0:通常献立

2024年 6月 1日 ~ 2024年 6月30日 船橋市立坪井小学校 2024-05-07 印刷 6月 3日(月) 6月 4日(火) 6月 5日(水) 6月 6日(木) 6月 7日(金) 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 【ターメリックライス】 【わかめご飯】 【麦ご飯】 【セサミトースト】 【白飯】 水稲穀粒(精白米) 54, 40 57. 16 水稲穀粒(精白米) 59.50 水稲穀粒(精白米) 57. 26 給食用 食パン 80g 0 00 水稲穀粒(精白米) 給食用 食パン 50g 74. 00 0. 18 0.19 0. 19 強化米 強化米 強化米 0. 21 強化米 70. 73 74.87 グラニュー糖 2. 98 白ワイン 0.82 73. 10 水 水 水 清酒(上撰) 清酒(上撰) 0.84 0.85 ソフトタイプマーガリン(業務用) 3. 57 75.38 清酒(上撰) 1.09 水 有塩バター 1. 28 4.94 ごま(いり) 黒すりごま 花むすび 白麦 米粒麦 1.70 3. 40 【牛乳】 206.00 【牛乳】 0. 26 牛乳 (飲) 食塩 牛乳 (飲) 206.00 ターメリック 0. 20 【鶏天ぷら】 0.00 【大豆のクリーム煮】 【牛乳】 若鶏肉ささ身30g 牛乳 (飲) 206,00 若鶏肉ささ身40g 0.00 【牛乳】 【牛乳】 0 43 サラダ油 206.00 21. 25 【チリ・コン・カーン】 50.00 若鶏肉胸(皮なし)小間 牛乳 (飲) 206.00 牛乳(飲) 若鶏肉ささ身50g 3. 40 若鶏肉モモ(皮付き)小間 いんげんまめ(乾) 18.70 にんにく(りん茎) 0. 43 【生揚げの中華煮】 【鯖の葱山椒焼き】 0.64 豚もも皮下脂肪なし挽肉 0.00 しょうが 0.43 白ワイン 生揚げ 1/2 細長 29. 75 まさば 40g 大豆(国産、乾) 5. 10 豚かた(脂身付き)挽き肉 13.60 食塩 0.17 豚かた(脂身付き)小間 21. 25 まさば 50g 50.00 サラダ油 0.47 マメプラスM 0.85 こいくちしょうゆ 1. 28 豚もも皮下脂肪なし小間 0.00 まさば 60g 0.00 玉葱 29.75 0.13 清酒(上撰) 0.85 食塩 8.50 清酒(上撰) 0.79 ねぎ 8.50 にんじん 11.05 黒こしょう 0.01 薄力粉 こいくちしょうゆ むきじゃがいも 34.00 8 50 こいくちしょうゆ 0.51 3. 15 サラダ油 0 43 水 ごま(いり) 白 0.55 0.85 とうもろこし缶詰(ホール) 2. 30 サラダ油 0.43 1. 70 しょうが 本みりん にんにく(りん茎) 5. 10 2. 55 0. 26 4. 25 ねぎ しょうが 0 15 マッシュルーム(水煮缶詰) 大豆油 グリンピース(冷凍) 干し椎茸 0. 26 粉さんしょう 0.03 1.70 しょうが 0.17 【人参と茎わかめの炒め物】 【小松菜のおろし和え】 吸水 2. 30 米粉 1.87 玉葱 8.50 25. 50 たけのこ(水煮缶詰) 4. 25 冷凍細切り茎わかめ 8.42 牛乳 17.85 食塩 0.13 ブラックマッペもやし こまつな 17.00 玉葱 17.00 板こんにゃく黒つき 17.00 食塩 0.33 サラダ油 0.34 5. 95 32. 30 なめこ(水煮缶詰) 5. 1 にんじん 白こしょう 0.02 むきじゃがいも にんじん 13.60 12. 75 15.30 れんこん 4. 25 12.75 にんじん 4. 2 キャベツ にんじん 水 ブイヨン こまつな 4. 25 ごぼう 9. 35 1. 28 むき玉葱 25.50 だいこん 21. 2 サラダ油 0.68 穀物酢 1. 28 玉葱(香味) 0.38 0.13 こいくちしょうゆ 2. 89 食塩 こいくちしょうゆ 豚もも皮下脂肪なし千切り トマト缶詰(ホール) 本みりん 1. 96 4. 25 12.07 にんじん(香味) 0. 26 8. 18 1. 56 豚かた(脂身付き)千切り 0.00 セロリ(香味) 0.09 トマトピューレ 3. 15 上白糖 食塩 0.09 サラダ油 0.68 ローリエ 0.01 トマトケチャップ 3.77 【のっぺい汁】 穀物酢 0. 79 とうがらし(粉) 一味 0.01 食塩 0. 21 豚もも皮下脂肪なし小間 0. 26 パプリカ(粉) 0.00 ごま油 こいくちしょうゆ 2. 55 0. 17 6. 80 0.79 0.85 【ツナとわかめのサラダ】 でんぷん 本みりん 三温糖 0.85 豚かた(脂身付き)小間 1. 58 こいくちしょうゆ 0. 20 三温糖 1.70 まぐろ缶詰(油漬フレークライト) 6.80 0.85 こいくちしょうゆ 【かんぴょうのごま酢あえ】 清酒(上撰) 1.28 6. 12 1.70 0.15 きゅうり 中濃ソース しょうが かんぴょう(乾) キャベツ 17. 17 オールスパイス(粉) 0.01 ごぼう 6.80 こまつな 10. 20 【具沢山味噌汁】 にんじん 4. 34 チリパウダー 0.17 干し椎茸 0.49 27. 20 にんじん 2. 55 むきじゃがいも 食塩 0.13 青ピーマン 2. 55 0.00 12.75 22.95 板こんにゃく ブラックマッペもやし キャベツ 17.00 こまつな 10.63 6.90 ごま(いり) 白すりごま 5. 10 1.70 にんじん 4. 25 0.30 ブイヨン 2. 55 カットわかめ にんじん 0.85 12. 75 0. 85 だいこん きび砂糖 むき玉葱 サラダ油 玉葱(香味) 0.34 10. 20 こいくちしょうゆ 1. 70 ぶなしめじ ばらし 3. 40 上白糖 0. 12 にんじん(香味) 0. 26 むきじゃがいも 21. 25 穀物酢 0.85 こまつな 7.65 食塩 0.08 セロリ(香味) 0.09 油揚げ 4. 25 生揚げ 1/3切 7. 65 ごま油 0.51 17.00 穀物酢 1.59 ローリエ 0.01 ねぎ 【キャロットラペ】 米みそ(淡色辛みそ) 2. 38 こいくちしょうゆ 1.46 サラダ油 0.99 【スイートポテト】 米みそ(赤色辛みそ) 2.38 玉葱 1. 23 にんじん 21. 25 食塩 0.39 32.30 こいくちしょうゆ 0.99 さつまいも 削り節(だし用) 1. 79 きゅうり 12.75 いんげんまめ(ゆで) ペースト とうもろこし缶詰(ホール) 8. 50 72. 25 81.83 3.40 水 水 3. 40 だし用昆布 0.49 上白糖 【スイカ】 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 7. 14 0.17 【そら豆】 小玉すいか L 80.00 削り節(だし用) 1. 97 ぶどう酢 1. 28 食塩 そらまめ 有塩バター 1. 70 12.00 サラダ油 1. 19 バニラエッセンス 食塩(ゆで塩・下塩) 0.00 【オレンジ】 0 01 食塩 0. 21 32, 00 紙皿 1.00 0.09 食塩 玉葱 1.70 オレンジ 黒こしょう 0.02 上白糖 0. 26 【ヨーグルトあえ】 8. 50 パイン缶詰(果肉のみ)1号 みかん缶(果肉のみ)1号缶 10.20 もも(缶詰果肉) 8. 50

34.00

ヨーグルト(全脂無糖)

0:通常献立 2024年 6月 1日 ~ 2024年 6月30日

船橋市立坪井小学校

2024-05-07 印刷

2024年 6月 1日 ~ 2024年	- 6月30						船橋巾		5-07 印刷
6月10日(月)		6月11日(火)		6月12日(水)		6月13日(木)		6月14日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g
【あじさいごはん】		【白飯】		【麦ご飯】		【とうもろこしご飯】		【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	56. 95	水稲穀粒(精白米)	59. 50	水稲穀粒(精白米)	52. 70	水稲穀粒(精白米)	55. 25	水稲穀粒(精白米)	55. 25
強化米	0. 16	強化米	0. 17	強化米	0. 15	強化米	0. 18	強化米	0. 19
水	67. 56		71. 03	白麦 米粒麦	5. 05		71. 40		73. 10
清酒(上撰)	0. 82	清酒(上撰)	0. 82	清酒(上撰)	0. 84	清酒(上撰)	0. 85	清酒(上撰)	0. 99
しそ実	0. 63			水	69. 28		0. 21		
カリカリ梅刻み		【牛乳】		【坪井小カレー】		とうもろこし(冷凍)	8. 50		
ごま(いり) 白	1. 02		206. 00	豚かた皮下脂肪なし1.5角	0.00			【牛乳】	
		【酢豚】	1200.00	豚かた(脂身付き)1.5角	27. 20			牛乳 (飲)	206. 00
【牛乳】		豚かた(脂身付き)2㎝角	29. 75	食塩		【牛乳】		130 (2007)	200.00
牛乳(飲)	206. 00		0. 68	白こしょう	0. 02		206.00	【鰯のさんが焼き】	
T-76 (\$A)	200.00	 清酒(上撰)	1. 28	カレー粉	0. 02		200.00	まいわしすり身	29. 75
【レバーのバーベキューソース】		こいくちしょうゆ	1. 28	サラダ油	0. 43		0.00		12. 75
むきじゃがいも	55. 25		3. 57	にんにく(りん茎)	0.43		0.00		0.00
	38. 25		3. 40		0.17		50.00		8. 50
豚レバー 10 g				しょうが					
しょうが	0. 95	むきじゃがいも	35. 70	むき玉葱	34.00	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0.99		4. 25
こいくちしょうゆ	0. 99	にんにく(りん茎)	0. 42	サラダ油	0. 26		0. 21		3. 40
でんぷん	4. 98	干し椎茸	0. 43	にんじん	11.05		1. 97		0. 60
米粉	1. 11	たけのこ(水煮缶詰)	4. 56	むきじゃがいも	25. 50			上白糖	1. 70
大豆油	3. 40	にんじん	8. 50	マッシュルーム(水煮缶詰)	4. 25			清酒(上撰)	0. 85
トマトケチャップ	2. 55	玉葱	12. 75	レンズまめ(乾)	4. 25		6. 80		0. 85
中濃ソース	1. 53	青ピーマン	4. 25	サラダ油	0. 85		0. 09		0. 85
上白糖	0. 85	サラダ油	0. 45	トマトピューレ	1. 70	れんこん	5. 10	紙皿 丸12A 60ml	0. 85
		上白糖	1. 79	中濃ソース	1. 28	穀物酢	0.09		
		こいくちしょうゆ	3. 22	こいくちしょうゆ	0. 85		6. 80		
【三番瀬海苔和え】		トマトケチャップ	3. 83	食塩	0. 60		0.06		8. 50
こまつな	17. 00		1. 07	上白糖	0. 26		8. 50		0. 43
ブラックマッペもやし	29. 75		8. 50	ローリエ	0. 01	板こんにゃく黒つき	10. 20		0. 46
にんじん	3. 40		0.00	カレー粉	0. 01		12. 75		51. 00
	0. 43	【茎わかめの和え物】		プレー初 薄力粉	3. 15		4. 25		1. 70
こいくちしょうゆ			8. 50						
こいくちしょうゆ	1. 45			有塩バター	3. 15		2. 55		6. 80
焼きのり きざみ	0. 68		4. 25	カレ一粉	0.11	ごま(ねり・白)	1. 70		0. 68
		ブラックマッペもやし	27. 62	水	51.00		0.03		12. 75
【呉汁】		こいくちしょうゆ	0. 68	コク鶏スープ	4. 25		0.09		8. 50
油揚げ	4. 25		12. 75	ローリエ	0. 01		0. 13		8. 50
木綿豆腐 押し10%	17. 00		6. 80	玉葱(香味)	0. 85		0. 51		0. 68
にんじん	5. 10	サラダ油	1. 53	にんじん(香味)	0. 43	米みそ(淡色辛みそ)	0. 26	青ピーマン	4. 25
だいこん	8. 50	穀物酢	0. 61	セロリ(香味)	0. 43	清酒(上撰)	0. 43	サラダ油	0. 51
ねぎ	8. 50		0. 82	プロセスチーズ 粉	1. 70		0. 43		0. 51
こまつな	6. 80		0. 13	グリンピース(冷凍)	2. 72		0. 02		0. 94
大豆(国産、乾)	5. 10		2. 04	7 7 2 2 3 (123)				清酒(上撰)	0. 85
吸水	2. 55			【牛乳】		【肉じゃが】		本みりん	1. 28
無調整豆乳	17. 00		0. 85	牛乳(飲)	206. 00		17. 00		2. 98
清酒(上撰)	0. 85		0.00	T-76 (5A)	200.00	豚かた(脂身付き)小間	0.00		0. 03
	2. 38			【ひじきのマリネ】		清酒(上撰)	0.68		0.03
	2. 38				1 70				10 EF
米みそ(赤色辛みそ)				干ひじき(ステンレス釜、乾)	1. 70		0. 43		19. 55
水		【パイナップル】	00.00	水	15. 30		11.05		2. 55
削り節(だし用)	1. 96	パイナップル 5玉	60.00	こいくちしょうゆ	1. 45		46. 75		13. 60
				上白糖	0. 43		8. 50		3. 40
				本みりん	0. 43		19. 55		3. 40
				清酒(上撰)	0. 43		0. 85		5. 95
				にんじん	4. 25		0.00	こまつな	8. 50
				きゅうり	5. 95		2. 55	米みそ(淡色辛みそ)	2. 38
				こまつな	18. 70	サラダ油	1. 11		2. 38
				レタス	8. 50		6. 80		72. 25
				サラダ油	1. 02		1. 53		1. 99
				レモン果汁	1. 70		3. 15		1.00
	+			穀物酢	1. 70		0. 77		
				食塩	0.09			【グレープフルーツ】	
	+			<u>良塩</u> 白こしょう	0.09		0.77	ケーフラルー ラーファーツ	33. 60
								', V-) /IV-')	აა. 60
				上白糖	0.77				
				玉葱	6. 38				
				F.A					
				【冷凍みかん】					
				みかん S	68. 00				

0:通常献立

2024年 6月 1日 ~ 2024年 6月30日

船橋市立坪井小学校 <u>2024-05-07 印刷</u>

2024年 6月 1日 ~ 2024年	- 0H30			C = 10 = (+v)		6 R 20 R (+)	加倚巾		<u>5-07 印刷</u>
6月17日(月) 献立名/食品名		6月18日(火) 献立名/食品名		6月19日(水) 献立名/食品名		6月20日(木) 献立名/食品名		6月21日(金) 献立名/食品名	
	g		g		g	【白飯】	g		g
ソフト麺 70g	0.00		59. 50		0. 00		55. 25		59. 50
ソフト麺 80g	160.00		0. 15		81. 00		0. 19	強化米	0. 17
ソフト麺 90g	0.00		67. 63	テーブルロール 60g	0. 00	水	73. 10	清酒(上撰)	0. 77
		清酒(上撰)	0. 80			清酒(上撰)	1. 10		77. 35
【ミートソース】		白麦 米粒麦	4. 25		222 22	【牛乳】		白麦 米粒麦	4. 93
豚かた(脂身付き)挽き肉	0.00		4 70	牛乳(飲)	206. 00		206. 00		13. 60
<u>豚かた皮下脂肪なし挽肉</u>	18. 70 0. 21		1. 70 0. 43	【すずきのソテートマトソース】		【なすの肉みそ丼】	29. 75	しょうが	0. 40 10. 20
	0. 21		0. 43	すずき 40g	0.00	生揚げ 1/2 細長 豚かた(脂身付き)挽き肉	0.00		6. 80
タイム(粉)	0. 02		0. 45		50. 00		17. 00		1. 02
サラダ油	0. 43		0. 85	すずき 60g	0. 00		0.60		0. 60
にんにく(りん茎)	0. 19		1. 02	食塩	0. 13	マメプラスM		【牛乳】	
しょうが	0. 47			白こしょう	0. 02	吸水	5. 10	牛乳(飲)	206. 00
にんじん	8. 50			白ワイン	1. 28	しょうが	0. 26		
むき玉葱	38. 25		206. 00	有塩バター	0. 43	にんじん		【ししゃもの香味揚げ】	
グリンピース(冷凍)	4. 37		40.50	玉葱	10. 20	なす	17. 85		0.00
マッシュルーム(水煮缶詰)	2. 55		42. 50	マッシュルーム(水煮缶詰)	3. 40	サラダ油	1. 53		48. 00
マメプラスM 食塩	2. 55 0. 47		23. 80 8. 50	トマト缶詰(ホール) トマトケチャップ	8. 50 3. 83	たけのこ(水煮缶詰) トウバンジャン	6. 80 0. 17	こいくちしょうゆ 上白糖	0. 85 0. 20
	0. 47		4. 25	<u>・・・トイナヤック</u> 中濃ソース	2. 55		1. 53		0. 20
<u> </u>	0. 02		8. 50		2. 00	ニ <u>ニ温稲</u> 本みりん	0. 94		0. 20
トマト缶詰(ホール)	8. 50		0. 26	こまつな	17. 00		1. 02		4. 25
トマトケチャップ	4. 37		0. 09	にんじん	4. 25	米みそ(赤色辛みそ)	5. 70		1. 70
トマトピューレ	6. 55		1. 28	キャベツ	12. 75		0. 60		
中濃ソース	4. 21		1. 70	きゅうり	6. 80	ごま油	0. 60		
こいくちしょうゆ	0. 94		0. 43	食塩	0. 09	でんぷん	1. 36		
赤ワイン	1. 87		2. 55	とうもろこし缶詰(ホール)	6. 80	水	2. 38		
プロセスチーズ	2. 55			サラダ油	0. 85		22. 95		4. 25
オールスパイス(粉)	0. 02		7. 65	ぶどう酢 白こしょう	1. 70 0. 02		5. 61 2. 55		12. 75 5. 10
<u>サラダ油</u> 薄力粉	0. 68 3. 40	W 1: V 11:-	4. 25	白こしょう 上白糖		えだまめ(冷凍) 【 春雨サラダ 】	2. 55	きゅうり にんじん	5. 10
<u> </u>	3. 40		17. 85	食塩	0. 26		6. 80		21. 25
水	56. 10		17. 00		2. 55		2. 55		1. 02
コク鶏スープ	5. 61		0. 26		2.00	水	7. 65		1. 59
玉葱	1. 40		1. 53			にんじん	4. 25		0. 12
にんじん	0. 75	(100)	0. 04	【ペンネのカレースープ】		ブラックマッペもやし	8. 50		0. 08
セロリー	0. 28			にんにく(りん茎)	0. 17		18. 70		1. 23
ローリエ	0. 01			ベーコン 千切り	1. 70		0. 34		1. 23
F AL TOILY				むき玉葱	10. 20		0. 68	ごま(いり) 白	1. 28
【 牛乳】 牛乳(飲)	206. 00			にんじん キャベツ	6. 80 12. 75	穀物酢 上白糖	2. 81 1. 45	【わかめと豆腐のスープ】	
「パジリコサラダ】	200.00	【さつま汁】		むきじゃがいも	21. 25		1. 43		0. 43
むきじゃがいも	21. 25		6. 80	こまつな	7. 65		0. 02		4. 25
にんじん	3. 40		0. 34		0. 38		0.02	木綿豆腐	12. 75
きゅうり	5. 95		4. 25	白こしょう	0. 02	【ごまだんご】		にんじん	5. 95
こまつな	15. 30	だいこん	6. 80	カレー粉	0. 17	さつまいも	30. 60	こまつな	5. 95
とうもろこし缶詰(ホール)	2. 55		5. 95	レンズまめ(乾)	2. 55		1. 87	ねぎ	8. 50
オリーブ油	1. 11		6. 80	ひよこまめ(ゆで)	4. 25		2. 04	食塩	0. 21
サラダ油	0. 85		25. 50	マカロニ	6. 80		2. 04	白こしょう	0.02
穀物酢 食塩	1. 87 0. 29		2. 98 6. 80		6. 12 0. 68		2. 04 3. 40	こいくちしょうゆ ごま油	0. 68 0. 26
艮塩 	0. 29		4. 25		68. 00	<u>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>	1. 87	<u> </u>	72. 25
上白糖	0. 37		2. 38		7. 65	大豆油	0. 85		5. 95
ガーリックパウダー	0.01		2. 38	 玉葱	1. 45	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	3. 50	ねぎ(香味)	1. 45
バジル(粉)	0.06		72. 25	にんじん	1. 28			しょうが(香味)	0. 68
		削り節(だし用)	1. 87	セロリー	0. 43			清酒(上撰)	0. 68
				ローリエ	0. 02				
F1								F 1	
【キャロットゼリー】	0.10			【メロン】	40.00			【オレンジ】	00.00
にんじん	9. 18			メロン(温室)	49. 20			オレンジ	26. 00
寒天 水	0. 35 38. 25								
<u>/\</u>	4. 59								
ハ・レンシアオレンジ・濃縮還元ジュース	1. 53								
白ワイン	0. 77		+						
レモン果汁	0. 38								
温州蜜柑缶詰(果肉)	7. 92								
プリンカップ60cc	1.00								

0:通常献立 2024年 6月 1日 ~ 2024年 6月30日

船橋市立坪井小学校 2024-05-07 印刷

2024年 6月 1日 ~ 2024年	- 0月301						船倚巾		5-07 印刷
6月24日(月)		6月25日(火)		6月26日(水)		6月27日(木)		6月28日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g
【ご飯】		【ごまご飯】		【麦ごはん】		【甘納豆パン】		【白飯】	
水稲穀粒(精白米)	56. 95	水稲穀粒(精白米)	57. 16	水稲穀粒(精白米)	53. 55	甘納豆パン 30g	0.00	水稲穀粒(精白米)	56. 95
強化米	0. 15	強化米	0. 17	強化米	0. 15		0.00	強化米	0. 15
水	67. 63	清酒(上撰)	0. 82	水	67. 63	•	81.00		72. 25
清酒(上撰)	0.80	水	70. 44	清酒(上撰)	0. 80			清酒(上撰)	0. 80
		ごま(いり) 白	1. 70	白麦 米粒麦	4. 25			【牛乳】	
【牛乳】				【牛乳】		牛乳(飲)	206.00		206.00
牛乳(飲)	206. 00	【牛乳】		牛乳(飲)	206. 00			【麻婆豆腐】	
		牛乳(飲)	206. 00	【ヤンニョムチキン】		【鯵のハーブ焼き】		木綿豆腐	55. 25
【鰆の辛子しょうゆかけ】				大豆油	2. 55		0.00		14. 45
さわら 30 g	0.00	【豆腐のカレー煮】		若鶏肉ささ身30g	0.00		0.00		0. 72
さわら 40 g	0.00	木綿豆腐 カット	76. 50	若鶏肉ささ身40g	0.00		50.00		0. 72
さわら 50g	50.00	しょうが	0. 51	若鶏肉ささ身50g	50.00		0. 26	1 1 11-	0.14
清酒(上撰)	0. 85	にんにく(りん茎)	0. 26	食塩	0.09		1. 70	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0. 26
しょうが	0. 43	豚かた(脂身付き)小間	17. 00	白こしょう	0. 02		0. 17		0. 37
でんぷん	5. 53	こいくちしょうゆ	0. 51	にんにく(りん茎)	0. 17		3. 40		0. 37
大豆油	1. 70	清酒(上撰)	0. 51	しょうが	0. 26		0. 85		4. 55
こいくちしょうゆ	3. 40	きくらげ(乾)	0. 64	清酒(上撰)	0.85		0.09		6. 80
上白糖	2. 55	玉葱	21. 25		4. 25		0.09		11. 05
清酒(上撰)	1. 70	にんじん β キャロット	8. 50	トマトケチャップ	5. 95		5. 10		5. 10
からし(粉)	0.14	たけのこ(水煮缶詰)	11. 18	トウバンジャン	0. 43			サラダ油	0.87
ねぎ	2. 55	こまつな	11. 05	上白糖	4. 25		1 70	トウバンジャン	0. 22
/ / ナン・エー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー・フー		サラダ油	0. 85		1. 70		1. 70		1. 62
【ごま和え】	17.00	食塩	0. 21	こいくちしょうゆ	1. 70 5. 95		1. 11 0. 17		3. 22
こまつな	17. 00 5. 95	白こしょう	0. 03	<u>水</u> ごま(いり) 白			0.17		2. 89
にんじん	28. 05	<u>カレー粉</u> 三温糖	0. 28 2. 55		1. 28		1. 02		0.04
ブ ラックマッペ もやし	0. 26				_	サラダ油 からし(粉)	0. 01	- 11 1	0. 26 0. 02
<u>こいくちしょうゆ</u> 上白糖	0. 26	こいくちしょうゆ 清酒(上撰)	3. 40 1. 70	【ナムル】 にんじん	5. 10		25. 50	粉さんしょう でんぷん	1. 45
	1. 28				2. 55		13. 60		2. 17
こいくちしょうゆ ごま(いり) 白すりごま	1. 28	<u>水</u>	17. 00 2. 55	ボンレスハム千切り こまつな	19. 55		5. 10		25. 50
こま(いり) 日9 りこま	1. 03	<i>両</i> 米誼 ねぎ(香味)	0. 85	ブラックマッペもやし	22. 10		5. 10		25. 50
	+		0. 63		0. 43		8. 50		0. 26
【八宝味噌汁】	+		0. 45		2. 13		4. 25	しょうか(省味) ねぎ(香味)	0. 20
むきじゃがいも	23. 80	 水	1. 70		1.87		4. 20	清酒(上撰)	0. 43
にんじん	5. 95	水	1.70	ごま油	1. 11	-	3. 40		0.10
だいこん	10. 20	【切り干し大根のサラダ】		食塩	0.03		1. 70		-+
板こんにゃく黒	5. 95	切干しだいこん	2. 55	とうがらし(粉) 一味	0.03		0.00		-
木綿豆腐	25. 50	キャベツ 春	12. 75		0. 45		3. 40		19. 55
油揚げ	2. 55	にんじん	6. 12	表物作 表物作	0. 45		0. 35		2. 98
ごぼう	4. 25	きゅうり	12. 75	★X 120 目 F	0. 40	白こしょう	0. 01		10. 20
ねぎ	5. 95	<u>- さゅうり</u> ボンレスハム千切り	3. 40	【韓国風スープ】	+	マッシュルーム(水煮缶詰)	2. 55		5. 10
************************************	2. 38	上白糖	0. 31	トック	19. 55		12. 75		13. 69
米みそ(赤色辛みそ)	2. 38	<u>エロ帽</u> こいくちしょうゆ	1. 84	豚かた(脂身付き)千切り	0.00	· -	4. 25		0. 33
削り節(だし用)	2. 55		0. 21	豚かた皮下脂肪なし千切り	3. 40		21. 25		3. 40
水	85. 00	<u> </u>	0. 02	にんじん	5. 10		10. 63		1. 89
77,	33.00	<u>ーーロこしょ)</u> サラダ油	1. 53	ねぎ	4. 25		0. 38		5. 61
【スイカ】		穀物酢	1. 53	こまつな	10. 63		0. 02		1. 02
小玉すいか L	80.00		1. 84		10. 00	·	0. 43	***	0. 21
1 - / - /	30.00	 【磯ポテト】	1.01	たまご 2Lサイズ	13. 60		0. 05		1. 87
		むきじゃがいも	59. 50	水	68. 00		0. 55		0. 65
		あおのり	0. 26	だし用昆布	0. 31		68. 00		1. 32
		食塩 いそしお	0. 13	削り節(だし用)	1. 62		6. 89		0. 03
		白こしょう	0. 02	こいくちしょうゆ	0. 75		0. 01		1 3.30
			5. 02	食塩	0.11		1. 04		
				白こしょう	0. 02		0. 69		
				清酒(上撰)	0. 85			【おさつチップ&ビーンズ】	
				はくさい(キムチ漬け)	1. 93		7.2	さつまいも	30. 60
				ごま油	0. 60			いり大豆(黄大豆)	6. 21
					1	オレンジ	26. 00		1. 70
								食塩	0. 09