6月分詳細予定献立表　●揚　▲焼

年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
○印については月別の原料配合表をご覧下さい。

◇ 小 学 校 ◇

●印が付いた揚物に使用する油（菜種白絞油）の使用回数を料理名の横に表示します。

2日(月)

豚肉の生姜煮

豚肉	25g	
菜種サラダ油	0.2g	
しょうが	0.5g	
濃口しょうゆ	1.5g	年間
砂糖	1g	
日本酒	1g	年間
平天	10g	年間
じゃがいも	40g	
たまねぎ	30g	
にんじん	10g	
こんにゃく	20g	年間
濃口しょうゆ	5.5g	年間
砂糖	2g	
みりん	1g	年間
水	60g	

さばの香味焼き▲

さばB40g	1切	
濃口しょうゆ	3g	年間
砂糖	2g	
ゆず汁	0.5g	
食酢	1g	年間
馬鈴薯精製澱粉	0.2g	
水	5g	

小松菜のからし和え

こまつな	20g	
にんじん	10g	
食塩	0g	
砂糖	0.8g	
濃口しょうゆ	1g	年間
みりん	0.2g	年間
食酢	0.7g	年間
洋からし	0.06g	年間

ごはん

ごはん(60,70,80)	1杯	
水	87.5g	

牛乳（200cc）

牛乳	1本	

卵 乳 小麦

3日(火)

なすいりマーボー豆腐

豚肉	35g	
ごま油	0.2g	
しょうが	0.3g	
にんにく	0.5g	
豆腐（冷）	65g	年間
たけのこ水煮（千切り）	5g	年間
なす	25g	
青ねぎ	5g	
干ししいたけ	0.3g	
赤みそ	2g	年間
八丁みそ	2g	年間
テンメンジャン	0.6g	年間
トウバンジャン	0.12g	年間
こしょう	0.03g	年間
砂糖	2.3g	
濃口しょうゆ	5.3g	年間
みりん	0.9g	年間
ごま油	0.2g	
馬鈴薯精製澱粉	1.4g	
水	40g	

ポテトコロッケ●1回目

ポテトコロッケ　50g	1個	年間
菜種白絞油	5g	

キャベツと切り干し大根のごま酢

キャベツ	15g	
切り干し大根	1g	
水	3g	
食塩	0g	
白ごま	0.6g	
砂糖	1.5g	
食酢	1g	年間
並塩	0.2g	
淡口しょうゆ	1.1g	年間
みりん	0.3g	年間

ごはん

ごはん(60,70,80)	1杯	
水	87.5g	

牛乳（200cc）

牛乳	1本	

卵 乳 小麦

4日(水)

野菜スープ

ウインナー	20g	年間
菜種サラダ油	0.2g	
キャベツ	30g	
たまねぎ	30g	
こまつな	10g	
にんじん	10g	
ぶなしめじ	5g	
バジル	0.002g	
並塩	0.1g	
こしょう	0.03g	年間
白ぶどう酒	1.8g	年間
淡口しょうゆ	3g	年間
鶏がらスープ	10g	年間
水	95g	

鶏肉のレモン漬け●2回目

鶏肉	40g	
濃口しょうゆ	1.6g	年間
日本酒	1.2g	年間
しょうが	0.1g	
馬鈴薯精製澱粉	8g	
菜種白絞油	2g	
レモン汁	1g	
濃口しょうゆ	2g	年間
砂糖	1.5g	
菜種サラダ油	0.6g	
食酢	1.2g	年間
水	4g	

コーンポテト

じゃがいも	30g	
食塩	0.15g	
ホールコーン	5g	
菜種サラダ油	1g	
並塩	0.08g	
こしょう	0.01g	年間

レーズンパン

レーズンパン	1個	年間
水	25g	

牛乳（200cc）

牛乳	1本	

卵 乳 小麦

5日(木)

鶏肉とじゃがいもの煮物

鶏肉	25g	
京揚げ	10g	年間
じゃがいも	50g	
たまねぎ	15g	
にんじん	15g	
干ししいたけ	0.3g	
こんにゃく	20g	年間
砂糖	3g	
みりん	1g	年間
濃口しょうゆ	5g	年間
削りぶし	1.5g	年間
水	65g	

さわらの木の芽みそ▲

さわらB40g	1切	
木の芽	0.05g	
白みそ	2g	年間
赤みそ	2g	年間
砂糖	1.5g	
みりん	0.7g	年間
濃口しょうゆ	0.1g	年間
馬鈴薯精製澱粉	0.2g	
水	8g	

きゅうりの甘酢

きゅうり	25g	
食塩	0g	
食酢	1.2g	年間
砂糖	1.6g	
淡口しょうゆ	1g	年間
並塩	0.2g	

ごはん

ごはん(60,70,80)	1杯	
水	87.5g	

牛乳（200cc）

牛乳	1本	

卵 乳 小麦

6日(金)

厚揚げと春雨のピリから煮

厚揚げ（冷）	40g	年間
鶏肉	20g	
ごま油	0.2g	
しょうが	0.2g	
にんにく	0.2g	
濃口しょうゆ	2g	年間
砂糖	0.5g	
日本酒	0.5g	年間
みりん	0.5g	年間
粉唐辛子	0.02g	
コチジャン	0.2g	年間
たまねぎ	30g	
キャベツ	20g	
にんじん	15g	
干ししいたけ	0.3g	
はるさめ	3g	年間
ごま油	0.2g	
濃口しょうゆ	3.8g	年間
砂糖	1.5g	
豚骨スープ	5g	年間
水	60g	

ちくわの照りダレ和え●3回目(廃油)

ちくわ　25g	1個	年間
菜種白絞油	0.6g	
濃口しょうゆ	0.7g	年間
砂糖	0.5g	
みりん	0.2g	年間
水	2g	

甘夏のデザート

甘夏みかん缶	25g	○
ナタデココ	10g	○
ｼﾛｯﾌﾟ	10g	

ごはん

ごはん(60,70,80)	1杯	
水	87.5g	

牛乳（200cc）

牛乳	1本	

卵 乳 小麦

6月分詳細予定献立表　●揚　▲焼

年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
○印については月別の原料配合表をご覧下さい。

◇ 小 学 校 ◇

●印が付いた揚物に使用する油（菜種白絞油）の使用回数を料理名の横に表示します。

9日(月)

鶏肉とがんもの五目煮			
	鶏肉	30g	
	がんもどき	30g	年間
	じゃがいも	40g	
	たまねぎ	15g	
	にんじん	20g	
	こんにゃく	20g	年間
	砂糖	2.5g	
	みりん	1g	年間
	濃口しょうゆ	4.8g	年間
	削りぶし	1g	年間
	水	45g	
ごまめ▲			
	ごまめ	3g	
	砂糖	0.8g	
	みりん	0.18g	年間
	濃口しょうゆ	0.7g	年間
	日本酒	0.24g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	0.06g	
	水	0.48g	
きんぴらごはん			
	焼き豚	5g	年間
	菜種サラダ油	0.1g	
	ごぼう	10g	
	にんじん	5g	
	白ごま	0.6g	
	ごま油	0.4g	
	濃口しょうゆ	2g	年間
	砂糖	1.3g	
	みりん	1g	年間
	一味唐辛子	0.003g	
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

10日(火)

豆腐のキムチチゲ			
	豆腐（冷）	50g	年間
	豚肉	25g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	しょうが	0.1g	
	にんにく	0.1g	
	チンゲンサイ	20g	
	にんじん	10g	
	はくさいキムチ	7g	年間
	えのきたけ	5g	
	青ねぎ	5g	
	赤みそ	9g	年間
	コチジャン	0.2g	年間
	すりごま	0.2g	
	みりん	0.3g	年間
	日本酒	0.5g	年間
	ごま油	0.2g	
	鶏がらスープ	8g	年間
	水	65g	
春巻き●1回目			
	春巻き　35g	1個	年間
	菜種白絞油	2.5g	
小松菜の煮浸し			
	平天	10g	年間
	こまつな	10g	
	キャベツ	15g	
	濃口しょうゆ	2g	年間
	砂糖	0.3g	
	みりん	0.7g	年間
	削りぶし	0.5g	年間
	水	13g	
赤米ごはん			
	減量ごはん(50,60,70)	1杯	
	水	81g	
	赤米	10g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

11日(水)

ポトフ			
	鶏肉	30g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	セロリー	2g	
	にんにく	0.02g	
	じゃがいも	50g	
	たまねぎ	30g	
	にんじん	20g	
	並塩	0.1g	
	こしょう	0.01g	年間
	白ぶどう酒	1.8g	年間
	淡口しょうゆ	5g	年間
	鶏がらスープ	5g	年間
	水	50g	
豚肉のバーベキューソース▲			
	豚肉	40g	
	並塩	0.1g	
	日本酒	0.5g	年間
	こしょう	0.01g	年間
	しょうが	0.2g	
	にんにく	0.05g	
	菜種サラダ油	0.1g	
	りんごピューレ	2g	年間
	日本酒	1g	年間
	濃口しょうゆ	3g	年間
	砂糖	2g	
	馬鈴薯精製澱粉	0.25g	
	水	6g	
きゅうりとコーンのサラダ			
	きゅうり	15g	
	ホールコーン	10g	
	食塩	0g	
	砂糖	1.2g	
	濃口しょうゆ	1.5g	年間
	みりん	0.3g	年間
	食酢	1.1g	年間
	菜種サラダ油	0.5g	
ランチパン			
	ランチパン	1個	年間
	水	19g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

12日(木)

トック入りわかめスープ			
	焼き豚	10g	年間
	菜種サラダ油	0.2g	
	しょうが	0.2g	
	干しわかめ	0.5g	
	トック	20g	年間
	たまねぎ	15g	
	にんじん	10g	
	干ししいたけ	0.5g	
	並塩	0.1g	
	こしょう	0.03g	年間
	淡口しょうゆ	3.5g	年間
	日本酒	1g	年間
	ごま油	0.2g	
	鶏がらスープ	8g	年間
	水	120g	
かつおのみそがらめ●2回目			
	かつおA	40g	
	馬鈴薯精製澱粉	8g	
	菜種白絞油	4g	
	しょうが	0.3g	
	日本酒	0.7g	年間
	濃口しょうゆ	1.5g	年間
	赤みそ	2g	年間
	砂糖	1.2g	
	みりん	1.2g	年間
	水	4g	
スタミナそぼろ			
	だいずC	3g	○
	えだまめ	3g	
	豚肉	25g	
	ごま油	0.4g	
	しょうが	0.5g	
	にんにく	0.1g	
	コチジャン	0.1g	年間
	濃口しょうゆ	2g	年間
	砂糖	1.8g	
	みりん	1.3g	年間
	日本酒	1.3g	年間
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

13日(金)

ポークカレー			
	豚肉	40g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	にんにく	0.3g	
	しょうが	0.2g	
	カレー粉	0.5g	年間
	クミン	0.1g	
	コリアンダー	0.1g	
	ターメリック	0.4g	
	こしょう	0.02g	年間
	赤ぶどう酒	1.8g	年間
	じゃがいも	40g	
	たまねぎ	30g	
	ソテーたまねぎ	20g	年間
	にんじん	10g	
	りんごピューレ	6g	年間
	砂糖	0.3g	
	並塩	0.7g	
	ウスターソースA	2.5g	年間
	濃口しょうゆ	1.5g	年間
	トマトケチャップ	3g	年間
	トマトピューレ	1g	
	濃厚ソース	3g	年間
	鶏がらスープ	15g	年間
	豚骨スープ	8g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	1.5g	
	水	60g	
ししゃものから揚げ●3回目（廃油）			
	ししゃものから揚げ　15g	1匹	○
	菜種白絞油	1.5g	
ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽのソテー			
	ハム	8g	年間
	菜種サラダ油	0.2g	
	ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ	15g	
	食塩	0g	
	ホールコーン	10g	
	濃口しょうゆ	0.3g	年間
	並塩	0.08g	
	こしょう	0.01g	年間
麦ごはん			
	減量ごはん(55,65,75)	1杯	
	精麦（大麦・押麦）	5g	
	水	81g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

6月分詳細予定献立表　●揚　▲焼

年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
○印については月別の原料配合表をご覧下さい。

◇ 小 学 校 ◇

●印が付いた揚物に使用する油（菜種白絞油）の使用回数を料理名の横に表示します。

16日(月)

豚肉の甘辛煮			
	豚肉	30g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	濃口しょうゆ	2g	年間
	砂糖	2g	
	日本酒	1g	年間
	厚揚げ（冷）	35g	年間
	たまねぎ	30g	
	キャベツ	25g	
	にんじん	15g	
	ぶなしめじ	6g	
	はるさめ	3g	年間
	濃口しょうゆ	5.3g	年間
	砂糖	1.5g	
	水	45g	
白花豆コロッケ●1回目			
	白花豆コロッケ　40g	1個	○
	菜種白絞油	5g	
くきわかめの佃煮			
	くきわかめ	1g	
	水	19g	
	白ごま	0.6g	
	砂糖	1.3g	
	濃口しょうゆ	2.7g	年間
	日本酒	0.6g	年間
	みりん	0.6g	年間
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

17日(火)

トンじゃが			
	豚肉	35g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	じゃがいも	50g	
	たまねぎ	30g	
	にんじん	10g	
	糸こんにゃく	30g	年間
	濃口しょうゆ	6.7g	年間
	砂糖	2.8g	
	みりん	1g	年間
	日本酒	1g	年間
	水	50g	
鶏肉の甘酢あん▲			
	鶏肉	50g	
	食酢	2.2g	年間
	砂糖	2.2g	
	濃口しょうゆ	2.2g	年間
	ごま油	0.05g	
	馬鈴薯精製澱粉	0.3g	
	水	6g	
炒り大豆の黒砂糖がらめ			
	炒りだいず	5g	
	黒砂糖	1.7g	○
	すりごま	0.2g	
	きな粉	0.2g	
	水	0.4g	
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

18日(水)

ラタトゥイユ			
	鶏肉	30g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	セロリー	2g	
	にんにく	0.05g	
	じゃがいも	30g	
	たまねぎ	30g	
	ズッキーニ	15g	
	なす	10g	
	トマト水煮	10g	年間
	ぶなしめじ	5g	
	並塩	0.25g	
	こしょう	0.04g	年間
	白ぶどう酒	1.8g	年間
	淡口しょうゆ	3g	年間
	砂糖	0.2g	
	鶏がらスープ	10g	年間
	水	75g	
ホキのから揚げあんかけ●2回目			
	ホキ(角切り)	40g	
	馬鈴薯精製澱粉	8g	
	菜種白絞油	4g	
	しょうが	0.2g	
	日本酒	0.6g	年間
	濃口しょうゆ	3g	年間
	砂糖	1.7g	
	食酢	1.3g	年間
	並塩	0.05g	
	馬鈴薯精製澱粉	0.2g	
	水	5.6g	
コールスローサラダ			
	キャベツ	20g	
	にんじん	5g	
	ホールコーン	5g	
	食塩	0g	
	濃口しょうゆ	1g	年間
	食酢	0.7g	年間
	砂糖	0.8g	
	みりん	0.2g	年間
	オリーブ油	0.3g	
	にんにく	0.02g	
	バジル	0.02g	
黒糖パン			
	黒糖パン	1個	年間
	水	13g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

19日(木)

酢豚●3回目（廃油）			
	豚肉	60g	
	しょうが	0.13g	
	にんにく	0.06g	
	濃口しょうゆ	1.9g	年間
	日本酒	1.3g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	8g	
	菜種白絞油	2g	
	しょうが	0.1g	
	ごま油	0.2g	
	たまねぎ	50g	
	にんじん	20g	
	たけのこ水煮（千切り）	20g	年間
	干ししいたけ	0.3g	
	並塩	0.1g	
	こしょう	0.04g	年間
	砂糖	1.5g	
	濃口しょうゆ	3.5g	年間
	食酢	1.5g	年間
	トマトケチャップ	3g	年間
	ごま油	0.1g	
	水	30g	
ナムル			
	切り干し大根	2g	
	水	6g	
	にんじん	5g	
	干しわかめ	0.3g	
	水	3.3g	
	食塩	0g	
	にんにく	0.05g	
	しょうが	0.35g	
	食酢	1g	年間
	濃口しょうゆ	1.6g	年間
	砂糖	0.9g	
	ごま油	0.3g	
ヨーグルト			
	ヨーグルトC　70g	1個	年間
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

20日(金)

豚肉と厚揚げの五目煮			
	豚肉	20g	
	厚揚げ（冷）	40g	年間
	じゃがいも	35g	
	にんじん	15g	
	えだまめ	5g	
	干ししいたけ	0.5g	
	こんにゃく	20g	年間
	砂糖	2.5g	
	みりん	1g	年間
	濃口しょうゆ	4.2g	年間
	削りぶし	0.5g	年間
	水	40g	
つくねの梅しそ和え●1回目			
	とりつくね	40g	年間
	菜種白絞油	0.4g	
	青じそ	0.3g	
	梅肉	1.2g	○
	濃口しょうゆ	2g	年間
	砂糖	2.2g	
	並塩	0g	
	食酢	2g	年間
	水	8g	
ツナそぼろごはん			
	まぐろ油漬け	15g	年間
	芽ひじき	0.5g	
	水	1.5g	
	にんじん	5g	
	ホールコーン	3g	
	濃口しょうゆ	0.8g	年間
	砂糖	0.2g	
	みりん	2.2g	年間
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

6月分詳細予定献立表　●揚　▲焼

年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
○印については月別の原料配合表をご覧下さい。

◇ 小 学 校 ◇

●印が付いた揚物に使用する油（菜種白絞油）の使用回数を料理名の横に表示します。

23日(月)

豆腐の煮物			
	豆腐（冷）	60g	年間
	鶏肉	20g	
	しょうが	0.3g	
	京揚げ	7g	年間
	たまねぎ	20g	
	にんじん	20g	
	えのきたけ	5g	
	えだまめ	5g	
	濃口しょうゆ	4.6g	年間
	砂糖	1.2g	
	みりん	0.5g	年間
	日本酒	0.5g	年間
	削りぶし	1g	年間
	出し昆布	0.5g	
	水	45g	
いわしのかば焼き風●2回目			
	いわし開きA30g	1枚	
	馬鈴薯精製澱粉	8g	
	菜種白絞油	2g	
	しょうが	0.1g	
	砂糖	1.6g	
	濃口しょうゆ	2.5g	年間
	みりん	1.6g	年間
	日本酒	1g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	0.2g	
	水	10g	
ピーマンと塩昆布の炒め物			
	ピーマン	10g	
	食塩	0g	
	塩昆布	0.8g	年間
	白ごま	0.6g	
	ごま油	0.1g	
	濃口しょうゆ	0.1g	年間
	みりん	0.1g	年間
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

24日(火)

八宝菜			
	豚肉	30g	
	しょうが	0.2g	
	にんにく	0.1g	
	ごま油	0.2g	
	蒸しかまぼこ	10g	年間
	日本酒	0.5g	年間
	キャベツ	40g	
	たまねぎ	30g	
	たけのこ水煮（千切り）	5g	年間
	にんじん	20g	
	チンゲンサイ	20g	
	ぶなしめじ	5g	
	並塩	0.3g	
	濃口しょうゆ	2g	年間
	淡口しょうゆ	1g	年間
	みりん	0.3g	年間
	ごま油	0.2g	
	こしょう	0.04g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	1.5g	
	豚骨スープ	5g	年間
	水	30g	
鶏レバーの甘味噌あえ●3回目（廃油）			
	鶏肉	30g	
	しょうが	0.2g	
	濃口しょうゆ	0.6g	年間
	日本酒	0.4g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	6g	
	菜種白絞油	1.5g	
	味付鶏レバー	10g	年間
	菜種白絞油	0.5g	
	赤みそ	1.4g	年間
	砂糖	0.8g	
	ウスターソースA	3g	年間
	みりん	0.8g	年間
	日本酒	0.6g	年間
	水	8g	
切り干し大根の炒め物			
	焼き豚	5g	年間
	ごま油	0.1g	
	切り干し大根	2g	
	水	6g	
	にんじん	5g	
	ホールコーン	5g	
	濃口しょうゆ	2g	年間
	砂糖	1.2g	
	食酢	0.9g	年間
	ごま油	0.1g	
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

25日(水)

えだまめのポタージュ			
	鶏肉	20g	
	菜種サラダ油	0.2g	
	たまねぎ	30g	
	えだまめピューレ	15g	○
	えだまめ	5g	
	ホールコーン	5g	
	淡口しょうゆ	0.3g	年間
	並塩	0.7g	
	こしょう	0.04g	年間
	白ぶどう酒	1g	年間
	牛乳	20g	
	生クリーム	1g	
	ナチュラルチーズ	2g	○
	脱脂粉乳	2g	
	鶏がらスープ	7g	年間
	豚骨スープ	4g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	2g	
	水	70g	
肉だんごのケチャップソース●1回目			
	肉だんご	40g	年間
	菜種白絞油	0.4g	
	トマトケチャップ	4g	年間
	トマトピューレ	1.2g	
	砂糖	1g	
	濃口しょうゆ	0.3g	年間
	ウスターソースA	0.4g	年間
	赤ぶどう酒	0.5g	年間
	馬鈴薯精製澱粉	0.1g	
	水	5g	
小松菜とキャベツのサラダ			
	こまつな	10g	
	キャベツ	20g	
	食塩	0g	
	砂糖	0.9g	
	濃口しょうゆ	1.2g	年間
	みりん	0.3g	年間
	食酢	0.8g	年間
	菜種サラダ油	0.4g	
ランチパン			
	ランチパン	1個	年間
	水	19g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

26日(木)

親子丼ぶり			
	鶏卵	30g	
	鶏肉	30g	
	京揚げ	7g	年間
	蒸しかまぼこ	5g	年間
	たまねぎ	35g	
	青ねぎ	4g	
	干ししいたけ	0.3g	
	並塩	0.1g	
	淡口しょうゆ	8g	年間
	砂糖	2.2g	
	みりん	1.4g	年間
	削りぶし	2g	年間
	水	70g	
つぼ漬け			
	つぼ漬け	7g	○
チンゲンサイの炒め物			
	焼き豚	7g	年間
	菜種サラダ油	0.1g	
	チンゲンサイ	20g	
	にんじん	5g	
	日本酒	1g	年間
	濃口しょうゆ	1.6g	年間
	砂糖	0.75g	
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

27日(金)

とうがんのうすくず汁			
	鶏肉	25g	
	とうがん	25g	
	こまつな	10g	
	にんじん	5g	
	たまねぎ	5g	
	青ねぎ	5g	
	干ししいたけ	0.3g	
	並塩	0.2g	
	淡口しょうゆ	2.5g	年間
	みりん	0.3g	年間
	日本酒	0.5g	年間
	削りぶし	2g	年間
	出し昆布	0.5g	
	馬鈴薯精製澱粉	2.5g	
	水	105g	
豚肉の竜田揚げ●2回目			
	豚肉	45g	
	しょうが	0.2g	
	濃口しょうゆ	2.8g	年間
	砂糖	1.1g	
	日本酒	1.4g	年間
	ごま油	0.14g	
	馬鈴薯精製澱粉	9g	
	菜種白絞油	2.3g	
人参しりしり			
	まぐろ油漬け	5g	年間
	にんじん	20g	
	豚骨スープ	2g	年間
	濃口しょうゆ	1g	年間
	日本酒	0.2g	年間
	並塩	0.01g	
	こしょう	0.01g	年間
	ごま油	0.1g	
ごはん			
	ごはん(60,70,80)	1杯	
	水	87.5g	
牛乳（200cc）			
	牛乳	1本	

卵 乳 小麦

6月分詳細予定献立表

◇ 小 学 校 ◇

●揚　▲焼

年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
〇印については月別の原料配合表をご覧下さい。

●印が付いた揚物に使用する油（菜種白絞油）の使用回数を料理名の横に表示します。

30日(月)

なすのみそ汁				
		豆腐（冷）	25g	年間
		京揚げ	10g	年間
		なす	10g	
		たまねぎ	10g	
		にんじん	5g	
		青ねぎ	5g	
		赤みそ	8g	年間
		白みそ	2g	年間
		削りぶし	2.5g	年間
		出し昆布	0.5g	
		水	120g	
あじのもずくあんかけ●3回目(廃油)				
		あじB40g	1切	
		馬鈴薯精製澱粉	8g	
		菜種白絞油	2g	
		もずく	5g	
		にんじん	2g	
		しょうが	0.2g	
		食酢	3g	年間
		砂糖	3g	
		濃口しょうゆ	3g	年間
		日本酒	1g	年間
		削りぶし	0.3g	年間
		水	2g	
豚そぼろごはん				
		豚肉	25g	
		菜種サラダ油	0.2g	
		芽ひじき	0.8g	
		水	4g	
		濃口しょうゆ	3g	年間
		砂糖	2.5g	
		みりん	1g	年間
		日本酒	1g	年間
		にんじん	3g	
		ホールコーン	5g	
		しょうが	0.1g	
		並塩	0.05g	
ごはん				
		ごはん(60,70,80)	1杯	
		水	87.5g	
牛乳（200cc）				
		牛乳	1本	
	卵	乳	小麦	