

| 2月6日(金) | 2月19日(木) | 2月26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） | | |
| [ベーコン入りオムレツ(卵除去)] | [ポークカレーライスの具(乳除去)] | [クリームシチュー(乳除去)] | | |
| 鶏ひなもも開き60g60.00 | ★教室でかけます。 | 鶏ひなもも皮なし小間12.00 | | |
| 塩0.20 | 豚肩肉角切(2cm角)42.00 | ぶどう酒 白1.00 | | |
| ぶどう酒 白3.30 | にんじん12.00 | 米ぬか油0.30 | | |
| 玉ねぎ28.00 | 玉ねぎ40.00 | にんじん12.00 | | |
| マッシュルーム(生)8.00 | じゃが芋30.00 | 玉ねぎ35.00 | | |
| にんじん5.00 | にんにく0.20 | じゃが芋25.00 | | |
| 乾燥パセリ0.02 | しょうが0.20 | 小麦粉6.00 | | |
| 米ぬか油0.30 | 米ぬか油1.00 | 米ぬか油6.00 | | |
| 白こしょう(純)0.02 | 米ぬか油6.60 | 塩0.70 | | |
| 塩0.35 | 小麦粉6.60 | 白こしょう(純)0.02 | | |
| | 年カレー粉0.90 | ローレル(パウダー)0.02 | | |
| | 学デミグラス(レトルト)3.00 | 鶏ガラ(冷凍)5.00 | | |
| | 学トマトケチャップ・T5.50 | しょうが0.20 | | |
| | 年ウスターソース1.80 | 水90.00 | | |
| | 年中濃ソース1.40 | | | |
| | 学しょうゆ0.90 | | | |
| | 塩0.90 | | | |
| | ローレル(パウダー)0.02 | | | |
| | 三温糖0.50 | | | |
| | 豚ガラ(冷凍)5.50 | | | |
| | しょうが0.20 | | | |
| | 水80.00 | | | |
| | [いちご2個(果物代替)] | | | |
| | ●みかん (小)64.00 | | | |
| | ●納品の状況により、「冷凍みかん」に変更となる場合があります。 | | | |

| 2月10日(火) | 2月18日(水) | 2月27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） | | |
| [ベーコン入りオムレツ(卵除去)] 鶏ひなもも開き60g60.00 塩0.20 ぶどう酒 白3.30 玉ねぎ28.00 マッシュルーム(生)8.00 にんじん5.00 乾燥パセリ0.02 米ぬか油0.30 白こしょう(純)0.02 塩0.35 | [ポークカレーライスの具(乳除去)] ★教室でかけます。 豚肩肉角切(2cm角)42.00 にんじん12.00 玉ねぎ40.00 じゃが芋30.00 にんにく0.20 しょうが0.20 米ぬか油1.00 米ぬか油6.60 小麦粉6.60 カレー粉0.90 デミグラス(レトルト)3.00 トマトケチャップ・T5.50 ウスターソース1.80 中濃ソース1.40 しょうゆ0.90 塩0.90 ローレル(パウダー)0.02 三温糖0.50 豚ガラ(冷凍)5.50 しょうが0.20 水80.00 [いちご2個(果物代替)] ●みかん (小)64.00 ●納品の状況により、「冷凍みかん」に変更となる場合があります。 | [クリームシチュー(乳除去)] 鶏ひなもも皮なし小間12.00 ぶどう酒 白1.00 米ぬか油0.30 にんじん12.00 玉ねぎ35.00 じゃが芋25.00 小麦粉6.00 米ぬか油6.00 塩0.70 白こしょう(純)0.02 ローレル(パウダー)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水90.00 | | |