明細献立表

Bコース 令和 7年11月 4日火曜日

 Bコース 令和 7年11月 6日木曜日 Bコース 令和 7年11月 7日金曜日 Bコース 令和 7年11月10日月曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	刀里
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
相日本(強化本)	0.23
ジョア	
ジョア(ストロベリー)	105
ショア(ストロハリー)	125
 春雨スープ	
	0.5
炒め油(サラダ油)	0.5
人参	5
豚もも(小間切れ)	10
玉ねぎ	10
カットはるさめ	5
冷凍豆腐ダイスカット 冷凍こまつな	10
冷凍こまつな	8
食塩	0.5
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	1
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.5
水	145
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	0.5
豆板醤	0.06
ト 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	5.14
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
オイスターソース いりごま(白)	1
7 7 5 7 5 7 5 7 5 7 5 7 5 7 5 7 5 7 5 7	

料理名/食品名	分量
子供パン	
子供パン (40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
1 10 (= 0)	
クラムチャウダー(乳)	
炒め油(サラダ油)	0.3
無塩せきベーコン(短冊切り)	20
玉ねぎ	25
人长	10
<u> ハッ</u> じゃがい±.	40
今年なさり	15
<u> </u>	2
<u>ロノリン</u> コンハス・A IIジーファー	0.7
できた。 できない できない できない できない できない かっぱい かっぱい かっぱい カーファーム ローレル(粉末)	0.7
	0.01
混合こしょう	
シチューの素	13
調理用牛乳	15
パセリチップ	0.03
7 4 8 L = / FD +0 W7 \	
えびかつ(甲殻類)	
えびかつ 40g	40
油	2.8
ゆでキャベツ	
キャベツ	35
パックソース	
パックソース パックソース(中濃)	5

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
7-76 (2001III)	200
雲呑スープ	
	3
<u>人参</u> おきあみ姫なると	5
<u> おこのか知はると</u> + ち!	
もやし	10
こいくちしょうゆ	4
食塩	0.4
混合こしょう 中華スープの素・ヘルシーファーム	0.01
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.5
肉入りワンタン	25
冷凍こまつな	8
	165
空揚げ	
鶏むね切り身(皮付) 40g	40
おろししょうが	1
こいくちしよっゆ	3
合成清酒(料理酒)	2
でん粉(片栗粉)	7.5
油	3.85
白菜のうま煮	
<u>ロネジンの流</u> 炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	10
人参	7
<u>- ハッ</u> - 玉ねぎ	20
エルマン 干ししいたけ スライス	0.5
たけのこ水煮缶	7
はくさい	35
おろししょうが	0.2
三温糖	0.2
<u>二価稲</u> こいくちしょ う ゆ	3
<u></u>	0.6
でん粉(片栗粉)	0.6
<u></u>	
	0.3

料理名/食品名	分量
もち麦ごはん	
もち麦	10
精白米 (70g) 精白米(強化米)	70
精白米(強化米)	0.21
有自外(金包外)	0.21
牛乳	
<u>牛乳(200ml)</u>	206
十孔(2001111)	200
 ポークカレー(乳)	
ハークカレー(孔)	0.5
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	25
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 ソテーオニオン(角切り)	40
ソテーオニオン(角切り)	6
キャツネ	1
アップルソース	2
中濃ソース	0.45
調理用牛乳	
神生用十孔 カプロブレル	10
こくまろかレーフレークプロブレント	5.4
給食用カレーフレーク(ハウス)	13.4
水	60
みかん	
みかん	100
マカロニサラダ	
マカロニ(ツイスト)	6
コーン	6
むき枝豆 冷凍	5
キャベツ	20
, , ,	
まわぎドレッドノング	
玉ねぎドレッシング 玉ねぎドレッシング	5
上位にレフノンフ	-
-	

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
也粉うどん (70g)	70
プロイガ フニ 70 (70g)	,,,
牛乳	
	000
牛乳(200ml)	206
L 5 10 4	
図っとん	
肉うどん かつおだしパック	2
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	25
玉ねぎ	10
人参	5
干ししいたけ スライス	0.5
おきあみ姫なると	5
	10
冷凍カット油揚げ	
こいくちしょうゆ	11
本みりん	0.8
食塩	0.2
冷凍ほうれん草	8
水	150
みそポテト②	
ポテトてんぷら 25g×2	50
<u>沖() + でんりにり 20g ベ 2</u> 油	3.5
麦みそ・ヤマキ	4
支がて・ハマナ	
本みりん	2
三温糖	
でん粉(片栗粉)	0.5
水	7
秩父こんにゃくサラダ	
キャベツ	35
ほうれん草入りこんにゃく	10
ぼうれん草入りこんにゃく 人参入りこんにゃく	5
パッパッピルにやく	- 3
佐じ …さい が	
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

明細献立表

Bコース 令和 7年11月11日火曜日

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 つみっこ かつおだしパック 豚もも(小間切れ) 15 人参 5 大根 10 ごぼう(洗い) 干ししいたけ スライス 10 ねぎ 冷凍すいとん 30 こいくちしょうゆ こまつな 鶏肉のねぎ塩麹焼き 鶏むね切り身(皮付) 40g 塩こうじ ねぎ 40 おろししょうが おろしにんにく 0.5 ごま油 さといも煮 水 さといも乱切り 18 60 合成清酒(料理酒) 0.8 三温糖 2.2

2.3

本みりん

こいくちしょうゆ

Bコース 令和 7年11月12日水曜日

W TH 2 (A T 2	
料理名/食品名	分量
フラワーロール	
フラワーロール (40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
,	
コーンポタージュ(乳)	
かかか(サラダ油)	0.5
炒め油(サラダ油) 鶏むね小間(皮付)	10
玉ねぎ	20
<u> </u>	
コーン じゃがいも	20
しゃかいも	15
クリームコーン缶	10
コンソメ・ヘルシーファーム	0.5
調理用牛乳	30
コーンクリームスープ・ヘルシーファーム	19
食塩	0.1
混合こしょう	0.02
是自2067	
スパーッシュオ ハレッソ(卵・9	1)
スパニッシュオムレツ(卵・浮 スパニッシュオムレツ	50
スパニックユオムレク	30
1. / = / w/ II = 16	
れんこんツナサラダ	
れんこん	15
キャベツ	20
きゅうり	5
シーチキンオイル無添加フレーク	7
穀物酢	0.7
玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング 玉ねぎドレッシング	5
土物とドレフフンフ	

Bコース 令和 7年11月13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
いも煮汁	
かつおだしパック	2
鶏もも小間(皮付)	12
人参	5
ごぼう(洗い)	5
切りこんにゃく さといもスライス	10
さといもスライス	25
<u>大根</u>	10
冷凍カット油揚げ	5
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	7
食塩	0.15
鮭のちゃんちゃん焼き	
さけ切り身 30g	30
おろししょうが	0.3
米みそ・中沢	4
本みりん	0.4
三温糖	0.2
キャベツ	5
人参	1
れんこん水煮	4
紙カップ(小判型)	1
生揚げの煮物	
生揚げ	35
さつま揚げ(卵白抜) 三温糖	10
	1.5
こいくちしょうゆ	4
カレー粉	0.22
水	2.4
	-

Bコース 令和 7年11月17日月曜日

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん 地粉うどん (70g)	70
牛乳	
牛乳(200ml)	206
1 15 (======,	
えんようしん うどん	
えんむちゃんうどん かつおだしパック	2
鶏むね小間(皮付)	18
人参	8
エロンたけ フライフ	0.5
干ししいたけ スライス ハート型スライスなると	
<u>ハート空スフィスなると</u> 冷凍カット油揚げ	8
	5
大根	25
ねぎ	8
こいくちしょうゆ	10
本みりん	0.5
食塩	0.2
こまつな	8
大豆かき揚げ	
大豆かき揚げ 40g	40
油	3.5
小松菜サラダ	
人参	10
キャベツ	20
こまつな	20
無塩せきハム(短冊切り)	10
<u> </u>	- 10
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5
一川レフノンフ	J

Bコース 令和 7年11月18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 (80g) 精白米(強化米)	0.24
相口不(强儿不)	0.24
4 前	
牛乳	
牛乳(200ml)	206
すまし汁 かつおだしパック	
かつおだしパック	2
人参	10
<u></u> 糸かまぼこ	10
ホルチル・ラル	
こいくちしょうゆ	3.21
本みりん	0.5
食塩	0.85
冷凍ほうれん草	15
カットわかめ	0.6
<u> </u>	158
/N	130
というエロセナ	
さばの香味焼き	
さば切り身 40g	40
玉ねぎ おろしにんにく	8
おろしにんにく	0.3
三温糖	1.3
三温糖 こいくちしょうゆ	2
シェング シャング シャン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
<u>穀物酢</u> すりごま(白)	0.9
すりこま(日)	2
切干大根のカレー炒め	
炒め油(サラダ油)	0.5
切干大根	4.5
人参	7.8
<u><八多</u> - 冷凍カット油揚げ	7.0
/ カボカクト (四分り)	5
冷凍あさり	_
合成清酒(料理酒)	0.5
	3.5
三温糖	1.2
本みりん	0.5
こいくちしょうゆ	2.7
<u>カレー粉</u>	0.2
/Jレ 1/J	0.2
- ビ ュー/型)	
ヨーグルト(乳)	
ソフール元気ヨーグルト	70

明細献立表

Bコース 令和 7年11月19日水曜日 Bコース 令和 7年11月20日木曜日 Bコース 令和 7年11月21日金曜日 Bコース 令和 7年11月25日火曜日 Bコース 令和 7年11月26日水曜日

料理名/食品名	分量
子供パン	
子供パン (40g)	40
牛乳	
<u>牛乳</u> (200ml)	206
十字L(200mi)	200
ひのは当り 一 (司)	
秋の味覚シチュー(乳)	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏むね小間(皮付)	20
ローレル(粉末)	0.01
ローレル(粉末) 玉ねぎ	20
人参	7
カットしめじ	8
カットエリンゼ	8
カットエリンギ さつまいも	
	40
食塩	0.2
混合こしょう	0.01
コンソメ・ヘルシーファーム	0.5
調理用牛乳	15
シチューの素	13
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ 60g	60
炒め油(サラダ油)	0.5
アヤギ	20
下を対しています。 正ねぎ デミグラスソース 三温糖 ホワイン	10.6
ノミソフヘノーへ	
二温柑	0.3
赤りイン 。	0.7
トマトケチャッフ	6
<u>ウスターソース</u>	3
水	5.5
花野菜サラダ	
花野菜サラダ 冷凍ブロッコリー	30
冷凍カリフラワー	15
/山水ガランフノ	10
ノ カリマンド	
イタリアンドレッシング イタリアンドレッシング	+ -
1ダリアントレツンンク	5
コーヒー牛乳の素	
ミルメークコーヒー	12.5
	1
	1
	-

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(80g)	80
精白米(80g) 精白米(強化米)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
豚汁	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	15
人参	5
ごぼう(洗い)	5
短冊こんにやく	5
大根	10
干ししいたけ スライス	0.5
冷凍カット油揚げ	5
じゃがいも	12
ねぎ	8
麦みそ・ヤマキ	11.7
かつおだしパック	2
鶏のたれかつ	
鶏むね切り身(皮付) 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	6
三温糖	4
本みりん	2
水	4.5
-	
小松菜のおひたし	
もやし	27
こまつな	20
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5

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
たまごスープ(卵)	
人参	10
玉ねぎ	10
冷凍豆腐ダイスカット	15
合成清酒(料理酒) 中華スープの素・ヘルシーファーム	0.2 1.7
こいくちしょうゆ	2.7
<u></u>	1.1
冷凍ほうれん草	8
冷凍ほうれん草 でん粉(片栗粉)	0.9
凍結全卵	20
カットわかめ	0.5
ナー <i>ナ</i> ・ナ	
たこメンチ たこメンチ 40g	40
<u>たこグン / 40g</u> 油	40
/Щ	1
<u>豚キムチ</u> ごま油	
ごま油	0.6
豚もも(小間切れ)	23
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
合成清酒(料理酒) 玉ねぎ	1 15
<u>キャベツ</u>	25
けくさい セルエ	15
三温糖	1
こいくらしよフリチ	0.6
<u>にら</u> いりごま(白)	5
いりごま(白)	0.4

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
特白头 (80g)	80
精白米(80g) 精白米(強化米)	
有日本(独化木)	0.24
牛乳	
牛乳(200ml)	206
1 18 (= 0)	
<u> </u>	
乾武オフクロ汁 かつおだしパック	
かつおたしハック	2
人参	10
ねぎ	20
なめこ	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
米みそ・中沢	10
鶏肉の照り焼き	
乳キ.キ.切り身(皮付) 50g	50
鶏もも切り身(皮付) 50g おろししょうが	0.3
あっししょうか	
こいくちしょうゆ	6
本みりん	1
合成清酒(料理酒)	1
ナノナノデけ 人の目	1
キムたくごはんの具	<u> </u>
ごま油	0.4
豚もも(千切り)	32
はくさい キムチ	15
千切り大根漬	15
こいくちしょうゆ	
こいくらしようが	0.7
ねぎ	10
	
	-
	1
	-
	ļ
	1
	-
	<u></u>

料理名/食品名	分量
ニノフギール	/J =
ライスボール ライスボール (50g)	
ライスボール (50g)	50
牛乳	
牛乳(200ml)	206
煮ぼうとう かつおだしパック	
二 なっとと こっと	_
かつおたしハック	2
鶏むね小間(皮付)	10
人参	5
スツースシースト はっこ ノフ	
干ししいたけスライス	0.5
冷凍カット油揚げ	5
大根	10
<u> </u>	
<u>さくいも人フイ人</u>	15
こまつな	8
こいくちしょうゆ	10
ムナルントン	
冷凍ほうとう	25
水	120
-	
上」 カーアール	
カレーメンチカツ	
レバー入りカレーメンチカツ	40
油	3.5
/Щ	3.5
シルクサラダ	1]
7-12	5
<u> </u>	
キャベツ	20
冷凍ほうれん草	10
糸かまぼこ	5
ナルコリ	
きゅうり	5
玉ねぎドレッシング	
<u> 玉ねぎドレッシング</u> 玉ねぎドレッシング	F
エねさトレツンノク	5
	-
	

Bコース 令和 7年11月27日木曜日

Bコース 令和 7年11月28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
1 ** *	
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
玉ねぎ	7
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.7
食塩	0.57
合成清酒(料理酒)	0.40
こいくちしょうゆ	0.43
混合こしょう チンゲンサイ	0.01
ナンケンザイ	153
水	103
選むね切り身(皮付) 40g	40
場合は切り対(及内) 408 おストトトンが	0.5
おろししょうが こいくちしょうゆ	1.3
合成清酒(料理酒)	1.3
でん粉(片栗粉)	6
油	3.85
ごま油	0.3
わぎ	6
おろししょうが	0.5
三温糖	1.8
こいくちしょうゆ	3
穀物酢	3
とうがらし	0.01
水	2.6
ほうれん草のナムル	
人参	5
もやし	25
冷凍ほうれん草	15
ナムルドレッシング ナムルドレッシング	
ナムルドレッシング	5

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
丰乳	
牛乳(200ml)	206
あさりと豆腐のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
カットえのき	9
冷凍あさり	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
ねぎ	5
カットわかめ 米みそ・中沢	0.53
米みそ・中沢	5
麦みそ・ヤマキ	5.5
<u></u>	145
717	
さばの塩焼き	
塩さば切り身 40g	40
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	45
さつ主揚げ(卵白抜)	8
さつま揚げ(卵白抜) 切りこんにゃく	8
本みりん	1.5
三温糖	1.5
こいくちしょうゆ	4
冷凍カットいんげん	2
<u>水</u> 水	6
八	- 0