Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 7年 8月29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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
野菜スープ	
玉ねぎ	20
人参	5
キャベツ	20
コーン	5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.3
食塩	0.8
混合こしょう	0.02
水	150
チキンナゲット②	
チキンナゲット 20g×2	40
ガパオライスの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
おろしにんにく	0.5
おろししょうが	0.5
鶏ひき肉	35
合成清酒(料理酒)	0.6
玉ねぎ	25
人参	15
ピーマン	6
赤パプリカ(冷凍)	3.8
黄パプリカ(冷凍)	3.8
三温糖	0.37
本みりん	1.3
こいくちしょうゆ	2.9
オイスターソース	2
豆板醤	0.05
混合こしょう	0.01
バジル(乾燥)チップ	0.04

Ｂコース
令和 7年 9月 1日月曜日

料理名／食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん (70g)	70
牛乳	
牛乳(200ml)	206
カレーうどん	
炒め油(サラダ油)	0.3
豚もも(小間切れ)	15
人参	5
玉ねぎ	15
おきあみ姫なると	7
冷凍ほうれん草	10
ねぎ	5
こいくちしょうゆ	7.5
本みりん	1.6
給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ(ﾊｳｽ)	10
でん粉(片栗粉)	2.2
かつおだしパック	2
三温糖	0.4
食塩	0.1
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
枝豆サラダ	
むき枝豆　冷凍	12
人参	6
キャベツ	30
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 7年 9月 2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)	0.24
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
冷凍カット油揚げ	5
短冊こんにゃく	10
麦みそ・ヤマキ	11.3
こいくちしょうゆ	0.65
水	145
子持ちししゃもフライ	
子持ちししゃもフライ 20g	20
油	1.4
肉じゃが	
炒め油(サラダ油)	0.7
豚もも(小間切れ)	18
合成清酒(料理酒)	0.4
人参	7
玉ねぎ	18
じゃがいも	40
さつま揚げ(卵白抜)	8
切りこんにゃく	8
三温糖	1.6
こいくちしょうゆ	4.5
冷凍カットいんげん	2
水	6

Ｂコース
令和 7年 9月 3日水曜日

料理名／食品名	分量
コッペパン	
コッペパン (40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ABCスープ	
玉ねぎ	10
人参	5
じゃがいも	15
キャベツ	10
マカロニ(ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ)	3.5
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.3
食塩	0.77
混合こしょう	0.02
水	145
焼きウインナー	
無塩せきウインナー 30g	30
スラッピージョー	
炒め油(サラダ油)	0.5
赤ワイン	1
豚ひき肉	30
玉ねぎ	20
人参	15
トマトケチャップ	7.2
ウスターソース	1.3
三温糖	0.1
食塩	0.1
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.2
コーヒー牛乳の素	
ミルメークコーヒー	12.5

Ｂコース
令和 7年 9月 4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)	0.24
ジョア	
ジョア(マスカット)	125
けんちん汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
ごぼう	5
大根	10
干ししいたけ スライス	0.5
かつおだしパック	0.5
切りこんにゃく	5
さといもスライス	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	15
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	5
食塩	0.2
こいくちしょうゆ	6.2
水	145
鶏のたれかつ	
鶏むね切り身(皮無) 40g	40
薄力粉 1等	4
水	4.62
パン粉	4.8
油	4
こいくちしょうゆ	7
三温糖	4
本みりん	1.5
水	5
こんにゃくサラダ	
キャベツ	33
ほうれん草入りこんにゃく	10
人参入りこんにゃく	5
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 7年 9月 5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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
チンゲン菜と豆腐のスープ	
人参	5
玉ねぎ	15
コーン	5
糸かまぼこ	5
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	15
食塩	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	10
水	145
えびしゅうまい②(甲殻類)	
えびしゅうまい 18g×2	36
プルコギ	
炒め油(サラダ油)	0.5
おろしにんにく	0.1
豚もも(小間切れ)	20
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	2
人参	10
玉ねぎ	20
もやし	10
キャベツ	25
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.2
三温糖	1.5
こいくちしょうゆ	1
コチュジャン	1.3
豆板醤	0.03
ごま油	0.5
すりごま(白)	0.5
にら	8

Ｂコース
令和 7年 9月 8日月曜日

料理名／食品名	分量
中華麺	
中華麺 (70g)	70
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ごまみそラーメン	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚ひき肉	18
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	5
もやし	15
コーン	7
ねぎ	7
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	3.8
にら	3
いりごま(白)	1
とうがらし	0.02
水	145
ミニきなこ揚げパン	
豆腐ブレッド	20
油	2
きな粉	3.5
グラニュー糖	5
食塩	0.04
カラフルサラダ	
キャベツ	20
冷凍ほうれん草	18
赤パプリカ(冷凍)	5
黄パプリカ(冷凍)	5
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 7年 9月 9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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
春雨スープ	
人参	5
玉ねぎ	10
コーン	5
糸かまぼこ	10
カットはるさめ	3
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	8
食塩	0.56
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	1.07
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.3
冷凍こまつな	5
水	145
フヨウハイ(卵)	
フヨウハイ	40
こいくちしょうゆ	1.3
三温糖	1
水	7
でん粉(片栗粉)	0.4
麻婆なす	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚ひき肉	17
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
ねぎ	8
人参	5
たけのこ水煮缶	8
干ししいたけ スライス	0.5
水	8
中華スープの素･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	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	20
なす	30
にら	2
でん粉(片栗粉)	0.6
ごま油	0.2

Ｂコース
令和 7年 9月10日水曜日

料理名／食品名	分量
食パン	
食パン (40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
枝豆スープ(乳)	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	20
人参	8
冷凍えだまめペースト	15
むき枝豆　冷凍	8
コンソメ･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1
食塩	0.2
混合こしょう	0.03
シチューの素	15
調理用牛乳	20
ハンバーグトマトソース	
ハンバーグ 60g	60
炒め油(サラダ油)	0.25
玉ねぎ	13
おろしにんにく	0.24
トマト缶詰 ダイス	13
デミグラスソース	4
トマトケチャップ	5
赤ワイン	0.6
三温糖	0.25
パセリチップ	0.03
キャベツとにんじんのサラダ	
キャベツ	33
人参	10
コーン	5
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 7年 9月11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)	0.24
わかめごはんの素	2.8
牛乳	
牛乳(200ml)	206
本庄なすのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
大根	10
玉ねぎ	15
冷凍カット油揚げ	5
なす	15
麦みそ･ヤマキ	5.5
米みそ･中沢	5.5
冷凍こまつな	5
水	145
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)	5
薄力粉　1等	2.5
油	3.85
きゅうりサラダ	
サラダこんにゃく	10
冷凍ブロッコリー	20
きゅうり	25
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 7年 9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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
小松菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
カットえのき	10
さといもスライス	20
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
こまつな	15
水	150
さばのカレー風味焼き	
さば切り身 40g	40
カレー粉	0.3
こいくちしょうゆ	3
本みりん	3
合成清酒(料理酒)	1
おろししょうが	0.6
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
たけのこ水煮缶	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
令和 7年 9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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
わかめスープ	
人参	10
玉ねぎ	20
コーン	5
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.3
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	2
カットわかめ	0.5
水	158
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	
炒め油(サラダ油)	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

Ｂコース
令和 7年 9月17日水曜日

料理名／食品名	分量
子供パン	
子供パン (40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
イタリアンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏むね小間(皮付)	15
玉ねぎ	20
人参	5
コーン	5
トマト缶詰 ダイス	27
トマトケチャップ	3
トマトペースト	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	5
水	150
白身魚フライ	
白身魚フライ 50g	50
油	3.5
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
パックソース	
パックソース(中濃)	5

Ｂコース
令和 7年 9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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
じゃがいものみそ汁	
かつおだしパック	2
じゃがいも	25
玉ねぎ	15
人参	5
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	5
麦みそ・ヤマキ	6.5
米みそ・中沢	6.5
水	145
豆腐ハンバーグおろしソース	
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
ひじきの彩り炒め	
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	10
ひじき	1.25
しらたき	15
さつま揚げ(卵白抜)	5
むき枝豆　冷凍	6
三温糖	1.2
こいくちしょうゆ	3.2
本みりん	1.25
水	1.5

Ｂコース
令和 7年 9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)	0.21
牛乳	
牛乳(200ml)	206
夏野菜カレー(乳)	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	25
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
玉ねぎ	25
人参	15
なす	15
調理用牛乳	15
トマト缶詰 ダイス	15
ソテーオニオン(角切り)	5
チャツネ	1
アップルソース	6
中濃ソース	1
ダイスかぼちゃ	30
給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ(ﾊｳｽ)	15
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝﾄﾞ	6
オムレツ(卵)	
プレーンオムレツ (40g)	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
玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 7年 9月22日月曜日

料理名／食品名	分量
中華麺	
中華麺（70g）	70
牛乳	
牛乳（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)	17
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
人参	10
おきあみ姫なると	5
もやし	15
ねぎ	5
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.6
醤油ラーメンスープ・ｼｬﾝﾌｧﾝ	8.6
食塩	0.4
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	5.8
にら	3
水	145
揚げたこ焼き	
タコdeたこ焼き 35g	35
油	2.8
ごぼうサラダ	
千切りごぼう	25
人参	6
きゅうり	8
ごまドレッシング	
ごまドレッシング	5
ヨーグルト（乳）	
ソフール元気ヨーグルト	70

Ｂコース
令和 7年 9月24日水曜日

料理名／食品名	分量
バターロール(乳)	
バターロール（40g）	40
牛乳	
牛乳（200ml）	206
玉ねぎスープ	
玉ねぎ	25
無塩せきベーコン(短冊切り)	10
コーン	15
食塩	0.7
混合こしょう	0.02
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.7
パセリチップ	0.03
水	150
野菜グラタン	
野菜グラタン 40g	40
マカロニサラダ	
キャベツ	22
マカロニ（ツイスト）	5
コーン	5
人参	4
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 7年 9月25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)	0.24
牛乳	
牛乳（200ml）	206
中華スープ	
無塩せきベーコン(短冊切り)	7
人参	10
コーン	10
ねぎ	10
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	1.7
食塩	0.57
こいくちしょうゆ	0.43
混合こしょう	0.01
チンゲンサイ	10
水	153
カレーメンチカツ	
レバー入りカレーメンチカツ 40g	40
油	3.5
焼きビーフン	
炒め油(サラダ油)	0.3
豚もも(千切り)	8
おろししょうが	0.3
おろしにんにく	0.3
人参	6
玉ねぎ	15
キャベツ	20
にら	4
干ししいたけ スライス	0.5
ビーフン	8
中華スープの素・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.3
料理酒	2
食塩	0.18
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	2
ごま油	0.4

Ｂコース
令和 7年 9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)	0.24
牛乳	
牛乳（200ml）	206
せんべい汁	
かつおだしパック	2
鶏むね小間（皮付）	15
ごぼう	7
人参	8
カットしめじ	8
ねぎ	7
かわらせんべい	10
本みりん	1
こいくちしょうゆ	4
食塩	0.5
水	145
さばの香味焼き	
さば切り身（40g）	40
玉ねぎ	8
おろしにんにく	0.3
三温糖	1.3
こいくちしょうゆ	2
穀物酢	0.9
すりごま(白)	2
おひたし	
冷凍ほうれん草	15
キャベツ	28
人参	5
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5

Ｂコース
令和 7年 9月29日月曜日

料理名／食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん（70g）	70
牛乳	
牛乳（200ml）	206
本庄なすのつけ汁	
炒め油(サラダ油)	0.7
かつおだしパック	0.5
豚もも(小間切れ)	15
なす	15
人参	5
カットまいたけ	5
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	5
とうがらし	0.01
こいくちしょうゆ	14
本みりん	0.5
いりごま(白)	0.7
冷凍ほうれん草	5
水	145
野菜かき揚げ	
野菜かき揚げ 40g	40
油	3.5
三色サラダ	
冷凍こまつな	15
キャベツ	28
人参	5
ナムルドレッシング	
ナムルドレッシング	5

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 7年 9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)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
五目スープ	
人参	5
干ししいたけ スライス	1
たけのこ水煮缶	10
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	15
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	7
チンゲンサイ	8
水	150
野菜コロッケ	
野菜コロッケ 50g	50
油	3.5
キムたくごはんの具	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚もも(千切り)	32
はくさい キムチ	15
つぼ漬	15
こいくちしょうゆ	0.7
ねぎ	10