

令和7年度第4回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年7月11日（金）午後3時30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11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12月分】日時：9月2日（火）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日
予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-07-03 印刷

月日曜		献立名		一人分量	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	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
11	4	火	バターコッペパン	40.00	227	5.6	6.6	34.6	328	24	10	0.4	0.0	0.05	0.06	0	1.1	0.8	68.73
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0	0.8	0.31	0.31	2	0.0	0.2
			焼きそば	203.01	246	10.4	3.6	41.5	686	49	30	1.1	0.9	0.28	0.11	26	3.1	1.7	92.08
			フルーツゼリー (みかん・レモン)	95.00	85	0.3	0.0	21.8	32	8	2	0	0	0.0	0.00	0.00	25	0.7	0.0
5		水	委託ごはん	544.01	696	23.1	18.0	107.8	1130	308	63	1.5	2.1	0.43	0.48	53	4.9	2.7	300.12
			牛乳	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36
			ゼリーフライ (卵なし)	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0	0.8	0.31	0.31	2	0.0	0.2
			春雨のびり辛炒め	92.91	167	3.1	9.0	17.9	279	25	10	0.6	0.1	0.03	0.01	6	3.9	0.7	36.99
			味噌汁	51.82	69	3.1	1.9	10.0	271	10	9	0	0.1	0.1	0.01	0.02	2	0.7	0.6
			味噌汁	186.10	28	2.0	0.5	4.3	492	38	18	0.3	0.3	0.01	0.01	5	1.2	1.3	17.41
			小計	611.83	670	19.6	19.9	100.1	1127	304	58	1.6	1.3	1.74	0.46	0.38	15	6.2	2.8
6		木	かてめし	201.52	332	7.7	5.5	60.3	620	54	27	1.3	0.4	0.32	0.04	0	0.4	1.5	76.46
			乳酸菌飲料 (ジョア)	125.00	70	4.3	0.1	12.9	69	636	0	0	0	0.0	0.00	0.04	0.20	0	0.4
			鶏肉のから揚げ	82.00	213	10.0	14.4	8.6	263	5	15	0.4	1.0	0.04	0.12	2	0.0	0.7	96.68
			キャベツの炒め物	56.26	27	0.7	1.2	4.4	110	18	8	0	0.2	0.1	0.02	0.02	16	1.1	0.3
7		金	カレーライス	334.93	519	18.8	9.8	88.5	653	713	50	1.8	1.6	0.42	0.38	18	3.5	2.6	248.23
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0.9	0.8	0.67	0.14	22	8.3	1.6
			福神漬け	13.00	19	0.3	0.0	4.4	247	2	3	0.1	0.0	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			シヤキヤキサラダ	58.00	28	1.2	1.5	2.6	233	8	7	0	0.1	0.0	0.01	0.00	3	0.2	0.6
			小計	611.93	704	27.1	19.1	105.4	1217	295	63	1.5	1.8	0.73	0.49	5	0.7	0.6	24.45
			五目ごはん	217.72	333	9.1	4.5	61.4	410	29	21	0	0.3	0.3	0.34	0.06	1	1.4	3.0
10		月	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			きびなごサクサク揚げ	25.00	88	2.5	6.9	3.7	99	80	4	0	0.1	0.2	0.00	0.03	0	0.0	0.2
			野菜炒め (キ、人、も、に)	78.71	36	2.2	1.8	3.7	239	22	12	0.1	0.3	0.08	0.04	19	1.2	0.6	33.17
			小計	527.43	595	20.6	21.0	78.7	832	358	58	1.1	1.6	1.6	0.50	0.44	22	2.6	2.0
11		火	ピタパン	80.00	219	6.8	3.7	39.8	302	17	14	0.6	0.5	0.06	0.04	0	0.0	0.8	83.96
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0.0	0.8	0.31	0.13	2	0.0	0.2
			鶏肉の照り焼き	66.80	80	11.5	2.3	1.5	184	4	16	0.4	1.2	0.05	0.13	2	0.0	0.5	97.53
			ポテトサラダ (ﾌﾗｲﾃﾞｪ)	83.00	124	1.5	9.2	11.9	109	6	12	0.3	0.3	0.3	0.3	0.45	0.04	15	5.3
			ミートボールスー	221.81	59	4.0	2.6	5.2	478	15	11	0.3	0.3	0.06	0.04	5	0.9	1.2	45.54
			ヨーグルト80g	80.00	74	2.7	3.1	8.9	35	96	9	0	0.0	0.4	0.32	0.04	1	0.0	0.1
			小計	737.61	694	33.3	28.7	77.2	1192	365	83	1.6	3.5	0.34	0.69	25	6.2	3.1	393.17
			委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0.0	0.33	0.03	0	0.4	0.0
12		水	ふりかけ	2.50	9	0.6	0.4	0.9	113	73	5	0.2	0.1	0.01	0.02	0	0.3	0.3	18.36
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0.0	0.8	0.31	0.02	2	0.0	0.2
			豆腐の中華風煮	225.30	149	11.0	5.0	15.5	584	80	89	1.6	1.3	0.38	0.17	16	1.9	1.4	126.11
			サクサクごぼろ	41.00	66	0.7	2.0	11.5	148	14	16	0.2	0.2	0.2	0.01	0.01	1	1.4	0.4
			小計	549.80	630	23.7	15.9	95.8	930	398	131	2.6	2.4	0.81	0.54	19	4.0	2.3	323.75
			委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0.0	0.33	0.03	0	0.4	0.0
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			あじフライ40g	51.00	122	5.5	6.6	9.8	204	19	12	0.3	0.3	0.3	0.04	0.03	0	0.4	0.5
			白菜のごま和え	70.70	29	1.1	0.8	5.3	147	38	14	0.4	0.3	0.05	0.04	10	1.4	0.4	21.83
			味噌汁	205.80	49	2.6	0.4	9.9	496	22	22	0.7	38.4	0	0.04	0.04	13	3.6	1.2
			小計	608.50	606	20.6	16.3	92.9	932	328	69	2.0	39.8	0.54	0.45	25	5.8	2.3	272.85
			ピタパン風炊き込みごはん	255.02	361	12.0	5.5	62.7	655	44	25	1.4	0.8	102	0.60	0.13	4	1.5	1.7
17		月	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			揚げぎょうざ	40.00	117	2.2	7.6	8.1	160	9	6	0.2	0.3	3	0.06	0.02	5	0.5	0.4
			野菜のマリネ (カレー粉抜き)	44.60	19	0.6	0.6	3.1	128	15	6	0.1	0.1	0.01	0.01	12	0.7	0.3	11.36
			小計	545.62	635	21.6	21.5	83.8	1027	295	58	1.7	2.0	222	0.75	0.47	23	2.7	2.6
期間内の合計																			

※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]

上尾市 東側 2025-07-03 印刷

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

11月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺 個袋麺 つけ麺	地粉うどん 火曜日のみ		冷凍うどん 火曜日のみ		中華麺 火曜日のみ		スパゲティ	冷チャンボン	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			煮込み用	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	使用日 制限なし	焼きそば	個袋麺 つけ麺			使用日 制限なし	使用日 制限なし						季節	その他
17	8	4	5	0														クマラスープ (ニュージー ランド)	きのこ さつま芋 みかん		
			アッビー揚げパン																		

●献立内容

- ・11月は、給食回数「17回」、献立に入れる物として、「委託ご飯8回」、「自校炊飯4回」、「パン5回」そのうち「パンと麺との組み合わせ2回」となります。
- ・11月の栄養のテーマは「クマラスープ」です。ニュージールランドの郷土料理で、さつま芋が入ったカレー風味のクリームスープです。
- ・彩の国ふるさと学校給食月間のため、埼玉県郷土料理である「かてめし」「ゼリーフライ」、県産大豆使用の納豆とみそを献立に取り入れています。上尾市産の小松菜パウダーを使用した「アツピー揚げパン」も実施します。
- ・小中統一献を取り入れました。献立は「ツイストパン、ポークケチャップ、キャベツとコーンのサラダ、クマラスープ」です。
- ・季節の食材として、きのこ・さつま芋・みかん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ーマテリアルが重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2025年11月 4日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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			
【バターコッペパン 30・40】																
バターコッペパン 30 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg		1・2年	*				
バターコッペパン 40 g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個		3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【焼きそば】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	八百屋		*				
ウスターソース							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年県給		*				
中濃ソース							8.50 g	0.85 Kg	850.00 g	年県給		*				
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		*				
キャベツ							55.00 g	6.47 Kg	6.47 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
蒸し中華麺							70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共大進		*				
【フルーツゼリー（みかん・レモン）】																
黄桃缶 ダイス							20.00 g	2.00 Kg	1.14 缶	年県給		*				
レモンカットゼリー（冷）							35.00 g	3.50 Kg	3.50 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11月 5日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行事等
	0	0	0	100	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	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ゼリーフライ（卵なし）】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮						
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*				
にんじん							3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	八百屋	みじん切り					
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*				
食塩							0.40 g	40.00 g	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							35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	年サイ	茹でる					
ドライおから							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	共同						
水							17.00 g	1.70 Kg	1.70 Kg				様子をみながら入れる			
パン粉（乾燥）							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮						
小麦粉							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年新和		* ふり入れる				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
揚げ油							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ			※表面が固まるまで様子をみる			
クラスソース 300ml							6.00 g	2.00 本	2.00 本	年県給	クラス1本					
クラスソース 200ml							0.00 g	0.00 本	0.00 本	年県給	クラス1本					
【春雨のびり辛炒め】																
炒め油							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮						
にんにく（りん茎）							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り					
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り					
鶏胸肉（皮無し）							11.00 g	1.10 Kg	1.10 Kg	鶏肉		*				
にんじん							7.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	八百屋	せん切り					
玉葱							10.00 g	1.06 Kg	1.06 Kg	八百屋	スライス	*				
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸						
オイスターソース 1k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 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						
トウバンジャン							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ						
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ						
上白糖							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮						
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮						
春雨カット							8.00 g	0.80 Kg	0.80 袋	年海幸	戻す	*				
にら							6.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	2 cm	*				
ごま油							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		*				
だいこん							40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	八百屋	せん切り	*				
乾燥わかめ（韓国産） 500 g							0.30 g	0.03 Kg	0.06 袋	年海幸	水洗い	*				
乾燥わかめ（韓国産）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	*				
彩花みそ（白）1kg							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年県給		*				
彩花みそ（白）500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	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11月 6日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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					
【かてめし】																		
炒め油							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*						
ごぼう							8.00 g	0.89 Kg	0.89 Kg	八百屋	さがき	*						
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*						
干しいたけスライス 500g							0.80 g	0.08 Kg	0.08 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	*						
刻み昆布1kg							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸	戻す	*						
刻み昆布100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	戻す	*						
油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	豆腐屋	せん切湯通	*						
凍り豆腐							3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年海幸	戻す	*						
上白糖							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*						
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*						
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		*						
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*						
強化米							0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*						
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
清酒							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年海幸		*						
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*						
水＋具の煮汁							96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*						
【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		*						
【鶏肉のから揚げ】																		
鶏もも肉（皮付）						60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	6.00 Kg	鶏肉		から揚げ用 1切れ約25g						
鶏もも肉（皮付）						0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	0.00 Kg	鶏肉		＊ 1～4年：2個						
こいくちしょうゆ						4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	400.00 g	年サイ		＊ 5・6年：3個						
清酒						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	100.00 g	年海幸		*						
根しょうが						1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	130.00 g	八百屋	みじん切り	*						
でん粉						10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	1000.00 g	年丸宮		*						
揚げ油						6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*						
【キャベツの炒め物】																		
炒め油						1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	100.00 g	年丸宮		*						
にんじん						5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*						
キャベツ						40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	2cm幅	*						
ホールコーン缶						10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	0.54 缶	年県給		*						
チキンスープストック						0.05 g	0.01 Kg	10.00 g	10.00 g	年海幸		*						
食塩						0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	20.00 g	年サイ		*						
白こしょう						1.00 g	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11月 7日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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				
【カレーライス】																	
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*					
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*					
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*					
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*					
豚もも肉赤身2×2×1.5							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*					
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	八百屋	1.5cm手切	*					
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう	*					
じゃがいも							60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	八百屋	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		*					
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		*					
チャツネ(400g)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	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	牛乳		*					
【福神漬け】																	
福神漬け 1kg							13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*					
【シャキシャキサラダ】																	
もやし							45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		*					
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*					
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	*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

2025-07-03 印刷

※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11月11日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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			
【ピタパン】													保存食で60g・80g両方とる			
ピタパン 60						60.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同	1・2年	*	ため原材料は保存しない			
ピタパン 80						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同	3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【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	共丸宮		*	2個			
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
本みりん							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
【ポテトサラダ(クラスマヨ)】																
じゃがいも							55.00 g	6.11 Kg	6.11 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちよう	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
食塩(茹で塩)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	共サイ		*				
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	*				
【ミートボールスープ】																
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		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
肉団子(ss) 6g							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年県給		*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
チンゲンサイ							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切洗2cm	*				
【ヨーグルト80g】																
ヨーグルト 80g						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11月12日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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	ご・パ		*				
【ふりかけ トッピングのり】																
ふりかけ (トッピングのり)						2.50	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年県給		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【豆腐の中華風煮】																
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	八百屋	みじん切り	*				
豚もも赤身ひき肉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
干しいたけスライス 500g							0.80 g	0.08 Kg	0.08 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	*				
はくさい							50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	2 cm手切り	*				
チンゲンサイ							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*				
上白糖							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
オイスターソース 230 g							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
冷凍豆腐							110.00 g	11.00 Kg	11.00 袋	年県給	茹でる	*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
でん粉							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
水							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*				
【サクサクごぼう】																
ごぼう							25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	八百屋		*	* 半分に切って斜め切り			
でん粉							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
上白糖							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*				

※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11月13日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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	ゴ・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【あじフライ40g】																
あじフライ尾付き開き40g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				
揚げ油							5.00 g	0.50 Kg	0.50 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	*				
【白菜のごま和え】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
はくさい							50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	1 cm	*				
えのきたけ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	石突取1/2	*				
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
すりごま 1k g							1.20 g	0.12 Kg	0.12 Kg	年新和		*				
【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							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
じゃがいも							30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	2 cm手切り	*				
江戸菜							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共丸宮	根切洗 2 cm	*				
彩花みそ(赤)1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*				
彩花みそ(赤)500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年県給		*				
彩花みそ(白)1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*				
彩花みそ(白)500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	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11月17日 月曜日
0:通常献立

上尾市 東側 2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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			
【ビビンバ風炊き込みごはん】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身千切り							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*				
こいくちしょうゆ							4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							4.50 g	0.45 Kg	0.45 Kg	年海幸		*				
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
ごま油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*				
にんじん							12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋		*				
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
コチュジャン 280 g							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年県給		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
白ごま							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年新和	炒る	*				
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*				
強化米							0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*				
水+具の煮汁							95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*	具の煮汁をよくきる			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【揚げぎょうざ】																
餃子						20.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	年新和		*				
揚げ油							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
【野菜のマリネ (カレー粉抜き)】																
炒め油							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	八百屋	せん切り	*				
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	スライス	*				
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	1 cm幅	*				
こいくちしょうゆ							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*				
穀物酢							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				

[調理室手配表]

2025年11月18日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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			
【ツイストパン 40～60】																
ツイストパン 40 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ツイストパン 50 g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
ツイストパン 60 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ポーキタリアン】																
豚もも肉赤身2×2×1.5							50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	共サイ		*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
でん粉							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
炒め油							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*				
トマトケチャップ 3 kg							8.00 g	0.80 Kg	0.27 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1 kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
上白糖							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*				
ウスターソース							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年県給		*				
中濃ソース							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年県給		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【キャベツとコーンのサラダ】																
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	せん切り	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
乳卵無しコーンロード'レッシング' 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*				
乳卵無しコーンロード'レッシング' 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*				
【クマラスープ(ニュージーランド)】													【新献立】			
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
鶏胸肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
カットさつまいも 2 cm							20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	共同		*				
水							50.00 g	5.00 Kg	5.00 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		*				
調理用牛乳							50.00 g	5.00 Kg	5.00 本	牛乳		*				
調理用牛乳							15.00 g	1.50 Kg	1.50 本	牛乳		*				
米粉							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
脱脂粉乳							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*				
カレー粉							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 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11月19日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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	ゴ・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【さばのねぎみそかけ（赤）】																
塩鯖 50g						50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*				
炒め油							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*				
彩花みそ(赤)1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*				
彩花みそ(赤)500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年県給		*				
上白糖							4.80 g	0.48 Kg	480.00 g	年丸宮		*				
本みりん							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【五目きんぴら】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*				
ごぼう							30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	斜め切り	*	縦半分斜め切り			
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
干しいたけスライス 500g							0.80 g	0.08 Kg	0.08 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	*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*				
上白糖							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
本みりん							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
一味唐辛子						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
白ごま							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*				
ごま油							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
【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	八百屋	せん切り	*				
豆腐							30.00 g	3.00 Kg	10.00 丁	豆腐屋	さいの目	*				
水菜							3.00 g	0.35 Kg	0.35 Kg	八百屋	根切洗 2cm	*				
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		*				

※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11月20日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行事等
	0	0	0	100	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			
【スクールメロン 30・40】																
メロンパン 30g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
メロンパン 40g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【森のスパゲティ】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
ショルダーベーコン1cm幅							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共海幸		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*				
ぶなしめじ							9.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	八百屋	小房分ける	*				
エリンギ							5.00 g	0.54 Kg	0.54 Kg	八百屋	短冊	*				
ピーマン							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	せん切り	*				
カットトマト(袋)							10.00 g	1.00 Kg	0.67 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 3kg							20.00 g	2.00 Kg	0.67 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1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
中濃ソース							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年県給		*				
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		*				
ハーフスパゲティ							37.00 g	3.70 Kg	3.70 Kg	年海幸		*				
【華風サラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*				
野菜こんにゃくほうれん草							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	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	*				

※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11月21日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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	ゴ・パ		*				
【彩の国納豆】																
彩の国納豆						30.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【キャベツ入りメンチカツ】																
豚もも赤身ひき肉							35.00 g	3.50 Kg	3.50 Kg	共サイ		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	みじん切り	*				
キャベツ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	粗みじん	*				
パン粉(乾燥)							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*				
水							9.00 g	0.90 Kg	0.90 Kg			*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
ナツメグ 粉						1.00	0.05 g	5.00 g	5.00 g	年丸宮		*				
小麦粉							6.50 g	0.65 Kg	0.65 Kg	年新和		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
パン粉(乾燥)							10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 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	*				
【大根の炒め煮】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
根しょうが							1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	八百屋	みじん切り	*				
鶏胸肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
だいこん							50.00 g	5.56 Kg	5.56 Kg	八百屋	せん切り	*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*				
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
本みりん							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年丸宮		*				
ごま油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 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			*				

※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11月25日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人数		NoName	NoName	NoName	NoName	NoName											合計	換算人	行 事 等
		0	0	0	100	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										
【コーンピラフ】																			
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*											
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*											
玉葱			25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	八百屋	粗みじん	*											
ホールコーン缶			30.00 g	3.00 Kg	1.62 缶	年県給		*											
チキンスープストック			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*											
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	ご・パ		*											
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*											
清酒			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸		*											
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 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) 14g		1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年丸宮		*											
水+具の煮汁			96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*											
バター			2.00 g	0.20 Kg	0.44 P	年海幸		*											
【牛乳】																			
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*											
【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		*											
【小松菜の炒め物】																			
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*											
豚もも肉赤身2cm			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*											
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*											
もやし			30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*											
こまつな			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*											
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*											
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*											
オイスターソース 230g			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*											
チキンスープストック			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	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11月26日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	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				
【アップー揚げパン】																	
コッペパン40 g 包装なし							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*					
コッペパン60 g 包装なし						60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*					
揚げ油							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*					
上白糖							7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮		*					
小松菜パウダー100 g						1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年ナガ		*					
小松菜パウダー50g							0.00 g	0.00 g	0.00 g	年ナガ		*					
きな粉(大豆)							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*					
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*					
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*					
【パンプキンスープ(米粉)】																	
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*					
ショルダーベーコン1 cm幅							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共海幸		*					
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*					
水							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg			*					
かぼちゃペースト							50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	共同	解凍	*					
調理用牛乳							60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	牛乳		*					
調理用牛乳							10.00 g	1.00 Kg	1.00 本	牛乳		*					
脱脂粉乳							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*					
米粉							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*					
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		*					
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		*					
生クリーム 1L							1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		*					
生クリーム 200ml							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*					
【もやしのサラダ(和風)】																	
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*					
キャベツ							25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	せん切り	*					
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*					
乳卵無し和風ドレッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*					
乳卵無し和風ドレッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	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11月27日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人数		NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行事等
		0	0	0	100	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								
【きつね丼】																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
かつお厚削り節パック		1.00	0.40 g	0.20 袋	0.20 袋	年海幸		*									
水			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*									
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
豚もも肉赤身2cm			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*									
カット油揚げ			30.00 g	3.00 Kg	6.00 袋	共サイ	湯通し	*									
玉葱			35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	スライス	*									
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*									
長ねぎ			15.00 g	1.88 Kg	1.88 Kg	八百屋	斜め切り	*									
食塩			0.15 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*									
こいくちしょうゆ			9.00 g	0.90 Kg	900.00 g	年サイ		*									
本みりん			2.80 g	0.28 Kg	280.00 g	年丸宮		*									
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*									
でん粉			3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年丸宮		*									
水			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg			*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*									
【白菜とウィンナーのスープ】																	
炒め油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
ウィンナー 1cm幅			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*									
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*									
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*									
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		*									
はくさい			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	2cm幅	*									
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
【果物（みかん普通）】																	
みかん（普通）		80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	八百屋		*									

※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11月28日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-07-03 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName					合計	換算人	行事等	
	0	0	0	100	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	ゴ・パ		*	
【牛乳】													
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*	
【スタミナ焼肉】													
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*	
にんにく(りん茎)							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*	
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*	
豚もも赤身5×5×0.2							70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共サイ		*	
清酒							0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年海幸		*	
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							1.40 g	0.14 Kg	140.00 g	年サイ		*	
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*	
玉葱							50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	スライス	*	
こいくちしょうゆ							3.70 g	0.37 Kg	370.00 g	年サイ		*	
本みりん							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*	
上白糖							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*	
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*	
でん粉							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*	
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*	
【高菜の炒め物】													
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*	
鶏胸挽肉(皮無し)							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	鶏肉		*	
にんじん							3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	八百屋	せん切り	*	
たかな漬							20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸		*	水気を切る
こいくちしょうゆ							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*	
本みりん						1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年丸宮		*	
上白糖						1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年丸宮		*	
白ごま							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年新和	炒る	*	
【かきたま汁】													
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	八百屋	せん切り	*	
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		*	
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	小口	*	
水菜							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*	
でん粉							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*	
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*	
卵							12.00 g	1.41 Kg	1.41 Kg	鶏肉		*	

※アレルギー食品には記号を表示しています

11月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
文化の日	バターコッペパン やきそば フルーツゼリー ごはん みそしる	はるさめのぴりからいため ゼリーフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる	にゅうさんきん いんりょう キャベツのいためもの とりにくのかからあげ 1~4ねん 2こ 5~6ねん 8こ かてめし	(ちゅうかドレッシング) シヤキシャキサラダ ふくじんづけ むぎごはん カレー
10	11	12	13	14
ごもくごはん やさいいため きびなご サクサクあげ 2ほん	ヨーグルト (マヨネーズ) ポテトサラダ ミートボール スープ とりにくのてりやき 2こ	ふりかけ サクサクごぼう ごはん とうふのちゅうかふうじ	はるさいのごまあえ あじフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる	県民の日
17	18	19	20	21
やさいのマリネ あげぎょうざ 2こ ピンパ うたきこみ ごはん	大阪・関西万博 公式キャラクター ミャクミャク ©Expo 2025 ツイストパン (コールスロードレッシング) キャベツとコーンの サラダ ポーク イタリアン クマラスープ	ごもくきんぴら さばの ねぎみそかけ ごはん すましじる	メロンパン (ちゅうかドレッシング) もりのスパゲティ かふうサラダ	なつとう たいこんの いために キャベツいり メンチカツ (ちゅうのうソース)
24	25	26	27	28
ふりかえ休日	コーン ピラフ こまつなの いためもの しろみざかな フライ	(わふうドレッシング) もやしのサラダ アッピー あげぱん パンプキン スープ	かけてたべよう みかん まつねどんぐり ごはん はくさいと ウインナーの スープ	たかなの いためもの スタミナ やきにく ごはん かきたま じる

11月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
文化の日	ぎゅうにゅう たかなのいためもの スタミナ やきにく ごはん かきたま じる	ぎゅうにゅう こまつなのいためもの しろみざかな フライ コーン ピラフ	ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) もやしのサラダ アッピー あげぱん パンプキン スープ	ぎゅうにゅう かけてたべよう みかん きつねどんぶ ごはん はくさいと ウインナーの スープ
10	11	12	13	14
ぎゅうにゅう はるさめのびりからいため ゼリーフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる	ぎゅうにゅう バターコッペパン やきそば フルーツ ゼリー	ぎゅうにゅう にゅうさんきん いんりょう キャベツの いためもの とりにくのからあげ 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ かてめし	ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) シャキシャキサラダ ふくじんづけ むぎごはん カレー	県民の日
17	18	19	20	21
ぎゅうにゅう やさいのマリネ ピビンパ うたきこみ ごはん あげぎょうざ 2こ	ぎゅうにゅう メロンパン (ちゅうかドレッシング) もりのスパゲティ かふうサラダ	ぎゅうにゅう ごもくきんひら さばの ねぎみそかけ ごはん すましる	ぎゅうにゅう 大阪・関西万博 公式キャラクター ミャクミャク @Expo 2025 ツイストパン (コールスロードレッシング) キャベツとコーンの サラダ ポーク イタリアン マラスープ	ぎゅうにゅう なつとう たいこんの いために キャベツいり メンチカツ (ちゅうのうソース)
24	25	26	27	28
ふりかえ休日	ぎゅうにゅう やさしいため きびなご サクサクあげ 21ほん ごもく ごはん	ぎゅうにゅう ヨーグルト (マヨネーズ) ポテト サラダ とりにくのてりやき 2こ ピタパン ミートボール スープ	ぎゅうにゅう ふりかけ サクサクごぼう ごはん とうふの ちゅうかふうに	ぎゅうにゅう はくさいのごまあえ あじフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる

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	ブルコギトッパブ				R6
8月				豚肉となすのびり辛炒め		
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	掲載 待ち	ガパオライス				R7
9月			揚げ鶏のレモン風味			
10月			豚肉のごま味噌ソース			
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R8年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載 待ち					R8
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載 待ち					R9
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						R10
8月						
9月						
10月						