令和８年度第７回小学校給食献立専門委員会

日　　時：　令和８年１１月１０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２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３月分】日時：１２月８日(火) 午後３時３０分から
場所：ＷＥＢ会議

[献 立 一 覧 表]

2027年 2月 1日 ～ 2027年 2月28日

予定献立　　0:通常献立

上尾市　西側　2026-11-02 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 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	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量 μg	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	一人単価 円
2	1	月	ジャンバラヤ	230.68	309	8.1	2.7	62.1	530	19	26	1.1	1.5	81	0.38	0.07	4	1.3	1.3	93.40
			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	68.86
			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	62.64
			ヤムウンセン	47.00	46	1.8	1.5	6.3	243	12	8	0.0	0.1	37	0.03	0.02	7	0.5	0.6	34.17
			小　計	523.68	619	22.8	23.3	78.7	1093	260	62	1.3	3.4	201	0.72	0.47	13	1.8	2.7	259.07
	2	火	サンマーメン（神奈川）	298.02	299	13.3	3.1	55.1	703	28	29	0.9	1.1	0	0.21	0.09	7	2.8	1.8	141.64
			コーヒー牛乳	206.00	163	6.6	7.0	18.3	89	216	23	0.0	0.8	10	0.08	0.29	2	0.0	0.2	68.04
			しゅうまいの衣揚げ	48.10	140	3.8	8.2	12.0	234	5	1	0.2	0.0	1	0.11	0.04	1	0.5	0.6	51.49
			小松菜のひじき炒め	60.00	52	2.7	3.2	3.9	207	104	27	1.5	0.3	148	0.04	0.07	16	1.8	0.5	48.61
			小　計	612.12	654	26.4	21.5	89.3	1233	353	80	2.6	2.2	159	0.44	0.49	26	5.1	3.1	309.78
	3	水	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	84.47
			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
			いわしのかば焼き	55.00	193	6.8	14.6	6.8	274	13	3	0.6	0.0	4	0.00	0.10	0	0.0	0.7	94.89
			大根の炒め煮	73.90	44	2.8	2.0	4.1	244	14	12	0.3	0.3	36	0.11	0.04	6	0.8	0.6	29.48
			にら玉汁	198.80	64	4.6	2.7	5.5	533	44	14	0.6	0.2	51	0.01	0.02	2	1.0	1.2	32.48
			小　計	608.70	696	25.0	27.7	84.7	1136	302	67	2.7	11.8	171	0.53	0.50	10	2.2	2.7	310.18
	4	木	ぶどうパン	50.00	273	5.7	3.6	55.4	295	19	16	0.8	0.4	0	0.07	0.03	0	2.0	0.8	92.91
			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	129.11	188	9.8	8.3	18.8	291	149	23	0.5	1.3	64	0.10	0.19	3	1.6	0.7	113.64
			シャキシャキサラダ	58.00	25	1.0	1.2	3.0	1	8	6	0.1	0.1	15	0.02	0.03	5	0.7	0.4	24.87
			白菜とウインナーのスープ	235.82	52	3.2	2.8	3.8	402	30	11	0.4	0.3	50	0.08	0.04	11	1.1	1.1	46.91
			小　計	678.93	676	26.5	23.7	90.9	1073	433	77	1.8	2.9	209	0.35	0.60	21	5.4	3.2	347.19
	5	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	84.47
			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	68.86
			肉じゃが	242.50	155	9.5	3.2	26.7	366	31	38	1.0	1.1	150	0.41	0.13	32	10.5	0.9	106.56
			華風炒め（生姜・にんに）	62.31	42	0.9	1.3	7.2	294	16	8	0.1	0.3	37	0.02	0.02	11	1.1	0.7	30.78
			小　計	588.61	601	21.8	13.2	103.1	843	477	168	2.4	12.8	268	0.84	0.50	45	12.1	2.0	308.49
	8	月	鶏肉とごぼうのおこわ	232.15	337	8.0	3.2	66.9	386	19	38	1.0	1.7	39	0.27	0.08	3	1.8	0.9	103.86
			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
			ニシンの竜田揚げ	45.00	136	6.0	10.1	0.0	0	10	12	0.4	0.4	6	0.00	0.08	0	0.0	0.2	73.10
			茎わかめのサラダ	58.00	36	1.0	1.6	5.0	465	14	13	0.1	0.2	38	0.02	0.03	2	1.5	0.7	43.80
			小　計	541.15	647	21.8	22.7	81.8	935	270	84	1.5	3.1	163	0.37	0.50	7	3.3	2.0	289.62
	9	火	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	0.06	0.02	0	1.4	0.6	93.94
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			スパゲティナポリタン	145.01	213	7.6	2.4	40.7	640	35	36	1.1	1.1	95	0.21	0.10	12	2.9	1.6	92.99
			花野菜のサラダ（クマヨ）	53.00	74	2.3	6.3	3.4	60	19	13	0.6	0.4	29	0.07	0.09	50	1.9	0.1	62.35
			小　計	444.01	715	22.1	24.5	103.8	937	291	80	2.1	2.6	204	0.42	0.52	64	6.2	2.5	318.14
	10	水	中華丼（白菜）	231.80	354	12.0	3.8	67.8	544	47	43	1.8	11.3	113	0.53	0.12	13	2.4	1.3	187.20
			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
			大豆とじゃこのシャリシャリ揚げ	57.00	142	10.1	7.8	8.4	233	184	52	2.1	1.2	0	0.07	0.04	0	3.1	0.6	66.28
			小　計	494.80	634	28.9	19.4	86.1	861	458	116	3.9	13.3	193	0.68	0.47	15	5.5	2.1	322.34
	12	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	84.47
			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
			豆腐ナゲット	100.90	134	8.8	8.8	4.0	169	78	26	0.5	0.5	3	0.07	0.04	2	0.5	0.4	55.48
			春雨のぴり辛炒め	52.82	71	2.9	2.1	10.2	271	12	10	0.2	0.2	68	0.11	0.03	3	0.8	0.6	55.65
			味噌汁	196.10	39	2.4	0.6	6.6	546	43	16	0.6	0.4	73	0.03	0.03	4	1.4	1.4	21.18
			小　計	630.82	639	24.9	19.9	89.1	1071	364	90	2.5	12.4	224	0.62	0.44	11	3.1	2.6	285.64
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]

2027年 2月 1日 ～ 2027年 2月28日

予定献立　　0:通常献立

上尾市　西側　2026-11-02 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 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	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ﾚﾁﾉｰﾙ活性当量 μg	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	一人単価 円
2	15	月	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	223.46
			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	3	0.2	0.6	13.76
			ヨーグルト６５ｇ	65.00	55	2.6	1.4	8.1	0	82	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	54.00
			小　計	613.93	714	26.7	18.7	111.2	981	369	73	2.0	2.6	239	0.71	0.44	27	8.5	2.5	360.08
	16	火	フレンチトースト	120.00	385	8.5	11.8	61.7	420	56	17	0.5	0.7	17	0.08	0.08	0	1.8	1.0	112.12
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			鶏肉と大根のポトフ	252.53	85	6.8	2.8	9.2	595	55	23	0.8	0.9	175	0.07	0.10	20	2.7	1.5	99.78
			わかめのサラダ	58.50	31	0.8	1.3	4.9	149	25	8	0.1	0.1	42	0.02	0.02	18	1.1	0.5	23.90
			小　計	637.03	639	22.9	23.7	85.7	1248	363	69	1.4	2.5	314	0.25	0.51	40	5.6	3.2	304.66
	17	水	大豆入り五目ごはん	223.72	330	8.7	5.0	62.6	412	31	44	1.1	1.6	74	0.36	0.08	1	2.2	1.0	81.29
			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	68.86
			白身魚フライCa強化	46.00	111	5.0	6.7	7.2	110	91	9	4.0	0.2	2	0.03	0.02	0	0.4	0.3	69.14
			根菜のさっぱり炒め	35.20	48	1.1	1.8	7.5	208	40	16	0.3	0.1	36	0.03	0.01	7	1.7	0.5	45.67
			小　計	510.92	627	21.6	21.3	87.2	814	389	90	5.4	2.7	192	0.50	0.42	10	4.3	2.0	264.96
	18	木	黒パン	40.00	195	4.4	2.2	40.2	230	22	11	0.6	0.3	0	0.04	0.02	0	1.1	0.6	69.35
			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
			焼きうどん	196.81	162	9.4	3.4	23.8	512	32	23	0.7	0.7	75	0.29	0.12	23	2.6	1.5	98.38
			杏仁豆腐	100.00	97	0.9	2.2	19.3	21	118	4	2.0	0.1	10	0.02	0.03	16	0.5	0.1	90.12
			小　計	542.81	592	21.5	15.6	93.2	847	399	59	3.3	1.9	165	0.43	0.48	41	4.2	2.4	326.71
	19	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	84.47
			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
			鶏天おろしソース	92.16	149	10.4	6.8	10.8	282	12	17	0.4	0.4	3	0.05	0.05	5	0.8	0.6	72.28
			れんこんの炒め物	58.20	58	4.0	1.7	6.0	158	16	11	0.2	0.4	36	0.16	0.03	10	0.7	0.4	49.12
			味噌汁	185.80	46	3.2	2.3	3.7	507	58	22	0.8	0.4	38	0.01	0.02	6	1.1	1.2	17.86
			小　計	617.16	648	28.4	19.2	88.8	1032	317	88	2.6	12.5	157	0.63	0.44	23	3.0	2.4	292.59
	22	月	ドライカレー	258.56	431	18.1	5.1	78.1	503	37	52	2.7	2.6	196	0.94	0.22	14	3.7	1.3	222.41
			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
			蓮花湯	228.00	67	3.9	2.3	7.3	636	22	16	0.4	0.3	108	0.05	0.06	7	1.4	1.6	52.44
			小　計	692.56	636	28.8	15.2	95.3	1223	286	89	3.1	3.7	384	1.07	0.59	23	5.1	3.1	343.71
	24	水	委託わかめごはん	75.00	261	4.3	0.7	59.4	447	12	21	1.4	1.1	3	0.33	0.03	0	0.9	1.1	101.31
			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
			コロッケ(卵なし)	134.61	255	8.5	10.1	32.0	358	17	26	0.8	0.7	2	0.26	0.06	8	2.4	0.9	77.65
			野菜炒め（ご飯用）	63.51	26	0.9	1.1	3.8	171	18	9	0.1	0.1	52	0.02	0.03	13	1.0	0.4	24.87
			小　計	479.12	680	20.5	19.7	105.1	1060	274	77	2.3	2.7	137	0.69	0.43	23	4.3	2.6	272.69
	25	木	ぴり辛みそ丼	172.70	365	14.2	4.3	66.5	462	21	38	2.0	11.6	3	0.72	0.15	6	1.4	1.1	154.88
			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
			きりたんぽ汁	249.20	117	7.8	1.5	17.2	393	46	39	1.0	0.6	87	0.11	0.08	6	1.5	0.9	118.19
			小　計	627.90	620	28.8	13.6	93.6	939	294	98	3.0	13.0	170	0.91	0.54	14	2.9	2.2	341.93
	26	金	きなこ揚げパン	77.10	350	8.3	11.5	54.7	411	21	26	0.9	0.7	1	0.05	0.03	0	2.5	1.1	68.66
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	68.86
			ﾁｷﾝｸﾘｰﾑｼﾁｭｰ	268.71	175	9.9	6.4	21.5	529	155	30	0.4	1.2	128	0.14	0.23	19	5.1	1.3	110.72
			キャベツとにんじんのサラダ	58.00	35	0.6	1.8	4.9	158	19	8	0.1	0.1	38	0.02	0.02	16	1.0	0.4	23.81
			小　計	609.81	698	25.6	27.5	91.0	1182	422	85	1.4	2.8	247	0.29	0.59	37	8.6	3.0	272.05
			期間内の合計	10454.06	11735	445.0	370.4	1658.6	18508	6321	1552	45.3	108.9	3797 3797	10.45 10.45	8.93 8.93	450 450	91.2	46.3	5529.83
			一日あたりの平均	580.78	652	24.7	20.6	92.1	1028	351	86	2.5	6.1	211 211	0.58 0.58	0.50 0.50	25 25	5.1	2.6	307.21
			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	100.3	89.5	113.8	0.0	0.0	100.3	172.0	83.3	305.0	105.5	145.0	125.0	100.0	113.3	136.8	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

2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 火曜日のみ		冷凍うどん	中華麺 火曜日のみ		スパゲティ	冷チャンポン	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
	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
18	9	3	5 きなこ揚げパン	1		1	1			1		節分		豆腐ナゲットコロッケ		豆	ほうれん草・白菜・小松菜・チンゲンサイ

●献立内容

・２月は、給食回数「１８回」、献立に入れる物として、「委託ご飯９回」、「自校炊飯３回」、「パン５回」「麺3回」そのうちパンとの組み合わせが２回となります。

・２月３日は、東西統一で節分献立として、いわしのかば焼きを取り入れました。

・２月の月の栄養のテーマは「豆」になります。豆製品を使用した献立を多く取り入れました。

・新献立は、「フレンチトースト」です。フレンチトーストミックスを牛乳で溶かして、食パンにつけて焼きます。

・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]

2027年 2月 1日 月曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【ジャンバラヤ】							
炒め油		1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*
にんにく(りん茎)		0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*
ショルダーベーコン１cm幅		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共海幸		*
鶏もも肉(皮無し)		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		*
にんじん		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	みじん切り	*
玉葱		20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*
トマトケチャップ　３kg		10.00 g	1.00 Kg	0.33 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		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*
白こしょう	1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*
チキンブイヨン		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*
カレー粉	1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*
トウバンジャン	1.00	0.06 g	6.00 g	6.00 g	年サイ		*
精白米		72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*
強化米		0.20 g	0.02 Kg	20.00 g			*
水＋具の煮汁		95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【焼きウインナー】							
ウインナ-無添加 ２０ｇ	20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸		*
【ヤムウンセン】							
むきえび（冷）Ｌ		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*
にんじん		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*
キャベツ		15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	せん切り	*
もやし		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*
春雨カット		4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	年海幸		*
乳卵無し中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ300		8.00 g	2.67 本	2.67 本	年県給	クラス１本	
乳卵無し中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ200		0.00 g	0.00 本	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]

2027年 2月 2日 火曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【サンマーメン（神奈川）】							
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		1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*
根しょうが		0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*
豚もも肉赤身2cm		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*
たけのこせん切り		10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	共サイ		*
水		130.00 g	13.00 Kg	13.00 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		*
もやし		25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋		*
キャベツ		10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	１cm幅	*
清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*
こいくちしょうゆ		7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ		*
食塩		0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*
白こしょう	1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*
なると（スライス）		3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共同		*
長ねぎ		5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	斜め切り	*
でん粉		1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*
水		3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*
ごま油		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*
【コーヒー牛乳】							
Ｌわたぼくコーヒーミルク	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	共同		*
【しゅうまいの衣揚げ】							
ポークシュウマイ１８ｇ	18.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	年海幸		*
小麦粉		6.00 g	0.60 Kg	0.60 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		*
【小松菜のひじき炒め】							
炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
ひじき　500g（韓国産）		1.50 g	0.15 Kg	0.15 Kg	年海幸	戻す	*
ひじき　100g（韓国産）		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*
にんじん		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*
油揚げ		6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	豆腐屋	せん切湯通	*
こまつな		40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	根切茹３cm	*
かつお節粉砕		0.50 g	0.05 Kg	0.50 袋	年海幸	炒る	*
こいくちしょうゆ		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*
本みりん		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*
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]

2027年 2月 3日 水曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【委託ごはん】							【東西統一献立】
委託白飯		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【いわしのかば焼き】							
いわし澱粉付　３０ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共同	１・２年	*
いわし澱粉付　４０ｇ	40.00	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			*
【大根の炒め煮】							
炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
根しょうが		1.00 g	0.13 Kg	130.00 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		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*
だいこん		50.00 g	5.56 Kg	5.56 Kg	八百屋	せん切り	*
こいくちしょうゆ		4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*
上白糖		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*
本みりん		0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年丸宮		*
ごま油		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*
でん粉		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*
水		1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			*
【にら玉汁】							
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		20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*
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		20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年サイ		*
にら		5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	２㎝	*
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]

2027年 2月 4日 木曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【ぶどうパン】							
ぶどうパン　４０ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	１・２年	＊
ぶどうパン　５０ｇ	50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	３・４年	＊
ぶどうパン　６０ｇ	60.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	ご・パ	５・６年	＊
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【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)		0.80 g	0.08 Kg	0.16 個	年新和		＊
鶏もも肉(皮無し)		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		＊
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	牛乳		＊
ベシャメルソース		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		＊
生クリーム　1L		1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		＊
生クリーム　200mℓ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		＊
細切チーズ　1kg		10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		＊
細切チーズ　500g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		＊
グラタン紙カップ	1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		＊
【シャキシャキサラダ】							
もやし		45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		＊
にら		5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	２cm	＊
乳卵無し玉葱ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ300g		8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス１本	＊
乳卵無し玉葱ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ200g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス１本	＊
【白菜とウインナーのスープ】							
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		＊
ウインナー　1cm幅		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	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	＊
はくさい		45.00 g	4.79 Kg	4.79 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		＊
チンゲンサイ		5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	２cm幅	＊

※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]

2027年 2月 5日 金曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【委託ごはん】							
委託白飯		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*
【高カルシウムおさかなふりかけ】							
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		
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【肉じゃが】							
炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*
豚もも肉赤身2cm		30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共サイ		*
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	2.5cm手切	*
じゃがいも		100.00 g	11.11 Kg	11.11 Kg	八百屋	2.5cm手切	*
しらたきカット　7cm		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	*
上白糖		2.50 g	0.25 Kg	250.00 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		6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*
清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*
水		25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg			*
カットいんげん（冷）1ｋｇ		5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸	茹でる	*
カットいんげん（冷）500ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	茹でる	*
【華風炒め（生姜・にんに）】							
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	*
にんにく(りん茎)		0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*
にんじん		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*
たけのこせん切り		6.00 g	0.60 Kg	0.60 袋	共同		*
もやし		17.00 g	1.75 Kg	1.75 Kg	八百屋		*
キャベツ		25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	1.5cm幅	*
春雨カット		5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸	戻す	*
チキンブイヨン		0.50 g	0.05 Kg	50.00 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		*
こいくちしょうゆ		1.70 g	0.17 Kg	170.00 g	年サイ		*
ごま油		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]

2027年 2月 8日 月曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【鶏肉とごぼうのおこわ】							
炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*
根しょうが		0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*
鶏もも肉(皮無し)		15.00 g	1.50 Kg	1.50 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		6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年サイ		*
精白米		48.00 g	4.80 Kg	4.80 Kg	ご・パ		*
強化米		0.15 g	0.02 Kg	20.00 g			*
もち米１kg		27.00 g	2.70 Kg	2.70 袋	年サイ		*
清酒		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸		*
水＋具の煮汁		82.00 g	8.20 Kg	8.20 Kg			*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【ニシンの竜田揚げ】							
ニシン竜田揚げ	1.00	1.00	100.00	100.00	共同		*
揚げ油		5.00 g	0.50 Kg	0.50 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		*
ホールコーン缶		10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*
乳卵無し中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ300		8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス１本	* 塩抜きする
乳卵無し中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ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]

2027年 2月 9日 火曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【スクールメロン　30・40】							
メロンパン　３０ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	１・２年	＊
メロンパン　４０ｇ	40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	３～６年	＊
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【スパゲティナポリタン】							
炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		＊
にんにく(りん茎)		0.70 g	0.09 Kg	90.00 g	八百屋	みじん切り	＊
ショルダーベーコン１cm幅		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共海幸		＊
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	＊
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）		6.00 g	0.60 Kg	0.40 袋	年新和		＊
トマトケチャップ　３kg		20.00 g	2.00 Kg	0.67 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		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		＊
上白糖		0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年丸宮		＊
中濃ソース		4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年県給		＊
チキンブイヨン		0.60 g	0.06 Kg	60.00 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		＊
ハーフスパゲティ		37.00 g	3.70 Kg	3.70 Kg	年海幸		＊
【花野菜のサラダ（クマヨ）】							
ホールコーン（冷）		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		＊
ブロッコリー		30.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	八百屋	小房分ける	＊
カリフラワー		10.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	八百屋	小房分ける	＊
クラスマヨネーズ 350g		8.00 g	0.80 Kg	2.29 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	

※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]

2027年 2月10日 水曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【中華丼（白菜）】							
委託白飯		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*
炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*
根しょうが		0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*
豚もも肉赤身2cm		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*
清酒		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		
こいくちしょうゆ		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*
むきえび（冷）Ｌ		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年県給	茹でる	*
玉葱		30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	ｽﾗｲｽ１cm	*
にんじん		15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	いちょう	*
たけのこ短冊		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*
干しいたけスライス　500g		0.30 g	0.03 Kg	0.03 Kg	年海幸	戻す	*
干しいたけスライス　100g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*
はくさい		55.00 g	5.85 Kg	5.85 Kg	八百屋	2.5cm手切	*
食塩		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*
チキンブイヨン		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*
上白糖		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*
こいくちしょうゆ		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*
ごま油		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*
でん粉		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*
水		4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg			*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【大豆とじゃこのシャリシャリ揚げ】							
（冷）国産ゆで大豆		35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	年海幸		*
小麦粉		3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年新和		*
揚げ油		4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*
ちりめんじゃこ５００ｇ		7.00 g	0.70 Kg	1.40 袋	年海幸	鉄板焼	* 釜で炒る可
ちりめんじゃこ１００ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	鉄板焼	*
上白糖		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*
こいくちしょうゆ		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*
清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*
水		2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2027年 2月12日 金曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【委託ごはん】							
委託白飯		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		＊
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【豆腐ナゲット】							
絞り豆腐（水無し）		60.00 g	6.00 Kg	20.00 丁	豆腐屋		＊ １人２個付け
鶏胸挽肉（皮無し）		20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		＊
長ねぎ		10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	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	＊
食塩		0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		＊
こいくちしょうゆ		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		＊
でん粉		2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		＊
揚げ油		6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		＊
【春雨のぴり辛炒め】							
炒め油		0.70 g	0.07 Kg	70.00 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　1ｋｇ		3.00 g	0.30 Kg	0.30 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		
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	戻す	＊
にら		6.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	２cm	＊
ごま油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		＊
【味噌汁】							
水		135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			＊
煮干し粉(かたくちいわし)		0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		＊
にんじん		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	＊
玉葱		40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	＊
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）200ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	＊
米みそ(淡色辛みそ)１ｋｇ		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		＊
米みそ(赤色辛みそ)　1ｋｇ		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		＊

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調 理 室 手 配 表]

2027年 2月15日 月曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【カレーライス】							
麦ごはん		72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*
炒め油		1.50 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		
ポークブイヨン		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*
トマトケチャップ　３kg		4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*
トマトケチャップ　１kg		0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*
赤ワイン		5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*
ウスターソース		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*
中濃ソース		0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給		*
チャツネ（１kg）		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
チャツネ（400g）		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*
細切チーズ　1kg		3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*
細切チーズ　500g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*
ベーリーフ粉末	1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*
食塩		0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*
白こしょう	1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*
こいくちしょうゆ		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*
炒め油		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*
バター(大豆)		3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*
小麦粉		8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*
カレー粉	1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【福神漬け】							
福神漬け　1kg		13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*
【ヨーグルト６５ｇ】							
ヨーグルト65ｇ	1.00	1.00	100.00	100.00	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]

2027年 2月16日 火曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【フレンチトースト】							
食パン　４０　１枚切り　包装なし		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	ご・パ	１・２年	＊
食パン　６０　１枚切り　包装なし	1.00	1.00	100.00	100.00	ご・パ	３～６年	＊
フレンチトーストミックス		20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		＊
調理用牛乳		40.00 g	4.00 Kg	4.00 本	牛乳		＊
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【鶏肉と大根のポトフ】							
炒め油		1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		＊
鶏もも肉(皮無し)		30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	鶏肉		＊
にんじん		20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちょう	＊
だいこん		100.00 g	11.11 Kg	11.11 Kg	八百屋	いちょう	＊1.5ｃｍ　よく炒める
玉葱		30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	２cm手切り	＊
セロリ		3.00 g	0.46 Kg	0.46 Kg	八百屋	スライス	＊
チキンブイヨン		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		＊
水		55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg			＊
白ワイン		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		＊
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		＊
白こしょう	1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		＊
こまつな		10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹２cm	＊
【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	＊
キャベツ		45.00 g	5.29 Kg	5.29 Kg	八百屋	せん切り	＊
乾燥わかめ（韓国産）200ｇ		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		＊
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ300g		8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス１本	＊
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ200g		0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス１本	＊

※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]

2027年 2月17日 水曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【大豆入り五目ごはん】							
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	鶏肉		*
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（黒）		5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる	*
カット油揚げ		3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年サイ	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	*
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	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		95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg			*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【白身魚フライCa強化】							
白身魚フライCa強化　４０ｇ	40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	年海幸		*
揚げ油		6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*
【根菜のさっぱり炒め】							
炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
れんこん		10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	いちょう	*
にんじん		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*
切り干し大根 1kg		6.00 g	0.60 Kg	0.60 袋	年海幸	戻す	*
切り干し大根100ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	戻す	*
上白糖		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
こいくちしょうゆ		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*
穀物酢		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
食塩		0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*
水		8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg			*
ごま油		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*
白ごま		0.50 g	0.05 Kg	50.00 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]

2027年 2月18日 木曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【黒パン】							
黒パン　３０ｇ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	１・２年	＊
黒パン　４０ｇ	40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	３～６年	＊
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【焼きうどん】							
炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 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	＊
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	＊
ぶなしめじ		10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	＊
キャベツ		50.00 g	5.88 Kg	5.88 Kg	八百屋	1.5cm手切	＊
いか短冊（冷）1×4		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸	茹でる	＊
こいくちしょうゆ		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		＊
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		＊
ウスターソース		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年県給		＊
冷凍うどん１ｋｇ入り		70.00 g	7.00 Kg	28.00 玉	年海幸	茹でる	＊
【杏仁豆腐】							
杏仁豆腐(冷)		55.00 g	5.50 Kg	4.58 袋	共同		＊ 冷凍でもチルドでも可
みかんカットゼリー		25.00 g	2.50 Kg	1.25 袋	年丸宮		＊ 汁使用
りんごピーセス （レトルト）		20.00 g	2.00 Kg	1.33 袋	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]

2027年 2月19日 金曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【委託ごはん】							
委託白飯		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		＊
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【鶏天おろしソース】							
鶏胸肉（皮無し）開き２０	20.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共同		＊ 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		2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年新和		＊ 鶏肉にふる
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			＊
揚げ油		6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		＊
こいくちしょうゆ		3.50 g	0.35 Kg	350.00 g	年サイ		＊
本みりん		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		＊
だいこん		30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	すりおろす	＊
【れんこんの炒め物】							
炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 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	＊
豚もも赤身ひき肉		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		＊
れんこん		20.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	八百屋	いちょう	＊
にんじん		5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	＊
つきこんにゃく　５ｃｍ		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	＊
水		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			＊
上白糖		1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		＊
清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		＊
こいくちしょうゆ		2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		＊
でん粉		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		＊
水		1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg			＊
白ごま		0.40 g	0.04 Kg	40.00 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	＊
はくさい		30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	1.5cm幅	＊
カット油揚げ		5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	年サイ	湯通し	＊
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]

2027年 2月22日 月曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【ドライカレー】							
麦ごはん		72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*
炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 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	*
豚もも赤身ひき肉		55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg	共サイ		*
赤ワイン		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*
カレー粉	1.00	0.90 g	90.00 g	90.00 g	年サイ		*
玉葱		50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	みじん切り	*
にんじん		25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋	みじん切り	*
ピーマン		5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	みじん切り	
ぶなしめじ		10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	*
小麦粉		1.20 g	0.12 Kg	0.12 Kg	年新和		*
干しぶどう　1kg		4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	共県給	戻して刻む	*
カットトマト（袋）		18.00 g	1.80 Kg	1.20 袋	年新和		*
ウスターソース		3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年県給		*
トマトケチャップ　3kg		8.00 g	0.80 Kg	0.27 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		*
こいくちしょうゆ		1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*
チキンブイヨン		0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*
食塩		0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*
上白糖		0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年丸宮		*
白こしょう	1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*
水		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【蓮花湯】							
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		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	*
うらごしコーン（冷）		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共海幸	解凍	*
食塩		1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*
でん粉		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*
水		4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg			*
冷凍全卵		15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年サイ		*
ほうれんそう		10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	根切茹３cm	*
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]

2027年 2月24日 水曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【委託わかめごはん】							
委託わかめごはん		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*
【牛乳】							
牛乳	206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		
【コロッケ(卵なし）】							
炒め油		1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*
豚もも赤身ひき肉		20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*
玉葱		30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	みじん切り	*
食塩		0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*
白こしょう	1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*
ポテトサラダベース		42.00 g	4.20 Kg	4.20 袋	年サイ		*
ポテトフレーク		3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年丸宮		*
小麦粉		10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年新和		*
水		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*
パン粉(乾燥)		15.00 g	1.50 Kg	1500.00 g	年丸宮		*
揚げ油		7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ		*
クラスソース 300ml		6.00 g	0.60 Kg	2.00 本	年県給	クラス１本	
クラスソース 200ml		0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス１本	
【野菜炒め（ご飯用）】							
炒め油		1.00 g	0.10 Kg	100.00 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	*
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	*
もやし		10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*
キャベツ		25.00 g	2.94 Kg	2.94 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		*
にら		5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	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]

2027年 2月25日 木曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【ぴり辛みそ丼】							
委託白飯		75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*
炒め油		2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*
豚もも赤身ひき肉		40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	共サイ		*
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)　1ｋｇ		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		0.20 g	0.02 Kg	20.00 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	牛乳		
【きりたんぽ汁】							
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		*
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	いちょう	*
だいこん		20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	いちょう	*
さといも		10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	いちょう	*
こいくちしょうゆ		5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*
清酒		1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*
食塩		0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*
こまつな		5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	根切茹３cm	*
豆腐		20.00 g	2.00 Kg	6.67 丁	豆腐屋	さいの目	*
きりたんぽ		30.00 g	3.00 Kg	5.00 袋	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]

2027年 2月26日 金曜日

0:通常献立

上尾市　西側　　2026-11-02 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
【きなこ揚げパン】							
コッペパン　４０ｇ　包装なし		0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	１・２年	＊
コッペパン　６０ｇ　包装なし	60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	３～６年	＊
揚げ油		6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		＊
上白糖		6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮		＊
きな粉(大豆)		5.00 g	0.50 Kg	0.50 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	牛乳		
【ﾁｷﾝｸﾘｰﾑｼﾁｭｰ】							
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	鶏肉		＊
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		45.00 g	5.00 Kg	5.00 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	牛乳		＊
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	牛乳		＊
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		＊
生クリーム　1L		1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		＊
生クリーム　200mℓ		0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		＊
【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	＊
ホールコーン缶		5.00 g	0.50 Kg	0.27 缶	年県給		＊
乳卵無しｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ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ﾞﾚｯｼﾝｸﾞ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

2月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
1 ぎゅうにゅう （ちゅうかドレッシング） ジャンバラヤ ヤムウンセン やきウインナー2ほん	2 コーヒーぎゅうにゅう ちゅうかめん サンマーメンのしる こまつなのひじきいため しゅうまいのごろもあげ2こ	3 ぎゅうにゅう だいこんのいために いわしのかばやき ごはん にらたまじる	4 ぎゅうにゅう （たまねぎドレッシング）ぶどうパン シャキシャキサラダ マカロニグラタン はくさいとウインナーのスープ	5 ぎゅうにゅう ふりかけ かふういため ごはん にくじゃが
8 ぎゅうにゅう （ちゅうかドレッシング） とりにくとごぼうのおこわ くきわかめのサラダ にしんのたつたあげ	9 ぎゅうにゅう メロンパン スパゲティナポリタン （マヨネーズ） はなやさいサラダ	10 ぎゅうにゅう かけてたべよう だいずとじゃこのシャリシャリあげ ごはん ちゅうかどんのぐ	11 建国記念の日	12 ぎゅうにゅう はるさめのぴりからいため とうふナゲット2こ ごはん みそしる
15 ぎゅうにゅう ふくじんづけ ヨーグルト むぎごはん カレー	16 ぎゅうにゅう （わふうドレッシング） わかめのサラダ フレンチトースト とりにくとだいこんのポトフ	17 ぎゅうにゅう こんさいのさっぱりいため だいずいりごもくごはん しろみざかなフライ	18 ぎゅうにゅう くろパン やきうどん あんにんどうふ	19 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの とりてんおろしソース2こ ごはん みそしる
22 ぎゅうにゅう かけてたべよう ドライカレー むぎごはん ワンフォアタン	23 天皇誕生日	24 ぎゅうにゅう やさいいため わかめごはん コロッケ （ちゅうのうソース）	25 ぎゅうにゅう かけてたべよう ぴりからみそどんのぐ ごはん きりたんぽじる	26 ぎゅうにゅう （イタリアンドレッシング） キャベツとにんじんのサラダ きなこあげパン チキンクリームシチュー

2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 くろパン やきうどん あんにんどうふ	2 ぎゅうにゅう ふりかけ かふういため ごはん にくじゃが	3 ぎゅうにゅう だいこんのいために いわしのかばやき ごはん にらたまじる	4 ぎゅうにゅう かけてたべよう だいずとじゃこのシャリシャリあげ ごはん ちゅうかどんのぐ	5 ぎゅうにゅう （わふうドレッシング） わかめのサラダ フレンチトースト とりにくとだいこんのポトフ
8 ぎゅうにゅう ふくじんづけ ヨーグルト むぎごはん カレー	9 ぎゅうにゅう メロンパン スパゲティナポリタン （マヨネーズ） はなやさいサラダ	10 ぎゅうにゅう （ちゅうかドレッシング） くきわかめのサラダ とりにくとごぼうのおこわ にしんのたつたあげ	11 建国記念の日	12 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの とりてんおろしソース 2こ ごはん みそしる
15 ぎゅうにゅう やさいいため わかめごはん コロッケ （ちゅうのうソース）	16 コーヒーぎゅうにゅう ちゅうかめん サンマーメンのしる こまつなのひじきいため しゅうまいのころもあげ 2こ	17 ぎゅうにゅう かけてたべよう ぴりからみそどんのぐ ごはん きりたんぽじる	18 ぎゅうにゅう （たまねぎドレッシング）ぶどうパン シャキシャキサラダ マカロニグラタン はくさいとウインナーのスープ	19 ぎゅうにゅう こんさいのさっぱりいため だいずいりごもくごはん しろみざかなフライ
22 ぎゅうにゅう はるさめのぴりからいため とうふナゲット 2こ ごはん みそしる	23 天皇誕生日	24 ぎゅうにゅう かけてたべよう ドライカレーのぐ むぎごはん ルンフォアタン	25 ぎゅうにゅう （イタリアンドレッシング） キャベツとにんじんのサラダ きなこあげパン チキンクリームシチュー	26 ぎゅうにゅう （ちゅうかドレッシング） ジャンバラヤ ヤムウンセン やきウインナー 2ほん

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	プルコギトッパプ				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				にんじんしりしり		
11月				りんごとさつまいもの重煮		
12月					豚汁	
1月			あじのぴり辛ソースかけ			
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						