明細献立表

Ｂコース
平成30年02月01日木曜日

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
すまし汁	
かつおだしパック	2
人参	10
型抜きかまぼこ	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
カットわかめ	0.5
五目厚焼き玉子	
五目厚焼き玉子	40
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(洗い)	15
人参	10
干ししいたけ 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

Ｂコース
平成30年02月02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
みそけんちん汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
ごぼう(洗い)	6
大根	15
短冊こんにゃく	5
さといもスライス(チルド)	15
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
米みそ・中沢	9
こいくちしょうゆ	2
顆粒和風だし･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.7
いわしのかば焼き	
いわしの開き澱粉付き	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
切干大根のサラダ	
切干大根	5
キャベツ	16
人参	5
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
福豆	
福豆	5

Ｂコース
平成30年02月05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	0.6
豚もも(小間切れ)	12
おろししょうが	0.5
合成清酒(料理酒)	1
人参	15
たけのこ水煮缶　一斗缶	10
もやし	22
ねぎ	5
醤油ラーメンスープ･ｼｬﾝﾌ	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
冷凍こまつな	8
でん粉(片栗粉)	1.8
パオズ①②(1～3年1個・4～5年2個)	
パオズ	50
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
キャベツ	32
洗浄きくらげ	0.4
オイスターソース	0.2
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.2
食塩	0.2
混合こしょう	0.01
冷凍にら（4cm）	3
ヨーグルト	
ソフール元気ヨーグルト	70

Ｂコース
平成30年02月06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
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
短冊こんにゃく	8
大根	20
干ししいたけ 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
あじフライ	
あじフライ	40
油	2.8
ほうれん草と白菜のおひたし	
冷凍ほうれん草	20
はくさい	20
もやし	15
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

Ｂコース
平成30年02月07日水曜日

料理名／食品名	分量
ピタパン	
ホブサ(ピタパン)	60
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
メキシカンシチュー	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも(小間切れ)	15
人参	10
玉ねぎ	20
じゃがいも	40
ゆで大豆(ドライパック)	10
コーン	5
コンソメ･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.3
チリミックス	9
食塩	0.2
混合こしょう	0.01
調理用牛乳	7
たれ唐揚げ	
鶏もも切り身(皮付)50g/60	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
穀物酢	0.5
でん粉(片栗粉)	0.2
水	4
サンド野菜	
人参	5
千切りごぼう（サラダ用）	10
キャベツ	25
冷凍こまつな	10
きゅうり	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

明細献立表

Ｂコース
平成30年02月08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
わかめスープ	
人参	10
コーン	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1.3
カットわかめ	0.7
海鮮チヂミ	
海鮮チヂミ	40
穀物酢	1.2
こいくちしょうゆ	2
三温糖	0.6
ごま油	0.16
ビビンバごはんの具	
ごま油	0.45
豚ひき肉	30
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

Ｂコース
平成30年02月09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
小松菜と玉葱のみそ汁	
かつおだしパック	2
玉ねぎ	35
人参	5
冷凍カット油揚げ	10
こまつな	10
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
さわらの照り焼き	
さわら照り焼き	40
鶏肉と大根の煮物	
炒め油(サラダ油)	0.25
おろししょうが	0.7
鶏もも(小間切れ)	27
合成清酒(料理酒)	1
人参	5
大根	50
三温糖	2.3
こいくちしょうゆ	5
本みりん	2
水	3.5
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.2
カットオレンジ（はるか）	
はるか	40

Ｂコース
平成30年02月13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
豆腐となめこのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	8
ねぎ	10
なめこ	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
冷凍ほうれん草	8
米みそ・中沢	11
いかフリッター②	
いかフリッター	40
油	2.8
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	9
人参	15
三角こんにゃく	15
たけのこ水煮缶　一斗缶	7
干ししいたけ スライス	0.7
三温糖	2.5
本みりん	1
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.5
こいくちしょうゆ	4.8
さといも乱切り(チルド)	22
冷凍カットいんげん	5
水	5

Ｂコース
平成30年02月14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（40g）	50
バターロール（50g）	50
バターロール（60g）	50
飲むヨーグルト	
飲むヨーグルト・愛知ヨー	150
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	20
人参	10
キャベツ	25
マカロニ(ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ)	5.5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
食塩	0.9
混合こしょう	0.02
ウインナーのイタリアンソース②	
ウインナー	40
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	10
おろしにんにく	0.2
トマト缶詰 ダイス	10
トマトケチャップ	8
赤ワイン	0.5
三温糖	0.5
マスタード(あらびき)	1.2
花野菜サラダ	
冷凍ブロッコリー	30
冷凍カリフラワー	15
柑橘ドレッシング（クラス）	
かんきつドレッシング（クラ	5

Ｂコース
平成30年02月15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
わかめのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	8
玉ねぎ	10
冷凍カット油揚げ	10
さといもスライス(チルド)	20
カットわかめ	0.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
カレー風味かつ	
鶏むね切り身(皮無) 40g/	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	2.8
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
白菜とハムのサラダ	
はくさい	45
人参	5
きゅうり	5
ハム（短冊切り）	7
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(ｸﾗｽ) (	5

明細献立表

Ｂコース
平成30年02月16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
だまこ汁	
かつおだしパック	2
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも(小間切れ)	8
人参	7
ごぼう(洗い)	5
大根	7
冷凍カット油揚げ	5
こいくちしょうゆ	10
ねぎ	7
はくさい	10
だまこ餅	30
さばの塩焼き	
塩さば切り身	40
大豆の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
ほしひじき	1.3
人参	7
しらたき	13
干ししいたけ スライス	1
ゆで大豆(ドライパック)	15
三温糖	2.5
本みりん	1.8
こいくちしょうゆ	3.5
水	3

Ｂコース
平成30年02月19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
コーンみそラーメン	
ごま油	1
豚もも(小間切れ)	10
おろしにんにく	0.7
おろししょうが	0.7
人参	10
もやし	20
コーン	13
ねぎ	10
米みそ・中沢	13
味噌ラーメンスープの素	6
混合こしょう	0.03
冷凍にら（4cm）	5
春巻き	
春巻き	40
油	2.8
春雨サラダ	
カット緑豆はるさめ（サラダ	4
人参	7
キャベツ	20
冷凍ほうれん草	10
きゅうり	7
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30年02月20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
すき焼き風煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	35
合成清酒(料理酒)	0.4
人参	10
玉ねぎ	15
じゃがいも	22
干ししいたけ スライス	1
しらたき	25
冷凍絹厚揚げ（生揚げ）	30
はくさい	30
ねぎ	5
三温糖	2
本みりん	1
こいくちしょうゆ	10
顆粒和風だし･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.3
水	30
かぼちゃ挽肉フライ	
かぼちゃ挽肉フライ	40
油	2.8
たくあん和え	
人参	8
キャベツ	20
冷凍こまつな	12
きざみたくあん　1kg	10
こいくちしょうゆ1ﾘｯﾄﾙ	1.2

Ｂコース
平成30年02月21日水曜日

料理名／食品名	分量
子どもパン(乳)	
子どもパン　1個取り（40g	50
子どもパン　1個取り（50g	50
子どもパン　1個取り（60g	50
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
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
冷凍ほうれん草	10
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ	60
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	18
セロリー	1.5
デミグラスソース	10.6
三温糖	0.6
赤ワイン	0.7
トマトケチャップ	5.9
ウスターソース	3
水	5
スパゲティソテー	
スパゲッティ(ハーフ)	15
茹で塩	0.3
オリーブ油	0.5
ベーコン(短冊切り)	7
人参	5
玉ねぎ	5
カットしめじ	5
食塩	0.16
混合こしょう	0.01
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.33
こいくちしょうゆ	1.2
デコポン	
カットデコポン	40

Ｂコース
平成30年02月22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
白菜と肉団子のスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	8
玉ねぎ	15
はくさい	30
彩り団子	35
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧ	1
食塩	0.8
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1.2
白身魚のチリソース	
たら澱粉付き	40
油	3.2
トマトケチャップ	10
三温糖	2
こいくちしょうゆ	1
豆板醤	0.1
おろしにんにく	0.5
おろししょうが	0.5
合成清酒(料理酒)	1
でん粉(片栗粉)	0.25
水	4.5
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(ｸﾗｽ)（	5
のりふりかけ	
すこやかふりかけ（のり）	2

明細献立表

Ｂコース
平成30年02月23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
ポークカレー	
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	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)	8
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾟﾚﾝﾄ	9
チーズオムレツ	
チーズオムレツ	40
クルトンサラダ	
コーン	5
人参	5
キャベツ	40
茹で塩	0.5
クルトン	2
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
フルーツゼリー	
フルーツゼリー・ﾔﾖｲ（60g	60

Ｂコース
平成30年02月26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
信田うどん	
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)	10
人参	10
冷凍カット油揚げ	15
沖あみなると	8
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	12
食塩	0.25
本みりん	0.5
冷凍ほうれん草	10
野菜かき揚げ	
野菜かき揚げ	50
油	3
れんこんのきんぴら	
炒め油(サラダ油)	0.5
れんこん	20
人参	10
切りこんにゃく	8
さつま揚げ(卵白抜)	5
三温糖	1.8
本みりん	0.7
こいくちしょうゆ	3
いりごま(白)	0.5
とうがらし	0.01

Ｂコース
平成30年02月27日火曜日

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
ジョア　ストロベリー	
ジョア　ストロベリー	125
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
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	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)	0.9
殺菌加工液卵	20
糸みつば	2
鶏肉のカレー唐揚げ	
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
カレー粉	0.6
でん粉(片栗粉)	10
油	5
ごぼうサラダ	
千切りごぼう（サラダ用）	25
人参	6
きゅうり	8
茹で塩	0.5
ごまドレッシング(クラス)	
ごまドレッシング(ｸﾗｽ)（20	5

Ｂコース
平成30年02月28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)	10
玉ねぎ	30
人参	10
じゃがいも	40
冷凍あさり	15
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
サーモンのバジル焼き	
さけ切り身	30
白ワイン	2.5
こいくちしょうゆ	1
オリーブ油	1.5
バジル（乾燥）チップ	0.1
混合こしょう	0.02
マカロニサラダ	
キャベツ	30
マカロニ（ツイスト）	10
コーン	5
人参	5
茹で塩	1
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
チョコ大豆	
マーシャルビーンズ(ﾁｮｺ大豆	10