

様式 I

調理場名

作木学校給食共同 調理場

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)	
(ごはん) ドライカレー ごぼうサラダ 牛乳		麦ごはん 白身魚と大豆のピリがらめ ツナともやしの和え物 みそ汁 牛乳		ごはん 高野と新じゃがのうま煮 キャベツの酢の物 くだもの 牛乳		麦ごはん スタミナ炒め 豆苗スープ 牛乳		コッペパン(切り目入り) ホキのフライ(ウスターソース) ポイルキャベツ ミルクスープ 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	75	米	70	米	75	米	68	ホキ	40
		麦	5			麦	6	塩	0
豚ミンチ	30			高野豆腐	10			こしょう	0
クラッシュ大豆	10	ホキ	40	鶏むね肉	20	豚もも肉	50	小麦粉	5
たまねぎ	45	しょうが	0.4	たまねぎ	40	酒	1	卵	7
にんじん	20	濃口醤油	2	にんじん	15	ピーマン	7	パン粉	6
むきえだまめ	10	酒	1	じゃがいも	65	もやし	15	揚げ油	3
ぶなしめじ	10	だいず	10	乾しいたけ	0.5	にんじん	10	ウスターソース	8
にんにく	0.5	でん粉	10	サラダ油	1	キャベツ	45		
しょうが	0.5	揚げ油	6	三温糖	2	たまねぎ	25		
カレー粉	0.5	濃口醤油	4.5	みりん	1	三温糖	2.2	キャベツ	40
コンソメ	1	三温糖	2.5	濃口醤油	3.0	赤みそ	3.0	にんじん	5
濃口醤油	1	米酢	2	酒	1	濃口醤油	4	塩	0.02
ウスターソース	2	トウバンジャン	0.1	水	60	酒	1.3		
塩	0.2	にんにく	0.3			みりん	1.5	ウインナー	8
こしょう	0.02	しょうが	0.3	ブロッコリー冷凍	15	すりおろしりんご	3	じゃがいも	20
				にんじん	5	にんにく	0.8	たまねぎ	15
ごぼう	30	まぐろ水煮	10	キャベツ	25	トウバンジャン	0.3	かぼちゃ	10
チキンハム	5	キャベツ	20	かにかまぼこ	10	白ごま	1.5	ぶなしめじ	5
ブロッコリー冷凍	5	もやし	20	白ごま	0.5	サラダ油	0.9	むきえだまめ	5
キャベツ	15	米酢	2	三温糖	0.5			調理牛乳	20
にんじん	5	濃口醤油	3	濃口醤油	2	カットわかめ	1	コンソメ	1
ホールコーン冷	5	塩	0.1	米酢	1.5	とうみょう	20	塩	0.15
三温糖	0.6	こしょう	0.02			にんじん	10	こしょう	0.02
酢	1	サラダ油	0.5	オレンジ	60	乾しいたけ	1	水	130
白ごま	1.5					ぶなしめじ	10		
マヨネーズ	10	豆腐	30			たけのこ水煮	10	小麦粉(パン)	42
		にんじん	7			中華だし	1.2	砂糖(パン)	2.1
		たまねぎ	20			濃口醤油	0.95	ショートニング(パン)	2.52
		えのきたけ	10			薄口醤油	1	脱脂粉乳(パン)	1.47
		ふ	2			塩	0.14	生イースト(パン)	1.26
		ねぎ	3			こしょう	0.02	イーストフード(パン)	0.04
		だしiriこ	2			水	140	食塩(パン)	0.84
		みそ	9			ごま油	0.5		
		水	140						