

〔 材 料 表 〕

5月1日木曜日					5月2日金曜日					5月7日水曜日					5月8日木曜日					5月9日金曜日				
牛乳 お茶コッペパン ミートボールスープ オムレツ アスパラ入りサラダ コールスロードレッシング					牛乳 麦ごはん 皐月汁 豚肉と根菜の揚げ煮 かしわもち					牛乳 麦ごはん ハッシュドポーク カラフルソテー オレンジ					牛乳 食パン いちごジャム コンソメスープ 白身魚フライ ごぼうサラダ					牛乳 たけのこご飯 鮎の米粉揚げ じゃが芋の煮物 ヨーグルト				
					揚げ油 4 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		
お茶コッペパン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食			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		
お茶コッペパン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン	0個	1個	年間	19	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	15	19.5		
																				サラダ油	0.6	0.78	学期	29
サラダ油	0.2	0.24	学期	29	たけのこ(ゆで)	12	14.4			豚もも肉(平切)2cm幅	20	24			いちごジャム 15g	1袋	1袋	④		清酒(上撰)	1	1.3		
セロリー	3	3.6			冷凍豆腐	20	24	年間	16	サラダ油	0.1	0.12	学期	29						にんじん	15	19.5		
たまねぎ	30	36			豆味噌(赤)	2	2.4	学期	3	おろしにんにく	0.3	0.36			ベーコン(スライス)	5	6	学期	26	たけのこ(短冊)	20	26		
にんじん	10	12			麦みそ	4	4.8	学期	5	焼塩(1kg)	0.01	0.01			サラダ油	0.2	0.24	学期	29	油揚げ(カット)	3	3.9		
国産野菜と鶏肉のミートボール	20	24	①		カットわかめ	0.5	0.6			白こしょう	0.01	0.01			たまねぎ	25	30			グリーンピース(冷凍)	3	3.9		
チキンコンソメ	0.9	1.08	年間	6	根みつば	3	3.6			赤ワイン	0.5	0.6			焼塩(1kg)	0.01	0.01			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65		
鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7	だしパック(煮干)	5	6			たまねぎ	40	48			白こしょう	0.01	0.01			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
焼塩(1kg)	0.01	0.01								にんじん	20	24			にんじん	10	12			こいくちしょうゆ	2.3	2.76	年間	1
白こしょう	0.01	0.01			豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42			マッシュルーム水煮	5	6			むきメークイン	10	12			中ざら糖	1.2	1.56		
					おろししょうが	0.5	0.6			ブルーベリー	4	4.8			メークイン	10	12			和風だしの素	0.2	0.26	年間	5
Fe・Ca ²⁺ レソ [®] 40g)年間	1個	0個	年間	24	こいくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	1	デミグラスソース	5	6	③		チキンコンソメ	0.5	0.6	年間	6	こんぶだし(食塩無添加)	0.4	0.52	学期	6
Fe・Ca ²⁺ レソ [®] 60g)年間	0個	1個	年間	24	清酒(上撰)	1	1.2			ハヤシフレーク	10	12	学期	10	鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.13	学期	7
					かたくり粉(10kg)	4	4.8			トマトケチャップ(特級)	5	6	学期	12	パセリ(乾)	0.05	0.06			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		
アスパラガス(冷凍)	5	6			キャノーラ油	3	3.6			ウスターソース(国産野菜)	0.5	0.6	学期	2						三温糖(追加分)	0.1	0.12		
キャベツ	25	30			洗いごぼう	12	14.4			チキンコンソメ(追加分)	0.2	0.24	年間	6	ホキフライ(40g)年間	1個	0個	年間	26					
むきえだまめ(冷凍)	8	9.6			穀物酢	0.2	0.24			米粉	1.5	1.8			ホキフライ(50g)年間	0個	1個	年間	26	鮎開き米粉付(30g)	1尾	0尾		
にんじん	10	12			にんじん	15	18								キャノーラ油	4	4.8			鮎開き米粉付(40g)	0尾	1尾		
					たまねぎ	30	36			サラダ油	0.2	0.24	学期	29						キャノーラ油	4	4.8		
コールスロードレッシング	4	0	年間	36	三温糖	0.8	0.96			ベーコン(スライス)	4	4.8	学期	26	せん切りごぼう	25	30			焼塩追加(封切)	0.03	0.04		
コールスロードレッシング	0	4.8	年間	36	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	白ワイン	0.2	0.24			穀物酢	0.5	0.6							
					清酒(上撰)	1	1.2			キャベツ	15	18			にんじん	15	18			サラダ油	0.2	0.24	学期	29
					本みりん	1	1.2			にんじん	5	6			とうもろこし(冷凍)	8	9.6			むきメークイン	30	36		
					白ごま(いり)	1	1.2			黄パプリカ	3	3.6								たまねぎ	20	24		
					ごま油	0.3	0.36			もやし(ベスト)	25	30			香りごまドレッシング	4	0	年間	29	にんじん	7	8.4		
					かたくり粉(1kg)	0.1	0.12			0	0.1	0.12			香りごまドレッシング	0	4.8	年間	29	しらたき	15	18		
										焼塩(1kg)追加	0.01	0.01								中ざら糖	0.5	0.6		
					柏餅(40g)	1個	1個	②		白こしょう	0.01	0.01								こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1
										プチドリップ	0.15	0.18	学期	1						本みりん	0.5	0.6		
																				三温糖(追加分)	0.1	0.12		
										オレンジ(大・1/6)	1個	0個								和風だしの素(追加)	0.1	0.12	年間	5
										オレンジ(大・1/4)	0個	1個								だしパック(煮干)	0.3	0.36		
																				コアコアプラス	1個	1個	⑤	

5月12日月曜日					5月13日火曜日					5月14日水曜日					5月15日木曜日					5月16日金曜日																										
牛乳 麦ごはん わかめスープ 焼き肉 もやしナムル					牛乳 うどん 山菜うどんのつゆ 竹輪のお茶天ぷら 小松菜としめじの煮浸し					牛乳 麦ごはん 沢煮椀 焼き子持ちシシャモ 五目豆					牛乳 コッペパン クリームシチュー マーマレードチキン キャベツソテー					牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐風スープ 春巻 中華サラダ 塩中華ドレッシング																										
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			ゆでうどん(175g)					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			ゆでうどん(250g)					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				
サラダ油					0.2	0.24	学期	29	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角					15	18			豚もも肉(平切)1cm幅					8	9.6			サラダ油					0.2	0.24	学期	29	冷凍豆腐					32	38.4	年間	16		
チキンささみ水煮					8	9.6	⑥		にんじん					10	12			にんじん					5	6			むきたまねぎ					17.5	21			サラダ油					0.3	0.36	学期	29		
たまねぎ					30	36			山菜ミックス水煮					15	18			せん切りごぼう					8	9.6			たまねぎ					17.5	21			おろししょうが					0.5	0.6				
冷凍豆腐					15	18	年間	16	穀物酢					0.5	0.6			穀物酢					0.5	0.6			にんじん					10	12			おろしにんにく					0.5	0.6				
小口切りねぎ					5	6			干し椎茸(スライス)					0.5	0.6			だいこん					25	24			むきメークイン					30	36			豚もも挽肉					15	18				
カットわかめ					0.5	0.6			油揚げ(カット)					3	3.6			こいくちしょうゆ					1.5	1.8	年間	1	ぶなしめじ(カット)					5	6			清酒(上撰)					3	3.6				
中華スープの素					0.3	0.36	年間	4	ねぎ					5	6			うすくちしょうゆ					0.7	0.84	年間	2	ポークウィンナー(カット)					8	9.6	学期	28	にんじん					8	9.6				
鶏だし(食塩無添加)					0.3	0.36	学期	7	こいくちしょうゆ					1.8	2.16	年間	1	本みりん					1	1.2			鉄分強化牛乳					30	36			だけのこ水煮(干切り)					8	9.6				
こんぶだし(食塩無添加)					0.1	0.12	学期	6	うすくちしょうゆ					1.2	1.44	年間	2	清酒(上撰)					0.5	0.6			しいたけ旨味パウダー					0.03	0.04			むきたまねぎ					12.5	15				
こいくちしょうゆ					1.3	1.56	年間	1	本みりん					1	1.2			根みつば					2	2.4			鶏だし(食塩無添加)					0.1	0.12	学期	7	たまねぎ					12.5	15				
白こしょう					0.02	0.02			清酒(上撰)					1	1.2			焼塩(1kg)追加					0.01	0.01			白こしょう					0.01	0.01			干し椎茸(スライス)					0.5	0.6				
焼塩(1kg)追加					0.01	0.01			焼塩(1kg)追加					0.01	0.01			だしパック(かつお)					6	7.2			焼塩(1kg)追加					0.01	0.01			豆味噌(赤)					4.8	5.76	学期	3		
									こんぶだし(食塩無添加)追加					0.1	0.12	学期	6										チキンコンソメ(追加分)					0.1	0.12	年間	6	こいくちしょうゆ(追加分)					1	1.2	年間	1		
豚もも肉(平切)2cm幅					45	54			だしパック(かつお)					6	7.2			子持ちシシャモ(1Lサイズ)					2尾	0尾			シチューミクス					6	7.2	学期	11	三温糖					0.5	0.6				
だけのこ水煮(干切り)					15	18			かたくり粉(1kg)					2	2.4			子持ちシシャモ(2Lサイズ)					0尾	2尾			米粉					2	2.4			トウバンジャン					0.2	0.24	学期	15		
こいくちしょうゆ					0.25	0.3	年間	1																												焼塩(1kg)					0.01	0.01				
オイスターソース					1	1.2	学期	18	焼ちくわ(縦割り)年間					2本	3本	年間	27	蒸し大豆					18	21.6			鶏もも肉(皮付き)50g					1切	0切			中華スープの素					0.25	0.3	年間	4		
清酒(上撰)					1	1.2			薄力粉(10kg)					2.5	3.75			にんじん					8	9.6			鶏もも肉(皮付き)60g					0切	1切			かたくり粉(1kg)					0.5	0.6				
本みりん					1	1.2			かたくり粉(10kg)					2.5	3.75			角切り蒟蒻(小)					10	12			おろしにんにく					0.2	0.24			ごま油					0.4	0.48				
サラダ油					0.3	0.36	学期	29	粉末茶(損斐)					0.08	0.1			焼ちくわ(スライス)					10	12	年間	11	こいくちしょうゆ					0.6	0.72	年間	1	にら					3	3.6				
三温糖					0.5	0.6			キャノーラ油					4	6			角切り昆布					0.5	0.6			白ワイン					0.5	0.6			花椒(パウダー)					0.02	0.02				
鶏だし(食塩無添加)					0.1	0.12	学期	7										こいくちしょうゆ					0.9	1.08	年間	1	マーマレード					1.5	1.8	⑦												
中華スープの素(追加)					0.01	0.01	年間	4	こまつな					15	18			中ざら糖					0.9	1.08												国産具材の肉春巻(35g)					1個	0個	⑧			
									もやし(ベスト)					20	24			三温糖(追加分)					0.1	0.12			もやし(ベスト)					20	24			国産具材の肉春巻(50g)					0個	1個				
こまつな					10	12			にんじん					10	12			和風だしの素(追加)					0.1	0.12	年間	5	サラダ油					0.2	0.24	学期	29	キャノーラ油					3	3.6				
もやし(ベスト)					23	27.6			ぶなしめじ(カット)					6	7.2			だしパック(かつお)					0.2	0.24																						
にんじん					10	12			こいくちしょうゆ					1	1.2	年間	1										にんじん					3	3.6			にんじん					8	9.6				
とうもろこし(冷凍)					7	8.4			本みりん					0.8	0.96												キャベツ					20	24			キャベツ					25	30				
白ごま(いり)					0.8	0.96			和風だしの素(追加)					0.1	0.12	年間	5										白こしょう					0.01	0.01			もやし(ベスト)					15	18				
こいくちしょうゆ					0.9	1.08	年間	1	鯉節(破碎)					1	1.2												チキンコンソメ					0.15	0.18	年間	6											
ごま油					0.3	0.36																					焼塩(1kg)追加					0.01	0.01			塩中華ドレッシング					4	4.8	年間	30		
三温糖					0.5	0.6																					ブチドリップ					0.1	0.12	学期	1											
おろしにんにく					0.2	0.24																																								
トウバンジャン					0.03	0.04	学期	15																																						
中華スープの素					0.05	0.06	年間	4																																						
ブチドリップ					0.15	0.18	学期	1																																						

5月19日月曜日					5月20日火曜日					5月21日水曜日					5月22日木曜日					5月23日金曜日				
牛乳 麦ごはん 若竹汁 厚揚げの山椒味噌がけ 野菜の煮物					牛乳 一食中華麺 醤油ラーメンのスープ 揚げギョウザ 海藻サラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん じゃが芋の味噌汁 鮭の焼き漬け キャベツのごま和え					牛乳 米粉入り食パン マカロニスープ チリコンカン イタリアンサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 山菜ごはん ポテトコロッケ 小松菜のおかか和え 青梅ゼリー				
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			蒸し中華麺(7-刈)160g		1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)		1食	0食			米粉入り食パン		1個	0個	年間	19	
麦ご飯(中)		0食	1食			蒸し中華麺(7-刈)200g		0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)		0食	1食			米粉入り食パン		0個	1個	年間	19	
たけのこ(ゆで)		12	14.4			焼き豚(カット)		8	9.6	学期	27	むぎメークイン		12.5	15			サラダ油		0.2	0.24	学期	29	
かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾅﾏﾙ)		8	9.6	年間	7	サラダ油		0.3	0.36	学期	29	メークイン		12.5	15			ベーコン(スライス)		5	6	学期	26	
本みりん		0.8	0.96			おろしにんにく		0.3	0.36			冷凍豆腐		20	24	年間	16	マカロニ(ｱﾙﾌｧﾊﾞｰ ﾏｯﾄ)		5	6			
こいくちしょうゆ		1.4	1.68	年間	1	清酒(上撰)		1	1.2			たまねぎ		15	18			むきたたまねぎ		10	12			
うすくちしょうゆ		0.8	0.96	年間	2	にんじん		10	12			豆味噌(赤)		2	2.4	学期	3	たまねぎ		10	12			
カットわかめ		0.5	0.6			なると(白巻かまぼこｽﾗｲｽ)		10	12	年間	8	麦みそ		4	4.8	学期	5	にんじん		10	12			
根みつば		3	3.6			もやし(ベスト)		10	12			ねぎ		5	6			チキンコンソメ		0.5	0.6	年間	6	
だしパック(かつお)		6	7.2			味付けメンマ		8	9.6	学期	14	だしパック(煮干)		5	6			鶏だし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7	
						こいくちしょうゆ		1.4	1.68	年間	1							焼塩(1kg)追加		0.02	0.02			
厚揚げ(50g)年間		1個	0個			白こしょう		0.02	0.02			サケ(40g)		1切	0切			白こしょう		0.01	0.01			
厚揚げ(70g)年間		0個	1個			中華スープの素		0.08	0.1	年間	4	サケ(60g)		0切	1切			パセリ(乾)		0.05	0.06			
豆味噌(赤)		3.5	4.2	学期	3	焼塩(1kg)追加		0.01	0.01			清酒(上撰)		1	1.2									
中ざら糖		3.5	4.2			だしパック(煮干)		5	6			こいくちしょうゆ		2	2.4	年間	1	サラダ油		0.2	0.24	学期	29	
清酒(上撰)		1.5	1.8			ねぎ		5	6			本みりん		2	2.4			白ワイン		0.5	0.6			
本みりん		1.5	1.8									三温糖		0.3	0.36			豚もも挽肉		20	24			
おろししょうが		0.2	0.24			ギョーザ(18g)年間		2個	3個	年間	21	清酒(上撰)		1	1.2			豚レバーチップ		3	3.6			
さんしょう(パウダー)		0.04	0.05			キャノーラ油		3	4.5			鰹節(破碎)		0.2	0.24			焼塩(1kg)		0.01	0.01			
かたくり粉(1kg)		0.3	0.36									かたくり粉(1kg)		0.3	0.36			むきたたまねぎ		30	36			
						だいこん		40	48									ひきわり大豆(岐阜県産)		25	30			
サラダ油		0.2	0.24	学期	29	きゅうり		5	6			キャベツ		20	24			ウスターソース(国産野菜)		1.5	1.8	学期	2	
短冊蒟蒻		10	12			とうもろこし(冷凍)		8	9.6			もやし(ベスト)		25	30			こいくちしょうゆ		0.1	0.12	年間	1	
にんじん		10	12			海藻ミックス		0.5	0.6			にんじん		5	6			トマトケチャップ(特級)		3	3.6	学期	12	
だいこん		28	33.6									三温糖		0.2	0.24			トマトピューレ		6	7.2			
平天(スライス・小)		10	12	年間	10	ﾏｲﾅｲ青じそドレッシング		4	4.8	年間	31	本みりん		0.6	0.72			おろしにんにく		0.2	0.24			
中ざら糖		0.6	0.72									こいくちしょうゆ		0.9	1.08	年間	1	白こしょう		0.01	0.01			
こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1							和風だしの素(追加)		0.05	0.06	年間	5	チリパウダー(SB)		0.03	0.04			
本みりん		0.5	0.6									白ごま(すり)		1	1.2			ナツメグ(パウダー)		0.01	0.01			
三温糖(追加分)		0.1	0.12															チキンコンソメ		0.2	0.24	年間	6	
だしパック(かつお)		0.3	0.36															三温糖		0.1	0.12			
																		キャベツ		25	30			
																		もやし(ベスト)		15	18			
																		にんじん		5	6			
																		黄パプリカ		3	3.6			
																		イタリアンドレッシング		4	4.8	年間	28	

5月26日月曜日					5月27日火曜日					5月28日水曜日					5月29日木曜日					5月30日金曜日				
牛乳 麦ごはん 豆腐のすまし汁 鯖の塩焼き ひじきの炒め煮					牛乳 ソフト麺 肉味噌ソース 抹茶ビーンズ もやしの塩昆布和え					牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 ミンチと玉子のそぼろ 金平ごぼう					牛乳 黒糖コッペパン 玉ねぎスープ 照り焼きハンバーグ カラフルポテト					牛乳 麦ごはん 高野豆腐の味噌汁 鯉の更紗揚げ 切干大根の煮物				
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			ソフト麺(160g)		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	
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			黒糖コッペパン		0個	1個	年間	19	
木綿豆腐		15	18			サラダ油		0.2	0.24	学期	29	だいこん		15	12			ベーコン(スライス)		5	6	学期	26	
干し椎茸(スライス)		0.5	0.6			豚もも挽肉		25	30			にんじん		5	6			サラダ油		0.2	0.24	学期	29	
かまぼこ(スライス・1枚)		5	6	年間	7	豚レバーチップ		3	3.6			冷凍豆腐		20	24	年間	16	たまねぎ		30	36			
にんじん		7	8.4			おろししょうが		0.3	0.36			白玉麩		1	1.2	学期	21	にんじん		10	12			
こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1	清酒(上撰)		1	1.2			こいくちしょうゆ		1.2	1.44	年間	1	エリンギ(カット)		8	9.6			
うすくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	2	にんじん		15	18			うすくちしょうゆ		0.7	0.84	年間	2	チキンコンソメ		0.5	0.6	年間	6	
本みりん		0.5	0.6			むきたまねぎ		15	18			本みりん		0.5	0.6			鶏だし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7	
焼塩(1kg)追加		0.01	0.01			たまねぎ		15	18			焼塩(1kg)		0.02	0.02			焼塩(1kg)追加		0.01	0.01			
しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04			ソテードオニオン		10	12			だしパック(かつお)		6	7.2			白こしょう		0.01	0.01			
だしパック(かつお)		5	6			グリーンピース(冷凍)		3	3.6			しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04			パセリ(乾)		0.04	0.05			
根みつば		3	3.6			ハヤシフレーク		1	1.2	学期	10	カットわかめ		0.5	0.6									
						豆味噌(赤)		7.3	8.76	学期	3							鶏と豚のハシバシ(60g)年間		1個	0個	年間	20	
塩サバ切身(40g)		1切	0切			こいくちしょうゆ(追加分)		0.5	0.6	年間	1	サラダ油		0.5	0.6	学期	29	鶏と豚のハシバシ(80g)年間		0個	1個	年間	20	
塩サバ切身(50g)		0切	1切			中ざら糖		4	4.8			合挽肉(豚：鶏＝2：1)		20	24			こいくちしょうゆ		2.5	3	年間	1	
清酒(上撰)		1	1.2			和風だしの素(追加)		0.2	0.24	年間	5	おろししょうが		0.3	0.36			三温糖		1.8	2.16			
						かたくり粉(1kg)		3	3.6			三温糖		1	1.2			本みりん		2	2.4			
こめひじき		3	3.6			さんしょう(パウダー)		0.01	0.01			こいくちしょうゆ		1.3	1.56	年間	1	かたくり粉(1kg)		0.4	0.48			
サラダ油		0.2	0.24	学期	29	三温糖(追加分)		0.3	0.36			清酒(上撰)		1.5	1.8									
にんじん		7	8.4									グリーンピース(冷凍)		3	3.6			むきメークイン		40	48			
焼ちくわ(スライス)		7	8.4	年間	11	蒸し大豆		35	42			いり卵		25	30	年間	14	ミックスベジタブル(冷凍)		10	12			
むきえだまめ(冷凍)		5	6			かたくり粉(10kg)		2.4	2.88									チキンコンソメ		0.25	0.3	年間	6	
こいくちしょうゆ		0.9	1.08	年間	1	キャノーラ油		2	2.4			ごま油		0.2	0.24			焼塩(1kg)		0.01	0.01			
中ざら糖		0.8	0.96			粉末茶(揖斐)		0.3	0.36			せん切りごぼう		28	33.6			白こしょう		0.01	0.01			
清酒(上撰)		0.5	0.6			グラニュー糖		2.5	3			穀物酢		0.5	0.6									
本みりん		0.5	0.6			きな粉(大豆)		1.5	1.8			にんじん		10	12									
和風だしの素(追加)		0.1	0.12	年間	5	焼塩(封切)		0.01	0.01			つき蒟蒻		10	12									
三温糖(追加分)		0.1	0.12									三温糖		0.5	0.6									
だしパック(かつお)		0.3	0.36			にんじん		8	9.6			こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1							
						もやし(ベスト)		25	30			本みりん		0.5	0.6									
						キャベツ		12	14.4			和風だしの素(追加)		0.1	0.12	年間	5							
						こまつな		5	6			白ごま(いり)		0.8	0.96									
						塩昆布		0.7	0.84	学期	19													
						こいくちしょうゆ(追加分)		0.1	0.12	年間	1													
						プチドリッブ		0.15	0.18	学期	1													