

Bコース

9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。

9/2 (水)			9/3 (木)			9/4 (金)			9/7 (月)			9/8 (火)			
期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳		
★	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	★	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	★	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	★	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
学	ひじきご飯			学	根菜のドライカレー (ごはん)			学	五穀ごはん			学	吹き寄せ栗ご飯		
年	水稲穀粒 精白米	90.00		年	水稲穀粒 精白米	100.00		年	水稲穀粒 精白米	90.00		年	水稲穀粒 精白米	80.00	
学	こいくちしょうゆ	2.00		学	根菜のドライカレー (具)			学	雑穀米	10.00		学	清酒 本醸造酒	1.00	
年	なたね油	0.50		年	なたね油	0.50		年	清酒 本醸造酒	2.00		年	こいくちしょうゆ	2.00	
学	ほしひじき (ステンレス釜、乾)	1.50		学	にんにく	0.40		学	食塩	0.30		学	なたね油	0.50	
年	油揚げ	10.00		年	しょうが	0.40		年	大根のすまし汁			年	若鶏もち皮無し小間肉	10.00	
月	にんじん	10.00		月	セロリー	5.00		月	豚細切肉(そとモモ)	10.00		月	にんじん	15.00	
年	国産だいた	2.50		年	豚挽肉(そとモモ)	30.00		年	だいこん	30.00		年	たまねぎ	20.00	
学	こいくちしょうゆ	3.30		学	ぶどう酒 赤	2.50		学	木綿豆腐	30.00		月	こまつな	10.00	
年	本みりん	2.00		年	大豆ミート	10.00		年	ごまつな	20.00		年	油揚げ	10.00	
学	清酒 本醸造酒	1.00		年	マッシュルーム水煮	10.00		年	食塩	0.70		年	こいくちしょうゆ	3.00	
月	夏野菜の豚汁			月	ごぼう	20.00		月	白こしょう	0.02		年	三温糖	1.50	
学	豚小間肉(そとモモ)	10.00		月	れんこん	10.00		年	食塩	1.00		年	食塩	0.30	
月	ごま油	2.00		月	たまねぎ	55.00		年	こいくちしょうゆ	3.50		月	日本ぐり1/4カット	10.00	
学	なす	5.00		学	にんじん	15.00		年	食塩	0.20		学	清酒 本醸造酒	1.00	
年	オクラ	5.00		年	食塩	0.60		年	清酒 本醸造酒	1.00		月	じゃが芋の味噌汁		
学	冷凍スイートコーン	5.00		年	白こしょう	0.02		年	本みりん	0.50		学	ごま油	0.50	
年	だいこん	15.00		年	カレー粉	0.80		年	だし昆布	0.65		月	豚挽肉(そとモモ)	30.00	
月	生・カットかぼちゃダイス	10.00		年	混合だしパック (鰯・鯖)	3.90		年	国産だいた	10.00		学	冷凍わかめ	10.00	
学	木綿豆腐	15.00		年	三温糖	0.40		年	水	130.00		年	木綿豆腐	10.00	
年	長ねぎ	5.00		学	トマトケチャップ	10.00		年	揚げ豆腐のピリ辛味噌かけ			月	長ねぎ	5.00	
学	淡色辛みそ	5.00		年	★中濃ソース	4.50	小麦	学	押し豆腐70%・カット	120.00		年	淡色辛みそ	5.00	
年	赤色辛みそ	5.00		年	こいくちしょうゆ	1.50		年	じゃがいもでん粉	8.50		年	赤色辛みそ	5.00	
月	混合だしパック (鰯・鯖)	3.90		月	揚げじゃがとベーコンのソテー			学	揚げ油	8.00		年	混合だしパック (鰯・鯖)	3.90	
学	水	130.00		月	じゃがいも	80.00		月	豚挽肉(そとモモ)	10.00		年	だし昆布	0.70	
年	鮭のみみじ焼き			学	揚げ油	6.00		月	長ねぎ	10.00		年	水	130.00	
月	鮭切り身	50.00		学	オリーブ油	0.50		年	にんじん	5.00		学	ししゃも焼き		
学	清酒 本醸造酒	0.50		月	たまねぎ	10.00		年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.50		年	子持ちししゃも	40.00	
年	白こしょう	0.02		学	にんにく	0.80		年	だし汁	15.00		学	なたね油	1.50	
学	食塩	0.20		月	ショルダーベーコン(角切)	15.00		年	赤色辛みそ	4.00		年	菊入りおひたし		
年	食塩	0.20		年	黒こしょう	0.02		学	清酒 本醸造酒	2.00		月	キャベツ	25.00	
年	ノンエッグマヨネーズ	9.00		年	食塩	0.10		年	本みりん	2.00		月	こまつな	25.00	
月	にんじん	7.00		年	パセリ・乾	0.02		年	こいくちしょうゆ	2.00		月	にんじん	10.00	
学	辛子和え			月	ぶどう			年	豆板醤	0.50		年	冷凍菊花	5.00	
年	ほうれんそう	15.00		月	ぶどう	30.00		学	一味とうがらし	0.02		月	本みりん	1.50	
月	にんじん	10.00		学	生徒用使い捨て手袋	1.00		年	じゃがいもでん粉	1.00		年	こいくちしょうゆ	3.50	
学	はくさい	45.00		年				年	押し豆腐	0.02		月	だし汁	3.00	
年	もやし・生	10.00		月				年	一味とうがらし	0.10		年			
学	こいくちしょうゆ	3.50		月				年	ラー油	0.10		月			
年	本みりん	2.00		学				年	千草おひたし			学			
年	三温糖	0.40		月				月	ごまつな	30.00		年			
学	からし・粉(洋)	0.10		月				月	にんじん	10.00		年			
	だし汁	1.00		年				年	糸こんにゃく	10.00		年			
				年				年	油揚げ	5.00		年			
				年				年	こいくちしょうゆ	2.70		年			
				年				学	米酢	1.80		年			
				年				年	三温糖	1.40		年			
				年				年	だし汁	1.00		年			
				年				年	白いりごま	1.30		年			

Bコース

9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。

9/9 (水)				9/10 (木)				9/11 (金)				9/14 (月)				9/15 (火)			
期	食品名	分量g	特定原材料(9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(9品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳		
学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
月	油麩の卵とじ丼(ごはん)			月	丸パン			月	担々うどん(めん)			月	ビスキュイパン			月	しょういめし		
月	水稲穀粒 精白米	100.00		月	★包装丸パン70g横割り	70.00	乳・乳製品、小麦	月	★冷凍うどん(大袋)	230.00	小麦	月	★無包装ミルクパン60g丸	60.00	乳・乳製品、小麦	月	水稲穀粒 精白米	80.00	
月	けんちん汁			月	ジュリエンススープ			月	氷(ロックアイス)	10.00		月	★薄力粉	12.00	小麦	月	こいくちしょうゆ	2.00	
月	にんじん	10.00		月	なたね油	0.50		月	生徒用使い捨て手袋	2.00		月	ベーキングパウダー	0.16		月	なたね油	0.50	
月	こんにやく(色紙)	10.00		月	若鶏もも皮無しせん切り	10.00		月	担々うどん(つけ汁)			月	★有塩バター	0.20	乳・乳製品	月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00	
月	ごぼう	15.00		月	たまねぎ	40.00		月	なたね油	0.50		月	★調理用牛乳	10.00	乳・乳製品	月	油揚げ	8.00	
月	だいごん	10.00		月	にんじん	15.00		月	しょうが	0.80		月	上白糖	5.00		月	にんじん	10.00	
月	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	20.00		月	キャベツ	30.00		月	にんにく	0.80		月	グラニュー糖	3.00		月	菌床干しいたけ(せん切り)	2.00	
月	さといも	20.00		月	ぶどう酒 白	0.50		月	豚挽肉(そとモモ)	20.00		月	水	1.00		月	ごぼう	10.00	
月	長ねぎ	10.00		年	食塩	0.80		月	国産だいたい・水煮・ペースト	15.00		月	生徒用使い捨て手袋	1.00		年	食塩	0.20	
年	本みりん	1.50		年	白こしょう	0.03		月	にんじん	10.00		月	ピーンズシチュー			年	本みりん	1.50	
年	食塩	0.40		年	こいくちしょうゆ	1.50		月	もやし・生	10.00		月	なたね油	0.50		年	こいくちしょうゆ	2.50	
年	こいくちしょうゆ	5.00		年	粉ロリエ	0.01		月	冷凍スイートコーン	10.00		月	しょうが	0.50		年	うち豆汁		
年	鯉厚削り節	3.60		年	パセリ・乾	0.01		月	はくさい	20.00		月	にんにく	0.30		年	木綿豆腐	20.00	
年	だし昆布	0.60		年	鶏ガラスープ	30.00		月	長ねぎ	10.00		月	豚小間肉(そとモモ)	15.00		学	うち豆	6.00	
年	豆乳	1.00		年	水	90.00		月	かつお節(粉末)	0.50		月	エリンギ	10.00		月	さといも	20.00	
学	ごま油	0.60		学	肉じゃがコロッケ			年	鶏ガラスープ	20.00		月	たまねぎ	50.00		月	にんじん	10.00	
学	水	120.00		月	なたね油	0.50		年	豚ガラスープ	20.00		月	にんじん	25.00		月	かぶ・皮つき・葉付	20.00	
学	油麩の卵とじ丼(具)			月	豚挽肉(そとモモ)	12.00		年	豆板醤	0.40		月	国産だいたい	8.00		月	長ねぎ	8.00	
月	なたね油	0.50		月	たまねぎ	25.00		年	こいくちしょうゆ	1.00		月	じゃがいも	45.00		月	しょうが	0.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00		月	にんじん	12.00		年	白こしょう	0.04		月	トマトケチャップ	10.00		年	淡色辛みそ	5.00	
月	たまねぎ	60.00		年	しらたき	7.00		月	清酒 本醸造酒	1.50		年	トマトピューレー	7.00		年	赤色辛みそ	5.00	
月	にんじん	15.00		年	食塩	0.40		年	赤色辛みそ	16.00		年	★ウスターソース	3.00	小麦	年	清酒 本醸造酒	1.00	
月	みつば	5.00		年	三温糖	1.00		年	水	90.00		年	食塩	0.80		年	だし昆布	0.60	
月	★油麩	10.00	小麦	年	こいくちしょうゆ	3.00		年	ねりごま	8.00		年	黒こしょう	0.03		年	鯉厚削り節	3.80	
月	三温糖	1.50		年	本みりん	0.35		月	いかのスタミナ焼き			年	鶏ガラスープ	10.00		年	水	125.00	
年	こいくちしょうゆ	10.00		学	清酒 本醸造酒	1.00		月	いか切身(細長切)	60.00		年	粉ロリエ	0.01		年	わかさぎのかりんと揚げ		
学	清酒 本醸造酒	2.00		月	冷凍じゃがいも	65.00		月	清酒 本醸造酒	2.00		月	なたね油	3.50		月	わかさぎ	45.00	
月	★液卵	50.00	卵	学	乾燥マッシュポテト	6.00		月	ごま油	0.50		学	★有塩バター	1.50	乳・乳製品	月	清酒 本醸造酒	2.00	
月	だし汁	25.00		学	★薄力粉	7.00	小麦	月	にんにく	0.40		月	★薄力粉	5.00	小麦	年	こいくちしょうゆ	2.00	
月	わかめサラダ			年	水	5.00		月	しょうが	0.40		年	オールスパイス	0.02		月	しょうが	0.50	
月	だいごん	45.00		年	★パン粉 乾燥	10.00	小麦	月	にら	3.00		年	水	30.00		年	じゃがいもでん粉	7.00	
月	にんじん	10.00		学	揚げ油	7.00		月	長ねぎ	2.00		月	フレンチツナサラダ			学	揚げ油	6.00	
月	きゅうり	10.00		月	ごぼうサラダ			年	黒こしょう	0.02		年	まぐろ油漬・ライト	10.00		学	黒砂糖	4.00	
学	冷凍わかめ	15.00		月	ごぼう	20.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		月	キャベツ	30.00		学	米酢	3.00	
学	なたね油	1.20		学	冷凍スイートコーン	5.00		年	三温糖	1.00		月	にんじん	15.00		学	水	4.00	
学	米酢	1.70		月	キャベツ	40.00		月	冷凍みかん			月	きゅうり	15.00		年	こいくちしょうゆ	2.00	
学	りんご酢	1.70		月	にんじん	5.00		月	冷凍みかん	80.00		学	なたね油	0.90		学	清酒 本醸造酒	1.00	
年	食塩	0.10		年	こいくちしょうゆ	3.50		学	米酢	4.00		年	米酢	4.00		年	白いりごま	1.50	
年	三温糖	0.60		学	なたね油	1.50		年	食塩	0.30		年	食塩	0.30		年	小松菜の香味和え		
年	こいくちしょうゆ	2.00		学	りんご酢	1.50		年	三温糖	0.70		月	こまつな	35.00		月	こまつな	35.00	
年	だし汁	1.00		年	三温糖	1.00		学	粒入りマスタード	0.30		月	うすくちしょうゆ	1.40		月	黄パプリカ	5.00	
				年	食塩	0.10		月	食塩	0.10		学	からし・粉(洋)	0.08		月	きゅうり	15.00	
				年	白こしょう	0.01		年	水	1.00		月	にんじん	15.00		月	にんじん	15.00	
				年	水	1.00						月	にんにく	0.20		月	にんにく	0.20	
												年	こいくちしょうゆ	2.50		年	こいくちしょうゆ	2.50	
												年	三温糖	1.00		年	三温糖	1.00	
												年	食塩	0.10		年	食塩	0.10	
												年	白いりごま	0.70		年	白いりごま	0.70	
												学	一味とろがらし	0.01		学	一味とろがらし	0.01	
													だし汁	2.00			だし汁	2.00	

Bコース

9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。

9/16 (水)			9/17 (木)			9/18 (金)			9/24 (木)			9/25 (金)			
期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量g	特定原材料 (9品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳		
学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	学	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
月	ごはん			月	ベーコンピラフ			月	中華丼(ごはん)			月	ごはん		
月	水稲穀粒 精白米	100.00		月	水稲穀粒 精白米	85.00		月	水稲穀粒 精白米	100.00		月	水稲穀粒 精白米	100.00	
月	小平めざまし味噌汁			月	鶏ガラスープ	4.00		月	お月見汁			月	沢煮椀		
月	ごぼう	10.00		月	なたね油	0.50		月	しょうが	0.50		月	豚細切肉(そとモモ)	10.00	
月	にんじん	8.00		月	ショルダーベーコン(色紙)	20.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		月	しょうが	0.50	
月	とうがん	10.00		月	たまねぎ	15.00		月	えのきたけ	10.00		月	だいこん	10.00	
月	たまねぎ	8.00		月	青ピーマン	5.00		月	もずく・塩抜き	10.00		月	にんじん	10.00	
月	じゃがいも	15.00		月	にんじん	10.00		月	とうがん	20.00		月	ごぼう	10.00	
学	えのきたけ	5.00		年	食塩	0.40		年	木綿豆腐	20.00		学	たけのこ水煮	15.00	
学	生揚げ 巾1/2カット揚げ	10.00		年	黒ごしょう	0.04		月	ごまつな	10.00		学	冷凍だいこん葉	4.00	
年	糸かまぼこほくし(白)	5.00		年	チキンのトマト煮			月	長ねぎ	10.00		学	清酒 本醸造酒	1.00	
月	冷凍わかめ	3.00		学	オリーブ油	0.50		月	うすくちしょうゆ	2.50		月	長ねぎ	10.00	
月	ごまつな	10.00		月	しょうが	0.50		年	食塩	0.50		学	うすくちしょうゆ	2.50	
年	長ねぎ	5.00		月	にんにく	0.50		年	鶏ガラスープ	30.00		年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	白いりごま	0.50		月	若鶏もも皮無し角切肉	30.00		年	水	100.00		年	だし昆布	0.50	
学	かつお節	0.30		学	ひよこまめ	5.00		学	ごま油	0.50		年	鰹厚削り節	2.50	
年	赤色辛みそ	4.50		月	たまねぎ(皮むき)	40.00		月	中華丼(具)			年	水	100.00	
年	淡色辛みそ	4.50		月	にんじん	20.00		学	なたね油	0.50		月	鯖の野菜あんかけ		
年	鰹厚削り節	3.60		月	じゃがいも	40.00		月	しょうが	0.50		月	鯖の竜田揚げ		
月	水	120.00		年	マッシュルーム水煮	10.00		月	にんにく	0.50		月	さば切身	60.00	
月	鰹のコロコロ揚げ			学	トマト缶詰	15.00		月	豚小間肉(そとモモ)	10.00		年	食塩	0.30	
月	かつお角切り	60.00		年	トマトピューレー	15.00		月	豚ばら肉小間	10.00		年	こいくちしょうゆ	4.00	
月	にんにく	0.30		学	トマトケチャップ	15.00		月	★うずら卵水煮(レトルト)	15.00		年	本みりん	1.00	
年	白ごしょう	0.01		年	★ウスターソース	2.00	小麦	学	★冷凍むきエビ	15.00	卵	年	しょうが	4.00	
年	食塩	0.20		年	食塩	0.40		学	清酒 本醸造酒	1.00	えび	月	にんじん	5.00	
年	こいくちしょうゆ	1.00		年	白ごしょう	0.04		学	たけのこ水煮	15.00		月	たまねぎ	8.00	
年	米粉	5.00		年	オレガノ	0.01		月	たまねぎ	40.00		月	長ねぎ	5.00	
年	じゃがいもでん粉	5.00		年	米粉	0.50		月	にんじん	20.00		学	えのきたけ	4.00	
学	揚げ油	4.20		年	鶏ガラスープ	30.00		月	チンゲンサイ	25.00		学	こいくちしょうゆ	2.00	
学	ゴーヤチャンプルー			年	パセリ・乾	0.01		年	食塩	0.70		年	三温糖	0.50	
月	なたね油	0.50		学	ビーンズサラダ			年	白ごしょう	0.05		年	本みりん	1.50	
年	にがり(ゴーヤ)	10.00		年	冷凍えだまめ	10.00		年	こいくちしょうゆ	3.00		年	だし汁	12.00	
年	食塩(ゆで塩)	0.50		月	にんじん	10.00		学	ほたてがし(水煮)	5.00		年	じゃがいもでん粉	0.30	
月	豚小間肉(そとモモ)	10.00		学	冷凍スイートコーン	15.00		年	鶏ガラスープ	15.00		学	お月見団子		
学	押し豆腐70%	20.00		年	国産だいず	8.00		月	水	15.00		年	上新粉	12.00	
月	にんじん	10.00		月	キャベツ	20.00		年	じゃがいもでん粉	3.00		学	白玉粉	12.00	
月	たまねぎ	15.00		月	たまねぎ	5.00		月	大根のごまキムチ和え			学	上白糖	2.00	
月	★液卵	10.00	卵	月	にんにく	0.10		月	だいこん	40.00		学	水	5.00	
年	豚ガラスープ	3.00		年	三温糖	0.10		月	きゅうり	10.00		学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	11.00	
年	食塩	0.15		年	こいくちしょうゆ	2.00		月	はくさい・キムチ	15.00		年	こいくちしょうゆ	1.50	
年	黒ごしょう	0.02		年	食塩	0.20		年	にんにく	0.30		年	三温糖	3.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00		年	白ごしょう	0.03		月	しょうが	0.30		年	本みりん	1.00	
学	三温糖	0.90		学	りんご酢	2.00		年	食塩	0.20		年	水	5.00	
年	清酒 本醸造酒	1.00		学	オリーブ油	1.00		年	こいくちしょうゆ	1.00		年	じゃがいもでん粉	0.50	
年	本みりん	0.50		年	バジル	0.03		学	ごま油	1.00		学	紙カップ丸小	1.00	
学	かつお節	0.50		年	水	1.00		年	白いりごま	0.50		学	生徒用使い捨て手袋	1.00	

Bコース

9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。

9/28 (月)				9/29 (火)				9/30 (水)							
期	食品名	分量 g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (9品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (9品目)
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳						
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品				
年	こまつなマヨネーズ			年	★スバゲティ	90.00	小麦	学	水稲穀粒 精白米	100.00					
年	★無包装無塩食パン70g	70.00	乳・乳製品、小麦	年	なたね油	6.00		学	豆乳の白湯スープ						
年	まぐろ油漬・ライト	30.00		学	生徒用使い捨て手袋	1.00		学	なたね油	0.50					
年	ノンエッグマヨネーズ	10.00		学	ミートソーススバゲティ (ソース)			月	にんにく	0.50					
月	からし・粉(洋)	0.10		学	なたね油	0.50		月	しょうが	0.50					
月	たまねぎ	10.00		月	豚挽肉(そとモモ)	25.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00					
月	こまつな	20.00		学	ぶどう酒 赤	1.00		月	たまねぎ(皮むき)	20.00					
月	生徒用使い捨て手袋	1.00		年	国産だいず・水煮・みじん	15.00		月	にんじん	10.00					
学	コーンスープ			月	たまねぎ(皮むき)	60.00		月	こまつな	10.00					
学	なたね油	0.50		月	にんじん	15.00		年	木綿豆腐	30.00					
月	ショルダーベーコン(短冊)	10.00		年	マッシュルーム水煮	5.00		年	豆乳	20.00					
月	たまねぎ	40.00		月	しょうが	0.25		学	清酒 本醸造酒	2.00					
月	にんじん	15.00		月	にんにく	0.25		年	食塩	0.55					
学	冷凍スイートコーン	25.00		月	にんにく	5.00		年	白ごしょう	0.02					
学	クリームコーン	50.00		月	セロリー	5.00		年	こいくちしょうゆ	3.50					
年	食塩	0.50		学	トマトケチャップ	15.00		年	鶏ガラスープ	30.00					
年	白ごしょう	0.03		学	トマトペースト	5.00		年	水	80.00					
学	★調理用牛乳	50.00	乳・乳製品	学	トマト缶詰	60.00		学	回鍋肉						
年	鶏ガラスープ	15.00		年	ナツメグ・粉	0.03		学	なたね油	0.50					
年	豚ガラスープ	15.00		年	オレガノ	0.03		月	しょうが	0.70					
学	★生クリーム	5.00	乳・乳製品	年	★中濃ソース	3.50	小麦	月	にんにく	0.70					
年	水	10.00		年	★ウスターソース	3.00	小麦	月	長ねぎ	5.00					
年	パセリ・乾	0.10		年	こいくちしょうゆ	1.00		月	豚・肩ロース小間切れ	30.00					
年	じゃがいもでん粉	0.60		年	食塩	0.80		月	清酒 本醸造酒	1.00					
月	ココロポテトサラダ			年	白ごしょう	0.02		学	三温糖	50.00					
月	じゃがいも	45.00		年	三温糖	0.30		月	キャベツ	50.00					
月	キャベツ	20.00		年	大葉とチーズのささみフライ			月	長ねぎ	10.00					
月	にんじん	10.00		月	若鶏肉・ささ身	50.00		月	赤パプリカ	10.00					
学	なたね油	1.00		年	食塩	0.50		月	青ピーマン	10.00					
学	りんご酢	1.20		年	白ごしょう	0.02		年	甜麺醤	3.00					
学	レモン・果汁	0.50		学	★薄力粉	4.50	小麦	年	豆板醤	0.30					
学	うすくちしょうゆ	1.00		年	★パン粉 乾燥	6.00	小麦	年	オイスターソース	0.50					
年	食塩	0.30		学	★粉チーズ	2.50	乳・乳製品	年	こいくちしょうゆ	1.50					
年	三温糖	0.70		月	しそ(葉、生)	2.00		年	三温糖	0.30					
年	白ごしょう	0.02		学	揚げ油	5.00		年	じゃがいもでん粉	0.50					
年	ノンエッグマヨネーズ	4.00		月	りんご			年	白菜ナムル						
学	粒入りマスタード	0.50		月	りんご	35.00		月	はくさい	30.00					
学	水	2.00		年	食塩	1.00		月	きゅうり	15.00					
					生徒用使い捨て手袋	1.00		月	にんじん	10.00					
								学	もやし・生	15.00					
								月	にんにく	0.30					
								月	長ねぎ	2.00					
								年	三温糖	0.70					
								年	こいくちしょうゆ	3.50					
								年	食塩	0.05					
								学	米酢	1.50					
								学	ごま油	1.50					
								年	白いりごま	0.60					