

献立表

常食A(A)					パーツ展開:有
	2025年10月01日(水)	2025年10月02日(木)	2025年10月03日(金)	2025年10月04日(土)	2025年10月05日(日)
朝	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鯖の塩焼き ＊さば(骨なし・凍調)70g×5切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1. 35kg) ＊水切り不要大根おろし500g ＊ポン酢しょう油1. 8L ●ささみと胡瓜の梅和え ＊蒸し鶏ささみほぐし身1QF500g きゅうり／kg ＊塩1kg 山海ぶし(350g)／瓶 ＊上白糖1kg ●ゆで卵 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊塩1kg ●そうめん汁 ＊冷凍そうめん(230g×5個) 貝割大根(50g)／P ＊塩1kg ＊うすくち醤油(1. 8L) 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg ●フルーツ(パイন) ＊冷凍パイン乱切り500g ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚のネギソースかけ ＊赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 ＊塩1kg ＊きざみ野菜 白ねぎ500g ＊おろし生しょうが ¹ 1kg ＊ポン酢しょう油1. 8L ＊ごま油入り調合油1350g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●麴チャンプルー 切麴(1000g)／P ＊冷凍全卵(1kg) ＊塩1kg ＊サラダ油(1. 35kg) キャベツ／kg ＊人参1／8いちょう切り500g ＊たまねぎ3mmスライス500g にら／kg ＊豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g ＊サラダ油(1. 35kg) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊濃口醤油(1. 8L) ＊献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g ●みそ汁(冬瓜・大根菜) ＊冬瓜1kg ＊えのき3cmカット500g ＊大根の葉500g ＊あわせみそ10kg 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg ●フルーツ(GF) グレープフルーツ(360g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●かまぼこと枝豆の卵焼き ＊冷凍全卵(1kg) ＊刻み二色かまぼこ(チャンボン)500g ＊えだまめ(ムキ)500g ＊風味厳選和風だし1kg ＊塩1kg ＊サラダ油(1. 35kg) ●ほうれん草ツナソテー ＊ほうれん草(カット)1kg ＊やわらかぶなしめじ500g ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊サラダ油(1. 35kg) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊濃口醤油(1. 8L) ＊ごま油入り調合油1350g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●豚汁 ＊豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g ＊大根1／8いちょう切り500g ＊人参1／8いちょう切り500g ＊白ねぎ輪切り3mmスライス500g 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg ＊あわせみそ10kg ●フルーツ(キウイ) キウイフルーツ(120g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●さばの青しそ焼き ＊さば(骨なし・凍調)60g×5切 ＊料理酒 1L ＊塩1kg 大葉(AM)(10枚入)(5g)／P ＊ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ＊サラダ油(1. 35kg) ●筑前煮 ＊筑前煮600g ＊若鶏小間肉500g ＊きぬさや斜めカット500g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●茄子とささみの和え物 ＊素揚げなす(1kg) ＊蒸し鶏ささみほぐし身1QF500g 貝割大根(50g)／P ＊ノンオイルドレッシングたまねぎ1L ●みそ汁(玉葱わかめ) ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊カットワカメ小300g ＊あわせみそ10kg 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg ●フルーツ(巨峰) 【笑顔】種なし巨峰(300g)／P ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●グリルチキン ＊グリルチキンもも(ハーブ)50g×10個 ●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1. 35kg) ●ブロッコリーソテー ＊ブロッコリー500g ＊赤ピーマンスライス500g ＊ウインナー1QFスライス(3mm)500g ＊ヤングコーン缶(3号)固形270g ＊サラダ油(1. 35kg) ＊味付塩こしょう250g ＊おろし生にんにく1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ●大根サラダ ＊大根千切り500g 水菜／kg ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊かつお糸削り80g ＊きざみのり(細切)100g ＊ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個) ●パンプキンスープ ＊パンプキンクリーム(粉体スープ)1kg 水 (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P クルトン(250g)／P ＊ドライパセリ5g ＊塩1kg ●フルーツ(キウイ) キウイフルーツ(120g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P
朝間	●わかめと鮭のおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊わかめごはんの素250g ＊さけほぐし身500g	●おにぎり(ツナみそ) 米(恵)(5kg)／P ＊塩1kg ＊たいみそ530g ＊ライトツナフレーク油漬200g(パウチ) ＊噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●梅じゃこおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊しらす干し200g ＊風味厳選和風だし1kg ＊うすくち醤油(1. 8L) ＊いりゴマ(白)200g ＊種なし梅干480g	●おにぎり(塩) 米(恵)(5kg)／P ＊塩1kg ＊噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●青菜と枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊菜めし250g ＊しらす干し200g ＊えだまめ(ムキ)500g
昼	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●メヌケのガーリックバター焼き ＊メヌケ(骨なし・凍調)60g×5切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊おろし生にんにく1kg ＊濃口醤油(1. 8L) ＊有塩バター450g ●じゃがいもと豚肉の炒め ＊じゃがいも千切り500g ＊豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g にら／kg ＊サラダ油(1. 35kg) ＊風味厳選和風だし1kg ＊N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L ●厚揚げステーキの海鮮旨煮あんかけ 厚揚げ(生揚げ)(250g×5枚)／P ＊人参千切り500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊ピーマンスライス500g ＊むきえび2L(575g) ＊イカ短冊1kg ＊料理酒 1L ＊濃口醤油(1. 8L) ＊オイスターソース360g ＊上白糖1kg ＊風味豊かな中華だし1kg 水 ＊片栗粉1kg ＊ごま油入り調合油1350g 万能ねぎ／kg ●ワカメスープ ＊しいたけスライス300g ＊カットワカメ小300g ＊白ねぎ輪切り3mmスライス500g 中華スープ [P]水 [P]＊風味豊かな中華だし1kg [P]＊濃口醤油(1. 8L) [P]＊塩1kg [P]＊コショウ300g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の生姜焼き ＊皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊料理酒 1L ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1. 8L) ＊みりん風調味料 1L ＊ごま油入り調合油1350g ＊おろし生しょうが ¹ 1kg ●付け)レタス レタス(2)／kg 紫キャベツ／kg ＊香りごまドレッシング(8ml×40個) ●チーズはんぺんフライ ＊チーズはんぺんフライ(50g×20枚) ＊サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●パパイヤイリチー パパイヤ(F)(500g)／P 人参／kg ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) にら／kg ＊サラダ油(1. 35kg) ＊濃口醤油(1. 8L) ＊風味厳選和風だし1kg ●海藻サラダ ＊海藻サラダ100g ＊きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 ＊皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●沖縄風みそ汁 木綿豆腐(450g)／P ＊冬瓜1kg ＊人参1／8いちょう切り500g ＊豚バラスライス(1. 8mm)4cmカット500g ＊人参1／8いちょう切り500g ＊ねぎ(きざみ)500g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg ＊あわせみそ10kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭のタルタルソース焼き ＊ピンクサーモン(骨なし・凍調)70g×5切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1. 35kg) ＊マヨネーズ1kg ＊タマゴサラダ1kg ＊きざみ野菜 生たまねぎ500g ＊ドライパセリ5g ●付け)野菜のイタリアン和え ＊イタリアン野菜MIX500gそのまま食べられる野 ＊ダイスチーズ5ミリ500g(チルド) きゅうり／kg ＊セミセバ イタリアン1L ●ニンニクの芽炒め ＊豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g ＊おろし生にんにく1kg ＊料理酒 1L ＊濃口醤油(1. 8L) ＊みりん風調味料 1L ＊サラダ油(1. 35kg) ＊にんにくの芽(約5cmカット)500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊赤ピーマンスライス500g ＊黄ピーマンスライス500g ＊有塩バター450g ＊塩1kg ＊コショウ300g ●ブロッコリーと豆のサラダ ＊ブロッコリー500g ＊鶏ササミ筋なし500g(柔らか加工済) ＊豆のごま和えサラダ1kg ＊焙煎ごまドレッシング1L ●コンソメスープ(キャベツ) ＊ポイルキャベツ500g ＊ベーコン1QF短冊カット500g ＊スーパースイートコーン500g 貝割大根(50g)／P コンソメスープ [P]水 [P]＊風味豊かなコンソメ1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏のから揚げ ＊皮なし若鶏もも(30g×20枚) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊濃口醤油(1. 8L) ＊おろし生しょうが1kg ＊おろし生にんにく1kg ＊小麦粉(薄力)1kg ＊冷凍全卵500g ＊サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●付け)レタス レタス(2)／kg 紫キャベツ／kg ＊香りごまドレッシング(8ml×40個) ●ひじき卵焼き ＊冷凍全卵(1kg) ＊芽ひじき1kg ＊えだまめ(ムキ)500g ＊風味厳選和風だし1kg ＊塩1kg ＊サラダ油(1. 35kg) ●人参イリチー ＊人参千切り500g ＊鶏・豚肉ミンチ500g にら／kg ＊サラダ油(1. 35kg) ＊風味厳選和風だし1kg ＊コショウ300g ＊濃口醤油(1. 8L) ●パブリカ炒め ＊赤ピーマンスライス500g ＊黄ピーマンスライス500g ＊ピーマンスライス500g ＊ペーコン1QF短冊カット500g ＊ごま油入り調合油1350g ＊風味厳選和風だし1kg ＊濃口醤油(1. 8L) ＊七味唐辛子17g ●豚汁 ＊豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g ＊大根1／8いちょう切り500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●マーボー茄子 ＊素揚げなす(1kg) ＊きざみ野菜 しいたけ500g ＊鶏・豚肉ミンチ500g ＊まめブラスミンチ(大豆たんぱく)1kg ＊白ねぎ輪切り3mmスライス500g ＊おろし生にんにく1kg ＊おろし生しょうが1kg ＊濃口醤油(1. 8L) テンメンジャン(500g)／本 ＊豆板醤300g ＊サラダ油(1. 35kg) ＊ごま油入り調合油1350g ＊片栗粉1kg ●小籠包 ＊小籠包(25g×20個) ＊ポン酢しょう油1. 8L ＊ねりからし175g ラー油(31g)／瓶 ●春雨サラダ ＊春雨さっぱりサラダ1kg ＊きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 ＊蒸し鶏ささみほぐし身1QF500g ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●茶碗蒸し ＊冷凍全卵(1kg) だし汁(鰹) [P]＊だしバック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 ＊N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L ＊若鶏小間肉500g ＊刻み二色かまぼこ(チャンボン)500g ＊しいたけ1／4カット500g 切りみつば(A)(50g)／束 ●杏仁フルーツ ＊杏仁風カットデザート1kg ＊黄桃ダイスカット缶(1号)固形1750g ＊パインチビット(1号)固形1800g チェリー(230g)／缶 ●五目中華スープ

献立表

常食A(A)

パーツ展開:有

	2025年10月01日(水)	2025年10月02日(木)	2025年10月03日(金)	2025年10月04日(土)	2025年10月05日(日)
	* ごま油入り調合油1350g ●ヨーグルト ソファール(ストロベリー)(100g×10個)／P	●フルーツ(柿) 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個	[P]＊塩1kg [P]＊コショウ300g ●フルーツ(梨) 梨(20世紀)(L玉)／個	* 人参1／8いちよう切り500g * 白ねぎ輪切り3mmスライス500g 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg * あわせみそ10kg	* 白菜1kg(IQF) * カットきくらげ150g(2mm×20mm) * 人参千切り500g * キザミハム500g(2. 5mm角×45mm) * ねぎ(きざみ)500g * 風味豊かな中華だし1kg * うすくち醤油(1. 8L) * 塩1kg * 片栗粉1kg
昼間	●おにぎり(ツナみそ) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * たいみそ530g * ライトツナフレーク油漬200g(パウチ) * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●たくあんおにぎり 米(恵)(5kg)／P * 千切沢庵1kg【合着】 * えだまめ(ムキ)500g * N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L * ごま油入り調合油1350g	●塩昆布おにぎり 米(恵)(5kg)／P * 減塩塩こんぶ120g * ごま油入り調合油1350g ●ザバス ザバス(バナナ)	●おにぎり(ツナみそ) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * たいみそ530g * ライトツナフレーク油漬200g(パウチ) * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●おにぎり(梅干し) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * 種なし梅干480g * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) ●ザバス ザバス(ココア)
夕	●三色丼 米(恵)(5kg)／P * 鶏ミンチ500g * サラダ油(1. 35kg) * N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L * 濃口醤油(10L) * おろし生しょうが1kg * 冷凍全卵(1kg) * 塩1kg * コショウ300g * サラダ油(1. 35kg) * ほうれん草(カット)1kg * 塩1kg * 風味厳選和風だし1kg * 濃口醤油(1. 8L) * 細切生姜(300g) ●五色なます * 五色なます600g * かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ ●キムチチゲ * 豚肩小間肉(2mm)500g * 白菜1kg(IQF) * たまねぎ3mmスライス500g 木綿豆腐(450g)／P にら／kg だし汁(鰹) [P]＊だしパック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 * あわせみそ10kg キムチの素(1200g)／本 * 風味豊かな中華だし1kg * おろし生しょうが1kg ●フルーツ(オレンジ) オレンジ(270g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ぶりのゆず醤油焼き * 天然ぶり(骨なし・凍調)60g×5切 * 料理酒 1L * 塩1kg * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * おろし生しょうが1kg 冷凍刻みゆず(F)(100g)／P ●鶏じゃが * チルドポテト乱切10gカット1kg * 人参1／8いちよう切り500g * たまねぎ3mmスライス500g * 若鶏小間肉500g * 糸こんにゃく白(しらたき)1kg * グリーンピース1kg * サラダ油(1. 35kg) 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg * 料理酒 1L * 上白糖1kg * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L ●アスパラいかバター炒め * グリーンアスパラガス斜めカット500g * エリンギスライス300g * イカ短冊1kg * 有塩バター450g * 濃口醤油(1. 8L) * おろし生にんにく1kg ●つみれ汁 * やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) * 大根1／8いちよう切り500g 貝割大根(50g)／P 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg * うすくち醤油(1. 8L) * 塩1kg ●アセロラゼリー * アセロラゼリーVC(40g×10個)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●酢鶏 * C鶏唐揚げ(減塩)1kg * たまねぎ短冊カット500g * 人参乱切り500g * ピーマン500g * 水煮たけのこ(ホール)1kg * しいたけ1／4カット500g * サラダ油(1. 35kg) * CookDo酢豚用1L ●春巻とホタテフライ * 春巻(43g×20本) * ホタテ風味フライ(20g×50個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●海藻サラダ * 海藻サラダ100g * 大根千切り500g 中華いか(F)／kg * ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) * ごま油入り調合油1350g ●はるさめスープ * 春雨5cmカット(緑豆入り)500g * カットきくらげ150g(2mm×20mm) * かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ 中華スープ [P]水 [P]＊風味豊かな中華だし1kg [P]＊濃口醤油(1. 8L) [P]＊塩1kg [P]＊コショウ300g * いりゴマ(白)200g * ごま油入り調合油1350g ●フルーツヨーグルト * パインチビット(3号)固形340g キウイフルーツ／kg (森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)／P * はちみつ350g	●おろしポン酢丼 米(恵)(5kg)／P * 豚肩小間肉(2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 上白糖1kg * 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * おろし生しょうが1kg * 水切り不要大根おろし500g * ポン酢しょう油1. 8L 万能ねぎ／kg 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P * 細切生姜(300g) ●野菜と鶏肉の和え物 * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g 太もやし(200g)／P * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * 焙煎ごまドレッシング1L ラー油(31g)／瓶 ●もずくスープ * 冷凍もずく(味なし)500g 木綿豆腐(450g)／P * 人参千切り500g * 白菜1kg(IQF) * やわらかぶなしめじ500g 卵(M)(10個入)(580g)／P 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg * うすくち醤油(1. 8L) * 塩1kg 貝割大根(50g)／P ●フルーツ(リンゴ) りんご(ふじ)(220g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭のポテト焼き * ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切 * 塩1kg * コショウ300g * 荒くだしポテト1kg * スーパースイートコーン500g * マヨネーズ1kg * 塩1kg * シュレットチーズ500g(チルド) * ドライパセリ5g ●ロールキャベツコンソメ煮 * ロールキャベツ(60g×8個) * チルドポテト15mmダイスカット1kg * やわらかぶなしめじ500g * 赤ピーマンスライス500g コンソメスープ(分) [P]水 [P]＊チキンコンソメ500g [P]＊塩1kg ●パパイアイリチー パパイア(F)(500g)／P * 人参千切り500g * 豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g にら／kg * サラダ油(1. 35kg) * 濃口醤油(1. 8L) * 風味厳選和風だし1kg ●オクラとひじきの和え物(ツナ) * オクラスライス500g * 芽ひじき1kg * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * ノンオイルドレッシングたまねぎ1L ●みそ汁(かぶ・油あげ) * きざみ揚げ300g * かぶスライス500g * かぶの葉3cmカット500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 [P]水 [P]＊風味厳選和風だし1kg ●フルーツ(柿) 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個