

令和7年度第8回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年12月9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3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〉

【R8年度4月分】日時：1月16日（金）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2026年 3月 1日 ~ 2026年 3月31日

予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-11-26 印刷

月日曜	献立名	一人分量	14kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量	一人単価
3 2 月	挽肉ともやしのあんかけ丼	194.40	385	17.2	3.8	70.4	514	30	39	2.2	2.1	0.73	0.16	9	3.0	1.3	181.34
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	春雨スープ	226.71	56	3.0	0.1	12.0	306	20	11	0.3	0.1	0.03	0.04	10	2.6	0.8	47.51
	ラムネゼリー	40.00	39	0.0	0.0	11.0	26	42	0	0.5	0.0	0.00	0.00	0	1.2	0.1	48.60
	小計	667.11	618	27.0	11.7	103.3	930	319	71	3.0	3.0	0.84	0.51	21	6.8	2.4	342.33
3 火	ちらしずし	201.82	313	5.8	2.8	65.7	549	31	33	0.9	1.1	0.34	0.05	3	2.2	1.4	89.92
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	サーモンの磯辺フライ	56.00	134	7.2	7.7	9.0	273	240	36	1.7	0.3	0.06	0.05	1	0.6	0.7	87.30
	ほうれん草ともやしのごま和え	63.00	34	1.6	0.9	5.7	208	27	21	0.6	0.0	0.04	0.05	8	1.2	0.5	26.46
	ひながし	1.50	6	0.1	0.0	1.4	5	0	0	0.0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	17.28
	小計	528.32	625	21.5	19.2	91.7	1119	525	111	3.2	2.5	0.52	0.47	14	4.0	2.8	285.84
4 水	ソフトランスパン40~60	50.00	201	5.4	3.6	37.4	332	9	11	0.4	0.4	0.05	0.02	0	1.4	0.9	69.34
	牛乳	15.00	102	1.1	8.9	4.6	10	65	0	0.4	0.0	0.01	0.01	0	0.6	0.0	17.28
	チョコクリーム	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	クリームシチュー	263.21	196	10.7	8.6	22.0	542	152	32	0.3	0.8	0.15	0.22	20	5.7	1.3	103.88
	コールスローサラダ	68.00	45	0.8	2.3	6.2	179	20	8	0.1	0.2	0.02	0.05	18	1.2	0.5	25.56
	小計	602.21	682	24.8	31.2	80.1	1147	473	72	1.2	2.2	0.31	0.61	40	8.9	2.9	280.94
5 木	春巻ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	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	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	いかのカリン揚げ	53.00	108	6.5	6.4	4.9	219	6	19	0.0	0.5	0.00	0.01	1	0.2	0.6	79.16
	厚揚げともやしの炒め物	96.10	77	5.6	3.2	6.2	223	37	35	0.9	0.4	0.06	0.06	5	1.2	0.5	58.32
	味噌汁	181.30	30	2.1	0.6	4.2	522	38	14	0.6	0.4	0.01	0.02	4	0.9	1.3	15.43
	小計	611.40	610	25.0	18.6	83.6	1049	312	106	2.7	12.6	0.48	0.43	12	2.7	2.6	306.15
6 金	バターコッペパン	50.00	273	5.5	8.6	44.0	332	13	12	0.4	0.4	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	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	チキンナゲット	40.00	78	5.7	3.4	5.5	121	3	6	1.2	0.3	0.02	0.04	1	0.0	0.3	45.36
	ポテトサラダ	73.00	118	1.3	9.1	10.2	99	6	12	0.3	0.2	0.05	0.03	14	4.8	0.2	36.31
	ウツクル(エチオピア)	218.21	57	5.3	2.2	3.9	373	14	10	0.2	0.5	0.03	0.05	7	0.8	0.9	63.31
	小計	587.21	664	24.6	31.1	73.5	1009	263	61	2.1	2.2	0.23	0.46	24	7.0	2.5	282.92
9 月	鶏ごぼうめし	257.72	341	10.5	3.8	65.0	426	21	43	1.1	1.9	0.36	0.11	3	1.9	1.1	121.84
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	揚げきょうざ	40.00	117	2.2	7.6	8.1	160	9	6	0.3	0.3	0.06	0.02	5	0.5	0.4	39.12
	ひじきのナムル	67.70	50	1.4	2.6	5.6	289	66	22	1.0	0.2	0.04	0.07	10	1.8	0.8	35.69
	小計	571.42	646	20.9	21.8	88.6	959	323	92	2.3	3.2	0.54	0.51	20	4.2	2.5	261.53
10 火	ライスボールパン30・40	40.00	238	4.5	6.3	40.7	271	7	8	0.3	0.6	0.03	0.02	0	0.7	0.7	81.64
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	焼きそば	203.01	234	10.3	3.4	41.6	671	48	30	1.1	0.8	0.27	0.11	26	3.1	1.7	92.08
	フルーツココ	95.00	80	0.2	0.0	20.2	11	7	1	0.0	0.0	0.01	0.00	22	0.6	0.0	88.27
	小計	544.01	690	21.8	17.5	112.4	1037	289	60	1.4	2.2	0.39	0.44	50	4.4	2.6	326.87
11 水	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36
	味付けのり(5枚)	2.00	6	0.8	0.1	0.8	34	3	6	0.2	0.1	0.08	0.05	4	0.5	0.1	16.20
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	あじのびり辛ソースかけ	62.61	159	7.5	10.2	4.7	351	3	4	0.5	0.1	0.04	0.09	0	0.1	0.9	76.71
	高菜の油いため	22.50	17	0.5	1.1	1.5	377	10	4	0.3	0.0	0.00	0.01	0	0.8	0.9	19.45
	味噌汁	210.80	50	3.9	1.7	5.4	512	73	23	0.9	0.5	0.03	0.03	4	1.2	1.2	29.61
	小計	578.91	627	23.5	21.5	80.7	1359	320	75	3.1	12.0	0.49	0.52	10	3.0	3.3	295.21
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]

2026年 3月 1日 ~ 2026年 3月31日

予定献立

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-26 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	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
3 12 木	カレーライス 福神漬け 牛乳 キャベツとにんじんのサラダ 小計	334.63 13.00 206.00 53.00 606.63	505 19 138 30 692	18.1 0.3 6.8 0.8 26.0	9.4 0.0 7.8 1.6 18.8	88.9 4.4 9.9 3.8 107.0	653 247 84 235 1219	58 2 227 19 306	51 3 21 9 84	1.9 0.1 0.1 0.1 2.1	2.0 0.0 0.8 0.1 2.9	0.67 0.01 0.08 0.03 0.79	0.14 0.00 0.31 0.02 0.47	22 3 2 16 43	8.3 0.2 2.0 0.8 9.3	1.6 0.2 0.0 0.6 3.0	241.28 10.95 64.88 18.83 335.94
13 金	アッピーかき揚げ丼(ぎっまいも入) 牛乳 はくさいスーパ 小計	183.30 206.00 231.11 620.41	445 138 29 612	7.1 6.8 4.2 18.1	6.9 7.8 2.9 15.0	87.2 9.9 3.8 100.0	613 84 466 1163	26 227 43 296	34 21 13 68	1.7 0.0 0.4 2.1	10.8 0.8 0.4 12.0	0.39 0.08 0.05 0.52	0.06 0.31 0.07 0.44	6 2 15 23	1.8 0.0 1.3 3.1	1.6 0.2 1.2 3.0	123.49 64.88 54.17 242.54
16 月	泰証ごはん 乳酸菌飲料 (ジョア) 鶏肉のから揚げ たまぎ和え 味噌汁 小計	75.00 125.00 82.00 64.50 205.80 552.30	257 74 213 31 47 622	4.0 4.3 10.0 2.7 2.7 23.7	0.6 0.1 14.4 0.6 0.6 16.3	58.4 14.0 8.6 3.9 9.3 94.2	1 66 263 299 509 1138	4 635 5 17 51 712	17 14 15 11 19 76	1.2 0.0 0.4 0.1 0.9 2.9	10.5 0.5 1.0 0.4 0.3 12.4	0.33 0.04 0.12 0.02 0.05 0.48	0.03 0.18 0.12 0.04 0.04 0.41	0 4 2 3 14 23	0.4 0.4 0.0 0.8 3.9 5.5	0.0 0.1 0.7 0.7 1.2 2.7	88.36 58.32 96.68 40.35 29.89 313.60
17 火	こぎつね丼 牛乳 とうもろこしスーパ 小計	183.60 206.00 229.00 618.60	422 138 80 640	16.1 6.8 6.7 29.6	11.1 7.8 2.6 21.5	65.4 9.9 7.7 83.0	289 84 480 853	95 227 15 337	70 21 16 107	2.4 0.0 0.6 3.0	11.8 0.8 0.6 13.2	0.61 0.08 0.05 0.74	0.12 0.31 0.13 0.56	23 3 2 7	5.5 1.8 0.0 3.2	2.7 0.7 0.2 2.2	313.60 154.31 64.88 279.09
18 水	はちみつパン 30・40 牛乳 カレーうどん 大豆とさつま芋の甘辛揚げ 小計	40.00 206.00 305.20 67.00 618.20	190 138 179 151 658	4.3 6.8 7.4 3.8 22.3	2.9 7.8 3.7 8.1 22.5	37.3 9.9 29.1 16.2 92.5	234 84 759 144 1221	7 227 33 30 297	9 21 24 30 84	0.4 0.0 0.9 0.6 1.9	0.3 0.8 0.5 0.5 2.1	0.04 0.08 0.20 0.06 0.38	0.02 0.31 0.10 0.03 0.46	0 2 8 9 19	1.1 0.0 2.8 2.5 6.4	0.6 0.2 2.1 0.4 3.3	71.73 64.88 90.62 38.21 265.44
19 木	泰証わかめごはん 牛乳 コロツケ(卵なし) 野菜炒め 小計	75.00 206.00 134.41 78.71 494.12	261 138 253 37 689	4.3 6.8 8.5 2.0 21.6	0.7 7.8 9.9 1.9 20.3	59.4 9.9 32.0 3.8 105.1	447 84 358 268 1157	12 227 17 27 283	21 21 26 12 80	1.4 0.0 0.8 0.2 2.4	1.1 0.8 0.7 0.4 3.0	0.33 0.33 0.26 0.07 0.74	0.03 0.31 0.06 0.04 0.44	0 2 8 19 29	0.9 0.0 2.4 1.2 4.5	1.1 0.2 0.9 0.7 2.9	107.35 64.88 78.09 36.53 286.85
23 月	メロンパン 30~50 牛乳 ミートグラタン ジャキジャキサラダ 野菜スーパ(キャベツ) 小計	40.00 206.00 138.61 58.00 201.81 644.42	290 138 198 25 20 671	5.4 6.8 11.1 1.0 1.7 26.0	8.0 7.8 8.2 1.2 0.1 25.3	49.8 9.9 19.6 3.0 3.6 85.9	153 84 387 1 396 1021	10 227 135 8 17 397	10 21 27 6 8 72	0.4 0.0 0.6 0.1 0.2 1.3	0.3 0.8 1.1 0.1 0.1 2.4	0.06 0.08 0.28 0.02 0.02 0.46	0.02 0.31 0.19 0.03 0.02 0.57	0 2 5 5 11 23	1.4 0.0 1.9 0.7 0.9 4.9	2.9 0.6 0.2 0.9 1.0 3.1	286.85 90.69 64.98 112.79 24.74 317.29
期間内の合計		8845.27	9746	356.4	312.3	1381.6	16381	5452	1219	34.7	87.9	7.91	7.30	358	77.9	41.8	4422.54
一日あたりの平均		589.68	650	23.8	20.8	92.1	1092	363	81	2.3	5.9	0.53	0.49	24	5.2	2.8	294.84
基準値		0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
充足率		0.0	100.0	86.2	114.9	0.0	0.0	103.7	162.0	76.7	295.0	132.5	122.5	96.0	115.6	147.4	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

3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	冷チャンポン	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	火曜日のみ	使用日	制限なし	焼きそば	個袋麺 つけ麺	使用日	制限なし	季節	その他					
15	8	2	5					○	○	○				ひな祭り		コロケ			クックル (エチオピア)	キャベツ ニラ 小松菜

● 献立内容

- ・3月は、給食回数「15回」、献立に入れる物として、「委託ご飯8回」、「自校炊飯2回」、「パン5回」となります。
- ・月の栄養のテーマはエチオピア料理の「クックル」です。エチオピアを代表するターメリック風味のスープで、鶏肉や人参などの野菜を使って作ります。
- ・3月3日(火)は、ひなまつりの行事食としてちらしずしとひながしを献立に取り入れました。
- ・3月23日(月)が今年度の給食最終日です。
- ・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]

2026年 3月 2日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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				
【挽肉ともやしのあんかけ丼】																	
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ			*				
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
根しょうが							0.60 g	75.00 g	75.00 g	八百屋	みじん切り		*				
にんにく(りん茎)							0.60 g	75.00 g	75.00 g	八百屋	みじん切り		*				
豚もも赤身ひき肉							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	共サイ			*				
ソイミート(ミンチタイプ)							15.00 g	1.50 Kg	3.00 袋	年海幸			*				
もやし							45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋			*				
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		*				
トウバンジャン							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*				
こいくちしょうゆ							5.50 g	0.55 Kg	550.00 g	年サイ			*				
上白糖							2.20 g	0.22 Kg	220.00 g	年丸宮			*				
食塩						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ			*				
ごま油						1.00	0.50	50.00	50.00	年サイ			*				
ピーマン							6.00 g	0.71 Kg	0.71 Kg	八百屋	せん切湯通		*				
でん粉							1.60 g	0.16 Kg	160.00 g	年丸宮			*				
水							3.20 g	0.32 Kg	0.32 Kg				*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【春雨スープ】																	
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			*				
鶏胸肉(皮無し)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	鶏肉			*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス		*				
じゃがいも							20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	せん切り		*				
春雨カット							6.00 g	0.60 Kg	0.60 袋	年海幸			*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ			*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*				
チンゲンサイ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切洗2cm		*				
【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]

2026年 3月 3日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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			
【ちらしずし】																
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg				*			
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ			*			
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*			
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り		*			
ごぼう							3.00 g	0.33 Kg	0.33 Kg	八百屋	ささがき		*			
かんぴょう(乾)カット1kg							2.00 g	0.20 Kg	0.20 袋	年県給	戻す		*			
かんぴょう(乾)カット100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年県給	戻す		*			
干しいたけスライス 500g							1.00 g	0.10 Kg	0.10 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							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	湯通し		*			
れんこん							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	いちよう		*			
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*			
強化米							0.22 g	0.02 Kg	20.00 g				*			
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮			*			
水							86.00 g	8.60 Kg	8.60 Kg				*			
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*			
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*			
穀物酢							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮			*			
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*			
【サーモンの磯辺フライ】																
サーモンフライ (40g) あおさ・Ca・Fe						40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共海幸	1・2年		*			
サーモンフライ (50g) あおさ・Ca・Fe						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共海幸	3～6年		*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*			
【ほうれん草ともやしのごま和え】																
ほうれんそう							15.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	八百屋	根切茹 3cm		*			
もやし							35.00 g	3.61 Kg	3.61 Kg	八百屋			*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*			
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*			
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸			*			
白ごま							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年新和			*			
【ひながし】																
ひながし						1.50	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同			*			

※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]

2026年 3月 4日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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				
【ソフトフランスパン40～60】																	
ソフトフランスパン 4 0 g							0.00 g	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*					
ソフトフランスパン 5 0 g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*					
ソフトフランスパン 6 0 g							0.00 g	0.00 個	0.00 個	ご・パ	5・6年	*					
【チョコクリーム】																	
チョコクリーム（マーシャルビーンズ）						15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*					
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*					
【クリームシチュー】																	
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
バター							2.50 g	0.25 Kg	0.56 P	年海幸		*					
小麦粉							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*					
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
鶏胸肉（皮無し）							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		*					
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	2 cm手切り	*					
じゃがいも							50.00 g	5.56 Kg	5.56 Kg	八百屋	2 cm手切り	*					
水							50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*					
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*					
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*					
調理用牛乳							60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	牛乳		*					
調理用牛乳							10.00 g	1.00 Kg	1.00 本	牛乳		*					
脱脂粉乳							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*					
細切チーズ 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*					
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*					
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*					
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
【コールスローサラダ】																	
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*					
キャベツ							45.00 g	5.29 Kg	5.29 Kg	八百屋	せん切り	*					
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*					
乳卵無しコールスロートレッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和		*					
乳卵無しコールスロートレッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和		*					

※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]

2026年 3月 5日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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		*			
【いかのカリン揚げ】															
いか澱粉付 20 g						20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*			
上白糖							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
本みりん							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*			
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*			
水							1.50 g	0.15 Kg	0.15 Kg			*			
【厚揚げともやしの炒め物】															
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	*			
にんにく(りん茎)							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*			
鶏胸挽肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*			
トウバンジャン							0.10 g	10.00 g	10.00 g	年サイ		*			
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*			
もやし							30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*			
チキンスープストック							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*			
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*			
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	斜め切り	*			
にら							3.00 g	0.32 Kg	0.32 Kg	八百屋	2 cm	*			
厚揚げ(冷)							25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	年新和	湯通し	*			
でん粉							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*			
水							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*			
【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		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*			
だいこん							30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	せん切り	*			
刻みふ(板ふ)							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和		*			
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*			
米みそ(赤色辛みそ) 1 k g							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]

2026年 3月 6日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 印刷

NoNameNoNameNoNameNoNameNoName						合計換算人行事等														
人数						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】																				
バターロールコッペ 40g							0.00g	0.00個	0.00個	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							0.00g	0.00個	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		*								
【チキンナゲット】																				
チキンナゲット 20g						20.00	2.00個	200.00個	200.00個	共海幸		*								
【ポテトサラダ】																				
じゃがいも							50.00g	5.56Kg	5.56Kg	八百屋	1.5cm手切	*								
にんじん							5.00g	0.52Kg	0.52Kg	八百屋	いちよう	*								
ホールコーン缶							5.00g	0.50Kg	0.27缶	年県給		*								
食塩(茹で塩)							1.00g	0.10Kg	100.00g	年サイ		*								
クラスマヨネーズ 350g							12.00g	1.20Kg	3.43本	年新和	クラス1本									
クラスマヨネーズ 200g							0.00g	0.00Kg	0.00本	年新和	クラス1本									
【クックル(エチオピア)】												【新献立】								
炒め油							1.00g	0.10Kg	100.00g	年丸宮		*								
バター							0.50g	0.05Kg	0.11P	年海幸		*								
鶏もも肉(皮無し)							20.00g	2.00Kg	2.00Kg	鶏肉		*								
にんじん							5.00g	0.52Kg	0.52Kg	八百屋	いちよう	*								
玉葱							30.00g	3.19Kg	3.19Kg	八百屋	スライス	*								
キャベツ							10.00g	1.18Kg	1.18Kg	八百屋	短冊	*								
水							135.00g	13.50Kg	13.50Kg			*								
鶏がらスープ2kg							15.00g	1.50Kg	0.75袋	年サイ		*								
鶏がらスープ500g							0.00g	0.00Kg	0.00袋	年サイ		*								
チキンスープストック							0.60g	0.06Kg	60.00g	年海幸		*								
ターメリック 16g							0.20g	0.02Kg	1.25本	年丸宮		*								
食塩							0.60g	0.06Kg	60.00g	年サイ		*								
白こしょう						1.00	0.01g	1.00g	1.00g	年丸宮		*								
パセリ							0.30g	0.03Kg	30.00g	八百屋	みじん切り	*								

※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]

2026年 3月 9日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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								
【鶏ごぼうめし】																	
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	*									
鶏もも肉(皮無し)			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	鶏肉		*									
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*									
ごぼう			20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	ささがき	*									
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	粗みじん	*									
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*									
本みりん			2.00 g	0.20 Kg	200.00 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			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*									
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*									
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*									
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		*									
【揚げぎょうざ】																	
餃子		20.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	年新和		*									
揚げ油			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*									
【ひじきのナムル】																	
炒め油			1.00 g	100.00 g	100.00 g	年丸宮		*									
こまつな			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切茹 2cm	*									
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		*									
ひじき 500g (韓国産)			1.50 g	0.15 Kg	0.30 袋	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	*									
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*									
上白糖			2.50 g	250.00 g	250.00 g	年丸宮		*									
穀物酢			1.20 g	120.00 g	120.00 g	年丸宮		*									
白ごま			1.00 g	100.00 g	100.00 g	年新和	炒る	*									
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]

2026年 3月10日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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30							0.00 g	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ライスボールパン40						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		*				
【焼きそば】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 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							12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	八百屋		*				
ウスターソース							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年県給		*				
中濃ソース							8.50 g	0.85 Kg	850.00 g	年県給		*				
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
キャベツ							55.00 g	6.47 Kg	6.47 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
蒸し中華麺							70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共大進		*				
【フルーツココ】																
ナタデココ							20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年県給						
りんごピース (レトルト)							20.00 g	2.00 Kg	1.33 袋	年海幸		*				
黄桃缶 ダイス							20.00 g	2.00 Kg	1.14 缶	年県給						
みかんカットゼリー							35.00 g	3.50 Kg	1.75 袋	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]

2026年 3月11日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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			*					
【味付けのり（5枚）】																		
味付けのり5枚入り						1.25	1.00 袋	100.00 袋	100.00 袋	年県給			*					
【牛乳】																		
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*					
【あじのびり辛ソースかけ】																		
あじ鰯粉付き（フィレ）40 g						40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同			* フィレ腹骨・せいごなし					
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*					
ごま油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*					
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							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り		*					
長ねぎ							2.00 g	0.25 Kg	0.25 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			*					
上白糖							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮			*					
穀物酢							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*					
水							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg				*					
一味唐辛子						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
【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			*					
【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			*					
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*					
玉葱							25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	八百屋	スライス		*					
豆腐							25.00 g	2.50 Kg	8.33 丁	豆腐屋	さいの目		*					
チンゲンサイ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切洗 2cm		*					
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]

2026年 3月12日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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				
【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			*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切		*				
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう		*				
じゃがいも							60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	八百屋	2 cm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2 k g							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			*				
ポークフィヨン							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			*				
ベリーーフ粉末						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			*				
【福神漬け】																	
福神漬け 1kg							13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸			*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【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]

2026年 3月13日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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			
【アッピーかき揚げ丼(さつまいも入)】													【新献立】			
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
カットさつまいも (5mm角×4cm)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	共海幸		* 5mm角×4cm				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
小麦粉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年新和		*				
小松菜パウダー100g						1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年ナガ		*				
小松菜パウダー50g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年ナガ		*				
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		*				
水							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg			* タレは別配缶				
こいくちしょうゆ							10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年サイ		*				
本みりん							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮		*				
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【はくさいスープ】																
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		*				
鶏胸肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
はくさい							45.00 g	4.79 Kg	4.79 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
ぶなしめじ							10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	*				
水菜							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切洗2cm	*				
食塩							1.10 g	0.11 Kg	110.00 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]

2026年 3月16日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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）】																	
ジョアストロベリー						125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*					
【鶏肉のから揚げ】																	
鶏もも肉（唐揚げ）30g							60.00 g	6.00 Kg	200.00 個	鶏肉		* 1～4年：2個					
鶏もも肉（唐揚げ）30g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	鶏肉		* 5・6年：3個					
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*					
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*					
根しょうが							1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	八百屋	みじん切り	*					
でん粉							10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年丸宮		*					
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*					
【たきぎ和え】																	
カット竹輪(半月・スライス)							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同	茹でる	*					
にんじん							6.00 g	0.62 Kg	0.62 Kg	八百屋	せん切り	*					
きゅうり							10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	八百屋		* たて半分ななめ切り					
もやし							30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*					
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*					
白ごま							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*					
【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		*					
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*					
玉葱							10.00 g	1.06 Kg	1.06 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	*					
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切 3cm	*					
米みそ(淡色辛みそ) 10kg							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*					
米みそ(淡色辛みそ) 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 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]

2026年 3月17日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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		
【こぎつね丼】															
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*			
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*			
豚もも赤身ひき肉							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*			
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	せん切り	*			
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*			
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*			
清酒							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸		*			
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*			
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*			
カット油揚げ							25.00 g	2.50 Kg	5.00 袋	共サイ	湯通し	*			
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*			
【牛乳】															
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*			
【とうもろこしスープ】															
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
鶏がらスープ 2 k g							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		*			
鶏胸肉（皮無し）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*			
えのきたけ							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	石突取1/2	*			
ホールコーン缶							15.00 g	1.50 Kg	0.81 缶	年県給		*			
うらごしコーン（冷）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共海幸	解凍	*			
食塩							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*			
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	小口	*			
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			*			
卵							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	鶏肉		*			

※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]

2026年 3月18日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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			
【はちみつパン 30・40】																
はちみつパン 30 g							0.00 g	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
はちみつパン 40 g						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		*				
【カレーうどん】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 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							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
水						135.00	g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
かつお厚削り節パック							2.00 g	0.20 Kg	1.00 袋	年海幸		*				
カレーフレーク							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	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							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	小口	*				
ほうれんそう							10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*				
冷凍うどん1kg入り						80.00	g	8.00 Kg	32.00 玉	年海幸		*				
【大豆とさつま芋の甘辛揚げ】																
(冷)国産ゆで大豆						20.00	g	2.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*				
小麦粉						3.00	g	0.30 Kg	0.30 Kg	年新和		*				
カットさつまいも1.5cm						30.00	g	3.00 Kg	3.00 袋	共海幸		*	皮付き1.5cm角			
揚げ油						6.00	g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
上白糖						2.50	g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ						2.50	g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
清酒						1.00	g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
水						2.00	g	0.20 Kg	0.20 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]

2026年 3月19日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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							1.00 g	0.10 Kg	100.00 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		*				
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	*				
【野菜炒め】																
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		*				
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	1.5cm手切	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*				
こいくちしょうゆ							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
オイスターソース 1kg							1.00 g	0.10 Kg	0.10 袋	年サイ		*				
チキンスープストック							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*				
食塩							0.30 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

[調理室手配表]

2026年 3月23日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-11-28 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								
【メロンパン 30～50】																	
メロンパン 30g		30.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	こ・パ	1・2年	*									
メロンパン 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	こ・パ	3・4年	*									
メロンパン 50g		50.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	こ・パ	5・6年	*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*									
【ミートグラタン】																	
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	*									
豚もも赤身ひき肉			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*									
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 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	*									
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*									
トマトピューレ 3kg			15.00 g	1.50 Kg	0.50 袋	年新和		*									
トマトピューレ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*									
赤ワイン			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*									
食塩			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
マカロニ			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸	茹でる	*									
調理用牛乳			20.00 g	2.00 Kg	2.00 本	牛乳		*									
ベシメルソース			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年新和		*	30～40分煮込む								
水			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg			*	様子を見て入れる								
生クリーム 1L			1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		*									
生クリーム 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*									
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		*									
【シャキシャキサラダ】																	
もやし			45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		*									
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*									
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	*									
【野菜スープ (キャベツ) 】																	
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	*									
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	せん切り	*									
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

3月こんだて もりつけひょう

月	火	水	木	金
2 ぎゅうにゅう ラムネゼリー かけて たべよう もやしとひきく のあんかけど むぎごはん はるさめ スープ	3 ぎゅうにゅう ひながし ほうれんそうと もやしのごまあえ ちらし ずし サーモンの いそペフライ	4 ぎゅうにゅう チョコクリーム ソフトフランスパン コールスロー サラダ クリーム シチュー (コールスロードレッシング)	5 ぎゅうにゅう あつあげともやし いためもの いかのカリンあげ 2ほん ごはん みそしる	6 ぎゅうにゅう (マヨネーズ) バター コッペパン ポテトサラダ チキンナゲット 2こ クックル
9 ぎゅうにゅう とり ごぼめし ひじきのナムル あげぎょうざ 2こ	10 ぎゅうにゅう ライス ボールパン やきそば フルーツ ココ	11 ぎゅうにゅう たかなのあぶらいため あじのぴりから ソースかけ ごはん みそしる あじつけのり	12 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) キャベツと はんじんのサラダ ふくじんづけ むぎごはん カレー	13 ぎゅうにゅう (かきあげどんのタレ) のせて たべよう アッピー かきあげ ごはん はくさい スープ
16 にゅうさんきん いんりよう (ストロベリー) たきぎあえ とりのからあげ 1~4ねん 2こ 5, 6ねん 3こ ごはん みそしる	17 ぎゅうにゅう かけて たべよう こぎつねどん のぐ ごはん とうもろこし スープ	18 ぎゅうにゅう はちみつパン カレー うどん だいずと さつまいもの あまからあげ	19 ぎゅうにゅう わかめ ごはん やさしいため コロッケ (ちゅうのうソース)	20 しゅんぶん ひ 春分の日
23 ぎゅうにゅう メロンパン (たまねぎドレッシング) シャキシャキサラダ ミート グラタン やさい スープ				

3月さんだて

西 もりつけひょう

月	火	水	木	金
2  (マヨネーズ) バター コッペパン ポテトサラダ チキンナゲット 2こ クックル	3  ひながし ほうれんそうと もやしのごまあえ ちらし ずし サーモンの いそペフライ	4  (ちゅうかドレッシング) キャベツと はんじんのサラダ むぎごはん カレー	5  にゅうさんきん いんりょう (ストロベリー) たきぎあえ とりのからあげ 1~4ねん 2こ 5, 6ねん 3こ ごはん みそしる	6  こぎつねどん のぐ ごはん かけて たべよう とうもろこし スープ
9  はちみつパン カレー うどん だいずと さつまいもの あまからあげ	10  たかなのあぶらいため あじのぴりから ソースかけ ごはん みそしる あじつけのり	11  チョコクリーム ソフトフランスパン コールスロー サラダ クリーム シチュー (コールスロドレッシング)	12  とり ごぼうめし ひじきのナムル あげぎょうざ 2こ	13  ラムネゼリー もやしとひき のあんかけど むぎごはん かけて たべよう はるさめ スープ
16  (かきあげどんのタレ) アッピー かきあげ ごはん のせて たべよう はくさい スープ	17  ライス ボールパン やきそば フルーツ ココ	18  わかめ ごはん やさいいため コロッケ (ちゅうのうソース)	19  あつあげともやし いためもの いかのカリンあげ 2ほん ごはん みそしる	20 しゅんぶん ひ 春分の日
23  メロンパン (たまねぎドレッシング) シャキシャキサラダ ミート グラタン やさい スープ				

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				豚肉となすのぴり辛炒め		
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					みそけんちん汁	
1月					のっぺい汁	
2月		キムチみそラーメン				
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						