

2024年 8月26日 月曜日

2024年 8月 27日 火曜日

2024年 8月 28日 水曜日

2024年 8月 29日 木曜日

2024年8月30日 金曜日

1人分量

1人分量

1人分量

1人分量

1人分量

始  
業  
式

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【豚丼の具】</b>	
豚肉スライス	70 g
玉葱	70 g
にんじん	10 g
糸こんにゃく	40 g
料理酒	2 g
こいくちしょうゆ	10 g
錦味特醸(本みりん)	3 g
三温糖	4 g
おろししょうが	0.5 g
キャノー油(なたね油)	0.5 g
<b>【海藻サラダ】</b>	
海藻ミックス	2 g
キャベツ	30 g
きゅうり	15 g
ホールソーサー(冷凍とうもろこし)	5 g
オーシャンキングほぐし身(N)	10 g
青じそドレッシング	8 g

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【ホキのフライ】</b>	
白身魚フライ(ほき)	1 個
キャノー油(なたね油)	6 g
<b>【こんにゃくの炒め物】</b>	
突きこんにゃく(業務用きんぴら)	25 g
千切ごぼう	20 g
にんじん	10 g
スライス天ぷら	5 g
豚肉スライス	10 g
冷凍いんげん(すじなし)	5 g
調合胡麻油(ごま油)	2 g
料理酒	3 g
錦味特醸(本みりん)	1 g
三温糖	2 g
こいくちしょうゆ	4 g
一味唐辛子	0.01 g
<b>【豆腐の味噌汁】</b>	
キャベツ	10 g
玉葱	10 g
冷凍豆腐(ダースカット)	20 g
花かつお	1.5 g
かたくちいわし(煮干し)	1.5 g
合わせ味噌	10 g

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【豚肉の味噌炒め】</b>	
豚肉スライス	70 g
玉葱	30 g
にんじん	10 g
キャベツ	35 g
もやし	20 g
深ねぎ	5 g
キャノー油(なたね油)	0.5 g
料理酒	2 g
赤だしみそ	5 g
錦味特醸(本みりん)	2 g
こいくちしょうゆ	3 g
三温糖	2 g
<b>【ミートボールのスープ】</b>	
鶏と豚のミートボール	25 g
玉葱	10 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
にんじん	5 g
がらスープ(チキン)	8 g
うすくちしょうゆ	2 g
料理酒	1 g
シマ・マース(食塩)	0.5 g
白こしょう	0.01 g

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【チキンカレー】</b>	
鶏もも(2cmダイス)	35 g
ソテー・ド・オignon(スライス70)	50 g
にんじん	20 g
ダースカットポテト15mmカット	40 g
おろしにんにく	0.2 g
おろししょうが	0.2 g
トマトピューレ	4.5 g
キャノー油(なたね油)	1 g
カレー粉	10 g
ディナーカレー(カレー)	5 g
カレー粉	0.2 g
北海道シュレッドチーズ	2 g
プロバイオティクスレノンヨーグルト	3 g
トマトケチャップ	4.5 g
ウスターソース(レストラン用)	1 g
コンソメゴールド	0.2 g
赤ワイン風調味料	1.5 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
黒砂糖	1 g
りんごピューレ	2 g
水	0 g
<b>【フルーツゼリー】</b>	
黄桃(フルーツパック)	15 g
パインアップル(フルーツパック)	15 g
みかん缶	20 g
あわせるゼリー(ピーチ)	30 g
ナタデココ シラップ漬	30 g







2024年 9月 23日 月曜日

2024年 9月 24日 火曜日

2024年 9月 25日 水曜日

2024年 9月 26日 木曜日

2024年 9月 27日 金曜日

1人分量

1人分量

1人分量

1人分量

1人分量

振替休日

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【チキンカレー】</b>	
鶏もも (2cmダイス)	35 g
ソテー・ド・オニオン (スライス70)	50 g
にんじん	20 g
ダースカットポテト15mmカット	40 g
おろしにんにく	0.2 g
おろししょうが	0.2 g
トマトピューレ	4.5 g
キャノーラ油 (なたね油)	1 g
カレー粉	0.2 g
北海道シュレッドチーズ	2 g
プロバイオティックプレーンヨーグルト	3 g
トマトケチャップ	4.5 g
ウスターソース (レストラン用)	1 g
コンソメゴールド	0.2 g
赤ワイン風調味料	1.5 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
黒砂糖	1 g
りんごピューレ	2 g
水	0 g
<b>【マカロニサラダ】</b>	
マカロニ(エルボ)	10 g
IQFポークウインナー3mm斜めスライス	8 g
キャベツ	25 g
にんじん	5 g
きゅうり	7 g
ホールコーン粒 (冷凍とうもろこし)	5 g
エッグケア(卵不使用)	10 g
シマ・マス (食塩)	0.2 g
白こしょう	0.01 g

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【野菜炒め】</b>	
豚肉スライス	60 g
キャベツ	35 g
玉葱	30 g
にんじん	10 g
もやし	30 g
キャノーラ油 (なたね油)	2 g
料理酒	0.5 g
焼肉のタレ	15 g
シマ・マス (食塩)	0.2 g
白こしょう	0.01 g
<b>【春巻き】</b>	
春巻 Fe (米粉入り)	1 個
キャノーラ油 (なたね油)	3 g
<b>【麩のすまし汁】</b>	
ほぐしえのきIQF	5 g
おわら麩	3 g
椎茸細切スライス	0.5 g
高麗わかめ	0.5 g
うすくちしょうゆ	2 g
シマ・マス (食塩)	0.5 g
料理酒	0.5 g
こんぶ	1.5 g
花かつお	1.5 g

<b>【コッペパン】</b>	
コッペパン	1 個
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【チリコンカン】</b>	
ミックスビーンズ	45 g
豚ひき肉	30 g
国産大豆 (クラッシュタイプ)	20 g
おろしにんにく	0.1 g
キャノーラ油 (なたね油)	0.5 g
ダースカットポテト15mmカット	40 g
ソテー・ド・オニオン (スライス70)	30 g
セロリ	3 g
トマトダイス	20 g
トマトケチャップ	11 g
トマトピューレ	11 g
赤ワイン風調味料	1 g
こいくちしょうゆ	1 g
コンソメゴールド	1.5 g
シマ・マス (食塩)	0.3 g
白こしょう	0.02 g
三温糖	0.6 g
チリパウダー	0.05 g
チリペッパー	0.02 g
<b>【彩りサラダ】</b>	
キャベツ	40 g
ライトオイル漬ファンク	10 g
赤パプリカ	5 g
きゅうり	20 g
ホールコーン粒 (冷凍とうもろこし)	5 g
青じそドレッシング (減塩)	4 g
エッグケア(卵不使用)	3 g
いりごま白CF	2 g
シマ・マス (食塩)	0.03 g
白こしょう	0.01 g

<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【いわしの梅煮】</b>	
いわしの梅煮	1 個
<b>【高野豆腐と里芋のそぼろ煮】</b>	
豚ひき肉	10 g
高野豆腐 (ダイス)	10 g
玉葱	20 g
にんじん	10 g
さといも(冷凍)	10 g
さやいんげん(冷凍)	5 g
三温糖	2 g
おろししょうが	0.5 g
料理酒	2 g
こいくちしょうゆ	4 g
錦味特醸 (本みりん)	1 g
キャノーラ油 (なたね油)	1 g
でんぷん	1 g
水	0 g
<b>【小松菜の味噌汁】</b>	
切干し大根	3 g
カット油揚	2 g
カットこまつな	10 g
花かつお	1.5 g
かたくちいわし(煮干し)	1.5 g
合わせ味噌	10 g

