

令和7年度第7回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年11月4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7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〉

【R7年度3月分】日時：12月9日（火）午後3時30分から

場所：WEB会議

2026年 2月 1日 ～ 2026年 2月28日
予定献立 0:通常献立

[献 立 一 覧 表]

上尾市 東側 2025-10-24 印刷

月日曜	献立名	一人分量 g	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 円
2月	ライスボールパン30・40	40.00	238	4.5	6.3	40.7	271	7	8	0.3	0.6	0.03	0.02	0	0.7	0.7	81.64
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	わかめうどん	261.90	142	7.2	1.0	25.5	610	18	14	0.6	0.4	0.09	0.09	3	2.2	1.9	77.72
	豆腐ナゲット	100.80	134	8.8	8.8	4.0	169	330	26	0.5	0.5	0.07	0.04	2	0.5	0.4	55.23
	小計	608.80	652	27.3	23.9	80.1	1134	77	69	1.4	2.3	0.27	0.46	7	3.4	3.2	279.47
3月	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0.33	0.03	0	0.4	0.0	86.31
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	いわしのかば焼き	56.00	202	6.8	15.6	6.8	274	13	3	0.0	0.0	0.00	0.10	0	0.0	0.7	85.19
	ほうれん草のごま和え	60.20	26	1.0	0.7	4.3	131	37	23	0.6	0.3	0.04	0.05	13	1.2	0.3	29.00
	味噌汁	196.30	50	2.7	0.6	9.9	518	36	19	0.6	0.4	0.04	0.04	12	3.9	1.3	28.02
	小計	593.50	673	21.3	25.3	89.3	1008	317	83	3.0	12.0	0.49	0.53	27	5.5	2.5	293.40
4月	黒パン 40～60	50.00	244	5.5	2.7	50.3	288	28	14	0.8	0.4	0.05	0.03	0	1.4	0.8	69.76
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	マカロニグラタン	129.31	189	9.8	8.5	18.8	290	149	23	0.5	1.3	0.10	0.19	3	1.6	0.7	111.36
	コーンスローサラダ	53.00	36	0.5	2.2	4.2	158	18	7	0.1	0.1	0.02	0.04	16	0.8	0.4	20.27
	もやしとこねぎのスープ	199.61	24	2.9	0.2	2.9	320	11	7	0.1	0.1	0.07	0.03	3	0.7	0.8	32.91
	小計	637.92	631	25.5	21.4	86.1	1140	433	72	1.5	2.7	0.32	0.60	24	4.5	2.9	299.18
5月	大豆入り五目ごはん	228.72	335	9.6	5.2	62.6	415	31	45	1.1	1.7	0.36	0.09	2	2.2	1.0	92.87
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	揚げしゅうまい	42.00	119	3.3	8.1	7.5	195	4	0	0.2	0.0	0.10	0.04	1	0.3	0.5	49.50
	こまつなとほくさいの煮浸し	79.50	30	2.8	0.5	3.5	219	74	11	1.1	0.1	0.05	0.07	18	1.1	0.5	49.81
	小計	556.22	622	22.5	21.6	83.5	913	336	77	2.4	2.6	0.59	0.51	23	3.6	2.2	257.06
6月	ビーフパ	201.85	379	15.2	4.4	69.9	386	79	40	2.8	2.0	0.66	0.17	14	3.5	0.9	180.79
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	いも団子スープ	249.50	95	4.3	0.4	19.6	644	123	16	3.7	0.3	0.05	0.08	11	3.5	1.6	103.65
	小計	657.35	612	26.3	12.6	99.4	1114	429	77	6.5	3.1	0.79	0.56	27	7.0	2.7	349.32
9月	委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0.33	0.03	0	0.4	0.0	86.31
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	さわらの照り焼き	50.00	90	9.5	4.5	1.9	116	7	16	0.4	0.5	0.07	0.17	0	0.0	0.3	96.12
	れんこんの炒め物	58.20	58	4.0	1.7	6.0	158	16	11	0.2	0.4	0.16	0.03	10	0.7	0.4	50.04
	なめこ汁	200.80	49	4.5	2.1	3.5	511	87	23	1.2	0.5	0.26	0.04	4	1.1	1.2	37.77
	小計	590.00	592	28.8	16.7	79.7	870	341	88	3.0	12.7	0.68	0.58	16	2.2	2.1	335.12
10月	キムチみそラーメン(つけ麺)	305.71	347	14.0	3.6	65.5	1064	47	39	1.3	1.1	0.20	0.13	6	3.5	2.7	141.13
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	キヤラルメルポテト	81.20	196	0.7	10.0	25.7	30	24	15	0.4	0.1	0.07	0.02	17	1.4	0.1	58.76
	こんにゃくサラダ	53.00	26	0.5	1.3	4.0	4	20	7	0.1	0.1	0.01	0.01	12	0.8	0.4	22.43
	小計	645.91	707	22.0	22.7	105.1	1182	318	82	1.8	2.1	0.36	0.47	37	5.7	3.4	287.20
12月	ひじきごはん	221.22	329	8.6	5.0	62.6	406	49	49	1.1	1.4	0.34	0.08	2	2.2	1.0	93.36
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	がんす	57.00	144	4.9	7.8	13.0	156	126	9	3.6	0.2	0.03	0.02	1	0.5	0.4	66.03
	もやしの炒め物	61.71	20	1.0	1.1	2.1	228	8	6	0.1	0.2	0.02	0.04	5	0.9	0.6	20.57
	小計	545.93	631	21.3	21.7	87.6	874	410	85	4.8	2.6	0.47	0.45	10	3.6	2.2	244.84
13月	食パン 40～60	50.00	208	6.6	3.5	23.6	310	10	11	0.4	0.4	0.05	0.02	0	1.4	0.8	61.43
	リンゴジャム	15.00	32	0.0	0.0	7.8	2	0	0	0.0	0.0	0.00	0.00	8	0.2	0.0	17.28
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	焼きウイナナー	40.00	126	6.1	11.3	0.4	236	2	7	0.2	1.0	0.23	0.07	0	0.0	0.6	61.56
	小松菜のサラダ	63.00	30	0.8	1.3	4.5	152	49	8	0.7	1.0	0.03	0.05	20	0.1	0.4	32.79
	ミネストローネ	236.51	115	5.9	2.1	19.7	387	14	24	0.5	0.5	0.18	0.06	14	4.6	1.0	64.28
	小計	610.51	649	26.2	26.0	65.9	1171	302	71	1.8	2.8	0.57	0.51	44	7.2	3.0	302.22
期間内の合計																	
一日あたりの平均																	
基準値																	
充足率																	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

[献 立 一 覧 表]

2026年 2月 1日 ~ 2026年 2月28日
予定献立 0・通常献立

上尾市 東側 2025-10-24 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	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	β-カロテン 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							
2	16	月	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	86.31							
			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	64.88							
			油淋鶏	94.51	235	10.3	15.4	11.6	416	8	16	0.3	1.1	23	0.04	0.12	3	0.1	1.1	103.19							
			ピリ辛もやし	49.15	16	1.0	0.6	1.9	148	6	6	0.1	0.1	1	0.02	0.02	4	0.6	0.4	12.22							
			チンゲンサイのスープ	207.71	25	2.8	0.2	3.0	422	27	9	0.3	0.2	70	0.08	0.04	6	0.8	1.1	45.09							
17	火	小計	632.37	671	24.9	24.6	84.8	1071	272	69	1.9	12.7	174	0.55	0.52	15	1.9	2.8	311.69								
		ツナピラフ	248.64	356	9.9	7.2	62.7	662	13	31	1.0	1.2	121	0.34	0.05	2	1.6	1.7	107.60								
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88								
		棒餃子	40.00	88	2.6	4.7	8.1	195	9	7	0.2	0.3	2	0.06	0.02	5	0.5	0.5	41.04								
		切り干し大根の中華炒め	39.80	46	2.2	1.6	6.5	255	39	16	0.2	0.2	64	0.08	0.02	2	1.8	0.6	38.26								
18	水	小計	534.44	628	21.5	21.3	87.2	1196	288	75	1.4	2.5	267	0.56	0.40	11	3.8	3.0	251.78								
		ココア揚げパン	80.00	359	6.7	10.4	60.6	372	12	17	0.6	0.6	1	0.05	0.02	0	1.9	1.0	73.12								
		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	64.88								
		白菜と肉団子のカレー煮(米粉)	223.51	190	9.9	10.8	14.2	452	125	22	0.4	1.1	131	0.15	0.20	9	1.5	1.1	111.14								
		もやしのサラダ(中華)	51.50	25	0.8	1.2	3.0	191	13	8	0.1	0.1	37	0.03	0.03	10	0.8	0.5	16.81								
19	木	小計	561.01	712	24.2	30.2	87.7	1099	377	68	1.1	2.6	249	0.31	0.56	21	4.2	2.8	265.95								
		カレーライス	334.63	505	18.1	9.4	88.9	653	58	51	1.9	2.0	159	0.67	0.14	22	8.3	1.6	239.31								
		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	64.88								
		福神漬	13.00	19	0.3	0.0	4.4	247	2	3	0.1	0.0	0	0.01	0.00	3	0.2	0.6	10.95								
		果物(バナナ1/4)	42.50	21	0.4	0.0	5.4	1	3	4	0.0	0.0	19	0.04	0.01	23	0.2	0.0	37.80								
20	金	小計	596.13	683	25.6	17.2	108.6	985	290	79	2.0	2.8	258	0.46	0.46	50	8.7	2.4	352.94								
		委託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	1.2	10.5	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36								
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88								
		豆腐ハンバーグおろしソース	147.65	131	15.4	3.4	9.0	480	44	30	1.1	1.5	3	0.57	0.16	6	1.1	1.2	97.88								
		野菜炒め(牛・人・も・に)	73.01	60	2.4	4.4	3.1	344	18	10	0.2	0.4	53	0.08	0.05	15	1.0	0.9	37.56								
24	火	小計	501.66	586	28.6	16.2	80.4	909	293	78	2.5	13.2	136	1.06	0.55	23	2.5	2.3	288.68								
		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	86.31								
		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	64.88								
		チキンカツ	100.21	240	16.5	10.2	19.3	297	11	24	0.4	0.5	6	0.08	0.06	2	0.9	0.8	92.52								
		華わかめのきんぴら	46.00	34	0.7	1.3	4.9	359	32	17	0.2	0.1	73	0.02	0.01	1	2.1	0.4	42.58								
25	水	すまし汁	192.70	43	4.4	1.0	4.3	519	14	29	0.7	0.4	37	0.07	0.07	1	0.7	1.3	41.16								
		小計	619.91	712	32.4	20.9	96.8	1260	288	108	2.5	12.3	196	0.58	0.48	6	4.1	2.7	327.45								
		ツイストパン	40.00	188	4.3	2.9	37.1	234	7	9	0.3	0.3	0	0.04	0.02	0	1.1	0.6	72.34								
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88								
		インディアンズパゲティ	157.71	250	12.1	3.1	43.7	655	40	40	1.7	1.1	69	0.31	0.09	10	3.5	1.6	87.57								
26	木	プロコリーササラダ	58.00	74	1.8	6.2	4.1	80	21	10	0.5	0.3	22	0.04	0.08	36	1.7	0.2	43.01								
		小計	461.71	650	25.0	20.0	94.8	1053	295	80	2.5	2.5	171	0.47	0.50	48	6.3	2.6	267.80								
		チュモツバ	222.10	311	7.7	4.2	59.4	488	17	24	0.8	1.2	87	0.24	0.07	9	1.8	1.2	92.25								
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88								
		さば竜田揚げ	56.00	171	9.0	13.2	4.0	183	245	15	8.6	0.5	16	0.09	0.14	1	0.0	0.5	77.58								
27	金	華風炒め(生・姜・にんに)	61.81	39	1.0	1.2	6.4	365	16	7	0.1	0.1	37	0.02	0.02	10	1.0	0.9	36.23								
		小計	545.91	659	24.5	26.4	79.7	1120	505	67	9.5	2.6	220	0.43	0.54	22	2.8	2.8	270.94								
		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	86.31								
		鷹カラムシウムおなかふりかけ	2.80	9	0.6	0.3	0.9	98	199	84	0.1	0.1	1	0.00	0.01	0	0.1	0.2	17.82								
		牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88								
		豆腐の中華風煮	225.00	148	11.0	5.0	15.0	582	77	89	1.3	1.0	112	0.21	0.13	16	1.6	1.4	117.35								
		サクサクごぼう	44.00	86	0.9	3.6	12.3	148	26	20	0.3	0.3	0	0.02	0.01	1	1.5	0.4	27.72								
		小計	552.80	638	23.3	17.3	96.5	913	533	231	2.9	12.7	193	0.64	0.49	19	3.6	2.2	314.08								
期間内の合計																					4004	9.94	9.17	430	80.7	47.8	5299.12
一日あたりの平均																					4004	9.94	9.17	430	80.7	47.8	5299.12
基準値																					222	0.55	0.51	24	4.5	2.7	294.40
充足率																					200	0.40	0.40	25	4.5	1.9	

※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		冷凍うどん	中華麺		スパゲティ	冷チャンポン	行事		手作り品	魚	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			
	委託	自校			個袋麺 つけ麺	煮込み用 つけ麺		火曜日のみ	個袋麺 つけ麺			焼きそば つけ麺	使用日 制限なし							使用日 制限なし	季節	その他
18	8	4	5	1					○	○		節分		ハンバーグ 豆腐ナゲッ ト	さば			油淋鶏(中 国)	白菜、大根、 小松菜、ほう れん草、デコ ポン			

●献立内容

- ・給食回数「18回」、献立に入れる物として、「委託ご飯8回」、「自校炊飯4回」、「パン5回」、「袋麺1回」となります。
- ・2月3日は節分です。そこで「いわしのかば焼き」を取り入れました。東西とも3日の実施となります。
- ・2月の月の栄養は「油淋鶏」です。中国の料理でどんぶりをまぶして揚げた鶏肉に生姜や長ねぎなどの香味野菜を加えた甘酢のたれをかけます。
- ・新献立は、「いもだんごスープ」です。じゃがいもを原料としただんごで、もちもちとした食感が楽しめます。
- ・旬の食材として、白菜、大根、小松菜、ほうれん草、デコポンを取り入れました。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギー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]

2026年 2月 2日 月曜日
0:通常献立

上尾市 東側 2025-10-24 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			
【ライスボールパン30・40】																
ライスボールパン30							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ライスボールパン40						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【わかめうどん】																
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*				
水							120.00 g	12.00 Kg	12.00 Kg			*				
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	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 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	*				
本みりん							1.00 g	0.10 Kg	100.00 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							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	斜め切り	*				
冷凍うどん1kg入り							80.00 g	8.00 Kg	32.00 玉	年海幸		*				
乾燥わかめ(韓国産) 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.10 袋	年海幸	水洗い	*				
乾燥わかめ(韓国産)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	*				
【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		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月 3日 火曜日
0:通常献立

上尾市 東側 2025-10-24 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		*			
【いわしのかば焼き】															
いわし鰯粉付 20 g						20.00	2.00 枚	200.00 枚	200.00 枚	共同		*			
揚げ油							7.00 g	0.70 Kg	0.70 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			*			
【ほうれん草のごま和え】															
ほうれんそう							20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	根切茹 3cm	*			
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	*			
こいくちしょうゆ							2.20 g	0.22 Kg	220.00 g	年サイ		*			
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 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							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*			
じゃがいも							35.00 g	3.89 Kg	3.89 Kg	八百屋	いちよう	*			
刻みふ(板ふ)							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和		*			
米みそ(淡色辛みそ) 1 kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*			
米みそ(赤色辛みそ) 1 kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*			
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	小口	*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月 4日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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			
【黒パン 40～60】																
黒パン 40g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
黒パン 50g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
黒パン 60g							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							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
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	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				
【コールスローサラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	せん切り	*				
乳卵無しコールスローﾄﾞ レッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*				
乳卵無しコールスローﾄﾞ レッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*				
【もやしとこねぎのスープ】																
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		*				
豚もも肉赤身2cm							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
食塩							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
こねぎ							3.00 g	0.33 Kg	0.33 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]

2026年 2月 5日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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					
【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)							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	せん切り		*					
ごぼう							5.00 g	0.56 Kg	0.56 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		*					
きざみこんにゃく(白)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる		*					
油揚げ							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	豆腐屋	せん切湯通		*					
(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			*					
【揚げしゅうまい】																		
ポークシュウマイ 18 g						18.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共海幸			*					
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*					
【こまつなとはくさいの煮浸し】																		
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			*					
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	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							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	1.5cm		*					
こまつな							35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋	根切茹 3cm		*					
かつさつま揚げ(5mm×3cm)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸			*					
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]

2026年 2月 6日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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				
【ビビンバ】																	
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	*			
豚もも赤身ひき肉						30.00	g	3.00	Kg	3.00	Kg	共サイ	*				
ソイミート(ミンチタイプ)						15.00	g	1.50	Kg	3.00	袋	年海幸	*				
清酒						0.40	g	0.04	Kg	40.00	g	年海幸	*				
本みりん						0.40	g	0.04	Kg	40.00	g	年丸宮	*				
こいくちしょうゆ						1.50	g	0.15	Kg	150.00	g	年サイ	*				
にんじん						10.00	g	1.03	Kg	1.03	Kg	八百屋	せん切り	*			
もやし						30.00	g	3.09	Kg	3.09	Kg	八百屋		*			
長ねぎ						5.00	g	0.63	Kg	0.63	Kg	八百屋	斜め切り	*			
こまつな						25.00	g	2.94	Kg	2.94	Kg	八百屋	根切茹 3cm	*			
清酒						0.40	g	0.04	Kg	40.00	g	年海幸	*				
本みりん						0.60	g	0.06	Kg	60.00	g	年丸宮	*				
こいくちしょうゆ						4.50	g	0.45	Kg	450.00	g	年サイ	*				
上白糖						0.80	g	0.08	Kg	80.00	g	年丸宮	*				
トウバンジャン						0.25	g	0.03	Kg	30.00	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		*				
白ごま						0.50	g	0.05	Kg	50.00	g	年新和	炒る	*			
ごま油						0.50	g	0.05	Kg	50.00	g	年サイ	*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00		1.00	本	100.00	本	牛乳	*				
【いも団子スープ】														【新献立】			
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	*				
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	*			
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	*			
いも団子						40.00	g	4.00	Kg	4.00	Kg	共同	*				
こいくちしょうゆ						3.00	g	0.30	Kg	300.00	g	年サイ	*				
食塩						1.00	g	0.10	Kg	100.00	g	年サイ	*				
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]

2026年 2月 9日 月曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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	こ・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【さわらの照り焼き】																
鯖みりん醤油 50 g						50.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同		*				
【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	*				
つきこんにゃく 5 cm							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	*				
【なめこ汁】																
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		*				
なめこ							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*				
豆腐							35.00 g	3.50 Kg	11.67 丁	豆腐屋	さいの目	*				
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 3 cm	*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月10日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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			
【キムチみそラーメン（つけ麺）】																
ホット中華めん 70 g							0.00 g	0.00 個	0.00 個	共大進	1・2年	*				
ホット中華めん 80 g						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共大進	3・4年	*				
ホット中華めん 90 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	5・6年	*				
炒め油							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	*				
根しょうが							0.50 g	63.00 g	63.00 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							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*				
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		*				
白菜キムチ							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年サイ		*				
米みそ（淡色辛みそ） 1 k g							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年海幸		*				
米みそ（淡色辛みそ） 10 k g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸		*				
米みそ（赤色辛みそ） 1 k g							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年海幸		*				
米みそ（赤色辛みそ） 10 k g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							1.50 g	150.00 g	150.00 g	年サイ		*				
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		*				
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	2 cm	*				
でん粉							1.50 g	150.00 g	150.00 g	年丸宮		*				
水							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*				
ごま油							0.50 g	50.00 g	50.00 g	年サイ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【キャラメルポテト】																
カットさつまいも 1.5cm							60.00 g	6.00 Kg	6.00 袋	共同		*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
上白糖							6.80 g	680.00 g	680.00 g	年丸宮		*				
バター							3.00 g	0.67 P	0.67 P	年海幸		*				
バター（大豆）							2.00 g	0.40 個	0.40 個	年新和		*				
水							3.40 g	0.34 Kg	0.34 Kg			*				
【こんにゃくサラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*				
野菜こんにゃくほうれん草							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給		*				
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g							8.00 g	2.67 本	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 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]

2026年 2月12日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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			
【ひじきごはん】																
炒め油							2.00 g	200.00 g	200.00 g	年丸宮			*			
鶏もも肉(皮無し)							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉			*			
ごぼう							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	ささがき		*			
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り		*			
ひじき 500g (韓国産)							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸	戻す		*			
ひじき 100g (韓国産)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す		*			
きざみこんにゃく (白)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給	茹でる		*			
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	湯通し		*			
上白糖							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮			*			
こいくちしょうゆ							4.00 g	400.00 g	400.00 g	年サイ			*			
うすくちしょうゆ							2.00 g	200.00 g	200.00 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	200.00 g	200.00 g	年海幸			*			
水+具の煮汁							94.00 g	9.40 Kg	9.40 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			*			
【もやしの炒め物】																
炒め油							1.00 g	100.00 g	100.00 g	年丸宮			*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
もやし							50.00 g	5.16 Kg	5.16 Kg	八百屋			*			
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm		*			
食塩							0.50 g	50.00 g	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	20.00 g	20.00 g	年海幸			*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月13日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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			
【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 1枚切り							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【リンゴジャム】																
リンゴジャム 15g						15.00	1.00 袋	100.00 袋	100.00 袋	年県給		*				
【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-無添加 20g						20.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸	鉄板焼	*				
【小松菜のサラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*				
こまつな							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切洗2cm	*				
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	*				
【ミネストローネ】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サイ		*				
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
じゃがいも							35.00 g	3.89 Kg	3.89 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
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		*				
カットトマト（袋）							8.00 g	0.80 Kg	0.53 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 3kg							2.00 g	0.20 Kg	0.07 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
トマトピューレ 3kg							7.00 g	0.70 Kg	0.23 袋	年新和		*				
トマトピューレ1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
チキンスープストック							0.30 g	0.03 Kg	30.00 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		*				
マカロニ							12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年海幸		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月16日 月曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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		*				
【油淋鶏】																
鶏もも肉（唐揚げ）30 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	鶏肉		*	* からあげ用一切れ30 g			
鶏もも肉（唐揚げ）30 g							60.00 g	6.00 Kg	200.00 個	鶏肉		*	* 1～4年 2個			
食塩						1.00	0.10 g	10.00 g	10.00 g	年サイ		*	* 5・6年 3個			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
でん粉							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
にんにく（りん茎）							0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*				
根しょうが							0.20 g	0.03 Kg	30.00 g	八百屋	みじん切り	*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	みじん切り	*				
こいくちしょうゆ							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*				
穀物酢							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*				
上白糖							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年丸宮		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【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							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*				
トウバンジャン							0.05 g	5.00 g	5.00 g	年サイ		*				
【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2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
豚もも肉赤身2cm							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
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							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切洗2 cm	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月17日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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			
【ツナピラフ】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り		*			
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	粗みじん		*			
まぐろ油漬							20.00 g	2.00 Kg	2.00 袋	年海幸			*			
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*			
ホールコーン缶							15.00 g	1.50 Kg	0.81 缶	年県給			*			
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ			*			
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮			*			
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*			
強化米							0.22 g	0.02 Kg	20.00 g				*			
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*			
水＋具の煮汁							96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg				*			
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*			
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*			
バター							2.00 g	0.20 Kg	0.44 P	年海幸			*			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*			
【棒餃子】																
棒餃子（鉄鍋餃子）40 g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸	鉄板焼		*			
【切り干し大根の中華炒め】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*			
根しょうが							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	八百屋	みじん切り		*			
豚もも赤身ひき肉							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共サイ			*			
にんじん							8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	せん切り		*			
切り干し大根 1kg							7.00 g	0.70 Kg	0.70 袋	年海幸	戻す		*			
切り干し大根100 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	戻す		*			
水							12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg				*			
本みりん							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮			*			
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ			*			
チキンスープストック							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸			*			
オイスターソース 600 g							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ			*			
オイスターソース 230 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ			*			
にら							2.00 g	0.21 Kg	0.21 Kg	八百屋	2 cm		*			
ごま油							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月18日 水曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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 40g 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 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							13.00 g	1.30 Kg	1300.00 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		*				
【白菜と肉団子のクリーム煮(米粉)】																
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	いちよう	*				
ぶなしめじ							15.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	八百屋	小房分ける	*				
水							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg			*				
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
肉団子(S)10g							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	年県給		*				
はくさい							35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	2cm手切り	*	* 茎と葉をわけて入れる。			
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							40.00 g	4.00 Kg	4.00 本	牛乳		*				
調理用牛乳							15.00 g	1.50 Kg	1.50 本	牛乳		*				
米粉							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*				
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
白こしょう							0.01 g	0.00 Kg	0.00 g	年丸宮		*				
生クリーム 1L							2.00 g	0.20 Kg	0.20 本	年サイ		*				
生クリーム 200ml							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*				
【もやしのサラダ(中華)】																
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							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
乳卵無し中華ドレッシング 300							6.50 g	0.65 Kg	2.17 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し中華ドレッシング 200							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月19日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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			
【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		*				
【果物(ﾏﾓﾝ1/4)】																
デコポン(不知火) 八百屋						170.00	0.25 個	25.00 個	25.00 個	共同	1/4カット	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月20日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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		*				
【豆腐ハンバーグおろしソース】																
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	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		*				
パン粉(乾燥)							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*				
絞り豆腐(水無し)							20.00 g	2.00 Kg	6.67 丁	豆腐屋		*				
水							7.00 g	0.70 Kg	0.70 Kg			*				
調理用牛乳							3.50 g	0.35 Kg	0.35 本	牛乳		*				
食塩							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ		*				
ナツメグ 粉							0.05 g	0.01 Kg	10.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*	* おろしソースは別配缶			
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	*				
【野菜炒め(キ、人、も、に)】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
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	*				
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
こいくちしょうゆ							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
チキンスープストック							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*				
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]

2026年 2月24日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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		*				
【チキンカツ】																
鶏胸肉（皮無し）開き30						30.00	0.00 g	0.00 個	0.00 個	共同		* 1・2年1枚				
鶏胸肉（皮無し）開き30							2.00 個	200.00 個	200.00 個	共同		* 3～6年2枚				
食塩						1.00	0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
白こしょう							0.01 g	1.00 g	1.00 g	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)							16.00 g	1.60 Kg	1600.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年サイ		*				
クラスソース 300ml							6.00 g	2.00 本	2.00 本	年県給	クラス1本	*				
クラスソース 200ml							0.00 g	0.00 本	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【茎わかめのきんぴら】																
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	*				
笹がきごぼう 1kg							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共サ		*				
塩蔵茎わかめ							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸	塩抜き	*				
しらたきカット 7cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	*				
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
上白糖							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
清酒							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年海幸		*				
本みりん							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
白ごま							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年新和	炒る	*				
【すまし汁】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
冷凍豆腐							30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	年県給		*				
えのきたけ							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	石突取1/2	*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	小口	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月25日 水曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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 30・40】																
ツイストパン 30 g						30.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ツイストパン 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		*				
【インディアンスパゲティ】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも赤身ひき肉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共サイ		*				
ソイミート(ミンチタイプ)							10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*				
カレー粉							0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ		*				
にんじん							7.00 g	0.72 Kg	0.72 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	*				
ピーマン							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	せん切り	*				
トマトケチャップ 3kg							16.00 g	1.60 Kg	0.53 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		*				
中濃ソース							6.50 g	0.65 Kg	650.00 g	年県給		*				
カレー粉							0.30 g	30.00 g	30.00 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		*				
ハーフスパゲティ							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	年海幸		*				
【ブロッコリーサラダ】																
ブロッコリー							20.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	八百屋	小房分ける	*				
キャベツ							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	せん切り	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
クラスマヨネーズ 350g							8.00 g	2.29 本	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 本	0.00 本	年新和	クラス1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月26日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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								
【チュモツパ】																	
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*									
豚もも肉赤身2cm			15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共サイ		*									
にんじん			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*									
長ねぎ			10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	みじん切り	*									
千切たくあん 1 kg			15.00 g	1.50 Kg	1.50 袋	共海幸		*	水気をきる								
水			3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*									
刻みのり			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	共県給		*									
清酒			0.50 g	0.05 Kg	50.00 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			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*									
精白米			65.00 g	6.50 Kg	6.50 Kg	ご・パ		*									
米粒麦			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年県給		*									
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*									
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*									
水＋具の煮汁			91.00 g	9.10 Kg	9.10 Kg			*									
【牛乳】																	
牛乳		206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*									
【さば竜田揚げ】																	
さば竜田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		*									
【華風炒め（生姜・にんに）】																	
炒め油			1.20 g	0.12 Kg	120.00 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（ホール）			8.00 g	0.80 Kg	0.80 袋	年海幸	せん切り	*									
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*									
キャベツ			20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	1.5cm手切	*									
春雨カット			4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	年海幸		*									
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		*									
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*									
こいくちしょうゆ			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*									
				</													

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 2月27日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-10-24 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		*				
【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		*				
【豆腐の中華風煮】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 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	*				
鶏胸挽肉（皮無し）							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
はくさい							45.00 g	4.79 Kg	4.79 Kg	八百屋	2 cm手切り	*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
チンゲンサイ							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*				
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		*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
オイスターソース 1k g							2.00 g	0.20 Kg	0.20 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		*				
冷凍豆腐							110.00 g	11.00 Kg	11.00 袋	年県給	茹でる	*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
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			*				
【サクサクごぼう】																
ごぼう							25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	八百屋		*	半分に切って斜め切り			
でん粉							7.00 g	0.70 Kg	700.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ		*				
上白糖							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg			*				
白ごま							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年新和	炒る	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

2月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
2 ぎゅうにゅう ライスボールパン わかめうどん とうふナゲット 2こ	3 ぎゅうにゅう ほうれんそうのごまあえ いわしのかばやき 2まい ごはん みそしる	4 ぎゅうにゅう (コールスロードレッシング) コールスロースラダ マカロニグラタン くろパン もやしとこねぎのスープ	5 ぎゅうにゅう こまつなとはくさいのにびたし だいきりごもくごはん あげしゅうまい 2こ	6 ぎゅうにゅう かけてたべよう とびんぱのぐ むぎごはん いもだんごスープ
9 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの さわらのてりやき ごはん なめこじる	10 ぎゅうにゅう ちゅうかめん (たまねぎドレッシング) こんにやくサラダ キムチみそラーメンのつけじる キャラメルポテト	11 建国記念日	12 ぎゅうにゅう ひじきごはん もやしのいためもの がんす	13 ぎゅうにゅう しよくパン りんごジャム (わふうドレッシング) こまつなのサラダ やきウインナー 2ほん ミネストローネ
16 ぎゅうにゅう ぶりからもやし ユーリンチー 1~4ねん 2こ 5~6ねん 3こ ごはん チンゲンサイのスープ	17 ぎゅうにゅう きりほしだいこんのちゅうかいため ツナピラフ ぼうぎょうざ	18 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) もやしのサラダ ココアあげパン はくさいとにくだんごのクリームに	19 ぎゅうにゅう デコパン ふくじんづけ むぎごはん カレー	20 ぎゅうにゅう やさしいため ごはん とうふハンバーグ おろしソース
23 天皇誕生日	24 ぎゅうにゅう くきわかめのきんぴら チキンカツ 1・2ねん 1まい 3~6ねん 2まい ごはん すましじる	25 ぎゅうにゅう ツイストパン (マヨネーズ) インディアンスパゲティ ブロッコリースラダ	26 ぎゅうにゅう かふういため さばたつたあげ チュモツパ	27 ぎゅうにゅう ふりかけ サクサクごぼう ごはん とうふのちゅうかふうに

2月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
2 ぎゅうにゅう (コールスロードレッシング) コールスローサラダ マカロニグラタン もやしとこねぎのスープ	3 ぎゅうにゅう ほうれんそうのごまあえ いわしのかばやき 2まい ごはん みそしる	4 ぎゅうにゅう ライスボールパン わかめうどん とうふナゲット 2こ	5 ぎゅうにゅう かけてたべよう どピンバのぐ むぎごはん いもだんごスープ	6 ぎゅうにゅう かふういため さばたたあげ チュモツパ
9 ぎゅうにゅう ひじきごはん もやしのいためもの がんす	10 ぎゅうにゅう ふりかけ サクサクごぼう ごはん とうふのちゅうかふうに	11 建国記念日	12 ぎゅうにゅう ツイストパン インディアンスパゲティ （マヨネーズ） ブロッコリーサラダ	13 ぎゅうにゅう れんごんのいためもの さわらのてりやき ごはん なめこじる
16 ぎゅうにゅう ひりからもやし ユーリンチー 1～4ねん 2こ 5～6ねん 3こ ごはん チンゲンサイのスープ	17 ぎゅうにゅう デコポン むぎごはん カレー ふくじんづけ	18 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) もやしのサラダ ココアあげパン はくさいとにくだんごのクリームに	19 ぎゅうにゅう ごはん やさいいため とうふハンバーグ おろしソース	20 ぎゅうにゅう きりほしだいこんのちゅうかいため ツナピラフ ぼうぎょうざ
23 天皇誕生日	24 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) ちゅうかめん こんにやくサラダ キムチみそラーメンのつけじる キャラメルポテト	25 ぎゅうにゅう しよくパン りんごジャム (わふうドレッシング) こまつなのサラダ やきウインナー 2本 ミネストローネ	26 ぎゅうにゅう くきわかめのきんぴら チキンカツ 1・2ねん1まい 3～6ねん2まい ごはん すましじる	27 ぎゅうにゅう こまつなとはくさいのにびたし だいずいりごもくごはん あげしゅうまい 2こ

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			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						
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						