

Bコース
平成29年11月09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
沢煮椀	
かつおだしパック	2
豚もも(千切り)	10
千切りごぼう	10
人参	10
大根	10
干しいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶 一斗缶	10
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	1.5
食塩	1
系みつば	1
揚げ鶏のレモン風味	
鶏もも切り身(皮付)50g/60g	50
合成清酒(料理酒)	1
食塩	0.3
混合こしょう	0.03
でん粉(片栗粉)	8
油	4
三温糖	6
こいくちしょうゆ	5
レモン 果汁	1.1
でん粉(片栗粉)	0.2
水	4
たくあん和え	
人参	5
キャベツ	25
冷凍こまつな	10
きざみたくあん 1kg	10
こいくちしょうゆ1ℓ	1.5

Bコース
平成29年11月10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
水菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
生揚げ	20
カットえのき	10
水菜	18
米みそ・中沢	5
麦みそ・ヤマキ	5
五目厚焼き玉子	
五目厚焼きたまご	40
スタミナ焼肉	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	40
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.3
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	1.5
玉ねぎ	18
人参	10
三温糖	0.5
こいくちしょうゆ	1.8
オイスターソース	0.8
豆板醤	0.04
にら	7
たまねぎドレッシング(クラス)	
玉ねぎドレッシング(クラス)	5

Bコース
平成29年11月13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	
牛乳(200ml) (200ml)	206
おかめうどん	
かつおだしパック	2
鶏むね(小間切れ)	15
人参	10
カットエリンギ	6
干しいたけ スライス	0.6
蒸しかまぼこ	10
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	12
本みりん	1
食塩	0.2
でん粉(片栗粉)	1
こまつな	10
さつまいもの天ぷら	
さつまいもスライス 30g	30
薄力粉 1等	6.5
でん粉(片栗粉)	0.4
水	9.5
油	2.8
秩父こんにやくサラダ	
ほうれん草入りこんにやく	10
人参入りこんにやく	10
コーン	5
キャベツ	35
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(クラス)	5

Bコース
平成29年11月15日水曜日

料理名/食品名	分量
ツイストパン(乳)	
ツイストパン (40g)	50
ツイストパン (50g)	50
ツイストパン (60g)	50
牛乳	
牛乳(200ml) (200ml)	206
クリームシチュー	
炒め油(サラダ油)	0.3
鶏むね(小間切れ)	15
玉ねぎ	30
人参	10
じゃがいも	40
コンソメ・ヘルシーファーム	0.2
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	15
調理用牛乳	15
かぼちゃ挽肉フライ	
かぼちゃ挽肉フライ	40
油	2.8
コーンサラダ	
キャベツ	35
コーン	10
人参	7
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(クラス)	8
柑橘ドレッシング(クラス)	
かんきつドレッシング(クラス)	5

Bコース
平成29年11月16日木曜日

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
本庄つみっこ	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	15
人参	8
大根	10
ごぼう(洗い)	7
干しいたけ スライス	1
ねぎ	8
冷凍すいとん	35
こいくちしょうゆ	7
こまつな	8
本庄美人ねぎ入り鯖のみそ焼き	
さば切り身 40g	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	5
本庄きゅうりサラダ	
サラダこんにやく	10
冷凍ブロッコリー	20
きゅうり	30
茹で塩	0.5
柑橘ドレッシング(クラス)	
かんきつドレッシング(クラス)	5

明細献立表

Bコース
平成29年11月17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
中華コーンスープ	
鶏むね(小間切れ)	10
玉ねぎ	10
コーン	10
クリームコーン缶	20
中華スープの素・ヘルシーファ	1.3
食塩	0.8
こいくちしょうゆ	0.4
混合こしょう	0.04
チンゲンサイ	10
でん粉(片栗粉)	1.2
えびしゅうまい②	
えびしゅうまい	36
ピビンバ	
ごま油	0.5
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
もやし	33
三温糖	2.6
こいくちしょうゆ	4.8
本みりん	1
豆板醤	0.06
オイスターソース	0.7
冷凍ほうれん草	10
いりごま(白)	1
ぶどうゼリー	
グレープゼリー	50

Bコース
平成29年11月20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
広東麺	
ごま油	0.5
豚もも(小間切れ)	15
おろししょうが	0.5
合成清酒(料理酒)	1
人参	15
もやし	15
たけのこ水煮缶 一斗缶	10
洗浄きくらげ	0.5
醤油ラーメンスープ・シャン	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	10
でん粉(片栗粉)	1.8
大豆とポテトの揚げ煮	
フレンチフライポテト(冷凍)	40
油	4
冷凍ゆで大豆	20
炒め油(サラダ油)	1
三温糖	2
こいくちしょうゆ	3
本みりん	0.7
水	2
みかん	
みかん M 100g	100

Bコース
平成29年11月21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
上里おふくろ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
ねぎ	20
なめこ	12
冷凍豆腐ダイスカット	20
米みそ・中沢	10
カレー風味かつ	
鶏むね切り身(皮無) 40g/1	40
食塩	0.1
カレー粉	0.1
合成清酒(料理酒)	1
薄力粉 1等	6
水	10
パン粉	10
油	4.2
こいくちしょうゆ	6
三温糖	5
本みりん	0.2
カレー粉	0.15
顆粒和風だし・ヘルシーファーム	0.02
水	7
上里こまつなサラダ	
キャベツ	10
こまつな	20
コーン	10
ツナフレーク	10
茹で塩	0.5
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(クラス) 20	5

Bコース
平成29年11月22日水曜日

料理名／食品名	分量
バターロール(乳・卵)	
バターロールクレセント(4)	50
バターロールクレセント(5)	50
バターロールクレセント(6)	50
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト・愛知ヨー	150
野菜コンソメスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	15
人参	10
じゃがいも	20
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
チーズインハンバーグマトソース	
チーズインハンバーグ(60)	60
オリーブ油	0.5
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
パセリチップ	0.03
地場産花野菜サラダ	
地場産ブロッコリー(カット)	30
本庄産カリフラワー(カット)	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(クラス)	5

Bコース
平成29年11月24日金曜日

料理名／食品名	分量
酢飯	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
酢飯の素	11.4
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
呉汁	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	15
カットしめじ	10
さといもスライス(チルド)	20
はくさい	10
国産大豆(クラッシュ)	10
ねぎ	10
米みそ(白)	10
こいくちしょうゆ	1.5
ゼリーフライ	
ゼリーフライ	50
油	3.5
ウスターソース	2.5
中濃ソース	2.5
本みりん	2.5
水	1.85
かてめしの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも(小間切れ)	10
合成清酒(料理酒)	0.3
ごぼうさがき	15
人参	10
干しいたけ スライス	0.7
切りこんにゃく	10
冷凍カット油揚げ	10
焼ちくわ	5
三温糖	2
本みりん	1
こいくちしょうゆ	4.5
顆粒和風だし・ヘルシーファーム	0.3
りんご	
カットりんご	40

Bコース
平成29年11月27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	
牛乳(200ml)(200ml)	206
五目うどん	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	12
人参	10
干しいたけ スライス	0.5
沖あみなると	5.6
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	13.5
本みりん	0.5
食塩	0.25
冷凍ほうれん草	10
ちくわの磯辺揚げ	
焼ちくわ 1/4 25g	25
薄力粉 1等	6
でん粉(片栗粉)	0.4
あおのり	0.2
水	9.5
油	2.8
くきわかめのサラダ	
サラダこんにやく	3
コーン	7
キャベツ	25
くきわかめ	10
カットわかめ	0.3
茹で塩	0.5
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

Bコース
平成29年11月28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
ジョアマスカット	
ジョア マスカット	125
秋野菜カレー	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	28
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
ぶなしめじ	10
じゃがいも	20
さつまいも	20
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
こくまろカレーフレーク(プロブレ)	9
給食用カレーフレーク(日糧)	8
チーズオムレツ	
チーズオムレツ	40
フルーツカクテル	
フルーツミックス	50
ダイスゼリーりんご	15
こんにやくダイス(ワイン)	15

Bコース
平成29年11月29日水曜日

料理名／食品名	分量
メロンパン(乳・卵)	
スクールメロン(30g)	30
スクールメロン(30g)	30
スクールメロン(40g)	30
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
オニオンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	27
ソテーオニオン	5
コーン	10
マッシュルームスライス	5
食塩	0.85
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
コンソメ・ヘルシーファーム	1.3
冷凍こまつな	10
鶏肉のマスタード焼き	
鶏もも切り身(皮付)60g/70	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
ルオーテのトマト煮	
マカロニ(ルオーテ・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	0.2

Bコース
平成29年11月30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
豚汁	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	15
人参	10
ごぼう(洗い)	8
短冊こんにやく	8
大根	20
干しいたけ スライス	0.5
冷凍カット油揚げ	5
さといもスライス(チルド)	15
ねぎ	10
麦みそ・ヤマキ	5
米みそ・中沢	5
顆粒和風だし・ヘルシーファーム	0.8
鮭の竜田揚げ	
さけ切り身(下味付)	40
でん粉(片栗粉)	9
油	3.5
切干大根のサラダ	
切干大根	5
キャベツ	20
人参	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(クラス)	5
ひじきのり佃煮	
ひじきのり佃煮Fe(8g)	8