2026年6月

統括Cコース

1日(月) 223-1,384 計 1,607 食		2日(火) 593-1,384 計 1,977 食		3日(水) 560-1,408 計 1,968 食		4日(木) 568-1,407 計 1,975 食		5日(金) 591-1,405 計 1,996 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. 米粉小コッペパン	1. 米粉小コッペパン
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. 肉じゃが（油減）	3. 肉じゃが（油減）	3. 豆腐チゲ	3. 豆腐チゲ	3. 白菜クリーム煮	3. 白菜クリーム煮	3. カミカミごぼう汁	3. カミカミごぼう汁	3. ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾐｰﾄｿｰｽ(ﾄﾏﾄﾎｰﾙ)	3. ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾐｰﾄｿｰｽ(ﾄﾏﾄﾎｰﾙ)
4. れんこんのきんぴら（減	4. れんこんのきんぴら（減	4. ちくわの磯辺揚げ50g	4. ちくわの磯辺揚げ60g	4. チキンナゲット ２個	4. チキンナゲット ３個	5. いわしごまみそ煮40g	5. いわしごまみそ煮50ｇ	4. ベーコンエッグ40g	4. ベーコンエッグ50g
5. ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ｶｯﾄ) １/６カット	5. ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ｶｯﾄ) １/６カット			5. 洋梨シャーベット	5. 洋梨シャーベット	5. オレンジ（１/４カット）	5. オレンジ（１/４カット）	5. ﾌﾞﾛｯｺﾘｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞあえ	5. ﾌﾞﾛｯｺﾘｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞあえ

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	0.8	1.04			＊バター	0.5	0.65			＊サラダ油	0.5	0.65			＊スパゲティ　カット	30	39		
玉ねぎ	37.23	47.87			＊豚上肉　もも	25	33			＊モモベーコン冷凍	3	4			＊若鶏肉　もも皮付き	15	19.5			塩	0.5	0.65		
＊豚上肉　もも	32	41.6			ごぼう　しぶとり	7.78	10			＊モモベーコン冷凍	0	0			ごぼう　しぶとり	22.22	28.89			オリーブ油	1	1.3		
にんじん　生	15.46	20.62			にんじん　生	10.31	13.4			玉ねぎ	15.96	21.28			にんじん　生	10.31	13.4			＊豚上ひき肉	20	26		
しらたき	35	45			しめじレトルト（国産）	7	9			にんじん　生	15.46	20.62			＊焼きちくわ半円スライス	5	6.5			＊大豆たんぱく	5	7		
＊じゃがいも冷凍(乱切り)	73	94.9			白菜	37.23	47.87			＊えび　冷凍（L）	20	30			＊油揚げ（カット）	10	13			にんじん　生	15.46	20.1		
三温糖	1.2	1.56			＊チキンガラスープ	3	4			白菜	53.19	69.15			＊チキンガラスープ	2	2.6			玉ねぎ	42.55	55.32		
黒砂糖（粉糖）	1.5	2			＊チキンガラスープ	0	0			＊うずら卵　水煮（国内）	15	20			＊チキンガラスープ	0	0			トマトダイスカット缶	15	19.5		
＊醤油こいくち	8	10.4			しらたき	20	26			＊スキムミルク	4	5			＊かつおぶしエキス	0.4	0.52			ケチャップ	7	9.1		
みりん	2.4	3.12			＊マーボー豆腐	80	100			＊小麦粉	6	8			＊豆腐	20	26			＊とんかつソース	3	3.9		
グリンピース　冷凍	3	4			＊韓国風チゲの素	6.3	8.19			＊サラダ油	6	8			こまつな、葉	9.34	12.14			ウスターソース	2	2.6		
水	30	39			料理酒	2	2.6			＊調理用牛乳	60	80			＊醤油こいくち	3	3.9			塩	0.34	0.44		
					＊赤味噌	3	3.9			＊スープストック	0.5	0.7			塩	0.32	0.42			＊粉チーズ	1	1.3		
＊サラダ油	1	1.3			塩	0.05	0.07			塩	0.42	0.49			長ねぎ　根深ねぎ	8.99	11.69			パセリ	0.67	0.87		
＊豚上肉　もも	9	11.7			長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61			こしょう	0.03	0.04												
はす（れんこん）水煮	20	26								パセリ	0.56	0.78			＊いわしごま味噌煮	40				＊ベーコンエッグ	40			
いんげん（カット）冷凍　外国	10	13			＊ちくわ磯辺揚げ	50									＊いわしごま味噌煮	0				＊ベーコンエッグ	0			
にんじん　生	10.31	13.4			＊白絞油（センター）	5	6			＊チキンナゲットFe	36	54												
三温糖	1.5	1.95								＊白絞油（センター）	3.6	5.4			＊いわしごま味噌煮		50			＊ベーコンエッグ		50		
＊醤油こいくち	1.8	2.34			＊ちくわ磯辺揚げ		60								＊いわしごま味噌煮		0			＊ベーコンエッグ		0		
＊ごま　白いり	1	1.3								＊洋梨シャーベット	40	40												
															＊オレンジ	50.77	50.77			冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ　Sｻｲｽﾞ	30	39		
グレープフルーツルビー	58.57	58.57																		＊ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞﾀﾏﾈｷﾞ（あめ色）	4	5.2		

小皿使用　小皿使用　小皿使用　小皿使用