2025年11月4日(火)

2025年11月4日(火)	一人分量
料理名/食品名	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[ヤンニョムチキン] 小:鶏むね切身50g	1.00 個
- 小・鶏むね切す50g - 中:鶏むね切身60g	1.00 個
平・鶏のなりす60g 料理酒1.8L	1.00 lill
おろし生にんにくI kgJFDA	0.10 g
食塩 lkg	0.10 a
 馬鈴薯でんぷん l kg	6.00 g
大豆白絞油	4.00 a
トマトケチャップ デ゛リカユース	4.00 a
こいくちしょうゆ	2.50 g
本みりん 1.8L	2.50 g
田舎みそ(麦赤) kg	1.30 g
三温糖	0.90 g
水	5.00 g
[ナムル]	
□ 切干大根 (ニシムラ) □ ほうれん草	4.00 g 15.00 g
太もやし	10.00 g
	5.00 g
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	7.00 a
すりごま(白)	1.00 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
ごま油 I.65kg	0.50 g
[キムチスープ]	
国産SPF豚モモスライスIQF	15.00 g
料理酒 I .8L	0.50 g
サラダ油 I.5kg	0.25 g
玉葱 にんじん	15.00 g 7.00 g
こんじん ごぼう	
こはつ 白菜キムチ	
JESAつきこんにゃく Tkg	7.00 g 7.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 a
ねぎ	1.20 a
大和米味噌(白) l kg	2.00 g
田舎みそ(麦赤) l kg	6.00 g
······································	

2025年11月5日(水)

料理名/食品名 一人分量 [牛乳] 1.00 本 「麦ご飯75g] 1.00 本 「麦ご飯75g] 71.00 g 水稲穀粒(精白米) 71.00 g おおむぎ(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ボキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 切 6位 1 kg 0.20 g パカス風車フタョ-300g 0.02 g 梅肉ペースト紀州 2.00 g	
年乳 1.00 本 [麦ご飯75g] 71.00 g 水稲穀粒(精白米) 71.00 g おおむき(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g パカス風車フォースト紀末日 2.00 g ボカペースト紀末日 2.00 g	
年乳 1.00 本 [麦ご飯75g] 71.00 g おおむぎ(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g パカス風車フォーストを記録 2.00 g 柿肉パーストを記録 2.00 g	
年乳 1.00 本 [麦ご飯75g] 71.00 g おおむぎ(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g パカス風車フォーストを記録 2.00 g 柿肉パーストを記録 2.00 g	
[麦ご飯75g] 71.00 g 水稲穀粒(精白米) 71.00 g おおむぎ(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g パカ、風車コショー300g 0.02 g 柿肉パースト紀料 2.00 g	
水稲穀粒(精白米) 71.00 g おおむぎ(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 g 食塩 kg 0.20 g ハウス 風車コショ-300g 0.02 g 抽肉ペースト紀州 2.00 g	
水稲穀粒(精白米) 71.00 g おおむぎ(米粒麦) 4.00 g [白身魚の梅マヨ焼き] 1.00 切 小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒1.8L 1.00 g 食塩 kg 0.20 g ハウス 風車コショ-300g 0.02 g 抽肉ペースト紀州 2.00 g	
おおむぎ(米粒麦)	
[白身魚の梅マヨ焼き]	
小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒 1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g ハウス 風車 コショ - 300g 0.02 g 梅肉ペープトを別 2.00 g	
小:ホキ 40g 1.00 切 中:ホキ 50g 1.00 切 料理酒 1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g ハウス 風車 コショ - 300g 0.02 g 梅肉ペープトを別 2.00 g	
中:ホキ 50g 1.00 切料理酒 1.8L 料理酒 1.8L 1.00 g 食塩 1kg 0.20 g ハウス 風車 コショ - 300g 0.02 g 梅肉ペープト紀州 2.00 g	
料理酒 I.8L I.00 g 食塩 Ikg 0.20 g ハウス 風車フショ-300g 0.02 g 梅肉ペーストを糾 2.00 g	
食塩 lkg 0.20 g ハウス 風車コショ-300g 0.02 g 揺歯ス√-21-62W 2.00 a	<u></u>
Ι 梅肉ペースト紀州 2.00 α	
I 梅肉ペースト紀州 2.00 α	
Ι 梅肉ペースト紀州 2.00 α	
1 2.00 9	
QP/シェック゚マョネース゚(卵不使用) 6.00 g	
[●炒り豆腐]	
しぼり豆腐 25.00 g	
鶏肉(チモ肉ダイス)2cmカットIQF	
料理酒 I.8L	
サラダ油 Ⅰ.5kg	
●いりたまご(真空) 10.00 g	
追加食材:鶏肉(チモ肉ダイス)2cmカットIQF 10.00 g	
にんじん 5.00 a	
玉葱 10.00 g	
ねぎ 2.00 g	
乾 椎苷(美都産) 0.50 a	
こいくちしょうゆ 2.00 g	
】 三温糖	
食塩 lkg 0.10 g ごま油 1.65kg 0.80 g	
ごま油 1.65kg 0.80 g	
[じゃがいものみそ汁]	
ປະການ 25.00 g	
玉葱 15.00 g	
にんじん 7.00 g	
えのきたけ 7.00 a	
きざみ揚げ(ニシムラ) 3.00 g	
カットわかめセレクト 0.30 a	
田舎みそ(麦赤) l kg 2.00 g	
大和米味噌(白) ka	
煮干しだし 1.30 g	
[
	

2025年11月6日(木)

2025年11月6日(木)	
料理名/食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ピタパン]	
・ 小:ピタパン 約60g	1.00 個
中:ピタパン 約80g	1.00 個
F 1-2	
[コロッケ] 小:国産豚肉コロッケ 40g	1.00 個
中:国産豚肉コロック 40g 中:国産豚肉コロッケ 60g	1.00 個
ナ・国産がベコロック 00g 大豆白絞油	5.00 g
八亚山水川	
[ツナサラダ]	
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
キャベツ	l 17.00 a
きゅうり	13.00 g
にんじん	5.00 g
カットわかめセレクト	0.30 g
スーパースイートコーン	5.00 g
いりごま(白)lkg	5.00 g
QPノンエック゚マヨネース゚(卵不使用) 食塩 lkg	
R/無 「Ng Nウス 風車コショー300g	0.10 g 0.02 g
pag	9
[スパゲティボロネーゼ]	
ハコ゛ スパ゛ケ゛ ティハ゛リューハーフ I . 6 m m	25.00 g
国産SPF豚ミンチIQF	20.00 a
国産牛肉モモミンチIQF	10.00 g
おろし生にんにく I kgJFDA	0.20 g
おろし生しょうが I kgJFDA	0.20 g 0.20 g
サラダ油 1.5kg 赤ワイン 1.8L	
玉葱	
にんじん	5.00 g
ぶなしめじ	5.00 a
トマトケチャップ。デ・リカユース	15.00 g
冷凍カットトマト	5.00 g
コンソメ乳なし(理研)	1.00 g

2025年11月7日(金)

2025年11月7日(金)	一人分量
料理名/食品名	
	単位
[牛乳]	
上十九」 牛乳	1.00 本
T10	1.00 4
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
小相权性(相口术)	, 3.00 g
「かみかみ丼の具〕	
国産SPF豚モモスライスIQF	40.00 g
おろし生にんにくIkgJFDA	0.40 a
おろし生しょうがlkgJFDA	0.40 a
料理酒 I.8L	l 1.00 a
サラダ油 I.5kg	1.00 a
ごぼう	15.00 a
JFSAつきこんにゃく lkg	l 10.00 a
にんじん	10.00 a
太もやし	10.00 g
にら	5.00 g
いりごま(白) l kg	1.70 a
こいくちしょうゆ	4.00 g
三温糖	3.00 a
本みりん 1.8L	1.70 g
コチュジャン	I I.00 a
ごま油 I.65kg	0.80 g
テーオ 豆板醤 lkg	0.10 g
[ゆず香和え]	
きゅうり	25.00 g
小松菜	15.00 g
スーパースイートコーン スクール糸かまぼこ(ほぐし)	8.00 g
- スクール糸かまはこ(はぐし)	7.00 g
うすくちしょうゆ	1.80 g 1.50 g
穀物酢 三温糖	
ー 二価格 ゆず酢	0.60 g 0.50 g
「ナソ日ト	0.50 g
[豆ペーストのもずく汁]	
「豆ペーストのもりヘンプ」 「美ら海育ちもずく	15.00 g
大っ体目っもりへ にんじん	5.00 a
玉葱	15.00 g
えのきたけ	1 10 00 ~
冷凍ミニ絹厚揚	15.00 a
ねぎ	1.20 g
白花豆&白いんげん豆ベースト	l 15.00 a
煮干しだし	1.30 g
	2.00 g
大和米味噌(白) l kg	7.00 g

2025年11月10日(月)

20254117100(7)	一人分量
料理名/食品名	単位
	単位 単位
[牛乳]	
<u> 上 </u>	1.00 本
1 70	
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[タンドリーチキン]	
小: 鶏肉モモ切身50g	1.00 個
中:鶏肉モモ切身60g	1.00 個
食塩 lkg	0.20 g
กว่ว 風車วัง₃−300g	0.02 g
QPノンエッグマヨネーズ(卵不使用)	5.50 g
トマトケチャップ・デ リカユース	0.02 g 5.50 g 3.50 g
カレー粉(純)200g	0.10 a
おろし生にんにくI kgJFDA	0.10 g
[
[オータムスイートボテト] さつまいも	20.00 g
- ほうまいも - 島根県産やきいも^゚ースト	25.00 g
りんご	5.00 ~
ラルこ 干しがき	4.00 g
生クリーム	2.00 g
エン・C シチリアレモン100(720ml)ニシムラ	0.30 g
サクラ臼純粋ハチミツ	1.00 a
クッキング アーモンド (スライス)	0.80 a
有塩バター450g	0.20 g
[豆乳スープ]	
国産SPF豚モモスライスIQF	10.00 g
おろし生しょうが l kgJFDA おろし生にんにく l kgJFDA	0.20 a
おろし生にんにくI kgJFDA	0.20 a
サラダ油 I.5kg	0.50 g
料理酒 I .8L	0.50 g 0.50 g
玉葱	20.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ チンゲンツァイ	10.00 g
トラケンツァイ にら	
_ にっ _ 豆乳	20.00 a
豆乳 中華スープ(理研)	0.50 a
エギヘーノ (柱間) 田舎みそ (麦赤) l kg	4.00 a
うすくちしょうゆ	l 1.00 a
ハウズ 風車コショー300g	0.02 g
	T

2025年11月11日(火)

2025年11月11日(大)	
料理名/食品名	一人分量
11-17 24-1	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[翔陽米ごはん75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[鯖の塩唐揚げ]	
小:ミナト真鯖塩水漬切身(浜田産)50g	1.00 個
中:ミナト真鯖塩水漬切身(浜田産)60g	1.00 個
おろし生しょうが l kgJFDA	0.25 g
おろし生にんにく I kgJFDA	0.25 g 0.25 g 0.25 g
中華スープ(理研)	0.25 g
中華スープ (理研) 料理酒 I.8L	1.00 a
米粉	7.00 a
大豆白絞油	4.00 g
	<u>y</u>
「豚肉と大根の炒め物」	
国産SPF豚モモスライスIQF	15.00 g
サラダ油 1.5kg	0.30 g
	1.00 g
乾し椎茸(美都産)	~
だいこん	30.00 g
- たいこん - 小松菜	10.00 g
玉葱	
・ 本念 にんじん	
中華スープ(理研)	5.00 g 0.70 g
中華スーク (理研) 本みりん 1.8L	
本みりん 1.8L	~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~
こいくちしょうゆ	0.80 g 0.20 g
ごま油 I.65kg	0.20 g
[真砂豆腐のみそ汁]	
木綿豆腐	25.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	10.00 g
白ねぎ	5.00 a
乾燥わかめ (華) 500g	0.30 g
大和米味噌(白) l kg	7.00 g
田舎みそ (麦赤) l kg	2.00 g
煮干しだし	1.30 g
	
	

2025年11月12日(水)

2020-11/11/24(34)	一人分量
料理名/食品名	イカ 里 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[厚あげと高菜の肉みそ丼の具]	
国産SPF豚ミンチIQF	40.00 g
おろし生にんにくIkgJFDA	0.40 a
おろし生しょうが l kgJFDA	0.20 g
料理酒 I.8L サラダ油 I.5kg	1.00 a
サラダ油 1.5kg	1.00 q
┃ 厚揚げ	20.00 g
玉葱	30.00 g
たかな	10.00 g
テーオ 豆板醬 lkg	0.20 a
田舎みそ(麦赤) l kg	4.50 g
こいくちしょうゆ	3.00 n
Ⅰ 三温糖	1.50 g
馬鈴しょ澱粉 l kg	2.00 a
ごま油 1.65kg	0.50 g
[●たまごスープ]	
にんじん	5.00 g
玉葱	10.00 a
白菜	20.00 g
にら	l 5.00 a
乾し椎茸(美都産)	0.50 g
●たまご	15.00 g
代替食材:冷凍はんぺん	10.00 g
馬鈴しょ澱粉 l kg	1.00 g
中華スープ (理研) うすくちしょうゆ	I.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
食塩 lkg	0.15 g
กว่ว 風車コショー300g	0.02 g
[ブルーベリーヨーグルト]	
国産フルーツバック (モモミカンリンゴ)	15.00 g
コープルー コープルー コープルー 日産 アルーツバー ック (モモミカリンコー) コーグルト(全脂無糖) ブルーベリー(ジャム)	50.00 g
ブルーベリー(ジャム)	5.00 g

2025年11月13日(木)

2025年11月13日(木)	一人分量
料理名/食品名	単位
	平位
「牛乳〕	
[[十孔] 牛乳	1 00 +
十孔	1.00 本
[翔陽米ごはん75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[豚肉のしょうが炒め]	
国産SPF豚モモスライスIQF	45.00 g
料理酒 I.8L	1.00 g
サラダ油 1.5kg	1.00 a
玉葱	20.00 a
キャベツ	35.00 a
おろし生しょうが l kgJFDA	l 1.00 a
こいくちしょうゆ	1 4.00 a
本みりん 1.8L	1.60 a
三温糖	0.70 g
馬鈴しよ澱粉 l kg	1.00 g
	
「おから和え」	
おから(新製法)	7.00 g
にんじん	10.00 g
古芸	20.00 g
白菜 きゅうり	10.00 g
さゆ) 7 あご入野焼き 3mm× /4カット	5.00 g
から入野焼き 3mm×1/4ルット 穀物酢	0.80 g
	0.30 g
三温糖	0.30 g
食塩 lkg	0.05 g
QPノンエック゚マヨネーズ(卵不使用)	7.00 g
[しじみ汁]	
宍道湖産冷凍しじみ	40.00 g
白ねぎ	5.00 g
料理酒 I.8L	1.00 a
大和米味噌(白) l kg	7.00 a
田舎みそ(麦赤) l kg	2.00 a
うすくちしょうゆ	0.20 g
	
	
1	

2025年11月14日(金)

料理名/食品名	一人分量	
行在右/ 民即右	単位	
「牛乳〕		
上午到了 一件乳	1.00 本	
T-30	1.00 本	
[ご飯75g]		
水稲穀粒(精白米)	75.00 g	
	-	
[鯵の和風トマトあんかけ]		
アジ開き 40g	1.00 個	
料理酒 I .8L	1.00 g	
こいくちしょうゆ 本みりん 1.8L	0.80 g	
本みりん 1.8L	0.50 g	
米粉 大豆白絞油	7.00 g 5.00 a	
天豆日秋油 玉葱	5.00 g 5.00 g	
本心 冷凍カットトマト	15.00 g	
ー 冷凍カットトマト 本みりん 1.8L		
こいくちしょうゆ	2.30 g	
馬鈴しよ澱粉 l kg	2.00 a	
だし昆布	0.30 a	
水	10.00 g	
[大根のゆず昆布和え]		
大根 きゅうり	45.00 g	
きゅうり 	3.00 g	
にんじん	1 10.00 a	
塩昆布(ジェフサ) いりごま(白) l kg	1.00 g	
vyca(日) i kg 穀物酢		
三温糖	2.70 g 0.80 g	
	0.80 g	
食塩 lkg	0.15 g	
	-	
[まつなが牛の肉すい]		
木綿豆腐	20.00 g	
牛肉(こま切) 益田産	10.00 a	
ごぼう	5.00 g	
乾し椎茸(美都産)	0.50 g	
サラダ油 I.5kg	0.50 g 2.00 g	
こいくちしょうゆ	X 8X 5	
三温糖 国産大豆カット油揚げ		
国産人立切り加揚り 玉葱		
<u> </u>		
自ねぎ	5.00 g 5.00 g	
だし昆布	1.00 g	
こいくちしょうゆ	1.00 g	
うすくちしょうゆ	2.00 g	
本みりん 1.8L	1.50 g	

高津学校給食センター ●卵・卵由来成分を含む

2025年11月17日(月)

料理名/食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
<u>- 1 </u>	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[鶏肉のマヨぽん焼き]	
[類内のマコはん焼き] 小:鶏むね切身50g	1.00 個
中:鶏むね切身60g	1.00 個
みとポン酢	3.00 a
QPノンエック゚マヨネース゚(卵不使用)	6.00 a
すりごま(白)	0.80 g
[納豆和え]	
[納豆和え] ハリ ひきわり納豆 (ヒキワリ)	10.00 g
小松菜	1 10 00 a
キャベツ	22 00 a
にんじん	8.00 a
もみのり	0.80 a
うすくちしょうゆ	2.50 g
「上村し沖担ばあるスパー	
[大根と油揚げのみそ汁] だいこん	30.00 g
にんじん	5.00 g
えのきたけ	7 00 4
玉葱	10.00 a
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 ⋴
ねぎ	1.20 g
煮干しだし	1.30 g
田舎みそ (麦赤) l kg 大和米味噌 (白) l kg	2.00 g 7.00 g
八和木木···································	7.00 g

2025年11月18日(火)

2025年11月18日(火)	一人分量
料理名/食品名	単位
	単位
r # 501 7	
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[ハンバーグ赤ワインソース]	
小:ポーク&チキンハンパーグ60gNEW	1.00 個
中:ボーク&チキンハンバーグ80gNEW	1.00 個
国産マッシュルーム(スライス)	5.00 g
トマトケチャップ・デ・リカユース	650 ~
こいくちしょうゆ	1.50 g
こいくちしょうゆ 三温糖	0.50 g
ー価値 赤ワイン I.8L	1.50 g
馬鈴しよ澱粉 l kg	0.20 g
- 馬彜しよ殿材 I Kg - 水	4.00 g
小	4.00 g
[チーズサラダ]	
キャベツ きゅうり	25.00 g
きゅうり	13.00 g
にんじん	5.00 g
プロセスタ゚イスカットチーズ8mm	7.00 g
サラダ油 I.5kg	1 0.70 a
ハウス 風車コショー300g	0.02 a
三温糖	0.70 a
食塩 lkg	0.20 g
穀物酢	1.80 g
「ABCスープ)	
[ABCスープ] カットベーコンIQF500g	7.00 g
マカロニ(アルファベット)500g	4.00 a
玉葱	l 15.00 a
<u> </u>	6 00 a
えのきたけ	1 × 00 ~
- んぴとたり - 石芸	10.00 g
白菜 コンソメ乳なし(理研)	1.00 g
コンファ乳なし(理研) うすくちしょうゆ	
うすくらしょうゆ SBパセリ(乾)	2.00 g 0.05 g
30 ハモリ(粒)	
	T
	<u> </u>
	<u> </u>

2025年11月19日(水)

2025年11月19日(小)	
料理名/食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[いわしの梅煮]	
小:いわし梅煮(真空)40g×10	1.00 個
中:いわし梅煮(真空)50g×10	1.00 個
[●小松菜と卵のおかか和え]	
小松菜	15.00 g
キャベツ にんじん	20.00 g
にんじん	5.00 a
●いりたまご(真空)	10.00 g
追加食材:チキンハム (短冊) 500g 代替食材:スーパースイートコーン	5.00 g
代替食材:スーパースイートコーン	5.00 g
チキンハム (短冊) 500g	5.00 g
かつお節・細切(ニシムラ)	1.00 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
[豚汁]	
国産SPF豚モモスライスIQF	20.00 g
料理酒1.8L	1.00 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g 5.00 g
にんじん	5.00 g
日菜 さといも さといも オカンシュ	10.00 a
さといも	10.00 g
	10.00 g
ごぼう	5.00 g
木綿豆腐	20.00 a
ねぎ	1.20 g
ごま油 I.65kg	0.50 g
大和米味噌(白) l kg	7.00 g
田舎みそ(麦赤)l kg	2.00 g

高津学校給食センター ●卵・卵由来成分を含む

2025年11月20日(木)

2025年11月20日(木)	一人分量
料理名/食品名	
	単位
[上記	
上十九」 一牛乳	1.00 本
一	1.00 本
[
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[かぽちゃフライ]	1 00 6
小:国産カボチャ挽肉フライ40g	1.00 個
中:国産カポチャ挽肉フライ60g 大豆百絞油	1.00 個
大豆日秋油	4.00 g
[福神漬け和え]	
キャベツ	20.00 g
きゅうり	20.00 a
12 JUL	5 00 ~
国産原料福神漬	5.00 g
塩昆布(ジェフサ)	5.00 g 5.00 g 0.50 g
すりごま(白)	0.80 a
うすくちしょうゆ	1.50 g
[チキンカレー]	
鶏ムネ肉(1.5cm角切り)	30.00 g
赤ワイン 1.8L	1 00 a
サラダ油 1.5kg	0.20 g 40.00 g
玉葱	40.00 g
じゃがいも	30.00 g 15.00 g
にんじん	15.00 g
ハウス 給食用カレーフレークN	12.00 a
シ゛ェフサ カレーフレーク	3.00 a
トマトケチャップ・デ・リカユース ウスターソース I.8L	5.00 a
ウスターソース 1.8L	1.50 g
······	
······	

2025年11月21日(金)

2025年11月21日(金)	1.05
料理名/食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[さわらの紅葉焼き]	
小:さわら切身40g	1.00 切
中:さわら切身50g	1.00 切
料理酒 I .8L	1.00 g 0.20 g
食塩 lkg	0.20 g
ハウス 風車コショー300g	1 0.02 a
QPノンエッグマヨネーズ(卵不使用)	l 8.00 a
QPJンエック゚マヨネーズ(卵不使用) ミクロペースト(人参)2kg	4.00 g
	-
「ひじきの炒り煮~	
国産SPF豚モモスライスIQF	20.00 g
サラダ油 I.5kg	0.50 g
- サファル 1.5kg - 料理酒1.8L	0.50 g
村垤/21.0L ごぼう	8.00 g
にんじん	8.00 g
にんじん 芸なじさ La 特同立	8.00 g
芽ひじき l kg韓国産	0.50 g
さつまあげ角天 (短冊カット) 国産大豆水煮 lkg	7.00 g
国産大豆水魚 IKg	10.00 g
本みりん 1.8L	0.80 g 2.00 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
三温糖	0.80 g
[なめこ汁]	
JFDA冷凍とうふ(サイコロ)ニシムラ	20.00 g
国産冷凍なめこ	15.00 g
玉葱	5.00 g
白菜	l 10.00 a
白ねぎ	3.00 a
煮干しだし	I 1.30 a
大和米味噌(白) l kg	7.00 g
田舎みそ(麦赤) l kg	2.00 g
	t

2025年11月25日(火)

2025年11月25日(大)	
料理名/食品名	一人分量
., = -, +	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[アジの香味あげ]	
・ 小:アジの香味ブライ 50g	1.00 個
中:アジの香味フライ 60g	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
[煮ごみ]	
	10.00 g
料理酒1.8L	1.00 a
サラダ油 1.5kg	l 0.50 a
さといも	10.00 g
さといも(冷凍・乱切)ニシムラ	10.00 a
ごぼう	8.00 g
さといも(冷凍・乱切)ニシムラ ごぼう にんじん	10.00 g
たけのこ水煮(乱切)国産	8.00 a
板こんにゃく	8.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.50 g
インゲン500g	5.00 g
こいくちしょうゆ	2.70 g
三温糖	0.40 q
本みりん 1.8L	0.50 g
「すまし汁」	
JFDA冷凍とうふ(サイコロ)ニシムラ	30.00 g
IQFいちょう切り蒲鉾500g	l 10.00 a
にんじん	5 00 a
だいこん	10.00 g
ねぎ こいくちしょうゆ	1.20 a
こいくちしょうゆ	2.00 g
うすくちしょうゆ 食塩 ikg	1.50 g
食塩 lkg	0.20 g
だしパック(かつお節)	1.30 g
	
	
	L

2025年11月26日(水)

2025年11月26日(水)	
料理名/食品名	—
	単位
[牛乳]	
<u> 「「十九」</u> 牛乳	1.00 本
1 70	
「麦ご飯75g]	
【文 版 / 59] 水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
3330C (///4EQ/)	
「ガパオライスの具〕	
鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	25.00 g
国産SPF豚ミンチIQF	25.00 g
おろし生にんにく I kgJFDA	0.30 a
料理酒1.8L	I.00 g
料理酒 I.8L サラダ油 I.5kg	I.00 g
玉 葱	30.00 g
青ピーマン	5.00 q
国産カラーピーマン(赤)	8.00 q
オイスターソース	2.70 g
ー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2.00 g
I 食塩 Ika	0.05 g
ハウス 風車コショー300g	0.02 g
三温糖	0.20 g
テーオ 豆板醬 lkg	0.15 g
馬鈴しょ澱粉lkg	0.50 g
兵庫県産バジルペースト	1.20 g
バジル(粉)	0.10 g
 「●春雨サラダ [*]]	
しているとの(ケンミン) I kg	3.00 g
チキンハム (短冊) 500g	7.00 g
ライン (VIIII) 500g	8.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ	15.00 g
●錦糸卵 (真空) 500g	10.00 g
追加食材:チキンハム(短冊)500g	5.00 a
代替食材:スーパースイートコーン	5.00 g
三温糖	0.80 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
穀物酢	2.00 g
いりごま(白) l kg	0.80 g
ごま油 1.65kg	1.00 g
 「さなどギニルフニープ)	
[えびボールスープ] えびボール I Og 白菜	30.00 g
んぴ小一ルIUG 万芸	20.00 g
日来	3.00 g
にち にんじん	
カネイチ国産きくらげスライス	0.30 g
ルイファ 四性でしかり 人フィ人 由菜フェブ (神球)	1.00 g
中華スープ (理研) うすくちしょうゆ	
/ パウス 風車コショー300g	
//// / / / / / / / / / / / / / / / / /	0.02 g

2025年11月27日(木)

2025年11月27日(木)	
料理名/食品名	単位
[牛乳]	
<u>「「150」</u> 牛乳	1.00 本
7-70	
[ご飯75g]	
「こ版 739] 水稲穀粒(精白米)	75.00 g
小伯秋仙(相口小)	
「蒸し鶏のごまだれかけ」	
小:鶏肉モモ切身50g	1.00 個
中:鶏肉モモ切身60g	1.00 個
+・場内にも初る00g 料理酒1.8L	2 00 a
(付生/AIII) 食塩 Ikg	0.20 g
	0.02 g
ハバ 風早リッテろりしg こいくちしょうゆ	3.30 g
三温糖	0.20 g
一/==16 未 2. 11 / 1 21	7 nn ~
本みりん 1.8L 料理酒1.8L	2.00 g 0.50 g
科理/ 1.8L が ヤ練りごま 550g	3.00 g
ルトト線りこま 55Ug ナルジナノム\	0.80 g
すりごま(白) 馬鈴しょ澱粉 l kg	
	0.30 g
水	5.00 g
F4 74 7 4 3 3	
[たくあん和え]	
キャベツ	25.00 g 15.00 g
きゅうり	15.00 g
にんじん	5.00 g
千切りたくあん 塩昆布(ジェフサ)	5.00 g
・ 塩民布(ジェブザ)	0.50 g
うすくちしょうゆ	1.50 g
[さつまいものみそ汁]	
さつまいも 	20.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	7.00 g
ぶなしめじ	5.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
ねぎ	1.20 g
田舎みそ(麦赤) l kg	2.00 g
大和米味噌(白) l kg	7.00 g
煮干しだし	1.30 g
	T

2025年11月28日(金)

====;:::(=;	一人分量
料理名/食品名	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[春巻き]	
小:SNFおいしい春巻35g	1.00 個
中:SNFおいしい春巻50g	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
[バンバンジー]	
「ハンハンシー」 「チキンささみ水煮(さんれい)	10.00 g
テープここの小魚(こんれい)	15.00 g
きゅうり	10.00 g
にんじん	
太もやし	
オリジェ(石)	
すりごま (白) か・棟りごま 550g	
プレイ (株分とは 350g) こいくちしょうゆ	
穀物酢	~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~
三温糖	
ー準語 ごま油 1.65kg	
おろし生しょうが I kgJFDA	
コチュジャン	0.20 g
	<u></u>
「豆腐の中華煮」	
国産SPF豚モモスライスIQF	25.00 g
おろし生しょうが l kgJFDA	0.20 g
おろし生にんにくIkgJFDA	0.20 g
料理酒1.8L	0.50 a
ごま油 1.65kg	0.50 g
にんじん	10.00 g
玉葱	25.00 g
たけのこ(短冊)タイ産	10.00 g
木綿豆腐(サイコロ)	35.00 a
JFDA冷凍とうふ(サイコロ)ニシムラ	35.00 g
にら	3.00 g
中華スープ(理研)	1.00 g
サーク(生物) うすくちしょうゆ	1.80 g
ハワス 風車コショー300g	0.02 g
馬鈴しょ澱粉 l kg	1.50 g