

令和2年度7月 詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物（えびやいか、タコなど）が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。

**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載**していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉（じゃがいも、またはとうもろこし）、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する（コンタミネーション）場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材量原材料表をご覧ください。  
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

7/1 (水)		7/2 (木)		7/3 (金)		7/6 (月)		7/7 (火)	
セサミ食パン コーヒーマルク じゃが芋とコーンのミルクスープ 鮭の香草パン粉焼き ラタトゥイユ		たご飯 牛乳 キャベツともやしの味噌汁 いかの照り焼き 肉じゃが		ご飯 牛乳 よくばり麻婆 春雨の中華サラダ 冷凍みかん		ご飯 牛乳 呉汁 鶏肉のねぎ塩焼き 五目きんぴら		ご飯 牛乳 七夕汁 かぼちゃの天ぷら【揚げ油①】 ひじきとツナのそぼろ炒め 七夕デザート（ソーダゼリー）	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
セサミ食パン(学) 粉40g	40.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00
セサミ食パン(学) 粉50g	50.00	うすくちしょうゆ	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
セサミ食パン(学) 粉60g	60.00	清酒	1.00	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00
セサミ食パン(学) 粉70g	70.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	95.00	水	120.00
コーヒーマルク 200ml(学配)	200.00	まだこ(ゆで) そぎ切り	15.00	しょうが	0.50	煮干し だし用	2.10	だし昆布	0.60
月 ベーコンせん切り(ぼら)	5.00	清酒	0.50	にんにく	0.50	しょうが	0.30	かつお節 薄削り だし用	3.60
にんにく	0.30	こいくちしょうゆ 9L	1.30	長ねぎ	15.00	にんじん	7.00	にんじん	7.00
たまねぎ	20.00	本みりん	1.00	トウバンジャン	0.20	だいごん	20.00	たまねぎ	30.00
水	50.00	和風だしの素	0.30	豚もも挽き	20.00	ぶなしめじ バラ	7.00	うすくちしょうゆ	3.00
スープストックチキン(学)	1.80	月 むき枝豆(冷凍)	4.00	豚レバーチップ 500g	5.00	大豆水煮	10.00	月 そうめん(乾)	3.00
じゃがいも	40.00	飲用牛乳 200ml	206.00	にんじん	5.00	調整豆乳1L	15.00	食塩	0.10
調理用牛乳 10L	60.00	水	105.00	たけのこ水煮	10.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	清酒	1.00
スキムミルク 1kg	3.00	煮干し だし用	2.40	干しいたけ(スライス)	1.00	油揚げ(細切り)	7.00	月 焼き麩(星形)	1.00
ホールコーン	10.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	水	40.00	白味噌(減塩)	3.30	月 ちらしかまぼこ(星)	5.00
食塩	0.15	油揚げ(細切り)	10.00	スープストックチキン(学)	0.70	赤味噌(減塩)	3.30	こねぎ	4.00
白ごしょう	0.03	赤味噌(減塩)	3.40	赤味噌(減塩)	2.00	長ねぎ	10.00	西洋かぼちゃスライス 40g(天ぷら用)	40.00
さけ切り身 40g	40.00	白味噌(減塩)	3.40	テンメンジャン	2.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	小麦粉(薄力粉)	8.00
さけ切り身 40g	40.00	キャベツ	20.00	こいくちしょうゆ 9L	5.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	食塩	0.20
さけ切り身 40g	40.00	緑豆もやし	20.00	清酒	1.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	揚げサラダ油	4.00
さけ切り身 60g	60.00	いか切り身 40g	40.00	上白糖	2.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.40
白ワイン	3.00	いか切り身 40g	40.00	長なす	30.00	清酒	1.00	しょうが	0.30
食塩	0.20	いか切り身 40g	40.00	月 大豆ミート(ミンチ)	3.00	水	3.00	鶏もも皮なし挽き	10.00
白ごしょう	0.02	いか切り身 60g	60.00	冷凍豆腐(さいの目)	60.00	にんにく	0.30	たまねぎ	15.00
ピュアオリーブ油	3.00	こいくちしょうゆ 9L	1.70	でん粉	2.00	長ねぎ	8.00	にんじん	8.50
パン粉	3.00	本みりん	1.50	ごま油	0.50	食塩	0.20	干しいたけ(スライス)	0.30
オレガノチップ	0.05	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	ピーマン	3.00	ブラックペッパー	0.02	乾燥ひじき	2.40
パジルチップ	0.05	こいくちしょうゆ 9L	2.00	きくらげ(乾)	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.20	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	8.00
パセリチップ	0.05	本みりん	1.00	緑豆はるさめ 5cmカット	7.00	月 サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	1.50
粉チーズ	2.00	上白糖	1.50	にんじん	10.00	豚もも挽き	3.00	清酒	0.80
ピュアオリーブ油	0.50	水	8.00	チンゲンサイ	20.00	清酒	1.00	本みりん	0.80
にんにく	0.20	でん粉	0.30	こいくちしょうゆ 9L	3.00	ごぼう 洗い	10.00	上白糖	0.80
たまねぎ	25.00	月 サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米酢	3.00	糸こんにゃく カット	20.00	こいくちしょうゆ 9L	1.50
長なす	15.00	しょうが	0.30	上白糖	0.75	にんじん	15.00	赤味噌(減塩)	1.00
ズッキーニ	15.00	豚かた小間	10.00	ごま油	1.75	月 さつま揚げ(短冊切り)	10.00	月 七夕デザート	40.00
黄ピーマン	10.00	たまねぎ	20.00	冷凍みかん SS	60.00	月 大豆ミート(ミンチ)	2.50		
トマトピューレ 3kg	20.00	にんじん	10.00			こいくちしょうゆ 9L	2.70		
スープストックチキン(学)	0.50	しらたき カット	7.00			上白糖	1.00		
ローリエパウダー	0.01	じゃがいも	40.00			本みりん	1.00		
食塩	0.25	水	8.00			一味唐辛子	0.01		
白ごしょう	0.02	本みりん	0.60			じゃがいも	10.00		
		三温糖	1.50						
		こいくちしょうゆ 9L	3.00						
		清酒	0.60						

令和2年度7月 詳細献立表 (通常給食)

7/8 (水)		7/9 (木)		7/10 (金)		7/13 (月)		7/14 (火)		7/15 (水)	
ナスとトマトのスパゲッティ (スパゲッティ)(トマトソース) 牛乳 海藻入り大根サラダ すいか		ご飯 牛乳 じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 豚肉の生姜炒め こんにゃくサラダ		カレーピラフ 牛乳 ジュリエンスープ 白身魚のアーモンドフライ【揚げ油②】 ミックスフルーツ		ご飯 牛乳 かぼちゃと玉ねぎの味噌汁 あじのスパイスから揚げ【揚げ油③】 ごま和え		ご飯 牛乳 けんちん汁 チキンハンバーグ わかめときゅうりの酢の物		背割りコッペパン 牛乳 枝豆のチャウダー ウインナーのトマトソース キャベツとコーンのサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	コッペパン(学)背割り 粉30g	30.00
ピュアオリーブ油	6.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	バター	2.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	コッペパン(学)背割り 粉40g	40.00
ピュアオリーブ油	3.00	飲用牛乳 200ml	206.00	カレー粉 1kg	0.10	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	コッペパン(学)背割り 粉50g	50.00
にんにく	0.50	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	かぼちゃ	25.00	ごま油	0.50	コッペパン(学)背割り 粉60g	60.00
豚もも挽き	15.00	煮干し だし用	2.20	豚もも挽き	10.00	たまねぎ	25.00	ごぼう 洗い	5.00	飲用牛乳 200ml	206.00
たまねぎ	60.00	じゃがいも	30.00	たまねぎ	20.00	水	110.00	糸こんにゃく カット	8.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
スープストックチキン(学)	1.50	たまねぎ	20.00	スープストックチキン(学)	0.50	煮干し だし用	2.40	干しいたけ(スライス)	0.30	たまねぎ	30.00
トマトピューレ 3kg	30.00	えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	月 大豆ミート(ミンチ)	3.00	白味噌(減塩)	3.60	水	100.00	にんじん	10.00
トマトケチャップ 3kg	30.00	油揚げ(細切り)	5.00	ホールコーン	7.00	赤味噌(減塩)	3.60	だし昆布	1.10	じゃがいも	30.00
月 大豆ミート(ミンチ)	5.00	白味噌(減塩)	3.50	食塩	0.50	ごまつな	10.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	スープストックチキン(学)	1.70
食塩	0.45	赤味噌(減塩)	3.50	白ごしょう	0.01	あじフィレ 40g	40.00	にんじん	10.00	水	50.00
白ごしょう	0.04	ごまつな	10.00	カレー粉 1kg	0.30	あじフィレ 40g	40.00	だいこん	20.00	小麦粉(薄力粉)	4.00
長なす	30.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ピーマン	3.00	あじフィレ 40g	40.00	じゃがいも	25.00	バター	2.00
パセリ	0.50	たまねぎ	50.00	飲用牛乳 200ml	206.00	あじフィレ 50g	50.00	油揚げ(細切り)	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00
飲用牛乳 200ml	206.00	豚かた小間	25.00	月 ベーコンせん切り(ぼろ)	10.00	しょうが	0.50	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	調理用牛乳 10L	50.00
にんじん	5.00	豚もも小間	20.00	たまねぎ	20.00	清酒	2.00	食塩	0.17	食塩	0.15
だいこん	25.00	こいくちしょうゆ 9L	5.50	にんじん	10.00	小麦粉(薄力粉)	1.50	こいくちしょうゆ 9L	4.50	白ごしょう	0.03
キャベツ	15.00	上白糖	2.00	スープストックチキン(学)	2.00	でん粉	3.00	長ねぎ	5.00	月 むき枝豆(冷凍)	15.00
海藻ミックス	1.20	本みりん	2.00	水	120.00	パプリカパウダー	0.20	鶏むね皮なし挽き	60.00	スキムミルク 1kg	3.00
白すりごま	2.00	しょうが	1.00	ぶなしめじ バラ	7.00	粉からし	0.25	しょうが	0.50	月 あらびきウインナー 30g	30.00
こいくちしょうゆ 9L	3.00	三色サラダこんにゃく	15.00	キャベツ	30.00	カレー粉 1kg	0.30	殺菌液卵(チルド) 10kg	5.80	月 あらびきウインナー 30g	30.00
米酢	1.50	キャベツ	25.00	レンズまめ	5.00	ガーリックパウダー	0.15	パン粉	5.00	月 あらびきウインナー 30g	30.00
上白糖	1.00	きゅうり	10.00	食塩	0.30	オールスパイス 100g	0.03	調理用牛乳 10L	3.80	月 あらびきウインナー 40g	40.00
ごま油	0.75	にんじん	5.00	白ごしょう	0.02	食塩	0.15	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	ピュアオリーブ油	0.30
白ねりごま	1.50	白すりごま	1.00	メルルーサ切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.03	食塩	0.25	にんにく	0.25
小玉すいか M	42.50	サラダ油(米) 16.5kg	2.50	メルルーサ切り身 40g	40.00	揚げサラダ油	4.00	白ごしょう	0.03	たまねぎ	6.00
		こいくちしょうゆ 9L	2.00	メルルーサ切り身 40g	40.00	にんじん	5.00	こいくちしょうゆ 9L	1.80	トマトピューレ 3kg	6.00
		米酢	2.50	メルルーサ切り身 60g	60.00	緑豆ちやし	35.00	本みりん	1.20	トマトケチャップ 3kg	2.50
		食塩	0.10	食塩	0.30	ほうれんそう	15.00	上白糖	0.70	粉チーズ	0.15
		白ごしょう	0.02	白ごしょう	0.03	白すりごま	3.00	水	9.00	上白糖	0.40
		上白糖	0.16	白ワイン	1.00	こいくちしょうゆ 9L	3.00	でん粉	0.35	でん粉	0.10
				小麦粉(薄力粉)	3.00	上白糖	2.00	カットわかめ	1.00	バジルチップ	0.03
				ダイスアーモンド	5.00	白砂糖	2.30	きゅうり	25.00	キャベツ	33.00
				パン粉	7.00	白ねりごま	1.00	キャベツ	20.00	にんじん	5.00
				揚げサラダ油	4.00			米酢	4.50	きゅうり	10.00
				月 ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00			上白糖	2.00	ホールコーン	7.00
				水	10.00			ピュアオリーブ油	0.30	ピュアオリーブ油	2.80
				上白糖	2.00			食塩	0.30	米酢	1.90
				レモン汁 500ml	0.30			こいくちしょうゆ 9L	1.00	食塩	0.30
								白ごしょう		白ごしょう	0.02
								上白糖		上白糖	0.20
								こいくちしょうゆ 9L		こいくちしょうゆ 9L	0.60
								にんにく		にんにく	0.05
								粉からし		粉からし	0.02

令和2年度7月 詳細献立表（通常給食）

7/16 (木)		7/17 (金)		7/20 (月)		7/21 (火)		7/22 (水)		7/27 (月)	
高野豆腐の卵とじ丼 (ご飯)(高野豆腐の卵とじ) 牛乳 キャベツとえのきのからし和え すいか		ご飯 牛乳 中華風卵スープ 油淋鶏【揚げ油④】 きゅうりの中華漬け		ごぼう入りドライカレー (ご飯)(ごぼう入りドライカレー) 牛乳 じゃこサラダ 冷凍パイナップル		ご飯 牛乳 豆腐と冬瓜の味噌汁 さんまの蒲焼き【揚げ油⑤】 小松菜ともやしのおひたし (糸削り節)		胚芽丸パン 牛乳 シーフードクリームシチュー ひき肉と大豆のトマト煮 キャベツときゅうりのサラダ		ご飯 牛乳 厚揚げととうすら卵の中華煮 小松菜とえのきののり和え (刻みのり) いかなごのつくだ煮	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	胚芽丸パン(学)スライス 粉40g	40.00	精白米(慣行)	65.00
米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	清酒	1.40	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	胚芽丸パン(学)スライス 粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	ターメリックパウダー	0.08	飲用牛乳 200ml	206.00	胚芽丸パン(学)スライス 粉60g	60.00	飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.30	水	105.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	110.00	胚芽丸パン(学)スライス 粉70g	70.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
豚かた小間	30.00	スープストックチキン(学)	1.70	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	煮干し だし用	2.30	飲用牛乳 200ml	206.00	しょうが	0.50
清酒	2.00	にんじん	10.00	にんにく	0.40	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	月 ベーコンせん切り(ぼち)	5.00	トウバンジャン	0.15
水	30.00	たまねぎ	20.00	しょうが	0.40	とうがん	30.00	にんじん	20.00	豚かた小間	10.00
かつお節 厚削り だし用	1.20	たけのご水煮	10.00	セロリー	4.00	油揚げ(細切り)	5.00	たまねぎ	20.00	にんじん	20.00
干ししいたけ(スライス)	1.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	豚もも挽き	40.00	赤味噌(減塩)	3.60	じゃがいも	40.00	たまねぎ	40.00
にんじん	15.00	白ごしょう	0.03	白ごしょう	0.08	白味噌(減塩)	3.60	水	50.00	水	30.00
たまねぎ	50.00	うすくちしょうゆ	1.80	赤ワイン	2.50	さんま開き 40g	40.00	スープストックチキン(学)	1.00	ガラスープ 濃縮	6.00
月 さつま揚げ(短冊切り)	10.00	でん粉	1.00	ごぼう 洗い	15.00	さんま開き 40g	40.00	小麦粉(薄力粉)	5.00	食塩	0.30
清酒	1.00	鶏卵 L	15.00	たまねぎ	60.00	さんま開き 40g	40.00	バター	2.00	白ごしょう	0.03
本みりん	1.00	チンゲンサイ	10.00	にんじん	20.00	さんま開き 50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	こいくちしょうゆ 9L	4.00
上白糖	1.00	長ねぎ	10.00	食塩	0.60	清酒	2.00	調理用牛乳 10L	45.00	うずら卵水煮	25.00
うすくちしょうゆ	4.00	しょうが	0.30	カレー粉 1kg	1.00	しょうが	1.00	スキムミルク 1kg	3.00	冷凍むきえび	15.00
水	20.00	ごま油	0.50	上白糖	0.40	でん粉	10.00	冷凍むきえび	10.00	清酒	1.00
上白糖	2.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	トマトケチャップ 3kg	8.80	揚げサラダ油	5.00	月 あさり水煮(冷凍)	7.00	生揚げ(さいの目)	80.00
こいくちしょうゆ	2.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	無着色中濃ソース(学)	4.00	こいくちしょうゆ 9L	2.50	白ワイン	0.50	でん粉	2.00
月 凍り豆腐(細切り)	4.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	こいくちしょうゆ 9L	1.60	本みりん	1.00	月 さつま揚げ(短冊)	7.00	チンゲンサイ	10.00
鶏卵 L	45.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	レンズまめ	3.00	上白糖	2.10	食塩	0.50	ごま油	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	月 ダイスチーズ 5mm角	4.00	さんしょうパウダー	0.01	白ごしょう	0.03	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00
キャベツ	40.00	しょうが	0.30	飲用牛乳 200ml	206.00	水	8.50	生クリーム 1L	5.00	キャベツ	20.00
にんじん	5.00	でん粉	7.00	ごま油	1.00	こまつな	15.00	ビュアオリーブ油	0.50	こまつな	20.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	揚げサラダ油	0.50	ちりめんじゃこ	4.00	緑豆ちやし	35.00	にんにく	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	2.00
こいくちしょうゆ 9L	3.00	ごま油	0.50	キャベツ	35.00	にんじん	5.00	豚もも挽き	20.00	こいくちしょうゆ 9L	2.00
上白糖	0.70	長ねぎ	10.00	にんじん	5.00	こいくちしょうゆ 9L	3.00	たまねぎ	30.00	米酢	2.00
粉からし	0.06	しょうが	0.30	きゅうり	10.00	本みりん	2.00	スープストックチキン(学)	0.30	食塩	0.10
小玉すいか M	42.50	清酒	1.00	たまねぎ	4.00	かつお節糸削り 30g袋	1.00	食塩	0.15	白ごしょう	0.02
		こいくちしょうゆ 9L	2.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00			白ごしょう	0.01	上白糖	0.16
		米酢	1.50	こいくちしょうゆ 9L	1.00			トマトケチャップ 3kg	3.50	刻みのり 20g袋	1.00
		上白糖	1.00	米酢	2.50			トマトピューレ 3kg	15.00	いかなご(煮干し)	10.00
		水	7.00	食塩	0.25			大豆(乾)	5.00	しょうが	0.20
		きゅうり	50.00	白ごしょう	0.02			オレガノチップ	0.02	清酒	0.50
		こいくちしょうゆ 9L	3.60	上白糖	0.16			パジルチップ	0.02	三温糖	1.00
		米酢	3.60	月 冷凍パイナップル(スライス)	40.00			にんじん	10.00	こいくちしょうゆ 9L	1.50
		上白糖	1.20					キャベツ	30.00	本みりん	1.00
		ごま油	2.00					きゅうり	15.00	水	5.00
		一味唐辛子	0.01					ビュアオリーブ油	2.80		
								米酢	1.90		
								食塩	0.25		
								白ごしょう	0.02		
								上白糖	0.20		
								こいくちしょうゆ 9L	0.60		
								にんにく	0.05		
								粉からし	0.02		

令和2年度7月 詳細献立表 (通常給食)

7/28 (火)		7/29 (水)		7/30 (木)		7/31 (金)	
ツナピラフ 牛乳 野菜スープ カップチーズオムレット マカロニきなこ		あんかけ麺 (中華麺)(野菜あん) 牛乳 ポテトサラダ シークワーサーゼリー		ご飯 牛乳 沢煮椀 ほきの麦みそ焼き じゃが芋のそぼろ煮		夏野菜のカレーライス (ご飯)(夏野菜カレー) 牛乳 ゆでとうもろこし ダイスサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	60.00	むし中華めん(学)(油付き)	110.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00
バター	1.50	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00
食塩	0.20	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
バター	1.00	にんにく	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	1.00
にんじん	5.00	しょうが	0.50	豚ももせん切り	5.00	にんにく	0.50
たまねぎ	15.00	豚かた小間	20.00	水	110.00	しょうが	0.50
白ごしょう	0.02	にんじん	15.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	カレー粉 1kg	0.10
食塩	0.25	たまねぎ	35.00	だいごん	30.00	豚もも挽き	15.00
スープストックチキン(学)	0.35	たけのこ水煮	10.00	にんじん	10.00	たまねぎ	30.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	12.00	きくらげ(乾) 短冊切り	0.30	えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	水	75.00
白ワイン	0.50	水	30.00	食塩	0.40	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
パセリチップ	0.10	スープストックチキン(学)	1.50	うすくちしょうゆ	3.00	おろしりんご(レトルト)	2.00
飲用牛乳 200ml	206.00	食塩	0.30	白ごしょう	0.02	スープストックチキン(学)	0.50
月 ベーコンせん切り(ぼら)	8.00	白ごしょう	0.03	こまつな	10.00	レンズまめ	3.00
たまねぎ	20.00	こいくちしょうゆ 9L	3.00	ホキ切り身 40g	40.00	トマトピューレ 3kg	3.00
水	110.00	緑豆もやし	40.00	ホキ切り身 40g	40.00	無着色中濃ソース(学)	2.00
スープストックチキン(学)	1.80	清酒	1.00	ホキ切り身 40g	40.00	じゃがいも	50.00
にんじん	8.00	冷凍いか短冊	20.00	ホキ切り身 60g	60.00	西洋かぼちゃ 2cm角	15.00
えのきたけ 1/3カット パラ	5.00	チンゲンサイ	8.00	赤味噌(減塩)	2.50	長なす	10.00
じゃがいも	30.00	でん粉	3.00	三温糖	2.50	食塩	0.20
食塩	0.15	飲用牛乳 200ml	206.00	白すりごま	2.50	白ごしょう	0.02
白ごしょう	0.03	じゃがいも	40.00	清酒	2.00	カレーフレーク(給食用)	12.00
キャベツ	20.00	にんじん	10.00	こいくちしょうゆ 9L	1.00	飲用牛乳 200ml	206.00
殺菌液卵(チルド) 10kg	45.00	きゅうり	10.00	本みりん	1.00	とうもろこし 3cmカット	40.00
調理用牛乳 10L	10.00	ホールコーン	5.00	押麦	3.00	だいごん	30.00
食塩	0.25	食塩	0.10	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	きゅうり	20.00
白ごしょう	0.01	月 ソンエッグマヨネーズ 1kg(エッグケア)	5.00	豚もも挽き	10.00	にんじん	7.00
月 ミックスシュレッドチーズ	7.00	月 シークワーサーゼリー	40.00	清酒	0.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	3.00
紙カップ 100ml	1.00			にんじん	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	3.00
月 エルボマカロニ	15.00			たまねぎ	20.00	りんご酢	3.00
グラニュー糖	5.00			じゃがいも	50.00	食塩	0.40
月 きな粉	3.20			こいくちしょうゆ 9L	3.00	白ごしょう	0.03
食塩	0.05			三温糖	2.00	上白糖	0.16
				しょうが	0.20		
				食塩	0.10		
				だし汁	10.00		