

2025年12月

統括Cコース

2025年12月

統括Cコース

8日(月) 629-1,449 計 2,078 食				9日(火) 629-1,451 計 2,080 食				10日(水) 627-1,450 計 2,077 食				11日(木) 629-1,448 計 2,077 食				12日(金) 628-1,005 計 1,633 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)	2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	3.海の幸の親子卵とじ	3.海の幸の親子卵とじ	3.海の幸のビーフカレー	3.海の幸のビーフカレー	4.米粉あづきパン	4.米粉あづきパン	4.米粉あづきパン	4.米粉あづきパン	5.牛乳	5.牛乳	5.牛乳	5.牛乳		
2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	3.豆腐の親子卵とじ	3.豆腐の親子卵とじ	3.すいとん汁(ブレ・冷)	3.すいとん汁(ブレ・冷)	4.にしん生姜煮40g	4.にしん生姜煮60g	4.五目きんぴら(油漬)	4.五目きんぴら(油漬)	5.ふりかけ(csmg)	5.ふりかけ(csmg)	5.オレンジ (1/4カット)	5.オレンジ (1/4カット)	6.バナナ (1/2本)	6.バナナ (1/2本)	7.牛乳	7.牛乳	8.煮合わせ	8.煮合わせ
3.豆腐の親子卵とじ	3.豆腐の親子卵とじ	3.すいとん汁(ブレ・冷)	3.すいとん汁(ブレ・冷)	4.にしん生姜煮40g	4.にしん生姜煮60g	4.五目きんぴら(油漬)	4.五目きんぴら(油漬)	5.オレンジ (1/4カット)	5.オレンジ (1/4カット)	6.バナナ (1/2本)	6.バナナ (1/2本)	7.牛乳	7.牛乳	8.ミックスボテト(芋焼)	8.ミックスボテト(芋焼)	9.厚巻き卵ウインナー	9.厚巻き卵ウインナー	10.厚巻き卵ウインナー	10.厚巻き卵ウインナー		
4.にしん生姜煮40g	4.にしん生姜煮60g	5.ふりかけ(csmg)	5.ふりかけ(csmg)	6.バナナ (1/2本)	6.バナナ (1/2本)	7.牛乳	7.牛乳	8.オレンジ (1/4カット)	8.オレンジ (1/4カット)	9.厚巻き卵ウインナー	9.厚巻き卵ウインナー	10.厚巻き卵ウインナー	10.厚巻き卵ウインナー	11.すりおろしりんごゼリー	11.すりおろしりんごゼリー	12.北海道牛乳プリン	12.北海道牛乳プリン	13.アーモンド15g	13.アーモンド15g		
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	食材名	1人当	使用量	食材名	1人当	使用量	
精白米 (有機米)	80	100	*煮干(だし用)	3	4	にんじん 生	7.22	9.28	昆布エキス	0.2	0.26	玉ねぎ(スープ用)	2	2.6	*冷凍かにわ十五分湯	7	9.1	*煮干(だし用)	3	3.9	
			*若鶏肉 胸皮付き	10	13	*あさり 冷凍	15	20	にんじん 生	20.62	25.77	*冷凍かにわ十五分湯	7	9.1							
*和風だしの素 粉末	0.4	0.52	大根 生	16.67	22.22	*えび 冷凍(L)	15	20	大根 生	33.33	44.44	*煮干(だし用)	3	3.9							
料理酒	1	1.3	にんじん 生	10.31	13.4	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	15	20	こんにゃく	25	30	*豚丼肉 肩	10	13							
みりん	2	2.6	*すいとん(ブレ・タイプ)	30	40	もやし 緑豆	10.31	13.4	*焼きちくわ(給食用) 冷凍	10	13	細切りめんま(極細)	6	7.8							
三温糖	1.74	2.26	*醤油こいくち	3.34	4.34	*豆腐	30	40	*和風だしの素 粉末	0.5	0.7	にんじん 生	5.15	6.7							
*醤油こいくち	4.5	5.8	塩	0.23	0.3	料理酒	1	1.3	みりん	1	1.3	もやし 緑豆	20.62	26.8							
塩	0.1	0.13	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	三温糖	0.1	0.13	*醤油こいくち	3.3	4.29	玉ねぎ	10.64	13.83							
*若鶏肉 胸皮付き	20	26				*スープストック 中華味	0.25	0.33	三温糖	0.4	0.52	*ラーメンベースしょうゆ	6	7.8							
にんじん 生	10.31	13.4	*サラダ油	1	1.3	*韓国風チゲの素	2.27	2.95	黒砂糖(粉糖)	1.2	1.6	*醤油こいくち	2.7	3.51							
もうそう竹(千切) 外国	5	6.5	*豚上肉 もも	15	19.5	こしよう	0.04	0.05	じやがいも 生	66.67	86.67	塩	0.03	0.04							
干しこいたけ マイ国内	0.5	0.65	切りごぼう	25	30	*ごま 白いり	0.5	0.7	塩	0.07	0.09	こしよう	0.03	0.04							
*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)	120	156	つきこんにやく	15	15	*醤油こいくち	1.5	1.95	*一口がんも	15	20	おろしおうが生 国産	1	1.3							
*冷凍 液卵	35	46	こまつな、葉	10.99	14.29	*ごま油	0.7	0.91	いんげん(カット) 冷凍 外国	5	7	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61							
長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	にんじん 生	20.62	25.77	*赤味噌	3.4	4.42	水	40	52	*わかわら、カットわかわら(外國)	0.5	0.65							
みつば	3	4	三温糖	1.7	2.21	みりん	1	1.3				ミネラルウォータ	10	10							
			*醤油こいくち	3	4	にら	5.26	6.84	*厚巻き卵ワッカ入り(真空)	50	50	*冷凍ラーメン	60	80							
水	10	13				長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.3													
			*Ca・Mgリカウリカッピング	2.6	2.6				*すりおろしりんごゼリー	30		*かぼちゃ天ぶら冷凍(乳・卵なし)	40								
*にしん生姜煮40g	40					*サラダ油	0.5	0.7				*白絞油(センター)	4	5							
*にしん生姜煮40g	0		*バナナ	93.33	93.33	*モモベーコン冷凍	5	7	*北海道牛乳プリン	40		*かぼちゃ天ぶら冷凍(乳・卵なし)	50								
*にしん生姜煮60g	60					ミックスベジタブル	10	13													
*にしん生姜煮60g	0					塩	0.21	0.27													
						こしよう	0.02	0.02													
						*バター	1.5	2													
						じやがいも冷凍(乱切り)	100	130													
						じやがいも冷凍(乱切り)	0	0													
						*グリースカットチーズ 8角	5	7													
						*オレンジ	50.77	50.77													
小皿使用				小皿使用								小皿使用				小皿使用					

2025年12月

統括Cコース

15日(月) 628-1,448 計 2,076 食				16日(火) 629-1,450 計 2,079 食				17日(水) 627-1,451 計 2,078 食				18日(木) 609-1,419 計 2,028 食				19日(金) 629-1,451 計 2,080 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)	2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	3.米粉セルフパン	3.米粉セルフパン	3.米粉セルフパン	3.米粉セルフパン	4.牛乳	4.牛乳	4.牛乳	4.牛乳	5.小白飯 (全学年)	5.小白飯 (全学年)	5.小白飯 (全学年)	5.小白飯 (全学年)	
2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	2.牛乳	3.チャップスイ	3.チャップスイ	3.豆腐とベーコンの中華煮	3.豆腐とベーコンの中華煮	4.ホタテのミルクスープ	4.ホタテのミルクスープ	4.スラッピージョー	4.スラッピージョー	5.バナナ (1/2本)	5.バナナ (1/2本)	6.牛乳	6.牛乳	7.肉じゃが (みそ味) 調味減	7.肉じゃが (みそ味) 調味減	8.しつぼくうどん	8.しつぼくうどん	
3.チャップスイ	3.チャップスイ	3.豆腐とベーコンの中華煮	3.豆腐とベーコンの中華煮	4.ごまよごし	4.ごまよごし	4.ごまよごし	4.ごまよごし	5.バナナ (1/2本)	5.バナナ (1/2本)	6.スラッピージョー	6.スラッピージョー	7.バナナ (1/2本)	7.バナナ (1/2本)	8.牛乳	8.牛乳	9.肉じゃが (みそ味) 調味減	9.肉じゃが (みそ味) 調味減	10.真ホッケ和風フライ60g	10.真ホッケ和風フライ60g	
4.鉄腕ギョーザ (ジギヤ2,3)	4.鉄腕ギョーザ (ジギヤ2,3)	5.パック中華ソース2.5g														11.洋梨シャーベット	11.洋梨シャーベット	12.冬みかん	12.冬みかん	
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		*サラダ油	0.8	1.04		*バター	0.5	0.65		*サラダ油	1	1.3		*煮干 (だし用)	3	4		
*豚並肉 肩	15	20		冷凍おろししょうが 国産	0.15	0.2		*無添加ベーコン短冊冷凍	10	13		*豚上肉 もも	30	40		昆布エキス	0.3	0.39		
干しこいたけ マイ国内	0.5	0.7		おろしにんにく冷凍 国産	0.1	0.13		にんじん 生	20.62	26.8		じゃがいも冷凍(乱切り)	80	100		*若鶏肉 胸皮付き	12	15.6		
*えび 冷凍 (L)	25	35		*無添加ベーコン短冊冷凍	15	20		玉ねぎ	31.91	41.49		じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		干しこいたけ マイ国内	0.4	0.52		
白菜	29.79	38.72		干しこいたけ マイ国内	0.5	0.65		じゃがいも冷凍(乱切り)	30	39		玉ねぎ	37.23	47.87		大根 生	22.22	28.89		
もやし 緑豆	12.37	16.08		にんじん 生	10.31	13.4		じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		にんじん 生	16.49	21.44		にんじん 生	5.15	7.22		
にんじん 生	10.31	13.4		*スープストック 中華味	0.8	1.04		月桂樹の葉	0.01	0.01		しらたき	20	26		ごぼう しぶとり	5.56	6.67		
もうそう竹 (千切) 外国	7	9		三温糖	0.75	0.98		ホタテ冷凍 (ベビーホタテ)	25	32.5		おろししょうが生 国産	0.5	0.7		はす (れんこん) 水煮国産	10	13		
おろししょうが生 国産	1	1.3		*醤油こいくち	1.1	1.43		*調理用牛乳	20	26		三温糖	1.2	1.56		*油揚げ (カット)	5	6		
*醤油こいくち	4.5	5.85		こしょう	0.01	0.01		*生クリーム	2	2.6		*強化みそ	6.5	8.45		*うどん	70	80		
三温糖	0.5	0.65		米粉	1.1	1.43		*チキンガラスープ	8	10		*醤油こいくち	1.8	2.34		三温糖	0.1	0.13		
塩	0.25	0.33		*マー婆ー豆腐	140	182		*コンソメ 粉末有塩	0.5	0.65		みりん	2	2.6		*醤油こいくち	6.6	8.58		
料理酒	2	2.6		長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61		塩	0.3	0.39		グリンピース 冷凍	5	7		塩	0.16	0.21		
*チキンガラスープ	3	4		*むき枝豆 冷凍	3	3.9		*マカロニ シェル	5	7						長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61		
でん粉	2.5	3		*ごま油	0.3	0.39		こしょう	0.03	0.04		ほうれんそう (センター)	22.22	28.89						
長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24						乾燥パセリ	0.02	0.03		もやし 緑豆	20.62	26.8		*真ホッケ和風フライ	60	60		
				いんげん (カット) 冷凍 外国	32	41.6					ホールコーン 冷凍 国内	10	13		*白絞油 (センター)	6	6			
*鉄腕ギョーザ (ジギヤ)	36	54		*ごま 黒すり	1.7	2.2		*サラダ油	1	1.3		*ごま 白いり	1.7	2.2						
				三温糖	1.1	1.43		*豚上ひき肉	15	20		*醤油こいくち	2	2.6		冬みかん	100	100		
*パック中華ソース(餃子のタレ)		2.5		*醤油こいくち	2	2.6		玉ねぎ	21.28	27.66										
								*高野豆腐 (粒状)	8	10.4		*洋梨シャーベット	40							
								にんじん 生	8.25	10.31										
								ビーマン 青	5.88	8.24										
								ケチャップ	10	13										
								ウスターーソース	3	3.9										
								塩	0.2	0.26										
								三温糖	0.25	0.33										
								*粉チーズ	1	1.3										
								*バナナ	93.33	93.33										
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				

2025年12月

統括Cコース

22日(月) 628-1,449 計 2,077 食				23日(火) 629-1,449 計 2,078 食				24日(水) 627-1,451 計 2,078 食				25日(木) 370-1,419 計 1,789 食								
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	食材名	1人当	使用量	食材名	1人当	使用量
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.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.白飯 (全学年)	1.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.沢煮椀	3.沢煮椀		3.西湖豆腐(豚上肉豆腐増)	3.西湖豆腐(豚上肉豆腐増)		3.白菜クリーム煮(芋入)	3.白菜クリーム煮(芋入)		3.白菜クリーム煮(芋入)	3.白菜クリーム煮(芋入)		3.たまごカレー	3.たまごカレー							
4.さばみそ煮50g	4.さばみそ煮70g		4.アーモンドあえ	4.アーモンドあえ		4.照り焼きチキン40g	4.照り焼きチキン40g		4.照り焼きチキン50g	4.照り焼きチキン50g		4.福神漬	4.福神漬							
5.ゆずゼリー	5.オレンジ (1/4カット)		5.オレンジ (1/4カット)	5.オレンジ (1/4カット)		5.いちごモンブラン(ワッフル)	5.いちごモンブラン(ワッフル)		5.いちごモンブラン(ワッフル)	5.いちごモンブラン(ワッフル)		5.黄桃ミックス	5.黄桃ミックス							
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用								
わかめご飯の素 Fe	2	2.6		*サラダ油	1	1.3		*サラダ油	1	1.3		*サラダ油	1	1.3						
				おろししょうが生 国産	0.8	1		*モモベーコン冷凍	3	4		おろししょうが生 国産	0.5	0.7						
*豚並肉 肩	15	20		ガーリック	0.01	0.01		玉ねぎ	10.64	13.83		ガーリック	0.1	0.13						
ごぼう しふとり	8.89	11.56		*豚並肉 肩	20	25		にんじん 生	15.46	20.62		*豚並肉 肩	8	10.4						
もうそう竹(千切) 外国	8	10		干しこいしわけ 内国	0.4	0.52		じゃがいも冷凍(乱切り)	50	65		にんじん 生	15.46	20.62						
干しこいしわけ 内国	0.5	0.5		もうそう竹(千切) 外国	10	13		じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		玉ねぎ	37.23	47.87						
玉ねぎ	21.28	31.91		にんじん 生	10.31	13.4		白菜	53.19	69.15		じゃがいも 生	53.33	69.33						
にんじん 生	10.31	13.4		*チキンガラスープ	8	10		米粉	5	6.5		*うずら卵 水煮(国内)	30	40						
*混合 薄削り節	2	2.6		料理酒	1	1.3		*調理用牛乳	50	60		月桂樹の葉	0.01	0.01						
かぼちゃだんご	23	29.9		三温糖	1.7	2.21		*スープストック	0.8	1.04		*チキンガラスープ	2.5	3.25						
*醤油こいくち	2.7	3.5		*醤油こいくち	6	7.8		*スキムミルク	4	5		ケチャップ	2	3						
塩	0.27	0.35		唐がらし	0.01	0.01		塩	0.42	0.49		*中濃ソース	2.5	3.25						
みつば	2	2.6		塩	0.08	0.1		こしょう	0.03	0.04		*ループルーパーミド(甘口)	4.5	5.85						
				でん粉	1.5	1.95		*バター	1	1.3		*カレールー辛口 フレーク	6	7.8						
*さばみそ煮 50g	50			長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.87		バセリ	0.56	0.78		*サラダ油	2.5	3.25						
*さばみそ煮 50g	0			グリンピース 冷凍	3	4						*小麦粉	2.5	3.25						
				*マーぼー豆腐	140	170		*外国照り焼きチキンモモ肉	40			*調理用牛乳	15	19.5						
*さばみそ煮 70g	70							*外国照り焼きチキンモモ肉	0			カレー粉	0.2	0.26						
*さばみそ煮 70g	0			ほうれん草	16.67	21.67						*福神漬(国内)	10	11						
				もやし 緑豆	30.93	40.21		*外国照り焼きチキンモモ肉	50											
*ゆずのゼリー	40			*あら切りアーモンド1/16カット	4	5		*外国照り焼きチキンモモ肉	0											
				*醤油こいくち	2.44	3.17						パイン缶 チビット	20	26						
				三温糖	0.7	0.91		*いちごモンブラン(ワッフル)	40	40		みかん缶	20	26						
				*オレンジ	50.77	50.77						*黄桃缶 ダイカット(外国)	20	26						
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用								