

2026年10月01日~2026年10月31日

[材 料 表]

1 ページ

10月1日木曜日					10月2日金曜日					10月5日月曜日					10月6日火曜日					10月7日水曜日									
牛乳 食パン ミネストローネ ハンバーグの照り焼きソースがけ イタリアンサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 麦ごはん けんちん汁 ホキのごま揚げ 小松菜の煮浸し のり佃煮					牛乳 麦ごはん わかめのすまし汁 鯖の塩焼き ひじきの炒め煮					牛乳 一食うどん きつねうどんのつゆ かぼちゃの天ぷら 切干大根とツナの煮物					牛乳 麦ごはん 厚揚げの味噌汁 ミンチと玉子のそぼろ もやしとにんじんのおかか和え									
					揚げ油1回目										揚げ油2回目														
		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			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		
普通食(パン(小))		1個	0個	年間	31	麦ご飯(小)		1食	0食			麦ご飯(小)		1食	0食			ゆでうどん(175g)		1袋	0袋	年間	30	麦ご飯(小)		1食	0食		
普通食(パン(中))		0個	1個	年間	31	麦ご飯(中)		0食	1食			麦ご飯(中)		0食	1食			ゆでうどん(250g)		0袋	1袋	年間	30	麦ご飯(中)		0食	1食		
サラダ油		0.5	0.6	学期	2	だいこん		20	24			木綿豆腐		20	24			鶏むね肉(皮付き)1.5cm角		20	24			だいこん		30	36		
おろしにんにく		0.2	0.24			にんじん		5	6			たまねぎ		30	36			清酒(上撰)		1	1.2			ミニ絹厚揚げ(2g)		20	24	年間	26
ボークウィンナー(カット)		5	6	学期	18	洗いごぼう		5	6			ねぎ		5	6			かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾅﾁ)		10	12	年間	23	たまねぎ		10	12		
白ワイン		0.5	0.6			穀物酢		0.5	0.6			カットわかめ		0.5	0.6			にんじん		10	12			カットわかめ		0.5	0.6		
アルファベットマカロニ		3	3.6			さといも(SS半月ｶｯﾄ)		20	24			こいくちしょうゆ		0.6	0.72	年間	1	たまねぎ		20	24			ミックス味噌		3	3.6	年間	7
たまねぎ		30	36			油揚げ(ｶｯﾄ)		5	6			うすくちしょうゆ		1.6	1.92	年間	2	ねぎ		5	6			赤味噌		3	3.6	年間	6
にんじん		5	6			冷凍豆腐		15	18	年間	27	本みりん		0.3	0.36			干し椎茸(ｽﾗｲｽ)		0.5	0.6			だしﾊｯｸ(煮干)		5	6		
むきﾒｰｸｲﾝ		15	18			こいくちしょうゆ		1.7	2.04	年間	1	焼塩(1kg)		0.05	0.06			油揚げ(ｶｯﾄ)		7	8.4								
蒸し大豆		10	12			うすくちしょうゆ		0.6	0.72	年間	2	だしﾊｯｸ(かつお)		6	7.2			こいくちしょうゆ		1.8	2.16	年間	1	サラダ油		0.5	0.6	学期	2
トマト水煮ﾀﾞｲｽ		20	24			本みりん		0.35	0.42									うすくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	2	合挽肉(豚：鶏＝2：1)		25	30		
トマトﾋｳｰﾚ		8	9.6			清酒(上撰)		0.5	0.6			塩サバ切身(40g)		1切	0切			本みりん		0.8	0.96			おろししょうが		0.3	0.36		
チキンｺﾝｿﾒ		0.7	0.84	年間	11	焼塩(1kg)		0.05	0.06			塩サバ切身(60g)		0切	1切			焼塩(1kg)		0.05	0.06			三温糖		1	1.2		
焼塩(1kg)		0.05	0.06			だしﾊｯｸ(かつお)		6	7.2			清酒(上撰)		1	1.2			だしﾊｯｸ(かつお)		6	7.2			こいくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	1
白こしょう		0.01	0.01															かたくり粉(1kg)		2	2.4			清酒(上撰)		1.5	1.8		
ﾊｾﾘ(乾)		0.05	0.06			ホキ(角切り)		35	42			こめひじき		2.8	3.36									グリンピース(冷凍)		3	3.6		
						清酒(上撰)		1	1.2			サラダ油		0.3	0.36	学期	2	かぼちゃｽﾗｲｽ(30g)		1枚	0枚			いり卵		20	24	学期	15
FMうす味(ﾊﾞｰｸﾞ (60g) 年間		1個	0個	年間	32	こいくちしょうゆ		1.1	1.32	年間	1	にんじん		8	9.6			かぼちゃｽﾗｲｽ(40g)		0枚	1枚								
FMうす味(ﾊﾞｰｸﾞ (80g) 年間		0個	1個	年間	32	おろししょうが		0.5	0.6			焼ちくわ(ｽﾗｲｽ)		8	9.6	年間	23	薄力粉(10kg)		3	3.6			とうもろこし(冷凍)		5	6		
こいくちしょうゆ		2.5	3	年間	1	かたくり粉(10kg)		4	4.8			むきえだまめ(冷凍)		5	6			かたくり粉(10kg)		2.5	3			もやし(ﾊﾞｽﾄ)		35	42		
三温糖		1.8	2.16			黒ごま(いり)		1.5	1.8			こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1	焼塩(1kg)		0.1	0.12			にんじん		10	12		
本みりん		2	2.4			米粉		2	2.4			中ざら糖		0.7	0.84			キャノーラ油		2.5	3			和風だしの素		0.15	0.18	年間	10
かたくり粉(1kg)		0.4	0.48			キャノーラ油		3.5	4.2			清酒(上撰)		0.5	0.6									こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1
												本みりん		0.5	0.6			切干しだいこん		4	4.8			鰹節(破砕)		1	1.2		
キャベツ		20	24			こまつな		15	18			和風だしの素		0.15	0.18	年間	10	にんじん		12	14.4			本みりん		0.6	0.72		
もやし(ﾊﾞｽﾄ)		20	24			もやし(ﾊﾞｽﾄ)		25	30									カットいんげん(冷凍)		5	6								
にんじん		5	6			にんじん		10	12									無添加ツナﾌﾚｰｸ油漬		6	7.2	学期	14						
黄パプリカ		3	3.6			こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1							中ざら糖		0.4	0.48								
						三温糖		0.3	0.36									こいくちしょうゆ		1.1	1.32	年間	1						
イタリアンドレッシング		4	4.8	年間	37	和風だしの素		0.15	0.18	年間	10							白ごま(すり)		1	1.2								
						本みりん		0.6	0.72									本みりん		0.5	0.6								
						ﾌﾞﾁﾄﾞﾘｯﾌﾟ		0.15	0.18	年間	14							和風だしの素		0.15	0.18	年間	10						
																		サラダ油		0.3	0.36	学期	2						
						高鉄 減塩 のり佃煮(5g)		1個	1個	①																			

10月8日木曜日					10月9日金曜日					10月15日木曜日					10月16日金曜日					10月19日月曜日				
牛乳 黒糖コッペパン ポテトスープ ミートボールのケチャップ煮 れんこんサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 キムチチャーハン 揚げギョウザ チンゲン菜のオイスターソース炒め ブルーベリーゼリー					牛乳 胚芽コッペパン 秋味シチュー 鯖の香草焼き 大根サラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん 中華スープ 酢豚 オレンジ					牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 鯖のもみじだれがけ 秋の吹き寄せ煮				
					揚げ油3回目										揚げ油4回目									
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		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			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		
黒糖コッペパン(小)	1個	0個	年間	31	アルファ化米	60	80			胚芽コッペパン(小)	1個	0個	年間	31	麦ご飯(小)	1食	0食			麦ご飯(小)	1食	0食		
黒糖コッペパン(中)	0個	1個	年間	31	サラダ油	1	1.3	学期	2	胚芽コッペパン(中)	0個	1個	年間	31	麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食		
					清酒(上撰)	1	1.3																	
ボークウィンナー(カット)	5	6	学期	18	豚もも肉(平切)1cm幅	20	26			鶏むね肉(皮付き)1.5cm角	15	18			ロースハム(スライス)	7	8.4	学期	17	えのきたけ(カット)	7	8.4		
おろしにんにく	0.3	0.36			各務原キムチあっさり	15	19.5	年間	22	白ワイン	1	1.2			サラダ油	0.2	0.24	学期	2	だいこん	30	36		
白ワイン	0.5	0.6			だけのこ水煮(干切)	10	13			サラダ油	0.3	0.36	学期	2	だいこん	25	30			木綿豆腐	15	18		
サラダ油	0.2	0.24	学期	2	にんじん	12	15.6			にんじん	10	12			にんじん	10	12			カットわかめ	0.5	0.6		
にんじん	10	12			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65			たまねぎ	35	42			チンゲン菜	5	6			こいくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	1
たまねぎ	20	24			こいくちしょうゆ	2	2.6	年間	1	カットさつまいも(1.5cm角)	30	36			中華スープの素	0.8	0.96	年間	9	うすくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	2
むきメークイン	25	30			焼塩(1kg)	0.1	0.13			ぶなしめじ(カット)	10	12			こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1	本みりん	0.2	0.24		
チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11	中華スープの素	0.8	1.04	年間	9	鉄分強化牛乳	35	42			鶏だし(食塩無添加)	0.3	0.36	年間	13	焼塩(1kg)	0.05	0.06		
焼塩(1kg)	0.05	0.06			白こしょう	0.04	0.05			白こしょう	0.02	0.02			白こしょう	0.02	0.02			だしパック(かつお)	6	7.2		
白こしょう	0.02	0.02			豆板醤	0.2	0.26	学期	4	焼塩(1kg)	0.02	0.02			焼塩(1kg)	0.05	0.06							
パセリ(乾)	0.1	0.12			コチジャン	0.2	0.26	学期	5	チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	11						サゲ(40g)	1切	0切		
					三温糖	0.2	0.26			シチューミクス	6	7.2	年間	18	豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42			サゲ(60g)	0切	1切		
国産鶏肉使用ミートボール	40	48		②	ごま油	0.5	0.65			米粉	2	2.4			清酒(上撰)	1	1.2			清酒(上撰)	1	1.2		
サラダ油	0.5	0.6	学期	2											おろししょうが	0.5	0.6			ハエツマツネ-ズ(1ツグ ｸﾞﾌ)	5	6	年間	19
たまねぎ	20	24			ギョーザ(18g)年間	2個	0個	年間	33	サワラ(40g)	1切	0切			こいくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	1	にんじんペースト	6	7.2		
マッシュルーム水煮	10	12			ギョーザ(28g)年間	0個	2個	年間	33	サワラ(60g)	0切	1切			かたくり粉(10kg)	3	3.6			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2
トマトピューレ	10	12			キャノーラ油	3	4.5			うすくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	2	米粉	2	2.4			清酒(上撰)	1	1.2		
トマトケチャップ	3	3.6	学期	3						レモン果汁	1	1.2			キャノーラ油	4	4.8							
ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	年間	3	サラダ油	0.5	0.6	学期	2	白ワイン	1	1.2			サラダ油	0.3	0.36	学期	2	ひじきボール	15	18	学期	13
チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	11	おろしにんにく	0.15	0.18			ハーブミックス	0.02	0.02			にんじん	10	12			にんじん	8	9.6		
三温糖	0.3	0.36			おろししょうが	0.15	0.18			オリーブオイル	1.5	1.8			たまねぎ	35	42			れんこん(いちょう5mm)	12	14.4		
焼塩(1kg)	0.02	0.02			チンゲン菜	20	24			ガーリックパウダー	0.02	0.02			青ピーマン(半月)	3	3.6			洗いごぼう	10	12		
チリパウダー(SB)	0.02	0.02			もやし(ベスト)	20	24			ブラックﾍﾞｰﾝ(あらびき)	0.01	0.01			だけのこ水煮(短冊)	15	18			穀物酢	0.3	0.36		
					無添加ツナフレーク油漬	7	8.4	学期	14						干し椎茸(スライス)	0.2	0.24			短冊蒟蒻	5	6		
れんこん(いちょう5mm)	25	30			とうもろこし(冷凍)	10	12			むきえだまめ(冷凍)	8	9.6			中華スープの素	0.6	0.72	年間	9	季節のかまぼこ(いちょう)	5	6		④
にんじん	5	6			焼塩(1kg)	0.02	0.02			だいこん	30	36			トマトケチャップ	3	3.6	学期	3	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1
とうもろこし(冷凍)	10	12			白こしょう	0.01	0.01			にんじん	10	12			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	中ざら糖	0.6	0.72		
					オイスターソース	0.8	0.96	年間	5						穀物酢	1.5	1.8			本みりん	0.5	0.6		
香りごまドレッシング(200ml)	4	0	年間	38	こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1	減塩和風ドレッシング(200ml)	4	0	年間	41	三温糖	1.2	1.44			和風だしの素	0.15	0.18	年間	10
香りごまドレッシング(300ml)	0	4.8	年間	38	三温糖	0.05	0.06			減塩和風ドレッシング(300ml)	0	4.8	年間	41	焼塩(1kg)	0.02	0.02			サラダ油	0.2	0.24	学期	2
					ブチドリップ	0.15	0.18	年間	14						かたくり粉(1kg)	0.5	0.6							
					ブルーベリーのゼリー(35g)	1個	1個		③						オレンジ(大・1/6)	1個	1個							

10月20日火曜日

牛乳
一食ソフト麺
中華きのこソース

大学芋

揚げ油1回目

野菜の中華炒め

日木曜日

げ油3回目

10月20日火曜日					10月21日水曜日					10月22日木曜日					10月23日金曜日					10月26日月曜日				
牛乳 一食ソフト麺 中華きのこソース 大学芋 野菜の中華炒め					牛乳 麦ごはん 大根の味噌汁 豚肉の生姜炒め きんぴらごぼう					牛乳 コッペパン ポークビーンズ オムレツ にんじんサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 秋の五目ご飯 ポテトコロッケ 白菜のごま和え ヨーグルト					牛乳 麦ごはん えのきの味噌汁 キビナゴの米粉揚げ 五色和え				
揚げ油1回目															揚げ油2回目					揚げ油3回目				
材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量			材料名		正味量		
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		
ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	30	麦ご飯(小)	1食	0食			普通コッペパン(小)	1個	0個	年間	31	アルファ化米	60	80			麦ご飯(小)	1食	0食		
ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	30	麦ご飯(中)	0食	1食			普通コッペパン(中)	0個	1個	年間	31	サラダ油	1	1.3	学期	2	麦ご飯(中)	0食	1食		
豚もも肉(平切)1cm幅	20	24			だいこん	30	36			豚もも肉(平切)2cm幅	20	24			季節のかまぼこ(こみじ)	5	6.5	⑤		木綿豆腐	18	21.6		
おろししょうが	0.2	0.24			冷凍豆腐	15	18	年間	27	おろしにんにく	0.3	0.36			清酒(上撰)	1	1.3			えのきだけ(カット)	8	9.6		
サラダ油	0.3	0.36	学期	2	油揚げ(カット)	3	3.6			サラダ油	0.2	0.24	学期	2	にんじん	15	19.5			たまねぎ	25	30		
清酒(上撰)	1	1.2			カットわかめ	0.5	0.6			白こしょう	0.02	0.02			油揚げ(カット)	4	5.2			油揚げ(カット)	3	3.6		
むきたまねぎ	15	18			赤味噌	3	3.6	年間	6	たまねぎ	40	48			ささがきごぼう	5	6.5			小口切りねぎ	5	6		
たまねぎ	15	18			ミックス味噌	3	3.6	年間	7	にんじん	10	12			穀物酢	0.2	0.26			赤味噌	3	3.6	年間	6
にんじん	10	12			だしパック(煮干)	5	6			むきメークイン	35	42			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65			ミックス味噌	3	3.6	年間	7
えのきだけ(カット)	5	6								トマトケチャップ	5	6	学期	3	ぶなしめじ(カット)	5	6.5			だしパック(煮干)	5	6		
ぶなしめじ(カット)	5	6			豚もも肉(平切)2cm幅	45	54			トマトピューレ	15	18			三温糖	2.2	2.86							
中華スープの素	0.8	0.96	年間	9	サラダ油	0.5	0.6	学期	2	ウスターソース(国産野菜)	1	1.2	年間	3	こいくちしょうゆ	3	3.9	年間	1	キビナゴ粉付き(米粉・塩)	35	42		
穀物酢	0.2	0.24			たまねぎ	20	24			蒸し大豆	15	18			焼塩(1kg)	0.1	0.13			キャノーラ油	4	4.8		
焼塩(1kg)	0.05	0.06			こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1	本みりん	0.5	0.65							
白こしょう	0.03	0.04			清酒(上撰)	1	1.2			チキンコンソメ	0.7	0.84	年間	11	和風だしの素	0.5	0.65	年間	10	こまつな	10	12		
三温糖	0.6	0.72			本みりん	1	1.2			鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	年間	13	こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	年間	12	にんじん	8	9.6		
こいくちしょうゆ	2.6	3.12	年間	1	三温糖	0.5	0.6			三温糖	0.5	0.6								ぶなしめじ(カット)	5	6		
かたくり粉(1kg)	2.5	3			おろししょうが	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.05	0.06			学給向け野菜10ヶ月学期(50g)	1個	0個	学期	22	もやし(ベスト)	20	24		
ごま油	0.5	0.6			しょうがみじん切り(白)	0.5	0.6			白こしょう	0.02	0.02			学給向け野菜10ヶ月学期(60g)	0個	1個	学期	22	とうもろこし(冷凍)	5	6		
					かたくり粉(1kg)	0.5	0.6								キャノーラ油	5	6			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1
カットさつまいも(2cm角)	40	48								ブレイク(50g)学期	1個	0個	学期	20						三温糖	0.2	0.24		
キャノーラ油	5	6			せん切りごぼう	20	24			ブレイク(60g)学期	0個	1個	学期	20	はくさい	20	24			白ごま(いり)	1	1.2		
中ざら糖	3.6	4.32			穀物酢	0.5	0.6								こまつな	5	6			和風だしの素	0.1	0.12	年間	10
こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1	にんじん	10	12			もやし(ベスト)	20	24			もやし(ベスト)	25	30			本みりん	0.4	0.48		
					サラダ油	0.3	0.36	学期	2	にんじん	20	24			三温糖	0.2	0.24			プチドリッパ	0.15	0.18	年間	14
サラダ油	0.2	0.24	学期	2	カットいんげん(冷凍)	7	8.4			きゅうり	7	8.4			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1					
おろしにんにく	0.2	0.24			平天(スライス・小)	7	8.4	年間	25						和風だしの素	0.15	0.18	年間	10					
おろししょうが	0.2	0.24			三温糖	0.5	0.6			イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	37	本みりん	0.6	0.72							
無添加ツナフレーク油漬	7	8.4	学期	14	こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1						白ごま(すり)	1.2	1.44							
キャベツ	20	24			本みりん	0.5	0.6																	
とうもろこし(冷凍)	7	8.4			清酒(上撰)	0.5	0.6								コアコアプラス(70g)	1個	1個		⑥					
もやし(ベスト)	18	21.6			和風だしの素	0.1	0.12	年間	10															
中華スープの素	0.3	0.36	年間	9	白ごま(いり)	1	1.2																	
焼塩(1kg)	0.02	0.02																						
白こしょう	0.02	0.02																						
プチドリッパ	0.15	0.18	年間	14																				

10月27日火曜日					10月28日水曜日					10月29日木曜日					10月30日金曜日									
牛乳 小型コッペパン 焼きそば 焼きウインナー コーンもやし チーズ					牛乳 麦ごはん 秋味のカレー ほうれん草のソテー りんご					牛乳 コッペパン コーンスープ 鶏肉の唐揚げ 海藻サラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 厚揚げの肉味噌がけ じゃが芋の煮物									
										揚げ油1回目														
正味量					正味量					正味量					正味量					正味量				
材料名					材料名					材料名					材料名					材料名				
牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)					牛乳(206g)									
小型普通コッペパン(小)					麦ご飯(小)					普通コッペパン(小)					麦ご飯(小)									
小型普通コッペパン(中)					麦ご飯(中)					普通コッペパン(中)					麦ご飯(中)									
焼きそば麺					豚もも肉(平切)2cm幅					サラダ油					白玉ふ									
サラダ油					焼塩(1kg)					ベーコン(スライス)					だいこん									
豚もも肉(平切)2cm幅					白こしょう					たまねぎ					かまぼこ(スライス・切身)									
焼塩(1kg)					おろしにんにく					コーンペースト(冷凍)					えのきだけ(カット)									
白こしょう					おろししょうが					とうもろこし(冷凍)					にんじん									
キャベツ					赤ワイン					鉄分強化牛乳					こいくちしょうゆ					年間 1				
たまねぎ					サラダ油					チキンコンソメ					うすくちしょうゆ					年間 2				
にんじん					たまねぎ					白こしょう					本みりん									
あおのり粉					にんじん					焼塩(1kg)					焼塩(1kg)					0.05 0.06				
鯉節(破碎)					カットさつまいも(2cm角)					米粉					だしパック(かつお)					6 7.2				
ウスターソース(国産野菜)					ぶなしめじ(カット)																			
焼そばソース					チキンコンソメ					鶏むね肉(皮付き)1.5cm角					厚揚げ(50g)					1個 0個				
					トマトケチャップ					おろししょうが					厚揚げ(70g)					0個 1個				
無塩漬わさ(40g)					ウスターソース(国産野菜)					おろしにんにく					赤味噌					3.5 4.2 年間 6				
					カレー粉(1kg)					こいくちしょうゆ					豚もも挽肉					5 6				
もやし(ペスト)					カレー粉(1kg)					清酒(上撰)					中ざら糖					3.5 4.2				
とうもろこし(冷凍)					カレー粉(1kg)					米粉					清酒(上撰)					1.5 1.8				
チキンコンソメ										かたくり粉(10kg)					本みりん					1.5 1.8				
焼塩(1kg)					ベーコン(スライス)					キャノーラ油					おろししょうが					0.5 0.6				
白こしょう					ほうれん草										かたくり粉(1kg)					0.3 0.36				
プチドリッ					にんじん					だいこん														
					もやし(ペスト)					きゅうり					むきメークイン					30 36				
型抜きチーズ(15g)					チキンコンソメ					とうもろこし(冷凍)					たまねぎ					20 24				
					焼塩(1kg)					海藻ミックス					にんじん					10 12				
					白こしょう										糸蒟蒻(カット)					5 6				
					サラダ油					ワサビ青じそドレッシング					むきえだまめ(冷凍)					5 6				
															サラダ油					0.2 0.24 学期 2				
					りんご(46玉・1/6カット)										中ざら糖					0.8 0.96				
															こいくちしょうゆ					1.2 1.44 年間 1				
															本みりん					0.5 0.6				
															清酒(上撰)					0.5 0.6				
															和風だしの素					0.15 0.18 年間 10				