2024年2月

統括Ｃコース

食

食

食

1日(木)　651-1,446 計 2,097 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 豚汁Fe
4. ﾌｷとｺﾝﾆｬｸの油炒 油減
5. 旭豆10g

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 豚汁Fe
4. ﾌｷとｺﾝﾆｬｸの油炒 油減
5. 旭豆10g
6. なめ茸10ｇ

2日(金)　651-1,446 計 2,097 食

1. ソフトフランスパン
2. 牛乳
3. シーフードクリーム煮
4. ソフトサラミ20g
5. いよかん
6. メープルジャム

1. ソフトフランスパン
2. 牛乳
3. シーフードクリーム煮
4. ソフトサラミ40g
5. いよかん
6. メープルジャム

食材名	１人当		使用量	
＊煮干（だし用）	3	4		
＊豚上肉　もも	20	26		
にんじん　生	12.37	15.46		
玉ねぎ	10.64	13.83		
大根　生	11.11	14.44		
じゃがいも　生	33.33	44.44		
ごぼう　しぶとり	3.33	4.44		
＊焼き豆腐	20	26		
＊強化みそ	3.5	4.55		
＊みそ（白）	3.5	4.55		
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61		
＊サラダ油	1	1.3		
ふきカット（国産）	20	26		
つきこんにゃく	25	32.5		
＊さつま揚げ（スライス）	13	17		
三温糖	1.22	1.55		
＊醤油こいくち	2.46	3.2		
唐がらし	0.01	0.01		
みりん	0.5	0.7		
塩	0.04	0.05		
＊旭豆	10	10		
＊なめ茸ポーションパック		10		

小皿使用

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	1	1.3		
玉ねぎ	21.28	27.66		
にんじん　生	20.62	26.8		
じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40		
＊えび　冷凍（L）	20	26		
＊かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13		
＊ホタテ冷凍(ﾍﾞﾋﾞｰﾎﾀﾃ)	30	40		
白ワイン	1	1.3		
パセリ	0.78	1		
＊小麦粉	7	9		
＊サラダ油	7	9		
＊スキムミルク	3	4		
＊調理用牛乳	50	65		
＊スープストック	0.5	0.7		
塩	0.42	0.49		
こしょう	0.03	0.04		
＊バター	0.5	0.65		
＊ソフトサラミスライス20g	20	40		
＊ソフトサラミスライス20g	0	0		
いよかん	70	70		
メープルジャム	12	12		

2024年2月　　統括Ｃコース

5日(月)　651-1,446 計 2,097 食

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. 米粉のキーマカレー
4. ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ（白玉）Ｓ減

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. 米粉のキーマカレー
4. ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ（白玉）Ｓ減

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	1	1.3		
おろししょうが生　国産	1	1.3		
おろしにんにく冷凍　国産	0.5	0.65		
＊豚上ひき肉	25	32.5		
＊大豆たんぱく	1.5	1.95		
玉ねぎ	34.04	44.26		
にんじん　生	20.62	26.8		
トマトダイスカット	13	17		
カレー粉	0.8	1.04		
ｶﾞﾗﾑﾏｻﾗ	0.08	0.1		
＊チキンガラスープ	2	2.6		
三温糖	0.3	0.39		
＊コンソメ　粉末有塩	0.88	1.14		
ケチャップ	5	6.5		
＊ウスターソース	8	10.4		
塩	0.08	0.1		
米粉	6.5	8.45		
ピーマン　青	5.88	7.65		
水	40	0		
パイン缶　チビット	20	26		
みかん缶	20	26		
＊白玉餅　冷凍（自然解凍用）	15	20		
寒天缶	20	26		
三温糖	1	1.3		
白ワイン	1.5	2		

小皿使用

6日(火)　650-1,446 計 2,096 食

1. 麦入わかめご飯(委託)
2. 牛乳
3. 豚肉と芋の生姜煮
4. ブロッコリーのごまあえ

1. 麦入わかめご飯(委託)
2. 牛乳
3. 豚肉と芋の生姜煮
4. ブロッコリーのごまあえ

食材名	１人当		使用量	
わかめご飯の素　Fe	2	2.6		
＊ごま油	1	1.3		
おろししょうが生　国産	1.5	1.95		
＊豚上肉　もも	40	52		
つきこんにゃく	35	45		
じゃがいも　生	88.89	111.11		
三温糖	2.57	3.34		
料理酒	2	2.6		
＊醤油こいくち	5.2	6.76		
みりん	2	2.6		
＊むき枝豆　冷凍	5	6.5		
水	32	41.6		
冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ　Sｻｲｽﾞ	30	39		
もやし　緑豆	20.62	26.8		
にんじん　生	5.15	7.22		
＊ごま　白すり	2.5	3.3		
三温糖	1	1.3		
＊醤油こいくち	2.7	3.5		

小皿使用

7日(水)　592-1,446 計 2,038 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. けんちん汁
4. ホッケフライ４０ｇ
5. パック中濃ソース3ｇ
6. りんご

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. けんちん汁
4. ホッケフライ60ｇ
5. パック中濃ソース3ｇ
6. りんご

食材名	１人当		使用量	
＊煮干（だし用）	3	4		
＊サラダ油	0.5	0.65		
＊若鶏肉　胸皮付き	10	13		
ごぼう　しぶとり	3.33	4.44		
にんじん　生	10.31	13.4		
＊和風だしの素　粉末	0.2	0.26		
じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40		
大根　生	16.67	22.22		
長ねぎ　根深ねぎ	8.99	11.24		
＊絞り豆腐	50	60		
＊醤油こいくち	4.5	5.85		
塩	0.27	0.35		
＊真ホッケフライ		60		
＊真ホッケフライ	40			
＊白絞油（センター）	4	6		
＊パック中濃ソース3g	3	3		
＊りんご　ふじ皮付き	50	50		

小皿使用

8日(木)　650-1,298 計 1,948 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 板麩入りすきやき
4. ほうれん草の磯浸し
5. アーモンド&カシュー

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 板麩入りすきやき
4. ほうれん草の磯浸し
5. アーモンド&カシュー

食材名	１人当		使用量	
玉ねぎ	10.64	13.83		
＊豚上肉　もも	28	36.4		
＊焼きちくわ(給食用) 冷凍	10	13		
もうそう竹（千切）外国	10	13		
しらたき	40	52		
三温糖	1.3	1.69		
黒砂糖（粉糖）	2	2.6		
＊醤油こいくち	7	9.1		
みりん	1	1.3		
＊和風だしの素　粉末	0.3	0.39		
料理酒	2	2.6		
＊焼き豆腐	50	65		
＊焼きふ　カット板ふ	5	6.5		
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61		
水	33	42.9		
ほうれん草	22.22	28.89		
白菜	21.28	27.66		
にんじん　生	5.15	7.22		
＊醤油こいくち	1.5	1.95		
＊きざみのり	0.3	0.3		
＊アーモンド&カシュー	15	15		

小皿使用

9日(金)　584-1,291 計 1,875 食

1. 米粉小コッペパン
2. 牛乳
3. 焼きそば(エビ、イカ)
4. チキンナゲット ２個
5. バナナ（1/2本）

1. 米粉小コッペパン
2. 牛乳
3. 焼きそば(エビ、イカ)
4. チキンナゲット ３個
5. バナナ（１本）

食材名	１人当		使用量	
＊焼きそば用ラーメン	60	80		
＊中えび　冷凍	20	26		
＊かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13		
にんじん　生	10.31	13.4		
玉ねぎ	15.96	20.74		
キャベツ　生	23.53	29.41		
もうそう竹（千切）外国	10	13		
きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0.5	0.6		
＊サラダ油	1	1.3		
＊コンソメ　粉末有塩	1.8	2.34		
＊とんかつソース	4.9	6.37		
＊ウスターソース	3.2	4.16		
塩	0.05	0.07		
こしょう	0.05	0.07		
＊チキンナゲットFe	36	54		
＊白絞油（センター）	3.6	5.4		
＊バナナ	93.33			
＊バナナ		186.67		

2024年2月　　統括Ｃコース

食

13日(火)　650-1,446 計 2,096 食

1. 白飯（全学年）　1. 白飯（全学年）
2. 牛乳　2. 牛乳
3. そぼろ煮（カップ）　3. そぼろ煮（カップ）
4. 春雨サラダ　4. 春雨サラダ
5. 大豆ふりかけ　5. 大豆ふりかけ
6. ココアワッフル（鉄入り　6. ココアワッフル（鉄入り

食材名	１人当	使用量
＊サラダ油	0.8	1.04
おろししょうが生　国産	0.6	0.7
＊豚上ひき肉	23	29.9
ホールコーン　冷凍　国内	13	17
じゃがいも　生	122.22	158.89
三温糖	1.6	2.08
みりん	1	1.3
＊醤油こいくち	5.76	7.49
塩	0.1	0.13
グリンピース　冷凍	8	10.4
水	30	39
もやし　緑豆	30.93	40.21
にんじん　生	5.15	6.7
きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0.3	0.4
細切り茎わかめ（冷凍）	3	4
はるさめ、緑豆はるさめ	3	3
はるさめ、緑豆はるさめ	0	0
三温糖	0.95	1.24
＊醤油こいくち	2	2.6
＊ごま油	0.5	0.65
食酢（穀物酢）	1.7	2.2
唐がらし	0.01	0.01
塩	0.1	0.13
＊大豆ふりかけ	2.5	2.5
＊ココアワッフル（鉄入り）	28	28

小皿使用

14日(水)　650-672 計 1,322 食

1. 米粉丸コッペ切込みパン　1. 米粉丸コッペ切込みパン
2. 牛乳　2. 牛乳
3. エビボールスープ(卵抜)　3. エビボールスープ(卵抜)
4. ハムカツ60g　4. ハムカツ80g
5. 温野菜　5. 温野菜
6. パック中濃ソース5g　6. パック中濃ソース5g
7. オレンジ　7. オレンジ

食材名	１人当	使用量
＊えびボール冷凍（Fe.Ca）	23	29.9
にんじん　生	10.63	13.81
もやし　緑豆	21.94	28.52
＊豆腐	25	32.5
長ねぎ　根深ねぎ	12.63	16.42
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.5	0.7
＊コンソメ　粉末有塩	0.74	0.96
塩	0.09	0.12
こしょう	0.01	0.02
＊ハムカツ６０	60	
＊白絞油（センター）	6	8
＊ハムカツ８０		80
キャベツ　生	35.29	47.06
＊パック中濃ソース5g	5	5
＊オレンジ	50.77	50.77

15日(木)　651-153 計 804 食

1. 白飯（全学年）　1. 白飯（全学年）
2. 牛乳　2. 牛乳
3. 炒り豆腐　3. 炒り豆腐
4. アーモンドあえ　4. アーモンドあえ
5. 韓国のり

食材名	１人当	使用量
＊サラダ油	2	2.6
玉ねぎ	31.91	42.55
＊豚並肉　肩	15	19.5
＊絞り豆腐	110	143
にんじん　生	10.31	13.4
＊冷凍　液卵	25	35
＊むき枝豆　冷凍	3	4
＊和風だしの素　粉末	0.4	0.5
三温糖	2.2	2.86
＊醤油こいくち	6.56	8.53
塩	0.15	0.19
ほうれん草	16.67	21.67
もやし　緑豆	30.93	40.21
＊あら切りｱｰﾓﾝﾄﾞ1/16ｶｯﾄ	4	5
＊醤油こいくち	2.44	3.17
三温糖	0.7	0.91
＊韓国のり		1.5

小皿使用

16日(金)　651-1,446 計 2,097 食

1. 小白飯（全学年）　1. 小白飯（全学年）
2. 牛乳　2. 牛乳
3. しっぽくうどん　3. しっぽくうどん
4. イカ天ぷら50g　4. イカ天ぷら50g
5. バナナ（1/2本）　5. バナナ（１本）

食材名	１人当	使用量
＊煮干（だし用）	3	4
昆布エキス	0.3	0.39
＊若鶏肉　胸皮付き	12	15.6
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.4	0.52
大根　生	22.22	28.89
にんじん　生	5.15	7.22
ごぼう　しぶとり	5.56	6.67
はす（れんこん）水煮国産	10	13
＊油揚げ（カット）	5	6
＊うどん	70	80
三温糖	0.1	0.13
＊醤油こいくち	6.6	8.58
塩	0.33	0.43
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61
＊いか天ぷら（外国）	50	50
＊白絞油（センター）	5	5
＊バナナ	93.33	
＊バナナ		186.67

2024年2月　　統括Ｃコース

19日(月)　651-1,446 計 2,097 食

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. たまごカレー（トマト）
4. 福神漬
5. ﾌﾙｰﾂのｾﾞﾘｰあえ ﾌﾞﾄﾞｳFe

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. たまごカレー（トマト）
4. 福神漬
5. ﾌﾙｰﾂのｾﾞﾘｰあえ ﾌﾞﾄﾞｳFe

食材名	１人当		使用量	
おろししょうが生　国産	0.5	0.7		
ガーリック	0.1	0.13		
＊豚上肉　もも	5	7		
にんじん　生	15.46	20.62		
玉ねぎ	37.23	47.87		
じゃがいも　生	55.56	72.22		
＊うずら卵　水煮（国内）	30	40		
月桂樹の葉	0.01	0.01		
＊チキンガラスープ	2	3		
トマトダイスカット	10	13		
ケチャップ	2	3		
＊中濃ソース	2	3		
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾟｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	4.5	5.85		
＊カレールー辛口　フレーク	6	7.8		
＊サラダ油	3	4		
＊小麦粉	3	4		
＊調理用牛乳	20	25		
カレー粉	0.2	0.3		
＊バター	0.5	0.65		
＊福神漬（国内）	10	11		
みかん缶	30	40		
パイン缶　チビット	30	40		
＊ｱﾙｼﾞﾀﾞｲｽﾋﾟﾄｰ国産ぶどう（紫）ピオーネ	30	40		

小皿使用

20日(火)　650-1,317 計 1,967 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 鶏ちゃんこ汁Fe
4. さつま揚げの煮物
5. 黄桃シャーベット

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 鶏ちゃんこ汁Fe
4. さつま揚げの煮物
5. 黄桃シャーベット

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	0.1	0.13		
おろししょうが生　国産	0.8	1		
ガーリック	0.05	0.07		
＊若鶏肉　もも皮なし	25	32.5		
料理酒	0.5	0.7		
ごぼう　しぶとり	5.56	7.78		
大根　生	11.11	14.44		
にんじん　生	10.31	13.4		
＊さと芋　冷凍（国産）	18	23		
白菜	13.83	17.98		
＊油揚げ（カット）	5	7		
＊ゆで大豆	8	10		
＊チキンコンソメ	0.2	0.26		
＊強化みそ	7.5	9.75		
長ねぎ　根深ねぎ	8.99	11.24		
＊ごま　白いり	0.8	1		
＊玉天（冷凍）	30	39		
黒こんにゃく	20	26		
にんじん　生	15.46	20.62		
山菜ミックス	5	6.5		
三温糖	1.1	1.43		
みりん	0.5	0.65		
＊醤油こいくち	2.4	3.12		
水	14	18.2		
＊ﾋﾟｰﾁｼｬｰﾍﾞｯﾄ	40	40		

小皿使用

21日(水)　651-1,447 計 2,098 食

1. 揚げパン
2. 牛乳
3. 鶏肉と野菜のスープ
4. ｵﾑﾚﾂ(ﾎｳﾚﾝｿｳ)CaFe40g

1. 揚げパン
2. 牛乳
3. 鶏肉と野菜のスープ
4. ｵﾑﾚﾂ(ﾎｳﾚﾝｿｳ)60g
5. ｽﾄﾘﾝｸﾞﾁｰｽﾞ(20g)

食材名	１人当		使用量	
＊きな粉	2.75	3.58		
＊アーモンド粉末（皮無）	3.3	4.29		
三温糖	4.4	5.72		
塩	0.06	0.08		
＊白絞油（センター）	6.3	9.8		
＊若鶏肉　胸皮付き	20	26		
じゃがいも　生	33.33	43.33		
にんじん　生	15.46	20.1		
玉ねぎ	21.28	27.66		
キャベツ　生	29.41	38.24		
＊コンソメ　粉末有塩	0.93	1.21		
塩	0.27	0.35		
こしょう	0.04	0.05		
＊バター	0.5	0.65		
＊ほうれん草オムレツ（Ｆｅ、Ｃａ）		60		
＊ほうれん草オムレツ（Ｆｅ、Ｃａ）		0		
＊ほうれん草オムレツ（Ｆｅ、Ｃａ）	40			
＊ほうれん草オムレツ（Ｆｅ、Ｃａ）	0			
＊ストリングチーズ　プレーン		20		

22日(木)　651-1,447 計 2,098 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 豆腐チゲ
4. 焼魚45ｇ

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 豆腐チゲ
4. 焼魚60g

食材名	１人当		使用量	
＊ごま油	1	1.3		
＊豚並肉　肩	25	33		
ごぼう　しぶとり	7.78	10		
にんじん　生	10.31	13.4		
生ほぐししめじ	7	9		
白菜	37.23	47.87		
＊チキンガラスープ	3	4		
しらたき	20	26		
＊マーボー豆腐	80	100		
＊韓国風チゲの素	6.8	8.8		
料理酒	2	2.6		
＊赤味噌	3	3.9		
塩	0.06	0.08		
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61		
＊鮭焼魚	45			
＊鮭焼魚	0			
＊鮭焼魚		60		
＊鮭焼魚		0		

小皿使用

食

食材名	１人当		使用量	

2024年2月　　統括Ｃコース

26日(月)　651-1,229 計 1,880 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 八宝菜
4. 春巻　25ｇ
5. いよかん

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 八宝菜
4. 春巻　50ｇ
5. いよかん

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	0.8	1.04		
＊豚上肉　もも	20	26		
玉ねぎ	31.91	42.55		
もうそう竹（短冊）外国	15	20		
きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0.5	0.7		
にんじん　生	15.46	20.62		
＊かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13		
＊中えび　冷凍	25	30		
白菜	34.04	44.26		
＊うずら卵　水煮（国内）	15	20		
三温糖	0.78	1.01		
＊コンソメ　粉末有塩	0.8	1		
＊醤油こいくち	1.28	1.66		
塩	0.4	0.52		
ピーマン　青	11.76	15.29		
でん粉	2	2.6		
＊ミニ春巻（7種具材入り）	25	50		
＊白絞油（センター）	2.5	5		
いよかん	70	70		

小皿使用

27日(火)　650-1,446 計 2,096 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. のっぺい汁(しみ豆腐)
4. ﾎﾟｰｸｹﾁｬｯﾌﾟｿﾃｰ
5. イチゴゼリー

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. のっぺい汁(しみ豆腐)
4. ﾎﾟｰｸｹﾁｬｯﾌﾟｿﾃｰ
5. イチゴゼリー

食材名	１人当		使用量	
＊煮干（だし用）	3	4		
昆布エキス	0.3	0.39		
＊焼きちくわ半円スライス　冷凍	8	10		
＊油揚げ（カット）	8	10		
こんにゃく	10	13		
ごぼう　しぶとり	5.56	7.78		
にんじん　生	13.4	17.53		
じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40		
＊高野豆腐(サイコロ)	2	2.6		
＊醤油こいくち	5.02	6.53		
料理酒	2	2.6		
でん粉	1	1.3		
＊サラダ油	0.5	0.65		
＊豚上肉　もも	40	52		
玉ねぎ	37.23	48.94		
トマトダイスカット	10	13		
料理酒	1	1.3		
三温糖	0.5	0.65		
＊醤油こいくち	0.78	1.01		
ケチャップ	14	18.2		
＊ウスターソース	1.5	1.95		
塩	0.1	0.13		
こしょう	0.02	0.03		
ピーマン（グリーン冷凍）スライス　国産	5	6.5		
でん粉	0.5	0.65		
＊果肉入り国産(ﾁｺﾞｾﾞﾘｰ（鉄）	50	50		

28日(水)　651-1,446 計 2,097 食

1. 米粉バターパン
2. 牛乳
3. ｽﾉｰﾎﾜｲﾄシチュー(米粉)
4. アジフライ５０
5. バナナ（1/2本）

1. 米粉バターパン
2. 牛乳
3. ｽﾉｰﾎﾜｲﾄシチュー(米粉)
4. アジフライ５０
5. バナナ（1/2本）

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	1	1.3		
＊若鶏肉　胸皮付き	20	26		
玉ねぎ	21.28	27.66		
じゃがいも　生	22.22	28.89		
白菜	21.28	27.66		
かぶ（葉なし）	10.99	14.29		
カリフラワー冷凍	10	13		
＊コンソメ　粉末有塩	0.85	1.11		
塩	0.4	0.52		
こしょう	0.03	0.04		
＊調理用牛乳	60	78		
米粉	6	7.8		
＊アジフライ	50	50		
＊白絞油（センター）	5	5		
＊バナナ	93.33	93.33		

29日(木)　651-1,447 計 2,098 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 豆腐と豚肉のみそ炒めFe
4. 切干大根と海藻の和え物

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 豆腐と豚肉のみそ炒めFe
4. 切干大根と海藻の和え物

食材名	１人当		使用量	
＊ごま油	2	2.6		
＊豚並肉　肩	20	26		
にんじん　生	15.46	20.62		
もうそう竹（短冊）外国	20	26		
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.5	0.7		
料理酒	2	2.6		
三温糖	2.94	3.82		
＊醤油こいくち	2.2	2.86		
＊強化みそ	6.4	8.32		
唐がらし	0.01	0.01		
＊アーモンド粉末（皮無）	2	2.6		
＊マーボー豆腐	100	130		
海藻ミックス（ひじき）	0.8	1		
切り干し大根（東川）	2	3		
もやし　緑豆	25.77	34.02		
にんじん　生	5.15	7.22		
＊ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞﾀﾏﾈｷﾞ（あめ色）	5.57	7.24		

小皿使用

食

食材名	１人当		使用量	