献立表

			ITIN			
野球部(A)	T	T	T	T	T	<u>パーツ展開:無</u>
2025年11月17日(月)	2025年11月18日(火)	2025年11月19日(水)	2025年11月20日(木)	2025年11月21日(金)	2025年11月22日(土)	2025年11月23日(日)
●米飯	●コッペパン	●米飯	●米飯	●米飯	●米飯	●米飯
米(恵)(5kg)/P	ホットドッグパン(背割り)(120g)/個	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P
●鶏肉のハ―ブ焼き	*マーガリン(ミニ)(8g×40個)	●魚フライ	●ミートボール(5個)	●ぶりの照焼き	●チーズ入りハンバーグ	●さばの塩焼き
* グリルチキンもも(ハーブ) 50g×10個	●ボイルウインナー	* C骨なし白身魚フライ(たら) 60g × 10個	*ミートボール(ナポリタン)900g(50個)	* 天然ぶり(骨なし・凍調)70g×5切	* チーズインハンバーグ(80g×15個)	*さば(骨なし・凍調)70g×5切
●人参しりしり一	* チキンウインナー(40g×10本)	タルタルソース(12g×40個)/P	●しらすと枝豆の卵焼き	* おろし生しょうが1kg	トマトケチャップ(8g×40個)/P	*塩1kg
* 人参千切り500g		●卵焼き	* 冷凍全卵(1kg)	*料理酒 1L	●チンゲン菜と豚バラの炒め物	* コショウ300g
* 冷凍全卵(1kg)	トマトケチャップ(8g×40個)/P	* 冷凍全卵(1kg)	*しらす干し200g	*上白糖1kg	* チンゲン菜カット(500g)	* サラダ油(1. 35kg)
* ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	マスタード(226g)/本	*塩1kg	* えだまめ(ムキ)500g	*濃口醤油(1.8L)	*豚パラスライス(1.8mm)4cmカット500g	
にら/kg	●チーズ	* サラダ油(1. 35kg)	* 風味厳選和風だし1kg	* みりん風調味料 1L	*たまねぎ3mmスライス500g	* 水切り不要大根おろし500g
* サラダ油 (1. 35kg)	*スライスチーズ170g(14枚入)(チルド)	●納豆	* 塩1kg	* サラダ油(1. 35kg)	* 人参1/8いちょう切り500g	* ポン酢しょう油1. 8L
* 風味厳選和風だし1kg	●ブロッコリーと卵のサラダ	納豆(たれ付)(F)(30g)/P	- * サラダ油(1. 35kg)	●きゅうりのキムチ和え	- *塩1kg	●目玉焼き
*コショウ300g	* ブロッコリー500g	●鶏と野菜の具沢山みそ汁	●豆腐チャンプルー	きゅうり/kg	*コショウ300g	卵(L)(10個入)(670g)/P
* 濃口醤油(1.8L)	* タマゴサラダ 1kg	* 皮なし若鶏もも500g(約10gカット)	木綿豆腐(450g)/P	- * チキンフレーク棒々鶏風1050g(パウチ)		- *塩1kg
●納豆	*ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	* 大根1/8いちょう切り500g	* 豚バラスライス(2mm)500g	白菜キムチ(F)(500g)/P	* 風味厳選和風だし1kg	* コショウ300g
納豆(たれ付)(F)(30g)/P	*カロリーハーフ(マヨネーズ風調味料)360g	* 人参1/8いちょう切り500g		キムチの素(1200g)/本	* サラダ油(1. 35kg)	- * サラダ油(1. 35kg)
●豚汁	●コーンポタージュ	* 白ねぎ輪切り3mmスライス500g		_ ●納豆	_ ●納豆	_
*豚肩小間肉(2mm)500g	*コーンクリーム(粉体スープ)1kg	■ 和風だし汁	* 人参1/8いちょう切り500g	・・・ 納豆(たれ付)(F)(30g)/P	納豆(たれ付)(F)(30g)/P	*まろやか醤油(塩分30%カット)3ml×160個
* さといも1/2カット500g	(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)/P	*あわせみそ10kg	* サラダ油(1. 35kg)		●かきたま汁	●納豆
*人参1/8いちょう切り500g	水	●牛乳	*塩1kg	* 水煮れんこん(薄スライス)200g	卵(L)(10個入)(670g)/P	納豆(たれ付)(F)(30g)/P
* 白ねぎ輪切り3mmスライス500g	*スーパースイートコーン500g	(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	* コショウ300g	*さつまいも(乱切り)1kg	 *塩1kg	●野菜沢山みそ汁
和風だし汁	クルトン(250g)/P	●オレンジ	* 風味厳選和風だし1kg	* 大根1/8いちょう切り500g	- *うすくち醤油(1.8L)	*ボイルキャベツ500g
*あわせみそ10kg	●野菜ジュース	オレンジ(270g)/個	*濃口醤油(1.8L)	* 人参1/8いちょう切り500g		*人参1/8いちょう切り500g
●牛乳	* 野菜生活(200ml×24本)		●みそ汁(はんぺん)	*ねぎ(きざみ)500g	* 片栗粉1kg	* ほうれん草(カット) 1kg
(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	●プリン		* はんぺん(50g×6枚)塩味ひかえめ	*あわせみそ10kg	切りみつば(A)(50g)/束	* やわらかぶなしめじ500g
●りんご	* プリンCa(50g×10個)		* ほうれん草(カット) 1kg	和風だし汁	●牛乳	*きざみ揚げ300g
りんご(ふじ)(220g)/個			* あわせみそ10kg	●牛乳	(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	*あわせみそ10kg
			和風だし汁	(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	●ゼリー	和風だし汁
			●牛乳	●パイン	* 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	* 冷凍パイン乱切り500g		(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P
			●ゼリー			●オレンジ
			*アセロラゼリーVC(40g×10個)			オレンジ(270g)/個
●わかめと鮭のおにぎり	●おにぎり(ふりかけ)	●おにぎり(ツナみそ)	●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)	●わかめおにぎり
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
*わかめごはんの素250g	ふりかけ(のりたま)(60g)/瓶	*塩1kg	* かつお糸削り80g	*塩1kg	*塩1kg	* わかめごはんの素250g
* さけほぐし身500g		*たいみそ530g	*しそ昆布佃煮500g	*たいみそ530g	* 種なし梅干480g	*しらす干し200g
		*ライトツナフレーク油漬200g(パウチ)	* 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)	* 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)		
●ジューシー	●焼肉丼	●米飯	●米飯	●みそラーメン	●米飯	●米飯
米(恵)(5kg)/P	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
豚肩ロース(1cm角切)(F)/kg	*豚モモスライス(1.8mm)4cmカット500g	●鮭のポテト焼き	●鶏肉のマスタード焼き	キャベツ/kg	●鮭のきのこソテー	●豚肉のガーリック焼き
*きざみ野菜 にんじん500g	*塩1kg	*ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切	* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切)	太もやし(200g)/P	*ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切	*豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済
* 芽ひじき1kg	*コショウ300g	*塩1kg	*塩1kg	* 人参千切り500g	*塩1kg	*塩1kg
*ねぎ(きざみ)500g	* 料理酒 1L	*コショウ300g	* マヨネーズ 1kg	*スーパースイートコーン500g	*コショウ300g	*コショウ300g
*濃口醤油(10L)	* サラダ油(1. 35kg)	* ポテトサラダ 1kg	* 粒マスタード260g	*たけのこ(麻竹短冊切)500g	* サラダ油 (1. 35kg)	* 濃口醤油(1.8L)
*濃口醤油(1.8L)	*たまねぎ3mmスライス500g	*スーパースイートコーン500g	* おろし生にんにく1kg	万能ねぎ/kg	* やわらかぶなしめじ500g	* おろし生にんにく1kg
*料理酒 1L	* 人参千切り500g	* マヨネーズ 1kg	* サラダ油(1. 35kg)	ゆで卵(55g×25個)/P	* えのき3cmカット500g	* サラダ油(1. 35kg)
* みりん風調味料 1L	*ピーマンスライス500g	- *塩1kg	●かぼちゃコロッケ	水	* まいたけカット500g	* 有塩マーガリン500g(マイクックG)
*塩1kg	* 焼肉のたれ1L	*シュレッドチーズ500g(チルド)	* 国産かぼちゃ挽肉フライ(60g×10個)	* 味噌ラーメンスープ1kg(減塩)	* 有塩バター450g	
* サラダ油(1. 35kg)	* おろし生にんにく1kg	*ドライパセリ5g	* サラダ油(長徳)(16. 5kg)	* 焼豚スライス(約2. 5mm)500g	*ポン酢しょう油1.8L	* ノンオイルドレッシングたまねぎ1L

献立表

77 - b 4-p /			HM -1 12			°
野球部(A)				<u> </u>	<u> </u>	<u>パーツ展開:無</u> I
2025年11月17日(月)	2025年11月18日(火)	2025年11月19日(水)	2025年11月20日(木)	2025年11月21日(金)	2025年11月22日(土)	2025年11月23日(E
〕沖縄そば	* 片栗粉1kg	●八宝菜		* 有塩バター450g	●回鍋肉	●付)ポテトフライ
沖縄そば(1000g)/P 塚三枚肉(皮付)(60gカット)(F)/枚 *料理酒 1L *上白糖1kg *濃口醤油(1.8L) *おろし生しようが1kg 丸長かまぼこ(スライス)(15g)/枚 万能ねぎ/kg *細切生姜(300g) 鶏がら(F)(1000g)/P だし汁(鰹) サン食品)沖縄そばだし(1800ml)/本 *濃口醤油(1.8L) 野菜炒め *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *塩1kg	●ホキの紅生姜揚げ *ホキ(骨なし)60g×10切 *塩1kg *細切生姜(300g) *青さのり10g *小麦粉(薄力)1kg *冷凍全卵(1kg) *サラダ油(長徳)(16.5kg) ●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 *香りごまドレッシング(8ml×40個) ●赤だし(わかめ・豆腐) *カットワカメ小300g *ソフトとうふ(約3g)1kg	*豚肩小間肉(2mm)500g	木綿豆腐(450g)/P *冬瓜1kg *人参1/8いちょう切り500g ポークランチョンミート(340g)/缶 *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	●鶏のから揚げ *Cやわらか和風唐揚げ1kg(約30個) タルタルソース(12g×40個)/P ●なます *大根なます500g ●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 キウイフルーツ/kg チェリー(230g)/缶	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g キャベツ/kg * ピーマン500g * サラダ油(1.35kg) 水 * 万能調味料 オイスター(スチコン可)1L * 献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g	*フレンチフライドポテト1 *サラダ油(長徳)(16.5 *塩1kg トマトケチャップ(8g×40個 ●ささみとピーマンの炒め *蒸し鶏ささみほぐし身IQF *ピーマンスライス500g
*白玉団子1kg	●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 *塩1kg	米(恵)(5kg)/P	●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) ●ザバス	●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(塩) 米(恵)(5kg)/P *塩1kg *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(味付け)! *噛み切れる全形焼きのり(3g×
 →米飯 米(恵)(5kg)/P →メヌケの照焼き *メヌケ(骨なし・凍調)70g×5切 *おろし生にんにく1kg *料理酒 1L 	●米飯 米(恵)(5kg)/P ●赤魚の甘辛ねぎみそ焼き *赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 *料理酒 1L *白ねぎ輪切り3mmスライス500g	*塩1kg	ザバス(バナナ) ●米飯 米(恵)(5kg)/P ●タラのピカタ焼き *たら(骨なし・凍調)70g×5切 *塩1kg *コショウ300g	●米飯 米(恵)(5kg)/P ●プルコギ風 * 牛肩小間肉(1.2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 人参千切り500g	_	●コーンバターライス 米(恵) (5kg) / P *スーパースイートコーン *有塩バター450g *ドライパセリ5g ●ハヤシライス

献立表

_野球部(A) パーツ展開: 無

野球司(A)						ハーノ展開・無
2025年11月17日(月)	2025年11月18日(火)	2025年11月19日(水)	2025年11月20日(木)	2025年11月21日(金)	2025年11月22日(土)	2025年11月23日(日)
*上白糖1kg	* 上白糖1kg	* 小麦粉(薄力)1kg	* 小麦粉(薄力) 1kg	* にんにくの芽(約5cmカット)500g	卵(L)(10個入)(670g)/P	* 牛肩小間肉(1. 2mm)500g
* 濃口醤油(1.8L)	* あわせみそ10kg	*カレーパウダー缶入400g(マドラス)	* 冷凍全卵(1kg)	* 焼肉のたれ1L	* 小麦粉(薄力) 1kg	* 塩1kg
* みりん風調味料 1L	* 豆板醤300g	* 冷凍全卵(1kg)	* サラダ油(1. 35kg)	*オイスターソース360g	* サラダ油(長徳)(16. 5kg)	* コショウ300g
* サラダ油(1. 35kg)	* みりん風調味料 1L	*ドライパセリ5g	_	コチジャン(130g)/瓶	- *上白糖1kg	* おろし生にんにく1kg
●海鮮中華炒め	* おろし生しょうが1kg	- * サラダ油(1. 35kg)	*マッシュルームスライス300g	*上白糖1kg	- * 穀物酢(1.8L)	- * サラダ油(1. 35kg)
*白菜1kg(IQF)	*ごま油入り調合油1350g	●付け)スパゲティー	*トマトケチャップ(1kg)	●スコップコロッケ	* 濃口醤油(1.8L)	* たまねぎ3mmスライス500g
- * チンゲン菜カット(500g)	●青椒肉絲	* スパゲティナポリタン500g	* ウスターソース1. 8L	* 荒くだきポテト1kg	* マヨネーズ 1kg	* マッシュルームスライス300g
* あさりむき身(ゆで)1kg	* 豚もも細切り500g	●菜の花とささみのソテー		*きざみ野菜 生たまねぎ500g	* タマゴ サラダ 500g	* やわらかぶなしめじ500g
* 豚肩小間肉(2mm)500g	*塩1kg	* 菜の花(3cmカット)500g	●豚肉といんげんの炒め	*きざみ野菜 にんじん500g	●冬瓜ウブシー	* 人参千切り500g
*人参1/8いちょう切り500g	* コショウ300g	*スーパースイートコーン500g	* いんげん斜めカット500g	* 鶏・豚肉ミンチ500g	* 冬瓜乱切り500g	* ハヤシフレーク1kg
* 料理酒 1L	* 料理酒 1L	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	* 赤ピーマンスライス500g	* えだまめ(ムキ)500g	*人参1/8いちょう切り500g	*トマトソース500gパウチ(2倍濃縮)
* おろし生しょうが 1kg	* おろし生しょうが1kg	*塩1kg	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g	*スーパースイートコーン500g	* ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	●いかリングフライ
* 万能調味料 うま塩(スチコン可)1L	* 小麦粉(薄力)1kg	* コショウ300g	*塩1kg	*塩1kg	にら/kg	* やわらかイカリングフライ(20g×50個)
* サラダ油(1. 35kg)	* サラダ油(1. 35kg)	* 濃口醤油(1.8L)	* コショウ300g	*うすくち醤油(1.8L)	*料理酒 1L	* サラダ油(長徳)(16. 5kg)
*ごま油入り調合油1350g		* サラダ油(1. 35kg)	* 焼肉のたれ1L	* みりん風調味料 1L	* あわせみそ10kg	
●胡瓜とささみの梅マヨ和え	* ピーマンスライス500g		* おろし生にんにく1kg	*上白糖1kg	* 風味厳選和風だし1kg	タルタルソース(12g×40個)/P
*きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜	* 赤ピーマンスライス500g	●中華イカ和え	* サラダ油(1. 35kg)	* 風味豊かなコンソメ1kg	●オクラと長いもの梅和え	●ごぼうサラダ
* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	*たけのこ(麻竹千切)500g	中華いか(F)/kg	●ほうれん草のなめたけ和え	* 有塩バター450g	* オクラスライス500g	* ごぼう(ささがき) 1kg
* マヨネーズ1kg	* サラダ油(1. 35kg)	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	* ほうれん草(カット) 1kg	* マヨネーズ1kg	長芋/kg	* 人参千切り500g
*うめびしお460g	*ごま油入り調合油1350g	*キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜	*なめたけ460g(プラボトル)	*パン粉1kg	山海ぶし(350g)/瓶	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜
●ワンタンスープ(ワンタン3個)	* 万能調味料 オイスター(スチコン可) 1L	*セミセパ 中華1L	* チキンフレーク水煮1050g(パウチ)	* 粉チーズ80g(常温)	* 濃口醤油(1.8L)	* 鶏ササミ筋なし500g(柔らか加工済)
* ワンタン(8g×30個)	●春雨サラダ	●もずくスープ	* 濃口醤油(1.8L)	*ドライパセリ5g	●キムチチゲ	* 焙煎ごまドレッシング 1L
*ボイルキャベツ500g	* 春雨さっぱりサラダ 1kg	* 冷凍もずく(味なし)500g	●野菜とウインナーのポトフ	●中華風冷奴	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g	* すりごま(白)120g
* 人参千切り500g	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	* やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP)	* ポークウインナー450g(約25本)	絹ごし豆腐(250g)/P	*白菜1kg(IQF)	●ジョア
* カットきくらげ150g(2mm×20mm)	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	* 人参千切り500g	* キャベツ15mmカット500g	*きざみ野菜 白ねぎ500g	* たまねぎ3mmスライス500g	ジョアマスカット(鉄・葉酸(125ml×32本/P
中華スープ	●キムチチゲ	*ボイルキャベツ500g	* 人参1/8いちょう切り500g	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	木綿豆腐(450g)/P	
*ごま油入り調合油1350g	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g	* やわらかぶなしめじ500g	* たまねぎ15mmカット500g	*セミセパ 中華1L	にら/kg	
●フルーツヨーグルト	* 白菜1kg(IQF)	和風だし汁	* チルドポテト15mmダイスカット1kg		- だし汁(鰹)	
*パインチビット(3号)固形340g	*たまねぎ3mmスライス500g	*うすくち醤油(1.8L)	コンソメス一プ	*ごま油入り調合油1350g	* あわせみそ10kg	
キウイフルーツ/kg	木綿豆腐(450g)/P	*塩1kg			キムチの素(1200g)/本	
(森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)/P	にら/kg	貝割大根(50g)/P	●りんご	*きざみのり(細切)100g	*風味豊かな中華だし1kg	
* はちみつ350g	だし汁(鰹)	●パイン	りんご(ふじ)(220g)/個	●五目中華スープ	* おろし生しょうが1kg	
	* あわせみそ10kg	* 冷凍パイン乱切り500g		*白菜1kg(IQF)	●ぶどうジュース	
	キムチの素(1200g)/本	_		* 干し椎茸(スライス)500g	* 赤ぶどうジュース(100ml×36本)	
	* 風味豊かな中華だし1kg			* 人参千切り500g		
	* おろし生しょうが1kg			* 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g		
	●飲むヨ ー グルト(R-1)			*ねぎ(きざみ)500g		
	飲むヨーグルト(R-1)(112g)/本			*風味豊かな中華だし1kg		
				*うすくち醤油(1.8L)		
				*塩1kg		
				* 片栗粉1kg		
				●飲むヨ ー グルト(R-1)		
				飲むヨーグルト(R-1)(112g)/本		
				*塩1kg *片栗粉1kg ●飲むヨーグルト(R-1)		