

2025年5月

統括Cコース

食			食			食			1日(木) 612-407 計 1,019 食			2日(金) 632-1,468 計 2,100 食								
									1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 厚揚げのみそ汁 4. 国産豚肉メンチカツ50g 5. オレンジ			1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 厚揚げのみそ汁 4. 国産豚肉メンチカツ70g 5. オレンジ			1. 米粉小コッペパン 2. 牛乳 3. 和風スパゲティ 4. オムレツ(卵レンジ)CaFe40g 5. ハチみつレモンゼリー			1. 米粉小コッペパン 2. 牛乳 3. 和風スパゲティ 4. オムレツ(卵レンジ)CaFe60g 5. 北海道牛乳プリン		
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						
									*煮干(だし用)	3	3.9	*スパゲティ カット	30	39						
									じゃがいも 生	33.33	43.33	塩	0.5	0.65						
									*生揚げ	40	50	*サラダ油	2	2.6						
									こまつな、葉	21.98	28.57	*えび 冷凍(L)	10	13						
									*わかめ、カットわかめ(外国)	0.25	0.33	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13						
									*強化みそ	4	5.2	*あさり 冷凍	5	6.5						
									*赤味噌	3.77	4.9	*モモペーコン冷凍	6	7.8						
									長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	玉ねぎ	21.28	27.66						
									*国産豚肉メンチカツFeCa	50		にんじん 生	8.25	10.72						
									*白紋油(センター)	5	7	ピーマン 青	4.71	6.12						
												おろししょうが生 国産	1	1.3						
												*醤油こいくち	2.4	3.2						
									*国産豚肉メンチカツFeCa		70	*とんかつソース	0.5	0.65						
												みりん	0.5	0.65						
									*オレンジ	50.77	50.77	*コンソメ 粉末有塩	0.25	0.33						
												塩	0.03	0.04						
												こしょう	0.01	0.01						
												*きざみのり	0.3	0.3						
												*オムレツ(卵レンジ)Ca40g(10個入)	40							
												*オムレツ(卵レンジ)Ca40g	0							
														60						
												*オムレツ(卵レンジ)Ca60g	0							
												はちみつレモンゼリー(Fe)	60							
												*北海道牛乳プリン		40						
									小皿使用											

