

献立表

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(恵)(5kg)／P ●ミートボール(黒酢) *ミートボール(甘酢)900g(50個) ●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) ●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) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●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) ●切干大根の炒め煮 *切干大根の煮物500g(減塩0.6g) ●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 ●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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●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) ●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いちよう切り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) ●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 ●フルーツ(キウイ) キウイフルーツ(120g)／個	●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 ●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) ●チンゲン菜炒め *チンゲン菜カット(500g) *人参1／8いちよう切り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) ●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]*だしバック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 ●フルーツ(ぶどう) ぶどう(300g)／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 ●ゆで卵 卵(L)(10個入)(670g)／P *塩1kg ●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 ●コーンポタージュ *コーンクリーム(粉体スープ)1kg スイートコーン(クリーム)(425g)／缶 (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P 水 *ドライパセリ5g ●フルーツ(オレンジ) オレンジ(270g)／個 ●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)／本	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●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) レモン(115玉@150g)／個 ●じゃが芋のそぼろ炒め煮 *豚ミンチ500g *ポイルポテト乱切1kg *たまねぎ15mmカット500g *人参千切り500g *サラダ油(1.35kg) *濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L *風味厳選和風だし1kg ●オクラとろろ納豆 *オクラのおかか和え500g *ひきわり納豆(300g) *N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L ●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 ●フルーツ(バナナ) バナナ(120gー150g)／本	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●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 ●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 ●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 万能ねぎ／kg ●フルーツ(バナナ) バナナ(120gー150g)／本

献立表

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)
	* きざみのり(細切)100g * セミセバ 中華1L	* 献立さん鶏からスープ塩分ひかえめ500g		* サラダ油(1. 35kg) * 塩1kg	* にんにくの芽(約5cmカット)500g 玉葱(皮むき)／kg	
●ブロッコリーと豆のサラダ * ブロッコリー500g * 豆たっぷりヘルシーサラダ1kg * 焙煎ごまドレッシング1L	●フルーツ(巨峰) 【笑顔】種なし巨峰(300g)／P	●胡瓜とたこの酢の物 * 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 たこ(ゆで)(スライス)(F)／kg * 上白糖1kg * 穀物酢(1. 8L) * うすくち醤油(1. 8L)	●フレッシュサラダ サニーレタス／kg グリーンリーフレタス／kg トマト(M@160g)／個 パプリカ(黄)(180g)／個 * ベーコンIQF短冊カット500g * 香りごまドレッシング(8ml×40個)	●大根サラダ * 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 * 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g * かつお糸削り80g * きざみのり(細切)100g * N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L * おろし生わさび175g	●タコと野菜のマリネ たこ(ゆで)(スライス)(F)／kg * 塩1kg * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 レタス(2)／kg パプリカ(黄)(180g)／個 パプリカ(赤)(180g)／個 マリネレモンドレッシング(1000ml)／本	●シーザーサラダ レタス(2)／kg 紫キャベツ／kg きゅうり／kg 人参／kg トマト／kg アボカド(A@200g)／個 ゆで卵(55g×25個)／P * 粉チーズ80g(常温) クルトン(250g)／P 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 * 大根1／8いちょう切り500g * 人参1／8いちょう切り500g * さといも1／2カット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(梨) 【笑顔】赤梨(豊水)(270gUP)／個	●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 * かつおフレーク水煮500g(パウチ) * 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	●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	●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) * 白菜1kg(IQF) * 豚モモスライス(1. 8mm)4cmカット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 * いりゴマ(白)200g * ごま油入り調合油1350g
●フルーツ(柿) 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個		●みそ汁(大根) * 大根1／8いちょう切り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(柿) 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個 ●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 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	●豚汁 * 豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g * チルドポテト乱切10gカット1kg * 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	●ミネストローネ * キャベツ15mmカット500g * 人参1／8いちょう切り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	●フルーツ(リンゴ) りんご(ふじ)(220g)／個

献立表

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)
昼間	●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)	●ジュシーおにぎり 米(恵)(5kg)／P 豚肩ロース(1cm角切)(F)／kg * 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 * サラダ油(1. 35kg)	●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)	●ゆかりおにぎり 米(恵)(5kg)／P * ゆかり500g ●ザバス ザバス(ココア)	●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(味付け)500g ●ザバス ザバス(バナナ)	●ジュシーおにぎり 米(恵)(5kg)／P 豚肩ロース(1cm角切)(F)／kg * 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 * サラダ油(1. 35kg)	●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 ●ザバス ザバス(バニラ)
	タ	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タラのチーズハーブ焼き * たら(骨なし・凍調)60g×5切 * 塩1kg * コショウ300g * 小麦粉(薄力)1kg バジルパウダー(150g)／缶 * シュレッドチーズ500g(チルド) * サラダ油(1. 35kg) ●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)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ブルコギ風 * 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 ●スコップコロッケ * 荒くだきポテト1kg * きざみ野菜 生たまねぎ500g * きざみ野菜 にんじん500g * 鶏・豚肉ミンチ500g * えだまめ(ムキ)500g * スーパースイートコーン500g * 塩1kg * うすくち醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * 上白糖1kg * 風味豊かなコンソメ1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●チキン南蛮(タルタルかけ) * 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) * 塩1kg * コショウ300g 卵(L)(10個入)(670g)／P * 小麦粉(薄力)1kg * サラダ油(長徳)(16. 5kg) * 上白糖1kg * 穀物酢(1. 8L) * 濃口醤油(1. 8L) * マヨネーズ1kg * タマゴサラダ500g ●付け)レタス レタス(2)／kg 紫キャベツ／kg * ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個)	●コーンバターライス 米(恵)(5kg)／P * スーパースイートコーン500g * 有塩バター450g * ドライパセリ5g ●ハヤシライス * 牛肩小間肉(1. 2mm)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 * マッシュルームスライス300g * やわらかぶなしめじ500g * 人参千切り500g * ハヤシフレーク1kg * トマトソース500gパウチ(2倍濃縮) ●ごぼうサラダ * ごぼう(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 * 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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●さばの味噌煮 * 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 [P]水 [P] * 風味厳選和風だし1kg ●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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●マーボー豆腐 * ソフトとうふ(約7g)1kg * きざみ野菜 しいたけ500g * 鶏・豚肉ミンチ500g * まめプラスミンチ(大豆たんぱく)1kg にら／kg * 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 ●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)

献立表

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)
	* 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		
●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 * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) * おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g * きざみのり(細切)100g	●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 * 風味厳選和風だし1kg	●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]水 [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 * 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)	●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) * 上白糖1kg * ごま油入り調合油1350g ラー油(31g)／瓶	●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 [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	●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 * 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) * 塩1kg * 片栗粉1kg	●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 ●ヨーグルト ソファール(プレーン)(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	●フルーツ(キウイ) キウイフルーツ(120g)／個