

2026年9月

統括Cコース

食			1日(火) 552-1,419 計 1,971 食			2日(水) 551-1,420 計 1,971 食			3日(木) 552-1,420 計 1,972 食			4日(金) 582-1,419 計 2,001 食		
			1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. せんべい汁 4. かまぼこの照り煮 5. スイートポテト	1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. せんべい汁 4. かまぼこの照り煮 5. スイートポテト		1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. ミネストローネ 4. 骨なしサーモンフライ40g 5. オレンジ (1/4カット)	1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. ミネストローネ 4. 骨なしサーモンフライ60g 5. オレンジ (1/4カット)		1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐とえびのうま煮 4. からしあえ 5. わかめ佃煮	1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐とえびのうま煮 4. からしあえ 5. わかめ佃煮		1. 米粉バターパン 2. 牛乳 3. ひよこ豆のみそスープ 4. 酢豚	1. 米粉バターパン 2. 牛乳 3. ひよこ豆のみそスープ 4. 酢豚	
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
			ごぼう しぶとり	11.11	14.44	*サラダ油	0.3	0.39	*サラダ油	1	1.3	*サラダ油	0.5	0.65
			にんじん 生	5.15	6.7	ピーマン 青	5.88	7.65	おろししょうが生 国産	0.5	0.65	玉ねぎ	21.28	27.66
			*チキンガラスープ	8	10.4	セロリ	7.69	10	*豚上肉 もも	15	19.5	*若鶏肉 胸皮付き	10	15
			*若鶏肉 胸皮付き	22	28.6	玉ねぎ	31.91	41.49	玉ねぎ	31.91	41.49	じゃがいも 生	55.56	72.22
			つきこんにやく	18	23.4	にんじん 生	10.31	13.4	*えび 冷凍 (L)	15	19.5	ひよこ豆 (ガルバンゾ)	10	13
			*醤油こいくち	3.5	4.55	*無添加ベラペーコン短冊冷凍	7	9.1	*あさり 冷凍	10	13	料理酒	0.3	0.4
			料理酒	1	1.3	トマトダイスカット	12	15.6	もうそう竹 (短冊) 外国	10	13	*チキンガラスープ	3	4
			みりん	1	1.3	*マカロニ シェル	10	13	にんじん 生	10.31	13.4	*チキンガラスープ	0	0
			*かつおぶしエキス	0.7	0.91	*コンソメ 粉末有塩	0.97	1.26	干しいたけ スライス国内	0.5	0.65	*チキンコンソメ	0.4	0.52
			塩	0.18	0.23	塩	0.28	0.36	*マーボー豆腐	75	97.5	塩	0.1	0.13
			*かやき煎餅割れタイプ	8	10.4	こしょう	0.04	0.05	*和風だしの素 粉末	0.5	0.65	こしょう	0.01	0.02
			長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.3				料理酒	2	2.6	*調理用牛乳	30	40
						*骨なしサーモンフライ40g	40		*醤油こいくち	4.5	5.85	*強化みそ	5.6	7.2
			*玉天 (冷凍)	30	30	*白紋油 (センター)	4	6	三温糖	1.6	2.08	*バター	0.5	0.65
			三温糖	0.75	0.75				黒砂糖 (粉糖)	1.6	2.08			
			黒砂糖 (粉糖)	0.75	0.75	*骨なしサーモンフライ60g		60	塩	0.03	0.04	*豚竜田揚げ (酢豚用)	35	45.5
			*醤油こいくち	1.5	1.5				こしょう	0.02	0.03	*白紋油 (センター)	3.5	4.55
			*でん粉	0.5	0.5	*オレンジ	50.77	50.77	こまつな、葉	16.48	21.43	*サラダ油	0.5	0.65
			水	10	13				長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.3	玉ねぎ	26.6	34.57
									*でん粉	1	1.3	もうそう竹 (乱切) 外国	15	20
			*スイートポテト (フリーズ)	30	30				水	20	26	干しいたけ スライス国内	0.5	0.7
												にんじん 生	12.37	16.08
									もやし 緑豆	41.24	51.55	食酢 (穀物酢)	1.2	1.56
									にんじん 生	10.31	13.4	三温糖	1.7	2.21
									洋がらし	0.1	0.13	*醤油こいくち	2.9	3.77
									*醤油こいくち	2	2.6	ピーマン 青	5.88	8.24
									*わかめ佃煮	10	10			
			小皿使用			小皿使用			小皿使用					

2026年9月

統括Cコース

7日(月) 590-1,418 計 2,008 食				8日(火) 591-1,418 計 2,009 食				9日(水) 590-1,420 計 2,010 食				10日(木) 533-1,418 計 1,951 食				11日(金) 546-1,418 計 1,964 食							
1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年) 有機米		1. 白飯 (全学年) 有機米		1. コッペパン		1. コッペパン		1. 白飯 (全学年) 有機米		1. 白飯 (全学年) 有機米		1. ミルクパン		1. ミルクパン					
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. ポークカレー		3. ポークカレー		3. みそおでんFe		3. みそおでんFe		3. あさりスープ (Bなし)		3. あさりスープ (Bなし)		3. 高野豆腐の卵とじ		3. 高野豆腐の卵とじ		3. 切干大根と芋のスープ		3. 切干大根と芋のスープ					
4. 福神漬		4. 福神漬		4. ホッケ塩焼き40g		4. ホッケ塩焼き60g		4. チキンポテト		4. チキンポテト		4. 豆苗の中華和え		4. 豆苗の中華和え		4. 鶏肉のマリネソテー		4. 鶏肉のマリネソテー					
5. 二色フルーツ		5. 二色フルーツ						5. ミニトマト(2ヶ)		5. ミニトマト(2ヶ)		5. 冷凍パイン		5. 冷凍パイン		5. バナナ (1/2本)		5. バナナ (1本)					
								6. マーシャルピーンズ		6. マーシャルピーンズ													
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 国産		0.5	0.7			精白米 (有機米)		80	100			白菜		21.28	27.66			精白米 (有機米)		80	100		
ガーリック		0.1	0.13									キャベツ 生		23.53	30.59								
*豚上肉 もも		30	40			大根 生		42.22	54.89			干しいたけ スﾀｲ国内		0.5	0.65			*サラダ油		1	1.3		
玉ねぎ		37.23	47.87			*焼き豆腐		38	49.4			生ほぐしめじ		10	13			*若鶏肉 もも皮付き		20	26		
にんじん 生		15.46	20.62			こんにゃく		23	30			*あさり 冷凍		15	20			玉ねぎ		42.55	55.32		
*じゃがいも冷凍(乱切り)		55	71.5			にんじん 生		15.46	20.1			冷凍おろししょうが 国産		0.2	0.26			にんじん 生		20.62	26.8		
*じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0			*焼きちくわ(給食用) 冷凍		15	19.5			*コンソメ 粉末有塩		1	1.3			もうそう竹 (千切) 外国		10	13		
*チキンガラスープ		2	3			*一口がんも		10	13			塩		0.3	0.39			干しいたけ スﾀｲ国内		0.5	0.65		
月桂樹の葉		0.01	0.01			*結び昆布 えながおにこんぶ		2	2.6			こしょう		0.01	0.01			*高野豆腐(サイコロ)		8	10.4		
ケチャップ		2	3			*うずら卵 水煮 (国内)		20	26									料理酒		0.5	0.65		
*中濃ソース		2	3			*醤油こいくち		1.13	1.47			*サラダ油		0.5	0.65			*和風だしの素 粉末		0.2	0.26		
*小麦粉		3	4			*かつおぶしエキス		0.5	0.65			玉ねぎ		15.96	20.74			三温糖		2.8	3.64		
*サラダ油		3	4			昆布エキス		0.25	0.33			ミックスベジタブル		10	13			*醤油こいくち		6	7.8		
*調理用牛乳		20	25			*ごま 白すり		1.5	1.95			*ささみ・水煮		10	13			みりん		0.3	0.39		
カレー粉		0.2	0.3			*ごま 白すり		0	0			*じゃがいも冷凍(乱切り)		100	130			塩		0.08	0.1		
*おしー'カー'バー'レド' (甘口)		4.5	5.85			*強化みそ		6	7.8			*じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0			*冷凍 液卵		35	45.5		
*カレールー'辛口 フレーク		6	7.8			みりん		1.5	1.95			*バター		1	1.3			グリーンピース 冷凍		2	2.6		
*バター		0.5	0.65			三温糖		1.15	1.5			*ﾀﾞｲｽｶｯﾄ'チーズ' 8ｼﾘ角		5	6.5								
						黒砂糖 (粉糖)		0.6	0.78			塩		0.1	0.13			水		45	58.5		
*福神漬 (国内)		10	11									こしょう		0.02	0.02								
						水		60	78									豆苗		23.53	30.59		
パイン缶 チビット		33.5	43.5									ミニトマト		30.61	30.61			にんじん 生		5.15	7.22		
みかん缶		33.5	43.5			*ホッケ塩焼き		40										もやし 緑豆		41.24	53.61		
						*ホッケ塩焼き		0				*マーシャルピーンズ		15	15			*ごま油		0.5	0.7		
																		*醤油こいくち		2	2.6		
						*ホッケ塩焼き			60									塩		0.04	0.05		
						*ホッケ塩焼き			0									三温糖		0.7	0.9		
																		食酢 (穀物酢)		1.5	2		
																		*ごま 白いり		0.5	0.7		
																		*冷凍パイン		35	35		
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用											

2026年9月

統括Cコース

14日(月) 590-1,039 計 1,629 食				15日(火) 591-682 計 1,273 食				16日(水) 590-1,419 計 2,009 食				17日(木) 591-1,419 計 2,010 食				18日(金) 589-976 計 1,565 食			
1. わかめご飯 (委託)		1. わかめご飯 (委託)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. コッペパン		1. 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. フィッシュボール吉野煮		3. フィッシュボール吉野煮		3. 生揚げと豚肉の炒め煮		3. 生揚げと豚肉の炒め煮		3. じゃがいもポタージュ		3. じゃがいもポタージュ		3. 鮭のごまみそ鍋Fe		3. 鮭のごまみそ鍋Fe		3. 肉うどん(豚肉)		3. 肉うどん(豚肉)	
4. 厚焼き卵(鉄CaVB1) 45g		4. 厚焼き卵(鉄CaVB1) 55g		4. カレー風味あえ		4. カレー風味あえ		4. アジフライ 50		4. アジフライ 50		4. 五目煮 (小皿)		4. 五目煮 (小皿)		4. 豆腐焼売		4. 豆腐焼売	
								5. 枝豆 (冷)		5. 枝豆 (冷)		5. 五目煮 (小皿)		5. 五目煮 (小皿)		5. バナナ (1/2本)		5. バナナ (1本)	
								6. メープルジャム		6. はちみつソフト		5. ｸﾞﾚｰﾌﾞﾌﾙｰﾌﾞ(ﾙﾎﾞｰ) 1/6ｶｯﾄ		5. ｸﾞﾚｰﾌﾞﾌﾙｰﾌﾞ(ﾙﾎﾞｰ) 1/6ｶｯﾄ					
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	
わかめご飯の素 Fe	2	2.6		*サラダ油	0.8	1.04		*バター	0.5	0.65		昆布エキス	0.25	0.33		*煮干(だし用)	4	5.2	
				*豚上肉 もも	30	40		*無添加ﾊﾞﾃﾞｰｰﾝ短冊冷凍	10	13		*煮干(だし用)	3	3.9		昆布エキス	0.25	0.33	
*豚並肉 肩	15	20		玉ねぎ	31.91	42.55		玉ねぎ	31.91	41.49		にんじん 生	8.25	10.72		*豚並肉 肩	18	23.4	
ごぼう しぶとり	11.11	14.44		にんじん 生	10.31	13.4		じゃがいもペースト	40	52		*鮭角切り 皮付き 冷凍	30	39		ごぼう しぶとり	11.11	14.44	
にんじん 生	15.46	20.62		*和風だしの素 粉末	0.3	0.4		ﾌﾞﾁｲももち	30	39		キャベツ 生	35.29	45.88		にんじん 生	10.31	13.4	
こんにやく	12	15.6		料理酒	1	1.3		*スープストック	0.5	0.65		*豆腐	25	32.5		玉ねぎ	10.64	13.83	
もうそう竹(乱切) 外国	10	13		三温糖	0.4	0.52		塩	0.4	0.52		*みそ(白)	1.6	2.1		*醤油こいくち	7.2	9.36	
*すりみ団子	32	41.6		黒砂糖(粉糖)	1.2	1.6		こしょう	0.03	0.04		*強化みそ	4.17	5.42		料理酒	1	1.3	
じゃがいも 生	55.56	72.22		*醤油こいくち	4.4	5.72		*調理用牛乳	50	65		*ごま 白すり	3	3.9		塩	0.1	0.13	
*和風だしの素 粉末	0.3	0.4		みりん	2	2.6		米粉	5	6.5		*ごま 白すり	0	0		*うどん	70	80	
三温糖	0.5	0.65		*生揚げ	82	106.6		パセリ	0.56	0.72		長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61		こまつな、葉	10.99	14.29	
黒砂糖(粉糖)	1.2	1.6		*むき枝豆 冷凍	7	10										長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	
*醤油こいくち	3	3.9						*アジフライ	50	50		*サラダ油	0.5	0.7					
塩	0.05	0.07		もやし 緑豆	46.39	51.55		*白紋油(センター)	5	5		ごぼう しぶとり	11.11	14.44		*豆腐焼売(やわらか)	30	45	
グリーンピース 冷凍	3	4		カレー粉	0.08	0.1						*若鶏肉 胸皮付き	15	19.5					
*でん粉	1	1.3		*醤油こいくち	2	2.6		*塩枝豆 冷凍(国内)	36	48		細たけのこ外国 スライス	5	6.5		*バナナ	93.33		
水	51	66.3		塩	0.08	0.1						*ひじき(国産)	0.5	0.7					
								ハチミツソフト		15		*ひじき(国産)	0	0		*バナナ		186.67	
*厚焼き卵(鉄CaVB1)		55										干しいたけ ｽﾗｲｽ国内	0.5	0.7					
*厚焼き卵(鉄CaVB1)		0						メープルジャム	12			つきこんにやく	10	13					
												にんじん 生	15.46	20.62					
*厚焼き卵(鉄CaVB1)	45											*油揚げ(カット)	8	10					
*厚焼き卵(鉄CaVB1)	0											*つと(冷凍)	5	7					
												*和風だしの素 粉末	0.4	0.5					
												料理酒	0.5	0.65					
												みりん	1	1.3					
												三温糖	1.8	2.34					
												*醤油こいくち	3	3.9					
												ｸﾞﾚｰﾌﾞﾌﾙｰﾌﾞﾙﾋﾞｰ	58.57	58.57					
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用			

2026年9月

統括Cコース

[illegible]

2026年9月

統括Cコース

28日(月)				590-1, 418 計 2, 008 食				29日(火)				591-1, 417 計 2, 008 食				30日(水)				590-1, 404 計 1, 994 食				食				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. 食パン				1. 食パン																	
2. 牛乳				2. 牛乳				2. 牛乳				2. 牛乳				2. 牛乳				2. 牛乳																	
3. 肉豆腐(水菜抜)				3. 肉豆腐(水菜抜)				3. 韓国風みそ汁				3. 韓国風みそ汁				3. 洋風かき玉スープ				3. 洋風かき玉スープ																	
4. 小松菜のごま和え				4. 小松菜のごま和え				4. さばの照り焼き50g				4. さばの照り焼き60g				4. ハムカツ40g				4. ハムカツ60g																	
5. オレンジ (1/4カット)				5. オレンジ (1/4カット)												5. ビビビチーズ* (2コ)				5. ビビビチーズ* (2コ)																	
																6. ミルメーク (ココア)				6. ミルメーク (ココア)																	
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			
*和風だしの素 粉末		0.4	0.5					*煮干 (だし用)		3	3.9					*若鶏肉 胸皮付き		15	20																		
*醤油こいくち		4.5	5.85					*豚上肉 もも		10	13					にんじん 生		10.31	13.4																		
黒砂糖 (粉糖)		3	3.9					にんじん 生		10.31	13.4					玉ねぎ		21.28	26.6																		
みりん		1	1.3					大根 生		16.67	21.67					*冷凍 液卵		25	30																		
しらたき		10	13					つきこんにゃく		10	13					*豆腐		35	45.5																		
生ほぐししめじ		7	9.1					もやし 緑豆		10.31	13.4					パセリ		0.56	0.67																		
*豚上肉 もも		30	40					*白玉餅 冷凍(加熱用)		30	39					*コンソメ 粉末有塩		0.8	1																		
*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)		130	170					*ごま油		0.3	0.39					*醤油こいくち		0.9	1.1																		
いんげん (カット) 冷凍 外国		7	9					*豆板醤		0.25	0.33					塩		0.21	0.27																		
水		18	23.4					*赤味噌		3	3.9					*でん粉		1	1.3																		
								*強化みそ		4	5.2																										
こまつな、葉		21.98	28.57					*ごま 白すり		0.5	0.65					*ハムカツ40		40																			
ほうれん草		15.56	20.22					海藻ミックス (ひじき)		0.3	0.39					*白絞油 (センター)		4	6																		
もやし 緑豆		16.49	21.44					長ねぎ 根深ねぎ		5.62	7.3																										
*ごま 白すり		2.5	3.25													*ハムカツ60			60																		
三温糖		0.8	1.04					*さばの照り焼き		50																											
*醤油こいくち		2	2.6					*さばの照り焼き		0						*ビビビチーズ* (鉄分・1kg94g)		10	10																		
*オレンジ		50.77	50.77					*さばの照り焼き			60					*ミルメーク ココア味		12.5	12.5																		
								*さばの照り焼き			0																										