

2024年5月

統括Cコース

食			食			1日(水) 628-361 計 989 食			2日(木) 629-1,431 計 2,060 食			食		
						1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. 春きゃべつの中華スープ 4. ジャーマンポテト 5. チョコペースト	1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. 春きゃべつの中華スープ 4. ジャーマンポテト 5. チョコペースト	1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 黒マーボー豆腐 4. 切干大根と海藻の和え物 5. オレンジ	1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 黒マーボー豆腐 4. 切干大根と海藻の和え物 5. オレンジ					
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
						ホタテ冷凍(ベビーホタテ)	12	15.6	*サラダ油	2	2.6			
						キャベツ 生	21.18	27.06	おろししょうが生 国産	1.3	1.69			
						もうそう竹(千切) 外国	5	6.5	ガーリック	0.01	0.01			
						はるさめ、緑豆はるさめ	5	6.5	*豚ひき肉	20	26			
						はるさめ、緑豆はるさめ	0	0	にんじん 生	10.31	13.4			
						細切り茎わかめ(冷凍)	5	6.5	*大豆たんぱく	2	2.6			
						*スープストック 中華味	0.8	1	料理酒	1	1.3			
						おろししょうが生 国産	0.5	0.65	三温糖	1.62	2.11			
						*醤油こいくち	0.5	0.65	*醤油こいくち	6	7.8			
						料理酒	1	1.3	*甜麺醬	3	3.9			
						こしょう	0.01	0.01	*豆板醬	0.33	0.42			
						塩	0.3	0.39	ピーマン 青	5.88	7.65			
						*ごま油	1	1.3	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61			
						じゃがいも冷凍(乱切り)	90	117	でん粉	1.4	1.82			
						じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	*ごま油	0.3	0.39			
						*サラダ油	0.5	0.65	*ラー油	0.1	0.13			
						*無添加パスタ(短冊冷凍)	20	26	*ごま 黒すり	3	3.9			
						玉ねぎ	10.64	13.83	*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)	140	182			
						ホールコーン 冷凍 国内	10	13	海藻ミックス(ひじき)	0.8	1			
						*むき枝豆 冷凍	5	6.5	切り干し大根(東川)	2	3			
						おろしにんにく冷凍 国産	0.5	0.65	もやし 緑豆	25.77	34.02			
						*バター	1.5	1.95	にんじん 生	5.15	7.22			
						*スープストック	0.3	0.39	笑顔ドレッシング塩中華	5.57	7.24			
						*コンソメ 粉末有塩	0.1	0.13						
						こしょう	0.03	0.04	*オレンジ	50	50			
						*チョコペースト	15	15						
小皿使用														

2024年5月

統括Cコース

食			7日(火) 628-1,430 計 2,058 食			8日(水) 628-1,190 計 1,818 食			9日(木) 629-1,064 計 1,693 食			10日(金) 375-1,066 計 1,441 食								
			1.わかめご飯(委託) 2.牛乳 3.フィッシュボール吉野煮 4.もやしと水菜のごま和え	1.わかめご飯(委託) 2.牛乳 3.フィッシュボール吉野煮 4.もやしと水菜のごま和え 5.黄桃シャーベット		1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.さつま汁Fe 4.鶏肉とメンマの炒め物 5.柏餅			1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.さつま汁Fe 4.鶏肉とメンマの炒め物 5.柏餅			1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.南瓜団子のとろとろ汁 4.ホタテフライ 5.焼きプリンタルト			1.米粉小コッペパン 2.牛乳 3.和風スパゲティ 4.オムレツ(Fe,Ca)50g 5.ミニトマト(2ヶ) 6.チーズ(15g)			1.米粉小コッペパン 2.牛乳 3.和風スパゲティ 4.オムレツ(Fe,Ca)50g 5.ミニトマト(2ヶ) 6.チーズ(15g)		
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						
			*わかめご飯の素 Fe	2	2.6	さつまいも	43.96	54.95	*煮干(だし用)	3	3.9	*スパゲティ カット	30	39						
						*豚上肉 もも	15	20	昆布エキス	0.3	0.39	塩	0.5	0.65						
			にんじん 生	15.46	20.62	にんじん 生	10.31	13.4	*若鶏肉 胸皮なし	15	19.5	*サラダ油	2	2.6						
			ごぼう しぶとり	11.11	14.44	大根 生	22.22	27.78	ごぼう しぶとり	5.56	7.22	*えび 冷凍(L)	10	13						
			*豚並肉 肩	15	20	こんにやく	20	26	*焼きちくわ半円スライス 冷凍	5	6.5	*かのこいか冷凍1cm市(外国)	10	13						
			こんにやく	12	15.6	ごぼう しぶとり	5.56	7.78	*油揚げ(カット)	5	6.5	*あさり 冷凍	5	6.5						
			もうそう竹(風切) 外国	10	13	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	こんにやく	7	9	*モモペーパー冷凍	6	7.8						
			*すり身団子	40	50	*強化みそ	8	10.4	にんじん 生	10.31	13.4	玉ねぎ	21.28	27.66						
			じゃがいも 生	61.11	79.44	*煮干(だし用)	3	4	*焼き豆腐	10	13	にんじん 生	8.25	10.72						
			*和風だしの素 粉末	0.3	0.4				かぼちゃだんご	30	39	ピーマン 青	4.71	6.12						
			三温糖	1.2	1.6	*若鶏肉 胸皮なし	30	39	*醤油こいくち	3.34	4.34	おろししょうが 生 国産	1	1.3						
			黒砂糖(粉糖)	1.2	1.6	ピーマン 青	9.41	12.24	料理酒	2	2.6	*醤油こいくち	2.4	3.2						
			*醤油こいくち	3.8	4.94	ピーマン(赤) 輸入	5.56	7.22	でん粉	1	1.3	*とんかつソース	0.5	0.65						
			塩	0.05	0.07	細切りめんま(極細)	5	6.5	塩	0.09	0.12	みりん	0.5	0.65						
			グリーンピース 冷凍	3	4	もうそう竹(短冊) 外国	10	13				*コンソメ 粉末有塩	0.25	0.33						
			でん粉	1	1.3	玉ねぎ	10.64	13.83	ほたて貝柱フライ	40	60	塩	0.03	0.04						
			水	51	66.3	干しいたけ ฝา国内	0.5	0.65	*白紋油(センター)	4	6	こしょう	0.01	0.01						
			もやし 緑豆	36.08	46.91	*サラダ油	0.5	0.65				*きざみのり	0.3	0.3						
			水菜	11.76	15.29	三温糖	2.4	3.12	*焼きプリンタルト		30									
			*ごま 白すり	2	2.6	料理酒	1.3	1.69				*ブレンオムレツ(FeCa)	50	50						
			三温糖	1	1.3	*醤油こいくち	4	5.2				*ブレンオムレツ(FeCa)	0	0						
			*醤油こいくち	2	2.6	*オイスターソース(17.9%抜き)	1	1.3				ミニトマト	30.61	30.61						
			*ピーチャーベットの		40	*ごま油	0.2	0.26				*角チーズ 15g	15	15						
						でん粉	1.3	1.69												
						*柏餅	30	30												
			小皿使用			小皿使用														

2024年5月

統括Cコース

20日(月) 628-1,432 計 2,060 食			21日(火) 628-1,430 計 2,058 食			22日(水) 628-1,432 計 2,060 食			23日(木) 629-1,431 計 2,060 食			24日(金) 628-1,432 計 2,060 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. 食パン	1. 食パン		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		2. 牛乳	2. 牛乳		2. 牛乳	2. 牛乳		2. 牛乳	2. 牛乳	
3. 鶏ちゃんこ汁Fe	3. 鶏ちゃんこ汁Fe		3. 豆腐の親子卵とじ	3. 豆腐の親子卵とじ		3. カブの押し汁(水なし)	3. カブの押し汁(水なし)		3. 八宝菜	3. 八宝菜		3. 沢煮椀	3. 沢煮椀	
4. かまぼこの照り煮	4. かまぼこの照り煮		4. さばの塩焼き40g	4. さばの塩焼き50g		4. ハムカツ40g	4. ハムカツ60g		4. 鉄腕ギョーザ (レンジ*Fe2.3)	4. 鉄腕ギョーザ (レンジ*Fe2.3)		4. にしんおろし煮50g	4. にしんおろし煮60g	
5. オレンジ	5. オレンジ		5. バナナ (1/2本)	5. バナナ (1/2本)		5. 温野菜	5. 温野菜		5. グレープフルーツ(ルビーン)	5. グレープフルーツ(ルビーン)				
						6. パック中濃ソース3g	6. パック中濃ソース3g							
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	0.1	0.13	*和風だしの素 粉末	0.4	0.52	かぶ(葉なし)	32.97	43.96	*サラダ油	0.8	1.04	*豚並肉 肩	15	20
おろししょうが生 国産	0.8	1	料理酒	1	1.3	玉ねぎ	21.28	27.66	*豚上肉 もも	20	26	ごぼう しぶとり	8.89	11.56
ガーリック	0.05	0.07	みりん	2	2.6	にんじん 生	10.31	13.4	玉ねぎ	31.91	42.55	干しいたけ 国内	0.5	0.5
*若鶏肉 もも皮付き	20	25	三温糖	1.74	2.26	*若鶏肉 胸皮なし	20	26	もうそう竹 (短冊) 外国	15	20	玉ねぎ	21.28	31.91
料理酒	0.5	0.7	*醤油こいくち	6	7.8	じゃがいも 生	33.33	44.44	きくらげ(スライス2mm)	0.5	0.7	にんじん 生	10.31	13.4
ごぼう しぶとり	5.56	7.78	塩	0.1	0.13	パセリ	0.56	0.78	にんじん 生	15.46	20.62	*混合 薄削り節	2	2.6
大根 生	11.11	14.44	*若鶏肉 胸皮なし	20	26	*サラダ油	1	1.3	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13	プチいもち	23	29.9
にんじん 生	10.31	13.4	にんじん 生	10.31	13.4	*調理用牛乳	60	78	*えび 冷凍(L)	25	30	*醤油こいくち	3.34	4.34
黒こんにやく	15	20	もうそう竹 (干切) 外国	5	6.5	米粉	6	7.8	白菜	34.04	44.26	塩	0.35	0.46
*さと宇 冷凍(国産)	18	23	干しいたけ 国内	0.5	0.65	*コンソメ 粉末有塩	0.8	1	*うずら卵 水煮(国内)	15	20	みつば	2	2.6
白菜	13.83	17.98	*マーボー豆腐	120	156	塩	0.22	0.29	三温糖	0.78	1.01			
*油揚げ(カット)	5	7	*冷凍 液卵	35	46	こしょう	0.03	0.04	*コンソメ 粉末有塩	0.8	1	*にしんおろし煮	50	
*ゆで大豆	8	10	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	*生クリーム	4	5.2	*醤油こいくち	1.28	1.66	*にしんおろし煮	0	
*チキンコンソメ	0.2	0.26	みつば	3	4				塩	0.4	0.52			
*強化みそ	7.5	9.75				*hamカツ40	40		ピーマン 青	11.76	15.29	*にしんおろし煮60g		60
長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24	水	10	13	*白紋油(センター)	4	6	でん粉	2	2.6	*にしんおろし煮60g		0
*ごま 白いり	0.8	1												
			*さばの塩焼き	40		*hamカツ60		60	*鉄腕ギョーザ(レンジ*Fe)	36	54			
*玉天(冷凍)	30	30	*さばの塩焼き	0					グレープフルーツビー	57.14	57.14			
*玉天(冷凍)	0	0				キャベツ 生	35.29	47.06						
三温糖	0.75	0.75	*さばの塩焼き		50									
黒砂糖(粉糖)	0.75	0.75	*さばの塩焼き	0		*パック中濃ソース3g	3	3						
*醤油こいくち	1.5	1.5												
でん粉	0.5	0.5	*バナナ	93.33	93.33									
水	10	13												
*オレンジ	50.77	50.77												
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		

2024年5月

統括Cコース

27日(月) 375-1,274 計 1,649 食			28日(火) 628-961 計 1,589 食			29日(水) 628-1,274 計 1,902 食			30日(木) 629-212 計 841 食			31日(金) 629-524 計 1,153 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. キーマカレー(ワゲン)	3. キーマカレー(ワゲン)		3. 昆布とじゃが芋の煮物	3. 昆布とじゃが芋の煮物		3. 卵入りコーンスープ	3. 卵入りコーンスープ		3. 青梗菜ト厚揚げのびり辛炒め	3. 青梗菜ト厚揚げのびり辛炒め		3. チャンボン麺	3. チャンボン麺	
4. 福神漬	4. 福神漬		4. ホキフライ50g	4. ホキフライ50g		4. チキンナゲット 2個	4. チキンナゲット 3個		4. もやしのおひたし	4. もやしのおひたし		4. 和風きんぴら包み焼50g	4. 和風きんぴら包み焼50g	
5. 7ルーフのゼリー-あえ アド'がFe	5. 7ルーフのゼリー-あえ アド'がFe		5. パック醬油3g	5. パック醬油3g		5. アスパラ添え (生)	5. アスパラ添え (生)					5. パナナ (1/2本)	5. パナナ (1本)	
6. バックマヨネーズ5g	6. バックマヨネーズ5g					6. バックマヨネーズ5g	6. バックマヨネーズ5g					6. ミルメーク (ココア)	6. ミルメーク (ココア)	
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	*刻み昆布	0.3	0.39	玉ねぎ	23.4	30.43	*サラダ油	0.5	0.65	*冷凍ラーメン	60	80
おろししょうが生 国産	0.6	0.78	じゃがいも 生	94.44	122.78	にんじん 生	10.31	13.4	おろししょうが生 国産	1	1.3	*豚上肉 もも	10	13
玉ねぎ	37.23	48.4	玉ねぎ	31.91	42.55	*チキンガラスープ	5	7	*豚並肉 肩	10	13	*つと (冷凍)	8	10.4
*ゆで大豆	20	26	にんじん 生	15.46	20.62	ホールコーン 冷凍 国内	12	15.6	にんじん 生	15.46	20.62	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	10	13
じゃがいも 生	55.56	72.22	*焼きちくわ半円スライス 冷凍	10	13	クリームコーン缶 外国	28	36.4	白菜	31.91	41.49	*えび 冷凍(L)	8	10.4
いんげん (カット) 冷凍 外国	5	6.5	こんにやく	23	29.9	*調理用牛乳	30	40	料理酒	2	2.6	キャベツ 生	11.76	15.29
*醬油こいくち	1.8	2.3	三温糖	0.3	0.4	塩	0.21	0.28	三温糖	0.6	0.78	もやし 緑豆	10.31	13.4
ガーリック	0.1	0.13	黒砂糖 (粉糖)	0.45	0.59	*コンソメ 粉末有塩	0.8	1	*醬油こいくち	1.1	1.43	にんじん 生	5.15	6.7
トマトダイスカット	20	26	みりん	1	1.3	こしょう	0.03	0.04	*赤味噌	2.6	3.38	もうそう竹 (千切) 外国	5	6.5
*小麦粉	3	3.9	*醬油こいくち	3.5	4.5	でん粉	0.6	0.78	みりん	1	1.3	長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.3
*サラダ油	3	3.9	塩	0.1	0.13	*冷凍 液卵	25	32.5	*韓国風チゲの素	4.8	6.2	きくらげ(ｽｽｲｽ2mm)	0.5	0.65
*調理用牛乳	20	26	*和風だしの素 粉末	0.2	0.26	*バター	0.5	0.65	*ごま 白いり	1	1.3	*冷凍がア十五分湯パック	7	9.1
*チキンガラスープ	2	2.6	*ホキフライ	50	50	パセリ	0.78	1	*ごま油	0.5	0.65	おろししょうが生 国産	0.5	0.65
カレー粉	0.2	0.26	*白絞油 (センター)	5	5	*チキンナゲットFe	36	54	*生揚げ	68	88.4	*白湯スープ	9	11.7
月桂樹の葉	0.01	0.01	*白絞油 (センター)	5	5	*白絞油 (センター)	3.6	5.4	でん粉	1.3	1.69	*醬油こいくち	0.9	1.17
*ブルーハワイ"モンド" (甘口)	3	3.9	*パック醬油3g	3	3	グリーンアスパラ 生	25	32.5	チンゲン菜	17.65	22.94	塩	0.01	0.01
*カレールー辛口 フレーク	7	9.1				塩	0.1	0.13	もやし 緑豆	46.39	51.55	こしょう	0.01	0.01
*バター	0.5	0.65							*醬油こいくち	2	2.6	ミネラルウォーター	10	10
*福神漬 (国内)	10	11				*バックマヨネーズ5g	5	5				*和風きんぴら包み焼き	50	50
みかん缶	30	40										*和風きんぴら包み焼き	0	0
パイ缶 チビット	30	40										*バナナ	93.33	
*ｱﾝｼﾞﾗﾝﾄﾞ(ｷﾆｷﾞ)‑国産ぶどう (85VC)	30	40										*バナナ		186.67
												*ミルメーク ココア味	12.5	12.5
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		