

2026年3月

統括Cコース

2日(月) 627-1,448 計 2,075 食			3日(火) 628-1,379 計 2,007 食			4日(水) 626-1,019 計 1,645 食			5日(木) 628-1,446 計 2,074 食			6日(金) 627-1,447 計 2,074 食																	
1. 酢飯(含むせ酢)委託 2. 牛乳 3. あさり汁 4. ちらし(あげ) 5. ひじき入り厚焼卵1/10 6. ひなあられ			1. 酢飯(含むせ酢)委託 2. 牛乳 3. あさり汁 4. ちらし(あげ) 5. ひじき入り厚焼卵1/8 6. ひなあられ			1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 豚肉と芋の南蛮煮(化ゲツ) 4. にしん生姜煮40g 5. 白桃コンポート			1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 豚肉と芋の南蛮煮(化ゲツ) 4. にしん生姜煮60g 5. 白桃コンポート			1. 米粉セルフパン 2. 牛乳 3. アルファベットスープ 4. カレーパン(具) 5. アーモンド7個(4℃以下)1/6カット 6.アーモンド10g			1. 米粉セルフパン 2. 牛乳 3. アルファベットスープ 4. カレーパン(具) 5. アーモンド7個(4℃以下)1/6カット 6.アーモンド15g			1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 板麩入りすきやき 4. 中華あえ 5. のりごまふりかけ			1. 白飯(全学年) 2. 牛乳 3. 板麩入りすきやき 4. 中華あえ 5. のりごまふりかけ			1. 小白飯(全学年) 2. 牛乳 3. ガタタンラーメン 4. ポテトコロッケ60g 5. オレンジ(清見)			1. 小白飯(全学年) 2. 牛乳 3. ガタタンラーメン 4. ポテトコロッケ70g 5. オレンジ(清見)		
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															
*あさり レトルト	15	20	じゃがいも 生	88.89	111.11	*モモベーコン冷凍	10	13	玉ねぎ	10.64	13.83	*冷凍ラーメン	60	80															
じゃがいも 生	33.33	44.44	*豚上肉 もも	20	26	キャベツ 生	35.29	45.88	*豚上肉 もも	28	36.4	*豚上肉 もも	8	10.4															
にんじん 生	10.31	13.4	にんじん 生	20.62	26.8	にんじん 生	10.31	13.4	*焼きちくわ半円スライス	10	13	もうそう竹(千切)国内	5	6.5															
大根 生	22.22	28.89	ごぼう しぶとり	16.67	22.22	マッシュルーム水煮 スライス皿	10	13	もうそう竹(千切)国内	10	13	にんじん 生	5.15	6.7															
長ねぎ 根深ねぎ	7.87	10.11	つきこんにやく	20	26	*アルファベットマカロニ	5	6.5	しらたき	40	52	*中えび 冷凍	15	19.5															
わかめ、カットわかめ国内	0.3	0.39	いんげん(カット) 冷凍 外国	10	13	*コンソメ 粉末有塩	1	1.3	三温糖	1.3	1.69	*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	15	19.5															
*強化みそ	5.7	7.4	三温糖	2.2	2.86	塩	0.25	0.33	黒砂糖(粉糖)	2	2.6	*つと(冷凍)	8	10.5															
*煮干(だし用)	3	4	*醤油こいくち	2.9	3.8	こしょう	0.03	0.04	*醤油こいくち	7	9.1	白菜	10.64	13.83															
			*みそ(白)	2.1	2.7				みりん	1	1.3	もやし 緑豆	20.62	26.8															
かんぴょうカット	1.5	1.95	みりん	0.65	0.8	*サラダ油	1	1.3	*和風だしの素 粉末	0.3	0.39	きくらげ(スライス2mm)	0.4	0.5															
干しいたけ スライス国内	0.6	0.78	唐がらし	0.01	0.01	*豚上ひき肉	25	30	料理酒	2	2.6	長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.8															
*若鶏肉 胸皮付き	13	16.9	*サラダ油	0.5	0.7	玉ねぎ	26.6	31.91	*焼き豆腐	50	65	*白湯スープ	10	13															
にんじん 生	10.31	13.4	水	38	49.4	にんじん 生	15.46	20.62	*焼きふ カット板ふ	5	6.5	*冷凍がらす五分湯がーク	7	9.1															
グリーンピース 冷凍	5	6.5				ホールコーン 冷凍 国内	5	6	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	*ごま 白いり	1	1.3															
*つと(冷凍)	7	10	*にしん生姜煮40g	40		*むき枝豆 冷凍(国内)	5	6	水	27.5	35.75	ミネラルウォーター	10	10															
*油揚げ(カット)	15	19.5	*にしん生姜煮40g	0		ケチャップ	6	7.8																					
三温糖	2.07	2.69				ウスターソース	3.5	4.55																					
*醤油こいくち	3	3.9	*にしん生姜煮60g	60		カレー粉	0.4	0.52	もやし 緑豆	41.24	51.55	*男爵コロッケ	60																
料理酒	0.4	0.52	*にしん生姜煮60g	0		*コンソメ 粉末有塩	0.3	0.4	にんじん 生	5.15	7.22	*白紋油(センター)	6	7															
塩	0.06	0.08				米粉	0.8	1	ほうれん草	11.11	14.44																		
水	16	20.8	*白桃コンポート	30	30				*醤油こいくち	2	2.6	*男爵コロッケ	70																
						グレープフルーツピュー	58.57	58.57	三温糖	0.7	0.91																		
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/10カット)	50								塩	0.1	0.13	清見オレンジ	50	50															
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/10カット)	0					*アーモンド 小袋	10		食酢(穀物酢)	1.5	2																		
									*ごま油	0.5	0.7																		
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/8カット)	62.5					*アーモンド 小袋	15																						
*ヒジキ入り厚焼玉子(1/8カット)	0								*のりごまふりかけ	2.5	2.5																		
*ひなあられ	10	10																											
小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用			小皿使用																	

2026年3月

統括Cコース

9日(月) 627-1,446 計 2,073 食			10日(火) 628-1,446 計 2,074 食			11日(水) 626-1,446 計 2,072 食			12日(木) 628-929 計 1,557 食			13日(金) 607-23 計 630 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. ミルクパン	1. ミルクパン		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. さつまいFe	3. さつまいFe		3. マーボー豆腐 (増) Fe	3. マーボー豆腐 (増) Fe		3. チャップスイ	3. チャップスイ		3. みそおでん Fe	3. みそおでん Fe		3. うどん	3. うどん	
4. 骨なしサーモンフライ40g	4. 骨なしサーモンフライ60g		4. ごまよごし	4. ごまよごし		4. ベーコンポテト (芋増)	4. ベーコンポテト (芋増)		4. もやしのおひたし	4. もやしのおひたし		4. 若鶏のごま照り焼き50g	4. 若鶏のごま照り焼き60g	
5. お祝いゼリー	5. お祝いゼリー					5. ミニトマト (2ヶ)	5. ミニトマト (2ヶ)		5. なめ茸10g	5. なめ茸10g		5. パナナ (1/2本)	5. パナナ (1本)	
6. ミルメーク (ココア)						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
さつまいも	43.96	54.95	*サラダ油	1	1.3	*サラダ油	1	1.3	大根 生	42.22	54.89	*煮干 (だし用)	3	4
*豚上肉 もも	15	20	おろししょうが生 国産	1	1.3	*豚上肉 もも	15	20	*焼き豆腐	38	49.4	昆布エキス	0.5	0.65
にんじん 生	10.31	13.4	ガーリック	0.01	0.01	干しいたけ ｽﾌｻ国内	0.5	0.7	こんにやく	26.5	37	*豚上肉 もも	8	10
大根 生	22.22	27.78	*豚上ひき肉	20	26	*中えび 冷凍	25	35	にんじん 生	15.46	20.1	*焼きちくわ(給食用) 冷凍	5	7
こんにやく	20	26	玉ねぎ	15.96	20.74	白菜	29.79	38.72	*焼きちくわ(給食用) 冷凍	10	13	*油揚げ (カット)	8	10
ごぼう しぶとり	5.56	7.78	にんじん 生	10.31	13.4	もやし 緑豆	12.37	16.08	*一口がんも	11.5	15	*醤油こいくち	5.45	7.09
長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61	*大豆たんぱく	2.5	3.3	にんじん 生	10.31	13.4	*結び昆布 えながおにこんぶ	2	2.6	塩	0.1	0.13
*強化みそ	7	9.1	干しいたけ ｽﾌｻ国内	0.4	0.52	もうそう竹 (干切) 国内	14	18.2	*うずら卵 水煮 (国内)	20	26	*うどん	70	80
*煮干 (だし用)	3	4	料理酒	1	1.3	おろししょうが生 国産	1	1.3	*醤油こいくち	1.13	1.47	長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61
			三温糖	1.3	1.69	*醤油こいくち	4.5	5.85	*かつおぶしエキス	0.8	1.04			
*骨なしサーモンフライ40g	40		*スープストック 中華味	0.26	0.34	三温糖	0.5	0.65	昆布エキス	0.25	0.33	*若鶏のごま照り焼き	50	
*白紋油 (センター)	4	6	*醤油こいくち	2.5	3.25	塩	0.25	0.33	*ごま 白すり	1.5	1.95	*若鶏のごま照り焼き	0	
			*強化みそ	4	5.2	料理酒	2	2.6	*強化みそ	6	7.8			
*骨なしサーモンフライ60g		60	唐がらし	0.01	0.01	*チキンガラスープ	3	4	みりん	1.5	1.95	*若鶏のゴマ照焼		60
			でん粉	1.4	1.8	でん粉	2.5	3	三温糖	1.15	1.5	*若鶏のゴマ照焼		0
*お祝いいちごゼリー	35	35	長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.69	長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24	黒砂糖 (粉糖)	0.6	0.78	*バナナ	93.33	
			ピーマン 青	5.88	8.24				水	60	78			
			*マーボー豆腐	140	170	じゃがいも冷凍(乱切り)	90	120				*バナナ		186.67
			*ごま油	0.3	0.4	じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0						
			*ラー油	0.12	0.15	*サラダ油	0.5	0.7	もやし 緑豆	46.39	51.55			
						*無添加ﾊﾞﾃﾞｰｺﾝ短冊冷凍	5	7	*醤油こいくち	2	2.6			
			いんげん (カット) 冷凍 外国	32	41.6	*モモペーコン冷凍	5	7						
			*ごま 黒すり	1.7	2.2	玉ねぎ	10.64	13.83	*なめ茸ﾎｰｼﾞｮﾝﾊﾞｯｸ		10			
			三温糖	1.1	1.43	*バター	1	1.3						
			*醤油こいくち	2	2.6	塩	0.3	0.4						
						こしょう	0.02	0.03						
						パセリ	0.78	1						
						ミニトマト	30.61	30.61						
						*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		

