2023年9月

統括Ｃコース

食	食	食	食	1日(金)　555-1,467 計 2,022 食
				1.白飯（全学年） 2.牛乳 3.おでん 4.豆苗の中華和え 5.ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ﾙﾋﾞｰ) 6.スティック納豆
				1.白飯（全学年） 2.牛乳 3.おでん 4.豆苗の中華和え 5.ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ﾙﾋﾞｰ) 6.スティック納豆

食材名	１人当		使用量	
＊まこんぶ　だし昆布2等	1	1.3	2.5	袋
大根　生	33.33	44.44	83.7	kg
にんじん　生	10.31	13.4	25.4	kg
こんにゃく	25	30	57.9	kg
細たけのこ（外国）	15	20	38	袋
三温糖	1	1.3	2.5	袋
黒砂糖（粉糖）	0.6	0.78	1.5	袋
＊醤油こいくち	3	4	3.8	本
＊和風だしの素　粉末	0.2	0.3	0.6	袋
塩	0.25	0.33	0.1	袋
＊焼きちくわ(給食用）冷凍	10	13	250	個
＊結び昆布　えながおにこんぶ	1.5	1.95	3	袋
＊うずら卵　水煮（国内）	15	19.5	23	缶
洋がらし	0.4	0.5	3	袋
＊焼き豆腐	40	50	95.6	kg
＊一口がんも	10	13	24.6	kg
水	70	91	172.3	ℓ
豆苗	29.41	38.24	243	個
にんじん　生	5.15	7.22	13.4	kg
もやし　緑豆	51.55	67.01	126.9	kg
＊ごま油	0.5	0.7	0.8	個
＊醤油こいくち	2.2	2.86	2.8	本
塩	0.05	0.07	0.1	袋
三温糖	0.7	0.9	1.7	袋
食酢（穀物酢）	1.5	2	2	本
＊ごま　白いり	0.5	0.7	1.3	袋
グレープフルーツルビー	57.14	57.14	350	個
＊スティック納豆	15	15	2036	個

小皿使用

2023年9月　　統括Ｃコース

4日(月)　653-1,467 計 2,120 食

1. 麦入わかめご飯(委託)
2. 牛乳
3. フィッシュボール吉野煮
4. 厚焼き卵Fe50g

1. 麦入わかめご飯(委託)
2. 牛乳
3. フィッシュボール吉野煮
4. 厚焼き卵Fe62.5g

食材名	１人当		使用量	
わかめご飯の素　Fe	2	2.6	26	袋
にんじん　生	15.46	20.62	40.3	kg
ごぼう　しぶとり	11.11	14.44	28.4	kg
＊豚並肉　肩	15	20	39.1	kg
こんにゃく	12	15.6	30.7	kg
もうそう竹（乱切）外国	10	13	17	袋
＊すり身団子	40	50	100	袋
じゃがいも冷凍(乱切り)	55	71.5	7	袋
＊和風だしの素　粉末	0.3	0.4	0.8	袋
三温糖	1.2	1.6	3.2	袋
黒砂糖（粉糖）	1.2	1.6	3.2	袋
＊醤油こいくち	4.72	6.14	6.1	本
塩	0.07	0.09	0.1	袋
グリンピース　冷凍	3	4	7	袋
でん粉	1	1.3	2.6	袋
水	51	66.3	130.6	ℓ
＊厚焼き卵Fe	50		67	袋
＊厚焼き卵Fe	0		1	個
＊厚焼き卵Fe		62.5	186	袋
＊厚焼き卵Fe		0	1	個

小皿使用

5日(火)　652-1,467 計 2,119 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 根菜のみそ汁
4. 旭高砂牛のｽﾀﾐﾅ炒め
5. 黄桃シャーベット

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 根菜のみそ汁
4. 旭高砂牛のｽﾀﾐﾅ炒め
5. 黄桃シャーベット

食材名	１人当		使用量	
＊煮干（だし用）	3	4	8	袋
ごぼう　しぶとり	11.11	14.44	28.4	kg
はす（れんこん）水煮	10	13	25	袋
さつまいも	46.15	60.44	118.8	kg
＊冷凍豆腐	25	33	65	袋
＊赤味噌	3	3.9	3.9	袋
＊強化みそ	4.4	5.72	11.4	袋
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61	28.8	kg
＊サラダ油	0.4	0.52	0.7	本
おろしにんにく冷凍　国産	0.5	0.7	1	袋
＊牛肉（高砂）ミックス	34	44	86.7	kg
玉ねぎ	10.64	13.83	27.2	kg
カラービーマン(3個入り)	3.33	4.33	57	袋
にら	5.26	6.84	13.5	kg
冷ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗ(ｶｯﾄ)外国	20	26	51	袋
三温糖	0.85	1.1	2.2	袋
料理酒	1.5	1.95	2.2	本
＊醤油こいくち	1.8	2.35	2.4	本
＊ごま　白すり	1	1.3	2.6	袋
＊ごま油	0.4	0.52	0.6	個
＊豆板醤	0.1	0.13	1	個
＊ﾋﾟｰﾁｼｬｰﾍﾞｯﾄ	40	40	2133	個

小皿使用

6日(水)　653-1,467 計 2,120 食

1. 食パン
2. 牛乳
3. 和風ブイヤベース
4. ハムカツ40g
5. 温野菜
6. キウイフルーツ
7. パック中濃ソース3ｇ

1. 食パン
2. 牛乳
3. 和風ブイヤベース
4. ハムカツ60g
5. 温野菜
6. キウイフルーツ
7. パック中濃ソース3ｇ

食材名	１人当		使用量	
＊中えび　冷凍	10	13	26	袋
ホタテ冷凍（ベビーホタテ）	20	26	51	袋
＊かのこいか　冷凍１cm巾（国内）	15	19.5	39	袋
＊あさり　冷凍	10	13	25	袋
おろしにんにく冷凍　国産	0.4	0.52	1	袋
オリーブ油	0.7	0.91	3	本
じゃがいも　生	44.44	57.78	113.8	kg
にんじん　生	10.31	13.4	26.4	kg
玉ねぎ	40.43	52.55	103.5	kg
＊ヴイヤベースの素	3	3.9	27	缶
料理酒	2	2.6	2.9	本
塩	0.62	0.87	0.3	袋
こしょう	0.05	0.07	0.3	袋
乾燥パセリ	0.02	0.03	1	個
＊かつおぶしエキス	0.6	0.78	1.6	個
昆布エキス	0.25	0.33	0.7	個
＊ハムカツ４０	40		670	個
＊白絞油（センター）	4	6	11.4	kg
＊ハムカツ６０		60	1490	個
キャベツ　生	35.29	47.06	92.1	kg
＊キウイフルーツ	58.82	58.82	1090	個
＊パック中濃ソース3g	3	3	2134	個

7日(木)　653-1,467 計 2,120 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 沢煮椀
4. さつま揚げの煮物

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 沢煮椀
4. さつま揚げの煮物
5. あさり佃煮15g

食材名	１人当		使用量	
＊豚並肉　肩	20	26	51.2	kg
ごぼう　しぶとり	8.89	11.56	22.8	kg
にんじん　生	10.31	13.4	26.4	kg
もうそう竹（千切）国内	8	10	20	個
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.5	0.5	2.2	袋
玉ねぎ	21.28	31.91	60.7	kg
＊かつおぶしエキス	0.7	0.91	1.8	個
プチいももち	25	35	68	袋
＊醤油こいくち	3.34	3.2	6.7	本
塩	0.39	0.5	0.2	袋
みつば	2	2.6	5.1	kg
＊さつま揚げ（スライス）	32	42	83	個
こんにゃく	20	26	51.2	kg
にんじん　生	15.46	20.62	40.3	kg
山菜ミックス	5	6.5	12	袋
三温糖	1.1	1.8	5.5	袋
みりん	1	1.3	1.4	本
＊醤油こいくち	3.36	4.37	4.4	本
塩	0.04	0.05	0.1	袋
水	14	18.2	35.8	ℓ
＊あさり佃煮うす味		15	1477	個

小皿使用

8日(金)　653-984 計 1,637 食

1. 小白飯（全学年）
2. 牛乳
3. ふるさとラーメン
4. たこ焼き（揚げ）2コ
5. バナナ（1/2本）
6. カシューナッツ10ｇ

1. 小白飯（全学年）
2. 牛乳
3. ふるさとラーメン
4. たこ焼き（揚げ）３個
5. バナナ（１本）
6. カシューナッツ10ｇ

食材名	１人当		使用量	
＊冷凍ラーメン	60	80	540	個
＊豚上肉　もも	15	20	29.5	kg
細切りめんま（極細）	12	16	17	袋
ホールコーン　冷凍　国内	10	13	19	袋
＊つと（冷凍）	8	10	152	個
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61	21.7	kg
＊わかめ、カットわかめ国内	1	1.3	10	袋
＊冷凍ｶﾞﾗ十五分湯ﾎﾞｰｸ	7	9.1	14	袋
玉ねぎ（スープ用）	1.5	2	2.9	kg
＊ラーメンベース　醤油	6	8	4	缶
＊醤油こいくち	3.1	4.03	2.5	本
塩	0.1	0.13	0.1	袋
こしょう	0.03	0.04	0.2	袋
＊たこ焼き	40	60	4310	個
＊白絞油（センター）	4	6	8.5	kg
＊バナナ	93.33		0	本
＊バナナ		186.67	1340	本
＊カシューナッツ　小袋	10	10	1649	個

小皿使用

2023年9月　　統括Ｃコース

11日(月)　653-1,468 計 2,121 食

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. エビカレー
4. 福神漬
5. ﾌﾙｰﾂのｾﾞﾘｰあえ ﾌﾞﾄﾞｳFe

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. エビカレー
4. 福神漬
5. ﾌﾙｰﾂのｾﾞﾘｰあえ ﾌﾞﾄﾞｳFe

食材名	１人当		使用量	
おろししょうが生　国産	0.5	0.7	1	個
ガーリック	0.1	0.13	3	袋
＊豚上肉　もも	8	10	19.9	kg
玉ねぎ	31.91	42.55	83.3	kg
にんじん　生	20.62	26.8	52.8	kg
月桂樹の葉	0.01	0.01	3.3	袋
＊チキンガラスープ	2.5	3.25	2	袋
じゃがいも　生	55.56	72.22	142.3	kg
＊中えび　冷凍	20	30	57	袋
＊中濃ソース	2.5	3.25	3.6	本
ケチャップ	1.3	1.69	1	缶
＊ｶﾚｰﾌﾙｰｸﾊﾞｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	4.5	5.85	12	袋
＊カレールー辛口　フレーク	6	7.8	15	袋
＊サラダ油	2.4	3.12	4.1	本
＊小麦粉	2.5	3.25	6.5	袋
＊調理用牛乳	14	18.2	36	本
カレー粉	0.2	0.3	1.5	袋
グリンピース　冷凍	3	4	8	袋
＊福神漬（国内）	10	11	27	袋
みかん缶	30	40	53	缶
パイン缶　チビット	30	40	44	缶
＊ﾌﾚｯｼﾞﾀﾞｲｽﾋﾟｰﾄ国産ぶどう（白）ピオーネ	30	40	79	袋

小皿使用

12日(火)　652-1,467 計 2,119 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 鶏ちゃんこ汁Fe
4. さばの照り焼き50g
5. はいがいりふりかけ

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 鶏ちゃんこ汁Fe
4. さばの照り焼き50g
5. はいがいりふりかけ

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	0.1	0.13	0.2	本
おろししょうが生　国産	0.8	1	2	個
ガーリック	0.05	0.07	1	袋
＊若鶏肉　胸皮付き	20	25	49.7	kg
料理酒	0.5	0.7	0.8	本
ごぼう　しぶとり	5.56	7.78	15	kg
大根　生	11.11	14.44	28.4	kg
にんじん　生	10.31	13.4	26.4	kg
黒こんにゃく	15	20	39.1	kg
＊さと芋　冷凍（国産）	20	26	103	袋
白菜	13.83	17.98	35.4	kg
＊油揚げ（カット）	5	7	13	袋
＊ゆで大豆	8	10	20	袋
＊チキンコンソメ	0.2	0.26	0.5	袋
＊強化みそ	7.5	9.75	19.4	袋
長ねぎ　根深ねぎ	8.99	11.24	22.4	kg
＊ごま　白いり	0.8	1	2	袋
＊さばの照焼	50	50	216	袋
＊さばの照焼	0	0	1	個
＊胚芽いりふりかけ	3	3	2133	個

小皿使用

13日(水)　653-1,468 計 2,121 食

1. 米粉バターパン
2. 牛乳
3. 卵入りコーンスープ
4. ﾐｰﾄｳｲﾝﾅｰ（ﾑﾃﾝｶ）30g
5. ｽｲｰﾄﾎﾟﾃﾄﾌﾗｲ

1. 米粉バターパン
2. 牛乳
3. 卵入りコーンスープ
4. ﾐｰﾄｳｲﾝﾅｰ（ﾑﾃﾝｶ）40g
5. ｽｲｰﾄﾎﾟﾃﾄﾌﾗｲ

食材名	１人当		使用量	
クリームコーン缶　外国	30	40	26	缶
ホールコーン　冷凍　国内	10	13	26	袋
玉ねぎ	31.91	42.55	83.3	kg
にんじん　生	10.31	13.4	26.4	kg
パセリ	0.78	1	2	kg
＊調理用牛乳	30	40	79	本
＊冷凍　液卵	33	43	85	袋
＊チキンガラスープ	5	7	5	袋
塩	0.21	0.28	0.1	袋
＊コンソメ　粉末有塩	0.8	1	4	袋
こしょう	0.03	0.04	0.3	袋
でん粉	0.6	0.78	1.6	袋
＊バター	0.5	0.65	3	個
＊ﾐｰﾄｳｲﾝﾅｰ（ﾑﾃﾝｶ）30g	30		680	個
＊ﾐｰﾄｳｲﾝﾅｰ（ﾑﾃﾝｶ）40ｇ		40	1500	個
さつまいも　冷凍	45	60	119	袋
＊白絞油（センター）	4.5	6	11.7	kg
三温糖	3	4	8	袋

14日(木)　652-1,106 計 1,758 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. マーボー豆腐（増）Fe
4. チンゲン菜の和え物

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. マーボー豆腐（増）Fe
4. チンゲン菜の和え物

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	0.5	0.65	0.7	本
おろししょうが生　国産	1	1.3	2	個
ガーリック	0.01	0.01	0.2	袋
＊豚上ひき肉	20	26	41.8	kg
玉ねぎ	15.96	20.74	33.3	kg
にんじん　生	10.31	13.4	21.5	kg
＊大豆たんぱく	2.5	3.3	5	個
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.4	0.52	1.6	袋
料理酒	1	1.3	1.2	本
三温糖	1.3	1.69	2.7	袋
＊スープストック　中華味	0.26	0.34	0.6	袋
＊醤油こいくち	3	3.9	3.2	本
＊強化みそ	4.61	5.99	9.7	袋
唐がらし	0.01	0.01	0.2	袋
でん粉	1.4	1.8	2.9	袋
長ねぎ　根深ねぎ	8.99	11.69	18.8	kg
＊豆腐	140	170	279.3	kg
＊ごま油	0.5	0.65	0.7	個
＊ラー油	0.12	0.15	6	本
チンゲン菜	23.53	30.59	49.2	kg
もやし　緑豆	41.24	51.55	83.9	kg
＊ごま油	0.5	0.65	0.7	個
＊醤油こいくち	2.34	3.04	2.5	本
＊ごま　白いり	1	1.3	2.1	袋

小皿使用

15日(金)　653-719 計 1,372 食

1. ソフトフランスパン
2. 牛乳
3. ミネストローネ
4. 枝豆フリッター２個
5. 三色ソテー
6. チョコペースト

1. ソフトフランスパン
2. 牛乳
3. ミネストローネ
4. 枝豆フリッター３個
5. 三色ソテー
6. チョコペースト

食材名	１人当		使用量	
ピーマン　青	5.88	7.65	9.3	kg
セロリ	7.69	10	12.2	kg
玉ねぎ	31.91	41.49	50.7	kg
にんじん　生	10.31	13.4	16.4	kg
＊無添加ﾊﾞﾗﾍﾞｰｺﾝ短冊冷凍	7	9.1	11	袋
トマトダイスカット	12	15.6	4	袋
＊サラダ油	0.2	0.26	0.2	本
＊マカロニ　シェル	10	13	16	袋
＊コンソメ　粉末有塩	0.97	1.26	3.2	袋
塩	0.37	0.48	0.1	袋
こしょう	0.04	0.05	0.2	袋
＊枝豆フリッター	40	60	3730	個
＊白絞油（センター）	4	6	6.9	kg
＊サラダ油	1	1.3	1.1	本
＊魚肉ソーセージ（スライス）	20	26	64	袋
ホールコーン　冷凍　国内	20	26	32	袋
こまつな、葉	16.48	21.98	26.6	kg
塩	0.06	0.08	0.1	袋
こしょう	0.01	0.01	0.1	袋
＊チョコペースト	15	15	1382	個

2023年9月

統括Ｃコース

食				
食材名	１人当		使用量	

19日(火)　652-1,457 計 2,109 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. どさんこ汁Fe
4. きくらげと根菜の炒め煮
5. すりおろしりんごゼリー

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. どさんこ汁Fe
4. きくらげと根菜の炒め煮
5. すりおろしりんごゼリー

食材名	１人当		使用量	
昆布エキス	0.3	0.39	0.8	個
＊かつおぶしエキス	0.7	0.91	1.8	個
にんじん　生	5.15	7.22	13.9	kg
ホールコーン　冷凍　国内	10	13	26	袋
じゃがいも　生	35.56	46.67	91.2	kg
ホタテ冷凍（ベビーホタテ）	22	28.6	57	袋
白菜	15.96	21.28	41.4	kg
＊豆腐	25	33	64.4	kg
＊強化みそ	7.5	9.75	19.3	袋
＊わかめ、カットわかめ国内	0.25	0.33	3.5	袋
きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	1.3	1.7	6.8	袋
にんじん　生	15.46	20.62	40.1	kg
切りごぼう	15	20	38.9	kg
はす（れんこん）水煮	15	20	39.3	袋
＊むき枝豆　冷凍	3	4	8	袋
＊ごま油	1	1.3	1.6	個
＊醤油こいくち	2.7	3.6	3.6	本
三温糖	1.4	1.8	3.6	袋
＊かつおぶしエキス	0.2	0.26	0.5	個
＊豚並肉　肩	12	16	31.1	kg
＊すりおろしりんごゼリー	30	30	2123	個

小皿使用

20日(水)　653-1,457 計 2,110 食

1. 米粉コッペパン
2. 牛乳
3. さつま芋と栗のシチュー
4. ホキフライ50g
5. ブロッコリー
6. ﾊﾞｯﾀﾏﾖﾈｰｽﾞ（ﾊｰﾌ）（卵抜き）

1. 米粉コッペパン
2. 牛乳
3. さつま芋と栗のシチュー
4. ホキフライ60g
5. ブロッコリー
6. ﾊﾞｯﾀﾏﾖﾈｰｽﾞ（ﾊｰﾌ）（卵抜き）

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	2	2.6	3.4	本
玉ねぎ	42.55	55.32	108.4	kg
＊若鶏肉　胸皮付き	20	26	50.9	kg
さつまいも	35.16	46.15	90.2	kg
にんじん　生	15.46	20.1	39.4	kg
マッシュルーム水煮　スライス缶	5	6.5	7	缶
くりレトルト　１／４ｶｯﾄ	10	13	25	袋
＊コンソメ　粉末有塩	0.62	0.81	3.2	袋
塩	0.4	0.52	0.2	袋
＊調理用牛乳	40	52	102.9	本
米粉	6	7.8	15.4	袋
パセリ	0.78	1	2	kg
＊バター	1	1.3	6	個
＊ホキフライ	50		670	個
＊白絞油（センター）	5	6	12	kg
＊ホキフライ		60	1480	個
冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ　Mｻｲｽﾞ	30	40	157	袋
＊ﾊﾞｯﾀﾏﾖﾈｰｽﾞ（ﾊｰﾌ）卵抜き	8	8	2124	個

21日(木)　655-1,458 計 2,113 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 生揚と豚肉の炒め煮
4. コーン焼売
5. 梨

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 生揚と豚肉の炒め煮
4. コーン焼売
5. 梨

食材名	１人当		使用量	
＊サラダ油	0.8	1.04	1.4	本
＊豚上肉　もも	30	40	78	kg
玉ねぎ	31.91	42.55	82.9	kg
にんじん　生	10.31	13.4	26.3	kg
＊和風だしの素　粉末	0.3	0.4	0.8	袋
料理酒	1	1.3	1.4	本
三温糖	0.4	0.52	1	袋
黒砂糖（粉糖）	1.2	1.6	3.1	袋
＊醤油こいくち	4.4	5.72	5.7	本
みりん	2	2.6	2.9	本
＊生揚げ	82	106.6	209.1	kg
＊むき枝豆　冷凍	7	10	19	袋
＊コーン焼売（北海道）	36	36	4300	個
梨　幸水・豊水	62.35	62.35	542	個

小皿使用

22日(金)　525-1,458 計 1,983 食

1. 小白飯（全学年）
2. 牛乳
3. うどん(ほうれん草)
4. とり天40g
5. バナナ（1/2本）

1. 小白飯（全学年）
2. 牛乳
3. うどん(ほうれん草)
4. とり天50g
5. バナナ（１本）

食材名	１人当		使用量	
＊煮干（だし用）	3	4	7.5	袋
昆布エキス	0.1	0.13	0.2	個
＊豚上肉　もも	8	10.4	19.4	kg
にんじん　生	5.15	7.22	13.2	kg
＊油揚げ（カット）	8	10	19	袋
＊醤油こいくち	7.5	9.75	9.2	本
塩	0.1	0.13	0.2	袋
＊うどん	70	80	153.4	kg
ほうれん草	11.11	14.44	26.9	kg
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61	27.2	kg
＊鶏天ぷら	40		550	個
＊白絞油（センター）	4	5	9.4	kg
＊鶏天ぷら		50	1480	個
＊バナナ	93.33		0	本
＊バナナ		186.67	1755	本

小皿使用

2023年9月

統括Ｃコース

25日(月)　650-1,447 計 2,097 食

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. チキンカレー
4. 福神漬
5. 黄桃ミックス

1. 麦飯（全学年）
2. 牛乳
3. チキンカレー
4. 福神漬
5. 黄桃ミックス

食材名	１人当		使用量	
＊若鶏肉　もも皮付き	31	40.3	78.5	kg
じゃがいも　生	53.33	69.33	135	kg
にんじん　生	15.46	20.62	39.9	kg
玉ねぎ	42.55	55.32	107.7	kg
おろししょうが生　国産	0.5	0.65	1	個
グリンピース　冷凍	3	4	7	袋
＊小麦粉	2	2.6	5.1	袋
＊サラダ油	2	2.6	3.4	本
＊調理用牛乳	14	18.2	36	本
カレー粉	0.2	0.3	1.5	袋
＊チキンガラスープ	2.5	3.25	2	袋
ガーリック	0.1	0.13	3	袋
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾟｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	4.5	5.85	12	袋
＊カレールー辛口　フレーク	6	7.8	15	袋
月桂樹の葉	0.01	0.01	3.3	袋
ケチャップ	2	2.6	2	缶
＊中濃ソース	2.5	3.25	4	本
＊ﾊｲﾒｲｽﾞﾎﾜｲﾄｿｰｽﾍﾞｰｽ	2	2.6	10	袋
＊福神漬（国内）	10	11	27	袋
パイン缶　チビット	20	26	29	缶
みかん缶	20	26	34	缶
＊黄桃缶　ﾀﾞｲｽｶｯﾄ（外国）	20	26	28	缶

小皿使用

26日(火)　649-1,447 計 2,096 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 肉豆腐(水菜抜)
4. ごまあえ

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 肉豆腐(水菜抜)
4. ごまあえ

食材名	１人当		使用量	
＊和風だしの素　粉末	0.4	0.5	1	袋
＊醤油こいくち	4.5	5.85	5.8	本
黒砂糖（粉糖）	3	3.9	7.7	袋
みりん	1	1.3	1.4	本
しらたき	10	13	25.3	kg
生ほぐししめじ	5	6.5	12	個
＊豚上肉　もも	30	40	77.4	kg
＊マーボー豆腐	130	170	330.4	kg
いんげん（カット）冷凍　外国	7	9	35	袋
水	18	23.4	45.5	ℓ
もやし　緑豆	25.77	34.02	66	kg
ほうれん草	22.22	28.89	56.2	kg
＊ごま　白すり	2	2.5	5	袋
三温糖	0.72	0.94	1.8	袋
＊醤油こいくち	2.5	3.25	3.2	本

小皿使用

27日(水)　650-1,382 計 2,032 食

1. ミルクパン
2. 牛乳
3. ポトフ(ｳｲﾝﾅｰFe)(Bなし)
4. 卵ロール50g
5. ミニトマト(2ヶ)
6. チーズ・動物型

1. ミルクパン
2. 牛乳
3. ポトフ(ｳｲﾝﾅｰFe)(Bなし)
4. 卵ロール50g
5. ミニトマト(2ヶ)
6. チーズ・動物型

食材名	１人当		使用量	
にんじん　生	15.46	20.62	38.5	kg
玉ねぎ	26.6	34.57	65.1	kg
月桂樹の葉	0.01	0.01	3.3	袋
＊ウインナースライス	18	36	62	袋
キャベツ　生	35.29	42.35	81.5	kg
じゃがいも（ﾒｰｸｲﾝ）	35.56	46.67	87.6	kg
＊コンソメ　粉末有塩	1	1.3	5	袋
塩	0.26	0.34	0.1	袋
こしょう	0.04	0.05	0.3	袋
＊卵ロール	50	50	207	袋
＊卵ロール	0	0	1	個
ミニトマト	30.61	30.61	4200	個
＊プロセスチーズ　動物型	15	15	2046	個

28日(木)　649-1,380 計 2,029 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 酢豚
4. 海藻サラダFe
5. 月見デザート

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. 酢豚
4. 海藻サラダFe
5. 月見デザート

食材名	１人当		使用量	
＊豚竜田揚げ（酢豚用）	43	55.9	106.1	袋
＊白絞油（センター）	4.3	5.59	10.5	kg
じゃがいも冷凍(乱切り)	40	50	6	袋
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	4	袋
にんじん　生	20.62	26.8	50.4	kg
玉ねぎ	37.23	48.4	91	kg
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0.5	0.65	2.4	袋
もうそう竹（短冊）外国	5	6.5	12	袋
ピーマン　青	5.88	7.65	14.4	kg
＊サラダ油	0.3	0.39	0.5	本
三温糖	2.7	3.51	6.7	袋
＊醤油こいくち	4.7	6.11	5.8	本
食酢（穀物酢）	2	2.6	2.7	本
でん粉	1.5	2	3.8	袋
もやし　緑豆	42.52	55.27	103.9	kg
海藻ミックス（ひじき）	1	1.3	25	袋
＊醤油こいくち	2.7	3.51	3.4	本
三温糖	0.64	0.83	1.6	袋
食酢（穀物酢）	1.35	1.76	1.8	本
＊ごま油	0.5	0.65	0.7	個
塩	0.1	0.13	0.1	袋
お月見ゼリー梨味	40	40	2043	個

小皿使用

29日(金)　650-1,380 計 2,030 食

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. すいとん汁(ﾌﾞﾚｰﾝ・冷)
4. いわしの梅煮47g
5. りんご

1. 白飯（全学年）
2. 牛乳
3. すいとん汁(ﾌﾞﾚｰﾝ・冷)
4. いわしの梅煮47g
5. りんご

食材名	１人当		使用量	
＊煮干（だし用）	3	4	7.5	袋
＊若鶏肉　もも皮付き	12	15.6	29.3	kg
大根　生	16.67	22.22	41.5	kg
にんじん　生	10.31	13.4	25.2	kg
＊すいとん（ﾌﾞﾚｰﾝﾀｲﾌﾟ）	33	45	84	袋
＊醤油こいくち	3.34	4.34	4.1	本
塩	0.32	0.41	0.2	袋
長ねぎ　根深ねぎ	11.24	14.61	27.5	kg
＊いわしの梅煮	47	47	206	袋
＊いわしの梅煮	0	0	1	個
＊りんご　ふじ皮付き	50	50	525	個

小皿使用