

2026年1月

統括Cコース

2026年1月

統括Cコース

19日(月) 513-1,340 計 1,853 食			20日(火) 629-1,329 計 1,958 食			21日(水) 627-1,333 計 1,960 食			22日(木) 629-1,319 計 1,948 食			23日(金) 502-1,449 計 1,951 食		
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	ごぼう しぶとり	11.11	14.44	玉ねぎ	31.91	42.55	*若鶏肉 胸皮付き	15	20	*冷凍ラーメン	60	80
玉ねぎ	37.23	47.87	にんじん 生	5.15	6.7	ホールコーン 冷凍 国内	20	26	こんにゃく	8	10.4	*豚並肉 肩	10	13
*豚並肉 肩	32	41.6	*チキンガラスープ	8	10.4	*コーンボタージュルウ	7	9.1	にんじん 生	5.15	7.22	細切りめんま(極細)	5	6.5
にんじん 生	15.46	20.62	*若鶏肉 胸皮付き	20	26	*チキンガラスープ	8	10	大根 生	22.22	28.89	にんじん 生	5.15	7.22
しらたき	35	45	つきこんにやく	20	26	*調理用牛乳	20	26	干しいたけ ライス国内	0.5	0.7	白菜	21.28	26.6
じゃがいも冷凍(乱切り)	73	94.9	*醤油こいくち	3.5	4.55	*生クリーム	2	2.6	もうそう竹(千切) 外国	5	6.5	もやし 緑豆	15.46	20.62
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	料理酒	1	1.3	クリームコーン缶 外国	35	45	ごぼう しぶとり	5.56	7.78	長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24
三温糖	1.2	1.56	みりん	1	1.3	塩	0.2	0.26	*高野豆腐(サイコロ)	3	4	*わかめ、カットわかめ(外国)	0.1	0.13
黒砂糖(粉糖)	1.5	2	*かつおぶしエキス	0.7	0.91	こしょう	0.02	0.03	*焼きちくわ半円スライス	10	13	*冷凍かう十五分湯がーク	7	9.1
*醤油こいくち	8	10.4	塩	0.18	0.23	バセリ	0.78	1	*醤油こいくち	5.2	6.76	玉ねぎ(スープ用)	2	3
みりん	2.4	3.12	*かきき煎餅割れタイプ	8.3	12				みりん	1	1.3	*ラーメンベース 塩	10	13
グリンピース 冷凍	3	4	長ねぎ 根深ねぎ	5.62	7.3	*国産鰯味付きバーバー(ザヤフ)	80	80	料理酒	1	1.3	塩	0.1	0.13
水	30	39				*国産鰯味付きバーバー(ザヤフ)	0	0	*油揚げ(カット)	3	3.9	こしょう	0.03	0.04
			*サラダ油	2	2.6				*かつおぶしエキス	0.7	0.91	*ごま 白いり	0.3	0.4
ほうれんそう(センター)	22.22	28.89	切り干し大根(国内)	5	6.5	ミニトマト	30.61	30.61	みつば	3	4	ミネラルウォータ	1	1.3
白菜	31.91	41.49							やわらか焼き餅	18	18			
にんじん 生	5.15	7.22	にんじん 生	8.25	10.31	*マーシャルビーンズ	15	15	やわらか焼き餅	0	0	*鉄腕豚肉焼壳(Fe)	36	54
*醤油こいくち	2	2.6	*油揚げ(カット)	8	10				*厚焼き卵(鉄CaVB1)		55	*バナナ	93.33	
			*和風だしの素 粉末	0.2	0.3				*厚焼き卵(鉄CaVB1)		0			
*小女子佃煮	6		三温糖	0.38	0.49				*厚焼き卵(鉄CaVB1)		45	*バナナ	186.67	
			黒砂糖(粉糖)	0.84	1.09				*厚焼き卵(鉄CaVB1)		0			
			*醤油こいくち	2.3	3									
			みりん	1	1.3									
			塩	0.01	0.01									
			*ごま 白いり	0.5	0.7				冬みかん	100	100			
			*アーモンド 小袋	10										
			*アーモンド 小袋		15									
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		

2026年1月

統括Cコース

26日(月) 512-1, 220 計 1, 732 食			27日(火) 629-1, 329 計 1, 958 食			28日(水) 627-1, 332 計 1, 959 食			29日(木) 629-1, 318 計 1, 947 食			30日(金) 608-1, 419 計 2, 027 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. 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. ミルクパン	1. ミルクパン	1. ミルクパン	1. ミルクパン	1. ミルクパン	1. ミルクパン
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	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳	2. 牛乳
3. みそ汁(ミ・味・ワカ・アゲ)	3. みそ汁(ミ・味・ワカ・アゲ)													
4. ホッケ塩焼き40g	4. ホッケ塩焼き60g													
5. たくあん	5. たくあん													
6. 給食週間ゼリー	6. 給食週間ゼリー													
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
*煮干(だし用)	3	4	*和風だしの素 粉末	0.4	0.5	*サラダ油	0.5	0.7	*はんぺん小粒	10	13	*いかボール	40	50
じゃがいも 生	55.56	72.22	*醤油こいくち	4.9	6.3	*無添加パスタソース短冊冷凍	10	13	*若鶏肉 胸皮付き	15	20	にんじん 生	5.15	6.7
*油揚げ(カット)	5	6.5	みりん	1	1.3	玉ねぎ	42.55	55.32	にんじん 生	10.31	13.4	もうそう竹(千切) 外国	10	13
*赤味噌	2.4	3.2	料理酒	2	2.6	にんじん 生	10.31	13.4	干ししいたけ メス国内	0.5	0.7	きくらげ(スライス2mm)	0.5	0.65
*みそ(白)	3.2	4.16	*豚並肉 肩	30	40	じやがいも 生	38.89	50.56	*コンソメ 粉末有塩	1	1.3	*スープストック 中華味	0.74	0.96
*わかめ、カットわかめ(外国)	0.5	0.65	生ほぐししめじ	7	9.1	月桂樹の葉	0.01	0.01	こしょう	0.03	0.04	塩	0.15	0.2
長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	しらたき	30	40	ホールコーン 冷凍 国内	10	13	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	こしょう	0.01	0.01
			黒砂糖(粉糖)	3	4	白花豆ペースト	20	26				ビーフン	2	2.5
*ホッケ塩焼き	40		*マーボー豆腐	130	170	*小麦粉	3	3.9	*サラダ油	0.6	0.78	チングン菜	17.65	23.53
*ホッケ塩焼き	0		塩	0.07	0.1	*サラダ油	3	3.9	*調理用牛乳	20	26	おろししょうが生 国産	0.8	1
*ホッケ塩焼き	60		いんげん(カット)冷凍 外国	7	9	*コンソメ 粉末有塩	0.46	0.6	ガーリック	0.08	0.1	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61
*ホッケ塩焼き	0		水菜	11.76	15.29				*豚上ひき肉	22	28.6	*卵ロール	50	
			おろししょうが生 国産	0.8	1.04	こしょう	0.01	0.01	みじん切りメンマ水煮	8.3	10.79	*卵ロール	0	
*たくあん輪切り(国内)	13	13	*醤油こいくち	2.4	3.12	バセリ	0.56	0.72	*大豆たんぱく	2.2	2.86			
			食酢(穀物酢)	1.2	1.56				*マーボー豆腐	15	20	*卵ロール		60
*給食週間フルーツゼリー	40	40	*ラー油	0.01	0.01	*ホキフライ	50	50	*高野豆腐(粒状)	2.5	3.3	*卵ロール		0
			三温糖	0.56	0.73	*白絞油(センター)	5	5	三温糖	3.1	4.03			
			*ごま 白いり	1	1.3				料理酒	0.8	1	フライドポテト(ストレート)	40	50
			*ごま油	0.3	0.39	*パック中濃ソース3g	3	3	*醤油こいくち	4.86	6.32	*白絞油(センター)	4	5
			細切り茎わかめ(冷凍)	6	7.8				*豆板醤	0.41	0.53	塩	0.2	0.3
			もやし 緑豆	30.93	36.08					0.05	0.07			
			にんじん 生	5.15	6.7				ほうれん草	16.67	22.22			
			塩	0.07	0.09				もやし 緑豆	28.87	37.53			
									にんじん 生	11.34	14.43			
									*ごま油	0.45	0.59			
									*醤油こいくち	0.9	1.17			
									塩	0.16	0.21			
									*ごま 白いり	2	2.6			
									*冷凍パイン	35	35			
小皿使用			小皿使用			小皿使用								