

令和7年 11月 献立表

11/3(月)					11/4(火)					11/5(水)					11/6(木)					11/7(金)				
					ご飯 牛乳 焼きぎょうざ 麻婆豆腐 はりはり和え					白茎ごぼうご飯 牛乳 ししゃもの天ぷら 豚汁 越前柿ミックスサラダ					ご飯 牛乳 大豆入りドライカレー チーズサラダ フルーツヨーグルト(ナタデココ)					ご飯 牛乳 プリミンチカレーフライ 大根のあっさり煮 スパゲティサラダ				
材料					材料					材料					材料					材料				
					精白米					精白米					精白米					精白米				
					焼きぎょうざ					精白米					大豆入りドライカレー					プリミンチカレーフライ				
					焼き目付肉餃子(鉄・Ca(24)					清酒					ぶたひき肉					ぶりミンチカレーフライ40				
					麻婆豆腐					伯方の塩					しょうが・おろし					ぶりミンチカレーフライ50				
					合い挽き肉					しょうゆ					カレー粉					揚げ油				
					清酒					冷凍うすあげ(カット)					赤ワイン					大根のあっさり煮				
					しょうが・おろし					にんじん					たまねぎ					若鶏・もも、皮なし(煮)				
					にんにく・おろし					白茎ごぼう味付け					にんじん					清酒				
					にんじん					まいたけ					大豆・水煮 県産					だいこん				
					たまねぎ					三温糖					伯方の塩					にんじん				
					冷凍カット豆腐					しょうゆ					こしょう・混合					平こんにゃく				
					白ねぎ					本みりん					パーモントフレーク給食用					厚揚げ				
					三温糖					ししゃもの天ぷら					キングカレールウ甘口					三温糖				
					しょうゆ					ししゃもの天ぷら					ディナーカレー(7レク)					しょうゆ				
					赤味噌					揚げ油					ウスターソース					スパゲティサラダ				
					味噌					豚汁					チーズサラダ					ハーフスパゲティ				
					トウバンジャン					豚肉(もも)					キャベツ					きゅうり				
					中華スープ					だしパック					きゅうり					キャベツ				
					でん粉					清酒					にんじん					ローズハム(短冊)				
					ごま油					しょうが・おろし					ローズハム(短冊)					なたね油				
					はりはり和え					にんじん					ダイスチーズ(5mm)					穀物酢				
					切干し大根					だいこん					なたね油					三温糖				
					きゅうり					系こんにゃく					穀物酢					伯方の塩				
					白いりごま					はくさい					三温糖					こしょう・混合				
					三温糖					白ねぎ					伯方の塩					備考				
					しょうゆ					味噌					こしょう・混合					備考				
					穀物酢					越前柿ミックスサラダ					フルーツヨーグルト(ナタ)					【プリミンチカレーフライ】				
					備考					さつまいも					黄桃缶(ダイス)					40g: 幼保園・小学校 50g: 中学校				
										じゃがいも					カットパイン缶									
					【焼きぎょうざ】					食塩(ゆで用)					ナタデココ					プリミンチカレーフライ・・・ぶり、小麦粉、イースト、ショート				
					1こ: 幼保園児、小1～3年					きゅうり					ヨーグルト・全脂無糖					ニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード、ビタミンC、香辛料				
					2こ: 小4～6年、中学校、幼職、小職					越前柿 L					備考					、澱粉、食物繊維、酵母エキス、加工でんぷん、増粘剤、				
					焼き目付餃子・・・キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、					こしょう・混合										ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、				
					豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、					穀物酢										赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料				
					砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、					エッグケアマヨネーズ										【アレルギー: 小麦】【魚】				
					水あめ混合異性化液糖、ぶどう糖、でんぷん、大豆粉)ノ																			
					加工デンプン、炭酸Ca、トレハロース、ピロリン酸鉄、																			
					調味料、乳化剤、安定剤																			
					【アレルギー: 豚肉 鶏肉 小麦 大豆】																			
										【ししゃもの天ぷら】														
										1こ: 幼保園児、小学校、幼職、小職														
										2こ: 中学校														
										子持ちししゃも天ぷら・・・カラフトシヤモ、食塩、														
										衣(小麦粉、でん粉、加工でん粉、膨張剤製剤、乳化剤)、														
										水、揚げ油(なたね油、パーム油)														
										【アレルギー: 小麦】【魚】														
										白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼう、ごぼう、醤油、酒、														
										味醂、三温糖、生姜ノ甘味料(甘草、ステビア)、														
										調味料(アミノ酸)、酸味料、カラメル色素														
										【アレルギー: 大豆 小麦】														

令和7年 11月 献立表

11/10(月)					11/11(火)					11/12(水)					11/13(木)					11/14(金)									
ごはん 牛乳 しいらのチリソース さつまいものみそ汁 こんにゃくサラダ					ごはん 牛乳 小中)カップ納豆 大根のオイスターソース煮 パンサンスー 幼保)ふりかけ					キムタクごはん 牛乳 幼)恐竜チキンナゲット 小中)大豆とえびの揚げ煮 白玉スープ 梅ドレッシングサラダ					ソフト麺 牛乳 ミートソース 豆腐ナゲット ひじきとツナのサラダ					ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め ふわふわ卵スープ 小松菜のおかかあえ									
材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校						
精白米		220.01Kg	45	66	94	精白米		220.01Kg	45	66	94	キムタクごはん						ソフト麺						精白米		220.01Kg	45	66	94
しいらのチリソース						小中)カップ納豆(タレ付)						精白米		203.78Kg	48	60	88	ソフト麺120g(120)		594個	1個	1個		豚肉のしょうが炒め					
しいら角切りでん粉付 ×		143Kg	36	45	57	納豆30g(タレ付) ×		1704個	0個	1個	0個	中華スープ		1.28kg	0.32	0.4	0.51	ソフト麺140g(80)		62個	0.5個			なたね油		0.94本	0.24	0.3	0.36
揚げ油		14.32Kg	3.6	4.5	5.7	納豆40g(タレ付) ×		1111個	0個	0個	1個	豚肉(もも)		38Kg	9.6	12	15	ソフト麺140g(140)		556個		1個		豚肉 厚め(もも)		158.3Kg	40	50	62.5
たまねぎ		61.2Kg	14.4	18	23	大根のオイスターソース煮						清酒		1.6本	0.8	1	1.28	ソフト麺160g(160)		547個		1個		清酒		1.58本	0.8	1	1.25
ケチャップ		27.1Kg	6.8	8.5	10.88	豚肉(もも)		63.9Kg	20	20	25	つば漬け		25.7kg	6.4	8	10.24	ソフト麺200g(200)		1261個	1個	1個	1個	しょうが・おろし		6.33Kg	1.6	2	2.5
しょうゆ		2.43本	1.28	1.6	2.05	清酒		1.61本	1	1	1.28	カットキムチ(冷凍)		41.6Kg	10.4	13	16.64	ミートソース						たまねぎ		84.2Kg	20	25	31.25
三温糖		4.16Kg	1.04	1.3	1.66	しょうが・おろし		1.09Kg	0.3	0.3	0.5	白ねぎ		20.2Kg	4.8	6	7.68	合い挽き肉		110.7kg	28	35	43.75	三温糖		2.86Kg	0.72	0.9	1.13
穀物酢		2.22本	1	1.25	1.6	厚揚げ		358枚	30	30	35	ごま油		1.55本	0.64	0.8	1.02	しょうが・おろし		2.54Kg	0.64	0.8	1	しょうゆ		4.22本	2.24	2.8	3.5
しょうが・おろし		0.64Kg	0.16	0.2	0.26	だいこん		236.3Kg	65	65	75	しょうゆ		1.52本	0.8	1	1.28	伯方の塩		0.32Kg	0.08	0.1	0.13	本みりん		2.38本	1.2	1.5	1.88
にんにく・おろし		0.64Kg	0.16	0.2	0.26	にんじん		53.8Kg	15	15	19.2	幼)恐竜チキンナゲット						こしょう・混合		0.08袋	0.01	0.01	0.01	ふわふわ卵スープ					
トウバンジャン		0.26Kg	0.06	0.08	0.1	チンゲンサイ		38Kg	10	10	12.8	恐竜チキンナゲット(26)		163個	1個	0	0	赤ワイン		1.79本	0.8	1	1.3	ベーコン		16.1Kg	4	5	6.5
さつまいものみそ汁						三温糖		4.35Kg	1.35	1.35	1.73	揚げ油		0.45Kg	3	0	0	たまねぎ		187.1Kg	44	55	70.4	白ワイン		1.79本	0.8	1	1.3
だし昆布		1.7Kg	0.4	0.5	0.63	オイスターソース		4.03本	1.5	1.5	1.92	小中)大豆とえびの揚げ煮						にんじん		35.5Kg	8	10	12.8	にんじん		14.1Kg	3	4	5
煮干(だし)		5Kg	1.44	1.8	2.25	しょうゆ		5.22本	3.4	3.4	4.35	大豆、乾 県産		17.9Kg	0	6	7.2	越のルビー(冷凍)		53.3P	8	10	12.8	たまねぎ		51.9Kg	12	15	20
うすあげ		245枚	5.6	7	8.7	本みりん		1.28本	0.8	0.8	1	でん粉		4.49Kg	0	1.5	1.8	ケチャップ		32Kg	8	10	12.8	じゃがいも		70.9Kg	16	20	25.5
にんじん		28.2Kg	6.5	8	10	パンサンスー						甘えびの唐揚 ×		53.8kg	0	18	21.6	県産裏ごしトマト(冷凍)		39Kg	9.6	12	15.36	ホールコーン(冷)		25.4Kg	6.5	8	10
だいこん		55.7Kg	12	15	18.7	カットマロニー		12.7kg	3.2	4	5	※キャノーラ白絞(1斗缶)		2缶	0	5	6	完熟トマトハヤシフレック ×		25.4Kg	6.4	8	10	凍結全卵調理用HV ×		57.5kg	14.5	18	23
さつまいも		84Kg	20	25	32	きゅうり		25.6Kg	5.5	8	10	白いりごま ×		1.49Kg	0	0.5	0.6	エスバニョールソース ×		6.3kg	1.6	2	2.5	パン粉(乾燥)		3.2Kg	0.8	1	1.3
キャベツ		44.7Kg	9.6	12	15	ロースハム(短冊)		16.1Kg	4	5	6.5	三温糖		5.98Kg	0	2	2.4	粉チーズ ×		3.1Kg	0.8	1	1.25	粉チーズ ×		1.7Kg	0.4	0.5	0.65
白ねぎ		16.6Kg	4	5	6.25	キャベツ		45.1Kg	9.6	12	15.36	本みりん		0.75本	0	0.5	0.6	三温糖		0.79kg	0.2	0.25	0.31	コンソメG		4.77kg	1.2	1.5	1.9
味噌		23.42Kg	5.92	7.4	9.25	三温糖		3.87Kg	0.9	1.2	1.58	しょうゆ		1.86本	0	1.3	1.56	ウスターソース		3.17本	1.6	2	2.5						

11/17(月)					11/18(火)					11/19(水)					11/20(木)					11/21(金)														
ごはん 牛乳 鯖のみそ煮 マカロニスープ 五目金平					ごはん 牛乳 チキンソースカツ なめこのみそ汁 うららのドレサラダ 小中)セレクトデザート					ごはん 牛乳 若狭牛のビーフシチュー すこ入りフレンチサラダ カリカリ煮干し					ゆかりごはん 牛乳 キャラメルポテト 白菜鍋風煮 りんご(幼1/8,小中1/4)					ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ 冬野菜のクリームスープ 大根のごまサラダ														
材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校											
精白米		220.01Kg	45	66	94	精白米		220.01Kg	45	66	94	精白米		220.01Kg	45	66	94	精白米		220.01Kg	45	66	94											
鯖のみそ煮						チキンソースカツ						若狭牛のビーフシチュー						精白米		217.23Kg	45	65	93											
さばの味噌煮50g		1847切	1切	1切	0切	県産チキンカツ40g		1847個	1個	1個	0個	和牛もも(角切り)		126.6Kg	32	40	50	ゆかり(ノンブル)		34.1袋	1.13	1.63	2											
さばの味噌煮70g		1111切	0切	0切	1切	県産チキンカツ60g		1111個	0個	0個	1個	赤ワイン		5.28本	2.4	3	3.75	清酒		4.23本	1.88	2.71	3.33											
マカロニスープ						揚げ油		13.85Kg	4	4	6	こしょう・混合		0.08袋	0.01	0.01	0.01	なたね油		1.7本	0.38	0.54	0.67											
ベーコン		25.4Kg	6.5	8	10	清酒		1.48本	0.9	0.9	1.2	じゃがいも		168.8Kg	38.4	48	60	キャラメルポテト																
白ワイン		1.79本	0.8	1	1.3	三温糖		1.49Kg	0.45	0.45	0.61	たまねぎ		151.4Kg	36	45	56.25	さつまいも		166.5Kg	40	50	62.5											
たまねぎ		85Kg	20	25	32	ウスターソース		11.57本	7	7	9.5	にんじん		42.2Kg	9.6	12	15	揚げ油		15.83Kg	4	5	6.25											
にんじん		28.2Kg	6.4	8	10	本みりん		4本	2.4	2.4	3.3	越のルビー(冷凍)		42.2P	6.4	8	10	有塩バター		10本	1.15	1.43	1.8											
アルファベットマカロニ		12kg	3	4	5	なめこのみそ汁						完熟トマトハーフフレック		30.3Kg	7.6	9.5	12.1	豆乳クリームバター(ソイバター)		5.4本	0.69	0.87	1.08											
キャベツ		56.1Kg	12	15	19	だしパック		5.75Kg	1.44	1.8	2.3	デミグラスソース		8本	4	5	6.25	グラニュー糖		6.3Kg	1.6	2	2.5											
コンソメG		4.84kg	1.2	1.6	1.8	たまねぎ		27.2Kg	6.4	8	10.24	ウスターソース		2.13本	1.08	1.35	1.69	白菜鍋風煮																
伯方の塩		0.16Kg	0.04	0.05	0.06	なめこ 生		38Kg	9.5	12	15	すこ入りフレンチサラダ						だしパック		5.11Kg	1.28	1.6	2.05											
こしょう・混合		0.08袋	0.01	0.01	0.01	絹ごし豆腐		259丁	20	25	30	ロースハム(短冊)		15.8Kg	4	5	6.25	ポーク&チキンミートボールSS		63.9Kg	16	20	25.6											
しょうゆ		0.94本	0.5	0.6	0.8	カットわかめ		1.95Kg	0.5	0.6	0.8	きゅうり		48.4Kg	12	15	18.75	清酒		1.6本	0.8	1	1.28											
五目金平						白ねぎ		16.9Kg	4	5	6.5	キャベツ		85.6Kg	18.4	23	28.75	にんじん		35.5Kg	8	10	12.8											
ぶたひき肉		18.9Kg	4.8	6	7.5	味噌		23.64Kg	6.2	7.6	9.1	すこ		13.5袋	2.4	3	3.75	だいこん		75.2Kg	16	20	25.6											
ささがきごぼう		47.5kg	12	15	18.75	うららのドレサラダ						なたね油		4.43本	1.12	1.4	1.75	はくさい		119.1kg	28	35	44.8											
にんじん		21.1Kg	4.8	6	7.5	にんじん		10.6Kg	2.4	3	3.75	穀物酢		4.93本	2.24	2.8	3.5	カットマロニー		8kg	2	2.5	3.2											
糸こんにゃく		38kg	9.6	12	15	こかぶ(葉付き)		67Kg	14.4	18	22.5	三温糖		2.86Kg	0.72	0.9	1.13	木綿豆腐		266丁	20	25	32											
はんぺん		18.9Kg	4.8	6	7.5	キャベツ		55.8Kg	12	15	18.75	伯方の塩		0.38Kg	0.1	0.12	0.15	冷凍うすあげ(カット)		19.1Kg	4.8	6	7.68											
三温糖		1.96Kg	0.5	0.62	0.78	ホールコーン(冷)		15.8Kg	4	5	6.25	こしょう・混合		0.08袋	0.01	0.01	0.01	白ねぎ		26.9Kg	6.4	8	10.24											
しょうゆ		3.47本	1.84	2.3	2.88	うららのドレッシング		17kg	4	5	6.25	カリカリ煮干し						創味和風だし		1.2本	0.56	0.7	0.9											
本みりん		2.06本	1.04	1.3	1.63	小中)セレクトデザート						煮干し(上)		13.4Kg	2.88	3.6	4.5	しょうゆ		5.64本	2.96	3.7	4.74											
白いりごま		1.27Kg	0.32	0.4	0.5	わらびもち		2815個	0個	1個	1個	三温糖		1.89Kg	0.48	0.6	0.75	伯方の塩		0.03Kg	0.01	0.01	0.01											
ごま油		0.76本	0.32	0.4	0.5	国産ももゼリー		2958個	1個	1個	1個	しょうゆ		0.45本	0.24	0.3	0.38	りんご(幼1/8,小中1/4)																
備考					備考					本みりん					2.54本	1.28	1.6	2	りんご					723個	0.13個	0.25個	0.25個							
【さばの味噌煮】 50g:幼稚園・小学校 70g:中学校 さばの味噌煮・・・さば、みそ、砂糖、発酵調味料、でん粉、水 【アレルギー:さば 大豆】【魚】					【チキンカツ】 40g:幼稚園・小学校 60g:中学校 県産チキンカツ・・・鶏肉、パン粉、フライ用調味料 【アレルギー:鶏肉 小麦 大豆】 うららのドレッシング・・・しょうゆ、砂糖、穀物酢、ごま油、梅干し、らっきょう酢漬け 【アレルギー:小麦、大豆 ごま】 わらびもち・・・麦芽糖、砂糖、きな粉、本蕨粉、トレハロース、加工でんぶん、水 【アレルギー:大豆】 ももゼリー・・・もも果汁、砂糖・ぶどう糖果糖、砂糖、乳酸Ca、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸Na、香料、酸化防止剤 【アレルギー:もも】					清酒					0.63本	0.32	0.4	0.5	食塩(ゆで用)					0.57Kg	0.1	0.2	0.2							
										白いりごま					1.58Kg	0.4	0.5	0.63	備考															
										備考										ポーク&チキンミートボール・・・豚肉、鶏肉、たまねぎ パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料 【アレルギー:豚肉 鶏肉 小麦】 創味和風だし・・・しょうゆ、食塩、かつお削り節、砂糖、発酵調味料／調味料 【アレルギー:小麦 大豆】【魚】														
															デミグラスソース・・・オニオンペースト、砂糖、トマトペースト、濃厚ソース、トマトケチャップ、動物油脂、醤油、ワイン、りんご酢、食塩、植物油脂、小麦粉、酵母エキス、畜肉エキス、チャツネ、コーヒー、全乳粉、野菜エキス、香辛料 /増粘剤(加工デンプン)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料 【アレルギー:小麦 乳 牛肉 大豆 りんご】 すこ・・・赤ズイキ、漬け原材料(醸造酢、砂糖、食塩)																			
																									白すりごま					3.17Kg	0.8	1	1.25	
																									練りごま					2.1kg	0.52	0.65	0.81	
																									三温糖					0.96Kg	0.24	0.3	0.38	
																									しょうゆ					2.27本	1.2	1.5	1.88	
																									穀物酢					2.11本	0.96	1.2	1.5	
																									ごま油					0.97本	0.4	0.5	0.63	
																									備考									
																									【照り焼きハンバーグ】 40g×1こ:幼稚園 40g×2こ:幼稚園 60g:小学校 80g:中学校 ハンバーグ・・・豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン／加工でんぶん、クエン酸鉄Na 【アレルギー:大豆 鶏肉 豚肉】									

11/24(月)						11/25(火)						11/26(水)						11/27(木)						11/28(金)											
						ごはん 牛乳 鶏のらっきょからめ ぼっかけ汁 海藻サラダ						コーン茶飯(豆乳バター) 牛乳 焼きチーズちくわ さといもの味噌汁 ほうれん草のごまあえ						ごはん 牛乳 飛び魚フライ 打ち豆入り豆乳ポタージュ 切干大根のサラダ 小中)県産きなこプリン						麦ごはん(押麦) 牛乳 厚焼き卵 厚揚げのカレー煮 キャベツの昆布和え											
材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校												
						精白米	220.01Kg	45	66	94	コーン茶飯(豆乳バター)										精白米	220.01Kg	45	66	94	精白米	207.5Kg	50	62	88					
						鶏のらっきょからめ					精白米	217.2Kg	52	65	92	飛び魚フライ										押麦	16.5袋	3.2	4	5.5					
						若鶏・もも皮付、唐揚げ用	158.3Kg	40	50	62.5	清酒	2.49本	1.2	1.5	2.1	トビウオフライ40g ×						2958個	1個	1個	1個	厚焼き卵									
						伯方の塩	0.79Kg	0.2	0.25	0.31	伯方の塩	0.96Kg	0.24	0.3	0.38	揚げ油						11.71Kg	4	4	4	ふく井さんちの厚焼き玉子 ×						2958切	1切	1切	1切
						こしょう・混合	0.2袋	0.02	0.02	0.03	しょうゆ	3.95本	2	2.5	3.5	打ち豆入り豆乳ポタージュ										厚揚げのカレー煮									
						でん粉	31.65Kg	8	10	12.5	豆乳クリームバター(ソイラフリー)	6.8個	0.8	1	1.4	若鶏・もも、皮なし(汁)						38.3Kg	9.6	12	15.36	豚肉(もも)						63.8Kg	16	20	25.5
						揚げ油	15.83Kg	4	5	6.25	ホールコーン(冷)	47.9Kg	12	15	19.2	豆乳クリームバター(ソイラフリー)						6.5個	0.8	1	1.25	しょうが・おろし						0.64Kg	0.16	0.2	0.26
						刻みらっきょう	26Kg	6.4	8	10	焼きチーズちくわ					にんじん						26.6Kg	6	7.5	9.6	にんにく・おろし						0.64Kg	0.16	0.2	0.26
						たまねぎ	13.5Kg	3.2	4	5	チーズちくわ 32g ×	3926個	0個	1個	2個	たまねぎ						102Kg	24	30	38.4	カレー粉						1.19缶	0.1	0.15	0.19
						しょうゆ	0.76本	0.4	0.5	0.63	チーズちくわ ミニ 23g ×	163個	1個			じゃがいも						124.4Kg	28	35	44.8	伯方の塩						0.48Kg	0.12	0.15	0.19
						ぼっかけ汁(大根)					さといもの味噌汁					コーンペースト(冷)						38.4kg	9.6	12	15.4	清酒						1.61本	0.8	1	1.3
						だしパック	6.33Kg	1.6	2	2.5	だしパック	5.75Kg	1.44	1.8	2.3	ホールコーン						25.6Kg	6.4	8	10.2	にんじん						42.2Kg	9.5	12	15
						だし昆布	1.9Kg	0.48	0.6	0.75	うすあげ	246枚	5.6	7	8.75	ひらたけ 生						17.4Kg	4	5	6.4	たまねぎ						101.6Kg	24	30	38
						にんじん	28.2Kg	6.4	8	10	にんじん	35.2Kg	8	10	12.5	打ち豆(県産)						19kg	4.8	6	7.6	じゃがいも						140.7Kg	32	40	50
						ささがきごぼう	50.6kg	12.8	16	20	だいこん	74.5Kg	16	20	25	国産無調整豆乳						63Kg	16	20	25.6	厚揚げ						431枚	28	35	45
						糸こんにゃく	50.6kg	12.8	16	20	里芋(洗い子)	66.6Kg	16	20	25	コンソメG						6.72kg	1.68	2.1	2.7	グリーンピース・冷凍						16.1Kg	4	5	6.5
						だいこん	37.2Kg	8	10	12.5	まいたけ ぼくし	22.1Kg	5.6	7	8.75	伯方の塩						0.16kg	0.04	0.05	0.06	しょうゆ						3.04本	1.6	2	2.56
						厚揚げ	194枚	12.8	16	20	白ねぎ	16.6Kg	4	5	6.25	こしょう・混合						0.08袋	0.01	0.01	0.01	ウスターソース						0.48本	0.24	0.3	0.38
						白ねぎ	16.6Kg	4	5	6.25	味噌	23.94Kg	6.08	7.6	9.4	米粉						8.1Kg	2	2.5	3.2	ケチャップ						9.6Kg	2.4	3	3.84
						糸かつお節 ×	1.9Kg	0.48	0.6	0.75	ほうれん草のごまあえ					豆乳クリーム						6Kg	1.6	2	2.56	バーモントフレーク給食用 ×						6.4Kg	2.8	3.5	0
						しょうゆ	4.68本	2.48	3.1	3.88	ほうれん草	52.8Kg	12	15	18.75	切干大根のサラダ										ディナーカレー(フレーク) ×						4.3kg	0	0	4
						本みりん	2.85本	1.44	1.8	2.25	はくさい	94.3Kg	22.4	28	35	切干し大根						7Kg	1.76	2.2	2.75	キャベツの昆布和え									
						伯方の塩	0.53Kg	0.14	0.17	0.21	にわとり ささみ油漬け	12Kg	3.2	4	5	きゅうり						16.1Kg	4	5	6.25	キャベツ						111.6kg	24	30	37.5
						海藻サラダ					三温糖	2.54Kg	0.64	0.8	1	キャベツ						74.5Kg	16	20	25	小松菜						44.7Kg	9.6	12	15
						海藻ミックス	3.1kg	0.8	1	1.25	しょうゆ	3.38本	1.92	2.1	3	小松菜						29.8Kg	6.4	8	10	塩昆布						2.2Kg	0.56	0.7	0.88
						キャベツ	74.5Kg	16	20	25	白いりごま ×	3.11Kg	0.8	1	1.2	しょうゆ						3.01本	1.6	2	2.5	ごま油						1.54本	0.64	0.8	1
						きゅうり	32.3Kg	8	10	12.5	白すりごま ×	3.11Kg	0.8	1	1.2	穀物酢						3.52本	1.6	2	2.5	伯方の塩						0.16Kg	0.04	0.05	0.06
						ホールコーン(冷)	15.8Kg	4	5	6.25	備考										なたね油	2.54本	0.64	0.8	1	備考									
						青じそドレッシング	17kg	4	5	6.25											三温糖	0.63Kg	0.16	0.2	0.25										
						備考 青じそドレッシング・・・糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、酵母エキス、魚醤、青じそ／香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物 【アレルギー】【魚】						【チーズちくわ】 23g:幼稚園1こ 幼稚2こ 32g:小学校1こ 中学校2こ										【トビウオフライ】 全員同じサイズ													
												チーズちくわ・・・魚肉すり身、プロセスチーズ、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、砂糖、食塩、添加水／調味料、キシロース 【アレルギー:乳 大豆 ゼラチン】【魚】										とびうおフライ・・・とびうお、小麦粉、イースト 植物性ショートニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード ビタミンC、香辛料、澱粉、植物繊維、酵母エキス 加工デンプン、増粘剤(加工デンプン) 【アレルギー:小麦】【魚】													
												にわとり ささみ油漬け・・・鶏肉、植物油、チキンブイヨン たん白加水分解物 【アレルギー:鶏肉 大豆 ゼラチン】										県産きなこプリン 2815冊 0個 1個 1個													
																						【アレルギー:大豆】													