Aコース　　4月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

4/8 （水）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	塩肉豆腐丼(ごはん)		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	塩肉豆腐丼（具）		
学	なたね油	0.50	
月	豚小間肉(そとモモ)	45.00	
年	こいくちしょうゆ	0.50	
学	押し豆腐70%	50.00	
月	キャベツ	35.00	
月	長ねぎ	10.00	
月	にら	6.00	
月	にんじん	10.00	
月	にんにく	0.40	
年	本みりん	4.30	
学	清酒　本醸造酒	4.80	
年	三温糖	0.24	
年	オイスターソース	0.60	
年	食塩	1.10	
年	鰹厚削り節	0.80	
年	だし昆布	0.20	
	水	24.00	
年	じゃがいもでん粉	2.50	
	トックスープ		
月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00	
月	はくさい	15.00	
月	にんじん	10.00	
学	トック	20.00	
月	こまつな	15.00	
年	菌床干しいたけ（せん切り）	1.00	
年	食塩	0.80	
年	白こしょう	0.02	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
学	清酒　本醸造酒	1.50	
年	鶏ガラスープ	30.00	
	水	100.00	
学	ごま油	0.50	
	もやしと青菜のナムル		
学	もやし・生	30.00	
月	ほうれんそう	20.00	
月	にんじん	10.00	
学	冷凍わかめ	10.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	米酢	1.00	
年	三温糖	0.60	
学	ごま油	2.50	
年	白こしょう	0.01	
年	白すりごま	1.00	

4/9 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ハヤシライス（ごはん）		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	ハヤシライス（ルー）		
学	なたね油	0.50	
月	しょうが	0.80	
月	にんにく	0.40	
月	豚小間肉(そとモモ)	25.00	
学	ぶどう酒　赤	5.00	
月	たまねぎ	70.00	
月	にんじん	30.00	
学	エリンギ	10.00	
年	マッシュルーム水煮	10.00	
年	食塩	0.45	
年	黒こしょう	0.03	
年	粉ロリエ	0.03	
年	オレガノ	0.03	
学	トマト缶詰	4.00	
学	トマトケチャップ	6.00	
年	トマトピューレー	10.00	
年	★中濃ソース	5.00	小麦
年	★ウスターソース	6.00	小麦
学	★デミグラスソース	12.00	小麦
年	鶏ガラスープ	13.00	
学	なたね油	3.50	
学	★薄力粉	6.00	小麦
	水	5.00	
	バジルポテトソテー		
学	なたね油	0.50	
学	ショルダーベーコン(短冊)	10.00	
月	じゃがいも	50.00	
学	冷凍えだまめ	5.00	
学	冷凍スイートコーン	8.00	
年	食塩	0.25	
年	黒こしょう	0.01	
年	バジル	0.03	
	ミックスフルーツ		
学	黄桃缶詰	35.00	
学	パインアップル缶詰	30.00	
学	りんご缶詰	35.00	
	缶詰の汁	10.00	

4/10 （金）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	赤米ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	90.00	
月	赤米	10.00	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
	すまし汁		
学	生揚げ　巾1/2カット揚げ	20.00	
月	こまつな	20.00	
月	さくら型かまぼこ	10.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	えのきたけ	10.00	
年	食塩	0.60	
学	うすくちしょうゆ	2.50	
年	鰹厚削り節	4.50	
年	だし昆布	1.50	
	水	150.00	
	鰤の照り焼き		
月	ぶり切身	50.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	こいくちしょうゆ	1.50	
年	本みりん	1.50	
月	しょうが	0.50	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	三温糖	1.70	
学	清酒　本醸造酒	1.30	
年	じゃがいもでん粉	0.60	
	水	10.00	
	金平ごぼう		
学	ごま油	0.50	
年	糸こんにゃく	20.00	
月	にんじん	15.00	
月	ごぼう	25.00	
年	こいくちしょうゆ	3.70	
年	三温糖	1.30	
年	本みりん	1.00	
学	一味とうがらし	0.02	
年	白いりごま	0.50	
	桜ゼリー		
月	さくらゼリー	30.00	

4/13 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	大根とわかめの味噌汁		
月	だいこん	45.00	
学	冷凍わかめ	10.00	
月	長ねぎ	10.00	
月	たまねぎ	15.00	
年	淡色辛みそ	5.00	
年	赤色辛みそ	5.00	
年	混合だしパック（鰯・鯖）	4.20	
年	だし昆布	1.40	
	水	120.00	
	揚げ豆腐のそぼろあんかけ		
学	押し豆腐70%･カット	120.00	
年	じゃがいもでん粉	8.50	
学	揚げ油	12.00	
月	豚挽肉(そとモモ)	15.00	
月	長ねぎ	8.00	
月	にんじん	4.00	
年	菌床干しいたけ（せん切り）	0.50	
	だし汁	15.00	
年	こいくちしょうゆ	6.00	
年	三温糖	2.00	
年	じゃがいもでん粉	1.00	
	きゅうりの変わり漬け		
月	きゅうり	50.00	
月	かぶ・皮つき	20.00	
月	しょうが	0.50	
年	食塩	0.30	
年	こいくちしょうゆ	2.50	
学	米酢	2.20	
学	りんご酢	2.20	
年	三温糖	1.00	
学	ごま油	1.50	
学	一味とうがらし	0.01	
年	白いりごま	0.70	
	水	1.70	

4/14 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	醤油ラーメン(めん)		
年	★蒸し中華めん(油付)	200.00	小麦
	生徒用使い捨て手袋	2.00	
	醤油ラーメン（つけ汁）		
学	なたね油	0.50	
月	豚小間肉(そとモモ)	20.00	
月	しょうが	0.50	
月	にんにく	0.30	
月	にんじん	10.00	
月	たまねぎ	10.00	
月	メンマ(水煮)	12.00	
学	もやし・生	15.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	冷凍スイートコーン	10.00	
学	なると	10.00	
年	鶏ガラスープ	15.00	
年	豚ガラスープ	15.00	
	水	100.00	
年	こいくちしょうゆ	5.00	
学	うすくちしょうゆ	2.00	
年	食塩	0.40	
年	白こしょう	0.05	
学	冷凍わかめ	10.00	
学	ごま油	0.50	
	きびなごの南蛮漬け		
月	きびなご	45.00	
学	清酒　本醸造酒	4.00	
月	しょうが	0.60	
年	じゃがいもでん粉	7.00	
学	揚げ油	6.00	
年	本みりん	1.00	
	水	2.00	
年	こいくちしょうゆ	2.30	
年	三温糖	0.70	
学	米酢	2.00	
学	ごま油	0.20	
学	一味とうがらし	0.02	
月	長ねぎ	4.00	
月	しょうが	0.20	
	切り昆布サラダ		
学	ボイル刻み昆布	1.00	
月	だいこん	40.00	
月	にんじん	8.50	
月	きゅうり	4.00	
学	なたね油	1.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	米酢	2.50	
年	食塩	0.10	
年	白こしょう	0.02	
学	からし・粉(洋)	0.02	
学	上白糖	0.15	
	水	1.50	

Aコース　　4月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

4/15 （水）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ソイそぼろ丼(ごはん)		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	ソイそぼろ丼（具）		
学	なたね油	0.50	
月	豚挽肉(そとモモ)	25.00	
月	若鶏むね皮無　挽肉	20.00	
学	大豆ミート	3.00	
年	国産だいず・水煮・みじん	20.00	
月	たまねぎ	30.00	
月	にんじん	20.00	
月	しょうが	1.00	
年	こいくちしょうゆ	8.00	
年	三温糖	1.80	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
年	じゃがいもでん粉	0.30	
学	冷凍えだまめ	8.00	
年	鰹厚削り節	0.30	
	水	20.00	
	白菜生姜スープ		
月	豚細切肉(そとモモ)	20.00	
月	しょうが	0.60	
月	はくさい	25.00	
月	にんじん	15.00	
学	たけのこ水煮	10.00	
学	もやし・生	15.00	
年	菌床干しいたけ（せん切り）	1.00	
月	こまつな	15.00	
月	長ねぎ	10.00	
年	食塩	0.50	
年	白こしょう	0.03	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
年	こいくちしょうゆ	3.50	
年	鶏ガラスープ	25.00	
	水	80.00	
	和風ポテト		
学	なたね油	0.25	
学	ちりめんじゃこ	3.00	
月	じゃがいも	55.00	
学	なたね油	0.25	
月	にんじん	8.00	
月	たまねぎ	15.00	
学	冷凍さやいんげん	6.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	食塩	0.20	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
学	かつお節	0.30	

4/16 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	肉じゃが		
学	なたね油	0.50	
月	しょうが	0.50	
月	豚ばら肉小間	20.00	
月	たまねぎ	60.00	
月	にんじん	20.00	
月	じゃがいも	70.00	
年	こんにゃく(色紙)	10.00	
学	冷凍さやいんげん	5.00	
年	三温糖	1.90	
年	こいくちしょうゆ	6.40	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	本みりん	2.00	
年	食塩	0.17	
年	鰹厚削り節	0.20	
	水	5.00	
年	じゃがいもでん粉	1.00	
	ごま和え		
月	キャベツ	40.00	
月	ほうれんそう	15.00	
月	アスパラガス	5.00	
月	にんじん	10.00	
年	三温糖	1.50	
年	白すりごま	2.00	
年	こいくちしょうゆ	3.50	
	水	8.00	
	骨太ふりかけ		
月	かんぱちそぼろ	6.00	
年	白いりごま	0.50	
学	かつお節	0.30	
年	こいくちしょうゆ	1.60	
学	清酒　本醸造酒	1.80	
年	本みりん	1.80	
年	三温糖	1.00	
月	しょうが	0.25	
	河内晩柑		
月	かわちばんかん（砂じょう、生）	50.00	
	生徒用使い捨て手袋	2.00	

4/17 （金）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	とうもろこしごはん		
学	水稲穀粒　精白米	90.00	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
学	冷凍スイートコーン	40.00	
学	なたね油	0.50	
年	食塩	0.30	
年	白こしょう	0.01	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
	芋団子汁		
学	なたね油	0.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
月	にんじん	10.00	
月	だいこん	20.00	
月	ごぼう	5.00	
月	長ねぎ	10.00	
月	こまつな	15.00	
月	いももちボール	20.00	
年	こいくちしょうゆ	4.30	
年	食塩	0.45	
年	鰹厚削り節	3.60	
年	だし昆布	1.20	
	水	120.00	
	鮭ザンギ		
月	鮭角切り	60.00	
月	しょうが	0.35	
月	にんにく	0.25	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	清酒　本醸造酒	0.60	
年	じゃがいもでん粉	10.00	
学	揚げ油	4.20	
	ひじきの炒め煮		
学	なたね油	0.50	
年	ほしひじき（ステンレス釜、乾）	1.00	
月	にんじん	10.00	
月	れんこん	10.00	
学	冷凍さやいんげん	10.00	
年	油揚げ	5.00	
年	国産だいず	3.00	
学	清酒　本醸造酒	1.50	
年	本みりん	1.50	
年	三温糖	0.15	
年	こいくちしょうゆ	2.20	
	だし汁	15.00	

4/20 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	カレーピラフ		
学	水稲穀粒　精白米	90.00	
年	カレー粉	0.40	
年	ターメリック	0.15	
年	鶏ガラスープ	3.00	
学	なたね油	0.50	
学	ショルダーベーコン(色紙)	15.00	
月	たまねぎ	20.00	
月	にんじん	10.00	
月	青ピーマン	5.00	
年	マッシュルーム水煮	5.00	
年	食塩	0.50	
年	黒こしょう	0.02	
年	カレー粉	0.30	
年	ガラムマサラ	0.05	
	鰆のトマトソースかけ		
月	さわら切身	60.00	
年	白こしょう	0.02	
年	食塩	0.20	
学	ぶどう酒　白	1.00	
年	米粉	5.00	
学	揚げ油	4.00	
学	オリーブ油	0.50	
月	にんにく	0.50	
月	たまねぎ	8.00	
年	白こしょう	0.01	
学	トマトケチャップ	8.00	
年	鶏ガラスープ	1.00	
年	バジル	0.02	
	コーンサラダ		
月	キャベツ	30.00	
月	きゅうり	15.00	
月	こまつな	10.00	
学	冷凍スイートコーン	15.00	
学	なたね油	0.90	
学	米酢	4.00	
年	食塩	0.40	
年	三温糖	0.70	
学	うすくちしょうゆ	1.40	
学	からし・粉(洋)	0.08	
	水	1.50	

4/21 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	じゃがいもと厚揚げの味噌汁		
月	たまねぎ	20.00	
月	にんじん	7.00	
学	生揚げ　巾1/2カット揚げ	20.00	
月	じゃがいも	35.00	
年	淡色辛みそ	5.00	
年	赤色辛みそ	5.00	
年	混合だしパック（鰯・鯖）	3.50	
	水	120.00	
	鯖のごまだれ焼き		
月	さば切身	60.00	
月	しょうが	0.30	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	本みりん	2.00	
年	三温糖	1.00	
年	白すりごま	1.00	
年	白いりごま	1.00	
	水	2.00	
	茎わかめの和え物		
学	もやし・生	25.00	
月	きゅうり	20.00	
月	にんじん	5.00	
年	くきわかめ　細	10.00	
年	こいくちしょうゆ	2.50	
学	米酢	2.00	
年	三温糖	0.50	
年	食塩	0.20	
年	白こしょう	0.02	
年	白すりごま	2.00	
	水	2.00	

Aコース　　4月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

4/22 （水）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ツナマヨコーントースト		
年	★無包装無塩食パン60ｇ	60.00	乳・乳製品、小麦
年	ノンエッグマヨネーズ	15.00	
学	からし・粉(洋)	0.12	
年	まぐろ油漬・ライト	35.00	
学	冷凍スイートコーン	20.00	
月	たまねぎ	10.00	
	生徒用使い捨て手袋	1.00	
	ウインナーとひよこ豆のトマト煮		
学	オリーブ油	0.50	
月	にんにく	0.30	
学	ウインナー(カット)	20.00	
学	ひよこまめ	10.00	
月	たまねぎ	30.00	
月	にんじん	20.00	
月	じゃがいも	20.00	
月	キャベツ	20.00	
年	マッシュルーム水煮	15.00	
学	トマト缶詰	22.00	
年	トマトピューレー	15.00	
学	トマトケチャップ	8.00	
年	★ウスターソース	2.00	小麦
年	三温糖	0.50	
年	食塩	0.30	
年	白こしょう	0.04	
年	カレー粉	0.02	
年	バジル	0.01	
年	米粉	1.30	
年	鶏ガラスープ	25.00	
	水	5.00	
	小松菜サラダ		
学	冷凍こまつな	30.00	
月	キャベツ	25.00	
月	きゅうり	15.00	
月	にんじん	10.00	
学	なたね油	0.80	
年	こいくちしょうゆ	2.40	
学	レモン・果汁	0.50	
学	米酢	1.50	
年	三温糖	0.60	
年	白こしょう	0.02	

4/23 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	筍ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	90.00	
年	食塩	0.10	
年	こいくちしょうゆ	2.50	
学	なたね油	0.50	
月	たけのこ・ゆで	20.00	
年	油揚げ	10.00	
月	にんじん	5.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	食塩	0.10	
年	本みりん	2.70	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
	けんちん汁		
月	にんじん	10.00	
年	こんにゃく(色紙)	10.00	
月	ごぼう	15.00	
月	だいこん	10.00	
学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	20.00	
月	さといも	20.00	
月	長ねぎ	10.00	
年	本みりん	1.50	
年	食塩	0.40	
年	こいくちしょうゆ	5.00	
年	豆乳	1.00	
学	ごま油	0.50	
年	鰹厚削り節	3.00	
年	だし昆布	1.00	
	水	100.00	
	まめまめみそ豆		
年	国産だいず	6.00	
年	凍り豆腐（さいの目）	8.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
年	じゃがいもでん粉	6.00	
学	揚げ油	1.40	
年	赤色辛みそ	4.00	
学	清酒　本醸造酒	2.50	
年	三温糖	2.00	
年	本みりん	4.50	
年	黒いりごま	1.00	
	おひたし		
月	ほうれんそう	20.00	
月	はくさい	45.00	
月	にんじん	8.00	
学	かつお節	0.50	
	だし汁	1.20	
年	本みりん	1.20	
年	こいくちしょうゆ	3.00	

4/24 （金）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	スパゲティナポリタン		
年	★スパゲティ	65.00	小麦
学	なたね油	4.00	
月	にんにく	0.70	
学	ウインナー(カット)	20.00	
月	たまねぎ	30.00	
月	にんじん	10.00	
月	青ピーマン	10.00	
年	マッシュルーム水煮	10.00	
学	トマトケチャップ	20.00	
年	トマトピューレー	15.00	
学	トマト缶詰	5.00	
年	★ウスターソース	2.50	小麦
年	食塩	0.35	
年	黒こしょう	0.04	
	ツナサラダ		
月	キャベツ	25.00	
月	にんじん	15.00	
月	きゅうり	15.00	
年	まぐろ油漬・ライト	15.00	
年	ノンエッグマヨネーズ	7.00	
月	にんにく	0.30	
年	食塩	0.10	
年	白こしょう	0.01	
	水	3.30	
	キャロットケーキ		
年	★ケーキミックス粉	30.00	小麦
月	人参ペースト	20.00	
学	★調理用牛乳	18.00	乳・乳製品
学	★無塩バター	3.00	乳・乳製品
年	三温糖	3.50	
月	粉糖	0.50	
	紙カップ丸大	1.00	
	生徒用使い捨て手袋	1.00	

4/27 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	ベーコンと青梗菜の中華スープ		
月	にんじん	10.00	
学	しめじ	15.00	
学	ショルダーベーコン(短冊)	10.00	
学	冷凍スイートコーン	5.00	
学	たけのこ水煮	10.00	
年	こいくちしょうゆ	1.10	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	食塩	0.50	
年	白こしょう	0.01	
月	チンゲンサイ	20.00	
年	鶏ガラスープ	33.00	
	水	110.00	
学	ごま油	0.50	
	モウカザメのねぎソースかけ		
月	モウカザメ角切り	60.00	
学	清酒　本醸造酒	0.75	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
月	カレーパウダー	0.06	
年	じゃがいもでん粉	10.00	
学	揚げ油	5.00	
学	ごま油	1.00	
月	長ねぎ	6.50	
月	しょうが	0.50	
年	こいくちしょうゆ	3.20	
年	三温糖	1.50	
学	米酢	3.00	
	大根サラダ		
月	だいこん	40.00	
月	にんじん	10.00	
月	キャベツ	20.00	
学	なたね油	1.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	米酢	2.50	
年	食塩	0.10	
年	白こしょう	0.01	
年	三温糖	0.15	
	水	1.00	

4/28 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ミートサンド（コッペパン）		
年	★包装コッペパン70ｇ背割り	70.00	乳・乳製品、小麦
	ミートサンド（具）		
学	なたね油	0.50	
月	豚挽肉(そとモモ)	25.00	
年	国産だいず・水煮・みじん	20.00	
学	ぶどう酒　赤	1.50	
月	たまねぎ	25.00	
月	にんじん	15.00	
月	★パン粉　生	4.00	小麦
年	食塩	0.30	
年	白こしょう	0.02	
学	トマトケチャップ	4.60	
年	トマトピューレー	10.00	
学	トマトチリソース	12.00	
年	チリパウダー	0.07	
年	★ウスターソース	1.00	小麦
年	三温糖	0.02	
	マカロニスープ		
学	なたね油	0.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00	
月	たまねぎ	20.00	
月	にんじん	15.00	
月	キャベツ	25.00	
学	冷凍さやいんげん	10.00	
学	★シェルマカロニ	10.00	小麦
学	ぶどう酒　白	0.50	
年	食塩	1.10	
年	白こしょう	0.03	
年	粉ロリエ	0.02	
年	パセリ・乾	0.01	
年	鶏ガラスープ	20.00	
	水	100.00	
	マセドアンサラダ		
月	じゃがいも	45.00	
月	きゅうり	10.00	
月	にんじん	10.00	
月	たまねぎ	5.00	
学	なたね油	1.00	
年	食塩	0.10	
年	白こしょう	0.03	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	りんご酢	1.50	
	清見オレンジ		
月	個包装清見オレンジ	35.00	

Aコース　　4月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

4/30 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	五目チャーハン		
学	水稲穀粒　精白米	85.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	豚ガラスープ	4.00	
学	なたね油	0.50	
月	豚ばら肉小間	12.00	
月	長ねぎ	12.00	
月	にんじん	8.00	
学	たけのこ水煮	5.00	
学	なると	12.00	
学	清酒　本醸造酒	0.80	
年	三温糖	0.20	
年	食塩	0.20	
年	黒こしょう	0.02	
年	こいくちしょうゆ	2.40	
年	オイスターソース	1.30	
学	ごま油	0.30	
	春雨マーラータン		
学	なたね油	0.50	
月	にんにく	0.30	
月	しょうが	0.50	
年	豆板醤	0.20	
年	甜麺醤	0.30	
月	豚細切肉(そとモモ)	15.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	たけのこ水煮	5.00	
月	にんじん	10.00	
年	緑豆はるさめ	5.00	
月	にら	6.00	
学	もやし・生	10.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	白こしょう	0.05	
月	山椒　粉	0.05	
学	一味とうがらし	0.03	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
年	豚ガラスープ	20.00	
年	鶏ガラスープ	20.00	
学	ごま油	0.30	
	水	100.00	
	手作りシュウマイ		
月	豚挽肉(そとモモ)	45.00	
学	大豆ミート	3.00	
月	はくさい	25.00	
年	菌床干しいたけ（せん切り）	0.50	
学	冷凍スイートコーン	5.00	
月	しょうが	0.50	
年	こいくちしょうゆ	1.50	
年	食塩	0.20	
年	三温糖	0.50	
年	オイスターソース	0.50	
学	ごま油	0.50	
年	じゃがいもでん粉	1.60	
月	★しゅうまいの皮	6.25	小麦
	紙カップ丸小	1.00	
	生徒用使い捨て手袋	1.00	

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)