

6月2日月曜日	
---------	--

日水曜日

6月2日月曜日					6月3日火曜日					6月4日水曜日					6月5日木曜日					6月6日金曜日				
牛乳 麦ごはん 中華トマト卵スープ 八宝菜 やさいゼリー					牛乳 一食うどん きつねうどんのつゆ 竹輪の磯辺揚げ 大根とツナの煮物					牛乳 麦ごはん かみなり汁 鶏肉のあんからめ もやしと人参のごま和え					牛乳 コッペパン クリームシチュー 鮭のカレーマヨ焼き 海藻サラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん 厚揚げの味噌汁 イカの照り焼き 五目きんぴら				
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		
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	0.5	0.6	学期	29	サラダ油	0.2	0.24	学期	29	冷凍豆腐	20	24	年間	16	ベーコン(スライス)	4	4.8	学期	26	ミニ絹厚揚げ(2g)	18	21.6	年間	15
ボークウィンナー(カット)	5	6	学期	28	鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	8	9.6			だいこん	20	24			にんじん	15	18			たまねぎ	18	21.6		
清酒(上撰)	1	1.2			清酒(上撰)	1	1.2			にんじん	10	12			むきたまねぎ	35	42			ねぎ	5	6		
チンゲン菜	8	9.6			かまぼこ(すり・伊勢)	10	12	年間	7	短冊錦鶏	7	8.4			むきメークイン	15	18			カットわかめ	0.5	0.6		
にんじん	7	8.4			にんじん	7	8.4			干し椎茸(スライス)	0.4	0.48			メークイン	15	18			豆味噌(赤)	4	4.8	学期	3
たまねぎ	10	12			ねぎ	5	6			ねぎ	5	6			ぶなしめじ(カット)	3	3.6			ミックス味噌	1.8	2.16	学期	4
ソテードオニオン	5	6			さがきごぼう	10	12			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			鉄分強化牛乳	35	42			だしパック(煮干)	5	6		
乾燥全卵(カキタマ)	1	1.2	学期	25	穀物酢	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	白こしょう	0.01	0.01							
トマト水煮ダイス	15	18			油揚げ(カット)	4	4.8			うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2	焼塩(1kg)	0.2	0.24			イカ切身(50g)	1切	0切		
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			本みりん	1	1.2			鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	イカ切身(60g)	0切	1切		
中華スープの素	0.3	0.36	年間	4	こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6	焼塩(1kg)	0.01	0.01			シチューミックス	6	7.2	学期	11	清酒(上撰)	1	1.2		
鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	だしパック(かつお)	6	7.2			米粉	1	1.2			おろししょうが	0.5	0.6		
焼塩(1kg)	0.01	0.01			うすくちしょうゆ	1	1.2	年間	2	ごま油	0.3	0.36			ハーブミックス	0.05	0.06			こいくちしょうゆ	2.6	3.12	年間	1
白こしょう	0.01	0.01			穀物酢	0.1	0.12													三温糖	2	2.4		
					本みりん	1	1.2			鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	35	42			しろさけ(40g)	1切	0切			穀物酢	0.1	0.12		
豚もも肉(平切)2cm幅	25	30			焼塩(1kg)	0.01	0.01			おろししょうが	0.5	0.6			しろさけ(50g)	0切	1切			本みりん	2	2.4		
サラダ油	0.5	0.6	学期	29	だしパック(かつお)	6	7.2			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	清酒(上撰)	1	1.2		
清酒(上撰)	1.4	1.68			かたくり粉(1kg)	2	2.4			かたくり粉(10kg)	4	4.8			清酒(上撰)	1	1.2			かたくり粉(1kg)	0.3	0.36		
おろししょうが	0.4	0.48			一味唐辛子	0.01	0.01			米粉	2	2.4			ﾌﾞﾗｯｸﾞﾗﾝ(あらびき)	0.02	0.02							
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1						キャノーラ油	3	3.6			ﾌｨｸﾞﾏｽﾞｰﾝ(ﾌｨｸﾞｸﾗ)	6	7.2	学期	13	せん切りごぼう	20	24		
たまねぎ	20	24			焼ちくわ(縦割り)年間	2本	3本	年間	27	ウスターソース(国産野菜)	2	2.4	学期	2	三温糖	0.5	0.6			にんじん	10	12		
はくさい	25	30			薄力粉(10kg)	3	3.6			三温糖	3	3.6			穀物酢	0.5	0.6			サラダ油	0.3	0.36	学期	29
にんじん	10	12			かたくり粉(10kg)	3	3.6			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	白ワイン	1	1.2			カットさやいんげん(冷凍)	2	2.4		
たけのこ水煮(千切り)	18	21.6			あおのり粉	0.2	0.3			中華スープの素	0.1	0.12	年間	4	カレー粉(SB)	0.1	0.12			平天(スライス・小)	8	9.6	年間	10
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	キャノーラ油	4	6			かたくり粉(1kg)	0.25	0.3								三温糖	0.7	0.84		
三温糖	0.3	0.36								ごま油	0.2	0.24			だいこん	40	48			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1
焼塩(1kg)追加	0.01	0.01			だいこん	50	60								きゅうり	4	4.8			本みりん	0.5	0.6		
中華スープの素	0.2	0.24	年間	4	にんじん	10	12			とうもろこし(冷凍)	6	7.2			とうもろこし(冷凍)	8	9.6			和風だしの素	0.05	0.06	年間	5
こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6	サラダ油	0.2	0.24	学期	29	もやし(ベスト)	36	43.2			海藻ミックス	0.4	0.48			白ごま(いり)	1	1.2		
鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7	ツナフレーク	5	6	年間	12	にんじん	10	12								一味唐辛子	0.01	0.01		
かたくり粉(1kg)	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	1	白ごま(いり)	1	1.2			減塩和風ドレッシング	4	0	年間	32	ごま油	0.2	0.24		
ごま油	0.2	0.24			中ざら糖	0.8	0.96			白ごま(すり)	1	1.2			減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間	32					
					清酒(上撰)	1	1.2			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1										
やさいゼリー(70g)	1個	1個	①		本みりん	1	1.2			和風だしの素	0.07	0.08	年間	5										
					だしパック(かつお)	0.3	0.36			本みりん	0.5	0.6												
					こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6	ブチドリップ	0.1	0.12	学期	1										

2025年06月01日～2025年06月30日

[材 料 表]

2 ページ

6月9日月曜日					6月10日火曜日					6月11日水曜日					6月12日木曜日					6月13日金曜日									
牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 豚丼の具 キャベツのゆかり昆布和え					牛乳 ソフト麺 ツナマトソース 大豆と小魚のごまがらめ ゆでとうもろこし					牛乳 麦ごはん 南瓜の味噌汁 鯖の梅ダレかけ 小松菜のごま和え					牛乳 食パン ジュリエンヌスーブ 鶏肉のレモンソースかけ ラタトゥイユ					牛乳 金魚飯 野菜コロッケ 切干大根の煮物 ヨーグルト									
															揚げ油3回目					揚げ油1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						
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		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		ソフト麺(230g)		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		0.8	1	学期	29		
																					鶏むね肉(皮なし)1.5cm角		14	16.8					
白玉麩		1	1.2	学期	21	ツナフレーク		20	24	年間	12	かぼちゃ角切り(2.0cm)		10	12		ベーコン(スライス)		4	4.8	学期	26	清酒(上撰)		1	1.3			
干し椎茸(スライス)		0.4	0.48			おろししょうが		0.3	0.36			たまねぎ		20	24		サラダ油		0.2	0.24	学期	29	焼塩(1kg)		0.01	0.01			
しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04			おろしにんにく		0.5	0.6			カットわかめ		0.4	0.48		むぎたまねぎ		25	30			にんじん		20	26			
えのきたけ(カット)		8	9.6			サラダ油		0.2	0.24	学期	29	油揚げ(カット)		2.5	3		にんじん		10	12			バリッシュ		2	2.6	③		
こいくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	1	たまねぎ		20	24			ねぎ		5	6		マッシュルーム水煮		4	4.8			干し椎茸(スライス)		0.4	0.52			
うすくちしょうゆ		0.6	0.72	年間	2	ソテードオニオン		10	12			麦みそ		2.8	3.36	学期	5	チキンコンソメ		0.6	0.72	年間	6	しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04		
本みりん		0.5	0.6			にんじん		15	18			豆味噌(赤)		3	3.6	学期	3	鶏だし(食塩無添加)		0.1	0.12	学期	7	油揚げ(カット)		3	3.9		
焼塩(1kg)		0.02	0.02			グリーンピース(冷凍)		0.2	0.24			だしパック(煮干)		5	6		焼塩(1kg)		0.02	0.02			本みりん		1	1.3			
だしパック(かつお)		5	6			ハヤシフレーク		5	6	学期	10						白こしょう		0.02	0.02			こいくちしょうゆ		2.8	3.36	年間	1	
根みつば		3	3.6			トマト水煮ダイス		30	36			サワラ(40g)		1切	0切								三温糖		2.3	2.76			
						トマトクチャップ(特級)		10	12	学期	12	サワラ(50g)		0切	1切		鶏むね肉(皮なし)1.5cm角		35	42			和風だしの素		0.5	0.65	年間	5	
豚もも肉(平切)2cm幅		38	45.6			トマトビューレ		8	9.6			清酒(上撰)		1	1.2		清酒(上撰)		1.5	2.25			こんぶだし(食塩無添加)		0.2	0.26	学期	6	
サラダ油		0.2	0.24	学期	29	ウスターソース(国産野菜)		2.5	3	学期	2	こいくちしょうゆ		2.5	3	年間	1	白こしょう		0.03	0.05								
清酒(上撰)		1	1.2			焼塩(1kg)		0.02	0.02			梅びしお		0.7	0.84	④	うすくちしょうゆ		0.3	0.36	年間	2	学校向け野菜コロッケ		1個	1個	⑤		
たまねぎ		30	36			ブロッコリー(あらびき)		0.02	0.02			本みりん		2.5	3		かたくり粉(10kg)		4	4.8			キャノーラ油		5	5			
かまぼこ(丸切・伊勢)		8	9.6	年間	7	チキンコンソメ		0.3	0.36	年間	6	三温糖		2	2.4		米粉		2	2.4									
しらたき		17	20.4			鶏だし(食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7	かたくり粉(1kg)		0.3	0.36		キャノーラ油		4	6			サラダ油		0.5	0.6	学期	29	
ななめ切りねぎ		8	9.6			こいくちしょうゆ		0.1	0.12	年間	1						こいくちしょうゆ		2.5	3	年間	1	切干しだいこん		4	4.8			
こいくちしょうゆ		1.5	1.8	年間	1	マッシュルーム水煮		3	3.6			こまつな		15	18		レモン果汁		2.5	3			にんじん		10	12			
中ざら糖		1.2	1.44			三温糖		0.5	0.6			もやし(バスト)		25	30		三温糖		3	4.5			平天(スライス・小)		7	8.4	年間	10	
清酒(上撰)		0.5	0.6			かたくり粉(1kg)		0.8	0.96			にんじん		10	12								カットさやいんげん(冷凍)		2	2.4			
本みりん		1.5	1.8			チリパウダー(SB)		0.02	0.02			こいくちしょうゆ		0.9	1.08	年間	1	なす(カット)		14	16.8			こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1
和風だしの素(追加)		0.15	0.18	年間	5	パプリカ(パウダー)		0.02	0.02			しいたけ旨味パウダー		0.02	0.02		ズッキーニ		15	18			鶏だし(食塩無添加)		0.1	0.12	学期	7	
しょうがみじん切り(白)		0.5	0.6			ハーブミックス		0.03	0.04			白ごま(すり)		0.5	0.6		たまねぎ		10	12			中ざら糖		0.65	0.78			
だしパック(かつお)		0.4	0.48									白ごま(いり)		1	1.2		ソテードオニオン		10	12			本みりん		0.5	0.6			
かたくり粉(1kg・追加)		1	1.2			ずいり大豆(国産)		8	9.6			和風だしの素		0.06	0.07	年間	5	黄パプリカ		5	6			和風だしの素		0.3	0.36	年間	5
						バリッシュ		4	4.8	③		本みりん		0.7	0.84		トマト水煮ダイス		20	24			ブチドリップ		0.1	0.12	学期	1	
キャベツ		10	12			こいくちしょうゆ		0.03	0.04	年間	1						白ワイン		0.5	0.6									
きゅうり		5	6			白ごま(いり)		1	1.2								オリーブオイル		1	1.2			コアコアプラス		1個	1個	⑥		
もやし(バスト)		25	30			あおりの粉		0.08	0.1								おろしにんにく		0.4	0.48									
ゆかり粉		0.2	0.24	②		三温糖		1	1.2								鶏だし(食塩無添加)		0.3	0.36	学期	7							
塩昆布		0.5	0.6	学期	19	本みりん		1.5	1.8								焼塩(1kg)		0.02	0.02									
焼塩(1kg)追加		0.01	0.01			清酒(上撰)		1.5	1.8								ブロッコリー(あらびき)		0.02	0.02									
ブチドリップ		0.15	0.18	学期	1												三温糖(追加分)		0.2	0.24									
						とうもろこし(3cm)		1個	0個								チリパウダー(SB)		0.01	0.01									
						とうもろこし(5cm)		0個	1個								パプリカ(パウダー)		0.02	0.02									
						焼塩(封切)		0.1	0.12								ハーブミックス		0.03	0.04									
						食塩(5kg)下ゆで用		1	1.2																				

2025年06月01日~2025年06月30日

[材料表]

3 ページ

6月16日月曜日					6月17日火曜日					6月18日水曜日					6月19日木曜日					6月20日金曜日									
牛乳 麦ごはん 春雨スープ 焼きギョウザ 麻婆なす					牛乳 チーズ（1食用） 小型コッペパン スバグッティナポリタン オムレツ 豆サラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 根菜汁 厚揚げの甘味噌がけ 小松菜としめじの煮浸し					牛乳 米粉入り食パン キャロットポタージュ ハンバーグのケチャップソース ひじきサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん すいとん汁 焼き鰯 野菜の煮物 梅干し									
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						
麦ご飯(小)		1食	0食		小型普通コッペパン		1個	0個	年間	19	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(小)		1食	0食				
麦ご飯(中)		0食	1食		小型普通コッペパン		0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)		0食	1食		米粉入り食パン		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	ゆでスバグティ		70	84	年間	17	にんじん		10	12		ベーコン(スライス)		4	4.8	学期	26	すいとん		20	24	⑦		
ベーコン(スライス)		4	4.8	学期	26	サラダ油		1	1.2	学期	29	油揚げ(カット)		3	3.6		サラダ油		0.5	0.6	学期	29	しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04			
春雨（マロニー）		3	3.6	学期	20	おろしにんにく		0.5	0.6			ささがきごぼう		7	8.4		焼塩(1kg)		0.01	0.01			だいこん		25	30			
にんじん		10	12			豚もも挽肉		14	16.8			穀物酢		0.5	0.6		白こしょう		0.01	0.01			にんじん		10	12			
もやし(バスト)		15	18			清酒(上撰)		0.5	0.6			冷凍豆腐		15	18	年間	16	たまねぎ		20	24			こまつな		5	6		
ねぎ		5	6			たまねぎ		20	24			だいこん		10	12			ソテードオニオン		8	9.6			油揚げ(カット)		3	3.6		
焼塩(1kg)		0.02	0.02			むきたまねぎ		20	24			小口切りねぎ		4	4.8			にんじんペースト		20	24			こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1
白こしょう		0.02	0.02			にんじん		10	12			こいくちしょうゆ		1.4	1.68	年間	1	にんじん		10	12			うすくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	2
中華スープの素		0.4	0.48	年間	4	マッシュルーム水煮		5	6			うすくちしょうゆ		0.7	0.84	年間	2	三温糖		0.2	0.24			こんぶだし（食塩無添加）		0.1	0.12	学期	6
こんぶだし（食塩無添加）		0.1	0.12	学期	6	トマトピューレ		13	15.6			焼塩(1kg)		0.02	0.02			チキンコンソメ		0.3	0.36	年間	6	清酒(上撰)		1	1.2		
こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1	トマトケチャップ（特級）		10	12	年間	12	こんぶだし（食塩無添加）		0.1	0.12	学期	6	鶏だし（食塩無添加）		0.2	0.24	学期	7	焼塩(1kg)		0.01	0.01		
ごま油		0.2	0.24			チキンコンソメ		0.3	0.36	年間	6	だしバック(かつお)		6	7.2			鉄分強化牛乳		35	42			だしバック(かつお)		6	7.2		
						鶏だし（食塩無添加）		0.1	0.12	学期	7							シチューミックス		5	6	学期	11						
ギョーザ(18g)年間		2個	0個	年間	21	ウスターソース(国産野菜)		1.5	1.8	学期	2	厚揚げ(50g)年間		1個	0個			米粉		2	2.4			丸干しエワシ（20g）		1尾	0尾		
ギョーザ(28g)年間		0個	2個	年間	21	三温糖		0.3	0.36			厚揚げ(70g)年間		0個	1個									丸干しエワシ（30g）		0尾	1尾		
						こいくちしょうゆ(追加分)		0.2	0.24	年間	1	豚もも挽肉		5	6			鶏と豚のハバーク(60g)年間		1個	0個	年間	20	清酒(上撰)		1	1.2		
なす(カット)		30	36			焼塩(1kg)		0.01	0.01			テンメンジャン		2	2.4	学期	17	鶏と豚のハバーク(80g)年間		0個	1個	年間	20						
にんじん		7	8.4			白こしょう		0.02	0.02			はちみつ		1	1.2			サラダ油		0.05	0.06	学期	29	サラダ油		0.3	0.36	学期	29
にら		3	3.6			チリパウダー(SB)		0.02	0.02			三温糖		3	3.6			トマトケチャップ（特級）		1	1.2	学期	12	洗いごぼう		8	9.6		
サラダ油		0.5	0.6	学期	29	パプリカ（パウダー）		0.02	0.02			こいくちしょうゆ		2	2.4	年間	1	トマトピューレ		5	6			穀物酢		0.2	0.24		
おろしにんにく		0.3	0.36			ハーブミックス		0.01	0.01			清酒(上撰)		1	1.2			三温糖		2	2.4			にんじん		10	12		
おろししょうが		0.1	0.12									おろししょうが		0.5	0.6			ウスターソース(国産野菜)		2	2.4	学期	2	つき茹蕎麦		10	12		
豚もも挽肉		15	18			Fe・Caﾌﾟﾚﾝｼﾞﾝｸﾞ(40g)年間		1個	0個	年間	24	ごま油		0.2	0.24			チリパウダー(SB)		0.01	0.01			平天(スライス・小)		10	12	年間	10
焼塩(1kg)		0.01	0.01			Fe・Caﾌﾟﾚﾝｼﾞﾝｸﾞ(50g)年間		0個	1個	年間	24	かたくり粉(1kg)		0.3	0.36			こいくちしょうゆ		0.1	0.12	年間	1	カットさやいんげん(冷凍)		2	2.4		
こいくちしょうゆ		0.5	0.6	年間	1													かたくり粉(1kg)		3	3.6			中ざら糖		0.7	0.84		
清酒(上撰)		1.5	1.8			にんじん		10	12			こまつな		15	18									こいくちしょうゆ		0.8	0.96	年間	1
豆味噌（赤）		2	2.4	学期	3	きゅうり		8	9.6			もやし(バスト)		10	12			キャベツ		30	36			本みりん		0.5	0.6		
三温糖		1.5	1.8			とうもろこし(冷凍)		5	6			平天(スライス・小)		9	10.8	年間	10	きゅうり		4	4.8			穀物酢		0.3	0.36		
トウバンジャン		0.03	0.04	学期	15	蒸し大豆		10	12			にんじん		10	12			とうもろこし(冷凍)		4	4.8			清酒(上撰)		1	1.2		
中華スープの素		0.2	0.24	年間	4	むきえだまめ(冷凍)		5	6			ぶなしめじ(カット)		6	7.2			こめひじき		0.3	0.36			だしバック(かつお)		0.3	0.36		
かたくり粉(1kg)		0.5	0.6									こいくちしょうゆ		1	1.2	年間	1												
ごま油		0.5	0.6			香りごまドレッシング		4	0	年間	29	三温糖		0.3	0.36			減塩和風ドレッシング		4	0	年間	32	梅干個包装		1個	1個	⑧	
さんしょう（パウダー）		0.01	0.01			香りごまドレッシング		0	4.8	年間	29	本みりん		0.7	0.84			減塩和風ドレッシング		0	4.8	年間	32						
														0.3	0.36														
						型抜きチーズ(15g)		1個	1個	年間	38	和風だしの素(追加)		0.01	0.01	年間	5												
												ブチドリップ		0.1	0.12	学期	1												

6月23日月曜日					6月24日火曜日					6月25日水曜日					6月26日木曜日					6月27日金曜日				
牛乳 麦ごはん かみかみカレー コールスローサラダ コールスロードレッシング ゴールドキウイ					牛乳 中華麺 醤油ラーメンのスープ エビシユウマイ もやしと小松菜のナムル					牛乳 麦ごはん 豆腐の味噌汁 ミンチと玉子のそぼろ ひじきの炒め煮					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 コーンもやし					牛乳 スタミナチャーハン キビナゴの唐揚げ 中華サラダ 塩中華ドレッシング はちみつレモンゼリー				
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)					牛乳(206g)				
麦ご飯(小)					蒸し中華麺(7-9) 160g					麦ご飯(小)					黒糖コッペパン					アルファ化米				
麦ご飯(中)					蒸し中華麺(7-9) 200g					麦ご飯(中)					黒糖コッペパン					サラダ油				
																				清酒(上撰)				
豚もも肉(角切) 1.5cm角					焼き豚(カット)					だいこん					ベーコン(スライス)					豚もも焼肉				
赤ワイン					サラダ油					冷凍豆腐					サラダ油					おろしにんにく				
サラダ油					おろしにんにく					油揚げ(カット)					にんじん					ミックスベジタブル(冷凍)				
おろしにんにく					清酒(上撰)					もずく(乾燥)					たまねぎ					たまねぎ				
おろししょうが					にんじん					ねぎ					むきメークイン					にら				
焼塩(1kg)					もやし(ベスト)					豆味噌(赤)					メークイン					こいくちしょうゆ				
白こしょう					味付けメンマ					ミックス味噌					チキンコンソメ					焼塩(1kg)				
たまねぎ					こいくちしょうゆ					だしパック(煮干)										中華スープの素				
ソテードオニオン					白こしょう										こんぶだし(食塩無添加)					鶏だし(食塩無添加)				
さがきごぼう					中華スープの素					サラダ油					焼塩(1kg)					ﾌﾞﾗｯｸﾊﾟｯﾊﾟｰ(あらびき)				
穀物酢					鶏だし(食塩無添加)					合挽肉(豚:鶏=2:1)					ﾌﾞﾗｯｸﾊﾟｯﾊﾟｰ(あらびき)					しょうがみじん切り(白)				
にんじん					だしパック(煮干)					おろししょうが					ﾊｾﾘ(乾)					三温糖				
むきメークイン					焼塩(1kg)追加					三温糖										ごま油				
メークイン					ねぎ					こいくちしょうゆ					国産野菜と鶏肉のﾐｰﾄﾞﾊﾞｰﾙ					㊟				
ブルーベリー					白こしょう					清酒(上撰)					おろしにんにく					きびなご粉付き(澱粉・塩)				
トマトケチャップ(特級)										グリーンピース(冷凍)					おろししょうが					キャノーラ油				
ウスターソース(国産野菜)					えびしゅうまい(18g)年間					いり卵					サラダ油									
鶏だし(食塩無添加)					えびしゅうまい(30g)年間										ソテードオニオン					だいこん				
ｶｰﾌｰﾙｸ SBとろける給食用										こめひじき					マッシュルーム水煮					にんじん				
ｶｰﾌｰﾙｸ SBﾌｳﾙｸﾞ ｾﾌﾘｰ					こまつな					サラダ油					トマトピューレ					チンゲン菜				
カレー粉(SB)					もやし(ベスト)					にんじん					トマトケチャップ(特級)					とうもろこし(冷凍)				
クミン(パウダー)					にんじん					焼ちくわ(スライス)					ウスターソース(国産野菜)									
ナツメグ(パウダー)					ごま油					こいくちしょうゆ					赤ワイン					塩中華ドレッシング				
チリパウダー(SB)					おろしにんにく					中ざら糖					チリパウダー(SB)									
					おろししょうが					清酒(上撰)					ﾊﾌﾘｶ(パウダー)					はちみつﾄﾚﾝﾃﾞﾘｰ-Vc・食塩				
キャベツ					こいくちしょうゆ					本みりん					鶏だし(食塩無添加)					Rはちみつﾄﾚﾝﾃﾞﾘｰ-Fe				
もやし(ベスト)					三温糖					和風だしの素					三温糖									
とうもろこし(冷凍)					中華スープの素					白ごま(いり)					こいくちしょうゆ									
					トウバンジャン					白ごま(すり)					焼塩(1kg)									
コールスロードレッシング					白ごま(いり)										かたくり粉(1kg)									
コールスロードレッシング					ﾌﾞﾁﾄﾘｯﾌﾟ																			
															もやし(ベスト)									
ゴールドキウイ(40g)															とうもろこし(冷凍)									
ゴールドキウイ(50g)															チキンコンソメ					年間 6				
															焼塩(1kg)									
															ﾌﾞﾗｯｸﾊﾟｯﾊﾟｰ(あらびき)									
															ﾌﾞﾁﾄﾘｯﾌﾟ					学期 1				

6月30日月曜日																								
牛乳 麦ごはん ワントンスープ 酢豚 パイナップル																								
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							
牛乳(206g)	1本	1本																						
麦ご飯(小)	1食	0食																						
麦ご飯(中)	0食	1食																						
ワントンの皮	8	10	学期	22																				
にんじん	10	12																						
ねぎ	5	6																						
もやし(ベスト)	15	18																						
チキンささみ水煮(塩)	5	6																						
焼塩(1kg)	0.01	0.01																						
白こしょう	0.01	0.01																						
中華スープの素	0.3	0.36	年間	4																				
こんぶだし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	6																				
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1																				
サラダ油	0.2	0.24	学期	29																				
豚もも肉(角切)1.5cm角	35	42																						
清酒(上撰)	1	1.2																						
おろししょうが	0.5	0.6																						
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1																				
かたくり粉(10kg)	4	4.8																						
米粉	1	1.2																						
キャノーラ油	3	3.6																						
サラダ油	0.3	0.36	学期	29																				
にんじん	10	12																						
たまねぎ	20	24																						
むきたまねぎ	15	18																						
青ピーマン(半月)	3	3.6																						
たけのこ(短冊)	15	18																						
干し椎茸(スライス)	0.5	0.6																						
中華スープの素	0.15	0.18	年間	4																				
鶏だし(食塩無添加)	0.1	0.12	学期	7																				
トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期	12																				
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1																				
穀物酢	1	1.2																						
黒酢	0.5	0.6																						
三温糖	1	1.2																						
焼塩(1kg)	0.01	0.01																						
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36																						
カットパイン(40g)	1個	0個																						
カットパイン(50g)	0個	1個																						