

明細獻立表

Aコース
令和元年11月1日金曜日

Aコース
令和元年11月5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	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
マスターード(あらびき)	1.2
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
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
令和元年11月 6日水曜日

Aコース
令和元年11月 7日木曜日

Aコース
令和元年11月 8日金曜日

明細獻立表

Aコース
令和元年11月11日月曜日

Aコース
令和元年11月12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	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	15
人参	10
じゃがいも	25
キャベツ	20
コンソメ・ヘルシーフーム	1.3
食塩	0.7
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	5
チキンのチーズ焼き	
鶏むね切り身(皮無)	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
ペンネアラビアータ	
マカロニ(ペンネ)	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・ヘルシーフーム	0.4
豆板醤	0.03
パセリチップ	0.02
みかんゼリー	
国産みかんゼリー	40

Aコース
令和元年11月13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
スタミナ汁	
かつおだしパック	2
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	10
じやがいも	25
玉ねぎ	15
人参	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
ねぎ	10
冷凍こまつな	10
麦みそ・ヤマキ	6
米みそ・中沢	6
おろしにんにく	0.5
調製豆乳	10
ピックなみそダレチキンカツ	
鶏むね切り身(皮無)	50
薄力粉 1等	6
混合こしょう	0.04
水	10
パン粉	10
油	6
米みそ・中沢	5
こいくちしょうゆ	1.1
ウスターーソース	3
三温糖	3
本みりん	0.2
合成清酒(料理酒)	0.15
水	7
レインボーサラダ	
地場産プロッコリー(カット)	25
本庄産カリフラワー(カット)	20
赤バブリカ(冷凍)	2
黄バブリカ(冷凍)	2
サラダこんにゃく	10
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
令和元年11月15日金曜日

Aコース
令和元年11月18日月曜日

明細献立表

A コース
令和元年11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
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト/アンドミルクPLUS(150ml)	150
ミネストローネ	
ペークン(短冊切り)	10
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・ヘルシーフーム	1
混合こしょう	0.02
マカロニ(シェル)	3
コロッケ	
野菜コロッケ	50
油	3.5
キャベツと人参のサラダ	
キャベツ	35
人参	8
シーチキンオイル無添加チャック	10
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)	5

A コース
令和元年11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	
牛乳(200ml) (200ml)	206
彩の恵み汁	
かつおだしパック	2
人参	8
さつまいも	15
さといもスライス(チルド)	10
はくさい	15
冷凍こまつな	10
冷凍豆腐タイスカット	15
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
ねぎ	8
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
ほうれん草とひじきのサラダ	
人参	5
ひじき	0.7
ほうれん草	15
キャベツ	20
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(クラス)	5
ふりかけ(野菜)	
野菜ふりかけ	2.5

A コース
令和元年11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	
牛乳(200ml) (200ml)	206
わかめスープ	
鶏むね(小間切れ)	10
人参	10
ねぎ	10
中華スープの素・ヘルシーフ	1
食塩	0.5
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
いりごま(白)	1
えびしゅうまい②	
えびしゅうまい(18g)	36
豚キムチ	
ごま油	0.6
豚もも(小間切れ)	20
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
はくさい	25
はくさい キムチ	15
三温糖	1
こいくちしょうゆ	0.6
冷凍にら	5
いりごま(白)	0.4

A コース
令和元年11月22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	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
ねぎ	10
味噌ラーメンスープの素	6
米みそ・中沢	13
冷凍にら	7
いりごま(白)	1
とうがらし	0.01
春巻き	
春巻き	40
油	2.8
小松菜サラダ	
こまつな	25
キャベツ	20
人参	10
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11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	
牛乳(200ml) (200ml)	206
本庄ちゃんこ鍋	
華味鶏つくねN	35
人参	5
大根	20
はくさい	20
冷凍カット油揚げ	10
ねぎ	10
冷凍ほうれん草	10
こいくちしょうゆ	6.4
食塩	0.5
中華スープの素・ヘルシーフ	1
本庄美人ネギの醤みそ焼き	
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
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

明細献立表

A コース
令和元年11月26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
ABCスープ	
ペーコン(短冊切り)	6
玉ねぎ	15
人参	8
じゃがいも	15
キャベツ	25
マカロニ(アルファベット)	5.5
コンソメ・ヘルシーフーム	1
食塩	0.9
混合こしょう	0.03
照り焼きハンバーグ	
ハンバーグ	60
おろしにんにく	0.1
おろししょうが	0.1
こいくちしょうゆ	7
本みりん	4
三温糖	3
でん粉(片栗粉)	0.6
水	13
まめまめサラダ	
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	5
キャベツ	30
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
令和元年11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	
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
メンチカツ	
メンチカツ	50
油	3.5
青菜とじゃこの炒め物	
ごま油	0.5
ちりめんじゃこ	4
コーン	7
キャベツ	20
冷凍こまつな	25
本みりん	1
こいくちしょうゆ	1.5
さといものそぼろ煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏ひき肉	12
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
冷凍グリンピース	1
カットりんご	
カットりんご	40

A コース
令和元年11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	
牛乳(200ml) (200ml)	206
おふくろ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
ねぎ	20
なめこ	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
米みそ・中沢	10
鶏肉のごま風味焼き	
鶏もも切り身(皮付)	50
いりごま(白)	2
合成清酒(料理酒)	3
本みりん	2.5
こいくちしょうゆ	3.5
おろしにんにく	0.3
混合こしょう	0.02
さといものそぼろ煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏ひき肉	12
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
冷凍グリンピース	1
カットりんご	
カットりんご	40

A コース
令和元年11月29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
カレーうどん	
かつおだしパック	2
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	10
人参	5
玉ねぎ	15
沖あみなると	7
冷凍ほうれん草	10
こいくちしょうゆ	7
本みりん	1.6
カレールウ・日糧	2
こくまろカレーフレークプロブレン	8
でん粉(片栗粉)	2.2
食塩	0.1
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
海藻サラダ	
サラダこんにゃく	10
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
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(クラス) (2	5