様式Ⅰ　　調理場名　吉舎調理場

6月27日（月）		6月28日（火）		6月29日（水）		6月30日（木）		7月1日（金）	
ごはん わにフライ ごまあえ 飛鳥汁 牛乳		ごはん なすの中華うま煮 えだまめサラダ 冷凍みかん 牛乳		ごはん じゃがいものごま煮 わかめときゅうりの酢の物 じゃこ佃煮 牛乳		ごはん ほきのマヨネーズ焼き 煮豆 かきたまみそ汁 牛乳		ごはん スパイシーチキン アスパラサラダ じゃがいものスープ 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	72	米	72	米	72	米	72
強化米	0.2	強化米	0.2	強化米	0.2	強化米	0.2	強化米	0.2
わにフライ	50	なす	50	鶏もも肉	30	ほき	50	鶏もも肉	60
揚げ油	5	油	3	たまねぎ	30	白ワイン	1	塩	0.2
お好みソース	8	豚ミンチ	20	にんじん	20	塩	0.1	こしょう	0.02
		たまねぎ	30	ごぼう	15	こしょう	0.01	チリパウダー	0.1
キャベツ	35	にんじん	15	じゃがいも	70	たまねぎ	8	おろしにんにく	0.3
ほうれんそう	15	ピーマン	10	こんにゃく	30	にんじん	4	カレー粉	0.1
にんじん	3	厚揚げ	40	さやいんげん	5	ピーマン	4	白ワイン	1
白ごま	1	おろしにんにく	0.5	油	1	ノンエッグマヨ	6		
すりごま	0.5	おろししょうが	0.5	酒	1			キャベツ	30
三温糖	0.5	中華スープ	0.5	三温糖	1.5	金時豆	12	アスパラガス	12
濃口醤油	1.5	三温糖	2	みりん	1	三温糖	4	きゅうり	15
		濃口醤油	4	濃口醤油	4	塩	0.05	ホールコーン	4
鶏もも肉皮なし	10	酢	1	水	30	水	12	油	1
たまねぎ	15	トウバンジャン	0.1	すりごま	1			酢	2
にんじん	10	でん粉	1.2	白ごま	1	たまねぎ	15	三温糖	0.3
はくさい	25	ごま油	1			にんじん	8	塩	0.2
しめじ	8			カットわかめ	0.5	生しいたけ	4	こしょう	0.03
油揚げ	3	キャベツ	30	キャベツ	20	豆腐	25		
だしいりこ	3	きゅうり	15	きゅうり	30	ねぎ	4	カットベーコン	5
米みそ	10	むきえだまめ	8	ちくわスライス	5	だしいりこ	3	たまねぎ	25
水	120	ツナ油漬	8	酢	2	米みそ	10	にんじん	8
調理用牛乳	10	酢	2	三温糖	1	水	130	じゃがいも	30
		三温糖	0.5	薄口醤油	1	たまご	10	しめじ	8
		薄口醤油	1.5					パセリ	0.5
		塩	0.1	ちりめん	6			油	0.5
		こしょう	0.01	かつお節	0.5			コンソメ	1
				三温糖	2.5			薄口醤油	2
		冷凍みかん	60	みりん	1.5			塩	0.2
				薄口醤油	1			こしょう	0.02
								水	130