様式Ⅰ　　調理場名　布野共同調理場

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）	
（麦ごはん） ドライカレー　らっきょう シャキシャキサラダ ヨーグルト 牛乳		ごはん ホキの梅みそ焼き 土佐漬け かき玉汁 牛乳		ごはん 炒り豆腐 あらめサラダ 冷凍みかん 牛乳		ごはん 揚げぎょうざ ナムル ラーメンスープ 牛乳		コッペパン ポークビーンズ ひじきのごまドレサラダ 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	70	米	75	米	75	米	75	コッペパン	55
麦	5								
		ホキ	50	鶏ミンチ	18	スクール餃子	40		
豚ミンチ	40	酒	1.2	にんじん	6	油	6	大豆水煮	16
たまねぎ	50	梅びしお	2	たまねぎ	27			豚もも肉	20
にんじん	15	みそ	2.5	ごぼう	8	こまつな	12	にんにく	0.3
ピーマン	10	みりん	1	ぶなしめじ	8	もやし	35	赤ワイン	1.5
だいずクラッシュ	9	三温糖	1	豆腐	70	きゅうり	10	じゃがいも	40
にんにく	1			むきえだまめ	5	にんじん	5	たまねぎ	32
しょうが	1	キャベツ	38	サラダ油	1	チキンハム	5	にんじん	8
セロリー	3	こまつな	7	酒	1	三温糖	0.7	マッシュルーム水煮	8
カレー粉	1.3	にんじん	5	三温糖	2	薄口醤油	2	さやいんげん冷凍	5
コンソメ	1.2	かつお節	1.1	塩	0.08	ごま油	1	パセリ	0.3
薄口醤油	1	薄口醤油	1.1	薄口醤油	1.5	酢	3.5	サラダ油	1
ケチャップ	4.8	白ごま	1.1	濃口醤油	3	白ごま	1.5	ダイストマト	10
ウスターソース	2.4	レモン果汁	0.9			トウバンジャン	0.05	ケチャップ	6
塩	0.12			あらめ	3			三温糖	0.25
こしょう	0.02	卵	20	三温糖	0.5	冷凍中華めん	26	塩	0.15
サラダ油	1	たまねぎ	25	濃口醤油	1.5	たまねぎ	20	こしょう	0.02
らっきょう	5	ほうれんそう冷凍	9	みりん	1.5	キャベツ	25	コンソメ	0.85
		もやし	20	水	0.4	きくらげ	0.9	ウスターソース	2
じゃがいも	38	にんじん	4	もやし	20	ホールコーン冷凍	6	水	34
ロースハム	5	ぶなしめじ	4	キャベツ	25	にんじん	5		
きゅうり	8	薄口醤油	3.8	ほうれんそう	9	ねぎ	3	ほしひじき	3
キャベツ	15	濃口醤油	1	赤ピーマン	4	中華だし	1.2	三温糖	0.5
にんじん	8	塩	0.1	まぐろオイル	9	酒	0.5	濃口醤油	1.5
酢	3	削り節	2	白ごま	1.5	濃口醤油	3.5	みりん	1.5
薄口醤油	0.8	水	140	酢	3.6	塩	0.1	水	0.4
塩	0.1			ごま油	1.5	こしょう	0.03	もやし	20
こしょう	0.02			薄口醤油	1.4	水	140	キャベツ	25
オリーブオイル	1.35			三温糖	1			きゅうり	10
粒マスタード	0.56							にんじん	5
				冷凍みかん	50			蒸しささみ	9
ヨーグルト	80							白ごま	2
								ごま油	1
								薄口醤油	1.5
								三温糖	1.4
								塩	0.08
								酢	3.5