

## 明細献立表

Bコース  
令和 8年 2月 6日金曜日

[illegible]

## 明細献立表

Bコーズ  
令和 8年 2月 9日月曜日

Bコーズ  
令和 8年 2月10日火曜日

Bコーズ  
令和 8年 2月12日木曜日

Bコーズ  
令和 8年 2月13日金曜日

Bコーズ  
令和 8年 2月16日月曜日

[illegible][illegible][illegible]

料理名／食品名	分量
ごはん	
精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
ジョア	
ジョア(マスカット)	125
チゲスープ	
かつおだしパック	0.8
大根	15
玉ねぎ	10
はくさい	20
はくさい・キムチ	10
カットしめじ	5
すけそうだら 角切り	20
合成清酒(料理酒)	1
本みりん	1
こいくちしょうゆ	1
麦みそ・ヤマキ	4
米みそ・中沢	3
にら	5
ヤンニョムチキン	
鶏むね切り身(皮付) 50g	50
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
油	5
トマトケチャップ	8
三温糖	1
こいくちしょうゆ	0.8
米みそ・中沢	0.1
豆板醤	0.1
おろしにんにく	0.5
おろししょうが	0.45
合成清酒(料理酒)	1
水	4.5
タンミョンサラダ	
カットはるさめ	5
人参	7
キャベツ	25
きゅうり	7
ナムルドレッシング	
ナムルドレッシング	5

[illegible]

## 明細献立表

Bコーズ  
令和 8年 2月24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
フォー	
鶏むね小間(皮付)	15
人參	10
玉ねぎ	10
キャベツ	20
米粉麺(フォー)	5
中華スープの素・ヘルシーファーム	1
食塩	0.6
こいくちしょうゆ	4
合成清酒(料理酒)	0.6
混合こしょう	0.01
チンゲンサイ	10
お魚ナゲット②	
お魚ナゲット 20g×2	40
油	3
ガバオライスの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
豆板醤	0.06
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
人參	15
赤パプリカ(冷凍)	6
黄パプリカ(冷凍)	6
混合こしょう	0.01
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
バジル(乾燥)チップ	0.04
コーヒー牛乳の素	
ミルメークコーヒー	12.5

## 明細献立表

Bコーズ  
令和 8年 2月27日金曜日

[illegible]