2026年5月

統括Ｃコース

食

食材名	１人当		使用量	

食

食材名	１人当		使用量	

食

食材名	１人当		使用量	

食

食材名	１人当		使用量	

1日(金)　223-395 計 618 食

1.白飯（全学年）
2.牛乳
3.八宝菜
4.焼きぎょうざ
5.オレンジ

1.白飯（全学年）
2.牛乳
3.八宝菜
4.焼きぎょうざ
5.オレンジ

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		
＊えび　冷凍（L）	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		
＊鉄腕ギョーザ(ﾋｼﾞｷｲﾘFe)	36	54		
＊オレンジ	50	50		

小皿使用

2026年5月

統括Cコース

食	食	食	7日(木) 594-1,411 計 2,005 食	8日(金) 575-1,388 計 1,963 食
			1. 白飯（全学年） 2. 牛乳 3. ポークカレー 4. 福神漬 5. ﾌﾙｰﾂのｾﾞﾘｰあえ ﾌﾞﾄﾞｳFe	1. 白飯（全学年） 2. 牛乳 3. ポークカレー 4. 福神漬 5. ﾌﾙｰﾂのｾﾞﾘｰあえ ﾌﾞﾄﾞｳFe
			1. 食パン 2. 牛乳 3. コーンスープ 4. ホキフライ40g 5. ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞｱｴ	1. 食パン 2. 牛乳 3. コーンスープ 4. ホキフライ60g 5. ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞｱｴ

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	0.7			玉ねぎ	31.91	42.55		
															ガーリック	0.1	0.13			ﾎｰﾙｺｰﾝ 冷凍 国内	20	26		
															＊豚上肉 もも	35	46			＊ｺｰﾝﾎﾟﾀｰｼﾞｭﾙｳ	7	9.1		
															玉ねぎ	37.23	47.87			＊チキンガラスープ	8	10		
															にんじん 生	15.46	20.62			＊調理用牛乳	20	26		
															じゃがいも 生	61.11	79.44			＊生クリーム	2	2.6		
															ﾏｯｼｭﾙｰﾑ水煮 スライス缶	5	6.5			ｸﾘｰﾑｺｰﾝ缶 外国	35	45		
															＊チキンガラスープ	2	3			塩	0.2	0.26		
															月桂樹の葉	0.01	0.01			こしょう	0.02	0.03		
															ケチャップ	2	3			パセリ	0.78	1		
															＊中濃ソース	2	3							
															＊小麦粉	3	4			＊ホキフライ	40			
															＊サラダ油	3	4			＊白絞油（センター）	4	6		
															＊調理用牛乳	20	25							
															カレー粉	0.2	0.3			＊ホキフライ		60		
															＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾞｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	4.5	5.85							
															＊カレー一辛口 フレーク	6	7.8			冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ Sｻｲｽﾞ	30	39		
																				笑顔ドレッシング塩中華	4	5		
															＊福神漬（国内）	10	13							
															みかん缶	35	45							
															パイン缶 チビット	35	45							
															＊ｵﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾘｰ国産ぶどう（鉄VC）	20	30							

小皿使用

2026年5月　　統括Cコース

11日(月)	597-1,293 計 1,890 食		12日(火)	597-1,170 計 1,767 食		13日(水)	596-1,170 計 1,766 食		14日(木)	597-1,156 計 1,753 食		15日(金)	595-1,275 計 1,870 食	
1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）		1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）		1. 米粉コッペパン	1. 米粉コッペパン		1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）		1. 小白飯（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	2. 牛乳		2. 牛乳	2. 牛乳		2. 牛乳	2. 牛乳	
3. 南瓜団子のとろとろ汁	3. 南瓜団子のとろとろ汁		3. 黒マーボー豆腐	3. 黒マーボー豆腐		3. ホワイトシチュー	3. ホワイトシチュー		3. 大根スープ	3. 大根スープ		3. 五目うどん	3. 五目うどん	
4. にしんおろし煮50g	4. にしんおろし煮60ｇ		4. 刻み大根のﾊﾞﾘﾊﾞﾘあえ	4. 刻み大根のﾊﾞﾘﾊﾞﾘあえ		4. オムレツ(Fe､Ca)40g	4. オムレツ（Fe）60g		4. タコライス	4. タコライス		4. 野菜かきあげ30g	4. 野菜かきあげ50g	
5. ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ｷｳｲｰ)１/６カット	5. ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ｷｳｲｰ)１/６カット					5. ミニトマト(2ヶ)	5. ミニトマト(2ヶ)		5. レモンゼリー	5. レモンゼリー		5. バナナ（1/2本）	5. バナナ（１本）	
6. ふりかけ鉄之助(ﾌﾘｺﾞﾏ)	6. ふりかけ鉄之助(ﾌﾘｺﾞﾏ)													

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			＊サラダ油	2	2.6			＊サラダ油	0.5	0.7			大根　生	44.44	57.78			＊煮干（だし用）	3	4		
＊豚上肉　もも	15	19.5			おろししょうが生　国産	1.3	1.69			＊豚上肉　もも	20.8	27			おろししょうが生　国産	0.5	0.65			昆布エキス	0.3	0.36		
ごぼう　しぶとり	5.56	7.22			ガーリック	0.01	0.01			玉ねぎ	31.91	42.55			＊ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 粉末	1.23	1.6			＊豚上肉　もも	5	7		
＊焼きちくわ(給食用) 冷凍	5	6.5			＊豚上ひき肉	20	26			にんじん　生	15.46	20.62			＊ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ　中華味	0.5	0.65			＊さつま揚げ（スライス）	10	13		
＊油揚げ（カット）	3	3.9			にんじん　生	10.31	13.4			＊じゃがいも冷凍(乱切り)	50	65			料理酒	3	3.9			＊油揚げ（カット）	5	7		
こんにゃく	8	10.4			＊大豆たんぱく	2	2.6			月桂樹の葉	0.01	0.01			乾燥大根葉(食塩不使用)	1	1.3			＊うどん	70	80		
にんじん　生	12.37	16.08			料理酒	1	1.3			＊小麦粉	4	5			長ねぎ　根深ねぎ	8.99	11.69			三温糖	0.1	0.13		
かぼちゃだんご	30	39			三温糖	1.62	2.11			＊サラダ油	4	5								＊醤油こいくち	5.45	7.09		
＊冷凍　豆腐(1.5cm角)	10	13			＊醤油こいくち	5.4	7.02			＊調理用牛乳	30	40			＊サラダ油	1	1.3			塩	0.1	0.13		
昆布エキス	0.1	0.13			＊甜麺醤	3	3.9			＊スキムミルク	5	6.5			おろしにんにくチルド　国産	0.5	0.65			こまつな、葉	10.99	14.29		
＊醤油こいくち	3.34	4.34			＊豆板醤	0.33	0.42			＊粉チーズ	1	1.3			＊豚ひき肉	30	39			長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61		
料理酒	2	2.6			ピーマン　青	5.88	7.65			＊ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.4	0.5			玉ねぎ	37.23	48.4							
＊でん粉	1	1.3			長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61			塩	0.42	0.49			＊大豆たんぱく	4	5.2			＊国産野菜かき揚げ	30			
					＊でん粉	1.4	1.82			こしょう	0.04	0.05			にんじん　生	10.31	13.4			＊白絞油（センター）	3	5		
＊にしんおろし煮	50				＊ごま油	0.3	0.39			グリンピース　冷凍	3	4			ピーマン　青	5.88	7.65							
＊にしんおろし煮	0				＊ラー油	0.03	0.04								ケチャップ	10	13			＊国産野菜かき揚げ		50		
					＊ごま　黒すり	3	3.9			＊ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂCa・Fe	40				料理酒	3	3.9							
＊にしんおろし煮60ｇ		60			＊マーボー豆腐	140	182			＊ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂCa・Fe	0				＊醤油こいくち	4	5.2			＊バナナ	93.33			
＊にしんおろし煮60ｇ		0													みりん	2	2.6							
					＊刻みたくあん	5	6.5			＊ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂCa・Fe		60			三温糖	1.2	1.56			＊バナナ		186.67		
グレープフルーツルビー	58.57	58.57			にんじん　生	5.15	7.22			＊ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂCa・Fe		0			塩	0.6	0.78							
					もやし　緑豆	41.24	51.55								こしょう	0.01	0.01							
＊ふりかけ鉄之助(ﾌﾘｺﾞﾏ)	3	3			＊醤油こいくち	2.2	2.86			ミニトマト	30.61	30.61			チリソース	8	10.4							
					三温糖	0.3	0.39								キャベツ　生	35.29	45.88							
															ピーマン（黄）国産	5.56	7.22							
															ピーマン（赤）国産	5.56	7.22							
															＊レモンゼリー（国産）	50	50							
小皿使用					小皿使用										小皿使用					小皿使用				

2026年5月　　統括Cコース

18日(月)　597-1,239 計 1,836 食		19日(火)　598-1,200 計 1,798 食		20日(水)　597-1,202 計 1,799 食		21日(木)　598-1,201 計 1,799 食		22日(金)　596-1,263 計 1,859 食	
1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）	1. 米粉小コッペパン	1. 米粉小コッペパン	1. わかめご飯（委託）	1. わかめご飯（委託）	1. 揚げパン	1. 揚げパン
2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳
3. キーマカリー(ｲﾝｹﾞﾝ)	3. キーマカリー(ｲﾝｹﾞﾝ)	3. 青梗菜ﾄ厚ｱｹﾞのﾋﾞﾘ辛ｲﾀﾒ	3. 青梗菜ﾄ厚ｱｹﾞのﾋﾞﾘ辛ｲﾀﾒ	3. 和風スパゲティ	3. 和風スパゲティ	3. 根菜のみそ汁	3. 根菜のみそ汁	3. ポトフ(ウインナFe)(Bなし)	3. ポトフ(ウインナFe)(Bなし)
4. ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ（白玉）S減	4. ﾌﾙｰﾂﾎﾟﾝﾁ（白玉）S減	4. もやしのおひたし	4. もやしのおひたし	4. 照り焼きチキン50g	4. 照り焼きチキン50g	4. さつま揚げの煮物	4. さつま揚げの煮物	4. 卵ロール40g	4. 卵ロール50g
		5. アーモンド10g	5. アーモンド15g	5. バナナ（1/2本）	5. バナナ（1/2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	
＊豚上ひき肉	25	32.5			＊サラダ油	0.5	0.65			＊スパゲティ　カット	30	39			わかめご飯の素　Fe	2	2.6			＊きな粉	2.75	3.58		
おろししょうが生　国産	0.6	0.78			おろししょうが生　国産	1	1.3			塩	0.5	0.65								＊アーモンド粉末（皮無）	3.3	4.29		
玉ねぎ	37.23	48.4			＊豚上肉　もも	10	13			＊サラダ油	2	2.6			＊煮干（だし用）	3	4			＊アーモンド粉末（皮無）	0	0		
＊ゆで大豆	20	26			にんじん　生	15.46	20.62			＊モモベーコン冷凍	6	7.8			ごぼう　しぶとり	11.11	14.44			三温糖	4.4	5.72		
じゃがいも　生	55.56	72.22			白菜	31.91	41.49			玉ねぎ	21.28	27.66			はす（れんこん）水煮	10	13			塩	0.06	0.08		
いんげん（カット）冷凍　外国	5	6.5			料理酒	2	2.6			＊えび　冷凍（L）	10	13			さつまいも	43.96	57.14			＊白絞油（センター）	6.3	9.8		
＊醤油こいくち	1.8	2.3			三温糖	0.6	0.78			＊かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13			＊豆腐	25	33							
ガーリック	0.1	0.13			＊醤油こいくち	1.1	1.43			＊あさり　冷凍	5	6.5			＊赤味噌	3	3.9			にんじん　生	15.46	20.62		
トマトダイスカット	20	26			＊赤味噌	2.6	3.38			にんじん　生	8.25	10.72			＊強化みそ	4.4	5.72			玉ねぎ	26.6	34.57		
＊小麦粉	2	2.6			みりん	1	1.3			ピーマン　青	4.71	6.12			長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61			月桂樹の葉	0.01	0.01		
＊サラダ油	3	3.9			＊韓国風チゲの素	4.22	5.49			おろししょうが生　国産	1	1.3								＊ウインナースライス	18	36		
＊調理用牛乳	20	26			＊ごま　白いり	1	1.3			＊醤油こいくち	2.4	3.2			＊玉天（冷凍）	30	39			キャベツ　生	35.29	42.35		
カレー粉	0.2	0.26			＊ごま油	0.5	0.65			＊とんかつソース	0.5	0.65			黒こんにゃく	20	26			＊じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40		
＊チキンガラスープ	2	2.6			＊生揚げ	68	88.4			みりん	0.5	0.65			にんじん　生	15.46	20.62			＊じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		
＊チキンガラスープ	0	0			＊でん粉	1.3	1.69			＊コンソメ　粉末有塩	0.25	0.33			＊山菜ミックス（外国）	5	6.5			＊コンソメ　粉末有塩	0.8	1.04		
月桂樹の葉	0.01	0.01			チンゲン菜	17.65	22.94			塩	0.03	0.04			三温糖	0.8	1.04			塩	0.08	0.1		
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾞｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	4.5	5.8								こしょう	0.01	0.01			みりん	0.5	0.65			こしょう	0.04	0.05		
＊カレールー辛口　フレーク	6	7.8			もやし　緑豆	46.39	51.55			＊きざみのり	0.3	0.3			＊醤油こいくち	2.4	3.12							
ｶﾞﾗﾑﾏｻﾗ	0.05	0.07			＊醤油こいくち	2	2.6													＊卵ロール	40			
＊バター	0.5	0.65								＊外国照り焼きチキンモモ肉	50	50								＊卵ロール	0			
					＊アーモンド　小袋	10				＊外国照り焼きチキンモモ肉	0	0													
パイン缶　チビット	25	32																		＊卵ロール		50		
みかん缶	20	26			＊アーモンド　小袋		15			＊バナナ	93.33	93.33								＊卵ロール		0		
＊白玉餅　冷凍（自然解凍用）	15	20																						
寒天缶	15	20																						
三温糖	1	1.3																						
白ワイン	1.5	2																						
小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用									

2026年5月　　統括Cコース

25日(月) 368-1,412 計 1,780 食	26日(火) 594-1,273 計 1,867 食	27日(水) 592-1,413 計 2,005 食	28日(木) 594-540 計 1,134 食	29日(金) 592-678 計 1,270 食
1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）	1. 米粉コッペパン	1. 白飯（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. そぼろ煮（カップ）	3. 豆腐の親子卵とじ	3. ワンタンスープ	3. フィッシュボール吉野煮	3. チャンポン麺
4. ｱｽﾊﾟﾗと春雨の炒め煮	4. さばの塩焼き40g	4. チーズポテト	4. もやしと水菜のごま和え	4. 枝豆とコーンのフリッター２個
5. オレンジ		5. チョコペースト	5. バナナ（1/2本）	5. 黄桃シャーベット
1. 白飯（全学年）	1. 白飯（全学年）	1. 米粉コッペパン	1. 白飯（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. そぼろ煮（カップ）	3. 豆腐の親子卵とじ	3. ワンタンスープ	3. フィッシュボール吉野煮	3. チャンポン麺
4. ｱｽﾊﾟﾗと春雨の炒め煮	4. さばの塩焼き60g	4. チーズポテト	4. もやしと水菜のごま和え	4. 枝豆とコーンのフリッター３個
5. オレンジ		5. チョコペースト	5. バナナ（1/2本）	5. 黄桃シャーベット

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	0.8	1.04			＊和風だしの素　粉末	0.4	0.52			にんじん　生	10.31	13.4			＊豚並肉　肩	15	20			＊豚上肉　もも	10	13		
おろししょうが生　国産	0.6	0.7			料理酒	1	1.3			きくらげ(ｽﾗｲｽ2㎜)	0.5	0.6			ごぼう　しぶとり	11.11	14.44			＊かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13		
＊豚上ひき肉	23	29.9			みりん	2	2.6			＊豚並肉　肩	12	15.6			にんじん　生	15.46	20.62			＊えび　冷凍（L）	8	10.4		
ホールコーン　冷凍　国内	13	17			三温糖	1.74	2.26			＊つと（冷凍）	10	13			こんにゃく	12	15.6			＊つと（冷凍）	8	10.4		
＊じゃがいも冷凍(乱切り)	110	143			＊醤油こいくち	4.5	5.8			＊チキンガラスープ	8	10.4			もうそう竹（乱切）外国	10	13			もうそう竹（千切）外国	5	6.5		
三温糖	1.6	2.08			塩	0.1	0.13			＊チキンガラスープ	0	0			＊すりみ団子	32	41.6			キャベツ　生	11.76	15.29		
みりん	1	1.3			＊若鶏肉　胸皮付き	20	26			＊コンソメ　粉末有塩	0.93	1.21			じゃがいも　生	55.56	72.22			きくらげ(ｽﾗｲｽ2㎜)	0.5	0.65		
＊醤油こいくち	5.76	7.49			にんじん　生	10.31	13.4			塩	0.26	0.34			＊和風だしの素　粉末	0.3	0.4			もやし　緑豆	10.31	13.4		
塩	0.1	0.13			もうそう竹（千切）外国	5	6.5			こしょう	0.03	0.04			三温糖	0.5	0.65			にんじん　生	5.15	6.7		
グリンピース　冷凍	8	10.4			干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.5	0.65			＊ワンタン皮　たんざく	8	10.4			黒砂糖（粉糖）	1.2	1.6			＊冷凍ｶﾞﾗ十五分湯ﾎﾞｰｸ	7	9.1		
水	30	39			＊マーボー豆腐	120	156			長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61			＊醤油こいくち	3	3.9			おろししょうが生　国産	0.5	0.65		
					＊冷凍　液卵	35	46								塩	0.05	0.07			＊白湯スープ	9	11.7		
＊サラダ油	1	1.3			長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61			＊じゃがいも冷凍(乱切り)	80	100			グリンピース　冷凍	3	4			＊醤油こいくち	0.9	1.17		
おろしにんにく冷凍　国産	0.1	0.13			みつば	3	4			＊じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0			＊でん粉	1	1.3			塩	0.01	0.01		
＊中えび　冷凍	10	13								＊調理用牛乳	10	13			水	51	66.3			こしょう	0.01	0.01		
はるさめ、緑豆はるさめ	5	6.5			水	10	13			＊粉チーズ	2.5	3.5								長ねぎ　根深ねぎ	5.62	7.3		
冷ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗ(ｶｯﾄ)外国	20	26								＊ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾁｰｽﾞ　8ﾐﾘ角	6	7.8			もやし　緑豆	36.08	46.91			ﾐﾈﾗﾙｳｫｰﾀ	10	10		
料理酒	2	2.6			＊さばの塩焼き	40				三温糖	0.35	0.46			水菜	11.76	15.29			＊冷凍ラーメン	60	80		
＊チキンガラスープ	10	13			＊さばの塩焼き	0				＊バター	2	2.6			＊ごま　白すり	2	2.6							
＊オイスターソース	1	1.3								塩	0.15	0.2			三温糖	1	1.3			＊枝豆とコーンのフリッター	40	60		
＊スープストック　中華味	0.25	0.33			＊さばの塩焼き		60								＊醤油こいくち	2	2.6			＊枝豆とコーンのフリッター	0	0		
＊醤油こいくち	0.7	0.91			＊さばの塩焼き		0			＊チョコペースト	15	15								＊白絞油（センター）	4	6		
															＊バナナ	93.33	93.33							
＊オレンジ	50	50																		＊ﾋﾟｰﾁｼｬｰﾍﾞｯﾄ	40	40		
小皿使用					小皿使用										小皿使用					小皿使用				