2023年11月

2023年11万	食	1日(水) 650-1,450 計 2,100 食	2日(木) 651-1,450 計 2,101 食	食			
		1. あんぱん 45g 1. あんぱん 65 g 2. 牛乳 2. 牛乳 3. エビボールスープ 3. エビボールスープ 4. インドポテト 4. インドポテト	1. 白飯 (全学年)     1. 白飯 (全学年)       2. 牛乳     2. 牛乳       3. 鶏ごぼう汁     3. 鶏ごぼう汁       4. さばしょうが煮50g     4. さばしょうが煮70g       5. りんご     5. りんご				
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			
		*えびボール冷凍 (Fe. Ca) 23 30	*サラダ油 0.5 0.65				
		にんじん 生 10.31 13.4	ごぼう しぶとり 14.44 18.78				
		白菜 21.28 26.6	にんじん 生 10.31 13.4				
		*豆腐 22 29	*若鶏肉 もも皮付き 20 26				
		*冷凍 液卵 20 25	*煮干 (だし用) 3 3.9				
		長ねぎ 根深ねぎ 11.24 14.61	*焼きちくわ(給食用) 冷凍 5 6.5				
		干ししいたけ スライス国内 0.5 0.7	こんにゃく 20 26				
		*コンソメ 粉末有塩 0.74 0.96	*生揚げ 10 13				
		塩 0.09 0.12	*醤油こいくち 2.79 3.62				
		こしょう 0.01 0.02	塩 0.27 0.35				
			でん粉 0.93 1.2				
		じゃがいも冷凍(乱切り) 80 100	長ねぎ 根深ねぎ 5.62 7.3				
		* 白絞油(センター) 8 10					
		玉ねぎ 26.6 35.11	*さばしょうが煮 50				
		にんじん 生 5.15 6.7	*さばしょうが煮 0				
		ピーマン 青 5.88 7.65					
		*サラダ油 1 1.3	*さばしょうが煮 70				
		こしょう 0.04 0.05	*さばしょうが煮 0				
		カレー粉 0.3 0.4					
		塩 0.4 0.52	*りんご ふじ皮付き 50 50				
		みりん 0.3 0.4					
		小皿使用	小皿使用				

統括Cコース

6日(月)	652-	1 450	計 2,102 食	7日(火)	650-	1,450 計 2,100 食	8日(水)	651-1 450	計 2,101 食	9日(木)	652-1 450	計 2,102 食	10日(金)	651-		計 2,101 食
1. 十二種雑穀ご飯(全学年			製ご飯 (全学年	1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)	1. 米粉丸コッペ切込みパン		コッペ切込みパン	1. 白飯(全学年)			1. 小白飯 (全学年)			
2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳			1. 白飯(全学年) 1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 2. 牛乳			1. 小白飯 (全学年) 1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 2. 牛乳				
2. 千乳 3. 芋もち汁Fe				2. 十孔 3. 豚肉と芋の甘辛炒め		2. 1 fu 3. 豚肉と芋の甘辛炒め	2. 1 10		2. 千乳         3. 実だくさん汁Fe       3. 実だくさん汁Fe			2. 十字し       2. 十字し         3. きのこうどん(けれ抜き)       3. きのこうどん(けれ抜き)				
3. 子もら行fe 4. 他人丼		4. 他人		<ol> <li>がべてすい日平分の</li> <li>7キワカメとモヤシの中華あえ</li> </ol>		4. クキワカメとモヤシの中華あえ	4. 若鶏のごま照り焼き50g		ごま照り焼き50g	4. 春雨のごま炒め		のごま炒め	4. いか天ぷら40g			<b>まぷら50</b>
4. 區八开		1. 16/	<i>7</i> 1	エババルというの「事めん		.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	5. 温野菜	5. 温野		5. あさり佃煮10g		・シロボルション り佃煮15g	4. マルス3.040g 5. バナナ (1/2本)			- (1本)
							6. パックマヨネーズ5g			6. りんご	6. りん	_	0.71) (1/2/4)		· //	(11)
							, , , , ,			0. 770 C	0. 7,0					
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 )	(当	使用量
*十二種雑穀米	8	10		*サラダ油	1	1.3	*サラダ油	1 1.3		*煮干(だし用)	2.5 3.25		*うどん	70	80	
				*豚上肉 もも	33	43	玉ねぎ	31. 91 41. 49		ごぼう しぶとり	5. 56 7. 78		*若鶏肉 胸皮付き	8	10.4	
*煮干 (だし用)	3	4		こんにゃく	30	40	にんじん 生	12. 37 16. 08		大根 生	18. 89 24. 44		*油揚げ (カット)	8	10.4	
大根 生	16.67	22. 22		しめじレトルト (国産)	20	26	*スープストック	0.5 0.65		にんじん 生	10.31 13.4		生ほぐしえのき (ハーフカット)	5	6. 5	
にんじん 生	7. 22	9. 28		じゃがいも 生	88. 89	111.11	マッシュルーム水煮 スライス缶	12 15.6		玉ねぎ	10. 64 13. 83		しめじレトルト (国産)	5	6. 5	
*油揚げ (カット)	5	6. 5		にんじん 生	15. 46	20. 62	*えび 冷凍 (L)	22 28.6		*さと芋 冷凍 (国産)	30 39		干ししいたけ スライス国内	0.3	0.39	
プチいももち	32	42		料理酒	5	6. 5	*マカロニ シェル	13 16.9		*豆腐	15 19.5		長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.69	
*赤味噌	0. 93	1.21		みりん	5	6. 5	*スキムミルク	4 5.2		*強化みそ	8. 37 10. 88		*煮干 (だし用)	2	2.6	
*強化みそ	3. 34	4. 34		三温糖	2.01	2. 61	*調理用牛乳	62 81		長ねぎ 根深ねぎ	11. 24 14. 61		昆布エキス	0. 25	0.3	
				*醤油こいくち		8. 19	塩	0. 42 0. 55					*醤油こいくち	6.3	8. 19	
*サラダ油	1	1. 3		いんげん (カット) 冷凍 外国	10	13	こしょう	0.03 0.04		*サラダ油	0.6 0.8		塩	0.1	0. 13	
玉ねぎ	21. 28	27. 66					*バター	0.5 0.65		*豚並肉 肩	10 13					
*豚並肉 肩	50	65		おろししょうが生 国産	0.8	1.04	乾燥パセリ	0. 02 0. 03		もやし 緑豆	25. 77 34. 02		*いか天ぷら (外国)	40		
にんじん 生	15. 46	20.62		*醤油こいくち	2. 4	3. 12	米粉	6 7.8		細切りめんま(極細)	3 3.9		*白絞油(センター)	4	5	
ピーマン 青	9. 41	11. 76		食酢 (穀物酢)	1. 2	1. 56				にんじん 生	6. 19 8. 04					
*醤油こいくち	5	6. 5		*ラー油	0.01	0. 01	*若鶏のごま照り焼き	50 50		こまつな、葉	13. 19 17. 14		*いか天ぷら (外国)		50	
三温糖	1. 13	1.47		三温糖	0.56	0. 73	*若鶏のごま照り焼き	0 0		はるさめ、緑豆はるさめ	5 7					
*十勝豚丼のタレ	5	6. 5		*ごま 白いり	1	1.3				はるさめ、緑豆はるさめ	0 0		*バナナ	93. 33		
*冷凍 液卵	22	29		*ごま 白いり	0	0	キャベツ 生	35. 29 47. 06		*ごま 白いり	2 2.6					
長ねぎ 根深ねぎ	16.85	22. 47		*ごま油	0.3	0. 39				*スープストック 中華味	0.3 0.39		*バナナ		186. 67	
				細切り茎わかめ(冷凍)	6	7.8	*パックマヨネーズ5g	5 5		*醤油こいくち	4 5.2					
				もやし 緑豆	30. 93	36. 08				みりん	1 1.3					
				にんじん 生	5. 15	6. 7				*ごま油	0.6 0.78					
				塩	0.07	0.09				冷凍おろししょうが 国産	0. 1 0. 13					
										*あさり佃煮うす味	10					
										*あさり佃煮うす味	15					
										*りんご ふじ皮付き	50 50					
	1					1			l			I		1	1	I
	小皿	使用			小皿	使用		小皿使用			小皿使用			小皿	使用	

統括Cコース

2023年11月														沙山北	占 し ユ	
13日(月)	651-1, 450	計 2,101 食	14日(火)	650-1,450 計 2,	100 食	15日(水)	651-1,	,450 計 2,101 食	16日(木)	651-1	,451 計 2,102 食	17日(金)	651-1	, 451 🖹	† 2,102	食
1. 麦飯 (全学年)	1. 麦飯	(全学年)	1. 白飯 (全学年)	1. 白飯(全学	年)	1. 米粉小バターパン	1	. 米粉小バターパン	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	
2. 牛乳	2. 牛爭	L	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. キーマカリー(インゲン)	3. キーマ	カリー (インケ゚ン)	3. 生揚げのマーボー炒めFe	3. 生揚げのマーボーセ	りめFe	3. ペスカトーレ	3	3. ペスカトーレ	3. 南瓜団子のとろとろ汁		3. 南瓜団子のとろとろ汁	3. ワンタンスープ(小学校)	;	3. ワンタンス	ープ(中学校)	
4. 福神漬	4. 福和	<b>申</b> 漬	4. もやしと水菜のごま和え	4. もやしと水菜のご	ま和え	4. ベーコンエッグFe40g	4	. ベーコンエッグFe60g	4. 真ホッケ和風フライ60g		4. 真ホッケ和風フライ60g	4. 野菜コロッケ60g		4. 野菜コ	ロッケ80g	
5. フルーツのセ゚リーあえ、マスカットFe	5.711-7001	プリーあえ マスカットFe				5. プロッコリードレッシングあえ		. プロッコリードレッシングあえ				5. 冬みかん		5. 冬みカ	ふん	
						6. ぶどうゼリー	6	5. ぶどうゼリー								
A 1.1. Fr	4 1 M	<b></b>	A 1.1.7	1 1 1/2 /	+m =	A 1.1. Fr	- 1	V CHIE	A 1.1. Fr	- 1	V /	A 1.1. Fr	- 1	M	(土田 目	
食材名	1人当	使用量	食材名		走用量 「	食材名	1人		食材名	1 人		食材名	1人		使用量	
*豚ひき肉	18 24		*サラダ油	1 1.3		*スパゲティ カット	25	33	*煮干(だし用)		3.9	にんじん 生	10.31			
*ゆで大豆	20 26		おろししょうが生 国産	0.6 0.8		マッシュルーム水煮 スライス缶	10	13	昆布エキス		0. 39	きくらげ(スライス2mm)		0.65		
じゃがいも 生			*豚ひき肉	20 26		*えび 冷凍 (L)	20	26	*若鶏肉 もも皮付き		19. 5	*豚並肉 肩		15. 6		
いんげん (カット) 冷凍 外国	5 6.5		玉ねぎ	31. 91 42. 55		*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	32	42	ごぼう しぶとり	5. 56		*つと(冷凍)		10.4		
玉ねぎ	37. 23 48. 4		にんじん 生	15. 46 20. 62		玉ねぎ	42.55		*焼きちくわ(給食用) 冷凍	5		*チキンガラスープ		10.4		
*醤油こいくち	1.8 2.3		干ししいたけ スライス国内	0.5 0.7		おろしにんにく冷凍 国産	0.5	0.65	*油揚げ(カット)	5		*コンソメ 粉末有塩	0. 93			
ガーリック	0.1 0.13		*ゆで大豆	10 13		トマトダイスカット	30	39	にんじん 生	10.31	13. 4	塩	0. 26	0.34		
おろししょうが生 国産	0.6 0.78		*チキンガラスープ	8 10		トマトダイスカット缶	0	0	*焼き豆腐	10	13	こしょう	0.03	0.04		
トマトダイスカット	50 65		三温糖	1.3 1.7		トマトピューレ	10	13	かぼちゃだんご	30	39	*ワンタン皮 たんざく	5.8	7. 54		
トマトダイスカット缶	0 0		*醤油こいくち	4. 3 5. 59		ケチャップ	4	5. 2	*醤油こいくち	3. 34	4. 34	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14. 61		
*小麦粉	3 3.9		*赤味噌	2 2.5		塩	0.4	0. 52	料理酒	2	2.6					
*サラダ油	3 3.9		*強化みそ	1.5 2		こしょう	0.02	0. 03	でん粉	1	1.3	*野菜コロッケ	60			
*調理用牛乳	20 26		*豆板醬	0. 1 0. 13		*コンソメ 粉末有塩	1.1	1. 43	塩	0.09	0. 12	* 白絞油 (センター)	6	8		
*チキンガラスープ	2 2.6		でん粉	0.8 1		白ワイン	1	1.3								
カレー粉	0.2 0.26		*生揚げ	70 90		オリーブ油	2.5	3. 25	*真ホッケ和風フライ	60	60	*野菜コロッケ		80		
月桂樹の葉	0.01 0.01					*バター	0.5	0. 65	*白絞油 (センター)	6	6					
*カレーフレークハ゜ーモント゜(甘口)	2 2.6		もやし 緑豆	36. 08 46. 91		乾燥パセリ	0.02	0. 03				冬みかん	100	100		
*カレール一辛口 フレーク	7 9.1		水菜	11. 76 15. 29												
*バター	0.5 0.65		*ごま 白すり	2 2.6		*ベーコンエッグ(Fe)	40									
*大豆たんぱく	3 4		三温糖	1 1.3		*ベーコンエッグ(Fe)	0									
			*醤油こいくち	2 2.6												
*福神漬(国内)	10 11					*ベーコンエッグ(Fe)		60								
						*ベーコンエッグ(Fe)		0								
みかん缶	30 40															
パイン缶 チビット	30 40					冷凍プロッコリー Sサイズ	30	39								
* アレンシ ゚ タ ゚ イスセ ゚ リーマスカット	30 40					笑顔ドレッシングイタリアン	4	5. 2								
//1	- 10					, , ,		-								
						*ク゚レープゼリー鉄入り30g	30	30								
							00									
			1			1			+							
	小皿使用			小皿使用						小皿作	使用					
L	,		1			1				4						

統括Cコース

20日(月)	651-1 450	卦 9 101 食	(مار) ۱۵ (مار)	650-1 450	計 2,100 食	22日(水)	652-1	450 卦 9 109 全				食	94日(人) 659		計 2 102	<b>A</b>		
		(委託)								艮	24日(金) 652-1, 450 計 2, 102 食 1. 小白飯(全学年) 1. 小白飯(全学年)							
1. 麦入菜飯 (委託)			1. 白飯(全学年)			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·												
2. 牛乳	2. 牛乳		2. 牛乳	2. 牛乳		2. 牛乳	· ·											
3. 秋野菜の煮物 3. 秋野菜の煮物 4. ひじき入り厚焼卵1/8			3. のっぺい汁(しみ豆腐)	4. 豚キ		<ol> <li>豆腐のオイスターソース煮</li> <li>にしんおろし煮50g</li> </ol>		5. 豆腐の41/2~/-/-/魚 1. にしんおろし煮60 g						3. 豚骨ラーメン 4. ビック肉団子(2個)				
4. ひじき入り厚焼卵1/10	4.000	八り/字/妣卯1/6	4. 豚キムチ	4. 脉 寸	- 47	4. に しんねろ し 烈 50g	4	E. にしんねつし点のg					4. きんぴら肉団子 (2個) 5. バナナ (1/2本)		回丁 (2個) ナ (1本)			
													5. ハ ) (1/2本)	0.717	/ (1/4/)			
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	L人当	使用量	ł.		
乾燥大根葉	2.3 3		*煮干(だし用)	3 4		*サラダ油	1.5	1. 95					*冷凍ラーメン (	80				
			昆布エキス	0. 25 0. 3		おろししょうが生 国産	1	1. 3					*豚上肉 もも	10 13				
*サラダ油	1 1.3		*焼きちくわ(給食用) 冷凍	8 10		おろしにんにく冷凍 国産	1	1. 3						31 13.4				
*若鶏肉 胸皮なし	20 26		*油揚げ (カット)	8 10		*豚上肉 もも	20	26					もやし 緑豆 18.	56 25. 77				
ごぼう しぶとり	11. 11 14. 44		こんにゃく	10 13			10. 31						きくらげ(スライス2mm) 0.	4 0.6				
こんにゃく	20 26		ごぼう しぶとり			もうそう竹(千切)外国		19						53 29. 41				
はす (れんこん) 水煮	7 9.1		にんじん 生	13. 4 17. 53		三温糖	1.5						*博多とんこつラーメンスープ 9.	5 12.35				
にんじん 生	20.62 26.8		じゃがいも冷凍(乱切り)	30 40		*醤油こいくち	-	5. 2						0.05				
	27. 47 36. 26		*高野豆腐(サイコロ)	2 2.6		*オイスターソース(カラメル抜き)	1.5	1. 95					_	7 9.1				
*醤油こいくち	3.9 5.07		*醤油こいくち	5.4 7.2		こしょう	0.03	0.04					* 白湯スープ 3.	6 4.68				
三温糖	1.9 2.47		料理酒	2 2.6		料理酒	1	1. 3					塩 0.	2 0.26				
みりん	1 1.3		でん粉	1 1.3		*チキンガラスープ	1	1. 3					長ねぎ 根深ねぎ 11.5	24 14. 61				
くりレトルト 1/4カット	16 21					*マーボー豆腐	130	170					ミネラルウォータ	1 1.3				
いんげん (カット) 冷凍 外国	8 10.4		*サラダ油	0.5 0.65		でん粉	1.5	2										
水	32 41.6		*豚並肉 肩	28 36		長ねぎ 根深ねぎ	8. 99	11. 24					*きんぴら肉団子 8	80 80				
			キャベツ 生	45. 88 59. 65									*きんぴら肉団子	0 0				
*ヒジキ入り厚焼玉子 (1/10カット)	50		にんじん 生	10. 31 13. 4		*にしんおろし煮	50											
*ヒジキ入り厚焼玉子 (1/10カット)	0		*醤油こいくち	1 1.3		*にしんおろし煮	0						*バナナ 93.3	33				
			白菜キムチ (カット) 2センチ	11 14.3														
*ヒジキ入り厚焼玉子 (1/8カット)	62. 5		塩	0. 2 0. 26		*にしんおろし煮60g		60					*バナナ	186. 67				
*ヒジキ入り厚焼玉子 (1/8カット)	0		こしょう	0. 01 0. 01		*にしんおろし煮60g		0										
			にら	5. 26 6. 84														
			*ごま油	0.3 0.39														
	1 1	"		1	ı			1		1	1	1						
	小皿使用			小皿使用			小皿包	<b></b>					小	皿使用				

27日(月)	651-1 164	計 1,815 食	28日(火) 650-	1,450 計 2,100 食	29日(水)	651-1 079	計 1,730 食	30日(木) 650-	-1,231 計 1,881 食	<u> </u>	/// 1	<u>向しコーハ</u> 食
1. 麦飯 (全学年)		((全学年)	1. 白飯(全学年)	1. 白飯 (全学年)	1. ソフトフランスパン		フランスパン	1. 自飯(全学年)	1. 自飯(全学年)			及
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. ポークハヤシライス (ML)		・ヤシライス(ML)		3. 豆腐チゲ	3. 南瓜のポタージュ(ペースト)		* * ターシ* ェ (ヘ* ースト)	3. 海ぞく煮(砂糖減)	3. 海ぞく煮(砂糖減)			
4. フルーツポンチ(白玉) S 減	4. 7 <i>n</i> -9**	ンチ(白玉) S 減		4. 三色あえ	4. ウインナーと野菜のソテー		: 野菜のソテー		4. 鉄腕ギョーザ(ヒジキFe2. 3)			
			5. 冬みかん	5. 冬みかん	5. 枝豆 (冷)	5. 枝豆	(冷)					
					6. ママレード	6. ママ	レード					
		// m =										
食材名	1人当	使用量	200	人当 使用量	食材名	1人当	使用量	217 F	人当 使用量	食材名	1人当	使用量
*サラダ油	0.8 1.04			1. 04	*若鶏肉 胸皮付き			*サラダ油 1	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +			
*豚並肉 肩	18 23.4			36	玉ねぎ	31. 91 42. 55		<u> </u>	69. 15			
玉ねぎ	42. 55 53. 19		ごぼう しぶとり 7.78		にんじん生	20. 62 26. 8			3 20. 62			
				13.4	乾燥パセリ	0.02 0.03		于ししいたけ スライス国内 0.5				
マッシュルーム水煮 スライス缶	10 10		しめじレトルト(国産) 7		*サラダ油	0.5 0.65		しらたき 25				
じゃがいも 生				47. 87	*バター 西洋かぼちゃ冷凍 (ペースト)	2 2.6		*えび 冷凍 (L) 13				
*ハヤシルー	14 18.2		*チキンガラスープ 3			30 40		*かのこいか冷凍1cm巾(外国) 15				
*コンソメ 粉末有塩			しらたき 20 *冷凍 豆腐(マーボー豆腐系) 80		米粉	4 5		ホタテ冷凍 (ベビーホタテ) 15				
月桂樹の葉	0.01 0.01			100	*調理用牛乳	25 29		料理酒 0.5				
塩	0.1 0.13			10.4	*スキムミルク	4 5		*和風だしの素 粉末 0.1				
こしょう トマトピューレ	0.04 0.05			2.6	*スープストック			三温糖 1.7				
				2.6				*醤油こいくち 6.2				
ケチャップ *生クリーム	1.5 1.95 2 2.6			1.3	*生クリーム 塩	2 2.6		みりん   0.5     *冷凍 液卵   38				
*エクリーム	2 2.6		型 U.13 長ねぎ 根深ねぎ 11.24			0. 4 0. 49		*冷凍 液卵 38				
赤ワイン	1. 5 1. 95		女443 依休443 11.24	14.01	こしょう 月桂樹の葉	0. 02 0. 03		クリンヒース 行保 8	3 10			
かりイン	1. 5 1. 95		もやし 緑豆 41.24	52.61	月任側の果	0.01 0.01		*鉄腕ギョーザ(ヒジキイリFe) 36	36			
パイン缶 チビット	20 26			14. 44	*サラダ油	0.5 0.65		本飲施モョーリ(に) 41/Fe) 30	30			
みかん缶	20 26			6. 7	* ウノン 佃 * ウインナースライス	13 17						
*白玉餅 冷凍(自然解凍用)	15 20			3. 12	玉ねぎ	21. 28 27. 66						
寒天缶	20 26		* 西仰 こ ( * * * * * * * * * * * * * * * * * *	3.12	ピーマン 青	5. 88 7. 65						
三温糖	1 1.3		冬みかん 100	100	塩	0. 03 0. 04						
白ワイン	1.5		3-07H-70 100	100	こしょう	0.03 0.04				1		
нити	1.0 2				ケチャップ	3 3.9				1		
					*ウスターソース							
					三温糖	0. 2 0. 26						
					でん粉	1 1.3						
					(704)3	1 1.0						
					*塩枝豆 冷凍(外国)	40 53.33						
					塩	0. 45 0. 59						
					·alli	3. 10 0.00						
					ママレード(オレンジ)	15 15				1		
										1		
	小皿使用		小皿	L使用				小皿	L使用			