

2025年12月01日~2025年12月31日

[材料表]

1 ページ

12月1日月曜日					12月2日火曜日					12月3日水曜日					12月4日木曜日					12月5日金曜日				
牛乳 麦ごはん えのきの味噌汁 揚げ鶏と根菜の甘酢あん りんご					牛乳 ソフト麺 麻婆ソース ココアピーンズ 中華海藻サラダ 塩中華ドレッシング					牛乳 麦ごはん 白菜なべ 厚焼き玉子 ひじきの炒め煮					牛乳 米粉入りコッペパン かぼちゃポタージュ 豚肉のケチャップソースがけ グリーンサラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 鯖の味噌だれがけ 切干大根の煮物				
揚げ油3回目					揚げ油1回目										揚げ油2回目									
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食			ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			米粉入りコッペパン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食			ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			米粉入りコッペパン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食		
冷凍豆腐	15	18	年間	16	豚もも挽肉	25	30			国産鶏肉使用ミートボール	20	24	①		ベーコン(スライス)	5	6	学期	27	たまねぎ	25	30		
えのきたけ(カット)	7	8.4			サラダ油	0.3	0.36	学期	30	はくさい	40	48			かぼちゃ角切り(1.5cm角)	20	24			木綿豆腐	20	24		
だいこん	25	30			干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			にんじん	10	12			かぼちゃペースト	30	36			カットわかめ	0.2	0.24		
油揚げ(カット)	3	3.6			たけのこ(短冊)	10	12			ぶなしめじ(カット)	8	9.6			たまねぎ	20	24			こいくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	1
小口切りねぎ	5	6			にんじん	12	14.4			油揚げ(カット)	4	4.8			むきたまねぎ	10	12			うすくちしょうゆ	1.1	1.32	年間	2
豆味噌(赤)	2	2.4	学期	3	たまねぎ	18	21.6			しらたき	6	7.2			鉄分強化牛乳	35	42			本みりん	0.2	0.24		
ミックス味噌	3.8	4.56	学期	4	むきたまねぎ	17	20.4			ななめ切りねぎ	8	9.6			シチューミクス	5.5	6.6	学期	11	焼塩(1kg)	0.02	0.02		
だしパック(煮干)	5	6			にら	3	3.6			だしパック(かつお)	6	7.2			チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	6	だしパック(かつお)	6	7.2		
					おろししょうが	0.3	0.36			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	白こしょう	0.02	0.02			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	30	36			おろしにんにく	0.3	0.36			うすくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	2	焼塩(1kg)	0.01	0.01			ねぎ	5	6		
清酒(上撰)	1.2	1.44			甜面醬	5	6	学期	17	清酒(上撰)	1	1.2			米粉	1.5	1.8							
おろしにんにく	0.1	0.12			豆味噌(赤)	2	2.4	学期	3	焼塩(1kg)	0.02	0.02			パセリ(乾)	0.1	0.12			サバ(40g)	1切	0切		
おろししょうが	0.3	0.36			こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1	本みりん	0.3	0.36								サバ(60g)	0切	1切		
米粉	1	1.2			中華スープの素	0.5	0.6	年間	4						豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42			おろししょうが	0.5	0.6		
かたくり粉(10kg)	4	4.8			豆板醤	0.1	0.12	学期	15	(学)Fe厚焼き玉子(50g)	1個	0個	②		清酒(上撰)	0.8	0.96			清酒(上撰)	2	2.4		
キャノーラ油	3	3.6			中ざら糖	1	1.2			(学)Fe厚焼き玉子(60g)	0個	1個			かたくり粉(10kg)	4	4.8			豆味噌(赤)	2.3	2.76	学期	3
たまねぎ	35	42			焼塩(1kg)	0.01	0.01							米粉	1	1.2			三温糖	2.3	2.76			
にんじん	12	14.4			白こしょう	0.02	0.02			こめひじき	2.8	3.36			キャノーラ油	4	4.8			本みりん	1	1.2		
ななめスライスごぼう	8	9.6			ごま油	0.5	0.6			サラダ油	0.3	0.36	学期	30	トマトケチャップ(特級)	3.5	4.2	学期	12	清酒(上撰)	1.5	1.8		
れんこん(いちょう5mm)	8	9.6			かたくり粉(1kg)	3	3.6			にんじん	7	8.4			ウスターソース(国産野菜)	1.8	2.16	学期	2	かたくり粉(1kg)	0.2	0.24		
サラダ油	0.2	0.24	学期	30						焼ちくわ(スライス)	7	8.4	年間	11	三温糖	0.25	0.3							
三温糖	1.8	2.16			蒸し大豆	35	42			つき蒟蒻	5	6								サラダ油	0.3	0.36	学期	30
こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	かたくり粉(10kg)	2	2.4			むきえだまめ(冷凍)	5	6			こまつな	10	12			切干しだいこん	4	4.8		
穀物酢	2	2.4			キャノーラ油	3	3.6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	キャバツ	25	30			にんじん	8	9.6		
オイスターソース	0.4	0.48	学期	18	純ココア	0.9	1.08			中ざら糖	0.8	0.96			きゅうり	15	18			平天(スライス・小)	7	8.4	年間	10
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36			グラニュー糖	1.8	2.16			清酒(上撰)	0.5	0.6							つき蒟蒻	5	6			
					三温糖(1kg)	0.8	0.96			本みりん	0.6	0.72			〆青じそドレッシング	5	6	年間	31	カットさやいんげん(冷凍)	5	6		
りんご(46玉・1/6カット)	1個	1個								和風だしの素	0.15	0.18	年間	5						こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1
					だいこん	40	48													中ざら糖	0.8	0.96		
					きゅうり	5	6													本みりん	0.5	0.6		
					とうもろこし(冷凍)	8	9.6													和風だしの素	0.1	0.12	年間	5
					海藻ミックス	0.5	0.6																	
					塩中華ドレッシング	4	4.8	年間	30															

2025年12月01日~2025年12月31日

[材料表]

12月8日月曜日					12月9日火曜日					12月10日水曜日					12月11日木曜日					12月12日金曜日				
牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 豚肉の生姜炒め きんぴらごぼう					牛乳 うどん 味噌うどんのつゆ 鰯の竜田揚げ 小松菜としめじの煮浸し					牛乳 麦ごはん わかめスープ 肉シュウマイ ビビンバの具					牛乳 黒糖コッペパン ポトフ マーマレードチキン コーンもやし					牛乳 大根飯 ワカサギの唐揚げ じゃが芋の煮物 ヨーグルト				
					揚げ油3回目															揚げ油1回目				
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食			ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			黒糖コッペパン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80		
麦ご飯(中)	0食	1食			ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			黒糖コッペパン	0個	1個	年間	19	サラダ油	1	1.3	学期	30
																				鶏もも肉(皮付き) 1.5cm角	15	19.5		
白玉麩	1	1.2	学期	21	鶏もも肉(皮なし) 1.5cm角	15	18			カットわかめ	0.5	0.6			メークイン	10	12			おろししょうが	0.3	0.39		
だいこん	25	30			にんじん	7	8.4			たまねぎ	35	42			むぎメークイン	10	12			にんじん	10	13		
冷凍豆腐	20	24	年間	16	はくさい	12	14.4			木綿豆腐	10	12			ボークウィンナー(カット)	18	21.6	学期	29	だいこん	30	39		
えのきたけ(カット)	5	6			ねぎ	5	6			小口切りねぎ	5	6			たまねぎ	30	36			干し椎茸(スライス)	0.3	0.39		
カットわかめ	0.2	0.24			油揚げ(カット)	4	4.8			とうもろこし(冷凍)	5	6			にんじん	15	18			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
こいくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	1	ささがきごぼう	7	8.4			中華スープの素	0.4	0.48	年間	4	かぶ(カット)	20	24			油揚げ(カット)	4	5.2		
うすくちしょうゆ	1.1	1.32	年間	2	かまぼこ(ひし・ひし)	5	6	年間	7	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6	清酒(上撰)	1	1.3		
本みりん	0.2	0.24			豆味噌(赤)	4	4.8	学期	3	鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	学期	7	焼塩(1kg)	0.03	0.04			中ざら糖	1.5	1.95		
焼塩(1kg)	0.02	0.02			ミックス味噌	2	2.4	学期	4	焼塩(1kg)	0.02	0.02			白こしょう	0.02	0.02			和風だしの素	0.4	0.52	年間	5
だしパック(かつお)	6	7.2			本みりん	2.2	2.64			白こしょう	0.01	0.01			鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.26	学期	6
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			清酒(上撰)	0.5	0.6			だしパック(煮干)	3	3.6			パセリ(乾)	0.05	0.06			本みりん	0.6	0.78		
小口切りねぎ	5	6			こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	1											焼塩(1kg)	0.02	0.03		
					だしパック(煮干)	5	6			ほうろくしょうまい(18g)年間	2個	0個	年間	22	鶏もも肉(皮付き)50g	1個	0個			こいくちしょうゆ	2.5	3.25	年間	1
豚もも肉(平切)2cm幅	45	54			かたくり粉(1kg)	2.5	3			ほうろくしょうまい(30g)年間	0個	2個	年間	22	鶏もも肉(皮付き)60g	0個	1個							
サラダ油	0.5	0.6	学期	30						(学)Fe厚焼き玉子(50g)					白こしょう	0.02	0.02			ワカサギ(片栗粉、塩)	35	42		
おろししょうが	0.5	0.6			さわら角切り(1.5cm角)	35	42			(学)Fe厚焼き玉子(60g)	23	27.6			おろしにんにく	0.2	0.24			キャノーラ油	4	4.8		
たまねぎ	20	24			清酒(上撰)	1	1.2			サラダ油	0.3	0.36	学期	30	こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1					
こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	もやし(バスト)	15	18			白ワイン	0.5	0.6			サラダ油	0.5	0.6	学期	30
清酒(上撰)	1	1.2			おろししょうが	0.8	0.96			たけのこ水煮(千切り)	15	18			マーマレード	4	4.8	③		メークイン	12	14.4		
本みりん	1	1.2			かたくり粉(10kg)	4	4.8			ほうれんそう	10	12								むぎメークイン	18	21.6		
三温糖	0.5	0.6			米粉	2	2.4			にんじん	5	6			もやし(バスト)	40	48			にんじん	10	12		
しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6			キャノーラ油	4	4.8			清酒(上撰)	1.5	1.8			とうもろこし(冷凍)	10	12			たまねぎ	20	24		
かたくり粉(1kg)	0.5	0.6								おろしにんにく	0.7	0.84			チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6	むきえだまめ(冷凍)	5	6		
					こまつな	15	18			白こしょう	0.02	0.02			焼塩(1kg)	0.01	0.01			中ざら糖	0.8	0.96		
せん切りごぼう	23	27.6			もやし(バスト)	20	24			こいくちしょうゆ	2.2	2.64	年間	1	白こしょう	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1
穀物酢	0.5	0.6			にんじん	10	12			穀物酢	0.8	0.96			プチドリップ	0.1	0.12	学期	1	本みりん	0.5	0.6		
にんじん	10	12			ぶなしめじ(カット)	6	7.2			三温糖	1.1	1.32								清酒(上撰)	0.5	0.6		
ごま油	0.5	0.6			和風だしの素	0.1	0.12	年間	5	ごま油	0.3	0.36								和風だしの素(追加)	0.15	0.18	年間	5
カットさやいんげん(冷凍)	5	6			こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1	白ごま(いり)	1.2	1.44								だしパック(かつお)	0.1	0.12		
平天(スライス・小)	7	8.4	年間	10	本みりん	0.8	0.96																	
三温糖	0.5	0.6			鰹節(破砕)	1	1.2																	
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1																コアコアプラス(70g)	1個	1個	④	
本みりん	0.6	0.72																						
和風だしの素	0.1	0.12	年間	5																				
白ごま(いり)	1.2	1.44																						

2025年12月01日~2025年12月31日

[材料表]

12月15日月曜日					12月16日火曜日					12月17日水曜日					12月18日木曜日					12月19日金曜日									
牛乳 麦ごはん 冬野菜のカレー キャベツのソテー みかん					牛乳 中華麺 醤油ラーメンのスープ 春巻 ごぼうサラダ 香りがまドレッシング					牛乳 麦ごはん けんちん汁 鶏肉の揚げがらめ ほうれん草のごま和え					牛乳 コッペパン クリームシチュー イカのオリーブオイル焼き ブロッコリーサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん 白菜の味噌汁 焼き鰯 年越しのおかず									
材料名		小学校	中学校		材料名		小学校	中学校		材料名		小学校	中学校		材料名		小学校	中学校		材料名		小学校	中学校						
牛乳(206g)		1本	1本		牛乳(206g)		1本	1本		牛乳(206g)		1本	1本		牛乳(206g)		1本	1本		牛乳(206g)		1本	1本						
麦ご飯(小)		1食	0食		蒸し中華麺(5-刈)160g		1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)		1食	0食		普通コッペパン		1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)		1食	0食				
麦ご飯(中)		0食	1食		蒸し中華麺(5-刈)200g		0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)		0食	1食		普通コッペパン		0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)		0食	1食				
豚もも肉(平切)2cm幅		20	24		豚もも肉(平切)1cm幅		10	12			にんじん		5	6		サラダ油		0.3	0.36	学期	30	はくさい		15	18				
焼塩(1kg)		0.02	0.02		サラダ油		0.2	0.24	学期	30	ささがきごぼう		7	8.4		鶏もも肉(皮付き)1.5cm角		15	18			たまねぎ		25	30				
白こしょう		0.01	0.01		おろしにんにく		0.3	0.36			だいこん		20	24		白ワイン		1	1.2			油揚げ(カット)		4	4.8				
おろしにんにく		0.4	0.48		清酒(上撰)		1	1.2			さといも(SS半月カット)		7	8.4		にんじん		10	12			小口切りねぎ		5	6				
おろししょうが		0.2	0.24		にんじん		8	9.6			油揚げ(カット)		3	3.6		たまねぎ		35	42			豆味噌(赤)		2	2.4	学期	3		
サラダ油		0.5	0.6	学期	30	なると(白巻かまぼこ入り)		5	6	年間	8	冷凍豆腐		20	24	年間	16	むきメークイン		30	36			ミックス味噌		3.8	4.56	学期	4
たまねぎ		40	48		もやし(バスト)		10	12			ねぎ		3	3.6		とうもろこし(冷凍)		7	8.4			だしパック(煮干)		5	6				
れんこん(いちょう5mm)		15	18		はくさい		10	12			こいくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	1	鉄分強化牛乳		35	42									
にんじん		15	18		味付メンマ		5	6	学期	14	うすくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	2	白こしょう		0.02	0.02			丸干しイワシ(20g)		1尾	0尾			
さといも(SS1/4カット)		20	24		とうもろこし(冷凍)		5	6			本みりん		0.3	0.36			焼塩(1kg)		0.05	0.06			丸干しイワシ(30g)		0尾	1尾			
チキンコンソメ		0.2	0.24	年間	6	こいくちしょうゆ		1.3	1.56	年間	1	清酒(上撰)		0.5	0.6		チキンコンソメ		0.3	0.36	年間	6	清酒(上撰)		1	1.2			
トマトケチャップ(特級)		5	6	学期	12	白こしょう		0.02	0.02			焼塩(1kg)		0.03	0.04		シチューミックス		5.5	6.6	学期	11							
ウスターソース(国産野菜)		2.5	3	学期	2	中華スープの素		0.4	0.48	年間	4	だしパック(かつお)		6	7.2		米粉		1.5	1.8			サラダ油		0.5	0.6	学期	30	
ブルーベリー		4	4.8		鶏だし(食塩無添加)		0.3	0.36	学期	7	かたくり粉(1kg)		0.3	0.36								鶏もも肉(皮付き)1.5cm角		18	21.6				
加-フルク SB7Wゲ ソリ-		4	4.8	学期	8	だしパック(煮干)		5	6			(学)Fe厚焼き玉子(50g)					イカ切身(50g)		1切	0切			だいこん		15	18			
加-フルク SBとろける給食用		8	9.6	学期	9	焼塩(1kg)		0.02	0.02			(学)Fe厚焼き玉子(60g)		35	42		イカ切身(60g)		0切	1切			さといも(SS1/4カット)		10	12			
カレー粉(SB)		0.07	0.08		ねぎ		5	6			清酒(上撰)		0.8	0.96		白ワイン		1	1.2			にんじん		7	8.4				
クミン(パウダー)		0.02	0.02								おろししょうが		0.5	0.6		オリーブオイル		1.5	1.8			洗いごぼう		7	8.4				
ナツメグ(パウダー)		0.01	0.01		NKR国産具材の肉春巻(35g)		1個	0個	⑤		かたくり粉(10kg)		4	4.8		うすくちしょうゆ		0.05	0.06	年間	2	焼き豆腐		10	12				
チリパウダー(SB)		0.02	0.02		NKR国産具材の肉春巻(50g)		0個	1個			米粉		2	2.4		ﾌﾞﾗｯｸﾊﾟｰﾙ(あらびき)		0.02	0.02			角切り蒟蒻(小)		7	8.4				
					キャノーラ油		4	4.8			キャノーラ油		3	3.6		パセリ(乾)		0.01	0.01			糸昆布		0.15	0.18				
キャベツ		35	42								ひきわり大豆(岐阜県産)		3	3.6		ガーリックパウダー		0.02	0.02			こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1		
とうもろこし(冷凍)		10	12		せん切りごぼう		25	30			中ざら糖		1.6	1.92								中ざら糖		0.5	0.6				
にんじん		7	8.4		穀物酢		0.5	0.6			こいくちしょうゆ		2	2.4	年間	1	ブロッコリー(カット)		15	18			清酒(上撰)		1	1.2			
サラダ油		0.3	0.36	学期	30	にんじん		5	6			本みりん		1.8	2.16		もやし(バスト)		12	14.4			本みりん		0.8	0.96			
焼塩(1kg)		0.01	0.01		きゅうり		5	6			かたくり粉(1kg)		0.25	0.3		キャベツ		20	24			和風だしの素		0.15	0.18	年間	5		
白こしょう		0.01	0.01																			だしパック(かつお)		0.3	0.36				
チキンコンソメ		0.15	0.18	年間	6	香りがまドレッシング		4	0	年間	29	ほうれんそう		15	18		減塩和風ドレッシング		4	0	年間	32							
ブチドリップ		0.1	0.12	学期	1	香りがまドレッシング		0	4.8	年間	29	もやし(バスト)		30	36		減塩和風ドレッシング		0	4.8	年間	32							
											にんじん		5	6															
みかん(5枚)		1個	1個								こいくちしょうゆ		0.9	1.08	年間	1													
											三温糖		0.2	0.24															
											白ごま(すり)		1.2	1.44															
											和風だしの素		0.05	0.06	年間	5													
											本みりん		0.6	0.72															

12月22日月曜日	
-----------	--

日水曜日

12月22日月曜日					12月23日火曜日					12月24日水曜日					12月25日木曜日					12月26日金曜日				
牛乳 麦ごはん かぼちゃの味噌汁 ホキの袖だれがけ れんこんの炒め煮					牛乳 うどん きつねうどんのつゆ 竹輪の磯辺揚げ 白菜の塩昆布和え					牛乳 麦ごはん トックスープ 豚キムチ 炒めナムル					牛乳 食パン ミネストローネ ハンバーグのデミグラスソースがけ カラフルサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 クリスマスデザート 五目ご飯 ポテトコロッケ 小松菜のおかか和え 豆乳プリン				
揚げ油1回目					揚げ油2回目															揚げ油3回目				
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食			ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			普通食パン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80		
麦ご飯(中)	0食	1食			ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン	0個	1個	年間	19	サラダ油	1	1.3	学期	30
																				鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	20	26		
かぼちゃ角切り(1.5cm角)	20	24			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	15	18			トック	15	18	学期	23	サラダ油	0.2	0.24	学期	30	清酒(上撰)	1.5	1.95		
たまねぎ	20	24			清酒(上撰)	1	1.2			小口切りねぎ	5	6			ポークウインナー(カット)	5	6	学期	29	にんじん	20	26		
木綿豆腐	10	12			かまぼこ(ひき・イカ)	10	12	年間	7	カットわかめ	0.3	0.36			おろしにんにく	0.2	0.24			さがきごぼう	10	13		
油揚げ(カット)	3	3.6			たまねぎ	10	12			たまねぎ	30	36			マカロニ(7分パッパ)	3	3.6			穀物酢	0.2	0.26		
ねぎ	5	6			にんじん	10	12			中華スープの素	0.4	0.48	年間	4	たまねぎ	15	18			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65		
豆味噌(赤)	3.8	4.56	学期	3	ねぎ	5	6			うすくちしょうゆ	1	1.2	年間	2	むきたたまねぎ	15	18			油揚げ(カット)	5	6.5		
ミックス味噌	2	2.4	学期	4	油揚げ(カット)	7	8.4			清酒(上撰)	0.5	0.6			にんじん	10	12			つき蕎麦	5	6.5		
だしパック(煮干)	5	6			干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			キャベツ	8	9.6			中ざら糖	1.6	2.08		
					しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			むきメークイン	10	12			こいくちしょうゆ	2.3	2.99	年間	1
ホキ(角切り)粉付き	35	42			こんぶだし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	6	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	トマト水煮ダイス	20	24			焼塩(1kg)	0.04	0.05		
キャノーラ油	4	4.8			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	白こしょう	0.01	0.01			トマトピューレ	8	9.6			清酒(上撰)	1.5	1.95		
ゆず果汁	2.3	2.76			うすくちしょうゆ	1	1.2	年間	2	だしパック(煮干)	3	3.6			チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	6	和風だしの素	0.3	0.39	年間	5
うすくちしょうゆ	2.5	3	年間	2	本みりん	0.8	0.96			焼塩(1kg)	0.02	0.02			焼塩(1kg)	0.02	0.02			こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	6
三温糖	2.5	3			焼塩(1kg)	0.02	0.02			豚もも肉(平切)2cm幅	45	54			白こしょう	0.01	0.01							
かたくり粉(1kg)	0.2	0.24			だしパック(かつお)	6	7.2			(学)Fe厚焼き玉子(50g)	0.7	0.84								学給向け野菜コロッケ(50g)	1個	0個		
					かたくり粉(1kg)	2	2.4			(学)Fe厚焼き玉子(60g)	1	1.2			鶏と豚のハバーグ(60g)年間	1個	0個	年間	20	学給向け野菜コロッケ(60g)	0個	1個		
れんこん(いちょう5mm)	20	24								白こしょう	0.01	0.01			鶏と豚のハバーグ(80g)年間	0個	1個	年間	20	キャノーラ油	4	4.8		
にんじん	10	12			焼ちくわ(縦割り)年間	2本	3本	年間	27	たけのこ(短冊)	15	18			オニオンソテー	5	6	学期	26					
つき蕎麦	5	6			薄力粉(10kg)	3	4.5			各務原キムチあっさり	8	9.6	⑥		デミグラスソース(パッパ)	2	2.4	⑦		こまつな	20	24		
平天(スライス・小)	5	6	年間	10	かたくり粉(10kg)	3	4.5			こいくちしょうゆ	0.15	0.18	年間	1	トマトケチャップ(特級)	2.5	3	学期	12	もやし(バスト)	25	30		
カットさやいんげん(冷凍)	5	6			あおのり粉	0.2	0.3			おろししょうが	0.5	0.6			ウスターソース(国産野菜)	2.5	3	学期	2	にんじん	7	8.4		
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	キャノーラ油	4	6			おろしにんにく	0.5	0.6			三温糖	1.2	1.44			和風だしの素	0.1	0.12	年間	5
中ざら糖	0.5	0.6								オイスターソース	0.8	0.96	学期	18	ミックス味噌	0.2	0.24	学期	4	本みりん	0.8	0.96		
本みりん	0.6	0.72			もやし(バスト)	12	14.4			三温糖	0.4	0.48								こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1
和風だしの素	0.1	0.12	年間	5	はくさい	28	33.6			かたくり粉(1kg)	0.3	0.36			だいこん	25	30			鯉節(破砕)	1	1.2		
					にんじん	10	12								とうもろこし(冷凍)	10	12							
					とうもろこし(冷凍)	5	6			こまつな	20	24			赤パブリカ	5	6			とろろけプリン(豆乳)(40g)	1個	1個	⑩	
					こいくちしょうゆ(追加分)	0.1	0.12	年間	1	もやし(バスト)	20	24			きゅうり	10	12							
					塩昆布	0.7	0.84	学期	19	にんじん	10	12												
					プチドリップ	0.15	0.18	学期	1	白ごま(いり)	1.2	1.44			イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	28					
										こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1										
										ごま油	0.4	0.48			刈双米粉のカップケーキ(25g)	1個	1個	⑧						
										三温糖	0.5	0.6												
										おろしにんにく	0.2	0.24												
										豆板醤	0.02	0.02	学期	15										
										中華スープの素	0.05	0.06	年間	4										
										プチドリップ	0.15	0.18	学期	1										