



2023年11月

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) 651-1,450 計 2,101 食		
1. 十二種雑穀ご飯 (全学年)			1. 白飯 (全学年)			1. 米粉丸コッペ切込みパン			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			2. 牛乳		
3. 芋もち汁Fe			3. 豚肉と芋の甘辛炒め			3. マカロニ煮 (肉抜き)			3. 実だくさん汁Fe			3. きのこうどん(肉抜き)		
4. 他人丼			4. 豚肉と芋の中華あえ			4. 若鶏のごま照り焼き50g			4. 春雨のごま炒め			4. いか天ぷら40g		
						5. 温野菜			5. あさり佃煮10g			5. バナナ (1/2本)		
						6. パックマヨネーズ5g			6. りんご			5. あさり佃煮15g		
												6. 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
*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
*煮干(だし用)	3	4	*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
大根 生	16.67	22.22	こんにやく	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
にんじん 生	7.22	9.28	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(パック)	5	6.5
*油揚げ(カット)	5	6.5	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
プチいももち	32	42	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	干しいたけ 国内	0.3	0.39
*赤味噌	0.93	1.21	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
*強化みそ	3.34	4.34	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
			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	6.3	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
			細切りまわかめ(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			
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		

2023年11月

統括Cコース

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 計 2,102 食		
1. 麦飯 (全学年)			1. 白飯 (全学年)			1. 米粉小バターパン			1. 白飯 (全学年)			1. 米粉コッペパン		
2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳			2. 牛乳		
3. キーマカレー (イゲン)			3. キーマカレー (イゲン)			3. 生揚げのマポーン炒めFe			3. 南瓜団子のとろとろ汁			3. ワンタンスープ(小学校)		
4. 福神漬			4. 福神漬			4. ペスカトーレ			4. ベーコンエッグFe40g			4. 野菜コロッケ60g		
5. フルーツゼリーあえ マスターFe			5. フルーツゼリーあえ マスターFe			5. フロート`レッシング`あえ			5. フロート`レッシング`あえ			5. 冬みかん		
6. ぶどうゼリー			6. ぶどうゼリー			6. ぶどうゼリー			6. ぶどうゼリー			6. ぶどうゼリー		
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
*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	3.9	にんじん 生	10.31	13.4
*ゆで大豆	20	26	おろししょうが生 国産	0.6	0.8	マッシュルーム水産 スライス缶	10	13	昆布エキス	0.3	0.39	きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0.5	0.65
じゃがいも 生	55.56	72.22	*豚ひき肉	20	26	*えび 冷凍 (L)	20	26	*若鶏肉 もも皮付き	15	19.5	*豚並肉 肩	12	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	7.22	*つと (冷凍)	8	10.4
玉ねぎ	37.23	48.4	にんじん 生	15.46	20.62	玉ねぎ	42.55	55.32	*焼きちくわ(給食用) 冷凍	5	6.5	*チキンガラスープ	8	10.4
*醤油こいくち	1.8	2.3	干しいたけ 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	6.5	*コンソメ 粉末有塩	0.93	1.21
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	*野菜コロッケ	60	
*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	*白紋油 (センター)	6	8
*調理用牛乳	20	26	*豆板醤	0.1	0.13	*コンソメ 粉末有塩	1.1	1.43	塩	0.09	0.12	*野菜コロッケ		80
*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	*真ホック和風フライ	60	60			
月桂樹の葉	0.01	0.01				*バター	0.5	0.65	*白紋油 (センター)	6	6			
*ブルーベリー`モンド` (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
*カレールー辛口 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`ロコリー` `サイズ`	30	39						
*アレンジ`アイス` `クリーム` `マッシュ`	30	40				笑顔`レッシング` `イタリ`	4	5.2						
						*グレーゼリー`飲み入り`30g	30	30						
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		



2023年11月

統括Cコース

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			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. ソフトフランスパン 1. ソフトフランスパン			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					
3. ボークハヤシライス (ML) 3. ボークハヤシライス (ML)			3. 豆腐チゲ 3. 豆腐チゲ			3. 南瓜のぼたげ(ベ-スト) 3. 南瓜のぼたげ(ベ-スト)			3. 海ぞく煮 (砂糖減) 3. 海ぞく煮 (砂糖減)					
4. フルーツ(白玉) S減 4. フルーツ(白玉) S減			4. 三色あえ 4. 三色あえ			4. ウィナーと野菜のソテー 4. ウィナーと野菜のソテー			4. 鉄腕ギョ-ザ (L) (Fe2.3) 4. 鉄腕ギョ-ザ (L) (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			6. ママレード								
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	0.8	1.04	*ごま油	0.8	1.04	*若鶏肉 胸皮付き	20	26	*サラダ油	1	1.3			
*豚並肉 肩	18	23.4	*豚上肉 もも	28	36	玉ねぎ	31.91	42.55	玉ねぎ	53.19	69.15			
玉ねぎ	42.55	53.19	ごぼう しぶとり	7.78	10	にんじん 生	20.62	26.8	にんじん 生	15.46	20.62			
にんじん 生	15.46	20.62	にんじん 生	10.31	13.4	乾燥パセリ	0.02	0.03	干しいたけ ｽﾌﾞｲ国内	0.5	0.7			
マッシュルーム水煮 スライス缶	10	13	しめじレトルト (国産)	7	9	*サラダ油	0.5	0.65	しらたき	25	35			
じゃがいも 生	55.56	72.22	白菜	37.23	47.87	*バター	2	2.6	*えび 冷凍 (L)	13	18			
*ハヤシルー	14	18.2	*チキンガラスープ	3	4	西洋かぼちゃ冷凍 (ベ-スト)	30	40	*かのこいか冷凍1cm巾 (外国)	15	23			
*コンソメ 粉末有塩	0.5	0.65	しらたき	20	26	米粉	4	5	ホタテ冷凍 (ベビーホタテ)	15	20			
月桂樹の葉	0.01	0.01	*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)	80	100	*調理用牛乳	25	29	料理酒	0.5	0.7			
塩	0.1	0.13	*韓国風チゲの素	8	10.4	*スキムミルク	4	5	*和風だしの素 粉末	0.1	0.13			
こしょう	0.04	0.05	料理酒	2	2.6	*スープストック	0.7	0.9	三温糖	1.7	2.21			
トマトピューレ	1.2	1.5	*赤味噌	2	2.6	*チキンガラスープ	2	2.6	*醤油こいくち	6.2	8.06			
ケチャップ	1.5	1.95	*強化みそ	1	1.3	*生クリーム	2	2.6	みりん	0.5	0.7			
*生クリーム	2	2.6	塩	0.15	0.19	塩	0.4	0.49	*冷凍 液卵	38	49			
*バター	0.5	0.7	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	こしょう	0.02	0.03	グリーンピース 冷凍	8	10			
赤ワイン	1.5	1.95				月桂樹の葉	0.01	0.01						
			もやし 緑豆	41.24	53.61				*鉄腕ギョ-ザ (L) (Fe)	36	36			
パイン缶 チビット	20	26	ほうれん草	11.11	14.44	*サラダ油	0.5	0.65						
みかん缶	20	26	にんじん 生	5.15	6.7	*ウインナースライス	13	17						
*白玉餅 冷凍 (自然解凍用)	15	20	*醤油こいくち	2.4	3.12	玉ねぎ	21.28	27.66						
寒天缶	20	26				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	2				こしょう	0.01	0.01						
						ケチャップ	3	3.9						
						*ウスターソース	0.8	1.04						
						三温糖	0.2	0.26						
						でん粉	1	1.3						
						*塩枝豆 冷凍 (外国)	40	53.33						
						塩	0.45	0.59						
						ママレード (4レシジ)	15	15						
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用					