様式Ｉ

調理場名　　粟屋学校給食共同調理場

６月２０日（月）		６月２１日（火）		６月２２日（水）		６月２３日（木）		６月２４日（金）	
パインパン みそラーメン フレンチサラダ 牛乳		麦ごはん しまなみ海道丸ごとマリネ マカロニスープ 牛乳		ごはん 雷豆腐 じゃコーンサラダ 牛乳		（麦ごはん） コロコロ野菜カレー ツナのごまサラダ メロン 牛乳		麦ごはん 鶏肉のスタミナ焼き かおり和え なめこ汁 牛乳	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
基準パン	45	米	69	米	74	米	69	米	69
砂糖（パン）	2.5	もち麦	5			もち麦	5	もち麦	5
マーガリン（パン）	5			冷凍豆腐	70				
卵（パン）	5	小いわしの唐揚げ	55	豚ミンチ	20	豚もも肉	16	鶏もも肉	60
生イースト（パン）	2	揚げ油	5	たまねぎ	22	じゃがいも	43	おろしにんにく	0.7
乾燥パインアップル（パン）	20	たまねぎ	35	にんじん	8	たまねぎ	30	おろししょうが	0.5
		ピーマン	7	ねぎ	3.1	だいこん	14	塩	0.3
冷凍中華麺	70	にんじん	6	むきえだまめ	18	ごぼう	10	こしょう	0.02
豚もも肉	15	三温糖	1	乾しいたけ	1.5	にんじん	9.3	酒	1.2
たまねぎ	26	みりん	1	おろししょうが	0.5	そのまんま大豆	18	みりん	0.6
もやし	27	酢	4	おろしにんにく	0.5	おろしにんにく	0.5	濃口醤油	0.8
にんじん	3	薄口醤油	0.7	ごま油	1.3	おろししょうが	0.5	白ごま	2
ねぎ	3	レモン果汁	1.3	コンソメ	0.8	サラダ油	1		
こまつな冷凍	8			塩	0.3	カレールウ	15	キャベツ	35
ホールコーン冷凍	10	キャベツ	15	濃口醤油	3.5	ウスターソース	1	きゅうり	15
おろしにんにく	0.8	たまねぎ	15	水	30	ケチャップ	1	かおり	0.5
赤みそ	4	だいこん	10	でん粉	1	水	120		
みそ	2.5	にんじん	5					豆腐	30
チリパウダー	0.02	さやいんげん冷凍	8	ちりめん	3.5	キャベツ	39	たまねぎ	20
中華だし	1.2	ABCマカロニ	8	酒	0.7	にんじん	5	にんじん	8
ごま油	0.8	コンソメ	1.7	キャベツ	23	きゅうり	18	なめこ水煮	15
水	130	塩	0.2	にんじん	5	まぐろ油漬け	9	カットわかめ	0.5
		こしょう	0.02	こまつな冷凍	16	三温糖	1.5	ねぎ	4
チキンハム	8.5	水	140	ホールコーン冷凍	18	薄口醤油	1.5	塩	0.2
キャベツ	24			三温糖	0.5	酢	2	こしょう	0.02
にんじん	5			塩	0.2	ごま油	1	中華だし	1
こまつな冷凍	20			こしょう	0.02	すりごま	3.2	薄口醤油	2
ホールコーン冷凍	10			薄口醤油	1			水	140
三温糖	0.5			酢	1.5	メロン	140		
塩	0.2			サラダ油	1.3				
こしょう	0.02								
薄口醤油	1.5								
酢	1.5								
サラダ油	1								