

明細献立表

Bコース
平成29年10月02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(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml) (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
玉ねぎ	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
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
枝豆サラダ	
むき枝豆 冷凍	10
ほしひじき	1
キャベツ	35
人参	5
サラダこんにゃく	5
茹で塩	0.5
たまねぎドレッシング(クラス)	
玉ねぎドレッシング・アルハ	5

Bコース
平成29年10月03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
ほうれん草のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
冷凍カット油揚げ	7
ねぎ	10
カットえのき	10
冷凍ほうれん草	7
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
さけのペロリ焼き	
さけ切り身	40
おろししょうが	0.3
こいくちしょうゆ	0.5
合成清酒(料理酒)	4.5
麦みそ・ヤマキ	5
三温糖	2
じゃが芋の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	12
人参	10
玉ねぎ	13
ほしひじき	1.5
切りこんにゃく	10
じゃがいも	35
水	12
三温糖	2.5
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

Bコース
平成29年10月04日水曜日

料理名／食品名	分量
ソフトフランスパン	
ソフトフランスパン (40g)	45
ソフトフランスパン (50g)	45
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)	8
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・ヘルシーファーム	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
パセリ	0.3
チーズオムレツ	
チーズオムレツ	40
ブロッコリーサラダ	
コーン	5
冷凍ブロッコリー	25
キャベツ	15
茹で塩	0.5
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・リケ	5
マーシャルビーンズ	
マーシャルビーンズ(チョコ)	10

Bコース
平成29年10月05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
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト・愛知ヨー	150
お月見汁	
かつおだしパック	2
鶏もも(小間切れ)	5
人参	8
カットしめじ	5
白玉団子	30
ねぎ	5
冷凍こまつな	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	
さんま鰯粉付(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
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)	38
三温糖	2
こいくちしょうゆ	3.3
水	1.5
冷凍カットいんげん	6

Bコース
平成29年10月06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	
牛乳 (200ml) (200ml)	206
じゃが芋と生揚げのみそ汁	
かつおだしパック	2
じゃがいも	25
玉ねぎ	20
人参	5
生揚げ	10
ねぎ	10
カットわかめ	0.3
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
ソイ丼	
ベーコン(短冊切り)	8
豚ひき肉	15
人参	12
カレー粉	0.3
ゆで大豆(ドライパック)	15
国産大豆(クラッシュ)	10
Fカレールー	2.2
水	7.5
こいくちしょうゆ	5
本みりん	3
三温糖	3.2
にら	2
水菜のサラダ	
水菜	10
コーン	5
キャベツ	25
大根	15
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

明細献立表

Bコース
平成29年10月10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
春雨スープ	
人参	7
玉ねぎ	15
コーン	5
冷凍豆腐ダイスカット鉄分強化	15
中華スープの素・ヘルシーファ	1
食塩	1
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	0.5
カットはるさめ	5
冷凍こまつな	10
わかさぎフリッター②	
わかさぎフリッター	22
油	1.54
中華丼の具	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	12
おろししょうが	0.8
人参	6
玉ねぎ	16
干しいたけ スライス	0.4
たけのこ水煮缶 一斗缶	6
うずら卵水煮レトルト	20
キャベツ	30
中華スープの素・ヘルシーファ	0.6
こいくちしょうゆ	1.7
食塩	0.24
混合こしょう	0.01
イカ短冊 1.5cm×3cm	8
冷凍むきえび	8
でん粉(片栗粉)	1.6

Bコース
平成29年10月11日水曜日

料理名／食品名	分量
はちみつパン(乳)	
はちみつパン (40g)	50
はちみつパン (50g)	50
はちみつパン (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	35
ソテーオニオン	5
ねぎ	10
コーン	15
食塩	0.9
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	0.3
鶏肉のマスタード焼き	
鶏もも切り身(皮付)60g/70g	60
合成清酒(料理酒)	3
こいくちしょうゆ	2.6
オイスターソース	2.6
ごま油	0.6
マスタード(あらびき)	2.5
混合こしょう	0.02
パプリカサラダ	
キャベツ	40
冷凍ほうれん草	12
赤パプリカ(冷凍)	3
黄パプリカ(冷凍)	3
茹で塩	0.5
ブルーベリーゼリー	
ブルーベリーゼリー	50
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・リケ	5

Bコース
平成29年10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
里芋のごま味噌汁	
かつおだしパック	2
人参	10
さといもスライス(チルド)	30
生揚げ	12
ねぎ	10
カットわかめ	0.3
麦みそ・ヤマキ	13
いりごま(白)	1
ほっけの塩焼き	
塩ほっけ	40
切干大根の炒め煮	
炒め油(サラダ油)	0.3
人参	6
切干大根	4.5
冷凍あさり	5
合成清酒(料理酒)	0.5
冷凍カット油揚げ	7
むき枝豆 冷凍	5
三温糖	1.5
本みりん	0.5
こいくちしょうゆ	2.7
水	4.5

Bコース
平成29年10月13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	
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鉄分強化	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)	0.7
殺菌加工液卵	20
糸みつば	2
メンチカツ	
メンチカツ	50
油	3.5
ひじきサラダ	
ほしひじき	1.5
人参	3
キャベツ	25
きゅうり	12
茹で塩	0.5
バックソース5g	
バックソース(中濃)5g	5
野菜ドレッシング(クラス)	
野菜いっぱいドレッシング(和風)	5

Bコース
平成29年10月16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
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・ジャンプ	8.6
食塩	0.4
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	5.8
にら	5
アップルパンケーキ	
ホットケーキミックス	20
調理用牛乳	6
りんご ストレートジュース	6
りんご缶詰	5
殺菌加工液卵	2
紙カップ(丸型)	1
中華野菜炒め	
炒め油(サラダ油)	0.3
ベーコン(短冊切り)	7.5
人参	5
玉ねぎ	7.5
コーン	5
キャベツ	25
ピーマン	3
洗浄きくらげ	0.3
中華スープの素・ヘルシーファ	0.1
食塩	0.25
混合こしょう	0.01

明細献立表

Bコース
平成29年10月23日月曜日

[illegible]

明細献立表

Bコーズ
平成29年10月30日月曜日

[illegible]

Bコース
平成29年10月31日火曜日

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
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
里芋コロッケ	
さといもコロッケ	50
油	3.5
五目ごはんの具	
炒め油(サラダ油)	0.7
鶏もも(小間切れ)	10
合成清酒(料理酒)	1.5
人参	10
冷凍カット油揚げ	8
ゆで大豆(ドライパック)	10
干しいたけ スライス	1
三温糖	3
こいくちしょうゆ	5
冷凍グリーンピース	2
水	2