

献立表

野球部(A)		パーツ展開:無						
		2025年11月24日(月)	2025年11月25日(火)	2025年11月26日(水)	2025年11月27日(木)	2025年11月28日(金)	2025年11月29日(土)	2025年11月30日(日)
朝		●食パン(マヨ付き) * 食パン(42. 5g×2枚×20P) * マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●スクランブルエッグ * 冷凍全卵(1kg) * きざみ野菜 生たまねぎ500g * 味付塩こしょう250g * サラダ油(1. 35kg) * 有塩バター450g ●ハムとチーズ * スライスハム500g(1. 2mm・約10g／枚) * サラダ油(1. 35kg) * スライスチーズ170g(14枚入)(チルド) ●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 (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P 水 * スーパースイートコーン500g クルトン(250g)／P ●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)／本 ●ヨーグルト ソファール(プレーン)(100ml×10個)／P	●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 * ボイルポテト乱切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 ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●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 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●キウイ キウイフルーツ(120g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●焼きチキンカツ * C焼くチキンカツ(60g×10個) * 醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) ●ブロッコリーと卵のサラダ * ブロッコリー500g * タマゴサラダ1kg * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * マヨネーズ1kg ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●沖縄風みそ汁 木綿豆腐(450g)／P * 冬瓜1kg * 人参1／8いちよう切り500g ポークランチョンミート(340g)／缶 * 人参1／8いちよう切り500g * ねぎ(きざみ)500g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P 和風だし汁 * あわせみそ10kg ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●ゼリー * いちごゼリーB1・B2(50g×10個)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭の塩焼き * 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) * 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いちよう切り500g * 人参1／8いちよう切り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) * 献立さん鶏からスープ塩分ひかえめ500g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(小松菜・豆腐) * 小松菜カット(500g) * ソフトとうふ(約3g)1kg * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●オレンジ オレンジ(270g)／個	●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 ●みそ汁(ちくわ・キャベツ) * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * ボイルキャベツ500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●バナナ バナナ(120gー150g)／本	●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 * チキンフレーク油漬1050g(パウチ) * 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 ●根菜のみそ汁 * 水煮れんこん(ホール)1kg * さつまいも(乱切り)1kg * ごぼう乱切り(500g) * 大根1／8いちよう切り500g * 人参1／8いちよう切り500g * ねぎ(きざみ)500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●ゼリー * アセロラゼリーVC(40g×10個)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の照焼き * 照焼チキンもも(58g×10個) ●卵焼き * 冷凍全卵(1kg) * 風味厳選和風だし1kg * 塩1kg * サラダ油(1. 35kg) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●野菜沢山みそ汁 * 大根1／8いちよう切り500g * 人参1／8いちよう切り500g * ほうれん草(カット)1kg * きざみ揚げ300g * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●パイン * 冷凍パイン乱切り500g
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)	●おにぎり(のり佃煮) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * あまのり佃煮520g * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●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 * 濃口醤油(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	●おにぎり(鮭) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * さけほぐし身(味付け)500g * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)
昼		●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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タンドリーチキン * 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ヨーグルト(プレーン)(400g)／個 * カレーパウダー缶入400g(マドラス)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚の照焼き * 赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 * 料理酒 1L * 上白糖1kg	●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	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●金目鯛の煮付け * 【笑顔】きんめだい(骨なし)70g×10切 * 料理酒 1L * 上白糖1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●トンテキ(キャベツ添え) * 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済) * 塩1kg * コショウ300g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚の葱みそ焼き * 赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 * 料理酒 1L * きざみ野菜 白ねぎ500g

献立表

野球部(A)				パーツ展開: 無		
2025年11月24日(月)	2025年11月25日(火)	2025年11月26日(水)	2025年11月27日(木)	2025年11月28日(金)	2025年11月29日(土)	2025年11月30日(日)
* 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) ●豆腐チャンプルー 木綿豆腐(450g)／P * ウインナーIQFスライス(3mm)500g キャベツ／kg 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) ●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 ●りんご りんご(ふじ)(220g)／個 ●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	* トマトケチャップ(1kg) * ウスターソース1. 8L * はちみつ350g * 塩1kg * コショウ300g * おろし生しょうが1kg * おろし生にんにく1kg * サラダ油(1. 35kg) ●アスパラいかバター炒め * グリーニアスパガス斜めカット500g * エリンギスライス300g * イカ短冊1kg * 有塩バター450g * 濃口醤油(1. 8L) * おろし生にんにく1kg ●シーザーサラダ レタス(2)／kg 紫キャベツ／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 トマト／kg アボカド(A@200g)／個 卵(L)(10個入)(670g)／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 ●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 ●柿 【笑顔】種無し柿(200gUP)／個	* 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * サラダ油(1. 35kg) ●ニンニクの芽炒め * 牛肩小間肉(1. 2mm)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 * 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 ●中華イカ和え 中華いか(F)／kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * 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 * セミセパ 中華1L ●ぶどう ぶどう(300g)／P ●みそ汁(じゃがいも) * チルドポテト15mmダイスカット1kg * たまねぎ3mmスライス500g * カットワカメ300g * あわせみそ10kg 和風だし汁	* みりん風調味料 1L * トマトケチャップ(1kg) * サラダ油(1. 35kg) ●胡瓜とかにかまの酢の物 * 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 * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ * 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 ラー油(31g)／瓶 ●フルーツヨーグルト (森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)／P * 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 * 片栗粉1kg 貝割大根(50g)／P	* 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * おろし生しょうが1kg 和風だし汁 ●五目煮風炒め * 大根乱切り500g * 人参乱切り500g * 板こんにやく黒250g * 北海道大豆水煮(固形500g) * 皮なし若鶏もも(20g×20枚) * しいたけスライス300g * きぬさや斜めカット500g * サラダ油(1. 35kg) 和風だし汁 * 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L) * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L ●きゅうりのツナ和え * 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) * ポン酢しょう油1. 8L ●大学芋 * 大学芋1kg * いりごま(黒)130g ●ゆし豆腐 ゆし豆腐(250g)／P * ねぎ(きざみ)500g だし汁(鰹) * うすくち醤油(1. 8L) * 塩1kg	* 小麦粉(薄力)1kg * サラダ油(1. 35kg) * 中濃ソース1. 8L * トマトケチャップ(1kg) * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * おろし生にんにく1kg * キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜 * 香りごまドレッシング(8ml×40個) ●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 * 若鶏小間肉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) ●サラスパ * スパゲティサラダ1kg 卵(L)(10個入)(670g)／P * キザミハム500g(2. 5mm角×45mm) * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * マヨネーズ1kg ●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 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P クルトン(250g)／P * ドライパセリ5g * 塩1kg	* おろし生しょうが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) ●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1kg(IQF) * 人参1／8いちよう切り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) * 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(チャンボン)500g * しいたけ1／4カット500g ●豚汁 * 豚肩小間肉(2mm)500g * さといも1／2カット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 ●ジュース 100%ジュース(アップル)(200ml)／P
●わかめとじゃこのおにぎり 米(恵)(5kg)／P * わかめごはんの素250g * しらす干し200g ●ザバス ザバス(パナナ)	●ジューシーおにぎり 米(恵)(5kg)／P * 豚ミンチ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 * サラダ油(1. 35kg)	●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) ●ザバス ザバス(パニラ)	●おにぎり(ふりかけ) 米(恵)(5kg)／P ふりかけ(のりたま)(60g)／瓶	●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	●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) ●ザバス ザバス(ココア)

献立表

野球部(A)

パーツ展開:無

	2025年11月24日(月)	2025年11月25日(火)	2025年11月26日(水)	2025年11月27日(木)	2025年11月28日(金)	2025年11月29日(土)	2025年11月30日(日)
タ	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の甘辛ねぎみそ焼き ＊皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ＊料理酒 1L ＊白ねぎ輪切り3mmスライス500g ＊あわせみそ10kg ＊豆板醤300g ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料 1L ＊おろし生しょうが1kg ＊ごま油入り調合油1350g ●冬瓜かにかまあんかけ ＊冬瓜乱切り500g 和風だし汁 ＊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1kg ＊グリーンピース1kg ＊料理酒 1L ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1. 8L) ＊みりん風調味料 1L 和風だし汁 ●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 ＊豚肩小間肉(2mm)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) ●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 ●ミニきつねうどん ＊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 ＊味付けあげ(約28g×30枚) 和風だし汁 ＊N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L ＊みりん風調味料 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) ●ナムル ＊チンゲン菜カット(500g) ＊もやしナムル600g ＊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 ●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 ●ビーフンスープスープ ＊白ビーフン1kg ＊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 ＊いりゴマ(白)200g ＊ごま油入り調合油1350g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏と野菜の甘酢あんかけ ＊Cやわらか和風唐揚げ1kg(約30個) ＊素揚げなす(1kg) ＊たまねぎ短冊カット500g ＊人参乱切り500g ＊しいたけ1／4カット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 ●鉄分強化サラダ ＊ほうれん草(カット)1kg ＊芽ひじき1kg ＊ライトツナフレーク油漬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 ●ソーキ汁 豚ソーキ肉(F)(60gカット)／個 ＊冬瓜乱切り500g 人参／kg 蒸し昆布(500g)／P 和風だし汁 ＊料理酒 1L ＊濃口醤油(1. 8L) ＊塩1kg ●チーズ ＊ベビーチーズ(15g×40個)(チルド) ●りんご りんご(ふじ)(220g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タラのホイル焼き ＊たら(骨なし・凍調)70g×5切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊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 ●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いちよう切り500g ＊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) ●ブロッコリーのイタリアン和え ＊ブロッコリー500g ＊皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g ＊スーパースイートコーン500g ＊セミセパ イタリアン1L ●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いちよう切り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)高たんばく高カルシウム(946ml)／P ＊グリーンピース1kg ●コーヒー牛乳プリン ＊コーヒー牛乳プリン食物繊維(40g×10個)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●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 ●いかリングフライ ＊やわらかイカリングフライ(20g×50個) ＊サラダ油(長徳)(16. 5kg) タルタルソース(12g×40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) ●餃子スープ ＊ぎょうざ(17g×50個) ＊白菜1kg(IQF) ＊人参千切り500g ＊ねぎ(きざみ)500g 中華スープ ＊ごま油入り調合油1350g ●ジョア ジョアストロベリー(Ca・VD125ml×32／P	●シーフードピラフ 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 ＊きざみ野菜 赤ピーマン500g ＊スーパースイートコーン500g ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊塩1kg ＊おろし生にんにく1kg ＊有塩バター450g ●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)高たんばく高カルシウム(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 ＊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 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) ＊マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●ワカメスープ ＊干し椎茸(中)500g ＊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 ＊ごま油入り調合油1350g ●ヨーグルト ソファール(プレーン)(100ml×10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いちよう切り500g ＊刻み二色かまぼこ(チャンポン)500g ＊スーパースイートコーン500g ＊ごま油入り調合油1350g ＊塩1kg ＊コショウ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 ●焼きぎょうざ ＊焼きぎょうざ(焼成済)(23g×10個) ＊ポン酢しょう油1. 8L ラー油(31g)／瓶 ●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 ＊セミセパ 中華1L ●杏仁フルーツ ＊杏仁風カットデザート1kg ＊パインチビット(3号)固形340g ＊ミカン缶(2号)固形480g チェリー(230g)／缶