート 70.00 米ぬか油・ローラー(揚げ油) 7.00 塩 0.20		[トッポギスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 20.00 にんじん 10.00 チンゲン菜 10.00 しいたけ(生) 10.00 学 トッポギ 25.00 学 しょうゆ 2.00 塩 0.60 白こしょう(純) 0.03 年 酒2L 1.00 ごま油 0.60 鶏ガラ(冷凍)中学校 9.00 にんにく 0.20 しょうが 0.20 水 130.00		[塩肉じゃが] 豚肩肉うす切 15.00 豚ばら肉スライス3cm 10.00 米ぬか油・1斗缶 0.30 じゃが芋 50.00 にんじん 12.00 玉ねぎ 25.00 学 糸こんにゃく(黒) 15.00 さやいんげん 5.00 塩 0.10 酒2L 1.00 学 みりん 1.50 三温糖 1.80 学 塩麴 4.30 かつお厚削り節・袋 0.50 水 10.00	
[ゆで野菜] キャベツ 20.00 小松菜 10.00 にんじん 10.00 年 サラダこんにゃく黄 10.00		[ぶどう 3個] シャインマスカット 30.60		[ハムと海藻のサラダ] 学 サラダ海藻 1.00 大根 15.00 胡瓜 10.00 にんじん 5.00 学 ハム短冊1.5cm 8.00		[りんご1/6] りんご・大 38.08 塩 0.10 水 1.00			
[かんきつドレ] 年※ 柑橘ドレッシング 5.00				[塩中華ドレ] 月※ 塩中華ドレッシング 5.00					
				注) 蒸し中華麺は、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。				注) 小さいわしには、魚卵が含まれ(る可能性があります)ます。	

10月16日(金)		10月19日(月)		10月20日(火)		10月21日(水)		10月22日(木)				
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]		[ドリンクヨーグルト]				
※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	※	飲用牛乳	206.00	学※	飲用ヨーグルト180ml	190.00	
[れんこん入りカレーライス]		[ご飯]		[肉ごぼう丼]		[ご飯]		[セルフサンド]				
米		米		米		米		月※		内麦ライ麦パン50g割	76.50	
(れんこん入りカレーライスの具)		(肉ごぼう丼の具)		(肉ごぼう丼の具)		(肉ごぼう丼の具)		(フランクケチャップソース)		(フランクケチャップソース)		
★教室でかけます。		★教室でかけます。		★教室でかけます。		★教室でかけます。		★教室で挟みます。		★教室で挟みます。		
鶏ひなもも肉(2cm角)		豚肩肉角切(2cm角)		鶏ひなもも粗挽肉10mm		さんま開き50gバラ凍		月		フランク50g	50.00	
にんにく		塩		豚肩粗挽肉10mm		澱粉		学		米ぬか油・1斗缶	0.30	
しょうが		白こしょう(純)		ごぼう		米ぬか油・ローリー(揚げ油)		年		トマトケチャップ中学校	13.00	
米ぬか油・1斗缶		澱粉		米ぬか油・1斗缶		三温糖		学		中濃ソース	2.80	
ローレル(パウダー)		米ぬか油・ローリー(揚げ油)		酒2L		しょうゆ		学		洋辛子	0.20	
玉ねぎ		しょうが		干椎茸(せん切)		学		学		水	4.00	
にんじん		しょうゆ		にんじん		みりん		学		澱粉	0.30	
じゃが芋		三温糖		さやいんげん		水						
れんこん		みりん		しょうゆ								
塩		レモン汁ビン入り		三温糖								
白こしょう(純)		レモンパウダー		学		みりん						
年	ガラマサラ	水		塩		一味唐辛子		学		なめこ		18.00
	三温糖	澱粉		水						豆腐		25.00
学	しょうゆ									大根		30.00
	鶏ガラ(冷凍)中学校									ねぎ		10.00
	にんにく									煮干粉・袋		3.00
	しょうが									みそ・N		10.00
	水									塩		0.01
年	ウスターソース									水		115.00
年	中濃ソース											
学	トマトケチャップ中学校									[筑前煮]		
	小麦粉									米ぬか油・1斗缶		0.30
月	バター									里芋・大		12.00
	米ぬか油・1斗缶									れんこん		12.00
年	カレー粉									ごぼう		11.00
										にんじん		11.00
										こんにゃく		8.00
										鶏ひなもも肉(2cm角)		20.00
										ゆで枝豆(冷)		6.00
										水		10.00
										かつお厚削り節・袋		0.75
										三温糖		2.00
										みりん		1.00
										しょうゆ		4.00
										酒2L		1.00
										塩		0.05

10月23日(金)		10月26日(月)		10月27日(火)		10月28日(水)		10月29日(木)						
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]			[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]			[ご飯]			[豆乳パン]			[ご飯]					
	米	90.00		米	95.00	月	※ 内麦豆乳パン60g	86.40	[ルーロー飯]		米	90.00		
									米					
									(ルーロー飯の具)					
[松風焼]			[プルコギ]			[ウィーン風ますのパン粉焼]			★教室でかけます。		[いかのねぎソース]			
	鶏ひなもも肉挽肉	65.00		国産牛肩ロースうす切	45.00		ます切身60g	60.00		豚肩肉角切(1.5cm角)	75.00	いか切身70gバラ凍	70.00	
学	押豆腐(水抜き)	15.00		国産牛内もも肉うす切	20.00		塩	0.40		にんにく	0.30	澱粉	4.00	
	玉ねぎ	30.00		にんにく	0.12		白こしょう(純)	0.03		しょうが	0.30	米ぬか油・ローラー(揚げ油)	7.00	
	にんじん	6.00		しょうが	0.12		ぶどう酒 白	0.70		米ぬか油・1斗缶	0.50	ねぎ	5.50	
学	白みそ	4.50		米ぬか油・1斗缶	0.50		レモン汁ビン入り	2.00		玉ねぎ	40.00	年	酒2L	3.00
学	しょうゆ	2.20		玉ねぎ	50.00		小麦粉	3.00	学	茹たけのこ (レトルト) 1 kg	20.00	学	しょうゆ	5.00
	三温糖	1.50		赤パプリカ	5.00		オリーブ油(1Lペット)	3.00		チンゲン菜	20.00		三温糖	3.00
	しょうが	0.50		にんじん	14.00	学	パン粉	9.50		三温糖	2.20		水	3.50
年	酒2L	2.00	学	オイスターソース	1.44	[グーラッシュズuppe(トマトスープ)]			学	しょうゆ	6.00	[キャベツと油揚げの味噌汁]		
学	パン粉	6.00	学	みそ・N	3.00		豚肩肉角切(1cm角)	20.00	年	オイスターソース	3.00		キャベツ	40.00
	澱粉	1.00		三温糖	3.50		ぶどう酒 赤	0.50		酒2L	1.20		しめじ	8.00
	白いりごま	1.20	年	酒2L	3.50		セロリー	3.00		塩	0.20	学	カットわかめ	0.40
	米ぬか油・1斗缶	1.50	学	しょうゆ	4.00		米ぬか油・1斗缶	0.30		水	2.00	学	油揚げ	8.00
[沢煮碗]			学	コチュジャン	1.60		玉ねぎ	25.00		澱粉	0.80		かつお厚削り節・袋	2.00
	豚肩肉せん切	13.00		塩	0.06		にんじん	10.00	[わかめスープ]			学	赤みそ	9.00
	米ぬか油・1斗缶	0.30		水	3.00		キャベツ	20.00		鶏ひなもも肉小間	20.00		塩	0.01
	大根	28.00		白いりごま	0.80	学	トマト水煮缶ダ'イズ中学校	25.00		にんじん	10.00		水	130.00
	ごぼう	8.00	[ウースタン]				トマトピューレ中学校	5.00		白菜	25.00	[五目きんぴら]		
	ねぎ	10.00		鶏ひなもも皮なし小間	20.00		三温糖	0.70		ねぎ	10.00		豚肩肉せん切	20.00
学	茹たけのこ (レトルト) 1 kg	7.00	学	豆腐	25.00		塩	0.65	学	カットわかめ	0.80		米ぬか油・1斗缶	0.30
年	酒2L	1.00		にんじん	8.00		白こしょう(純)	0.03		白いりごま	2.00		にんじん	10.00
学	しょうゆ	1.20		しいたけ(生)	6.00		パプリカ100g	0.15	学	しょうゆ	2.50		ごぼう	13.00
	塩	0.90		チンゲン菜	10.00	学	しょうゆ	1.80		塩	0.50		れんこん	8.00
	白こしょう(純)	0.03	学	しょうゆ	2.00		豚ガラ(冷凍)中学校	8.00		白こしょう(純)	0.02	学	さつま揚げ	8.00
	かつお厚削り節・袋	2.00		塩	0.60		にんにく	0.20	年	酒2L	1.00		さつま芋	15.00
	真昆布	0.40		白こしょう(純)	0.04		しょうが	0.20		ごま油	0.70	学	ゆで枝豆(冷)	5.00
	水	135.00		ごま油	0.50		水	100.00		鶏ガラ(冷凍)中学校	9.00		塩	0.06
[ポテ豆サラダ]			年	酒2L	1.00	[ウインナーポテト]				しょうが	0.20		ごま油	1.00
	じゃが芋	25.00		鶏ガラ(冷凍)中学校	8.00		玉ねぎ	15.00		にんにく	0.20		三温糖	1.50
月	ミックスビーンズ(冷)	10.00		にんにく	0.20	月	斜め切ウインナー7mm	15.00		水	135.00	学	しょうゆ	2.50
	ホールコーン(冷凍)	8.00		しょうが	0.20		ホールコーン(冷凍)	5.00	[パイ缶]				みりん	1.00
	玉ねぎ	3.00		水	130.00		じゃが芋	50.00	月	パイ缶(スライス41枚入り)	41.50		一味唐辛子	0.01
	米ぬか油・1斗缶	1.80		澱粉	2.00		米ぬか油・1斗缶	0.30					白いりごま	1.00
年	食酢	1.50	[こんにゃくサラダ]				塩	0.35						
	三温糖	1.20		キャベツ	30.00		白こしょう(純)	0.05						
学	しょうゆ	1.20	年	サラダこんにゃく 赤	6.00		乾燥パセリ	0.03						
	塩	0.25	年	サラダこんにゃく 白	6.00									
	白こしょう(純)	0.02	年	サラダこんにゃく 黄	6.00									
	粉かつお100 g	0.06	年	食酢	2.00									
				三温糖	1.50									
				塩	0.35									
				米ぬか油・1斗缶	1.00									

10月30日(金)				
料理名／食品名		給与量(g)		
[牛乳]				
※	飲用牛乳	206.00		
[赤飯]				
	米	67.00		
	もち米	13.00		
	ささげ全粒(乾)	9.30		
[ごま塩]				
月※	ごま塩(30g袋入り)	0.70		
[鶏肉の照焼]				
	鶏ひなもも開き70g	70.00		
年	酒2L	3.10		
	米ぬか油・1斗缶	0.01		
	三温糖	3.00		
学	しょうゆ	5.00		
学	みりん	2.00		
	澱粉	0.50		
	水	9.50		
[お祝い汁]				
	大根	25.00		
	にんじん	7.00		
	ねぎ	10.00		
	しいたけ(生)	7.00		
	えのきたけ	6.00		
月	なると(祝模様)	5.00		
月	ちらし蒲鉾・かぼちゃ	5.00		
	水	135.00		
	かつお厚削り節・袋	2.00		
	真昆布	0.40		
学	しょうゆ	1.50		
年	酒2L	1.50		
	塩	0.60		
[野菜の辛子酢和え]				
	キャベツ	25.00		
	小松菜	12.00		
	赤パプリカ	8.00		
	細切昆布	0.30		
学	洋辛子	0.08		
学	しょうゆ	2.50		
年	食酢	1.50		
	三温糖	1.00		
[紅白まんじゅう]				
月※	紅白まんじゅう	60.00		