

2026年8月

統括Cコース

食					25日(火) 370-1,403 計 1,773 食					26日(水) 592-1,265 計 1,857 食					27日(木) 593-1,264 計 1,857 食					28日(金) 591-1,264 計 1,855 食																								
					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 西湖豆腐(豚肉豆腐増) 4. ホッケフライ40 g 5. ミニトマト(2ヶ)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 西湖豆腐(豚肉豆腐増) 4. ホッケフライ60 g 5. ミニトマト(2ヶ)					1. 米粉小コッペパン 2. 牛乳 3. アリとエビのトマトパゲティ 4. 卵ロール40g 5. パナナ (1/2本)					1. 米粉小コッペパン 2. 牛乳 3. アリとエビのトマトパゲティ 4. 卵ロール50g 5. パナナ (1本)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. わかめと野菜のスープ 4. 春巻 50g 5. チーズ(15g)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. わかめと野菜のスープ 4. 春巻 50g 5. スtringチーズ (20g)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 肉じゃが (みそ味) 調味減 4. ブロッコリーのごまあえ 5. 黄桃シャーベット					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 肉じゃが (みそ味) 調味減 4. ブロッコリーのごまあえ 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	1	1.3	1.5	本	*サラダ油	2	2.6	3	本	白菜	34.04	44.26	76.2	kg	*サラダ油	1	1.3	1.5	本																			
						おろししょうが生 国産	0.8	1	1	個	おろしにんにくチルド 国産	1	1.3	2	袋	にんじん 生	10.31	13.4	23.1	kg	*豚並肉 肩	30	40	68.3	kg																			
						ガーリック	0.01	0.01	0.2	袋	玉ねぎ	31.91	41.49	71.4	kg	こまつな、葉	10.99	14.29	24.6	kg	じゃがいも 生	88.89	111.11	193.1	kg																			
						*豚並肉 肩	25	32.5	54.9	kg	*あさり 冷凍	20	26	45	袋	*スープストック 中華味	1	1.3	2.3	袋	玉ねぎ	37.23	47.87	82.6	kg																			
						干しいたけ 砂浜国内	0.4	0.52	1.8	袋	*えび 冷凍(L)	30	39	67	袋	料理酒	0.5	0.65	0.6	本	にんじん 生	16.49	21.44	36.9	kg																			
						もうそう竹(千切) 外国	5	6.5	11	袋	白ワイン	3	4	9	本	*醤油こいくち	0.7	0.9	0.8	本	黒こんにゃく	20	26	44.7	kg																			
						にんじん 生	10.31	13.4	22.6	kg	トマトダイスカット	25	32.5	11	袋	*でん粉	1	1.3	2.3	袋	おろししょうが生 国産	0.5	0.7	1	個																			
						*チキンガラスープ	8	10	6	袋	トマトピューレ	10	13	8	袋	*冷凍 液卵	15	19.5	34	袋	三温糖	1.2	1.56	2.7	袋																			
						料理酒	1	1.3	1.2	本	月桂樹の葉	0.01	0.01	5	袋	*わかめ、カットわかめ(外国)	0.8	1.04	9.3	袋	*強化みそ	6.5	8.45	14.7	袋																			
						三温糖	1.7	2.21	3.8	袋	*コンソメ 粉末有塩	0.3	0.39	1.4	袋	塩	0.1	0.13	0.1	袋	*醤油こいくち	1.8	2.34	2.1	本																			
						*醤油こいくち	6	7.8	6.7	本	ケチャップ	4	5	3	袋	こしょう	0.03	0.04	0.2	袋	みりん	2	2.6	2.5	本																			
						唐がらし	0.01	0.01	0.2	袋	塩	0.47	0.61	0.2	袋						グリーンピース 冷凍	5	7	11	袋																			
						塩	0.04	0.05	0.1	袋	こしょう	0.01	0.01	0.1	袋	*ミニ春巻(7種具材入り)	50	50	3770	個	水	30	39	67	ℓ																			
						*でん粉	1.5	1.95	3.3	袋	*スパゲティ カット	25	32.5	57	袋	*白紋油(センター)	5	5	9.3	kg																								
						長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.87	13.1	kg	塩	0.6	0.78	0.3	袋						冷凍ブロッコリー Sサイズ	15	19.5	68	袋																			
						グリーンピース 冷凍	3	4	6	袋	パセリ	1.11	1.44	2.5	kg	*角チーズ 15g	15		600	個	もやし 緑豆	36.08	46.91	80.7	kg																			
						*マーボー豆腐	140	170	290.5	kg	水	6	7.8	13.4	ℓ						にんじん 生	5.15	7.22	12.2	kg																			
																*ストリングチーズ プレーン		20	1281	個	*ごま 白すり	2.8	3.6	6.3	袋																			
						*真ホッケフライ	40		390	個	*卵ロール	40		61	袋						三温糖	1	1.3	2.3	袋																			
						*白紋油(センター)	4	6	9.9	kg	*卵ロール	0		2	個						*醤油こいくち	2.7	3.5	3.1	本																			
						*真ホッケフライ		60	1430	個	*卵ロール		50	107	袋						*ピーチシャーベット	40	40	1879	個																			
											*卵ロール	0		6	個																													
						ミニトマト	30.61	30.61	3800	個																																		
											*バナナ		186.67	1780	本																													

2026年8月

統括Cコース

31日(月) 496-1,420 計 1,916 食				食				食				食				食			
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 野菜カレー(ML) 4. 福神漬 5. スライスパイン				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 野菜カレー(ML) 4. 福神漬 5. スライスパイン															
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
* サラダ油	1	1.3	1.6 本																
おろししょうが生 国産	0.5	0.65	1 個																
ガーリック	0.1	0.13	1.8 袋																
* 若鶏肉 胸皮付き	21	27.3	49.2 kg																
玉ねぎ	37.23	48.4	87.2 kg																
にんじん 生	15.46	20.62	37 kg																
冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ Sﾁｬｲｽﾞ	5	6.5	24 袋																
カリフラワー冷凍	10	13	48 袋																
なす	5.56	7.22	13 kg																
ホールコーン 冷凍 国内	5	6.5	12 袋																
月桂樹の葉	0.01	0.01	5 袋																
* チキンガラスープ	2.5	3.25	2 袋																
じゃがいも 生	44.44	55.56	101 kg																
マッシュルーム水産 スライス缶	5	6.5	7 缶																
* 中濃ソース	2.5	3.25	3.3 本																
トマトダイスカット缶	10	13	9 缶																
*おしーｸﾞｰﾙｰｸﾞｰﾍﾞｰﾍﾞｰﾄﾞ (甘口)	4.5	5.85	11 袋																
*カﾚｰﾙｰｰ辛口ﾌﾚｰｸﾞ	6	7.8	15 袋																
* サラダ油	2	2.6	3.1 本																
* 小麦粉	2	2.6	4.7 袋																
* 調理用牛乳	14	18.2	33 本																
カレー粉	0.2	0.26	1.3 袋																
* 福神漬 (国内)	10	11	25 袋																
ﾊｲﾝ缶 スライス	35	35	39 缶																
小皿使用																			