

令和7年度第9回小学校献立専門委員会

日 時： 令和8年1月16日（金）午後3時30分から

場 所： WEB会議

内 容： （1） 開会
 （2） あいさつ
 （3） 議題
 ・令和8年度4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〉

【R8年度5月分】日時：2月18日（水）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2026年 4月 1日 ~ 2026年 4月30日
 予定献立 0: 通常献立

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	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンD活性 当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	一人単価				
4	10	金	ドリアカレーライス 牛乳 イタリアンサラダ 小 計	226.91	442	12.5	9.4	857	88	1.7	1.7	95	0.46	0.18	6	22.9	2.1	214.56				
				206.00	138	6.8	7.8	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
				73.00	37	0.9	1.8	150	27	0.2	0.1	77	0.03	0.04	23	1.3	0.4	27.69				
13	月	委託わがめごはん 牛乳 さば竜田揚げ じゃが芋のそぼろ煮 (小) 味噌汁 小 計	505.91	617	20.2	19.0	92.2	1091	342	1.9	2.6	252	0.57	0.53	31	24.2	2.7	307.13				
			75.00	261	4.3	0.7	59.4	447	12	1.4	1.1	3	0.33	0.03	0	0.9	1.1	107.35				
			206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
14	火	食パン 牛乳 キャラメルクリーム チーズオムレツ にんじんしりしり 白菜と肉団子のスープ 小 計	55.00	162	9.0	12.2	4.0	183	245	15	0.5	16	0.09	0.14	1	0.0	0.5	77.25				
			119.90	103	4.7	3.1	16.7	292	5	0.4	0.3	5	0.08	0.04	22	7.1	0.7	44.61				
			190.80	35	2.4	0.6	5.4	519	55	0.9	0.3	98	0.03	0.04	7	1.3	1.3	26.50				
15	水	委託ごはん 牛乳 マーボ豆腐 (ソイミート) サクサクごぼう 小 計	646.70	699	27.2	24.4	95.4	1525	544	11.3	3.0	202	0.61	0.56	32	9.3	3.8	320.59				
			50.00	208	6.6	3.5	23.6	310	10	0.4	0.4	1	0.05	0.02	0	1.4	0.8	61.43				
			206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
16	木	委託ごはん 牛乳 高カルシウムおなかふりかけ コロツケ (卵なし) 野菜炒め 小 計	15.00	39	0.1	0.1	9.5	4	200	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0	20.52				
			50.00	80	4.2	5.3	3.6	205	50	0.4	0.5	55	0.02	0.12	0	0.0	0.6	64.80				
			51.11	40	3.0	2.1	2.7	154	9	7	0.2	181	0.03	0.03	3	0.9	0.3	29.35				
17	金	委託ごはん 牛乳 ツバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	250.82	92	5.8	4.6	7.5	484	36	0.5	0.5	55	0.09	0.06	12	1.3	1.3	64.98				
			622.93	597	26.5	23.4	56.8	1241	532	1.5	2.3	373	0.27	0.54	17	3.6	3.2	305.96				
			75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	1.2	10.5	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36				
20	月	委託ごはん 牛乳 スタバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
			134.61	269	7.3	12.2	32.0	360	17	0.7	0.6	9	0.08	0.05	9	2.4	0.9	72.24				
			78.71	31	1.3	1.6	3.6	284	21	0.2	0.2	52	0.02	0.04	17	1.2	0.7	26.64				
21	火	委託ごはん 牛乳 スタバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	497.12	704	20.0	22.5	104.8	827	468	2.2	12.2	142	0.51	0.44	28	4.1	2.0	269.94				
			40.00	188	4.3	2.9	37.1	234	7	0.3	0.3	0	0.04	0.02	0	1.1	0.6	72.34				
			145.51	218	7.6	2.9	40.7	640	35	1.1	1.1	95	0.21	0.10	12	2.9	1.6	92.77				
21	火	委託ごはん 牛乳 スタバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
			95.00	84	0.3	0.0	21.8	34	8	0.0	0.0	18	0.02	0.00	28	0.6	0.0	74.10				
			486.51	628	19.0	13.6	109.5	992	277	1.4	2.2	193	0.35	0.43	42	4.6	2.4	304.09				
21	火	委託ごはん 牛乳 スタバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	1.2	10.5	0	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36				
			206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
			154.71	146	16.6	4.1	9.8	331	19	0.9	1.6	125	0.70	0.20	7	1.3	0.8	125.74				
21	火	委託ごはん 牛乳 スタバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	78.00	122	1.4	9.2	11.1	109	6	0.3	0.3	45	0.05	0.04	14	4.9	0.3	38.65				
			40.00	36	0.2	0.0	8.8	3	1	1.6	0.0	0	0.00	0.00	30	0.4	0.0	50.76				
			553.71	699	29.0	21.7	98.0	528	257	4.0	13.2	250	1.16	0.58	53	7.0	1.3	368.39				
21	火	委託ごはん 牛乳 マカロニグラタン (ぶなしめじ) コールスローサラダ トマト入リソース (わかめ) 小 計	50.00	273	5.5	8.6	44.0	332	13	0.4	0.4	3	0.09	0.03	0	1.4	0.9	73.06				
			206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88				
			128.81	186	10.3	7.8	18.8	285	149	0.4	1.1	62	0.10	0.18	2	1.6	0.7	100.76				
21	火	委託ごはん 牛乳 スタバゲテイチナポリタン フルーツゼリー 小 計	53.00	36	0.5	2.2	4.2	158	18	0.1	0.1	38	0.02	0.04	16	0.8	0.4	19.69				
			211.31	20	1.9	0.0	3.6	416	12	0.1	0.2	8	0.03	0.02	6	1.0	1.2	30.90				
			649.12	653	25.0	26.4	80.5	1275	419	1.0	2.6	191	0.28	0.58	26	4.8	3.4	289.29				
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算人数を使用していません

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

2026年 4月 1日 ~ 2026年 4月30日
 予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-12-23 印刷

[illegible]

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

4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	冷ちゃんぽん	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			個袋麺 つけ麺	煮込み用	火曜日のみ	使用日 制限なし	焼きそば	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	使用日 制限なし	季節	その他					
14	8	2		4				1			1				コロッケ		トマト	パン	キャベツ・玉 ねぎ・じゃが いも

● 献立内容

- ・4月は、給食回数「14回」、献立に入れる物として、「委託ご飯8回」、「自校炊飯2回」、「パン4回」「麺2回」となります。
- ・令和8年度の月の栄養のテーマは「給食で使われる食材」で1年間実施していきます。 4月の月の栄養のテーマは「パン」になります。
- ・季節のものとして、キャベツ・玉ねぎ・じゃがいもを使用しています。
- ・新1年生は、4月15. 16日が練習給食、17日から給食開始となります。
- ・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―材料が重ならないようにしています。

[調理室手配表]

2026年 4月10日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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	
【ドライカレーホワイトソース】														
委託ドライカレー							80.00 g	8.00 Kg	8.00 Kg	ご・パ		*		
炒め油							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*		
鶏胸肉(皮無し)							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		*		
にんじん							8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	せん切り	*		
玉葱							45.00 g	4.79 Kg	4.79 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	*		
調理用牛乳							55.00 g	5.50 Kg	5.50 本	牛乳		*		
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*		
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*		
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		*		
小麦粉							3.50 g	0.35 Kg	0.35 Kg	年新和		*		
バター							1.50 g	0.15 Kg	0.33 P	年海幸		*		
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*		
【牛乳】														
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*		
【イタリアンサラダ】														
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*		
キャベツ							50.00 g	5.88 Kg	5.88 Kg	八百屋	せん切り	*		
きゅうり							5.00 g	0.51 Kg	5.10 本	八百屋		*	* 半分にして斜め切り	
乳卵無しイタリアントレッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年新和	クラス1本	*		
乳卵無しイタリアントレッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*		

※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 4月13日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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				
【委託わかめごはん】																	
委託わかめごはん							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ			*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【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							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ			*				
【じゃが芋のそぼろ煮（小）】																	
炒め油							1.30 g	0.13 Kg	130.00 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（皮付き）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉			*				
じゃがいも							80.00 g	8.89 Kg	8.89 Kg	八百屋	2cm手切り		*				
水							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg				*				
上白糖							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮			*				
こいくちしょうゆ							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ			*				
清酒							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸			*				
【味噌汁】																	
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg				*				
煮干し粉(かたくちいわし)							0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸			*				
にんじん							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		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸			*				
米みそ(赤色辛みそ) 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸			*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	小口		*				
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 2cm		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 4月14日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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】															
食パン 40							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	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	*			
【牛乳】															
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*			
【キャラメルクリーム】															
CaMgパテ キャラメル						15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*			
【チーズオムレツ】															
チーズオムレツ 50g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*			
【にんじんしりしり】															
炒め油							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年丸宮		*			
にんじん							25.00 g	2.58 Kg	2.58 Kg	八百屋	せん切り	*			
もやし							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋		*			
まぐろ油漬							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*			
こいくちしょうゆ							0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
食塩							0.25 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
【白菜と肉団子のスープ】															
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	*			
肉団子（ss）6g							35.00 g	3.50 Kg	3.50 Kg	年県給		*			
はくさい							35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	1.5cm幅	*			
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*			
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*			
水菜							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	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 4月15日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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（ソイミート）】																		
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							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同			*					
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		*					
ソイミート（ミンチタイプ）							10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸			*					
干しいたけスライス 500g							0.80 g	0.08 Kg	0.08 Kg	年海幸	戻粗みじん		*					
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻粗みじん		*					
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							5.00 g	0.53 Kg	0.53 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				*					
【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							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年丸宮			*					
揚げ油							2.00 g	0.20 Kg	0.20 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							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年新和	炒る		*					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 4月16日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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		*				
【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		*				
【コロッケ(卵なし)】																
炒め油							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*				
鶏もも挽肉（皮付）							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	みじん切り	*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
ポテトサラダベース							42.00 g	4.20 Kg	4.20 袋	年サイ		*				
ポテトフレーク							3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	年丸宮		*	* 新玉ねぎの時期は、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	*				
【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		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
こいくちしょうゆ							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
オイスターソース 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]

2026年 4月17日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 印刷

通市献立														合計		換算人		行 事 等	
人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									100	100.00				
	0	0	0	100	0														
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】																			
ツイストパン 30g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	1・2年	*							
ツイストパン 40g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	こ・パ	3～6年	*							
【スパゲティナポリタン】																			
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	*							
ショルダーベーコン 1cm幅							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*							
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*							
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*							
ぶなしめじ							10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	小房分ける	*							
ピーマン							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	せん切り	*							
カットトマト(袋)							6.00 g	0.60 Kg	0.40 袋	年新和		*							
トマトケチャップ 3kg							20.00 g	2.00 Kg	0.67 袋	年新和		*							
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*							
トマトピューレ 3kg							10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*							
トマトピューレ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*							
上白糖							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年丸宮		*							
中濃ソース							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年県給		*							
チキンスープストック							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年海幸		*							
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*							
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*							
ハーフスパゲティ							37.00 g	3.70 Kg	3.70 Kg	年海幸		*							
【牛乳】																			
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*							
【フルーツゼリー】																			
レモンカットゼリー(冷)							35.00 g	3.50 Kg	3.50 袋	年県給		*							
みかんカットゼリー							45.00 g	4.50 Kg	2.25 袋	年丸宮		* 汁使用							
黄桃缶 ダイス							15.00 g	1.50 Kg	0.86 缶	年県給		*							

※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 4月20日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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		*				
【スタミナ焼肉】																
豚もも赤身5×5×0.2							70.00 g	7.00 Kg	7.00 Kg	共同		*				
清酒						1.00	0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年海幸		*				
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							1.40 g	0.14 Kg	140.00 g	年サイ		*				
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*				
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り	*				
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	スライス	*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
こいくちしょうゆ							3.70 g	0.37 Kg	370.00 g	年サイ		*				
本みりん							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*				
上白糖							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年丸宮		*				
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			*				
【ポテトサラダ(クラスヨ)】																
じゃがいも							50.00 g	5.56 Kg	5.56 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちょう	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
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					
【ゼリー】																
ピーチゼリー 40 g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 4月21日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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						
【バターコッペパン】															
バターロールコッペ 30g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	ご・パ	1年	*							
バターロールコッペ 40g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	ご・パ	2年	*							
バターロールコッペ 50g		50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*							
バターロールコッペ 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（ぶなしめじ）】															
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		*							
鶏胸肉（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		*							
ベシヤメルソース			5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年新和		*							
生クリーム 1L			1.00 g	0.10 Kg	0.10 本	年サイ		*							
生クリーム 200ml			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*							
細切チーズ 1kg			10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		*							
細切チーズ 500g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*							
グラタン紙カップ		1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*							
【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	*							
乳卵無しコールスロード レッシング 200g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年新和	クラス1本	*							
【トマト入リスープ（わかめ）】															
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		*							
玉葱			30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*							
もやし			20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*							
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		*							
トマト			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	農家	1.5cm角	*							
乾燥わかめ（韓国産）			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸	水洗い	*							

※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 4月22日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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		*				
【あじの磯辺フライ】																
アジの磯辺フライ 40g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				
揚げ油							5.00 g	0.50 Kg	0.50 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	*				
【春雨のぴり辛炒め】																
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					
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	共同		*				
にんじん							7.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	八百屋	せん切り					
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 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	戻す	*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 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	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
はくさい							25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	八百屋	1.5cm幅	*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							10.00 g	1.00 Kg	1.00 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		*				

※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 4月23日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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2cm							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*				
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*				
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		*				
【シャキシャキサラダ】																
もやし							45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	ｸﾗｽ1本	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	ｸﾗｽ1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 4月24日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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					
【五目おこわ】																		
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮			*					
鶏胸肉（皮無し）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉			*					
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		*					
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							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	豆腐屋	せん切湯通		*					
上白糖							4.00 g	0.40 Kg	400.00 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							48.00 g	4.80 Kg	4.80 Kg	ご・パ			*					
強化米							0.15 g	0.02 Kg	20.00 g				*					
もち米 1kg							27.00 g	2.70 Kg	2.70 袋	年サイ			*					
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*					
水＋具の煮汁							82.00 g	8.20 Kg	8.20 Kg				*					
【牛乳】																		
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*					
【揚げしゅうまい衣揚げ】																		
ポークシュウマイ 18 g						18.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共同			*					
小麦粉							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年新和			*					
水							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg				*					
食塩							0.01 g	1.00 g	1.00 g	年サイ			*					
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*					
【おかか炒め】																		
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		*					
キャベツ							35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋	1.5cm		*					
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋			*					
オイスターソース 600 g							0.70 g	0.07 Kg	70.00 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			*					
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ			*					
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*					
かつお節粉碎							0.80 g	0.08 Kg	0.80 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 4月27日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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			
【スクールメロン 30・40】																
メロンパン 30g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
メロンパン 40g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【田舎うどん(煮込み)】																
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			*				
鶏胸肉（皮無し）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	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							0.60 g	0.06 Kg	0.06 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	*				
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共同	湯通し	*				
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		*				
【フライドポテト】																
皮付きカットポテト							50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg	年海幸		*				
揚げ油							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
【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							25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	せん切り	*				
こまつな							15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	根切洗2cm	*				
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	*				

※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 4月28日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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			
【そばろごはん】																
委託白飯						75.00	g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
鶏胸挽肉（皮付き）						25.00	g	2.50 Kg	2.50 Kg	鶏肉		*				
鶏胸挽肉（皮無し）						20.00	g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉		*				
こいくちしょうゆ						6.50	g	0.65 Kg	650.00 g	年サイ		*				
上白糖						3.50	g	0.35 Kg	350.00 g	年丸宮		*				
清酒						1.00	g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
根しょうが						0.50	g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
玉葱						15.00	g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	みじん切り	*				
にんじん						10.00	g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
カット油揚げ						10.00	g	1.00 Kg	2.00 袋	共同	湯通し	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【すいとん(乳・卵抜き)】																
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		*				
豚もも肉赤身2cm						10.00	g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*				
にんじん						10.00	g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
だいこん						20.00	g	2.22 Kg	2.22 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	*				
ごぼう						5.00	g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	半月・イチョ	*				
小麦粉						8.00	g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*				
米粉						4.00	g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
水						13.00	g	1.30 Kg	1.30 Kg			*				
チンゲンサイ						10.00	g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切洗 2 cm	*				
こいくちしょうゆ						5.00	g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ		*				
本みりん						1.00	g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
食塩						1.00	0.50 g	50.00 g	50.00 g	年サイ		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 4月30日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-12-23 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			
【チキンライス】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*			
鶏胸肉（皮無し）							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	粗みじん		*			
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							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける		*			
ホールコーン缶							5.00 g	0.50 Kg	0.27 缶	年県給			*			
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*			
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							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年海幸			*			
水＋具の煮汁							92.00 g	9.20 Kg	9.20 Kg				*			
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 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			*			
パプリカ（粉）14g						1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年丸宮			*			
バター							1.00 g	0.10 Kg	0.22 P	年海幸			*			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*			
【お好み串フライ】																
お好串フライ（鮭・ウ）						40.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	共同			*			
揚げ油							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ			*			
【春雨サラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
キャベツ							35.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋	せん切り		*			
春雨カット							4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	年海幸			*			
乳卵無し中華ドレッシング 300							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本					
乳卵無し中華ドレッシング 200							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本					

※アレルギー食品には記号を表示しています

4月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
				10 ぎゅうにゅう かけてたべよう ホワイトソース ドライカレー イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)
13 ぎゅうにゅう じゃがいものそばに さばのたつたあげ わかめごはん みそしる	14 ぎゅうにゅう しよくパン はんじんしりしり チーズオムレツ キャラメルクリーム はくさいとにくだんごのスープ	15 ぎゅうにゅう サクサクごはん ごはん マーボー豆腐	16 ぎゅうにゅう ふりかけ ごはん やさしいため コロケ (ちゅうのうソース)	17 ぎゅうにゅう ツイストパン スパゲティナポリタン フルーツゼリー
20 ぎゅうにゅう ゼリー (マヨネーズ) ポテトサラダ ごはん スタミナやきにく	21 ぎゅうにゅう バターコッペパン (コールスロッドレッシング) ヨーグルソー サラダ マカロニグラタン トマトいりスープ	22 ぎゅうにゅう はるさめのぴりからいため あじのいそべフライ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる	23 ぎゅうにゅう (わふうドレスリング) シャキシャキサラダ むぎごはん カレー	24 ぎゅうにゅう ごもくおこわ おかかいため しゅうまいのころもあげ 2こ
27 ぎゅうにゅう メロンパン (たまねぎドレスリング) こまつなのサラダ いなかうどん フライドポテト	28 ぎゅうにゅう かけてたべよう そばごはん のぐ ごはん すいとん	29 昭和の日	30 (ちゅうかドレスリング) チキンライス はるさめサラダ おこのみくしフライ (おこのみくし)	

4月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
				10 ぎゅうにゅう かけてたべよう ホワイトソース ドライカレー イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)
13 ぎゅうにゅう サクサクごはん マーボー豆腐 ごはん	14 ぎゅうにゅう ふりかけ ごはん やさしいため コロッケ (ちゅうのうソース)	15 ぎゅうにゅう しよくパン キャラメルクリーム じんじんしりしり チーズオムレツ はくさいと にくだんごのスープ	16 ぎゅうにゅう じゃがいものそばるに さばのたつたあげ わかめごはん みそしる	17 ぎゅうにゅう ツイストパン スパゲティナポリタン フルーツゼリー
20 ぎゅうにゅう ごもくおこわ おかかいため しゅうまいのころもあげ2こ	21 ぎゅうにゅう ゼリー ごはん (マヨネーズ) ポテトサラダ スタミナやきにく	22 ぎゅうにゅう メロンパン (たまねぎドレッシング) こまつなのサラダ いなかうどん フライドポテト	23 ぎゅうにゅう はるさめのぴりからいため あじのいそペフタイ (ちゅうのうソース) ごはん みそしる	24 ぎゅうにゅう バターコッペパン (コールスロウドレッシング) コールスローサラダ マカロニグラタン トマトいりスープ
27 ぎゅうにゅう かけてたべよう そばろごはんのぐ ごはん すいとん	28 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) チキンライス はるさめサラダ おこのみくし(は:ウイナー)	29 昭和の日	30 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) シャキシャキサラダ むぎごはん カレー	

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	プルコギトッパ				R6
8月				豚肉となすのびり辛炒め		
9月		インディアンスパゲティ				
10月		マーボーラーメン				
11月			鶏肉のバーベキューソース			
12月				ひじきとツナの炒り煮		
1月					白菜と肉団子のスープ	
2月				キャラメルポテト		
3月		和風ピラフ				
R7年度 4月				こんにゃくのおかか炒め		
5月		ジャンバラヤ				
6月				じゃがいものそぼろ煮		
7月	掲載待ち	ガパオライス				R7
9月			揚げ鶏のレモン風味			
10月			豚肉のごま味噌ソース			
11月				大根の炒め煮		
12月					みそけんちん汁	
1月					のっぺい汁	
2月		キムチみそラーメン				
3月			ミートグラタン			
R8年度 4月						R8
5月						
6月						
7月	掲載待ち					
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						R9
5月						
6月						
7月	掲載待ち					
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						R10
5月						
6月						
7月						
8月						R10
9月						
10月						