（料理使用量より）

明細献立表

Ａコース
平成30年04月11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
トマトハヤシライス	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	12
赤ワイン	1
玉ねぎ	30
人参	10
じゃがいも	40
トマト缶詰 ダイス	20
ハヤシフレーク（ハウス）	19
えびかつ	
エビカツ	40
油	2.8
春キャベツのサラダ	
キャベツ	35
コーン	5
きゅうり	10
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(ｸﾗｽ)	8

Ａコース
平成30年04月12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
あさりと生揚げのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
カットえのき	10
冷凍あさり	15
生揚げ	18
ねぎ	15
冷凍こまつな	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
さわらの春色焼き	
さわらの春色焼き	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(チルド)	22
冷凍カットいんげん	5
水	5

Ａコース
平成30年04月13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
ごまみそラーメン	
ごま油	0.5
豚ひき肉	15
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
ねぎ	10
味噌ラーメンスープの素	6
米みそ・中沢	13
冷凍こまつな	12
いりごま(白)	1
とうがらし	0.01
春巻き	
春巻	40
油	2.8
海藻サラダ	
サラダこんにゃく	3
コーン	5
キャベツ	30
給食用海藻ミックス	0.5
ほしひじき	0.5
茹で塩	0.5
棒棒鶏ドレッシング（ｸﾗｽ）	
棒棒鶏ドレッシング（ｸﾗｽ）	5

Ａコース
平成30年04月16日月曜日

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
小松菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	20
カットえのき	10
こまつな	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
鶏肉の唐揚げ	
鶏もも切り身(皮付)50g/60	50
おろししょうが	1
こいくちしょうゆ	3
合成清酒(料理酒)	2
でん粉(片栗粉)	10
油	3.85
花野菜サラダ	
冷凍ブロッコリー	30
冷凍カリフラワー	15
茹で塩	0.5
ごまドレッシング(クラス)	
ごまドレッシング(ｸﾗｽ)（20	5

Ａコース
平成30年04月17日火曜日

料理名／食品名	分量
子どもパン(乳)	
子どもパン　1個取り（40g	50
子どもパン　1個取り（50g	50
子どもパン　1個取り（60g	50
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	20
人参	10
キャベツ	25
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
食塩	0.9
混合こしょう	0.02
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ	60
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	18
セロリー	1.5
デミグラスソース	10.6
三温糖	0.6
赤ワイン	0.7
トマトケチャップ	5.9
ウスターソース	3
水	5
粉ふきいも	
じゃがいも	60
茹で塩	0.55
あおのり	0.02
混合こしょう	0.01

（料理使用量より）

明細献立表

Ａコース
平成30年04月18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
カットえのき	10
コーン	7
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	0.7
チンゲンサイ	15
えびしゅうまい②	
えびしゅうまい	36
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
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

Ａコース
平成30年04月19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
玉ねぎのみそ汁	
かつおだしパック	2
玉ねぎ	40
人参	7
生揚げ	10
カットわかめ	0.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
鶏のたれカツ丼	
鶏むね切り身(皮無) 40g/	40
薄力粉 1等	7.5
混合こしょう	0.04
水	10
パン粉	10
油	7
こいくちしょうゆ	7
三温糖	5
本みりん	1.5
水	5
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
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30年04月20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
飲むヨーグルト	
飲むﾖｰｸﾞﾙﾄ（150ml）	150
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
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	13.5
本みりん	0.5
食塩	0.25
冷凍こまつな	12
みそポテト②	
乱切りじゃがいも	40
薄力粉 1等	7.8
でん粉(片栗粉)	0.4
食塩	0.08
水	9.7
油	2.4
麦みそ・ヤマキ	4
本みりん	3
三温糖	4.8
でん粉(片栗粉)	0.4
水	7
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30年04月23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
若竹汁	
かつおだしパック	3
人参	8
たけのこ水煮缶　一斗缶	20
桜ちらしかまぼこ	8
こいくちしょうゆ	3
本みりん	0.5
食塩	0.8
カットわかめ	0.7
さばの塩焼き	
塩さば切り身	40
ひじきの彩り炒め	
ベーコン(短冊切り)	5
人参	8
ほしひじき	1
しらたき	12
むき枝豆　冷凍	6
本みりん	1.5
三温糖	1.8
こいくちしょうゆ	3.6
水	5
お祝いデザート	
お祝いゼリー（大豆クリーム）	35

Ａコース
平成30年04月24日火曜日

料理名／食品名	分量
ソフトフランスパン	
ソフトフランスパン（40g）	45
ソフトフランスパン（50g）	45
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
春キャベツのスープ	
オリーブ油	0.4
ベーコン(短冊切り)	5
人参	5
キャベツ	30
玉ねぎ	15
コーン	5
冷凍ほうれん草	5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.7
食塩	0.7
混合こしょう	0.03
お魚ナゲット②	
お魚ナゲット	40
油	3
ルオーテのトマト煮	
マカロニ（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
ハム（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	0.02
いちごジャム	
イチゴジャム	15

明細献立表

Ａコース
平成30年04月25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
ポークカレー	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	18
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
じゃがいも	40
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
給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ(ﾊｳｽ)	11
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝﾄ	6
ほうれん草ﾁｰｽﾞｵﾑﾚﾂ	
ほうれん草ﾁｰｽﾞｵﾑﾚﾂ	40
ヘルシーサラダ	
シーチキンオイル無添加フ	8
千切りごぼう	20
キャベツ	35
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30年04月26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
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
けんちん汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
ごぼう(洗い)	6
大根	20
切りこんにゃく	5
さといもスライス(チルド)	20
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
ねぎ	10
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	6.2
キャベツメンチ	
キャベツメンチカツ	50
油	3.5
たけのこごはんの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも(小間切れ)	8
人参	8
干ししいたけ スライス	1
冷凍カット油揚げ	10
たけのこﾌﾚｯｼｭ	18
合成清酒(料理酒)	1
三温糖	3.8
こいくちしょうゆ	5.7
冷凍グリンピース	2
水	10
カット河内挽柑	
カット河内挽柑	40

Ａコース
平成30年04月27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
しょうゆラーメン	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
人参	10
もやし	10
ねぎ	15
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.5
醤油ラーメンスープ・ｼｬﾝﾌ	8.6
食塩	0.4
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	5.8
冷凍にら（4cm）	5
洗浄きくらげ	0.5
揚げぎょうざ②	
ぎょうざ	36
油	2.5
春雨のナムル	
カット緑豆はるさめ（サラダ	4
人参	7
キャベツ	15
冷凍ほうれん草	10
きゅうり	5
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