

明細献立表

Bコース
令和 2年 4月10日 金曜日

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
ポークカレー	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	18
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)	14.5
こくまろカレーフレーク(ロブレン)	6
大豆ナゲット①②	1~3年 1個 4~6年 2個
国産大豆のナゲットベース	40
油	4
グリーンサラダ	
キャベツ	30
冷凍ほうれん草	12
きゅうり	10
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
令和 2年 4月13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
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
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
人参	10
もやし	10
ねぎ	15
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	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
五目パオズ②	
五目包子(豆腐入り)	50
青菜とじゃこのサラダ	
揚げちりめん	3
コーン	5
キャベツ	18
冷凍こまつな	25
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
カットオレンジ	
カットオレンジ	40

Bコース
令和 2年 4月14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
あさりと生揚げのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
カットえのき	10
冷凍あさり	15
生揚げ	15
ねぎ	15
冷凍ほうれん草	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
さわらの春色焼き	
さわらの春色焼き	40
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	10
人参	15
三角こんにやく	15
たけのこ水煮缶	8
干しいたけ スライス	0.7
三温糖	2
本みりん	1
こいくちしょうゆ	4.8
さといも乱切り(チルド)	30
冷凍カットいんげん	5
水	5

Bコース
令和 2年 4月15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
野菜コンソメスープ	
鶏むね(小間切れ)	15
玉ねぎ	10
人参	10
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
冷凍こまつな	10
カレーコロッケ	
カレーコロッケ	60
油	4.2
ルオーテのトマト煮	
マカロニ(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	0.02

Bコース
令和 2年 4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
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	20
干しいたけ スライス	0.5
かつおだしパック	0.5
切りこんにやく	5
さといもスライス(チルド)	20
冷凍豆腐ダイスカット	20
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
合成清酒(料理酒)	0.8
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	6.2
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	5
水菜ともやしのサラダ	
水菜	10
人参	8
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

明細献立表

Bコース
令和 2年 4月24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
若竹汁	
かつおだしパック	3
人参	10
たけのこフレッシュ	22
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10
こいくちしょうゆ	3
本みりん	0.5
食塩	0.8
カットわかめ	0.7
さばのねぎみそ焼き	
さば切り身	40
おろししょうが	0.5
こいくちしょうゆ	1.5
三温糖	4
合成清酒(料理酒)	5
麦みそ・ヤマキ	6
ねぎ	3
じゃが芋の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
人参	10
玉ねぎ	13
ひじき	1.5
切りこんにゃく	10
じゃがいも	35
水	12
三温糖	2
合成清酒(料理酒)	0.4
こいくちしょうゆ	4
冷凍カットいんげん	3.2
水	1

Bコース
令和 2年 4月27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
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
いりごま(白)	1
とうがらし	0.01
春巻き	
春巻き	40
油	3
ヘルシーサラダ	
シーチキンオイル無添加フレーク	10
千切りごぼう	20
キャベツ	30
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 2年 4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
牛乳	
牛乳(200ml) (200ml)	206
五目スープ	
ベーコン(短冊切り)	10
人参	10
干しいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶	15
冷凍豆腐ダイスカット	20
中華スープの素・ヘルシーア	1
食塩	0.7
こいくちしょうゆ	2
ねぎ	10
チンゲンサイ	10
にらまんじゅう①②	25
にらまんじゅう	25
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	2.4
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 2年 4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
春キャベツのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
冷凍あさり	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・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
冷凍ほうれん草	10
厚焼き玉子	
厚焼き玉子	40
彩り豚丼の具	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	35
おろししょうが	0.5
合成清酒(料理酒)	2
こいくちしょうゆ	2
ごぼう(洗い)	10
玉ねぎ	25
人参	10
しらたき	15
三温糖	3.5
こいくちしょうゆ	6
冷凍グリーンピース	4

1~3年 1個
4~6年 2個