

令和7年度第3回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年6月18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7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〉

【R7年度11月分】日時：7月11日（金）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2025年10月 1日 ～ 2025年10月31日
予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-06-10 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量	エネルギー kcal	たんぱく 質	脂質	炭水化物	ナトリウム mg	加糖量 mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	β-グルテン 当量 μg	β-グルテン mg	β-グルテン mg	食物繊維 総量	食塩相当 量	一人単価
10	1	水	黒パン 40～60	50.00	244	5.5	2.7	50.3	288	28	14	0.8	0.4	1	0	0	1.4	0.8	67.59
			いちご牛乳	206.00	138	4.5	5.4	18.3	78	148	14	0.6	0.3	0.0	0.6	52	2	0.0	0.2
			チキントマトスープバゲティ	171.72	232	11.3	3.5	39.5	571	26	40	1.2	1.3	135	10	10	2.9	1.4	99.90
			小松菜のサラダ	78.00	32	1.0	1.4	4.8	154	75	10	1.1	1.1	0.2	1.28	44	26	1.3	0.4
	2	木	委託ごはん	505.72	646	22.3	13.0	112.9	1091	277	78	3.1	2.5	316	38	38	5.6	2.8	284.11
			牛乳	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.45	0	0	0.4	0.0
	3	金	カレーライス	334.63	505	18.1	9.4	88.9	653	58	51	1.9	2.0	159	67	22	8.3	1.6	230.85
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.0	0.31	80	2	0.0	0.2
			福神漬け	13.00	19	0.3	0.0	4.4	247	2	3	0.1	0.0	0	0	3	0.2	0.6	10.95
			こんにゃくサラダ	49.00	28	0.3	1.8	3.1	147	19	4	0.1	0.1	0.02	10	9	0.9	0.4	25.27
	6	月	こぎつね丼	602.63	690	25.5	19.0	106.3	1131	306	79	2.1	2.9	248	77	37	9.4	2.8	330.91
			牛乳	183.60	422	16.1	11.1	65.4	289	95	70	2.4	11.8	0.12	0.49	145	3	1.8	0.7
			白玉入リースープ	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	2	0.0	0.2	63.84
			お月見ゼリー	216.30	78	4.4	0.5	13.2	461	14	8	0.3	0.4	0.06	0.31	90	3	1.1	1.2
			小計	30.00	29	0.0	0.3	7.5	32	6	1	0.7	0.0	1	0.00	6	1.0	0.0	57.24
			小計	635.90	667	27.3	19.7	96.0	840	368	100	3.4	13.0	0.38	0.49	316	14	3.9	2.1
	7	火	田舎うどん (つけ麺)	266.00	309	13.9	3.3	56.8	866	40	37	1.2	1.0	74	0.24	2	2.9	2.2	126.68
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	80	0.0	0.2	63.84
			竹輪のアツピー揚げ	64.30	144	6.9	7.1	13.0	455	13	9	0.5	0.2	13	0.04	0	0.2	1.2	74.03
			白菜の煮浸し	58.50	15	1.0	0.0	2.9	148	19	8	0.2	0.2	0.02	0.02	39	8	0.8	0.8
			小計	594.80	606	28.6	18.2	82.6	1553	299	75	1.9	2.1	206	0.38	12	3.9	4.0	281.27
			小計	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.49	0	0.4	0.0	73.90
	8	水	委託ごはん	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	2	0.0	0.2	63.84
			牛乳	107.71	123	15.0	3.8	5.8	296	9	23	0.8	1.5	2	0.63	2	0.5	0.8	107.85
			豚肉のしょうが焼き	44.01	33	0.8	2.0	3.1	270	16	10	0.1	0.0	2	0.01	3	1.0	0.4	27.42
			基わかめのチョナムル	210.80	54	2.7	0.6	11.3	505	34	21	0.8	0.3	0.36	0.05	36	12	4.5	1.2
			味噌汁	643.52	605	29.3	14.8	88.5	1156	290	92	2.9	13.1	120	1.10	26	6.4	2.6	299.97
			小計	50.00	224	5.4	3.6	43.4	293	9	11	0.4	0.4	0.02	0.54	0	1.4	0.8	65.75
	9	木	子供パン 40～60	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	2	0.0	0.2	63.84
			牛乳	83.20	138	6.9	7.1	11.4	355	161	24	8.4	0.5	0.5	18	0.09	2	1.4	0.9
			マッシュポテト	51.61	47	1.1	1.5	9.0	55	11	10	0.3	0.1	11	0.05	11	3.7	0.1	28.70
			鶏肉とレタスのスー	201.01	24	3.8	0.2	2.1	422	18	3	0.2	0.3	0.06	0.04	52	4	0.9	1.1
			小計	591.82	571	24.0	20.2	75.8	1209	426	76	9.4	2.0	161	0.31	19	7.4	3.1	263.04
			小計	238.80	328	10.3	3.6	62.4	394	19	29	1.1	1.7	0.48	0.11	52	4	1.2	1.1
	10	金	キムチチャーハン	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	2	0.0	0.2	63.84
			牛乳	40.00	128	5.3	11.4	1.2	292	3	5	0.3	0.6	0.05	0.07	0	0.0	0.8	61.56
			焼きウインナー	56.36	20	1.0	1.1	2.1	88	27	3	0.5	95.1	36	0.04	12	0.6	0.1	35.72
			小計	541.16	614	23.4	23.9	75.6	858	276	58	1.9	98.2	0.54	0.54	168	22	1.8	2.2
	14	火	ガバオライス	169.81	362	14.2	4.8	63.8	402	11	36	1.7	11.2	10	0.60	9	1.1	1.0	154.90
			牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.13	0.11	80	0.31	0.2	0.0
			ヤムウンセン (新)	59.00	48	3.0	1.6	5.8	251	17	13	0.2	0.1	38	0.08	10	0.7	0.6	45.54
			ヨーグルト80g	80.00	74	2.7	3.1	8.9	35	96	9	0.0	0.4	0.13	0.04	32	1	0.0	0.1
			小計	514.81	622	26.7	17.3	88.4	772	351	79	1.9	12.5	160	0.75	22	1.8	1.9	315.04
			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]

2025年10月 1日 ~ 2025年10月31日
予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-06-10 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	脱水化物 g	ナトリウム mg	カリウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 活性 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 15 水	委託ごはん ふりかけ トッピング野菜 牛乳 ひじきコロッケ こんにやくのおか炒め 小計	75.00 2.50 206.00 124.31 69.10 476.91	257 11 138 250 47	4.0 0.4 6.8 7.1 3.0 21.3	0.6 0.5 7.8 10.2 1.4 20.5	58.4 1.2 9.9 31.9 5.6 107.0	1 60 227 362 311 818	4 60 227 20 37 348	17 5 21 28 9 80	1.2 0.1 0.1 0.7 0.6 2.6	10.5 0.1 0.1 0.5 38.1 50.0	0 6 80 39 79 204	0.33 0.01 0.08 0.20 0.02 0.64	0.03 0.01 0.31 0.04 0.06 0.45	0 0 2 7 5 14	0.4 0.2 0.0 2.5 1.2 4.3	0.0 0.2 0.2 0.9 0.7 2.0	73.90 18.36 63.84 73.88 46.89 276.87
16 木	ツイストパン 40~60 牛乳 チリコンカン マカロニサラダ 果物(みかん普通) 小計	50.00 206.00 137.91 53.00 80.00 476.91	236 138 136 134 37	5.4 6.8 11.1 2.1 0.6 26.0	3.6 7.8 6.1 9.3 0.1 26.9	46.4 9.9 11.2 11.2 9.6 88.3	293 84 322 121 1 821	9 227 48 9 17 310	11 21 55 10 9 106	0.4 0.0 1.3 0.3 0.2 2.2	0.4 0.0 1.3 0.4 0.1 3.0	0 80 119 82 136 417	0.05 0.08 0.30 0.03 0.08 0.54	0.02 0.31 0.09 0.04 0.02 0.48	0 2 5 2 26 35	0.4 0.2 4.6 1.4 0.8 8.2	0.8 0.2 0.8 0.3 0.0 2.1	73.05 63.84 83.02 29.52 59.40 308.83
17 金	さつまいもごはん 牛乳 がんす 野菜炒め 小計	202.45 206.00 57.00 73.71 539.16	322 138 144 30	7.1 6.8 4.9 1.2 20.0	4.0 7.8 7.8 1.6 21.2	63.8 9.9 13.0 3.4 90.1	356 84 156 284 880	23 227 126 19 395	35 21 9 9 74	1.0 0.0 3.6 0.2 4.8	1.3 0.0 0.2 0.2 2.5	39 80 7 37 163	0.27 0.08 0.03 0.02 0.40	0.06 0.31 0.02 0.03 0.42	4 2 1 16 23	1.2 0.0 0.5 1.1 2.8	0.9 0.2 0.4 0.7 2.2	73.78 63.84 66.03 19.20 222.85
20 月	ココア揚げパン 牛乳 鶏肉と大根のポトフ わかめのサラダ 小計	79.00 206.00 241.53 58.50 585.03	360 138 87 21	6.7 6.8 7.6 0.9 22.0	11.4 7.8 2.8 0.1 22.1	58.6 9.9 8.6 4.8 81.9	372 84 463 163 1082	12 227 40 25 304	17 21 22 8 68	0.6 0.0 0.5 0.1 1.2	0.6 0.8 0.9 0.1 2.4	1 80 149 42 272	0.05 0.08 0.06 0.02 0.21	0.02 0.31 0.10 0.01 0.44	0 2 16 18 36	1.9 0.0 2.5 1.1 5.5	1.0 0.2 1.2 0.5 2.9	69.89 63.84 101.21 23.03 257.97
21 火	ソイ丼 牛乳 春雨スープ 小計	161.50 206.00 200.21 567.71	402 138 51 591	15.2 6.8 3.8 25.8	6.5 7.8 7.8 14.5	70.6 9.9 8.8 89.3	360 84 305 749	38 227 12 277	65 21 9 95	2.2 0.0 0.1 2.3	2.4 0.8 0.1 3.4	2 80 43 132	0.64 0.08 0.02 0.74	0.13 0.31 0.03 0.47	0 2 3 5	3.7 0.0 1.0 4.7	0.8 0.2 0.8 1.8	144.34 63.84 46.69 254.87
22 水	五目栗ごはん 牛乳 焼き魚(さば) もやし炒め物 小計	214.95 206.00 50.00 72.71 543.66	342 138 101 39 620	7.6 6.8 10.4 1.9 26.7	4.7 7.8 6.1 2.3 20.9	4.7 9.9 0.2 3.2 80.2	443 84 70 260 857	31 227 5 15 278	42 21 16 7 86	1.2 0.0 0.6 0.2 2.0	1.4 0.8 0.5 0.3 3.0	74 80 12 51 217	0.30 0.08 0.08 0.07 0.53	0.07 0.31 0.14 0.04 0.56	8 2 0 5 15	1.9 0.0 0.0 0.9 2.8	1.1 0.2 0.2 0.7 3.1	177.84 63.84 86.40 33.87 361.95
23 木	ライスボールパン30~50 牛乳 マカロニグラタン ジャキヤキサラダ チンゲンサイのスープ 小計	40.00 206.00 129.31 58.00 202.71 636.02	238 138 187 25 18 606	4.5 6.8 9.8 1.0 1.7 23.8	6.3 7.8 8.3 1.2 0.0 23.6	40.7 9.9 18.8 3.0 2.9 75.3	271 84 292 1 421 1069	7 227 149 8 32 423	8 21 23 6 8 66	0.3 0.0 0.5 0.1 0.4 1.3	0.6 0.8 1.3 0.1 0.1 2.9	2 80 66 15 79 242	0.03 0.08 0.10 0.02 0.02 0.25	0.02 0.31 0.19 0.03 0.03 0.58	0 2 3 5 7 17	0.7 0.0 1.6 0.7 1.1 3.7	0.7 0.2 0.7 0.4 1.1 3.1	78.66 63.84 90.88 24.74 35.07 293.19
24 金	委託ごはん 牛乳 豚肉のごま味噌ソース 切干大根の煮付け すまし汁 小計	75.00 206.00 91.77 27.00 174.70 574.47	257 138 200 55 21 671	4.0 6.8 15.1 1.6 3.1 30.6	0.6 7.8 9.0 2.5 0.1 20.0	58.4 9.9 12.2 7.0 1.8 89.3	1 84 335 157 518 1095	4 227 21 38 39 329	17 21 25 17 10 90	1.2 0.0 1.0 0.3 1.1 3.6	10.5 0.8 1.5 0.2 0.1 13.1	0 80 2 54 53 189	0.33 0.08 0.62 0.04 0.04 1.11	0.03 0.31 0.15 0.01 0.07 0.57	0 2 1 3 9 15	0.4 0.0 0.3 1.4 0.8 2.9	0.0 0.2 0.8 0.4 1.3 3.1	73.90 63.84 121.52 28.73 37.10 325.09
27 月	鶏ごぼうめし 牛乳 サーモンフライ れんこんの炒め物 小計	257.72 206.00 56.00 58.20 577.92	341 138 134 58 671	10.5 6.8 7.2 4.0 28.5	3.8 7.8 7.7 1.7 21.0	65.0 9.9 9.0 6.0 89.9	426 84 273 158 941	21 227 240 16 504	43 21 36 11 111	1.1 0.0 1.7 0.2 3.0	1.9 0.8 0.3 0.4 3.4	41 80 0 36 157	0.36 0.08 0.06 0.16 0.66	0.11 0.31 0.06 0.03 0.51	3 2 1 10 16	1.9 0.0 0.6 0.7 3.2	1.1 0.2 0.7 0.4 2.4	110.62 63.84 84.06 51.98 310.50
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

〔獻立一覽表〕

2025年10月 1日 ~ 2025年10月31日

予定献立 0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

月	日	曜	献立名	一人分量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カリウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	一人単価
10	28	火	食パン 40～60 ブルーベリージャム 牛乳 コーンクリームシチュー鶏 キャベツのサラダ	50.00 15.00 206.00 268.21 58.00	208 32 138 211 37	6.6 0.0 6.8 9.8 0.6	3.5 0.0 7.8 10.0 2.2	23.6 8.1 9.9 22.7 4.4	310 3 84 553 158	10 1 227 153 20	11 0 21 33 7	0.4 0.0 0.0 0.4 0.1	0.4 0.0 0.8 1.0 0.1	0.05 0.00 0.08 0.13 0.02	0.02 0.00 0.31 0.23 0.04	0 1 2 14 18	1.4 0.3 0.0 4.6 0.9	0.8 0.0 0.2 1.4 0.4	51.96 22.68 63.84 106.02 20.89
29	水		小計 委託ごはん 牛乳 鶏肉の玉葱ソース 高菜の油いため 味噌汁	597.21 75.00 206.00 108.51 23.50 200.80	626 257 138 227 23 48	23.8 4.0 6.1 10.1 0.7 3.4	23.5 0.6 7.8 15.4 1.7 1.5	68.7 58.4 9.9 10.0 1.5 5.6	1108 1 84 323 377 509	411 4 227 8 22 47	72 17 21 15 8 32	0.9 1.2 0.0 0.4 0.4 0.8	2.3 10.5 0.0 1.0 0.1 0.4	0.28 0.33 0.08 0.05 0.01 0.05	0.60 0.03 0.31 0.12 0.01 0.04	35 0 2 3 0 4	7.2 0.4 0.0 0.3 0.9 1.0	2.8 0.0 0.2 0.8 0.9 1.2	265.39 73.90 63.84 101.29 18.21 27.37
30	木		小計 はちみつパン 30・40 牛乳 しょうゆラーメン 棒餃子 ピリ辛もやし	613.81 40.00 206.00 245.91 40.00 49.60	693 190 138 139 88 20	25.0 4.3 6.8 7.3 2.6 1.0	27.0 2.9 7.8 3.8 4.7 1.0	85.4 37.3 9.9 19.7 8.1 1.9	1294 234 84 619 195 151	308 7 227 30 9 6	93 9 21 15 7 6	2.8 0.4 0.0 0.5 0.2 0.1	12.8 0.3 0.8 57.5 0.3 0.1	0.52 0.04 0.08 0.14 0.06 0.02	0.51 0.02 0.31 0.08 0.02 0.02	9 0 2 9 5 4	2.6 1.1 0.0 1.2 0.5 0.6	3.1 0.6 0.2 1.7 0.5 0.4	284.61 68.94 63.84 111.36 41.04 12.95
31	金		小計 委託ごはん 牛乳 マーボー豆腐 大学芋	581.51 75.00 206.00 217.70 64.00	575 257 138 189 120	22.0 4.0 6.8 13.8 0.8	20.2 0.6 7.8 6.8 3.1	76.9 58.4 9.9 18.2 21.9	1283 1 84 688 88	279 4 227 51 22	58 17 21 96 15	1.2 1.2 0.0 1.7 0.4	59.0 10.5 0.8 1.4 0.1	0.34 0.33 0.08 0.48 0.06	0.45 0.03 0.31 0.17 0.02	20 0 2 3 16	3.4 0.4 0.0 1.9 1.3	3.4 0.0 0.2 1.6 0.2	298.10 73.90 63.84 137.28 43.26
			小計	562.70	704	25.4	18.3	108.4	861	304	149	3.3	12.8	0.95	0.53	21	3.6	2.0	318.28
			期間内の合計	12594.00	14040	552.5	447.1	1943.5	22511	7543	1864	66.7	329.3	12.64	11.17	461	97.4	56.7	6460.84
			一日あたりの平均	572.45	638	25.1	20.3	88.3	1023	343	85	3.0	15.0	0.57	0.51	21	4.4	2.6	293.67
			基準値	0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
			充足率	0.0	98.2	90.9	112.2	0.0	0.0	98.0	170.0	100.0	750.0	104.5	127.5	84.0	97.8	136.8	

※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	地粉うどん		冷凍うどん		中華麺		スパゲティ	冷チヤンポン	行事		手作り品	冷凍果物	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考 季節の 物		
	委託	自校			火曜日のみ	火曜日のみ	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
22	10	4	7	1													竹輪の アツピー 揚げ	ヤムウ ンセン	さつまいも 栗、みか ん		

● 献立内容

- ・10月は、給食回数「22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7回」「麺3回」となります。
- ・10月の栄養のテーマはタイ料理の「ヤムウンセン」です。ヤムウンセンは、タイの伝統的な春雨サラダです。
- ・行事食として、東西6日に白玉入りスープとお月見ゼリーを入れています。
- ・季節の食材として、栗、さつまいもとみかんを取り入れています。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギーマテリアルが重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2025年10月 1日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【黒パン 40～60】																
黒パン 40 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
黒パン 50 g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
黒パン 60 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【いちご牛乳】																
LLわたぼく いちごミルク						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	共同		*				
【チキントマトスパゲティ】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 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	*				
鶏もも肉(皮無し)15 g							30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	鶏肉		*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	*				
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*				
ぶなしめじ							10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	*				
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 3 kg							22.00 g	2.20 Kg	0.73 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		*				
トマトピューレ 3 kg							10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*				
トマトピューレ1 k g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
チキンスープストック							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸		*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
ハーフスパゲティ							35.00 g	3.50 Kg	3.50 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	2 cm	*				
こまつな							35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*				
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]

2025年10月 2日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName										合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0										100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【委託ごはん】																	
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*					
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*					
【さわら竜田揚げ】																	
さわら竜田Ca強化 50g						50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	年海幸		*					
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 1k 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		*					
【味噌汁】																	
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*					
煮干し粉(かたくちいわし)							0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*					
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*					
だいこん							40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	八百屋	せん切り	*					
米みそ(淡色辛みそ) 1k g							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*					
米みそ(赤色辛みそ) 1k g							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*					
						</											

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年10月 3日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【カレーライス】																
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*				
炒め油							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも肉赤身2×2×1.5							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*				
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう	*				
じゃがいも							60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
水							45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			*				
ソニオン(冷)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*				
アップルソース							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
ポークビヨン							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*				
トマトケチャップ 3kg							4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
赤ワイン							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*				
ウスターソース							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*				
中濃ソース							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給		*				
チャツネ(1kg)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
チャツネ(400g)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*				
細切チーズ 1kg							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
ベーリーフ粉末						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
食塩							0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
炒め油							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
バター(大豆)							3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*				
小麦粉							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*				
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*				
【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		*				
【こんにゃくサラダ】																
キャベツ							25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	せん切り	*				
野菜こんにゃく人参							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年県給		*				
野菜こんにゃくほうれん草							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年県給		*				
乳卵無しイタリアンレッシング 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]

2025年10月 6日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【こぎつね丼】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*				
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*				
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
清酒							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
カット油揚げ							25.00 g	2.50 Kg	5.00 袋	共サイ	湯通し	*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【白玉入りスープ】																
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	いちよう	*				
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
(冷)白玉だんご							25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	共新和		*				
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	斜め切り	*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*				
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
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			*				
【お月見ゼリー】																
月見ゼリー						30.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年10月 7日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【田舎うどん（つけ麺）】																
地粉うどん60g						70.00	0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	1・2年	*				
地粉うどん70g							1.00 個	100.00 個	100.00 個	共大進	3・4年	*				
地粉うどん80g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	5・6年	*				
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*				
水							140.00 g	14.00 Kg	14.00 Kg			*				
豚もも肉赤身2cm							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
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	*				
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	斜め切り	*				
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	湯通し	*				
本みりん							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							9.60 g	0.96 Kg	960.00 g	年サイ		*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【竹輪のアップー揚げ】																
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							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
【白菜の煮浸し】																
水							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*				
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		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
はくさい							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	2cm	*				
えのきたけ							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	石突取1/2	*				
かつお節粉碎							0.50 g	0.05 Kg	0.50 袋	年海幸	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]

2025年10月 8日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

通市献立																合計		換算人		行 事 等	
人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName																
	0	0	0	100	0											100	100.00				
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等								
【委託ごはん】																					
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ゴ・パ		*									
【牛乳】																					
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*									
【豚肉のしょうが焼き】																					
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*									
豚もも赤身5×5×0.2							65.00 g	6.50 Kg	6.50 Kg	共サイ		*									
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ							1.40 g	0.14 Kg	140.00 g	年サイ		*									
根しょうが							1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	八百屋	みじん切り	*									
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*									
こいくちしょうゆ							3.20 g	0.32 Kg	320.00 g	年サイ		*									
本みりん							1.70 g	0.17 Kg	170.00 g	年丸宮		*									
上白糖							1.70 g	0.17 Kg	170.00 g	年丸宮		*									
でん粉							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年丸宮		*									
水							0.80 g	0.08 Kg	0.08 Kg			*									
【茎わかめのチョナムル】																					
キャベツ							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	せん切り	*									
もやし							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*									
塩蔵茎わかめ							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年海幸	塩抜き	*									
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*									
穀物酢							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		*									
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*									
一味唐辛子						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
ごま油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 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							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	*									
じゃがいも							40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	八百屋	仔30×1cm	*									
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]

2025年10月 9日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【子供パン 40～60】																
子供パン 40 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
子供パン 50 g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
子供パン 60 g							0.00 g	0.00 Kg	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		*				
【(冷)ハンバーグマトソス(60・80)】																
ハンバーグ 鶏豚 60g						60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和	1～4年	*				
ハンバーグ 鶏豚 80g						80.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	年新和	5・6年	*				
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	スライス	*				
トマトケチャップ 3 kg							15.00 g	1.50 Kg	0.50 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		*				
中濃ソース							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*				
上白糖							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮		*				
【マッシュポテト】																
バター							1.50 g	0.15 Kg	0.33 P	年海幸		*				
じゃがいも							40.00 g	4.44 Kg	4.44 Kg	八百屋	短冊	*				
ポテトフレーク							2.00 g	0.20 Kg	0.40 袋	年丸宮		*				
調理用牛乳							8.00 g	0.80 Kg	0.80 本	牛乳		*				
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		*				
【鶏肉とレタスのスープ】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
鶏胸肉（皮無し）千切り							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
えのきたけ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	石突取1/2	*				
食塩							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
レタス							20.00 g	2.04 Kg	2.04 Kg	八百屋	1.5cm	*				
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]

2025年10月10日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【キムチチャーハン】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*			
豚もも赤身ひき肉							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ			*			
清酒							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸			*			
こいくちしょうゆ							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ			*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
白菜キムチ							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 cm		*			
こいくちしょうゆ							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ			*			
清酒							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸			*			
チキンスープストック							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸			*			
ごま油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*			
精白米							70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	ご・パ			*			
米粒麦							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年県給			*			
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸			*			
チキンスープストック							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年海幸			*			
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ			*			
水＋煮汁＋キムチの汁							100.00 g	10.00 Kg	10.00 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】																
ウインナー 20g						20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼		*			
【江戸菜としめじのソテー】																
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		*			
ぶなしめじ							10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける		*			
もやし							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋			*			
江戸菜							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共丸宮	根切洗 3 cm		*			
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			*			
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]

2025年10月14日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【ガパオライス】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)						1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 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		*				
鶏胸挽肉(皮付き)							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*				
ぶなしめじ							8.00 g	0.89 Kg	0.89 Kg	八百屋	小房分ける	*				
ピーマン							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	1.5cm角	*				
オイスターソース 230 g						1.00	0.60	60.00 g	60.00 g	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	400.00 g	400.00 g	年サイ		*				
清酒							1.00 g	100.00 g	100.00 g	年海幸		*				
本みりん							1.00 g	100.00 g	100.00 g	年丸宮		*				
上白糖							1.00 g	100.00 g	100.00 g	年丸宮		*				
食塩							0.20 g	20.00 g	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		*				
チキンスープストック						1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年海幸		*				
でん粉							0.80 g	80.00 g	80.00 g	年丸宮		*				
水							1.60 g	0.16 Kg	0.16 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ヤムウンセン(新)】																
むきえび(冷) L							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給		*	【新献立】			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋		*				
春雨カット							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
きゅうり							5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	八百屋		*	縦半分斜め切り			
乳卵無し中華ドレッシング 300							8.00 g	2.67 本	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 本	0.00 本	年県給	クラス1本					
【ヨーグルト80g】																
ヨーグルト 80 g						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年丸宮		*				
									</							

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2025年10月15日 水曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【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	牛乳		*				
【ひじきコロッケ】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉							14.00 g	1.40 Kg	1.40 Kg	共サイ		*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	みじん切り	*				
ひじき 500g (韓国産)							0.40 g	0.04 Kg	0.08 袋	年海幸	戻す	*				
ひじき 100g (韓国産)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	戻す	*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
ポテトサラダベース							42.00 g	4.20 Kg	4.20 袋	年サイ	茹でる	*				
ポテトフレーク							3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年丸宮		*	※新玉葱の時期は多めに注文			
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	*				
【こんにゃくのおかか炒め】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
こんにゃく 色紙							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	年丸宮	茹でる	*				
カットさつま揚げ(5mm×3cm)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*				
江戸菜							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共丸宮	根切洗2cm	*				
カットいんげん(冷)1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*				
カットいんげん(冷)500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
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		*				
かつお節粉砕							1.00 g	0.10 Kg	1.00 袋	年海幸	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]

2025年10月16日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【ツイストパン 40～60】																
ツイストパン 40 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ツイストパン 50 g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
ツイストパン 60 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【チリコンカン】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 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							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	みじん切り	*				
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	みじん切り	*				
(冷)国産ゆで大豆							40.00 g	4.00 Kg	4.00 袋	年海幸	茹でる	*				
水							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg			*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
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		*				
トマトケチャップ 3kg							5.00 g	0.50 Kg	0.17 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							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年県給		*				
チリパウダー 19g							0.30 g	0.03 Kg	1.58 瓶	年丸宮		*				
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		*				
【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	いちよう	*				
ホールコーン缶							15.00 g	1.50 Kg	0.81 缶	年県給		*				
きゅうり							5.00 g	0.51 Kg	0.51 Kg	八百屋		* 縦半分 ななめ切り				
食塩(茹で塩)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	共サイ		*				
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					
【果物(みかん普通)】																
みかん(普通)						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	八百屋		*				

※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]

2025年10月17日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

NoName					NoName					NoName					NoName					NoName					合計		換算人		行 事 等	
人 数		0		0		0		100		0														100		100.00				
献立名／食品名					内容量 g		一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者		切り方		熟		調 理 方 法 等											
【さつまいもごはん】																														
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							5.00 g		0.52 Kg		0.52 Kg		八百屋		せん切り												*			
ごぼう							3.00 g		0.33 Kg		0.33 Kg		八百屋		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												*			
カットさつまいも 2cm							15.00 g		1.50 Kg		1.50 袋		共同		茹でる												*			
カット油揚げ							3.00 g		0.30 Kg		0.60 袋		共サイ		湯通し												*			
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														*			
精白米							72.00 g		7.20 Kg		7.20 Kg		ご・パ														*			
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		牛乳														*			
【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														*			
【野菜炒め】																														
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							35.00 g		4.12 Kg		4.12 Kg		八百屋		1.5cm手切												*			
もやし							30.00 g		3.09 Kg		3.09 Kg		八百屋														*			
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 600g							1.00 g		0.10 Kg		100.00 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														*			
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														*			

※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]

2025年10月20日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【ココア揚げパン】																
コッペパン 40 g 包装なし						40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
コッペパン 60 g 包装なし						60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
揚げ油							7.00 g	0.70 Kg	0.70 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	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	いちよう	*				
だいこん							100.00 g	11.11 Kg	11.11 Kg	八百屋	いちよう	* 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	*				
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		*				
水							40.00 g	4.00 Kg	4.00 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		*				
【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)							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*				
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]

2025年10月21日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0								100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等		
【ソイ丼】															
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		*			
豚もも赤身ひき肉							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共サイ		*			
ショルダーベーコン 1 cm幅							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	共海幸		*			
(冷) 国産ゆで大豆							30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年海幸		*			
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	牛乳		*			
【春雨スープ】															
水							130.00 g	13.00 Kg	13.00 Kg			*			
鶏がらスープ 2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
鶏胸肉 (皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*			
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*			
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	*			
春雨カット							6.00 g	0.60 Kg	0.60 袋	年海幸		*			
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
こねぎ							3.00 g	0.33 Kg	0.33 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]

2025年10月22日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【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)							8.00 g	0.80 Kg	0.80 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		*			
カットむき栗							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同			*			
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	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	ご・パ			*			
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	牛乳			*			
【焼き魚(さば)】																
塩鯖 50g						50.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同			*			
【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							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							15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス		*			
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	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			*			
チキンスープストック							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]

2025年10月23日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

通市献立						合計		換算人		行事等				
人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName							100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等	
【ライスボールパン30～50】														
ライスボールパン30							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*		
ライスボールパン40						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*		
ライスボールパン50							0.00 g	0.00 Kg	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		*		
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 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	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							1.50 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 g	0.10 Kg	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	2 cm	*		
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*		
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*		
【チンゲンサイのスープ】														
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		*		
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	*		
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*		
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*		
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*		
チンゲンサイ							25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	根切洗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]

2025年10月24日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【豚肉のごま味噌ソース】																
豚もも肉赤身2×2×1.5							65.00 g	6.50 Kg	6.50 Kg	共サイ		*				
食塩							0.25 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		*				
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		*				
上白糖							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
本みりん							4.50 g	0.45 Kg	450.00 g	年丸宮		*				
米みそ(赤色辛みそ) 1k g							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*				
すりごま 1k g							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年新和		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【切干大根の煮付け】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
にんじん							7.50 g	0.77 Kg	0.77 Kg	八百屋	せん切り	*				
れんこん							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	いちよう	*				
切り干し大根 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 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	*				
油揚げ							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	豆腐屋	せん切湯通	*				
上白糖							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
清酒							0.70 g	0.07 Kg	70.00 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		*				
えのきたけ							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	石突取1/2	*				
長ねぎ							7.00 g	0.88 Kg	0.88 Kg	八百屋	小口	*				
こまつな							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切茹 2cm	*				
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		*				

※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]

2025年10月27日 月曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【鶏ごぼうめし】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り		*			
鶏もも肉(皮無し)							30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	鶏肉			*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
ごぼう							20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	ささがき		*			
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	粗みじん		*			
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
本みりん							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
こいくちしょうゆ							7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年サイ			*			
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*			
強化米							0.22 g	0.02 Kg	20.00 g				*			
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸			*			
水+具の煮汁							95.00 g	9.50 Kg	9.50 Kg				*			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*			
【サーモンフライ】																
サーモンフライ (40g) あおさ・Ca・Fe							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共海幸	1・2年		*			
サーモンフライ (50g) あおさ・Ca・Fe						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共海幸	3～6年		*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*			
【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	いちよう		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
つきこんにやく 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			*			

※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]

2025年10月28日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【食パン 40～60】																
食パン 40							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
食パン 50						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
食パン 60							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【ブルーベリージャム】																
ブルーベリージャム 15 g						15.00	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	牛乳		*				
【コーンクリームシチュー鶏】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
鶏胸肉（皮無し）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 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	いちよう	*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
じゃがいも							30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	2 cm手切り	*				
水							55.00 g	5.50 Kg	5.50 Kg			*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
うらごしコーン（冷）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*				
ホールコーン缶							13.00 g	1.30 Kg	0.70 缶	年県給		*				
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		*				
調理用牛乳							10.00 g	1.00 Kg	1.00 本	牛乳		*				
脱脂粉乳							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*				
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		*				
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		*				
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 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		*				
【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							45.00 g	5.29 Kg	5.29 Kg	八百屋	せん切り	*				
乳卵無しユールロード レッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*				
乳卵無しユールロード 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]

2025年10月29日 水曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

通市献立															合計	換算人	行 事 等	
人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName										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	ゴ・パ			*					
【牛乳】																		
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*					
【鶏肉の玉葱ソース】													唐揚げ用一切れ25g					
鶏もも肉（皮付）							60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	鶏肉			*	* 1～4年2個				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*	* 5・6年3個				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
でん粉							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮			*					
揚げ油							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg	年サイ			*					
にんにく（りん茎）							0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り		*					
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス		*					
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*					
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*					
穀物酢							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*					
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ			*					
水							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg				*					
【高菜の油いため】																		
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*					
たかな漬							20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	年海幸	刻む		*	* さつと塩抜きをする。				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*					
本みりん							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮			*					
白ごま							1.00 g	0.10 Kg	100.00 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		*					
冷凍豆腐							30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年県給			*					
はくさい							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	1.5cm手切		*					
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]

2025年10月30日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【はちみつパン 30・40】																
はちみつパン 30 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
はちみつパン 40 g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【しょうゆラーメン】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
根しょうが							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*				
にんにく(りん茎)							0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*				
焼豚短冊1cm							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共東新		*				
にんじん							8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	せん切り	*				
水							110.00 g	11.00 Kg	11.00 Kg			*				
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
白こしょう							0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*				
チャンポン麺(冷)							60.00 g	6.00 Kg	30.00 玉	年サイ		*				
長ねぎ							15.00 g	1.88 Kg	1.88 Kg	八百屋	小口	*				
江戸菜							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共丸宮	根切茹2cm	*				
【棒餃子】																
棒餃子(鉄鍋餃子)40g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸	鉄板焼	*				
【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							1.00 g	0.10 Kg	100.00 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]

2025年10月31日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-06-10 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【マーボー豆腐】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	八百屋	みじん切り	*				
根しょうが							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも赤身ひき肉							30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共サイ		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	みじん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	みじん切り	*				
干しいたけスライス 500g							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年海幸	戻しみじん	*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻しみじん	*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*				
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
米みそ(赤色辛みそ) 1k g							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*				
穀物酢							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
トウバンジャン							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
水							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg			*				
冷凍豆腐							120.00 g	12.00 Kg	12.00 袋	年県給	茹でる	*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*				
にら							2.00 g	0.21 Kg	0.21 Kg	八百屋	みじん切り	*				
でん粉							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*				
【大学芋】																
カットさつまいも乱切 1 k							55.00 g	5.50 Kg	5.50 袋	共同		*				
揚げ油							3.00 g	0.30 Kg	0.30 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

10月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
		1 くらパン チキントマトスパゲティ こまつなのサラダ (ねふう ドレッシング)	2 はるさめの ぴりからいため さわらのたつたあげ ごはん みそしる	3 (イタリアン ドレッシング) ふくじんづけ こんにやくサラダ むぎごはん カレー
6 おつきみ かけ たべよう こぎつね どんのぐ ごはん しらたま いりスープ	7 じごな うどん いなか うどんの つけじる	8 くきわかめの チヨナムル ぶたにくの しょうがやき ごはん みそしる	9 こどもパン マッシュポテト ハンバーグ トマトソース とりにくと レタスの スープ	10 えどなとしめじの ソテー キムチ チャーハン やきウインナー 2本
スポーツの日	14 かけて たべよう ガパオライスの のぐ ごはん ヨーグルト ヤムウンセン (ちゅうか ドレッシング)	15 ふりかけ こんにやくの おかかいため ひじきクロquette (ちゅうのうソース) ごはん	16 ツイストパン みかん マカロニサラダ (マヨネーズ) チリコンカン	17 やさしいため がんす さつまいも ごはん
20 (かんきつドレッシング) わかめのサラダ ココア あげパン とりにくと だいこんの ポトフ	21 かけて たべよう ソイどんのぐ ごはん はるさめ スープ	22 もやしの いためもの やさじかな (さば) ごもくくり ごはん	23 ライスボールパン (たまねぎドレッシング) シャキシャキ サラダ マカロニグラタン テンゲン サイの スープ	24 きりぼしたいだい こんに のにつけ ぶたにくの ごまみそソース ごはん すましじる
27 れんこんの いためもの とりごぼう めし サーモンフライ	28 しょくぱん ブルーベリージャム キャベツのサラダ (コールスロー ドレッシング) コーン クリーム シチュー	29 たかなの あぶらいため とりにくと たまねぎソース 1〜4ねん 2〜5 6ねん 3 みそしる ごはん	30 はちみつパン しょうゆ ラーメン ピリからもやし ぼうぎょうざ	31 だいがくいも ごはん マーボー とうふ

10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 ソイどんのぐ ごはん かけてたべよう はるさめスープ	2 ぎゅうにゅう (かんきつドレッシング) わかめのサラダ ココアあげパン とりにくとだいこんのポトフ	3 ぎゅうにゅう ふりかけ こんにゃくのおかかいため ごはん ひじきコロッケ (ちゅうのうソース)
6 ぎゅうにゅう かけてたべよう おつきみはちみつパンゼリー こぎつねどんのぐ ごはん しらたまいりスープ	7 ぎゅうにゅう しょうゆラーメン ピリからもやし ぼうぎょうざ	8 ぎゅうにゅう さつまいもごはん やさしいため がんす	9 ぎゅうにゅう ツイストパン みかん マカロニサラダ(マヨネーズ) チリコンカン	10 ぎゅうにゅう はるさめのびりからいた さわらのたつたあげ ごはん みそしる
スポーツの日	14 ぎゅうにゅう じごなうどん いなかうどんのつけじる はくさいのにびたし ちくわのアップーあげ 1・2ねん 1こ 3〜6ねん 2こ	15 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの とりごぼうめし サーモンフライ	16 ぎゅうにゅう ライスボールパン (たまねぎドレッシング) ジャキジャキサラダ マカロニグラタン チンゲンサイのスープ	17 ぎゅうにゅう くきわかめのチョナムル ぶたにくのしょうがやき ごはん みそし
	20 ぎゅうにゅう (イタリアンドレッシング) こんにゃくサラダ ふくじんづけ むぎごはん カレー	21 ぎゅうにゅう もやしのいためもの やきざかな(さば) ごもくりごはん	22 ぎゅうにゅう こどもパン マッシュポテト ハンバーグ トマトソース とりにくとレタスのスープ	23 ぎゅうにゅう かけてたべよう ガパオライス のぐ ごはん ヨーグルト ヤムウンセン (ちゅうかドレッシング)
27 ぎゅうにゅう だいがくいも ごはん マーボーとうふ	28 ぎゅうにゅう しょくぱん ブルーベリージャム キャベツのサラダ (コールスロードレッシング) コーンクリームシチュー	29 ぎゅうにゅう きりぼしたいこんのにつけ ぶたにくのごまみそソース ごはん すましじる	30 ぎゅうにゅう くろパン チキントマトスパゲティ こまつなのサラダ	31 ぎゅうにゅう キムチチャーハン えどなとしめしのソテー やきウインナー 2はん

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	掲載待ち	じゅうしい				R4
8月		カレーライス				
9月					お月見汁	
10月				大学芋		
11月			さつまいものシチュー			
12月		ひじきごはん				
1月				白菜とチンゲン菜の煮浸し		
2月			いわしのレモン風味			
3月				茎わかめのチョナムル		
R5年度 4月		ビビンバ風炊き込みごはん				
5月					じゃがもち汁	
6月			豚肉のさっぱり揚げ			
7月	掲載待ち	ナシゴレン				R5
8月				きゅうりとひき肉の炒め物	トックスープ	
9月						
10月		しょうがごはん				
11月					アッピーすいとん	
12月		中華丼				
1月			豚肉のから揚げ甘酢味			
2月				きな粉大豆		
3月					卵のスープ	
R6年度 4月			ポテトグラタン			
5月			ホキのマリネ			
6月		かてめし				

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載 状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R6年度 7月	掲載 待ち	ブルコギトッパブ				R6
8月				豚肉となすのぴり辛炒め		
9月		インディアンスパゲティ				
10月		マーボーラーメン				
11月			鶏肉のパーベキューソース			
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						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R8年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載 待ち					R8
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載 待ち					R9
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						R10
8月						
9月						
10月						