

2026年11月

統括Cコース

2日(月) 589-1,400 計 1,989 食				食				4日(水) 589-1,290 計 1,879 食				5日(木) 590-1,401 計 1,991 食				6日(金) 588-1,400 計 1,988 食			
1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)						1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 菜飯 (委託)		1. 菜飯 (委託)		1. 丸コッペ切込みパン		1. 丸コッペ切込みパン	
2. 牛乳		2. 牛乳						2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳	
3. 木の葉丼		3. 木の葉丼						3. ポークハヤシライス (ML)		3. ポークハヤシライス (ML)		3. 芋もち汁Fe		3. 芋もち汁Fe		3. ホタテのミルクスープ		3. ホタテのミルクスープ	
4. みぞれ汁		4. みぞれ汁						4. 7&7のビー・あえ マスottFe		4. 7&7のビー・あえ マスottFe		4. 春雨のごま炒め		4. 春雨のごま炒め		4. 国産豚肉メンチ750g		4. 国産豚肉メンチ770g	
5. りんご (1/4カット)		5. りんご (1/4カット)										5. 冬みかん		5. 冬みかん		5. 温野菜 (ソース和え)		5. 温野菜 (ソース和え)	
食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量	
玉ねぎ	31.91	41.49						*サラダ油	0.5	0.65		乾燥大根葉	2.3	3		*バター	0.5	0.65	
*さつま揚げ (スライス)	30	39						*豚並肉 肩	18	23.4		乾燥大根葉	0	0		*無添加バラコン短冊冷凍	10	13	
*油揚げ (カット)	10	13						玉ねぎ	42.55	53.19						にんじん 生	20.62	26.8	
にんじん 生	10.31	13.4						にんじん 生	15.46	20.62		*煮干 (だし用)	3	4		玉ねぎ	31.91	41.49	
みりん	3	3.9						マッシュルーム水煮スライス	5	6.5		大根 生	16.67	22.22		じゃがいも 生	33.33	43.33	
三温糖	1.8	2.34						*じゃがいも冷凍(乱切り)	48	62.4		にんじん 生	7.22	9.28		ホールコーン 冷凍 国内	5	7	
*醤油こいくち	6	7.8						*じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		*油揚げ (カット)	5	6.5		月桂樹の葉	0.01	0.01	
*和風だしの素 粉末	0.25	0.33						*ハヤシルー	14	18.2		プチいもち	30	40		はたて貝柱(レトルトほぐし)	20	26	
塩	0.1	0.13						*コンソメ 粉末有塩	0.5	0.65		*赤味噌	0.93	1.21		*調理用牛乳	20	26	
*でん粉	0.5	0.65						月桂樹の葉	0.01	0.01		*強化みそ	3.34	4.34		*生クリーム	1.5	1.95	
*冷凍 液卵	40	52						塩	0.1	0.13						*チキンガラスープ	8	10	
長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61						こしょう	0.04	0.05		*サラダ油	0.5	0.65		*チキンガラスープ	0	0	
								トマトピューレ	1.2	1.5		*豚並肉 肩	10	13		*コンソメ 粉末有塩	0.5	0.65	
*かつおぶしエキス	0.7	0.91						ケチャップ	1.5	1.95		もやし 緑豆	30.93	40.21		塩	0.3	0.39	
*豚上肉 もも	20	26						*生クリーム	2	2.6		細切りめんま (極細)	3	3.9		*マカロニ シェル	5	7	
ごぼう しぶとり	11.11	14.44						*バター	0.5	0.7		にんじん 生	6.19	8.04		こしょう	0.03	0.04	
にんじん 生	15.46	20.1						赤ぶどう酒	1.5	1.95		こまつな、葉	13.19	17.14		パセリ	0.78	1	
こんにゃく	10	13										はるさめ、緑豆はるさめ	5	7					
干しいたけ スライス国内	0.6	0.8						みかん缶	30	40		*ごま 白いり	2	2.6		*国産豚肉メンチカツFeCa	50		
大根おろし	30	40						パイン缶 チビット	25	32.5		*スープストック 中華味	0.3	0.39		*白紋油 (センター)	6	7	
みつば	3	4						*アレンジ'ダ'イズ'クリスマスott	35	45.5		*醤油こいくち	2.86	3.72					
おろししょうが生 国産	0.3	0.4										みりん	1	1.3		*国産豚肉メンチカツFeCa		70	
*醤油こいくち	5	6.5										*ごま油	0.6	0.78					
*でん粉	1	1.3										冷凍おろししょうが 国産	0.1	0.13		キャベツ 生	35.29	47.06	
塩	0.1	0.13														*中濃ソース	3	3.9	
												冬みかん	100	100					
*りんご ふじ皮付き	50	50																	
								小皿使用				小皿使用							

2026年11月

統括Cコース

9日(月) 589-1,400 計 1,989 食				10日(火) 590-1,400 計 1,990 食				11日(水) 589-1,400 計 1,989 食				12日(木) 606-1,401 計 2,007 食				13日(金) 588-1,400 計 1,988 食															
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. のっぺい汁(しみ豆腐) 4. 鮭フライ (冷) 40g 5. ふりかけ鉄之助(ワゴマ) 6. 黄桃シャーベット				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. のっぺい汁(しみ豆腐) 4. 鮭フライ (冷) 50g 5. ふりかけ鉄之助(ワゴマ) 6. 黄桃シャーベット				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐のオイスターソース煮 4. 三色あえ 5. 北海道牛乳プリン				1. あんぱん 45g 2. 牛乳 3. 白玉スープ 4. ボークケチャップ ソテー				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 変わり筑前煮 4. いわしの味噌煮43 g				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 変わり筑前煮 4. いわしの味噌煮43 g				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. きのこうどん(けね抜き) 4. ちくわの磯辺揚げ50g 5. パナナ (1/2本)				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. きのこうどん(けね抜き) 4. ちくわの磯辺揚げ60g 5. パナナ (1本)			
食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量			
*煮干 (だし用)		3	4			*サラダ油		1.5	1.95			*無添加ドーナツ 冷凍 (短冊)		10	13			*若鶏肉 もも皮付き		30	39			*煮干 (だし用)		2	2.6				
昆布エキス		0.3	0.39			おろししょうが生 国産		1	1.3			にんじん 生		10.31	13.4			にんじん 生		20.62	25.77			昆布エキス		0.5	0.65				
*焼きちくわ(給食用) 冷凍		8	10			おろしにんにくチルド 国産		1	1.3			*白玉餅 冷凍(加熱用)		20	26			ごぼう しぶとり		16.67	22.22			*若鶏肉 胸皮付き		8	10.4				
*油揚げ (カット)		8	10			*豚上肉 もも		20	26			*でん粉		0.5	0.65			じゃがいも 生		44.44	55.56			干しいたけ スライス国内		0.3	0.39				
こんにゃく		10	13			にんじん 生		10.31	13.4			*コンソメ 粉末有塩		1.5	2			こんにゃく		20	25			*油揚げ (カット)		8	10.4				
ごぼう しぶとり		5.56	7.78			もうそう竹 (千切) 国内		15	19			塩		0.25	0.33			もうそう竹 (乱切) 国内		15	20			生ほぐしえのき (半パック)		5	6.5				
にんじん 生		13.4	17.53			三温糖		1.5	1.95			こしょう		0.01	0.01			*和風だしの素 粉末		0.5	0.7			生ほぐしめじ		5	6.5				
じゃがいも 生		33.33	44.44			*醤油こいくち		4	5.2			*冷凍 液卵		15	20			料理酒		2	2.6			*うどん		70	80				
*高野豆腐(サイコロ)		2	2.6			*オイスターソース		1.5	1.95			パセリ		0.56	0.78			みりん		2	2.6			*醤油こいくち		5.45	6.54				
*醤油こいくち		4.38	5.69			こしょう		0.03	0.04			*サラダ油		0.5	0.65			黒砂糖 (粉糖)		2	2.6			塩		0.1	0.13				
料理酒		2	2.6			料理酒		1	1.3			*チキンガラスープ		1	1.3			三温糖		1	1.3			長ねぎ 根深ねぎ		8.99	11.69				
*でん粉		1	1.3			*マーボー豆腐		130	170			*豚上肉 もも		40	52			*醤油こいくち		5	6.5			*ちくわ磯辺揚げ		50					
*鮭フライ (冷凍)		40				*でん粉		1.5	2			トマトダイスカット缶		10	13			塩		0.07	0.09			*白紋油 (センター)		5	6				
*白紋油 (センター)		4	5			ピーマン 青		5.88	7.65			料理酒		1	1.3			水		32	41.6										
						長ねぎ 根深ねぎ		8.99	11.24			三温糖		0.5	0.65									*ちくわ磯辺揚げ			60				
*鮭フライ (冷凍)			50									*醤油こいくち		0.44	0.57			*いわしの味噌煮		43	43										
						もやし 緑豆		41.24	53.61			ケチャップ		13	16.9			*いわしの味噌煮		0	0			*バナナ		93.33					
*ふりかけ鉄之助(ワゴマ)		3	3			ほうれん草		11.11	14.44			ケチャップ		0	0																
						にんじん 生		5.15	6.7			ウスターソース		1.04	1.35									*バナナ			186.67				
*ピーチシャーベット		40	40			*醤油こいくち		2.4	3.12			塩		0.05	0.07																
												こしょう		0.02	0.03																
						*北海道牛乳プリン		40	40			ピーマン 青		5.88	7.65																
												*でん粉		0.5	0.65																

2026年11月

統括Cコース

16日(月) 589-1,400 計 1,989 食				17日(火) 590-1,400 計 1,990 食				18日(水) 589-1,400 計 1,989 食				19日(木) 590-1,401 計 1,991 食				20日(金) 588-1,400 計 1,988 食															
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. カレー 4. 福神漬 5. フルーツポンチ (小皿)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. カレー 4. 福神漬 5. フルーツポンチ (小皿)				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豚骨ラーメン 4. 小竜包 5. 冬みかん				1. ソフトフランスパン 2. 牛乳 3. マカロニクリーム煮 4. ハンバーグ (ボイル) 5. ミニトマト (2ヶ) 6. パックトマトケチャップ 5g				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生揚げのマヨネー炒めFe 4. 水菜のおひたし				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生揚げのマヨネー炒めFe 4. 水菜のおひたし				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 海ぞく煮 (砂糖減) 4. とり天40g				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 海ぞく煮 (砂糖減) 4. とり天50g			
食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量			
おろししょうが生 国産		0.5	0.7			*冷凍ラーメン		60	80			*サラダ油		1	1.3			*サラダ油		1	1.3			*サラダ油		1	1.3				
ガーリック		0.1	0.13			*豚上肉 もも		15	19.5			*若鶏肉 胸皮付き		15	19.5			おろししょうが生 国産		0.6	0.8			玉ねぎ		53.19	69.15				
*豚並肉 肩		15	20			にんじん 生		10.31	13.4			玉ねぎ		31.91	42.55			*豚ひき肉		20	26			にんじん 生		15.46	20.62				
にんじん 生		15.46	20.1			もやし 緑豆		18.56	25.77			にんじん 生		10.31	13.4			玉ねぎ		31.91	42.55			干しいたけ スライス国内		0.5	0.7				
玉ねぎ		37.23	48.4			キャベツ 生		23.53	29.41			マッシュルーム水煮スライス		10	13			にんじん 生		15.46	20.62			しらたき		25	35				
月桂樹の葉		0.01	0.01			*博多とんこつラーメンスープ		9.5	12.35			*スープストック		0.5	0.7			干しいたけ スライス国内		0.5	0.7			*リン無添加中えび 冷凍		25	32.5				
*チキンガラスープ		2.5	3.25			こしょう		0.04	0.05			*リン無添加中えび 冷凍		25	32.5			*ゆで大豆		10	13			*かのこいか冷凍1cm市(外国)		15	19.5				
じゃがいも 生		55.56	72.22			*冷凍ｶﾞﾗﾅﾅ五分湯ｶﾞﾗﾅ		7	9.1			*マカロニ シェル		10	13			*チキンガラスープ		8	10			料理酒		0.5	0.7				
*ｶﾞﾗﾅﾅｰﾌﾞﾙｰｸﾞｰﾜｰﾄﾞ (甘口)		4.5	5.85			*白湯スープ		3.6	4.68			*スキムミルク		4	5			三温糖		1.3	1.7			*和風だしの素 粉末		0.1	0.13				
*ｶﾚｰﾙｰﾅｰ口ﾌﾚｰｸﾞ		6	7.8			塩		0.1	0.13			*バター		0.5	0.65			*醤油こいくち		3.5	4.55			三温糖		1.2	1.56				
ケチャップ		1.3	1.69			長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61			米粉		6	7.8			*赤味噌		2	2.5			*醤油こいくち		5.6	7.3				
*中濃ソース		2.5	3.25			ﾐﾅﾚﾙｵｰﾀ		1	1.3			*調理用牛乳		60	80			*強化みそ		1.5	2			みりん		0.5	0.7				
*サラダ油		2	2.6			*小竜包 (Fe,F強化) (ボイル)		30	60			塩		0.5	0.65			*豆板醤		0.1	0.13			*冷凍 液卵		35	45				
*小麦粉		2.2	2.86			*小竜包 (Fe,F強化) (ボイル)		0	0			こしょう		0.03	0.04			*でん粉		0.8	1			グリーンピース 冷凍		4	5.2				
カレー粉		0.2	0.3									パセリ		0.67	0.89			ピーマン 青		5.88	8.24										
						冬みかん		100	100			*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		60										*とり天ぶら		40					
												*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		0				水菜		23.53	30.59			*白絞油 (センター)		4	5				
																		もやし 緑豆		41.24	53.61			*とり天ぶら			50				
パイন缶 チビット		20	26									*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ			80			にんじん 生		5.15	6.7										
みかん缶		20	26									*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ			0			*醤油こいくち		2.83	3.68										
寒天缶		20	26															*ごま 白いり		1.2	1.5										
三温糖		1	1.3									ミニトマト		30.61	30.61																
白ワイン		1	1.3									パックトマトケチャップ		5	5																
小皿使用				小皿使用								小皿使用				小皿使用															

2026年11月

統括Cコース

食				24日(火) 590-1,027 計 1,617 食				25日(水) 589-1,402 計 1,991 食				26日(木) 590-903 計 1,493 食				27日(金) 588-1,400 計 1,988 食															
				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. みそ汁(Fe・トクソ・タマ・アゲ Fe) 4. 豚キムチ 5. ガトーショコラ				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. みそ汁(Fe・トクソ・タマ・アゲ Fe) 4. 豚キムチ 5. ガトーショコラ				1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. チンゲン菜スープ(コン) 4. カレーポテトフライ 5. マーシャルピーンズ 6. ベビーチーズCa+Fe				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豚肉と芋の南蛮煮 4. さばしょうが煮50g				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豚肉と芋の南蛮煮 4. さばしょうが煮70g				1. 米粉小バターパン 2. 牛乳 3. ベスカトーレ 4. ベーコンエッグFe40g 5. オレンジ (1/4カット)				1. 米粉小バターパン 2. 牛乳 3. ベスカトーレ 4. ベーコンエッグFe50g 5. オレンジ (1/4カット)			
食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量			
						*じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40					大根 生	38.89	50				*サラダ油	0.5	0.7				*スバゲティ カット	25	33				
						*じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0					*無添加ドーナツ 冷凍 (短冊)	10	13				*豚上肉 もも	20	26				塩	0.5	0.65				
						*豆腐	35	45.5					チンゲン菜	23.53	30.59				つきこんにゃく	20	26				オリーブ油	2	2.6				
						*油揚げ (カット)	8	10					ホールコーン 冷凍 国内	10	13				にんじん 生	20.62	26.8				おろしにんにくチルド 国産	0.5	0.65				
						*わかめ、カットわかめ国内	0.3	0.39					*チキンガラスープ	3	4				ごぼう しぶとり	16.67	22.22				*リン無添加中えび 冷凍	20	26				
						長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.87					*チキンコンソメ	0.4	0.5				じゃがいも 生	88.89	111.11				*かのこいか冷凍1cm市(外国)	30	39				
						*赤味噌	1.9	2.47					おろししょうが生 国産	0.4	0.4				三温糖	2.37	3.08				白ワイン	1	1.3				
						*強化みそ	4.83	6.27					塩	0.49	0.63				*醤油こいくち	3.23	4.2				玉ねぎ	42.55	55.32				
						*煮干 (だし用)	3	4					こしょう	0.01	0.01				*みそ (白)	3.88	5.04				マッシュルーム水煮スライス	10	13				
						*サラダ油	0.5	0.65					*ごま油	0.3	0.4				みりん	1.08	1.4				トマトダイスカット	30	39				
						*豚上肉 もも	25	32.5					*7分(ダシ)冷凍 (ストレート)	80	104				唐がらし	0.01	0.01				トマトピューレ	10	13				
						キャベツ 生	45.88	59.65					*白紋油 (センター)	8	10.4				グリンピース 冷凍	3	4				ケチャップ	4	5.2				
						にんじん 生	10.31	13.4					塩	0.2	0.26				水	38	49.4				塩	0.4	0.52				
						*醤油こいくち	1	1.3					カレー粉	0.25	0.33				*さばしょうが煮	50					こしょう	0.02	0.03				
						白菜キムチ (カット) 2センチ	11	14.3					ガーリック	0.05	0.07				*さばしょうが煮	0					*コンソメ 粉末有塩	1.1	1.43				
						塩	0.2	0.26																*バター	0.5	0.65					
						こしょう	0.01	0.01					*マーシャルピーンズ	15	15				*さばしょうが煮		70				パセリ	0.56	0.72				
						にら	5.26	6.84											*さばしょうが煮		0				水	6	7.8				
						*ごま油	0.3	0.39					*ベビーチーズCa+Fe		15										*ベーコンエッグ	40					
																								*ベーコンエッグ	0						
						*お米のガトーショコラ	25	25																							

2026年11月

統括Cコース

30日(月)				589-1,400 計 1,989 食				食				食				食				食			
1. 白飯 (全学年)				1. 白飯 (全学年)																			
2. 牛乳				2. 牛乳																			
3. 中華風塩あんかけ豆腐				3. 中華風塩あんかけ豆腐																			
4. からしあえ				4. からしあえ																			
5. 味付のり				5. 味付のり																			
食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量	
*ごま油		1	1.3																				
玉ねぎ		21.28	27.66																				
白菜		47.87	63.83																				
にんじん 生		10.31	13.4																				
*無添加ポークハム 冷凍 (短期)		15	20																				
*スープストック 中華味		1.3	1.69																				
*オイスターソース		0.3	0.39																				
塩		0.1	0.13																				
こしょう		0.01	0.01																				
*でん粉		1.5	1.95																				
*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)		130	170																				
長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61																				
グリーンピース 冷凍		3	4																				
もやし 緑豆		41.24	51.55																				
にんじん 生		10.31	13.4																				
洋がらし		0.1	0.13																				
*醤油こいくち		2	2.6																				
*味付けのり国内 5枚入		1.2	1.2																				