明細献立表

Bコース 令和 6年 7月 1日月曜日 Bコース 令和 6年 7月 2日火曜日

Bコース 令和 6年 7月 3日水曜日 Bコース 令和 6年 7月 4日木曜日 Bコース 令和 6年 7月 5日金曜日

料理名/食品名	分量
	刀里
<u>地粉うどん</u> 地粉うどん (80g)	00
<u>地材つとん (80g)</u>	80
4. 到	
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
カレーうどん	
カレーうどん かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	10
人参	5
玉ねぎ	15
おきあみ姫なると	7
おきあみ姫なると 冷凍ほうれん草	10
こいくちしょうゆ	7
本みりん	1.6
ー キャック カレールウ・ロ岬	1.0
カレールウ・日糧 こくまろカレーフレークプロブレンド	
こくまクカレーノレークノロノレント	8
でん粉(片栗粉)	1.2
食塩	0.1
ちくわの磯辺揚げ	
焼ちくわ 25g 薄力粉 1等	25
薄力粉 1等	4
でん粉(片栗粉) あおのり	0.2
あおのり	0.09
水	4.62
油	2.1
/Щ	2.1
こんにゃくサラダ	
キャベツ	35
<u>ー キャペラ</u> ほうれん草入りこんにゃく	10
はりれい早入りこかにやく	
人参入りこんにゃく	5
15 1	
塩ドレッシング	<u> </u>
塩ドレッシング	5

业用夕 / 今日夕	八旦
料理名/食品名	分量
<u>酢飯</u>	00
精白米 (80g) 精白米(強化米)	80
	0.25
酢飯の素	11.4
牛乳	
	000
牛乳 (200ml)	206
 七夕汁	
かつおだしパック	3
	10
人参	10
カットえのき	10
型抜きかまぼこ(星)	10
合成清酒(料理酒)	0.7
こいくちしょうゆ	2
食塩	8.0
冷凍こまつな	10
星のハンバーグ和風ソース 星のハンバーグ 40g	
星のハンバーグ 40g	40
	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
<u>いたしてよりが</u> ソテーオニオン(角切り)	15
<u>- ファーオーオン(円切り)</u> - 大根	10
	3
- 八	3
 磯寿司の具	
	0.4
炒め油(サラダ油)	
鶏むね小間(皮付)	12
合成清酒(料理酒)	0.7
	12
切りこんにゃく	10
ひじき	0.8
冷凍カット油揚げ	4
さつま揚げ(卵白抜) ゆで大豆(ドライパック)	15
ゆで大豆(ドライパック)	15
	2
こいくちしょうゆ	3.8
冷凍グリンピース	1
七夕ゼリー	
星のソーダゼリー	35

料理名/食品名	分量
子供パン(乳)	
子供パン(乳) 子供パン (50g)	50
1 1/4 /2 (00g/	
牛乳	
<u>牛乳 (200ml)</u>	206
十孔 (200ml)	206
オニオンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	30
<u> 玉ねぎ</u> <u>ソテーオニオン(スライス)</u> コーン	2
コーン	10
食塩	0.85
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
コンソメ・ヘルシーファーム 冷凍ほうれん草	1.3
/ 市界はつれん早	10
ハムカツ	
ハム 30g	30
ハム 30g 薄力粉 1等	12
7k	12.6
パン粉	11
<u>ハン初</u> 油	4.4
	4.4
アスパラガスのサラダ	
キャベツ	30
アスパラガス	10
きゅうり	10
イタリアンドレッシング イタリアンドレッシング	
イタリアンドレッシング	5
1777210727	
パックソーフ	
パックソース パックソース(中濃)	5
ハックケース(甲辰)	3
	ı I

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
性 中 本 (00 ~)	80
精白米 (80g)	
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
T-76 (2001111)	200
ハヤシライス 炒め油(サラダ油)	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
赤ワイン	1
赤ワイン 玉ねぎ	
エねさ	30
人参	10
じゃがいも	40
トマト缶詰 ダイス	20
トマト缶詰 ダイス ハヤシフレーク(ハウス)	19
/// /// //////////////////////////////	
U10 + 1 > 1 = -	
地場産とうもろこし	
とうもろこし(生)	40
カラフルサラダ	
カラフルサラダ キャベツ	20
イヤヘン	20
冷凍ほうれん草	20
赤パプリカ(冷凍)	5
黄パプリカ(冷凍)	5
201 10 200 (1112)	
てんざい ふきんが	
玉ねぎドレッシング	_
玉ねぎドレッシング	5

料理名/食品名	分量
<u> </u>	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
有口水(压10水)	0.20
牛乳	_
十孔	
牛乳 (200ml)	206
かき玉汁	
かつおだしパック	2
人参	10
玉ねぎ	15
カットえのき	10
カストスのと 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
凍結全卵	20
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
鮭の塩焼き	\top
<u>塩さけ切り身 30g</u>	30
塩C() 切り分 30g	30
4.担バの七世老	
生揚げの中華煮炒め油(サラダ油)	
炒め油(サラタ油)	0.55
豚もも(小間切れ)	15
おろししょうが	0.2
人参	10
干ししいたけ スライス	0.5
生揚げ	30
三温糖	1
こいくちしょうゆ	4.2
オイスターソース	
	0.55
キャベツ	25
でん粉(片栗粉)	1.1
ごま油	0.3
	\top
	+
	+
	+
	\perp
	+

明細献立表

Bコース 令和 6年 7月 8日月曜日

Bコース 令和 6年 7月 9日火曜日 Bコース 令和 6年 7月10日水曜日 Bコース 令和 6年 7月11日木曜日 Bコース 令和 6年 7月12日金曜日

料理名/食品名	分量
中華麺	
中華麺 (80g)	80
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
1 18 (===:)	
台湾ラーメン	
台湾ラーメン ごま油	0.6
豚ひき肉	20
おろししょうが	0.5
おろしにんにく	0.5
豆板醬	0.35
合成清酒(料理酒)	1
人参	15
にら	12
ねぎ	10
もやし	20
醤油ラーメンスープ・シャンファン	10
置加フーメンスープ・ツャノバン	
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
11111111111111111111111111111111111111	
揚げぎょうざ② 冷凍ぎょうざ 18×2	
冷凍さようさ 18×2	36
油	2.5
きゅうりサラダ サラダこんにゃく 冷凍ブロッコリー	
サラダこんにゃく	10
冷凍ブロッコリー	20
きゅうり	30
塩ドレッシング 塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5
	1

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
보 화	
牛乳 牛乳 (200ml)	000
十孔 (200ml)	206
野菜椀	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	20
ごぼう	10
ねぎ	13
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
子持ちししゃもフライ 子持ちししゃもフライ 20g	
<u> 子持ちししゃもフライ 20g</u>	20
油	1.4
ブイ弁の兵 ベーコン(短冊切り)	5
で7kき肉	12
豚ひき肉 レバーそぼろ	3
人参	12
<u></u> カレー粉	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
水	7.5
こいくちしょうゆ	4
本みりん	3
合成清酒(料理酒)	3
三温糖	2
にら	2
. A	
冷凍パイン	
冷凍パイン	40

料理名/食品名	分量
フラワーロール	
フラワーロール (50g)	50
フフラーロール (30g)	30
<u> </u>	
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
イタリアンスープ 炒め油(サラダ油)	
かか油(サラダ油)	0.5
がなり四(ソファル)	
鶏むね小間(皮付)	10
玉ねぎ	25
人参	10
コーン	10
トマト缶詰 ダイス	27
トフトケエナップ	3
トマトケチャップ トマトペースト	
トイトケースト	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
一 本は ガルの早	10
H+1 / 1 @	
焼きワインナー(2)	
焼きウインナー② ウインナー 20g×2	40
ペペロンチーノ	
炒め油(サラダ油)	0.4
おろしにんにく	0.2
のついころにく	
豆板醬	0.05
ハム(短冊切り)	15
冷凍こまつな	12
人参	7
カットエリンギ	7
フパゲティハーコ	15
スパゲティ(ハーフ) コンソメ・ヘルシーファーム	
<u> コンソメ・ヘルシーファーム</u>	0.4
こいくちしょうゆ	2
食塩	0.1
混合こしょう	0.01

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
生力化(00~)	00
精白米 (80g) 精白米(強化米)	80
精日米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
+4L(200mi)	206
なすのみそ汁 かつおだしパック	
かつおだしパック	2
人参	5
大根	10
冷凍カット油揚げ	5
なす	15
麦みそ・ヤマキ	5.5
<u> </u>	
米みそ・中沢	5.5
こまつな	15
揚げ鶏のレモン風味	
	FO
<u> </u>	50
鶏むね切り身(皮付) 50g 合成清酒(料理酒)	1
食塩	0.3
混合こしょう	0.03
でん粉(片栗粉)	7
での初(月末初)	
油	4
三温糖	6
こいくちしょうゆ	5
レモン果汁	1.1
でん粉(片栗粉)	
	0.2
水	4
水菜ともやしのサラダ	
水菜	10
<u> </u>	
人参	5
もやし	38
中華ドレッシング	
中華ドレッシング 中華ドレッシング	10
中華トレッンング	10
	I

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
112	
上乳	
牛乳 (200ml)	206
1 46 (20011II)	200
季雨スープ	
INA ノーーーー 人参	7
<u> 入多</u> 玉ねぎ	
エねさ	20
コーン カットはるさめ	5
カットはるさめ	3.8
食塩	0.8
混合こしょう こいくちしょうゆ	0.01
こいくちしょうゆ	0.5
中華スープの素・ヘルシーファーム チンゲンサイ	1.3
チンゲンサイ	20
nにしゅうまい②	
かにしゅうまい 18g×2	36
70 1 - 317 3010 108 -	
9川風麻婆豆腐	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚ひき肉	20
おろしにんにく	0.3
かなしにかにく	0.3
おろししょうが	
人参	6
玉ねぎ	15
たけのこ千切り	4
にら	6
<u>ねぎ</u>	6
ねぎ 中華スープの素・ヘルシーファーム	0.3
三温糖	0.3
三温糖こいくちしょうゆ	2
甜麺醬	4
甜麺醬 豆板醬	0.43
さんしょう	0.02
さんしょう 冷凍豆腐ダイスカット	40
ごま油	0.2
<u>こよ畑</u> 水	12
<u> </u>	1
こんが八十十二	+ '
	-
	1
	-

Bコース 令和 6年 7月16日火曜日

料理名/食品名	分量	料理名
もち麦ごはん		ソフトフランス
‡.ち麦	10	ソフトフラン
精白米 (70g)	70	
精白米(強化米)	0.25	牛乳
		牛乳 (200
牛乳		
牛乳 (200ml)	206	ジュリエンヌ
		ベーコン(短
夏野菜カレー		玉ねぎ
炒め油(サラダ油)	0.5	人参
豚もも(小間切れ)	20	キャベツ
赤ワイン	0.5	コンソメ・ヘ
おろししょうが	0.4	食塩
おろしにんにく	0.4	混合こしょ
<u> </u>	30	111100
<u> </u>	10	たらのコンソ
なす	15	たらコンソ
<u>なり</u> トマト午註 ダイフ	10	<u>たらコンファ</u> 油
トマト缶詰 ダイス ソテーオニオン(角切り)	5	/Щ
チャツネ	1	カスレ
<u>・デャフホ</u> アップルソース	6	オリーブ油
カックルノーへ	_	<u> </u>
中濃ソース ダイスかぼちゃ	1	輪切りウイ
	30	
給食用カレーフレーク(ハウス)	14.9	赤ワイン おろしにん
こくまろカレーフレークプロブレント	6	<u> おろししん</u>
		玉ねぎ
チーズオムレツ		いんげん豆
チーズオムレツ 40g	40	トマト缶詰
		トマトケチャ
フルーツ杏仁		コンソメ・ヘ
ノルーツミツクス	50	中濃ソース
杏仁豆腐風ゼリー(乳不使用)	30	食塩
		混合こしょ
		いちごジャム
		いちごジャ
	1	

Bコース 令和 6年 7月17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
ジュリエンヌスープ ベーコン(短冊切り)	
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	15
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
たらのコンソメフリッター	
たらコンソメフリッター 40g	
油	2.8
カスレ	
オリーブ油	0.3
鶏むね(角切り)	15
輪切りウインナー	8
赤ワイン	1
おろしにんにく	0.5
玉ねぎ	30
いんげん豆 ゆで	12
いんげん豆 ゆで トマト缶詰 ダイス	10
トマトケチャップ	5
コンソメ・ヘルシーファーム	0.5
中濃ソース	2
食塩	0.03
混合こしょう	0.01
いちごジャム	
いちごジャム 15g	15
, , , , , , , ,	

Bコース 令和 6年 7月18日木曜日

料理名/食品名	分量
だけん(魅力化)	万里
ごはん(精白米) 精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
人 回	
牛乳 牛乳 (200ml)	000
十孔(200ml)	206
チンゲン菜と豆腐のスープ	
<u> </u>	10
<u> </u>	20
コーン	5
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	8
冷凍豆腐ダイスカット	20
良塩 	0.6
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.8
チンゲンサイ	20
取芸コロッケ	
野菜コロッケ 野菜コロッケ 50g	EO
	50
油	3.5
山華周児ゼブは4.の目	
中華風混ぜごはんの具 炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
	10
たけのこ水煮缶	10
干ししいたけスライス	0.5
一下ししいにい ヘフイス	
冷凍カット油揚げ	6 0.5
おろししょうが オイスターソース	0.5
カイスターノース 会代表海(火田海)	
合成清酒(料理酒)	1.3
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.5
	0.5
ニいくらしよう例	2.5
三温糖 こいくちしょうゆ 混合こしょう 冷凍カットいんげん	0.02
/ カペルットいんけん	6
水	5
	-
	-
	Ī