（料理使用量より）

明細献立表

Ａコース
平成29年11月01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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
わかめスープ	
人参	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
コーン	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
ねぎ	10
チンゲンサイ	8
カットわかめ	0.5
酢豚	
豚もも(角切り)	36
おろししょうが	1
こいくちしょうゆ	3
合成清酒(料理酒)	1
でん粉(片栗粉)	9
油	3
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	15
玉ねぎ	20
干ししいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶　一斗缶	15
三温糖	2.5
チキンブイヨン	2
穀物酢	1.6
トマトケチャップ	8
こいくちしょうゆ	4.5
水	6
ピーマン	3
でん粉(片栗粉)	0.6
穀物酢	1.6
大豆もやしのナムル	
だいずもやし	15
もやし	15
冷凍ほうれん草	20
茹で塩	0.5
ナムルドレッシング（クラス）	
ナムルドレッシング(ｸﾗｽ) (	5

Ａコース
平成29年11月06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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
ほうれん草のみそ汁	
かつおだしパック	2
冷凍カット油揚げ	10
ねぎ	10
カットえのき	10
冷凍ほうれん草	20
カットわかめ	0.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
鮭の塩麹焼き	
さけの塩麹漬け	40
筑前煮	
炒め油(サラダ油)	0.6
鶏もも(角切り)	15
合成清酒(料理酒)	0.7
乱切りごぼう	9
人参	15
三角こんにゃく	15
たけのこ水煮缶　一斗缶	7
干ししいたけ スライス	0.7
三温糖	2.5
本みりん	1
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.5
こいくちしょうゆ	4.8
さといも乱切り(ﾁﾙﾄﾞ)	22
冷凍カットいんげん	5
水	5

Ａコース
平成29年11月07日火曜日

料理名／食品名	分量
ピタパン（乳卵なし）	
ピタパン（ホブサ）	70
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
ABCスープ	
玉ねぎ	10
人参	8
コーン	12
キャベツ	20
マカロニ(ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ)	5.5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.3
食塩	0.9
混合こしょう	0.02
焼きウインナー②	
ウインナー	40
チリコンカン	
炒め油(サラダ油)	0.5
赤ワイン	1
豚ひき肉	30
玉ねぎ	30
人参	10
ゆで大豆(ドライパック)	10
レバーそぼろﾚﾄﾙﾄ	4
トマトケチャップ	10
ウスターソース	1.2
三温糖	0.1
食塩	0.1
チリミックス	5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.2
パセリチップ	0.03

Ａコース
平成29年11月08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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
沢煮椀	
かつおだしパック	2
豚もも(千切り)	10
千切りごぼう	10
人参	10
大根	10
干ししいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶　一斗缶	10
スクール糸かまぼこ(ほぐし	10
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	1.5
食塩	1
糸みつば	1
揚げ鶏のレモン風味	
鶏もも切り身(皮付)50g/60	50
合成清酒(料理酒)	1
食塩	0.3
混合こしょう	0.03
でん粉(片栗粉)	8
油	4
三温糖	6
こいくちしょうゆ	5
レモン 果汁	1.1
でん粉(片栗粉)	0.2
水	4
たくあん和え	
人参	5
キャベツ	25
冷凍こまつな	10
きざみたくあん　1kg	10
こいくちしょうゆ1ﾘｯﾄﾙ	1.5

Ａコース
平成29年11月09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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
水菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
生揚げ	20
カットえのき	10
水菜	18
米みそ・中沢	5
麦みそ・ヤマキ	5
五目厚焼き玉子	
五目厚焼きたまご	40
スタミナ焼肉	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	40
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.3
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	1.5
玉ねぎ	18
人参	10
三温糖	0.5
こいくちしょうゆ	1.8
オイスターソース	0.8
豆板醤	0.04
にら	7

（料理使用量より）

明細献立表

Ａコース
平成29年11月10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	
牛乳（200ml）(200ml)	206
おかめうどん	
かつおだしパック	2
鶏むね(小間切れ)	15
人参	10
カットエリンギ	6
干ししいたけ スライス	0.6
蒸しかまぼこ	10
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	12
本みりん	1
食塩	0.2
でん粉(片栗粉)	1
こまつな	10
さつまいもの天ぷら	
さつまいもスライス 30g	30
薄力粉 1等	6.5
でん粉(片栗粉)	0.4
水	9.5
油	2.8
秩父こんにゃくサラダ	
ほうれん草入りこんにゃく	10
人参入りこんにゃく	10
コーン	5
キャベツ	35
茹で塩	0.5
たまねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(クラス)	
玉ねぎドレッシング(ｸﾗｽ) (	5

Ａコース
平成29年11月13日月曜日

料理名／食品名	分量
酢飯	
精白米 (70g)	80
精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
酢飯の素	11.4
牛乳	
牛乳（200ml）(200ml)	206
呉汁	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	15
カットしめじ	10
さといもスライス(チルド)	20
はくさい	10
国産大豆（クラッシュ）	10
ねぎ	10
米みそ（白）	10
こいくちしょうゆ	1.5
ゼリーフライ	
ゼリーフライ	50
油	3.5
ウスターソース	2.5
中濃ソース	2.5
本みりん	2.5
水	1.85
かてめしの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも(小間切れ)	10
合成清酒(料理酒)	0.3
ごぼうささがき	15
人参	10
干ししいたけ スライス	0.7
切りこんにゃく	10
冷凍カット油揚げ	10
焼ちくわ	5
三温糖	2
本みりん	1
こいくちしょうゆ	4.5
顆粒和風だし･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.3
りんご	
カットりんご	40

Ａコース
平成29年11月15日水曜日

料理名／食品名	分量
わかめごはん	
精白米 (70g)	80
精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
わかめごはんの素	2.8
牛乳	
牛乳（200ml）(200ml)	206
本庄つみっこ	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	15
人参	8
大根	10
ごぼう(洗い)	7
干ししいたけ スライス	1
ねぎ	8
冷凍すいとん	35
こいくちしょうゆ	7
こまつな	8
本庄美人ねぎ入り鯖のみそ焼き	
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	4.5
合成清酒(料理酒)	5.8
麦みそ･ヤマキ	7
ねぎ	5
本庄きゅうりサラダ	
サラダこんにゃく	10
冷凍ブロッコリー	20
きゅうり	30
茹で塩	0.5
柑橘ドレッシング(クラス)	
かんきつドレッシング（クラ	5

Ａコース
平成29年11月16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	
牛乳（200ml）(200ml)	206
中華コーンスープ	
鶏むね(小間切れ)	10
玉ねぎ	10
コーン	10
クリームコーン缶	20
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧ	1.3
食塩	0.8
こいくちしょうゆ	0.4
混合こしょう	0.04
チンゲンサイ	10
でん粉(片栗粉)	1.2
えびしゅうまい②	
えびしゅうまい	36
ビビンバ	
ごま油	0.5
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
豆板醤	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
ぶどうゼリー	
グレープゼリー	50

Ａコース
平成29年11月17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	
牛乳（200ml）(200ml)	206
広東麺	
ごま油	0.5
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
洗浄きくらげ	0.5
醤油ラーメンスープ･ｼｬﾝﾌ	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	10
でん粉(片栗粉)	1.8
大豆とポテトの揚げ煮	
フレンチフライドポテト(冷	40
油	4
冷凍ゆで大豆	20
炒め油(サラダ油)	1
三温糖	2
こいくちしょうゆ	3
本みりん	0.7
水	2
みかん	
みかん　M 100g	100

明細献立表

Ａコース
平成29年11月20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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
上里おふくろ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
ねぎ	20
なめこ	12
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
米みそ・中沢	10
カレー風味かつ	
鶏むね切り身(皮無) 40g/	40
食塩	0.1
カレー粉	0.1
合成清酒(料理酒)	1
薄力粉 1等	6
水	10
パン粉	10
油	4.2
こいくちしょうゆ	6
三温糖	5
本みりん	0.2
カレー粉	0.15
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.02
水	7
上里こまツナサラダ	
キャベツ	10
こまつな	20
コーン	10
ツナﾌﾚｰｸ	10
茹で塩	0.5
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(ｸﾗｽ) 20	5

Ａコース
平成29年11月21日火曜日

料理名／食品名	分量
バターロール(乳・卵)	
バターロールクレセント（4	50
バターロールクレセント（5	50
バターロールクレセント（6	50
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト・愛知ヨー	150
野菜コンソメスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	15
人参	10
じゃがいも	20
キャベツ	20
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.3
食塩	0.7
混合こしょう	0.02
ﾁｰｽﾞｲﾝﾊﾝﾊﾞｰｸﾞﾄﾏﾄｿｰｽ	
チーズインハンバーグ（60	60
オリーブ油	0.5
玉ねぎ	13
おろしにんにく	0.24
トマト缶詰 ダイス	13
デミグラスソース	4
トマトケチャップ	5
赤ワイン	0.6
三温糖	0.26
パセリチップ	0.03
地場産花野菜サラダ	
地場産ブロッコリー(カット	30
本庄産カリフラワー(カット	15
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(ｸﾗｽ	5

Ａコース
平成29年11月22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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
餃子スープ	
人参	8
もやし	15
ひとくち水餃子	40
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1
食塩	0.5
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	3
とうがらし	0.01
にら	7
子持ちししゃもフリッター	
子持ちししゃもフリッター	20
油	1.4
生揚げのみそ炒め	
炒め油(サラダ油)	0.5
おろししょうが	0.3
おろしにんにく	0.3
豚もも(小間切れ)	20
玉ねぎ	15
人参	5
三温糖	1.5
米みそ・中沢	4
こいくちしょうゆ	2.2
本みりん	1.5
生揚げ	20
ピーマン	7

Ａコース
平成29年11月24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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
五目うどん	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	12
人参	10
干ししいたけ スライス	0.5
沖あみなると	5.6
冷凍カット油揚げ	5
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	10
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
くきわかめのサラダ	
サラダこんにゃく	3
コーン	7
キャベツ	25
くきわかめ	10
カットわかめ	0.3
茹で塩	0.5
香味塩ドレッシング(クラス)	
香味塩ドレッシング(ｸﾗｽ)	5

Ａコース
平成29年11月27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
ジョアマスカット	
ジョア　マスカット	125
秋野菜カレー	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	28
赤ワイン	0.5
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
玉ねぎ	30
人参	10
ぶなしめじ	10
じゃがいも	20
さつまいも	20
ソテーオニオン	6
チャツネ	1
アップルソース	2
中濃ソース	0.5
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝﾄ	9
給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ(日糧)	8
チーズオムレツ	
チーズオムレツ	40
フルーツカクテル	
フルーツミックス	50
ﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰりんご	15
こんにゃくダイス(ワイン)	15

明細献立表

Ａコース
平成29年11月28日火曜日

料理名／食品名	分量
メロンパン(乳・卵)	
スクールメロン (30g)	30
スクールメロン (30g)	30
スクールメロン (40g)	30
牛乳	
牛乳（200ml）（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
マッシュルームスライス	5
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
冷凍こまつな	10
鶏肉のマスタード焼き	
鶏もも切り身(皮付)60g/70	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
ルオーテのトマト煮	
マカロニ（ルオーテ・ホイール）	10
茹で塩	0.6
オリーブ油	0.6
おろしにんにく	0.08
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	20
トマトケチャップ	8
トマト缶詰 ダイス	11
中濃ソース	0.7
赤ワイン	0.5
食塩	0.08
混合こしょう	0.01
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.4
パセリチップ	0.2

Ａコース
平成29年11月29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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
豚汁	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	15
人参	10
ごぼう(洗い)	8
短冊こんにゃく	8
大根	20
干ししいたけ スライス	0.5
冷凍カット油揚げ	5
さといもスライス(チルド)	15
ねぎ	10
麦みそ・ヤマキ	5
米みそ・中沢	5
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.8
鮭の竜田揚げ	
さけ切り身(下味付)	40
でん粉(片栗粉)	9
油	3.5
切干大根のサラダ	
切干大根	5
キャベツ	20
人参	5
茹で塩	0.5
たまねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(クラス)	
玉ねぎドレッシング(ｸﾗｽ) (	5
ひじきのり佃煮	
ひじきのり佃煮Fe (8g)	8

Ａコース
平成29年11月30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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
かきたま汁	
かつおだしパック	2
人参	10
玉ねぎ	15
えのきたけ	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	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
糸みつば	2
メンチカツ	
メンチカツ	50
油	3.5
ほうれん草とひじきのサラダ	
ほしひじき	1.5
人参	3
キャベツ	20
冷凍ほうれん草	10
きゅうり	7
茹で塩	0.5
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(ｸﾗｽ) 20	5