

27日

献立表

常食A(A)

	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)
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 ●ゆかり和え 白菜／kg 大葉(AM)(10枚入)(5g)／P * ゆかり500g * 穀物酢(1. 8L) * 上白糖1kg ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(玉葱・わかめ)	●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 ●人参しりしりー * 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 ●フルーツ(バナナ) バナナ(120gー150g)／本 ●みそ汁(ちくわ・キャベツ)	●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 * 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 * スクランプルエッグ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) ●フルーツ(りんご)	●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 木綿豆腐(450g)／P * 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(キウイ)	●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 ●フルーツ(オレンジ) オレンジ(270g)／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

27日

献立表

常食A(A)

	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)
	* たまねぎ3mmスライス500g	* ちくわ(半月スライス)IQF 500g	りんご(ふじ)(220g)／個	キウイフルーツ(120g)／個	(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P
	* 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(オレンジ) オレンジ(270g)／個	* ボイルキャベツ500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 [P]水 [P] * 風味厳選和風だし1kg ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●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] * だしパック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●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	●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 * さけぼぐし身(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)
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 * 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 たこ(ゆで)(千切)(F)／kg * 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	●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 * 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)	●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 * 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	●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) * 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(チャンボン)500g * スーパースイートコーン500g * ごま油入り調合油1350g * 塩1kg * コシユウ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 ●揚げぎょうざ * ぎょうざ(17g×50個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) * ポン酢しょう油1. 8L ラー油(31g)／瓶	●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 * コシユウ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) [P] * だしパック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 * 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

27日

献立表

常食A(A)

	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)
	ラー油(31g)／瓶	* 皮なし若鶏もも(20g×20枚) * しいたけスライス300g	* ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個)		* サラダ油(1. 35kg) * 塩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 ●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 [P]水 [P]* 風味厳選和風だし1kg * 片栗粉1kg 貝割大根(50g)／P	* きぬさや斜めカット500g * 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 * 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 ●フルーツ(ぶどう) ぶどう(300g)／P ●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 [P]水 [P]* 風味厳選和風だし1kg	●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) ●フルーツ(オレンジ) オレンジ(270g)／個 ●コンソメスープ(白菜、あさり) * あさりむき身(ゆで)1kg * 白菜1kg(IQF) 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 貝割大根(50g)／P	●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 * 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 ●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 * パインチビット(1号)固形1800g チェリー(230g)／缶	●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 ●フルーツ(梨) 【笑顔】赤梨(豊水)(270gUP)／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 [P]水 [P]* 風味豊かな中華だし1kg * 片栗粉1kg 切りみつば(A)(50g)／束
昼間	●おにぎり(ふりかけ) 米(恵)(5kg)／P ふりかけ(のりたま)(60g)／瓶 * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) ●ザバス ザバス(バニラ)	●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	●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 ●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 * 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
夕	●米飯	●米飯	●シーフードピラフ	●米飯	●米飯

27日

献立表

常食A(A)

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)
米(恵)(5kg)／P	米(恵)(5kg)／P	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	米(恵)(5kg)／P	米(恵)(5kg)／P
●タラのホイル焼き ＊たら(骨なし・凍調)60g×5切 ＊塩1kg ＊えのき3cmカット500g ＊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	●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 ＊コショウ300g ＊おろし生にんにく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)	●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)	●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 ＊きざみ野菜 白ねぎ500g 大葉(AM)(10枚入)(5g)／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)	●すき焼き ＊牛肩ローススライス肉500g 白菜／kg 長葱(白)／kg えのきだけ／kg ＊しいたけ500g ＊糸こんにゃく白(しらたき)1kg 木綿豆腐(450g)／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) ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料 1L ●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 ＊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
●青菜と厚揚げの炒め物 ＊チンゲン菜カット(500g) 厚揚げ(生揚げ)(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 にら／kg ＊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)			●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) [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(チャンポン)500g ＊しいたけ1／4カット500g	
●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	●海鮮しょうまい ＊海鮮焼売(25g×10個) ＊ポン酢しょう油1. 8L	●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		

27日

献立表

常食A(A)

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)
●フルーツ(柿) 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個	●五目中華スープ * 白菜1kg(IQF)	[P] * コショウ300g * ごま油入り調合油1350g ●フルーツ(柿・巨峰) 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個	切りみつば(A)(50g)／束 ●大学芋 * 大学芋1kg	●赤だし(あさり) * あさりむき身(ゆで)1kg
●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	* 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	【笑顔】種なし巨峰(300g)／P	* 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) [P] * だしパック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 * あわせみそ10kg	* カットワカメ小300g * 赤だしみそ1kg だし汁 [P] * だしパック鰹(食塩不使用)(50g×10袋) [P]水 ●ジョア ジョアマスカット(鉄・葉酸(125ml×32本／P