

2025年11月

統括Cコース

食				4日(火) 261-1,454 計 1,715 食				5日(水) 629-1,455 計 2,084 食				6日(木) 631-1,453 計 2,084 食				7日(金) 631-1,454 計 2,085 食																			
				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. キーマカレー(むげん) 4. 福神漬 5. フルーツゼリーあえレモン				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. キーマカレー(むげん) 4. 福神漬 5. フルーツゼリーあえレモン				1. あんぱん 45g 2. 牛乳 3. ワンタンスープ 4. スパイシーポテト 5. オレンジ				1. あんぱん 65 g 2. 牛乳 3. ワンタンスープ 4. スパイシーポテト 5. オレンジ				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生揚げのまぼろし炒めFe 4. 白菜のおひたし 5. 和梨ゼリー				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生揚げのまぼろし炒めFe 4. 白菜のおひたし 5. 和梨ゼリー				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. きざみきつねうどん 4. イカリングフライ2個 5. 冬みかん				1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. きざみきつねうどん 4. イカリングフライ3個 5. 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							
						*豚上ひき肉	20	26				にんじん 生	10.31	13.4				*サラダ油	1	1.3				*油揚げ(カット)	10	13									
						おろししょうが 国産	0.6	0.78				きくらげ(スライス2mm)	0.5	0.6				おろししょうが 生 国産	0.6	0.8				*醤油こいくち	1.5	1.95									
						玉ねぎ	37.23	48.4				*豚並肉 肩	12	15.6				*豚ひき肉	20	26				三温糖	1.37	1.78									
						*ゆで大豆	20	26				*つと(冷凍)	10	13				玉ねぎ	31.91	42.55				みりん	1	1.3									
						じゃがいも冷凍(乱切り)	50	65				*チキンガラスープ	8	10.4				にんじん 生	15.46	20.62				*かつおぶしエキス	0.8	1.04									
						じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0				*コンソメ 粉末有塩	0.93	1.21				干しいたけ スライス国内	0.5	0.7				昆布エキス	0.25	0.33									
						いんげん(カット) 冷凍 外国	5	6.5				塩	0.26	0.34				*ゆで大豆	10	13				*醤油こいくち	6.5	8.45									
						*醤油こいくち	1.8	2.3				こしょう	0.03	0.04				*チキンガラスープ	8	10				塩	0.1	0.13									
						ガーリック	0.1	0.13				*ワンタン皮 たんざく	8	10.4				三温糖	1.3	1.7				*うどん	70	80									
						トマトダイスカット	20	26				長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61				*醤油こいくち	3.5	4.55				こまつな、葉	10.99	14.29									
						*小麦粉	2	2.6										*赤味噌	2	2.5				長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61									
						*サラダ油	3	3.9				ワタ(まろ)冷凍(ストレート)	80	104				*強化みそ	1.5	2				水	3.89	5.05									
						*調理用牛乳	20	26				*白紋油(センター)	8	10.4				*豆板醤	0.1	0.13															
						カレー粉	0.2	0.26				塩	0.32	0.42				でん粉	0.8	1				*いかリングフライ (Fe・Zn)	40	60									
						*チキンガラスープ	2	2.6				こしょう	0.01	0.01				ピーマン 青	5.88	8.24				*いかリングフライ (Fe・Zn)	0	0									
						月桂樹の葉	0.01	0.01				チリパウダー	0.1	0.13				*生揚げ	70	90				*白紋油(センター)	4	6									
						*おしローカレー(甘口)	4.5	5.8				カレー粉	0.11	0.14																					
						*カレールー辛口 フレーク	6	7.8										白菜	58.51	64.36				冬みかん	100	100									
						ガラムマサラ	0.05	0.07				*オレンジ	50	50				にんじん 生	3.09	4.12															
						*バター	0.5	0.65										*醤油こいくち	1.8	1.98															
						*福神漬(国内)	10	11										*和梨ゼリー	30	30															
						みかん缶	30	39																											
						パイナップル チビット	30	39																											
						*パイナップルダイスゼリーレモン(国産) VC	30	39																											

2025年11月

統括Cコース

10日(月) 630-1,453 計 2,083 食					11日(火) 631-1,474 計 2,105 食					12日(水) 629-1,453 計 2,082 食					13日(木) 631-1,453 計 2,084 食					14日(金) 630-1,454 計 2,084 食																													
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豚肉と芋の南蛮煮 4. 春雨のごま炒め					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豚肉と芋の南蛮煮 4. 春雨のごま炒め					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 呉汁Fe 4. 鮭フライ(冷)60g 5. アップルシャーベットの					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 呉汁Fe 4. 鮭フライ(冷)60g 5. アップルシャーベットの					1. 米粉小バターパン 2. 牛乳 3. ペスカトーレ 4. スペ'イ風ベ'イド'エツ' 62g 5. 枝豆 (冷)					1. 米粉小バターパン 2. 牛乳 3. ペスカトーレ 4. スペ'イ風ベ'イド'エツ' 62g 5. 枝豆 (冷)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 中華風塩あんかけ豆腐 4. 若鶏のごま照り焼き50 g					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 中華風塩あんかけ豆腐 4. 若鶏のごま照り焼き60 g					1. 米粉丸コップ切込みパン 2. 牛乳 3. マカロニクリーム煮 4. 国産豚肉メンチ750g 5. 温野菜 (ソース和え)					1. 米粉丸コップ切込みパン 2. 牛乳 3. マカロニクリーム煮 4. 国産豚肉メンチ770g 5. 温野菜 (ソース和え)				
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		0.5	0.7			* 煮干 (だし用)		3	4			* スパゲティ カット		25	33			* ごま油		1	1.3			* サラダ油		1	1.3																						
* 豚上肉 もも		20	26			* 豚並肉 肩		8	10			塩		0.5	0.65			玉ねぎ		21.28	27.66			* 若鶏肉 胸皮付き		20	26																						
つきこんにやく		20	26			にんじん 生		10.31	13.4			マッシュルーム水煮 スライス缶		10	13			白菜		47.87	63.83			玉ねぎ		31.91	42.55																						
にんじん 生		20.62	26.8			玉ねぎ		10.64	13.83			* えび 冷凍 (L)		20	26			にんじん 生		10.31	13.4			にんじん 生		10.31	13.4																						
ごぼう しぶとり		16.67	22.22			じゃがいも 生		16.67	22.22			* かのこいか冷凍1cm巾(外国)		30	39			* 無添加ド'パム 冷凍 (短期)		15	20			マッシュルーム水煮 スライス缶		10	13																						
じゃがいも 生		88.89	111.11			* 油揚げ (カット)		3	4			玉ねぎ		42.55	55.32			* スープストック 中華味		1.3	1.69			* スープストック		0.5	0.7																						
三温糖		2.37	3.08			* ゆで大豆		15	20			おろしにんにく冷凍 国産		0.5	0.65			* オイスターソース (5746抜き)		0.3	0.39			* えび 冷凍 (L)		20	26																						
* 醤油こいくち		3.23	4.2			* 豆腐		20	26			トマトダイスカット		30	39			塩		0.1	0.13			* マカロニ シェル		10	13																						
* みそ (白)		3.88	5.04			昆布エキス		0.1	0.13			トマトピューレ		10	13			こしょう		0.01	0.01			* スキムミルク		4	5																						
みりん		1.08	1.4			* 強化みそ		7.5	9.75			ケチャップ		4	5.2			でん粉		1.5	1.95			* バター		0.5	0.65																						
唐がらし		0.01	0.01			長ねぎ 根深ねぎ		14.61	18.99			塩		0.4	0.52			* マーボー豆腐		130	170			米粉		6	7.8																						
グリーンピース 冷凍		3	4									こしょう		0.02	0.03			長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61			* 調理用牛乳		60	80																						
水		38	49.4			* 鮭フライ (冷凍)		60	60			* コンソメ 粉末有塩		1.1	1.43			グリーンピース 冷凍		3	4			塩		0.5	0.65																						
						* 白紋油 (センター)		6	6			白ワイン		1	1.3									こしょう		0.03	0.04																						
* サラダ油		0.5	0.65									オリーブ油		2	2.6			* 若鶏のごま照り焼き		50				乾燥パセリ		0.02	0.03																						
* 豚並肉 肩		10	13			* アダ 50g (20g -1) 皮なし		35	35			* バター		0.5	0.65			* 若鶏のごま照り焼き		0																													
もやし 緑豆		30.93	40.21									乾燥パセリ		0.02	0.03									* 国産豚肉メンチカツFeCa		50																							
細切りめんま (極細)		3	3.9															* 若鶏のゴマ照焼			60			* 白紋油 (センター)		6	7																						
にんじん 生		6.19	8.04									* スペイン風ベイクドエッグ		62.5	62.5			* 若鶏のゴマ照焼			0																												
こまつな、葉		13.19	17.14									* スペイン風ベイクドエッグ		0	0									* 国産豚肉メンチカツFeCa			70																						
はるさめ、緑豆はるさめ		5	7																																														
* ごま 白いり		2	2.6									* 塩枝豆 冷凍 (国内)		36	48									キャベツ 生		35.29	47.06																						
* スープストック 中華味		0.3	0.39									塩		0.23	0.29									* 中濃ソース		3	3.9																						
* 醤油こいくち		3.1	4																																														
みりん		1	1.3																																														
* ごま油		0.6	0.78																																														
冷凍おろししょうが 国産		0.1	0.13																																														
小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用																													

2025年11月

統括Cコース

17日(月) 630-1,454 計 2,084 食					18日(火) 631-1,454 計 2,085 食					19日(水) 630-1,455 計 2,085 食					20日(木) 631-1,453 計 2,084 食					21日(金) 569-1,454 計 2,023 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. 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)				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. ポークハヤシライス (ML)	3. ポークハヤシライス (ML)				3. 秋野菜の煮物	3. 秋野菜の煮物				3. カレー風味のクリームチャウダー	3. カレー風味のクリームチャウダー				3. 芋もち汁Fe	3. 芋もち汁Fe				3. 豚骨ラーメン	3. 豚骨ラーメン			
4. 76-76 ソチ (白玉) S 減	4. 76-76 ソチ (白玉) S 減				4. ひじき入り厚焼卵1/10	4. ひじき入り厚焼卵1/8 5. 抹茶大豆 (お茶目な大豆)				4. ハンバーグ (ポイル)	4. ハンバーグ (ポイル) (80g)				4. さばしょうが煮50g	4. さばしょうが煮70g				4. 豆腐焼売	4. 豆腐焼売			
										5. ブロッコリー	5. ブロッコリー				5. 冬みかん	5. 冬みかん				5. バナナ (1/2本)	5. バナナ (1本)			
										6. パック中濃ソース5g	6. パック中濃ソース5g					6. わかめ佃煮								
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	0.3	0.39			* サラダ油	1	1.3			* サラダ油	0.5	0.65			* 煮干 (だし用)	3	4			* 冷凍ラーメン	60	80		
* 豚上肉 もも	18	23.4			* 若鶏肉 胸皮なし	20	26			* 無添加バラコン短冊冷凍	5	6.5			大根 生	16.67	22.22			* 豚上肉 もも	10	13		
玉ねぎ	42.55	53.19			ごぼう しぶとり	11.11	14.44			玉ねぎ	31.91	41.49			にんじん 生	7.22	9.28			にんじん 生	10.31	13.4		
にんじん 生	15.46	20.62			こんにやく	20	26			にんじん 生	20.62	26.8			* 油揚げ (カット)	5	6.5			もやし 緑豆	18.56	25.77		
マッシュルーム水煮 スライス缶	10	13			はす (れんこん) 水煮	7	9.1			じゃがいも 生	44.44	57.78			プチいももち	30	40			生ほぐししめじ	5	7		
じゃがいも 生	53.33	69.33			にんじん 生	20.62	26.8			* あさり 冷凍	25	32.5			* 赤味噌	0.93	1.21			キャベツ 生	23.53	29.41		
* ハヤシルー	14	18.2			さつまいも	24.18	31.43			月桂樹の葉	0.01	0.01			* 強化みそ	3.34	4.34			* 博多とんこつラーメンスープ	9.5	12.35		
* コンソメ 粉末有塩	0.5	0.65			* 醤油こいくち	3.9	5.07			料理酒	0.8	1.04								こしょう	0.04	0.05		
月桂樹の葉	0.01	0.01			三温糖	1.64	2.13			カレー粉	0.45	0.59			* さばしょうが煮	50				* 冷凍がら十五分湯がき	7	9.1		
塩	0.1	0.13			みりん	1	1.3			* コンソメ 粉末有塩	0.6	0.78			* さばしょうが煮	0				* 白湯スープ	3.6	4.68		
こしょう	0.04	0.05			ぐりレトルト 1/4カット	18	23			塩	0.3	0.39								塩	0.1	0.13		
トマトピューレ	1.2	1.5			いんげん (カット) 冷凍 外国	8	10.4			こしょう	0.01	0.01			* さばしょうが煮		70			長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61		
ケチャップ	1.5	1.95			水	32	41.6			米粉	4	5.2			* さばしょうが煮		0			ミネラルウォーター	1	1.3		
* 生クリーム	2	2.6								* 調理用牛乳	30	39												
* バター	0.5	0.7			* ヒジキ入り厚焼玉子 (1/8カット)	50				* 生クリーム	4	5.2			冬みかん	100	100			* 豆腐焼売 (やわらか)	30	45		
赤ワイン	1.5	1.95			* ヒジキ入り厚焼玉子 (1/8カット)	0				* バター	0.5	0.65												
グリーンピース 冷凍	4	5								乾燥パセリ	0.02	0.03			* わかめ佃煮		10			* バナナ	93.33			
					* ヒジキ入り厚焼玉子 (1/8カット)		62.5																	
パイン缶 チビット	20	26			* ヒジキ入り厚焼玉子 (1/8カット)		0			* 国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	60									* バナナ		186.67		
みかん缶	20	26								* 国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	0													
* 白玉餅 冷凍 (自然解凍用)	15	20			* 抹茶大豆 (お茶目な大豆)		6																	
寒天缶	20	26								* 国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		80												
三温糖	1	1.3								* 国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ		0												
白ワイン	1.5	2																						
										冷凍ブロッコリー Sサイズ	30	39												
										* パック中濃ソース5g	5	5												
小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用				

2025年11月

統括Cコース

食			25日(火) 629-1,453 計 2,082 食			26日(水) 627-1,454 計 2,081 食			27日(木) 629-739 計 1,368 食			28日(金) 628-1,454 計 2,082 食		
			1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 大根スープ 4. ガパオライス 5. 豆乳プリン	1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 大根スープ 4. ガパオライス 5. 豆乳プリン		1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. エビボールスープ(卵抜) 4. ホークチャップ ソテー 5. いちごジャム	1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. エビボールスープ(卵抜) 4. ホークチャップ ソテー 5. いちごジャム		1. 菜飯 (委託) 2. 牛乳 3. 海ぞく煮 (砂糖減) 4. からしあえ 5. バナナ (1/2本)	1. 菜飯 (委託) 2. 牛乳 3. 海ぞく煮 (砂糖減) 4. からしあえ 5. バナナ (1/2本)		1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. のっぺい汁 4. 豚キムチ 5. 大豆ふりかけ	1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. のっぺい汁 4. 豚キムチ 5. 大豆ふりかけ	
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
			大根 生	44.44	57.78	*えびボール冷凍 (Fe, Ca)	23	30	乾燥大根葉	2.3	3	*煮干 (だし用)	3	4
			おろししょうが生 国産	0.5	0.65	にんじん 生	10.63	13.81				昆布エキス	0.3	0.39
			*チキンガラスープ 粉末	1.23	1.6	白菜	22.64	28.3	*サラダ油	1	1.3	*若鶏肉 胸皮付き	15	20
			*スープストック 中華味	0.5	0.65	*豆腐	25	32.5	玉ねぎ	53.19	69.15	ごぼう しぶとり	5.56	7.78
			料理酒	3	3.9	長ねぎ 根深ねぎ	12.63	16.42	にんじん 生	15.46	20.62	にんじん 生	10.31	13.4
			乾燥大根葉(食塩不使用)	1	1.3	干しいたけ ｽｽﾞｲ国内	0.5	0.7	干しいたけ ｽｽﾞｲ国内	0.5	0.7	*油揚げ (カット)	5	7
			長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.69	*コンソメ 粉末有塩	0.74	0.96	しらたき	25	35	*焼きちくわ(給食用) 冷凍	5	7
						塩	0.09	0.12	*えび 冷凍 (L)	15	20	じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40
			*ごま油	0.8	1.04	こしょう	0.01	0.02	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13	じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0
			*若鶏肉ひき肉	40	52				ホタテ冷凍 (ベビーホタテ)	15	20	こんにやく	8	10
			おろしにんにく冷凍 国産	0.5	0.65	*サラダ油	0.5	0.65	料理酒	0.5	0.7	*焼き豆腐	10	13
			玉ねぎ	21.28	26.6	*豚上肉 もも	40	52	*和風だしの素 粉末	0.1	0.13	*醤油こいくち	5.4	7.2
			*大豆たんぱく	3	3.9	玉ねぎ	37.23	48.94	三温糖	1.2	1.56	料理酒	2	2.6
			にんじん 生	10.31	13.4	トマトダイスカット缶	10	13	*醤油こいくち	5.6	7.3	でん粉	1	1.3
			ピーマン (赤) 国産	4.44	5.78	料理酒	1	1.3	みりん	0.5	0.7			
			ピーマン 青	4.71	6.12	三温糖	0.5	0.65	*冷凍 液卵	35	45	*サラダ油	0.5	0.65
			料理酒	0.8	1.04	*醤油こいくち	0.44	0.57	グリーンピース 冷凍	4	5.2	*豚上肉 もも	25	32.5
			みりん	0.5	0.65	ケチャップ	13	16.9				キャベツ 生	45.88	59.65
			*チキンガラスープ	1.5	1.95	ウスターソース	1.04	1.35	もやし 緑豆	41.24	51.55	にんじん 生	10.31	13.4
			三温糖	0.5	0.65	塩	0.05	0.07	にんじん 生	10.31	13.4	*醤油こいくち	1	1.3
			*醤油こいくち	1.38	1.79	こしょう	0.02	0.03	洋がらし	0.1	0.13	白菜キムチ (カット) 2センチ	11	14.3
			唐がらし	0.01	0.01	ピーマン 青	5.88	7.65	*醤油こいくち	2	2.6	塩	0.2	0.26
			*オイスターソース(卵抜き)	0.5	0.65	でん粉	0.5	0.65				こしょう	0.01	0.01
			*ナンプラー	1.8	2.34				*バナナ	93.33	93.33	にら	5.26	6.84
			バジル (めほうき、バジリコ)	0.03	0.04	いちごジャム(国産いちご使用)	15	15				*ごま油	0.3	0.39
			塩	0.02	0.03									
			こしょう	0.01	0.01							*大豆ふりかけ	2.5	2.5
			*半熟目玉焼き (1卵1平型)	50	50									
			*白紋油 (センター)	5	5									
			*豆乳プリン (卵抜き)	40	40									
									小皿使用			小皿使用		