

## 様式 I

調理場名

君田

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)	
麦ごはん じゃがいものそぼろ煮 たこの酢の物 牛乳		ごはん 焼き餃子 中華風シーフードサラダ ラーメン汁 牛乳		麦ごはん 小さいわしの南蛮漬け ふわふわ卵スープ 牛乳		コーンピラフ ミルク煮 青梅ゼリー 牛乳		コッペパン・ブルーベリージャム 鱈の香草焼き カレー和え いんげん豆のスープ 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	72	米	75	米	72	米	72	コッペパン	55
もち麦	3			もち麦	3	もち麦	3		
		スクール餃子	48			コンソメ	1.4	ブルーベリージャム	15
厚揚げ	32	サラダ油	3	小さいわしのから揚げ	40				
じゃがいも	35			油	6	カットベーコン	8	さわら	50
たまねぎ	22	砂糖	1.8			いか短冊	8	酒	1
にんじん	8	濃口醤油	1.8	たまねぎ	30	たまねぎ	18	塩	0.3
だいこん	23	米酢	2	きゅうり	12	にんじん	5	こしょう	0.02
板こんにゃく	15	しょうが	0.2	にんじん	10	ぶなしめじ	5	にんにく	0.1
グリーンピース冷凍	4	酒	1.5	砂糖	2.5	ホールコーン冷凍	15	バジル	0.1
豚ミンチ	16			米酢	4	オリーブオイル	1	オリーブオイル	1
しょうが	0.5	むきえび	8	淡口醤油	3	塩	0.3		
砂糖	1	いか短冊	8			こしょう	0.02	にんじん	4
みりん	1.8	キャベツ	12	もやし	20	コンソメ	0.3	もやし	10
濃口醤油	4.5	もやし	8	たまねぎ	12	アスパラガス	4	キャベツ	14
酒	1.8	にんじん	5	キャベツ	12			きゅうり	5
水	30	カットわかめ	0.4	にんじん	5	鶏むね肉	8	チキンハム	4
		アスパラガス	4	ほうれんそう冷凍	8	はくさい	23	カレー粉	0.1
ゆでだこ	8	すりごま	1	ぶなしめじ	5	じゃがいも	18	サラダ油	1
カットわかめ	0.65	砂糖	0.6	ホールコーン冷凍	8	かぼちゃ	15	米酢	1.5
ちりめん	2.4	米酢	1.3	卵	25	たまねぎ	15	砂糖	0.45
キャベツ	18	淡口醤油	1.5	パン粉	3	にんじん	10	塩	0.2
きゅうり	7	ごま油	0.8	塩	0.1	ブロッコリー	7		
もやし	17			こしょう	0.02	だいず	8	カットベーコン	4
にんじん	5	冷凍中華めん	24	コンソメ	1.1	調理用牛乳	30	いんげんまめゆで	8
砂糖	1	豚もも肉	8	水	130	水	30	じゃがいも	12
米酢	2.8	たまねぎ	14			コンソメ	1	たまねぎ	11
淡口醤油	1.5	もやし	20			オリーブオイル	1.5	キャベツ	12
塩	0.1	にんじん	5			米粉	4	にんじん	5
すりごま	1	チンゲンサイ	5			塩	0.1	セロリー	3
		ホールコーン冷凍	8			こしょう	0.02	かぼちゃ	12
		きくらげ	0.4					ほうれんそう冷凍	8
		ねぎ	2.5			青梅ゼリー	30	えのきたけ	6
		中華だし	0.7					コンソメ	1.1
		だしiriこ	2					淡口醤油	1
		酒	0.5					塩	0.08
		濃口醤油	3.4					こしょう	0.02
		塩	0.1					水	130
		こしょう	0.02						
		水	140						