

令和7年度第2回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年5月21日（水）午後4時00分から

場 所： WEB会議

- 内 容：
- (1) 開会
 - (2) あいさつ
 - (3) 議題
 - ・令和7年度9月分の献立審議
 - ・盛り付け表の検討
 - ・ホームページ掲載献立の検討
 - ・その他
 - (4) 閉会

〈次回予定〉

【R7年度10月分】日時：6月18日（水）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2025年 9月 1日 ~ 2025年 9月30日
予定献立 0: 通常献立

献立委員会 東 2025-05-09 印刷

月日曜	献立名	一人分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量	一人単価
9 2	火	ハヤシライス	318.81	512	20.5	10.5	81.4	743	32	1.3	0.8	0.49	0.10	5	3.4	1.6	247.48
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	冷みかん	50.00	23	0.4	0.1	6.0	1	11	6	0.1	0.1	0.04	0.01	8	0.5	0.0	50.76
	小計	574.81	673	27.7	18.4	97.3	828	270	49	1.4	1.7	0.59	0.34	14	3.9	1.8	362.08
3	水	えだまめごはん	203.92	311	8.2	3.6	59.2	449	32	1.3	0.4	0.26	0.04	2	1.6	1.1	74.39
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	ししやもフライ	55.00	136	8.1	8.2	6.6	40	111	19	0.7	0.7	0.10	0.06	0	0.4	1.0	68.61
	豚肉の塩こうじ炒め	92.90	66	7.5	2.2	4.8	32	20	15	0.4	0.8	0.22	0.07	7	1.2	0.2	66.42
	小計	557.82	651	30.6	21.8	80.5	605	390	80	2.4	2.7	0.55	0.40	10	3.2	2.5	273.26
4	木	バターロールパン 30~60	50.00	284	7.0	8.3	43.3	410	31	0.6	0.6	0.05	0.05	0	1.4	1.0	78.65
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	ミートボールのトマト煮	202.32	142	6.7	7.0	14.7	602	34	23	0.5	0.7	0.10	0.04	11	2.2	1.5	85.50
	春雨がら3 (人も二巻) 玉ド	53.00	43	0.7	1.2	7.5	2	8	5	0.1	0.1	0.01	0.01	1	0.7	0.4	30.15
	ラムネゼリー	40.00	39	0.0	0.0	11.0	26	42	0	0.5	0.0	0.00	0.00	0	1.2	0.1	48.60
	小計	551.32	646	21.2	24.3	86.4	1124	342	62	1.7	2.2	0.21	0.33	13	5.5	3.2	306.74
	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	73.90
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	揚げ鶏のレモン風味 (60g)	82.61	219	10.0	14.4	10.1	302	5	14	0.3	1.0	0.03	0.09	1	0.0	0.8	104.71
	わかめ炒め	29.00	17	0.6	1.0	1.8	58	11	4	0.0	0.1	0.01	0.01	1	0.8	0.1	12.78
	味噌汁	185.80	58	4.1	2.9	4.4	509	68	33	1.2	0.4	0.03	0.03	2	1.0	1.2	28.92
	小計	578.41	700	26.1	26.8	84.2	954	315	72	2.1	2.3	0.36	0.38	5	2.2	2.5	284.15
	ツイストパン 30・40	40.00	205	5.0	3.2	37.6	289	22	10	0.4	0.4	0.03	0.03	0	1.1	0.7	69.89
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	クリームスバゲタイ	144.51	226	9.4	6.7	32.9	453	55	32	0.8	1.1	0.10	0.09	1	2.4	1.0	92.37
	キャベツのサラダ	66.00	23	1.0	0.1	5.1	165	25	9	0.2	0.1	0.01	0.01	10	1.1	0.4	22.82
	小計	456.51	592	22.2	17.8	85.5	991	329	72	1.4	2.4	0.20	0.36	12	4.6	2.3	248.92
9 火	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	73.90
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	春巻き	81.00	138	1.6	5.0	7.0	101	7	4	0.1	0.2	0.02	0.01	2	0.6	0.6	49.92
	麻婆なす (厚揚げなし)	93.50	64	5.4	2.3	5.8	273	15	17	0.5	0.5	0.15	0.05	2	1.4	0.6	75.03
	五目スーヴ (水菜)	195.51	37	3.9	1.0	3.3	479	18	24	0.3	0.3	0.03	0.03	1	0.5	1.2	40.17
	小計	614.01	588	22.3	16.8	84.0	938	271	66	1.5	1.7	0.49	0.34	6	2.9	2.6	302.86
10 水	そばろごはん	163.50	419	17.4	7.4	67.4	393	46	32	1.1	0.7	0.25	0.07	1	1.6	0.9	133.09
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	ワンタンスーヴ	217.72	73	5.1	0.5	11.3	463	21	12	0.3	0.3	0.08	0.03	1	0.9	1.1	55.67
	小計	587.22	630	29.3	15.7	88.6	940	294	65	1.4	1.8	0.39	0.33	3	2.5	2.2	252.60
11 木	チキンライス	225.83	312	7.7	3.4	59.7	571	13	9	0.9	0.3	0.26	0.06	1	1.3	1.4	91.44
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	白身魚フライ	57.00	138	5.8	8.4	9.7	170	24	0	0.3	0.0	0.04	0.01	0	0.5	0.5	74.67
	マカロニサラダ	43.00	127	2.0	9.3	9.4	89	9	10	0.2	0.4	0.01	0.01	0	1.0	0.2	26.73
	小計	531.83	715	22.3	28.9	88.7	914	273	40	1.4	1.5	0.37	0.34	2	2.3	2.3	256.68
	メロンパン 30~50	40.00	297	6.7	7.6	48.4	276	15	13	0.6	0.5	0.04	0.04	0	1.4	0.7	87.39
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
	プレーンオムレツ	50.00	63	3.1	3.6	4.0	120	13	3	0.5	0.4	0.01	0.02	0	0.0	0.3	35.64
	小松菜のサラダ	56.00	32	1.1	1.5	3.6	252	37	7	-0.6	0.1	0.02	0.03	5	1.0	0.6	30.68
	ブッシュェロー	231.02	93	6.8	3.8	9.8	455	24	26	0.6	0.6	0.14	0.06	10	4.4	1.2	78.82
	小計	583.02	623	24.5	24.3	75.7	1187	316	70	2.3	2.4	0.27	0.38	16	6.8	3.0	296.37
期間内の合計																	
一日あたりの平均																	
基準値																	
充足率																	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[献 立 一 覧 表]

2025年 9月 1日 ~ 2025年 9月30日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 東 2025-05-09 印刷

月日曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カリウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	β-カロテン μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	一人単価 円
9月16日	火	カレーライス	334.63	516	18.8	9.5	88.5	32	1.3	0.9	127	0.9	0.47	0.10	11	8.3	1.6	230.85
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	277	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		福神漬け	13.00	19	0.3	0.0	4.4	247	3	0.1	0.0	26	0.01	0.00	2	0.2	0.1	10.95
		ヨーグルト80g	80.00	74	2.7	3.1	8.9	35	9	0.0	0.4	26	0.03	0.10	0	0.0	0.1	50.76
		小計	633.63	747	28.6	20.4	111.7	383	65	1.4	2.1	217	0.57	0.43	14	8.5	2.5	356.40
9月17日	水	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	0	0.6	0.0	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	73.90
		乳酸菌飲料 (ジョア)	125.00	70	4.3	0.1	12.9	69	0	0.0	0.0	0	0.03	0.15	0	0.4	0.1	50.76
		さば竜田揚げ	55.00	162	9.0	12.2	4.0	183	15	8.6	0.5	12	0.06	0.10	0	0.0	0.5	77.25
		ひり牛肉ごぼう	61.60	56	4.1	1.7	6.0	192	18	19	0.5	29	0.11	0.04	0	1.5	0.4	53.13
		味噌汁	195.80	63	3.7	2.3	8.7	504	25	0.8	0.4	0	0.02	0.02	5	3.5	1.2	24.29
		小計	512.40	619	25.7	17.0	89.6	949	59	10.2	1.4	41	0.45	0.33	5	5.8	2.2	279.33
9月18日	木	黒パン 30~60	50.00	264	6.5	3.1	51.0	305	15	0.9	0.6	0	0.05	0.04	0	1.4	0.8	67.59
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		ミートグラタン	139.11	200	11.1	8.5	19.6	388	27	0.6	1.1	110	0.20	0.13	3	1.9	0.9	116.13
		コーンスローサラダ	53.00	36	0.6	2.2	4.1	158	7	0.1	0.1	31	0.01	0.03	7	0.8	0.4	20.41
		レタスとえのきたけのスープ	201.01	32	6.0	0.3	1.4	423	9	0.2	0.2	4	0.04	0.04	1	0.6	1.1	42.55
		小計	649.12	670	31.0	21.9	86.0	1358	79	1.8	2.8	209	0.36	0.47	12	4.7	3.4	310.55
9月19日	金	炊き込みチャーハン	219.41	324	9.8	4.5	58.3	521	13	0.6	0.2	87	0.28	0.04	1	1.0	1.4	111.68
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		小海老の唐揚げ	51.20	95	8.2	6.2	0.8	188	13	0.5	0.5	1	0.01	0.02	0	0.0	0.5	84.67
		五目ビーフン(付け合せ)	82.51	66	3.2	1.7	10.2	128	11	0.3	0.3	31	0.08	0.04	8	1.2	0.3	41.95
		小計	559.12	623	28.0	20.2	79.2	921	52	1.4	1.8	183	0.43	0.33	10	2.2	2.4	302.14
9月22日	月	子供パン 30~60	50.00	245	6.3	4.0	44.1	361	12	0.5	0.5	0	0.04	0.04	0	1.4	0.9	64.09
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		コロツケ	134.41	253	8.5	9.9	32.0	358	17	0.8	0.7	1	0.19	0.05	4	2.4	0.9	80.68
		ゆできやべつ	30.00	6	0.4	0.1	1.6	2	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	6	0.5	0.0	7.24
		もやしとこねぎのスープ	204.61	30	3.7	0.4	2.9	324	12	0.2	0.2	35	0.02	0.04	3	0.7	0.8	41.82
		小計	625.02	672	25.7	22.2	90.5	1129	71	1.6	2.3	101	0.32	0.36	14	5.0	2.8	257.67
9月24日	水	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	0	0.6	0.0	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	73.90
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		めばるのみそマヨネーズ焼	62.51	133	7.9	10.5	1.3	310	13	0.3	0.2	4	0.02	0.05	0	0.2	0.8	85.12
		れんこんの炒め物	58.20	58	4.0	1.7	6.0	158	11	0.2	0.4	29	0.11	0.03	5	0.7	0.4	51.98
		すまし汁	182.70	36	3.9	0.7	3.5	518	23	0.7	0.3	30	0.05	0.04	0	0.7	1.3	35.76
		小計	584.41	633	27.2	21.4	78.7	1071	68	1.8	1.7	127	0.47	0.37	6	2.0	2.7	310.60
9月25日	木	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	0	0.6	0.0	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	73.90
		高カルシウムおさかなふりかけ	2.80	9	0.6	0.3	0.9	98	84	0.1	0.1	1	0.00	0.01	0	0.1	0.2	17.82
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		酢豚 (いもなし)	162.20	191	13.7	7.0	17.7	609	27	0.7	0.7	120	0.39	0.12	4	1.8	1.6	154.09
		きな粉大豆	22.21	89	6.8	4.0	8.6	6	45	1.4	0.7	0	0.01	0.04	0	3.4	0.0	21.90
		小計	468.21	695	32.5	19.8	95.1	798	177	2.8	2.9	185	0.69	0.42	5	5.7	2.0	331.55
9月26日	金	ライスボールパン30・40	40.00	248	8.2	8.1	36.6	322	22	0.8	0.0	8	0.04	0.04	0	0.9	0.8	78.66
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		焼きたちんぽん	168.51	160	11.8	3.0	22.8	480	28	0.6	0.7	54	0.10	0.06	7	1.9	1.1	100.77
		フルーツゼリー (みかん・レモン)	95.00	83	0.4	0.0	21.1	27	2	0.1	0.0	16	0.01	0.00	12	0.8	0.0	80.74
		小計	509.51	629	27.2	18.9	90.4	913	51	1.5	1.5	142	0.21	0.33	20	3.6	2.1	324.01
9月29日	月	ツナピラフ	247.64	357	10.5	6.2	62.3	662	14	1.0	0.2	96	0.24	0.04	1	1.6	1.7	97.87
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	63.84
		鶏肉の照り焼き	66.80	80	11.5	2.3	1.5	184	4	0.4	1.2	9	0.03	0.10	1	0.0	0.5	119.13
		野菜炒め (きん・も)	73.71	30	1.2	1.6	3.4	284	19	0.2	0.2	30	0.02	0.02	8	1.1	0.7	18.93
		小計	594.15	605	30.0	17.9	77.1	1214	60	1.6	2.4	199	0.35	0.39	11	2.7	3.1	299.77
期間内の合計																		
一日あたりの平均																		
基準値																		
充足率																		

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[獻立一覽表]

獻立委員會 2025-05-09 印刷

月	日曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 mg	ナトリウム mg	カリウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB6当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	一人単価 円
9	30	火 かき揚げ丼(さつまいも入) 牛乳 豚汁	183.10 206.00 229.80	455 138 75	7.6 6.8 5.3	7.0 7.8 2.3	86.7 9.9 9.7	612 84 518	23 227 45	17 21 30	1.1 0.0 0.8	0.3 0.8 0.5	29 64 58	0.27 0.06 0.09	0.03 0.23 0.03	2 1 5	1.8 0.0 3.4	1.6 0.2 1.2	107.93 63.84 53.75
		小計	618.90	668	19.7	17.1	106.3	1214	295	68	1.9	1.6	151	0.42	0.29	8	5.2	3.0	225.52
期間内の合計			10789.42	12379	501.8	391.6	1675.5	19067	6941	1326	41.6	39.2	3267	7.70	6.92	186	79.3	48.6	5581.20
一日あたりの平均			567.86	652	26.4	20.6	88.2	1004	365	70	2.2	2.1	172	0.41	0.36	10	4.2	2.6	293.75
基準値			0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
充足率			0.0	100.3	95.7	113.8	0.0	0.0	104.3	140.0	73.3	105.0	86.0	102.5	90.0	40.0	93.3	136.8	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

9月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺		地粉うどん		中華麺		スパゲティ	冷ちゃんぽん	行事		手作り品	冷凍果物	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考 季節の 物
	委託	自校		個袋麺 つけ麺	煮込み用	火曜日のみ	個袋麺 つけ麺	焼きそば	使用日 制限なし			使用日 制限なし	季節					
19	9	4	6							○	○		コロツケ (後半)	冷凍 みかん		ブッシーロ (ブラジル)	なす・きゅう り・ピーマン	

● 献立内容

- ・9月は、給食回数「19回」、献立に入れる物として、「委託ご飯9回」、「自校炊飯4回」、「パン6回」「焼きちゃんぽん1回」「スパゲティ1回」となります。
- ・月の栄養のテーマと新献立はブラジル料理の「ブッシュエーロ」です。ブッシュエーロは、野菜や肉や豆の入ったトマト味のスープです。
- ・季節のものとして、なすときゅうりとピーマンを献立に取り入れています。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギ―材料が重ならないようにしています。

[調 理 室 手 配 表]

2025年 9月 2日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0											100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【ハヤシライス】																	
麦ごはん						72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	パン			*					
炒め油						1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮			*					
にんにく(りん茎)						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り		*					
根しょうが						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り		*					
豚もも赤身5×5×0.2						30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共同			*					
玉葱						60.00 g	6.38 Kg	6.38 Kg	青果	スライス		*					
にんじん						20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	青果	いちょう		*					
ぶなしめじ						5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	青果	小房分ける		*					
水						20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg				*					
デミグラスソース 3kg						20.00 g	2.00 Kg	0.67 袋	年県給			*					
デミグラスソース 1kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年県給			*					
鶏がらスープ2 k g						20.00 g	2.00 Kg	1.00 袋	年サイ			*					
鶏がらスープ500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ			*					
ポークビヨン						20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年海幸			*					
トマトケチャップ 3kg						4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和			*					
トマトケチャップ 1kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和			*					
トマトピューレ 3kg						10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和			*					
トマトピューレ1 k g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和			*					
カットトマト (袋)						10.00 g	1.00 Kg	0.67 袋	年新和			*					
赤ワイン 1800ml						5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮			*					
ウスターソース						2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給			*					
中濃ソース						0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給			*					
ベーリーフ粉末					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
食塩						0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ			*					
こいくちしょうゆ						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*					
炒め油						3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*					
バター						3.00 g	0.30 Kg	0.67 p	年海幸			*					
小麦粉						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年新和			*					
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業			*					
【冷 みかん】																	
冷凍みかんSSS					1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共海幸			*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2025年 9月 3日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0											100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【えだまめごはん】																	
むきえだまめ(冷凍)					25.00 g		2.50 Kg	2.50 袋	年海幸	茹でる	*						
油揚げ					3.00 g		0.30 Kg	0.30 Kg	大沢	せん切湯通	*						
うすくちしょうゆ					2.00 g		0.20 Kg	0.20 Kg	年サイ		*						
本みりん					1.00 g		0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
上白糖					0.70 g		0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*						
精白米					72.00 g		7.20 Kg	7.20 Kg	パン		*						
炒め油					0.50 g		0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*						
強化米					0.22 g		0.02 Kg	20.00 g			*						
食塩					0.50 g		0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*						
うすくちしょうゆ					2.00 g		0.20 Kg	0.20 Kg	年サイ		*						
清酒					1.00 g		0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*						
水＋具の煮汁					96.00 g		9.60 Kg	9.60 Kg			*						
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【ししゃもフライ】																	
ししゃもフライ 25 g					25.00	0.00 本	0.00 本	0.00 本	年海幸		* 1・2年1本						
ししゃもフライ 25 g					25.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		* 3～6年2本						
揚げ油					5.00 g		0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*						
【豚肉の塩こうじ炒め】																	
炒め油					1.00 g		0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
豚もも赤身5×5×0.2					30.00 g		3.00 Kg	3.00 Kg	共同		*						
にんじん					10.00 g		1.03 Kg	1.03 Kg	青果	せん切り	*						
玉葱					15.00 g		1.60 Kg	1.60 Kg	青果	スライス	*						
ぶなしめじ					5.00 g		0.56 Kg	0.56 Kg	青果	小房分ける	*						
キャベツ					30.00 g		3.53 Kg	3.53 Kg	青果	2cm手切り	*						
塩こうじ 1kg					1.70 g		0.17 Kg	170.00 g	年サイ		*						
塩こうじ 230g					0.00 g		0.00 Kg	0.00 個	年サイ		*						
こいくちしょうゆ					0.20 g		0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月 4日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0										100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等				
【バターロールパン 30～60】																
バターロールパン 30g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1年	*					
バターロールパン 40g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	2年	*					
バターロールパン 50g					50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*					
バターロールパン 60g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*					
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*					
【ミートボールのトマト煮】																
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
にんにく(りん茎)						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り	*					
玉葱						30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	青果	スライス	*					
にんじん						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果	いちよう	*					
水						50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*					
チキンスープストック						0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸		*					
トマトピューレ 3kg						4.50 g	0.45 Kg	0.15 袋	年新和		*					
トマトピューレ1kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*					
トマトケチャップ 3kg						10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*					
トマトケチャップ 1kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*					
上白糖						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年丸宮		*					
食塩						0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*					
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
ベーリーフ粉末					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
カットトマト(袋)						10.00 g	1.00 Kg	0.67 袋	年新和		*					
肉団子(ss)6g						45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg	年県給		*					
キャベツ						40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	青果	2cm手切り	*					
【春雨が3(人も二春)玉ド】																
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*					
もやし						30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	青果		*					
にら						5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	青果	2cm	*					
春雨カット						5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*					
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g						8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*					
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*					
【ラムネゼリー】																
ラムネゼリー					40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月 5日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等	
	100	0	0	0									100	100.00		
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等				
【委託ごはん】																
委託白飯						75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン			*				
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業			*				
【揚げ鶏のレモン風味(60g)】																
鶏もも肉（皮付）						60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	高野			*	* からあげ用一切れ25g			
食塩						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ			*	* 1-4年 2個			
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*	* 5・6年 3個			
でん粉						7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮			*				
揚げ油						6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*				
上白糖						4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮			*				
こいくちしょうゆ						4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ			*				
レモン果汁 900ml						1.50 g	0.15 Kg	0.17 本	年海幸			*				
レモン果汁 100ml						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年海幸			*				
水						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg				*				
【わかめ炒め】																
ごま油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*				
根しょうが						0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	青果	みじん切り		*				
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り		*				
もやし						20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	青果			*				
乾燥わかめ（韓国産） 500g						1.00 g	0.10 Kg	0.20 袋	年海幸			*				
乾燥わかめ（韓国産）						0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸			*				
上白糖						0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮			*				
清酒						0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸			*				
こいくちしょうゆ						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*				
【味噌汁】																
水						135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg				*				
煮干し粉(かたくちいわし)						0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸			*				
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	いちよう		*				
冷凍豆腐						20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給			*				
カット油揚げ						5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共同	湯通し		*				
こまつな						10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	青果	根切茹3cm		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1kg						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸			*				
米みそ(淡色辛みそ) 10kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸			*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月 8日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0										100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【ツイストパン 30・40】																
ツイストパン 30g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*					
ツイストパン 40g					40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3～6年	*					
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*					
【クリームスパゲティ】																
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
鶏もも肉(皮無し)						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	高野		*					
にんじん						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果	せん切り	*					
玉葱						25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	青果	スライス	*					
ぶなしめじ						15.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	青果	小房分ける	*					
ホールコーン缶						8.00 g	0.80 Kg	0.43 缶	年県給		*					
生クリーム 1L						6.00 g	0.60 Kg	0.60 本	年サイ		*					
生クリーム 200ml						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*					
細切チーズ 1kg						1.30 g	0.13 Kg	0.13 袋	年海幸		*					
細切チーズ 500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*					
調理用牛乳						25.00 g	2.50 Kg	2.50 本	森乳業		*					
チキンスープストック						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*					
食塩						0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*					
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
こいくちしょうゆ						1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*					
バター						0.30 g	0.03 Kg	0.07 P	年海幸		*					
ハーフスパゲティ						35.00 g	3.50 Kg	3.50 Kg	年海幸		*					
【キャベツのサラダ】																
にんじん						8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	青果	せん切り	*					
キャベツ						50.00 g	5.88 Kg	5.88 Kg	青果	せん切り	*					
乳卵無し柑橘ドレッシング300g						8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給		*					
乳卵無し柑橘ドレッシング200g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給		*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月 9日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0										100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【委託ごはん】																
委託白飯						75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン		*					
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*					
【春巻き】																
春巻き 40 g					40.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*					
揚げ油						4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*					
【麻婆なす（厚揚げなし）】																
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
にんにく（りん茎）						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	青果	みじん切り	*					
根しょうが						0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	青果	みじん切り	*					
豚もも赤身ひき肉						20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*					
玉葱						20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	青果	みじん切り	*					
なす						40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	青果	斜め切り	*	半分に切って				
チキンスープストック						0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸		*					
こいくちしょうゆ						1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*					
上白糖						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*					
米みそ（赤色辛みそ） 1k g						1.50 g	0.15 Kg	0.15 Kg	年海幸		*					
穀物酢						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*					
トウバンジャン						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*					
長ねぎ						5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	青果	みじん切り	*					
でん粉						0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮		*					
水						1.20 g	0.12 Kg	0.12 Kg			*					
ごま油						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*					
【五目スープ（水菜）】																
水						135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*					
鶏がらスープ 2 k g						15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*					
鶏がらスープ 500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*					
鶏胸肉（皮無し）						5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	高野		*					
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*					
干しいたけスライス 500g						0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*					
干しいたけスライス 100g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*					
冷凍豆腐						30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年県給		*					
食塩						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*					
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
こいくちしょうゆ						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*					
水菜						3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	青果	根切洗2cm	*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月10日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0											100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【そばろごはん】																	
麦ごはん						72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	パン		*						
鶏胸挽肉（皮付き）						25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	高野		*						
鶏胸挽肉（皮無し）						20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	高野		*						
こいくちしょうゆ						6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年サイ		*						
上白糖						3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年丸宮		*						
清酒						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*						
根しょうが						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り	*						
玉葱						15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	青果	みじん切り	*						
にんじん						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果	みじん切り	*						
カット油揚げ						10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	共同	粗みじん	*						
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【ワンタンスープ】																	
水						135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*						
鶏がらスープ2kg						15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*						
鶏がらスープ500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*						
豚もも肉赤身2cm						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*						
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*						
玉葱						20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	青果	スライス	*						
もやし						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果		*						
食塩						0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*						
こいくちしょうゆ						2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*						
白こしょう					1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*						
ワンタンの皮						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*						
にら						5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	青果	2cm	*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月11日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等		
	100	0	0	0									100	100.00			
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【チキンライス】																	
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*					
鶏もも肉(皮無し)						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	高野			*					
玉葱						20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	青果	粗みじん		*					
にんじん						15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	青果	せん切り		*					
ぶなしめじ						5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	青果	小房分ける		*					
食塩						0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*					
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
精白米						72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	パン			*					
強化米						0.22 g	0.02 Kg	20.00 g				*					
清酒						1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年海幸			*					
水＋具の煮汁						92.00 g	9.20 Kg	9.20 Kg				*					
食塩						0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ			*					
チキンスープストック						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*					
パプリカ(粉) 14 g					1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年丸宮			*					
バター						1.50 g	0.15 Kg	0.33 p	年海幸			*					
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業			*					
【白身魚フライ】																	
白身魚フライ50g(冷凍)					50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年丸宮			*					
揚げ油						7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ			*					
【マカロニサラダ】																	
マカロニ						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸			*					
にんじん						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果	いちよう		*					
ホールコーン (冷)						5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸			*					
きゅうり						5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	青果			*	縦半分にとって斜め切り				
食塩(茹で塩)						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*					
クラスマヨネーズ 350g						12.00 g	1.20 Kg	3.43 本	年新和	クラス1本							
クラスマヨネーズ 200g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月12日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0									100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【メロンパン 30～50】															
メロンパン 30g					30.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	パン	1・2年	*				
メロンパン 40g					40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*				
メロンパン 50g					50.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	パン	5・6年	*				
【牛乳】															
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
【プレーンオムレツ】															
オムレツ 50g					50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共丸宮		*				
【小松菜のサラダ】															
もやし						20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	青果		*				
こまつな						20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	青果	根切洗2cm	*				
ホールコーン缶						8.00 g	0.80 Kg	0.43 缶	年県給		*				
乳卵無し中華ドレッシング 300						8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し中華ドレッシング 200						0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【プッシュェロ】												新献立			
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)						1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	青果	みじん切り	*				
豚もも肉赤身2cm						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*				
ウインナー 1cm幅						5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*				
にんじん						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果	いちよう	*				
玉葱						20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	青果	スライス	*				
じゃがいも						25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	青果	1.5cm角	*				
水						100.00 g	10.00 Kg	10.00 Kg			*				
鶏がらスープ2kg						15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
カットトマト(袋)						15.00 g	1.50 Kg	1.00 袋	年新和		*				
キャベツ						15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	青果	1cm幅	*				
ピーマン						3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	青果	せん切り	*				
(冷)国産ゆで大豆						10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	茹でる	*				
ベーリーフ粉末					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
食塩						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
									</						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月16日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0													
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【カレーライス】																	
麦ごはん						72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	パン			*					
炒め油						1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮			*					
にんにく(りん茎)						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り		*					
根しょうが						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り		*					
豚もも肉赤身2×2×1.5						25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同			*					
カレー粉					1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ			*					
玉葱						40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	青果	1.5cm手切		*					
にんじん						20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	青果	いちよう		*					
じゃがいも						60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	青果	2cm手切り		*					
水						45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg				*					
ソニオン(冷)						5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給			*					
アップルソース						3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸			*					
鶏がらスープ2 k g						15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ			*					
鶏がらスープ500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ								
ポークビヨン						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸			*					
トマトケチャップ 3kg						4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和			*					
トマトケチャップ 1kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和			*					
赤ワイン						5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮			*					
ウスターソース						2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給			*					
中濃ソース						0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給			*					
チャツネ(1kg)						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*					
細切チーズ 1kg						3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸			*					
細切チーズ 500g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸			*					
ベーリーフ粉末					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
食塩						0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ			*					
白こしょう					1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮			*					
こいくちしょうゆ						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*					
炒め油						3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*					
バター(大豆)						3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和			*					
小麦粉						8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和			*					
カレー粉					1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ			*					
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業			*					
【福神漬け】																	
福神漬け 1kg						13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸			*					
【ヨーグルト80g】																	
ヨーグルト 80 g					80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年丸宮			*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月17日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0											100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【委託ごはん】																	
委託白飯						75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン		*						
【乳酸菌飲料（ジョア）																	
ジョアプレーン					125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*						
【さば竜田揚げ】																	
さば竜田Ca強化 50g					50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	年海幸		*						
揚げ油						5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*						
【ぶり辛肉ごぼう】																	
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
ごま油						0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*						
にんにく(りん茎)						0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	青果	みじん切り	*						
長ねぎ						5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	青果	みじん切り	*						
豚もも肉赤身2cm						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*						
こいくちしょうゆ						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*						
本みりん						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*						
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*						
ごぼう						20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	青果	斜め切り	*						
つきこんにゃく 5cm						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	*						
こいくちしょうゆ						2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*						
上白糖						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
本みりん						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*						
トウバンジャン						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*						
【味噌汁】																	
水						135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*						
煮干し粉(かたくちいわし)						0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*						
玉葱						15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	青果	スライス	*						
じゃがいも						30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	青果	いちょう	*						
カット油揚げ						5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共同	湯通し	*						
米みそ(淡色辛みそ) 1kg						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*						
米みそ(淡色辛みそ) 10kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸		*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2025年 9月18日 木曜日

0: 通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

NoName				NoName				NoName				NoName				合計		換算人		行 事 等	
人 数		100		0		0		0										100		100.00	
献立名／食品名				内容量 g		一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者		切り方		熱		調 理 方 法 等			
【黒パン 30～60】																					
黒パン 30 g						0.00 g		0.00 Kg		0.00 個		パン		1年		*					
黒パン 40 g						0.00 g		0.00 Kg		0.00 個		パン		2年		*					
黒パン 50 g				50.00		1.00 個		100.00 個		100.00 個		パン		3・4年		*					
黒パン 60 g						0.00 g		0.00 Kg		0.00 個		パン		5・6年		*					
【牛乳】																					
牛乳				206.00		1.00 本		100.00 本		100.00 本		森乳業				*					
【ミートグラタン】																					
炒め油						2.00 g		0.20 Kg		200.00 g		年丸宮				*					
にんにく(りん茎)						0.10 g		0.01 Kg		10.00 g		青果		みじん切り		*					
豚もも赤身ひき肉						20.00 g		2.00 Kg		2.00 Kg		共同				*					
にんじん						10.00 g		1.03 Kg		1.03 Kg		青果		せん切り		*					
玉葱						20.00 g		2.13 Kg		2.13 Kg		青果		スライス		*					
ぶなしめじ						5.00 g		0.56 Kg		0.56 Kg		青果		小房分ける		*					
トマトピューレ 3kg						15.00 g		1.50 Kg		0.50 袋		年新和				*					
トマトピューレ1kg						0.00 g		0.00 Kg		0.00 袋		年新和				*					
赤ワイン						3.00 g		0.30 Kg		300.00 g		年丸宮				*					
食塩						0.50 g		0.05 Kg		50.00 g		年サイ				*					
白こしょう				1.00		0.01 g		1.00 g		1.00 g		年丸宮				*					
マカロニ						15.00 g		1.50 Kg		1.50 Kg		年海幸		茹でる		*					
調理用牛乳						20.00 g		2.00 Kg		2.00 本		森乳業				*					
ベシヤメルソース						6.00 g		0.60 Kg		0.60 Kg		年新和				*		* 30～40分煮込む			
水						10.00 g		1.00 Kg		1.00 Kg						*		* 様子を見て入れる			
生クリーム 1L						1.50 g		0.15 Kg		0.15 本		年サイ				*					
生クリーム 200ml						0.00 g		0.00 Kg		0.00 本		年サイ				*					
細切チーズ 1kg						10.00 g		1.00 Kg		1.00 袋		年海幸				*					
細切チーズ 500g						0.00 g		0.00 Kg		0.00 袋		年海幸				*					
グラタン紙カップ				1.00		1.00 個		100.00 個		100.00 個		年海幸				*					
【コールスローサラダ】																					
にんじん						5.00 g		0.52 Kg		0.52 Kg		青果		せん切り		*					
キャベツ						35.00 g		4.12 Kg		4.12 Kg		青果		せん切り		*					
きゅうり						5.00 g		0.51 Kg		0.51 Kg		青果				*		* 縦半分に分けて斜め切り			
乳卵無しコールスローレタス 300g						8.00 g		0.80 Kg		2.67 本		年新和		クラス1本		*					
乳卵無しコールスローレタス 200g						0.00 g		0.00 Kg		0.00 本		年新和		クラス1本		*					
【レタスとえのきたけのスープ】																					
水						135.00 g		13.50 Kg		13.50 Kg						*					
鶏がらスープ2kg						15.00 g		1.50 Kg		0.75 袋		年サイ				*					
鶏がらスープ500g						0.00 g		0.00 Kg		0.00 袋		年サイ				*					
鶏胸肉(皮無し)						20.00 g		2.00 Kg		2.00 Kg		高野				*					
えのきたけ						10.00 g		1.18 Kg		1.18 Kg		青果		石突取1/2		*					
食塩						1.00 g		0.10 Kg		100.00 g		年サイ				*					
白こしょう				1.00		0.01 g		1.00 g		1.00 g		年丸宮				*					
レタス						20.00 g		2.04 Kg		2.04 Kg		青果		2cm		*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月19日 金曜日

0: 通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

NoNameNoNameNoNameNoName																												合計				換算人				行 事 等											
人 数				100				0				0				0																				100				100.00							
献立名／食品名												内容量 g		一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者		切り方		熱		調 理 方 法 等																					
【炊き込みチャーハン】																																															
炒め油												1.00 g		0.10 Kg		100.00 g		年丸宮				*																									
焼豚短冊 1 c m												15.00 g		1.50 Kg		1.50 Kg		共同				*																									
にんじん												15.00 g		1.55 Kg		1.55 Kg		青果		せん切り		*																									
長ねぎ												8.00 g		1.00 Kg		1.00 Kg		青果		小口		*																									
ポークパイオン												10.00 g		1.00 Kg		1.00 Kg		年海幸				*																									
こいくちしょうゆ												2.00 g		0.20 Kg		200.00 g		年サイ				*																									
食塩												0.20 g		0.02 Kg		20.00 g		年サイ				*																									
白こしょう												0.01 g		0.00 Kg		0.00 g		年丸宮				*																									
ごま油												0.50 g		0.05 Kg		50.00 g		年サイ				*																									
精白米												72.00 g		7.20 Kg		7.20 Kg		パン				*																									
強化米												0.20 g		0.02 Kg		20.00 g						*																									
清酒												1.00 g		0.10 Kg		100.00 g		年海幸				*																									
食塩												0.50 g		0.05 Kg		50.00 g		年サイ				*																									
水＋具の煮汁												94.00 g		9.40 Kg		9.40 Kg						*																									
【牛乳】																																															
牛乳												206.00		1.00 本		100.00 本		100.00 本		森乳業				*																							
【小海老の唐揚げ】																																															
小えびでん粉付き 5 0 0 g												45.00 g		4.50 Kg		9.00 袋		共同				*																									
揚げ油												6.00 g		0.60 Kg		0.60 Kg		年サイ				*																									
食塩												0.20 g		0.02 Kg		20.00 g		年サイ				*																									
【五目ビーフン(付け合せ)】																																															
炒め油												1.00 g		0.10 Kg		100.00 g		年丸宮				*																									
根しょうが												0.30 g		0.04 Kg		40.00 g		青果		みじん切り		*																									
長ねぎ												3.00 g		0.38 Kg		0.38 Kg		青果		みじん切り		*																									
豚もも赤身ひき肉												10.00 g		1.00 Kg		1.00 Kg		共同				*																									
にんじん												5.00 g		0.52 Kg		0.52 Kg		青果		せん切り		*																									
干しいたけスライス 500g												0.30 g		0.03 Kg		0.03 Kg		年海幸		戻す		*																									
干しいたけスライス 100g												0.00 g		0.00 Kg		0.00 Kg		年海幸		戻す		*																									
キャベツ												30.00 g		3.53 Kg		3.53 Kg		青果		1.5cm		*																									
もやし												15.00 g		1.55 Kg		1.55 Kg		青果				*																									
チキンスープストック												0.15 g		0.02 Kg		20.00 g		年海幸				*																									
清酒												0.50 g		0.05 Kg		50.00 g		年海幸				*																									
こいくちしょうゆ												1.00 g		0.10 Kg		100.00 g		年サイ				*																									
食塩												0.10 g		0.01 Kg		10.00 g		年サイ				*																									
白こしょう												1.00		0.01 g		1.00 g		1.00 g		年丸宮				*																							
水														5.00 g		0.50 Kg		0.50 Kg						*																							
ビーフン														8.00 g		0.80 Kg		0.80 Kg		年新和				*																							
ピーマン														3.00 g		0.35 Kg		0.35 Kg		青果		せん切り		*																							
ごま油														0.15 g		0.02 Kg		20.00 g		年サイ				*																							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月22日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0									100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【子供パン 30～60】															
子供パン 30g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1年	*				
子供パン 40g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	2年	*				
子供パン 50g					50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*				
子供パン 60g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*				
【牛乳】															
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
【コロッケ】															
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉					20.00	g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*				
玉葱					30.00	g	3.19 Kg	3.19 Kg	青果	みじん切り	*				
食塩					0.40	g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
ポテトサラダベース					42.00	g	4.20 Kg	4.20 袋	年サイ		*				
ポテトフレーク					3.00	g	0.30 Kg	0.60 袋	年丸宮		*	新玉ねぎの時は、多めに注文			
小麦粉					10.00	g	1.00 Kg	1.00 Kg	年新和		*				
水					0.00	g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
パン粉(乾燥)					15.00	g	1.50 Kg	1500.00 g	年丸宮		*				
揚げ油					7.00	g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*				
クラスソース 300ml					6.00	g	0.60 Kg	2.00 本	年県給	クラス1本	*				
クラスソース 200ml					0.00	g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【ゆできゃべつ】															
キャベツ					30.00	g	3.53 Kg	3.53 Kg	青果	せん切り	*				
【もやしとこねぎのスープ】															
水					135.00	g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ2kg					15.00	g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g					0.00	g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
鶏もも肉(皮無し)					10.00	g	1.00 Kg	1.00 Kg	高野		*				
にんじん					5.00	g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*				
玉葱					20.00	g	2.13 Kg	2.13 Kg	青果	スライス	*				
もやし					15.00	g	1.55 Kg	1.55 Kg	青果		*				
こいくちしょうゆ					1.00	g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
食塩					0.60	g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*				
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
こねぎ					3.00	g	0.33 Kg	0.33 Kg	青果	2cm	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月24日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0								100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等		
【委託ごはん】														
委託白飯						75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン		*			
【牛乳】														
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*			
【めばるのみそマヨネーズ焼】														
めばる 40 g					40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*			
食塩						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
白ワイン						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
レモン果汁 100ml						0.40 g	0.04 Kg	0.40 本	年海幸		*			
ベーカリーマヨネーズ						12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年新和		*			
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g						3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸		*			
玉葱						5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	青果	みじん切り	*			
アルミカップSコト					1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*			
【れんこんの炒め物】														
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
にんにく(りん茎)						0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	青果	みじん切り	*			
豚もも赤身ひき肉						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*			
れんこん						20.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	青果	いちよう	*			
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*			
つきこんにやく 5 c m						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	*			
水						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*			
上白糖						1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
清酒						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
こいくちしょうゆ						2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*			
でん粉						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
水						1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*			
白ごま						0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年新和	炒る	*			
【すまし汁】														
水						135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
かつお厚削り節パック						3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*			
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り	*			
冷凍豆腐						20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給		*			
えのきたけ						10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	青果	石突取1/2	*			
こいくちしょうゆ						4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*			
食塩						0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
長ねぎ						5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	青果	小口	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月25日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等	
	100	0	0	0									100	100.00		
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【委託ごはん】																
委託白飯						75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン			*				
【高カルシウムおさかなふりかけ】																
高カルシウムお魚ふりかけ					2.80	1.00 袋	100.00 袋	100.00 袋	年新和			*				
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業			*				
【酢豚（いもなし）】																
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
にんにく(りん茎)						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	青果	みじん切り		*				
にんじん						20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	青果	小さめ乱切		*				
玉葱						40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	青果	2cm手切り		*				
たけのこ(ホール)						10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	手切り		*	いちよう切り			
干しいたけスライス 500g						0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す		*				
干しいたけスライス 100g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す		*				
上白糖						2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮			*				
こいくちしょうゆ						4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ			*				
穀物酢						1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮			*				
チキンスープストック						0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸			*				
トマトケチャップ 3kg						6.00 g	0.60 Kg	0.20 袋	年新和			*				
トマトケチャップ 1kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和			*				
食塩						0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ			*				
豚もも肉赤身2×2×1.5						55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg	共サイ			*				
清酒						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*				
こいくちしょうゆ						2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*				
根しょうが						0.60 g	0.08 Kg	80.00 g	青果	みじん切り		*				
でん粉						8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮			*				
揚げ油						4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ			*				
ピーマン						5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	青果	2cm角		*	下茹で			
【きな粉大豆】																
いり大豆(黄大豆)1kg						15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸			*				
黒砂糖						3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年県給			*				
水						1.20 g	0.12 Kg	0.12 Kg				*				
きな粉(大豆)						3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸			*				
食塩						0.01 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ			*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月26日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	100	0	0	0									100	100.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【ライスボールパン30・40】															
ライスボールパン 3 0						0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*				
ライスボールパン 4 0					40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3～6年	*				
【牛乳】															
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*				
【焼きチャンポン】															
炒め油						2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
根しょうが						0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	青果	みじん切り	*				
豚もも肉赤身2cm						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*				
清酒						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
むきえび（冷）L						8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年海幸	茹でる	*				
いか短冊（冷）1×4						8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年海幸	茹でる	*				
にんじん						8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	青果	せん切り	*				
もやし						15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	青果		*				
干しいたけスライス 500g						0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*				
干しいたけスライス 100g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
キャベツ						30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	青果	1.5cm幅	*				
ポークビヨン						8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年海幸		*				
こいくちしょうゆ						3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*				
オイスターソース 1k g						1.00 g	0.10 Kg	0.10 袋	年サイ		*				
オイスターソース 600 g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*				
オイスターソース 230 g						0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*				
食塩						0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
白こしょう					1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
にら						3.00 g	0.32 Kg	0.32 Kg	青果	2 cm	*				
チャンポン麺（冷）						70.00 g	7.00 Kg	35.00 玉	年サイ	茹でる	*				
【フルーツゼリー（みかん・レモン）】															
黄桃缶 ダイス						30.00 g	3.00 Kg	1.71 缶	年県給		*				
レモンカットゼリー（冷）						25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	年県給		*				
みかんカットゼリー						40.00 g	4.00 Kg	2.00 袋	年丸宮		* 汁使用				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年 9月29日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

NoNameNoNameNoNameNoName												合計換算人行事等					
人数												100100.00					
献立名／食品名				内容量g		一人分量単位		使用量単位		発注量単位		業者		切り方		熱調理方法等	
【ツナピラフ】																	
炒め油						1.00g		0.10Kg		100.00g		年丸宮				*	
にんじん						15.00g		1.55Kg		1.55Kg		青果		せん切り		*	
玉葱						20.00g		2.13Kg		2.13Kg		青果		粗みじん		*	
まぐろ油漬						20.00g		2.00Kg		2.00袋		年海幸				*	
こいくちしょうゆ						2.00g		0.20Kg		200.00g		年サイ				*	
ホールコーン缶						15.00g		1.50Kg		0.81缶		年県給				*	
食塩						0.40g		0.04Kg		40.00g		年サイ				*	
白こしょう				1.00		0.02g		2.00g		2.00g		年丸宮				*	
精白米						72.00g		7.20Kg		7.20Kg		パン				*	
強化米						0.22g		0.02Kg		20.00g						*	
清酒						1.00g		0.10Kg		100.00g		年海幸				*	
水＋具の煮汁						96.00g		9.60Kg		9.60Kg						*	
こいくちしょうゆ						2.00g		0.20Kg		200.00g		年サイ				*	
チキンスープストック						1.00g		0.10Kg		100.00g		年海幸				*	
バター						2.00g		0.20Kg		0.44P		年海幸				*	
【牛乳】																	
牛乳				206.00		1.00本		100.00本		100.00本		森乳業				*	
【鶏肉の照り焼き】																	
鶏もも肉(皮無開) 30g				30.00		2.00個		200.00個		200.00個		共同				* 1人2個	
根しょうが						0.30g		0.04Kg		40.00g		青果		みじん切り		*	
清酒						1.00g		0.10Kg		100.00g		年海幸				*	
本みりん						3.00g		0.30Kg		300.00g		年丸宮				*	
こいくちしょうゆ						2.50g		0.25Kg		250.00g		年サイ				*	
【野菜炒め(キ、人、も)】																	
炒め油						1.50g		0.15Kg		150.00g		年丸宮				*	
にんじん						5.00g		0.52Kg		0.52Kg		青果		せん切り		*	
キャベツ						35.00g		4.12Kg		4.12Kg		青果		1.5cm手切		*	
もやし						30.00g		3.09Kg		3.09Kg		青果				*	
こいくちしょうゆ						0.70g		0.07Kg		70.00g		年サイ				*	
オイスターソース 1kg						1.00g		0.10Kg		0.10袋		年サイ				*	
オイスターソース 600g						0.00g		0.00Kg		0.00g		年サイ				*	
オイスターソース 230g						0.00g		0.00Kg		0.00g		年サイ				*	
食塩						0.50g		0.05Kg		50.00g		年サイ				*	
白こしょう				1.00		0.01g		1.00g		1.00g		年丸宮				*	

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2025年 9月30日 火曜日

0: 通常献立

献立委員会 東

2025-05-09 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等	
	100	0	0	0									100	100.00		
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【かき揚げ丼(さつまいも入)】																
委託白飯						75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン			*				
カットさつまいも 1kg						10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	共同			* 3～5mm角×4cm				
玉葱						40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	青果	スライス		*				
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	青果	せん切り		*				
小麦粉						20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年新和			*				
食塩						0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ			*				
水						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg				*				
揚げ油						6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*				
水						8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg				* タレは別配缶				
こいくちしょうゆ						10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年サイ			*				
本みりん						6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮			*				
上白糖						3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*				
【牛乳】																
牛乳					206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業			*				
【豚汁】																
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
豚もも肉赤身2cm						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同			*				
ごぼう						5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	青果	半月・イチヨウ		*				
にんじん						10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	青果	いちよう		*				
だいこん						20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	青果	いちよう		*				
じゃがいも						20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	青果	1cm手切り		*				
水						135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg				*				
煮干し粉(かたくちいわし)						0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸			*				
冷凍豆腐						10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年県給			*				
米みそ(淡色辛みそ) 1kg						10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸			*				
米みそ(淡色辛みそ) 10kg						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸			*				
長ねぎ						8.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	青果	小口		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

9月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
	2 ぎゅうにゅう れいとうみかん むぎごはん ハヤシ ライスルウ	3 ぎゅうにゅう えだまめ ごはん ぶたにくの しおこうじため ししゃもフライ 1・2ねん 1ぼん 3～6ねん 2ぼん	4 ぎゅうにゅう バターロールパン ラムネゼリー ミートボール のトマトに はるさめサラダ (たまねぎドレッシング)	5 ぎゅうにゅう わかめいため あげどりのレモンふうみ 1～4ねん2こ 5・6ねん3こ ごはん みそしる
8 ぎゅうにゅう ツイストパン クリーム スパゲッティ キャベツの サラダ (かんきつドレッシング)	9 ぎゅうにゅう マーボーなす はるまき ごはん ごもく スープ	10 ぎゅうにゅう かけて たべよう そばろ むぎごはん ワンタン スープ	11 ぎゅうにゅう (マヨネーズ) マカロニサラダ チキン ライス しろみざかな フライ	12 ぎゅうにゅう メロンパン (ちゅうかドレッシング) こまつな サラダ プレーン オムレツ プッシューロ
15 敬老の日	16 ぎゅうにゅう ヨーグルト ふくじんづけ むぎごはん カレー	17 にゅうさんきん いんりよう ひりから にくごぼう さばたつたあげ ごはん みそしる	18 ぎゅうにゅう (コールスロッドレッシング) コールスロー サラダ ミートグラタン くろパン レタスと えのきたけの スープ	19 ぎゅうにゅう たきこみ チャーハン ごもくビーフン こえびの からあげ
22 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ コロケ (ちゅうのうソース)	23 秋分の日	24 ぎゅうにゅう ねんごんの いためもの めばるの みそマヨネーズやき ごはん すましじる	25 ぎゅうにゅう ふりかけ ごはん きなこだいず すぶた	26 ぎゅうにゅう ライスボールパン やきちゃんぽん フルーツ ゼリー
29 ぎゅうにゅう ツナピラフ やさしいため とりにくのてりやき 2こ	30 ぎゅうにゅう (かきあげどん のタレ) かきあげ ごはん とんじる			

9月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
	2 れいとうみかん むぎごはん ハヤシ ライスルウ	3 (マヨネーズ) チキン ライス マカロニサラダ しろみざかな フライ	4 メロンパン (ちゅうかドレッシング) こまつな サラダ プレーン オムレツ プッシュオーバー	5 マーボーなす はるまき ごはん ごもく スープ
8 ツイストパン クリーム スパゲッティ キャベツの サラダ (かんきつドレッシング)	9 ふりかけ ごはん きなこだいず すぶた	10 ぎゅうにゅう ツナピラフ やさいいため とりにくのてりやき 2こ	11 にゅうさんきん いんりょう びりから にくごぼう さばたつたあげ ごはん みそしる	12 ぎゅうにゅう バターロールパン ラムネゼリー ミートボール のトマトに はるさめサラダ (たまねぎドレッシング)
15 敬老の日	16 かけて たべよう そばろ むぎごはん ワンタン スープ	17 ぎゅうにゅう たきこみ チャーハン ごもくビーフン こえびの からあげ	18 ぎゅうにゅう れんごんの いためもの めばるの みそマヨネーズやき ごはん すましじる	19 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ コロツケ もやしと こねぎの スープ (ちゅうのうソース)
22 ぎゅうにゅう (かきあげどん のタレ) かきあげ ごはん とんじる	23 秋分の日	24 ぎゅうにゅう ライスボールパン やきちゃんぽん フルーツ ゼリー	25 ぎゅうにゅう わかめいため あげどりのレモンふうみ 1~4ねん2こ 5~6ねん3こ ごはん みそしる	26 ぎゅうにゅう ヨーグルト ふくじんづけ むぎごはん カレー
29 ぎゅうにゅう えだまめ ごはん ぶたにくの しおこうじいため 1・2ねん 1ぽん 3~6ねん 2ぽん ししゃもフライ	30 ぎゅうにゅう (コールスロードレッシング) くろパン コールスロー サラダ ミートグラタン レタスと えのきたけ のスープ			

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R元年度 3月	掲載中			チンゲンサイのおかか炒め		R元
R2年度 4月					春雨スープ	
5月			かつおのバーベキューかりん			
6月			チーズタッカルビ			
7月	掲載中		マーボー豆腐			R2
8月		ツナピラフ				
9月				ごま味噌肉じゃが		
10月		焼きチャンポン				
11月			ホキのマヨコーンチーズ焼き			
12月				キムチ鍋		
1月					大根とベーコンのスープ	
2月		こぎつねずし				
3月			メンチカツ			
R3年度 4月					チンゲンサイのスープ	
5月			チキンこんがり焼き			
6月		炊き込みチャーハン				
7月	掲載中			春雨のピリ辛炒め		R3
8月		ドライカレーホワイトソース				
9月				サクサクごぼう		
10月		五目栗ごはん				
11月			ゼリーフライ			
12月					かぶのシチュー	
1月				白玉雑煮		
2月					蓮花湯	
3月		豆腐めし				
R4年度 4月			マカロニグラタン			
5月				じゃこと小松菜の炒め物		
6月					クリームスープ	
7月	掲載待ち	じゅうしい				R4
8月		カレーライス				
9月					お月見汁	
10月				大学芋		
11月			さつまいものシチュー			
12月		ひじきごはん				
1月				白菜とチンゲン菜の煮浸し		
2月			いわしのレモン風味			
3月				茎わかめのチョナムル		
R5年度 4月		ビビンバ風炊き込みごはん				
5月					じゃがもち汁	
6月			豚肉のさっぱり揚げ			
7月	掲載待ち	ナシゴレン				R5
8月				きゅうりとひき肉の炒め物	トックスープ	
9月						
10月		しょうがごはん				
11月					アッピーすいとん	
12月		中華丼				
1月			豚肉のから揚げ甘酢味			
2月				きな粉大豆		
3月					卵のスープ	
R6年度 4月			ポテトグラタン			
5月			ホキのマリネ			
6月		かてめし				

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載 状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R6年度 7月	掲載 待ち	ブルコギトッパ				R6
8月				豚肉となすのぴり辛炒め		
9月		インディアンスパゲティ				
10月		マーボーラーメン				
11月			鶏肉のバーベキューソース			
12月				ひじきとツナの炒り煮		
1月					白菜と肉団子のスープ	
2月				キャラメルポテト		
3月		和風ピラフ				
R7年度 4月				こんにゃくのおかか炒め		
5月		ジャンバラヤ				
6月				じゃがいものそぼろ煮		
7月		ガパオライス				
9月	掲載 待ち					R7
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R8年度 4月						
5月						
6月						
7月						
8月						
9月						
10月	掲載 待ち					R8
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月						
8月						
9月						
10月	掲載 待ち					R9
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						
8月						
9月						
10月						
7月						R10
8月						
9月						
10月						