Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 8年 6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
かき玉うどん（卵）	
かつおだしパック	2
鶏もも小間（皮付）	15
人参	10
干ししいたけ スライス	0.5
おきあみ姫なると	4
こいくちしょうゆ	13.5
本みりん	0.5
食塩	0.3
でん粉(片栗粉)	0.9
凍結全卵	20
冷凍ほうれん草	5
がんす	
がんす 50g	50
油	5
小松菜サラダ	
コーン	8
人参	5
キャベツ	18
こまつな	18
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

Ｂコース
令和 8年 6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
もずくスープ	
人参	10
コーン	5.5
オクラ（冷凍）	5.5
カットえのき	7
こいくちしょうゆ	2
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
中華スープの素・ヘルシーファーム	1
もずく(冷凍)	15
コーンしゅうまい②	
コーンしゅうまい 18g×2	36
マーボー豆腐	
炒め油(サラダ油)	0.4
豚ひき肉	10
おろししょうが	0.1
おろしにんにく	0.1
人参	7
たけのこ水煮缶	5
干ししいたけ スライス	0.5
にら	2
ねぎ	5
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
水	16
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	40
でん粉(片栗粉)	0.6
ごま油	0.2
サイダーゼリー	
サイダーゼリー 30g	30

Ｂコース
令和 8年 6月 3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
フィッシュボールスープ	
玉ねぎ	15
人参	5
キャベツ	20
フィッシュボール	25
コンソメ・ヘルシーファーム	1
食塩	0.5
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1.2
冷凍こまつな	5
チキンナゲット②	
チキンナゲット 20g×2	40
油	2.8
マカロニのトマト煮	
マカロニ（ホイール）	10
炒め油(サラダ油)	0.6
おろしにんにく	0.08
無塩せきベーコン(短冊切り)	7
玉ねぎ	20
トマトケチャップ	8
トマト缶詰 ダイス	11
中濃ソース・高橋	0.7
赤ワイン	0.5
食塩	0.08
混合こしょう	0.01
コンソメ・ヘルシーファーム	0.4
パセリチップ	0.02
いちごジャム	
いちごジャム 15g	15

Ｂコース
令和 8年 6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
牛乳	
牛乳（200ml）	206
ハヤシライス	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
玉ねぎ	30
人参	10
じゃがいも	40
トマト缶詰 ダイス	20
ハヤシフレーク（ハウス）	19
オムレツ（卵）	
プレーンオムレツ 40g	40
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 8年 6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	7
玉ねぎ	12
コーン	5
冷凍豆腐ﾀﾞｲｽｶｯﾄ	18
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
さばのピリ辛照り焼き	
さば切り身 40g	40
合成清酒(料理酒)	0.8
おろしにんにく	0.5
おろししょうが	0.5
こいくちしょうゆ	2
本みりん	0.8
とうがらし	0.01
いりごま(白)	0.8
ごま油	0.2
ねぎ	3
生揚げの中華煮	
炒め油(サラダ油)	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	22
でん粉(片栗粉)	1.1
ごま油	0.3

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 8年 6月 8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
鶏塩うどん	
ごま油	0.5
鶏むね小間(皮付)	20
人参	10
カットえのき	8
ねぎ	5
カットわかめ	0.3
がらスープ チキン	2.5
白だし	9.7
食塩	0.58
混合こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	0.13
大豆かき揚げ	
大豆かき揚げ 40g	40
油	3.5
ごぼうサラダ	
千切りごぼう	23
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

Ｂコース
令和 8年 6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
大根と茎わかめのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	7
大根	30
冷凍あさり	4
くきわかめ	4
米みそ・中沢	2
麦みそ・ヤマキ	9
もうかのカレー竜田	
もうかのカレー竜田 40g	40
油	4
こんにゃくサラダ	
キャベツ	32
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
令和 8年 6月10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
ジュリエンヌスープ	
玉ねぎ	18
人参	10
キャベツ	18
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
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)	0.4
玉ねぎ	10
おろしにんにく	0.2
トマト缶詰 ダイス	7
トマトケチャップ	10
三温糖	0.5
食塩	0.1
和風きのこスパゲティ	
炒め油(サラダ油)	0.4
おろしにんにく	0.1
無塩せきベーコン(短冊切り)	7
玉ねぎ	10
カットしめじ	4
冷凍ほうれん草	3
こいくちしょうゆ	1.7
食塩	0.1
混合こしょう	0.01
水	0.1
顆粒和風だし･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.05
スパゲティ(ハーフ)	12
食塩	0.25

Ｂコース
令和 8年 6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
すまし汁	
かつおだしパック	3
人参	15
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	10
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)	5.8
油	3.85
まめまめサラダ	
むき枝豆　冷凍	8
ゆで大豆(ドライパック)	6
人参	5
キャベツ	28
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 8年 6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
野菜椀	
かつおだしパック	2
人参	10
大根	20
ごぼう(洗い)	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
五目厚焼き玉子(卵)	
五目厚焼き玉子 40g	40
じゃがいものトマト煮	
炒め油(サラダ油)	0.7
豚もも(小間切れ)	18
おろしにんにく	0.5
合成清酒(料理酒)	0.5
人参	5
玉ねぎ	15
じゃがいも	40
トマト缶詰 ダイス	23
三温糖	1.5
食塩	0.1
混合こしょう	0.01
コンソメ・ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.3
こいくちしょうゆ	3.2
むき枝豆　冷凍	4.5
水	9.7

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 8年 6月15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
みそコーンラーメン	
ごま油	1
豚もも(小間切れ)	15
おろしにんにく	0.7
おろししょうが	0.7
人参	7
もやし	18
コーン	12
米みそ・中沢	10.5
こいくちしょうゆ	1.8
味噌ラーメンスープの素	6
混合こしょう	0.03
にら	5
揚げぎょうざ②	
冷凍ぎょうざ 18g×2	36
油	2.5
春雨サラダ	
カットはるさめ	4
人参	7
キャベツ	25
きゅうり	7
中華ドレッシング	
中華ドレッシング	5

Ｂコース
令和 8年 6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
肉団子のスープ	
人参	5
華味鶏つくね	27.5
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.7
食塩	0.8
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
カットはるさめ	3
冷凍ほうれん草	5
えびかつ（甲殻類）	
えびかつ 40g	40
油	2.8
家常豆腐	
炒め油(サラダ油)	0.6
豆板醤	0.25
豚もも(小間切れ)	15
合成清酒(料理酒)	0.83
おろしにんにく	0.7
おろししょうが	0.7
人参	6
干ししいたけ スライス	0.2
たけのこ水煮缶	10
三温糖	0.4
甜麺醤	3.5
こいくちしょうゆ	2.6
オイスターソース	1.3
でん粉(片栗粉)	0.7
生揚げ	40
ごま油	0.3

Ｂコース
令和 8年 6月17日水曜日

料理名／食品名	分量
パインパン	
パインパン（40g）	40
牛乳	
牛乳（200ml）	206
オニオンスープ	
玉ねぎ	25
無塩せきベーコン(短冊切り)	5
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
タンドリーチキン	
鶏むね切り身(皮無) 50g	50
カレー粉	0.5
おろしにんにく	0.1
トマトケチャップ	4.7
ウスターソース	1.7
食塩	0.26
混合こしょう	0.01
ノンエッグマヨネーズ（調理用）	6.8
マカロニサラダ	
マカロニ（ツイスト）	6
コーン	6
人参	3
キャベツ	25
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 8年 6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
乾武オフクロ汁	
かつおだしパック	2
人参	10
ねぎ	5
なめこ	10
冷凍豆腐ダイスカット	20
米みそ・中沢	10
豚丼の具	
炒め油(サラダ油)	1
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(洗い)	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
上里アスパラガスサラダ	
キャベツ	33
アスパラガス	5
きゅうり	10
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

Ｂコース
令和 8年 6月19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
わかめスープ	
人参	10
カットえのき	10
コーン	7
ねぎ	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
チヂミ	
チヂミ 40g	40
油	3
穀物酢	1.2
こいくちしょうゆ	2
三温糖	0.6
ごま油	0.16
ビビンバの具	
炒め油(サラダ油)	0.4
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
ごま油	0.2

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 8年 6月22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
本庄なすの肉うどん	
炒め油(サラダ油)	0.8
豚もも(小間切れ)	15
なす	10
人参	5
カットまいたけ	5
冷凍カット油揚げ	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
顆粒和風だし･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.6
ミニきなこ揚げパン	
豆腐ブレッド	20
油	3
きな粉	3.5
グラニュー糖	5
食塩	0.04
本庄きゅうりサラダ	
サラダこんにゃく	10
冷凍ブロッコリー	20
きゅうり	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 8年 6月23日火曜日

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
ジョア	
ジョア（プレーン）	125
トマトチキンカレー（乳）	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏むね(角切り)	25
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	30
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･高橋	0.5
トマト缶詰 ダイス	20
調理用牛乳	10
給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ(ﾊｳｽ)	12.3
こくまろｶﾚｰﾌﾚｰｸﾌﾟﾛﾌﾞﾚﾝﾄﾞ	6.8
白ごまつくね②	
ﾚﾊﾞｰ入り白ごまつくね 20g×2	40
コーンサラダ	
キャベツ	33
コーン	8
人参	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 8年 6月24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
ウスパナックチョルバス（乳）	
炒め油(サラダ油)	0.8
無塩せきベーコン(短冊切り)	5
玉ねぎ	30
人参	10
冷凍ほうれん草	15
カットしめじ	8
コンソメ･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.7
ローレル(粉末)	0.01
混合こしょう	0.02
シチューの素	10
調理用牛乳	15
白身魚フライ	
白身魚フライ 40g	40
油	4
ムサカ	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚ひき肉	25
おろしにんにく	0.1
玉ねぎ	15
なす	20
じゃがいも	20
水	8
トマト缶詰 ダイス	15
三温糖	0.3
トマトケチャップ	2.5
コンソメ･ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑ	0.6
食塩	0.13
パセリチップ	0.02
パックソース	
パックソース(中濃)	5

Ｂコース
令和 8年 6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
つみっこ	
かつおだしパック	2
豚もも(小間切れ)	15
人参	5
大根	10
ごぼう(洗い)	5
干ししいたけ スライス	1
冷凍すいとん	27.5
こいくちしょうゆ	7
冷凍こまつな	5
野菜コロッケ	
野菜コロッケ 50g	50
油	4
かてめしの具	
炒め油(サラダ油)	0.6
鶏むね小間（皮付）	18
合成清酒(料理酒)	0.3
ごぼう(洗い)	15
人参	10
干ししいたけ スライス	0.7
切りこんにゃく	10
こうや豆腐（細切り）	1.5
焼ちくわ	8
三温糖	1
本みりん	1
こいくちしょうゆ	4.5

Ｂコース
令和 8年 6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
にらともやしのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	7
もやし	15
生揚げ	20
にら	8
米みそ･中沢	5.5
麦みそ･ヤマキ	5.5
鮭のみそチーズ焼き（乳）	
さけ切り身 30g	30
白ワイン	2.6
混合こしょう	0.01
麦みそ･ヤマキ	2.2
とろけるチーズ	7
紙カップ（小判型）	1
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
コーヒー牛乳の素	
ミルメークコーヒー	12.5

Bコース

明 細 献 立 表

Ｂコース
令和 8年 6月29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
埼玉スタミナラーメン	
ごま油	0.6
豚ひき肉	23
おろししょうが	0.5
おろしにんにく	0.5
豆板醤	0.35
合成清酒(料理酒)	1
人参	15
にら	12
もやし	20
醤油ラーメンスープ・ｼｬﾝﾌｧﾝ	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
でん粉(片栗粉)	2
春巻き	
春巻き 35g	35
油	4.2
枝豆ひじきサラダ	
サラダこんにゃく	5
ひじき	0.5
人参	5
キャベツ	23
むき枝豆　冷凍	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 8年 6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
本庄なすのみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	8
冷凍カット油揚げ	7
なす	18
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
冷凍こまつな	10
あじの竜田揚げ	
あじ竜田 40g	40
油	3.5
切干大根のカレー炒め	
炒め油(サラダ油)	0.6
切干大根	4.5
人参	7.8
冷凍カット油揚げ	7
冷凍あさり	4
合成清酒(料理酒)	0.5
水	3.5
三温糖	1.2
本みりん	0.5
こいくちしょうゆ	2.7
カレー粉	0.2