明細献立表

Ａコース
令和 2年 4月10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	5
五目パオズ②	
五目包子(豆腐入り)	50
青菜とじゃこのサラダ	
揚げちりめん	3
コーン	5
キャベツ	18
冷凍こまつな	25
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
カットオレンジ	
カットオレンジ	40

Ａコース
令和 2年 4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
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
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	10
人参	15
三角こんにゃく	15
たけのこ水煮缶	8
干ししいたけ スライス	0.7
三温糖	2
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)	30
冷凍カットいんげん	5
水	5

Ａコース
令和 2年 4月14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	
鶏むね(小間切れ)	15
玉ねぎ	10
人参	10
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
冷凍こまつな	10
カレーコロッケ	
カレーコロッケ	60
油	4.2
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
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	0.02

Ａコース
令和 2年 4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
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
干ししいたけ スライス	0.5
かつおだしパック	0.5
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
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
合成清酒(料理酒)	0.8
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	6.2
鶏肉の唐揚げ	
鶏もも切り身(皮付)	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	5
水菜ともやしのサラダ	
水菜	10
人参	8
もやし	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 2年 4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
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
鮭の塩焼き	
さけ塩焼き	40
生揚げの五目煮	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	6.5
合成清酒(料理酒)	0.8
人参	8
たけのこ水煮缶	8
干ししいたけ スライス	0.8
玉ねぎ	17
生揚げ	25
キャベツ	25
三温糖	1.2
こいくちしょうゆ	4.9
でん粉(片栗粉)	1.2
水	0.5

明細献立表

Ａコース
令和 2年 4月17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
肉うどん	
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
かつおだしパック	0.5
人参	8
沖あみなると	5
カットまいたけ	8
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
冷凍にら	5
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
こんにゃくサラダ	
キャベツ	35
コーン	5
ほうれん草入りこんにゃく	10
人参入りこんにゃく	5
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 2年 4月20日月曜日

料理名／食品名	分量
うす茶飯	
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
すまし汁	
かつおだしパック	3
人参	10
桜ちらしかまぼこ	7
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	15
カットえのき	10
こいくちしょうゆ	3
本みりん	0.5
食塩	0.9
糸みつば	3
カットわかめ	0.5
あじフリッター②	
あじフリッター(卵なし)	40
油	4
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)	12
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

Ａコース
令和 2年 4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
イタリアンスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	25
人参	10
コーン	10
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
こいくちしょうゆ	0.1
冷凍ほうれん草	10
ヘルシーローストチキン	
鶏むね切り身(皮無)	40
食塩	0.16
混合こしょう	0.01
赤ワイン	3.2
玉ねぎ	4
おろしにんにく	0.42
セロリー	0.8
こいくちしょうゆ	4.2
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
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 2年 4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
もやしとにらのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
もやし	20
生揚げ	15
ねぎ	10
冷凍にら	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
カレー風味ハムカツ	
プレスハム(ハムカツ用)	30
薄力粉 1等	5.8
カレー粉	0.2
水	8
パン粉	10
油	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
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
お祝いデザート	
お米のお祝いケーキ	35

Ａコース
令和 2年 4月23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
若竹汁	
かつおだしパック	3
人参	10
たけのこﾌﾚｯｼｭ	22
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10
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
合成清酒(料理酒)	5
麦みそ・ヤマキ	6
ねぎ	3
じゃが芋の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
人参	10
玉ねぎ	13
ひじき	1.5
切りこんにゃく	10
じゃがいも	35
水	12
三温糖	2
合成清酒(料理酒)	0.4
こいくちしょうゆ	4
冷凍カットいんげん	3.2
水	1

明細献立表

Ａコース
令和 2年 4月24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	3
ヘルシーサラダ	
シーチキンオイル無添加フレーク	10
千切りごぼう	20
キャベツ	30
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
令和 2年 4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
五目スープ	
ベーコン(短冊切り)	10
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
ねぎ	10
チンゲンサイ	10
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
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
三温糖	2.4
こいくちしょうゆ	4.8
本みりん	1
豆板醤	0.06
冷凍ほうれん草	10
もやし	33
オイスターソース	0.7
いりごま(白)	1

Ａコース
令和 2年 4月28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
玉ねぎ黄金スープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	30
ソテーオニオン	20
コーン	15
食塩	0.9
こいくちしょうゆ	0.3
混合こしょう	0.02
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.4
パセリチップ	0.03
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
春キャベツのサラダ	
キャベツ	35
人参	10
むき枝豆　冷凍	7
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 2年 4月30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)	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)	14.5
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝ	6
大豆ナゲット①②	1～3年１個 4～6年２個
国産大豆のナゲットベー	40
油	4
グリーンサラダ	
キャベツ	30
冷凍ほうれん草	12
きゅうり	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