## 明細献立表

Aコース 令和 7年 7月 1日火曜日

Aコース 骨日 令和 7年 7月 2日水曜日 Aコース 令和 7年 7月 3日木曜日 Aコース 令和 7年 7月 4日金曜日 Aコース 令和 7年 7月 7日月曜日

	1
料理名/食品名	分量
子供パン	
子供パン (40g)	40
<b>4</b> 회	
牛乳	200
牛乳(200ml)	206
mz ++	
野菜コンソメスープ 玉ねぎ	
	15
人参	10
キャベツ	25
コンソメ・ヘルシーファーム	1.3
食塩	0.8
混合こしょう パセリチップ	0.02
ハセリチッフ	0.01
てりやきハンバーグ	_
ハンバーグ 60g おろししょうが	60
おろししょうが	0.7
おろしにんにく こいくちしょ <b>う</b> ゆ	0.7
こいくちしょうゆ	5.35
本みりん	5
<u>三温糖</u>	1.2
でん粉(片栗粉)	0.8
水	8
マカロニサラダ	
キャベツ	25
マカロニ(ツイスト)	6
コーン	6
人参	3
イタリアンドレッシング イタリアンドレッシング	
イタリアンドレッシング	5
-	

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.24
THE PROPERTY	
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
, , ,	
~マたまスープ(卵)	
人参	8
玉ねぎ	10
冷凍豆腐ダイスカット	15
トマト缶詰 ダイス	20
冷凍ほうれん草	10
凍結全卵	15
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.5
こいくちしょうゆ	1
食塩	0.72
混合こしょう	0.02
也場産とうもろこし	
とうもろこし(生)(地場産)	40
ガパオライスの具	
炒め油(サラダ油)	0.5
豆板醬	0.06
おろしにんにく	0.5
おろししょうが	0.5
鶏ひき肉	35
合成清酒(料理酒)	0.6
玉ねぎ	25
人参	15
ピーマン	6
赤パブリカ(冷凍)	3.8
黄パプリカ(冷凍)	3.8
三温糖	0.37
本みりん	1.3
こいくちしょうゆ	2.9
オイスターソース	2
混合こしょう	0.01
バジル(乾燥)チップ	0.04

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
ごはん(精白米) 精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.24
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
七夕汁	
かつおだしパック	2
人参	10
糸かまぼこ	8
型抜きかまぼこ(星)	5
こいくちしょうゆ	3.21
本みりん	0.5
食塩	0.85
冷凍ほうれん草	10
オクラ 冷凍	8
カットわかめ	0.6
	158
前のよした。	
鶏のたれかつ	
鶏むね切り身(皮無) 40g	40
薄力粉 1等	4
水。	4.62
パン粉1kg	4.8
油	4
こいくちしょうゆ 三温糖	7
二温槽	4
本みりん	1.5
水	5
小松菜のおひたし	
もやし	30
こまつな	20
こみ ンター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	20
ボトルしょうゆ	
ボトルしょうゆ	2.5
-1-1 / 00 / 7	2.0
	1

料理名/食品名	分量
<b>地粉うどん</b>	
<u>地粉うどん (70g)</u>	70
16代 JC 70 (70g)	70
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
五目うどん	
かつおだしパック	2
かつおだしパック 豚もも(小間切れ)	20
人参	5
干ししいたけ スライス	0.5
おきあみ姫なると	
のさのが異なると	5
冷凍カット油揚げ	7
ねぎ	5
こいくちしょうゆ 本みりん	11.5
本みりん	8.0
食塩	0.25
冷凍ほうれん草	8
水	150
<i>/</i> /\	100
<b>ヨ</b> (ナ / ♀ / ¬= / /卯 河 )	
黒はんぺんフライ(卵・乳)	40
黒はんぺんフライ 40g	40
油	3.5
こんにゃくサラダ	
キャベツ	35
ほうれん草入りこんにゃく	10
人参入りこんにゃく	5
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
塩ドレッシング	
<u>塩ドレッシング</u> 塩ドレッシング	5
塩ドレソノンソ	3
	7

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g) 精白米(強化米)	80
精白米(強化米)	0.24
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
もずくスープ	
人参	10
コーン	10
冷凍豆腐ダイスカット	10
中華スープの素・ヘルシーファーム	1.7
食塩	0.57
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	0.43
こいくちしょうゆ 混合こしょう	0.01
チンゲンサイ	10
もずく(冷凍)	16
水	153
にんじんしゅうまい②	
にんじんしゅうまい② にんじんしゅうまい 18g×2	36
,	1
チンジャオロースー	
<u>/ / / / / / / / / / / / / / / / / / / </u>	0.6
豚もも(千切り)	35
おろしにんにく	0.3
合成清酒(料理酒)	0.5
こいくちしょうゆ	1.2
<u> </u>	8
<u> </u>	20
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.5
本みりん	0.5
一个のツルーニー	0.5
三温糖	2.7
オイスターソース	1.2
こいくちしょうゆ	
ピーマン	20
ごま油	0.6
でん粉(片栗粉)	0.25
	1

## 明細献立表

Aコース 令和 7年 7月 8日火曜日

料理名/食品名 分量 子供パン 子供パン (40g) 40 牛乳 牛乳 (200ml) 206 コーンスープ(乳) 炒め油(サラダ油) 0.4 25 玉ねぎ 20 コーン 0.5 コンソメ・ヘルシーファーム 調理用牛乳 20 コーンクリームスープ・ヘルシーファーム 16 食塩 0.1 混合こしょう 0.02 フィッシュフライ フィッシュフライ 50g 50 3.5 キャベツのアーリオ・オーリオ 炒め油(サラダ油) 0.5 おろしにんにく 0.2 豆板醬 0.05 無塩せきハム(短冊切り) 15 冷凍こまつな 10 10 人参 カットエリンギ 10 キャベツ 30 コンソメ・ヘルシーファーム 0.4 こいくちしょうゆ 2 食塩 0.1 混合こしょう 0.01 ノンエッグタルタルソース ノンエック タルタルソース (卵無し)

Aコース 令和 7年 7月 9日水曜日

料理名/食品名	分量
もち麦ごはん	
- もち麦	10
サウター サウター	
精白米 (70g)	70
精白米(強化米)	0.21
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
十孔 (200mi)	200
ハヤシライス	
炒め油(サラダ油)	0.5
豚もも(小間切れ)	20
赤ワイン	1
玉ねぎ	25
人参	10
<u> </u>	
しやかいも	45
トマト缶詰ダイス	20
ハヤシフレーク(ハウス)	19
ナー・ナー ブはナ(河)	
ナキンナー人焼き(乳)	
チキンチーズ焼き(乳) 鶏むね切り身(皮無)40g	40
食塩	0.2
こいくちしょうゆ	0.3
ロスラント	
混合こしょう	0.04
オリーフ油	1.5
おろしにんにく	0.03
とろけるチーズ	7
201707 A	
パン粉1kg	1
紙カップ(小判型)	1
冷凍みかん	
/リ/ネッドルブリー	100
冷凍みかん	100
-	
	$\vdash$
	<u> </u>
·	
	+1
	<u> </u>
	+-
	<u> </u>
	1 7
_	$\vdash$
	<u> </u>

Aコース 令和 7年 7月10日木曜日

业用友 / 今日 夕	1 // B
料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.24
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
1 10 (2001111)	
戸座のみそ汁	
<u>豆腐のみそ汁</u> かつおだしパック	2
1 全	2 5
人参	
カットえのき 冷凍豆腐ダイスカット	10
一 冷凍豆腐タ イスカット	22
ねき	5
カットわかめ	0.53
米みそ・中沢	5
麦みそ・ヤマキ	5.5
水	145
•	
あじフライ	
あじフライ あじフライ 40g	40
<u> </u>	2.8
/出	2.8
<b>か</b> ナのファフルルル	
なすのみそ炒め	1
炒め油(サラダ油) おろししょうが	1
おろししょうが	0.4
豚もも(小間切れ)	25
玉ねぎ	20
人参	8
なす	20
三温糖	1.3
<u>ー温福</u> 米みそ: 由沢	4
米みそ・中沢 こいくちしょうゆ	2
ナルリノ	1.3
本みりん ピーマン	5
ヒーマン	3
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1
<u>パックソース</u> パックソース(中濃)	
バックソース(中濃)	5
ヨーグルト(乳)	
ヨーグルト(乳) ソフール元気ヨーグルト	70
	1
	1

Aコース 令和 7年 7月11日金曜日

料理名/食品名	分量
中華麺	
中華麺 (70g)	70
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
1 15 (===:)	
タンメン	
ごま油	0.5
豚もも(小間切れ)	20
おろしにんにく	0.4
おろししょうが	0.4
人参	10
もやし	20
ねぎ	10
キャベツ	15
中華スープの素・ヘルシーファーム	0.5
塩ラーメンスープ・シャンファン	8
<u>塩ノーバンベーク・フャファァー</u> 食塩	0.5
	0.02
とうがらし	0.02
こいくちしょうゆ	
	2 5
にら	ວ
 ウインナードッグ(乳)	
ケーン ノーンノ (すし)	20
無塩せきフランクソーセージ 30g	30
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス	8
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水	8 6.4
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス	8
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油	8 6.4
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油	8 6.4 3
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油	8 6.4 3 48
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油 コルーツナタデココ フルーツミックス カクテルゼリー	8 6.4 3 48 22
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油	8 6.4 3 48
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油 コルーツナタデココ フルーツミックス カクテルゼリー	8 6.4 3 48 22
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油 フルーツナタデココ フルーツミックス カクテルゼリー	8 6.4 3 48 22
無塩せきフランクソーセージ 30g ホットケーキミックス 水 油 フルーツナタデココ フルーツミックス カクテルゼリー	8 6.4 3 48 22

Aコース 令和 7年 7月14日月曜日

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米 (80g)	80
精白米(強化米)	0.24
相口不(强化不)	0.24
**-=	
ジョア	
ジョア(ブルーベリー)	125
夏野菜カレー(乳) 炒め油(サラダ油)	
炒め油(サラダ油)	0.5
	25
豚もも(小間切れ) おろししょうが	
あつししようか カラししょう	0.4
おろしにんにく 玉ねぎ	0.4
玉ねぎ	25
人参	15
なす	15
	15
トマト缶詰 ダイス	15
トイト可能・ダイス	
ソテーオニオン(角切り)	5
チャツネ アップルソース	1
アップルソース	6
中濃ソース	1
ダイスかぼちゃ	30
終食田加ルーフレーク(ハウス)	15
給食用カレーフレーク(ハウス) こくまろカレーフレークプロプレント	6
こくまつルレーノレーソノロノレノト	0
1.	
オムレツ(卵)	
プレーンオムレツ 40g	40
きゅうりサラダ	
サラダニんにゃく	10
きゅうりサラダ サラダこんにゃく 冷凍ブロッコリー	20
一	
きゅうり	20
玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5

Aコース 令和 7年 7月15日火曜日

料理名/食品名	分量
パインパン	
パインパン (40g)	40
牛乳,	
牛乳 (200ml)	206
十子L (2001111)	200
ジュリエンヌスープ	
無塩せきハム(千切り)	10
人参	10
<u> </u>	8
キャベツ	25
キャヘン	
コンソメ・ヘルシーファーム	1.5
食塩	0.7
混合こしょう	0.02
鶏肉のレモン煮	
鶏むね切り身(皮付) 50g	50
でん粉(片栗粉)	7
油	5
三温糖	6
こいくろしよつか	5
レモン果汁	1.1
でん粉(片栗粉)	0.2
水	4
ナポリタン	
炒め油(サラダ油)	0.3
おろしにんにく	0.15
無塩せきウインナー(輪切り)	8
玉ねぎ	20
マッシュルームスライス	5
中濃ソース	0.6
<u>・ 〒/辰ァーへ</u> トマトケチャップ	10
	4
N <b>∀N</b> :==	. 7
トマト缶詰ダイス	<b>Λ19</b>
コンソメ・ヘルシーファーム	0.18
コンソメ・ヘルシーファーム 三温糖	0.01
コンソメ・ヘルシーファーム 三温糖 食塩	0.01
コンソメ・ヘルシーファーム 三温糖 食塩 混合こしょう	0.01 0.07 0.01
コンソメ・ヘルシーファーム 三温糖 食塩 混合こしょう ピーマン	0.01 0.07 0.01 2
コンソメ・ヘルシーファーム 三温糖 食塩 混合こしょう	0.01 0.07 0.01
コンソメ・ヘルシーファーム 三温糖 食塩 混合こしょう ピーマン	0.01 0.07 0.01 2

Aコース 令和 7年 7月16日水曜日

料理名/食品名	分量
ブけん(特白平)	77 =
ごはん(精白米) 精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
相口不(独化不)	0.23
4. 型	
牛乳	
牛乳 (200ml)	206
夏野菜のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	5
<u>スラー</u> 冷凍豆腐ダイスカット	20
なす	10
<u></u> オクラ 冷凍	5
<u> タノノ 巾体</u> 主ュス-カラナ	
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
カットわかめ	0.5
	148
野菜コロッケ	
野菜コロッケ 50g	50
<u></u> 油	3.5
<b>7</b> Щ	0.0
豚キムチ	
<u> </u>	0.5
	0.5
豚もも(小間切れ)	22
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
合成清酒(料理酒)	1
合成清酒(料理酒) 玉ねぎ	20
キャベツ はくさい キムチ	25
はくさいキムチ	15
三温糖	0.7
<u>ー価値</u> こいくちしょうゆ	0.6
にら	5
トリデナ(力)	
いりごま(白)	0.4
コーヒー牛乳の素 ミルメークコーヒー	
ミルメークコーヒー	12.5
	-
	1

Aコース 令和 7年 7月17日木曜日

料理名/食品名	八旱
	分量
ごはん(精白米) 精白米(80g)	00
精日木 (80g)	80
精白米(強化米)	0.25
4 到	-
<u>牛乳 (200 1)</u>	200
牛乳 (200ml)	206
++1 1	-
すまし汁	_
かつおだしパック	2
人参	10
糸かまぼこ	10
こいくちしょうゆ	3.21
本みりん	0.5
食塩	0.85
冷凍ほうれん草	15
カットわかめ	0.6
水	158
ごまだれ豆腐ハンバーグ	
豆腐ハンバーグ 50g おろししょうが	50
おろししょうが	0.7
こいくちしょうゆ	5.35
本みりん	5
三温糖 すりごま(白)	1.2
すりごま(白)	2
水	8
でん粉(片栗粉)	0.08
三色サラダ	
冷凍こまつな	12
もやし	30
人参	5
玉ねぎドレッシング 玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシンク	5
	1
	1
	1
	1
	1
	1