（料理使用量より）

明細献立表

Ａコース
令和元年05月07日火曜日

料理名／食品名	分量
コッペパン縦スライス(乳)	
コッペパン縦スライス（40g	50
コッペパン縦スライス（50g	50
コッペパン縦スライス（60g	50
牛乳	
牛乳（200ml）（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	35
人参	10
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
ウインナーのイタリアンソース②	
ウインナー （20g）	40
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	10
おろしにんにく	0.2
トマト缶詰 ダイス	10
トマトケチャップ	8
赤ワイン	0.5
三温糖	0.5
マスタード(あらびき)	1.2
パプリカサラダ	
赤パプリカ（冷凍）	4
黄パプリカ（冷凍）	4
キャベツ	40
冷凍ほうれん草	12
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
令和元年05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
じゃがいものみそ汁	
かつおだしパック	2
じゃがいも	25
玉ねぎ	15
人参	7
生揚げ	12
カットわかめ	0.3
麦みそ・ヤマキ	5
米みそ・中沢	5
こいくちしょうゆ	0.4
かつおの更紗揚げ	
かつお切り身 40g	40
こいくちしょうゆ	3.8
合成清酒(料理酒)	0.9
おろししょうが	0.5
カレー粉	0.22
でん粉(片栗粉)	7
油	2.8
すき昆布の炒め煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
ベーコン(短冊切り)	5
人参	6.5
干ししいたけ スライス	0.8
冷凍油揚げカット	5
水	2.5
三温糖	1.7
こいくちしょうゆ	3.1
本みりん	1.3
すき昆布	1.3

Ａコース
令和元年05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
チンゲン菜と豆腐のスープ	
人参	10
玉ねぎ	20
コーン	5
糸かまぼこ(ほぐし)	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.8
食塩	0.55
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	0.5
チンゲンサイ	20
かに玉	
かに玉	40
こいくちしょうゆ	4.5
三温糖	3
穀物酢	2.5
水	25
でん粉(片栗粉)	1
豚キムチ	
ごま油	0.6
豚もも(小間切れ)	22
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
合成清酒(料理酒)	1
玉ねぎ	20
白菜キムチ	15
三温糖	1
こいくちしょうゆ	0.6
キャベツ	25
にら	5
いりごま(白)	0.4
カット河内晩柑	
カット河内晩柑 40g	40

Ａコース
令和元年05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
山菜おろしうどん	
かつおだしパック	2
鶏もも(小間切れ)	10
人参	10
山菜ミックス水煮	15
カットしめじ	6
カットまいたけ	7
冷凍油揚げカット	5
ねぎ	10
大根	20
こいくちしょうゆ	14
本みりん	0.5
とうがらし	0.01
抹茶蒸しパン	
蒸しパンミックス	20
無調整豆乳	17
イート茶(パウダー)	0.3
水	6
甘納豆(あずき)	6
紙カップ（丸型）	1
海藻サラダ	
サラダこんにゃく	10
コーン	5
キャベツ	20
きゅうり	10
ひじき	0.2
海藻ミックス	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
令和元年05月13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
人参	12
冷凍油揚げカット	7
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	15
冷凍ほうれん草	20
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
いかフリッター②	
いかフリッター(卵なし)	40
油	2.8
彩り豚丼	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	35
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
ごぼう(洗い)	10
玉ねぎ	25
人参	10
しらたき	15
三温糖	3.8
こいくちしょうゆ	6
冷凍グリンピース	4

（料理使用量より）

明細献立表

Ａコース
令和元年05月14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	
牛乳(200ml) (200ml)	206
オニオンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	30
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	5
ハンバーグデミグラスソース	
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
ビーンズサラダ	
むき枝豆　冷凍	8
ゆで大豆(ドライパック)	6
ゆで金時豆(ドライパック)	4
人参	7
キャベツ	18
アスパラガス	10
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
グレープゼリー	
グレープゼリー	50

Ａコース
令和元年05月15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	12
カットえのき	12
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
カットわかめ	0.7
ししゃもフライ	
ししゃもフライ (30g)	30
油	1.4
生揚げの中華煮	
炒め油(サラダ油)	0.55
豚もも(小間切れ)	15
おろししょうが	0.2
人参	7
干ししいたけ スライス	0.5
生揚げ	30
三温糖	1.7
こいくちしょうゆ	4.2
オイスターソース	0.55
キャベツ	28
でん粉(片栗粉)	1.1
ごま油	0.3

Ａコース
令和元年05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
野菜椀	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	20
ごぼう(洗い)	7
切りこんにゃく	15
冷凍油揚げカット	5
冷凍こまつな	7
麦みそ・ヤマキ	10
こいくちしょうゆ	0.6
鶏肉の照り焼き	
鶏もも切り身(皮付)	50
おろししょうが	0.3
こいくちしょうゆ	6
本みりん	1
合成清酒(料理酒)	1
ひじきの彩り炒め	
炒め油(サラダ油)	0.5
ベーコン(短冊切り)	5
人参	8
ひじき	1.25
しらたき	12
さつま揚げ(卵白抜)	3.5
むき枝豆　冷凍	5
三温糖	2
こいくちしょうゆ	3.2
本みりん	1.25
水	1.5

Ａコース
令和元年05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
塩ラーメン	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	13
おろししょうが	0.3
おろしにんにく	0.3
人参	10
もやし	15
沖あみなると	10
ねぎ	7
塩ラーメンスープ・ｼｬﾝﾌｧﾝ	8
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.5
食塩	0.5
混合こしょう	0.01
にら	5
パオズ①②	
五目パオズ	25
小松菜サラダ	
コーン	10
人参	10
キャベツ	20
こまつな	20
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)	5

1～3年1個
4～6年2個

Ａコース
令和元年05月20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
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	15
ねぎ	15
冷凍ほうれん草	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
ハムカツ	
プレスハム(ハムカツ用)	40
薄力粉 1等	5.8
混合こしょう	0.04
水	8
パン粉	10
油	4
水菜のお浸し	
こまつな	10
もやし	30
水菜	12
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5

明細献立表

Ａコース
令和元年05月21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	
牛乳(200ml)(200ml)	206
ミネストローネ	
ベーコン(短冊切り)	5
セロリー	0.5
ローレル(粉末)	0.01
おろしにんにく	0.3
玉ねぎ	20
人参	10
じゃがいも	20
キャベツ	20
トマトピューレー	4
トマト缶詰 ダイス	14
トマトケチャップ	3
三温糖	0.3
食塩	0.5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
混合こしょう	0.02
鶏肉のマスタード焼き	
鶏もも切り身(皮付)	50
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
パスタベジタブル	
オリーブ油	0.4
おろしにんにく	0.2
豆板醤	0.05
冷凍こまつな	12
人参	7
カットエリンギ	7
スパゲッティ(ハーフ)	15
炒め油(サラダ油)	0.25
茹で塩	0.25
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.4
こいくちしょうゆ	2
食塩	0.1
混合こしょう	0.01

Ａコース
令和元年05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
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)	0.4
殺菌加工液卵	15
糸みつば	2
白身魚フライ	
白身魚フライ	50
油	3.5
切干大根の炒め煮	
炒め油(サラダ油)	0.3
人参	6
切干大根	4.5
冷凍あさり	5
合成清酒(料理酒)	0.5
冷凍油揚げカット	7
水	3.5
三温糖	1.5
本みりん	0.5
こいくちしょうゆ	2.7
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

Ａコース
令和元年05月23日木曜日

料理名／食品名	分量
麦ごはん	
精白米(70g)	72
精白米(80g)	72
精白米(90g)	72
精白米(強化米)	0.25
大麦　麦ご飯用	8
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)	25
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
赤ワイン	0.5
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	6
大豆のかりかり揚げ	
国産炒り大豆	12
揚げちりめん	3
三温糖	3.1
こいくちしょうゆ	1.39
合成清酒(料理酒)	0.3
炒め油(サラダ油)	0.57
わかめサラダ	
コーン	10
キャベツ	25
カットわかめ	0.7
きゅうり	12
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
令和元年05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
きつねうどん	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	10
人参	10
冷凍油揚げカット	10
カットまいたけ	5
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	12
食塩	0.25
本みりん	0.5
冷凍こまつな	12
ちくわの磯辺揚げ	
焼ちくわ	25
薄力粉 1等	6
でん粉(片栗粉)	0.4
あおのり	0.12
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
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(クラス) 2	5

Ａコース
令和元年05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
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
新玉ねぎのみそ汁	
かつおだしパック	2
玉ねぎ	40
人参	7
冷凍油揚げカット	5
カットえのき	10
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
豚肉の生姜焼き	
豚ロース薄切り(脂身付)	40
おろししょうが	0.8
こいくちしょうゆ	4.4
本みりん	1.44
合成清酒(料理酒)	1.44
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
切りこんにゃく	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
カットパイン	
カットパイン	40

明細献立表

Ａコース
令和元年05月28日火曜日

料理名／食品名	分量
フラワーロール	
フラワーロール (40g)	50
フラワーロール (50g)	50
フラワーロール (60g)	50
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
野菜コンソメスープ	
ベーコン(短冊切り)	5
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	0.6
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	5
フライドチキン	
鶏もも切り身(皮付)	50
サラダスパイス	1
赤ワイン	3
おろししょうが	0.5
おろしにんにく	0.5
食塩	0.24
でん粉(片栗粉)	9
油	4.6
フルーツカクテル	
フルーツミックス	55
カクテルゼリー	25

Ａコース
令和元年05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
五目スープ	
人参	10
干ししいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶	15
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1
食塩	0.7
こいくちしょうゆ	2
チンゲンサイ	10
でん粉(片栗粉)	0.8
厚焼き玉子	
厚焼きたまご	40
ソイ丼	
ベーコン(短冊切り)	8
豚ひき肉	15
レバーそぼろ	3
人参	12
カレー粉	0.3
ゆで大豆(ドライパック)	15
国産大豆（クラッシュ）	10
カレールウ・日糧	2.2
水	7.5
こいくちしょうゆ	5
本みりん	3
三温糖	3.2
にら	2

Ａコース
令和元年05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
飲むヨーグルト	
飲むﾖｰｸﾞﾙﾄ/ｱｼﾄﾞﾐﾙｸPLL	150
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	20
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
鮭のレモン風味焼き	
さけ切り身(1%塩分)	40
本みりん	0.8
こいくちしょうゆ	3.5
レモン 果汁	3.2
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
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

Ａコース
令和元年05月31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	15
ねぎ	10
沖あみなると	5
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
にら	5
揚げ餃子②	
ぎょうざ	36
油	2.5
三色ナムル	
人参	5
冷凍ほうれん草	25
もやし	25
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