

様式 I

調理場名 デリバリー給食

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)	
いちごジャム ナポリタン ポパイサラダ マヨたま包み揚げ オレンジ		麦ごはん さばのみそ煮 ほうれん草のごま和え オイスター炒め 粉ふきいも 甘夏柑(缶)		ごはん チキンのデミソース アーモンド和え フレンチサラダ カップグラタン りんご		ゆかりごはん ビーフコロッケ ごまキャベツ 五目ビーフン ハニレモ煮 ナタデココフルーツ		麦ごはん 五目春巻 もやしナムル 青椒肉絲 厚揚げ煮 黄桃(缶)	
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
スパゲティ	20	精白米	100	精白米	110	精白米	100	精白米	100
塩	0.1	米粒麦	10	米粒麦	10	米粒麦	10	米粒麦	10
サラダ油	0.5			鶏むね肉	40	ゆかり	2		
ベーコン	5	さば	50	おろししょうが	0.5			八方春巻	50
たまねぎ	30	おろししょうが	1	塩	0.1	コロッケ(冷)	50	油	5
にんじん	10	みそ	6	こしょう	0.02	油	3		
ピーマン	8	砂糖	3	酒	0.5			もやし	20
サラダ油	2	こいくちしょうゆ	1.4	でん粉	5	お好みソース	8	チンゲン菜(冷)	10
トマトケチャップ	9	酒	1.4	油	5			おろしにんにく	0.1
ウスターソース	1.5	みりん	1	トマトケチャップ	3	キャベツ	25	酢	2
塩	0.1	水	30	デミグラスソース	7	こいくちしょうゆ	1	塩	0.1
こしょう	0.02					砂糖	0.8	砂糖	1.5
		ほうれん草(冷)	30	ブロッコリー(冷)	30	すりごま	0.8	うすくちしょうゆ	0.3
ロースハム	5	砂糖	0.8	砂糖	0.8			ごま油	0.5
キャベツ	35	こいくちしょうゆ	1	こいくちしょうゆ	1	ビーフン(乾)	12	白ごま	0.7
ほうれん草(冷)	20	白ごま	0.6	アーモンド	0.7	豚肩肉	5		
にんじん	5			ロースハム	5	えび(冷)	5	豚もも肉	10
ホールコーン(缶)	6.5	豚肩肉	5	きゅうり	20	たまねぎ	20	こいくちしょうゆ	0.5
酢	2.5	厚揚げ	20	キャベツ	40	たけのこ水煮	20	酒	0.3
砂糖	1.8	糸こんにゃく	25	にんじん	5	にんじん	8	でん粉	0.3
うすくちしょうゆ	0.6	たまねぎ	25	ホールコーン(缶)	6.5	ピーマン	5	ピーマン	20
塩	0.1	にんじん	5	フレンチドレッシング	10	きくらげ	0.5	にんじん	10
ごま油	0.5	ねぎ	5	砂糖	0.3	サラダ油	0.5	たけのこ水煮	32
		おろしにんにく	0.3	こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	1.4	ごま油	1
マヨたま包み揚げ	50	ごま油	1	グラタン	30	ウスターソース	1	おろしにんにく	0.5
油	5	塩	0.1			酒	1	砂糖	0.8
		こしょう	0.02			塩	0.1	こいくちしょうゆ	1
オレンジ	30	オイスターソース	6			こしょう	0.02	中華スープの素	0.4
		みりん	0.8	りんご	30	中華スープの素	0.1		
いちごジャム	15							厚揚げ	38
		じゃがいも	45			さつまいも	40	こいくちしょうゆ	2.5
		塩	0.2			砂糖	1	みりん	1.2
		こしょう	0.02			はちみつ	1.2	砂糖	0.8
		青のり粉	0.05			塩	0.1	酒	1
						レモン果汁	1.5	水	
		甘夏柑(缶)	30			水			
								黄桃(缶)	30
						ナタデココ	15		
						パイナップル(缶)	15		