

様式 I

調理場名 布野 学校給食共同調理場

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)	
ゆかりごはん じゃがいものミルクそぼろ煮 ひじきのこまドレサラダ 牛乳		(もち麦ごはん) ドライカレー コールスローサラダ さくらんぼゼリー 牛乳		もち麦ごはん 酢豚 ワンタンスープ 牛乳		キムタクごはん ナムル 具だくさんみそ汁 牛乳		ごはん 焼きそば 中華スープ レアチーズ(いちご) 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	70	米	70	米	70	米	70	米	70
もち麦	5	もち麦	5	もち麦	5	豚もも肉	10		
ゆかり	1					たくあん	10	冷凍中華めん	50
じゃがいも	45	豚ミンチ	30	豚もも肉	30	はくさいキムチ	10	豚もも肉	18
にんじん	8	たまねぎ	50	しょうが	0.35	白ねぎ	5	キャベツ	40
たまねぎ	28	にんじん	15	酒	1	サラダ油	0.6	もやし	10
鶏ミンチ	17	ピーマン	10	でん粉	4	薄口醤油	2.6	にんじん	5
ふなしめじ	5	大豆クラッシュ	20	じゃがいも	30	酒	0.7	ピーマン	5
こんにゃく	20	にんにく	1	でん粉	3	ごま油	1	たまねぎ	20
厚揚げ	35	しょうが	1	油	5	白ごま	1.1	かつお節	1
さやいんげん	4	セロリー	3	たまねぎ	30	キャベツ	35	お好みソース	9
サラダ油	1	カレー粉	1.3	たけのこ水煮	15	もやし	30	ウスターソース	3
三温糖	1.5	コンソメ	1.1	赤ピーマン	5	白ごま	2	塩	0.15
濃口醤油	3.5	薄口醤油	1	ピーマン	5	ぎくらげ	0.5	こしょう	0.02
塩	0.13	ケチャップ	4.8	うすら卵	15	にんじん	5	サラダ油	1
酒	1	ウスターソース	2.4	三温糖	3	三温糖	0.5	あおのり粉	0.3
みりん	1	塩	0.1	酢	3	こしょう	0.03	たまねぎ	30
水	15	こしょう	0.02	ケチャップ	8	濃口醤油	3	にんじん	5
いりこ	1	サラダ油	1	濃口醤油	4	ごま油	0.4	だいこん	30
調理用牛乳	20	キャベツ	40	ワンタンビー	10	たまねぎ	23	とうみょう	5.0
ほしひじき	1.4	たまねぎ	10	たまねぎ	22	にんじん	7	鶏むね肉	9
三温糖	0.5	アスパラガス	5	にんじん	8	じゃがいも	18	ぎくらげ	0.5
薄口醤油	1.2	にんじん	7	乾しいたけ	0.5	だいこん	15	でん粉	1
みりん	1.3	ホールコーン	5	はくさい	16	えのぎたけ	6	中華だし	1.1
水	0.4	チキンハム	4	チンゲンサイ	6	豆腐	20	薄口醤油	1.3
もやし	10	オリーブオイル	1	白ごま	0.8	油揚げ	4	塩	0.05
キャベツ	32	酢	3	薄口醤油	3	カットわかめ	0.4	こしょう	0.02
きゅうり	6	三温糖	1	濃口醤油	0.8	ねぎ	3	水	140
にんじん	6	薄口醤油	1	塩	0.1	みそ	9	チーズ	15
まぐろオイル	5	塩	0.1	こしょう	0.03	水	140		
白ごま	2	こしょう	0.02	削り節	2	いりこ	2		
ごま油	0.8	さくらんぼゼリー	40	ごま油	1				
薄口醤油	1.5			水	140				
三温糖	1.4								
塩	0.08								
酢	3.5								