様式Ⅰ　　調理場名　川地小学校 調理場

6月13日(月)		6月14日(火)		6月15日(水)		6月16日(木)		6月17日(金)	
キムタクごはん バンバンジーサラダ 中華スープ		麦ごはん 豆腐チャンプル 手作り肉団子スープ		麦ごはん 鮭のずんだ焼き 7品目の酢の物 おふのみそ汁		麦ごはん 野菜のうま煮 はるさめサラダ		麦ごはん チンジャオロース もずくスープ	
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	59	米	61	米	61	米	61	米	61
豚もも肉	20	麦	5	麦	5	麦	5	麦	5
たくあん	10								
はくさいキムチ	10	豆腐	60	さけ	50	鶏もも肉	20	豚もも肉	40
白ねぎ	5	豚バラ肉	20	酒	3	厚揚げ	30	酒	1
サラダ油	1	にんじん	15	塩	0.3	たまねぎ	40	濃口醤油	1
薄口醤油	2.3	もやし	23	こしょう	0.02	にんじん	15	オイスターソース	0.3
酒	0.5	キャベツ	20	むきえだまめ	6	そのまんま大豆	10	サラダ油	1
ごま油	0.5	にら	15	ノンエッグマヨ	7	こんにゃく	20	にんにく	0.4
白ごま	1	糸かつお	2	塩	0.1	じゃがいも	20	しょうが	0.4
		サラダ油	1	こしょう	0.01	さやいんげん冷凍	5	にんじん	15
蒸しささみ	20	しょうが	0.5			砂糖	3	たまねぎ	35
きゅうり	15	にんにく	0.5	まぐろ水煮	10	酒	2	ピーマン	35
にんじん	5	砂糖	0.5	きゅうり	10	赤みそ	6	たけのこ水煮	20
キャベツ	15	薄口醤油	4	キャベツ	15	濃口醤油	3	塩	0.1
ねりごま	9	塩	0.5	にんじん	5	でん粉	1	こしょう	0.01
砂糖	3			ホールコーン冷凍	5	水	70	酒	1
米酢	3	鶏ミンチ	30	カットわかめ	0.5			砂糖	0.3
濃口醤油	2	豆腐	4	砂糖	2	はるさめ	8	濃口醤油	2
すりごま	1	でん粉	4	米酢	3	ごま油	0.5	オイスターソース	1
ごま油	1	しょうが	0.18	濃口醤油	2	にんじん	5	水	4
		塩	0.2	塩	0.1	きゅうり	15	でん粉	0.2
たまねぎ	25	こしょう	0.01	白ごま	1.5	ホールコーン冷凍	10	ごま油	1
もやし	20	たまねぎ	25			チキンハム	10		
カットわかめ	0.2	にんじん	5	たまねぎ	25	砂糖	1	もずく	20
中華だし	1	ぶなしめじ	5	にんじん	5	濃口醤油	2	たまねぎ	20
塩	0.2	ねぎ	5	なす	20	米酢	3	にんじん	10
こしょう	0.02	塩	0.2	にら	8			豆腐	10
薄口醤油	3	薄口醤油	2	ふ	3			油揚げ	5
水	140	濃口醤油	2	だしいりこ	3			白ねぎ	8
		中華スープ	1	みそ	8			白ごま	1
		だし昆布	0.8	水	140			中華だし	1
		削り節	2.4					塩	0.2
		水	140					濃口醤油	2
								削り節	1
								水	140