献立表

mm - b den ()			ITIN -22 32			° - = = = -
野球部(A)	Г	<u> </u>	Г	1	Г	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(E
●食パン(マヨ付き)	●米飯	●米飯	●米飯	●米飯	●米飯	●米飯
* 食パン(42. 5g×2枚×20P)	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P
	●鮭のムニエル(レモン付)	●焼きチキンカツ	●鮭の塩焼き	●鶏肉のネギソースかけ	●メヌケの照焼き	●鶏肉の照焼き
* マヨネーズ(ミニ) (10g×40本)	*ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切	* C焼くチキンカツ(60g×10個)	*ピンクサーモン(骨なし・凍調)70g×5切	* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切)	* メヌケ(骨なし・凍調)70g×5切	* 照焼チキンもも(58g×1
●スクランブルエッグ	*塩1kg	* 醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個)	*塩1kg	*塩1kg	* おろし生しょうが1kg	●卵焼き
* 冷凍全卵(1kg)	* 小麦粉(薄力)1kg	●ブロッコリーと卵のサラダ	*コショウ300g	*コショウ300g	*料理酒 1L	* 冷凍全卵(1kg)
*きざみ野菜 生たまねぎ500g	* 有塩バター450g	* ブロッコリー500g	* サラダ油(1. 35kg)	* サラダ油(1. 35kg)	*上白糖1kg	* 風味厳選和風だし1kg
* 味付塩こしょう250g	* サラダ油(1. 35kg)	* タマゴサラダ 1kg		*きざみ野菜 白ねぎ500g	*濃口醤油(1.8L)	*塩1kg
* サラダ油(1. 35kg)		*ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	*水切り不要大根おろし500g	* おろし生しょうが1kg	* みりん風調味料 1L	* サラダ油(1. 35kg)
* 有塩バター450g	レモン(115玉@150g)/個	*マヨネーズ1kg	* ポン酢しょう油1.8L	* ポン酢しょう油1. 8L	* サラダ油(1. 35kg)	●納豆
	●じゃが芋のそぼろ炒め煮	●納豆	●麩チャンプルー	*ごま油入り調合油1350g	●きゅうりの浅漬	納豆(たれ付)(F)(30g)
●ハムとチーズ	* 豚ミンチ500g	納豆(たれ付)(F)(30g)/P	切麩(1000g)/P	●人参しりしり一	*きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜	●野菜沢山みそ汁
*スライスハム500g(1.2mm・約10g/枚)	* ボイルポテト乱切1kg	●沖縄風みそ汁	* 冷凍全卵(1kg)	* 人参千切り500g	* チキンフレーク油漬1050g(パウチ)	* 大根1/8いちょう切り
* サラダ油(1. 35kg)	* たまねぎ15mmカット500g		*塩1kg	* 冷凍全卵(1kg)	* 風味厳選和風だし1kg	* 人参1/8いちょう切り
_	* 人参千切り500g	*冬瓜1kg	- * サラダ油(1. 35kg)	*ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	*上白糖1kg	* ほうれん草(カット) 1kg
*スライスチーズ170g(14枚入)(チルド)		* 人参1/8いちょう切り500g		にら/kg	*いりゴマ(白)200g	*きざみ揚げ300g
●ブロッコリーと豆のサラダ	* 濃口醤油(1.8L)	ポークランチョンミート(340g)/缶		* サラダ油(1. 35kg)	●納豆	*あわせみそ10kg
*ブロッコリー500g	* みりん風調味料 1L	* 人参1/8いちょう切り500g			 納豆(たれ付)(F)(30g)/P	和風だし汁
* 豆のごま和えサラダ1kg	* 風味厳選和風だし1kg	*ねぎ(きざみ)500g	* たまねぎ3mmスライス500g		●根菜のみそ汁	●牛乳
* ちくわ(半月スライス)IQF 500g		温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/P	ISb/kg	*濃口醤油(1.8L)	* 水煮れんこん(ホール) 1kg	(森永)高たんぱく高カルシウム(180
* 焙煎ごまドレッシング1L	納豆(たれ付)(F)(30g)/P	和風だし汁	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g		*さつまいも(乱切り)1kg	●パイン
●コーンポタージュ	●みそ汁(あさり)	*あわせみそ10kg	* サラダ油(1. 35kg)	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g		* 冷凍パイン乱切り500
*コーンクリーム(粉体スープ)1kg		・ あわっといって TOKg ●牛乳	* 塩1kg	きゅうり/kg	* 大根1/8いちょう切り500g	
(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)/P	* あさりむき身(ゆで)1kg	● 千子に (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	_ =	*塩1kg	* 人参1/8いちょう切り500g	
水	* きざみ揚げ300g	●ゼリー	* 濃口醤油(1.8L)	・塩・kg 山海ぶし(350g)/瓶	* ねぎ(きざみ) 500g	
・ ・ ・ スーパースイートコーン500g		* いちごゼリーB1·B2(50g×10個)	*献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g		* あわせみそ10kg	
↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑	和風だし汁	# いろことう B1-B2(30g × 10個)	●納豆	◆ 土口楣 TKg ●みそ汁(ちくわ・キャベツ)	和風だし汁	
●カフェオレ	単年乳		● 柄豆 納豆(たれ付)(F)(30g)/P	* ちくわ(半月スライス)IQF 500g		
●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)/本	→ 子1 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P		耐豆(たれ内)(F)(SOg)/ F	*ボイルキャベツ500g	→ 千孔 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	
●ヨーグルト	●キウイ		* 小松菜カット(500g)	*あわせみそ10kg	●ゼリー	
ソフール(プレーン) (100ml×10個) / P	キウイフルーツ(120g)/個		*ソフトとうふ(約3g)1kg	和風だし汁	*アセロラゼリーVC(40g×10個)	
			*あわせみそ10kg	●牛乳		
			和風だし汁	(森永)高たんぱ(高カルシウム(180ml)/P		
				●バナナ ***********************************		
			(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	バナナ(120g-150g)/本		
			●オレンジ			
●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	オレンジ(270g)/個 ●おかかとしそ昆布のおにぎり	●おにぎり(梅干し)	●ゆかりおにぎり	●おにぎり(鮭)
● おにさり(グ) みて) 米(恵)(5kg)/P	★(恵)(5kg)/P	●わかめと校立のあにさり 米(恵)(5kg)/P	●あかかとして庇布のあにさり 米(恵)(5kg)/P	●あにさり(梅干し) 米(恵)(5kg)/P	●ゆかりあにさり 米(恵)(5kg)/P	●あにさり(駐) 米(恵)(5kg)/P
*塩1kg	木(忠)(Skg)/ P *塩1kg	* わかめごはんの素250g	=	木(思)(5kg)/ P *塩1kg	* ゆかり500g	木(思)(5kg)/P *塩1kg
		_	* かつお糸削り80g		T IY N'YOUUG	
*たいみそ530g	* あまのり佃煮520g	* えだまめ(ムキ)500g	*しそ昆布佃煮500g	*種なし梅干480g		*さけほぐし身(味付け)
*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)	* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	*塩1kg 	* 濃口醤油(1.8L)	* 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>
*噛み切れる宝形焼きのり(3g×10枚) ●米飯	│ ●米飯	●米飯	●ソースカツ丼	●米飯	●米飯	●米飯
●木畝 米(恵)(5kg)/P	●木畝 米(恵)(5kg)/P	●木販 米(恵)(5kg)/P	● ゲースカラ弁 米(恵)(5kg)/P	●木販 米(恵)(5kg)/P	●木販 米(恵)(5kg)/P	●未販 米(恵)(5kg)/P
			=	** (思) (5kg) / P ●金目鯛の煮付け	**(思)(5kg)/ P ●トンテキ(キャベツ添え)	l
●鯖の立田揚げ * * *げ(骨な)・連調)70~ × 5切	●タンドリーチキン************************************	●赤魚の照焼き * 未免(骨な)・速調)70~×10切	* とんかつ(80g×7個)			●赤魚の葱みそ焼き * + + + (骨なし : 連盟) 70~ ×
* さば(骨なし・凍調) 70g×5切	_	* 赤魚(骨なし・凍調)70g×10切		*【笑顔】きんめだい(骨なし)70g×10切		* 赤魚(骨なし・凍調)70g>
*料理酒 1L	ヨーグルト(プレーン)(400g)/個	*料理酒 1L	* キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜	*料理酒 1L	I *塩1kg	★料理酒 1L

献立表

*ボロ田瀬(1、8L) *アマトラヤッグ(1kg) *型田瀬(1、8L) *みりん屋原味料 1L *のであった。 *ルのでは、 *のでは、	野球部(A)						パーツ展開:無
- かりん成類解料 1. ** ウスターツース 1. BL ** かけんが高端解 1. ** ウラ油(大り16. Sk	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)
** サラダ県(長田)(16. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15	*濃口醤油(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	*濃口醤油(1.8L)	* 小麦粉(薄力) 1kg	* おろし生しょうが1kg
本分子がは(名前)(16.0kg)	*みりん風調味料 1L	* ウスターソース1.8L	*みりん風調味料 1L	*トマトケチャップ(1kg)	*みりん風調味料 1L	* サラダ油(1. 35kg)	*上白糖1kg
・	* 片栗粉1kg	* はちみつ350g	* サラダ油 (1. 35kg)		* おろし生しょうが1kg	* 中濃ソース1. 8L	*あわせみそ10kg
**お見によっている。 **おた、生きない。 **から、生きない。 **から、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、いる、	* サラダ油(長徳)(16. 5kg)	*塩1kg	●ニンニクの芽炒め	●胡瓜とかにかまの酢の物	和風だし汁	*トマトケチャップ(1kg)	* みりん風調味料 1L
***	●豆腐チャンプルー	* コショウ300g	* 牛肩小間肉(1. 2mm)500g	*きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜	●五目煮風炒め	*濃口醤油(1.8L)	* 濃口醤油(1.8L)
*** 大学ペンペと 大学ペンペと *** サーラダ油に、38/2 *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	木綿豆腐(450g)/P	* おろし生しょうが1kg	* おろし生にんにく1kg	* カットワカメ300g	* 大根乱切り500g	* みりん風調味料 1L	●牛肉と白菜のオイスター炒め
*** 本人でリンス・スクスのので まった *** 大き はいっと ** 大き はいっと *** 大き	* ウインナーIQFスライス(3mm)500g	* おろし生にんにく1kg	*料理酒 1L	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	* 人参乱切り500g	* おろし生にんにく1kg	* 牛肩小間肉(1. 2mm)500g
★2 - マンスライスの00g	キャベツ/kg	* サラダ油(1. 35kg)	* 濃口醤油(1.8L)	* かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ	* 板こんにゃく黒250g		*塩1kg
本人等 1/8 1/8 3 1 2	太もやし(200g)/P	●アスパラいかバター炒め	* みりん風調味料 1L	*上白糖1kg	* 北海道大豆水煮(固形500g)	*キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜	* コショウ300g
* 名本の	*ピーマンスライス500g	* グリーンアスパラガス斜めカット500g	* サラダ油(1. 35kg)	* 穀物酢(1.8L)	* 皮なし若鶏もも(20g×20枚)	* 香りごまドレッシング(8ml×40個)	* サラダ油 (1. 35kg)
* 本程がター450g * 人参手で切500g * 小藤包(25g×20個) * 小藤包(25g×20個) * 小藤包(25g×20個) * 小藤包(1.35kg) * カナリカン(20 / kg * カリンカン(20 / kg * カリンカン(*人参1/8いちょう切り500g	* エリンギスライス300g	* にんにくの芽(約5cmカット)500g	*うすくち醤油(1.8L)	*しいたけスライス300g	●茄子みそ炒め	* 白菜1kg(IQF)
* 2月3300c *	* サラダ油(1. 35kg)	* イカ短冊1kg	* たまねぎ3mmスライス500g	●小籠包	* きぬさや斜めカット500g	* 素揚げなす(1kg)	*人参1/8いちょう切り500g
* 高元権(大名) (1 kg * 第四番組化、1 kg * 第四番組化、1 kg * 第二年	*塩1kg	* 有塩バター450g	* 人参千切り500g	* 小籠包(25g×20個)	* サラダ油(1. 35kg)	*ピーマンスライス500g	* チンゲン菜カット(500g)
・表面・一切がらしている。 ** 表面・一切がらいている。 ** 本面・一切がらいている。 ** 本面・一切がらいている。 ** 本本でいる。 ** 本本で、本本で、本本で、本本で、本本で、本本でいる。 ** 本本ででいる。 ** 本本で、本本で、本本でいる。 ** 本本でいる。 ** 本本ででいる。 *	*コショウ300g	* 濃口醤油(1.8L)	*たけのこ(麻竹千切)500g		和風だし汁	*たまねぎ3mmスライス500g	* サラダ油(1. 35kg)
・本田 書館代、品)	* 風味厳選和風だし1kg	* おろし生にんにく1kg	* 有塩バター450g	* ポン酢しょう油1. 8L	* 料理酒 1L	* 若鶏小間肉500g	*塩1kg
* 未で担手切り500g ** またいかいらの。でのままるへられる音 ** キャッツ・人皮 ** キャッツ・人皮 ** からからかいらの。でのままるへられる音 ** キャッツ・人皮 ** またりの ** またりの ** またりの ** またりの ** またりの ** またりの ** またり	*濃口醤油(1.8L)	●シーザーサラダ	- *塩1kg	* ねりからし175g	*濃口醤油(1.8L)	* あわせみそ10kg	* コショウ300g
************************************		レタス(2)/kg	*コショウ300g	ラー油(31g)/瓶		*濃口醤油(1.8L)	* 万能調味料 オイスター(スチコン可)1L
************************************	* 大根千切り500g	紫キャベツ/kg	●中華イカ和え	●フルーツヨーグルト	* みりん風調味料 1L	* みりん風調味料 1L	●茶碗蒸し
************************************	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	中華いか(F)/kg	(森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)/P	●きゅうりのツナ和え	* サラダ油(1. 35kg)	* 冷凍全卵(1kg)
* きさみの少(細切)100g	* 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g	* キャロットラペ500g	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	* パインチビット(1号)固形1800g		●サラスパ	- だし汁(鰹)
* きさみのり(細切) 100g ** オンド(A®2Og) / 個 別(L) (10個入) (670g) / P ** セミセバ 中華1L ** おもし生わさび175g ** サライス80g (常温) グルトン(250g) / P ** サライス90g (常温) グルトン(250g) / P ** サライス80g (常温) グルトン(250g) / P ** サライス90g (常温) グルトン(250g) / P ** サラインジ (270g) / 個 ** サラインジ (270g) / の ** サーンジ (270g) / の ** サラインジ (270g) / の ** サーンジ (270g) / の ** サーンジ (270g) / の ** サラインジ (270g) / の ** サーンジ (* かつお糸削り80g	トマト/kg	* 大根千切り500g	*ミカン缶(1号)固形1700g	* ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	*スパゲティサラダ1kg	*N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L
# N° s特製つが用近百日本)1. 8L **		_ アボカド(A@200g)/個	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	キウイフルーツ/kg	* ポン酢しょう油1. 8L	卵(L)(10個入)(670g)/P	* 若鶏小間肉500g
*おろし生わさび175g ●りんご りんご りんご りんご りんご りんこ りんご りんこ	Ī .		*セミセパ 中華1L			* キザミハム500g(2.5mm角×45mm)	* 刻み二色かまぼこ(チャンポン)500g
●りんご (いん) (220g) / 個 ● 藤子	*N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L	* 粉チーズ80g(常温)	●ぶどう	卵(L)(10個入)(670g)/P	* 大学芋1kg	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	* しいたけ1/4カット500g
●リんご (ふじ) (220g) / 個	* おろし生わさび175g	_	ぶどう(300g)/P			* マヨネーズ 1 kg	
● 下	●りんご	シーザーサラダドレッシング(1000ml)/本	●みそ汁(じゃがいも)	* 塩1kg	●ゆし豆腐	_	* 豚肩小間肉(2mm)500g
●旅汁 **麻菜タキス(1.8mm)4cmかかた500g **大参1/8Lがおよう切り500g **大が一が成したこのおにぎり **大藤とから250g **大きなが15mmカット500g **大参1/8Lがおよう切り500g **大が一が成したこのおにぎり **大藤とから250g **大きなが15mmカット500g **大藤とからよう切り500g **大きなが15mmカット500g **大藤とからよう切り500g **大きなが15mmカット500g **大藤とからよう切り500g **大きなが15mmカット500g **大藤とからよう切り500g **大帝といかがしたいからまが15mmカット500g **大藤とからよう切り500g **大帝といかがしたいからまが15mmカット500g **大帝といかがしたいからといたいが、15mmカット500g **大帝といかがしたいからといたいからといたいからといたいからといたいからといたいからといたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからとのなどからないからといかがしたいかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからといかがしたいからいかがしたいからいかがしたいからいからいからいからいからいからいからいからいからいからいからいからいからい	りんご(ふじ)(220g)/個	●ミネストローネ	* チルドポテト15mmダイスカット1kg	*うすくち醤油(1,8L)		オレンジ(270g)/個	* さといも1/2カット500g
* 表		* キャベツ15mmカット500g	* たまねぎ3mmスライス500g			●パンプキンスープ	* 人参1/8いちょう切り500g
* チルドボテト乱切10gカット1kg * ペーコンIG下短冊カット500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 * 塩1kg * 塩1k	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g					* パンプキンクリーム(粉体スープ)1kg	
*人参1/8いちょう切り500g *たまねぎ15mmカット500g 水 *たまねぎ15mmカット500g 水 *加温だし汁 *あわせみそ10kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *カかめとじゃこのおにぎり *塩1kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *塩1kg *カかめとじゃこのおにぎり *(素顔)(5kg)/P *大でトコンソメ(粉体スープ)800g *塩に参すしたりの度 *塩に参いのかとじゃこのおにぎり *(素顔)(5kg)/P *ボ鹿)(5kg)/P *ボ鹿)(5kg)/P *ボ鹿)(5kg)/P *ボ鹿)(5kg)/P *塩1kg *セレみそ50g *たしみそ50g *たしみそ50g *たしみそ50g *たしみそ50g *たしみそ50g *たしみそ50g *たしみそ50g *カットミニウェ浄揚げ(500g)塩味ひかえめ *芽ひじき1kg *カットミニウェ浄揚げ(500g)塩味ひかえめ *オで(きずみ)500g *カットミニウェ浄揚げ(500g)塩味ひかえめ *オで(きずみ)500g *カットミニウェ浄揚げ(500g)塩味ひかえめ *オで(きずみ)500g *カットミニウェ浄揚げ(500g)塩味ひかえめ *オで(きずみ)500g *カットミニウェ浄揚げ(500g)塩味のり(3g×10枚) ・ザバス サバス(バニラ) *塩1kg *カリかしで(5kg)/P *塩1kg *さけほでし身500g *ルル・カく530g *カ・ト・ラ・ト・シ・ナ・レ・カ・チ・シ・カ・チ・シ・カ・チ・シ・カ・チ・シ・カ・チ・シ・カ・チ・シ・カ・チ・シ・カ・ナ・フ・レ・ク・油売200g(か・ラ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	* チルドポテト乱切10gカット1kg					水	和風だし汁
* 白ねぎ輪切り3mmスライス500g 水 * 白ねぎ輪切り3mmスライス500g * 塩 1 kg * 木 * トマトコンソメ(粉体スープ) 800g * 塩 1 kg * 塩	* 人参1/8いちょう切り500g	* たまねぎ15mmカット500g	和風だし汁		*塩1kg	・ (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	
和風だし汁 *あわせみそ10kg * 塩 1 kg ● 市 【笑顔]種無し柿(200gUP)/個 ● わかめとじゃこのおにぎり ※(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) * 様 7 kg 1 (5 kg) / P * 増 1 kg * 塩 1 kg ● おにぎり(ツナみそ) ※(恵)(5kg)/P * 塩 1 kg * 塩					_ 3	クルトン(250g)/P	
* 塩1kg ●柿 【笑顔]種無し柿(200gUP)/個 ●おにぎり(ツナみそ)						*ドライパセリ5g	100%ジュース(アップル) (200ml) / P
● 市 【笑顔]種無し柿(200gUP)/個 ● わかめとじゃこのおにぎり ※(恵)(5kg)/P ※(恵)(5kg)/P ※塩1kg *たいみそ530g *たいみそ530g *カットミニきっま揚げ(500g)塩味いかえめ *芽いじき1kg *おざ(きざみ)500g *おざ(きさみ)500g *おざ(きさみ)500g *おざ(きさみ)500g *おざ(きさみ)500g *おがれる全形焼きのり(3g×10枚) *ガバス *オで(きさみ)500g *おがれる全形焼きのり(3g×10枚) *ガバス *オで(きさみ)500g *おがれる全形焼きのり(3g×10枚) *ガバス *オで(きさみ)500g *カットミニきっま揚げ(500g)塩味いかえめ *ガバス(バナナ) *ボス(バニラ) *ボス(バニラ) *ボス(バニーラ) *ボス(バニース) *バス(バニース) *バス(バニース) *ボス(バニース) *バス(バニース) *バス(バニース) *バス(バニース) *バス(バニース) *ボス(バニース) *バス(バニース)		16				15	
【笑顔】種無し柿(200gUP)/個 ●わかめとじゃこのおにぎり ※(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) 【笑顔】種無し柿(200gUP)/個 ●おにぎり(ツナみそ) ※(恵)(5kg)/P *塩1kg *たいみそ530g *カットミニさつま揚げ(500g)塩味いかえめ *オンじき1kg *ねぎ(きざみ)500g *ホットシニとつま揚げ(500g) 塩味いかえめ *増か切れる全形焼きのり(3g×10枚) *濃口醤油(1.8L) *料理酒 1L *みりん風調味料 1L		_				_ 3	
●わかめとじゃこのおにぎり							
 ※(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **(恵)(5kg)/P **塩1kg **セルみそ530g **カルかきこさつま操げ(500g)塩味ひかえめ **オンじき1kg **おびじき1kg **おびじき1kg **おびじき1kg **おびじき1kg **おりいかけ(のりたま)(60g)/瓶 **えだまめ(ムキ)500g **さけほぐし身500g **さけまぐし身500g **さたまめ(ムキ)500g **ボルみそ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) **ボルス・デントツナフレーク油漬200g(パウチ) **適み切れる全形焼きのり(3g×10枚) **ボル・みそ530g **ライトツナフレーク油漬200g(パウチ) **適み切れる全形焼きのり(3g×10枚) **ボル・みそ530g **ブバス・デントッナフレーク油漬200g(パウチ) **塩・カリれる全形焼きのり(3g×10枚) **ボル・カリカス・デント・デント・デント・デント・デント・デント・デント・デント・デント・デント	●わかめとじゃこのおにぎり		●おにぎり(ツナみそ)	●おにぎり(ふりかけ)	●おにぎり(鮭)	●青菜と枝豆のおにぎり	●おにぎり(ツナみそ)
* とらす干し200g * きざみ野菜 にんじん500g * たいみそ530g * たいみらな * たいみそ530g * たいみらな		米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P	米(恵)(5kg)/P
●ザバス *カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ *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) *えだまめ(ムキ)500g *カットリントク油漬200g(パウチ) *噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) *えだまめ(ムキ)500g * もぎ(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	- * わかめごはんの素250g	* 豚ミンチ500g	- *塩1kg	- ふりかけ(のりたま)(60g)/瓶	- *塩1kg	- * 菜めし250g	- *塩1kg
●ザバス ザバス(バナナ) * * カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ * * ライトツナフレーク油漬200g(バウチ) * * 薄ひじき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 * * かりん風調味料 1L	*しらす干し200g	* きざみ野菜 にんじん500g	*たいみそ530g	_	* さけほぐし身500g	*しらす干し200g	*たいみそ530g
* 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	●ザバス	* カットミニさつま揚げ(500g)塩味ひかえめ	* 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)		*ライトツナフレーク油漬200g(パウチ)
* 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	ザバス(バナナ)	* 芽ひじき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)
* 濃口醤油(10L) * 濃口醤油(1.8L) * 料理酒 1L * みりん風調味料 1L		_					
* 濃口醤油(1.8L) * 料理酒 1L * みりん風調味料 1L							ザバス(ココア)
* 料理酒 1L * みりん風調味料 1L							
* みりん風調味料 1L							
* サラダ油(1. 35kg)		_ •					

献立表

野球部(A)		T	1	1	1	<u>パーツ展開:無</u>
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)
●米飯	●米飯	●米飯	●米飯	●米飯	●シーフードピラフ	●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
●鶏肉の甘辛ねぎみそ焼き	●マーボー豆腐	●鶏と野菜の甘酢あんかけ	●タラのホイル焼き	●豚バラキムチ炒め(温玉付)	*オーシャンミックス1kg	*わかめごはんの素250g
* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切		*Cやわらか和風唐揚げ1kg(約30個)	* たら(骨なし・凍調) 70g×5切		*きざみ野菜 生たまねぎ500g	
*料理酒 1L	*きざみ野菜 しいたけ500g		│ *塩1kg	*塩1kg	*きざみ野菜 赤ピーマン500g	
* 白ねぎ輪切り3mmスライス500	7	* 素揚げなす(1kg)	*コショウ300g	*コショウ300g	*スーパースイートコーン500g	
*あわせみそ10kg	* まめプラスミンチ(大豆たんぱく) 1kg	* たまねぎ短冊カット500g	* えのき3cmカット500g	*おろし生にんにく1kg	* 風味豊かなコンソメ1kg	キャベツ/kg
* 豆板醬300g	にら/kg	* 人参乱切り500g	* やわらかぶなしめじ500g	* サラダ油(1.35kg)	*塩1kg	* 人参1/8いちょう切り500g
*上白糖1kg	*おろし生にんにく1kg	*ピーマン500g	*たまねぎ3mmスライス500g		*おろし生にんにく1kg	* 刻み二色かまぼこ(チャンポン)500g
* みりん風調味料 1L	* おろし生しょうが1kg	*しいたけ1/4カット500g	* 有塩バター450g	太もやし(200g)/P	* 有塩バター450g	*スーパースイートコーン500g
* おろし生しょうが1kg	*濃口醤油(1.8L)	水	* おろし生にんにく1kg	* たまねぎ3mmスライス500g		*ごま油入り調合油1350g
*ごま油入り調合油1350g		*風味豊かな中華だし1kg	レモン(115玉@150g)/個	* 人参千切り500g	●チキングラタン	*塩1kg
●冬瓜かにかまあんかけ	*豆板醤300g	*トマトケチャップ(1kg)	●青菜と厚揚げの炒め物	にら/kg	* 皮なし若鶏もも500g(約10gカット)	*コショウ300g
*冬瓜乱切り500g	* サラダ油(1.35kg)	*上白糖1kg	* チンゲン菜カット(500g)	*料理酒 1L	*オーマイマカロニ240g	* おろし生しょ う が1kg
和風だし汁	*ごま油入り調合油1350g	*濃口醤油(1.8L)	厚揚(生揚)(250g×5枚)/P		* チルドポテト15mmダイスカット1kg	
* 料理酒 1L	*片栗粉1kg	*穀物酢(1.8L)	* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g	_	*きざみ野菜 生たまねぎ500g	
* 濃口醤油(1.8L)	●春巻とピザまん	* みりん風調味料 1L	* 人参1/8いちょう切り500g		*マッシュルームスライス300g	-
	* 春巻(43g×20本)	* 片栗粉1kg	*塩1kg	*ごま油入り調合油1350g	* 有塩バター450g	*献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g
* かにかまちらし(500g)塩味ひかえ		●鉄分強化サラダ	*コショウ300g		*塩1kg	●焼きぎょうざ
* おろし生しょうが1kg	* ピザまん(40g×6個)	* ほうれん草(カット) 1kg	*風味厳選和風だし1kg	温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/P	*コショウ300g	* 焼ぎょうざ(焼成済)(23g×10個)
* グリーンピース1kg	●ナムル	* 芽ひじき1kg	* 濃口醤油(1.8L)	●いかリングフライ	* ホワイトソース(粉末)500g	* ポン酢しょう油1. 8L
*料理酒 1L	* チンゲン菜カット(500g)	*ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)		* やわらかイカリングフライ(20g×50個)	(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)/P	ラー油(31g)/瓶
*上白糖1kg	* もやしナムル600g		●ブロッコリーのイタリアン和え	* サラダ油(長徳)(16.5kg)	水	
* 濃口醤油(1.8L)	* キャロットラペ500g	*マヨネーズ1kg	* ブロッコリー500g		* 風味豊かなコンソメ1kg	●大根とイカの中華和え
* みりん風調味料 1L	* 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g	*濃口醤油(1.8L)	* 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g	_	_	* 大根千切り500g
和風だし汁	* 濃口醤油(1.8L)	* すりごま(白)120g	*スーパースイートコーン500g		*パン粉1kg	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜
●チンゲン菜炒め	*穀物酢(1.8L)	●ソーキ汁	* セミセパ イタリアン1L	* 春雨5cmカット(緑豆入り)500g	*マヨネーズ1kg	中華いか(F)/kg
* チンゲン菜カット(500g)	*上白糖1kg	豚ソーキ肉(F)(60gカット)/個		*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	*ドライパセリ5g	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g
* 人参千切り500g	*ごま油入り調合油1350g	*冬瓜乱切り500g	* 皮なし若鶏もも500g(約10gカット)		●豚しゃぶサラダ	* セミセパ 中華1L
* たまねぎ3mmスライス500		人参/kg	* チルドポテト乱切10gカット1kg	_		●杏仁フルーツ
* 豚肩小間肉(2mm)500g		蒸し昆布(500g)/P	*たまねぎ短冊カット500g	* ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用)	*きゅうり干切り500g そのまま食べられる野菜	* 杏仁風カットデザート1kg
* サラダ油(1. 35kg)	* 杏仁風カットデザート1kg	和風だし汁	* 人参1/8いちょう切り500g		トマト/kg	* パインチビット(3号)固形340g
*塩1kg	* 黄桃ダイスカット缶(1号)固形1750g		*マッシュルームスライス300g		* 豚モモスライス(1.8mm)4cmカット500g	*ミカン缶(2号)固形480g
*コショウ300g	* パインチビット(1号)固形1800g		* サラダ油 (1.35kg)	* 白菜1kg(IQF)	* 香りごまドレッシング(8ml×40個)	チェリー(230g)/缶
* 献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ50	, -, (5,, -	*塩1kg	* シチューミクス (クリーム) 1kg		*マヨネーズ(ミニ)(10g×40本)	
* 濃口醤油(1.8L)	●ビーフンスープスープ	●チーズ	* 風味豊かなコンソメ1kg	* ねぎ(きざみ) 500g	●ワカメスープ	
●パイン・マンゴー	* 白ビーフン1kg	* ベビーチーズ(15g×40個)(チルド)	水	中華スープ	* 干し椎茸(中)500g	
* 冷凍パイン乱切り500g	* カットきくらげ150g(2mm×20mm)		(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)/P		* カットワカメ小300g	
★完熟マンゴー約10gカット1k	-	りんご(ふじ)(220g)/個	*グリーンピース1kg	●ジョア	* 白ねぎ輪切り3mmスライス500g	
●ミニきつねうどん	卵(L)(10個入)(670g)/P		●コーヒー牛乳プリン	ジョアストロベリー(Ca・VD125ml×32 ∕ P		
* 冷凍うどん(250g×5個)	中華スープ		*コーヒー牛乳プリン食物繊維(40g×10個)		*ごま油入り調合油1350g	
* カットワカメ小300g	*いりゴマ(白)200g				●ヨーグルト	
* 蒲鉾スライス(ソフト・塩分控えめ)200					ソフール(プレーン)(100ml×10個)/P	
* 味付けあげ(約28g×30枚	(,)					
和風だし汁						
* N' s特製つゆ「雅」(西日本) 1.8	SL					
* みりん風調味料 1L						