明細献立表

Aコース 令和 6年 4月10日水曜日 Aコース 令和 6年 4月11日木曜日 Aコース 令和 6年 4月12日金曜日 Aコース 令和 6年 4月15日月曜日 Aコース 令和 6年 4月16日火曜日

料理名/食品名	八旦
	分量
茶飯	
精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
茶めしの素	12
牛乳	
牛乳(200ml)	206
T-76 (2001111)	200
++1:1	
すまし汁	
かつおだしパック	3
人参	15
スクール糸かまぼこ(ほぐし) カットえのき	7
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
	15
	0.5
カットわかめ	0.5
メンチカツ	
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
鶏むね小間(皮付)	20
人参	10
干ししいたけ スライス	
一十ししいにけ ヘフイス	1
冷凍カット油揚げ たけのこ水煮	10
たけのこ水煮	20
顆粒和風だし・ヘルシーファーム	0.2
▎ 合成清酒(料理酒)	1
三温糖	2
こいくちしょうゆ	4
冷凍グリンピース	2
水	10
	1
	1
	1
	ļ
	l l

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
	0.25
相口不(独化不)	0.20
4 = 1	
牛乳	
牛乳(200ml)	206
野菜椀	
<u> かつおだしパック</u>	2
人参	10
大根	20
ごぼう	10
じゃがいも	20
ごぼう じゃがいも 短冊こんにゃく	15
冷凍カット油揚げ 麦みそ・ヤマキ こいくちしょうゆ	5
オペカンド四物リ	
友のなってく十	12.6
こいくちしょうゆ	0.6
豆腐ハンバーグ和風ソース	
<u>豆腐ハンバーグ和風ソース</u> 豆腐ハンバーグ(50g)	50
三温糖	1
<u> 一畑作</u> 士 ルロノ	
本みりん	1.5
穀物酢	2.3
こいくちしょうゆ	4.5
おろししょうが	0.1
ソテーオニオン(角切り)	10
<u></u>	10
<u> </u>	3
	3
小松菜とツナのサラダ	
こまつな	20
キャベツ	20
コーン	10
<u>ーー</u> シーチキンオイル無添加フレーク	10
ノ ノインカイル無水加フレーク	10
T 1 - 48191	
<u>玉ねぎドレッシング</u> 玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん (80g)	80
牛乳	
牛乳(200ml)	206
肉うどん	
かつおだしパック	0.5
豚もも(小間切れ)	22
おろししょうが	0.5
人参	10
おきあみ姫なると	7
カットまいたけ	7
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	12
<u>17</u> 150	7
ちくわの磯辺揚げ	
焼ちくわ 25g 薄力粉 1等	25
薄力粉 1等	4
でん粉(片栗粉)	0.2
あおのり	0.09
水	4.62
油	2.1
上州きんぴら 炒め油(サラダ油)	
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	1.5
本みりん	0.7
こいくちしょうゆ	3
冷油カットいんげん	3
いりごま(白)	0.5
とうがらし	0.01
ごま油	0.2

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
小松菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
カットしめじ	7
カットしめじ 冷凍カット油揚げ	5
冷凍豆腐ダイスカット	20
こまつな	15
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
ダックと イベイ	0.0
鮭の塩焼き	
<u> 塩が塩がら</u> 塩さけ(30g)	30
塩色17(30g)	
じゃがいもの磯煮	_
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
人参	10
<u>_ 八多</u> _ 玉ねぎ	13
ひじき	1.3
切りこんにゃく	8
じゅんこくも	40
さつま揚げ(卵白抜) 三温糖	8
このは、これのでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	
一二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二	0.8
合成清酒(料理酒) こいくちしょうゆ	4
こいくらしよう(タ	
冷凍カットいんげん	3.2
水	13
	I

料理名/食品名	分量
フラワーロール	
フラワーロール (50g)	50
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	6
玉ねぎ	15
人参	8
じゃがいも キャベツ	15
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	0.03
<u> ウインナーのトマトソース②</u>	
ウインナー 20g×2	40
炒め油(サラダ油)	0.2
玉ねぎ	12
おろしにんにく	0.2
おろしにんにく トマト缶詰 ダイス	11
デミグラスソース	2.5
トマトケチャップ	6
赤ワインコンソメ・ヘルシーファームコンソメ・ヘルシーファーム	0.5
<u>がってっ</u> コンパメ・ヘルシーファール	0.4
三温糖	0.25
<u>ー価物</u> パセリチップ	0.03
7127777	0.00
花野菜サラダ	
冷凍ブロッコリー	30
- / カスノロッコッー - / 冷凍カリフラワー	15
川本カラノブ	10
イタロマンドレッドハング	+
イタリアンドレッシング イタリアンドレッシング	5
コンファンドレッシング	

明細献立表

Aコース 令和 6年 4月17日水曜日

料理名/食品名 分量 ごはん(精白米) 精白米(80g) 80 精白米(強化米) 0.25 牛乳 牛乳(200ml) 206 若竹汁 かつおだしパック 人参 20 たけのこフレッシュ スクール糸かまぼこ(ほぐし) こいくちしょうゆ 本みりん 0.5 食塩 0.8 0.7 カットわかめ 野菜コロッケ 野菜コロッケ(50g) 50 3.5 彩り豚丼の具 炒め油(サラダ油) 豚もも(小間切れ) 0.4 40 おろししょうが 合成清酒(料理酒) こいくちしょうゆ 玉ねぎ 0.5 2 2 25 人参 ごぼう 10 10 しらたき 15 三温糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 冷凍グリンピース

Aコース 令和 6年 4月18日木曜日

料理名/食品名	分量
もち麦ごはん	
もち麦	10
精白米(70g)	70
精白米 (70g) 精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ポークカレー 炒め油(サラダ油)	
炒め油(サラダ油)	0.5
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(角切り) チャツネ	6
チャツネ	1
アップルソース 中濃ソース	2
一 中濃ソース	0.5
こくまろかレーフレークプロブレント゛	6
給食用カレーフレーク(ハウス)	14.5
エナンエビ…」の	
チキンナゲット② チキンナゲット20g×2	40
テキンプララF20g ^ 2	40
グリーンサラダ	
<u> ナ</u> ャベツ	30
キャベツ 冷凍ほうれん草	12
きゅうり	7
C.777	
フレンチドレッシング	
フレンチドレッシング フレンチドレッシング	8

Aコース 令和 6年 4月19日金曜日

料理名/食品名	分量
中華麺	刀里
中華趣 (80g)	80
十半週 (80g)	00
上 牛乳	
<u> 牛乳(200ml)</u>	206
7-76 (2001111)	200
ごまみそラーメン	
ごま油	0.5
豚ひき肉	20
おろしょうが	0.7
おろししょうが 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
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.5
中華スープの素・ヘルシーファーム 味噌ラーメンスープの素	7.7
米みそ・中沢	8.5
にら	7
│ いりごま(白)	1
とうがらし	0.02
春巻き	
春巻き(35g)	35
油	2.8
ごぼうとツナのサラダ シーチキンオイル無添加フレーク	
シーチキンオイル無添加フレーク	10
千切りごぼう キャベツ	25
キャベツ	15
玉ねぎドレッシング 玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5
l	1

Aコース 令和 6年 4月22日月曜日

	T =
料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
けんちん汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
ごぼう	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
さといもスライス	20
冷凍豆腐ダイスカット	20
冷凍カット油揚げ	5
合成清酒(料理酒)	0.8
<u> </u>	0.2
こいくちしょうゆ	6.2
こいくろしょうか	0.2
さばのねぎみそ焼き	
さば切り身 40g	40
おろししょうが	0.4
こいくちしょうゆ	
三温糖	1.2
二温福 合式表:(本)(4) (田)(本)	2
合成清酒(料理酒)	3.8
麦みそ・ヤマキ	5
ねぎ	3
4.担じるエロギ	-
生揚げの五目煮炒め油(サラダ油)	
炒め油(サフタ油)	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	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
こいくちしょうゆ	4.9
でん粉(片栗粉)	1.2
	1

Aコース 令和 6年 4月23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 (50g)	50
フラフ ロ /V (50g)	50
牛乳	
十孔	200
牛乳(200ml)	206
玉ねぎ黄金スープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	35
ソテーオニオン(角切り)	5
玉ねぎ ソテーオニオン(角切り) ねぎ	10
コーン	15
	0.9
展塩 混合こしょう	
混合こしよう	0.02
ルロこしょう コンソメ・ヘルシーファーム パセリチップ	1.4
バセリチップ	0.03
ハンバーグデミソース	
ハンバーグデミソース ハンバーグ (60g)	60
炒め油(サラダ油)	0.3
玉ねぎ	18
+□II—	1.5
セロリー デミグラスソース	10.6
フラック	
三温糖赤ワイン	0.4
<u> </u>	0.7
トマトケチャップ	5.9
ウスターソース	3
水	5
キャベツと人参のサラダ	
キャベツ	35
人参	10
八岁	
佐にし いらい げ	
塩ドレッシング 塩ドレッシング	г
塩トレツンノグ	5

明細献立表

Aコース 令和 6年 4月24日水曜日

W TH 2 / 2 2	
料理名/食品名	分量
わかめごはん	
精白米 (80g)	80
精白米 (80g) 精白米(強化米)	0.25
わかめごはんの素	2.8
牛乳	
牛乳(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
<u> </u>	20
生揚げ	10
<u> </u>	5.5
<u></u>	5.5
タグに「ドイナ	5.5
鶏肉の唐揚げ	
<u> 鶏肉の唐揚り</u> 鶏むね切り身(皮付) 50g	ΕO
<u> </u>	50
おろししょうが こいくちしょうゆ	1
こいくろしようゆ	3
合成清酒(料理酒)	2
でん粉(片栗粉)	7.5
油	3.85
水菜ともやしのサラダ	
水菜	10
人参	5
もやし	38
中華ドレッシング	
中華ドレッシング 中華ドレッシング	10
	\vdash
	\vdash
	\vdash

Aコース 令和 6年 4月25日木曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
<u>棒台坐(00~)</u>	80
精白米(80g) 精白米(強化米)	
有日米(强化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
1 76 (200mi)	200
 -	
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	15
冷凍豆腐ダイスカット	20
中華スープの素・ヘルシーファーム	1
食塩	0.7
食塩 こいくちしょうゆ ねぎ	2
ねぎ	10
チンゲンサイ	10
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
ポークしゅうまい②	
<u> </u>	00
ポークしゅうまい 18g×2	36
ビビンバの具	
<u>ビビンバの具</u> ごま油	0.45
豆板醤	0.06
<u>- エルロ</u> 豚ひき肉	27
かいさら	
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
ぜんまい水者	5
けんさい キルチ	5.8
はくさいキムチ	2
二温福	
こいくちしょうゆ	4.8
本みりん	1
本みりん 冷凍ほうれん草	10
もやし	33
オイスターソース	0.7
<u> カイスターノース</u> いりごま(白)	_
いりこよ(日)	1
カットオレンジ カットオレンジ (40g)	
カットオレンジ (40g)	40
	

Aコース 令和 6年 4月26日金曜日

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん (80g)	80
20 (3) C 7 0 (8 0g)	
牛乳	
	206
牛乳(200ml)	206
74 14 5 10 A	
鶏塩うどん	
ごま油	0.5
鶏もも小間(皮付)	20
人参	10
カットエリンギ	8
カットエリンギ ねぎ	10
10C	_
ねぎ カットわかめ がらスープ チキン	0.3
からスーノ ナキン	2.5
日だし	9.7
食塩	0.58
混合こしょう こいくちしょうゆ	0.01
こいくちしょうゆ	0.13
20 (302)17	0110
いかエ ごこ	
いか天ぷら いか天ぷら 40g	40
	40
油	3.5
青菜とじゃこのサラダ 揚げちりめん	
揚げちりめん	3
コーン	5
キャベツ	18
こまつな	25
C & 3 %	20
11111111111111111111111111111111111111	
柑橘ドレッシング	
柑橘ドレッシング	5.71
·	
_	+
	1

Aコース 令和 6年 4月30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 (50g)	50
生动	
牛乳 (200 1)	000
牛乳(200ml)	206
ノカリマト・フープ	
イタリアンスープ ベーコン(短冊切り)	10
	25
<u></u>	10
<u>人参</u> コーン	10
フ トマト缶詰 ダイス	27
トマトケチャップ	3
トマトペースト	3
コンソメ・ヘルシーファーム	1
<u>コンファベルフ ファ ム</u> 食塩	0.55
三温糖	0.1
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	10
7137100 711010 —	
ローストチキン	
鶏もも切り身(皮付)(60g)	60
食塩	0.25
混合こしょう 赤ワイン	0.01
赤ワイン	0.25
玉ねぎ	4
おろしにんにく	0.5
セロリー	0.8
こいくちしょうゆ	5.2
ペペロンチーノ	
炒め油(サラダ油)	0.4
おろしにんにく	0.2
豆板醬	0.05
ハム(短冊切り) 冷凍こまつな	15
<u> </u>	12
人参	7
カットエリンギ	7
スパゲティ(ハーフ)	15
コンソメ・ヘルシーファーム こいくちしょうゆ	0.4
<u>いくろしよつゆ</u> 食塩	2
<u> 良塩</u> 混合こしょう	0.1
比ロこしより	0.01