実施日: 2025年10月 1日(水曜日)

総食数: 622 - 1,444 合計 2,066

作成日: 2025年9月22日

調理名	食材名	一人	当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
揚げパン	*きな粉	2.75	3.58	△/13 王	<i>5</i> ( <i>5</i> ), <u></u>	7/MIE 2 21 9172 7/15 E E
"	*アーモンド粉末(皮無)	3.30	4.29			
JJ	三温糖	4.40	5.72			
IJ	塩	0.06	0.08			
<i>II</i>	* 白絞油(センター)	6.30	9.80			
			0.00			
アルファベットスープ	*モモベーコン冷凍	10.00	13.00			
II.	キャベツ 生	35.29	45.88			
JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
JJ	マッシュルーム水煮 スライス缶	10.00	13.00			
JJ	*アルファベットマカロニ	5.00	6.50			
IJ	*コンソメ 粉末有塩	1.00	1.30			
"	塩	0.25	0.33			
JJ	こしょう	0.03	0.04			
卵ロール50g	*卵ロール	50.00				
"	*切ロール	_				
卵ロール60g	*別ロール		60.00			
ıı .	*切ロール		_			
	, ·					
ベビーチーズCa+Fe	*ベビーチーズCa+Fe	15.00	15.00			
			l		実	1.揚げパン 1.揚げパン 2.生乳 2.生乳 2.生乳 2.生乳 2.生乳 2.生乳 2.生乳 2.生乳

施 2.牛乳 献 3.アルファベットスープ 立 4.卵ロール50g 5.ベビーチーズCa+Fe

2.牛乳 3.アルファベットスープ 4.卵ロール60g 5.ベビーチーズCa+Fe

実施日: 2025年10月 2日(木曜日)

総食数: 625 - 1,211 合計 1,836

作成日: 2025年9月22日

						2020年9月22日
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
黒マーボー豆腐	*サラダ油	2.00	2.60			
ひよこ豆→大豆タンパクに変更		1.30	1.69			
JJ	ガーリック	0.01	0.01			
JJ	*豚上ひき肉	20.00	26.00			
JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
JJ	*大豆たんぱく	2.00	2.60			
IJ	料理酒	1.00	1.30			
IJ	三温糖	1.62	2.11			
II.	*醤油こいくち	5.40	7.02			
JJ	*甜麺醬	3.00	3.90			
IJ	*豆板醬	0.33	0.42			
IJ	ピーマン 青	5.88	7.65			
JJ	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61			
IJ	でん粉	1.40	1.82			
JJ	*ごま油	0.30	0.39			
II .	*ラー油	0.03	0.04			
II	*ごま 黒すり	3.00	3.90			
IJ	*マーボー豆腐	140.00	182.00			
もやしのナムル	もやし 緑豆	41.24	53.61			
"	にんじん生	5.15	6.70			
II	ほうれん草	5.56	7.22			
JJ	塩	0.20	0.26			
II	*醤油こいくち	1.56	2.03			
"	*ごま油	0.50	0.70			
りんご	*りんご つがる皮付き		50.00			
りんご旭川産	*りんごつがる旭川産皮付き	41.63				
						A John (A W. Fr.)
					実	1.白飯(全学年) 2.生到 2.生到 2.生到 2.生到 2.生到 2.生到 2.生到 2.生到

施 2.牛乳 献 3.黒マーボー豆腐 立 4.もやしのナムル 5.りんご旭川産

2.牛乳 3.黒マーボー豆腐 4.もやしのナムル 5.りんご

実施日: 2025年10月 3日(金曜日)

総食数: 623 - 1,339 合計 1,962

作成日: 2025年9月22日

	2023年10月 3日(並曜日)	1	1120	/ <del></del>	拉然目	: 2020十9月22日 		
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名		
豚肉と芋の生姜煮	*ごま油	1.00	1.30					
センター用	おろししょうが生 国産	1.50	1.95					
IJ	*豚上肉 もも	40.00	52.00					
JJ	つきこんにゃく	35.00	45.00					
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り)	80.00	100.00					
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り)	_	-					
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り) 三温糖	2.57	3.34					
II .	料理酒	2.00	2.60					
II.	*醤油こいくち	5.20	6.76					
IJ	みりん	2.00	2.60					
II.	*むき枝豆 冷凍(国内)	5.00	6.50					
IJ	水	32.00	41.60					
ごぼうと油揚のきんぴら	*ごま油	0.80	1.04					
II	切りごぼう	25.00	32.50					
JJ	にんじん 生 *油揚げ(カット)	20.62	26.80					
JJ	*油揚げ(カット)	4.00	5.20					
JJ	*和風だしの素 粉末	0.15	0.20					
<i>II</i>	三温糖	1.08	1.40					
JJ	*醤油こいくち	2.30	2.99					
<i>II</i>	唐がらし	0.01	0.01					
JJ	*ごま 白いり	0.30	0.39					
	. 2 3 7 7	0.00	0.00					
					<b>4</b> :	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)		
					夫	1.口吸(土ナナ)		

施 2.牛乳 献 3.豚肉と芋の生姜煮 立 4.ごぼうと油揚のきんぴら

2. 牛乳

3. 豚肉と芋の生姜煮 4.ごぼうと油揚のきんぴら

実施日: 2025年10月6日(月曜日)

総食数: 630 - 1,330 合計 1,960 作成日: 2025年9月22日

	: 2025年10月 6日(月曜日)			11年月21日:	2025年9月22日	
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
シーフート・カレー	おろししょうが生 国産	0.50	0.70			
JJ	ガーリック	0.10	0.13			
JJ	玉ねぎ	37.23	47.87			
IJ	にんじん 生	15.46	20.10			
"	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	15.00	19.50			
JJ	*えび 冷凍(L)	10.00	13.00			
JJ	ホタテ冷凍(ベビーホタテ)	15.00	19.50			
JJ	月桂樹の葉	0.01	0.01			
JJ	じゃがいも 生	53.33	69.33			
JJ	*チキンガラスープ	2.50	3.75			
JJ	*カレーフレークハーモント(甘口)	4.50	5.85			
IJ	*カレールー辛口 フレーク	6.00	7.80			
JJ	ケチャップ	1.30	1.69			
IJ	*中濃ソース	2.50	3.25			
IJ	*サラダ油	1.50	1.95			
IJ	*小麦粉	1.50	1.95			
IJ	*調理用牛乳	11.00	14.30			
IJ	カレー粉	0.20	0.30			
二色フルーツ	パイン缶 チビット	30.00	40.00			
IJ	みかん缶	30.00	40.00			
					実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)
					抗病	9 牛到 9 牛到

施 2.牛乳 献 3.シーフート・カレー 立 4.二色フルーツ

2.牛乳 3.シーフート・カレー 4.二色フルーツ

実施日: 2025年10月8日(水曜日)

総食数: 629 - 1,456 合計 2,085

作成日: 2025年9月22日

	. 2020年10月 0日(水曜日)				11 /24 1	2020 + 37, 22
調理名	食材名	一人	当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
若鶏のクリーム煮	*サラダ油	1.00	1.30			
IJ	*若鶏肉 胸皮付き	30.00	40.00			
JJ	玉ねぎ	26.60	35.11			
JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
IJ	マッシュルーム水煮 スライス缶	5.00	6.50			
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り)	50.00	65.00			
II.	じゃがいも冷凍(乱切り)	_	_			
IJ.	米粉	6.00	7.80			
JJ	*調理用牛乳	60.00	80.00			
JJ	*スキムミルク	4.00	5.00			
JJ	*スープストック	0.50	0.70			
IJ	塩	0.42	0.49			
IJ	こしょう	0.02	0.03			
IJ	*バター	1.00	1.30			
IJ	パセリ	0.56	0.78			
ソフトサラミ20g	*ソフトサラミスライス20g	20.00	40.00			
IJ	*ソフトサラミスライス20g	-	_			
黄桃シャーベット	*ピーチシャーベット	40.00	40.00			
					実:	1.米粉コッペパン 1.米粉コッペパン

施 2.牛乳 献 3.若鶏のクリーム煮 立 4.ソフトサラミ20g 5.黄桃シャーベット

2.牛乳

3.若鶏のクリーム煮 4.ソフトサラミ40g 5.黄桃シャーベット

実施日: 2025年10月 9日(木曜日)

総食数: 631 - 1,453 合計 2,084

作成日: 2025年9月22日

元日ご飯(あさり) *サラダ油 0.50 0.65   11.11		· 1010   10/1 0   (/ 111E     /				11 /3/2 11 •	2020   0/122 H			
正日ご飯(あさり) *サラダ油		食材名	一人	当たり	使用量	換算量		規格・メーカー・済	納入業者名	
具		*サラダ油			2 2 2					
#     細たけのこ スライス外国     5.00     6.50       #     たんじん 生     5.15     6.70       #     *油揚げ(カット)     5.00     6.50       #     *プと(冷凍)     5.00     6.50       #     *プレンにけてデスクス国内     0.60     0.78       #     *お園だしの素 約束     0.40     0.52       #     三温糖     1.00     1.30       #     *業抽こいくち     3.00     3.90       #     料理酒     2.00     2.60       #     #     2.00     2.60       #     #     #     3.00     4.00       #     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *       #     *     *     *     *     *       #     *     *     *     *     *       #     *     *     *		一 ごぼう しぶとり	8.89							
# にんだん 生 5.15 6.70 # *油揚げ(カット) 5.00 6.50 # *フと(冷凍) 5.00 6.50 # Tししいたけ スライス園内 0.60 0.78 # *あさり 冷凍 25.00 32.00 # *和風だしの素 粉末 0.40 0.52 = 温糖 1.00 1.30 # *醤油ニいくち 3.00 3.90 # 料理酒 2.00 2.60 # ※砂かん 1.00 1.30 # *きざぶのり 0.30 0.30 # *きざぶのり 0.30 0.30 # *寒上肉 もも 10.00 1.30 # *豚上肉 もも 10.00 1.30 # *豚上肉 もも 10.00 1.30 # *豚上肉 もも 10.00 28.89 # にんだん 生 5.15 7.22 * と芋 冷凍(外国) 20.00 26.00 # さと芋 冷凍(外国) 20.00 26.00 # さんずんで大豆 20.00 26.00 # *ホ味噌 2.00 2.60 # *ホ味噌 2.00 2.60 # *ホ味噌 2.00 2.60 # *カリル 2.00 2.60 # 2.00 2.60 # *カリル 2.00 2.60 # 3.00 3.90 # 3.00		細たけのこ スライス外国		6.50						
## *#### (カット)	JJ	にんじん 生	5.15	6.70						
# **つと(冷凍)	JJ	*油揚げ(カット)								
n       干ししいたけ、スタイ国内       0.60       0.78         n       *あさり、冷凍       25.00       32.00         *和風だしの素粉末       0.40       0.52         二温糖       1.00       1.30         *整油上いくち       3.00       3.90         *P理酒       2.00       2.60         n       みりん       1.00       1.30         * きさみのり       0.30       0.30       0.30         豆とん汁下e       *煮干(だし用)       3.00       4.00         n       大根 生       22.22       28.89         r       たんじん 生       5.15       7.22         n       さと芋 冷凍(外国)       20.00       26.00         n       よんにやく       15.00       20.00         n       *歩やで大豆       20.00       26.00         n       *歩戦化みそ       5.30       6.90         n       大りん       2.00       2.60         カりん       2.00       2.60         大りた       2.20	JJ	*つと(冷凍)		6.50						
# * *** ***	JJ		0.60							
# * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	II.		25.00	32.00						
### 1.00	II.		0.40							
# 整油にいくち 3.00 3.90	II.	三温糖	1.00							
#理酒 2.00 2.60	JJ	*醤油こいくち	3.00	3.90						
の	JJ	料理酒	2.00	2.60						
豆とん汁Fe *煮干(だし用) 3.00 4.00	II.		1.00							
#   *豚上肉 もも   10.00   13.00   13.00   大根 生   22.22   28.89   10.00   15.00	JJ	*きざみのり	0.30	0.30						
#   *豚上肉 もも   10.00   13.00   13.00   大根 生   22.22   28.89   10.00   15.00										
n     *豚上肉 もも     10.00     13.00       n     大根 生     22.22     28.89       n     さと芋 冷凍(外国)     20.00     26.00       n     こんにゃく     15.00     20.00       n     *ゆで大豆     20.00     26.00       n     *赤味噌     2.00     2.60       n     *強化みそ     5.30     6.90       n     みりん     2.00     2.60       n     長ねぎ 根深ねぎ     11.24     14.61       ハチミツレモンゼリー     はちみつレモンゼリー(Fe)     60.00     60.00	豆とん汁Fe	* 煮干(だし用)	3.00	4.00						
# にんじん 生 5.15 7.22 26.00 26.00	"	*豚上肉 もも	10.00							
# にんじん 生 5.15 7.22 26.00 26.00 26.00	JJ	大根 生	22.22							
# さと芋 冷凍(外国) 20.00 26.00	IJ	にんじん 生	5.15							
# こんにゃく 15.00 20.00 26.00	JJ	さと芋 冷凍(外国)	20.00	26.00						
# 本 示 味噌 2.00 2.60	IJ	こんにゃく	15.00							
#強化みそ みりん 11.24 14.61 ハチミツレモンゼリー はちみつレモンゼリー(Fe) 60.00 60.00	"		20.00	26.00						
# おりん	JJ									
### Pati 根深ねぎ	IJ	*強化みそ	5.30	6.90						
ハチミツレモンゼリー はちみつレモンゼリー(Fe) 60.00 60.00	IJ		2.00	2.60						
	"	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61						
字 1 白飯 (今学年) 1 白飯 (今学年)	ハチミツレモンゼリー	はちみつレモンゼリー(Fe)	60.00	60.00						
字 1 白飯 (今学年) 1 白飯 (今学年)										
字 1 白飯 (今学年) 1 白飯 (今学年)										
字 1 白飯 (今学年) 1 白飯 (今学年)										
字 1 白飯(今学年) 1 白飯(今学年)										
字 1 白飯(今学年) 1 白飯(今学年)										
字 1 白飯(今学年) 1 白飯(今学年)										
宝 1 白能(今学年) 1 白能(今学年)										
						実	1.白飯(全学年)	1.	白飯(全学年)	

施 2.牛乳 献 3.五目ご飯(あさり) 立 4.豆とん汁Fe 5.ハチミツレモンゼリー

2.牛乳 3.五目ご飯(あさり)

4.豆とん汁Fe

5.ハチミツレモンゼリー

実施日: 2025年10月10日(金曜日)

総食数: 630 - 1,455 合計 2,085 作成日: 2025年9月22日

	1日: 2025年10月10日(金曜日)			作成日:2025年9月22日				
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名		
炒り豆腐	*サラダ油	2.00	2.60					
IJ	玉ねぎ	31.91	42.55					
IJ	*豚上肉 もも	15.00	19.50					
IJ	*絞り豆腐	110.00	143.00					
JJ	にんじん 生	10.31	13.40					
JJ	*冷凍 液卵	25.00	35.00					
JJ	*冷凍 液卵 *むき枝豆 冷凍(国内)	3.00	4.00					
JJ	*和風だしの素 粉末	0.40	0.50					
IJ	三温糖	2.20	2.86					
JJ	*醤油こいくち	6.00	7.80					
水菜のおひたし	水菜	23.53	30.59					
JJ	もやし 緑豆	41.24	53.61					
JJ	にんじん 生	5.15	6.70					
JJ	*醤油こいくち	2.60	3.40					
JJ	*ごま 白いり	1.20	1.50					
オレンジ	*オレンジ	50.77	50.77					
小女子佃煮6g	*小女子佃煮		6.00					
					実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)		
					1/4	9 牛到 9 牛到		

施 2.牛乳 献 3.炒り豆腐 立 4.水菜のおひたし 5.オレンジ

2.牛乳 3.炒り豆腐 4.水菜のおひたし 5.オレンジ 6.小女子佃煮6g

実施日: 2025年10月14日(火曜日)

総食数: 610 - 1,422 合計 2,032 作成日: 2025年9月22日

調理名		口: 2023年10月14日(久曜日)		12.7. 10			2023十9月22日
### ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	調理名	食材名			使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
# にんじん 年 20.62 26.80	炊きあわせ	*サラダ油					
# にんじん 年 20.62 26.80	IJ	*若鶏肉 もも皮付き					
# こんにやく 25.00 32.50	IJ	にんじん 生					
# こんにやく 25.00 32.50	IJ	大根 生	25.56	33.33			
# はず(れんた/)水煮 (プリトルト 1/4カナ 15.00 9.10 15.00 19.50 19.	IJ	こんにやく	25.00				
# はず(れんた/)水煮 (プリトルト 1/4カナ 15.00 9.10 15.00 19.50 19.	IJ	ごぼう しぶとり		14.44			
### 1	IJ	はす(れんこん)水煮					
### 1	IJ	くりレトノレト 1/4カット					
# 三温糖 2.00 2.60	IJ	いんげん(カット)冷凍 外国					
# みりん しめじレトルト(国産) 6.00 7.80	IJ	*醤油こいくち		5.50			
リ     しめじレトルト(国産)     6.00     7.80       オ     37.00     48.10       さばの塩焼き     50.00       さばの塩焼き     -       さばの塩焼き     60.00       リ     *さばの塩焼き       *さばの塩焼き     -       リ     *さばの塩焼き       ・さばの塩焼き     -       ・さばの塩焼き     -       ・さばの塩焼き     -       ・ こ     1.0m(全学年)       ・ こ     1.0m(全学年)	IJ	三温糖					
n       水       37.00       48.10         さばの塩焼き50g n       *さばの塩焼き	II .						
さばの塩焼き50g * さばの塩焼き * さばんぬき * さばん	IJ						
# * さばの塩焼き - 60.00 * さばの塩焼き - 60.00 - 1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)	II .	水	37.00	48.10			
# * さばの塩焼き - 60.00 * さばの塩焼き - 60.00 - 1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)							
さばの塩焼き60g *さばの塩焼き * 60.00 * * 1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)	さばの塩焼き50g		50.00				
# さばの塩焼き	IJ	*さばの塩焼き	_				
# さばの塩焼き							
字 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)				60.00			
来 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)	IJ	*さばの塩焼き		-			
実 1. 自飯(全学年) 1. 自飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 自飯(全学年)  1. 自飯(全学年)							
実 1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)							
実 1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)							
実 1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)							
実 1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)							
実 1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)							
<u> </u>							
						実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)

施 2.牛乳 献 3.炊きあわせ 立 4.さばの塩焼き50g

2.牛乳 3.炊きあわせ 4.さばの塩焼き60g

実施日: 2025年10月15日(水曜日)

総食数: 629 - 1,455 合計 2,084

作成日: 2025年9月22日

	2025年10月15日(水曜日)			7戶成日: 2025年9月 22日					
調理名	食材名	一人		使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名			
みそ汁(大根・油揚げ・ねぎ)	大根 生	33.33	44.44						
II.	*油揚げ(カット)	10.00	13.00						
JJ	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61						
IJ	*みそ(白)	4.40	5.70						
"	*赤味噌	2.50	3.20						
JJ	*煮干(だし用)	3.00	4.00						
鶏肉とポテトのピリ辛炒め	*鶏むね肉角切り衣付(下味あり)	25.00	33.00						
JJ	* 白絞油(センター)	2.50	3.30						
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り)	25.00	32.50						
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り)	_	_						
"	*サラダ油	1.00	1.30						
<i>II</i>	おろしにんにく冷凍 国産	0.10	0.13						
II.	もうそう竹(千切)外国	5.00	6.50						
<i>II</i>	ピーマン 青	5.88	7.65						
JJ	ピーマン(赤)国産	5.56	7.22						
II.	*豆板醬	0.50	0.65						
JJ	三温糖	0.50	0.65						
<i>II</i>	*醤油こいくち	1.50	1.95						
"	料理酒	0.50	0.65						
<i>II</i>	食酢(穀物酢)	1.00	1.30						
II .	塩	0.10	0.13						
II.	こしょう	0.02	0.03						
スティック納豆	*スティック納豆	15.00	15.00						
					実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)			

献 3.みそ汁(大根・油揚げ・ねぎ) 立 4.鶏肉とポテトのピリ辛炒め

5.スティック納豆

3.みそ汁(大根・油揚げ・ねぎ) 4.鶏肉とポテトのピリ辛炒め

5.スティック納豆

実施日: 2025年10月16日(木曜日)

総食数: 631 - 1,454 合計 2,085 作成日: 2025年9月22日

	. 2020年10月10日(小曜日)		14.3.3.		11 /7/4 17 1	2020 + 371 22
調理名		一人		使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
親子煮(ナガネギ)	食材名 *和風だしの素 粉末	0.20	0.30			
IJ	*醤油こいくち	4.20	5.46			
IJ	三温糖	2.00	2.60			
IJ	塩	0.07	0.10			
JJ	玉ねぎ	42.55	55.32			
JJ	もうそう竹(千切)外国	15.00	19.50			
JJ	干ししいたけ スライス国内	0.50	0.65			
JJ	*若鶏肉 胸皮付き	25.00	32.50			
JJ	にんじん 生	13.40	17.42			
JJ	*冷凍 液卵	40.00	52.00			
"	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61			
JJ	水	20.00	26.00			
三色あえ	もやし 緑豆	41.24	53.61			
ゴマなし	ほうれん草	11.11	14.44			
<i>II</i>	にんじん 生	5.15	6.70			
"	*醤油こいくち	2.40	3.12			
りんご	*りんご つがる皮付き	50.00	50.00			
ふりかけ鉄之助(ノリゴマ)	*ふりかけ鉄之助(ノリゴマ)		3.00			
		1			実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)
					旃	2.牛乳 2.牛乳 2.牛乳

施 2.牛乳 献 3.親子煮(ナガネギ) 立 4.三色あえ 5.りんご

2.牛乳 3.親子煮(ナガネギ) 4.三色あえ 5.りんご

6. ふりかけ鉄之助(ノリゴマ)

実施日: 2025年10月17日(金曜日)

総食数: 630 - 1,455 合計 2,085

作成日: 2025年9月22日

	2020年10月17日(並曜日)	1 \	1/2 10			- 4040十9月44日
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
ポークビーンズ	*サラダ油	1.00	1.30			
IJ	玉ねぎ	42.55	53.19			
IJ	*豚上肉 もも	20.00	26.00			
II .	じゃがいも 生	55.56	72.22			
JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
JJ	*ゆで大豆	20.00	26.00			
JJ	トマトダイスカット缶	10.00	13.00			
JJ	*スープストック	0.50	0.70			
"	*バター	1.00	1.30			
IJ	*粉チーズ	1.00	1.30			
IJ	ケチャップ	7.00	9.10			
IJ	白ワイン	1.00	1.30			
IJ	ウスターソース	4.26	5.54			
IJ	三温糖	1.00	1.30			
IJ	パセリ	0.56	0.78			
いかの磯辺揚げ40g	*いかの磯辺揚げ	40.00				
IJ	* 白絞油(センター)	4.00	5.00			
いかの磯辺揚げ50g	*いかの磯辺揚げ		50.00			
甜菜糖のアーモンド9g	* てんさい糖のアーモンド		9.00			
					実	1.米粉コッペパン 1.米粉コッペパン

施 2.牛乳 献 3.ポークビーンズ 立 4.いかの磯辺揚げ40g

2.牛乳 3.ポークビーンズ 4.いかの磯辺揚げ50g 5.甜菜糖のアーモンド9g

実施日: 2025年10月20日(月曜日)

総食数: 390 - 1,454 合計 1,844

作成日: 2025年9月22日

	2025年10月20日(月曜日)		12.3-20	1						
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名				
カレー	*サラダ油	1.00	1.30							
IJ	おろししょうが生 国産	0.50	0.70							
JJ	ガーリック	0.10	0.13							
JJ.	*豚上肉 もも	15.00	20.00							
JJ	にんじん 生	15.46	20.10							
IJ	玉ねぎ	37.23	48.40							
IJ.	月桂樹の葉	0.01	0.01							
IJ.	*チキンガラスープ	2.50	3.25							
JJ	じゃがいも 生	55.56	72.22							
JJ	*カレーフレークハーモント(甘口)	4.50	5.85							
JJ	*カレールー辛口 フレーク	6.00	7.80							
"	ケチャップ	1.30	1.69							
II.	*中濃ソース	2.50	3.25							
IJ.	*サラダ油	2.00	2.60							
JJ.	*小麦粉	2.20	2.86							
JJ	*調理用牛乳	12.00	15.60							
"	カレー粉	0.20	0.30							
福神漬	*福神漬(国内)	10.00	11.00							
フルーツカクテル(ハ・ナナ抜)	*黄桃缶 ダイスカット(外国)	30.00	39.00							
JJ	パイン缶 チビット	30.00	39.00							
"	みかん缶	10.00	13.00							
"	寒天缶	10.00	13.00							
"	三温糖	1.70	2.00							
JJ	赤ぶどう酒	1.00	1.30							
	74 - 71,00									
					実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)				

天 1. 日取(至字年) 施 2. 牛乳

献 3.カレー

立 4.福神漬

5.フルーツカクテル(ハ・ナナ抜)

1.日飲(至字年) 2.牛乳

3.カレー 4.福神漬 5.フルーツカクテル(バナナ抜)

実施日: 2025年10月21日(火曜日)

総食数: 261 - 1,386 合計 1,647

作成日: 2025年9月22日

	2025年10月21日(火曜日) 	1	<b>火たり</b>	は田目.	協管具	- 2023十9月22日
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
わかめご飯(委託)	*わかめご飯の素 Fe	2.00	2.60			
R6~	. 11 - 13 %		1.05			
じゃがいものみそバター煮	*サフダ油	1.00	1.30			
R5.9試作会	*豚上肉 もも	30.00	39.00			
"	おろししょうが生 国産	1.00	1.30			
II	ガーリック	0.30	0.39			
"	玉ねぎ	31.91	41.49			
JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
JJ	じゃがいも冷凍(乱切り)	100.00	130.00			
II.	じゃがいも冷凍(乱切り)	_	-			
II.	ホールコーン 冷凍 国内	15.00	19.50			
JJ	*むき枝豆 冷凍	5.00	6.50			
<i>)</i> /	*醤油こいくち	2.00	2.60			
JJ	*みそ(白)	5.00	6.50			
<i>)</i> /	みりん	1.50	1.95			
JJ	料理酒	1.00	1.30			
<i>)</i> /	塩	0.10	0.13			
<i>)</i>	こしょう	0.01	0.01			
<i>)</i>	*バター	1.00	1.30			
小松菜のごま和え	こまつな、葉	21.98	28.57			
JI.	ほうれん草	16.67	21.67			
<i>)</i>	もやし 緑豆	15.46	20.10			
JJ	*ごま 白すり	2.50	3.25			
<i>II</i>	三温糖	0.80	1.04			
JJ	*醤油こいくち	2.00	2.60			
					生	
					天	1.42//10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10

施 2.牛乳 献 3.じゃがいものみそバター煮 立 4.小松菜のごま和え

2.牛乳

3.じゃがいものみそバター煮 4.小松菜のごま和え

実施日: 2025年10月22日(水曜日)

総食数: 628 - 1,377 合計 2,005

作成日: 2025年9月22日

	2025年10月22日(小曜日)				11 12 11 1	2020-737, 22
調理名			当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
調理名 半ぺんと茎ワカメのスープ	*はんぺん小粒	15.00	19.50			
JJ	細切り茎わかめ(冷凍)にんじん生	6.00	7.80			
JJ	にんじん 生	14.43	18.76			
JJ	チンゲン菜	18.82	24.47			
"	*豆腐	20.00	26.00			
JJ	*チキンガラスープ	3.00	4.00			
JJ	*スープストック 中華味	0.80	1.04			
"	塩	0.38	0.49			
II .	こしょう	0.04	0.05			
チキンナゲット 2個	*チキンナゲットFe	36.00	54.00			
<i>II</i>	* 白絞油(センター)	3.60	5.40			
温野菜(ソース和え)	キャベツ 生	35.29	47.06			
II .	*中濃ソース	3.00	3.90			
マーシャルビーンズ	*マーシャルビーンズ	15.00	15.00			
					実	1.食パン 1.食パン 2.4.3
					4-1-	0. 4. 到

施 2.牛乳 献 3.半ペんと茎ワカメのスープ 立 4.チャンナゲット 2個

5.温野菜(ソース和え) 6.マーシャルビーンズ

1. 長、) 2. 牛乳 3. 半ペんと茎ワカメのスープ 4. チキンナゲット 3個

5.温野菜(ソース和え) 6.マーシャルビーンズ

実施日: 2025年10月23日(木曜日)

総食数: 630 - 954 合計 1,584

作成日: 2025年9月22日

: 2023年10月23日(小曜日)		12.30			(日:2020年9月22日		
			使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名		
*サラダ油							
*若鶏肉 胸皮付き							
ごぼう しぶとり							
にんじん 生							
じゃがいも冷凍(乱切り)	30.00	40.00					
じゃがいも冷凍(乱切り)	_	_					
大根 生	16.67						
つきこんにゃく	25.00						
長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24					
*絞り豆腐	50.00	60.00					
*醤油こいくち	4.50	5.85					
塩	0.18	0.23					
切り干し大根	5.00	6.50					
切り干し大根	_	-					
*焼きちくわ(給食用)冷凍	15.00	20.00					
にんじん 生	8.25	10.31					
*油揚げ(カット)	8.00	10.00					
*ごま 白いり	0.50	0.70					
*サラダ油	2.00	2.60					
	0.50	0.64					
	1.00	1.30					
*醤油こいくち	2.30	3.00					
みりん	1.00	1.30					
*和風だしの素 粉末	0.20	0.30					
塩	0.02	0.03					
冬みかん	100.00	100.00					
				実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)		
	食材名 **サラダ油 **オ語の 胸皮付き ごにんじいも とり にんじいいも とかり にんじゃがいも として をがいる といいも として をがいる といい とれる といい とれる という	食材名一人*かつおぶしエキス0.60*サラダ油0.50*若鶏肉 胸皮付き5.00ごぼう しぶとり3.33にんじん 生10.31じゃがいも冷凍(乱切り)-大根 生16.67つきこんにゃく25.00長ねぎ 根深ねぎ8.99*絞り豆腐50.00*醤油こいくち4.50塩0.18切り干し大根-*焼きちくわ(給食用)冷凍15.00にんじん 生8.25*油揚げ(カット)8.00*ブラダ油2.00三温糖0.50黒砂糖(粉糖)2.30みりん1.00*和風だしの素 粉末0.200.02	食材名       一人当たり         *かつおぶしエキス       0.60       0.78         *サラダ油       0.50       0.65         *若鶏肉 胸皮付き       5.00       7.00         ごぼう しぶとり       3.33       4.44         にんじん 生       10.31       13.40         じゃがいも冷凍(乱切り)       -       -         大根 生       16.67       22.22         つきこんにゃく       25.00       32.50         長ねぎ 根深ねぎ       8.99       11.24         *絞り豆腐       50.00       60.00         *醤油こいくち       4.50       5.85         塩       0.18       0.23         切り干し大根       -       -         *焼きちくわ(給食用)冷凍       15.00       20.00         にんじん 生       8.25       10.31         *油揚げ(カット)       8.00       10.00         *ブリラダ油       2.00       2.60         三温糖       0.50       0.64         黒砂糖(粉糖)       1.00       1.30         *カりん       1.00       1.30         *和風だしの素 粉末       0.20       0.30         *和風だしの素 粉末       0.02       0.03	食材名       一人当たり       使用量         *かつおぶしエキス       0.60       0.78         *サラダ油       0.50       0.65         *若鶏肉 胸皮付き       5.00       7.00         ごぼう しぶとり       3.33       4.44         にんじん 生       10.31       13.40         じゃがいも冷凍(乱切り)       -       -         大根 生       16.67       22.22         つきこんにゃく       25.00       32.50         長ねぎ 根深ねぎ       8.99       11.24         *絞り豆腐       50.00       60.00         *醤油こいくち       4.50       5.85         塩       0.18       0.23         切り干し大根       -       -         *焼きちくわ(給食用)冷凍       15.00       20.00         にんじん 生       8.25       10.31         *油揚げ(カット)       8.00       10.00         *ごま 白いり       0.50       0.70         *サラダ油       2.00       2.60         三温糖       0.50       0.64         黒砂糖(粉糖)       1.00       1.30         *和風だしの素 粉末       0.20       0.30         小りん       1.00       1.30         *和風だしの素 粉末       0.20       0.03	#かつおぶしエキス 0.60 0.78		

施 2.牛乳 献 3.けんちん汁 立 4.切干大根の炒め煮 5.冬みかん

1. 口歌(モデー) 2. 牛乳 3. けんちん汁 4. 切干大根の炒め煮 5. 冬みかん

実施日: 2025年10月24日(金曜日)

総食数: 629 - 1,435 合計 2,064 作成日: 2025年9月22日

	<u> </u>	1	当たり	は田具	換算量	規格・メーカー・納入業者名
調理名	食材名 *焼きそば用ラーメン			使用量	揆异里	スペ・プールー・
焼きそば	*焼きそは用フーメン	60.00	80.00			
II .	*とんかつソース	4.50	5.85			
II.	ウスターソース	1.60	2.08			
II .	*サラダ油	1.00	1.30			
II.	玉ねぎ	10.64	13.83			
IJ	*豚上肉 もも	13.00	16.90			
IJ	キャベツ 生	17.65	23.53			
JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
JJ	もうそう竹(千切)外国	10.00	13.00			
JJ	きくらげ(スライス2mm)	0.50	0.60			
JJ	*コンソメ 粉末有塩	1.30	1.69			
JJ	塩	0.05	0.07			
JJ	こしょう	0.05	0.06			
	0.9					
ホキフライ50g	*ホキフライ	50.00				
l ll	* 白絞油(センター)	5.00	6.00			
ホキフライ60g	*ホキフライ		60.00			
l lad			00.00			
バナナ(1/2本)	*バナナ	93.33				
7 7 (1/ 1/ 1/		00.00				
バナナ(1本)	*バナナ		186.67			
7 7 (2.17)			100.01			
					<b>+</b>	
					夫	1.米粉小コッペパン 1.米粉小コッペパン 2.牛乳 2.牛乳

施 2.牛乳 献 3.焼きそば 立 4.ホキフライ50g 5.バナナ(1/2本)

2.牛乳 3.焼きそば 4.ホキフライ60g 5.バナナ(1本)

# 使用食材積算表 学校名: 統括Cコース 実施日: 2025年10月27日(月曜日)

総食数: 630 - 1,454 合計 2,084 作成日: 2025年9月22日

	2025年9月22日					
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
鶏飯(具)	*サラダ油	0.50	0.65			
R7郷土料理(鹿児島県)スープは313511	*若鶏肉 胸皮付き	15.00	19.50			
JJ	にんじん 生	15.46	20.10			
IJ.	干ししいたけ スライス国内	0.50	0.65			
"	*千切り沢庵	5.00	6.50			
JJ	三温糖	0.60	0.78			
"	*醤油こいくち	2.50	3.25			
IJ.	みりん	0.70	0.91			
"	料理酒	1.25	1.63			
JJ	*錦糸玉子	12.50	16.25			
"	*きざみのり	0.30	0.30			
鶏飯(スープ)	*チキンガラスープ	2.00	2.60			
R7郷土料理(鹿児島県)具は103049		0.60	0.78			
"	みりん	1.00	1.30			
JJ	*醤油こいくち	6.00	7.80			
"	塩	0.10	0.13			
IJ.	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61			
がね	*がね	50.00	50.00			
R7郷土料理(鹿児島県)	* 白絞油(センター)	5.00	5.00			
ムース	*ムース	40.00	40.00			
R7郷土料理(鹿児島県)						
					実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)
					旃	2.4到 2.4到

施 2.牛乳 献 3.鶏飯(具) 立 4.鶏飯(スープ) 5.がね 6.ムース

2.牛乳 3.鶏飯(具) 4.鶏飯(スープ) 5.がね 6.ムース

実施日: 2025年10月28日(火曜日)

総食数: 631 - 1,454 合計 2,085

作成日: 2025年9月22日

	: 2020 <del>1</del> 10月 20日 (久曜日)		1120	/ <del></del>		- 4040十9月 44日 
調理名	食材名	一人		使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
石狩豆乳鍋	*鮭角切り 皮付き 冷凍	20.00	26.00			
II .	じゃがいも 生	33.33	44.44			
II .	にんじん 生 玉ねぎ	10.31	13.40			
JJ	玉ねぎ	21.28	27.66			
JJ	白菜	21.28	27.66			
JJ	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61			
"	*豆腐	30.00	40.00			
JJ	*豆乳(無調整)	30.00	40.00			
"	*強化みそ	4.40	5.72			
JJ	*みそ(白)	2.80	3.64			
"	*かつおぶしエキス	0.65	0.85			
II .	昆布エキス	0.25	0.33			
ひじきのベーコン炒め	*サラダ油	0.50	0.60			
"	*無添加バラベーコン短冊冷凍	6.00	8.00			
IJ	玉ねぎ	26.60	34.04			
"	ひじき(国産)	1.30	1.70			
IJ	にんじん 生	15.46	20.62			
"	ホールコーン 冷凍 国内	8.00	10.40			
II.	三温糖	0.26	0.34			
"	料理酒	1.00	1.30			
IJ	*和風だしの素 粉末	0.05	0.07			
"	*醤油こいくち	1.60	2.08			
JJ	塩	0.10	0.13			
"	ピーマン 青	2.35	2.94			
ココアワッフル(鉄入り	*ココアワッフル(鉄入り)	28.00	28.00			
			20,00			
					宝	
					<b>大</b>	

施 2.牛乳 献 3.石狩豆乳鍋 立 4.ひじきのベーコン炒め 5.ココアワッフル(鉄入り

2. 牛乳

3.石狩豆乳鍋

4.ひじきのベーコン炒め5.ココアワッフル(鉄入り

実施日: 2025年10月29日(水曜日)

総食数: 260 - 1,456 合計 1,716

作成日: 2025年9月22日

美旭日:2025年10月29日(水曜日) 1F成日:2025年9月22日									
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名			
卵入りコーンスープ	玉ねぎ	23.40	30.43						
卵増×	にんじん 生	10.31	13.40						
II.	*チキンガラスープ	5.00	7.00						
IJ.	ホールコーン 冷凍 国内	12.00	15.60						
"	クリームコーン缶 国内	28.00	36.40						
IJ.	*調理用牛乳	30.00	40.00						
JJ	塩	0.21	0.28						
JJ	*コンソメ 粉末有塩	0.80	1.00						
JJ	こしょう	0.03	0.04						
IJ.	でん粉	0.60	0.78						
II.	*冷凍 液卵	25.00	32.50						
JJ	*バター	0.50	0.65						
JJ	パセリ	0.78	1.00						
ビック肉団子(2個)	* ビッグ肉団子(ケチャップ゚)	80.00	80.00						
JJ	*ビッグ肉団子(ケチャップ)	_	_						
ブロッコリー	冷凍ブロッコリー Sサイス	30.00	39.00						
パックマヨネース (ハーフ) (卵抜き)	*パックマヨネーズ(ハーフ)卵抜き	8.00	8.00						
					美	1.米粉コッペパン 1.米粉コッペパン 2. 生乳 2. 生乳 2. 生乳 2. 生乳 2. 生乳 2. 生乳 3. 生乳 4.			

施 2.牛乳

献 3.卵入りコーンスープ

立 4.ピック肉団子(2個) 5.ブロッコリー

6.パックマヨネース(ハーフ)(卵抜き)

2.牛乳

3.卵入りコーンスープ

4.ビック肉団子(2個) 5.ブロッコリー

6.パックマヨネース(ハーフ)(卵抜き)

実施日: 2025年10月30日(木曜日)

総食数: 631 - 1,454 合計 2,085

作成日: 2025年9月22日

野菜たっぷりすいとん汁 *煮干(だし用) 3.00 4.00 大根 生 16.67 13.40 10.31 13.40 はす (れんこん) 水煮 10.00 13.00 13.00 *豚上肉 もも 10.00 13.00 *油揚げ (カット) 8.00 10.00 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1 *1		2020年10月30日(/下曜日/					2020年3月22日
# 茶干(だ)用) 3.00 4.00	調理名	食材名			使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
# 大根 生 16.67 21.67	野菜たっぷりすいとん汁	*煮干(だし用)	3.00	4.00			
# はす(れんこん)水煮 10.00 13.00		大根 生	16.67	21.67			
# はす(れんこん)水煮 10.00 13.00	JJ	にんじん 生	10.31	13.40			
# 十しいたけ スライス図内	JJ	はす(れんこん)水煮	10.00	13.00			
# 十しいたけ スライス図内	JJ	*豚上肉 もも	10.00				
# 十しいたけ スライス図内	JJ	*油揚げ(カット)	8.00				
# * すいとん(アレーンタイア) 30.00 39.00	JJ	干ししいたけ スライス国内	0.50	0.65			
n     長れぎ 根深わぎ おろししょうが生 国産 おろししょうが生 国産 り 0.10 0.13 0 0.40	JJ	*すいとん(プレーンタイプ)	30.00	39.00			
# おろしようが生 国産 0.30 0.40 # 整油こいくち 4.00 5.00 切 0.10 0.13	JJ	長ねぎ 根深ねぎ	8.99				
# 整油にいてち 4.00 5.00	JJ	おろししょうが生 国産	0.30	0.40			
# 塩 0.10 0.13	JJ	*醤油こいくち	4.00	5.00			
# * いわしごま味噌煮 100.00 100.00 100.00	JJ.	塩	0.10	0.13			
# * いわしごま味噌煮 100.00 100.00 100.00							
冬みかん 100.00 100.00	いわしごまみそ煮50g		50.00	50.00			
表 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)	JJ.	*いわしごま味噌煮	_	_			
表 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 自飯(全学年) 1. 白飯(全学年)	冬みかん	冬みかん	100.00	100.00			
表 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1.白飯(全学年)  1.白飯(全学年)							
表 1.自飯(全学年) 1.自飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年) 2. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
(字 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
実 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年)							
						実	1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年)

施 2.牛乳 献 3.野菜たっぷりすいとん汁 立 4.いわしごまみそ煮50g 5.冬みかん

2. 牛乳

3.野菜たっぷりすいとん汁 4.いわしごまみそ煮50g 5.冬みかん

実施日: 2025年10月31日(金曜日)

総食数: 627 - 1,455 合計 2,082

作成日: 2025年9月22日

	2020年10月31日(金曜日)					2025年9月22日
調理名	食材名		当たり	使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
さっぽろみそラーメン	*冷凍ラーメン	60.00	80.00			
JJ	*冷凍ガラ十五分湯ポーク	7.00	9.10			
IJ	玉ねぎ(スープ用)	2.00	2.60			
JJ	*サラダ油	1.00	1.30			
II.	*豚上ひき肉	15.00	20.00			
IJ	にんじん 生	5.15	6.70			
JJ.	細切りめんま(極細)	12.00	15.60			
IJ	ホールコーン 冷凍 国内	10.00	13.00			
JJ	もやし 緑豆	15.46	20.62			
JJ	*ラーメンベースみそ(北の味噌)	12.00	15.60			
JJ	*ごま 白いり	0.50	0.65			
JJ	唐がらし	0.01	0.01			
JJ	長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24			
JJ	ミネラルウォータ	1.00	1.30			
春巻 50g	*国産春巻50(なかよし)(F・C・D)	50.00				
JJ	* 白絞油(センター)	5.00	7.00			
春巻 70g	*国産春巻35(なかよし)(F・C・D)		70.00			
バナナ(1/2本)	*バナナ	93.33				
バナナ(1本)	*バナナ		186.67			
					実	1.小白飯(全学年) 1.小白飯(全学年) 2.牛乳 2.牛乳

施 2.牛乳 献 3.さっぽろみそラーメン 立 4.春巻 50g 5.バナナ(1/2本)

2.牛乳 3.さっぽろみそラーメン 4.春巻 70g 5.バナナ(1本)