

4月9日火曜日				4月10日水曜日				4月11日木曜日				4月12日金曜日				4月15日月曜日							
牛乳 うどん わかめうどんのつゆ ササミのたれかけ 小松菜としめじの煮浸し ぶどうゼリー(小) お祝いゼリー(中) <b>揚げ油1回目</b>				牛乳 麦ごはん 麩のすまし汁 厚揚げの肉味噌かけ 菜の花和え お祝いゼリー(特支)				牛乳 食パン 春キャベツスープ ハンバーグのチャップソース 海藻サラダ 青じそドレッシング スライスチーズ(中・特支) ミルク(コーヒー)				牛乳 チキンライス 白身魚フライ アスパラソテー ミルクプリン <b>揚げ油2回目</b>				牛乳 麦ごはん ポークカレー ほうれん草のソテー お祝いゼリー(小) ぶどうゼリー(中・特支)							
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					
小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号	小学校	中学校	配合表番号			
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			
ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	33		麦ご飯(小)	1食	0食				食パン	1個	0個	年間	34		アルファ化米	60	78			
ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	33		麦ご飯(中)	0食	1食				食パン	0個	1個	普通パン			サラダ油	0.3	0.39	学期	3	
																		鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	15	19.5			
カットわかめ	0.5	0.6				白玉麩	1	1.2	年間	19		ベーコン(スライス)	5	6	年間	26		マッシュルーム水煮	8	9.6			
鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	10	12				干し椎茸(スライス)	0.5	0.6				サラダ油	0.2	0.24	学期	3		ミックスベジタブル(冷凍)	10	13			
清酒(上撰)	1	1.2				たまねぎ	20	24				たまねぎ	20	24				たまねぎ	25	32.5			
にんじん	7	8.4				にんじん	10	12				にんじん	7	8.4				チキンコンソメ	1	1.3	年間	10	
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04				えのきたけ(カット)	5	6				キャベツ	13	15.6				白こしょう	0.02	0.03			
ささがきごぼう	10	12				こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1		チキンコンソメ	1	1.2	年間	10		チリパウダー(SB)	0.02	0.03			
穀物酢	0.5	0.6				うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2		焼塩(1kg)	0.02	0.02				トマトケチャップ	6	7.8	学期	6	
ななめ切りねぎ	10	12				本みりん	0.5	0.6				白こしょう	0.01	0.01				トマトジュース	20	24			
かまぼこ(炙り・伊予)	10	12	年間	21		焼塩(1kg)	0.02	0.02										白ワイン	1	1.3			
油揚げ(カット)	5	6				しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04				鶏豚ハンバーグ(60g)年間	1個	0個	年間	35							
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1		こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2		鶏豚ハンバーグ(80g)年間	0個	1個	年間	35		ホキフライ(40g)年間	1個	0個	年間	41	
うすくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	2		だしパック(かつお)	6	7.2				サラダ油	0.05	0.06	学期	3		ホキフライ(50g)年間	0個	1個	年間	41	
本みりん	1	1.2				ねぎ	5	6				たまねぎ	3	3.6				キャノーラ油	4	5			
焼塩(1kg)	0.01	0.01										トマトケチャップ	3	3.6	学期	6							
こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2		厚揚げ(50g)年間	1個	0個				三温糖	1.5	1.8				サラダ油	0.2	0.24	学期	3	
だしパック(かつお)	6	7.2				厚揚げ(70g)年間	0個	1個				ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	7		ベーコン(スライス)	5	6	年間	26	
かたくり粉(1kg)	2	2.4				赤味噌	4	4.8	年間	3		トマトピューレ	5	6				アスパラガス(冷凍)	10	12			
						豚もも挽肉	5	6				コーンスターチ	0.2	0.24				キャベツ	25	30			
鶏ササミ(40g)	1本	0本				中ざら糖	3	3.6										とうもろこし(冷凍)	10	12			
鶏ササミ(60g)	0本	1本				清酒(上撰)	1.5	1.8				だいこん	35	42				チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	10	
清酒(上撰)	1.5	2.25				本みりん	1.5	1.8				きゅうり	5	6				焼塩(1kg)	0.01	0.01			
白こしょう	0.03	0.05				おろししょうが	0.5	0.6				とうもろこし(冷凍)	10	12				白こしょう	0.01	0.01			
かたくり粉(25kg)	3	4.5				かたくり粉(1kg)	0.3	0.36				海藻ミックス	0.5	0.6				プチドリップ	0.15	0.18	年間	11	
米粉	2	2.4																					
キャノーラ油	4	6				なばな(冷凍)	15	18				ハオイル青じそドレッシング	5	6	年間	46		ミルクプリン	1個	1個	④		
こいくちしょうゆ	2.5	3	年間	1		もやし(ベスト)	15	18															
本みりん	1	1.2				とうもろこし(冷凍)	10	12				スライスチーズ(FeCa・20g)	0枚	1枚	年間	54							
三温糖	1.5	1.8				にんじん	13	15.6															
						こいくちしょうゆ	0.8	0.96	年間	1		ミルク(コーヒー)	1本	1本	③								
こまつな	15	18				こいくちしょうゆ(追加分)	0.2	0.24	年間	1													
もやし(ベスト)	10	12				和風だしの素	0.1	0.12	年間	9													
にんじん	15	18				本みりん	0.5	0.6															
ぶなしめじ(カット)	10	12				プチドリップ	0.15	0.18	年間	11													
和風だしの素	0.1	0.12	年間	9																			
こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1		お祝いいちごゼリー(特支)	0個	1個	②														
本みりん	1	1.2																					
鯉節(破碎)	1	1.2																					
プチドリップ	0.15	0.18	年間	11																			
ぶどうゼリー	1個	0個	①																				
お祝いいちごゼリー	0個	1個	②																				

4月16日火曜日					4月17日水曜日					4月18日木曜日					4月19日金曜日					4月22日月曜日						
牛乳 中華麺 しょうゆラーメンのスープ 春巻 切干大根のごまナムル					牛乳 麦ごはん 厚揚げとじゃが芋の味噌汁 鶏肉の照り焼き ひじきの炒め煮					牛乳 コッペパン コーンクリームスープ イカのハーブ焼き 春キャベツのサラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん 春のかすみ汁 鯖の若草焼き たけのこの煮物 美生柑					牛乳 麦ごはん ワンタンスープ 八宝菜 パイナップル						
正味量					正味量					正味量					正味量											
材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号		材料名	小学校	中学校	配合表番号			
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				
蒸し中華麺(5-刈)160g	1袋	0袋	年間	33	麦ご飯(小)	1食	0食			コッペパン	1個	0個	年間	34	麦ご飯(小)	1食	0食			麦ご飯(小)	1食	0食				
蒸し中華麺(5-刈)200g	0袋	1袋	年間	33	麦ご飯(中)	0食	1食			コッペパン	0個	1個	普通パン		麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食				
焼き豚(カット)	10	12	年間	27	ミニ絹厚揚げ(2g)	20	24	年間	29	サラダ油	0.3	0.36	学期	3	季節のかまぼこ(桜)	10	12		⑥	ワンタンの皮	10	12		⑦		
サラダ油	0.2	0.24	学期	3	じゃがいも(むぎ)	20	24			たまねぎ	25	30			にんじん	10	12			にんじん	10	12				
おろしにんにく	0.3	0.36			たまねぎ	20	24			ソテードオニオン	5	6			冷凍湯葉(角ゆば)	3	3.6	年間	31	もやし(ベスト)	15	18				
清酒(上撰)	1	1.2			ねぎ	5	6			ユツリムズブの素	7	8.4		⑤	干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			焼き豚(カット)	8	9.6	年間	27		
にんじん	10	12			カットわかめ	0.5	0.6			とうもろこし(冷凍)	10	12			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			白こしょう	0.01	0.01				
なると(白巻かまぼこスライス)	10	12	年間	22	赤味噌	2	2.4	年間	3	クリームコーン(冷凍)	32	38.4			根みつば	3	3.6			中華スープの素	0.3	0.36	学期	1		
もやし(ベスト)	10	12			ミックスマ味噌(赤+白)	4	4.8	年間	4	鉄分強化牛乳	35	42			こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1		
味付けメンマ	10	12	学期	8	だしパック(煮干)	5	6			チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	10	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2	焼塩(1kg)追加	0.01	0.01				
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1					白こしょう	0.01	0.01			本みりん	0.5	0.6			チキンコンソメ(追加分)	0.1	0.12	年間	10			
白こしょう	0.02	0.02			鶏もも肉(皮付き)50g	1切	0切			焼塩(1kg)	0.03	0.04			焼塩(1kg)	0.01	0.01			ななめ切りねぎ	5	6				
中華スープの素	0.13	0.16	学期	1	鶏もも肉(皮付き)60g	0切	1切							こんぶだし(追加)	0.1	0.12	学期	2	カットわかめ	0.5	0.6					
焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	イカ切身(50g)	1切	0切			だしパック(かつお)	6	7.2			ごま油	0.5	0.6				
チキンコンソメ(追加分)	0.01	0.01	年間	10	本みりん	1	1.2			イカ切身(60g)	0切	1切														
だしパック(煮干)	5	6			清酒(上撰)	1	1.2			うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2	サワラ(50g)	1切	0切			豚もも肉(平切)2cm幅	35	42				
ねぎ	5	6							おろしにんにく	0.5	0.6			サワラ(60g)	0切	1切			ごま油	0.5	0.6					
					こめひじき	3	3.6			オリーブオイル	0.5	0.6			清酒(上撰)	1	1.2			清酒(上撰)	1	1.2				
春巻(35g)	1個	0個	学期	12	サラダ油	0.2	0.24	学期	3	ハーブミックス	0.05	0.06			焼塩(1kg)	0.2	0.24			おろししょうが	0.4	0.48				
春巻(50g)	0個	1個	学期	12	にんじん	7	8.4			パセリ(乾)	0.01	0.01			川イグ マヨネーズ(イググア)	5	6	学期	7	こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1		
キャノーラ油	3	3.6			焼ちくわ(スライス)	7	8.4	年間	21					清酒(上撰)	1	1.2			たまねぎ	30	36					
					むきえだまめ(冷凍)	5	6			キャベツ	25	30			粉末茶(損斐)	0.05	0.06			はくさい	20	24				
切干しだいこん	3	3.6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1	きゅうり	5	6							にんじん	7	8.4					
にんじん	10	12			中ざら糖	0.8	0.96			にんじん	12	14.4			サラダ油	0.2	0.24	学期	3	たけのこ(短冊)	15	18				
きゅうり	3	3.6			清酒(上撰)	0.5	0.6			むきえだまめ(冷凍)	8	9.6			鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	10	12			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1		
ライトツナフレーク	10	12	学期	10	本みりん	0.5	0.6							洗いごぼう	10	12			三温糖	0.3	0.36					
ごま油	0.4	0.48			和風だしの素	0.05	0.06	年間	9	香りごまドレッシング	4	0	年間	44	穀物酢	0.2	0.24			焼塩(1kg)追加	0.01	0.01				
おろしにんにく	0.2	0.24			だしパック(煮干)	0.1	0.12			香りごまドレッシング	0	4.8	年間	44	たけのこ(ゆで)	13	15.6			中華スープの素	0.15	0.18	学期	1		
コチジャン	0.05	0.06	年間	16	プチドリッ	0.1	0.12	年間	11					にんじん	10	12			チキンコンソメ(追加分)	0.05	0.06	年間	10			
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1									角切り蒟蒻(小)	10	12			かたくり粉(1kg)	1	1.2						
中華スープの素	0.05	0.06	学期	1									中ざら糖	0.5	0.6											
三温糖	0.4	0.48											こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	カットパイ(40g)	1個	0個						
白ごま(すり)	1	1.2											本みりん	1	1.2			カットパイ(50g)	0個	1個						
プチドリッ	0.15	0.18	年間	11									清酒(上撰)	0.5	0.6											
													和風だしの素	0.1	0.12	年間	9									
													さやえんどう(冷凍)	3	3.6											
													だしパック(かつお)	0.1	0.12											
													プチドリッ	0.15	0.18	年間	11									

