

明細献立表

Aコース
令和元年 8月28日水曜日

Aコース
令和元年 8月29日木曜日

Aコース
令和元年 8月30日金曜日

Aコース
令和元年 9月 2日月曜日

Aコース
令和元年 9月 3日火曜日

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
夏野菜カレー	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	20
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
なす	15
トマト缶詰 ダイス	10
ソーオニオン	5
チャツネ	1
アップルソース	6
中濃ソース	1
ダイスカぼちゃ	30
給食用カレーフレーク(ハウス)	14.9
こくまるカレーフレーク(プロレン)	6
いかナゲット①②	1~3年1個 4~6年2個
いかナゲット	40
油	2.8
冷凍みかん	
冷凍みかんMサイズ	100

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
クッパスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	25
合成清酒(料理酒)	1
もやし	10
キャベツ	15
人参	7
洗浄きくらげ	0.5
中華スープの素・ヘルシーファ	2.5
食塩	1.48
混合こしょう	0.01
殺菌加工液卵	10
ねぎ	10
いりごま(白)	0.5
ごま油	0.8
にらまんじゅう①②	1~3年1個 4~6年2個
にらまんじゅう	25
油	3
海藻サラダ	
サラダこんにやく	8
コーン	5
キャベツ	20
冷凍ほうれん草	10
給食用海藻ミックス	0.5
ひじき	0.2
カットわかめ	0.3
たまねぎドレッシング(クラス)	
玉ねぎドレッシング(クラス)	5

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
肉汁うどん	
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
ねぎ	8
にら	5
かつおだしパック	2
かき揚げ	
かき揚げ	40
油	5
小松菜サラダ	
キャベツ	20
こまつな	25
コーン	10
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

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
なすのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
玉ねぎ	10
生揚げ	15
なす	15
こまつな	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	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
彩り炒め	
炒め油(サラダ油)	0.4
ベーコン(短冊切り)	5
人参	7
もやし	30
キャベツ	20
ピーマン	5
食塩	0.2
混合こしょう	0.01
中華スープの素・ヘルシーファ	0.27

料理名/食品名	分量
パンパン(乳)	
パンパン (40g)	50
パンパン (50g)	50
パンパン (60g)	50
牛乳	
牛乳(200ml) (200ml)	206
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	5
玉ねぎ	20
人参	10
キャベツ	25
マカロニ(アルファベット)	4
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
鮭のノンエッグマヨネーズ焼き	
さけ切り身	30
ノンエッグマヨネーズ(調理)	7
食塩	0.2
混合こしょう	0.01
白ワイン	0.7
紙カップ(丸型)	1
配缶時使用シート	1
ジャーマンポテト	
炒め油(サラダ油)	0.4
輪切りウインナー	10
コーン	5
じゃがいも	50
茹で塩	0.5
混合こしょう	0.01
食塩	0.2

明細献立表

Aコース
令和元年 9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
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト/アジトミルクPLL	150
お月見汁	
かつおだしパック	2
鶏もも(小間切れ)	10
人参	8
沖あみなると	5
カットしめじ	5
白玉団子	35
ねぎ	5
こまつな	10
こいくちしょうゆ	4
本みりん	1
食塩	0.5
さんまのかば焼き	
さんま(尾無し)	40
油	2.8
三温糖	4
こいくちしょうゆ	5
合成清酒(料理酒)	1
本みりん	0.7
水	3
おろししょうが	0.7
里芋のそぼろ煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏ひき肉	18
合成清酒(料理酒)	0.7
玉ねぎ	13
さといも乱切り(チルド)	45
三温糖	2
こいくちしょうゆ	3.5
水	1.5
冷凍グリーンピース	5

Aコース
令和元年 9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
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
ハヤシルウ(日糧)	5
ハヤシフレーク(ハウス)	14.3
かりかり大豆	
国産炒り大豆	10
揚げちりめん	3
三温糖	2.7
こいくちしょうゆ	1.2
合成清酒(料理酒)	0.3
炒め油(サラダ油)	0.5
グリーンサラダ	
キャベツ	30
冷凍ほうれん草	12
きゅうり	7
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
令和元年 9月13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)	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
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	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
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
シークワーサーゼリー	
シークワーサーゼリー	50

Aコース
令和元年 9月17日火曜日

料理名／食品名	分量
ラグビーボールパン	
ラグビーボールパン(60g)	60
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
コーンスープ	
ベーコン(短冊切り)	5
玉ねぎ	20
人参	10
コーン	10
じゃがいも	30
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	0.5
食塩	0.2
混合こしょう	0.02
パセリ	0.5
ハンバーグトマトソース	
ハンバーグ	60
オリーブ油	0.25
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
枝豆サラダ	
むき枝豆 冷凍	10
ひじき	1
キャベツ	35
人参	5
サラダこんにやく	5
柑橘ドレッシング(クラス)	
かんきつドレッシング(クラス)	5

Aコース
令和元年 9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	12
もやし	20
ねぎ	10
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.3
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	2
カットわかめ	0.5
揚げぎょうざ②	
ぎょうざ	36
油	2.5
生揚げの中華煮	
炒め油(サラダ油)	0.55
豚もも(小間切れ)	12
おろししょうが	0.2
人参	7
干しいたけ スライス	0.5
生揚げ	35
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	30
ピーマン	5
でん粉(片栗粉)	1.1
ごま油	0.3

明細献立表

A コース
令和元年 9月19日木曜日

A コース
令和元年 9月20日金曜日

A コース
令和元年 9月24日火曜日

A コース
令和元年 9月25日水曜日

A コース
令和元年 9月26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
豆腐のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
カットえのき	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
ねぎ	15
カットわかめ	0.6
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)	30
薄力粉 1等	5.8
水	8
パン粉	10
油	4
青菜とじゃこのお浸し	
揚げちりめん	3
人参	5
キャベツ	18
こまつな	25
いりごま(白)	0.8
パックソース	
パックソース(中濃)	5
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5

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	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
玉ねぎ	20
コーン	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
パオズ①②	1~3年1個 4~6年2個
五目包子(豆腐入り)	50
もやしのナムル	
冷凍ほうれん草	20
人参	5
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

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
イタリアンスープ	
ベーコン(短冊切り)	7
玉ねぎ	25
人参	10
じゃがいも	20
トマト缶詰 ダイス	27
トマトケチャップ	3
コンソメ・ヘルシーファーム	1
食塩	0.55
三温糖	0.1
混合こしょう	0.02
鶏肉のレモン風味②	
鶏むね切り身(皮付)	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
コールスローサラダ	
コーン	10
人参	8
キャベツ	35
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
ヨーグルト	
ヨーグルト・ココアプラス	50

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
五目スープ	
ベーコン(短冊切り)	8
人参	10
干しいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶	15
冷凍豆腐ダイスカット	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
ねぎ	10
チンゲンサイ	10
でん粉(片栗粉)	0.8
えびしゅうまい②	
えびしゅうまい	36
中華風混ぜごはんの具	
鶏むね(小間切れ)	23
人参	6
ごぼう(洗い)	17
むぎ枝豆 冷凍	5
こいくちしょうゆ	1.24
合成清酒(料理酒)	1.04
オイスターソース	1.04
甜麺醤	1.24
三温糖	0.21
中華スープの素・ヘルシーファ	0.21
水	70

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)	0.9
殺菌加工液卵	20
糸みつば	2
さばのねぎみそ焼き	
さば切り身	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	3
大豆の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
ひじき	1.3
人参	7
しらたき	13
干しいたけ スライス	1
ゆで大豆(ドライパック)	15
三温糖	2.5
本みりん	1.8
こいくちしょうゆ	3.5
水	3

Aコース
令和元年 9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
タンメン	
ごま油	0.5
豚もも(小間切れ)	10
おろしにんにく	0.4
おろししょうが	0.4
人参	10
もやし	20
ねぎ	10
キャベツ	15
中華スープの素・ヘルシーファ	0.5
食塩	1.8
混合こしょう	0.02
とうがらし	0.01
こいくちしょうゆ	2
カットわかめ	0.2
冷凍にら	5
ウインナードッグ	
フランクソーセージ	30
ホットケーキミックス	10
水	10
油	3
水菜のサラダ	
水菜	10
人参	5
キャベツ	25
大根	15
中華ドレッシング(クラス)	
中華ドレッシング(クラス)	5

Aコース
令和元年 9月30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
小松菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	20
冷凍カット油揚げ	7
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
アジフライ	
あじフライ	40
油	2.8
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	7
干しいたけ スライス	0.7
三温糖	2.5
本みりん	1
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
パックソース	
パックソース(中濃)	5