

実施日：2025年10月 1日(水曜日)

作成日：2025年9月22日

- 1.揚げパン
- 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

小皿使用

使用食材積算表

学校名：統括Cコース

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

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
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	おろししょうが生 国産	1.30	1.69			
〃	ガーリック	0.01	0.01			
〃	* 豚上ひき肉	20.00	26.00			
〃	にんじん 生	10.31	13.40			
〃	* 大豆たんぱく	2.00	2.60			
〃	料理酒	1.00	1.30			
〃	三温糖	1.62	2.11			
〃	* 醤油こいくち	5.40	7.02			
〃	* 甜麺醤	3.00	3.90			
〃	* 豆板醤	0.33	0.42			
〃	ピーマン 青	5.88	7.65			
〃	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61			
〃	でん粉	1.40	1.82			
〃	* ごま油	0.30	0.39			
〃	* ラー油	0.03	0.04			
〃	* ごま 黒すり	3.00	3.90			
〃	* 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			
〃	ほうれん草	5.56	7.22			
〃	塩	0.20	0.26			
〃	* 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				

実 1.白飯(全学年)
 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

1.白飯(全学年)
 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)

作成日：2025年9月22日

[illegible]

- 1.白飯(全学年)
- 2.牛乳
- 3.豚肉と芋の生姜煮
- 4.ごぼうと油揚げのきんぴら

小皿使用

実施日：2025年10月 6日(月曜日)

作成日：2025年9月22日

小皿使用

実施日：2025年10月 8日(水曜日)

作成日：2025年9月22日

黄桃シャーベット

- 1.米粉コッペパン
- 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

小皿使用

使用食材積算表

学校名：統括Cコース

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

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
五目ご飯(あさり)	* サラダ油	0.50	0.65			
具	ごぼう しぶとり	8.89	11.11			
〃	細たけのこ スライス外国	5.00	6.50			
〃	にんじん 生	5.15	6.70			
〃	* 油揚げ(カット)	5.00	6.50			
〃	* つと(冷凍)	5.00	6.50			
〃	干しいたけ スライス国内	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			
〃	三温糖	1.00	1.30			
〃	* 醤油こいくち	3.00	3.90			
〃	料理酒	2.00	2.60			
〃	みりん	1.00	1.30			
〃	* きざみのり	0.30	0.30			
豆とん汁Fe	* 煮干(だし用)	3.00	4.00			
〃	* 豚上肉 もも	10.00	13.00			
〃	大根 生	22.22	28.89			
〃	にんじん 生	5.15	7.22			
〃	さと芋 冷凍(外国)	20.00	26.00			
〃	こんにゃく	15.00	20.00			
〃	* ゆで大豆	20.00	26.00			
〃	* 赤味噌	2.00	2.60			
〃	* 強化みそ	5.30	6.90			
〃	みりん	2.00	2.60			
〃	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			

実 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

1.白飯(全学年)
 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

实施日：2025年10月10日（金曜日）

作成日：2025年9月22日

	実 施 献 立	1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.炒り豆腐 4.水菜のおひたし 5.オレンジ	1.白飯(全学年) 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
		小皿使用	

実施日：2025年10月14日（火曜日）

作成日：2025年9月22日

小皿使用

実施日：2025年10月15日（水曜日）

作成日：2025年9月22日

[illegible]

- 1.白飯(全学年)
- 2.牛乳
- 3.みそ汁(大根・油揚げ・ねぎ)
- 4.鶏肉とポテトのヒリ辛炒め
- 5.スティック納豆

小皿使用

実施日：2025年10月16日（木曜日）

作成日：2025年9月22日

- 1.白飯(全学年)
- 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(リコマ)

小皿使用

实施日：2025年10月17日（金曜日）

作成日：2025年9月22日

	実 施 献 立	1.米粉コッペパン 2.牛乳 3.ポークビーンズ 4.いかの磯辺揚げ40g	1.米粉コッペパン 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
		小皿使用	

使用食材積算表

学校名：統括Cコース

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

[illegible]

実 1.白飯(全学年)
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.白飯(全学年)
- 2.牛乳
- 3.カレー
- 4.福神漬
- 5.フルーツカクテル(ハナナ抜)

小皿使用

実施日：2025年10月21日(火曜日)

作成日：2025年9月22日

	実 施 献 立	1.わかめご飯(委託) 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	1.わかめご飯(委託) 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
	小皿使用		

学校名：統括Cコース
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

実 施 献 立	1.食パン 2.牛乳 3.半ぺんと茎ワカメのスープ 4.チキンナゲット 2個 5.温野菜(ソース和え) 6.マーシャルビーゼズ	1.食パン 2.牛乳 3.半ぺ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.マーシャルビーゼズ
------------------	--	--

使用食材積算表

学校名：統括Cコース

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

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
けんちん汁	*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)	30.00	40.00			
〃	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			
〃	*絞豆腐	50.00	60.00			
〃	*醤油こいくち	4.50	5.85			
〃	塩	0.18	0.23			
切干大根の炒め煮	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			
〃	三温糖	0.50	0.64			
〃	黒砂糖(粉糖)	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	冬みかん	100.00	100.00			

実 1.白飯(全学年)
 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.白飯(全学年)
 2.牛乳
 3.けんちん汁
 4.切干大根の炒め煮
 5.冬みかん

实施日：2025年10月24日（金曜日）

作成日：2025年9月22日

小皿使用

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

[illegible]

実施献立

1.白飯(全学年)
2.牛乳
3.鶏飯(具)
4.鶏飯(スープ)
5.がね
6.ムース

- 1.白飯(全学年)
- 2.牛乳
- 3.鶏飯(具)
- 4.鶏飯(スープ)
- 5.がね
- 6.ムース

小皿使用

使用食材積算表

学校名：統括Cコース

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

[illegible]

実 1.白飯(全学年)
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)

- 1.白飯(全学年)
- 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)

小皿使用

実施日：2025年10月29日（水曜日）

作成日：2025年9月22日

	実 1.米粉コッペパン 施 2.牛乳 献 3.卵入りコーンスープ 立 4.ビック肉団子(2個) 5.ブロッコリー 6.パックマヨネーズ'(ハーフ)(卵抜き)	1.米粉コッペパン 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.パックマヨネーズ'(ハーフ)(卵抜き)
	小皿使用	

学校名：統括Cコース
実施日：2025年10月30日(木曜日)

作成日：2025年9月22日

実 施 献 立	1.白飯(全学年) 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	1.白飯(全学年) 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
------------------	---	---

小皿使用

实施日：2025年10月31日（金曜日）

作成日：2025年9月22日

小皿使用