

2024年4月

統括Cコース

15日(月) 621-827 計 1,448 食			16日(火) 621-1,437 計 2,058 食			17日(水) 621-1,437 計 2,058 食			18日(木) 621-1,437 計 2,058 食			19日(金) 621-1,437 計 2,058 食		
1. 白飯 (全学年)			1. 白飯 (全学年)			1. 米粉丸コップベ切込みパン			1. 赤飯 (小豆) 全学年			1. 小白飯 (全学年)		
2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳		
3. 肉じゃがのみそ煮Fe			3. 肉じゃがのみそ煮Fe			3. マカロニクリーム煮			3. きのこと豆腐のどろみ汁			3. うどん(小松菜)		
4. 厚焼き卵Fe 50g			4. 厚焼き卵Fe 50g			4. ハンバーグ (ポイル)			4. 煮合わせ (小皿)			4. イカリングフライ2個		
5. オレンジ			5. オレンジ			5. 冷凍パイ			5. ハチミツレモンゼリー			5. バナナ (1/2本)		
1. 白飯 (全学年)			1. 白飯 (全学年)			1. 米粉丸コップベ切込みパン			1. 赤飯 (小豆) 全学年			1. 小白飯 (全学年)		
2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳			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			3. マカロニクリーム煮			3. きのこと豆腐のどろみ汁			3. うどん(小松菜)		
4. アーモンドあえ			4. アーモンドあえ			4. ハンバーグ (*1480g)			4. 煮合わせ (小皿)			4. イカリングフライ3個		
5. ビビビチーズ (2コ)			5. ビビビチーズ (2コ)			5. 冷凍パイ			5. ハチミツレモンゼリー			5. バナナ (1本)		
6. バックマトケチャップ 5g			6. バックマトケチャップ 5g			6. バックマトケチャップ 5g			6. バックごま塩			6. バックごま塩		
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
*サラダ油	1	1.3	*ごま油	1	1.3	*サラダ油	1	1.3	もち米 1等米	95	120	*煮干 (だし用)	3	4
*豚上肉 もも	30	40	玉ねぎ	21.28	27.66	*若鶏肉 胸皮付き	20	26	赤飯用小豆	12	15.6	昆布エキス	0.3	0.39
じゃがいも冷凍(乱切り)	80	100	白菜	47.87	63.83	玉ねぎ	31.91	42.55				*豚上肉 もも	8	10.4
玉ねぎ	37.23	47.87	にんじん 生	10.31	13.4	にんじん 生	10.31	13.4	*冷凍豆腐	40	52	にんじん 生	5.15	7.22
にんじん 生	16.29	21.75	*無添加*ナシ 冷凍(短冊)	15	20	*スープストック	0.5	0.7	*若鶏肉 胸皮なし	10	13	*油揚げ(カット)	5	6.5
しらたき	20	26	*スープストック 中華味	1.3	1.69	*えび 冷凍(L)	20	26	しめじレトルト(国産)	10	13	*醤油こいくち	7.5	9.75
おろししょうが生 国産	0.5	0.7	*オイスターソース(卵抜き)	0.3	0.39	*マカロニ エルボ	10	13	生ほぐしえのき (r-7カット)	10	13	塩	0.1	0.13
三温糖	1.8	2.34	塩	0.1	0.13	*スキムミルク	4	5	みつば	3	3.9	*うどん	70	80
*強化みそ	6.5	8.45	こしょう	0.01	0.01	*バター	0.5	0.65	*かつおぶしエキス	0.7	0.91	こまつな、葉	10.99	14.29
*醤油こいくち	1.8	2.34	でん粉	1.5	1.95	*サラダ油	5	6.5	昆布エキス	0.25	0.32	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61
みりん	2	2.6	*マーボー豆腐	130	170	*小麦粉	8	10	塩	0.4	0.52			
グリーンピース 冷凍	5	7	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	*調理用牛乳	60	80	*醤油こいくち	3.6	4.68	*いかりングフライ (Fe・Zn)	40	60
水	30	41.6	ほうれん草	16.67	21.67	塩	0.5	0.65	でん粉	2	2.6	*白紋油(センター)	4	6
*厚焼卵 50g 1/10カット	50	50	もやし 緑豆	30.93	40.21	こしょう	0.03	0.04	昆布エキス	0.2	0.26	*バナナ	93.33	
*厚焼卵 50g 1/10カット	0	0	*あら切りアーモンド 1/16カット	4	5	乾燥パセリ	0.02	0.03	*和風だしの素 粉末	0.3	0.4			
			*醤油こいくち	2.44	3.17				*醤油こいくち	3	4	*バナナ		186.67
*オレンジ	50.77	50.77	三温糖	0.7	0.91	*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	60		三温糖	1	1.3			
						*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	0		黒砂糖(粉糖)	1	1.3			
			*ビビビチーズ (鉄分・86%)		10	*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		80	みりん	0.7	0.9			
						*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		0	塩	0.05	0.07			
									にんじん 生	13.4	17.53			
						*冷凍パイ	40	40	大根 生	16.67	22.22			
						バックマトケチャップ	5	5	*焼きちくわ(給食用) 冷凍	7	9			
									こんにやく	15	20			
									じゃがいも 生	33.33	44.44			
									*一口がんも	10	13			
									いんげん(カット) 冷凍 外国	3	4			
									水	36	46.8			
									はちみつレモンゼリー(Fe)	60	60			
									*バック ごま塩	1	1			
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		

2024年4月

統括Cコース

食			30日(火) 621-1,437 計 2,058 食			食			食			食		
			1.白飯(全学年) 1.白飯(全学年) 2.牛乳 2.牛乳 3.おでん 3.おでん 4.ホッケフライ40g 4.ホッケフライ60g 5.バック中濃ソース3g											
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
			昆布エキス	0.3	0.39									
			大根 生	33.33	44.44									
			にんじん 生	10.31	13.4									
			こんにやく	25	30									
			細たけのこ(外国)	5	6.5									
			三温糖	1	1.3									
			黒砂糖(粉糖)	0.6	0.78									
			*醤油こいくち	3	4									
			*和風だしの素 粉末	0.2	0.3									
			塩	0.25	0.33									
			*焼きちくわ(給食用) 冷凍	10	13									
			*結び昆布 えながおにこんぶ	1.5	1.95									
			*うずら卵 水煮(国内)	10	15									
			洋がらし	0.4	0.5									
			*焼き豆腐	40	52									
			*一口がんも	10	13									
			水	70	91									
			*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									
			*バック中濃ソース3g		3									
			小皿使用											