

令和7年度第5回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年9月2日（火）午後3時30分から

場 所： WEB会議

内 容： （1） 開会
（2） あいさつ
（3） 議題
・ 令和7年度12月分の献立審議
・ 盛り付け表の検討
・ ホームページ掲載献立の検討
・ その他
（4） 閉会

〈次回予定〉

【R7年度1月分】日時：10月7日（火）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2025年12月 1日 ～ 2025年12月31日
予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-08-21 印刷

月日曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンD 活性 当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	一人単価 円
12月1日	ツイストパン 40～60 牛乳 ケニヒスベルガーグロブセ シヤキンヤキサラダ ラムネゼリー	50.00 206.00 248.22 68.00 40.00	236 138 273 29 39	5.4 6.8 11.4 1.3 0.0	3.6 7.8 14.3 1.6 0.0	46.4 9.9 25.4 2.8 11.0	293 84 551 233 26	9 227 115 9 42	11 21 32 7 0	0.4 0.0 0.5 0.5 0.5	0.4 0.8 0.8 0.2 0.0	0 80 110 15 0	0.05 0.08 0.23 0.03 0.00	0.02 0.31 0.21 0.05 0.00	0 18 18 5 0	1.4 0.0 4.9 0.8 1.2	0.8 0.2 1.4 0.6 0.1	75.36 64.98 133.15 26.56 48.60
2日	五目おこわ 牛乳 ししゃもフライ 白菜と小じきの甘酢炒め	612.22 206.15 206.00 55.00 52.30	715 344 138 136 21	24.9 9.7 6.8 8.1 0.5	27.3 4.0 7.8 8.2 0.5	95.5 63.8 9.9 6.6 4.5	1187 409 84 40 282	402 27 227 111 33	71 25 21 19 16	1.5 0.9 0.0 0.7 0.2	2.6 0.7 0.8 0.7 2.3	205 73 80 33 47	0.39 0.26 0.08 0.02 0.01	0.59 0.08 0.31 0.09 0.02	25 1 2 77.25 8	8.3 1.0 0.0 1.0 1.4	3.1 1.0 0.2 1.0 0.7	348.65 80.77 64.98 77.25 19.87
3日	カレーライス 牛乳 福神漬け ヨーグルト80g	519.45 334.63 206.00 13.00 80.00	639 516 138 74 747	25.1 18.8 6.8 0.3 2.7	20.5 9.5 7.8 0.0 3.1	84.8 88.5 9.9 4.4 8.9	815 653 84 247 35	398 58 227 96 383	81 32 21 3 9	1.8 1.3 0.0 0.1 0.0	2.3 0.9 0.8 0.0 0.4	233 159 80 0 32	0.37 0.67 0.08 0.01 0.04	0.50 0.14 0.31 0.00 0.13	12 22 2 3 1	2.8 8.3 0.0 0.2 0.0	2.9 1.6 0.2 0.6 0.1	242.87 241.28 64.98 10.95 50.76
4日	委託ごはん 牛乳 豆腐ハンバーグマトソー 華風炒め	482.56 75.00 125.00 94.02 52.50	610 268 70 230 47	27.8 4.6 4.3 10.3 1.0	20.4 0.7 0.1 14.9 1.3	111.7 58.0 12.9 11.6 8.0	1019 1 69 416 237	291 4 636 8 25	58 0 16 23 32	1.8 0.6 0.0 0.3 0.3	2.4 0.0 0.0 1.1 0.2	144 0 0 23 108	1.00 0.33 0.04 0.04 0.03	0.53 0.20 0.03 0.12 0.03	18 0 0 3 2	2.6 0.4 0.4 0.1 2.2	2.6 0.0 0.1 1.1 0.6	286.20 88.36 58.32 104.84 35.36
5日	委託ごはん 乳菌飲料 (ジョア 鶏肉のどり辛ソースかけ きんぴらごぼう みそけんちん汁	568.52 75.00 206.00 134.91 66.61	680 271 138 258 25	23.4 4.9 6.8 8.5 1.5	19.4 0.7 7.8 10.4 1.1	98.6 59.1 9.9 32.0 3.2	1243 395 84 358 117	725 15 227 17 21	71 0 21 26 10	2.1 0.8 0.0 0.8 0.2	1.8 0.0 0.8 0.7 0.2	167 0 80 2 47	0.48 0.33 0.08 0.26 0.02	0.41 0.04 0.31 0.06 0.02	9 0 2 8 16	4.8 1.4 0.0 2.4 1.2	3.1 0.7 0.2 0.9 0.3	337.15 107.35 64.98 78.32 23.35
9日	ライスボールパン30・40 牛乳 小ぎつねうどん(冷凍) 竹輪の磯辺揚げ 塩だれきゃべつ	482.52 40.00 206.00 266.40 39.40	692 238 138 179 114	21.7 4.5 6.8 10.7 3.9	20.0 6.3 7.8 5.9 6.6	104.2 40.7 9.9 21.3 9.6	954 271 84 599 257	280 7 227 74 8	57 8 21 37 9	1.8 0.3 0.0 1.2 0.5	1.7 0.6 0.8 0.7 0.1	179 2 80 101 5	0.69 0.03 0.08 0.10 0.02	0.43 0.02 0.31 0.09 0.02	26 9 2 6 0	5.0 0.7 0.0 2.0 0.3	2.1 0.7 0.2 1.7 0.6	274.00 81.64 64.98 79.31 39.68
10日	ブルコギトッパ 牛乳 マカロニサラダ	583.21 215.30 206.00 48.00	684 410 138 681	26.3 19.4 6.8 28.2	27.7 5.4 7.8 22.5	83.1 67.3 9.9 88.2	1371 514 84 719	329 31 227 8	79 32 21 9	2.1 1.4 0.0 1.7	2.3 1.5 0.8 2.7	189 132 80 81	0.24 0.95 0.08 1.06	0.45 0.21 0.31 0.56	20 6 2 9	3.5 1.8 0.0 3.1	3.6 1.4 0.2 1.9	274.57 204.62 64.98 297.19
11日	委託ごはん 牛乳 さはら谷ねぎ香り焼き じゃが芋のそぼろ煮(小) 味噌汁(人・玉ねぎ・小松)	75.00 206.00 50.00 122.90 205.80	268 138 155 97 39	4.6 6.8 8.1 3.9 2.5	0.7 7.8 12.4 2.6 0.6	58.0 9.9 0.8 17.8 6.7	1 84 128 290 520	4 227 4 7 57	0 21 14 21 16	0.6 0.0 0.5 0.9 0.9	0.0 0.8 0.5 0.3 0.4	0 80 21 8 207	0.33 0.08 0.07 0.08 0.60	0.03 0.31 0.17 0.05 0.04	9 2 1 22 8	0.4 0.0 0.1 7.2 1.5	0.0 0.2 0.3 0.4 2.5	88.36 64.98 88.56 47.15 26.69
期間内の合計																		
一日あたりの平均																		
基準値																		
充足率																		

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[献 立 一 覧 表]

2025年12月 1日 ~ 2025年12月31日
 予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-08-21 印刷

月日曜	献立名	一人分量	エネルギー kcal	たんぱく 質g	脂質g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カリウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活性 当量μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量g	食塩相当 量g	一人単価 円
12 12 金	中華丼(白菜)	237.00	375	14.3	4.2	67.2	558	46	30	1.3	0.8	114	0.57	0.14	14	2.3	1.3	184.66
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	大豆のシャリシヤリ揚げ	58.00	142	6.7	20.0	12.2	228	34	44	1.0	0.8	0	0.08	0.04	0	3.6	0.6	30.35
	小計	501.00	655	27.8	20.0	89.3	307	307	95	2.3	2.4	194	0.73	0.49	16	5.9	2.1	279.99
15 月	バターコッペパン 40~60	50.00	273	5.5	8.6	44.0	332	13	12	0.4	0.4	3	0.05	0.03	0	1.4	0.9	73.06
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	ポテトのチーズ焼き	130.91	159	5.7	8.1	16.6	251	118	20	0.6	0.7	47	0.11	0.11	17	2.5	0.6	102.09
	キャベツとにんじんのサラダ	53.00	29	0.6	1.3	4.5	149	19	8	0.1	0.1	38	0.02	0.02	16	0.8	0.4	19.98
	わかめスープ	197.31	19	1.8	0.0	3.0	395	12	6	0.1	0.1	40	0.02	0.02	3	0.9	1.1	24.45
	小計	637.22	618	20.4	25.8	78.0	1211	389	67	1.2	2.1	208	0.28	0.49	38	5.6	3.2	284.56
16 火	サンマーマネン(神奈川)	302.82	324	13.8	3.3	62.2	622	31	31	1.0	1.0	0	0.20	0.09	7	3.0	1.6	137.12
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	揚げしゅうまい	42.00	119	3.3	8.1	7.5	195	4	0	0.2	0.0	1	0.10	0.04	1	0.3	0.5	53.82
	小松菜のサラダ に 和	63.00	32	0.9	1.4	4.9	28	70	8	1.1	0.2	141	0.04	0.06	16	1.2	0.5	44.65
	小計	613.82	613	24.8	20.6	84.5	929	332	60	2.3	2.0	222	0.42	0.50	26	4.5	2.8	300.57
17 水	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	さわら蒟蒻揚げ	54.00	125	8.8	8.2	3.9	164	196	16	6.9	0.5	5	0.04	0.16	0	0.0	0.4	96.36
	刻み昆布の煮付け	25.00	48	1.6	2.7	5.5	217	49	33	0.5	0.1	36	0.00	0.02	0	1.7	0.5	25.66
	味噌汁	195.80	46	2.6	0.6	9.1	504	34	18	0.6	0.3	0	0.04	0.02	10	3.5	1.2	25.34
	小計	555.80	625	24.4	20.0	86.4	970	510	88	8.6	1.7	121	0.49	0.54	12	5.6	2.3	300.70
18 木	ジャンバラヤ	228.48	314	8.4	2.4	61.7	517	17	9	1.0	0.4	81	0.36	0.07	4	1.3	1.2	94.94
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	焼きウインナー	40.00	128	5.3	11.4	1.2	292	3	5	0.3	0.6	0	0.10	0.05	4	0.0	0.8	61.56
	春雨が1(人も春) 中ド	49.00	45	0.8	1.5	6.9	234	6	5	0.1	0.1	39	0.02	0.03	2	0.6	0.6	23.96
	小計	523.48	625	21.3	23.1	79.7	1127	253	40	1.4	1.9	200	0.56	0.46	12	2.9	2.8	245.44
19 金	委託ごはん	75.00	268	4.6	0.7	58.0	1	4	0	0.6	0.0	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	マーボー豆腐(冷豆腐120g)	207.70	184	13.1	6.2	19.3	683	58	86	1.8	1.1	79	0.36	0.15	3	2.5	1.6	125.24
	高菜の油いため	23.50	23	0.7	1.7	1.5	377	22	8	0.4	0.1	0	0.01	0.01	0	0.9	0.9	18.21
	小計	512.20	613	25.2	16.4	88.7	1145	311	115	2.8	2.0	199	0.56	0.46	5	3.8	2.7	296.79
22 月	星餅揚げパン	76.00	341	6.6	10.2	56.7	374	25	15	0.8	0.5	1	0.05	0.02	0	1.6	1.0	68.80
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.98
	野菜のスープ煮	247.91	106	6.5	2.5	18.5	361	38	29	0.6	0.8	146	0.29	0.09	37	7.4	0.9	89.30
	にんじんしりしり	51.01	39	3.0	2.0	2.7	154	9	7	0.2	0.1	181	0.03	0.03	3	0.9	0.3	29.30
	小計	580.92	624	22.9	22.5	87.8	973	299	72	1.6	2.2	408	0.45	0.45	42	9.9	2.4	252.38
	期間内の合計	8935.55	10518	398.7	344.5	1442.9	16582	5774	1153	36.8	34.2	3390	9.34	8.08	331	85.0	42.6	4704.77
	一日あたりの平均	558.47	657	24.9	21.5	90.2	1036	361	72	2.3	2.1	212	0.58	0.51	21	5.3	2.7	294.05
	基準値	0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
	充足率	0.0	101.1	90.2	118.8	0.0	0.0	103.1	144.0	76.7	105.0	106.0	145.0	127.5	84.0	117.8	142.1	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

12月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺	地粉うどん		冷凍うどん		中華麺		スパゲティ	冷チヤンポン	行事		手作り品	冷凍果物	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考 季節の 物
	委託	自校			火曜日のみ	火曜日のみ	煮込み用	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	使用日 制限なし			焼きそば	個袋麺 つけ麺					
16	9	2	4	1				1		1					ハンバー グ コロツケ			ケーヒニスベ ルガー・クロブ ゼ (ドイツ)	大根 白菜 里芋 小松菜

● 献立内容

- ・12月は、給食回数「16回」、献立に入れる物として、「委託ご飯9回」、「自校炊飯2回」、「パン4回」そのうち「パンと麺の組み合わせ1回」、「袋麺1回」となります。
- ・12月の栄養のテーマは「ケーヒニスベルガー・クロブゼ」です。肉団子にホワイトソースをかけたドイツ料理です。
- ・季節の食材として、大根・白菜・里芋・小松菜を献立に取り入れています。
- ・新献立として「サンマーメン」を取り入れました。神奈川県のご当地ラーメンです。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギーマテリアルが重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2025年12月 1日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【ツイストパン 40～60】																
ツイストパン 40g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ツイストパン 50g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
ツイストパン 60g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ケーニヒスベルガークロブセ】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
バター							0.50 g	0.05 Kg	0.11 P	年海幸		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
じゃがいも							40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
水							35.00 g	3.50 Kg	3.50 Kg			*				
肉団子(M)15g							60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	年県給		*				
調理用牛乳							60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	牛乳		*				
ベシャメルソース							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年新和		*				
チキンスープストック							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
レモン果汁 900ml							1.00 g	0.10 Kg	0.11 本	年海幸		*				
レモン果汁 100ml							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年海幸		*				
【シャキシャキサラダ】																
もやし							55.00 g	5.67 Kg	5.67 Kg	八百屋		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*				
乳卵無し中華ドレッシング 300							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し中華ドレッシング 200							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【ラムネゼリー】																
ラムネゼリー						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月 2日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【五目おこわ】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
鶏胸肉（皮無し）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
きざみこんにゃく（白）							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*				
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	湯通し	*				
上白糖							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ		*				
精白米							48.00 g	4.80 Kg	4.80 Kg	こ・パ		*				
強化米							0.15 g	0.02 Kg	20.00 g			*				
もち米 1kg							27.00 g	2.70 Kg	2.70 袋	年サイ		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
水＋具の煮汁							82.00 g	8.20 Kg	8.20 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ししゃもフライ】																
ししゃもフライ 25 g						25.00	0.00 本	0.00 本	0.00 本	年海幸		* 1・2年1本				
ししゃもフライ 25 g						25.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		* 3～6年2本				
揚げ油							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*				
【白菜とひじきの甘酢炒め】																
ごま油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
ひじき 500g（韓国産）							1.50 g	0.15 Kg	0.15 Kg	年海幸	戻す	*				
ひじき 100g（韓国産）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
はくさい							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1 cm幅	*				
穀物酢							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
上白糖							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
本みりん							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月 3日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0												100	100.00
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等					
【カレーライス】																		
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*						
炒め油							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*						
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*						
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*						
豚もも肉赤身2×2×1.5							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*						
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*						
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう	*						
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切	*						
じゃがいも							60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	八百屋	2cm手切り	*						
水							45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			*						
ソニオン(冷)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*						
アップルソース							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*						
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*						
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ								
ポークブイヨン							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*						
トマトケチャップ 3kg							4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*						
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*						
赤ワイン							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*						
ウスターソース							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*						
中濃ソース							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給		*						
チャツネ(1kg)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
チャツネ(400g)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*						
細切チーズ 1kg							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*						
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*						
ベーリーフ粉末						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*						
食塩							0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*						
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*						
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*						
炒め油							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*						
バター(大豆)							3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*						
小麦粉							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*						
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*						
【牛乳】																		
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*						
【福神漬け】																		
福神漬け 1kg							13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*						
【ヨーグルト80g】																		
ヨーグルト 80g						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年丸宮		*						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月 4日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0										100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等					
【委託ごはん】																		
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ			*					
【牛乳】																		
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*					
【豆腐ハンバーグトマトソー】																		
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り		*					
豚もも赤身ひき肉							55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg	共サイ			*					
絞り豆腐（水無し）							20.00 g	2.00 Kg	6.67 丁	豆腐屋			*					
パン粉(乾燥)							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮			*					
調理用牛乳							4.00 g	0.40 Kg	0.40 本	牛乳			*					
食塩							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ			*					
ナツメグ 粉							0.05 g	0.01 Kg	10.00 g	年丸宮			*					
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮			*					
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り		*					
トマトケチャップ 3kg							15.00 g	1.50 Kg	0.50 袋	年新和			*					
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和			*					
中濃ソース							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給			*					
こいくちしょうゆ							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ			*					
上白糖							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮			*					
【華風炒め】																		
炒め油							1.30 g	0.13 Kg	130.00 g	年丸宮			*					
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*					
もやし							25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋			*					
キャベツ							25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	1.5cm手切		*					
春雨カット							6.00 g	0.60 Kg	0.60 袋	年海幸	戻す		*					
チキンスープストック							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸			*					
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ			*					
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*					
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm		*					
ごま油							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月 5日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName					合計	換算人	行事等	
	0	0	0	100	0					100	100.00		
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等				
【委託ごはん】													
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*					
【乳酸菌飲料（ジョア）】													
ジョアプレーン		125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*					
【鶏肉のピリ辛ソースかけ】													
鶏もも肉（皮付）			60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	鶏肉		*	* からあげ用一切れ25g				
食塩		1.00	0.10 g	10.00 g	10.00 g	年サイ		*	* 1～4年生 2個				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*	* 5・6年生 3個				
でん粉			8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*					
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*					
ごま油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*					
にんにく（りん茎）			0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*					
根しょうが			0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*					
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*					
こいくちしょうゆ			6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*					
穀物酢			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*					
上白糖			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*					
一味唐辛子		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*					
【きんぴらごぼう】													
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
笹がきごぼう 1kg			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共サ		*					
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*					
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*					
上白糖			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*					
本みりん			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*					
白ごま			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*					
【みそけんちん汁】													
炒め油			1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*					
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちよう	*					
こんにゃく 色紙			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年丸宮	茹でる	*					
だいこん			15.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	八百屋	いちよう	*					
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*					
煮干し粉（かたくちいわし）			0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*					
冷凍豆腐			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給		*					
さといも			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	一口大	*					
米みそ（淡色辛みそ）1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*					
米みそ（赤色辛みそ）1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*					
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	斜め切り	*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月 8日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【委託わかめごはん】																
委託わかめごはん							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【コロッケ(卵なし)】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	みじん切り	*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
ポテトサラダベース							42.00 g	4.20 Kg	4.20 袋	年サイ		*				
ポテトフレーク							3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年丸宮		*	新玉ねぎの時は、多めに注文			
小麦粉							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年新和		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
パン粉(乾燥)							15.00 g	1.50 Kg	1500.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*				
クラスソース 300ml							6.00 g	0.60 Kg	2.00 本	年県給	クラス1本	*				
クラスソース 200ml							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【おかか炒め2】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
にんじん							6.00 g	0.62 Kg	0.62 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋	1.5cm	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
カットいんげん (冷) 1k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸	茹でる	*				
カットいんげん (冷) 500 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	茹でる	*				
かつお節粉碎							0.70 g	0.07 Kg	0.70 袋	年海幸	炒る	*				
オイスターソース 230 g							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月 9日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0								100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等		
【ライスボールパン30・40】															
ライスボールパン 3 0							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*			
ライスボールパン 4 0						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*			
【牛乳】															
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*			
【小ぎつねうどん(冷凍)】															
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*			
水							130.00 g	13.00 Kg	13.00 Kg			*			
鶏胸肉（皮無し）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*			
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*			
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*			
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*			
カット油揚げ							15.00 g	1.50 Kg	3.00 袋	共サイ	湯通し	*			
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*			
本みりん							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*			
冷凍うどん1kg入り							70.00 g	7.00 Kg	28.00 玉	年海幸		*			
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	小口	*			
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 2cm	*			
【竹輪の磯辺揚げ】															
焼き竹輪（1／4）						25.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		* 1～3年 1個			
焼き竹輪（1／4）						25.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	年海幸		* 4～6年 2個			
小麦粉							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*			
あおのり100g							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	共丸宮		*			
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*			
【塩だれきゃべつ】															
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	1cm幅	*			
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*			
チキンスープストック						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年海幸		*			
ごま油							1.00 g	100.00 g	100.00 g	年サイ		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月10日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0									100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【プルコギトッパ】																	
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ			*				
ごま油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*				
にんにく(りん茎)							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り		*				
豚もも赤身5×5×0.2							60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	共サイ			*				
にんじん							16.00 g	1.65 Kg	1.65 Kg	八百屋	せん切り		*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス		*				
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す		*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す		*				
こいくちしょうゆ							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年サイ			*				
上白糖							1.60 g	0.16 Kg	160.00 g	年丸宮			*				
コチュジャン 280 g							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮			*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm		*				
でん粉							1.40 g	0.14 Kg	140.00 g	年丸宮			*				
水							2.80 g	0.28 Kg	0.28 Kg				*				
白ごま							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年新和	炒る		*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【マカロニサラダ】																	
マカロニ							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸			*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう		*				
ホールコーン缶							15.00 g	1.50 Kg	0.81 缶	年県給			*				
食塩(茹で塩)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*				
クラスマヨネーズ 350g							12.00 g	1.20 Kg	3.43 本	年新和	クラス1本						
クラスマヨネーズ 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本						

[調理室手配表]

2025年12月11日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【さば深谷ねぎ香り焼き】																
さば深谷ねぎ香り漬け４０（ごま抜き）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 切	共同	１・２年	*				
さば深谷ねぎ香り漬け５０（ごま抜き）						50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同	３～６年	*				
【じゃが芋のそぼろ煮（小）】																
炒め油							1.30 g	0.13 Kg	130.00 g	年丸宮		*				
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*				
鶏胸挽肉（皮付き）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
じゃがいも							80.00 g	8.89 Kg	8.89 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
水							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg			*				
上白糖							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*				
清酒							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸		*				
でん粉							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*				
カットいんげん（冷）1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸	茹でる	*				
カットいんげん（冷）500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	茹でる	*				
【味噌汁（人・玉ねぎ・小松）】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
煮干し粉（かたくちいわし）							0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	*				
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*				
米みそ（淡色辛みそ）1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*				
米みそ（赤色辛みそ）1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月12日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【中華丼（白菜）】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも肉赤身2cm							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
清酒							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	いちよう	*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス1cm	*				
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
はくさい							60.00 g	6.38 Kg	6.38 Kg	八百屋	2.5cm手切	*				
むきえび（冷）L							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	*				
いか短冊（冷）1×4							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸	茹でる	*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*				
上白糖							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
チキンスープストック							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*				
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
ごま油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
でん粉							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
水							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【大豆のシャリシャリ揚げ】																
（冷）国産ゆで大豆							40.00 g	4.00 Kg	4.00 袋	年海幸		*				
小麦粉							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年新和		*				
揚げ油							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
上白糖							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月15日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【バターコッペパン 40～60】																
バターロールコッペ 40g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	ご・パ	1・2年	*				
バターロールコッペ 50g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
バターロールコッペ 60g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ポテトのチーズ焼き】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
ショルダーベーコン 1cm幅							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共海幸		*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
ピーマン							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	せん切り	*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*				
調理用牛乳							12.00 g	1.20 Kg	1.20 本	牛乳		*				
ベシャメルソース							4.20 g	0.42 Kg	0.42 Kg	年新和		*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
皮付きカットポテト							70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	年海幸		*				
細切チーズ 1kg							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*				
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
グラタン紙カップ						1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				
【キャベツとにんじんのサラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	せん切り	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	ｸﾗｽ1本	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	ｸﾗｽ1本	*				
【わかめスープ】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ 2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
乾燥わかめ（韓国産） 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.10 袋	年海幸	水洗い	*				
乾燥わかめ（韓国産）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月16日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【サンマーメン（神奈川）】													【新献立】			
ホット中華めん70g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	1・2年	*				
ホット中華めん80g						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共大進	3・4年	*				
ホット中華めん90g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	5・6年	*				
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも肉赤身2cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*				
水							130.00 g	13.00 Kg	13.00 Kg			*				
たけのこ（ホール）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	せん切り	*				
もやし							25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋		*				
キャベツ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	1cm幅	*				
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ		*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
なると（スライス）							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共同		*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	斜め切り	*				
でん粉							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
水							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*				
ごま油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【揚げしゅうまい】																
ポークシュウマイ18g						18.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共海幸		*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
【小松菜のサラダ に 和】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
こまつな							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	根切洗2cm	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月17日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0								100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等		
【委託ごはん】															
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*			
【牛乳】															
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*			
【さわら竜田揚げ】															
さわら竜田Ca強化 50g						50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	年海幸		*			
揚げ油							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*			
【刻み昆布の煮付け】															
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*			
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	湯通し	*			
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*			
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*			
刻み昆布1kg							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年海幸	戻す	*			
刻み昆布100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	戻す	*			
しらたきカット 7cm							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*			
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*			
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
【味噌汁】															
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
煮干し粉(かたくちいわし)							0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*			
玉葱							15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*			
じゃがいも							30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	1cm	*			
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	小口	*			
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月18日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【ジャンバラヤ】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
ショルダーベーコン 1 cm幅							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共海幸		*				
鶏もも肉(皮無し)							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	みじん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*				
トマトケチャップ 3 kg							10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1 kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
カレー粉						1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*				
トウバンジャン						1.00	0.06 g	6.00 g	6.00 g	年サイ		*				
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*				
強化米							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g			*				
水＋具の煮汁							95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【焼きウインナー】																
ウインナー 20g						20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼	*				
【春雨が1 (人も春ニ) 中ド】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*				
春雨カット							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*				
にら							1.00 g	0.11 Kg	0.11 Kg	八百屋	2 cm	*				
乳卵無し中華ドレッシング 300							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本					
乳卵無し中華ドレッシング 200							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月19日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【マーボー豆腐（冷豆腐120g）																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
にんにく（りん茎）							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	八百屋	みじん切り	*				
根しょうが							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも赤身ひき肉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
ソイミート（ミンチタイプ）							10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	みじん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*				
干しいたけスライス 500g							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年海幸	戻組みじん	*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻組みじん	*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*				
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
米みそ（赤色辛みそ） 1k g							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*				
穀物酢							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
トウバンジャン							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
水							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg			*				
冷凍豆腐							110.00 g	11.00 Kg	11.00 袋	年県給	茹でる	*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*				
にら							2.00 g	0.21 Kg	0.21 Kg	八百屋	みじん切り	*				
でん粉							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*				
【高菜の油いため】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
たかな漬							20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸	刻む	*	* さっと塩抜きをする。			
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
本みりん							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
白ごま							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年新和	炒る	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年12月22日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-08-21 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0								100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等		
【黒糖揚げパン】															
コッペパン 40g 包装なし							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*			
コッペパン 60g 包装なし						60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*			
上白糖							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*			
黒砂糖							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年県給		*			
【牛乳】															
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*			
【野菜のスープ煮】															
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
豚もも肉赤身2cm							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*			
ショルダーベーコン 1cm幅							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共海幸		*			
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう	*			
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	2cm手切り	*			
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*			
じゃがいも							60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	八百屋	2cm手切り	*			
水							60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg			*			
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	2cm手切り	*			
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
【にんじんしりしり】															
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
にんじん							25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋	せん切り	*			
もやし							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋		*			
まぐろ油漬							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*			
こいくちしょうゆ							0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
食塩							0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

12月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
1 ぎゅうにゅう ラムネゼリー ツイストパン シャキシャキ サラダ (ちゅうかドレッシング) ケーヒンス ベルガー クロボセ	2 ぎゅうにゅう はくさいとひしきの あまずいため ごもく おこわ ししやもフライ 1・2ねん 1ぼん 3〜6ねん 2ぼん	3 ぎゅうにゅう ヨーグルト ふくじんづけ むぎごはん カレー	4 ぎゅうにゅう かふういため ごはん とうふハンバーグ トマトソース	5 にゅうさんきん いんりょう きんぴらごぼう とりにくのびりから ソースかけ 1〜4ねん 2こ 5・6ねん 3こ ごはん みそけんちん じる
8 ぎゅうにゅう わかめ ごはん おかかいため コロッケ (ちゅうのうソース)	9 ぎゅうにゅう ライスボールパン こぎつね うどん しおだれキャベツ ちくわの いそべあげ 1〜3ねん 1ぼん 4〜6ねん 2ぼん	10 ぎゅうにゅう かけてたべよう (マヨネーズ) ブルコギトッポのぐ ごはん マカロニサラダ	11 ぎゅうにゅう じゃがいもの そぼろに さばふかやねぎ かおりやき ごはん みそしる	12 ぎゅうにゅう かけてたべよう だいたいの シヤリシヤリあげ ごはん ちゅうかどん のぐ
15 ぎゅうにゅう バターコッペパン (わふうドレッシング) キャベツと にんじんのサラダ ポテの チーズやき わかめ スープ	16 ぎゅうにゅう ちゅうかめ ん (たまねぎドレッシング) サンマーメン こまつなのサラダ あげしゅうまい 2こ	17 ぎゅうにゅう きざみこんぶの につけ さわらたつたあげ ごはん みそしる	18 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) ジャンバラヤ はるさめサラダ やきウインナー 2ぼん	19 ぎゅうにゅう たかなの あぶらいため ごはん マーボー どうふ
22 ぎゅうにゅう にんじんしりしり こくとう あげぼん やさいの スープに				

12月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
1 ぎゅうにゅう わかめごはん おかかいため コロッケ (ちゅうのうソース)	2 ぎゅうにゅう ライスボールパン こぎつねうどん しおだれキャベツ ちくわのいそべあげ 1~3ねん 1ぼん 4~6ねん 2ぼん	3 ぎゅうにゅう かけてたべよう (マヨネーズ) ブルコギトッパのぐ ごはん マカロニサラダ	4 ぎゅうにゅう じゃがいものそぼろに さばふかやねぎ かおりやき ごはん みそしる	5 ぎゅうにゅう かけてたべよう だいたいのシャリシャリあげ ごはん ちゅうかどんのぐ
8 ぎゅうにゅう バターコッペパン (わふうドレッシング) キャベツとにんじんのサラダ ポテトのチーズやき わかめスープ	9 ぎゅうにゅう ちゅうかめん (たまねぎドレッシング) こまつなのサラダ あげしゅうまい 2こ サンマーマン	10 ぎゅうにゅう きざみこんぶのにつけ さわらたつたあげ ごはん みそしる	11 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) ジャンバラヤ はるさめサラダ やきウインナー 2ぼん	12 ぎゅうにゅう たかなのあぶらいため ごはん マーボー豆腐
15 ぎゅうにゅう ラムネゼリー ツイストパン シャキシャキサラダ ケーヒニスベルガー クロボセ (ちゅうかドレッシング)	16 にゅうさんきん いんりょう きんぴらごぼう とりにくのぴりから ソースかけ 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ ごはん みそけんちん	17 ぎゅうにゅう ヨーグルト ふくじんづけ むぎごはん カレー	18 ぎゅうにゅう はくさいとひしきのあまずいため ごもくおこわ ししやもフライ 1・2ねん 1ぼん 3~6ねん 2ぼん	19 ぎゅうにゅう かふういため ごはん とうふハンバーグ トマトソース
22 ぎゅうにゅう にんじんしりしり こくとうあげぱん やさいのスープに				

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R元年度 3月	掲載中			チンゲンサイのおかか炒め		R元
R2年度 4月					春雨スープ	
5月			かつおのバーベキューかりん			
6月			チーズタッカルビ			
7月	掲載中		マーボー豆腐			R2
8月		ツナピラフ				
9月				ごま味噌肉じゃが		
10月		焼きチャンポン				
11月			ホキのマヨコーンチーズ焼き			
12月				キムチ鍋		
1月					大根とベーコンのスープ	
2月		こぎつねずし				
3月			メンチカツ			
R3年度 4月					チンゲンサイのスープ	
5月			チキンこんがり焼き			
6月		炊き込みチャーハン				
7月	掲載中			春雨のピリ辛炒め		R3
8月		ドライカレーホワイトソース				
9月				サクサクごぼう		
10月		五目栗ごはん				
11月			ゼリーフライ			
12月					かぶのシチュー	
1月				白玉雑煮		
2月					蓮花湯	
3月		豆腐めし				
R4年度 4月			マカロニグラタン			
5月				じゃこと小松菜の炒め物		
6月					クリームスープ	
7月	掲載待ち	じゅうしい				R4
8月		カレーライス				
9月					お月見汁	
10月				大学芋		
11月			さつまいものシチュー			
12月		ひじきごはん				
1月				白菜とチンゲン菜の煮浸し		
2月			いわしのレモン風味			
3月				茎わかめのチョナムル		
R5年度 4月		ビビンバ風炊き込みごはん				
5月					じゃがもち汁	
6月			豚肉のさっぱり揚げ			
7月	掲載待ち	ナシゴレン				R5
8月				きゅうりとひき肉の炒め物	トックスープ	
9月						
10月		しょうがごはん				
11月					アッピーすいとん	
12月		中華丼				
1月			豚肉のから揚げ甘酢味			
2月				きな粉大豆		
3月					卵のスープ	
R6年度 4月			ポテトグラタン			
5月			ホキのマリネ			
6月		かてめし				

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載 状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R6年度 7月	掲載待ち	ブルコギトッパブ				R6
8月				豚肉となすのびり辛炒め		
9月		インディアンスパゲティ				
10月		マーボーラーメン				
11月			鶏肉のバーベキューソース			
12月				ひじきとツナの炒り煮		
1月					白菜と肉団子のスープ	
2月				キャラメルポテト		
3月		和風ピラフ				
R7年度 4月				こんにゃくのおかか炒め		
5月		ジャンバラヤ				
6月				じゃがいものそぼろ煮		
7月	掲載待ち	ガパオライス				R7
9月			揚げ鶏のレモン風味			
10月			豚肉のごま味噌ソース			
11月				大根の炒め煮		
12月						
1月						
2月						
3月						
R8年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R8
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R9
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						R10
8月						
9月						
10月						