

令和8年度第3回小学校給食献立専門委員会

日 時： 令和8年6月23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8年度10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11月分】日時：7月15日（水）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献立一覧表]

2026年10月 1日 ~ 2026年10月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西側 2026-06-04 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	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	
10	1	木	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	97.72	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86	
			さんまのかば焼き	65.00	225	8.4	16.8	7.9	285	16	3	0.8	0.0	4	0.00	0.10	0	0.0	0.8	133.77	
			こまつなと白菜のごま和え	65.00	23	0.9	0.3	4.3	149	57	11	0.7	0.1	73	0.02	0.03	7	1.1	0.4	26.28	
			味噌汁	190.80	32	2.1	0.6	5.0	510	38	15	0.6	0.3	29	0.00	0.01	3	1.2	1.2	17.61	
	小計	601.80	675	22.2	26.1	85.5	1029	342	67	3.3	11.7	170	0.31	0.39	11	2.7	2.6	344.24			
	2	金	ツイストパン 40~60	50.00	236	5.4	3.6	46.4	293	9	11	0.4	0.4	0	0.03	0.02	0	1.4	0.8	78.22	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86	
			チーズオムレツ	50.00	80	4.2	5.3	3.6	205	50	4	0.4	0.5	44	0.01	0.09	0	0.0	0.6	66.96	
			マカロニサラダ	48.00	133	2.0	9.3	11.0	121	8	9	0.3	0.4	67	0.01	0.02	0	1.3	0.3	29.05	
ミネストローネ			239.71	67	3.6	1.4	12.0	471	16	19	0.3	0.3	94	0.11	0.04	10	4.3	1.2	54.28		
小計	593.71	654	22.0	27.4	82.9	1174	310	64	1.4	2.4	269	0.22	0.40	11	7.0	3.1	297.37				
5	月	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	97.72		
		ふりかけ トッピング野菜	2.50	11	0.4	0.5	1.2	60	60	5	0.1	0.1	5	0.01	0.01	0	0.2	0.2	19.44		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		厚揚げと野菜のみそ炒め	179.70	153	12.1	6.0	12.1	428	74	63	1.7	1.0	44	0.24	0.08	11	1.7	1.0	102.94		
		大学芋	66.00	138	0.8	5.1	21.9	88	22	15	0.4	0.1	2	0.04	0.01	8	1.3	0.2	50.15		
小計	529.20	697	24.1	20.0	103.5	661	387	121	3.4	12.5	115	0.58	0.35	20	3.6	1.6	339.11				
6	火	子供パン 40~60	50.00	224	5.4	3.6	43.4	293	9	11	0.4	0.4	0	0.03	0.02	0	1.4	0.8	70.89		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		照り焼きハンバーグ	94.40	165	8.9	8.8	12.1	409	209	31	11.1	0.7	10	0.07	0.07	1	1.4	1.1	73.22		
		青梗菜のソテー	66.31	19	0.8	1.0	1.9	102	25	7	0.3	0.2	56	0.01	0.03	4	0.8	0.2	24.44		
		パンブキンスープ(米粉)	218.61	146	6.7	4.2	20.5	334	124	26	0.5	0.9	274	0.08	0.15	10	2.6	0.9	105.26		
小計	635.32	692	28.6	25.4	87.8	1222	594	96	12.3	3.0	404	0.25	0.50	16	6.2	3.2	342.67				
7	水	豆腐のそぼろ丼	207.80	393	13.7	6.3	68.5	348	52	70	2.3	11.1	95	0.32	0.09	3	1.4	0.8	179.03		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		トックスープ	209.00	71	4.5	0.4	11.7	597	10	8	0.2	0.2	70	0.07	0.03	0	0.6	1.5	54.73		
		小計	622.80	602	25.0	14.5	90.1	1029	289	99	2.5	12.1	229	0.45	0.35	4	2.0	2.5	302.62		
8	木	メロンパン	40.00	290	5.4	8.0	49.8	153	10	10	0.4	0.3	0	0.04	0.01	0	1.4	0.6	93.54		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		きのこスパゲティ	149.81	229	7.6	3.2	42.6	749	24	38	1.2	1.0	75	0.08	0.06	5	3.1	1.9	91.96		
		コールスローサラダ	69.00	42	0.8	2.2	5.7	171	24	9	0.2	0.1	37	0.01	0.01	10	1.3	0.4	24.82		
		小計	464.81	699	20.6	21.2	108.0	1157	285	78	1.8	2.2	176	0.19	0.31	16	5.8	3.1	279.18		
9	金	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	97.72		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		チキンカツ	80.16	190	11.5	9.8	13.2	260	9	18	0.5	1.1	8	0.05	0.08	1	0.6	0.6	102.58		
		もやしの炒め物	65.31	29	1.6	1.2	3.4	227	13	6	0.1	0.2	58	0.03	0.02	2	1.0	0.5	22.56		
		ずまし汁	178.00	36	3.8	0.7	3.2	546	14	23	0.7	0.2	30	0.04	0.04	0	0.6	1.4	33.84		
小計	604.47	650	27.7	20.1	88.1	1118	267	85	2.5	12.8	160	0.41	0.39	4	2.6	2.7	325.56				
13	火	委託わかめごはん	75.00	261	4.3	0.7	59.4	447	12	21	1.4	1.1	2	0.23	0.02	0	0.9	1.1	116.80		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		コロッケ(卵なし)	134.41	267	7.3	12.0	32.0	360	17	25	0.7	0.6	7	0.07	0.04	4	2.4	0.9	73.22		
		じゃこ野菜の炒め物	67.01	37	3.6	1.8	2.0	198	135	16	1.5	0.5	81	0.03	0.03	6	1.0	0.5	52.42		
		小計	482.42	703	22.0	22.3	103.3	1089	391	83	3.6	3.0	154	0.39	0.32	11	4.3	2.7	311.30		
14	水	びり辛みそ丼	174.60	386	15.5	4.6	69.7	458	22	42	2.0	2.3	2	0.54	0.11	3	2.0	1.1	180.10		
		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	68.86		
		せんべい汁	213.70	65	5.2	0.6	9.6	346	40	17	0.9	0.3	78	0.05	0.05	4	1.5	0.8	73.81		
		小計	594.30	589	27.5	13.0	89.2	888	289	80	2.9	3.4	160	0.67	0.47	9	3.5	2.1	322.77		
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10月 1日 ~ 2026年10月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西側 2026-06-04 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	μg	mg	mg	mg	g	g	円		
10	15	木	五目菜ごはん	206.95	328	7.7	4.8	63.2	444	29	38	1.1	1.4	59	0.19	0.05	2	1.5	1.1	145.72	
			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	68.86	
			きびなごサクサク揚げ	26.00	97	2.5	7.9	3.7	99	80	4	0.1	0.2	0	0.00	0.02	0	0.0	0.2	43.22	
			野菜炒め	103.41	44	3.6	1.4	4.5	278	19	14	0.4	0.3	42	0.10	0.04	7	1.4	0.7	43.50	
			小計	542.36	607	20.6	21.9	81.3	905	355	77	1.6	2.7	181	0.37	0.42	11	2.9	2.2	301.30	
16	金	食パン 40~60	50.00	208	5.4	3.5	39.4	310	10	11	0.4	0.4	1	0.04	0.02	0	1.4	0.8	64.29		
		黒豆きなこクリーム	15.00	101	0.9	8.3	5.6	10	6	5	0.3	0.1	0	0.00	0.03	0	0.4	0.0	16.20		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		ロイシティ	152.62	168	7.8	9.3	17.2	322	153	24	0.5	1.2	51	0.11	0.09	12	7.3	0.8	119.08		
		キャベツとにんじんのサラダ	53.00	30	0.8	1.6	3.8	235	19	9	0.1	0.1	30	0.01	0.01	8	0.8	0.6	19.63		
		もやしと青菜のスープ	218.61	48	3.9	2.2	3.0	327	27	11	0.3	0.2	57	0.02	0.03	3	0.7	0.8	44.37		
			小計	695.23	693	25.6	32.7	78.9	1288	442	81	1.6	2.8	203	0.24	0.41	24	10.6	3.2	332.43	
19	月	まいたげごはん	230.22	322	8.1	4.8	61.7	454	30	37	1.1	1.4	59	0.26	0.11	0	1.6	1.1	108.95		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		竹輪のアップー揚げ	65.30	153	6.9	8.1	13.0	455	13	9	0.5	0.2	11	0.03	0.03	0	0.2	1.2	74.59		
		五目ビーフン	79.36	66	3.0	1.8	9.6	127	16	12	0.3	0.4	30	0.09	0.04	6	1.1	0.3	36.64		
			小計	580.88	679	24.8	22.5	94.2	1120	286	79	1.9	2.8	164	0.44	0.41	7	2.9	2.8	289.04	
20	火	あんかけラーメン	293.31	294	12.4	2.5	56.5	830	39	27	1.2	0.9	52	0.07	0.06	4	2.6	2.1	146.80		
		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	68.86		
		いももち	79.32	176	0.8	9.2	21.7	314	4	12	0.3	0.1	0	0.02	0.01	4	1.0	0.8	34.21		
		ピリ辛もやし	49.20	16	1.0	0.6	1.9	151	6	6	0.1	0.1	1	0.01	0.02	2	0.6	0.4	12.36		
					小計	627.83	624	21.0	20.1	90.0	1379	276	66	1.6	1.9	133	0.18	0.40	12	4.2	3.5
21	水	チーズパン 40~60	50.00	273	8.6	7.3	44.1	458	104	14	0.5	0.9	31	0.04	0.06	0	1.4	1.2	95.54		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		ウイナのケチャップ あえ	48.20	138	6.2	11.3	3.1	364	4	8	0.2	1.0	5	0.16	0.05	0	0.1	0.9	67.03		
		春雨サラダ	49.00	43	0.5	1.3	8.1	3	16	6	0.1	0.1	32	0.01	0.01	6	0.7	0.4	25.28		
		白菜のスープ	231.82	40	3.9	1.2	3.7	346	34	12	0.3	0.2	42	0.03	0.04	6	1.1	0.9	41.07		
			小計	585.02	632	26.0	28.9	68.9	1255	385	61	1.1	3.0	174	0.30	0.39	13	3.3	3.6	297.78	
22	木	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	97.72		
		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	68.86		
		鶏肉のから揚げ	82.00	213	10.0	14.4	8.6	263	5	15	0.4	1.0	19	0.03	0.09	1	0.0	0.7	97.15		
		刻み昆布の煮付け	25.50	47	1.5	2.7	5.2	217	50	32	0.5	0.1	29	0.00	0.01	0	1.6	0.5	31.31		
		味噌汁	195.80	34	2.4	0.6	5.3	509	67	15	1.2	0.3	71	0.02	0.03	5	1.4	1.2	29.48		
			小計	584.30	689	24.7	26.1	87.4	1074	353	100	3.3	12.7	199	0.36	0.46	8	3.4	2.6	324.52	
23	金	カレーライス	329.93	502	17.0	9.5	88.8	650	58	49	1.9	1.8	126	0.43	0.09	11	8.3	1.6	240.27		
		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	2	0.2	0.6	13.76		
		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	68.86		
		シャキシャキサラダ	58.00	17	1.1	0.0	3.2	161	8	6	0.1	0.1	12	0.01	0.02	2	0.7	0.4	25.17		
			小計	606.93	676	25.2	17.3	106.3	1142	295	79	2.1	2.7	218	0.53	0.42	17	9.2	2.8	348.06	
26	月	高菜ピラフ	239.43	312	6.7	4.3	61.0	704	39	33	1.1	1.2	127	0.25	0.04	1	2.1	1.7	99.60		
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86		
		がんす	57.00	144	4.9	7.8	13.0	156	126	9	3.6	0.2	6	0.02	0.01	0	0.5	0.4	68.42		
		茎わかめのサラダ	58.00	36	1.0	1.6	5.0	465	14	13	0.1	0.2	30	0.01	0.01	1	1.5	0.7	43.80		
			小計	560.43	630	19.4	21.5	88.9	1409	406	76	4.8	2.4	227	0.34	0.29	3	4.1	3.0	280.68	
27	火	ココア揚げパン	80.00	370	6.7	12.4	58.6	372	12	17	0.6	0.6	1	0.04	0.02	0	1.9	1.0	79.11		
		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	68.86		
		ミートボールスープ	241.81	73	5.0	3.3	6.6	500	24	13	0.4	0.5	41	0.06	0.05	3	1.3	1.3	55.76		
		こんにゃくサラダ	53.00	28	0.5	1.3	4.3	150	20	7	0.1	0.1	33	0.01	0.02	6	0.8	0.4	23.68		
					小計	580.81	609	19.0	24.8	79.4	1106	283	58	1.1	2.0	155	0.19	0.40	11	4.0	2.9
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10月 1日 ~ 2026年10月31日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西側 2026-06-04 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	リノール活性 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	
10	28	水	ソイ丼	166.50	391	15.3	6.3	68.2	341	39	62	2.3	11.7	7	0.44	0.09	0	3.5	0.8	159.99	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86	
			卵とキャベツのスープ	242.21	72	7.8	2.3	4.8	534	27	13	0.4	0.1	31	0.04	0.03	5	1.0	1.3	58.55	
				小計	614.71	601	29.9	16.4	82.9	959	293	96	2.7	12.6	102	0.54	0.35	6	4.5	2.3	287.40
	29	木	黒パン 40~60	50.00	244	5.5	2.7	50.3	288	28	14	0.8	0.4	0	0.04	0.02	0	1.4	0.8	72.62	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86	
			さつまいものシチュー	233.71	208	8.9	8.9	23.4	527	162	29	0.3	0.8	98	0.08	0.14	6	1.9	1.3	97.40	
			にんじんしりしり	63.06	35	2.4	1.6	3.1	148	10	7	0.3	0.2	145	0.02	0.02	2	1.1	0.3	27.33	
			果物 (早生みかん)	68.00	33	0.3	0.1	8.1	1	12	7	0.1	0.1	47	0.03	0.02	12	0.5	0.0	59.40	
				小計	620.77	658	23.9	21.1	94.8	1048	439	78	1.5	2.3	354	0.23	0.43	21	4.9	2.6	325.61
	30	金	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.23	0.02	0	0.4	0.0	97.72	
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	64	0.06	0.23	1	0.0	0.2	68.86	
あじの磯辺フライ			52.00	123	5.2	7.4	8.8	351	234	31	1.4	0.3	3	0.03	0.02	0	0.5	0.9	74.97		
五目きんぴら			51.71	42	0.9	1.2	7.8	180	20	20	0.3	0.2	58	0.01	0.02	0	2.3	0.4	36.62		
みそ汁			195.80	44	2.5	0.6	8.8	516	39	18	0.7	0.4	7	0.02	0.01	6	3.4	1.3	24.46		
			小計	580.51	604	19.4	17.6	93.7	1132	524	107	3.6	12.2	132	0.35	0.30	7	6.6	2.8	302.63	
期間内の合計				12308.61	13663	499.2	460.9	1885.1	23184	7491	1731	60.6	123.2	4079	7.54	8.16	242	98.3	57.9	6443.91	
一日あたりの平均				586.12	651	23.8	21.9	89.8	1104	357	82	2.9	5.9	194	0.36	0.39	12	4.7	2.8	306.85	
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	100.2	86.2	121.0	0.0	0.0	102.0	164.0	96.7	295.0	97.0	90.0	97.5	48.0	104.4	147.4		

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

10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		手づくり品	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
21	10	4	6 <small>ココア揚げパン</small>	1					1	1					コロッケ	ちくわの アッピー揚げ	きのこ	さつまいも みかん・栗		

●献立内容

- ・10月は、給食回数「21回」、献立に入れる物として、「委託ご飯10回」、「自校炊飯4回」、「パン6回」「麺2回」となります。
- ・令和8年度の月の栄養のテーマは「給食で使われる食材」です。10月の月の栄養のテーマは「きのこ」です。
 まいたけごはん、きのこスパゲティに、まいたけやぶなしめじ、エリンギなど様々な種類のきのこを使用しています。
- ・新献立は、「いももち」です。北海道の郷土料理として知られています。ポテトベースと片栗粉などを混ぜて、給食室で手作りします。
- ・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10月 1日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等	
	100										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	パン		*						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【さんまのかば焼き】														
さんま澱粉付 30 g			0.00 g	0.00 枚	0.00 枚	共同	1・2年	*						
さんま澱粉付 50 g		50.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同	3～6年	*						
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*						
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*						
本みりん			1.00 g	0.10 Kg	100.00 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			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*						
【こまつなと白菜のごま和え】														
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*						
こまつな			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切洗3cm	*						
はくさい			35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	1cm幅	*	* 茎と葉にわかる					
こいくちしょうゆ			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*						
上白糖			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*						
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			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*						
玉葱			15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*						
だいこん			25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	八百屋	せん切り	*						
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10月 2日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等			
	100												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	パン	1・2年	*									
ツイストパン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*									
ツイストパン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*									
【チーズオムレツ】																	
チーズオムレツ 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共丸宮	鉄板焼	*									
【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	いちょう	*									
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										
【ミネストローネ】																	
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	共同		*									
にんじん			15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	いちょう	*									
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*									
じゃがいも			35.00 g	3.89 Kg	3.89 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
キャベツ			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
水			125.00 g	12.50 Kg	12.50 Kg			*									
チキンブイヨン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
カットトマト(袋)			8.00 g	0.80 Kg	0.53 袋	年新和		*									
トマトケチャップ 3kg			2.00 g	0.20 Kg	0.07 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		*									
トマトピューレ 3kg			7.00 g	0.70 Kg	0.23 袋	年新和		*									
トマトピューレ 1kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*									
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		*									

※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10月 5日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等		
	100												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	パン		*								
【ふりかけ トッピング野菜】																
ふりかけ (トッピング野菜)		2.50	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年県給		*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*								
【厚揚げと野菜のみそ炒め】																
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 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	*								
豚もも赤身ひき肉			30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共同		*								
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちょう	*								
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス1cm	*								
キャベツ			50.00 g	5.88 Kg	5.88 Kg	八百屋	2.5cm手切	*								
厚揚げ(冷)			40.00 g	4.00 Kg	4.00 袋	年新和	湯通し	*								
水			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg			*								
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
上白糖			0.60 g	0.06 Kg	60.00 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			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*								
米みそ(赤色辛みそ) 1kg			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸		*								
こいくちしょうゆ			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*								
上白糖			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*								
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
チキンブイヨン			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*								
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*								
でん粉			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年丸宮		*								
水			0.40 g	0.04 Kg	0.04 Kg			*								
【大学芋】																
カットさつまいも乱切1k			55.00 g	5.50 Kg	5.50 袋	共同		*								
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*								
上白糖			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年丸宮		*								
こいくちしょうゆ			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*								
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]

2026年10月 6日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【子供パン 40~60】															
子供パン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*							
子供パン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*							
子供パン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【照り焼きハンバーグ】															
ハンバーグ 鶏豚 60g		60.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	年新和	1・2年	*							
ハンバーグ 鶏豚 80g		80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和	3~6年	*							
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*							
本みりん			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
水			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*							
でん粉			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年丸宮		*							
水			1.60 g	0.16 Kg	0.16 Kg			*							
【青梗菜のソテー】															
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	*							
もやし			40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋		*							
チンゲンサイ			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切洗 2cm	*							
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		*							
チキンブイヨン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*							
【パンプキンスープ(米粉)】															
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
ショルダーベーコン 1cm幅			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共同		*							
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*							
水			40.00 g	4.00 Kg	4.00 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		*							
かぼちゃペースト			50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	共同	解凍	*							
調理用牛乳			60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	森乳業		*							
調理用牛乳			10.00 g	1.00 Kg	1.00 本	森乳業		*							
脱脂粉乳			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*							
米粉			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*							
食塩			0.60 g	0.06 Kg	60.00 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10月 7日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【豆腐のそぼろ丼】															
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン		*							
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 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(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸共		*							
鶏胸挽肉(皮付き)			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	海幸共		*							
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	*							
冷凍豆腐			60.00 g	6.00 Kg	6.00 袋	年県給	茹でる	*							
こいくちしょうゆ			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*							
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*							
上白糖			1.30 g	0.13 Kg	130.00 g	年丸宮		*							
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*							
本みりん			2.40 g	0.24 Kg	240.00 g	年丸宮		*							
こまつな			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	根切茹 2 cm	*							
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			*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【トックスープ】															
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		*							
豚もも肉赤身 2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*							
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*							
玉葱			10.00 g	1.06 Kg	1.06 Kg	八百屋	スライス	*							
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*							
食塩			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*							
トック			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*							
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*							

※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10月 8日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等	
	100										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					
【メロンパン】														
メロンパン 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*						
メロンパン 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3～6年	*						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【きのこスパゲティ】														
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*						
鶏もも肉(皮無し)			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	海幸共		*						
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			10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	*						
エリンギ			5.00 g	0.54 Kg	0.54 Kg	八百屋	短冊	*						
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	せん切り	*						
カットトマト(袋)			10.00 g	1.00 Kg	0.67 袋	年新和		*						
トマトケチャップ 3kg			24.00 g	2.40 Kg	0.80 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			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年県給		*						
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		*						
ハーフスパゲティ			40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	年海幸		*						
【コールスローサラダ】														
にんじん			6.00 g	0.62 Kg	0.62 Kg	八百屋	せん切り	*						
キャベツ			50.00 g	5.88 Kg	5.88 Kg	八百屋	せん切り	*						
ホールコーン缶			5.00 g	0.50 Kg	0.27 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	クラス1本	*						
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	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10月 9日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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	パン		*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【チキンカツ】															
鶏もも肉(皮無開) 25g		25.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同		* 1・2年:1枚							
鶏もも肉(皮無開) 25g		25.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共同		* 3~6年:2枚							
食塩			0.15 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		*							
小麦粉			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年新和		*							
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*							
パン粉(乾燥)			10.00 g	1.00 Kg	1000.00 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	2.00 本	2.00 本	年県給	クラス1本	*							
クラスソース 200ml			0.00 g	0.00 本	0.00 本	年県給	クラス1本	*							
【もやしの炒め物】															
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
ショルダーベーコン 1cm幅			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共同		*							
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*							
玉葱			15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*							
もやし			35.00 g	3.61 Kg	3.61 Kg	八百屋		*							
こいくちしょうゆ			0.70 g	0.07 Kg	70.00 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	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
チキンブイヨン			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*							
【すまし汁】															
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*							
かつお厚削り節パック			3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*							
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*							
冷凍豆腐			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給		*							
えのきたけ			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	石突取1/2	*							
乾燥わかめ(韓国産) 500g			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	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			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*							
食塩			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*							
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 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10月13日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等
	100										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	パン		*					
【牛乳】													
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*					
【コロッケ(卵なし)】													
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*					
鶏もも挽肉(皮付)			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	海幸共		*					
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						
【じゃこ野菜の炒め物】													
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		*					
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		*					
こまつな			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	根切茹3cm	*					
ちりめんじゃこ500g			4.00 g	0.40 Kg	0.80 袋	年海幸	炒る	*					
ちりめんじゃこ100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	炒る	*					
こいくちしょうゆ			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		*					
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*					
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10月14日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100											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						
【ぴり辛みそ丼】															
麦ごはん			72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	パン		*							
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
豚もも赤身ひき肉			45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg	共同		*							
玉葱			35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	粗みじん	*							
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	*							
ピーマン			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	粗みじん	*							
米みそ(赤色辛みそ) 1k g			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*							
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		*							
本みりん			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		*							
トウバンジャン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*							
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			*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業									
【せんべい汁】															
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		*							
鶏もも肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸共		*							
にんじん			8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	いちょう	*							
だいこん			20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	いちょう	*							
ごぼう			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	ささがき	*							
ぶなしめじ			6.00 g	0.67 Kg	0.67 Kg	八百屋	小房分ける	*							
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*							
本みりん			0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			3.60 g	0.36 Kg	360.00 g	年サイ		*							
こまつな			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	根切茹 2cm	*							
南部割れかやきせんべい			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	共同		*	大きいものは割る。						

※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10月15日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【五目栗ごはん】															
	炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
	鶏もも肉(皮無し)		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸共		*							
	にんじん		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*							
	ごぼう		5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	ささがき	*							
	カットむき栗		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同	茹でる	*							
	カット油揚げ		5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年サイ	湯通し	*							
	上白糖		1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
	うすくちしょうゆ		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*							
	精白米		72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	パン		*							
	強化米		0.15 g	0.02 Kg	20.00 g			*							
	食塩		0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*							
	水+具の煮汁		86.00 g	8.60 Kg	8.60 Kg			*							
【牛乳】															
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業									
【きびなごサクサク揚げ】															
	きびなごサクサク揚げ	10.00	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		*							
【野菜炒め】															
	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	共同		*							
	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		20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	1.5cm手切	*							
	もやし		40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋		*							
	にら		5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*							
	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		*							
	清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*							
	食塩		0.60 g	0.06 Kg	60.00 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10月16日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【食パン 40~60】															
食パン 40			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*							
食パン 50		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*							
食パン 60 1枚切り			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*							
【黒豆きなこクリーム】															
黒豆きなこクリーム		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	森乳業		*							
【ロイシティ】															
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
ショルダーベーコン 2cm幅			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*							
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	*							
じゃがいも			75.00 g	8.33 Kg	8.33 Kg	八百屋	短冊	*							
チーズソース			10.00 g	1.00 Kg	3.33 袋	共サイ		*							
細切チーズ 1kg			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*	具に入れる						
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*	具に入れる						
ローズマリー(乾燥)粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*	具に入れる						
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*							
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
細切チーズ 1kg			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*	カップにかける						
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*	カップにかける						
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	*							
【もやしと青菜のスープ】															
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
鶏胸肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸共		*							
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		*							
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		*							
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*							
食塩			0.60 g	0.06 Kg	60.00 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			20.00 g	2.35 Kg	2.35 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10月19日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【まいたけごはん】															
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*							
鶏もも肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	海幸共		*							
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*							
ごぼう			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	ささがき	*							
まいたけ(冷)			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同	解凍	*							
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	年サイ	湯通し	*							
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*							
うすくちしょうゆ			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*							
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	パン		*							
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			95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【竹輪のアッピー揚げ】															
焼き竹輪(1/4)		25.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	年海幸		* 1~2年	1個						
焼き竹輪(1/4)		25.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	年海幸		* 3~6年	2個						
小麦粉			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*							
小松菜パウダー100g			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年ナガ		*	小松菜パウダーは袋発注して、使用						
小松菜パウダー50g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年ナガ		*	時はgで計算して、調理員に指示す						
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*	ること。						
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*							
揚げ油			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*							
【五目ビーフン】															
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 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	*							
長ねぎ			3.00 g	0.38 Kg	0.38 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	共同		*							
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*							
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	1.5cm	*							
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*							
チキンブイヨン			0.15 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*							
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		*							
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*							
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
水			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
ビーフン			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年県給	戻す	*							
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]

2026年10月20日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【あんかけラーメン】															
ホット中華めん60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	1・2年	*							
ホット中華めん70g		70.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共大進	3・4年	*							
ホット中華めん80g		80.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共大進	5・6年	*							
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
鶏もも挽肉 (皮無し)			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	海幸共		*							
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	*							
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		*							
水			130.00 g	13.00 Kg	13.00 Kg			*							
帆立貝柱水煮 レトルト			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*							
だいこん			10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	せん切り	*							
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*							
チキンブイヨン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*							
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		*							
こまつな			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*							
でん粉			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*							
水			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業									
【いももち】														【新献立】	
ポテトサラダベース			55.00 g	5.50 Kg	5.50 袋	年サイ	茹でる	*							
でん粉			12.00 g	1.20 Kg	1200.00 g	年丸宮		*							
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*							
白こしょう			0.02 g	0.00 Kg	0.00 g	年丸宮		*							
調理用牛乳			1.50 g	0.15 Kg	0.15 本	森乳業		*							
上白糖			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
揚げ油			9.00 g	0.90 Kg	0.90 Kg	年サイ		*							
【ピリ辛もやし】															
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		*	縦半分ナメ切り(5mm厚)						
上白糖			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*							
穀物酢			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*							
ごま油			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*							
トウバンジャン			0.10 g	0.01 Kg	10.00 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10月21日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName										合計	換算人	行事等
	100										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				
【チーズパン 40~60】													
チーズパン 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*					
チーズパン 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*					
チーズパン 60g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*					
【牛乳】													
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*					
【ウイナのケチャップ あえ】													
ウイナ-無添加 20g		20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼	*					
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		*					
ウスターソース			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年県給		*					
上白糖			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*					
【春雨サガ】													
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	せん切り	*					
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	2cm	*					
乳卵無し玉葱ト レンゲ 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*					
乳卵無し玉葱ト レンゲ 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*					
【白菜のスープ】													
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	海幸共		*					
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	*					
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		*					
はくさい			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm幅	*					
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*					
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*					
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切茹 2cm	*					

※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10月22日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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	パン		*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業									
【鶏肉のから揚げ】															
鶏もも肉(唐揚げ) 30g			60.00 g	6.00 Kg	200.00 個	海幸共		* 1~4年: 2個							
鶏もも肉(唐揚げ) 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	海幸共		* 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		*							
【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	*							
油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	高橋豆	せん切湯通	*							
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			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年県給	茹でる	* 1kg単位で発注							
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		*							
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	*							
こまつな			20.00 g	2.35 Kg	2.35 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10月23日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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	パン		*							
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	共同		*							
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		*							
【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	森乳業									
【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	*							

※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10月26日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等
	100											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					
【高菜ピラフ】														
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
鶏胸挽肉（皮無し）			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	海幸共		*						
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	みじん切り	*						
たかな漬			20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸		*						
白ごま			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年新和	炒る	*						
チキンブイヨン			0.30 g	0.03 Kg	30.00 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	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*						
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*						
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	パン		*						
強化米			0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*						
水+具の煮汁			96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*						
清酒			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸		*						
チキンブイヨン			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸		*						
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*						
バター			2.00 g	0.20 Kg	0.44 P	年海幸		*						
【牛乳】														
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*						
【がんす】														
がんす		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年県給		*						
揚げ油			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*						
【茎わかめのサラダ】														
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		*						
塩蔵茎わかめ			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*	塩抜きする					
ホールコーン缶			10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*						
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10月27日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等		
	100												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							
【ココア揚げパン】																
コッペパン 40g 包装なし		40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	パン	1・2年	*								
コッペパン 60g 包装なし		60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3～6年	*								
揚げ油			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年サイ		*								
上白糖			11.00 g	1.10 Kg	1100.00 g	年丸宮		*								
ピュアココア 400g			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*								
ピュアココア 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 缶	年サイ		*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業										
【ミートボールスープ】																
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			25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	八百屋	スライス	*								
肉団子(ss)6g			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	年県給		*								
もやし			30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*								
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		*								
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切洗2cm	*								
【こんにゃくサラダ】																
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*								
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*								
野菜こんにゃくほうれん草			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給		*								
乳卵無し和風ドレッシング 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*								
乳卵無し和風ドレッシング 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10月28日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【ソイ丼】															
委託白飯			75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	パン		*							
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*							
豚もも赤身ひき肉			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同		*							
ソイミート (ミンチタイプ)			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年海幸		*							
(冷) 国産ゆで大豆			30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年海幸	茹でる	*							
水			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg			*							
カレーフレーク			1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年海幸		*							
上白糖			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*							
本みりん			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*							
こいくちしょうゆ			5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*							
しゅんぎく			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	八百屋	みじん切り	*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【卵とキャベツのスープ】															
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)			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	海幸共		*							
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	*							
えのきたけ			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	石突取1/2	*							
キャベツ			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	せん切り	*							
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		*							
こいくちしょうゆ			3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年サイ		*							
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			*							
冷凍全卵 1kg			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	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10月29日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100												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						
【黒パン 40~60】															
	黒パン 40g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	1・2年	*							
	黒パン 50g	50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	3・4年	*							
	黒パン 60g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*							
【牛乳】															
	牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【さつまいものシチュー】															
	炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
	バター(大豆)		2.50 g	0.25 Kg	0.50 個	年新和		*							
	小麦粉		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*							
	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	海幸共		*							
	にんじん		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちょう	*							
	玉葱		30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	2cm手切り	*							
	カットさつまいも1.5cm		35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	共同		*							
	水		50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*							
	チキンブイヨン		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	森乳業		*							
	調理用牛乳		10.00 g	1.00 Kg	1.00 本	森乳業		*							
	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		*							
【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		30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*							
	まぐろ油漬		7.00 g	0.70 Kg	0.70 袋	年海幸		*							
	こいくちしょうゆ		0.30 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		*							
【果物(早生みかん)】															
	早生みかん S	68.00	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10月30日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西側

2026-06-04 印刷

人数	NoName											合計	換算人	行事等	
	100											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	パン		*							
【牛乳】															
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森乳業		*							
【あじの磯辺フライ】															
アジの磯辺フライ 40g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*							
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 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	*							
【五目きんぴら】															
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*							
ごぼう			30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	斜め切り	*	縦半分斜め切り						
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	*							
つきこんにゃく 5cm			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	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			1.50 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		*							
一味唐辛子		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
ごま油			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*							
【みそ汁】															
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手切り	*							
チンゲンサイ			5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切洗2cm	*							
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

10月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
			1 こまつなどはくさいの ごまあえ さんまの かばやき ごはん みそしる	2 (マヨネーズ) ツイストパン マカロニサラダ チーズオムレツ ミネストローネ
5 ふりかけ ごはん だいがくいも あつあげと やさいの みそいため	6 きょうくにゅう こどもパン チンゲンサイ のソテー てりやき ハンバーグ パンプキン スープ	7 きょうくにゅう どうふの そぼろどんのぐ ごはん トック スープ かけて たべよう	8 きょうくにゅう メロンパン きのこ スパゲティ コールスロー サラダ (コールスロー ドレッシング)	9 きょうくにゅう もやしのためもの チキンカツ 1・2ねん 1こ 3~6ねん 2こ ごはん すまし じる
12 スポーツの日	13 きょうくにゅう じゃことやさいの いためもの わかめ ごはん コロツケ (ちゅうのうソース)	14 きょうくにゅう かけて たべよう ぴりから みそどんのぐ むぎごはん せんべい じる	15 きょうくにゅう ごもく くりごはん やさしいため きびなご サササくあげ 2ほん	16 きょうくにゅう くろまめ (ちゅうか ドレッシング) きなこクリーム ドレッシング) しょくパン キャベツとにんじん のサラダ ロインティ もやしと あおなの スープ
19 きょうくにゅう まいたけ ごはん ごもく ビーフン ちくわの アピーあげ 1・2ねん 1こ 3~6ねん 2こ	20 きょうくにゅう ちゅうか めん あんかけ ラーメンの つけじる ぴりからもやし いもち	21 きょうくにゅう チーズパン (たまねぎドレッシング) はるさめサラダ ウインナーの ケチャップあえ 2ほん はくさいの スープ	22 きょうくにゅう きざみこんぶのにつけ とりにくのからあげ 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ ごはん みそしる	23 きょうくにゅう (かんきつドレッシング) シヤキンヤキ ふくじんづけ サラダ むぎごはん カレー
26 きょうくにゅう (ちゅうかドレッシング) くまわかめのサラダ たかな ピラフ がんす	27 きょうくにゅう (わふうドレッシング) ごんにやくサラダ ココアあげパン ミートボール スープ	28 きょうくにゅう かけて たべよう ソイどんのぐ ごはん たまごと キャベツの スープ	29 きょうくにゅう くろパン みかん にんじん しりしり きつまいもの シチュー	30 きょうくにゅう ごもくきんぴら あじの いそペフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる

10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 (マヨネーズ) ツイストパン マカロニサラダ チーズオムレツ ミネストローネ	2 ぎゅうにゅう ごもくビーフン またけごはん ちくわのアンパンあげ 1・2ねん 1こ 3~6ねん 2
5 ぎゅうにゅう とうふのそぼろどんの ごはん トックスープ かけてたべよう	6 ぎゅうにゅう ちゅうかめん あんかけラーメンのつけじる ぶりからもち いももち	7 ぎゅうにゅう チーズパン (たまねぎドレッシング) はるさめサラダ ウインナーのケチャップあえ 2ほん はくさいのスープ	8 ぎゅうにゅう ごもくきんぴら あじのいそべフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる	9 ぎゅうにゅう (かんきつドレッシング) シヤキンヤキ ふくじんづけ サラダ むぎごはん カレー
12 スポーツの日	13 ぎゅうにゅう ふりかけ ごはん だいがくいも あつあげとやさいの みそいため	14 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) こんにやくサラダ ココアあげパン ミートボール スープ	15 ぎゅうにゅう かけてたべよう ぶりからみそどんのぐ むぎごはん せんべい じる	16 ぎゅうにゅう もやしのためもの チキンカツ 1・2ねん 1こ 3~6ねん 2こ ごはん すまし じる
19 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) くまわかめのサラダ たかなピラフ がんす	20 ぎゅうにゅう くろパン みかん にんじんしりしり さつまいもの シチュー	21 ぎゅうにゅう こまつなどはくさいの ごまあえ さんまのかばやき ごはん みそしる	22 ぎゅうにゅう メロンパン きのこスパゲティ コールスロ サラダ (コールスロドレッシング)	23 ぎゅうにゅう じゃことやさいの いためもの わかめごはん コロケ (ちゅうのうソース)
26 ぎゅうにゅう ごもくりごはん やさしいため きびなご サササケあげ 2ほん	27 ぎゅうにゅう かけてたべよう ソイどんのぐ ごはん たまごとキャベツの スープ	28 ぎゅうにゅう こどもパン チンゲンサイ のソテー てりやき ハンバーグ パンプキン スープ	29 ぎゅうにゅう きさみこんぶのにつけ とりにくのからあげ 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ ごはん みそしる	30 ぎゅうにゅう くろまめ きなこクリーム ドレッシング しゃくパン キャベツとごんじんの サラダ ロイシティ もやしと あおなの 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	掲載中	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				
5月					ぴり辛肉ごぼう		
6月				のらぼう菜のみそ汁			
7月	掲載待ち	ひき肉ともやしのあんかけ丼				R8	
9月		ポークストロガノフ					
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	
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	
9月							
10月							