				<u> </u>	<del>+-</del>		11月		<u> </u>	L 7	X						春江坂井給食セン	ター	I	ペー	ジ
11	/3(月)	/ / / ご飯 焼きぎょうざ 麻婆豆腐 はりはり和え	<del>4</del> (リ 牛乳				/! 白茎ごぼうご飯 ししゃもの天ぷら 豚汁 越前柿ミックスサラダ	牛乳				/ ( ご飯 大豆入りドライカレー チーズサラダ <sup>フルーツヨーグルト(ナタデココ)</sup>	牛乳	)			/ 「 ご飯 ブリミンチカレーフライ 大根のあっさり煮 スパゲティサラダ	7(金 <sup>牛乳</sup>	<u>(</u>		
材料	発注量 幼稚園 小学校 中学校		発注量	並 幼稚園	小学校	文 中学校		•	量 幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学杉	中学校		発注量	幼稚園	小学校	中学校
		精白米	220.01Kg	9 45	66	94	白茎ごぼうご飯					精白米	220.01Kg	45	66	94	精白米	220.01Kg	45	66	94
		焼きぎょうざ					精白米	191.56Kg		60		大豆人りドライカレー					ブリミンチカレーフライ				
		焼き目付肉餃子(鉄・Ca(24)	5053個	1個	I個	2個	清酒	1	1.13		<u> </u>	ぶたひき肉	159.9Kg	40	50	+	ぶりミンチカレーフライ40 ×	1847個	1個	1個	O個
		<b>麻婆豆腐</b> 合い挽き肉	05.01	2.4	20	20.4	伯方の塩				1	しょうが・おろし		0.4		1	ぶりミンチカレーフライ50 ×	1111個	O個	O個	I個
		清酒	95.9kg	_	-		しょうゆ 冷凍うすあげ(カット)	3.72本 15.9Kg		2.4	1	カレー粉 赤ワイン		0.14	0.18		揚げ油 <b>大根のあっさり煮</b>	12.78Kg	4	4	5
		しょうが・おろし	0.96Kg	1	-		にんじん	17.9Kg		5	1	たまねぎ	221Kg	52	65		若鶏・もも、皮なし(煮)	63.3Kg	16	20	25
		にんにく・おろし	1.28Kg		1		白茎ごぼう味付け	25.4kg		8		にんじん	88.8Kg	20	25		清酒	1.61本	0.8	1	1.3
		にんじん	35.5Kg	g 8	10	12.8	まいたけ	17.8Kg	g 4	5	6.4	大豆·水煮 県産	63Kg	16	20	4	だいこん	260Kg	56	70	87
		たまねぎ	119.1Kg	g 28	35	44.8	三温糖	0.96Kg	0.24	0.3	0.38	伯方の塩	0.16Kg	0.04	0.05	0.06	にんじん	53.1Kg	12	15	19
		冷凍カット豆腐	239.7kg	g 60	75	96	しょうゆ	2.27本	1.2	1.5	1.88	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	平こんにゃく	394枚	20	25	31
		白ねぎ	16.8Kg	g 4	5	6.4	本みりん	0.96本	0.48	0.6	0.77	バーモントフレーク給食用 ×	16.7Kg	5	6.7	4.3	厚揚げ	243枚	16	20	25
		三温糖	2.43Kg				ししゃもの天ぷら					キングカレールウ甘口	1.8kg	2	0.9	-	三温糖	7.6Kg	1.92		3
		しょうゆ	2.29本	1	+	+	ししゃもの天ぷら ×	4069尾		1尾	-	ディナーカレー (フレーク) ×	I Okg	0	1.35	4	しょうゆ	9.46本	5.04	6.3	7.8
		赤味噌	9.12Kg		-		揚げ油	11.9Kg	2.4	3	6	ウスターソース <b>チープサラダ</b>	7.16本	3.6	4.5	5.7	スパゲティサラダ	100	<i>h</i> 0		7.
		トウバンジャン	7.36Kg		-	0.14	<b>豚</b> 汁 - 豚肉(もも)	38K-	9.6	12	15	<b>チーズサラダ</b> キャベツ	100.8Kg	21.6	27	3/1	ハーフスパゲティ きゅうり	18.9Kg 48.7Kg	12	6 15	7.5
		中華スープ	0.34Kg	_	-			_	_		-	きゅうり		9.6	12	-	きゅうり	48.7Kg 37.2Kg	8	10	12.5
		でん粉	2.24Kg		-		清酒		0.64		1	にんじん	10.2Kg	2	3	+	ロースハム(短冊)	15.5Kg	4	5	6
		ごま油	0.98本		-		しょうが・おろし	+	9 0.24		0.38	ロースハム(短冊)	+ -	3.2	4	+	なたね油	4.43本			1.75
		はりはり和え					にんじん	28.2Kg	+	8		ダイスチーズ(5mm) ×	+ +	3.2	4	-	穀物酢	4.74本	2.16		3.37
		切干し大根	9.6Kg	2.4	3	3.8	だいこん	74.5Kg	g 16	20	+	なたね油	4.42本	1.1	1.4	1.75	三温糖	2.85Kg	0.72	0.9	1.12
		きゅうり	64.5Kç	g 16	20	25	糸こんにゃく	38kg	9.6	12		穀物酢	4.93本	2.24	2.8		伯方の塩	0.5Kg	0.13	0.16	0.2
		白いりごま ×	1.61Kg	0.4	0.5	0.65	はくさい	67.3Kg	g 16	20	25	三温糖		0.7			こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
		三温糖		0.96	-		白ねぎ	16.9Kg		5	-	伯方の塩	0.41Kg			4	備考				
		しょうゆ		1.44	1	2.3		23.37Kg	5.92	7.4	9.2	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01					
		穀物酢	2.88本	1.3	1.62	2.07	越前柿ミックスサラダ	941/-	20	25	22	フルーツヨーグルト(ナタ	265	17	20	25	【プリミンチカレーフライ】	<b></b>	L4-		
		備考					さつまいも じゃがいも	70.3Kg	20 9 16	25 20	1	黄桃缶 (ダイス) カットパイン缶	36缶	16 16	20	25	40g:幼保園・小学校 50 	)g: 中字	tx .		
		【焼きぎょうざ】					食塩(ゆで用)		9 0.08		1	ナタデココ	31.7kg	0	10			い 小妻	<b>₩</b>	-7h i	/ <b>3</b> —
		1ご:幼保園児、小1~3年					きゅうり	32.3Kg	+	10		ョーグルト・全脂無糖 ×	56.4Kg			+	ニング、食塩、ぶどう糖、イー				
		2こ:小4~6年、中学校、幼	職、小	職			越前柿 L	<u> </u>	9 6.4		-	備考	1 1				、澱粉、食物繊維、酵母エキ				
							こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01						ターメリック、コリアンダー、ク				
		<b>焼き目付餃子・・・</b> キャベツ、カ	たまねき	ぎ、にら、	、豚肉、	鶏肉、	穀物酢	1.06本	0.48	0.6	0.75						赤唐辛子、ちんぴ、その他香	辛料			
		豚脂、でん粉加工食品、しょう	5ゆ、食	塩、酵	母エキス	۲,	エッグケアマヨネーズ	25.4Kg	g 6.4	8	10						【アレルゲン: 小麦】【魚】				
		砂糖、しょうがペースト、香辛	料、皮	(小麦粉	、植物	油脂、	備考														
		水あめ混合異性化液糖、ぶと	ごう糖、	でんぷん	ん、大豆	[粉)/															
		加エデンプン、炭酸Ca、トレバ	ハロース	ス、ピロリ	ノン酸鉄	₹.	【ししゃもの天ぷら】		_												
		調味料、乳化剤、安定剤	<b>+</b> +	_,			12:幼保園児、小学校、幼科	職、小職	i.												
		【アレルゲン:豚肉 鶏肉 小	麦大豆	豆】			20:中学校														
							<b>子持ちししゃも天ぷら・・・</b> カラ	ラフトシド	シャエ 1	食塩											
							衣(小麦粉、でん粉、加工で				上剤)、										
							水、揚げ油(なたね油、パー)		V 32/1342	,,,,,	5/11/										
							【アレルゲン:小麦】【魚】														
							<b>白茎ごぼうの佃煮・・・</b> 葉ごほ	もう、ごほ	ぼう、 醤油	由、酒、											
							味醂、三温糖、生姜/甘味料	4(甘草	、ステビ	ア)、											
							調味料(アミノ酸)、酸味料、	カラメル	色素												
							【アレルゲン:大豆 小麦】														
							I														
												I									

		_	_				<del></del>		_ •	_ '	_	11月	TILV	( Δ	_ ^	<b>X</b>		_	_	_	_	_	春江坂井給食セン	<i>'</i> ター 2	ペ-	-ジ
11/1			)				11/1	_ `	<u> </u>			11/1	2(7	水)			11/1						11/1	4(金)		
ご飯 しいらのチリソース さつまいものみそ汁 こんにゃくサラダ	牛乳		_				ご飯 小中) カップ納豆 大根のオイスターソース煮 バンサンスー	牛乳				キムタクご飯 幼) 恐竜チキンナゲット 小中) 大豆とえびの揚げ煮 白玉スープ	牛乳				ソフト麺 ミートソース 豆腐ナゲット ひじきとツナのサラダ	牛乳					ご飯 豚肉のしょうが炒め ふわふわ卵スープ 小松菜のおかかあえ	牛乳		
	- W-7 E	2 / 4	44 ES	L	+ + 24		幼保) ふりかけ	W/7 E	/.1. 4.00</th <th>1</th> <th></th> <th>梅ドレッシングサラダ</th> <th>36.77 B</th> <th>/L-14:00</th> <th>1 236 14</th> <th></th> <th></th> <th>_</th> <th></th> <th>m 1. 246</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th>86.77 TT 17.18</th> <th>المدار المدار المار المدار المار المدار المار المار المار المار المار المار المار المار المار المار</th> <th>- 1. 356 1.4-</th>	1		梅ドレッシングサラダ	36.77 B	/L-14:00	1 236 14			_		m 1. 246				86.77 TT 17.18	المدار المدار المار المدار المار المدار المار	- 1. 356 1.4-
材料 <sub>精白米</sub>	発汪重	+-	椎園 45	小学村	+	-+	材料 精白米	発注量 220.01K		1 小字校	中学校 94	材料 #4 <i>992</i> *飯	発汪重	幼稚園	小字权	中字形	材料	発汪重	幼稚	園小学	校中等		材料 <sub>精白米</sub>	発注量 幼稚園	小字形	94
しいらのチリンース						_	小中)カップ納豆(タレ付				, .	精白米	203.78Kg	48	60	88	ソフト麺 I 20g(I 20)	594個	1 1個	国 1個	5		豚肉のしょうが炒め			
しいら角切りでん粉付 ×	143Kg	g 3	36	45	57	7 ;	納豆30g(タレ付)×	1704個	O個	I個	O個		1.28kg	0.32	0.4	0.51	ソフト麺 I 40g(80)	62個	0.5	個			なたね油	0.94本 0.24	0.3	0.36
揚げ油	14.32Kg	+	3.6	4.5	-	-	納豆40g(タレ付) ×	1111億	O個	O個	I個	豚肉(もも)	38Kg	1	12			556個	-	1億			豚肉 厚め(もも)	158.3Kg 40	50	
たまねぎ  ケチャップ	61.2Kg	+-	4.4 5.8	8.5	-	_	<b>大根のオイスターソース煮</b> 豚肉 (もも)	63.9Kg	20	20	25	清酒 つぼ漬け	1.6本 25.7kg		8		ソフト麺 I 60g(I 60) - ソフト麺 200g(200)	1261個	-	_	_		清酒  しょうが・おろし	1.58本 0.8 6.33Kg 1.6	2	2.5
しょうゆ	2.43本	4	.28		-	-	清酒	1.614		1	-	カットキムチ(冷凍)	41.6Kg	1	13	1	ミートソース						たまねぎ	84.2Kg 20	25	31.25
三温糖	4.16Kç	g I	.04		-	_	しょうが・おろし	1.09Kg		0.3	-	白ねぎ	20.2Kg	4.8	6	<u> </u>	合い挽き肉	110.7kg	28	_	43.		三温糖	2.86Kg <b>0.72</b>		
穀物酢 	2.22本 0.64Kg	-	16	0.2		-	厚揚げ だいこん	358核 236.3K	-	30 65	35 75	ごま油しょうゆ	1.55本		0.8		しょうが・おろし 伯方の塩	2.54Kg	0.6	_	_		しょうゆ 本みりん	4.22本 2.24 2.38本 1.2	2.8	
にんにく・おろし	0.64Kg	-				_	にんじん	53.8Kg	+	15		め) 恐竜チキンナゲット	1.52本	0.8		1.28	こしょう・混合	0.08袋	+	_			本みりん <b>ふわふわ卵スープ</b>	2.38本 1.2	1.5	1.00
トウバンジャン		-		0.08	+	-	チンゲンサイ	38Kg	+	10		恐竜チキンナゲット(26)	163個	Ⅰ個	0	0	赤ワイン	1.79本	+	_	_		ベーコン	16.1Kg 4	5	6.5
さつまいものみそ汁							三温糖	4.35Kç	1.35	1.35	1.73	揚げ油	0.45Kg	3	0	0	たまねぎ	187.1Kg	44	55	70	0.4	白ワイン	1.79本 0.8	ı	1.3
だし昆布	1.7Kg	_	.4	0.5		_	オイスターソース	4.03本	-	1.5	-	小中)大豆とえびの揚げ煮					にんじん	35.5Kg	8	_	_		にんじん	14.1Kg 3	4	5
煮干(だし) 	5Kg 245枚	+-	.44 5.6	7		_	しょうゆ 本みりん	5.22本	-	0.8	4.35	大豆,乾 県産でん粉	17.9Kg	0	6	7.2		53.3P	-	_	_		たまねぎ 	51.9Kg 12 70.9Kg 16	20	20
こんじん	28.2Kg	+-	5.5	8	10	_	<b>バンサンス</b> ー	204	0.8	0.8	'	甘えびの唐揚 ×	4.49Kg	0		1	県産裏ごしトマト(冷凍)	32Kg	1	_	_		ホールコーン(冷)	25.4Kg 6.5	8	10
だいこん	55.7Kg	4	12	15		-	カットマロニー	12.7kç	3.2	4	5	※キャノーラ白絞( 斗缶)	2缶	0	5	6	完熟トマトハヤシフレーク ×	-	1	_	_		凍結全卵調理用HV ×	57.5kg   14.5	18	23
さつまいも	84Kg	g 2	20	25	32	-	きゅうり	25.6Kç	5.5	8	10	白いりごま ×	1.49Kg	0	0.5	0.6	エスパニョールソース ×	6.3kg	1.6	5 2	_		パン粉(乾燥)	3.2Kg 0.8	I	1.3
キャベツ	44.7Kç	+	7.6	12	_	-	ロースハム(短冊)	16.1Kg	-	5		三温糖	5.98Kg	0	2	2.4	127	3.1Kg	1		_		粉チーズ ×	1.7Kg 0.4		0.65
られぎ 味噌	16.6Kg	_	4	5		_	キャベツ 三温糖	45.1Kg	-	12		本みりん	0.75本	-	0.5		ニ温糖ウスターソース	0.79Kg		_	_		コンソメG	4.77kg   1.2	1.5	
「木喧 こんにゃくサラダ	23.42Kg	g 5	.92	7.4	9.2	.5	しょうゆ	3.87Kg	-	1.2	2.4	しょうゆ 水	1.86本 6Kg	0	2	2.4	しょうゆ	2.27本	-	-	_		伯方の塩 こしょう・混合	0.16Kg 0.04 0.2袋 0.02		0.06
糸こんにゃく	69.6kg	g I	7.6	22	27.	.5	穀物酢	3.64本	1			白玉スープ	3				でん粉		0.4		_		しょうゆ	1.21本 0.64		
本みりん	0.67本	k 0.	.34	0.42	2 0.5	3	ごま油	0.59本	0.2	0.3	0.4	にんじん	28.2Kg	6.4	8	10	豆腐ナゲット						小松菜のおかかあえ			
しょうゆ	0.85本	× 0.	.45	0.56	6 0.	7.	幼保)ふりかけ					たまねぎ	50.7Kg	12	15	19	豆腐ナゲットCa・Fe(20) ×	6904個	1個	2個	国 3 <sup>4</sup>	個	小松菜	85.6Kg 18.4	23	28.75
きゅうり	32.3Kç	4	8			-	ふりかけ(味かつお) ×	143個	Ⅰ個	O個	O個	ロースハム(短冊)	25.4Kg		8		揚げ油	13.73Kg	3.2	2 4	- 6		キャベツ	48.4Kg 10.4	-	16.25
もやし 三温糖	60.1Kg	+	5.2 72	0.9	23.	_	備考					極細干しいたけ      冷凍白玉(ポイルタイプ)	76.9kg		25	-	<b>ひじきとツナのサラダ</b> 干ひじき(乾)	1.58Kg	0.4	1 0 1	5 0		切干し大根 	7.9Kg 2 1.7Kg 0.4	-	0.63
しょうゆ	2.27本	+	.2		_	_	【カップ納豆】(小中)					たけのこ・缶詰	25.4Kg	-	8	-	キャベツ	81.9Kg	+		-	_	しょうゆ	2.57本 1.36	-	2.13
穀物酢	2.82本	+		<del>                                     </del>	+	_	30g:小学校 40g:中学校	ŧ				水菜	22.5Kg	-	6	7.6	小松菜	29.8Kg	6.4	_	_	_	備考			
ごま油	1.15本	k 0.	.48	0.6	0.7	'5						コンソメG	5.06kg	1.28	1.6	2	シーチキンL ×	15.8Kg	4	5	6.3	25				
備考						•	<b>小中) 納豆··</b> ·県産大豆					しょうゆ	1.51本	-	ı		エッグケアマヨネーズ	15.8Kg	-		_	25				
			_				【アレルゲン:大豆】					伯方の塩	0.16Kg	1		1	穀物酢		0.6		_	1				
しいら角切りでん粉付き・・・ 食物繊維、酵母エキス、加工					. 澱粉、		<b>小中)納豆のたれ…</b> しょうゆ、	石小 宇宙	和圖韻	D井 米扎 ( 写	2 111	こしょう・混合 <b>梅ドレッシングサラダ</b>	0.08%	0.01	0.01	0.01	しょうゆ 白いりごま ×	0.76本 3.17Kg	-	_	5 0.0	25				
【アレルゲン】【魚】	- CNS		上日代	ניאכ			郷節、砂糖、食塩、煮干し、サ						18Kg	4.8	6	7	備考	or my	, 0.0	<u> </u>						
							/酒精、増粘剤)、砂糖混合ぶ						82.6Kg	17.6	22	28	-									
							食塩、醸造酢、水					きゅうり	38.8Kg	9.6	12	15	【ソフト麺】									
							【アレルゲン:小麦 さば 大豆	【魚	]			にんじん	14.1Kg	-	4	+	120g:5歳児、小学校1·25	軍								
							幼保)ふりかけ(味かつお)…	. ~±	<b>6</b> 配 出口口	名名 五小半	nk	しょうゆ	9.5袋	<u> </u>			140g:小学校3·4年 160g:小学校5·6年									
							食塩、鰹削り節、しょうゆ、みり					穀物酢		0.72		+										
							アナト一色素、カラメル色素		,			三温糖	1.89Kg	0.48		0.75	-		1袋							
							【アレルゲン:ごま 小麦 大豆	【魚	1			なたね油	3.17本	8.0	ı	1.25										
												備考					【豆腐ナゲット】									
							オイスターソース・・・魚介エキ					170 mm - 1 > 1 4 % 1 1 (44)					12:幼保園児									
							魚醤)、砂糖、かき、たん白加 酵母エキス、水あめ、食塩/			しふエキ	-X	【恐竜チキンナゲット】(幼) 1こ:幼保園児					2こ:小学校、幼職、小職3こ:中学校									
							【アレルゲン】【魚】	ETFI (	ים אם אין			2こ:幼職					JC. TFIX									
																	ソフト類・・・小麦粉、小麦たん	ん白、食	塩							
												<b>恐竜チキンナゲット・・・</b> 鶏肉、	鶏皮、	植物油原	旨、		【アレルゲン:小麦】									
												つなぎ(粉末状植物性たん白									14 × 1- 17 le	_				
												酵母エキス、食塩、砂糖、しょ コーンフラワー、でん粉、植物					<b>豆腐ナゲット・・・</b> 豆腐、たまれ 粉末状植物性たん白、豆乳、					Ĭ				
												粉末状植物性たん白、砂糖、					酵母エキスパウダー、発酵調			11 \ 12	~III					
												香辛料、大豆粉)/着色料(/	パプリカ	粉末、ア	ナトー	),	衣(小麦粉、でん粉、食塩、柿	直物油脂	1、砂料	唐、ぶど	う糖					
												調味料(アミノ酸等)、酸味料	、揚げ油	曲(パー)	(油)		たん白加水分解物、デキストリ	ン、ポーク	エキスハ	<sup>°</sup> ウタ <b>゙</b> ー)						
												【アレルゲン:小麦 大豆 鶏	肉 りん	/ご】			揚げ油(大豆油)/加工デンス		<b>ま用凝</b>	固剤、脂	彭張剤	١,				
												甘えびからあげ… あまえび 香辛料、澱粉、植物繊維、酵					ピロリン酸鉄、貝Ca、調整水 【アレルゲン:小麦 大豆 豚		1							
												<b>増粘剤</b> )					エスパニョールソース・・・小	麦粉、砂	糖、食	<b>注用精</b> 集	Į					
												【アレルゲン:えび】					加工油脂、トマトパウダー、食					,				
												つぼ漬け・・・・干しだいこん、**	味粉/田	州ル流	nk \ wnk	<b>米石</b> /	酵母エキスパウダー、粉末し ガーリックパウダー、オニオン					ا .				
												水あめ)、しょうゆ、食塩、酵母 【アレルゲン:小麦 大豆】					プローリックハ・ファー、オーオー こんぶエキスパウダー、魚醤 にんじんエキスパウダー、香	まパウダ・	<b>−</b> , に	んじんこ	エキスノ	パウ				
												冷凍キムチ・・・白菜、大根、ノ	人参、 <i>二</i>	-ラ、			ポークエキスパウダー、チキ 乳等を原料とする食品/カラ			ダー、						
												ネギ、昆布、唐辛子、食塩、ニ もち粉、食酢	ニンニク	、砂糖、	しょうか	۲,	【アレルゲン: 小麦、大豆、り	んご、豚	肉、雞	鳥肉、乳	【魚】					
												ささみ油漬け・・・鶏肉、植物 蛋白加水分解物	油、チキ	-ンブイヨ	ン、											

【アレルゲン:鶏肉 大豆 ゼラチン】

					<b>\$</b>									表						春江坂井給食セン			ペー	ン
11/	17()	月)				ر)8	火)			11/1	9(7	水)			11/20	)(オ	<b>k</b> )			11/2	1 ( 5	£)		
"飯	牛乳				ご飯	牛乳	ı			ご飯	牛乳	ı			ゆかりご飯 牛	牛乳				ご飯	牛乳			
のみそ煮					チキンソースカツ					若狭牛のビーフシチュー					キャラメルポテト					照り焼きハンバーグ				
カロニスープ					なめこのみそ汁					すこ入りフレンチサラダ					白菜鍋風煮					冬野菜のクリームスープ				
.目金平					うららのドレサラダ					カリカリ煮干し					りんご(幼1/8,小中1/4)					大根のごまサラダ				
- G 亚 T										カラの子息干し					//OC (*****) 1/4)					八1以りにより ブブ				
					小中)セレクトデザート 																			
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	文 中学校	材料	発注量	幼稚園	小学村	校 中学校	材料 ※	発注量	幼稚園	小学校	中学校		発注量	幼稚園	小学校	中等
白米	220.01Kg	45	66	94	精白米	220.01Kg	45	66	94	精白米	220.01Kg	45	66	94	ゆかりご飯					精白米	220.01Kg	45	66	9.
のみそ煮					チキンソースカツ					若狭牛のビーフシチュー						17.23Kg	45	65	93	照り焼きハンバーグ				
ばの味噌煮50g ×	1847切		1	0切	県産チキンカツ40g	1847個		I個	_	和牛もも(角切り)	126.6Kg		40	_		84.1袋	1.13	1.63		国産ミートのハンパーク゚Ca&Fe(40)	163個			
ばの味噌煮70g × 	111147	0切	0切	一切	県産チキンカツ60g 揚げ油	1111個	O個 4	O個	1個	赤ワイン こしょう・混合	5.28本		0.0			.23本	1.88			国産ミートのハンバーク Ca&Fe 国産ミートのハンバーク Ca&Fe	1704個		一個	01
<b>ラロニスー</b> フ	25.4Kg	6.5	8	10	清酒	13.85Kg		0.9		じゃがいも		38.4	-		キャラメルポテト	./4	0.38	0.54	0.67	国産ミートのハノハーク Cd&Fe しょうゆ		O個 0.96	0個	0.
ワイン	1.79本	1	0	1.3	三温糖	1.49Kg	0.45		-	たまねぎ	151.4Kg		45	_		66.5Kg	40	50	62.5	三温糖	1.3本 2.05Kg			0.
まねぎ	85Kg		25	32	ウスターソース	11.57本	-	7	-	にんじん	42.2Kg		12	_		5.83Kg	40	5		本みりん	2.03kg 0.78本	0.32	0.5	0.
<u> </u>	28.2Kg	1	8	10	本みりん	4本	2.4	2.4	-	越のルビー(冷凍)	42.2P		8			10本	1.15	1.43	1.8		25.4Kg	6.4	8	1
ルファベットマカロニ	l 2kg	-	4	5	なめこのみそ汁					完熟トマトハヤシフレーク ×	30.3Kg	7.6	9.5	_		5.4本	0.69	0.87	1.08	でん粉	0.92Kg	0.24	0.3	0.
ャベツ	56.1Kg	12	15	19	だしパック	5.75Kg	1.44	1.8	2.3	デミグラスソース ×	8本	4	5	6.25	グラニュー糖 6.	.3Kg	1.6	2	2.5	冬野菜のクリームスープ				
ンソメG	4.84kg	1.2	1.6	1.8	たまねぎ	27.2Kg	6.4	8	+	ウスターソース	2.13本	1.08	1.35	5 1.69	白菜鍋風煮					ベーコン	15.8Kg	4	5	6.
方の塩	0.16Kg	0.04	1	0.06	なめこ 生	38Kg	-	12	15	すこ人りフレンチサラダ						i.IIKg	1.28	1.6	2.05	にんじん	28.2Kg	6.4	8	ı
しょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	絹ごし豆腐	259丁	20	25	30	ロースハム(短冊)	15.8Kg	4	5	6.25	ポーク&チキンミートボールSS 63	3.9Kg	16	20	25.6	たまねぎ	67.3Kg	16	20	2
ょうゆ	0.94本	0.5	0.6	0.8	カットわかめ	1.95Kg	0.5	0.6	0.8	きゅうり	48.4Kg	12	15	18.75	清酒	.6本	0.8	ı	1.28	はくさい	84.2Kg	20	25	31.
<i>百自金平</i>					白ねぎ	16.9Kg	4	5	6.5	キャベツ	85.6Kg	18.4	23	28.75	にんじん 35	5.5Kg	8	10	12.8	こかぶ(葉付き)	67Kg	14.4	18	22
たひき肉	18.9Kg	4.8	6	7.5	味噌	23.64Kg	6.2	7.6	9.1	すこ	13.5袋	2.4	3	3.75	だいこん 75	5.2Kg	16	20	25.6	ひらたけ 生	20.6Kg	4.8	6	7.
さがきごぼう	47.5kg	12	15	18.75	うららのドレサラダ					なたね油	4.43本	1.12	1.4	1.75	はくさい	19.1Kg	28	35	44.8	豆乳クリームパター(ソイレプール)	12.8個	1.6	2	2
んじん	21.1Kg	4.8	6	7.5	にんじん	10.6Kg	2.4	3	3.75	穀物酢	4.93本	2.24	2.8	3.5	カットマロニー 8	8kg	2	2.5	3.2	調理用普通牛乳 ×	94.9%	24	30	37
こんにゃく	38kg	9.6	12	15	こかぶ(葉付き)	67Kg	14.4	18	22.5	三温糖	2.86Kg	0.72	0.9	7 1.13	木綿豆腐 26	266丁	20	25	32	コンソメG	3.8kg	0.96	1.2	1.
iんぺん ×	18.9Kg	4.8	6	7.5	キャベツ	55.8Kg	12	15	18.75	伯方の塩	0.38Kg	0.1	0.12	2 0.15	冷凍うすあげ (カット)	9.1Kg	4.8	6	7.68	伯方の塩	0.63Kg	0.16	0.2	0.2
温糖	1.96Kg	0.5	0.62		ホールコーン(冷)	15.8Kg		5		こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.0	0.01		6.9Kg	6.4	8	10.24		11.2Kg	2.8	3.5	4.3
ょうゆ		1.84			うららのドレッシング	17次	4	5	6.25	カリカリ煮干し							0.56	0.7		大根のごまサラダ				
みりん	-		+		小中)セレクトデザート					煮干し(上) ×			-	_						だいこん	-			37
いりごま ×					わらびもち	2815個		1個		三温糖				_		).03Kg	0.01	0.01		にんじん	28.2Kg		8	-
ま油 	0.76本	0.32	0.4	0.5	国産ももゼリー	2958個	Ⅰ個	I個	I個	しょうゆ					りんご(幼1/8,小中1/4)	100				きゅうり	25.8Kg		8	1
i考					備考					本みりん		1.28		_						ホールコーン(冷)	15.8Kg		5	-
÷I-E					[T+1 +00]					清酒	0.63本 1.58Kg			_		.5 <sup>-</sup> /Kg	0.1	0.2		白いりごま ×		0.32	0.4	-
さばの味噌煮】	10	.44			【チキンカツ】	<del></del>				白いりごま ×	1.58Kg	0.4	0.5	0.63	<b>領考</b>					白すりごま ×	3.17Kg		0 ( 5	1.:
Og:幼保園·小学校 7	ひダ・ 半字	18			40g: 幼保園·小学校 60	/y· 半手	-T.X			備考					<b>ポーク&amp;チキンミ―トボ―ル・・・</b> 豚ミ	内 🌣	lp + -	± 10 ±2		練りごま × 三温糖		0.52		-
げの味噌舎・・・さげ みる	2. 万小半市	<b>₽</b> \$* 邢老 ≘田	D主半川 フ	5 Z .¥45	<b>県産チキンカツ・・・</b> 鶏肉、パ	.¥\> ¬=	✓田 調用は	上本日		デミグラスソース・・・ナニナン	ペーマト	及小学店 I	マトペ							しょうゆ	2.27本	-		-
15・シャ水噴漁・・・○は、みた	、、沙椹、	元时制	·ጥተት、 (	. / U 作刀、	県産ナキンカツ・・・鶏肉、ハニ 【アレルゲン:鶏肉 小麦 大		一门间时	<b>NTT</b>							パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵 【アレルゲン:豚肉 鶏肉 小麦】		ハ、省	r-11		穀物酢		0.96		<u> </u>
、 アレルゲン:さば 大豆】【:	鱼】				アンルクン、病内 小支 人	≖1				りんご酢、食塩、植物油脂、ハ					17 レルケン、豚肉 病内 小支	•				ごま油		0.4		-
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					<b>うららのドレッシング・・・</b> しょう	545. 砂	新	勿西乍^	主油.						<b>創味和風だし・・・</b> しょうゆ、食塩	こ かつ	つお削り	箭		備考				-
					梅干し、らっきょう酢漬け		1111 42 17	, iii ( _	0-724	加工デンプン)、酸味料、調味							001777	21.4						
					【アレルゲン:小麦、大豆 ご	ま】				、香料					【アレルゲン:小麦 大豆】【魚】					【照り焼きハンバーグ】				
										【アレルゲン:小麦 乳 牛肉	大豆	りんご】								40g×1こ:幼保園 40g×	2こ:幼	保職		
																				60g:小学校				
										<b>すこ・・・</b> 赤ズイキ、漬け原材料	斗(醸造	酢、砂料	唐、食均	塩)						80g:中学校				
					わらびもち・・・麦芽糖、砂糖	、きな粉	、本蕨精	分、																
					トレハロース、加工でんぷん	、水														<b>ハンバーグ・・・</b> 豚肉、鶏肉、 <i>t</i>	こまねき	、粒状植	物性#	こんら
					【アレルゲン:大豆】															、豚脂、難消化性デキストリン	ノ、果糖.	ぶどう糖	液糖、	つなる
																				(でん粉、粉末状植物性たん)	白)、ドロ	コマイト、	ぶどう	糖
					<b>ももゼリー・・・</b> もも果汁、砂料	・ぶどう	5糖果糖													加工品、ポークエキス、発酵	调味料、	食塩、カ	口工油原	旨、
					砂糖、乳酸Ca、ゲル化剤、酸		ごタミン(	٥,												酵母エキス、チキンブイヨン/	加工で	んぷん、	クエン	酸釒
					クエン酸Na、香料、酸化防止	.剤														Na				
					【アレルゲン:もも】															【アレルゲン:大豆 鶏肉 豚!	肉】			

		7	^不[	т /	+		11月	附入	, 7	<i>L</i>	区						春江坂井給食セン	ンター	4 ^	°-:	ジ
11,	/24(月)	11/2	25(	火)			11/2	26(7	火)			11/2	27(	木)				28(金			
		ご飯 鶏のらっきょからめ ぼっかけ汁	牛乳				カーン茶飯(豆乳パター) 焼きチーズちくわ さといもの味噌汁					で飯 飛び魚フライ 打ち豆入り豆乳ポタージュ	牛乳				麦ご飯 (押麦) 厚焼き卵 厚揚げのカレー煮	<u>、</u> 牛乳			
		海藻サラダ					ほうれん草のごまあえ					切干大根のサラダ 小中)県産きなこプリン					キャベツの昆布和え				
材料	発注量 幼稚園 小学校 中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学杉	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	量 幼稚	園 小学村	文 中学校	材料	発注量 幼	稚園小	学校・	中学校
		精白米	220.01Kg	45	66	94	コーン茶飯(豆乳パター)					精白米	220.01Kg	9 45	66	94		207.5Kg	50 6	52	88
		鶏のらっきょからめ					精白米	217.2Kg	1	65		飛び魚フライ					押麦	16.5袋	3.2	4	5.5
		若鶏・もも皮付、唐揚げ用 伯方の塩	0.79Kg	-	50	1	清酒 伯方の塩	2.49本 0.96Kg	1	+	1	トビウオフライ40g × 揚げ油	2958個 11.71Kg		-	1個	厚焼き卵	2958切	· 切 I	切	1+71
		こしょう・混合					しょうゆ	3.95本		2.5		打ち豆入り豆乳ポタージュ	11.7189	9 4	4	4	ふく井さんちの厚焼き玉子 > <b>厚揚げのカレー煮</b>	213693	93 1	93	1 93
		でん粉	31.65Kg	8	10	12.5	豆乳クリームバター(ソイレブール)	6.8個	0.8	ı	1.4	若鶏・もも、皮なし(汁)	38.3Kç	g 9.6	5 12	15.36	5 豚肉(もも)	63.8Kg	16 2	20	25.5
		揚げ油	15.83Kg		5		ホールコーン(冷)	47.9Kg	12	15	19.2	豆乳クリームパター(ソイレプール)	6.5個	+	_		しょうが・おろし	0.64Kg C			0.26
		刻みらっきょう たまねぎ	26Kg		8	-	<b>焼きチーズちぐわ</b> チーズちくわ 32g ×	3926個	O個	I個	2個	にんじん たまねぎ	26.6Kg	_	_		にんにく・おろし カレー粉	0.64Kg C		.15	
		しょうゆ	0.76本	1			チーズ 5 くわ 3 2 g ×	163個	-	1 100	212	じゃがいも	124.4Kg				伯方の塩	0.48Kg C			
		ぼっかけ汁 (大根)					さといもの味噌汁					コーンペースト(冷)	38.4kç	g 9.6	5 12	15.4	清酒	1.61本	0.8	ı	1.3
		だしパック	6.33Kg	-	2	1	だしパック	5.75Kg	1			ホールコーン	25.6Kg	+	-		にんじん	+ +			15
		だし昆布にんじん	1.9Kg		0.6	-	うすあげにんじん	246枚 35.2Kg	5.6 8	7		ひらたけ 生 打ち豆(県産)	17.4Kg		_		たまねぎ じゃがいも	+ +		-+	38 50
		ささがきごぼう	50.6kg		1	-	だいこん	74.5Kg	16	20		国産無調整豆乳	63Kg				厚揚げ				45
		糸こんにゃく	50.6kg	12.8	16	20	里芋(洗い子)	66.6Kg	16	20	25	コンソメG	6.72kg	g 1.6	8 2.1	2.7	グリーンピース・冷凍	16.1Kg	4	5	6.5
		だいこん	37.2Kç		10	1	まいたけ ほぐし	22.1Kg		+		伯方の塩	0.16Kç		_	_	しょうゆ			-	2.56
		厚揚げ ————— 白ねぎ	194枚 16.6Kg	1	16 5	-	中は	16.6Kg	6.08	5 7.6		こしょう・混合 米粉	0.08線 8.1Kg	+			ウスターソース ケチャップ	0.48本 C	_	_	0.38 3.84
		日ねさ 糸かつお節 ×		0.48	1		味噌 ほうれん草のごまあえ	23.74Kg	0.08	7.0	7.4	来粉 豆乳クリーム	6Kg		_	+	バーモントフレーク給食用	<del>-</del>		3.5	0
		しょうゆ		2.48	+	3.88	ほうれん草	52.8Kg	12	15	18.75	切干大根のサラダ					ディナーカレー (フレーク) ×	+		0	4
		本みりん	2.85本				はくさい	94.3Kg	1	28		切干し大根	7Kg	1.7	6 2.2		キャベツの昆布和え				
		伯方の塩 <b>海藻サラダ</b>	0.53Kg	0.14	0.17	0.21	にわとり ささみ油漬け 三温糖	12Kg	3.2 0.64		5 I	きゅうり	74.5Kg	_	5 20		キャベツ	111.6Kg		-	37.5 15
		海藻サラダ	3.1kg	0.8	1	1.25	三温糖しょうゆ	2.54Kg 3.38本		2.1	3		74.5Kg	-	_	10		2.2Kg C			
		キャベツ	74.5Kg	1	20		白いりごま×	3.11Kg	-			しょうゆ	3.01本	_	_		ごま油	1.54本 C		_	1
		きゅうり	32.3Kg		-	12.5	白すりごま ×	3.11Kg	0.8	ı	1.2	穀物酢	3.52本	_	_	_	伯方の塩	0.16Kg C	.04 0.	.05	0.06
		ホールコーン(冷)	15.8Kg	1 .		6.25	┥					なたね油	2.54本	+	_		備考				
		青じそドレッシング 備考	17kg	4	5	6.25	【チーズ <b>ち</b> くわ】					三温糖コンソメG	0.63Kg		6 0.2 6 0.2		_ 【厚焼き玉子】				
							23g:幼保園1こ 幼職2こ					伯方の塩		_			全員同じサイス				
		青じそドレッシング・・・糖類	(水あめ	、砂糖)	、醸造配	ŧ.	32g:小学校1こ 中学校2	c				小中) 県産きなこプリン									
		たん白加水分解物、還元水					المراجعة المراجعة المراجعة		-	<b>.</b>	white:	県産きなこプリン	2815個	■ 〇個	I 個	I個	ふく井さんちの厚焼き玉子				唐、
		レモン果汁、酵母エキスパウダー、 魚醤、青じそ/香料、酸味料					チーズちくわ・・・魚肉すり身 澱粉、発酵調味料、砂糖、食					備考					植物油、加工でん粉、食酢粉末状植物性たん白(大豆				水
		香辛料抽出物	= 111)				キシロース	+ <i>m</i> (/)		T <b>\</b>		[トビウオフライ]					【アレルゲン: 卵 小麦 大豆			* * /	
		【アレルゲン】【魚】					【アレルゲン:乳 大豆 ゼラ	チン【魚	ŧ]			全員同じサイス									
							にわとり ささみ油漬け・・・乳	泡内 姞	th∕mich a	エキいつ゚イニ	15.	<b>とびうおフライ・・・</b> とびうお、	小丰松	<i>1</i>	7 L						
							たん白加水分解物	ッハ、他	,у/Щ <b>,</b> Т	. , , , , 1 =	-	植物性ショートニング、食塩・				- <b>ド</b>					
							【アレルゲン: 鶏肉 大豆 ゼ	ラチン】				ビタミンC、香辛料、澱粉、植									
												加工デンプン、増粘剤(加工	デンプン)	)							
												【アレルゲン:小麦】【魚】									
												<b>県産きなこプリン・・・</b> 豆乳、&	沙糖・ぶ	どう糖	果糖液料	<b>唐、</b>					
												豆乳加工品、砂糖、デキスト									
												、水/ゲル化剤、乳化剤、pHi	調整剤、	セルロ	コース、ナ	ラメルも	色素 、 				
												増粘剤 【アレルゲン: 大豆】									
							1					1					1				