様式Ｉ　　調理場名　三次学校給食センター

６月２２日（月）		６月２３日（火）		６月２４日（水）		６月２５日（木）		６月２６日（金）	
牛乳 ごはん 厚揚げのチリソース煮 じゃこサラダ		牛乳 ごはん 広島オールスター坦々丼 かみかみサラダ		牛乳 ごはん 鰆のガーリック焼き ささみのサラダ 野菜スープ		牛乳 ごはん 鶏肉のからあげ 糸かまあえ 小松菜のみそ汁		牛乳 ごはん コロコロ野菜カレー りっちゃんサラダ 冷凍パイン	
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
普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206
こめ	70	こめ	70	こめ	70	こめ	70	こめ	70
豚もも肉　こま切	25	豚ミンチ	30	さわら50g	1切	鶏もも切身50g	1切	豚もも肉　こま切れ	25
厚揚げサイコロ冷	50	大豆クラッシュ	20	さわら60g		鶏もも切身60g		じゃがいも	35
こんにゃく角切り	30	にんにく(おろし)	0.3	白ワイン	1	しょうが（おろし）	0.3	たまねぎ	35
たまねぎ	40	しょうが(おろし)	0.3	塩	0.2	にんにく（おろし）	0.3	にんじん	5
にんじん	15	トウバンジャン（130g）	0.1	こしょう	0.02	濃口しょうゆ	1	乾燥大豆	6
エリンギ（冷）	10	ごま油	0.5	ガーリックパウダー	0.2	料理酒	0.6	にんにく(おろし)	0.5
にんにく（おろし）	0.5	にんじん	10			塩	0.2	しょうが(おろし)	0.5
生しょうが	0.5	たまねぎ	45	キャベツ	30	こしょう	0.01	油	0.5
料理酒	1	エリンギ(チルド)	10	きゅうり	10	米粉	3	カレールウ(SBカレーフレークN)	15
油	0.5	きざみ広島菜漬	10	ささみ水煮	7	でんぷん	3	JASウスターソース	1
ヘルシーファーム	0.5	ホールコーン(冷)	6	米酢	1.8	揚げ油	5	ケチャップ	1
塩	0.1	白すりごま	1.5	砂糖	0.8			水	120
砂糖	0.6	ヘルシーファーム中華だし	0.6	淡口しょうゆ	1.8	キャベツ	15		
ケチャップ	9	赤みそ	4	塩	0.1	きゅうり	10	チキン＆ポークハム短冊	5
チリパウダー	0.1	濃口しょうゆ	0.7	こしょう	0.01	もやし	15	キャベツ	30
水	40	料理酒	1	ごま油	1	ほぐし糸かまぼこ	5	きゅうり	15
		砂糖	0.3			淡口しょうゆ	1.5	にんじん	5
キャベツ	30			カットベーコン	5	米酢	1.5	ホールコーン(冷)	5
にんじん	7	切干しだいこん(広島)	2	たまねぎ	25	砂糖	0.8	塩昆布	0.6
ブロッコリー（冷）	15	キャベツ	30	にんじん	5	塩	0.1	かつお砕片	0.8
むきえだまめ（冷）	6	きゅうり	10	じゃがいも	25			淡口しょうゆ	1.2
ちくわスライス	6	にんじん	5	こまつな	10	こまつな	15	米酢	1.8
ちりめん	1	チキン＆ポークハム短冊	5	ぶなしめじ(チルド)	10	たまねぎ	30	砂糖	1
淡口しょうゆ	1.5	砂糖	0.8	コンソメJ	1.5	にんじん	5	こしょう	0.01
米酢	1.5	淡口しょうゆ	1.8	塩	0.2	油揚げスライス	5		
砂糖	0.5	米酢	2	こしょう	0.01	豆腐サイコロ3g	15	冷凍パイン	1個
塩	0.1			水	130	えのき（冷）	10		
ごま油	0.3					米みそ	9		
						だしいりこ	2		
						水	130		