

9月11日(金)	9月15日(火)	9月17日(木)	9月29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)	
[ウインナー入りオムレツ（卵乳除去）] ★ウインナーに野菜ソースをかけます。 学 ウインナー20g 40.00 マッシュルーム(生) 7.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 8.00 米ぬか油 0.10 塩 0.35 白こしょう(純) 0.02 水 5.00	[パイ缶（果物代替）] 学 みかんレトルト・T 100.00	[クリームシチュー（乳除去）] 鶏ひなもも肉(2cm角) 35.00 ぶどう酒 白 1.00 米ぬか油 0.20 にんじん 12.00 玉ねぎ 38.00 じゃが芋 30.00 小麦粉 6.20 米ぬか油 6.20 塩 0.75 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	[ビーフストロガノフの具（乳除去）] ★教室でかけます。 国産牛肩肉うす切 60.00 にんにく 0.30 しょうが 0.30 米ぬか油 0.05 玉ねぎ 50.00 にんじん 10.00 マッシュルーム(生) 10.00 パプリカ100g 0.07 小麦粉 6.50 米ぬか油 6.50 学 トマト水煮缶(ダイカット)・T 5.00 学 トマトピューレ 5.00 年 デミグラスソース(レトルト) 12.00 年 ウスターソース 2.50 中濃ソース 2.50 三温糖 0.30 ぶどう酒 赤 2.00 塩 0.70 白こしょう(純) 0.02 ローレル(パウダー) 0.02 水 55.00 [ぶどう2個（果物代替）] 冷凍みかん・小 64.00	

9月9日(水)		9月14日(月)		9月16日(水)		9月30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)	
[ウインナー入りオムレツ（卵乳除去）] ★ウインナーに野菜ソースをかけます。 学 ウインナー20g 40.00 マッシュルーム(生) 7.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 8.00 米ぬか油 0.10 塩 0.35 白こしょう(純) 0.02 水 5.00		[パイン缶（果物代替）] 学 みかんレトルト・T 100.00		[クリームシチュー（乳除去）] 鶏ひなもも肉(2cm角) 35.00 ぶどう酒 白 1.00 米ぬか油 0.20 にんじん 12.00 玉ねぎ 38.00 じゃが芋 30.00 小麦粉 6.20 米ぬか油 6.20 塩 0.75 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		[ビーフストロガノフの具（乳除去）] ★教室でかけます。 国産牛肩肉うす切 60.00 にんにく 0.30 しょうが 0.30 米ぬか油 0.05 玉ねぎ 50.00 にんじん 10.00 マッシュルーム(生) 10.00 パプリカ100g 0.07 小麦粉 6.50 米ぬか油 6.50 学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)・T 5.00 学 トマトピューレ 5.00 年 デミグラスソース(レトルト) 12.00 年 ウスターソース 2.50 中濃ソース 2.50 三温糖 0.30 ぶどう酒 赤 2.00 塩 0.70 白こしょう(純) 0.02 ローレル(パウダー) 0.02 水 55.00 [ぶどう 2個（果物代替）] 冷凍みかん・小 64.00	