

7月3日(金)		7月16日(木)				
料理名／食品名		料理名／食品名				
[ビーフシチュー（乳除去）]		[夏野菜カレーライスの具（乳除去）]				
米ぬか油	0.50	★教室でかけます				
国産牛肩角切（2cm角）	30.00	米ぬか油	0.30			
国産牛内もも角切(2cm角)	25.00	にんにく	0.20			
にんにく	0.30	しょうが	0.20			
しょうが	0.30	鶏ひなもも肉小間	30.00			
にんじん	12.00	玉ねぎ	30.00			
玉ねぎ	40.00	にんじん	12.00			
じゃが芋	30.00	学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)・T	10.00			
マッシュルーム(生)	8.00	長茄子	10.00			
小麦粉	5.50	じゃが芋	10.00			
米ぬか油	5.50	西洋かぼちゃ	20.00			
トマトピューレ	5.00	米ぬか油	6.50			
中濃ソース	2.50	小麦粉	6.50			
ウスターソース	2.00	年 カレー粉	0.90			
デミグラスソース(ﾄﾚｯﾄ)	8.00	学 トマトケチャップ・T	5.50			
ぶどう酒 赤	7.00	年 ウスターソース	1.80			
塩	0.70	年 中濃ソース	1.20			
白こしょう(純)	0.02	学 しょうゆ	0.90			
ローレル(パウダー)	0.02	学 デミグラスソース(ﾄﾚｯﾄ)	3.00			
水	60.00	塩	0.90			
		ローレル(パウダー)	0.02			
		鶏ガラ(冷凍)	5.00			
		しょうが	0.20			
		水	65.00			
		三温糖	0.30			
		[ミックスゼリー				
		(ぶどう・みかん・レモン)（果物代替）]				
		冷凍みかん	64.00			

7月6日(月)		7月15日(水)			
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)		
年 年 学	[ビーフシチュー（乳除去）]	[夏野菜カレーライスの具（乳除去）]			
	米ぬか油・1斗缶	米ぬか油・1斗缶	0.30		
	国産牛肩角切(2cm角)	にんにく	0.20		
	国産牛内もも角切(2cm角)	しょうが	0.20		
	にんにく	鶏ひなもも肉小間	30.00		
	しょうが	玉ねぎ	30.00		
	にんじん	にんじん	12.00		
	玉ねぎ	学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)・T	10.00		
	じゃが芋	長茄子	10.00		
	マッシュルーム(生)	じゃが芋	10.00		
	小麦粉	西洋かぼちゃ	20.00		
	米ぬか油・1斗缶	米ぬか油・1斗缶	6.50		
	トマトピューレ	小麦粉	6.50		
	中濃ソース	年 カレー粉	0.90		
	ウスターソース	学 トマトケチャップ・T	5.50		
	デミグラスソース(ﾄﾚｯﾄ)	年 ウスターソース	1.80		
	ぶどう酒 赤	年 中濃ソース	1.20		
	塩	学 しょうゆ	0.90		
	白こしょう(純)	学 デミグラスソース(ﾄﾚｯﾄ)	3.00		
	ローレル(パウダー)	塩	0.90		
	水	ローレル(パウダー)	0.02		
		鶏ガラ(冷凍)	5.00		
		しょうが	0.20		
		水	65.00		
		三温糖	0.30		
		[ミックスゼリー (ぶどう・みかん・レモン)（果物代替）]			
		冷凍みかん・小	64.00		