

通常給食詳細献立表（調理場）

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

[illegible]

通常給食詳細献立表（調理場）

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

[illegible]

通常給食詳細献立表（調理場）

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

1月19日(月)		1月20日(火)		1月21日(水)		1月22日(木)		1月23日(金)	
黒砂糖パン 牛乳 コーン入りチーズオムレツ ミックスフルーツ(桃&りんご) ミネストローネ		ごはん 牛乳 ちくわのゆかり米粉揚げ(揚) ナムル えび入り四川豆腐		ごはん 牛乳 焼きししゃもの甘酢あんかけ 野菜のみそ炒め 芋煮汁		ごはん 牛乳 ホキのさくさく揚げ (揚) 鶏肉と大根のうま煮 わかめのみそ汁		ポークカレーライス(ごはん) 牛乳 柑橘類(菊花みかん) 野菜のせん切り炒め ポークカレーライス(具)	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
黒砂糖パン		ごはん		ごはん		ごはん		ポークカレーライス(ごはん)	
黒砂糖パン	小麦重量50	米	70	米	70	米	70	米	70
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
コーン入りチーズオムレツ		ちくわのゆかり米粉揚げ(揚)		焼きししゃもの甘酢あんかけ		ホキのさくさく揚げ (揚)		柑橘類(菊花みかん)	
油	0.3	焼きちくわ	25	ししゃも	34	ホキ	45	柑橘類 (みかん)	50
ウインナーソーセージ	5	米粉	3	清酒	1.5	清酒	1.5	野菜のせん切り炒め	
ホールコーン	10	澱粉	3	米粉	0.8	生姜	0.3	油	0.5
マッシュルーム (水煮)	6	ゆかり ごはんの素	0.15	油	1	澱粉	12	鶏肉	7
むき枝豆	4	揚げ油	3	三温糖	2.2	揚げ油	5	人参	10
天然塩	0.35	ナムル		醤油	2	食卓塩 (キッチンソルト)	0.2	ごぼう	15
こしょう	0.01	人参	10	清酒	1	鶏肉と大根のうま煮		もやし	27
殺菌液卵	40	大根	15	人参	3	油	0.5	ピーマン	5
ダイスチーズ	8	もやし	30	えのき	3	生姜	0.3	天然塩	0.23
生クリーム	4	小松菜	8	長ねぎ	3	鶏肉	15	こしょう	0.01
油	1	油	1	米酢	1.5	清酒	0.5	醤油	1
ミックスフルーツ(桃&りんご)		ごま油	0.9	澱粉	0.2	干ししいたけ	0.5	ポークカレーライス(具)	
黄桃缶 (ダイス)	25	米酢	1	野菜のみそ炒め		板こんにゃく (白)	10	油	0.5
りんご缶 (ダイス)	25	三温糖	0.8	油	0.5	人参	10	生姜	0.5
ミネストローネ		醤油	3	生姜	0.2	大根	40	にんにく	0.5
油	0.5	白ごま	0.5	にんにく	0.2	油揚げ	3	豚肉	16
鶏肉	8	えび入り四川豆腐		鶏肉	12	さやいんげん	3	赤ワイン	1
セロリー	3	油	0.5	清酒	0.5	三温糖	1.5	玉ねぎ	60
玉ねぎ	20	生姜	0.3	人参	10	醤油	2.5	人参	20
人参	15	にんにく	0.25	玉ねぎ	17	本みりん	1	じゃが芋	45
大豆 乾燥	5	豆板醤	0.42	キャベツ	20	だし汁 (昆布・かつお節)	7	小麦粉	6
キャベツ	25	豚肉	10	ピーマン	4	わかめのみそ汁		油	3.5
トマトピューレ	12	清酒	1	三温糖	1	玉ねぎ	18	バター	2.5
ホールトマト	20	干ししいたけ	0.2	赤みそ	4	えのき	8	カレー粉	0.52
ローリエ	0.02	人参	8	醤油	0.3	木綿豆腐	30	ガラスープ (チキン)	10
三温糖	0.5	玉ねぎ	40	本みりん	0.5	わかめ (乾燥)	0.5	りんごピューレ	3
天然塩	0.65	たけのこ (水煮)	5	澱粉	0.5	小松菜	5	トマトケチャップ	6
こしょう	0.02	長ねぎ	15	芋煮汁		白みそ	4.6	ウスターソース	2.5
シェルマカロニ	7	冷凍豆腐	70	油	0.5	赤みそ	4.2	中濃ソース	3
ガラスープ (チキン)	12	えび	8	豚肉	10	かつおだしパック	3.7	三温糖	0.3
		清酒	1	人参	8	だし昆布	0.14	醤油	1.2
		赤みそ	6.8	里芋	25			パプリカ	0.02
		八丁みそ	1	糸こんにゃく	8			クミン	0.02
		オイスターソース	1	しめじ	8			ローリエ	0.02
		醤油	2	小松菜	8			天然塩	0.5
		三温糖	1	長ねぎ	8			こしょう	0.02
		澱粉	3.5	天然塩	0.2				
		ごま油	0.5	醤油	4				
		ガラスープ (チキン)	4	清酒	0.5				
		ガラスープ (ポーク)	4	かつおだしパック	3.7				
				だし昆布	0.14				

通常給食詳細献立表（調理場）

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

[illegible]

# 1月に使用する物資の物資内容表 (調理場)

## 蒸し中華めん

小麦粉(小麦)  
食塩  
かん水  
水

※くっつき防止の目的で、油を麺にまぶしています。

## 黒砂糖パン

強力粉(小麦)  
黒砂糖  
ショートニング  
脱脂粉乳(乳)  
イースト  
食塩  
イーストフード(小麦)

## コッペパン

強力粉(小麦)  
ショートニング  
砂糖  
脱脂粉乳(乳)  
イースト  
食塩  
イーストフード(小麦)

## ウインナーソーセージ 30g

豚肉(豚脂肪含)(豚肉)  
食塩  
砂糖  
香辛料  
[ 白コショウ・カルワイ  
マスタード

※配合100%の物資については、省略