

明細献立表

Bコース
令和 2年 7月 1日水曜日

料理名／食品名	分量
子供パンスライス(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
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
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ・ヤヨイ (60g)	60
オリーブ油	0.3
玉ねぎ	18
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
グリーンサラダ	
キャベツ	30
冷凍ほうれん草	12
きゅうり	7
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)	5

Bコース
令和 2年 7月 2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
もやしとにらのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
もやし	20
冷凍カット油揚げ	10
にら	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
さばの塩焼き	
塩さば切り身 40g/50g (4)	40
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
ふりかけ(野菜)	
野菜ふりかけ 2.5g	2.5

Bコース
令和 2年 7月 3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
玉ねぎ	20
カットえのき	8
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	15
コーンしゅうまい②	
コーンしゅうまい・ヤヨイ 2	36
麻婆なす	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚ひき肉	20
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
ねぎ	10
人参	10
たけのこ水煮缶	10
干しいたけ スライス	0.5
水	8
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・中沢	2.5
豆板醤	0.2
生揚げ	25
なす	30
にら	5
でん粉(片栗粉)	0.6
ごま油	0.2

Bコース
令和 2年 7月 6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
鶏塩うどん	
ごま油	0.5
鶏もも(小間切れ)	20
人参	10
カットエリンギ	8
ねぎ	10
カットわかめ	0.3
がらスープ チキン	2.5
白だしマルハチ	9.7
食塩	0.58
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	0.1
かぼちゃの天ぷら	
スライスかぼちゃ1/6 30g	30
薄力粉 1等	6.5
でん粉(片栗粉)	0.4
水	9.5
油	2.7
枝豆サラダ	
むき枝豆 冷凍	12
人参	8
キャベツ	35
和風ドレッシング(クラス)	
野菜いっぱいドレッシング和	5

Bコース
令和 2年 7月 7日火曜日

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
七タスープ	
かつおだしパック	3
大根	13
人参	10
カットえのき	10
型抜きかまぼこ(星)	13
合成清酒(料理酒)	0.7
こいくちしょうゆ	2
食塩	0.8
こまつな	13
星のコロッケ	
星のコロッケ (30g)	30
油	3.5
磯寿司の具	
炒め油(サラダ油)	0.55
鶏むね(小間切れ)	15
合成清酒(料理酒)	0.7
人参	10
切りこんにゃく	15
ひじき	0.8
冷凍カット油揚げ	5
さつま揚げ(卵白抜)	15
ゆで大豆(ドライパック)	10
三温糖	2.8
こいくちしょうゆ	3.8
冷凍グリーンピース	2
七タゼリー	
七タデザート(ゼリー)ペテ	30

Bコーズ
令和 2年 7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)	200
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
生揚げ	15
カットわかめ	0.3
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
カレーコロッケ	
カレーコロッケ	40
油	4.2
スタミナ焼肉丼の具	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	35
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.3
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	1.3
玉ねぎ	25
人参	12
ピーマン	8
もやし	20
三温糖	0.3
こいくちしょうゆ	1.8
オイスターソース	0.8
豆板醤	0.04
にら	5

Bコーズ
令和 2年 7月21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)	200
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
さといもスライス(チルド)	20
はくさい キムチ	12
ねぎ	10
本みりん	-
こいくちしょうゆ	0.6
麦みそ・ヤマキ	5
米みそ・中沢	5
かつおだしパック	0.8
鶏肉の照り焼き	
鶏もも切り身(皮付)60g/70	60
おろししょうが	0.3
こいくちしょうゆ	6
本みりん	-
合成清酒(料理酒)	-
野菜炒め	
炒め油(サラダ油)	0.3
人参	12
カットエリンギ	8
冷凍ほうれん草	20
キャベツ	20
コーン	10
食塩	0.2
中華スープの素・ヘルシーファ	0.2
混合こしょう	0.0

Bコーズ
令和 2年 7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
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
冷凍豆腐ダイスカット	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
ハンバーグ和風ソース	
ハンバーグ・ヤヨイ (60g)	60
水	3
ソテーオニオン	15
大根	10
おろししょうが	0.1
三温糖	1
こいくちしょうゆ	4.5
穀物酢	2.3
本みりん	1.5
大豆ひじきサラダ	
ゆで大豆(ドライパック)	10
ひじき	0.8
キャベツ	30
人参	5
和風ドレッシング(クラス)	
野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和	5

Bコース
令和 2年 7月31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
ワンタンスープ	
人参	5
沖あみなると	7
もやし	15
こいくちしょうゆ	4.7
食塩	0.51
混合こしょう	0.01
中華スープの素・ヘルシーファ	1.28
玉ねぎ	15
チンゲンサイ	10
ワンタンの皮	7
いかナゲット②	
いかナゲット	40
油	2.8
麻婆豆腐	
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・中沢	2.5
豆板醤	0.2
水	16
冷凍豆腐ダイスカット	40
でん粉(片栗粉)	0.6
ごま油	0.2