

2026年2月

統括Cコース

2日(月)	629-1, 180 計 1, 809 食	3日(火)	504-1, 308 計 1, 812 食	4日(水)	575-1, 449 計 2, 024 食	5日(木)	631-1, 447 計 2, 078 食	6日(金)	609-1, 418 計 2, 027 食		
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	*サラダ油	2	2.6	*サラダ油	3	4	*サラダ油	1	1.3
大根 生	16.67	22.22	玉ねぎ	31.91	42.55	*小麦粉	4	5	おろししょうが生 国産	1	1.3
にんじん 生	7.22	9.28	*豚上肉 もも	15	19.5	*調理用牛乳	24	31.2	おろしにんにく冷凍 国産	0.5	0.65
*油揚げ(カット)	5	6.5	*絞り豆腐	105	136	*バター	0.5	0.7	*豚上ひき肉	25	32.5
ブチいももち	30	40	にんじん 生	10.31	13.4	玉ねぎ	31.91	42.55	*大豆たんぱく	1.5	1.95
*赤味噌	0.93	1.21	*冷凍 液卵	30	39	にんじん 生	20.62	26.8	玉ねぎ	34.04	44.26
*強化みそ	3.34	4.34	*むき枝豆 冷凍	3	4	月桂樹の葉	0.01	0.01	にんじん 生	20.62	26.8
			*和風だしの素 粉末	0.4	0.5	*あさり 冷凍	20	26	トマトダイスカット	13	17
*にしんおろし煮	50		三温糖	2.2	2.86	*チキンガラスープ	2	2.6	カレー粉	0.8	1.04
*にしんおろし煮	0		*醤油こいくち	6	7.8	じゃがいも冷凍(乱切り)	40	50	ガラムマサラ	0.08	0.1
						じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	*チキンガラスープ	2	2.6
*にしんおろし煮60g	60		水菜	11.76	15.29	*コンソメ 粉末有塩	0.64	0.83	三温糖	0.3	0.39
*にしんおろし煮60g	0		もやし 緑豆	36.08	46.91	*スキムミルク	1	1.3	*コンソメ 粉末有塩	0.88	1.14
			はるさめ、緑豆はるさめ	3	3.9	塩	0.59	0.77	ケチャップ	5	6.5
*チョコプリン	30	30	三温糖	0.95	1.24	こしょう	0.01	0.02	ウスターソース	8	10.4
			*醤油こいくち	2	2.6	*生クリーム	4	5	塩	0.08	0.1
			*ごま油	0.5	0.65	バセリ	0.44	0.56	米粉	6.5	8.45
			食酢(穀物酢)	1.7	2.2				ピーマン 青	5.88	7.65
			塩	0.1	0.13	*国産鶏肉のチキンカツFeCa	40		水	40	0
			唐がらし	0.01	0.01	*白絞油(センター)	4	6			
			*ふりかけビタミンうめかつお	2.5	2.5	*国産鶏肉のチキンカツFeCa		60	*福神漬(国内)	10	11
			*旭豆	10	10	ホールコーン 冷凍 国内	40	50	パイン缶 チビット	30	40
						塩	0.2	0.26	みかん缶	35	45
						こしょう	0.01	0.01			
						*サラダ油	1	1.3			
						いちごジャム(国産いちご使用)	15	15			
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用		

2026年2月

統括Cコース

2026年2月

統括Cコース

2026年2月

統括Cコース