様式Ｉ　　調理場名　　田幸学校給食共同調理場

6月13日(月)		6月14日(火)		6月15日(水)		6月16日(木)		6月17日(金)	
ごはん 豚肉とこんにゃくのピリ辛炒め 春雨スープ 牛乳		ミートソーススパゲティ ごまドレサラダ 牛乳		ごはん 筑前煮 ブロッコリーのじゃこ和え 牛乳		ごはん ほきの野菜あんかけ じゃがいものみそ汁 牛乳		カレーライス グリーンサラダ 牛乳	
米	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米	70	スパゲティ	55	米	70	米	70	米	70
麦	2	オリーブオイル	2	麦	2	麦	2	麦	2
強化米	0.1	豚ミンチ	30	強化米	0.1	強化米	0.1	強化米	0.1
		たまねぎ	60						
豚もも肉	30	にんじん	10	鶏むね肉	25	ホキ	50	鶏むね肉	20
にんじん	10	サラダ油	1	さつま揚げ	15	米粉	3	じゃがいも	40
ちぎりこんにゃく	30	コンソメゴールド	1.3	だいこん	30	でん粉	2	にんじん	10
ごぼう冷凍	7	ケチャップ	14	れんこん	10	油	4	たまねぎ	40
ピーマン	10	トマトピューレー	5	さといも冷凍	18	たまねぎ	20	ぶなしめじ	10
キャベツ	20	塩	0.2	ちぎりこんにゃく	20	にんじん	8	にんにく	0.2
たまねぎ	20	でん粉	1	にんじん	10	乾しいたけ	0.8	しょうが	0.2
しょうが	1			乾しいたけ	0.5	ピーマン	5	サラダ油	0.6
サラダ油	1	チキンハム	5	きぬさや	5	濃口醤油	3	カレールウ	14
酒	1	キャベツ	35	サラダ油	1	みりん	2	ウスターソース	1
砂糖	1.8	ホールコーン冷凍	5	濃口醤油	3.3	酒	1.1	お好みソース	1
濃口醤油	3.6	きゅうり	10	砂糖	2.4	塩	0.2	水	110
中華だし	0.6	にんじん	5	酒	0.7	でん粉	1.2		
トウバンジャン	0.08	白ごま	2	みりん	0.4	だし汁	30	キャベツ	35
ごま油	2	薄口醤油	2.1	削り節	0.8			きゅうり	6
		サラダ油	0.9	水	30	じゃがいも	20	ブロッコリー冷凍	7
はるさめ	5	砂糖	1.2			たまねぎ	20	にんじん	5
もやし	20	塩	0.1	ブロッコリー冷凍	14	にんじん	10	ホールコーン冷凍	4
にんじん	7	米酢	1.8	キャベツ	40	えのきたけ	10	まぐろ水煮	7
えのきたけ	5			にんじん	7	油揚げ	3	砂糖	0.5
ホールコーン冷凍	5	牛乳	206	ちりめん	3.5	ねぎ	3	米酢	3
ねぎ	3			薄口醤油	1.7	だしいりこ	2	サラダ油	1.5
中華だし	2			米酢	2.6	みそ	8	塩	0.25
薄口醤油	2			砂糖	1.7	水	120	こしょう	0.02
塩	0.1			ごま油	0.8				
こしょう	0.02			塩	0.12	牛乳	206	牛乳	206
ごま油	0.6								
水	120			牛乳	206				
牛乳	206								