







## 明細献立表

中学コース  
令和 3年 2月24日水曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(100g)	100
精白米(強化米)	0.33
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
トックスープ	
豚もも(小間切れ)	13
人参	13
玉ねぎ	13
キャベツ	19.5
食塩	0.65
こいくちしょうゆ	3.25
混合こしょう	0.26
豆板醤	0.52
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.65
トック	26
殺菌加工液卵	15.6
ヤンニョムチキン	
鶏むね切り身(皮付)	60
合成清酒(料理酒)	1.3
食塩	0.39
混合こしょう	0.04
でん粉(片栗粉)	10.4
油	5.2
トマトケチャップ	10.4
三温糖	1.3
こいくちしょうゆ	1.04
米みそ・中沢	0.13
豆板醤	0.13
おろしにんにく	0.65
おろししょうが	0.59
合成清酒(料理酒)	1.3
でん粉(片栗粉)	0.33
水	5.85
もやしのナムル	
ほうれん草	26
人参	6.5
もやし	32.5
ナムルドレッシング(クラス)	
ナムルドレッシング(クラス)	8

中学コース  
令和 3年 2月25日木曜日

料理名/食品名	分量
子どもパン(乳)	
子どもパン 1個取り(70g)	70
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
クラムチャウダー	
炒め油(サラダ油)	0.39
ベーコン(短冊切り)	13
玉ねぎ	39
人参	13
はくさい	32.5
冷凍あさり	19.5
白ワイン	2.6
コンソメ・ヘルシーファーム	0.91
食塩	0.26
ローレル(粉末)	0.01
混合こしょう	0.03
シチューの素	16.9
調理用牛乳	19.5
パセリ	0.39
カレーコロッケ	
カレーコロッケ	60
油	4.9
コールスローサラダ	
コーン	13
人参	10.4
キャベツ	45.5
フレンチドレッシング(クラス)	
フレンチドレッシング(クラス)	10

中学コース  
令和 3年 2月26日金曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(100g)	100
精白米(強化米)	0.33
牛乳	
牛乳(200ml)(200ml)	206
白菜のみそ汁	
かつおだしパック	2.6
人参	13
はくさい	39
生揚げ	19.5
カットえのき	6.5
米みそ・中沢	6.5
麦みそ・ヤマキ	6.5
さばの塩焼き	
塩さば切り身	50
大豆の磯煮	
炒め油(サラダ油)	0.65
ひじき	1.69
人参	9.1
しらたき	16.9
干しいたけ スライス	1.3
ゆで大豆(ドライパック)	19.5
三温糖	1.95
本みりん	1.95
こいくちしょうゆ	4.55
水	3.9