明細献立表

Ｂコース
平成29年07月03日月曜日

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
ジャージャー麺	
炒め油(サラダ油)	1
おろししょうが	0.5
おろしにんにく	1
豚ひき肉	23
人参	20
玉ねぎ	38
干ししいたけ スライス	1
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1
三温糖	0.8
こいくちしょうゆ	4.5
本みりん	1
米みそ・中沢	6.5
甜麺醤	5.5
トウバンジャン	0.3
穀物酢	0.5
合成清酒(料理酒)	0.7
でん粉(片栗粉)	2.3
地場産とうもろこし	
とうもろこし(生)5cmカット（	40
もやしのナムル	
冷凍ほうれん草	20
人参	5
もやし	25
茹で塩	0.5
ナムルドレッシング（クラス）	
ナムルドレッシング・ﾘｹﾝ（	5

Ｂコース
平成29年07月04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
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト・愛知ヨー	150
本庄なすのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
玉ねぎ	10
生揚げ	15
なす	15
冷凍こまつな	8
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
鶏肉の唐揚げ	
鶏もも切り身(皮付)50g/60	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	3.5
五目煮豆	
炒め油(サラダ油)	0.2
鶏もも(小間切れ)	8
合成清酒(料理酒)	0.6
ごぼう(洗い)	12
人参	10
切りこんにゃく	13
ゆで大豆(ドライパック)	13
三温糖	2.7
本みりん	1.3
こいくちしょうゆ	3.5
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.3
水	1.5

Ｂコース
平成29年07月05日水曜日

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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml)（200n	206
クラムチャウダー	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	30
人参	10
冷凍あさり	15
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.6
食塩	0.2
混合こしょう	0.02
シチューの素	15
調理用牛乳	18
パセリチップ	0.05
野菜コロッケ	
野菜コロッケ・ﾓﾘﾀﾝ 50g	50
油	3.5
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・ﾉﾝｵ	8
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

Ｂコース
平成29年07月06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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml)（200n	206
七夕汁	
かつおだしパック	2
人参	10
型抜きかまぼこ（星）	10
カットえのき	10
合成清酒(料理酒)	0.7
こいくちしょうゆ	2
本みりん	0.5
食塩	0.8
オクラ	4
カットわかめ	0.5
星のハンバーグ和風ソース	
星のハンバーグ（Fe.Ca）（	40
三温糖	1
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	15
大根	10
水	3
小松菜炒め	
ベーコン(短冊切り)	5
コーン	8
キャベツ	15
冷凍こまつな	25
食塩	0.2
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.2
混合こしょう	0.01
セレクトデザート	
ぶどうゼリー	40
ももゼリー	40

Ｂコース
平成29年07月07日金曜日

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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml)（200n	206
夏野菜カレー	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	25
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	32
人参	10
なす	15
トマト缶詰 ダイス	10
ソテーオニオン	5
チャツネ	1
アップルソース	6
中濃ソース	1
ダイスかぼちゃ	32
Fカレールウ	8
こくまろカレーフレークプロ	10
ほうれん草オムレツ	
ほうれん草オムレツ	40
冷凍みかん	
冷凍みかんMサイズ 100g	100

（料理使用量より）

明細献立表

Ｂコース
平成29年07月10日月曜日

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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml) (200n	206
肉うどん	
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)	25
おろししょうが	0.5
人参	10
沖あみなると	5
干ししいたけ スライス	0.6
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
にら	10
たこあげ	
タコdeたこ焼き (35g)	35
油	2.5
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
茹で塩	0.5
野菜ドレッシング(クラス)	
野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和	5
ミルメーク(コーヒー)	
コーヒー牛乳の素 11g	11

Ｂコース
平成29年07月11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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml) (200n	206
かき玉汁	
かつおだしパック	2
人参	10
玉ねぎ	15
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	2.7
食塩	1.1
冷凍こまつな	12
でん粉(片栗粉)	0.8
殺菌加工液卵	15
鯖の塩焼き	
塩さば切り身 40g/50g (4	40
本庄なすのみそ炒め	
炒め油(サラダ油)	1
おろししょうが	0.4
豚もも(小間切れ)	25
玉ねぎ	20
人参	8
なす	20
三温糖	3
米みそ・中沢	4.5
こいくちしょうゆ	2
本みりん	1.5
ピーマン	7

Ｂコース
平成29年07月12日水曜日
センター試食会　旭小（Bｺｰｽ希望）３０名

料理名／食品名	分量
ナン	
ナン (50g)	70
ナン (70g)	70
牛乳（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml) (200n	206
野菜コンソメスープ	
玉ねぎ	15
コーン	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	0.6
混合こしょう	0.02
ローストチキン	
鶏もも切り身(皮付)60g/70	60
食塩	0.25
混合こしょう	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
キーマカレー	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚ひき肉	37
カレー粉	0.2
混合こしょう	0.02
おろししょうが	0.8
おろしにんにく	0.8
玉ねぎ	40
人参	18
赤ワイン	2
レバーそぼろﾚﾄﾙﾄ	2
トマトケチャップ	10
中濃ソース	1
こいくちしょうゆ	1
こくまろカレーフレークプロ	5
食塩	0.1
グリンピース	4

Ｂコース
平成29年07月13日木曜日

料理名／食品名	分量
菜飯	
精白米 (70g)	80
精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
菜飯の素	2.8
牛乳（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml) (200n	206
上里モロヘイヤスープ	
ベーコン(短冊切り)	15
人参	10
玉ねぎ	15
干ししいたけ スライス	1
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1.3
こいくちしょうゆ	1.2
食塩	0.5
混合こしょう	0.02
モロヘイヤ	10
白身魚のチリソース	
タラ澱粉付き 40g	40
油	3.2
トマトケチャップ	8
三温糖	2
こいくちしょうゆ	1
トウバンジャン	0.1
おろしにんにく	0.5
おろししょうが	0.45
合成清酒(料理酒)	1
でん粉(片栗粉)	0.25
水	4.5
本庄きゅうりと春雨のサラダ	
カットはるさめ	3.5
人参	5
キャベツ	30
きゅうり	10
茹で塩	0.5
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

Ｂコース
平成29年07月14日金曜日

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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml) (200n	206
小松菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
さといもスライス(チルド)	20
カットえのき	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
こまつな	15
ハムカツ	
プレスハム(ハムカツ用) 3	30
薄力粉 1等	5.8
水	8
パン粉	10
油	2.1
切干大根のカレー炒め	
炒め油(サラダ油)	0.3
人参	6
切干大根	4.5
冷凍カット油揚げ	7
冷凍あさり	5
合成清酒(料理酒)	0.5
三温糖	1.5
本みりん	0.5
水	3.5
こいくちしょうゆ	2.7
カレー粉	0.2
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.06
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

明細献立表

Ｂコース
平成29年07月18日火曜日

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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml)（200n	206
ちゃんぽん麺	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	10
人参	5
もやし	10
コーン	7
さつま揚げ(卵白抜)	5
沖あみなると	5
キャベツ	10
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.7
塩ラーメンスープ・ｼｬﾝﾌｧﾝ	6
食塩	0.55
混合こしょう	0.02
イカ短冊	10
冷凍むきえび	10
ポークしゅうまい②	
ポークシューマイ	36
枝豆サラダ	
むき枝豆　冷凍	12
ゆで大豆(ドライパック)	6
人参	5
キャベツ	30
茹で塩	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・ｱﾙﾊ	5

Ｂコース
平成29年07月19日水曜日

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（中：割増）	
牛乳(200ml/250ml)（200n	206
わかめスープ	
人参	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	10
コーン	7
ねぎ	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	0.5
あじフリッター②	
あじフリッター	40
油	2.8
焼きそば	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
人参	8
玉ねぎ	13
キャベツ	25
もやし	10
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.1
食塩	0.15
混合こしょう	0.01
焼きそばソース（粉末）	6.7
あおのり	0.1
蒸し中華めん	40
はちみつレモンゼリー	
はちみつレモンゼリー（60	60