- 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ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●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。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

1	日(水)				2日(木)					3日(金)					6日(月)			7日(火)	
トマト煮			٦	しね汁			#	わかる	めスー				肉豆	腐			豚肉と厚揚	計のオイスターソース炒め	
豚肉		25g		_	豚肉	10g		· · · · [干しわかめ	0.5g				豚肉	35g	1	厚揚げ(冷)	45g 年間
菜種サラ	5ダ油	0.2g			豆腐(冷)	10g	年間			チンゲンサイ	20g				菜種サラダ油	0.2g		豚肉	25g
セロリー		2g			にんじん	10g				にんじん	5g				しょうが	0.3g		菜種サラダ油	0.2g
にんにく		0.05g			白ねぎ	10g				えのきたけ	5g				にんにく	0.05g		濃口しょうゆ	1.5g 年間
じゃがい	も	50g			生しいたけ	5g				並塩	0.2g				濃口しょうゆ	2g 年間		砂糖	0.7g
たまねぎ	Î	30g			つきこんにゃく	15g	年間			こしょう	0.03g	年間			砂糖	1g		日本酒	0.7g 年間
キャベツ		10g			赤みそ	8g	年間			淡口しょうゆ	3g	年間			日本酒	1g 年間		たまねぎ	35g
にんじん	,	10g			白みそ	2g	年間			日本酒	1g	年間			豆腐(冷)	40g 年間		にんじん	15g
トマト水煮	煮	10g	年間		削りぶし	2.5g	年間			ごま油	0.1g				たまねぎ	30g		ぶなしめじ	5g
ぶなしめ	じ	5g			出し昆布	0.5g				鶏がらスープ	8g	年間			にんじん	15g		にんにく	0.2g
並塩		0.2g			水	115g				水	120g				ぶなしめじ	5g		濃口しょうゆ	2.6g 年間
こしょう		0.04g	年間さ	ば <u>の生姜</u>	醤油ダレ●2回目		4	ヤンニ	ニョムチ	キン●3回目					糸こんにゃく	30g 年間		砂糖	0.7g
白ぶどう		1.8g			さばB40g・50g	1切		L		鶏肉	50g				濃口しょうゆ	4.5g 年間		オイスターソース	2.2g 年間
淡口しょ	うゆ	2g	年間		馬鈴薯精製澱粉	8g		L		しょうが	0.15g				砂糖	1.2g		みりん	1.4g 年間
砂糖		0.2g			菜種白絞油	1.5g		L		にんにく	0.1g				みりん	0.6g 年間		水	60g
鶏がらス	ニープ	10g	年間		しょうが	0.5g				濃口しょうゆ	2.5g	年間			水	30g	_揚げ <u>シュー</u>	マイ●1回目	
水		55g			砂糖	0.3g		L		砂糖	0.8g		あじ	の甘辛	あんかけ●4回目(廃油)			シューマイ 1個18g	2個・3個 年間
かぼ <u>ちゃコロッケ●</u> 1					濃口しょうゆ		年間			日本酒		年間			あじB40g・50g	1切		菜種白絞油	1g
	コロッケ50g・60g	1個	年間		日本酒		年間	L		馬鈴薯精製澱粉	10g				馬鈴薯精製澱粉	8g	_チン <u>ゲンサ</u>	イの甘酢炒め	
菜種白絲	交油	5g			みりん		年間			菜種白絞油	2.5g				菜種白絞油	2g		焼き豚	5g 年間
ドレッシングサラダ					水	10g				トマトケチャップ	4g	年間			濃口しょうゆ	3.2g 年間		ごま油	0.1g
チンゲン		25g		ち <u>豆の煮</u>				L		濃口しょうゆ	2g	年間			砂糖	2g		チンゲンサイ	15g
にんじん	,	5g			ちくわ		年間	L		砂糖	1g				みりん	2g 年間	4 —	にんじん	7g
食塩		0g			芽ひじき	0.5g		L		みりん	0.2g	年間			馬鈴薯精製澱粉	0.3g		淡口しょうゆ	1g 年間
砂糖		0.8g			うちまめ	3g		L		コチジャン	0.4g	年間			水	8g		並塩	0.04g
濃口しょ	うゆ		年間		水	3g				ごま油	0.3g		小松	菜の煮				砂糖	1.6g
みりん		0.2g			にんじん	3g				馬鈴薯精製澱粉	0.2g				京揚げ	5g 年間		食酢	2.2g 年間
食酢		0.7g	年間		えだまめ	6g				水	4g				こまつな	10g		ごま油	0.2g
菜種サラ	5ダ油	0.3g			砂糖	1.6g		切り	十し大利	見の炒め物					キャベツ	10g	ごはん	T. S. C. C.	
ランチパン		1 1			みりん	0.8g	年間	L		豚肉	5g				濃口しょうゆ	2g 年間	4	ごはん(60,70,80,95)	1杯
ランチパ	シ	1個	年間		濃口しょうゆ		年間	L		ごま油	0.1g				砂糖	0.3g	4型 (000	水	87.5g
水 牛乳(200cc)		19g			ごま油	0.06g		L		切り干し大根	2g				みりん		牛乳(200		1
		1			削りぶし	0.5g	年間	L		水	6g				削りぶし	0.5g 年間		牛乳	1本
牛乳		1本		はん	水	15g		-		にんじん	5g		ごは	- /	水	13g	-		
				12/0	=°1+1 (00 70 00 05)	4.47		-		ホールコーン	5g			<u>~</u>	=2+ / (00 TO 00 OF)	4.47	┥ ├──		
				-	ごはん(60,70,80,95) 水	1杯		-		濃口しょうゆ	2g	年間			ごはん(60,70,80,95) 水	1杯			
			4	 乳(200		87.5g		-		砂糖	1.2g	Æ 88	4 回	(200c		87.5g			
			 +	子」(200		1,+1		-		食酢	0.9g	年间	十孔			1.+	-		
I 					牛乳	1本		ごはん	۷.	ごま油	0.1g	Ь Н	l		牛乳	1本	┨ ├──		
		+		-				_ I&/	ru	ごはん(60,70,80,95)	1杯		ł	-			┨ ├──	+	
		1 1						H		よん(60,70,80,95)	87.5g	\vdash	l	-			┨ ├──		
							,	生到 /	(200c	(a)	δ/.Jg	Ь—	l				┨ ├──		
		+						Tfb'	\2000	牛乳	1本		ł				┨ ├──		
		+						+		T ナレ	14	\vdash	l	-		+ + -	┨ ├──		
		+ -		-				H				\vdash	l				1 —		
		+						- }				\vdash	1			+ + -	1 —		
		+						H								+ + -	1 —		
		+						-								+ -	1 —		
								}					1				1 —		
								-					l			+ +	1 —		
								H				\vdash	l	—			1 —		
								+				\vdash	1				1 —		
								ŀ					l				1		
								}					1				1 —		
								-					l			+ +	1 —		
		+		-				 				\vdash	l			+ + -	1 —		
//\		+			N			- }	//			\vdash	1	//N		+ + -	1 1 1	is a	
卵乳赤				卵乳,	.			į	卵乳炭				1	卵乳素			卵乳	E	
					C				久			Щ.	L				 	×	

- 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ください。
- ●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●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。
 食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

接種サラダ油 0.2g 無数 0.2g 無数 0.2g 無数 0.2g 無数サラダ油 0.2g 無数サラダ油 0.2g 上上が 0.3g 日上しか 0.3g 日日 0.3g	15日(水))	14日(火)				10日(金)			9日(木)			8日(水)	
ウイナー 15g	トローネ	37	•	チ	系ニラキム -	Я		レー	ポークカ		豆腐のキムチチゲ	豆			ポトフ
中央リー 1/2 1	ショルダーベーコン 10g 年間		35g	豚肉			40g	豚肉		50g 年間			15g	ウインナー	
CAUCK ODE CAUCK ODE	セロリー 2g		0.2g	菜種サラダ油			0.2g	菜種サラダ油		25g	豚肉		0.2g	菜種サラダ油	
たらがいも 50g	にんにく 0.05g		30g	キャベツ			0.3g	にんにく		0.2g	菜種サラダ油		2g	セロリー	
たまねぎ 26	たまねぎ 20g		35g	たまねぎ			0.2g	しょうが		0.1g	しょうが		0.02g	にんにく	
正んじん 25g 世紀 15g 平和 15g 15	キャベツ 15g		20g	にんじん		年間	0.5g	カレ一粉		0.1g	にんにく		50g		
単葉 01 k	にんじん 10g			にら			0.1g	クミン		20g	チンゲンサイ		30g	たまねぎ	
□ 日本名	ホールコーン 10g	年間	10g 年	はくさいキムチ			0.1g	コリアンダー		15g	にんじん		25g	にんじん	
自分を与類 18g 年間 参かそ 9g 年間 かとう 10g 年間 10g 月間 10g 月間	トマト水煮 7g 年間		0.3g	しょうが				ターメリック		7g 年間	はくさいキムチ				
製の山上が中 5g 年間 中間 中間 中間 日本語 12g 年間 12g 12	赤ぶどう酒 1g 年間	年間	0.7g 年	日本酒			0.02g	こしょう		5g	えのきたけ	年間	0.01g	こしょう	
製の山上が中 5g 年間 中間 中間 中間 日本語 12g 年間 12g 12	並塩 0.3g		0.1g	並塩		年間	1.8g	赤ぶどう酒		9g 年間	赤みそ	年間	1.8g	白ぶどう酒	
類が5スープ 5g 年間 学りご書 0.2g 10g 10g 12g	こしょう 0.02g 年間	年間	0.03g 年	こしょう			40g	じゃがいも		0.2g 年間	コチジャン			淡口しょうゆ	
日本高 0.5g 年間 1.2g 日	淡口しょうゆ 2g 年間	年間	5g 年	豚骨スープ			30g	たまねぎ		0.2g	すりごま	年間	5g	鶏がらスープ	
一型	砂糖 0.2g		1.2g	砂糖		年間	20g	ソテーたまねぎ		0.3g 年間			50g		
一型	鶏がらスープ 10g 年間	年間	4g 年	淡口しょうゆ			10g	にんじん		0.5g 年間	日本酒		₹▲	ヾーグのケチャップソース▲	豆腐ハンバ
## 2016 15g 15g	水 95g	年間	1g 年	オイスターソース		年間	6g	りんごピューレ		0.2g		年間			
ウスターソースA 1.2g 年間 表述とう面 1.2g 年間 表述とう面 1.2g 年間 下ヤンチャップ 4g 年間 下ヤンチャップ 3g 年間 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤン・ 15g 下中ン 15g 年間 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤンチェ 下ヤン・ 15g 下中ン 15g	Dから揚げ●4回目(廃油)	豚	1.2g	馬鈴薯精製澱粉			0.3g	砂糖		8g 年間	鶏がらスープ		0.4g	砂糖	
表示とう語	豚肉 50g		30g	水			0.7g	並塩		65g				濃口しょうゆ	
表示とう語	しょうが 0.15g			11目	野巻き●3回	年間 1	2.5g	ウスターソースA			肉団子の甘酢あんかけ▲	年間 内	1.2g	ウスターソースA	
トマトピューレ 12g 参離 22g 信息 参離 22g 信息 本 表 表 分別 15g 年間 表 表 表 表 表 表 表 表 表	にんにく 0.1g	年間	1個 年	春巻き 35g·50g		年間	1.5g	濃口しょうゆ		40g 年間		年間		赤ぶどう酒	
下マドニューレ 12g 一	濃口しょうゆ 5g 年間		2.5g			年間						年間			
大			, -,	ごはん	ナそぼろこ						砂糖				
大		年間	15g 年	まぐろ油漬け		年間	3g	濃厚ソース		2.2g 年間	食酢		0.1g	馬鈴薯精製澱粉	
大き	カレ一粉 0.03g 年間														
キャペツ 20g	馬鈴薯精製澱粉 10g		1.5g	水				豚骨スープ			馬鈴薯精製澱粉				マスタード
たんじん 5g	菜種白絞油 2.5g		5g	にんじん				馬鈴薯精製澱粉			水		20g	キャベツ	
換き版 5½ 年間 ししゃものから揚げ●2回目 ししゃものから揚げ●2回目		/J\									チャプチェ	チ			
にんにく 0.05g	こまつな 20g							のから揚げ●2回目	ししゃもの	5g 年間		-			
カリーブ油	にんじん 10g					0	1匹								
淡口しよう 中間		年間	2.2g 年	みりん						0.02g	しょうが		0.4g	オリーブ油	
注からし 0.06g 年間 1.13g 1.13g 年間 水 5g 1.11g 年間 水 5g 1.11g 年間 水 1.15g 年間 水 1.15g 年間 水 1.15g 月ンチパン 1.10g 年間 次 1.15g 月ンチパン 1.15			, , , ,	1	゚゙はん	1			コールス			年間			
並塩	濃口しょうゆ 1g 年間		1杯	ごはん(60.70.80.95)			20g								
砂糖 1.3g (たんじん 5g 1.1g 年間 1.1g 1.1g 年間 1.1g 年間 1.1g 1.1g 1.1g 年間 1.1g 1.1g				7k											
食酢				cc)	-乳(200c						にんじん		1.3g		
Time	洋からし 0.04g 年間		1本					食塩			こまつな	年間	1.1g	食酢	
水	パン	ار				年間	1g				日本酒				
満口しようゆ 16	ランチパン 1個 年間														
1個 年間								砂糖			濃口しょうゆ		, ,		ランチパン
大		4				年間		みりん				年間	1個	ランチパン	
中乳(200cc) ごはん(60,70,80,95) 1杯 にんにく 0.02g にんにく 0.01g 年間 0.02g によう 0.01g 年間 0.02g によう 0.02g によう 0.02g によう 0.02g によう 0.02g によう 0.02g によう 0.02g によってはん(60,70,80,95) はん 0.02g にはん(60,70,80,95) はん 水 87.5g により 0.02g にはん(60,70,80,95) は木 水 87.5g により 0.02g により 0.02g により 0.02g によう															
本乳 1本 ごはん(60,70,80,95) 1杯 こしょう 0.01g 年間 1木 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本		3-										7			牛乳(200
中乳(200cc) ごはん(60,70,80,95) 1杯 中乳(200cc) 水 87.5g 中乳(200cc) 中乳(200cc) レモンゼリー(中学生のみ)	ヨーグルトA 105g 1個 年間					年間	0.01g	こしょう		1杯	ごはん(60,70,80,95)		1本	牛乳	
4乳 1本 ごはん(60,70,80,95) 1杯 水 87.5g							0.02g	バジル		87.5g	水				
4乳 1本 ごはん(60,70,80,95) 1杯 水 87.5g								·	ごはん		牛乳(200cc)	4			
							1杯	ごはん(60,70,80,95)		1本					
							87.5g	水							
レモンゼリー(中学生のみ)								00cc)	牛乳(20						
							1本	牛乳							
レモンゼリー 22g 1個 O									レモンゼ						
						0	1個	レモンゼリー 22g							
										i l					
						$\overline{}$									
<u> </u>	四四小			\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	ᄪᄱ			,小	100 mg	í l	de w /			小	100 mm /
卵乳 カー	" 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			E	罗港麦			步	卵学	i l	罗門麦			麦	

- 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ください。
- ●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●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。
 食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

		16日(木)			17日(金)					20日(月)				21日(火)				22日(水)		
豚肉と	豆腐0	の炒めもの			青ねぎと厚揚げとなめこのみそ汁			磯煮	ί			ŀ	ック入りさ	テムチチゲ			スー	-プ煮		
""		豚肉	30g		豚肉	15g		.,,,,,,,,	Ì	鶏肉 20)g	٦.		豚肉	25g		1	鶏肉	25g	
		菜種サラダ油	0.2g		サイコロ厚揚げ	20g	0			京揚げ 78	年間	間		菜種サラダ油	0.2g			菜種サラダ油	0.2g	
		しょうが	0.3g		たまねぎ	10g				芽ひじき 1.	5g			しょうが	0.1g			じゃがいも	40g	
		豆腐(冷)		年間	こまつな	10g				じゃがいも 40				にんにく	0.1g			たまねぎ	35g	
		キャベツ	20g		にんじん	5g					ig			トック		年間		にんじん	15g	
		チンゲンサイ	20g		なめこ	5g				たまねぎ 10				キャベツ	20g			セロリー	2g	
		たまねぎ	20g		青ねぎ	3g				干ししいたけ 0.	3g			にんじん	15g		1	にんにく	0.02g	g
		にんじん	15g		赤みそ	8g	年間			こんにゃく 15	ig 年間	間		はくさいキムチ	10g	年間		並塩	0.1g	
		ぶなしめじ	5g		白みそ	2g	年間				2g			えのきたけ	5g	1		こしょう		g 年間
		並塩	0.2g		削りぶし	2g	年間				5g 年間	間		IS	3g			白ぶどう酒	1.8g	
		こしょう	0.03g	年間	出し昆布	0.5g				みりん 18				赤みそ	9g	年間		淡口しょうゆ	5g	年間
		日本酒	1g	年間	7K	130g					5g 年間			コチジャン				鶏がらスープ	5g	年間
		オイスターソース	1g	年間	ささみのカレー焼き▲	10				削りぶし 1g				ごま油	0.2g		1	7K	65g	
		砂糖	1g	1 11-2	鶏さ身45g	1個				水 60		~		みりん			ホキ	のレモン漬け●3回目		-
1		淡口しょうゆ		年間	カレー粉	0.2g	年問	ミン・	チカツ●		•	\neg		日本酒		年間		ホキ(角切り)	40g	
1		豚骨スープ		年間	濃口しょうゆ	1g	年間		/		固年間	問		鶏がらスープ	8g	年間		馬鈴薯精製澱粉	8g	
1		馬鈴薯精製澱粉	1.2g	구마	ウスターソースA	1g	年間			菜種白絞油 24				水	85g		1	菜種白絞油	4g	
-		7K	30g		日本酒	0.5g		車≭	の炒め		<u> </u>	1	わらの生	<u></u>	Jug		1	トモン汁	1.1g	
1単つく	わのせ	ホ ‡辛あんかけ▲	Jung		砂糖	0.5g	一十四	' ^	27/200		g 年間		17.5071	さわらB40g·50g	1切		1	濃口しょうゆ		年間
大明 ノ	-10-07 D	とりつくね	40g	年問	キャベツとコーンのサラダ	Jo.Jg	-		—		7g + 1E 5g	-1		馬鈴薯精製澱粉	8g		1	砂糖	1.8g	
 		砂糖	2g	十川	キャベツ	20g					5g	\dashv		菜種白絞油	1.5g		1	食酢		年間
 		世紀 濃口しょうゆ		年間	ホールコーン	5g				にんじん 5g		-		しょうが	0.5g		-	水	4.3g	
-		みりん		年間	食塩	0g					3g	-		砂糖	0.3g	_	^i _	<u> 小</u> -コンとキャベツのソテー	4.3g	
 		馬鈴薯精製澱粉	0.3g	午间		1個	0				og 年間	18		濃口しょうゆ		年間		ショルダーベーコン	F	年間
 						110	0					則		日本酒				キャベツ	5g	
五目豆		水	8g			1.47					7g					年間			20g	
그러		10. 10	1.		減量ごはん(55,65,75,90)	1杯					3g 年間	间		みりん		年間	-	にんじん	5g	
-		だいず	4g		さつまいも角切り(米飯用)	20g	0		. /	一味唐辛子 0.	002g	٠,	せっかん	<u>│水</u> の中華炒め	10g			淡口しょうゆ		年間
		水	4g	6 00	並塩	0.5g		ごは	<i>δ</i>	[_	_\`	さわかめ		1	1	4	並塩	0.1g	
		ちくわ		年間	日本酒	2g	年間				不	_		くきわかめ	1.2g			こしょう	0.01g	g 年間
		にんじん	5g		水	90g		4上元	(000	水 87	.5g	_		水	10g		フン	チパン		1
-		角切昆布	0.13g		牛乳(200cc)			午乳	(200c	c)				ごま油	0.3g		4	ランチパン		年間
		砂糖	1g		牛乳	1本				牛乳 12	*			しょうが	0.03g	3	41.50	水	19g	
		日本酒	0.4g									_		にんにく	0.03g		一千乳	(200cc)		
		濃口しょうゆ		年間								_		白ごま	0.6g		4	牛乳	1本	
		みりん		年間								_		砂糖	1.65g		1			
		削りぶし		年間										濃口しょうゆ		年間				
		水	4.3g											日本酒	1g	年間				
ごはん												Щ,		みりん	1g	年間				
		ごはん(60,70,80,95)	1杯									_ =	`は <u>ん</u>			-				
		水	87.5g											ごはん(60,70,80,95)	1杯		1			
牛乳(Ц.		水	87.5g	g	1			
		牛乳	1本										-乳(200							
														牛乳	1本					
																	1			
																	J			
]			
]			
																	1			
																	1			
																	1			
. –												7					1		\neg	
-	乳光麦				卵乳 表				卵乳水麦				卵乳』	N				卵乳 大麦		

- 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ください。
- ●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●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。
 食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

23日(木)					24日(金)					27日(月)					28日(火)			1	29日(水)	
厚揚げと春雨の炒め物			鶏肉	のごま原	虱味			トンし	ごやが				肉た	んごの:	スープ煮		ブ	ラウンシチュー		
豚肉	20g				鶏肉	30g				豚肉	35g				肉だんご	30g 年間		豚肉		35g
ごま油	0.2g				菜種サラダ油	0.2g				菜種サラダ油	0.2g				ごま油	0.2g		白ぶど	ごう 酒	0.5g 年間
しょうが	0.2g				しょうが	0.1g				じゃがいも	50g				しょうが	0.2g		にんに	:<	0.1g
にんにく	0.2g				濃口しょうゆ	1.3g	年間			たまねぎ	30g				はるさめ	3g 年間	間		ナラダ油	0.2g
濃口しょうゆ	2g	年間			砂糖	1g				にんじん	10g				キャベツ	20g		じゃが		45g
砂糖	0.5g				日本酒	0.7g	年間			糸こんにゃく	30g	年間			たまねぎ	20g		たまね		30g
日本酒		年間			がんもどき	20g	年間			濃口しょうゆ	6.7g	年間			こまつな	20g		にんじ		15g
みりん		年間			じゃがいも	40g				砂糖	2.8g				にんじん	10g		ぶなし		5g
厚揚げ(冷)		年間			たまねぎ	15g				みりん	1g	年間			干ししいたけ	0.5g			ペースト	2g
たまねぎ	30g				にんじん	10g				日本酒	1g	年間			並塩	0.3g		デミグ	ラスソース	7g 年間
にんじん	15g				糸こんにゃく	20g	年間			水	50g				こしょう	0.03g 年間		ブラウ	ンルウ	10g 年間
チンゲンサイ	10g				白ごま	0.6g		たこ	焼き●						淡口しょうゆ	3g 年間			ーソースA	0.7g 年間
キャベツ	10g				すりごま	0.6g				たこやき 1個20g		年間			日本酒	1g 年間	間	並塩		0.15g
干ししいたけ	0.3g				濃口しょうゆ	4.5g	年間			菜種白絞油	1.8g				ごま油	0.1g		こしょう	5	0.03g 年間
はるさめ	5g	年間			砂糖	1.3g				砂糖	0.7g				鶏がらスープ	5g 年間	間	濃口し	ょうゆ	0.3g 年間
ごま油	0.2g				みりん	1g	年間			濃口しょうゆ	0.5g				馬鈴薯精製澱粉	0.5g			スープ	7g 年間
粉唐辛子	0.02g			1 - 10	水	60g				ウスターソースA	2g	年間			水	70g		豚骨ス	<u>、</u>	4g 年間
コチジャン		年間	かみ	かみじゃ						トマトケチャップ	3g	年間	いれ	_L のかし	ば焼き風●2回目	1	4	水		60g
豚骨スープ	5g	年間	- m		にぼし	3g	L			馬鈴薯精製澱粉	0.3g	-	4		いわし開きA30g・40g	1枚	ワ	インナー▲		
濃口しょうゆ		年間	局對	豆腐の				- "		水	8g				馬鈴薯精製澱粉	8g	١.	ウイン	ナー 15g・30g	1本 年間
砂糖	1.5g				高野豆腐	6g	年間 -	于 作	りふり						菜種白絞油	2g	\J\	松菜とキャベツ		
水	60g				えだまめ	2g				粉かつお	1g				しょうが	0.1g		こまつ		10g
鶏レバーのソースあえ●4回目(廃泊		1		_	並塩	0.3g				白ごま	0.6g	-	4		砂糖	1.6g		キャベ	. <u>"</u>	20g
鶏肉	30g			_	淡口しょうゆ	1g	年間			えだまめ	3g		4		濃口しょうゆ	2.5g 年間		食塩		0g
しょうが	0.2g	4- 00			砂糖	2.5g	A- 00			濃口しょうゆ		年間	1		みりん	1.6g 年間		砂糖	. ~.4	0.9g
濃口しょうゆ	0.6g	年間			削りぶし	0.5g	年間			砂糖	0.25g		ł		日本酒	1g 年間	罰	濃口し		1.2g 年間
日本酒		年間	ごは	- /	水	35g	l .	ごは	. ,	みりん	0.5g	年間	-		馬鈴薯精製澱粉	0.2g		みりん 食酢	Ť.	0.3g 年間
馬鈴薯精製澱粉 菜種白絞油	6g 1.5g		<u> </u>		ごはん(60,70,80,95)	1杯		_ 14	<u>~</u>	ごはん(60,70,80,95)	1杯	1	₽#I I I	<u> </u>	水 艮の中華あえ	10g			ナラダ油	0.8g 年間
・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		/T 88		-		87.5g					14个 87.5g	1	919	丁し入む		10	=	※ 悝ワ ンチパン	アフダ油	0.4g
菜種白絞油	0.5g	年間	什 亚	լ (200c	水	87.3g		十 回	(200	水	87.3g		1		切り干し大根 水	2g 6g	-′ا	ランチ	.0.	1個 年間
・ 保性日秋油 濃口しょうゆ		年間	+4		牛乳	1本		 +	,(200	4乳	1本	1	1		きゅうり	15g		水	<i>N</i> 2	11回 平间
砂糖	0.4g	十旧			十孔	14				十孔	14				にんじん	5g	生	乳(200cc)		19g
ウスターソースA		年間								+			1		食塩	0g		牛乳		1本
日本酒		年間										1	1		濃口しょうゆ	2g 年間	归			14
馬鈴薯精製澱粉	0.4g	十四								+			1		砂糖	1.2g	=1			
水	10g												1		食酢	1.4g 年間	周			
きゅうりとコーンの和え物	liog														ごま油	0.2g	-1			
きゅうり	20g												1		洋からし	0.04g 年間				
ホールコーン	7g												ごは		77.4		-			
食塩	0g		l										1		ごはん(60,70,80,95)	1杯				
粉かつお	0.1g												1		水	87.5g				
濃口しょうゆ		年間											牛孚	(200c	(c)					
砂糖	0.1g		l												牛乳.	1本				
ごは <u>ん</u>			l										いも	けんぴ(中学生のみ)					
ごはん(60,70,80,95)	1杯]		いもけんぴ 5g	1袋 〇	1			
水	87.5g																			
牛乳(200cc)			l]							
牛乳	1本		l]							
			l										1							
			l				igsquare					1	1				_			
													1							
			l				\sqcup					1	4				_			
4444			l	<u> </u>			\sqcup			1		1	4				4			
							-		L			-	-	1,0			4	1 1 1 1		+
卵乳炭				卵乳小麦					卵乳	<u> </u>		1	1	卵乳素		+	_	卵乳炭		
		Ц.,		麦			Щ.		3	₹		1		麦				麦		

- 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ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●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。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配缶量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

	30日(木)					31日(金)		
三野豆 麼.	上野菜の煮物			ΛП	ウィンス			
D 21 22 180 C	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	20g		ľ ''	7-127	鶏肉	25g	
	しょうが	0.2g				菜種サラダ油	0.2g	
	高野豆腐	5g	年間	1		ちらしかまぼこ(ハロウィン)	5g	0
	たまねぎ	25g	十四	1		たまねぎ	25g	_
	キャベツ	25g		1		ソテーたまねぎ	15g	年間
	にんじん	20g		1		にんじん	10g	十旧
	干ししいたけ	0.3g		1		ぶなしめじ	5g	
	砂糖	1.7g		1		並塩	0.2g	
	淡口しょうゆ		年間	1				年間
		4g		1		淡口しょうゆ	3g	
	みりん	0.7g	年間	-		白ぶどう酒	1.8g	年間
	日本酒	0.8g	年間	-		こしょう	0.03g	年間
	削りぶし	1g	年間	4		鶏がらスープ	10g	年間
	水	80g		4.18	_ 0_0.	水	100g	
りやきハ	ンバーグ▲			あじ	のバフリ	Jカ揚げ●3回目(廃油)		
	ハンバーグ50g・60g	1個	年間			あじB40g・50g	1切	
	しょうが	0.2g				こしょう	0.015g	年間
	にんにく	0.05g		1		並塩	0.05g	
	菜種サラダ油	0.1g		1		馬鈴薯精製澱粉	4g	
	砂糖	1.4g]		パプリカ	0.2g	
	濃口しょうゆ	2.8g	年間			菜種白絞油	4g	
	みりん	1.4g	年間	三色	サラダ		•	
	馬鈴薯精製澱粉	0.3g				にんじん	10g	
	水	6g				ホールコーン	10g	
ルじきの煮				1		さやいんげん	5g	
	ちくわ	3g	年間	1		食塩	0g	
	芽ひじき	1g				砂糖	0.8g	
	水	3g		1		濃口しょうゆ	1g	年間
	ホールコーン	3g		1		みりん	0.2g	年間
	にんじん	5g		1		食酢	0.2g	年間
			左即	1				十旧
-	濃口しょうゆ	1.2g	年間	ごは	,	菜種サラダ油	0.3g	
-	砂糖	0.5g	F-00	ب ام	\sim	=*1 h / (00 70 00 05)	1,47	
	みりん	0.4g	年間	-		ごはん(60,70,80,95)	1杯	
	ごま油	0.2g	4-00	生动	(000	水	87.5g	
	日本酒	0.2g	年间	十孔	(2000		Lin	
*1 L /	水	3g		-		牛乳	1本	
<u>゛はん</u>								
	ごはん(60,70,80,95)	1杯						
	水	87.5g						
-乳(200								
	牛乳	1本						
				1				
				1				
				1				
				1				
				1				
	+			1		+		
<u> </u>				1		 	_	
				1			-	-
-				ł			-	
	_			1		+	-	-
				1			_	
				1				
]				
卵乳.	小				卵乳素	·		
	.			1	がチしゅ	1		