統括Cコース

0 11 / 11 )	EOO	1 450 ≇1 0	0.049.6	4 🖽 7 (1.)	C40 1	221 ⊉ 1 000 ♠	F F (-1.)	640 1	E9 ≇4 9 109 ∧	C H (-1-)	G40 1 4E	2 ⊉ 2 102 ∧	7 H (A)	640		1 007 6
3日(月)	590-1,452 計 2,042 食			4日(火) 649-1,331 計 1,980 食			5日(水) 649-1,453 計 2,102 食			6日(木)		3 計 2,102 食	7日(金) 649-358 計 1,007 食			
1. 麦飯 (全学年)				1. 白飯 (全学年)		1. 白飯(全学年)	1. 米粉小バターパン 1. 米粉小バターパン			1. 白飯 (全学年)		飯(全学年)	1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)			
2. 牛乳	2. 牛乳			2. 牛乳		2. 牛乳	2. 牛乳 2. 牛乳			2. 牛乳	2. 牛		2. 牛乳 2. 牛乳			
3. ボークハヤシライス (ML)							3. ラタトゥュのスパ゜ケ゛ティ		ラタトゥユのスパゲティ	<ol> <li>カミカミごぼう汁</li> <li>タラザンギ40g</li> </ol>		ミカミごぼう汁	3. みそ汁(切干大根入り) 3. みそ汁(切干大根入り)			
4. 福神漬	4. 福神漬							4. オムレツ (Fe、Ca) 50g 4. オムレツ (Fe、Ca) 70 g			4. タ	ラザンギ60g	4. 青梗菜のチンジャオロースー 4. 青梗菜のチンジャオロースー			
5. フルーツみつ豆(小皿パナナ抜)		5. フルーウみつ豆(小皿	11/10 ↑ ナナ抜)				5. 枝豆(冷) 5. 枝豆(冷)						5. 元気ヨーグルト		5. 元気ヨ	ーグルト
					6	i.ベビーチーズCa+Fe										
A 1.1. 57	1 -	1 1/4	<b>/</b> 上田 目	A 1.1.44		V CHIE	A 1-1-57	- 1	-	A 1. b	3 1 1/4	<b> </b>	A 1.1. Fr	-	1 1/4	/ <del></del>
食材名	1		使用量	食材名	1人		食材名	1人当		食材名	1人当	使用量	食材名		人当	使用量
*サラダ油	-	0. 39		*サラダ油	0.8		*スパゲティ カット		39	*サラダ油	0.5 0.6		切り干し大根(東川)	2.3		
*豚上肉 もも	+	23. 4		おろししょうが生 国産	0. 15		塩	0.5 0		*若鶏肉 もも皮付き	15 19.		*豆腐	30		
玉ねぎ	42.55	53. 19		おろしにんにく冷凍 国産	0.1	0. 13	*豚上肉 もも	20	26	ごぼう しぶとり	22. 22 28. 8	9	じゃがいも 生	33. 33	44. 44	
にんじん 生	15. 46	20. 62		*無添加パラペーコン短冊冷凍	15	20	玉ねぎ	31. 91 42	. 55	にんじん 生	10.31 13.	4	長ねぎ 根深ねぎ	5. 62	7.3	
じゃがいも 生	53. 33	69. 33		にんじん 生	10. 31	13. 4	ズッキーニ	10. 42 13	. 54	*焼きちくわ半円スライス 冷凍	5 6.	5	*強化みそ	5. 2	6.51	
*ハヤシルー	14	18. 2		*スープストック 中華味	0.8	1. 04	なす	11. 11 14	. 44	*油揚げ (カット)	10 1	3	*赤味噌	2. 97	3. 9	
*コンソメ 粉末有塩	0.5	0.65		三温糖	0.75	0. 98	ピーマン(赤)輸入	5.56 7	22	*チキンガラスープ	2 2.	6	*煮干 (だし用)	3	3. 9	
月桂樹の葉	0.01	0.01		*醤油こいくち	2. 1	2. 73	トマトダイスカット	30	40	*かつおぶしエキス	0.4 0.5	2				
塩	0.1	0. 13		こしょう	0.01	0. 01	おろしにんにく冷凍 国産	1	1. 3	*豆腐	20 2	6	*サラダ油	1	1.3	
こしょう	0.04	0. 05		米粉	1. 1	1. 43	オリーブ油	2	2. 6	こまつな、葉	9. 34 12. 1	4	おろししょうが生 国産	1	1. 3	
トマトピューレ	1. 2	1. 5		*マーボー豆腐	140	182	塩	0.25 0	35	*醤油こいくち	3 3.	9	*豚上肉 もも	30	39	
ケチャップ	1.5	1. 95		長ねぎ 根深ねぎ	11. 24 1	14. 61	こしょう	0.01 0	01	塩	0.36 0.4	7	*醤油こいくち	2	2.6	
*生クリーム	2			*むき枝豆 冷凍		3. 9	月桂樹の葉	0.01 0		長ねぎ 根深ねぎ		+	みりん		0.65	
*バター	0. 5	0. 7		*ごま油	0. 3		*コンソメ 粉末有塩	0.1 0	13				料理酒	0. 5	0.65	
赤ワイン	1. 5						ケチャップ		13	*真だらザンギ	40		もうそう竹 (千切) 外国		6. 5	
グリンピース 冷凍	-	5		もやし 緑豆	36. 08 4	16. 91	,,,,,,	10		* 白絞油 (センター)		6	生ほぐししめじ	10		
7 7 7 - 1 114	1			水菜	11. 76 1		*プレーンオムレツ (FeCa)	50			-		にんじん 生		26. 8	
*福神漬(国内)	10	11			3. 5		*プレーンオムレツ (FeCa)	0		*真だらザンギ	6	0	チンゲン菜		30. 59	
▼田田頂(国F1)	10	11		三温糖		1. 3	TO DA ZIDO (reca)	0		本共たりリンコ		0	三温糖	23. 33		
* 黄桃缶 ダイスカット (外国)	20	9.6		- 価値 *醤油こいくち			*プレーンオムレツ (FeCa)		70							
* 黄帆市 タ イススラト (外国)	20	26		か 哲価 こいくり	2. 2	2.00	*プレーシオムレツ (FeCa)  *プレーンオムレツ (FeCa)		0				*醤油こいくち	2		
	20	26		Mr. marin i i i	45	47.14	∗ノレーンオムレツ (FeCa)		U				みりん	2	$\vdash$	
みかん缶	5	7		グレープフルーツ ホワイト	47. 14	11.14			00				*スープストック 中華味	0.3		
赤えんどう缶	4	5					*塩枝豆 冷凍(外国)	40 53					でん粉	1.5		
寒天缶	10	13		*ベビーチーズCa+Fe		14	塩	0. 7	). 7				塩	0.2	0. 26	
三温糖	3	4														
													*ソフール元気ヨーグルト	70	70	
		<u>_</u>														
小皿使用					小皿個	き用 ニュー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・					小皿使用		小皿使用			

統括Cコース

2020   1)1	0.40	1 450	⇒l 0 101 A	44 H ( I )	C 47 1 00	o ⇒l 1 007 A	10 H ( L )	C40 1 00	n ⇒l 1 000 A	40 11 (11)	CEO 1 000	⇒l 1 070 A	4 4 H (A)	001		1.574.4		
1: (/ 4/	649-1,452 計 2,101 食		11日(火) 647-1,320 計 1,967 食			12日(水)		) 計 1,969 食	13日(木) 1. 白飯(全学年)		計 1,970 食	14日(金) 601-973 計 1,574 食						
1. 白飯 (全学年)				1. 白飯 (全学年)		1飯(全学年)	1. 米粉コッペパン					(全学年)	1. ソフトフランスパン 1. ソフトフランスパン					
2. 牛乳	2. 牛乳					2. 牛乳 2. 牛乳			2. 牛乳	2. 牛爭		2. 牛乳 2. 牛乳						
3. 豚肉と芋の生姜煮				3. 豆腐のカレー煮(油減) 3. 豆腐のカレー煮(油減)		3. ポテトとベーコンのスープ 3. ポテトとベーコンのスープ			3. チャップスイ		・ップスイ	3. 半ペンのフワフワかき玉スープ 3. 半ペンのフワフワかき玉スープ						
4. さばみそ煮50 g	~		4. もやしときゅうりの塩昆布あえ 4. もやしときゅうりの塩昆布あえ			4. 鶏肉のマリネソテー		のマリネソテー	4. 焼きぎょうざ		ぎぎょうざ	4. ミックスポテト (芋増) 4. ミックスポテト (芋増)						
5. オレンジ		5. オレ	ンジ	5. アーモンド10g 5. アーモンド15g			5. バナナ (1/2本) 5. バナナ (1本)			5. ふりかけ鉄之助(ノリゴマ)	5. ふりか	け鉄之助(ノリコ゚マ)	5. ミニトマト(2ケ)	<ol> <li>ミニトマト(2f)</li> <li>ミニトマト(2f)</li> </ol>				
										6. アップルシャーベット	6. アップ	ルシャーベット	6. マーシャルビーンズ		6. マーシャ	・ルビーンズ		
食材名	1,	人当	使用量	食材名	1人当	使用量	食材名	1人当	使用量	食材名	1人当	使用量	食材名	1,	人当	使用量		
*ごま油	1	1.3		*サラダ油	0.8 1.0	)4	*無添加パラペーコン短冊冷凍	15 19.	5	*サラダ油	1 1.3		*はんぺん小粒	5	6. 5			
おろししょうが生 国産	1.5	1. 95		*豚上肉 もも	10	13	玉ねぎ	31. 91 41. 4	9	*豚上肉 もも	15 20		*豆腐	20	26			
*豚上肉 もも	40	52		にんじん 生	15. 46 20.	62	にんじん 生	5. 15 6.	7	干ししいたけ スライス国内	0.5 0.7		*チキンガラスープ	3	3. 9			
つきこんにゃく	35	45		玉ねぎ	31. 91 42.	55	ホールコーン 冷凍 国内	6 7.	3	*えび 冷凍 (L)	25 35		*コンソメ 粉末有塩	0. 93	1. 11			
じゃがいも 生	88. 89	111. 11		*焼きちくわ(給食用) 冷凍	10		*チキンガラスープ	1 1		白菜	29. 79 38. 72		*醤油こいくち		1.2			
三温糖	-	4. 68		*えび 冷凍 (L)	20 2		じゃがいも 生			もやし 緑豆	12. 37 16. 08		塩		0. 18			
料理酒	2	2. 6		三温糖	0. 15 0.		*バター	0.8 1.0		にんじん 生	10. 31 13. 4		こしょう		0.04			
*醤油こいくち	5. 2	6. 76		*カレーフレークハ・・モント・ (甘口)	2. 5 3. 2	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	塩	0.09 0.13	+	もうそう竹 (千切) 外国	14 18.2		*冷凍 液卵	20	<del>                                     </del>			
みりん	2	2. 6		*カレールー辛口 フレーク	2 2.		こしょう	0.06 0.08		おろししょうが生 国産	1 1.3		米粉		1. 3			
*むき枝豆 冷凍	5			カレー粉	0.02 0.0	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	*コンソメ 粉末有塩	1 1.		*醤油こいくち	4.8 6.24		長ねぎ 根深ねぎ		<del>                                     </del>			
				塩	0. 35 0. 4	+	パセリ	0.56 0.73		三温糖	0.5 0.65							
*さばみそ煮 50g	50			*醤油こいくち	0.5 0.	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +				塩	0.5 0.65		じゃがいも冷凍(乱切り)	80	100			
*さばみそ煮 50g	0	<b>-</b>		*かつおぶしエキス			*若どり皮付き唐揚げ (味なし)	45 5	3	料理酒	2 2.6		ミックスベジタブル	10	_			
				*マーボー豆腐	100 13	30	* 白絞油 (センター)	4. 5 5.	3	*チキンガラスープ	3 4		*モモベーコン冷凍	5	7			
*さばみそ煮 70g		70		グリンピース 冷凍	3	4	*サラダ油	1 1.3	3	でん粉	2.5 3		* ダイスカットチース゚ 8ミリ角	5	7			
*さばみそ煮 70g		0					玉ねぎ	10. 64 13. 8	3	長ねぎ 根深ねぎ	8, 99 11, 24		*バター	1.5	2			
				きゅうり 生	10. 2 13.	27	にんじん 生	8. 25 10. 3	1				*サラダ油		0.7			
*オレンジ	50	50		もやし 緑豆	30. 93 40.	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	三温糖	1 1.	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	*焼目付ぎょうざ (真空) 24g	48 48		塩		0. 13			
				*塩昆布	2. 12 2. 7		食酢 (穀物酢)	2 2.					こしょう		0. 02			
							*ウスターソース	3	4	*ふりかけ鉄之助(ノリゴマ)	3 3							
				*アーモンド 小袋	10		塩	0. 18 0. 2	3				ミニトマト	30, 61	30. 61			
							こしょう	0.01 0.0		*アップルシャーペット (コンポート) 皮なし	35 35		, , ,					
				*アーモンド 小袋		15	ビーマン (グリーン冷凍) スライス 国産	8 1			00 00		*マーシャルビーンズ	15	15			
				., ., ., ., .,				9 1						10	10			
							*バナナ	93. 33										
							, ,	33.00							+			
							*バナナ	186. 6	7	+								
							40, () )	100.0	•									
										+			+					
							1		1	1			1					
										+			+					
	小皿	使用			小皿使用						小皿使用							
//.血灰///					1 mr 1/2/11		1			1	7 1111/1/11		<u>l</u>					

2020   171		食	18日(火)	600-1, 338	計 1,938 食	19日(水)	649-1,	337 計	1,986 食	20日(木)	648-1	1,340	計 1,988 食	21日(金)		計 479 食
			1. 麦飯 (全学年)	1. 麦飯	(全学年)	1. 白飯 (全学年)	1.	. 白飯(全	全学年)	1. 白飯 (全学年)		1. 白飯	(全学年)	1. 食パン		
			2. 牛乳	2. 牛乳	L	2. 牛乳	2.	. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		
			3. シーフート* カレー (アサリ) M L	3. シーフート	* カレー(アサリ) M L	3. すいとん汁(プレーン・冷)	3.	すいとん汁(	(プレーン・冷)	3. 豚肉と芋の甘辛炒め		3. 豚肉と	芋の甘辛炒め	3.海の幸のピリカラスープ		
			4. 福神漬	4. 福神	<b>申</b> 漬	4. 中華風そぼろごはん	4.	中華風そほ	ぼろごはん	4. にしんおろし煮40g		4. にしん	おろし煮50g	4. かぼちゃコロッケ60g		
			5. すいか	5. すい	<b>、カ</b> 、	5. プリン	5.	. プリン						5. 温野菜		
														6. バナナ (1本)		
														7. パック中濃ソース3g		
食材名	1人当	使用量	食材名	1人当	使用量	食材名	1人)	当	使用量	食材名	1 /	(当	使用量	食材名	1人当	使用量
			*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	15 20		*煮干 (だし用)	3	4		*サラダ油	1	1. 3		にんじん 生	9. 28	
			*えび 冷凍 (L)	10 13		*若鶏肉 もも皮付き	10	13		*豚上肉 もも	30	40		*あさり 冷凍	20	
			*あさり 冷凍	5 7		大根 生	16. 67 22	2. 22		生ほぐししめじ	20	26		*えび 冷凍 (L)	20	
			じゃがいも 生	55. 56 72. 22		にんじん 生	10.31 1	13. 4		じゃがいも冷凍(乱切り)	80	100		*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	20	
			にんじん 生	15. 46 20. 62		*すいとん(プレーンタイプ)	30	40		にんじん 生	15. 46	20.62		もやし 緑豆	13. 4	
			玉ねぎ	37. 23 47. 87		*醤油こいくち	3.34 4	4. 34		料理酒	2	2. 6		*豆腐	40	
			おろししょうが生 国産	0.5 0.7		塩	0.32 0	0.41		みりん	2	2. 6		料理酒	1.3	
			グリンピース 冷凍	3 4		長ねぎ 根深ねぎ	11. 24 14	4. 61		三温糖	3	4		三温糖	0. 13	
			*小麦粉	2 2.6						*醤油こいくち	8	10.4		*スープストック 中華味	0.65	
			*サラダ油	2 2.6		*豚上肉 もも	32 4	41.6		いんげん 冷凍 外国	10	13		*韓国風チゲの素	4.6	
			*調理用牛乳	14 18.2		*大豆たんぱく	3.5 4	4. 55		大根 生	16.67	21.67		こしょう	0.05	
			ガーリック	0.1 0.13		もうそう竹 (千切) 外国	18 2	23. 4						*ごま 白いり	1	
			*チキンガラスープ	2 3		長ねぎ 根深ねぎ	5. 62	7. 3		*にしんおろし煮	40			*醤油こいくち	3.6	
			カレー粉	0.2 0.3		みじん切りメンマ水煮	10	13		*にしんおろし煮	0			*ごま油	0. 91	
			*カレーフレークハ * ーモント * (甘口)	4. 5 5. 85		*ザーサイ、漬物	3	4						*赤味噌	4. 42	
			*カレール一辛口 フレーク	6 7.8		干ししいたけ スライス国内	0.5	0.7		*にしんおろし煮		50		みりん	1.3	
			月桂樹の葉	0.01 0.01		グリンピース 冷凍	2	2.6		*にしんおろし煮		0		にら	6.84	
			ケチャップ	2 3		おろししょうが生 国産	1	1.3						長ねぎ 根深ねぎ	7. 3	
			*中濃ソース	2 3		おろしにんにく冷凍 国産	0.5	0. 65								
			*バター	0.5 0.65		*ごま油	0.5	0. 65						*カボチャコロッケ	60	
			* ハイメイス゛ ホワイトソースヘ゛ース	2 2.6		*醤油こいくち	4	5. 2						* 白絞油(センター)	6	
						三温糖	1.3 1	1. 69								
			*福神漬(国内)	10 11		料理酒	1	1.3						キャベツ 生	38. 24	
						*オイスターソース(カラルル抜き)	1.2 1	1.56								
			すいか	156. 67 156. 67		塩	0.12 0	0. 16						*バナナ	186. 67	
						こしょう	0.01 0	0.01								
														*パック中濃ソース3g	3	
						* カスタート゛フ゜リン	60	60								
											小皿作	使用			小皿使用	
											√1 .ППГ.	IX/II			/1.Ⅲ[火/1]	