

様式 I

調理場名

甲奴学校給食調理場

6月 27日(月)		6月 28日(火)		6月 29日(水)		6月 30日(木)		7月 1日(金)	
ごはん じゃがいものそぼろ煮 海藻サラダ マカロニきなこ 牛乳		ごはん まめっこだライカレー コーンサラダ 牛乳		ごはん 焼き餃子 瀬戸内さっぱりサラダ オニオンスープ 牛乳		ピピンハチヤーハン もやしのナムル わかめスープ 牛乳		ホワイトカレー 枝豆サラダ みかんゼリー 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	68	米	70
強化米	0.2	強化米	0.2	強化米	0.2	強化米	0.2	強化米	0.2
じゃがいも	65	ミックスビーンズ	30	スクール餃子	32	ごま油	0.75	鶏もも肉	20
鶏ミンチ	30	クラッシュ大豆	20	砂糖	1.5	こしょう	0.02	じゃがいも	40
だいたくクラッシュ	10	鶏ミンチ	10	濃口醤油	2			たまねぎ	40
たまねぎ	50	豚ミンチ	25	米酢	2	豚もも肉	30	にんじん	20
にんじん	10	たまねぎ	45	しょうが	0.5	砂糖	2	グリーンピース	5
カットいんげん	10	にんじん	15	酒	1	焼肉のタレ	5	サラダ油	0.5
しょうが	0.8	ピーマン	5	ごま油	0.8	サラダ油	0.5	にんにく	0.3
サラダ油	1	ダイストマト	10			エリンギ	7	ホワイトカレールウ	12
酒	1.5	にんにく	0.5	ゆでだこ	6	山菜水煮	9.5	調理乳	25
砂糖	1.5	しょうが	0.5	にんじん	10	にんじん	5	塩	0.1
濃口醤油	4	サラダ油	0.5	ブロックリー冷凍	10	ほうれんそう	10	こしょう	0.01
みりん	1	野菜パイオン	0.8	ホールコーン冷凍	10	はくさいキムチ	8	水	65
水	30	カレー粉	0.3	キャベツ	25	ごま油	1		
		お好みソース	2	まぐろ水煮	8	にんにく	0.1	むきえだまめ	15
キャベツ	35	塩	0.2	レモン果汁	1.5	薄口醤油	2	きゅうり	15
きゅうり	10	こしょう	0.02	砂糖	1	酒	1	キャベツ	20
ブロックリー冷凍	10	アレルギー用カレールウ	10	塩	0.2	白ごま	0.5	ホールコーン冷凍	8
にんじん	10			米酢	2			にんじん	5
海藻ミックス	1.2	まぐろ水煮	7			もやし	30	サラダ油	1.5
薄口醤油	1.9	キャベツ	40	ウインナー	8	きゅうり	10	米酢	2
米酢	2.7	きゅうり	5	たまねぎ	35	にんじん	10	塩	0.2
砂糖	2	にんじん	6	にんじん	6	チキンハム	10	濃口醤油	1.5
ごま油	1.5	ホールコーン冷凍	12	えのきたけ	7	こまつな	8	三温糖	0.7
塩	0.04	砂糖	0.35	ぶなしめじ	6	米酢	2.5	こしょう	0.02
		米酢	1.4	ホールコーン冷凍	5	砂糖	1.3		
マカロニ	8	薄口醤油	1	乾燥バセリ	0.2	薄口醤油	2.2	みかんゼリー	40
きな粉	3	サラダ油	1	コンソメ	0.85	ごま油	0.9		
砂糖	2.5	塩	0.07	薄口醤油	1.7	トウバンジャン	0.07		
塩	0.2	こしょう	0.02	塩	0.08	塩	0.03		
塩	0.2			こしょう	0.02				
				水	120				
						たまねぎ	20		
						だいこん	20		
						えのきたけ	5		
						にんじん	8		
						白ねぎ	5		
						カットわかめ	0.6		
						中華だし	1.5		
						薄口醤油	2		
						塩	0.1		
						こしょう	0.02		
						白ごま	1		
						水	120		