

## 令和8年度第2回小学校献立専門委員会

日 時： 令和8年5月20日（水）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8年度9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〉

【令和8年度10月分】日時：6月23日（火）午後3時30分から

場所：WEB会議

[ 献立一覧表 ]

2026年 9月 1日 ~ 2026年 9月30日

予定献立 0:通常献立

上尾市 西側 2026-05-12 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C 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	
9	2	水	食パン 30~60	50.00	208	6.6	3.5	39.4	310	10	11	0.4	0.4	1	0.05	0.02	0	1.4	0.8	61.43	
			チョコクリーム	15.00	102	1.1	8.9	4.6	10	65	0	0.4	0.0	0.0	285	0.01	0.01	0	0.6	0.0	17.28
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.0	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
			ミートボールのキャップ あえ	67.80	127	5.4	6.8	10.2	413	9	11	0.3	0.5	14	0.10	0.05	2	0.7	1.1	55.91	
			もやしのサラダ(柑橘)	58.00	19	0.8	0.1	4.1	162	15	8	0.1	0.2	37	0.02	0.02	12	0.9	0.4	20.00	
			クリームスープ	212.81	118	7.3	3.7	14.6	383	105	21	0.2	0.6	99	0.10	0.18	10	2.8	1.0	70.62	
			小計	609.61	712	28.0	30.8	82.8	1362	431	72	1.4	2.5	516	0.36	0.59	26	6.4	3.5	290.12	
3	木	委託ごはん	牛乳	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	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	64.88	
			スタミナ焼肉	154.71	146	16.6	4.1	9.8	331	19	29	0.9	1.6	125	0.70	0.20	7	1.3	0.8	121.20	
			高菜の油いため	22.50	17	0.5	1.1	1.5	377	10	4	0.3	0.0	40	0.00	0.01	0	0.8	0.9	19.45	
			卵とレタスのスープ	217.61	53	4.4	2.1	4.4	479	18	6	0.2	0.1	2	0.04	0.03	2	0.8	1.2	39.01	
			小計	675.82	611	32.3	15.7	84.0	1272	278	77	2.6	13.0	247	1.15	0.58	11	3.3	3.1	332.90	
4	金	鶏ごぼうめし	牛乳	257.72	338	11.6	3.1	65.0	418	20	44	1.0	1.5	38	0.36	0.07	3	1.9	1.0	102.40	
			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	64.88	
			ししゃもフライ	56.00	145	8.1	9.2	6.6	40	111	19	0.7	0.7	33	0.02	0.09	1	0.4	1.0	77.58	
			野菜炒め(ご飯用)	74.21	43	2.0	2.3	4.2	175	18	10	0.2	0.2	37	0.07	0.03	14	1.0	0.4	25.75	
			小計	593.93	664	28.5	22.4	85.7	717	376	94	1.9	3.2	188	0.53	0.50	20	3.3	2.6	270.61	
7	月	委託ごはん	牛乳	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	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	64.88	
			白身魚フライ	53.00	127	5.0	7.7	8.8	230	93	10	4.0	0.2	3	0.03	0.02	0	0.4	0.6	72.94	
			なすとひき肉の炒め物	59.40	35	2.8	1.3	3.1	216	8	12	0.2	0.3	3	0.12	0.04	3	1.0	0.5	50.31	
			味噌汁	185.80	48	3.4	2.4	4.2	527	61	23	0.8	0.4	37	0.01	0.02	12	1.1	1.3	24.84	
			小計	579.20	605	22.0	19.8	84.4	1058	393	83	6.2	12.2	123	0.57	0.42	17	2.9	2.6	301.33	
8	火	ライスボールパン30・40	牛乳	40.00	238	4.5	6.3	40.7	271	7	8	0.3	0.6	2	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	80	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	76	0.27	0.11	26	3.1	1.7	91.86	
			フルーツゼリー(みかん・レモン)	95.00	84	0.3	0.0	21.8	34	8	2	0.0	0.0	18	0.02	0.00	28	0.6	0.0	74.10	
			小計	544.01	694	21.9	17.5	114.0	1060	290	61	1.4	2.2	176	0.40	0.44	56	4.4	2.6	312.48	
9	水	ボークストロガノフ	牛乳	245.01	407	12.3	7.8	72.2	516	34	44	1.9	11.2	154	0.60	0.14	7	3.3	1.1	175.78	
			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	64.88	
			ポテトサラダ(ｸﾗｽﾏｯｼﾞ)	96.00	144	1.7	11.3	12.1	109	10	15	0.4	0.2	49	0.06	0.03	19	6.0	0.3	46.73	
			小計	547.01	689	20.8	26.9	94.2	709	271	80	2.3	12.2	283	0.74	0.48	28	9.3	1.6	287.39	
10	木	委託ごはん	牛乳	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	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	64.88	
			マーボー豆腐(ソイミート)	217.20	190	13.4	6.5	19.7	684	61	93	1.9	1.1	79	0.38	0.14	3	2.3	1.6	126.86	
			サクサクごぼう	42.00	72	0.9	2.6	11.5	148	26	20	0.3	0.3	0	0.02	0.01	1	1.5	0.4	26.96	
			小計	540.20	657	25.1	17.5	99.5	917	318	151	3.4	12.7	159	0.81	0.49	6	4.2	2.2	307.06	
11	金	かき揚げ丼	牛乳	183.10	444	7.0	6.9	87.1	612	23	34	1.7	10.8	36	0.39	0.06	6	1.8	1.6	120.77	
			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	64.88	
			どさんこ汁	260.20	101	6.4	2.7	14.0	717	45	39	1.1	0.7	74	0.19	0.09	11	4.6	1.7	66.68	
			小計	649.30	683	20.2	17.4	111.0	1413	295	94	2.8	12.3	190	0.66	0.46	19	6.4	3.5	252.33	
14	月	委託ごはん	牛乳	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36	
			乳酸菌飲料	125.00	70	4.3	0.1	12.9	69	636	0	0.0	0.0	0	0.04	0.20	0	0.4	0.1	58.32	
			揚げ鶏の玉葱ソース	110.31	185	13.8	8.9	10.8	235	7	20	0.3	0.4	5	0.06	0.07	3	0.3	0.6	14.65	
			ひじきの煮付け	26.50	63	3.1	4.3	4.5	208	46	33	0.6	0.3	33	0.02	0.03	0	2.1	0.5	22.03	
			味噌汁	195.80	30	2.5	0.7	4.1	512	52	15	1.0	0.4	26	0.04	0.04	8	1.4	1.2	33.15	
			小計	532.61	605	27.7	14.6	90.7	1025	745	85	3.1	11.6	64	0.49	0.37	11	4.6	2.4	216.51	
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 9月 1日 ~ 2026年 9月30日

予定献立 0:通常献立

上尾市 西側 2026-05-12 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量	エネルギー	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	レチノール活性当量	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
				g	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	円
9	15	火	五目そぼろ丼(筍なし)	168.00	373	15.4	4.9	65.3	396	14	38	1.6	11.0	82	0.39	0.11	4	1.2	0.9	145.76
			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	64.88
			ワタンスープ	213.72	63	3.0	0.3	11.7	591	19	10	0.2	0.2	51	0.06	0.03	3	0.9	1.4	38.38
			冷 みかんSS	70.00	32	0.5	0.1	8.4	1	15	8	0.1	0.1	119	0.07	0.02	22	0.7	0.0	44.82
			小計	657.72	606	25.7	13.1	95.3	1072	275	77	1.9	12.1	332	0.60	0.47	31	2.8	2.5	293.84
16	水	ツナピラフ	246.64	340	9.9	5.4	62.7	655	13	31	1.0	1.2	116	0.34	0.05	2	1.6	1.7	105.04	
		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	64.88	
		焼きウインナー	40.00	126	6.1	11.3	0.4	236	2	7	0.2	1.0	3	0.23	0.07	0	0.0	0.6	61.56	
		春雨サラダ	53.00	43	0.7	1.2	7.5	2	7	5	0.1	0.1	37	0.01	0.02	3	0.7	0.4	24.64	
		小計	545.64	647	23.5	25.7	80.5	977	249	64	1.3	3.1	236	0.66	0.45	7	2.3	2.9	256.12	
17	木	はちみつパン 30・40	40.00	190	4.3	2.9	37.3	234	7	9	0.4	0.3	0	0.04	0.02	0	1.1	0.6	71.73	
		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	64.88	
		しょうゆラーメン	240.91	133	7.5	3.2	19.2	586	28	14	0.5	57.5	60	0.16	0.07	8	1.1	1.6	100.94	
		大豆とじゃがいものシャリ揚げ(米粉)	75.00	130	5.3	6.9	13.4	114	26	37	0.8	0.7	0	0.08	0.03	8	5.3	0.3	34.11	
		塩だれきやべつ	41.41	17	0.5	1.1	2.1	160	17	6	0.1	0.1	2	0.02	0.01	16	0.7	0.4	11.38	
小計	603.32	608	24.4	21.9	81.9	1178	305	87	1.8	59.4	142	0.38	0.44	34	8.2	3.1	283.04			
18	金	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36	
		高カルシウムおさかなふりかけ	2.80	9	0.6	0.3	0.9	98	199	84	0.1	0.1	1	0.00	0.01	0	0.1	0.2	17.82	
		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	64.88	
		酢豚(いもなし)	164.20	209	13.7	9.0	17.7	609	22	27	0.7	1.3	151	0.56	0.16	10	1.8	1.6	145.24	
		ピリ辛もやし	49.15	16	1.0	0.6	1.9	148	6	6	0.1	0.1	1	0.02	0.02	4	0.6	0.4	12.22	
小計	497.15	629	26.1	18.3	88.8	940	458	155	2.1	12.8	233	0.99	0.53	16	2.9	2.4	328.52			
24	木	ロールパン 30~60	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	80.95	
		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	64.88	
		チキンこんがり焼き	73.12	143	12.3	8.7	3.0	182	18	16	0.4	1.3	13	0.05	0.14	2	0.1	0.4	113.68	
		シャキシャキサラダ	58.00	29	1.1	1.5	2.9	234	7	7	0.1	0.1	36	0.03	0.03	4	0.7	0.6	18.69	
		マカロニスープ	242.11	69	3.7	1.5	11.8	488	24	17	0.5	0.5	37	0.10	0.05	18	3.6	1.3	53.06	
小計	629.23	652	29.4	28.1	71.6	1320	289	73	1.4	3.1	169	0.31	0.56	26	5.8	3.4	331.26			
25	金	きつね丼	255.85	454	16.0	12.4	70.3	588	115	78	2.6	11.8	73	0.52	0.11	5	2.0	1.4	165.29	
		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	64.88	
		お月見スープ	203.30	61	4.5	0.3	9.6	460	24	8	0.4	0.2	99	0.03	0.05	5	0.8	1.2	50.30	
		お月見ゼリー	30.00	29	0.0	0.3	7.5	6	32	1	0.7	0.0	1	0.00	0.00	6	1.0	0.0	52.92	
		小計	695.15	682	27.3	20.8	97.3	1138	398	108	3.7	12.8	253	0.63	0.47	18	3.8	2.8	333.39	
28	月	子供パン 30~60	50.00	224	5.4	3.6	43.4	293	9	11	0.4	0.4	0	0.05	0.02	0	1.4	0.8	68.03	
		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	64.88	
		コロッケ(卵なし)	134.41	253	8.5	9.9	32.0	358	17	26	0.8	0.7	2	0.26	0.06	8	2.4	0.9	78.09	
		ゆでキャベツ	30.00	6	0.4	0.1	1.6	2	13	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0.0	7.24	
		だいこんとベーコンのスープ	218.11	29	1.6	0.8	4.2	554	27	10	0.4	0.3	47	0.06	0.02	8	1.0	1.4	32.35	
小計	638.52	650	22.7	22.2	91.1	1291	293	72	1.7	2.3	130	0.46	0.42	30	5.3	3.3	250.59			
29	火	じゅうしい(さつま揚げ)	239.42	327	13.2	3.5	60.7	796	43	52	1.1	1.3	125	0.48	0.11	2	2.3	1.9	135.63	
		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	64.88	
		揚げぎょうざ	41.00	126	2.2	8.6	8.1	160	9	6	0.2	0.3	3	0.06	0.02	5	0.5	0.4	39.45	
		青梗菜のソテー	72.31	35	1.7	2.1	2.0	131	34	9	0.4	0.2	89	0.02	0.04	9	0.9	0.3	34.09	
		小計	558.73	626	23.9	22.0	80.7	1171	313	88	1.7	2.6	297	0.64	0.48	18	3.7	2.8	274.05	
30	水	カレーライス	329.93	502	17.0	9.5	88.8	650	58	49	1.9	1.8	159	0.62	0.13	22	8.3	1.6	229.32	
		福神漬け	13.00	19	0.3	0.0	4.4	247	2	3	0.1	0.0	0	0.01	0.00	3	0.2	0.6	10.95	
		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	64.88	
		ヨーグルト80g	80.00	74	2.7	3.1	8.9	35	96	9	0.0	0.4	32	0.04	0.13	1	0.0	0.1	50.76	
		小計	628.93	733	26.8	20.4	112.0	1016	383	82	2.0	3.0	271	0.75	0.57	28	8.5	2.5	355.91	
期間内の合計				10726.08	11753	456.3	375.1	1645.5	19636	6360	1603	42.7	193.1	4009	11.13	8.72	402	88.1	49.8	5277.45
一日あたりの平均				595.89	653	25.4	20.8	91.4	1091	353	89	2.4	10.7	223	0.62	0.48	22	4.9	2.8	293.19
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	100.5	92.0	114.9	0.0	0.0	100.9	178.0	80.0	535.0	111.5	155.0	120.0	88.0	108.9	147.4	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

# 9月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺 個袋麺 つけ麺	地粉うどん 火曜日のみ		冷凍うどん	中華麺 火曜日のみ		スパゲティ	冷チャンボン	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			煮込み用	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	焼きそば	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	使用日 制限なし	季節	その他						季節	その他
18	10	3	5					○			○			コロッケ (後半)	冷凍みかん		なす	なす・きゅうり		

## ●献立内容

- ・9月は給食回数「18回」、献立に入れる物として、「委託ご飯10回」、「自校炊飯3回」、「パン5回」そのうち「パンと麺との組み合わせが2回」となります。
- ・月の栄養のテーマは「なす」です。なすとひき肉のいため物を取り入れました。
- ・季節の食材は「なす」と「きゅうり」です。
- ・新献立は「大豆とじゃがいものシャリシャリ揚げ」です。大豆にまぶす小麦粉を米粉に変えた、アレルギー対応の献立になっています。
- ・9月25日はお月見献立です。お月見スープとお月見ゼリーを取り入れた、東西統一献立になっています。
- ・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材料が重ならないようにしています。

[ 調理室手配表 ]

2026年 9月 2日 水曜日

0: 通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等								
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0											
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	
<b>【食パン 30~60】</b>																					
食パン 30														0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*		
食パン 40														0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	2年	*		
食パン 50													50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*		
食パン 60 1枚切り														0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*		
<b>【チョコクリーム】</b>																					
チョコクリーム (マ・シャルビ・ンス)													15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*		
<b>【牛乳】</b>																					
牛乳													206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳				
<b>【ミートボールのチャップ あえ】</b>																				コンビモードで焼く	
肉団子 (M) 15g													15.00	3.00 個	300.00 個	300.00 個	年県給		*	1~3年3ヶ	
肉団子 (M) 15g													15.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	年県給		*	4~6年4ヶ	
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		*		
上白糖													0.30	g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*		
<b>【もやしのサラダ (柑橘)】</b>																					
にんじん													5.00	g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*		
もやし													20.00	g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*		
キャベツ													25.00	g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	せん切り	*		
乳卵無し柑橘ドレッシング300g													8.00	g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*		
乳卵無し柑橘ドレッシング200g													0.00	g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*		
<b>【クリームスープ】</b>																					
炒め油													1.00	g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*		
鶏胸肉 (皮無し)													10.00	g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*		
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	いちょう	*		
じゃがいも													20.00	g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	1.5cm手切	*		
ぶなしめじ													5.00	g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*		
水													50.00	g	5.00 Kg	5.00 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		*		
調理用牛乳													50.00	g	5.00 Kg	5.00 本	牛乳		*		
調理用牛乳													15.00	g	1.50 Kg	1.50 本	牛乳		*		
米粉													4.00	g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*		
脱脂粉乳													2.00	g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*		
食塩													0.80	g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*		
白こしょう													1.00	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 9月 3日 木曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName					合計	換算人	行事等
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【委託ごはん】</b>																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【スタミナ焼肉】</b>																	
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
にんにく(りん茎)			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*									
根しょうが			0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*									
豚もも赤身5×5×0.2			70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共サイ		*									
清酒			0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年海幸		*									
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			1.40 g	0.14 Kg	140.00 g	年サイ		*									
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*									
玉葱			50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	スライス	*									
こいくちしょうゆ			3.70 g	0.37 Kg	370.00 g	年サイ		*									
本みりん			1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*									
上白糖			1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*									
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*									
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			*									
<b>【高菜の油いため】</b>																	
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	*	* さつと塩抜きをする。								
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		*									
<b>【卵とレタスのスープ】</b>																	
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		*									
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*									
レタス			10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	八百屋	1.5cm幅	*									
えのきたけ			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	石突取1/2	*									
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		*									
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*									
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			*									
冷凍全卵			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年サイ	解凍	*									
冷凍全卵 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ	解凍	*									

※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 9月 4日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計			換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【鶏ごぼうめし】</b>																	
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	*									
鶏胸肉(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			*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【ししゃもフライ】</b>																	
ししゃもフライ 25g		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 25g		25.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		* 3~6年2本									
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*									
<b>【野菜炒め(ご飯用)】</b>																	
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*									
豚もも肉赤身2cm			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*									
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			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*									
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
オイスターソース 1kg			0.80 g	0.08 Kg	0.08 袋	年サイ		*									
オイスターソース 600g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*									
オイスターソース 230g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*									
チキンブイヨン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 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 9月 7日 月曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計			換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【委託ごはん】</b>																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【白身魚フライ】</b>																	
白身魚フライCa強化 40g		40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同		*									
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	*									
<b>【なすとひき肉の炒め物】</b>																	
炒め油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
根しょうが			0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*									
長ねぎ			4.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	八百屋	みじん切り	*									
豚もも赤身ひき肉			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*									
なす			40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	八百屋	半月・仔刈	*									
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*									
トウバンジャン			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*									
こいくちしょうゆ			1.40 g	0.14 Kg	140.00 g	年サイ		*									
清酒			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸		*									
上白糖			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
ごま油			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*									
でん粉			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*									
水			0.60 g	0.06 Kg	0.06 Kg			*									
<b>【味噌汁】</b>																	
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	*									
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	豆腐屋	せん切湯通	*									
米みそ(赤色辛みそ) 1kg			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 9月 8日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0			
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				
<b>【ライスボールパン30・40】</b>													
	ライスボールパン30		0.00 g	0.00 Kg	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	*					
<b>【牛乳】</b>													
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳							
<b>【焼きそば】</b>													
	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		*					
<b>【フルーツゼリー（みかん・レモン）】</b>													
	黄桃缶 ダイス		15.00 g	1.50 Kg	0.86 缶	年県給		*					
	レモンカットゼリー(冷)		35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	年県給		*					
	みかんカットゼリー		45.00 g	4.50 Kg	2.25 袋	年丸宮		* 汁使用					

※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 9月 9日 水曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計			換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【ポークストロガノフ】</b>																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 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	*									
豚もも赤身5×5×0.2			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*									
玉葱			50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	スライス	*									
にんじん			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちょう	*									
(冷)国産ゆで大豆			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	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	*									
デミグラスソース 3kg			10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年県給		*									
デミグラスソース 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年県給		*									
水			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg			*									
鶏がらスープ2kg			10.00 g	1.00 Kg	0.50 袋	年サイ		*									
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*									
トマトピューレ 3kg			10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*									
トマトピューレ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*									
トマトケチャップ 3kg			3.00 g	0.30 Kg	0.10 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		*									
ベーリーフ粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
食塩			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
小麦粉			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*									
バター(大豆)			2.00 g	0.20 Kg	0.40 個	年新和		*									
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【ポテトサラダ(ｸﾗｽﾏｯ)】</b>																	
じゃがいも			65.00 g	7.22 Kg	7.22 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちょう	*									
きゅうり			10.00 g	1.02 Kg	1.02 Kg	八百屋	小口	*									
食塩(茹で塩)			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	共サイ		*									
ｸﾗｽﾏｯﾈｰｽﾞ 350g			15.00 g	1.50 Kg	4.29 本	年新和	ｸﾗｽ 1本										
ｸﾗｽﾏｯﾈｰｽﾞ 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	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 9月10日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName					合計	換算人	行事等
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【委託ごはん】</b>																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【マーボー豆腐（ソイミート）】</b>																	
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		*									
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	*									
ソイミート（ミンチタイプ）			10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*									
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻粗みじん	*									
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻粗みじん	*									
チキンブイヨン			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) 1kg			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			120.00 g	12.00 Kg	12.00 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			*									
<b>【サクサクごぼう】</b>																	
ごぼう			25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	八百屋		*	縦半分にとって斜め切り								
でん粉			6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮		*									
揚げ油			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年サイ		*									
こいくちしょうゆ			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*									
上白糖			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*									
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 ]

2026年 9月11日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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							
<b>【かき揚げ丼】</b>																
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	共同		*								
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		*								
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		*								
<b>【牛乳】</b>																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳										
<b>【どさんこ汁】</b>																
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
にんにく(りん茎)			0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*								
豚もも肉赤身2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*								
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*								
じゃがいも			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	1.5cm手切	*								
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		*								
もやし			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋		*								
冷凍豆腐			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給		*								
ホールコーン缶			15.00 g	1.50 Kg	0.81 缶	年県給		*								
米みそ(淡色辛みそ) 1kg			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	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	小口	*								

※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 9月14日 月曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0			
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				
<b>【委託ごはん】</b>													
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*					
<b>【乳酸菌飲料】</b>													
ジョアプレーン		125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*					
<b>【揚げ鶏の玉葱ソース】</b>													
鶏胸肉(皮無し・から揚げ用)30g		1.00	2.00	200.00	200.00			*	からあげ用一切れ30g				
鶏胸肉(皮無し・から揚げ用)30g		1.00	0.00	0.00	0.00			*	1~4年 2個				
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*	5.6年 3個				
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
でん粉			7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮		*					
揚げ油			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*					
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
にんにく(りん茎)			0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*					
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*					
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*					
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*					
穀物酢			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*					
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*					
水			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*					
<b>【ひじきの煮付け】</b>													
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*					
にんじん			3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	八百屋	せん切り	*					
ひじき 500g (韓国産)			2.00 g	0.20 Kg	0.20 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	*					
カット油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共同	湯通し	*					
(冷)国産ゆで大豆			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	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			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*					
<b>【味噌汁】</b>													
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		*					
だいこん			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	せん切り	*					
ぶなしめじ			10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	*					
こまつな			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 2cm	*					
米みそ(淡色辛みそ) 1kg			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 9月15日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計			換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【五目そばろ丼(筍なし)】</b>																	
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		*									
根しょうが			0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*									
鶏胸挽肉(皮付き)			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	鶏肉		*									
鶏胸挽肉(皮無し)			25.00 g	2.50 Kg	2.50 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	*									
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			6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年サイ		*									
上白糖			3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年丸宮		*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【ワンタンスープ】</b>																	
水			150.00 g	15.00 Kg	15.00 Kg			*									
チキンブイヨン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
豚もも肉赤身2cm			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*									
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			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*									
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*									
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*									
ワンタンの皮			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*									
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*									
<b>【冷 みかんSS】</b>																	
冷凍みかん s s		70.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共海幸		*									

※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 9月16日 水曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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							
<b>【ツナピラフ】</b>																
	炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
	にんじん		15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*								
	玉葱		20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	粗みじん	*								
	まぐろ油漬		20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年海幸		* 油を切る								
	こいくちしょうゆ		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*								
	ホールコーン缶		15.00 g	1.50 Kg	0.81 缶	年県給		*								
	食塩		0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*								
	白こしょう	1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*								
	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		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
	水+具の煮汁		96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*								
	こいくちしょうゆ		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*								
	チキンブイヨン		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
	バター		1.00 g	0.10 Kg	0.22 P	年海幸		*								
<b>【牛乳】</b>																
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳										
<b>【焼きウインナー】</b>																
	ウインナー-無添加 20g	20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼	*								
<b>【春雨サラダ】</b>																
	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		*								
	きゅうり		5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	八百屋		* 縦半分斜め切り								
	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 ]

2026年 9月17日 木曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計			換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100	100.00	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								
<b>【はちみつパン 30・40】</b>																	
	はちみつパン 30g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*									
	はちみつパン 40g	40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*									
<b>【牛乳】</b>																	
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【しょうゆラーメン】</b>																	
	炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
	根しょうが		0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*									
	にんにく(りん茎)		0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*									
	焼豚短冊1cm		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給		*									
	豚もも肉赤身2cm		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*									
	にんじん		8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	せん切り	*									
	水		110.00 g	11.00 Kg	11.00 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		*									
	食塩		0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*									
	白こしょう		0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
	こいくちしょうゆ		6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*									
	チャンポン麺(冷)		60.00 g	6.00 Kg	30.00 玉	年サイ		*									
	長ねぎ		10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	小口	*									
	江戸菜		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同	根切洗2cm	*									
<b>【大豆とじゃがいものシャリシャリ揚げ(米粉)】</b>									<b>【新献立】</b>								
	(冷) 国産ゆで大豆		30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年海幸		*									
	米粉		3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年サイ		*									
	じゃがいも		30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	2cm	*									
	揚げ油		4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*									
	上白糖		3.00 g	300.00 g	300.00 g	年丸宮		*									
	こいくちしょうゆ		2.00 g	200.00 g	200.00 g	年サイ		*									
	清酒		1.00 g	100.00 g	100.00 g	年海幸		*									
	水		2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*									
<b>【塩だれきゃべつ】</b>																	
	キャベツ		40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	1cm幅	*									
	食塩	1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*									
	チキンブイヨン	1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年海幸		*									
	ごま油		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 ]

2026年 9月18日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等		
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【委託ごはん】</b>																	
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*									
<b>【高カルシウムおさかなふりかけ】</b>																	
高カルシウムお魚ふりかけ		2.80	1.00 袋	100.00 袋	100.00 袋	年新和		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【酢豚(いもなし)】</b>																	
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 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	*									
にんじん			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	小さめ乱切	*									
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	2cm手切り	*									
たけのこ(ホール)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	手切り	* いちよう切り									
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	*									
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*									
穀物酢			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
上白糖			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*									
チキンブイヨン			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*									
トマトケチャップ 3kg			6.00 g	0.60 Kg	0.20 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		*									
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*									
豚もも肉赤身2×2×1.5			55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg	共サイ		*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*									
根しょうが			0.60 g	0.08 Kg	80.00 g	八百屋	みじん切り	*									
でん粉			8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*									
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*									
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	2cm角	* 下茹で									
<b>【ピリ辛もやし】</b>																	
もやし			40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋		*									
きゅうり			5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	八百屋		* 縦半分ナナメ切り(5mm厚)									
こいくちしょうゆ			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*									
穀物酢			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
上白糖			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
トウバンジャン		1.00	0.05 g	5.00 g	5.00 g	年サイ		*									
ごま油			0.60 g	0.06 Kg	60.00 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 9月24日 木曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計	換算人	行事等
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0			
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				
<b>【ロールパン 30~60】</b>													
バターロールパン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*					
バターロールパン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	2年	*					
バターロールパン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*					
バターロールパン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*					
<b>【牛乳】</b>													
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳							
<b>【チキンこんがり焼き】</b>													
鶏もも肉(皮無開) 30g		30.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共丸宮		*	カップ無し				
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*					
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*					
ペーカリーマヨネーズ			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*					
コーンフレーク 1k			1.50 g	0.15 Kg	0.15 袋	共同	粗くつぶす	*					
パン粉(乾燥)			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*					
パルメザンチーズ(500g)			1.00 g	0.10 Kg	0.20 袋	共同		*					
<b>【シャキシャキサラダ】</b>													
もやし			45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		*					
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 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	*					
<b>【マカロニスープ】</b>													
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
シヨルダーベーコン 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	*					
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちょう	*					
じゃがいも			25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	八百屋	1.5cm手切	*					
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		*					
マカロニ			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*					
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	1cm幅	*					
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*					
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*					
食塩			1.10 g	0.11 Kg	110.00 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 9月25日 金曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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						
<b>【きつね丼】</b>								お月見(東西同一)								
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*								
かつお厚削り節パック		1.00	0.40 g	0.20 袋	0.20 袋	年海幸		*								
水			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*								
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
豚もも肉赤身2cm			15.00 g	1.50 Kg	1.50 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			35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	スライス	*								
長ねぎ			15.00 g	1.88 Kg	1.88 Kg	八百屋	斜め切り	*								
カット油揚げ			30.00 g	3.00 Kg	6.00 袋	共同	湯通し	*								
食塩			0.15 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*								
こいくちしょうゆ			9.00 g	0.90 Kg	900.00 g	年サイ		*								
本みりん			2.80 g	0.28 Kg	280.00 g	年丸宮		*								
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*								
でん粉			3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年丸宮		*								
水			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳										
<b>【お月見スープ】</b>																
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			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	*								
(冷)白玉だんご			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	共同		*								
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*								
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*								
こまつな			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*								
<b>【お月見ゼリー】</b>																
月見ゼリー		30.00	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 9月28日 月曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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							
<b>【子供パン 30~60】</b>																
子供パン	30g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	1年	*								
子供パン	40g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	2年	*								
子供パン	50g	50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	こ・パ	3・4年	*								
子供パン	60g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	5・6年	*								
<b>【牛乳】</b>																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳										
<b>【コロッケ(卵なし)】</b>																
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	茹でる	*								
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	*								
<b>【ゆでキャベツ】</b>																
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*								
<b>【だいこんとベーコンのスープ】</b>																
水			150.00 g	15.00 Kg	15.00 Kg			*								
チキンブイヨン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
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	*								
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*								
だいこん			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	せん切り	*								
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		*								
こいくちしょうゆ			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*								
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切洗 2cm	*								
ごま油			0.50 g	0.05 Kg	50.00 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 9月29日 火曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等	
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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							
<b>【じゅうしい(さつま揚げ)】</b>																
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*								
豚もも肉赤身2cm			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*								
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	いちょう	*								
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	*								
カットさつま揚げ(5mm×3cm)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*								
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	1 cm	*								
こいくちしょうゆ			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*								
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*								
ポークブイヨン			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*								
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			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
食塩			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*								
水+具の煮汁			95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳										
<b>【揚げぎょうざ】</b>																
餃子		20.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	年新和		*								
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*								
<b>【青梗菜のソテー】</b>																
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*								
鶏胸挽肉(皮付き)			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	*								
もやし			30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*								
チンゲンサイ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*								
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		*								
オイスターソース 230 g			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*								
チキンブイヨン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	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 9月30日 水曜日

0:通常献立

上尾市 西側

2026-05-12 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName	合計		換算人		行事等		
	0	0	0	0	0	100	0	0	0	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								
<b>【カレーライス】</b>																	
麦ごはん			72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*									
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 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2cm			20.00 g	2.00 Kg	2.00 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			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちょう	*									
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											
ポークビヨン			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		*									
<b>【福神漬け】</b>																	
福神漬け 1kg			13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*									
<b>【牛乳】</b>																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳											
<b>【ヨーグルト80g】</b>																	
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

# 9月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
		<b>2</b>  (かんきつ ドレッシング) しよくパン チョコクリーム もやしのサラダ ミートボールのケチャップあえ 1~3ねん 3こ 4~6ねん 4こ クリームスープ	<b>3</b>  たかなの あぶらいため スタミナ やきにく ごはん たまご レタスのスープ	<b>4</b>  やさいいため とりごぼうめし ししゃもフライ 1~2ねん 1ぼん 3~6ねん 2ぼん
<b>7</b>  なすとひきにくの いためもの しろみざかな フライ ごはん みそしる (ちゅうのうソース)	<b>8</b>  ライスボールパン やきそば フルーツゼリー	<b>9</b>  ポーク ストログノフ かけてたべよう ごはん ポテト サラダ (マヨネーズ)	<b>10</b>  さくさくごぼう ごはん マーボーどうふ	<b>11</b>  (かきあげどんのタレ) かきあげ のせてたべよう ごはん どんさくじる
<b>14</b>  にゅうさんきん いんりょう (ブレン) ひじきにつけ あげどりの たまねぎソース 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ ごはん みそしる	<b>15</b>  れいとうみかん ごもく かけてたべよう そぼろどんの ごはん ワンタン スープ	<b>16</b>  (たまねぎドレッシング) はるさめサラダ ツナピラフ やきウインナー 2ぼん	<b>17</b>  はちみつパン しおだれキャベツ しょうゆ ラーメン だいずとじゃがいものシャリ シャリあげ	<b>18</b>  ふりかけ ごはん ぶりからもやし すぐた
<b>21</b> 敬老の日	<b>22</b> 国民の休日	<b>23</b> 秋分の日	<b>24</b>  (ちゅうかドレッシング) ロールパン シャキシャキサラダ チキン こんがりやき 2こ マカロニ スープ	<b>25</b>  おつきみゼリー かけてたべよう きつねどんの ごはん おつきみ スープ
<b>28</b>  こどもパン ゆでキャベツ コロッケ だいこんとベーコンの スープ (ちゅうのうソース)	<b>29</b>  チンゲンサイの ソテー あげぎょうざ 2こ じゅうしい	<b>30</b>  ヨーグルト ふくじんづけ むぎごはん カレー		

# 9月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
		2 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) ロールパン シャキシャキサラダ チキン こんがりやき 2こ マカロニ スープ	3 ぎゅうにゅう とりがぼろめし やさしいため しやもフライ 1・2ねん 1ほん 3~6ねん 2ほん	4 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
7 にゅうさんきん いんりょう (ブレン) ぎゅうにゅう ひじきのにつけ あげどりの たまねぎソース 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ ごはん みそしる	8 ぎゅうにゅう れいとうみかん ごもく そばろどんの かけてたべよう ごはん ワンタン スープ	9 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) ツナ ピラフ はるさめサラダ やきウインナー 2ほん	10 ぎゅうにゅう はちみつパン しょうゆ ラーメン しおだれキャベツ だいずとじゃが いものシャリ シャリあげ	11 ぎゅうにゅう ふりかけ ごはん ぱりからもやし すぶた
14 ぎゅうにゅう なすとひきにくの いためもの しろみざかな フライ ごはん みそしる (ちゅうのうソース)	15 ぎゅうにゅう ライスボールパン やきそば フルーツ ゼリー	16 ぎゅうにゅう サクサク ごぼろ ごはん マーポー どうふ	17 ぎゅうにゅう ポーク ストロガノフ かけてたべよう ごはん ポテト サラダ (マヨネーズ)	18 ぎゅうにゅう チンゲンサイの ソテー じゅうしい あげぎょうざ 2こ
21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ コロケ だいこんと ベーコンの スープ (ちゅうのうソース)	25 ぎゅうにゅう おつきみゼリー きつねどんの かけてたべよう ごはん おつきみ スープ
28 ぎゅうにゅう (かんきつ ドレッシング) しよくパン チョコクリーム もやしのサラダ ミートボールの ケチャップあえ 1~3ねん 3こ 4~6ねん 4こ クリーム スープ	29 ぎゅうにゅう たかなの あぶらいため スタミナ やきにく ごはん たまごと レタスの スープ	30 ぎゅうにゅう (かきあげどんのタレ) かきあげ のせてたべよう ごはん どさんこじる		

# 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	プルコギトッパブ				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			ミートグラタン				
R8年度 4月		田舎うどん				R8	
5月				ぴり辛肉ごぼう			
6月					のらぼう菜のみそ汁		
7月	ひき肉ともやしのあんかけ丼						
9月							
10月							
11月	掲載待ち						
12月							
1月							
2月							
3月							
R9年度 4月							
5月							
6月							
7月	掲載待ち					R9	
9月							
10月							
11月							
12月							
1月							
2月							
3月							
R10年度 4月						R10	
5月							
6月							
7月							
9月							
10月							