（料理使用量より）

明細献立表

Ｂコース
平成31年01月08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
すまし汁	
かつおだしパック	3
人参	10
スクール糸かまぼこ(ほぐし	5
カットえのき	7
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	
五目厚焼きたまご	40
ソイ丼の具	
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
カレールウ・日糧	2.2
水	7.5
こいくちしょうゆ	5
本みりん	3
三温糖	3.2
冷凍にら（5mm）	2

Ｂコース
平成31年01月09日水曜日

料理名／食品名	分量
コッペパン(乳)	
コッペパンｽﾗｲｽ(1個取)（4	50
コッペパンｽﾗｲｽ(1個取)（5	50
コッペパンｽﾗｲｽ(1個取)（6	50
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	20
人参	10
キャベツ(上里)	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
ウインナーのトマトソース②	
ウインナー（20g）	40
オリーブ油	0.2
玉ねぎ	12
おろしにんにく	0.2
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	0.5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.4
三温糖	0.25
チーズサラダ	
冷凍ブロッコリー	30
こまつな	12
きゅうり（本庄）	10
サイコロチーズ	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
フルーツキャロットゼリー	
ﾌﾙｰﾂｷｬﾛｯﾄｾﾞﾘｰ（50g）	50

Ｂコース
平成31年01月10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
白菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
はくさい(上里)	30
冷凍カット油揚げ	5
カットえのき	5
米みそ・中沢	5
麦みそ・ヤマキ	5
鯖の竜田揚げ	
さばの竜田揚げ	40
油	2.5
大根と鶏肉の煮物	
炒め油(サラダ油)	0.25
鶏もも(小間切れ)	30
合成清酒(料理酒)	1
おろししょうが	1
大根（上里）	50
三温糖	2.5
本みりん	2
こいくちしょうゆ	4.8
かつおだしパック	2
水	7

Ｂコース
平成31年01月11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
春雨スープ	
人参	7
玉ねぎ	20
コーン	5
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	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(スープ用)	3
冷凍にら（4cm）	5
えびしゅうまい②	
えびシューマイ（18g）	36
ビビンバごはんの具	
ごま油	0.45
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
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
冷凍ほうれん草	10
もやし	33
オイスターソース	0.7
いりごま(白)	1

Ｂコース
平成31年01月15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
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（上里）	20
干ししいたけ スライス	0.5
切りこんにゃく	5
さといもスライス(チルド)	20
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
ねぎ(本庄)	10
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	6.2
かつおだしパック	2
もうかのカレーフライ	
もうか下味付	40
薄力粉 1等	7.5
カレー粉	0.2
水	10
パン粉	10
油	7
大豆の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
ひじき	1.3
人参	7
しらたき	13
冷凍カット油揚げ	5
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
かつおだしパック	2

（料理使用量より）

明細献立表

Ｂコース
平成31年01月16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
コーンスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	20
人参	10
コーン	10
じゃがいも	30
クリームコーン	22
シチューの素	8
調理用牛乳	20
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
照り焼きハンバーグ	
ハンバーグ	60
こいくちしょうゆ	7
本みりん	4
三温糖	2
でん粉(片栗粉)	0.6
水	13
ゆでキャベツ	
キャベツ(上里)	30

Ｂコース
平成31年01月17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
おふくろ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
ねぎ(本庄)	25
なめこ	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
米みそ・中沢	10
鶏肉の唐揚げ	
鶏もも切り身(皮付)(50g)	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	3.85
ブロッコリーサラダ	
人参	5
本庄産ブロッコリー(カット	40
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31年01月18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
キムチ入り豚汁	
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
大根(上里)	20
じゃがいも	20
はくさい キムチ	10
ねぎ(本庄)	10
麦みそ・ヤマキ	5
米みそ・中沢	5
かつおだしパック	0.8
あじの一夜干し	
あじ一夜干し	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
三温糖	1.5
本みりん	0.5
こいくちしょうゆ	2.7
かつおだしパック	2
水	4.5
カットゆめオレンジ	
カットゆめオレンジ	40

Ｂコース
平成31年01月21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
タンメン	
ごま油	0.5
豚もも(小間切れ)	10
おろしにんにく	0.4
おろししょうが	0.4
人参	10
もやし	20
玉ねぎ	10
キャベツ(上里)	15
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.5
食塩	1.8
混合こしょう	0.02
とうがらし	0.01
こいくちしょうゆ	2
カットわかめ	0.2
冷凍にら(4cm)	5
揚げぎょうざ②	
餃子　(18g)	36
油	2.5
本庄ねぎのナムル	
ねぎ(本庄)	15
もやし	15
人参	2
こまつな	15
ハム(短冊切り)	7
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

Ｂコース
平成31年01月22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
わかめのみそ汁	
かつおだしパック	2
カットえのき	13
人参	7
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	15
カットわかめ	0.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
鶏肉の照り焼き	
鶏もも切り身(皮付)(60g)	60
おろししょうが	0.3
こいくちしょうゆ	6
本みりん	1
合成清酒(料理酒)	1
生揚げの五目煮	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	6.5
合成清酒(料理酒)	0.8
人参	8
たけのこ水煮缶　一斗缶	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(上里)	25
三温糖	1.9
こいくちしょうゆ	4.9
かつおだしパック	2
でん粉(片栗粉)	1.2
水	4

明細献立表

Ｂコース
平成31年01月23日水曜日

料理名／食品名	分量
黒パン(乳)	
黒パン(1個取)（40g）	50
黒パン(1個取)（50g）	50
黒パン(1個取)（60g）	50
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
白菜のクリームスープ	
ベーコン(短冊切り)	7
玉ねぎ	25
人参	13
はくさい(上里)	30
ほたて貝柱フレーク	7
冷凍あさり	10
白ワイン	2
食塩	0.6
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
混合こしょう	0.02
調理用牛乳	20
シチューの素	10
白身魚のフライ	
白身魚フライ	50
油	3.5
コールスローサラダ	
コーン	10
人参	8
キャベツ(上里)	35
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
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

Ｂコース
平成31年01月24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
中華スープ	
ベーコン(短冊切り)	7
人参	10
コーン	10
ねぎ(本庄)	10
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1.7
食塩	0.45
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	0.4
混合こしょう	0.01
チンゲンサイ	10
にらまんじゅう①②	
にらまんじゅう（25g）	25
プルコギ	
ごま油	0.5
おろしにんにく	0.1
豚もも(小間切れ)	20
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	2
人参	10
玉ねぎ	20
もやし	10
キャベツ(上里)	25
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.2
三温糖	3
こいくちしょうゆ	1
コチュジャン	2.5
豆板醤	0.03
ごま油	0.5
すりごま(白)	0.5
冷凍にら（4cm）	8
ヨーグルト	
ﾖｰｸﾞﾙﾄ・ｺｱｺｱﾌﾟﾗｽ（50g）	50

1～3年生　1個
4～6年生　2個

Ｂコース
平成31年01月25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
飲むヨーグルト	
飲むﾖｰｸﾞﾙﾄ（150ml）	150
呉汁	
かつおだしパック	2
人参	10
大根（上里）	15
カットしめじ	10
さといもスライス(チルド)	20
はくさい(上里)	10
国産大豆（クラッシュ）	10
ねぎ(本庄)	10
麦みそ・ヤマキ	11
こいくちしょうゆ	1.5
深谷ねぎメンチカツ	
深谷ねぎメンチカツ	40
油	2.7
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
かつおだしパック	2
水	4

Ｂコース
平成31年01月28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
肉うどん	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
おろししょうが	0.5
人参	8
沖あみなると	5
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
かつおだしパック	0.5
ねぎ(本庄)	10
れんこん入りかき揚げ	
れんこん入りかき揚げ	50
油	3.5
上里白菜とハムのサラダ	
はくさい(上里)	45
人参	5
きゅうり(本庄)	7
ハム（短冊切り）	8
たまねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(クラス)	
玉ねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(ｸﾗｽ) (	5

Ｂコース
平成31年01月29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
本庄つみっこ	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	8
人参	10
大根（上里）	10
ごぼう(洗い)	10
干ししいたけ スライス	1
ねぎ(本庄)	12
冷凍すいとん	35
こいくちしょうゆ	7
ぶりのねぎみそ焼き	
ぶり切り身	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(本庄)	3
青菜の煮浸し	
キャベツ(上里)	30
こまつな	15
人参	5
冷凍カット油揚げ	7
かつおだしパック	0.43
本みりん	1.4
こいくちしょうゆ	2.1
水	10

明細献立表

Ｂコース
平成３１年０１月３０日水曜日

料理名／食品名	分量
バターロールｸﾚｾﾝﾄ(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
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
彩り団子のスープ	
人参	10
玉ねぎ	20
キャベツ(上里)	20
彩り団子	25
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
食塩	0.8
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1.2
こまつな	20
チキンのチーズ焼き	
鶏むね切り身(皮無)（40g	40
食塩	0.25
こいくちしょうゆ	0.7
混合こしょう	0.04
オリーブ油	2
おろしにんにく	0.03
とろけるチーズ	8
パン粉	1.5
紙カップ（丸型）	1
配缶時使用シート	1
花野菜サラダ	
本庄産ブロッコリー(カット	30
本庄産カリフラワー(カット	15
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３１年０１月３１日木曜日

料理名／食品名	分量
麦ごはん	
精白米（70g）	72
精白米（80g）	72
精白米（90g）	72
精白米(強化米)	0.25
大麦　麦ご飯用	8
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
地元の恵みカレー	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも(小間切れ)	25
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
玉ねぎ	15
ねぎ(本庄)	15
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
カレールウ・日糧	6
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝﾄ	11
こまつな	10
かりかり大豆	
国産炒り大豆	10
揚げちりめん	3
三温糖	2.7
こいくちしょうゆ	1.2
合成清酒(料理酒)	0.3
炒め油(サラダ油)	0.5
ごぼうサラダ	
千切りごぼう（サラダ用）	25
人参	6
きゅうり（本庄）	8
ごまドレッシング（クラス）	
ごまドレッシング(ｸﾗｽ)（20	5