

10月分日別食品材料一覧表

第三調理場

10月1日(火)		10月2日(水)		10月3日(木)		10月4日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ご飯	給食米	コッペパン	コッペパン	ご飯	給食米	ご飯	給食米
	普通牛乳 200ml		普通牛乳 200ml		普通牛乳 200ml		普通牛乳 200ml
かきたま汁	凍結液卵(かきたま用)	牛乳	普通牛乳 200ml	キムチ鍋風スープ	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	鶏肉とれんこんのカレーライス	むね皮付き若鶏(小間切)塩胡椒
	冷凍豆腐				白菜キムチ		もも皮付き若鶏(小間切)塩胡椒
	えのきたけ 生	メンチカツ	メンチカツ 50g		はくさい		にんにく(国産)
	小松菜		油		大根		生姜 国産
	大根				人参		人参
	長葱(国産)				長葱(国産)		むき玉ねぎ
	人参				ほんしめじ		じゃがいも
	むね皮付き若鶏(小間切)塩胡椒	白いんげん豆のシチュー	むね皮付き若鶏(小間切)塩胡椒		にら		れんこん 国産
	なると巻き		エリンギ 生		冷凍豆腐		ほんしめじ
	醤油		じゃがいも		トック(国産米使用)		挽割大豆(レトルト)
	清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ		米みそ 赤色辛みそ		むき枝豆(冷凍・国産)
	塩 並塩		人参		醤油		油
	こしょう		冷ホールコーン		清酒 本醸造酒		カレー粉
	鶏がらスープ		パセリ		みりん 本みりん		塩 並塩
	だしパック		白いんげん豆(ペースト)		塩 並塩		こしょう
	水		油		こしょう		中濃ソース(1.8㍒)
	卵殻粉		白ワイン		だしパック		醤油
	でんぷん		塩 並塩		水		さとう 上白
			こしょう		鶏がらスープ		トマトピューレ
			ホワイトルウ(小麦なし)				トマトケチャップ
	米粉		いかとポテトのレモン醤油揚げ	カレールウ(小麦なし)			
	ローレル粉末			ローレル粉末			
	チキンブイヨン			ガラムマサラ			
	水			赤ワイン			
	牛乳(調理用)			チキンブイヨン			
	豆乳無調整		水				
	クリーム 乳脂肪		でんぷん				
	バター						
	エダムチーズ						
野菜とひじきのピリ辛炒め丼	ひじき ほしひじき	フレンチサラダ	まぐろ 油漬 フレーク	もやしの中華和え	もやし(無漂白)	シャインマスカットのゼリー	黄桃缶(ダイス)
	豚脂身付き一度挽き		きゅうり		小松菜根切り		パイン缶(国産)
	こんにゃく(色紙)		黄パプリカ 国産		冷凍油揚げ		りんご 缶詰
	ごぼう ささがき 国産		キャバツ		人参		ダイスゼリー冷凍(シャインマスカット味)
	挽割大豆(レトルト)		人参		さとう 上白		
	むき玉ねぎ		穀物酢		塩 並塩		
	人参		サラダ油		ごま油 純正(1.5Kg)		
	冷凍油揚げ		塩 並塩		醤油		
	むき枝豆(冷凍・国産)		こしょう		白いりごま		
	油		さとう 上白		豆板醤		
	生姜 国産		醤油				
	にんにく(国産)						
豆板醤							
米みそ 赤色辛みそ							
醤油							
清酒 本醸造酒							
みりん 本みりん							
さとう 上白							
こしょう							
でんぷん							
水							
ごま油 純正(1.5Kg)							
ラー油							
お好みポテト	じゃがいも	ソース	ソース小袋			小袋味付き小魚	味付小魚小袋(ごま無)
	油						
	中濃ソース(1.8㍒)						
	トマトケチャップ						
	あおさのり						
かつお 削り節							

