

[材料表]

7月8日水曜日	
---------	--

日金曜日

2

7月8日水曜日					7月9日木曜日					7月10日金曜日					7月13日月曜日					7月14日火曜日				
牛乳 麦ごはん 切干大根の味噌汁 厚揚げのお好み風たれがけ 五目きんぴら					牛乳 食パン マカロニスープ チリコンカン コールスローサラダ コールスロードレッシング					牛乳 枝豆ごはん ポテトコロッケ 小松菜のごま和え パイナップル					牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 揚げ鶏と夏野菜の甘酢あん すいか					牛乳 一食ソフト麺 ミートソース オムレツ 海藻サラダ 青じそドレッシング				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
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			
麦ご飯(小)		1食	0食			普通食パン(小)		1個	0個	年間	31	アルファ化米		60	80			麦ご飯(小)		1食	0食			
麦ご飯(中)			0食	1食		普通食パン(中)			0個	1個	年間	31	豚もも肉(平切)1cm幅		20	26			麦ご飯(中)			0食	1食	
												サラダ油		1	1.3	学期	1							
切干しだいこん		3	3.6			サラダ油			0.2	0.24	学期	1	清酒(上撰)		1	1.3			冷凍豆腐		20	24	年間	27
油揚げ(カット)		3	3.6			ベーコン(スライス)		5	6	学期	16	にんじん		12	15.6			干し椎茸(スライス)		0.5	0.6			
カットわかめ		0.5	0.6			アルファベットマカロニ		5	6			さがきごぼう		10	13			かまぼこ(ひし・イサカ)		5	6	年間	23	
たまねぎ		30	36			たまねぎ		20	24			穀物酢		0.2	0.26			だいこん		20	24			
ねぎ		5	6			にんじん		10	12			干し椎茸(スライス)		0.5	0.65			こいくちしょうゆ		0.6	0.72	年間	1	
赤味噌		3	3.6	年間	6	チキンコンソメ		0.8	0.96	年間	11	油揚げ(カット)		3	3.9			うすくちしょうゆ		1.6	1.92	年間	2	
ミックス味噌		3	3.6	年間	7	焼塩(1kg)		0.05	0.06			むきえだまめ(冷凍)		18	23.4			本みりん		0.2	0.24			
だしパック(煮干)		4	4.8			白こしょう		0.01	0.01			和風だしの素		0.5	0.65	年間	10	焼塩(1kg)		0.05	0.06			
						パセリ(乾)		0.05	0.06			こんぶだし(食塩無添加)		0.3	0.39	年間	12	だしパック(かつお)		5	6			
厚揚げ(50g)		1個	0個	⑥								本みりん		1	1.3			ねぎ		5	6			
厚揚げ(70g)			0個			サラダ油		0.2	0.24	学期	1	清酒(上撰)		1	1.3			トマトケチャップ		10	12	学期	2	
こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1	白ワイン		0.5	0.6			こいくちしょうゆ		2.5	3.25	年間	1	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角		30	36			
/ソイグ マネーズ (イグ グ)		6	7.2	年間	19	豚もも焼肉		20	24			焼塩(1kg)		0.1	0.13			清酒(上撰)		1.2	1.44			
お好み焼きソース		3	3.6	⑦		焼塩(1kg)		0.02	0.02									おろしにんにく		0.1	0.12			
清酒(上撰)		0.5	0.6			たまねぎ		20	24			学給向け野菜30g/学期(50g)		1個	0個	学期	21	おろししょうが		0.3	0.36			
あおりの粉		0.05	0.06			オニオンソテー		5	6	①		学給向け野菜30g/学期(60g)		0個	1個	学期	21	米粉		1	1.2			
鯉節(破砕)		0.6	0.72		ひきわり大豆(岐阜県産)		25	30			キャノーラ油		5	6					かたくり粉(10kg)		4	4.8		
かたくり粉(1kg)		0.35	0.42			ウスターソース(国産野菜)		1.5	1.8	年間	3							キャノーラ油		3	3.6			
						こいくちしょうゆ		0.1	0.12	年間	1	こまつな		20	24			たまねぎ		18	21.6			
せん切りごぼう		20	24			トマトケチャップ		3	3.6	学期	2	もやし(ベスト)		25	30			むきたまねぎ		17	20.4			
穀物酢		0.5	0.6			トマトピューレ		6	7.2			にんじん		5	6			にんじん		10	12			
にんじん		10	12			おろしにんにく		0.2	0.24			こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1	ズッキーニ		12	14.4			
サラダ油		0.3	0.36	学期	1	白こしょう		0.01	0.01			和風だしの素		0.15	0.18	年間	10	青ピーマン(半月)		3	3.6			
カットさやいんげん(冷凍)		7	8.4			チリパウダー(SB)		0.03	0.04			本みりん		0.7	0.84			サラダ油		0.2	0.24	学期	1	
平天(スライス・小)		7	8.4	年間	25	ナツメグ(パウダー)		0.01	0.01			白ごま(すり)		1	1.2			三温糖		2	2.4			
三温糖		0.5	0.6			チキンコンソメ		0.2	0.24	年間	11							こいくちしょうゆ		2.3	2.76	年間	1	
こいくちしょうゆ		1.3	1.56	年間	1	三温糖		0.1	0.12			カットバイン(40g)		1個	1個			穀物酢		2.3	2.76			
本みりん		0.5	0.6															オイスターソース		0.5	0.6	年間	5	
和風だしの素		0.15	0.18	年間	10	キャベツ		30	36									かたくり粉(1kg)		0.3	0.36			
白ごま(いり)		1	1.2			きゅうり		5	6															
						とうもろこし(冷凍)		10	12									すいか(70g)		1個	1個			
						コールド`レッシング` (200ml)		4	0	年間	45													
						コールド`レッシング` (300ml)		0	4.8	年間	45													

7月15日水曜日					7月16日木曜日					7月17日金曜日									
牛乳 麦ごはん じゃが芋の味噌汁 鯖のおろしたれがけ 十六ささげのおかか和え					牛乳 いちごジャム 食パン ジュリエンスープ 揚げ油3回目 豚肉のケチャップソースがけ にんじんサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん トックスープ 肉シュウマイ 麻婆とうがん									
		正味量					正味量					正味量					正味量		
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				
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			普通食パン(小)	1個	0個	年間	31	麦ご飯(小)	1食	0食							
麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン(中)	0個	1個	年間	31	麦ご飯(中)	0食	1食							
じゃがいも(むぎ)	25	30			ベーコン(スライス)	5	6	学期	16	トック	15	18	学期	10					
にんじん	5	6			サラダ油	0.2	0.24	学期	1	ねぎ	5	6							
冷凍豆腐	15	18	年間	27	たまねぎ	30	36			カットわかめ	0.3	0.36							
油揚げ(カット)	3	3.6			にんじん	10	12			たまねぎ	30	36							
小口切りねぎ	5	6			マッシュルーム水煮	5	6			中華スープの素	0.8	0.96	年間	9					
ミックス味噌	3	3.6	年間	7	チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11	うすくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	2					
赤味噌	3	3.6	年間	6	焼塩(1kg)	0.05	0.06			清酒(上撰)	0.5	0.6							
だしパック(煮干)	4	4.8			白こしょう	0.01	0.01			焼塩(1kg)	0.05	0.06							
										白こしょう	0.02	0.02							
サバ(40g)	1切	0切			豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42			鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	年間	13					
サバ(50g)	0切	1切			清酒(上撰)	0.8	0.96												
清酒(上撰)	1	1.2			かたくり粉(10kg)	4	4.8			ホーケシゅうまい(18g)年間	2個	0個	年間	34					
だいこんおろし	12	14.4			米粉	1	1.2			ホーケシゅうまい(30g)年間	0個	2個	年間	34					
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1	キャノーラ油	4	4.8												
三温糖	0.6	0.72			トマトケチャップ	3.5	4.2	学期	2	とうがん(カット)	30	36							
本みりん	1	1.2			ウスターソース(国産野菜)	1.8	2.16	年間	3	にんじん	10	12							
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36			三温糖	0.25	0.3			小口切りねぎ	3	3.6							
					かたくり粉(1kg)	0.25	0.3			サラダ油	0.2	0.24	学期	1					
じゅうろくささげ	3	3.6								おろしにんにく	0.3	0.36							
にんじん	10	12			にんじん	20	24			おろししょうが	0.3	0.36							
キャベツ	37	44.4			もやし(ベスト)	20	24			豚もも挽肉	15	18							
本みりん	0.6	0.72			こまつな	10	12			焼塩(1kg)	0.02	0.02							
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1						こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1					
鯉節(破碎)	1	1.2			減塩和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	4	0	年間	41	清酒(上撰)	1.5	1.8							
					減塩和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(300ml)	0	4.8	年間	41	赤味噌	2	2.4	年間	6					
										三温糖	1.5	1.8							
					いちごジャム(15g)	1袋	1袋	年間	49	豆板醤	0.02	0.02	学期	4					
										中華スープの素	0.3	0.36	年間	9					
										かたくり粉(1kg)	0.5	0.6							
										ごま油	0.5	0.6							