

Bコース
令和3年6月1日火曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
玉子わかめスープ	
人参	10
ねぎ	10
中華スープの素・ヘルシーファ	1.3
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	2
カットわかめ	0.5
殺菌加工液卵	15
でん粉(片栗粉)	0.3
チンゲンサイ	10
チヂミ	
チヂミ40g	40
穀物酢	1.2
こいくちしょうゆ	2
三温糖	0.6
ごま油	0.16
ブルコギ	
ごま油	0.5
おろしにんにく	0.1
豚もも(小間切れ)	20
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	2
人参	10
玉ねぎ	20
もやし	10
キャベツ	25
中華スープの素・ヘルシーファ	0.2
三温糖	1.5
こいくちしょうゆ	1
コチュジャン	2
豆板醤	0.03
ごま油	0.5
すりごま(白)	0.5
にら	8

Bコース
令和3年6月2日水曜日

料理名/食品名	分量
子どもパンスライス	
子供パンスライス(40g)	50
子供パンスライス(50g)	50
子供パンスライス(60g)	50
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
オニオンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.5
玉ねぎ	35
ベーコン(短冊切り)	10
ソテーオニオン(スライス)	2.5
コーン	10
食塩	0.85
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
コンソメ・ヘルシーファーム	1.3
パセリ	0.5
えびかつ	
エビかつ 40g	40
油	2.8
もやしのサラダ	
冷凍ほうれん草	20
人参	5
もやし	25
たまねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング(グラス)	5
タルタルソース	
タルタルソース(乳卵なし)	8

Bコース
令和3年6月3日木曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
中華スープ	
ベーコン(短冊切り)	7
人参	10
ねぎ	10
中華スープの素・ヘルシーファ	1.7
食塩	0.45
合成清酒(料理酒)	1
こいくちしょうゆ	0.4
混合こしょう	0.01
チンゲンサイ	10
子持ちししゃもフライ	
子持ちししゃもフライ(20g)	20
油	1.4
生揚げの中華煮	
炒め油(サラダ油)	0.55
豚もも(小間切れ)	15
おろししょうが	0.2
人参	7
干しいたけ スライス	0.5
生揚げ	30
三温糖	1.2
こいくちしょうゆ	4.2
オイスターソース	0.55
キャベツ	25
でん粉(片栗粉)	1.1
ごま油	0.3

Bコース
令和3年6月4日金曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
かきたま汁	
かつおだしパック	2
人参	10
玉ねぎ	15
カットえのき	10
冷凍豆腐ダイスカット	15
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	2.7
食塩	1.1
でん粉(片栗粉)	0.9
殺菌加工液卵	20
糸みつば	2
豚肉の生姜焼き	
豚ロース薄切り(脂身付)(50
おろししょうが	1
こいくちしょうゆ	5.5
本みりん	1.8
合成清酒(料理酒)	1.8
青菜とじゃこの炒め物	
ごま油	0.5
ちりめんじゃこ	3
コーン	5
キャベツ	18
冷凍こまつな	25
本みりん	1
こいくちしょうゆ	1.5
いりごま(白)	1

Bコース
令和3年6月7日月曜日

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん(70g)	80
地粉うどん(80g)	80
地粉うどん(90g)	80
牛乳(中:割増)	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
きつねうどん	
かつおだしパック	2
炒め油(サラダ油)	1
豚もも(小間切れ)	10
人参	10
冷凍カット油揚げ	8
カットまいたけ	5
ねぎ	10
こいくちしょうゆ	12
食塩	0.25
三温糖	0.5
本みりん	0.5
冷凍ほうれん草	10
かみかみかき揚げ	
かみかみかき揚げ(50g)	50
油	3.5
秩父こんにやくサラダ	
ほうれん草入りこんにやく	10
人参入りこんにやく	8
コーン	5
キャベツ	38
香味塩ドレッシング	
香味塩ドレッシング(グラス)	5

明細献立表

Bコース
令和3年6月22日火曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
チンゲン菜と豆腐のスープ	
人参	10
玉ねぎ	20
コーン	5
スクール糸かまぼこ(ほぐ)	10
冷凍豆腐タイスカット	20
食塩	0.6
混合こしょう	0.02
こいくちしょうゆ	1
中華スープの素・ヘルシーファ	0.8
チンゲンサイ	20
いかナゲット②	
いかナゲット	40
油	2.8
ピビンバごはんの具	
ごま油	0.45
豚ひき肉	27
合成清酒(料理酒)	0.8
おろししょうが	0.65
おろしにんにく	0.65
人参	6
ぜんまい水煮	5
はくさい キムチ	5.8
三温糖	2.4
こいくちしょうゆ	4.8
本みりん	1
豆板醤	0.06
冷凍ほうれん草	10
もやし	33
オイスターソース	0.7
いりごま(白)	1

Bコース
令和3年6月23日水曜日

料理名/食品名	分量
フラワーロール	
フラワーロール(40g)	50
フラワーロール(50g)	50
フラワーロール(60g)	50
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
ABCスープ	
ベーコン(短冊切り)	6
玉ねぎ	15
人参	8
じゃがいも	15
キャベツ	25
マカロニ(アルファベット)	5.5
コンソメ・ヘルシーファーム	1
食塩	0.9
混合こしょう	0.03
チキンのチーズ焼き	
鶏むね切り身(皮無)(40g)	40
食塩	0.25
こいくちしょうゆ	0.7
混合こしょう	0.04
オリーブ油	2
おろしにんにく	0.03
とろけるチーズ	8
パン粉	1.5
紙カップ(丸型)	1
配缶時使用シート	1
ごぼうサラダ	
千切りごぼう(サラダ用)	25
人参	6
きゅうり	8
ごまドレッシング	
ごまドレッシング(クラス)(20)	5

Bコース
令和3年6月24日木曜日

料理名/食品名	分量
わかめごはん	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
わかめごはんの素	2.8
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
上里東小玉ねぎのみそ汁	
かつおだしパック	2
玉ねぎ	40
冷凍カット油揚げ	5
冷凍豆腐タイスカット	15
こまつな	10
麦みそ・ヤマキ	5.5
米みそ・中沢	5.5
じゃが芋のカレー煮	
炒め油(サラダ油)	0.3
豚もも(小間切れ)	20
液体清酒(料理酒)	0.3
人参	10
玉ねぎ	15
切りこんにやく	15
じゃがいも	35
水	12
三温糖	1.2
本みりん	0.6
こいくちしょうゆ	3.5
カレー粉	0.25
冷凍カットいんげん	4
地場産上里サラダ	
むき枝豆 冷凍	10
人参	5
キャベツ	20
アスパラガス	10
きゅうり	8
ももゼリー	
ももゼリー	50
フレンチドレッシング(クラス)	
フレンチドレッシング(クラス)	8

Bコース
令和3年6月25日金曜日

料理名/食品名	分量
ごはん	
精白米(70g)	80
精白米(80g)	80
精白米(90g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
あさりと豆腐のみそ汁	
かつおだしパック	2
人参	15
カットえのき	10
玉ねぎ	12
冷凍あさり	15
冷凍豆腐タイスカット	20
カットわかめ	0.6
米みそ・中沢	5.5
麦みそ・ヤマキ	5.5
鶏肉のねぎ塩麴焼き	
鶏むね切り身(皮付)(40g)	40
液体塩こうじ	3.3
ねぎ	4
合成清酒(料理酒)	0.7
おろししょうが	1
おろしにんにく	0.5
ごま油	1
上州きんぴら	
炒め油(サラダ油)	0.5
千切りごぼう	23
人参	10
切りこんにやく	7
三温糖	1.5
本みりん	0.7
こいくちしょうゆ	3
冷凍カットいんげん	3
いりごま(白)	0.5
とうがらし	0.01
ごま油	0.2

Bコース
令和3年6月28日月曜日

料理名/食品名	分量
中華麺	
中華麺(70g)	80
中華麺(80g)	80
中華麺(90g)	80
牛乳	
牛乳(200ml/250ml)(200r)	206
台湾ラーメン	
ごま油	0.6
豚ひき肉	20
おろししょうが	0.5
おろしにんにく	0.5
豆板醤	0.35
合成清酒(料理酒)	1
人参	15
にら	7
ねぎ	10
もやし	20
醤油ラーメンスープ	10
こいくちしょうゆ	6.5
食塩	0.3
混合こしょう	0.02
チンゲンサイ	7
でん粉(片栗粉)	1.5
春巻き	
春巻き(35g)	35
油	2.8
フルーツ杏仁	
フルーツミックス	50
やわらか杏仁豆腐Fe	30

