Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 6年 4月10日水曜日

料理名／食品名	分量
ソフトフランスパン	
ソフトフランスパン (50g)	50
牛乳	
牛乳(200ml)	206
コンソメスープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	15
人参	10
じゃがいも	20
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
冷凍ほうれん草	5
鶏肉のマスタード焼き	
鶏もも切り身(皮付) 60g	60
合成清酒(料理酒)	3
こいくちしょうゆ	2.6
オイスターソース	2.6
ごま油	0.6
マスタード(あらびき)	2.5
混合こしょう	0.02
ビーンズサラダ	
むき枝豆　冷凍	8
ゆで大豆(ドライパック)	6
レッドキドニー(ドライパック)	4
人参	7
キャベツ	35
イタリアンドレッシング	
イタリアンドレッシング	5
いちごジャム	
いちごジャム 15g	15

Ｂコース
令和 6年 4月11日木曜日

料理名／食品名	分量
茶飯	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
茶めしの素	12
牛乳	
牛乳(200ml)	206
すまし汁	
かつおだしパック	3
人参	15
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	7
カットえのき	10
こいくちしょうゆ	3
本みりん	0.5
食塩	0.9
冷凍ほうれん草	15
カットわかめ	0.5
メンチカツ	
メンチカツ	50
油	3.5
たけのこごはんの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏むね小間(皮付)	20
人参	10
干ししいたけ スライス	1
冷凍カット油揚げ	10
たけのこ水煮	20
顆粒和風だし・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.2
合成清酒(料理酒)	1
三温糖	2
こいくちしょうゆ	4
冷凍グリンピース	2
水	10

Ｂコース
令和 6年 4月12日金曜日

料理名／食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
野菜椀	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	20
ごぼう	10
じゃがいも	20
短冊こんにゃく	15
冷凍カット油揚げ	5
麦みそ・ヤマキ	12.6
こいくちしょうゆ	0.6
豆腐ハンバーグ和風ソース	
豆腐ハンバーグ (50g)	50
三温糖	1
本みりん	1.5
穀物酢	2.3
こいくちしょうゆ	4.5
おろししょうが	0.1
ソテーオニオン(角切り)	10
大根	10
水	3
小松菜とツナのサラダ	
こまつな	20
キャベツ	20
コーン	10
シーチキンオイル無添加フレーク	10
玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5

Ｂコース
令和 6年 4月15日月曜日

料理名／食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん (80g)	80
牛乳	
牛乳(200ml)	206
肉うどん	
かつおだしパック	0.5
豚もも(小間切れ)	22
おろししょうが	0.5
人参	10
おきあみ姫なると	7
カットまいたけ	7
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	12
にら	7
ちくわの磯辺揚げ	
焼ちくわ 25g	25
薄力粉 1等	4
でん粉(片栗粉)	0.2
あおのり	0.09
水	4.62
油	2.1
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
三温糖	1.5
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
いりごま(白)	0.5
とうがらし	0.01
ごま油	0.2

Ｂコース
令和 6年 4月16日火曜日

料理名／食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
小松菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
カットしめじ	7
冷凍カット油揚げ	5
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
こまつな	15
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
鮭の塩焼き	
塩さけ (30g)	30
じゃがいもの磯煮	
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	1.3
切りこんにゃく	8
じゃがいも	40
さつま揚げ(卵白抜)	8
三温糖	0.8
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	13

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 6年 4月17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 (50g)	50
牛乳	
牛乳(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(ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ)	4
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
ウインナーのトマトソース②	
ウインナー 20g×2	40
炒め油(サラダ油)	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
パセリチップ	0.03
花野菜サラダ	
冷凍ブロッコリー	30
冷凍カリフラワー	15
イタリアンドレッシング	
イタリアンドレッシング	5

Ｂコース
令和 6年 4月18日木曜日

料理名／食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
若竹汁	
かつおだしパック	3
人参	8
たけのこﾌﾚｯｼｭ	20
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	8
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
野菜コロッケ	
野菜コロッケ 50g	50
油	3.5
彩り豚丼の具	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(小間切れ)	40
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
玉ねぎ	25
人参	10
ごぼう	10
しらたき	15
三温糖	2.5
こいくちしょうゆ	3.5
冷凍グリンピース	4

Ｂコース
令和 6年 4月19日金曜日

料理名／食品名	分量
もち麦ごはん	
もち麦	10
精白米 (70g)	70
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ポークカレー	
炒め油(サラダ油)	0.5
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(角切り)	6
チャツネ	1
アップルソース	2
中濃ソース	0.5
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝﾄﾞ	6
給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ(ﾊｳｽ)	14.5
チキンナゲット②	
チキンナゲット 20g×2	40
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
フレンチドレッシング	
フレンチドレッシング	8

Ｂコース
令和 6年 4月22日月曜日

料理名／食品名	分量
中華麺	
中華麺 (80g)	80
牛乳	
牛乳(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
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.5
味噌ラーメンスープの素	7.7
米みそ・中沢	8.5
にら	7
いりごま(白)	1
とうがらし	0.02
春巻き	
春巻き (35g)	35
油	2.8
ごぼうとツナのサラダ	
シーチキンオイル無添加フレーク	10
千切りごぼう	25
キャベツ	15
玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5

Ｂコース
令和 6年 4月23日火曜日

料理名／食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
けんちん汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
ごぼう	6
大根	20
干ししいたけ スライス	0.5
かつおだしパック	0.5
さといもスライス	20
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
冷凍カット油揚げ	5
合成清酒(料理酒)	0.8
食塩	0.2
こいくちしょうゆ	6.2
さばのねぎみそ焼き	
さば切り身 40g	40
おろししょうが	0.4
こいくちしょうゆ	1.2
三温糖	2
合成清酒(料理酒)	3.8
麦みそ・ヤマキ	5
ねぎ	3
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	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	25
三温糖	1
こいくちしょうゆ	4.9
でん粉(片栗粉)	1.2

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 6年 4月24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 (50g)	50
牛乳	
牛乳(200ml)	206
玉ねぎ黄金スープ	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	35
ソテーオニオン(角切り)	5
ねぎ	10
コーン	15
食塩	0.9
混合こしょう	0.02
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.4
パセリチップ	0.03
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ (60g)	60
炒め油(サラダ油)	0.3
玉ねぎ	18
セロリー	1.5
デミグラスソース	10.6
三温糖	0.4
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
キャベツと人参のサラダ	
キャベツ	35
人参	10
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

Ｂコース
令和 6年 4月25日木曜日

料理名／食品名	分量
わかめごはん	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
わかめごはんの素	2.8
牛乳	
牛乳(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	20
冷凍こまつな	10
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
鶏肉の唐揚げ	
鶏むね切り身(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)	7.5
油	3.85
水菜ともやしのサラダ	
水菜	10
人参	5
もやし	38
中華ドレッシング	
中華ドレッシング	10

Ｂコース
令和 6年 4月26日金曜日

料理名／食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
五目スープ	
人参	10
干ししいたけ スライス	1
たけのこ水煮	15
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
食塩	0.7
こいくちしょうゆ	2
ねぎ	10
チンゲンサイ	10
ポークしゅうまい②	
ポークしゅうまい 18g×2	36
ビビンバの具	
ごま油	0.45
豆板醤	0.06
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
こいくちしょうゆ	4.8
本みりん	1
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
カットオレンジ	
カットオレンジ (40g)	40

Ｂコース
令和 6年 4月30日火曜日

料理名／食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
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	8
短冊こんにゃく	8
大根	20
干ししいたけ スライス	0.5
冷凍カット油揚げ	5
さといもスライス	15
ねぎ	10
麦みそ・ヤマキ	5
米みそ・中沢	5
かつおだしパック	2
かつおフライ	
かつおフライ (40g)	40
油	2.8
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
パックソース	
パックソース(中濃)	5