様式Ⅰ　　調理場名　三次学校給食共同調理場

6月　6日(月)		6月　7日(火)		6月　8日(水)		6月　9日(木)		6月　10日(金)	
ごはん 麻婆厚揚げ 米粉麺バンサンスー 牛乳		ごはん ちくわの米っこ揚げ キャベツのお浸し カレースープ 牛乳		ごはん 高野豆腐の卵とじ こまつなの和え物 くだもの 牛乳		磯香ごはん 相性汁 牛乳		コッペパン チャンポン麺 レモン和え 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
米	65	米	65	米	65	米	60	基準パン	55
もち麦	6	もち麦	5	もち麦	5	もち麦	5		
						薄口醤油	2	スパゲティ	18
豚ミンチ	15	焼きちくわ	49	高野豆腐	9	だし昆布	3	豚もも肉	8
厚揚げ	50	米粉	10	鶏もも肉	8			サラダ油	0.8
ゆでだいず	10	水	5	乾しいたけ	1	鶏もも肉	20	キャベツ	25
たけのこ水煮	10	あおのり粉	0.5	たまねぎ	32	サラダ油	1	たまねぎ	15
にんじん	12	油	3	にんじん	10	ごぼう	10	にんじん	8
乾しいたけ	1			じゃがいも	40	にんじん	10	サリナス	20
たまねぎ	20	キャベツ	30	たまご	25	だいこん	10	ホールコーン冷凍	8
ねぎ	5	こまつな	10	さやいんげん	5	ゆでだいず	5	うずら卵	20
にんにく	0.4	カットわかめ	0.6	サラダ油	1	油揚げ	3	きくらげ	0.8
しょうが	0.6	まぐろ水煮	8	黒砂糖	2	さつま揚げ	10	ねぎ	5
ごま油	1	黒砂糖	0.6	濃口醤油	2.3	ほしひじき	2	チキンスープ	10
赤みそ	7	薄口醤油	0.8	酒	1	えだまめ	3	塩	0.05
濃口醤油	0.8			みりん	1	黒砂糖	1.2	こしょう	0.02
砂糖	0.4	だしいりこ	4	薄口醤油	1.2	濃口醤油	2	コンソメ	1
中華スープ	0.8	水	100	塩	0.15	みりん	1	水	110
トウバンジャン	0.01	豚もも肉	10	水	40				
水	30	たまねぎ	30			だしいりこ	3	チキンハム	8
でん粉	4	にんじん	10	こまつな	10	水	80	きゅうり	20
		じゃがいも	35	キャベツ	25	さつまいも冷凍	30	じゃがいも	35
米粉麺	8	セロリー	3	にんじん	5	にんじん	10	にんじん	5
きゅうり	5	ホールコーン冷凍	8	まぐろ水煮	8	たまねぎ	30	ゆでだいず	10
にんじん	5	きくらげ	0.4	砂糖	0.5	米粉麺	10	ちりめん	3
キャベツ	20	マカロニ	6	薄口醤油	1.5	白生地	30	こまつな	5
だいこん	10	ねぎ	5	すりごま	4	ねぎ	5	砂糖	1
きくらげ	0.6	コンソメ	1.2			みそ	8	薄口醤油	1.2
金糸卵	5	塩	0.05	なつみかん	60	白みそ	2	レモン果汁	3
蒸しささみ	5	こしょう	0.02			調理乳	30	米酢	1
薄口醤油	1	カレー粉	0.02						
砂糖	1.5								
米酢	2.7								
塩	0.02								
ごま油	1								
すりごま	4								