

2024年3月

統括Cコース

食			食			食			食			1日(金) 648-1,443 計 2,091 食		
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
												1. ミルクパン	1. ミルクパン	
												2. 牛乳	2. 牛乳	
												3. チャップスイ	3. チャップスイ	
												4. ベーコンポテト(学増)	4. ベーコンポテト(学増)	
												5. クリームコンフェ	5. 焼きプリンタルト	
												*サラダ油	1	1.3
												*豚上肉 もも	15	20
												干しいたけ ｽﾀｲ国内	0.5	0.7
												*えび 冷凍(L)	25	35
												白菜	29.79	38.72
												もやし 緑豆	12.37	16.08
												にんじん 生	10.31	13.4
												もうそう竹(千切) 外国	14	18.2
												おろししょうが生 国産	1	1.3
												*醤油こいくち	4.5	5.85
												三温糖	0.5	0.65
												塩	0.25	0.33
												料理酒	2	2.6
												*チキンガラスープ	3	4
												でん粉	2.5	3
												長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24
												じゃがいも冷凍(乱切り)	90	120
												じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0
												*サラダ油	0.5	0.7
												*無添加ﾊﾞｰﾝｺﾝ短冊冷凍	5	7
												*モモベーコン冷凍	5	7
												玉ねぎ	10.64	13.83
												*バター	1	1.3
												塩	0.3	0.4
												こしょう	0.02	0.03
												乾燥パセリ	0.02	0.03
												*焼きプリンタルト		30
												*クリームコンフェ	35	

2024年3月

統括Cコース

4日(月) 650-1,106 計 1,756 食			5日(火) 649-988 計 1,637 食			6日(水) 650-1,444 計 2,094 食			7日(木) 650-1,444 計 2,094 食			8日(金) 650-1,444 計 2,094 食		
1. 酢飯(合わせ酢)委託 2. 牛乳 3. すまし汁(豆腐ボール) 4. ちらし(あげ) 5. ひじき入り厚焼卵1/10 6. ひなあられ	1. 酢飯(合わせ酢)委託 2. 牛乳 3. すまし汁(豆腐ボール) 4. ちらし(あげ) 5. ひじき入り厚焼卵1/8 6. ひなあられ	1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐のカレー煮 4. 小松菜のおひたし(ｷﾀ)	1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐のカレー煮 4. 小松菜のおひたし(ｷﾀ) 5. あさり昆布15g	1. 米粉ツイストパン 2. 牛乳 3. きのこチャウダー 4. 若鶏のごま照り焼き50g 5. コーンと枝豆のソテー	1. 米粉ツイストパン 2. 牛乳 3. きのこチャウダー 4. 若鶏のごま照り焼き50g 5. コーンと枝豆のソテー	1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 韓国風すきやき 4. もやしのナムル 5. りんご	1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 韓国風すきやき 4. もやしのナムル 5. りんご	1. 小白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 正油ラーメン 4. ホタテフライ 5. バナナ (1/2本)	1. 小白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 正油ラーメン 4. ホタテフライ 5. バナナ (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
*白身魚の豆腐ボール	30	40				*サラダ油	1	1.3	*サラダ油	0.5	0.65	*豚並肉 肩	15	19.5
*わかめ、カットわかめ国内	0.2	0.26				*豚上肉 もも	10	13	玉ねぎ	29.79	38.72	おろしにんにく冷凍 国産	0.3	0.4
みつば	3	4				玉ねぎ	31.91	42.55	にんじん 生	20.62	26.8	おろししょうが生 国産	0.3	0.4
*醤油こいくち	2.5	3.25				にんじん 生	15.46	20.62	*無添加パテ(ﾌﾟｰﾝ)短冊冷凍	8	10.4	*豚上肉 もも	28	36.4
塩	0.3	0.4				*えび 冷凍(L)	20	26	干しいたけ ｽｲﾃﾞﾝ国内	1	1.3	玉ねぎ	42.55	53.19
*かつおぶしエキス	0.7	0.91				*焼きちくわ(給食用) 冷凍	10	13	しめじﾄﾚﾄﾙﾄ(国産)	20	26	にんじん 生	10.31	13.4
昆布エキス	0.25	0.33				*ｶｰﾌﾞﾙｰﾌﾞ(甘口)	2	2.6	月桂樹の葉	0.01	0.01	生ほぐしえのき(ﾌｯｷｯﾄ)	7	9.1
						*カレー辛口ﾌﾚｰｸ	2.5	2.6	じゃがいも 生	33.33	43.33	しらたき	30	40
かんぴょうカット	1.5	1.95				カレー粉	0.02	0.03	乾燥パセリ	0.02	0.03	三温糖	2	2.6
干しいたけ ｽｲﾃﾞﾝ国内	0.6	0.78				三温糖	0.9	1.17	*ｺﾝｽﾞﾐ 粉末有塩	0.65	0.85	料理酒	1.5	2
*若鶏肉 胸皮付き	13	16.9				塩	0.28	0.36	塩	0.35	0.46	みりん	1	1.3
にんじん 生	10.31	13.4				*醤油こいくち	0.4	0.5	こしょう	0.01	0.01	*醤油こいくち	6.6	8.58
グリーンピース 冷凍	5	6.5				*かつおぶしエキス	0.3	0.39	*バター	0.5	0.65	唐がらし	0.01	0.01
*つと(冷凍)	7	10				*マーボー豆腐	115	130	*調理用牛乳	20	26	塩	0.14	0.18
*油揚げ(カット)	15	19.5							米粉	3	3.9	白菜	37.23	48.4
三温糖	2.07	2.69				こまつな、葉	10.99	14.29	*生クリーム	4	5.2	にら	5.26	6.84
*醤油こいくち	3	3.9				もやし 緑豆	36.08	46.91				長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61
料理酒	0.4	0.52				*醤油こいくち	2	2.6	*若鶏のごま照り焼き	50	50	*ごま油	0.3	0.4
塩	0.06	0.08							*若鶏のごま照り焼き	0	0	*ごま 白すり	2	2.6
水	12.7	16.51				*あさり昆布		15				*焼き豆腐	42	54.6
									*サラダ油	1	1.3			
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/10カット)	50								*魚肉ソーセージ(ｽﾗｲｽ)	5	6.5	もやし 緑豆	41.24	53.61
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/10カット)	0								ﾎｰﾙｺｰﾝ 冷凍 国内	25	33	にんじん 生	5.15	6.7
									*むき枝豆 冷凍	15	20	ほうれん草	5.56	7.22
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/8カット)		62.5							塩	0.1	0.13	塩	0.2	0.26
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/8カット)		0							こしょう	0.01	0.01	*醤油こいくち	1.56	2.03
												*ごま油	0.5	0.7
*ひなあられ	10	10										*りんご ぶじ皮付き	50	50
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		

2024年3月

統括Cコース

18日(月)		650-1,001 計 1,651 食				19日(火)		0-1,001 計 1,001 食				食		21日(木)				551-1,001 計 1,552 食				22日(金)		551-1,001 計 1,552 食																	
1. 麦飯 (全学年)		1. 麦飯 (全学年)				1. 白飯 (全学年)								1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)				1. 米粉セルフパン		1. 米粉セルフパン																			
2. 牛乳		2. 牛乳				2. 牛乳								2. 牛乳		2. 牛乳				2. 牛乳		2. 牛乳																			
3. ほたてカレー		3. ほたてカレー				3. みそおでん Fe								3. マーボー豆腐 (増) Fe		3. マーボー豆腐 (増) Fe				3. 五色スープ(小・人參)		3. 五色スープ(小・人參)																			
4. 福神漬		4. 福神漬				4. さばの塩焼き 50g								4. ごまよごし		4. ごまよごし				4. カレーパン (具)		4. カレーパン (具)																			
5. ブルーワカゲル(バナナ)		5. ブルーワカゲル(バナナ)				5. オレンジ (清見)								5. バナナ (1/2本)		5. バナナ (1/2本)				5. カシューナッツ 10g		5. カシューナッツ 15g																			
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	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	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	0.65				大根 生		54.89				*サラダ油	1	1.3	*無添加 ¹ -ナム 冷凍(短冊)	10	13																								
ガーリック	0.1	0.13				*焼き豆腐		49.4				おろししょうが生 国産	1	1.3	*うずら卵 水煮(国内)	10	13																								
玉ねぎ	37.23	48.4				こんにやく		39				ガーリック	0.01	0.01	玉ねぎ	21.28	26.6																								
にんじん 生	15.46	20.1				にんじん 生		20.1				*豚上ひき肉	20	26	干しいたけ ฝา国内	0.5	0.7																								
*チキンガラスープ	2.5	3.25				*鹿きちくわ(給食用) 冷凍		13				玉ねぎ	15.96	20.74	にんじん 生	7.22	9.38																								
月桂樹の葉	0.01	0.01				*一口がんと		13				にんじん 生	10.31	13.4	パセリ	0.33	0.44																								
じゃがいも 生	55.56	72.22				*結び昆布 えながおにこんぶ		2.6				*大豆たんばく	2.5	3.3	*コンソメ 粉末有塩	1	1.3																								
ホタテ冷凍(ペビーホタテ)	30	39				*うずら卵 水煮(国内)		26				干しいたけ ฝา国内	0.4	0.52	塩	0.3	0.4																								
*豚上肉 もも	9	11.7				*醤油こいくち		1.47				料理酒	1	1.3	こしょう	0.04	0.05																								
ケチャップ	1.3	1.69				*かつおぶしエキス		1.04				三温糖	1.3	1.69																											
*中濃ソース	2.5	3.25				昆布エキス		0.33				*スープストック 中華味	0.26	0.34	*サラダ油	1	1.3																								
*サラダ油	2.5	3.25				*ごま 白すり		2.6				*醤油こいくち	2.5	3.25	*豚ひき肉	25	30																								
*小麦粉	2	2.6				*強化みそ		7.8				*強化みそ	4	5.2	玉ねぎ	26.6	31.91																								
*調理用牛乳	14	18.2				みりん		1.95				唐がらし	0.01	0.01	にんじん 生	15.46	20.62																								
カレー粉	0.2	0.3				三温糖		1.5				でん粉	1.4	1.8	ホールコーン 冷凍 国内	5	6																								
*ブルーベリー ^パ 「モント」(甘口)	4.5	5.85				黒砂糖(粉糖)		0.78				長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.69	*むき枝豆 冷凍	5	6																								
*カレールー辛口 フレーク	6	7.8										ピーマン 青	5.88	8.24	ケチャップ	6	7.8																								
いんげん(カット) 冷凍 外国	5	6.5				水	60	78				*マーボー豆腐	140	170	*ウスターソース	3.5	4.55																								
												*ごま油	0.5	0.65	カレー粉	0.26	0.34																								
*福神漬(国内)	10	11				*さばの塩焼き		50				*ラー油	0.12	0.15	*コンソメ 粉末有塩	0.3	0.4																								
						*さばの塩焼き		0							米粉	0.8	1																								
*黄桃缶 タイガト(外国)	30	39										いんげん(カット) 冷凍 外国	32	41.6																											
バイン缶 チビット	30	39				清見オレンジ		50				*ごま 黒すり	1.7	2.2	*カシューナッツ 小袋	10																									
みかん缶	10	13										三温糖	1.1	1.43																											
寒天缶	10	13										*醤油こいくち	2	2.6	*カシューナッツ 小袋		15																								
三温糖	1.7	2																																							
赤ぶどう酒	1	1.3										*バナナ	93.33	93.33																											
小皿使用			小皿使用						小皿使用						小皿使用																										