

2025年4月

統括Cコース

食			8日(火) 18-1,478 計 1,496 食			9日(水) 539-1,478 計 2,017 食			10日(木) 539-1,478 計 2,017 食			11日(金) 541-1,478 計 2,019 食		
			1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 親子煮 (ナ ⁺ 袴 ⁺) 4. 三色あえ 5. パナナ (1/2本)	1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 親子煮 (ナ ⁺ 袴 ⁺) 4. 三色あえ 5. パナナ (1/2本)		1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. ワンタンスープ 4. 芋と豚肉の79粒 (ナ ⁺ 袴 ⁺)	1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. ワンタンスープ 4. 芋と豚肉の79粒 (ナ ⁺ 袴 ⁺)		1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 呉汁Fe 4. イカリングフライ2個 5. グレープゼリーFe	1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 呉汁Fe 4. イカリングフライ3個 5. グレープゼリーFe		1. 米粉丸コッペ切込みパン 2. 牛乳 3. マカロニクリーム煮 4. ハンバーグ ⁺ カレールー ⁺ 60g 5. ブロッコリー	1. 米粉丸コッペ切込みパン 2. 牛乳 3. マカロニクリーム煮 4. ハンバーグ ⁺ カレールー ⁺ x80 5. ブロッコリー	
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	0.2	0.3	にんじん 生	10.31	13.4	*煮干 (だし用)	3	4	*サラダ油	1	1.3
			*醤油こいくち	4.2	5.46	きくらげ (ｽﾀｲｽ2mm)	0.5	0.6	*豚並肉 肩	8	10	*若鶏肉 胸皮付き	20	26
			三温糖	2	2.6	*豚並肉 肩	12	15.6	にんじん 生	10.31	13.4	玉ねぎ	31.91	42.55
			塩	0.07	0.1	*つと (冷凍)	10	13	玉ねぎ	10.64	13.83	にんじん 生	10.31	13.4
			玉ねぎ	42.55	55.32	*チキンガラスープ	8	10.4	じゃがいも冷凍 (乱切り)	15	20	マッシュルーム水煮 スライス皿	10	13
			もうそう竹 (千切) 外国	15	19.5	*コンソメ 粉末有塩	0.93	1.21	*油揚げ (カット)	3	4	*スープストック	0.5	0.7
			干しいたけ ｽﾀｲｽ国内	0.5	0.65	塩	0.26	0.34	*ゆで大豆	15	20	*えび 冷凍 (L)	20	26
			*若鶏肉 胸皮付き	25	33	こしょう	0.03	0.04	*豆腐	20	26	*マカロニ ジェル	10	13
			にんじん 生	13.4	17.42	*ワンタン皮 たんざく	8	10.4	昆布エキス	0.1	0.13	*スキムミルク	4	5
			*冷凍 液卵	40	52	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	*強化みそ	7.5	9.75	*バター	0.5	0.65
			長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61				長ねぎ 根深ねぎ	14.61	18.99	*サラダ油	5	6.5
						*バター	1.5	2				*小麦粉	6	7.8
			水	4	5.2	ホールコーン (外国)	6	7.8	*いかリングフライ (Fe・Zn)	40	60	*調理用牛乳	60	80
						塩	0.2	0.26	*白紋油 (センター)	4	6	塩	0.5	0.65
			もやし 緑豆	41.24	53.61	こしょう	0.03	0.04				こしょう	0.03	0.04
			ほうれん草	11.11	14.44	じゃがいも冷凍 (乱切り)	70	90	グレープゼリー 鉄入り	50	50	パセリ	0.67	0.89
			にんじん 生	5.15	6.7	じゃがいも冷凍 (乱切り)	0	0						
			*醤油こいくち	2.4	3.12	*豚電田揚げ (酢豚用)	35	45.5				*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	60	
						*白紋油 (センター)	3	4				*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	0	
			*バナナ	93.33	93.33							*中濃ソース	3.8	5
												ウスターソース	2.5	3.3
												ケチャップ	10	13
												三温糖	0.8	1
												みりん	1.5	1.95
												*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		80
												*国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		0
												冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ Mﾀｲｽﾞ	30	39
			小皿使用						小皿使用					

2025年4月

統括Cコース

14日(月) 628-1,104 計 1,732 食				15日(火) 628-1,478 計 2,106 食				16日(水) 627-1,478 計 2,105 食				17日(木) 628-1,478 計 2,106 食				18日(金) 628-1,478 計 2,106 食																			
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. カレー 4. 福神漬 5. 二色フルーツ				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 四湖豆腐 4. 厚焼き卵 F e 5 0 g				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 四湖豆腐 4. 厚焼き卵 F e 62.5 g				1. ソフトフランスパン 2. 牛乳 3. ボートとベコンのスープ 4. えびかつ40g 5. 枝豆 (冷) 6. マーシャルピーンズ				1. ソフトフランスパン 2. 牛乳 3. ボートとベコンのスープ 4. えびかつ60g 5. 枝豆 (冷) 6. マーシャルピーンズ				1. 赤飯 (小豆) 全学年 2. 牛乳 3. さつき汁 4. 煮合わせ (小皿) 5. オレンジ 6. パックごま塩				1. 赤飯 (小豆) 全学年 2. 牛乳 3. さつき汁 4. 煮合わせ (小皿) 5. オレンジ 6. パックごま塩				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. うどん(にんじん) 4. 小籠包 5. バナナ (1/2本)				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. うどん(にんじん) 4. 小籠包 5. バナナ (1本)			
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							
おろししょうが生 国産		0.5 0.7				*サラダ油		1 1.3				*無添加バター(短冊冷凍)		15 19.5				もち米 1等米		95 120				*煮干 (だし用)		3 4									
ガーリック		0.1 0.13				おろししょうが生 国産		0.8 1				玉ねぎ		31.91 41.49				赤飯用小豆		12 15.6				昆布エキス		0.5 0.65									
*豚並肉 肩		15 20				ガーリック		0.01 0.01				にんじん 生		5.15 6.7										*豚並肉 肩		8 10									
にんじん 生		15.46 20.1				*豚並肉 肩		20 25				ホールコーン (外国)		6 7.8				*混合 薄削り節		1 1.3				*油揚げ (カット)		8 10									
玉ねぎ		37.23 48.4				干しいたけ ｽﾀｲ国内		0.4 0.5				*チキンガラスープ		10 13				*豆腐		30 39				*焼きちくわ(給食用) 冷凍		5 7									
月桂樹の葉		0.01 0.01				もうそう竹 (千切) 外国		10 13				じゃがいも 生		55.56 72.22				もうそう竹 (千切) 外国		10 13				にんじん 生		7.22 9.28									
*チキンガラスープ		2.5 3.25				にんじん 生		10.31 13.4				*バター		0.8 1.04				さやえんどう (冷凍)		10 13				*うどん		70 80									
じゃがいも 生		55.56 72.22				*チキンガラスープ		8 10				塩		0.08 0.1				*わかめ、カットわかめ (外国)		0.2 0.26				長ねぎ 根深ねぎ		11.24 14.61									
*グレープフルーツ (甘口)		4.5 5.85				料理酒		1 1.3				こしょう		0.03 0.04				*強化みそ		5 6.5				*醤油こいくち		5.45 7.09									
*カレールー辛口 フレーク		6 7.8				三温糖		1.7 2.21				*コンソメ 粉末有塩		0.93 1.21				*赤味噌		3 3.9				塩		0.1 0.13									
ケチャップ		1.3 1.69				*醤油こいくち		6 7.8				パセリ		0.56 0.72				長ねぎ 根深ねぎ		11.24 14.61															
*中濃ソース		2.5 3.25				唐がらし		0.01 0.01																*小籠包 (Fe,F強化) (ボイル)		30 60									
*サラダ油		2 2.6				塩		0.08 0.1				*えびカツレツ (FeCa)		40				昆布エキス		0.2 0.26				*小籠包 (Fe,F強化) (ボイル)		0 0									
*小麦粉		2.2 2.86				でん粉		1.5 1.95				*白絞油 (センター)		4 6				*和風だしの素 粉末		0.3 0.4															
*調理用牛乳		12 15.6				長ねぎ 根深ねぎ		5.62 7.87										*醤油こいくち		3 4				*バナナ		93.33									
カレー粉		0.2 0.3				グリーンピース 冷凍		3 4				*えびカツレツ (FeCa)				60		三温糖		1 1.3															
						*マーボー豆腐		130 170										黒砂糖 (粉糖)		1 1.3				*バナナ				186.67							
*福神漬 (国内)		10 11										*塩枝豆 冷凍 (外国)		40 53.33				みりん		0.7 0.9															
						*厚焼卵 500g 1/8カット				62.5		塩		0.23 0.29				塩		0.05 0.07															
パイ牛 缶		45 58				*厚焼卵 62.5g 1/8カット				0								にんじん 生		13.4 17.53															
みかん缶		15 22										*マーシャルピーンズ		15 15				大根 生		16.67 22.22															
						*厚焼卵 500g 1/10カット		50										*焼きちくわ(給食用) 冷凍		7 9															
						*厚焼卵 50g 1/10カット		0										こんにやく		15 20															
																		じゃがいも 生		33.33 44.44															
																		*一口がんも		10 13															
																		いんげん 冷凍 外国		3 4															
																		水		36 46.8															
																		*オレンジ		50 50															
																		*パック ごま塩		1 1															
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用																			

2025年4月

統括Cコース

21日(月)				628-1,478 計 2,106 食				22日(火)				628-1,478 計 2,106 食				23日(水)				627-1,478 計 2,105 食				24日(木)				628-1,478 計 2,106 食				25日(金)				628-1,478 計 2,106 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. 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. 豆腐とベーコンの中華煮				3. 豆腐とベーコンの中華煮				3. すまし汁(豆腐ボール)				3. すまし汁(豆腐ボール)				3. 米粉中華風コンソメスープ				3. 米粉中華風コンソメスープ				3. 肉じゃがのみそ煮Fe				3. 肉じゃがのみそ煮Fe				3. 正油野菜ラーメン				3. 正油野菜ラーメン					
4. さばみぞれ煮50 g				4. さばみぞれ煮50 g				4. 豚丼(手作り)				4. 豚丼(手作り)				4. ミックスポテト (半増)				4. ミックスポテト (半増)				4. ごまあえ				4. ごまあえ				4. ホッケフライ40 g				4. ホッケフライ60 g					
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		0.8 1.04												*白身魚の豆腐ボール		30 40												*サラダ油		1 1.3								玉ねぎ (スープ用)		2 3	
冷凍おろししょうが 国産		0.15 0.2												*わかめ、カットわかめ (外国)		0.2 0.26												*豚並肉 肩		30 40								*冷凍がら十五分湯ボー		7 9.1	
おろしにんにく冷凍 国産		0.1 0.13												みつば		3 4												じゃがいも 生		88.89 111.11								*豚並肉 肩		10 13	
*無添加ベーコン短冊冷凍		15 20												*醤油こいくち		2.5 3.25												玉ねぎ		37.23 47.87								細切りめんま (極細)		6 7.8	
干しいたけ 50g国内		0.5 0.65												塩		0.3 0.4												にんじん 生		16.29 21.75								にんじん 生		6.19 8.04	
にんじん 生		10.31 13.4												*かつおぶしエキス		0.7 0.91												黒こんにゃく		20 26								白菜		21.28 27.66	
*スープストック 中華味		0.8 1.04												昆布エキス		0.25 0.33												おろししょうが生 国産		0.5 0.7								もやし 緑豆		15.46 20.62	
三温糖		0.75 0.98																										三温糖		1.8 2.34								*ラーメンベースしょうゆ		6 8	
*醤油こいくち		0.7 0.91												*サラダ油		0.2 0.26												*強化みそ		6.5 8.45								*醤油こいくち		3.6 4.5	
こしょう		0.01 0.01												おろししょうが生 国産		1 1.3												*醤油こいくち		1.8 2.34								塩		0.03 0.04	
米粉		1.1 1.43												*豚上肉 もも		60 80												みりん		2 2.6								こしょう		0.03 0.04	
*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)		140 182												玉ねぎ		21.28 27.66												グリーンピース 冷凍		5 7								*ごま 白いり		0.3 0.4	
長ねぎ 根深ねぎ		11.24 14.61												ごぼう しぶとり		11.11 14.44												水		30 41.6								*わかめ、カットわかめ (外国)		0.5 0.7	
*むき枝豆 冷凍		3 3.9												しらたき		20 26																						長ねぎ 根深ねぎ		8.99 11.24	
*ごま油		0.3 0.39												三温糖		0.48 0.62												もやし 緑豆		30.93 40.21								ミックス野菜		10 10	
														*醤油こいくち		2.28 2.96												ほうれん草		16.67 21.67								*冷凍ラーメン		60 80	
*さばのみぞれ煮		50 50												みりん		2.53 3.29												*ごま 白すり		2 2.5											
*さばのみぞれ煮		0 0												*十勝豚丼のタレ		5.93 7.71												三温糖		0.72 0.94								*真ホッケフライ		60	
																												*醤油こいくち		2.5 3.25								*真ホッケフライ		40	
																																						*白絞油 (センター)		4 6	

2025年4月

統括Cコース

28日(月) 628-1,478 計 2,106 食				食				30日(水) 628-1,478 計 2,106 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)									
2. 牛乳		2. 牛乳						2. 牛乳		2. 牛乳									
3. エビカレー		3. エビカレー						3. おでん		3. おでん									
4. 福神漬		4. 福神漬						4. アーモンドあえ		4. アーモンドあえ									
5. フルーツみつ豆(小皿ベ付抜)		5. フルーツみつ豆(小皿ベ付抜)						5. グレープ フルーツ(ルビター)		5. グレープ フルーツ(ルビター)									
										6. ふりかけ鉄之助(リゴマ)									
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	
おろししょうが生 国産	0.5	0.7						昆布エキス	0.3	0.39									
ガーリック	0.1	0.13						大根 生	33.33	44.44									
*豚並肉 肩	8	10						にんじん 生	10.31	13.4									
玉ねぎ	31.91	42.55						こんにやく	25	30									
にんじん 生	20.62	26.8						細たけのこ (外国)	15	20									
月桂樹の葉	0.01	0.01						三温糖	1	1.3									
*チキンガラスープ	2.5	3.25						黒砂糖 (粉糖)	0.6	0.78									
マッシュルーム水煮 スライス缶	7	9.1						*醤油こいくち	3	4									
じゃがいも 生	55.56	72.22						*和風だしの素 粉末	0.2	0.3									
*えび 冷凍 (L)	20	30						塩	0.25	0.33									
*中濃ソース	2.5	3.25						*焼きちくわ(給食用) 冷凍	10	13									
ケチャップ	1.3	1.69						*縮び尻布 えながおにこんぶ	1.5	1.95									
*グレープフルーツ(甘口)	4.5	5.85						*うずら卵 水煮 (国内)	10	15									
*カレールー辛口 フレーク	6	7.8						洋がらし	0.4	0.5									
*サラダ油	2.4	3.12						*焼き豆腐	40	50									
*小麦粉	2.5	3.25						*一口がんも	10	13									
*調理用牛乳	14	18.2																	
カレー粉	0.2	0.3						水	70	91									
*福神漬 (国内)	10	11						ほうれん草	16.67	21.67									
								もやし 緑豆	30.93	40.21									
*黄桃缶 タバット (外国)	15	20						*あら切りアモンド 1/16カット	4	5									
パイン缶 チビット	25	32						*醤油こいくち	2.44	3.17									
みかん缶	5	7						三温糖	0.7	0.91									
赤えんどう缶	4	5																	
寒天缶	10	13						グレープフルーツルビー	57.14	57.14									
三温糖	3	4																	
								*ふりかけ鉄之助(リゴマ)		3									
小皿使用								小皿使用											