常食A(A) パーツ展開: 有

	2025年10月20日(月)	2025年10月21日(火)	2025年10月22日(水)	2025年10月23日(木)	2025年10月24日(金)	2025年10月25日(土)	2025年10月26日(日)
朝	●米飯 米(惠)(5kg)/P	●米飯 米(惠)(5kg)/P	●米飯 米(惠)(5kg)/P	●米飯 米(恵)(5kg)/P	●ホットドッグ(ウインナー) ホットドッグパン(背割り)(120g)/個 * チキンウインナー(40g×10本) * サラダ油(1.35kg) * トマトケチャップ(1kg) * 粒マスタード260g		●米飯 米(惠)(5kg)/P
	●ミートボール (黒酢) *ミートボール (甘酢) 900g(50個)	●ぶりの照焼き  *天然ぶり(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)	●赤魚の西京焼き * 赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 * 料理酒 1L * 京風白みそ500g * みりん風調味料 1L * サラダ油(1.35kg)	●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	●ゆで卵 卵(L)(10個入)(670g)/P *塩1kg	●鮭のムニエル(レモン付) *ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切 *塩1kg *小麦粉(薄力)1kg *有塩バター450g *サラダ油(1.35kg)	●鮭の塩焼き *さけ(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
	●しらすと枝豆の卵焼き *冷凍全卵(1kg) *しらす干し200g *えだまめ(ムキ)500g *風味厳選和風だし1kg *塩1kg *サラダ油(1.35kg)	●切干大根の炒め煮 *切干大根の煮物500g(減塩0. 6g)	●チンゲン菜と豚バラの炒め物 * チンゲン菜カット(500g) *豚バラスライス(1.8mm)4cmカット500g * たまねぎ3mmスライス500g * 人参1/8いちょう切り500g * 塩1kg * コショウ300g * 濃口醤油(1.8L) * 風味厳選和風だし1kg * サラダ油(1.35kg)	*えだまめ(ムキ)500g	●ブロッコリーと豆のサラダ * ブロッコリー500g * 豆のごま和えサラダ1kg * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * 焙煎ごまドレッシング1L	*豚ミンチ500g *ボイルポテト乱切1kg	●そぼろきんぴら * やわらかきんぴらごぼう400g * きんぴらレンコン500g * チキンそぼろ味付1050g(パウチ) * 七味唐辛子17g
	●豆腐チャンプルー 木綿豆腐(450g)/P *豚バラスライス(2mm)500g キャベツ/kg *ピーマンスライス500g *人参1/8いちょう切り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)	●ブロッコリーとささみのサラダ *ブロッコリー500g *蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *スーパースイートコーン500g *香りごまドレッシング(8ml×40個)	●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)/P	●チンゲン菜炒め  *チンゲン菜カット(500g)  *人参1/8いちょう切り500g  *たまねぎ3mmスライス500g  *豚モモスライス(1.8mm)4cmカット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)	(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)/P	*オクラのおかか和え500g *ひきわり納豆(300g)	●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)/P
		●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)/P	●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)/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 *片栗粉1kg 切りみつば(A)(50g)/束	●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) [P]*だいかク壁(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水	●フルーツ(オレンジ) オレンジ(270g)/個	●みそ汁(あさり) *カットワカメ小300g *あさりむき身(ゆで)1kg *きざみ揚げ300g *あわせみそ10kg 和風だし汁 [P]水 [P]*風味厳選和風だし1kg	●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)/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 *片栗粉1kg 万能ねぎ/kg
	●みそ汁(あさり) * あさりむき身(ゆで)1kg * 小松菜カット(500g) * あわせみそ10kg 和風だし汁	●ゆし豆腐汁 ゆし豆腐(500g)/P 万能ねぎ/kg *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg	●フルーツ(キウイ) キウイフルーツ(120g)/個	●フルーツ(ぶどう) ぶどう(300g) / P	●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)/本	●フルーツ(バナナ) バナナ(120g-150g)/本	●フルーツ(バナナ) バナナ(120g-150g)/本

常食A(A) パーツ展開:有 2025年10月20日(月) 2025年10月21日(火) 2025年10月22日(水) 2025年10月23日(木) 2025年10月24日(金) 2025年10月25日(土) 2025年10月26日(日) [P]水 だし汁(鰹) [P] \* 風味厳選和風だし1kg [P]\*だしパック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 ●牛乳 ●牛乳 ●牛乳 ●フルーツヨーグルト ●フルーツ(オレンジ) ●牛乳 \* パインチビット(3号)固形340g オレンジ(270g)/個 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P \*ミカン缶(1号)固形1700g (森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)/P \* はちみつ350g ●牛乳 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/I 朝間 ●おかかとしそ昆布のおにぎり ●おにぎり(ツナみそ) ●おにぎり(梅干し) ●しそ昆布おにぎり ●おにぎり(ツナみそ) ●おにぎり(のり佃煮) ●わかめと枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P \*しそ昆布佃煮500g \*わかめごはんの素250g \* かつお糸削り80g \*塩1kg \*塩1kg \*塩1kg \*塩1kg \*しそ昆布佃煮500g \*たいみそ530g \* 種なし梅干480g \*塩1kg \*たいみそ530g \* あまのり佃煮520g \*えだまめ(ムキ)500g \*N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L \*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) \* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) \*ライトツナフレークノンオイル水煮200g(パウチ \* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) \*塩1kg \* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) \* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) \* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) 昼 ●米飯 ●みそラーメン ●米飯 ●米飯 ●米飯 ●米飯 ●米飯 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P \* 冷凍ラーメン(200g×5個) 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P キャベツ/kg 太もやし(200g)/P \* 人参千切り500g \*スーパースイートコーン500g \*たけのこ(麻竹短冊切)500g 万能ねぎ/kg ゆで卵(55g×25個)/P 水 \*味噌ラーメンスープ1kg(減塩) \* 焼豚スライス(約2.5mm)500g \* 有塩バター450g ●豚肉の生姜焼き(レタス添え) ●揚げぎょうざ ●鮭のきのこソテー ●豚肉のカレー焼き ●ホキのてんぷら ●鶏肉の照焼き ●タンドリーチキン \*ぎょうざ(17g×50個) \*ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切 \*ホキ(骨なし)50g×10切 \* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g \* 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済 \* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) \* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) \* たまねぎ3mmスライス500g \* サラダ油(長徳)(16.5kg) \*塩1kg \*塩1kg \*塩1kg \* おろし生にんにく1kg ヨーグルト(プレーン)(400g)/個 \*料理酒 1L \* ポン酢しょう油1.8L \*コショウ300g \* 小麦粉(薄力) 1kg \*コショウ300g \*料理酒 1L \*カレーパウダー缶入400g(マドラス) \*上白糖1kg \* サラダ油(1.35kg) \*カレーパウダー缶入400g(マドラス) \* 小麦粉(薄力) 1kg \*上白糖1kg \*トマトケチャップ(1kg) \* 濃口醤油(1.8L) \* やわらかぶなしめじ500g \* サラダ油(1.35kg) \* 冷凍全卵500g \* 濃口醤油(1.8L) \*ウスターソース1.8L \* みりん風調味料 1L \* えのき3cmカット500g \*みりん風調味料 1L \*はちみつ350g \* おろし生しょうが 1kg \* まいたけカット500g \* サラダ油(長徳)(16.5kg) \* サラダ油(1.35kg) \*塩1kg \* サラダ油(1.35kg) \* 有塩バター450g \*コショウ300g \*ポン酢しょう油1.8L \* おろし生しょうが1kg レタス(2)/kg \* おろし生にんにく1kg 紫キャベツ/kg \* サラダ油(1.35kg) \*マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●いかリングフライ ●野菜とササミのサラダ ●回鍋肉 ●付)ポテトフライ ●豆腐チャンプルー ●ニンニクの芽炒め ●アスパラいかバター炒め \* やわらかイカリングフライ(20g×50個) サニーレタス/kg \* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g \*フレンチフライドポテト1kg 木綿豆腐(450g)/P \* 牛肩小間肉(1. 2mm)500g \* グリーンアスパラガス斜めカット500g \* サラダ油(長徳)(16.5kg) \* サラダ油(長徳)(16.5kg) ポークランチョンミート(1810g)/缶 レタス(2)/kg キャベツ/kg \* おろし生にんにく1kg \*エリンギスライス300g きゅうり/kg \*ピーマン500g \*塩1kg キャベツ/kg \*料理酒 1L \* イカ短冊1kg \* 醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) トマト/kg \* サラダ油(1.35kg) \* 濃口醤油(1.8L) 太もやし(200g)/P \* 有塩バター450g トマトケチャップ(8g×40個)/P \*ピーマンスライス500g \* みりん風調味料 1L \*濃口醤油(1.8L) \* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g \* すりごま(白)120g \* 万能調味料 オイスター(スチコン可) 1L \* 人参1/8いちょう切り500g \* サラダ油(1.35kg) \* おろし生にんにく1kg

<u>常食A(A)</u> パーツ展開:有

吊良A(A)						ハーツ展開:有
2025年10月20日(月)	2025年10月21日(火)	2025年10月22日(水)	2025年10月23日(木)	2025年10月24日(金)	2025年10月25日(土)	2025年10月26日(日)
	*きざみのり(細切)100g	*献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g		* サラダ油(1. 35kg)	* にんにくの芽(約5cmカット)500g	
	*セミセパ 中華1L			*塩1kg	玉葱(皮むき)/kg	
				*コショウ300g *風味厳選和風だし1kg *濃口醤油(1.8L)	* 人参千切り500g * たけのこ(麻竹千切)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	●フルーツ(巨峰)	●胡瓜とたこの酢の物	●フレッシュサラダ	●大根サラダ		●シーザーサラダ
* ブロッコリー500g	【笑顔】種なし巨峰(300g)/P		サニーレタス/kg	* 大根千切り500g	たこ(ゆで)(スライス)(F)/kg	
* 豆たっぷりヘルシーサラダ1kg		* カットワカメ300g	グリーンリーフレタス/kg	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	*塩1kg	紫キャベツ/kg
* 焙煎ごまドレッシング 1L		たこ(ゆで)(スライス)(F)/kg	_ =	* 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	きゅうり/kg
		*上白糖1kg	パプリカ(黄)(180g)/個	* かつお糸削り80g	レタス(2)/kg	人参/kg
		* 穀物酢(1.8L)	* ベーコンIQF短冊カット500g	*きざみのり(細切)100g	パプリカ(黄)(180g)/個	トマト/kg
		*うすくち醤油(1.8L)	* 香りごまドレッシング(8ml×40個)		パプリカ(赤)(180g)/個	アボカド(A@200g)/個
				*N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L	マリネレモンドレッシング(1000ml)/本	ゆで卵(55g×25個)/P
				* おろし生わさび175g		* 粉チーズ80g(常温)
						クルトン(250g)/P
•+o+:4		<b>▲</b> ¬	<b>▲</b> → □ → =	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •		シーザーサラダドレッシング(1000ml)/本
●さつま汁 * 若鶏小間肉500g		●フルーツ(梨) 【笑顔】赤梨(豊水)(270gUP)/個		●フルーツ(りんご) りんご(ふじ)(220g)/個	●フルーツ(巨峰) 【笑顔】種なし巨峰(300g)/P	<ul><li>●はるさめスープ</li><li>* 春雨5cmカット(緑豆入り)500g</li></ul>
* 大根1/8いちょう切り500g		【人族】外来(豆木/(Z/0g01//) li	* 赤ピーマンスライス500g	- 7/0 C (3/0) (220g)/ 旧	【大阪川生なら世典(6008/7)	*カットきくらげ150g(2mm×20mm)
* 人参1/8いちょう切り500g			* かつおフレーク水煮500g(パウチ)			*白菜1kg(IQF)
* さといも1/2カット500g			* ヤングコーン缶(3号)固形270g			* 豚モモスライス (1.8mm) 4cmカット500g
* 白ねぎ輪切り3mmスライス500g			* サラダ油(1. 35kg)			中華スープ
和風だし汁			*味付塩こしょう250g			[P]水
[P]水			* おろし生にんにく1kg			[P] * 風味豊かな中華だし1kg
[P] * 風味厳選和風だし1kg			* 風味豊かなコンソメ1kg			[P]*濃口醤油(1.8L)
* あわせみそ10kg						[P] * 塩1kg
						[P] * コショウ300g
						*いりゴマ(白)200g
●フルーツ(柿)		●みそ汁(大根)	●フルーツ(柿)	●豚汁	●ミネストローネ	*ごま油入り調合油1350g  ●フルーツ(リンゴ)
● ブルーブ(利) 【笑顔】種無し柿(200gUP)/個		●みそハ(入板) *大根1/8いちょう切り500g	****	<ul><li>■ I/N / I</li><li>* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g</li></ul>		⊌ りんご(ふじ)(220g)/個
【		* 大根の葉500g		* チルドポテト乱切10gカット1kg		
		*あわせみそ10kg			*ベーコンIQF短冊カット500g	
		和風だし汁		* 白ねぎ輪切り3mmスライス500g		
		[P]水		和風だし汁	水	
		[P] * 風味厳選和風だし1kg		[P]水	*トマトコンソメ(粉体スープ)800g	
				[P] * 風味厳選和風だし1kg	*塩1kg	
				*あわせみそ10kg		
			●コンソメスープ(白菜)			
			* 白菜1kg(IQF)			
			*スーパースイートコーン500g 貝割大根(50g)/P			
			貝割人依(50g)/P   コンソメスープ			
			コンプスープ   [P]水			
			[P] * 風味豊かなコンソメ1kg			
			[P] *塩1kg			
			[P] *コショウ300g			

献立表 パーツ展開:有 常食A(A) 2025年10月20日(月) 2025年10月21日(火) 2025年10月22日(水) 2025年10月23日(木) 2025年10月24日(金) 2025年10月25日(土) 2025年10月26日(日) ●おにぎり(塩) ●ゆかりおにぎり ●わかめと鮭のおにぎり 昼間 ●ゆかりおにぎり ●ジューシーおにぎり ●ジューシーおにぎり ●たくあんおにぎり 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P 米(恵)(5kg)/P \*ゆかり500g 豚肩ロース(1cm角切)(F)/kg \*塩1kg \*ゆかり500g \* わかめごはんの素250g | 豚肩ロース(1cm角切)(F)/kg | \* 千切沢庵1kg【合着】

	* ゆかり500g		*塩1kg	* ゆかり500g	*わかめこはんの素250g		* 十切沢庵1kg【台看】
	* ドウ かり 50 Ug * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	*きざみ野菜 にんじん500g *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ *芽ひじき1kg *ねぎ(きざみ)500g *濃口醤油(10L) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *塩1kg	* <sup>1</sup>	* ゆかり500g	*わかめこはんの素250g *さけほぐし身(味付け)500g	*きざみ野菜 にんじん500g *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ *芽ひじき1kg *ねぎ(きざみ)500g *濃口醤油(10L) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L *塩1kg	* 十切沢庵1kg【合者】  * 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
		* サラダ油(1. 35kg)		●ザバス	●ザバス	* サラダ油(1. 35kg)	●ザバス
				ザバス(ココア)	ザバス(バナナ)		ザバス(バニラ)
タ	●米飯	●米飯	●米飯			●米飯	●米飯
	米(惠)(5kg)∕P	米(恵)(5kg)∕P	米(惠)(5kg)∕P	米(恵)(5kg)/P *スーパースイートコーン500g *有塩パター450g *ドライパセリ5g	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)∕P	米(惠)(5kg)∕P
	●タラのチーズハーブ焼き	●プルコギ風	●チキン南蛮(タルタルかけ)	●ハヤシライス	●さばの味噌煮	●マーボー豆腐	●鯖と野菜の甘酢あんかけ
		* 牛肩小間肉(1. 2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 人参千切り500g にら/kg * 焼肉のたれ1L * オイスターソース360g コチジャン(130g)/瓶 * 上白糖1kg	* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切)		*さば(骨なし・凍調)80g×5切 *料理酒 1L *上白糖1kg *あわせみそ10kg *おろし生しょうが1kg 和風だし汁	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	*骨なし自身魚竜田揚(20g×50個入) *サラダ油(長徳)(16.5kg)  *素揚げなす(1kg) *たまねぎ短冊カット500g *人参乱切り500g *ピーマン500g *しいたけ1/4カット500g 水 *風味豊かな中華だし1kg *トマトケチャップ(1kg) *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *穀物酢(1.8L) *みりん風調味料 1L *片栗粉1kg
	●豚肉といんげんの炒め *いんげん斜めカット500g *赤ピーマンスライス500g *豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g *塩1kg *コショウ300g *焼肉のたれ1L *おろし生にんにく1kg *サラダ油(1.35kg)	* 荒くだきポテト1kg * きざみ野菜 生たまねぎ500g	レタス(2)/kg 紫キャベツ/kg */ンオイル青じそドレッシング(8g×40個)	●ごぼうサラダ *ごぼう(ささがき)1kg *人参千切り500g *きゅうり干切り500g そのまま食べられる野薬 *鶏ササミ筋なし500g(柔らか加工済) *焙煎ごまドレッシング1L *すりごま(白)120g	●冬瓜かにかまあんかけ *冬瓜乱切り500g 和風だし汁 [P]水 [P]*風味厳選和風だし1kg *料理酒 1L *濃口醤油(1.8L)  *かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ *おろし生しょうが70gチューブ *グリーンピース1kg *料理酒 1L	●春巻とピザまん * 春巻(43g×20本) * サラダ油(長徳)(16.5kg) * ピザまん(40g×6個)	●鉄分強化サラダ * ほうれん草(カット)1kg * 芽ひじき1kg * ライトッナフレーク油漬1kg(パウチ) * スーパースイートコーン500g * マヨネーズ1kg * 濃口醤油(1.8L) * すりごま(白)120g

<u>常食A(A)</u> パーツ展開:有

吊良A(A)						ハーノ展用:有
2025年10月20日(月)	2025年10月21日(火)	2025年10月22日(水)	2025年10月23日(木)	2025年10月24日(金)	2025年10月25日(土)	2025年10月26日(日)
	* 有塩バター450g * マヨネーズ1kg * パン粉1kg * 粉チーズ80g(常温)			* 上白糖1kg * 濃口醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L 和風だし汁		
	*ドライパセリ5g			[P]水		
●ほうれん草のなめたけ和え *ほうれん草(カット)1kg *なめたけ460g(プラボトル) *チキンフレーク水煮1050g(パウチ) *濃口醤油(1.8L)	●中華風冷奴 絹ごし豆腐(250g)/P *きざみ野菜 白ねぎ500g *きゅうり 〒切り500g そのまま食べられる野菜 */ンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) *おろし生しようが1kg *ごま油入り調合油1350g	●冬瓜ウブシー  *冬瓜乱切り500g  *人参1/8いちょう切り500g  *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) にら/kg  *料理酒 1L  *あわせみそ10kg	●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	[P] * 風味厳選和風だし1kg ●チンゲン菜炒め * チンゲン菜カット(500g) * 人参千切り500g * たまねぎ3mmスライス500g * 豚モモスライス(1.8mm)4cmカット500g * サラダ油(1.35kg) * 塩1kg	●ナムル * チンゲン菜カット(500g) 太もやし(200g) / P * キャロットラペ500g * 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g * 濃口醤油(1.8L) * 穀物酢(1.8L)	●ソーキ汁 豚ソーキ肉(F)(80gカット)/個 *冬瓜乱切り500g 人参/kg 蒸し昆布(500g)/P 和風だし汁 [P]水
	*きざみのり(細切)100g	*風味厳選和風だし1kg		*コショウ300g *献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g *濃口醤油(1.8L)	*上白糖1kg *ごま油入り調合油1350g ラー油(31g)/瓶	[P] * 風味厳選和風だし1kg *料理酒 1L *濃口醤油(1.8L) *塩1kg
●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 *チルドポテト乱切10gカット1kg コンソメスープ [P]水 [P]*風味豊かなコンソメ1kg [P]*塩1kg [P]*コショウ300g	* 干し椎茸(スライス)500g * 人参千切り500g * 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)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)	●オクラと長いもの梅和え *オクラスライス500g 長芋/kg 山海ぶし(350g)/瓶 *濃口醤油(1.8L)		●フルーツ(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	●フルーツ(キウイ) キウイフルーツ(120g)/個	●チーズ *ベビーチーズ(15g×40個)(チルド
●フルーツ(リンゴ) りんご(ふじ)(220g)/個	●フルーツ(パイン) * 冷凍パイン乱切り500g	●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) [P]*だしパック壁(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 ●ヨーグルト ソフール(ブレーン)(100ml×10個)/P		●うどん汁(温玉付) * 冷凍うどん(250g×5個) * カットワカメ小300g * 蒲鉾スライス(ソフト・塩分控えめ)200g 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 * N' s特製つゆ「雅」(西日本)1.8L * みりん風調味料 1L	●春雨かきたまスープ *春雨5cmカット(緑豆入り)500g *カットきくらげ150g(2mm×20mm) *豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g 卵(L)(10個入)(670g)/P 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	