

令和7年度第10回小学校献立専門委員会

日 時： 令和8年1月30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5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6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 5月 1日 ~ 2026年 5月31日

予定献立 0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-21 印刷

月日曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カリウム 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
5 1	金															
	こぎつねずし	155.10	408	14.3	8.6	68.6	544	84	57	2.4	0.49	0.09	2	2.0	1.3	147.12
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	ウンタンズープ	217.72	70	5.2	0.3	11.1	462	21	12	0.1	0.03	0.05	3	1.0	1.1	55.33
	かしわもち	40.00	81	1.6	0.2	18.7	22	7	5	0.4	0.01	0.01	0	0.7	0.0	59.40
	小計	618.82	697	27.9	16.9	108.3	1112	339	95	3.0	0.61	0.46	7	3.7	2.6	326.73
7	木															
	バターコッペパン	30~60														
	牛乳	50.00	273	5.5	8.6	44.0	332	13	12	0.4	0.05	0.03	0	1.4	0.9	73.06
	ロインステーキ	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	シヤキヤキサラダ	152.62	181	7.6	9.3	17.4	322	152	25	1.2	0.16	0.12	29	1.6	0.8	116.36
	春雨スー(芋なし)	58.00	28	1.2	1.5	2.6	233	8	7	0.1	0.03	0.04	5	0.7	0.6	24.45
	小計	206.71	52	3.7	0.4	8.5	308	20	9	0.3	0.11	0.04	5	0.9	0.8	46.89
	小計	673.33	672	24.8	27.6	82.4	1279	420	74	1.3	0.43	0.54	41	4.6	3.3	325.64
8	金															
	養託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	10.5	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36
	乳酸菌飲料 (ジョア)	125.00	70	4.3	0.1	12.9	69	636	0	0.0	0.04	0.20	0	0.4	0.1	58.32
	鶏肉の甘味ソース	93.12	225	10.1	14.9	10.5	359	5	15	0.4	0.04	0.12	2	0.0	0.9	100.32
	こんにやくのおおか炒め	64.10	46	2.8	1.4	5.2	307	34	10	0.5	0.02	0.05	3	1.2	0.7	40.90
	味噌汁	179.30	55	4.0	2.5	4.7	507	50	34	0.8	0.04	0.03	0	0.8	1.3	25.68
	小計	536.52	653	25.2	19.5	91.7	1243	729	76	2.9	0.47	0.43	5	2.8	3.0	313.58
11	月															
	たけのこごはん	225.72	319	8.1	3.7	62.7	389	28	34	1.1	0.35	0.09	3	1.7	1.0	122.25
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	いわしの竜田揚げ	45.00	113	6.7	8.1	3.1	0	208	12	7.1	0.01	0.14	0	0.0	0.1	61.05
	豚肉の塩こうじ炒め	72.90	41	3.1	1.5	4.7	22	19	10	0.2	0.14	0.05	14	1.2	0.2	36.18
	小計	549.62	611	24.7	21.1	80.4	495	482	77	8.4	0.58	0.59	19	2.9	1.8	284.36
12	火															
	ライスボールパン30:40	40.00	238	4.5	6.3	40.7	271	7	8	0.3	0.03	0.02	0	0.7	0.7	81.64
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	煮込みうどん (冷)	253.40	142	7.9	1.5	23.8	609	33	17	0.8	0.09	0.09	6	1.9	1.8	72.91
	かき揚げ	76.80	157	2.2	6.8	21.8	41	15	9	0.3	0.04	0.01	5	1.3	0.1	25.96
	小計	576.00	675	21.4	22.4	96.2	1005	282	55	1.4	0.24	0.43	13	3.9	2.8	245.39
13	水															
	五目そばろ(衛なし)	165.00	387	15.6	5.0	68.5	396	15	40	1.6	0.39	0.11	4	1.8	0.9	148.97
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	蓮花湯 (にら)	246.00	81	4.1	2.3	10.9	635	28	13	0.3	0.05	0.06	12	1.6	1.6	64.47
	ラムネゼリー	40.00	39	0.0	0.0	11.0	26	42	0	0.5	0.00	0.00	0	1.2	0.1	48.60
	小計	657.00	645	26.5	15.1	100.3	1141	312	74	2.4	0.52	0.48	18	4.6	2.8	326.92
14	木															
	子供パン 30~60 (1個どり)	50.00	224	5.4	3.6	43.4	293	9	11	0.4	0.05	0.02	0	1.4	0.8	68.03
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	チーズコロッケ (卵なし)	137.31	282	10.6	12.7	30.8	439	79	27	0.8	0.26	0.10	7	2.2	1.1	93.97
	ゆでキャベツ	30.00	6	0.4	0.1	1.6	2	13	4	0.1	0.01	0.01	12	0.5	0.0	7.24
	ABCスー	212.81	47	3.4	0.3	7.4	398	11	11	0.2	0.03	0.04	4	1.0	0.1	40.80
	小計	636.12	697	26.6	24.5	93.1	1216	339	74	1.5	0.43	0.48	25	5.1	3.1	274.92
15	金															
	養託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	10.5	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	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	たらのみそマヨネーズ焼き	62.51	118	7.7	9.5	1.3	320	10	12	0.2	0.02	0.04	2	0.2	0.8	91.60
	びりき肉ごぼう	60.60	54	4.0	1.7	5.7	164	18	19	0.2	0.15	0.04	2	1.5	0.4	48.80
	小松菜のスー	223.11	60	3.2	3.8	3.6	367	29	8	0.4	0.08	0.05	9	1.0	0.9	45.75
	小計	627.22	627	25.7	23.4	78.9	936	288	77	2.0	0.66	0.47	13	3.1	2.3	339.39
18	月															
	養託ごはん	75.00	257	4.0	0.6	58.4	1	4	17	10.5	0.33	0.03	0	0.4	0.0	88.36
	ふりかけ トッピング野菜	2.50	11	0.4	0.5	1.2	60	60	5	0.1	0.01	0.01	0	0.2	0.2	18.36
	牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	84	227	21	0.8	0.08	0.31	2	0.0	0.2	64.88
	肉じゃが	247.50	179	9.4	3.2	28.5	366	27	40	1.0	0.42	0.12	43	2.9	0.9	104.32
	もやしの炒め物	57.71	34	1.7	2.3	1.8	217	12	6	0.2	0.06	0.04	4	0.7	0.5	29.69
	小計	588.71	619	22.3	14.4	99.8	728	330	89	2.5	0.90	0.51	49	4.2	1.8	305.61
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 5月 1日 ~ 2026年 5月31日
 予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2026-01-21 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	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
5 19 火	みそラーメン (つけめん) 牛乳 春巻 わかめのサラダ 小計	312.61 206.00 44.00 58.50 621.11	346 138 81 31 596	14.2 6.8 1.6 0.8 23.4	3.2 7.8 5.0 1.3 17.3	66.1 9.9 7.0 4.9 87.9	958 84 101 149 1292	42 227 7 25 301	1.3 0.0 0.1 0.1 1.5	1.1 0.8 0.2 0.1 2.2	0.19 0.08 0.03 0.02 0.32	0.11 0.31 0.02 0.02 0.46	4 2 3 18 27	3.9 0.0 0.6 1.1 5.6	2.5 0.2 0.6 0.5 3.8	132.60 64.88 49.92 23.34 270.74
20 水	委託ごはん 牛乳 さばのみそかけ 切干大根の煮付け(付け合わせ) 白玉汁 小計	75.00 206.00 51.00 27.30 211.70 571.00	257 138 112 57 642	4.0 6.8 9.0 1.7 5.8	0.6 7.8 5.1 2.7 0.4	58.4 9.9 6.5 7.0 12.0	1 84 311 157 469	4 227 11 42 13	1.2 0.0 0.6 0.3 0.5	10.5 0.0 0.5 0.2 0.3	0.33 0.08 0.06 0.04 0.04	0.03 0.31 0.12 0.01 0.05	0 2 0 3 4	0.4 0.0 0.2 1.4 0.8	0.0 0.2 0.9 0.4 1.1	88.36 64.88 68.78 37.65 52.41
21 木	カレーライス夏 牛乳 福神漬け キャベツと人参のサラダ① 小計	334.63 206.00 13.00 53.00 606.63	516 138 19 31 704	18.0 6.8 0.3 0.5 25.6	9.4 7.8 0.0 1.8 19.0	89.1 9.9 4.4 4.0 107.4	653 84 247 147 1131	58 227 2 19 306	1.9 0.0 0.1 0.1 2.1	2.0 0.8 0.0 0.0 2.9	0.67 0.08 0.01 0.02 0.78	0.14 0.31 0.00 0.02 0.47	26 2 3 16 47	3.8 0.0 0.2 0.8 4.8	1.6 0.2 0.6 0.4 2.8	312.08 235.94 64.88 10.95 333.19
22 金	コーンピラフ 牛乳 焼きウインナー 野菜炒め(ご飯用) 小計	242.43 206.00 40.00 79.21 567.64	325 138 128 50 641	5.0 6.8 5.3 3.1 20.2	5.0 7.8 11.4 2.5 26.7	65.2 9.9 1.2 4.2 80.5	729 84 292 177 1282	14 227 3 18 262	0.9 0.0 0.3 0.3 1.5	1.3 0.8 0.6 0.3 3.0	0.35 0.08 0.10 0.12 0.65	0.06 0.31 0.05 0.04 0.46	4 2 4 14 24	2.1 0.0 0.0 1.0 3.1	1.9 0.2 0.8 0.4 3.3	96.62 64.88 61.56 32.77 255.83
25 月	委託ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き マカロニサラダ 小計	75.00 206.00 107.71 53.00 441.71	257 138 183 26 698	4.0 6.8 9.5 0.5 23.5	0.6 7.8 6.3 1.3 25.8	58.4 9.9 22.6 4.0 95.1	1 84 525 4 985	4 227 158 20 417	1.2 0.0 0.4 0.1 1.1	10.5 0.8 1.5 0.4 2.6	0.33 0.08 0.27 0.01 0.41	0.03 0.31 0.23 0.01 0.57	0 2 23 12 37	0.4 0.0 1.8 0.8 4.5	0.0 0.2 1.3 0.4 2.9	88.36 64.88 98.02 29.52 260.32
26 火	コーン揚げパン 牛乳 クリームシチュー こんにゃくサラダ② 小計	78.00 206.00 260.71 53.00 597.71	351 138 183 26 698	6.7 6.8 9.5 0.5 23.5	10.4 7.8 6.3 1.3 25.8	58.6 9.9 22.6 4.0 95.1	372 84 525 4 985	12 227 158 20 417	0.6 0.0 0.4 0.1 1.1	0.6 0.8 1.1 0.1 2.6	0.05 0.08 0.27 0.01 0.41	0.02 0.31 0.23 0.01 0.57	0 2 23 12 37	0.9 0.0 1.8 0.8 4.5	1.0 0.2 1.3 0.4 2.9	75.19 64.88 97.83 22.42 260.32
27 水	しょうがご飯 牛乳 白身魚フライCa強化 ひり辛ひじき 小計	207.00 206.00 46.00 72.80 531.80	325 138 111 73 647	8.4 6.8 5.0 6.8 27.0	6.5 7.8 6.7 2.0 23.0	57.2 9.9 7.2 7.7 82.0	356 84 110 558 1108	32 227 91 49 399	1.1 0.0 4.0 0.5 5.6	1.4 0.8 0.2 0.7 3.1	0.31 0.08 0.03 0.25 0.67	0.06 0.31 0.02 0.09 0.48	0 2 0 0 2	0.7 0.0 0.4 2.6 3.7	0.9 0.2 0.3 1.4 2.8	81.76 64.88 68.94 66.26 281.84
28 木	食パン 30~60 黒豆きなこクリーム 牛乳 ミートボールのトマト煮 ジャーマンポテト 小計	50.00 10.00 206.00 206.32 97.31 569.63	208 67 138 143 87 643	6.6 0.6 6.8 6.7 2.3 23.0	3.5 5.5 7.8 7.0 2.5 26.3	23.6 3.7 9.9 14.9 14.6 66.7	310 6 84 802 171 1173	10 4 227 33 10 284	0.4 0.2 0.0 0.5 0.4 1.5	0.4 0.1 0.8 0.7 0.4 2.4	0.05 0.00 0.08 0.15 0.11 0.33	0.02 0.02 0.31 0.07 0.04 0.46	0 3 2 24 24 50	0.8 0.0 0.2 1.5 0.5 3.0	61.43 16.20 64.88 90.26 43.52 276.29	
29 金	委託ごはん 牛乳 鶏肉のひり辛焼き れんこんの炒め物 味噌汁(辛・小松・人) 小計	75.00 206.00 65.65 58.50 200.80 605.95	257 138 61 53 587	4.0 6.8 11.5 4.0 2.7 29.0	0.6 7.8 2.3 2.0 0.6 13.3	58.4 9.9 1.1 6.0 9.5 84.9	1 84 166 158 509 918	4 227 4 16 49 300	1.2 0.0 0.2 0.2 0.9 2.7	10.5 0.8 1.2 0.4 0.3 13.2	0.33 0.08 0.05 0.16 0.05 0.67	0.03 0.31 0.13 0.03 0.04 0.54	0 2 2 17 31 31	0.4 0.0 0.0 0.4 1.5 2.6	0.0 0.2 0.4 0.7 1.2 2.2	88.36 64.88 99.91 50.18 28.43 331.76
期間内の合計		10576.52	11706	452.0	374.4	1614.7	18568	6336	46.2	108.4	10.35	8.89	424	69.7	48.2	5345.37
一日あたりの平均		587.58	650	25.1	20.8	89.7	1032	352	2.6	6.0	0.58	0.49	24	3.9	2.7	296.97
基準値		0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	3.0	2.0	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
充足率		0.0	100.0	90.9	114.9	0.0	0.0	100.6	86.7	300.0	145.0	122.5	96.0	86.7	142.1	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

5月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺	火曜日のみ			冷凍うどん 冷凍ちゃんぽん	スパゲティ	行事		上尾市 産品	参考
	委託	自校			個包装(つけ麺)	焼きそば	季節			その他			
											中華麺		
18	9	3	5 ココア揚げパン	1	○		○			こどもの日	コロッケ	トマト	季節の 食材 筍・トマト・ 新じゃが

● 献立内容

- ・5月は、給食回数「18回」、献立に入れる物として、「委託ご飯9回」、「自校炊飯3回」、「パン5回」、「パンと麺の組み合わせ1回」、「袋麺1回」となります。
- ・月の栄養のテーマは「たけのこ」です。新たけのこを使った「たけのこごはん」を献立に取り入れています。
- ・季節の物として、たけのこ、トマト、新じゃがいもを献立に取り入れています。
- ・5月1日は、こどもの日献立として、「こぎつねずし・ワンタンスープ・かしわもち」の献立になります。
- ・新献立は「ぴり辛ひじき」です。
- ・トマトは、ミートボールのトマト煮で地場産のものを使用できる学校は、農家に注文をします。
- ・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]

2026年 5月 1日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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			
【こぎつねずし】																
委託酢飯							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*				
炒め油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉							15.00 g	1.50 Kg	1.50 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							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	粗みじん	*				
ソイミート（ミンチタイプ）							10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*				
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							20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	共同	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		*				
【ワントンスープ】																
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）							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							15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
ワンタンの皮							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
【かしわもち】																
かしわもち						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 5月 7日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 印刷

人数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName							合計	換算人	行事等
0	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	
【バターコッペパン 30~60】														
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		*		
【ロイシティ】														
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*		
ショルダーベーコン1cm幅							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*		
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	スライス	*		
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*		
新じゃが							75.00 g	7.90 Kg	7.90 Kg	八百屋	短冊	*		
チーズソース							10.00 g	1.00 Kg	3.33 袋	共同		*		
細切チーズ 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		* 具に入れる		
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		* 具に入れる		
ローズマリー(乾燥)粉末						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		* 具に入れる		
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*		
細切チーズ 1kg							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸		* カップにかける		
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		* カップにかける		
グラタン紙カップ						1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*		
【シャキシャキサラダ】														
もやし							45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		*		
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*		
乳卵無し中華ドレッシング 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	*		
【春雨スープ(芋なし)】														
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							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*		
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	*		
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		*		
水菜							5.00 g	0.59 Kg	0.59 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]

2026年 5月 8日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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		*				
【乳酸菌飲料（ジョア）】 ジョアプレーン						125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*				
【鶏肉の甘味ソース】 鶏もも肉（唐揚げ）30g 鶏もも肉（唐揚げ）30g 食塩 白こしょう でん粉 揚げ油 にんにく（りん茎） 根しょうが 長ねぎ 穀物酢 こいくちしょうゆ 上白糖 ごま油 白こしょう 水						1.00 <										

※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 5月11日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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
【たけのこごはん】													
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*	
鶏もも肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*	
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*	
新ゆでたけのこ							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同	短冊	*	
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	*	
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		*	
うすくちしょうゆ							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	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							96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*	
【牛乳】													
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*	
【いわしの竜田揚げ】													
いわし竜田揚げ40g FeCa強化						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		*	
【豚肉の塩こうじ炒め】													
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 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							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*	
玉葱							15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*	
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*	
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	2cm手切り	*	
塩こうじ 1kg							1.70 g	0.17 Kg	170.00 g	年サイ		*	
塩こうじ 230g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年サイ		*	
こいくちしょうゆ							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*	

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 5月12日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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			
【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		*				
【煮込みうどん（冷）】																
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	*				
カット油揚げ							2.00 g	0.20 Kg	0.40 袋	共同	湯通し	*				
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		*				
冷凍うどん1kg入り							80.00 g	8.00 Kg	32.00 玉	年海幸		*				
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	斜め切り	*				
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切洗2cm	*				
【かき揚げ】																
カットさつまいも（5mm角×4cm）							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	共同		*				
玉葱							35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	スライス	*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
小麦粉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年新和		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
揚げ油							6.50 g	0.65 Kg	0.65 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 5月13日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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			
【五目そばろ丼(筍なし)】																
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*				
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 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	*				
鶏胸挽肉 (皮付き)							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	鶏肉		*				
鶏胸挽肉 (皮無し)							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	鶏肉		*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 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	みじん切り	*				
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	*				
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		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【蓮花湯 (にら)】																
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		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
うらごしコーン (冷)							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同	解凍	*				
キャベツ							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	1.5cm幅	*				
食塩							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年サイ		*				
春雨カット							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
でん粉							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
水							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg			*				
冷凍全卵							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年サイ	解凍	*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
ごま油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				
【ラムネゼリー】																
ラムネゼリー						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	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 5月14日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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 30～60(1個どり)】																
子供パン 30g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	1年	*				
子供パン 40g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	2年	*				
子供パン 50g 1個どり						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	こ・パ	3・4年	*				
子供パン 60g 1個どり							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	こ・パ	5・6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【チーズコロッケ(卵なし)】																
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	共同		*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	みじん切り	*				
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		*				
ポテトサラダベース							35.00 g	3.50 Kg	3.50 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			
サイコロチーズ 8mm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	共同		*				
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	*				
【ゆでキャベツ】																
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*				
【ABC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)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 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							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 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							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
アルファベットマカロニ							6.00 g	0.60 Kg	1.20 袋	年海幸		*				
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 5月15日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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		*				
【たらのみそマヨネーズ焼き】																
たら 40g						40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
白ワイン							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
レモン果汁 100ml							0.40 g	0.04 Kg	0.40 本	年海幸		*				
ベーカリーマヨネーズ							12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年新和		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸		*				
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*				
アルミカップスコト						1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				
【ぶり辛肉ごぼう】																
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	*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	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	共同		*				
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	斜め切り	*				
つきこんにゃく 5 c m							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		*				
本みりん							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
トウバンジャン							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
ごま油							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
【小松菜のスープ】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
ウインナー 1cm幅							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年海幸		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	八百屋	スライス	*				
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		*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 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		*				
こまつな							12.00 g	1.41 Kg	1.41 Kg	八百屋	根切茹 3 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 5月18日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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		*				
【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		*				
【肉じゃが】 炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
豚もも肉赤身2cm							30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共同		*				
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう	*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	2.5cm手切	*				
新じゃが							110.00 g	11.58 Kg	11.58 Kg	八百屋	2.5cm手切	*				
しらたきカット 7cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年県給	茹でる	*				
上白糖							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年丸宮		*				
本みりん							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							6.00 g	0.60 Kg	600.00 g	年サイ		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
水							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg			*				
【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	共同		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							40.00 g	4.12 Kg	4.12 Kg	八百屋		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				
こいくちしょうゆ							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
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		*				
チキンスープストック							0.10 g	10.00 g	10.00 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 5月19日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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		
【みそラーメン（つけめん）】															
ホット中華めん60g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	1年	*			
ホット中華めん70g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	共大進	2年	*			
ホット中華めん80g						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共大進	3・4年	*			
ホット中華めん90g							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		*			
根しょうが							0.60 g	0.08 Kg	80.00 g	八百屋	みじん切り	*			
にんにく（りん茎）							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*			
豚もも肉赤身2cm							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*			
もやし							30.00 g	3.09 Kg	3.09 Kg	八百屋		*			
水							130.00 g	13.00 Kg	13.00 Kg			*			
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*			
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*			
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*			
米みそ（赤色辛みそ）1kg							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*			
米みそ（淡色辛みそ）1kg							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*			
上白糖							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		*			
にら							4.00 g	0.42 Kg	0.42 Kg	八百屋	2cm	*			
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	小口	*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*			
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			*			
【牛乳】															
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*			
【春巻き】															
春巻き40g						40.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*			
揚げ油							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*			
【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）500g							0.50 g	0.05 Kg	0.10 袋	年海幸		*			
乾燥わかめ（韓国産）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸		*			
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]

2026年 5月20日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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	こ・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【さばのみそかけ】																
生鯖40g						40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*				
米みそ(赤色辛みそ) 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*				
上白糖							4.80 g	0.48 Kg	480.00 g	年丸宮		*				
本みりん							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【切干大根の煮付け(付け合わせ)】																
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100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	戻す	*				
カット油揚げ							3.00 g	0.30 Kg	0.60 袋	共同	湯通し	*				
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		*				
白ごま							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年新和	炒る	*				
【白玉汁】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*				
鶏胸肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
だいこん							20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	いちよう	*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
だんご(うるち)							25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	共同		*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	斜め切り	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 5月21日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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						
【カレーライス夏】															
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			25.00 g	2.50 Kg	2.50 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	*							
新じゃが			60.00 g	6.32 Kg	6.32 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 1kg			4.00 g	0.40 Kg	0.40 袋	年新和		*							
トマトケチャップ 3kg			0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*							
赤ワイン 1800ml			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		*							
白こしょう		1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*							
食塩			0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*							
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		*							
【キャベツと人参のサラダ①】															
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 5月22日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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							
【コーンピラフ】																
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	*								
玉葱			25.00 g	2.66 Kg	2.66 Kg	八百屋	粗みじん	*								
ホールコーン缶			30.00 g	3.00 Kg	1.62 缶	年県給		*								
チキンスープストック			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年海幸		*								
食塩			0.30 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			1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸		*								
食塩			0.80 g	0.08 Kg	80.00 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) 14 g		1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年丸宮		*								
水+具の煮汁			96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg			*								
バター			4.00 g	0.40 Kg	0.89 P	年海幸		*								
【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	*								
【野菜炒め(ご飯用)】																
炒め油			2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*								
豚もも肉赤身2cm			10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	共同		*								
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			10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*								
キャベツ			30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	1.5cm手切	*								
オイスターソース 600 g			0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*								
オイスターソース 230 g			0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*								
チキンスープストック			0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸		*								
清酒			1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*								
食塩			0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*								
白こしょう		1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*								

※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 5月25日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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		*				
【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	共同		*				
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			*				
【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	小口	*				
食塩(茹で塩)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
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					

※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 5月26日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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					
【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					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		*						
【クリームシチュー】																
炒め油					1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*						
豚もも肉赤身2cm					15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*						
にんじん					10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*						
玉葱					40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切	*						
新じゃが					50.00 g	5.26 Kg	5.26 Kg	八百屋	2cm手切り	*						
水					50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*						
チキンスープストック					1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*						
調理用牛乳					60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	牛乳		*						
ぶなしめじ					5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*						
細切チーズ 1kg					5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*						
細切チーズ 500g					0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*						
調理用牛乳					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		*						
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		*						
【こんにゃくサラダ②】																
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	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 5月27日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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				
【しょうがご飯】																	
炒め油							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
鶏もも肉（皮付）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉			*				
根しょうが							2.50 g	0.31 Kg	310.00 g	八百屋	粗みじん		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*				
カット油揚げ							8.00 g	0.80 Kg	1.60 袋	共同	湯通し		*				
清酒							3.00 g	0.30 Kg	300.00 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							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*				
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*				
強化米							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g				*				
水＋具の煮汁							96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg				*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【白身魚フライCa強化】																	
白身魚フライCa強化						40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	年海幸			*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*				
【ぶり辛ひじき】													【新献立】				
ごま油							1.00 g	100.00 g	100.00 g	年サイ			*				
にんにく（りん茎）							0.60 g	75.00 g	75.00 g	八百屋	みじん切り		*				
豚もも赤身ひき肉							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同			*				
トウバンジャン						1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年サイ			*				
にんじん							8.00 g	0.83 Kg	0.83 Kg	八百屋	せん切り		*				
ごぼう							4.00 g	0.44 Kg	0.44 Kg	八百屋	ささがき		*				
ひじき 500g（韓国産）							4.00 g	0.40 Kg	0.80 袋	年海幸	戻す		*				
ひじき 100g（韓国産）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す		*				
水							16.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg				*				
こいくちしょうゆ							8.00 g	800.00 g	800.00 g	年サイ			*				
上白糖							3.00 g	300.00 g	300.00 g	年丸宮			*				
カットいんげん（冷）1k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸	茹でる		*				
カットいんげん（冷）500 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸	茹でる		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 5月28日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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 30～60】																
食パン 30							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1年	*				
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	*				
【黒豆きなこクリーム】																
黒豆きなこクリーム						10.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ミートボールのトマト煮】																
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	*				
玉葱							30.00 g	3.19 Kg	3.19 Kg	八百屋	スライス	*				
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							4.00 g	0.44 Kg	0.44 Kg	八百屋	小房分ける	*				
水							50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*				
チキンスープストック							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年海幸		*				
トマトピューレ 3kg							4.50 g	0.45 Kg	0.15 袋	年新和		*				
トマトピューレ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
カットトマト(袋)							5.00 g	0.50 Kg	0.33 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 3kg							10.00 g	1.00 Kg	0.33 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
上白糖							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年丸宮		*				
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		*				
ベーリーフ粉末						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
トマト							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	農家	1.5cm角	*				
肉団子(ss) 6g							45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg	年県給		*				
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
【ジャーマンポテト】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
ショルダーベーコン 1cm幅							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共同		*				
玉葱							15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*				
新じゃが							65.00 g	6.84 Kg	6.84 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 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		*				

※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 5月29日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2026-01-22 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		*				
【鶏肉のぴり辛焼き】																
鶏もも肉(皮無開) 30g						30.00	2.00 個	200.00 個	200.00 個	共同		*				
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
本みりん							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
トウバンジャン							0.15 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
【れんこんの炒め物】																
炒め油							1.30 g	0.13 Kg	130.00 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	共同		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
れんこん							20.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	八百屋	いちよう	*				
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	炒る	*				
【味噌汁(芋・小松・人)】																
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	*				
新じゃが							35.00 g	3.68 Kg	3.68 Kg	八百屋	いちよう	*				
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹3cm	*				
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

5月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
				1 ぎゅうにゅう かしわもち ぎつねずしのぐ すめし かけてたべよう ワンタンスープ
			7 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) シヤキシキサラダ ロイシティ バターコッペパン はるさめスープ	8 にゅうさんきんいんりょう こんにやくのおかいため とりにくのあまみソース 1~4ねん2こ 5~6ねん3こ ごはん みそしる
11 ぎゅうにゅう たけのごはん ぶたにくのしおこうじため いわしのたつたあげ	12 ぎゅうにゅう ライスボールパン にこみうどん かきあげ	13 ぎゅうにゅう ラムネゼリー かきつけてたべよう ごもくそば どんのぐ むぎごはん レンフォアタン	14 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ チーズコロッケ ABCスープ	15 ぎゅうにゅう ぶりからにくごぼう たらのみそマヨネーズやき ごはん こまつなのスープ
18 ぎゅうにゅう もやしのいためもの ごはん ふりかけ にくじゃが	19 ぎゅうにゅう ちゅうかめん (わふうドレッシング) わかめのサラダ はるまき みそラーメンのしる	20 ぎゅうにゅう きりぼしだいこんのにつけ さばのみそかけ ごはん しらたまじる	21 ぎゅうにゅう (イタリアンドレッシング) ふくじんづけ キャベツとにんじんのサラダ むぎごはん カレー	22 ぎゅうにゅう コーンピラフ やさしいため やきウィンナー21さん
25 ぎゅうにゅう (マヨネーズ) マカロニサラダ ごはん ぶたにくのしょうがやき	26 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) こんにやくサラダ ココアあげパン クリームシチュー	27 ぎゅうにゅう しょうがごはん ぶりからひじき しろみざかなフライ	28 ぎゅうにゅう しよくパン くろまめきなこクリーム ジャーマンポテト ミートボールのトマトに	29 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの とりにくのぶりからやき2つ ごはん みそしる

5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 かしわもち こぎつねすし のぐ すめし かけてたべよう ワンタンスープ
			7 ぎゅうにゅう コーンピラフ やさしいため やきウィンナー2ほん	8 ぎゅうにゅう まりほしだいこんのにつけ さばのみそかけ ごはん しらたまじる
11 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ チーズコロッケ ABCスープ	12 ぎゅうにゅう ちゅうかめん (わふうドレッシング) わかめのサラダ みそラーメンのしる はるまき	13 ぎゅうにゅう (マヨネーズ) マカロニサラダ ぶたにくのしょうがやき ごはん	14 ぎゅうにゅう もやしのいためもの ふりかけ ごはん にくじゃが	15 にゅうさんきんいんりょう こんにやくのおかかいため とりにくのあまみソース 1〜4ねん2こ 5〜6ねん3こ ごはん みそしる
18 ぎゅうにゅう たけのこごはん ぶたにくのしおこうじため いわしのたつたあげ	19 ぎゅうにゅう しよくパン くろまめきなこクリーム ジャーマンポテト ミートボールのトマトに	20 ぎゅうにゅう ぴりからにくごぼう たらのみそマヨネーズやき ごはん こまつなのスープ	21 ぎゅうにゅう ライスボールパン にこみうどん かきあげ	22 ぎゅうにゅう (イタリアンドレッシング) ふくじんづけ キャベツとにんじんのサラダ むぎごはん カレー
25 ぎゅうにゅう れんこんのいためもの とりにくのぴりからやき2つ ごはん みそしる	26 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) バター コッペパン シャキシャキサラダ ロシニティ はるさめスープ	27 ぎゅうにゅう ラムネゼリー かきつけてたべよう ごもくそば どんのぐ むぎごはん レンファアタン	28 ぎゅうにゅう (たまねぎドレッシング) こんにやくサラダ ココアあげパン クリームシチュー	29 ぎゅうにゅう ひりからひじき しょうがごはん しろみざかなフライ

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			鶏肉のバーベキューソース			
12月				ひじきとツナの炒り煮		
1月					白菜と肉団子のスープ	
2月				キャラメルポテト		
3月		和風ピラフ				
R7年度 4月				こんにゃくのおかか炒め		
5月		ジャンバラヤ				
6月				じゃがいものそぼろ煮		
7月	掲載待ち	ガパオライス				R7
9月			揚げ鶏のレモン風味			
10月			豚肉のごま味噌ソース			
11月				大根の炒め煮		
12月					みそけんちん汁	
1月					のっぺい汁	
2月		キムチみそラーメン				
3月			ミートグラタン			
R8年度 4月		田舎うどん				
5月						
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						