



A コース  
平成29年09月05日火曜日

料理名/食品名	分量
子どもパンスライス(乳)	
子供パンスライス(40g)	50
子供パンスライス(50g)	50
子供パンスライス(60g)	50
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
コーンスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	25
人参	15
コーン	15
チキンブイヨン	6
冷凍クリームコーン	22
シチューの素	8
調理用牛乳	20
コンソメ・ヘルシーファーム	0.3
食塩	0.2
混合こしょう	0.02
パセリチップ	0.06
とろけるチーズ	5
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ・ニチレイ 60g	60
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	13
セロリ	1
デミグラスソース	8
三温糖	0.5
赤ワイン	0.5
トマトケチャップ	4
ウスターソース	2
ポテトのさっぱりサラダ	
じゃがいも	25
きゅうり	10
キャベツ	20
黄パプリカ(冷凍)	3
赤パプリカ(冷凍)	3
茹で塩	0.5
フレンチドレッシング(クラス)	
フレンチドレッシング・ノン	8

A コース  
平成29年09月06日水曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
春雨スープ	
人参	7
玉ねぎ	20
コーン	5
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
カットはるさめ	3
食塩	0.95
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	0.5
中華スープの素・ヘルシーファーム	1
チンゲンサイ	20
揚げえびしゅうまい②	
エビシューマイ 18g/32g 1	36
油	3
ビビンバごはんの具	
ごま油	0.45
豚ひき肉	27
合成清酒(料理酒)	0.8
おろししょうが	0.65
おろしにんにく	0.65
人参	6
ぜんまい水煮	5
はくさい キムチ	5.8
もやし	33
三温糖	2.6
こいくちしょうゆ	4.8
本みりん	1
トウバンジャン	0.06
オイスターソース	0.7
冷凍ほうれん草	10
いりごま(白)	1

A コース  
平成29年09月07日木曜日

料理名/食品名	分量
茶飯	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
茶めしの素	12
ジョア プレーン	
ジョア プレーン	125
豆腐のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
カッたえのき	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
玉ねぎ	15
みみそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
鯖のみそ焼き	
さば切り身 40g	40
おろししょうが	0.5
こいくちしょうゆ	1.5
三温糖	3.5
合成清酒(料理酒)	6
麦みそ・ヤマキ	4.5
秩父こんにやくサラダ	
ほうれん草入りこんにやく	10
人参入りこんにやく	10
コーン	5
キャベツ	35
茹で塩	0.5
たまねぎドレッシング(クラス)	
玉ねぎドレッシング・アルハ	5
シークワサーゼリー	
シークワサーゼリー・ベ	50

A コース  
平成29年09月08日金曜日

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん(70g)	80
地粉うどん(80g)	80
地粉うどん(90g)	80
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
五目うどん	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	10
人参	10
干しいたけ スライス	0.5
沖あみなると	5
冷凍カット油揚げ	5
玉ねぎ	10
こいくちしょうゆ	13.5
本みりん	0.5
食塩	0.25
冷凍ほうれん草	8
ちくわの磯辺揚げ	
焼ちくわ 1/4 25g	25
薄力粉 1等	6
でん粉(片栗粉)	0.4
あおのり	0.2
水	9.5
油	2.8
上州きんぴら	
炒め油(サラダ油)	0.5
千切りごぼう	23
人参	10
切りこんにやく	7
三温糖	1.8
本みりん	0.7
こいくちしょうゆ	3
冷凍カットいんげん	3
いりごま(白)	0.5
とうがらし	0.01
ごま油	0.2

A コース  
平成29年09月11日月曜日  
北小 振休

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
中華スープ	
ベーコン(短冊切り)	7
人参	10
コーン	10
玉ねぎ	10
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.7
食塩	0.45
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	0.4
混合こしょう	0.01
チンゲンサイ	10
にらまんじゅう	
にらまんじゅう(25g)	25
麻婆豆腐	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚ひき肉	10
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
人参	7
たけのこ水煮缶 一斗缶	5
干しいたけ スライス	0.5
にら	2
切りこんにやく	5
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.4
三温糖	0.7
こいくちしょうゆ	1.9
みみそ・中沢	2.5
トウバンジャン	0.2
水	16
冷凍豆腐ダイスカット	40
でん粉(片栗粉)	0.6
ごま油	0.2

明細献立表

A コース  
平成29年09月12日火曜日

A コース  
平成29年09月13日水曜日

A コース  
平成29年09月14日木曜日

A コース  
平成29年09月15日金曜日

A コース  
平成29年09月19日火曜日

料理名/食品名	分量
黒パン(乳)	
黒パン(1個取) (40g)	50
黒パン(1個取) (50g)	50
黒パン(1個取) (60g)	50
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml) (200ml)	206
クラムチャウダー	
炒め油(サラダ油)	0.3
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	30
人参	10
じゃがいも	40
冷凍あさり	15
白ワイン	2
コンソメ・ヘルシーファーム	0.7
食塩	0.2
ローレル(粉末)	0.01
混合こしょう	0.02
シチューの素	13
調理用牛乳	15
パセリチップ	0.06
鶏肉のマスタード焼き	
鶏もも切り身(皮付)60g/70g	60
合成清酒(料理酒)	3
こいくちしょうゆ	2.6
オイスターソース	2.6
ごま油	0.6
マスタード(あらびき)	2.5
混合こしょう	0.02
パスタサラダ	
キャベツ	30
マカロニ(ツイスト)	7
コーン	5
人参	5
きゅうり	4
茹で塩	1
炒め油(サラダ油)	0.3
イタリアンドレッシング(クラス)	
イタリアンドレッシング・リケ	5

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g)	80
精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト・愛知ヨー	150
けんちん汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
大根	20
干しいたけ スライス	0.5
切りこんにゃく	5
さといもスライス(チルド)	20
冷凍豆腐ダイスカット	20
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	6.2
かつおだしパック	0.9
子持ちししゃもフライ	
子持ちししゃもフライ (30g)	30
油	1.4
彩り豚丼	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	40
おろししょうが	0.5
合成清酒(料理酒)	2
こいくちしょうゆ	2
玉ねぎ	25
人参	10
ごぼうさがき	10
しらたき	15
三温糖	3.8
こいくちしょうゆ	6
冷凍グリーンピース	4

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g)	80
精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml) (200ml)	206
なすのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
玉ねぎ	10
えのきたけ	5
冷凍カット油揚げ	5
なす(上里)	15
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
こまつな	5
白身魚のカレー醤油焼き	
白身魚のカレー醤油漬け	40
肉じゃが	
炒め油(サラダ油)	0.7
豚もも(小間切れ)	23
合成清酒(料理酒)	0.4
人参	7
玉ねぎ	18
じゃがいも	53
切りこんにゃく	18
顆粒和風だし・ヘルシーファーム	0.3
三温糖	3.6
こいくちしょうゆ	5.4
冷凍カットいんげん	2
水	6

料理名/食品名	分量
中華麺	
中華麺 (70g)	80
中華麺 (80g)	80
中華麺 (90g)	80
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml) (200ml)	206
広東麺	
ごま油	0.6
豚もも(小間切れ)	15
おろししょうが	0.5
合成清酒(料理酒)	1
人参	15
もやし	15
たけのこ水煮缶 一斗缶	10
醤油ラーメンスープ・ちゃんぽん	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
チンゲンサイ	7
でん粉(片栗粉)	1.5
五目パオズ②	
五目パオズ・オカダ (25g)	50
春雨サラダ	
緑豆はるさめ	4
人参	7
キャベツ	30
きゅうり	7
茹で塩	0.5
中華ドレッシング(クラス)	
中華ドレッシング(クラス) 20%	5

料理名/食品名	分量
ツイストパン(乳)	
ツイストパン (40g)	50
ツイストパン (50g)	50
ツイストパン (60g)	50
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml) (200ml)	206
むぎのミネストローネ	
ベーコン(短冊切り)	7
ローレル(粉末)	0.01
おろしにんにく	0.3
玉ねぎ	20
人参	10
セロリー	5
トマトピューレー	4
トマト缶詰 ダイス	15
トマトケチャップ	3
三温糖	0.2
食塩	0.4
コンソメ・ヘルシーファーム	1.4
混合こしょう	0.02
ゆで金時豆(ドライパック)	2
ゆで大豆(ドライパック)	4
むき枝豆 冷凍	4
大麦 精麦	3
チキンのチーズ焼き	
鶏むね切り身(皮無) 40g/100g	40
食塩	0.25
こいくちしょうゆ	0.7
混合こしょう	0.04
オリーブ油	2
おろしにんにく	0.03
とろけるチーズ	8
パン粉	1.5
紙カップ(丸型)	1
配缶時使用シート	1
小松菜サラダ	
コーン	5
キャベツ	20
こまつな	20
カットわかめ	0.5
茹で塩	0.5
イタリアンドレッシング(クラス)	
イタリアンドレッシング・リケ	5

A コース  
平成29年09月20日水曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
ハヤシライス	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
ローレル(粉末)	0.01
赤ワイン	1
玉ねぎ	25
人参	10
じゃがいも	40
冷凍グリーンピース	2
ウスターソース	2
混合こしょう	0.02
三温糖	0.3
Fハヤシルウ	5
ハヤシルウ(ハウス)	12
枝豆フリッター②	
枝豆フリッター 2個	40
油	2.8
フルーツカクテル	
フルーツミックス	65
カクテルゼリー	15

A コース  
平成29年09月21日木曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
かきたま汁	
かつおだしパック	2
人参	10
玉ねぎ	15
カットえのき	10
冷凍豆腐ダイスカット	15
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	2.7
食塩	1.1
でん粉(片栗粉)	0.7
殺菌加工液卵	20
あじの塩焼き	
あじの塩焼き	40
なすのみそ炒め	
炒め油(サラダ油)	1.5
おろししょうが	0.4
豚もも(小間切れ)	25
玉ねぎ	20
人参	8
なす(本庄)	20
三温糖	3
米みそ・中沢	4.5
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1.5
ピーマン	7

A コース  
平成29年09月22日金曜日  
北小、中小 振休

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん(70g)	80
地粉うどん(80g)	80
地粉うどん(90g)	80
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
肉うどん	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
おろししょうが	0.5
人参	8
沖あみなると	5
カットまいたけ	3
本みりん	1
こいくちしょうゆ	12
合成清酒(料理酒)	0.8
食塩	0.2
かつおだしパック	0.5
玉ねぎ	8
冷凍ほうれん草	12
大学芋②	
さつまいも乱切り 30g	60
油	4.2
三温糖	7
こいくちしょうゆ	1.5
黒ごま	0.4
でん粉(片栗粉)	0.75
水	6
海藻サラダ	
サラダこんにやく	3
コーン	5
キャベツ	30
給食用海藻ミックス	0.5
カットわかめ	0.3
茹で塩	0.5
野菜ドレッシング(クラス)	
野菜いっぱいドレッシング(和)	5

A コース  
平成29年09月25日月曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
里芋とえのきのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	8
カットえのき	10
さといもスライス(チルド)	20
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
冷凍こまつな	15
ハムカツ	
プレスハム(ハムカツ用)(4)	40
薄力粉 1等	5.8
混合こしょう	0.04
水	8
パン粉	10
油	4
切干大根のサラダ	
切干大根	4
キャベツ	20
人参	7
茹で塩	0.5
たまねぎドレッシング(クラス)	
玉ねぎドレッシング・アルハ	5
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

A コース  
平成29年09月26日火曜日

料理名/食品名	分量
食パン(乳)	
食パン(50g)	60
食パン(60g)	60
食パン(70g)	60
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
オニオンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	27
ソテーオニオン	5
コーン	10
食塩	0.85
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
コンソメ・ヘルシーファーム	1.3
冷凍ほうれん草	10
鮭のノンエッグマヨネーズ焼き	
さけ切り身 30g/40g(30g)	30
ノンエッグマヨネーズ QP	8
食塩	0.2
混合こしょう	0.01
合成清酒(料理酒)	0.7
ジャーマンポテト	
炒め油(サラダ油)	0.4
ベーコン(短冊切り)	10
じゃがいも	50
茹で塩	0.5
混合こしょう	0.01
食塩	0.2
いちごジャム	
イチゴジャム(15g)	15

## 明細献立表

Aコース  
平成29年09月27日水曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
豆腐とあさりのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	8
玉ねぎ	10
冷凍豆腐ダイスカット	15
冷凍あさり	10
冷凍こまつな	15
米みそ・中沢	6
麦みそ・ヤマキ	6
豚肉のしょうが焼き	
豚ロース薄切り(脂身付)50g	50
おろししょうが	1
こいくちしょうゆ	5.5
本みりん	1.8
合成清酒(料理酒)	1.8
水菜のお浸し	
こまつな	10
もやし	30
水菜	12
茹で塩	0.5
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5

Aコース  
平成29年09月28日木曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
わかめスープ	
人参	10
玉ねぎ	10
中華スープの素・ヘルシーファ	1.3
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	2
カットわかめ	0.5
チンゲンサイ	10
揚げぎょうざ②	
冷凍ギョーザ・OKキョーザ	36
油	2.5
家常豆腐	
炒め油(サラダ油)	0.6
豚もも(小間切れ)	15
おろしにんにく	0.7
おろししょうが	0.7
人参	6
干しいたけ スライス	0.1
たけのこ水煮缶 一斗缶	10
玉ねぎ	10
生揚げ	40
トウバンジャン	0.2
甜麺醤	3.5
こいくちしょうゆ	2.8
オイスターソース	1
三温糖	0.3
ピーマン	7
でん粉(片栗粉)	0.7
ごま油	0.3

Aコース  
平成29年09月29日金曜日

料理名/食品名	分量
中華麺	
中華麺(70g)	80
中華麺(80g)	80
中華麺(90g)	80
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200ml)	206
ごまみそラーメン	
ごま油	0.5
豚ひき肉	20
おろししょうが	0.7
おろしにんにく	0.7
混合こしょう	0.02
人参	10
もやし	20
コーン	10
玉ねぎ	10
味噌ラーメンスープの素	6
米みそ・中沢	13
にら	7
いりごま(白)	1
とうがらし	0.01
ウインナードッグ	
フランクソーセージ30g/20本	30
ホットケーキミックス	10
水	10
油	3
枝豆ひじきサラダ	
むき枝豆 冷凍	10
ほしひじき	1
キャベツ	35
人参	5
サラダこんにゃく	5
茹で塩	0.5
たまねぎドレッシング(クラス)	
玉ねぎドレッシング・アルハ	5