6月分詳細献立表（通常食）

鶴川エリア中学校給食センター

6/3 （火）

1	中華丼
2	牛乳
3	バンサンスー
4	わかめスープ

アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ
1	精白米		100.00
2	水		120.00
3	米ぬか油		1.50
4	にんにく		0.30
5	しょうが		0.40
6	豚もも（小間）		14.00
7	にんじん		13.00
8	たまねぎ		10.00
9	たけのこ水煮		13.00
10	干ししいたけ（細切り）		0.60
11	いか（短冊切り）		25.00
12	冷凍むきえび		13.00
13	酒		1.30
14	天塩５kg【通常食】		0.80
15	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.01
16	水		75.00
17	冷凍鶏ガラパック		4.50
18	酒		1.30
19	こいくちしょうゆ		2.30
20	三温糖 30kg【通常食】		0.40
21	オイスターソース 220g【アレルギー食】		0.50
22	はくさい		40.00
23	チンゲンサイ		10.00
24	うずら卵（水煮）		30.00
25	でん粉 25kg【通常食】		6.40
26	水		13.00
27	ごま油		0.60
28	飲用牛乳	1.00	206.00
29	緑豆はるさめ（乾）		4.40
30	きゅうり		13.00
31	緑豆もやし		33.00
32	にんじん		8.00
33	しょうが		0.20
34	三温糖 30kg【通常食】		1.50
35	こいくちしょうゆ		2.60
36	穀物酢		1.30
37	ごま油		0.50
38	白いりごま		0.40
39	水		176.00
40	冷凍鶏ガラパック		11.00
41	鶏もも皮なし（小間）		10.00
42	たまねぎ		30.00
43	にんじん		13.00
44	冷凍カット豆腐		22.00
45	冷凍カット生わかめ		9.00
46	天塩５kg【通常食】		0.80
47	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.01
48	こいくちしょうゆ		2.00
49	根深ねぎ		13.00
50	ごま油		0.90

6/4 （水）

1	ごはん
2	牛乳
3	厚揚げの回鍋肉風
4	沢煮椀
5	美生柑

アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ
1	精白米		100.00
2	水		120.00
3	飲用牛乳	1.00	206.00
4	米ぬか油		1.20
5	しょうが		0.60
6	にんにく		0.30
7	豚もも（小間）		9.00
8	酒		0.30
9	干ししいたけ（細切り）		0.60
10	にんじん		8.00
11	たまねぎ		18.00
12	色紙こんにゃく		19.00
13	キャベツ		35.00
14	冷凍カット生揚げ（四角10g）		89.00
15	赤みそ		2.20
16	テンメンジャン 1kg【通常食】		4.20
17	こいくちしょうゆ		1.20
18	天塩５kg【通常食】		0.30
19	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
20	でん粉 25kg【通常食】		2.50
21	水		5.00
22	にら		6.00
23	ごま油		0.60
24	水		152.00
25	かつお中厚削り（だし用）		2.50
26	米ぬか油		0.60
27	カットごぼう（ささがき）		6.00
28	豚もも（せん切り）		6.00
29	酒		0.90
30	カットえのきたけ		4.50
31	にんじん		18.00
32	だいこん		41.00
33	刻み油揚げ		6.00
34	天塩５kg【通常食】		0.80
35	こいくちしょうゆ		2.00
36	根深ねぎ		7.00
37	冷凍カット小松菜		6.00
38	美生柑 2L	1/8	50.00

6/5 （木）

1	麦ごはん
2	牛乳
3	焼きししゃも（２本）
4	肉じゃが
5	ごま和え

アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ
1	精白米		95.00
2	大麦（米粒麦）		5.00
3	水		130.00
4	飲用牛乳	1.00	206.00
5	ししゃも	2.00	40.00
6	米ぬか油		1.50
7	豚もも（小間）		20.00
8	にんじん		20.00
9	たまねぎ		50.00
10	つきこんにゃく		25.00
11	水		40.00
12	かつお中厚削り（だし用）		1.00
13	カットじゃがいも（2cm角）		40.00
14	じゃがいも		40.00
15	酒		1.30
16	三温糖 30kg【通常食】		2.10
17	こいくちしょうゆ		6.90
18	本みりん		1.30
19	天塩５kg【通常食】		0.12
20	油ふ（仙台麸）スライス		4.00
21	冷凍カットさやいんげん		3.00
22	冷凍カット小松菜		11.00
23	緑豆もやし		33.00
24	はくさい		16.00
25	にんじん		9.00
26	こいくちしょうゆ		1.30
27	三温糖 30kg【通常食】		0.80
28	本みりん		0.80
29	白すりごま		2.20

6/6 （金）

1	黒砂糖コッペパン
2	牛乳
3	魚のバーベキューソース
4	ごま粉ふきいも
5	ビーフンスープ

アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ
1	黒砂糖パンコッペ 60g（学給）	1.00	60.00
2	飲用牛乳	1.00	206.00
3	まだら（切り身）70ｇ	1.00	70.00
4	天塩５kg【通常食】		0.20
5	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.01
6	酒		1.50
7	でん粉 25kg【通常食】		6.50
8	地粉		2.00
9	米ぬか油（揚げ油）【通常食】		10.00
10	米ぬか油		1.00
11	こいくちしょうゆ		3.50
12	酒		1.50
13	本みりん		1.50
14	三温糖 30kg【通常食】		1.10
15	穀物酢		2.80
16	たまねぎ		4.00
17	一味唐辛子		0.01
18	じゃがいも		68.00
19	天塩５kg【通常食】		0.30
20	白すりごま		1.20
21	水		158.00
22	かつお中厚削り（だし用）		1.20
23	米ぬか油		1.40
24	豚もも（小間）		20.00
25	緑豆もやし		37.00
26	にんじん		13.00
27	たまねぎ		13.00
28	干ししいたけ（細切り）		1.20
29	天塩５kg【通常食】		1.00
30	酒		1.20
31	こいくちしょうゆ		2.40
32	ビーフン 1kg【通常食】		9.40
33	こまつな		6.00
34	ごま油		0.70

6月分詳細献立表（通常食）

鶴川エリア中学校給食センター

6/9（月）

1	スパイシービリヤニ
2	牛乳
3	うずらのしょうゆ煮
4	青大豆とわかめのマリネ
5	コーンチャウダー

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		90.00
2	水		100.00
3	米ぬか油		1.10
4	にんにく		0.30
5	豚ひき肉		8.00
6	ダイスたまねぎ		17.00
7	ダイスにんじん		6.00
8	天塩５kg【通常食】		0.30
9	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
10	カレー粉 1kg【通常食】		0.60
11	ウスターソース		1.30
12	トマトケチャップ		11.00
13	冷凍むきえだまめ		3.00
14	飲用牛乳	1.00	206.00
15	うずら卵（水煮）	3.00	30.00
16	本みりん		1.50
17	三温糖 30kg【通常食】		0.45
18	こいくちしょうゆ		3.00
19	冷凍カット生わかめ		1.70
20	ゆで青大豆		14.00
21	きゅうり		10.00
22	キャベツ		45.00
23	天塩５kg【通常食】		0.17
24	こいくちしょうゆ		3.00
25	三温糖 30kg【通常食】		1.70
26	穀物酢		1.50
27	米ぬか油		3.00
28	米ぬか油		1.50
29	ベーコン（短冊）		6.00
30	たまねぎ		50.00
31	にんじん		14.00
32	水		101.00
33	冷凍鶏ガラパック		5.00
34	じゃがいも		44.00
35	天塩５kg【通常食】		1.40
36	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.01
37	クリームコーン缶 1号缶【通常食】		24.00
38	冷凍ホールコーン		15.00
39	米粉		4.30
40	水		13.00

6/10（火）

1	色とり鶏丼
2	牛乳
3	シャキシャキポテトサラダ
4	にら玉スープ

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		100.00
2	水		108.00
3	鶏もも皮つき（1.5cm角切り）		70.00
4	天塩５kg【通常食】		0.10
5	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
6	酒		1.20
7	にんにく		0.60
8	でん粉 25kg【通常食】		5.00
9	地粉		1.20
10	米ぬか油（揚げ油）【通常食】		5.00
11	米ぬか油		0.60
12	たまねぎ		25.00
13	しょうが		1.20
14	三温糖 30kg【通常食】		4.80
15	こいくちしょうゆ		8.40
16	コチュジャン		0.50
17	ごま油		0.50
18	水		30.00
19	白いりごま		0.50
20	赤ピーマン		3.00
21	黄ピーマン		3.00
22	飲用牛乳	1.00	206.00
23	じゃがいも		48.00
24	にんじん		8.00
25	きゅうり		12.00
26	たまねぎ		2.00
27	米ぬか油		2.00
28	穀物酢		1.60
29	三温糖 30kg【通常食】		0.40
30	天塩５kg【通常食】		0.30
31	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
32	粉からし 400g【通常食】		0.02
33	ノンエッグマヨネーズ 1kg【通常食】		3.00
34	水		188.00
35	かつお中厚削り（だし用）		2.80
36	にんじん		7.00
37	たまねぎ		22.00
38	冷凍カット豆腐		28.00
39	天塩５kg【通常食】		0.90
40	こいくちしょうゆ		2.20
41	でん粉 25kg【通常食】		1.20
42	水		2.30
43	冷凍殺菌液卵		32.00
44	にら		11.00

6/11（水）

1	パセリライス
2	牛乳
3	チリビーンズ
4	ツナと野菜のソテー
5	美生柑

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		100.00
2	水		110.00
3	有塩バター		1.30
4	乾燥パセリ（みじん）		0.09
5	飲用牛乳	1.00	206.00
6	米ぬか油		0.64
7	鶏ひき肉		19.00
8	豚ひき肉		19.00
9	赤ワイン		2.00
10	たまねぎ		55.00
11	にんじん		6.00
12	カットぶなしめじ		6.00
13	水		41.00
14	赤ワイン		1.00
15	三温糖 30kg【通常食】		0.60
16	カットトマト缶（ダイス）		10.00
17	トマトケチャップ		14.00
18	じゃがいも		64.00
19	ウスターソース		7.00
20	天塩５kg【通常食】		1.20
21	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
22	ゆで大豆		35.00
23	粉チーズ		2.50
24	チリパウダー		0.07
25	米粉		1.80
26	水		5.40
27	米ぬか油		0.60
28	にんじん		5.00
29	キャベツ		45.00
30	冷凍ホールコーン		8.00
31	冷凍カットさやいんげん		5.00
32	ツナ油漬フレークライト		5.00
33	天塩５kg【通常食】		0.24
34	こしょう		0.02
35	こいくちしょうゆ		0.10
36	美生柑 2L	1/8	50.00

6/12（木）

1	麦ごはん
2	牛乳
3	さばのピリ辛ソース
4	磯香和え
5	豆乳みそ汁

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		95.00
2	大麦（米粒麦）		5.00
3	水		128.00
4	飲用牛乳	1.00	206.00
5	さば（切り身）70g	1.00	70.00
6	しょうが		0.30
7	酒		3.00
8	天塩５kg【通常食】		0.15
9	米ぬか油		0.60
10	にんにく		0.20
11	しょうが		0.20
12	たまねぎ		5.00
13	水		3.00
14	白みそ		1.80
15	三温糖 30kg【通常食】		0.60
16	本みりん		2.10
17	穀物酢		1.00
18	酒		0.60
19	トウバンジャン		0.03
20	こまつな		9.00
21	キャベツ		11.00
22	緑豆もやし		33.00
23	カットえのきたけ		16.00
24	こいくちしょうゆ		2.20
25	酒		2.20
26	かつお節（糸削り）		0.20
27	刻みのり		0.80
28	煮干し厚削り（だし用）		2.30
29	こんぶ（だし用）		0.20
30	水		118.00
31	豚もも（小間）		17.00
32	酒		0.60
33	にんじん		15.00
34	じゃがいも		28.00
35	冷凍カット豆腐		25.00
36	冷凍ホールコーン		6.00
37	刻み油揚げ		6.00
38	調理用豆乳（無調整）		47.00
39	白みそ		8.10
40	赤みそ		3.70

6/13（金）

1	ソース焼きそば
2	牛乳
3	みそポテト
4	あじさいゼリーポンチ

No	食品名	個数	純使用g
1	蒸し中華めん		110.00
2	米ぬか油		7.00
3	米ぬか油		1.00
4	豚もも（小間）		30.00
5	酒		0.80
6	にんじん		20.00
7	緑豆もやし		80.00
8	キャベツ		15.00
9	ウスターソース		5.00
10	中濃ソース		17.00
11	天塩５kg【通常食】		0.20
12	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.03
13	にら		7.00
14	飲用牛乳	1.00	206.00
15	冷凍皮付きハーフカットポテト		70.00
16	米ぬか油（揚げ油）【通常食】		6.00
17	白みそ		10.00
18	赤みそ		2.00
19	三温糖 30kg【通常食】		10.00
20	本みりん		0.50
21	酒		0.50
22	水		2.50
23	ダイスゼリー（いちご&ブルーベリー）		50.00
24	ダイスゼリー（マスカット）		50.00
25	冷凍白玉団子		25.00

6月分詳細献立表（通常食）

鶴川エリア中学校給食センター

6/16 （月）

1	ごはん　ひじきふりかけ
2	牛乳
3	チキングリルガーリックハニーソースかけ
4	小松菜と春雨のナムル
5	厚揚げの豆乳クリーム煮

アレルギー

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		97.50
2	水		117.00
3	ふりかけ（ひじき）	1.00	10.00
4	飲用牛乳	1.00	206.00
5	鶏もも皮つき（切り身）70g	1.00	70.00
6	酒		2.50
7	米ぬか油		0.30
8	にんにく		0.20
9	たまねぎ		6.00
10	アップルソース		3.30
11	はちみつ		0.40
12	こいくちしょうゆ		2.10
13	本みりん		1.00
14	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.03
15	赤ピーマン		3.00
16	黄ピーマン		3.00
17	緑豆もやし		33.00
18	冷凍カット小松菜		9.00
19	緑豆はるさめ（乾）		6.00
20	ごま油		1.40
21	にんにく		0.30
22	こいくちしょうゆ		2.70
23	本みりん		1.40
24	天塩５kg【通常食】		0.20
25	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.04
26	白すりごま		1.00
27	オリーブ油		0.80
28	ベーコン（短冊）		4.00
29	豚もも（小間）		9.00
30	白ワイン		0.80
31	たまねぎ		37.00
32	にんじん		17.00
33	水		56.00
34	冷凍鶏ガラパック		6.00
35	こんぶ（だし用）		0.06
36	じゃがいも		20.00
37	カットぶなしめじ		3.70
38	冷凍カット生揚げ（四角10g）		22.00
39	天塩５kg【通常食】		1.30
40	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.06
41	調理用豆乳（調製）		60.00
42	水		21.00
43	米粉		7.00
44	豆乳クリーム		4.00

6/17 （火）

1	キーマカレーライス
2	牛乳
3	こんにゃくサラダ
4	果物（小玉すいか）

アレルギー

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		97.50
2	大麦（米粒麦）		2.50
3	水		120.60
4	米ぬか油		0.90
5	にんにく		0.40
6	しょうが		0.60
7	冷凍炒め玉ねぎ		32.00
8	たまねぎ		51.00
9	にんじん		24.00
10	豚ひき肉		38.00
11	鶏ひき肉		19.00
12	赤ワイン		3.80
13	カットトマト缶（ダイス）		38.00
14	水		9.60
15	ゆで大豆（粗みじん）		25.00
16	マッシュルーム水煮（スライス）		6.00
17	トマトケチャップ		5.00
18	中濃ソース		1.80
19	こいくちしょうゆ		0.60
20	天塩５kg【通常食】		1.00
21	カレー粉 1kg【通常食】		0.70
22	ガラムマサラ		0.10
23	クミンパウダー		0.09
24	パン粉（乾）		2.50
25	乾燥パセリ（みじん）		0.10
26	飲用牛乳	1.00	206.00
27	サラダこんにゃく		17.00
28	冷凍カット生わかめ		4.00
29	キャベツ		34.00
30	冷凍ホールコーン		5.50
31	天塩５kg【通常食】		0.15
32	こいくちしょうゆ		1.50
33	三温糖 30kg【通常食】		0.30
34	穀物酢		1.50
35	米ぬか油		0.80
36	小玉すいか（赤肉） 2L	1/16	75.00

6/18 （水）

1	玄米入りごはん
2	牛乳
3	キムチ豆腐
4	ちくわの磯辺揚げ
5	メロン

アレルギー

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		80.00
2	パフ玄米		16.00
3	水		115.20
4	飲用牛乳	1.00	206.00
5	冷凍鶏ガラパック		4.50
6	こんぶ（だし用）		0.10
7	水		41.00
8	豚もも（小間）		24.00
9	酒		0.90
10	にんじん		14.00
11	干ししいたけ（細切り）		1.10
12	緑豆もやし		25.00
13	町田産白菜キムチ		25.00
14	冷凍カット豆腐		122.00
15	本みりん		1.60
16	こいくちしょうゆ		3.10
17	天塩５kg【通常食】		0.20
18	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
19	根深ねぎ		9.00
20	にら		4.50
21	焼き竹輪（縦横1/4カット）	2.00	50.00
22	地粉		9.00
23	でん粉 25kg【通常食】		3.60
24	ベーキングパウダー		0.17
25	あおさ		0.21
26	水		10.00
27	米ぬか油（揚げ油）【通常食】		8.00
28	メロン（緑肉） L	1/16	37.00

6/19 （木）

1	ご飯
2	牛乳
3	ホキのみそマヨネーズ焼き
4	肉野菜炒め
5	ひじき入り卵スープ

アレルギー

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		100.00
2	水		120.00
3	飲用牛乳	1.00	206.00
4	ホキ（切り身）70g	1.00	70.00
5	しょうが		0.30
6	酒		1.20
7	白みそ		1.80
8	ノンエッグマヨネーズ 1kg【通常食】		4.00
9	根深ねぎ		2.30
10	紙カップ小判７号	1.00	1.00
11	米ぬか油		0.80
12	豚ばら（小間）		10.00
13	にんじん		13.00
14	キャベツ		54.00
15	青ピーマン		3.00
16	冷凍ホールコーン		15.00
17	天塩５kg【通常食】		0.30
18	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
19	こいくちしょうゆ		0.13
20	水		166.00
21	かつお中厚削り（だし用）		2.10
22	ベーコン（短冊）		6.00
23	にんじん		7.00
24	芽ひじき（乾）		1.50
25	冷凍カット豆腐		44.00
26	うすくちしょうゆ		2.80
27	天塩５kg【通常食】		0.70
28	でん粉 25kg【通常食】		1.40
29	水		2.80
30	冷凍殺菌液卵		30.00
31	こまつな		14.00

6/20 （金）

1	ガーリックトースト
2	牛乳
3	野菜のツナ和え
4	クリームシチュー

アレルギー

No	食品名	個数	純使用g
1	無塩食パン 70g（学給）	1.00	70.00
2	にんにく		0.50
3	米ぬか油		1.90
4	有塩バター		9.60
5	天塩５kg【通常食】		0.19
6	乾燥パセリ（みじん）		0.05
7	飲用牛乳	1.00	206.00
8	こまつな		16.00
9	キャベツ		42.00
10	冷凍ホールコーン		8.00
11	ツナ油漬フレークライト		10.00
12	酒		1.70
13	こいくちしょうゆ		1.70
14	三温糖 30kg【通常食】		0.40
15	白いりごま		1.20
16	米ぬか油		0.50
17	ベーコン（短冊）		5.00
18	たまねぎ		55.00
19	にんじん		12.00
20	鶏もも皮つき（1.5cm角切り）		30.00
21	白ワイン		1.50
22	じゃがいも		50.00
23	水		90.00
24	冷凍鶏ガラパック		6.50
25	調理用牛乳		45.00
26	米ぬか油		3.20
27	有塩バター		3.20
28	地粉		6.40
29	天塩５kg【通常食】		1.30
30	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
31	生クリーム		2.20
32	乾燥パセリ（みじん）		0.10

6月分詳細献立表（通常食）

鶴川エリア中学校給食センター

6/23 （月）

アレルギー

1 枝豆とわかめのごはん
2 牛乳
3 しらす入り卵焼き
4 おかか和え
5 けんちん汁

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		100.00
2	水		120.00
3	炊き込みわかめ		1.40
4	冷凍むきえだまめ		7.00
5	白いりごま		2.00
6	飲用牛乳	1.00	206.00
7	しらす		7.00
8	根深ねぎ		7.00
9	冷凍殺菌液卵		71.00
10	三温糖 30kg【通常食】		1.40
11	天塩５kg【通常食】		0.42
12	かつお中厚削り（だし用）		0.23
13	こんぶ（だし用）		0.02
14	水		4.70
15	緑豆もやし		35.00
16	キャベツ		18.00
17	にんじん		7.00
18	かつお節（糸削り）		0.50
19	三温糖 30kg【通常食】		0.30
20	こいくちしょうゆ		2.50
21	ごま油		1.30
22	米ぬか油		1.10
23	カットごぼう（ささがき）		8.00
24	色紙こんにゃく		8.00
25	水		134.00
26	かつお中厚削り（だし用）		2.80
27	にんじん		13.00
28	だいこん		22.00
29	じゃがいも		40.00
30	刻み油揚げ		7.00
31	冷凍カット豆腐		28.00
32	天塩５kg【通常食】		0.40
33	こいくちしょうゆ		4.50
34	根深ねぎ		11.00

6/24 （火）

アレルギー

1 ビビンバ
2 牛乳
3 青梗菜のスープ
4 フルーツヨーグルト

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		90.00
2	水		100.00
3	米ぬか油		1.00
4	しょうが		0.20
5	根深ねぎ		2.00
6	豚ひき肉		24.00
7	ぜんまい水煮		4.00
8	たけのこ水煮（せん切り）		11.00
9	刻み油揚げ		8.00
10	こいくちしょうゆ		3.80
11	三温糖 30kg【通常食】		1.40
12	コチュジャン		0.30
13	酒		1.60
14	水		4.00
15	冷凍鶏ガラパック		1.60
16	白いりごま		1.60
17	ごま油		1.00
18	にんじん		5.00
19	緑豆もやし		60.00
20	天塩５kg【通常食】		0.13
21	こいくちしょうゆ		2.10
22	冷凍カットほうれんそう		7.00
23	飲用牛乳	1.00	206.00
24	水		160.00
25	冷凍鶏ガラパック		9.00
26	米ぬか油		1.10
27	鶏もも皮つき（小間）		20.00
28	たまねぎ		35.00
29	カットえのきたけ		10.00
30	にんじん		15.00
31	板なしかまぼこ（スライス）		10.00
32	天塩５kg【通常食】		1.30
33	こいくちしょうゆ		2.20
34	酒		1.30
35	でん粉 25kg【通常食】		2.20
36	水		4.50
37	チンゲンサイ		12.00
38	ごま油		0.70
39	みかん缶（ブロークン）		19.00
40	りんご缶（ダイス）		19.00
41	黄桃缶（ダイス）		19.00
42	パインアップル缶（チビット）		19.00
43	無糖ヨーグルト		38.00

6/25 （水）

アレルギー

1 ごはん
2 牛乳
3 たらのチリソースかけ
4 中華和え
5 中華スープ

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		100.00
2	水		120.00
3	飲用牛乳	1.00	206.00
4	まだら（切り身）70ｇ	1.00	70.00
5	酒		1.50
6	地粉		1.00
7	でん粉 25kg【通常食】		3.00
8	米ぬか油（揚げ油）【通常食】		10.00
9	米ぬか油		0.60
10	にんにく		0.20
11	しょうが		0.30
12	トウバンジャン		0.06
13	水		10.00
14	三温糖 30kg【通常食】		0.30
15	トマトケチャップ		13.00
16	天塩５kg【通常食】		0.10
17	パプリカパウダー		0.03
18	根深ねぎ		6.00
19	でん粉 25kg【通常食】		0.40
20	水		0.80
21	にんじん		5.00
22	きゅうり		15.00
23	キャベツ		25.00
24	緑豆もやし		20.00
25	こいくちしょうゆ		2.80
26	三温糖 30kg【通常食】		0.70
27	穀物酢		1.30
28	ごま油		0.60
29	水		172.00
30	冷凍鶏ガラパック		11.00
31	豚もも（小間）		7.00
32	にんじん		12.00
33	たまねぎ		23.00
34	たけのこ水煮		10.00
35	干ししいたけ（細切り）		1.00
36	うずら卵（水煮）		20.00
37	天塩５kg【通常食】		1.20
38	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02
39	こいくちしょうゆ		1.80
40	根深ねぎ		13.00
41	冷凍カット小松菜		12.00
42	ごま油		0.70

6/26 （木）

アレルギー

1 親子丼
2 牛乳
3 大豆の粉ふきいも
4 ゆかり和え

No	食品名	個数	純使用g
1	精白米		100.00
2	水		120.00
3	かつお中厚削り（だし用）		1.30
4	こんぶ（だし用）		0.10
5	水		13.00
6	鶏もも皮つき（小間）		22.00
7	酒		1.30
8	にんじん		13.00
9	干ししいたけ（細切り）		0.90
10	たまねぎ		51.00
11	しらたき		26.00
12	三温糖 30kg【通常食】		2.30
13	こいくちしょうゆ		5.80
14	でん粉 25kg【通常食】		0.40
15	水		0.80
16	冷凍殺菌液卵		37.00
17	根深ねぎ		6.00
18	飲用牛乳	1.00	206.00
19	米ぬか油		2.00
20	ゆで大豆		23.00
21	三温糖 30kg【通常食】		0.60
22	酒		0.08
23	うすくちしょうゆ		1.00
24	本みりん		0.60
25	じゃがいも		51.00
26	冷凍ホールコーン		6.00
27	ちりめんじゃこ		3.50
28	白いりごま		1.00
29	あおさ		0.18
30	緑豆もやし		42.00
31	キャベツ		16.00
32	きゅうり		11.00
33	ゆかり		1.30
34	桜塩		0.10
35	水		0.30

6/27 （金）

アレルギー

1 スパゲッティミートソース
2 牛乳
3 きゅうりの華風漬け
4 オレンジパンケーキ

No	食品名	個数	純使用g
1	スパゲッティハーフ		90.00
2	米ぬか油		2.60
3	オリーブ油		2.60
4	米ぬか油		0.50
5	にんにく		0.10
6	しょうが		0.20
7	セロリー		2.00
8	豚ひき肉		20.00
9	大豆ミート		7.00
10	にんじん		10.00
11	たまねぎ		30.00
12	冷凍炒め玉ねぎ		30.00
13	カットトマト缶（ダイス）		20.00
14	トマトケチャップ		20.00
15	トマトフォンデュ		5.00
16	とんかつソース		8.00
17	赤ワイン		1.00
18	天塩５kg【通常食】		0.50
19	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.03
20	三温糖 30kg【通常食】		0.30
21	マッシュルーム水煮（スライス）		10.00
22	パン粉（乾）		4.00
23	乾燥パセリ（みじん）		0.10
24	飲用牛乳	1.00	206.00
25	きゅうり		65.00
26	三温糖 30kg【通常食】		3.30
27	こいくちしょうゆ		4.40
28	ごま油		0.80
29	一味唐辛子		0.01
30	白いりごま		0.70
31	薄力粉（バイオレット）		22.00
32	ベーキングパウダー		1.00
33	上白糖 20kg【通常食】		1.90
34	調理用牛乳		14.00
35	バレンシアオレンジジュース（濃縮還元）		7.00
36	有塩バター		1.40
37	マーマレード		8.00

6月分詳細献立表（通常食）

鶴川エリア中学校給食センター

6/30 （月）	アレルギー
1 玄米入りごはん	
2 牛乳	
3 ますのカツレツ・オーロラソースかけ	
4 ゆずドレッシングサラダ	
5 ひよこ豆のスープ	

No	食　品　名	個数	純使用ｇ	
1	精白米		80.00	
2	パフ玄米		16.00	
3	水		115.20	
4	飲用牛乳	1.00	206.00	
5	ます（切り身）70g	1.00	70.00	
6	地粉		5.00	
7	水		2.50	
8	パン粉（乾）		10.00	
9	粉チーズ		2.00	
10	米ぬか油（揚げ油）【通常食】		6.00	
11	トマトケチャップ		12.00	
12	ノンエッグマヨネーズ 1kg【通常食】		4.00	
13	オリーブ油		0.60	
14	キャベツ		58.00	
15	にんじん		5.00	
16	冷凍カット生わかめ		6.00	
17	米ぬか油		1.00	
18	うすくちしょうゆ		1.40	
19	穀物酢		0.70	
20	天塩５kg【通常食】		0.14	
21	三温糖 30kg【通常食】		0.10	
22	ゆず果汁		0.40	
23	白いりごま		0.70	
24	米ぬか油		0.60	
25	にんにく		0.20	
26	しょうが		0.40	
27	ベーコン（短冊）		7.00	
28	にんじん		13.00	
29	セロリー		2.00	
30	たまねぎ		64.00	
31	水		171.00	
32	冷凍鶏ガラパック		11.00	
33	天塩５kg【通常食】		1.30	
34	ホワイトペッパー 370g【通常食】		0.02	
35	ひよこまめ（ゆで）		7.50	
36	乾燥パセリ（みじん）		0.10	

	アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ	

	アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ	

	アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ	

	アレルギー

No	食　品　名	個数	純使用ｇ	