様式Ｉ　　調理場名　八次学校給食共同 調理場

6月　20日（月）		6月　21日(火)		6月　22日(水)		6月　23日（　木）		6月　24日（金）	
蛍ごはん 元気汁 タンドリーチキン かおりあえ 牛乳		麦ごはん のり佃煮 肉じゃが コーンサラダ 牛乳		ごはん 相性汁 魚の照り焼き 切干大根の酢の物 牛乳		タコタコライス 野菜スープ ヨーグルト 牛乳		コッペパン チキンビーンズ ひじきのサラダ くだもの 牛乳	
食品名	小分量	食品名	小分量	食品名	小分量	食品名	小分量	食品名	小分量
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
米	65	米	66	米	72	米	60	コッペパン	45
酒	1.5	麦	6			麦	10		
塩	0.8			さわら	50	ゆでだこ	10	鶏もも肉	20
ホールコーン冷凍	12	のり佃煮	5	塩	0.2	酒	0.5	おろしにんにく	0.2
水	91			濃口醤油	1	豚ミンチ	40	酒	1
出し昆布	0.8	豚もも肉	30	みりん	2	たまねぎ	40	じゃがいも	30
黒ごま	0.8	にんじん	20	酒	1	こまつな	8	にんじん	10
		たまねぎ	40			ダイストマト	10	たまねぎ	30
		じゃがいも	60	切干しだいこん	8	キャベツ	30	だいず	13
鶏もも肉	60	糸こんにゃく	20	にんじん	5	カレー粉	1	さやいんげん	4
塩	0.2	アスパラガス	4	アスパラガス	4	塩	0.01	ケチャップ	13
こしょう	0.02	サラダ油	1	キャベツ	15	こしょう	0.01	お好みソース	1.5
プレーンヨーグルト	10	酒	2	かまぼこ（糸）	4	オイスターソース	6	コンソメ	1
カレー粉	0.1	砂糖	2	砂糖	1.5	ケチャップ	2	砂糖	1
ケチャップ	4	みりん	2	米酢	2.5	濃口醤油	2		
ウスターソース	1	濃口醤油	7	薄口醤油	1	サラダ油	1		
濃口醤油	1	水	45	ごま油	1			ひじき	1.5
				塩	0.2	ふ	20	黒砂糖	1
		キャベツ	30			油揚げ	4	濃口醤油	1
キャベツ	25	こまつな	10			にんじん	5	キャベツ	20
にんじん	5	ホールコーン冷凍	10			かぼちゃ	20	きゅうり	15
きゅうり	10	にんじん	3	カットベーコン	4	じゃがいも		にんじん	4
かおり	0.2	チキンハム	8	豚もも肉	5	わかめ	0.5	チーズ	5
		サラダ油	1.5	たまねぎ	30	ねぎ	5	薄口醤油	1.5
豆腐	20	米酢	3	にんじん	5	コンソメ	8	米酢	2
しめじほぐし	10	塩	0.15	ごぼう	5	塩	2	塩	0.1
だいこん	20	こしょう	0.03	糸こんにゃく	12	こしょう	2	こしょう	0.01
にんじん	5	砂糖	0.3	さつまいも	15	だしいりこ	3	油	1
たまねぎ	15			ねぎ	4				
ちりめん	2			調理牛乳	15				
ねぎ	5			だしいりこ	2				
水	130			みそ	10	ヨーグルト	70		
だしいりこ	2			濃口醤油	0.5				
みそ	10								