

令和８年度第４回小学校給食献立専門委員会

日 時： 令和８年７月１５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１１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１２月分】日時：９月２日（水）午後３時３０分から

場所：ＷＥＢ会議

[献 立 一 覧 表]

2026年11月 1日 ~ 2026年11月30日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西 2026-07-01 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
11	2	月	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
			チョコクリーム	15.00	102	1.1	8.9	4.6	10	65	0	0.4	0.0	228	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	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			マカロニグラタン	129.81	191	9.8	8.8	18.8	292	149	23	0.5	1.3	51	0.07	0.14	1	1.6	0.7	106.86
			もやしのサラダ	53.00	29	0.7	1.7	2.9	146	6	4	0.1	0.1	29	0.01	0.03	2	0.6	0.4	20.21
			野菜スープ	211.81	28	2.7	0.4	3.9	428	24	10	0.3	0.3	42	0.05	0.03	6	1.0	1.1	42.39
			小 計	665.62	696	26.5	31.1	79.5	1270	481	69	1.7	2.9	431	0.26	0.54	11	5.2	3.2	319.89
	4	水	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	99.93
			乳酸菌飲料（ジョア	125.00	70	4.3	0.1	12.9	69	636	0	0.0	0.0	0	0.03	0.15	0	0.4	0.1	58.32
			豚肉のから揚げごまみソース	79.42	183	12.6	10.4	7.9	218	12	18	0.6	1.2	1	0.37	0.09	0	0.2	0.6	92.19
			こんにゃくのおかか炒め	64.60	51	2.9	1.9	5.2	306	41	9	0.7	0.1	80	0.01	0.03	2	1.3	0.7	42.65
			にらたま汁（しょうゆ）	192.00	47	4.6	1.6	3.6	540	17	10	0.7	0.3	74	0.03	0.06	2	0.6	1.4	35.92
			小 計	536.02	608	28.4	14.6	88.0	1134	710	54	3.2	12.1	155	0.67	0.35	4	2.9	2.8	329.01
	5	木	五目ごはん	215.72	322	7.7	4.7	61.8	412	30	37	1.0	1.4	59	0.23	0.06	0	1.4	1.0	86.11
			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
			ぶりフライ（Ca強化）	46.00	139	6.3	10.7	5.4	80	36	7	2.4	0.2	11	0.04	0.07	0	0.0	0.2	77.78
			野菜炒め（キ、人、も、に）	73.71	30	1.1	1.6	3.7	236	22	11	0.1	0.2	42	0.02	0.02	9	1.2	0.6	25.90
			小 計	541.43	629	21.9	24.8	80.8	812	315	76	3.5	2.6	192	0.37	0.46	11	2.6	2.0	258.65
	6	金	スクールメロン 30・40	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	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			インディアンズパゲティ	147.71	238	10.2	3.5	41.7	654	30	40	1.4	1.1	53	0.21	0.05	5	2.8	1.6	76.32
			ビーンズサラダ	58.00	46	2.0	2.1	6.0	36	21	16	0.3	0.2	30	0.02	0.02	6	1.5	0.4	26.83
			小 計	451.71	712	24.4	21.4	107.4	927	288	87	2.1	2.4	163	0.35	0.39	13	5.7	2.8	265.55
	9	月	かてめし	203.02	333	7.2	6.7	60.5	620	57	45	1.3	1.5	29	0.22	0.03	0	1.8	1.5	85.68
			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
			お好み串フライ（ウ芋）	46.00	124	2.6	8.4	9.1	78	3	8	0.2	0.3	1	0.04	0.02	1	0.6	0.2	81.02
			もやしの炒め物	70.71	40	2.5	2.6	2.2	279	16	8	0.2	0.5	41	0.05	0.04	2	0.9	0.7	38.76
			小 計	525.73	635	19.1	25.5	81.7	1061	303	82	1.7	3.1	151	0.39	0.40	5	3.3	2.6	274.32
	10	火	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	99.93
			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
			たらのみそマヨネーズ焼き	64.51	132	7.7	10.9	1.3	336	10	12	0.2	0.2	3	0.01	0.03	0	0.2	0.9	82.43
			春雨のびり辛炒め	53.62	79	2.9	2.9	10.2	271	12	10	0.2	0.2	65	0.08	0.03	3	0.8	0.6	56.64
			すまし汁	192.70	42	4.4	1.0	4.1	521	23	30	0.8	0.4	39	0.06	0.05	1	0.8	1.3	41.03
			小 計	591.83	648	25.8	23.2	83.9	1213	276	90	2.4	12.1	187	0.46	0.44	6	2.2	3.0	348.89
	11	水	ロールパン30・40	40.00	218	4.4	6.9	35.2	265	10	9	0.3	0.3	2	0.03	0.02	0	1.1	0.7	71.58
			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
			おっきりこみうどん	272.80	166	9.4	2.0	17.4	623	36	28	1.5	0.6	74	0.09	0.10	4	2.0	1.5	89.80
			かき揚げ	78.60	157	2.2	6.8	21.9	42	17	10	0.3	0.2	35	0.04	0.00	2	1.4	0.1	29.38
			小 計	597.40	679	22.8	23.5	84.4	1014	290	68	2.1	1.9	191	0.24	0.43	8	4.5	2.5	259.62
	12	木	ガバオライス	170.32	367	14.2	5.3	63.8	402	11	36	1.7	11.2	9	0.43	0.09	5	1.1	1.0	177.73
			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	68.86
			ポテトサラダ(ｸﾗｽﾏﾖ)	79.00	132	1.6	10.0	11.1	95	6	14	0.4	0.3	39	0.04	0.03	7	4.9	0.2	44.90
			ゼリー40gCa	40.00	36	0.2	0.0	8.8	3	1	2	1.6	0.0	0	0.00	0.00	15	0.4	0.0	62.64
			小 計	495.32	673	22.8	23.1	93.6	584	245	73	3.7	12.3	128	0.55	0.43	29	6.4	1.4	354.13
	13	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	99.93
			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
			鶏肉の甘味ソース	94.62	239	10.1	16.4	10.5	359	5	15	0.4	1.0	19	0.03	0.09	1	0.0	0.9	76.03
			わかめのサラダ②	43.50	27	0.7	1.2	3.4	195	9	6	0.1	0.1	30	0.01	0.02	1	0.7	0.5	19.11
			彩の国納豆	30.00	49	4.4	2.8	1.2	118	17	0	0.9	0.0	0	0.21	0.07	0	2.7	0.4	50.76
			小 計	449.12	710	26.0	28.8	83.4	757	262	59	2.6	12.4	129	0.56	0.51	4	3.8	2.0	314.69
期間内の合計																				
一日あたりの平均																				
基 準 値																				
充 足 率																				

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[献 立 一 覧 表]

2026年11月 1日 ~ 2026年11月30日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西 2026-07-01 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	レニール活性 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
11	16	月	豆腐めし	231.40	339	8.8	5.4	61.8	308	35	49	1.2	1.5	59	0.25	0.06	0	1.2	0.7	101.83
			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
			きびなご胡麻フライ	25.00	64	3.3	3.7	4.2	76	141	6	0.2	0.3	0	0.00	0.03	0	0.1	0.2	42.13
			切り干し大根の中華炒め	39.80	46	2.2	1.6	6.5	255	39	16	0.2	0.2	51	0.05	0.02	1	1.8	0.6	50.14
			小 計	502.20	587	21.1	18.5	82.4	723	442	92	1.6	2.8	190	0.38	0.42	3	3.1	1.7	262.96
	17	火	アツピー揚げパン	77.60	351	8.2	11.2	55.6	412	27	23	0.8	0.7	27	0.04	0.03	0	2.3	1.1	77.25
			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
			特選クリームチーズ（米粉）	274.71	182	10.0	7.0	22.5	531	155	31	0.4	1.2	106	0.08	0.16	8	5.6	1.3	103.72
			キャベツのサラダ	58.00	32	0.8	1.4	5.1	3	19	10	0.1	0.2	31	0.01	0.01	8	0.9	0.4	23.46
			小 計	616.31	703	25.8	27.4	93.1	1030	428	85	1.3	2.9	244	0.21	0.51	18	8.8	3.0	273.29
	18	水	こぎつねどん	148.10	389	14.6	8.9	62.9	288	74	59	2.1	11.6	116	0.42	0.09	1	1.3	0.7	153.55
			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
			すいとん（乳・卵抜き）	230.00	93	7.9	1.0	12.8	516	30	20	0.8	0.5	54	0.04	0.07	3	1.3	1.2	59.20
			小 計	584.10	620	29.3	17.7	85.6	888	331	100	2.9	12.9	234	0.52	0.39	5	2.6	2.1	281.61
	19	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	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			チキンナゲット	40.00	78	5.7	3.4	5.5	121	3	6	1.2	0.3	2	0.01	0.03	0	0.0	0.3	54.00
			りんごとさつまいもの重煮	58.85	80	0.5	1.3	17.0	13	16	10	0.3	0.1	7	0.03	0.01	6	1.1	0.0	53.42
			白菜と肉団子のスープ	258.82	103	5.8	4.6	10.4	482	29	15	0.4	0.5	48	0.07	0.04	6	1.2	1.3	73.79
			小 計	613.67	643	24.3	19.8	93.1	988	303	66	2.7	2.1	137	0.23	0.41	14	3.7	2.6	322.69
	20	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	99.93
			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
			あじのかばやき	59.00	121	8.7	6.4	10.3	277	12	17	0.4	0.3	3	0.03	0.07	0	0.0	0.7	71.85
			れんこんの炒め物	58.70	63	4.0	2.2	6.0	158	16	11	0.2	0.4	29	0.11	0.03	5	0.7	0.4	50.21
			のらぼう菜のみそ汁	190.80	52	3.6	2.1	5.2	490	47	25	0.7	0.5	126	0.01	0.00	6	1.3	1.2	32.83
			小 計	589.50	631	27.1	19.1	89.8	1010	306	91	2.5	12.5	238	0.46	0.43	13	2.4	2.5	323.68
	24	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	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			豆腐ハンバーグトマトソース	131.45	157	15.4	4.5	12.8	574	41	28	1.0	1.4	9	0.41	0.09	2	1.1	1.5	98.65
			ジャキシャキサラダ	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
			A B C スープ	207.81	54	4.7	0.6	7.5	407	21	12	0.4	0.4	57	0.03	0.04	2	1.0	1.0	40.60
			小 計	653.26	590	33.4	16.5	76.8	1519	306	78	1.9	3.1	158	0.56	0.48	8	4.2	3.9	304.17
	25	水	ビビンバ風炊き込みごはん	252.02	341	11.3	5.7	60.1	655	38	41	1.3	1.8	82	0.42	0.09	1	1.5	1.7	111.98
			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
			春巻き	45.00	90	1.6	6.0	7.0	101	7	4	0.1	0.2	1	0.02	0.01	2	0.6	0.6	57.98
			鶏肉の塩こうじ炒め	73.40	45	2.8	2.0	4.7	24	20	9	0.2	0.3	60	0.03	0.04	7	1.2	0.2	33.38
			小 計	576.42	614	22.5	21.5	81.7	864	292	75	1.6	3.1	223	0.55	0.45	12	3.3	2.7	272.20
	26	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	99.93
			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
			ヒレカツ	52.00	124	6.5	7.4	7.1	169	7	11	0.3	0.6	2	0.23	0.05	0	0.3	0.4	72.81
			たかなとじゃこの炒り煮	38.50	42	3.4	2.2	2.2	605	109	16	1.2	0.4	48	0.00	0.01	0	1.3	1.5	52.91
			みそけんちん汁	221.80	63	3.2	2.2	8.1	520	52	32	0.9	0.5	29	0.03	0.01	2	1.7	1.3	51.33
			小 計	593.30	624	23.9	20.2	85.7	1379	399	97	3.6	12.8	159	0.57	0.40	4	3.7	3.4	345.84
	27	金	カレーライス	334.93	508	18.1	9.7	88.9	653	58	51	1.9	2.0	127	0.47	0.10	11	8.3	1.6	246.80
			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
			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	11.51
			小松菜のサラダ	73.00	32	1.2	1.7	4.0	240	66	11	0.9	0.2	92	0.03	0.04	12	1.2	0.6	40.08
			小 計	626.93	697	26.4	19.2	107.2	1224	353	86	2.9	3.0	299	0.59	0.45	27	9.7	3.0	367.25
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11月 1日 ~ 2026年11月30日

予定献立 0:通常献立

献立委員会 西 2026-07-01 印刷

[illegible]

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

11月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺	地粉うどん		冷凍うどん	中華麺		スパゲティ	冷チャンボン	行事		手作り品	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考
					火曜日のみ			火曜日のみ									
	委託	自校		個袋麺 つけ麺	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				季節の 物
19	9	4	6 アッピー揚げパン	0			○			○		彩の国 給食月間 県内産を 入れる	小中連携	ハンバーグ ゼリーフライ	新米	米	さつま芋 りんご ごぼう さといも

●献立内容

- ・11月は、給食回数「19回」、献立に入れる物として、「委託ご飯9回」、「自校炊飯4回」、「パン6回」「パンとの組み合わせで麺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。11月の月の栄養のテーマは「米」になります。
- ・11月は埼玉県産の彩の国ふるさと給食月間のため、埼玉県の郷土料理である「かてめし」や「おっきりこみうどん」、「ゼリーフライ」を取り入れました。また、地産地消として小松菜パウダーを使用した「アッピー揚げパン」、秩父のみそや比企郡の産品であるのらぼう菜を使用した「のらぼう菜のみそ汁」を取り入れました。そして、埼玉県産の大豆で作られた「彩の国納豆」を取り入れています。
- ・11月は小中連携献立を予定しています。献立は「ごはん、牛乳、あじのかばやき、れんこんの炒め物、のらぼう菜のみそ汁」で、東側が19日、西側が20日です。
- ・季節の食材として、ごぼう、さといも、さつま芋、りんごを取り入れました。
- ・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11月 2日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	5・6年	*									
【チョコクリーム】																	
チョコクリーム（マーシャルビーンズ）		15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森											
【マカロニグラタン】																	
マカロニ			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸	茹でる	*									
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
バター（大豆）			1.00 g	0.10 Kg	0.20 個	年新和		*									
鶏もも肉（皮無し）			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	サイレ		*									
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	*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮											
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*									
調理用牛乳			40.00 g	4.00 Kg	4.00 本	森		*									
ベシヤメルソース			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*									
生クリーム 1L			1.50 g	0.15 Kg	0.15 本	年サイ		*									
生クリーム 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*									
細切チーズ 1kg			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*									
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*									
グラタン紙カップ		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*									
【もやしのサラダ】																	
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*									
もやし			40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋		*									
乳卵無しイタリアントレッシング 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*									
乳卵無しイタリアントレッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*									
【野菜スープ】																	
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		*									
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	*									
キャベツ			25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	1.5cm幅	*									
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*									
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2026年11月 4日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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		*									
【乳酸菌飲料（ジョア）】																	
ジョアプレーン		125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*									
【豚肉のから揚げごまみソース】																	
豚もも肉赤身2×2×1.5			55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg	共サイ		*									
食塩			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
根しょうが			0.80 g	0.10 Kg	100.00 g	八百屋	みじん切り	*									
でん粉			7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮		*									
揚げ油			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年サイ		*									
上白糖			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
本みりん			2.20 g	0.22 Kg	220.00 g	年丸宮		*									
米みそ(赤色辛みそ) 1k g			2.20 g	0.22 Kg	0.22 Kg	年海幸		*									
白ごま			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*									
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*									
【こんにゃくのおかか炒め】																	
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*									
型抜きこんにゃく 白			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同	茹でる	*									
かつさつま揚げ(5mm×3cm)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*									
こまつな			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切洗 2cm	*									
本みりん			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
上白糖			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*									
清酒			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*									
かつお節粉碎			1.00 g	0.10 Kg	1.00 袋	年海幸	炒る	*									
【にらたま汁(しょうゆ)】																	
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	*									
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*									
食塩			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*									
にら			8.00 g	0.84 Kg	0.84 Kg	八百屋	2cm	*									
でん粉			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
水			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*									
卵			15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	サイレ		*									

※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11月 5日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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	サイレ		*									
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	*									
干しいたけスライス 500g			0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*									
干しいたけスライス 100g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*									
きざみこんにゃく（白）			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*									
カット油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年サイ	湯通し	*									
上白糖			3.00 g	0.30 Kg	300.00 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	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											
【ぶりフライ（Ca強化）】																	
ぶりフライ（Ca強化）40 g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*									
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*									
【野菜炒め（キ、人、も、に）】																	
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*									
キャベツ			40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*									
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*									
こいくちしょうゆ			0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*									
オイスターソース 1 k g			1.00 g	0.10 Kg	0.10 袋	年サイ		*									
オイスターソース 600 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*									
オイスターソース 230 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*									
チキンブイヨン			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*									
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年11月 6日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月 9日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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							
【かてめし】																
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*								
ごぼう			8.00 g	0.89 Kg	0.89 Kg	八百屋	さがき	*								
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 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	*								
刻み昆布1kg			1.00 g	0.10 Kg	100.00 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	*								
カット油揚げ			6.00 g	0.60 Kg	1.20 袋	年サイ	湯通し	*								
凍り豆腐			3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年海幸	戻す	*								
上白糖			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*								
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*								
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		*								
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			*								
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*								
清酒			1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年海幸		*								
食塩			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*								
水＋具の煮汁			96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森										
【お好み串フライ（ウ芋）】																
お好み串（芋、ウィンナー）		40.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	共同		*								
揚げ油			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*								
【もやしの炒め物】																
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*								
ショルダーベーコン 1 cm幅			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	共海幸		*								
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*								
もやし			50.00 g	5.16 Kg	5.16 Kg	八百屋		*								
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*								
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		*								
チキンビヨン			0.20 g	0.02 Kg	20.00 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11月10日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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											
【たらのみそマヨネーズ焼き】																	
たら 40g		40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*									
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		*									
白ワイン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
レモン果汁 900ml			0.40 g	0.04 Kg	0.04 本	年海幸		*									
レモン果汁 100ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年海幸		*									
ベーカリーマヨネーズ			14.00 g	1.40 Kg	1.40 Kg	年新和		*									
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸		*									
玉葱			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*									
アルミカップSコート		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*									
【春雨のびり辛炒め】																	
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										
豚もも赤身ひき肉			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*									
にんじん			7.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	八百屋	せん切り										
長ねぎ			12.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	八百屋	斜め切り										
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸											
オイスターソース 1 k g			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年サイ		*									
オイスターソース 600 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*									
オイスターソース 230 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 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			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ											
上白糖			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮											
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮											
春雨カット			8.00 g	0.80 Kg	0.80 袋	年海幸		*									
にら			6.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	2 cm	*									
ごま油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
【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			30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年県給		*									
えのきたけ			10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	石突取1/2	*									
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		*									
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 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11月11日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月12日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月13日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月16日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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							
【豆腐めし】																
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	サイレ		*								
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*								
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*								
ぶなしめじ			7.00 g	0.78 Kg	0.78 Kg	八百屋	小房分ける	*								
カット油揚げ			5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年サイ	湯通し	*								
冷凍豆腐			25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	年県給	茹でる	*								
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*								
本みりん			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*								
上白糖			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
こいくちしょうゆ			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*								
精白米			72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	パン		*								
強化米			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g			*								
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		*								
粉末こんぶ			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸		*								
水＋具の煮汁			87.00 g	8.70 Kg	8.70 Kg			*								
【牛乳】																
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森										
【きびなご胡麻フライ】																
きびなご胡麻フライ		10.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		*								
揚げ油			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年サイ		*								
【切り干し大根の中華炒め】																
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
根しょうが			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	八百屋	みじん切り	*								
豚もも赤身ひき肉			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	*								
切り干し大根 1kg			7.00 g	0.70 Kg	0.70 袋	年海幸	戻す	*								
切り干し大根100 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	戻す	*								
水			12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg			*								
本みりん			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮		*								
こいくちしょうゆ			2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*								
チキンブイヨン			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*								
オイスターソース 1k g			1.00 g	0.10 Kg	0.10 袋	年サイ		*								
オイスターソース 600 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*								
オイスターソース 230 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*								
にら			2.00 g	0.21 Kg	0.21 Kg	八百屋	2 cm	*								
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11月17日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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								
【アップー揚げパン】																	
コッペパン 40g 包装なし			0.00 g	0.00 Kg	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			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*									
上白糖			7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮		*									
小松菜パウダー100g		1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年ナガ		*									
小松菜パウダー50g			0.00 g	0.00 g	0.00 g	年ナガ		*									
きな粉(大豆)			4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*									
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森											
【チンクリームシチュー（米粉）】																	
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
鶏もも肉(皮無し)			20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	サイレ		*									
玉葱			40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
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			50.00 g	5.56 Kg	5.56 Kg	八百屋	2cm手切り	*									
水			60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg			*									
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*									
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		*									
調理用牛乳			60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	森		*									
脱脂粉乳			2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*									
チキンブイヨン			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	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		*									
調理用牛乳			13.00 g	1.30 Kg	1.30 本	森		*									
米粉			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*									
生クリーム 1L			2.00 g	0.20 Kg	0.20 本	年サイ		*									
生クリーム 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*									
【キャベツのサラダ】																	
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	*									
ホールコーン（冷）			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*									
乳卵無し玉葱トッピング* 300g			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*									
乳卵無し玉葱トッピング* 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11月18日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月19日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月20日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 印刷

[illegible]

※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11月24日 火曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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 ４０ g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	パン	１・２年	*								
子供パン ５０ g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	パン	３・４年	*								
子供パン ６０ g			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										
【豆腐ハンバーグトマトソース】																
豚もも赤身ひき肉			55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg	共サイ		*								
パン粉(乾燥)			8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*								
玉葱			20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*								
絞り豆腐			20.00 g	2.00 Kg	6.67 丁	高橋		*								
調理用牛乳			4.00 g	0.40 Kg	0.40 本	森		*								
食塩			0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*								
ナツメグ 粉		1.00	0.05 g	5.00 g	5.00 g	年丸宮		*								
炒め油			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*								
玉葱			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*								
トマトケチャップ ３kg			15.00 g	1.50 Kg	0.50 袋	年新和		*								
トマトケチャップ １kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和										
中濃ソース			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*								
こいくちしょうゆ			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*								
上白糖			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*								
【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	2 cm	*								
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	*								
【ＡＢＣスープ】																
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*								
鶏がらスープ２ k g			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*								
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*								
鶏もも肉(皮無し)			12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	サイレ		*								
にんじん			8.00 g	0.83 Kg	0.83 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	*								
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*								
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*								
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*								
アルファベットマカロニ			6.00 g	0.60 Kg	1.20 袋	年海幸		*								
水菜			5.00 g	0.59 Kg	0.59 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11月25日 水曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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										
【ビビンバ風炊き込みごはん】																			
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*											
豚もも肉赤身2cm			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*											
こいくちしょうゆ			4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年サイ		*											
にんじん			12.00 g	1.24 Kg	1.24 Kg	八百屋	せん切り	*											
もやし			25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋		*											
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*											
清酒			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*											
食塩			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*											
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g			4.50 g	0.45 Kg	0.45 Kg	年海幸		*											
コチュジャン 280 g			0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年丸宮		*											
にら			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*											
ごま油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*											
白ごま			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年新和	炒る	*											
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			95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*											
									具の煮汁をよくきる										
【牛乳】																			
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森													
【春巻き】																			
春巻き 4 0 g		40.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*											
揚げ油			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*											
【鶏肉の塩こうじ炒め】																			
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*											
鶏もも肉(皮無し)			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	サイレ		*											
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	*											
ぶなしめじ			5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*											
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	2 cm手切り	*											
塩こうじ 1kg			1.70 g	0.17 Kg	170.00 g	年サイ		*											
塩こうじ 230g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年サイ		*											
こいくちしょうゆ			0.20 g	0.02 Kg	20.00 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11月26日 木曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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											
【ヒレカツ】																	
豚ヒレカツ40 g		40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同	１～４年	*									
豚ヒレカツ50 g		50.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同	５・６年	*									
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	*									
【たかなとじゃこの炒り煮】																	
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
ちりめんじゃこ５００ g			4.00 g	0.40 Kg	0.80 袋	年海幸	炒る	*									
ちりめんじゃこ１００ g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	炒る	*									
たかな漬			30.00 g	3.00 Kg	6.00 袋	年海幸	刻む	*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
本みりん			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
白ごま			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*									
【みそけんちゃん汁】																	
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	いちょう	*									
だいこん			15.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	八百屋	いちょう	*									
こんにゃく 色紙			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年丸宮	茹でる	*									
水			135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*									
煮干し粉(かたくちいわし)			0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*									
冷凍豆腐			20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年県給		*									
さといも			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	一口大	*									
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*									
米みそ(赤色辛みそ) 1 k g			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*									
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	斜め切り	*									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年11月27日 金曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*									
カレー粉		1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*									
にんじん			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちょう	*									
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	2 cm手切り	*									
水			45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			*									
ソニオン（冷）			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*									
アップルソース			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*									
鶏がらスープ 2 k g			15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*									
鶏がらスープ500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ											
ポークビヨン			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*									
トマトケチャップ 3 kg			4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*									
トマトケチャップ 1 kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*									
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（1 kg）			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*									
チャツネ（400g）			0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*									
細切チーズ 1kg			3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*									
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*									
ベーリーフ粉末		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
食塩			0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*									
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
炒め油			3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*									
バター（大豆）			3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*									
小麦粉			8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*									
カレー粉		1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	森											
【福神漬け】																	
福神漬け 1kg			13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*									
【小松菜のサラダ】																	
にんじん			5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*									
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*									
こまつな			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*									
乳卵無し中華ドレッシング 300			8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス 1 本	*									
乳卵無し中華ドレッシング 200			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス 1 本	*									

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2026年11月30日 月曜日

0:通常献立

献立委員会 西

2026-07-01 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										
【ゼリーフライ（卵なし）】																
炒め油			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮										
玉葱			5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*								
にんじん			3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	八百屋	みじん切り									
長ねぎ			5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*								
食塩			0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*								
白こしょう			0.01 g	0.00 Kg	0.00 g	年丸宮		*								
ポテトサラダベース			35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	年サイ	茹でる									
ドライおから			7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	共同										
水			17.00 g	1.70 Kg	1.70 Kg			様子をみながら入れる								
パン粉(乾燥)			0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮										
小麦粉			6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年新和		* ふり入れる								
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		※表面が固まるまで様子を見る								
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									
【ぶり辛ひじき】																
ごま油			1.00 g	100.00 g	100.00 g	年サイ		*								
にんにく(りん茎)			0.60 g	75.00 g	75.00 g	八百屋	みじん切り	*								
豚もも赤身ひき肉			25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*								
トウバンジャン		1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*								
にんじん			8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	せん切り	*								
ごぼう			4.00 g	0.44 Kg	0.44 Kg	八百屋	さがぎ	*								
ひじき 500g（韓国産）			4.00 g	0.40 Kg	0.80 袋	年海幸	戻す	*								
ひじき 100g（韓国産）			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*								
水			16.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg			*								
こいくちしょうゆ			8.00 g	800.00 g	800.00 g	年サイ		*								
上白糖			3.00 g	300.00 g	300.00 g	年丸宮		*								
カットいんげん（冷）1k g			5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸	茹でる	*								
カットいんげん（冷）500 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	茹でる	*								

※アレルギー食品には記号を表示しています

11月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
2 ぎゅうにゅう (イタリアンドレッシング) しよくパン チョコクリーム もやしのサラダ マカロニ グラタン やさい スープ	3 文化の日	4 にゅうさんきん いんりょう こんにやくの おかかいため ぶたにくのからあげ ごまみそソース ごはん にらたま じる	5 ぎゅうにゅう やさしいため ごもく ごはん ぶりフライ	6 ぎゅうにゅう メロンパン インディアン スパゲティ ビーンズ サラダ (たまねぎドレッシング)
9 ぎゅうにゅう もやしの いためもの かてめし おこのみくしフライ (ウインナーいも)	10 ぎゅうにゅう はるさめのびり からいため たらのみそ マヨネーズやき ごはん すまし じる	11 ぎゅうにゅう ロールパン おつきりこ みうどん かきあげ	12 ぎゅうにゅう ゼリー (マヨネーズ) ガバオ ライスのぐ ごはん ポテト サラダ	13 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) なっとう わかめのサラダ ごはん とりにくの あまみソース 1〜4ねん2こ
16 ぎゅうにゅう きりぼしだいこ んのちゅうか いため きびなご ごまフライ 2ほん とうふめし	17 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) キャベツの サラダ アップー あげパン チキン クリーム シチュー	18 ぎゅうにゅう かけて たべよう こぎつね どんのぐ ごはん すいとん	19 ぎゅうにゅう くらパン りんごとさつま いものかさねに チキンナゲット 2つ はくさいと にくだんご のスープ	20 ぎゅうにゅう れんこんの いためもの あじの かばやき ごはん のらぼうなの みそじる
23 勤労感謝の日	24 ぎゅうにゅう (かんきつドレッシング) シャキシャキ サラダ こどもパン とうふハンバーグ トマトソース ABC スープ	25 ぎゅうにゅう とりにくの おこうじため はるまき ビビンバふ うたきこみ ごはん	26 ぎゅうにゅう たかなとじゃこの いりに ひれかつ (ちゅうのうソース) ごはん みそけん ちんじる	27 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) こまつな のサラダ むぎごはん カレー
30 ぎゅうにゅう ふりかけ ごはん びりから ひじき ゼリーフライ (ちゅうのうソース)				

11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 たかなとじゃこのいりに ひれかつ(ちゅうのうソース) ごはん みそけんちんじる	3 文化の日	4 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) こまつなのサラダ むぎごはん ふくじんづけ カレー	5 ぎゅうにゅう くろパン りんごとさつまいものかさねに チキンナゲット2つ はくさいとにくだんごのスープ	6 ぎゅうにゅう やさしいため ぶりフライ ごもくごはん
9 ぎゅうにゅう きりぼしだいこんのちゅうかいのため とうふめし きびなごごまフライ2まん	10 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) キャベツのサラダ アップピーあげパン チキンクリームシチュー	11 ぎゅうにゅう かけてたべよう こぎつねどんのぐ ごはん すいとん	12 ぎゅうにゅう (かんきつドレッシング) しゃきんしゃき ごどもパン サラダ とうふハンバーグ トマトソース ABCスープ	13 ぎゅうにゅう にゅうさんきんいんりょう こんにゃくのおかかいのため ぶたにくのからあげ ごまみそソース ごはん にらたまじる
16 ぎゅうにゅう もやしのいためもの かてめし おこのみくしフライ(ウインナー・いも)	17 ぎゅうにゅう (イタリアンドレッシング) しょくパン チョコクリーム もやしのサラダ マカロニグラタン やさいスープ	18 ぎゅうにゅう ゼリー ガパオ ライスのぐ ごはん (マヨネーズ) ポテトサラダ	19 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの あじのかばやき ごはん のらぼうなのみそじる	20 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) なつとう わかめのサラダ ごはん とりにくのあまみソース 1〜3ねん2こ 4〜6ねん3こ
23 勤労感謝の日	24 ぎゅうにゅう はるさめのひりからいため たらのみそマヨネーズやき ごはん すましじる	25 ぎゅうにゅう メロンパン インディアン スパゲティ (たまねぎドレッシング) ビーンズ サラダ	26 ぎゅうにゅう とりにくのしおこうじのため はるまき ごはん ビビンバ ふうたきこみごはん	27 ぎゅうにゅう ふりかけ ひりからひじき ゼリーフライ (ちゅうのうソース) ごはん
30 ぎゅうにゅう ロールパン おっきりこみうどん かきあげ				

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