Bコース 令和元年11月 1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 (70g) 精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
有日本(五七木)	0.20
牛乳	
牛乳(200ml) (200ml)	206
1 18 (200111)	
中華スープ	
ベーコン(短冊切り)	7
人参	10
コーン	10
ーコーン ねぎ	10
<u>146</u> 中華スープの素・ヘルシーファ	1.7
<u> </u>	0.45
合成清酒(料理酒)	1
ロ队月沿(科理沿)	
こいくちしょうゆ 混合こしょう	0.4
混合こしよう	0.01
チンゲンサイ	10
ナギュスパナブの	
ネギみそパオズ②	00
彩の国ねぎみそ包子	60
多吊豆腐	0.0
炒め油(サラダ油)	0.6
豚もも(小間切れ) おろしにんにく	15
おろしにんにく	0.7
おろししょうが	0.7
人参	6
干ししいたけスライス	0.1
たけのこ水煮缶	10
ねぎ	10
生揚げ	40
豆板醬	0.2
甜麺醬	3.5
こいくちしょうゆ	2.8
オイスターソース	1
三温糖	0.4
ピーマン	7
でん粉(片栗粉)	0.7
	0.3
ごま油	0.0

Bコース 令和元年11月 5日火曜日

料理名/食品名ごはん(精白米)	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g) 精白米 (80g)	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
大根と豆腐のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
大根	30
冷凍豆腐ダイスカット	15
ねぎ	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
冷凍ほうれん草	10
4+ 0 47 th lat a	
鮭の紅葉焼き	
さけの紅葉漬け	40
 すき昆布の炒め煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
ベーコン(短冊切り)	6.5
八一コン(短冊切り)	6.5
干ししいたけ スライス	0.8
↑ 0.00 / 5.17 スプイス     冷凍カット油揚げ	5
二油样	1.7
ニルグ こいくちしょうゆ	3.1
本みりん	1.3
すき昆布	1.3
水	2.5

Bコース 令和元年11月 6日水曜日

料理名/食品名	分量
コッペパン縦スライス(乳)	
コッペパン縦スライス (40g	50
コッペパン縦スライス(50g	50
コッペパン縦スライス(60g	50
コッペパン縦スライス (60g	50
4 可	
牛乳 (200 ) (200 )	
牛乳(200ml)(200ml)	206
クラムチャウダー	
クラムチャウダー 炒め油(サラダ油)	0.3
が カングラの知り	
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
白ワイン	2
白ワイン コンソメ・ヘルシーファーム 会権	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
<b>孙华用十孔</b>	10
ウインナーイタリアンソース	2)
ウインナー(20g)	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
秩父こんにゃくサラダ	
ほうれん草入りこんにゃく	10
ほうれん草入りこんにゃく 人参入りこんにゃく	10
コーン	5
キャベツ	35
11.7	- 55
 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11月 7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 (70g) 精白米 (80g) 精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
, ,	
旭っ子みそ汁	
大根	15
人参	7
冷凍豆腐ダイスカット	20
なめこ	10
ねぎ	10
かつおだしパック	2
かつおだしパック 米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
<b>変がと ( ヾ- )</b>	0.0
からあげ	
鶏もも切り身(皮付)	50
おろしょうが	1
おろししょうが こいくちしょうゆ 合成清酒(料理酒) でん粉(片栗粉)	3
今成海流(料理流)	2
でも、粉(片色粉)	10
油	3.85
	3.60
にっこりサラダ	
地場産ブロッコリー(カット)	25
本庄産カリフラワー(カット)	
本圧性カリノブワー(カット	15
人参	5
きゅうり	8
毎月じしゅこうが/カニスト	
和風ドレッシング(クラス) 和風ドレッシング(クラス) 2	-
和風トレツンング(クラス) 2	5
	•

Bコース 令和元年11月 8日金曜日

似田女 / ◆日女	\ \ F
料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g) 精白米 (80g) 精白米 (90g)	80
精白米(80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
相口不(強化不)	0.20
十孔	000
牛乳(200ml)(200ml)	206
つみっこ	
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)	15
人参	10
<u>大学</u> 大根	10
<u> 入恨</u> ごぼう(洗い)	
こぼり流い	7
ねぎ	10
冷凍すいとん	35
こいくちしょうゆ 冷凍こまつな	7
冷凍こまつな	5
さわらの西京焼き	
さわらの西京焼き	40
と行うの西水流と	70
ナラの蝶老	
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
ゆで大豆(ドライパック) 三温糖	2.5
<u>ー価値</u> 本みりん	1.8
こいくちしょうゆ	3.5
水	3
	ļ
	Ì
	1
	1
	I

Bコース 令和元年11月11日月曜日

料理名/食品名	分量	
中華麺		ت
中華麺 (70g)	80	
中華麺 (80g)	80	
中華麺 (90g)	80	
牛乳		
牛乳(200ml)(200ml)	206	4
1 18 (2001111)		
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	-1
おろししょうが	0.1	
おろしにんにく	0.1	
		<u> </u>
人参	10	<u> </u>
もやし	10	_
ねぎ	15	<u> </u>
中華スープの素・ヘルシーファ	0.5	
醤油ラーメンスープ・シャンプ	8.6	
食塩	0.4	
混合こしょう	0.01	
こいくちしょうゆ	5.8	
冷凍にら	5	
揚げぎょうざ②		
ぎょうざ(18g)	36	
· 油	2.5	
·F		7
ほうれん草のナムル		_
人参	5	
キャベツ	25	5
ほうれん草	20	_
は分が手	20	-
ナルルビレッジャッグ(カニフ)		
ナムルドレッシング(クラス) ナムルドレッシング(クラス)	_	-
) ムルトレッシング(クラム)	5	<u> </u>
		<u> </u>
		<u> </u>
		· L

Bコース 令和元年11月12日火曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g) 精白米 (80g)	80
特白头 (80g)	80
特白水 (00g)	80
精白米 (90g) 精白米(強化米)	
相口不(短儿不)	0.25
4.50	
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
小江戸カレー	
<u>炒め油(サラダ油)</u> 豚もも(小間切れ)	0.8
豚もも(小間切れ)	25
赤ワイン おろししょうが	0.5
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
玉ねぎ	25
人参	10
さつまいも	35
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)	6
こくまろカレーフレークプロブレン	11
ー こくようが	10
/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	10
プレーンオムレツ	
プレーンオムレツ	40
フレーフォムレフ	40
<u>ごぼうサラダ</u> 千切りごぼう(サラダ用)	
	30
	8
きゅうり	10
ごまドレッシング(クラス) ごまドレッシング(クラス)(20	
こまドレッシング(クラス)(20	5

Bコース 令和元年11月13日水曜日

WH2 / \$ 0.2	
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
1 15 (2001111) (2001111)	
野菜コンソメスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	15
人参	10
じゃがいも	25
キャベツ	20
コンソメ・ヘルシーファーム	
コンファ・ベルシーファーム	1.3
食塩	0.7
混合こしょう	0.02
冷凍ほうれん草	5
NIE I	
チキンのチーズ焼き	
鶏むね切り身(皮無)	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
レスけスチーズ	8
パン粉	1.5
紙カップ(丸型)	1.0
配缶時使用シート	1
乱山時使用ノード	+
ペンネアラビアータ	+
マカロニ(ペンネ)	10
立て塩	
オリーブ油	0.6
カリーノ油	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
コンソメ・ヘルシーファーム 豆板醤	0.03
パセリチップ	0.02
	0.02
みかんゼリー	-
国産みかんゼリー	40
国座のかんとり	40

Bコース 令和元年11月15日金曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g) 精白米 (80g)	80
精白米 (80g)	80
特白头 (90g)	80
精白米 (90g) 精白米(強化米)	0.25
何日本(選出本)	0.23
牛乳	
	000
牛乳(200ml)(200ml)	206
スタミナ汁	
かつおだしパック 炒め油(サラダ油)	2
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ) じゃがいも	10
じゃがいも	25
玉ねぎ	15
人参	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
ねぎ	10
冷凍こまつな	10
麦みそ・ヤマキ	6
<del>メ</del> みそ・中沢	6
おろしにんにく	
おりにんだって	0.5
調製豆乳	10
ビックナンフスグレエナン・カッ	
ビックなみそダレチキンカツ	
鶏むね切り身(皮無)	50
<u>鶏むね切り身(皮無)</u> 薄力粉 1等	50 6
鶏むね切り身(皮無) 薄カ粉 1等 混合こしょう	50 6 0.04
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水	50 6 0.04 10
鶏むね切り身(皮無) 薄カ粉 1等 混合こしょう 水 パン粉	50 6 0.04
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油	50 6 0.04 10
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢	50 6 0.04 10
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢	50 6 0.04 10 10 6
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢	50 6 0.04 10 10 6
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三 2 19 19	50 6 0.04 10 10 6 5
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいぐちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん	50 6 0.04 10 10 6 5 1.1
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいぐちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温器 本みりん 合成清酒(料理酒)	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3 0.2
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水	50 6 0.04 10 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水	50 6 0.04 10 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15 7
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15 7
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場度カリフラワー(カット 本庄産カリフラワー(カット	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15 7
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場産ブリリフラワー(カット 赤パブリカ(冷凍)	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15 7
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場産ブリリフラワー(カット 赤パブリカ(冷凍)	500 660.044 100 665 51.11 333 0.22 0.15 77 255 20 22
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場度カリフラワー(カット 本庄産カリフラワー(カット	50 6 0.04 10 6 5 1.1 3 0.2 0.15 7
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場産ブロッコリー(カット 本パプリカ(冷凍) サラダこんにゃく	500 660.044 100 665 51.11 333 0.22 0.15 77 255 20 22
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場底をカリフラワー(カット 赤パブリカ(冷凍) サラダこんにゃく 柑橘ドレッシング(クラス)	500 6 0.04 10 10 6 5 5 5 1.1 3 3 0.2 0.15 7 7 255 20 2 2 10
鶏むね切り身(皮無) 薄力粉 1等 混合こしょう 水 パン粉 油 米みそ・中沢 こいくちしょうゆ ウスターソース 三温糖 本みりん 合成清酒(料理酒) 水 レインボーサラダ 地場産ブロッコリー(カット 本パプリカ(冷凍) サラダこんにゃく	500 660.044 100 665 51.11 333 0.22 0.15 77 255 20 22

Bコース 令和元年11月18日月曜日

料理名/食品名	分量
<b>地粉うどん</b>	
地粉うどん (70g) 地粉うどん (80g)	80
地 炒 う ビ / (90~)	80
型(方つこん (80g)	_
地粉うどん (90g)	80
上 牛乳	-
	000
牛乳(200ml)(200ml)	206
キっわこじ /	-
きつねうどん かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	10
人参	10
冷凍カット油揚げ	15
カットまいたけ	
<u> カットまいたけ</u>	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
ゼリーフライ 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
- 八	1.00
小松菜ともやしのお浸し	
こまつな	25
1 1 42	7
<u>人参</u> もやし	20
#7°C	20
ボトルしょうゆ	1
ボトルしょうゆ	2.5
<b>ルトルしょ パタ</b>	2.5
	1
	+-
	1
	1
	1
	1
	1
	+
	1

## 明細献立表

Bコース 令和元年11月19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 小松菜のみそ汁 かつおだしパック 2 人参 10
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 小松菜のみそ汁 かつおだしパック 2
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 小松菜のみそ汁 かつおだしパック 2
牛乳   牛乳(200ml)(200ml)   200ml   小松菜のみそ汁   かつおだしパック   22
牛乳   牛乳(200ml)(200ml)   200ml   小松菜のみそ汁   かつおだしパック   22
牛乳   牛乳(200ml)(200ml)   200ml   小松菜のみそ汁   かつおだしパック   22
牛乳(200ml)(200ml) 206   小松菜のみそ汁 かつおだしパック
小松菜のみそ汁 かつおだしパック 2
小松菜のみそ汁 かつおだしパック 2
かつおだしパック 2
かつおだしパック 2
大根 20
カットえのき 10 こまつな 10
こまつな 10
│ 米みそ・中沢 │ 5.5
麦みそ・ヤマキ 5.5
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) 5
豚ひき肉   12
レバーそぼろいル 3
人参 12
カレ一粉 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
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
合成清酒(料理酒) 3
三温糖   3.2
冷凍にら 2

Bコース 令和元年11月20日水曜日

料理名/食品名	分量
黒パン(乳)	
黒パン(1個取) (40g) 黒パン(1個取) (50g)	50
黒パン(1個取) (50g)	50
黒パン(1個取) (60g)	50
飲むヨーグルト	
飲むヨーゲルト/アシト゛ミルクPLUS(	150
ミネストローネ	
ベーコン(短冊切り)	10
セロリー	0.5
ローレル(粉末)	0.01
おろしにんにく	0.3
玉ねぎ	20
人参	10
じゃがいも	20
キャベツ	20
トマトピューレー	4
トマト缶詰 ダイス	14
トマトケチャップ	3
三温糖	0.3
食塩	0.5
コンソメ・ヘルシーファーム	1
混合こしょう	0.02
マカロニ(シェル)	3
70%	
コロッケ 野菜コロッケ	50
<u> </u>	3.5
一四	ა.ე
キャベツと人参のサラダ	
キャベツ	35
<del>イヤベノ</del> 人参	8
シーチキンオイル無添加チャンク	10
ンプランカール無機がリヤング	10
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(クラン	5
12772127777	

Bコース 令和元年11月21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) 精白米 (90g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
彩の恵み汁	
かつおだしパック	2
人参	8
さつまいも	15
さといもスライス(チルド)	10
/+/さい	15
冷凍こまつな 冷凍豆腐ダイスカット 米みそ・中沢	10
冷凍豆腐タイスカット	15
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
ねぎ	8
鮭のレモン風味焼き	
さけ切り身(1%塩分)	40
本みりん	8.0
本みりん こいくちしょうゆ	3.5
レモン果汁	3.2
ほうれん草とひじきのサラタ	ŭ.
人参	5
ひじき	0.7
ほうれん草	15
キャベツ	20
和風ドレッシング(クラス)	
和風ドレッシング(クラス) 和風ドレッシング(クラス) 2	5
ふりかけ(野菜)	
野菜ふりかけ	2.5

Bコース 令和元年11月22日金曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	刀里
<u>にはか(相日本)</u>   <u>集力坐 /70~)</u>	80
精白米 (70g) 精白米 (80g) 精白米 (90g)	80
相口木 (80g) 	80
精白米(強化米)	0.25
村日本(独化木)	0.23
牛乳	
十 <u>乳</u> 牛乳(200ml)(200ml)	000
十字L(200ml)(200ml)	206
わかめスープ	
鶏むね(小間切れ)	10
	10 10
人参 ねぎ	10
	10
中華スーノの素・ヘルソーノが 食塩 混合こしょう 合成清酒(料理酒) こいくちしょうゆ カットわかめ	0.5
艮塩   によ	0.02
一比ロビしより	1
ロル月泊(朴珪泊)	2
カットわかめ	0.5
いりごま(白)	0.0
いりこよ(日)	- '
えびしゅうまい②	
えびしゅうまい(18g)	36
えいこは Jよい(10g)	30
豚キムチ	
ごま油	0.6
豚キ、キ、(小間切れ)	20
おろしょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
おろししょうが おろしにんにく 合成清酒(料理酒) 玉ねぎ	1
まねぎ	20
はくさい	25
はくさい キムチ	15
二温糖	1
こいくちしょうゆ	0.6
冷凍にら	5
冷凍にら いりごま(白)	0.4
· / = 0*\H/	Ţ. I

Bコース 令和元年11月25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
阪71、き肉	20
おろししょうが	0.7
おろししょうが おろしにんにく 混合こしょう 人参	0.7
混合こしょう	0.02
人参	10
もやし	20
コーン	10
ねぎ	10
味噌ラーメンスープの素	6
米みそ・中沢	13
冷凍にら	7
冷凍にら いりごま(白) とうがらし	1
とうがらし	0.01
<u> </u>	0.01
春巻き	
春巻き	40
<u></u> 油	2.8
7Щ	2.0
小松菜サラダ	
こまつか	25
こまつな キャベツ	20
 人参	10
ハシ	10
山華ドレッシンノグ( <i>h</i> =7)	
中華ドレッシング(クラス) 中華ドレッシング(クラス)	5
〒半11レフノンフ(ブラス)	3

## Bコース 令和元年11月26日火曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (70g) 精白米 (80g) 精白米 (90g)	80
精白米 (80g)	80
特白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
相口不(短化不)	0.23
4 前	
牛乳 (200 以 (200 以	
牛乳(200ml)(200ml)	206
本庄ちゃんこ鍋	
華味鶏つくねN	35
人参	5
大根	20
はくさい	20
冷凍カット油揚げ	10
ねぎ	10
	10
冷凍ほうれん草	
こいくちしょうゆ	6.4
食塩	0.5
中華スープの素・ヘルシーファ	1
本庄美人ネギの鯖みそ焼き	+
さば切り身	40
おろししょうが こいくちしょうゆ	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	3
14근	3
L.III+1700	
上州きんぴら	
炒め油(サラダ油)	0.5
千切りごぼう	23
人参	10
切りこんにゃく	7
1 三温糖	1.8
│ 本みりん	0.7
こいくちしょうゆ	3
冷凍カットいんげん	3
冷凍カットいんげん いりごま(白)	0.5
とうがら!	0.01
とうがらし ごま油	0.01

Bコース 令和元年11月27日水曜日

料理名/食品名	分量
子どもパンスライス(乳)	
子供パンスライス (40g)	50
子供パンスライス(50g)	50
子供パンスライス(60g)	50
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
,	
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	6
玉ねぎ	15
人参	8
じゃがいも	15
キャベツ	25
マカロニ(アルファベット)	5.5
マカロニ(アルファヘット) コンソメ・ヘルシーファーム	1
食塩	0.9
混合こしょう	0.03
照り焼きハンバーグ ハンバーグ	
	60
おろしにんにく	0.1
おろししょうが	0.1
おろししょうが こいくちしょうゆ	7
本みりん三温糖	4
三温糖	3
でん粉(片栗粉)	0.6
水	13
まめまめサラダ	
むき枝豆 冷凍	8
ゆで大豆(ドライパック)	6
ゆで金時豆(ドライパック)	4
人参	5
キャベツ	30
ごまドレッシング(クラス)	
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11月28日木曜日

料理名/食品名	分量
料理名/食品名ごはん(精白米)	
精白米 (70g) 精白米 (80g) 精白米 (90g) 精白米(強化米)	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
あさりと生揚げのみそ汁	
かつおだしパック	2
かつおだしパック 人参	15
カットえのき	10
カットえのき 冷凍あさり	15
生揚げ	15
ねぎ	15
冷凍ほうれん草	10
<u> </u>	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
20/6 ( )	0.0
メンチカツ	
メンチカツ	50
油	3.5
/ш	0.0
青菜とじゃこの炒め物	
ごま油	0.5
ちりめんじゃこ	4
7-1	7
コーンキャベツ	20
冷凍こまつた	25
冷凍こまつな 本みりん	1
こいくちしょうゆ	1.5
こいくろしょうか	1.0
	+
	+
	+
	+
	-
	-
	-

Bコース 令和元年11月29日金曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	刀王
精白米 (70g)	80
精白米 (70g) 精白米 (80g)	80
精白米 (90g)	80
精白米(強化米)	0.25
	0.20
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	20
なめこ	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
米みそ・中沢	10
鶏肉のごま風味焼き	
鶏もも切り身(皮付)	50
いりごま(白) 合成清酒(料理酒)	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
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)	45
三温糖	2
こいくちしょうゆ	3.5
水	1.5
冷凍グリンピース	1
+ U / = ·	+
カットりんご	40
カットりんご	40
	+
	+