明細献立表

Ｂコース
令和元年 6月 3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)	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	10
醤油ラーメンスープ・ｼｬﾝﾂ	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
チンゲンサイ	7
でん粉(片栗粉)	1.5
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
切干大根のサラダ	
切干大根	4
キャベツ	20
人参	7
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
令和元年 6月 4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
あさりと豆腐のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
冷凍あさり	15
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
ねぎ	15
カットわかめ	0.6
米みそ	5.5
麦みそ	5.5
鶏肉の唐揚げ	
鶏もも切り身(皮付)	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
青菜とじゃこの炒め物	
ごま油	0.5
ちりめんじゃこ	3
コーン	5
キャベツ	10
冷凍こまつな	20
本みりん	1
こいくちしょうゆ	1.5

Ｂコース
令和元年 6月 5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
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
ハンバーグトマトソース	
ハンバーグ	60
オリーブ油	0.25
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
粉ふきいも	
じゃがいも	60
茹で塩	0.55
あおのり	0.02
混合こしょう	0.01

Ｂコース
令和元年 6月 6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
けんちん汁(みそ味)	
炒め油(サラダ油)	0.5
かつおだしパック	0.5
人参	5
ごぼう(洗い)	6
大根	20
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
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
米みそ	8
こいくちしょうゆ	2
鯖の竜田揚げ	
さば竜田	40
油	2.5
パプリカサラダ	
キャベツ	30
きゅうり	10
赤パプリカ（冷凍）	4
黄パプリカ（冷凍）	4
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(クラス) 2	5

Ｂコース
令和元年 6月 7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
中華スープ	
ベーコン(短冊切り)	7
人参	10
コーン	10
玉ねぎ	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	25
生揚げのチリソース	
炒め油(サラダ油)	0.4
おろししょうが	0.3
おろしにんにく	0.3
人参	10
カットしめじ	10
豆板醤	0.13
トマトケチャップ	6.5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.42
食塩	0.08
こいくちしょうゆ	1.3
三温糖	1
生揚げ	42
ねぎ	10
ごま油	0.1
でん粉(片栗粉)	0.4
水	3.5

1～3年1個
4～6年2個

明細献立表

Ｂコース
令和元年 6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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
本庄なすのつけ汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
かつおだしパック	0.7
豚もも(小間切れ)	12
なす	12
人参	5
カットまいたけ	5
冷凍カット油揚げ	5
とうがらし	0.01
こいくちしょうゆ	14
本みりん	0.5
いりごま(白)	0.7
冷凍ほうれん草	7
みそポテト②	
乱切りじゃがいも	40
薄力粉 1等	7.8
でん粉(片栗粉)	0.4
食塩	0.08
水	9.7
油	2.4
麦みそ	4
本みりん	3
三温糖	4.8
でん粉(片栗粉)	0.4
水	7
上里水菜のサラダ	
水菜	10
人参	5
もやし	35
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
令和元年 6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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
キャベツのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
カットえのき	5
冷凍カット油揚げ	5
カットわかめ	0.5
キャベツ	25
麦みそ	5.5
米みそ	5.5
ほっけの塩焼き	
塩ほっけ	40
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
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
令和元年 6月12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
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
イタリアンスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	25
人参	10
コーン	10
トマト缶詰 ダイス	27
トマトケチャップ	3
コンソメ･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
食塩	0.55
三温糖	0.1
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	10
チーズオムレツ	
チーズオムレツ	40
アスパラガスのサラダ	
むき枝豆　冷凍	7
ゆで大豆(ドライパック)	5
人参	5
キャベツ	20
アスパラガス	10
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

Ｂコース
令和元年 6月13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
なめこ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
ねぎ	10
なめこ	15
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
米みそ	10
冷凍ほうれん草	10
深谷ねぎメンチカツ	
深谷ねぎメンチカツ 40g	40
油	2.7
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
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
令和元年 6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	
牛乳（200ml）（200ml）	206
五目スープ	
ベーコン(短冊切り)	10
人参	10
干ししいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶	15
カットえのき	8
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧ	1
食塩	0.7
こいくちしょうゆ	2
チンゲンサイ	12
チヂミ(タレ付)	
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
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	25
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.2
三温糖	1.5
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
にら	8

明細献立表

Ｂコース
令和元年 6月17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
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	13
にら	7
いりごま(白)	1
とうがらし	0.01
春巻き	
春巻き	40
油	2.8
海藻サラダ	
サラダこんにゃく	10
人参	5
キャベツ	30
給食用海藻ミックス	0.5
カットわかめ	0.3
中華ドレッシング（ｸﾗｽ）	
中華ドレッシング(クラス)	5

Ｂコース
令和元年 6月18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
上里水菜のすまし汁	
かつおだしパック	2
人参	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
こいくちしょうゆ	2
食塩	0.85
水菜	15
カットわかめ	0.5
ゼリーフライ	
ゼリーフライ 50g	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(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
カット河内晩柑	
カット河内晩柑（40g）	40

Ｂコース
令和元年 6月19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
彩り団子のスープ	
人参	10
玉ねぎ	20
キャベツ	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
冷凍こまつな	20
鶏肉のトマトソース	
鶏もも切り身(皮付)	50
食塩	0.1
混合こしょう	0.03
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	10
おろしにんにく	0.3
トマト缶詰 ダイス	10
トマトケチャップ	5
赤ワイン	0.5
三温糖	0.5
パセリチップ	0.03
ほうれん草ソテー	
オリーブ油	0.5
ベーコン(短冊切り)	5
人参	5
カットしめじ	10
冷凍ほうれん草	20
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.2
食塩	0.1
混合こしょう	0.01

Ｂコース
令和元年 6月20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
ハヤシライス	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
赤ワイン	1
玉ねぎ	25
人参	10
じゃがいも	40
冷凍グリンピース	2
ウスターソース	2
混合こしょう	0.02
ハヤシルウ(日糧)	5
ハヤシフレーク（ハウス）	14.3
エビカツ	
エビカツ	40
油	2.8
本庄きゅうりサラダ	
サラダこんにゃく	10
冷凍ブロッコリー	20
きゅうり	30
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

Ｂコース
令和元年 6月21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
本庄なすのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
生揚げ	15
なす	15
冷凍こまつな	10
麦みそ	5.5
米みそ	5.5
あじの一夜干し	
あじ一夜干し	40
じゃが芋のカレー煮	
炒め油(サラダ油)	0.3
豚もも(小間切れ)	12
合成清酒(料理酒)	0.3
人参	10
玉ねぎ	15
切りこんにゃく	15
じゃがいも	35
水	12
三温糖	1.2
本みりん	0.6
こいくちしょうゆ	3.5
カレー粉	0.25
冷凍グリンピース	1

明細献立表

Ｂコース
令和元年 6月24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	
かつおだしパック	0.2
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	5
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
ねぎ	7
かみかみかき揚げ	
カミカミかき揚げ	50
油	3.5
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
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
アセロラゼリー	
アセロラゼリーFe	50

Ｂコース
令和元年 6月25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	20
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
にら	5
コーンしゅうまい②	
コーンしゅうまい	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
令和元年 6月26日水曜日

料理名／食品名	分量
フラワーロール	
フラワーロール（40g）	50
フラワーロール（50g）	50
フラワーロール（60g）	50
牛乳	
牛乳（200ml）（200ml）	206
グリーンソイポタージュ	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏むね(小間切れ)	15
玉ねぎ	20
人参	10
冷凍えだまめペースト	10
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
食塩	0.2
混合こしょう	0.03
シチューの素	10
調理用牛乳	20
むき枝豆　冷凍	7
白身魚フライ	
白身魚フライ	50
油	3.5
小松菜サラダ	
人参	10
キャベツ	20
こまつな	20
柑橘ドレッシング(クラス)	
かんきつドレッシング（クラ	5
パックソース5g	
パックソース(中濃)5g	5

Ｂコース
令和元年 6月27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
もずくスープ	
人参	7
たけのこ水煮缶	10
コーン	7
カットえのき	5
もずく(冷凍)	13
こいくちしょうゆ	2
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	1
冷凍こまつな	12
たこナゲット②	
たこナゲット	40
油	2.8
マーボー豆腐	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚ひき肉	10
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
人参	7
たけのこ水煮缶	5
干ししいたけ スライス	0.5
にら	2
ねぎ	5
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧ	0.4
三温糖	0.7
こいくちしょうゆ	1.9
米みそ	2.5
豆板醤	0.2
水	16
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	40
でん粉(片栗粉)	0.6
ごま油	0.2

Ｂコース
令和元年 6月28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	20
じゃがいも	20
はくさい キムチ	12
ねぎ	10
本みりん	1
こいくちしょうゆ	0.6
麦みそ	5
米みそ	5
かつおだしパック	0.8
鶏肉のごま風味焼き	
鶏もも切り身(皮付)	50
いりごま(白)	2
合成清酒(料理酒)	3
本みりん	2.5
こいくちしょうゆ	3.5
おろしにんにく	0.3
混合こしょう	0.02
おひたし	
冷凍ほうれん草	15
キャベツ	30
人参	5
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5