献立表

野球部(A)

パーツ展開：無

	2025年10月27日(月)	2025年10月28日(火)	2025年10月29日(水)	2025年10月30日(木)	2025年10月31日(金)	2025年11月01日(土)	2025年11月02日(日)
朝	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚の塩焼き ＊赤魚(骨なし・凍調)70g×10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 ●麩チャンプルー 切麩(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 ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●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 ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉のネギソースかけ ＊皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1．35kg) ＊きざみ野菜　白ねぎ500g ＊おろし生しょうが1kg ＊ポン酢しょう油1．8L ＊ごま油入り調合油1350g ●人参しりしり一 ＊人参千切り500g ＊冷凍全卵(1kg) ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) 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) ●ささみと胡瓜の梅和え ＊蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g きゅうり／kg ＊塩1kg 山海ぶし(350g)／瓶 ＊上白糖1kg ●バナナ1本 バナナ(120g－150g)／本 ●みそ汁(ちくわ・キャベツ) ＊ちくわ(半月スライス)IQF　500g ＊ボイルキャベツ500g ＊あわせみそ10kg 和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●メヌケの照焼き ＊メヌケ(骨なし・凍調)70g×5切 ＊おろし生しょうが1kg ＊料理酒　1L ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1．8L) ＊みりん風調味料　1L ＊サラダ油(1．35kg) ●きゅうりの浅漬(野球のみ) ＊きゅうり輪切り500g　そのまま食べられる野菜 ＊風味厳選和風だし1kg ＊上白糖1kg ＊いりゴマ(白)200g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●ほうれん草と卵の炒め物 ＊ほうれん草(カット)1kg ＊スクランブルエッグ500g ＊豚肩スライス(1．8mm)4cmカット500g ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊風味厳選和風だし1kg ＊サラダ油(1．35kg) ●ゼリー ＊アセロラゼリーVC(40g×10個) ●ゆし豆腐汁 ゆし豆腐(500g)／P 万能ねぎ／kg ＊濃口醤油(1．8L) ＊塩1kg だし汁(鰹) ●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 ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●きんぴらごぼう ＊やわらかきんぴらごぼう400g ＊きんぴらレンコン500g ＊七味唐辛子17g ●みそ汁(アーサ) あおさ(100g)／P ＊ソフトとうふ(約3g)1kg ＊あわせみそ10kg 和風だし汁 ●パイン(100g) ＊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	●ホットドッグ(ツナ、卵サラダ) ホットドッグパン(背割り)(120g)／個 ＊タマゴサラダ1kg ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊きざみ野菜　生たまねぎ500g ＊マヨネーズ1kg ＊塩1kg ＊コショウ300g ●ポーク卵 ポークランチョンミート(1810g)／缶 ＊サラダ油(1．35kg) ＊プレーンオムレツ(50g×10個) トマトケチャップ(8g×40個)／P ●野菜と豆のイタリアン和え ＊ブロッコリー500g ＊カリフラワー500g ＊サラダ豆500g ＊ダイスチーズ5ミリ500g(チルド) ＊セミセパ　イタリアン1L ●ゼリー ＊みかんゼリーVC(50g×10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 牛乳赤箱946ml／P クルトン(250g)／P ＊ドライパセリ5g ＊塩1kg ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の照焼き ＊皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ＊おろし生にんにく1kg ＊料理酒　1L ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1．8L) ＊みりん風調味料　1L ＊サラダ油(1．35kg) ●だし巻き卵 ＊だし巻たまご500g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●ささみと胡瓜の梅和え(野獣のみ ＊蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g きゅうり／kg ＊塩1kg 山海ぶし(350g)／瓶 ＊上白糖1kg ●みそ汁(キャベツ・うす揚げ) ＊ボイルキャベツ500g ＊ほうれん草(カット)1kg ＊きざみ揚げ300g ＊あわせみそ10kg 和風だし汁 ●パイン ＊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 ●麩チャンプルー 切麩(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・大根葉) ＊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 ●ゼリー ＊ぶどうゼリーVC(40g×10個) ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P
朝間	●おかかとしそ昆布のおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊かつお糸削り80g ＊しそ昆布佃煮500g ＊N’s特製つゆ「雅」(西日本)1．8L ●ザバス(ココア) ザバス(ココア)	●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)	●ゆかりおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊ゆかり500g ＊噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●おにぎり(鮭) 米(恵)(5kg)／P ＊塩1kg ＊さけほぐし身(味付け)500g ＊噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●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)	●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(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)
昼	●ソースカツ丼 米(恵)(5kg)／P ＊とんかつ(80g×7個) ＊サラダ油(長徳)(16．5kg) ＊キャベツ千切り500g　そのまま食べられる野菜	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鯖の立田揚げ ＊さば(骨なし・凍調)70g×5切 ＊料理酒　1L	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉のマスタード焼き ＊皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ＊塩1kg	●わかめおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊わかめごはんの素250g ●ちゃんぽん麺 ＊冷凍ちゃんぽん(200g×5個)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭の南蛮漬け ＊ピンクサーモン(骨なし・凍調)70g×5切 ＊塩1kg	●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	●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

献立表

野球部(A)　　パーツ展開：無

	2025年10月27日(月)	2025年10月28日(火)	2025年10月29日(水)	2025年10月30日(木)	2025年10月31日(金)	2025年11月01日(土)	2025年11月02日(日)
	＊中濃ソース1．8L ＊みりん風調味料　1L ＊トマトケチャップ(1kg) ●胡瓜とタコの酢の物 ＊きゅうり輪切り500g　そのまま食べられる野菜 ＊カットワカメ300g ＊いか切身(30g×10切) ＊上白糖1kg ＊穀物酢(1．8L) ＊うすくち醤油(1．8L) ●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 ●フルーツポンチ ＊白玉団子1kg ＊パインチビット(1号)固形1800g ＊ミカン缶(1号)固形1700g キウイフルーツ／kg ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊干し椎茸(スライス)500g ＊塩1kg ＊うすくち醤油(1．8L) 和風だし汁 ＊片栗粉1kg 貝割大根(50g)／P	＊おろし生しょうが1kg ＊濃口醤油(1．8L) ＊みりん風調味料　1L ＊片栗粉1kg ＊サラダ油(長徳)(16．5kg) ●五目煮風炒め ＊大根乱切り500g ＊人参乱切り500g ＊板こんにゃく黒250g ＊北海道大豆水煮(固形500g) ＊皮なし若鶏もも(20g×20枚) ＊しいたけスライス300g ＊きぬさや斜めカット500g ＊サラダ油(1．35kg) 和風だし汁 ＊料理酒　1L ＊濃口醤油(1．8L) ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料　1L ●白菜と小松菜の和え物 白菜／kg ＊小松菜カット(500g) ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊いりゴマ(白)200g ＊風味厳選和風だし1kg ＊穀物酢(1．8L) ＊濃口醤油(1．8L) ＊ごま油入り調合油1350g ●巨峰100g 巨峰／Kg ●みそ汁(ポテト、玉葱) ＊チルドポテト15mmダイスカット1kg ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊ねぎ(きざみ)500g ＊あわせみそ10kg 和風だし汁	＊マヨネーズ1kg ＊粒マスタード260g ＊おろし生にんにく1kg ＊サラダ油(1．35kg) ●フレッシュサラダ サニーレタス／kg ＊ブロッコリー500g ＊スーパースイートコーン500g ゆで卵(55g×25個)／P ＊香りごまドレッシング(8ml×40個) ●茄子みそ炒め ＊素揚げなす(1kg) ＊ピーマンスライス500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊豚肩スライス(1．8mm)4cmカット500g ＊あわせみそ10kg ＊濃口醤油(1．8L) ＊みりん風調味料　1L ＊サラダ油(1．35kg) ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個 ●コンソメスープ ＊あさりむき身(ゆで)1kg ＊白菜1kg(IQF) コンソメスープ 貝割大根(50g)／P	＊豚肩スライス(1．8mm)4cmカット500g キャベツ／kg ＊人参1／8いちょう切り500g ＊刻み二色かまぼこ(チャンポン)500g ＊スーパースイートコーン500g ＊ごま油入り調合油1350g ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊おろし生しょうが1kg ＊ちゃんぽんスープ1110g 水 ＊献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g ●焼きぎょうざ ＊焼ぎょうざ(焼成済)(23g×10個) ＊ポン酢しょう油1．8L ラー油(31g)／瓶 ●大根とイカの中華和え ＊大根千切り500g ＊きゅうり千切り500g　そのまま食べられる野菜 中華いか(F)／kg ＊蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g ＊セミセパ　中華1L ●杏仁フルーツ ＊杏仁風カットデザート1kg キウイフルーツ／kg ＊黄桃ダイスカット缶(1号)固形1750g チェリー(230g)／缶	＊コショウ300g ＊片栗粉1kg ＊サラダ油(長徳)(16．5kg) 玉葱(皮むき)／kg ＊きゅうり千切り500g　そのまま食べられる野菜 ＊キャロットラペ500g だし汁(鰹) ＊穀物酢(1．8L) ＊濃口醤油(1．8L) ＊上白糖1kg ●レバー炒め ＊鶏レバー煮込み(ハツ入り)500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊にんにくの芽(約5cmカット)500g ＊人参千切り500g ＊サラダ油(1．35kg) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊おろし生にんにく1kg ＊焼肉のたれ1L ●きゅうりのキムチ和え きゅうり／kg 白菜キムチ(F)(500g)／P ＊蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g キムチの素(1200g)／本 ●リンゴ1/4 りんご(ふじ)(220g)／個 ●かきたまコーンスープ 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊スーパースイートコーン500g ＊塩1kg 中華だし汁 ＊片栗粉1kg 切りみつば(A)(50g)／束	＊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 ●厚揚ステーキの海鮮旨煮あんかけ 厚揚(生揚)(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 ＊ごま油入り調合油1350g ●オレンジジュース 100%ジュース(アップル)(200ml)／P	＊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1kg ●いかリングフライ ＊やわらかイカリングフライ(20g×50個) ＊サラダ油(長徳)(16．5kg) タルタルソース(12g×40個)／P ●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 ＊蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g ＊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 ＊大根1／8いちょう切り500g ＊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 ＊あわせみそ10kg ●柿 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個
昼間		●おにぎり(鮭) 米(恵)(5kg)／P ＊塩1kg ＊さけほぐし身500g ＊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	●じゃこのおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊しらす干し200g ＊えだまめ(ムキ)500g ●ザバス ザバス(ココア)	●梅じゃこおにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊しらす干し200g ＊ごま油入り調合油1350g ＊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(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)	●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
夕	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タラのホイル焼き ＊たら(骨なし・凍調)70g×5切 ＊塩1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●豚バラキムチ炒め(温玉付) ＊豚バラスライス(1．8mm)4cmカット500g ＊塩1kg	●シーフードピラフ 米(恵)(5kg)／P ＊オーシャンミックス1kg ＊きざみ野菜　生たまねぎ500g ＊きざみ野菜　赤ピーマン500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●豚肉の大葉みそ焼き ＊豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済 ＊料理酒　1L	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●すき焼き ＊牛肩ローススライス肉500g ＊白菜1kg(IQF)	●三色丼 米(恵)(5kg)／P ＊鶏・豚肉ミンチ500g ＊サラダ油(1．35kg) ＊N’s特製つゆ「雅」(西日本)1．8L	●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

献立表

野球部(A)　　パーツ展開：無

2025年10月27日(月)	2025年10月28日(火)	2025年10月29日(水)	2025年10月30日(木)	2025年10月31日(金)	2025年11月01日(土)	2025年11月02日(日)
＊コショウ300g ＊えのき3cmカット500g	＊コショウ300g ＊おろし生にんにく1kg	＊スーパースイートコーン500g ＊風味豊かなコンソメ1kg	＊きざみ野菜　白ねぎ500g 大葉(AM)(10枚入)(5g)／P	長葱(白)／kg えのきだけ／kg	＊濃口醤油(10L) ＊おろし生しょうが1kg	＊塩1kg ＊濃口醤油(1．8L)
＊やわらかぶなしめじ500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊有塩バター450g ＊おろし生にんにく1kg レモン(115玉@150g)／個 ●青菜と厚揚げの炒め物 ＊チンゲン菜カット(500g) 厚揚(生揚)(250g×5枚)／P ＊豚肩スライス(1．8mm)4cmカット500g ＊人参1／8いちょう切り500g ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊風味厳選和風だし1kg ＊濃口醤油(1．8L) ＊サラダ油(1．35kg) ●ブロッコリーとエビのサラダ ＊ブロッコリー500g ＊むきえび3L(575g) ＊ダイスチーズ5ミリ500g(チルド) ＊セミセパ　イタリアン1L ●コーヒー牛乳プリン ＊コーヒー牛乳プリン食物繊維(40g×10個) ●クリームシチュー ＊皮なし若鶏もも500g(約10gカット) ＊チルドポテト乱切10gカット1kg ＊たまねぎ短冊カット500g ＊人参1／8いちょう切り500g ＊マッシュルームスライス300g ＊サラダ油(1．35kg) ＊シチューミクス(クリーム)1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg 水 (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P ＊グリーンピース1kg	＊サラダ油(1．35kg) キャベツ／kg 太もやし(200g)／P ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊人参千切り500g にら／kg ＊料理酒　1L キムチの素(1200g)／本 ＊あわせみそ10kg ＊みりん風調味料　1L ＊ごま油入り調合油1350g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P ●春雨サラダ ＊春雨5cmカット(緑豆入り)500g ＊きゅうり千切り500g　そのまま食べられる野菜 ＊カットきくらげ150g(2mm×20mm) ＊チキンフレーク油漬1050g(パウチ) ＊ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●海鮮しゅうまい ＊海鮮焼売(25g×10個) ＊ポン酢しょう油1．8L ●五目中華スープ ＊白菜1kg(IQF) ＊干し椎茸(スライス)500g ＊人参千切り500g ＊豚肩スライス(1．8mm)4cmカット500g ＊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 ●ジョア ジョアストロベリー(Ca・VD125ml×32／P	＊塩1kg ＊おろし生にんにく1kg ＊有塩バター450g ●チキングラタン ＊皮なし若鶏もも500g(約10gカット) ＊オーマイマカロニ240g ＊チルドポテト15mmダイスカット1kg ＊きざみ野菜　生たまねぎ500g ＊マッシュルームスライス300g ＊有塩バター450g ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊ホワイトソース(粉末)500g (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P 水 ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊シュレッドチーズ500g(チルド) ＊パン粉1kg ＊マヨネーズ1kg ＊ドライパセリ5g ●豚しゃぶサラダ レタス(2)／kg ＊きゅうり千切り500g　そのまま食べられる野菜 トマト／kg ＊豚モモスライス(1．8mm)4cmカット500g ＊香りごまドレッシング(8ml×40個) ＊マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●ワカメスープ ＊干し椎茸(中)500g ＊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 ＊ごま油入り調合油1350g ●ジュース 100%ジュース(アップル)(200ml)／P	＊おろし生にんにく1kg ＊上白糖1kg ＊あわせみそ10kg ＊みりん風調味料　1L ＊濃口醤油(1．8L) ●牛肉と白菜のオイスター炒め ＊牛肩小間肉(1．2mm)500g ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1．35kg) 白菜／kg ＊人参1／8いちょう切り500g ＊チンゲン菜カット(500g) ＊サラダ油(1．35kg) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊万能調味料　オイスター(スチコン可)1L ●茶碗蒸し ＊冷凍全卵(1kg) だし汁(鰹) ＊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(チャンポン)500g ＊しいたけ1／4カット500g 切りみつば(A)(50g)／束 ●大学芋 ＊大学芋1kg ＊いりごま(黒)130g ●魚汁(赤魚) ＊赤魚(骨なし・凍調)60g×10切 木綿豆腐(450g)／P ＊大根1／8いちょう切り500g ＊小松菜カット(500g) だし汁(鰹) ＊あわせみそ10kg	＊干し椎茸(中)500g ＊糸こんにゃく白(しらたき)1kg 木綿豆腐(450g)／P 和風だし汁 ＊料理酒　1L ＊濃口醤油(1．8L) ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料　1L ●パプリカ炒め(野球のみ) ＊赤ピーマンスライス500g ＊黄ピーマンスライス500g ＊ベーコンIQF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 ●キャベツナの柚子風味和え ＊キャベツ千切り500g　そのまま食べられる野菜 貝割大根(50g)／P ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊セミセパ　ゆずしょうゆ1L ●赤だし(あさり) ＊あさりむき身(ゆで)1kg ＊はんぺん(50g×6枚)塩味ひかえめ ＊カットワカメ小300g ＊赤だしみそ1kg だし汁 ●ジョア ジョアマスカット(鉄・葉酸(125ml×32本／P	＊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 ＊豚肩スライス(1．8mm)4cmカット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) ＊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 ●ヨーグルト ソフール(プレーン)(100ml×10個)／P	＊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いちょう切り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 ＊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 ＊オーシャンミックス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いちょう切り500g ＊白ねぎ輪切り3mmスライス500g 和風だし汁 ＊うすくち醤油(1．8L) ＊塩1kg ●オレンジ オレンジ(270g)／個