

2025年9月

統括Cコース

1日(月) 630-1,475 計 2,105 食					2日(火) 595-1,475 計 2,070 食					3日(水) 593-1,476 計 2,069 食					4日(木) 595-1,482 計 2,077 食					5日(金) 630-1,476 計 2,106 食																													
1. わかめご飯 (委託) 2. 牛乳 3. 鮭のごまみそ鍋Fe 4. かまぼこの照り煮 5. オレンジ					1. わかめご飯 (委託) 2. 牛乳 3. 鮭のごまみそ鍋Fe 4. かまぼこの照り煮 5. オレンジ					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 肉豆腐 (豚肉) 4. からしあえ 5. りんご					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 肉豆腐 (豚肉) 4. からしあえ 5. りんご					1. 米粉バターパン 2. 牛乳 3. ミネストローネ 4. チーズポテト 5. ミルメーク (ココア)					1. 米粉バターパン 2. 牛乳 3. ミネストローネ 4. チーズポテト 5. ミルメーク (ココア)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. おでん 4. 豆苗の中華和え 5. グレープゼリーFe					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. おでん 4. 豆苗の中華和え 5. グレープゼリーFe					1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. うどん(にんじん) 4. とり天40g 5. アーモンド10g					1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. うどん(にんじん) 4. とり天50g 5. アーモンド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		食材名		1人当		使用量															
*わかめご飯の素 Fe		2	2.6				*和風だしの素 粉末		0.4	0.5			ビーマン 青		5.88	7.65			昆布エキス		0.3	0.39			*煮干 (だし用)		3	4																					
							*醤油こいくち		4.9	6.3			セロリ		7.69	10			大根 生		33.33	44.44			昆布エキス		0.5	0.65																					
昆布エキス		0.25	0.33				みりん		1	1.3			玉ねぎ		31.91	41.49			にんじん 生		10.31	13.4			*豚並肉 肩		8	10																					
*かつおぶしエキス		0.57	0.74				料理酒		2	2.6			にんじん 生		10.31	13.4			こんにゃく		25	30			*油揚げ (カット)		8	10																					
にんじん 生		8.25	10.72				*豚並肉 肩		30	40			*無添加ベラベータン短冊冷凍		7	9.1			細たけのこ (外国)		15	20			*焼きちくわ半円スライス		5	7																					
*鮭角切り 皮なし 冷凍		33.8	44				生ほぐししめじ		7	9.1			トマトダイスカット		12	15.6			三温糖		1	1.3			にんじん 生		7.22	9.28																					
キャベツ 生		35.29	45.88				しらたき		30	40			*サラダ油		0.2	0.26			黒砂糖 (粉糖)		0.6	0.78			*うどん		70	80																					
*冷凍 豆腐 (1.5cm角)		25	32.5				黒砂糖 (粉糖)		3	4			*マカロニ シェル		10	13			*醤油こいくち		3	4			長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61																					
*みそ (白)		1.6	2.1				*マーボー豆腐		130	170			*コンソメ 粉末有塩		0.97	1.26			*和風だしの素 粉末		0.2	0.3			*醤油こいくち		5.45	7.09																					
*強化みそ		4.5	5.85				塩		0.07	0.1			塩		0.28	0.36			塩		0.25	0.33			塩		0.1	0.13																					
*ごま 白すり		3	3.9				いんげん (カット) 冷凍 外国		7	9			こしょう		0.04	0.05			*焼きちくわ (給食用) 冷凍		10	13																											
長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61				水菜		11.76	15.29									*結び昆布 えながおにこんぶ		1.5	1.95			*とり天ぶら		40																						
													じゃがいも冷凍 (乱切り)		80	100			*うずら卵 水煮 (国内)		10	15			*白紋油 (センター)		4	5																					
*玉天 (冷凍)		30	30				もやし 緑豆		41.24	51.55			じゃがいも冷凍 (乱切り)		0	0			洋がらし		0.4	0.5																											
三温糖		0.75	0.75				にんじん 生		10.31	13.4			*調理用牛乳		10	13			*焼き豆腐		40	50			*とり天ぶら			50																					
黒砂糖 (粉糖)		0.75	0.75				洋がらし		0.1	0.13			*粉チーズ		2.5	3.5			*一口がんも		10	13																											
*醤油こいくち		1.5	1.5				*醤油こいくち		2	2.6			*ダイスカットチーズ 8ミ角		6	7.8									*アーモンド 小袋		10																						
でん粉		0.5	0.5										三温糖		0.35	0.46			水		70	91			*アーモンド 小袋			15																					
水		10	13				*りんご つがる皮付き		50	50			*バター		2	2.6																																	
													塩		0.15	0.2			豆苗		29.41	38.24																											
*オレンジ		50	50																にんじん 生		5.15	7.22																											
													*ミルメーク ココア味		12.5	12.5			もやし 緑豆		41.24	53.61																											
																			*ごま油		0.5	0.7																											
																			*醤油こいくち		2	2.6																											
																			塩		0.04	0.05																											
																			三温糖		0.7	0.9																											
																			食酢 (穀物酢)		1.5	2																											
													*ごま 白いり		0.5	0.7																																	
																			*グレープゼリー 鉄入り		50	50																											
小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用																													

2025年9月

統括Cコース

8日(月) 631-1,475 計 2,106 食					9日(火) 631-1,475 計 2,106 食					10日(水) 629-1,477 計 2,106 食					11日(木) 576-1,090 計 1,666 食					12日(金) 572-722 計 1,294 食																								
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. エビカレー 4. 福神漬 5. 76-79のビーリアーえ マスターFe					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. みそ汁(大根・豆腐・わかめ) 4. かつおと鶏肉の甘辛煮 5. 洋梨シャーベット					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. みそ汁(大根・豆腐・わかめ) 4. かつおと鶏肉の甘辛煮 5. 洋梨シャーベット					1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. ポトフ(ポタノFe) (Bなし) 4. 枝豆とコーンのフリッター2個 5. ブロッコリー 6. バックマヨネーズ5g					1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. ポトフ(ポタノFe) (Bなし) 4. 枝豆とコーンのフリッター3個 5. ブロッコリー 6. バックマヨネーズ5g					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐の親子卵とじ 4. 和風きんぴら包み焼50g					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐の親子卵とじ 4. 和風きんぴら包み焼70g					1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 正油ラーメン 4. かにシュウマイ (2個) 5. バナナ (1/2本)					1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 正油ラーメン 4. かにシュウマイ (3個) 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																
* サラダ油		1		1.3		大根 生		33.33		44.44		にんじん 生		15.46		20.62		* 和風だしの素 粉末		0.4		0.52		* 豚並肉 肩		12		15.6																
おろししょうがが生 国産		0.5		0.7		* 豆腐		20		26		玉ねぎ		26.6		34.57		料理酒		1		1.3		細切りめんま (極細)		6		7.8																
ガーリック		0.1		0.13		* わかめ、カットわかめ国内		0.25		0.33		月桂樹の葉		0.01		0.01		みりん		2		2.6		* つと (冷凍)		10		13																
* 豚並肉 肩		8		10		長ねぎ 根深ねぎ		11.24		14.61		* ウィンナースライス		18		36		三温糖		1.74		2.26		長ねぎ 根深ねぎ		11.24		14.61																
玉ねぎ		31.91		42.55		* 赤味噌		3		4		キャベツ 生		35.29		42.35		* 醤油こいくち		4.5		5.8		* 冷凍がら十五分湯がー		7		9.1																
にんじん 生		20.62		26.8		* みそ (白)		3.9		5		じゃがいも (ホクイ)		33.33		44.44		塩		0.1		0.13		玉ねぎ (スープ用)		3		4																
月桂樹の葉		0.01		0.01		* 煮干 (だし用)		3		4		* コンソメ 粉末有塩		0.8		1.04		* 若鶏肉 胸皮付き		20		26		* ラーメンベースしょうゆ		6		8																
* チキンガラスープ		2.5		3.25								塩		0.13		0.17		にんじん 生		10.31		13.4		* 醤油こいくち		3.6		4.68																
マッシュルーム水煮 スライス細		7		9.1		さつまいも		76.92		98.9		こしょう		0.04		0.05		もうそう竹 (千切) 国内		5		6.5		塩		0.05		0.07																
じゃがいも 生		55.56		72.22		* 若鶏肉 胸皮付き		25		33		* 枝豆とコーンのフリッター		40		60		* マーボー豆腐		120		156		* 冷凍ラーメン		60		80																
* 中えび 冷凍		20		30		干しいたけ スライス国内		0.5		0.7		* 枝豆とコーンのフリッター		0		0		* 冷凍 液卵		35		46		ミネラルウォーター		10		10																
* 中濃ソース		2.5		3.25		* サラダ油		1		1.3		* 白紋油 (センター)		4		6		長ねぎ 根深ねぎ		11.24		14.61																						
ケチャップ		1.3		1.69		三温糖		0.7		0.9								みつば		3		4		* カニシュウマイ		32		48																
* 31-79のビーリアー(甘口)		4.5		5.85		料理酒		2		2.6		アボカド冷凍 (国内) S~Mサイズ		30		39																												
* カレールー辛口 フレーク		6		7.8		みりん		1.4		1.8								水		50		65		* バナナ		93.33																		
* サラダ油		2.4		3.12		* 醤油こいくち		2		2.6		* バックマヨネーズ5g		5		5																												
* 小麦粉		2.5		3.25														* 和風きんぴら包み焼き		50				* バナナ				186.67																
* 調理用牛乳		14		18.2														* 和風きんぴら包み焼き		0																								
カレー粉		0.2		0.3		* 洋梨シャーベット		40		40																																		
* 福神漬 (国内)		10		11														* 和風きんぴら包み焼き				70																						
																		* 和風きんぴら包み焼き				0																						
みかん缶		30		40																																								
パイ缶 チビット		30		40																																								
* アレンジデザートリースカット		30		40																																								

2025年9月

統括Cコース

食				16日(火) 631-1,475 計 2,106 食				17日(水) 628-1,476 計 2,104 食				18日(木) 630-1,475 計 2,105 食				19日(金) 630-1,022 計 1,652 食																			
				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 鶏ちゃんこ汁Fe 4. ホッケ塩焼き40g 5. オレンジ				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 鶏ちゃんこ汁Fe 4. ホッケ塩焼き60g 5. オレンジ				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生揚げと豚肉の炒め煮 4. 海藻サラダFe				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生揚げと豚肉の炒め煮 4. 海藻サラダFe				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 大根のビリ辛コッパ味噌炒め 4. 小松菜と油揚げの煮浸し				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 大根のビリ辛コッパ味噌炒め 4. 小松菜と油揚げの煮浸し				1. ミルクパン 2. 牛乳 3. 白玉スープ 4. えびかつ40g 5. ミニトマト(2ヶ) 6. スイートポテト				1. ミルクパン 2. 牛乳 3. 白玉スープ 4. えびかつ60g 5. ミニトマト(2ヶ) 6. スイートポテト			
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	0.8	1.04				*ごま油	0.5	0.65				*無添加マーガリン 冷凍(短期)	10	13									
						*若鶏肉 胸皮付き	20	25				*豚並肉 肩	30	40				おろししょうが生 国産	1	1.3				にんじん 生	10.31	13.4									
						ガーリック	0.05	0.07				玉ねぎ	31.91	42.55				おろしにんにく冷凍 国産	1	1.3				*白玉餅 冷凍(加熱用)	20	26									
						ごぼう しぶとり	5.56	7.78				にんじん 生	10.31	13.4				おろしにんにく冷凍 国産	0	0				でん粉	1	1.3									
						大根 生	11.11	14.44				*和風だしの素 粉末	0.3	0.4				*豚並肉 肩	30	39				*コンソメ 粉末有塩	1.5	2									
						にんじん 生	10.31	13.4				料理酒	1	1.3				長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61				塩	0.25	0.33									
						黒こんにゃく	15	20				三温糖	0.4	0.52				大根 生	77.78	101.11				こしょう	0.01	0.01									
						さと芋 冷凍(国産)	18	23				黒砂糖(粉糖)	1.2	1.6				にんじん 生	10.31	13.4				*冷凍 液卵	15	20									
						白菜	13.83	17.98				*醤油こいくち	4.4	5.72				こんにゃく	20	26				パセリ	0.56	0.78									
						*油揚げ(カット)	5	7				みりん	2	2.6				いんげん(カット) 冷凍 外国	5	6.5															
						*ゆで大豆	8	10				*生揚げ	82	106.6				*スープストック	0.8	1.04				*えびカツレツ (FeCa)	40										
						料理酒	0.5	0.7				*むき枝豆 冷凍(国内)	7	10				*赤味噌	5	6.5				*白紋油(センター)	4	6									
						*チキンコンソメ	0.2	0.26										三温糖	1.36	1.77															
						*強化みそ	7.5	9.75				もやし 緑豆	42.52	55.27				みりん	1	1.3				*えびカツレツ (FeCa)		60									
						おろししょうが生 国産	0.8	1				海藻ミックス(ひじき)	1	1.3				料理酒	2	2.6															
						長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24				*醤油こいくち	2.7	3.51				*醤油こいくち	0.92	1.2				ミニトマト	30.61	30.61									
						*ごま 白いり	0.8	1				三温糖	0.64	0.83				*豆板醤	0.4	0.52															
												食酢(穀物酢)	1.35	1.76				米粉	1.5	1.95				*スイートポテト(フリーズ)	30	30									
						*ホッケ塩焼き	40					*ごま油	0.5	0.65																					
						*ホッケ塩焼き	0					塩	0.1	0.13				こまつな、葉	43.96	54.95															
																		*油揚げ(カット)	10	13															
						*ホッケ塩焼き		60										*サラダ油	0.5	0.65															
						*ホッケ塩焼き		0										*醤油こいくち	2	2.6															
																		料理酒	1.5	2															
						*オレンジ	50	50										みりん	2	2.6															
																		三温糖	0.5	0.65															
																		*和風だしの素 粉末	0.2	0.26															

2025年9月

統括Cコース

22日(月) 608-1,442 計 2,050 食					食					24日(水) 628-1,474 計 2,102 食					25日(木) 630-1,472 計 2,102 食					26日(金) 629-1,263 計 1,892 食																			
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 沢煮椀 4. さばの照り焼き50g 5. パナナ (1/2本)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 沢煮椀 4. さばの照り焼き70g 5. パナナ (1/2本)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. フィッシュボール吉野煮 4. 厚焼き卵(鉄CaVB1) 45g 5. のり佃煮					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. フィッシュボール吉野煮 4. 厚焼き卵(鉄CaVB1) 55g 5. のり佃煮					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. カレー (ML) 4. 福神漬 5. 黄桃ミックス					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. カレー (ML) 4. 福神漬 5. 黄桃ミックス					1. 食パン 2. 牛乳 3. さつま芋と栗のシチュー 4. ハムカツ40g 5. コーンソテー					1. 食パン 2. 牛乳 3. さつま芋と栗のシチュー 4. ハムカツ60g 5. コーンソテー				
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											
*豚並肉 肩		15	20									*豚並肉 肩		15	20			おろししょうが生 国産		0.5	0.7			*サラダ油		4	5												
ごぼう しぶとり		8.89	11.56									ごぼう しぶとり		11.11	14.44			ガーリック		0.1	0.13			*小麦粉		4	5												
もうそう竹 (千切) 国内		8	10									にんじん 生		15.46	20.62			*豚並肉 肩		15	20			*調理用牛乳		40	52												
干しいたけ スライ国内		0.5	0.5									こんにゃく		12	15.6			にんじん 生		15.46	20.1			玉ねぎ		42.55	55.32												
玉ねぎ		21.28	31.91									もうそう竹 (乱切) 国内		10	13			玉ねぎ		37.23	48.4			*若鶏肉 胸皮付き		20	26												
にんじん 生		10.31	13.4									*すりみ団子		32	41.6			月桂樹の葉		0.01	0.01			さつま芋		32.97	42.86												
*かつおぶしエキス		0.7	0.91									じゃがいも 生		55.56	72.22			*チキンガラスープ		2.5	3.25			にんじん 生		15.46	20.1												
プチいももち		23	29.9									*和風だしの素 粉末		0.3	0.4			じゃがいも 生		55.56	72.22			マッシュルーム水煮 スライス缶		10	13												
*醤油こいくち		2.5	3.2									三温糖		0.5	0.65			マッシュルーム水煮 スライス缶		8	10.4			くりレトルト 1ノ4カット		10	13												
塩		0.35	0.5									黒砂糖 (粉糖)		1.2	1.6			*グレープフルーツ' (甘口)		4.5	5.85			*コンソメ 粉末有塩		0.62	0.81												
みつば		2	2.6									*醤油こいくち		3.5	4.55			*カレールー辛口 フレーク		6	7.8			塩		0.4	0.52												
												グリーンピース 冷凍		3	4			ケチャップ		1.3	1.69			パセリ		0.78	1												
*さばの照り焼き		50										でん粉		1	1.3			*中濃ソース		2.5	3.25																		
*さばの照り焼き		0										水		51	66.3			*サラダ油		2	2.6			*ハムカツ40		40													
																		*小麦粉		2.2	2.86			*白紋油 (センター)		4	6												
*さばの照り焼き			70									*厚焼き卵 (鉄CaVB1)			55			*調理用牛乳		12	15.6																		
*さばの照り焼き			0									*厚焼き卵 (鉄CaVB1)			0			カレー粉		0.2	0.3			*ハムカツ60			60												
*パナナ		93.33	93.33									*厚焼き卵 (鉄CaVB1)		45				*福神漬 (国内)		10	11			ホールコーン 冷凍 国内		40	50												
												*厚焼き卵 (鉄CaVB1)		0										塩		0.2	0.26												
																		パイン缶 チビット		20	26			こしょう		0.01	0.01												
												*のりつくだ煮		6	6			みかん缶		20	26			*サラダ油		1	1.3												
																		*黄桃缶 ダイエット (外国)		20	26																		

2025年9月

統括Cコース

29日(月) 629-1,462 計 2,091 食				30日(火) 630-1,462 計 2,092 食				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. 酢豚		3. 酢豚		3. せんべい汁		3. せんべい汁													
4. ごまあえ		4. ごまあえ		4. 高野豆腐の炒め煮		4. 高野豆腐の炒め煮													
				5. ふりかけ鉄之助 (㊦㊦)		5. ふりかけ鉄之助 (㊦㊦)													
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	
*豚竜田揚げ (酢豚用)	43	55.9		ごぼう しぶとり	11.11	14.44													
*白紋油 (センター)	4.3	5.59		にんじん 生	5.15	6.7													
じゃがいも冷凍(乱切り)	40	50		*チキンガラスープ	8	10.4													
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		*若鶏肉 胸皮付き	20	26													
にんじん 生	20.62	26.8		つきこんにやく	20	26													
玉ねぎ	37.23	48.4		*醤油こいくち	3.5	4.55													
干しいたけ ｽﾌｨ国内	0.5	0.65		料理酒	1	1.3													
もうそう竹 (短冊) 国内	5	6.5		みりん	1	1.3													
ピーマン 青	5.88	7.65		*混合 薄削り節	1	1.3													
*サラダ油	0.3	0.39		塩	0.18	0.23													
三温糖	2.7	3.51		*かやき煎餅割れタイプ	8.3	12													
*醤油こいくち	4.7	6.11		長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.3													
食酢 (穀物酢)	2	2.6																	
でん粉	0.5	0.65		*サラダ油	1	1.3													
				ヒジキ	0.5	0.65													
もやし 緑豆	20.62	25.77		切り干し大根 (国内)	3	4													
ほうれん草	27.78	33.33		*高野豆腐 (細切り)	4	5													
*ごま 白すり	2	2.5		にんじん 生	10.31	13.4													
三温糖	0.72	0.94		*油揚げ (カット)	5	7													
*醤油こいくち	2.5	3.25		*混合 薄削り節	1	1.3													
				*むき枝豆 冷凍 (国内)	5	7													
				三温糖	2	2.6													
				*醤油こいくち	3.85	5.01													
				みりん	1	1.3													
				塩	0.1	0.13													
				水	10	13													
				*ふりかけ鉄之助 (㊦㊦)	3	3													
小皿使用				小皿使用															