

献立表

野球部(A)		パーツ展開:無						
		2025年11月03日(月)	2025年11月04日(火)	2025年11月05日(水)	2025年11月06日(木)	2025年11月07日(金)	2025年11月08日(土)	2025年11月09日(日)
朝	●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(チャンポン)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いちよう切り500g * 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 * あわせみそ10kg ●りんご りんご(ふじ)(220g)／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 ●きゅうりのキムチ和え きゅうり／kg 白菜キムチ(F)(500g)／P キムチの素(1200g)／本 ●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 ●ゼリー * 野菜と果物のゼリー食物繊維(50g×10個) ●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) ●ブロックリーソテー * ブロックリー500g * 赤ピーマンスライス500g * ウインナーIQF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 ●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 ●バナナ バナナ(120gー150g)／本 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭のマヨチーズ焼き * ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切 * 塩1kg * コショウ300g * マヨネーズ1kg * シュレッドチーズ500g(チルド) * ドライパセリ5g レタス(2)／kg ミニトマト(AM)(200g)／P * 香りごまだレッシング(8ml×40個) ●だし巻卵 * だし巻たまご500g * まろやか醤油(塩分30%カット)3ml×160個 ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●具沢山みそ汁 * 白菜1kg(IQF) * 水煮れんこん(薄スライス)1kg * 人参1／8いちよう切り500g * 豚肩小間肉(2mm)500g * 大根の葉500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 * ごま油入り調合油1350g ●ゼリー * アセロラゼリーVC(40g×10個) ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●さばの塩焼き * さば(骨なし・凍調)80g×5切 * 塩1kg * コショウ300g * サラダ油(1. 35kg) ●ハンバーグ * 柔らかハンバーグ(バラタイプ)(80g×20個) ●付け)大根おろし * 水切り不要大根おろし500g * ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)／P * 若鶏むね小間肉(スライス)500g * 塩1kg * うすくち醤油(1. 8L) 和風だし汁 * 片栗粉1kg * ねぎ(きざみ)500g ●バナナ バナナ(120gー150g)／本 ●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) ●ブロックリーソテー * ブロックリー500g * たまねぎ3mmスライス500g * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * ヤングコーン缶(3号)固形270g * サラダ油(1. 35kg) * 塩1kg * コショウ300g * おろし生にんにく1kg * 風味豊かなコンソメ1kg ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●ミネストローネ * キャベツ15mmカット500g * 人参1／8いちよう切り500g * ベーコンIQF短冊カット500g * たまねぎ15mmカット500g 水 * トマトコンソメ(粉体スープ)800g * 塩1kg ●パイン・マンゴー * 冷凍パイン乱切り500g * 完熟マンゴー約10gカット1kg ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚の塩焼き * 赤魚(骨なし・凍調)60g×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 ●厚焼きたまご * 厚焼たまご500g * まろやか醤油(塩分30%カット)3ml×160個 ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(茄子・ちくわ) * 皮なし蒸しなす小さめカット500g * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * チンゲン菜カット(500g) * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●ゼリー * 野菜と果物のゼリー食物繊維(50g×10個) ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	
朝間	●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)	●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	●おにぎり(ふりかけ) 米(恵)(5kg)／P ふりかけ(のりたま)(60g)／瓶	●わかめと枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)／P * わかめごはんの素250g * えだまめ(ムキ)500g * 塩1kg	●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)	●ゆかりおにぎり 米(恵)(5kg)／P * ゆかり500g	
昼	●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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏のから揚げ(レタス添え) * 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	●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 * 若鶏ささ身ミンチ500g * まめプラスミンチ(大豆たんぱく)1kg * 白ねぎ輪切り3mmスライス500g	●ガパオライス(温玉付き) 米(恵)(5kg)／P * イタリアン野菜MIX500gそのまま食べられる野 * たまねぎ15mmカット500g * ピーマンスライス500g * 皮なし若鶏もも500g(約10gカット) * おろし生にんにく1kg * オイスターソース360g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●豚肉のガーリック焼 * 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済 * 塩1kg * コショウ300g * 濃口醤油(1. 8L) * おろし生にんにく1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ほきの香草パン粉焼き * ホキ(骨なし)70g×10切 * 塩1kg * コショウ300g * パン粉1kg * おろし生にんにく1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ミートローフ * 鶏・豚肉ミンチ500g * おろし生にんにく1kg * まめプラスミンチ(大豆たんぱく)1kg * きざみ野菜 生たまねぎ500g * マッシュルームスライス300g	

献立表

野球部(A)						
パーツ展開:無						
2025年11月03日(月)	2025年11月04日(火)	2025年11月05日(水)	2025年11月06日(木)	2025年11月07日(金)	2025年11月08日(土)	2025年11月09日(日)
* 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菜 * ダイスチーズ5ミリ500g(チルド) きゅうり／kg * セミセパ 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 * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * 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 * ボイルキャベツ500g * ベーコンIQF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 ●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	* 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) レタス(2)／kg 紫キャベツ／kg * マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●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 * 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) ●パプリカ炒め * 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 * 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 ●ゆし豆腐汁 ゆし豆腐(500g)／P * ねぎ(きざみ)500g * 濃口醤油(1. 8L) * 塩1kg だし汁(鰹) ●巨峰 【笑顔】種なし巨峰(300g)／P	* 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IQF500g * 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) * 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 ●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 * 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	* 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L) * 献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g * 上白糖1kg * サラダ油(1. 35kg) 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P バジルパウダー(150g)／缶 ●ツナと大根のサラダ * 大根千切り500g 水菜／kg * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * セミセパ ゆずしょうゆ1L ●チンゲン菜炒め * チンゲン菜カット(500g) * やわらかぶなしめじ500g * イカ短冊1kg * ごま油入り調合油1350g * 濃口醤油(1. 8L) * おろし生にんにく1kg ●コンソメスープ(白菜) * 白菜1kg(IQF) * ベーコンIQF短冊カット500g コンソメスープ * 大根の葉500g ●チーズドックと野菜ジュース * 原宿ドッグミニ(チーズCa)40g×8個 * 野菜生活(100ml×30本)給食用	* サラダ油(1. 35kg) * 有塩マーガリン500g(マイクックG) ●マカロニサラダ * オーマイマカロニ240g * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * スーパースイートコーン500g 卵(L)(10個入)(670g)／P * キザミハム500g(2. 5mm角×45mm) * マヨネーズ1kg * 塩1kg * コショウ300g * 穀物酢(1. 8L) ●ほうれん草ツナソテー * ほうれん草(カット)1kg * 人参千切り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 ●野菜とウインナーのポトフ * ポークウインナー450g(約25本) * ボイルキャベツ500g * 人参乱切り500g * たまねぎ3mmスライス500g コンソメスープ ●巨峰 【笑顔】種なし巨峰(300g)／P	バジルパウダー(150g)／缶 * 粉チーズ80g(常温) レモン(115玉@150g)／個 ●ジャガイモのチーズ炒め * じゃがいも千切り500g * たまねぎ3mmスライス500g * いんげん斜めカット500g * ウインナーIQFスライス(3mm)500g * 粉チーズ80g(常温) * 風味豊かなコンソメ1kg * コショウ300g ●大根サラダ * キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜 * 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 * かつお糸削り80g * きざみのり(細切)100g * 香りごまドレッシング(8ml×40個) ●れんこんとピーマンのきんぴら * 水煮れんこん(薄スライス)1kg * ピーマンスライス500g * 赤ピーマンスライス500g * 豚肩小間肉(2mm)500g * ごま油入り調合油1350g * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * 七味唐辛子17g ●オレンジ オレンジ(270g)／個 ●スープ餃子 * 水ぎょうざ(16g×50個) * チンゲン菜カット(500g) * 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	* ミックスベジタブル1kg * 有塩バター450g * 冷凍全卵(1kg) * 塩1kg * コショウ300g * トマトケチャップ(1kg) * ウスターソース1. 8L ●付け)ブロッコリー * ブロッコリー500g * 香りごまドレッシング(8ml×40個) ●ほうれん草ソテー * ほうれん草(カット)1kg * マッシュルームスライス300g * 人参千切り500g * 黄ピーマンスライス500g * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * 有塩バター450g * 塩1kg * 風味豊かなコンソメ1kg ●パンプキンサラダ * パンプキンサラダ1kg 卵(L)(10個入)(670g)／P * えだまめ(ムキ)500g * きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 * マヨネーズ1kg ●クラムチャウダー * たまねぎ15mmカット500g * チルドポテト15mmダイスカット1kg * あさりむき身(ゆで)1kg * ミックスベジタブル1kg * ベーコンIQF短冊カット500g 水 * シチューミクス(クリーム)1kg * 風味豊かなコンソメ1kg (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P * ドライパセリ5g ●りんご りんご(ふじ)(220g)／個
昼間	●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)	●わかめおにぎり 米(恵)(5kg)／P * わかめごはんの素250g * しらす干し200g	●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)	●青菜とさばのおにぎり 米(恵)(5kg)／P * 菜めし250g * さばほぐし身500g * 塩1kg	●ゆかりしらすおにぎり 米(恵)(5kg)／P * ゆかり500g * しらす干し200g * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) ●ザバス ザバス(バナナ)	●鮭と枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)／P * さけほぐし身(味付け)500g * えだまめ(ムキ)500g

献立表

野球部(A)

パーツ展開:無

	2025年11月03日(月)	2025年11月04日(火)	2025年11月05日(水)	2025年11月06日(木)	2025年11月07日(金)	2025年11月08日(土)	2025年11月09日(日)
タ	●米飯 米(恵)(5kg)／P	●おろしポン酢丼 米(恵)(5kg)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P	●牛丼 米(恵)(5kg)／P	●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) ●ごぼうサラダ * ごぼう(ささがき)1kg * 人参千切り500g * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * 焙煎ごまドレッシング1L * すりごま(白)120g ●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 * いりゴマ(白)200g * ごま油入り調合油1350g ●メロン マスクメロン／kg	* 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 * ほうれん草(カット)1kg * 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(L)(10個入)(670g)／P 和風だし汁 * うすくち醤油(1.8L) * 塩1kg 貝割大根(50g)／P ●パイン * 冷凍パイン乱切り500g	●鮭のポテト焼き * ピンクサーモン(骨なし・凍調)70g×5切 * 塩1kg * コショウ300g * 荒くだきポテト1kg * スーパースイートコーン500g * マヨネーズ1kg * 塩1kg * シュレッドチーズ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 ●豆腐チャンプルー 木綿豆腐(450g)／P * 豚肩小間肉(2mm)500g 太もやし(200g)／P * ピーマンスライス500g * 人参1／8いちよう切り500g * サラダ油(1.35kg) * 塩1kg * コショウ300g * 風味厳選和風だし1kg * 濃口醤油(1.8L) ●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 * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * ノンオイルドレッシングたまねぎ1L ●中身汁 ボイル中味(豚腸)(F)／kg * 豚肩ローススライス(2mm)500g * つきこんにやく白170g * 干し椎茸(スライス)500g 和風だし汁 * 濃口醤油(1.8L) * 塩1kg * おろし生しょうが1kg ●巨峰 巨峰／Kg	●バーベキューチキン * 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) * おろし生にんにく1kg * おろし生しょうが1kg * きざみ野菜 生たまねぎ500g * おろしリンゴ1Kg * 上白糖1kg * 濃口醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L * サラダ油(1.35kg) ●肉じゃが * 豚肩小間肉(2mm)500g * チルドポテト乱切10gカット1kg * 人参1／8いちよう切り500g * たまねぎ短冊カット500g * 糸こんにやく白(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 ●ブロッコリーとかにかまのサラダ * ブロッコリー500g * スーパースイートコーン500g * かにかま(粗ほぐしタイプ)500g(約35個) * フレンチドレッシング(白)1L ●えびうどん * 冷凍うどん(250g×5個) * カットワカメ300g * Cえび天ぶら(23g×4尾) * 白ねぎ斜めカット500g * N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L 水 ●オレンジ オレンジ(270g)／個	●チキンカレー * 若鶏小間肉500g * 塩1kg * コショウ300g * おろし生にんにく1kg * サラダ油(1.35kg) * たまねぎ3mmスライス500g * チルドポテト乱切10gカット1kg * 人参1／8いちよう切り500g * やわらかぶなしめじ500g * パーモントカレー1kg * 風味豊かなコンソメ1kg 水 ●とんかつ * とんかつ(80g×7個) * サラダ油(長徳)(16.5kg) ●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たまねぎ1L ●メロン マスクメロン／kg ●ジョア ジョアストロベリー(Ca・VD125ml×32／P)	* 牛肩小間肉(1.2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 糸こんにやく白(しらたき)1kg * 白ねぎ斜めカット500g * サラダ油(1.35kg) * 上白糖1kg * 料理酒 1L * 濃口醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L * 風味厳選和風だし1kg * おろし生しょうが1kg * 細切生姜(300g) ●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 ●アジフライ * Cあじフライ(50g×10枚) タルタルソース(12g×40個)／P ●赤だし(あさり・わかめ) * あさりむき身(ゆで)1kg * カットワカメ小300g 和風だし汁 * 赤だしみそ1kg ●ゼリー * いちごゼリーB1・B2(50g×10個)	* 豚肉の生姜焼き * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g * 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 * おろし生しょうが1kg * サラダ油(1.35kg) ●豆腐チャンプルー 木綿豆腐(450g)／P * 冷凍おさかなソーセージスライス(5mm)500g キャベツ／kg * ピーマンスライス500g * 人参1／8いちよう切り500g * サラダ油(1.35kg) * 塩1kg * コショウ300g * 風味厳選和風だし1kg * 濃口醤油(1.8L) ●焼売 * 肉焼売(30g×10個) * ポン酢しょう油1.8L ラー油(31g)／瓶 ●鶏ムネとワカメのスープ * 干し椎茸(中)500g * カットワカメ小300g * 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g * 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 ●メロン マスクメロン／kg