献立表

	野球部(A)			脉立衣			パーツ展開:無
	2025年12月01日(月)	2025年12月02日(火)	2025年12月03日(水)	2025年12月04日(木)	2025年12月05日(金)	2025年12月06日(土)	2025年12月07日(日)
朝	●米飯	●米飯		●米飯	●米飯	●米飯 米(惠)(5kg)/P	● 米飯
	米(恵)(5kg) ∕ P ●焼き鮭	米(恵)(5kg)/P ●鶏肉の照焼き	ホットドッグパン(背割り)(120g)/個 *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	米(恵)(5kg)/P ●さばの青しそ焼き	米(恵)(5kg)/P ●グリルチキン	来(思)(5kg)/P ●赤魚の塩焼き	米(恵)(5kg) / P ●さばの塩焼き
	*ピンクサーモン(骨なし・凍調)60g×5切 *塩1kg	* 照焼チキンもも(58g×10個) ●麩チャンプルー	* きざみ野菜 生たまねぎ500g * マヨネーズ1kg	*さば(骨なし・凍調)60g×5切 *料理酒 1L	* グリルチキンもも(ハーブ)50g×10個 ● 目 玉焼き	* 赤魚(骨なし・凍調)60g×10切 * 塩1kg	* さば(骨なし・凍調)60g×5切 * 塩1kg
	* コショウ300g	●数パングルー 切麩(1000g)/P	* マコホース TKg * コショウ300g	*塩1kg	●日本焼き 卵(L)(10個入)(670g)/P	* コショウ300g	* コショウ300g
	* サラダ油(1. 35kg)	* 冷凍全卵(1kg)		大葉(AM)(10枚入)(5g)/P	*塩1kg	* サラダ油(1. 35kg)	* サラダ油(1. 35kg)
	* 水切り不要大根おろし500g	*塩1kg *サラダ油(1. 35kg)	*ブルーベリージャム(15g×40個) ●ポーク卵	*ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L *サラダ油(1.35kg)	* コショウ300g * サラダ油(1. 35kg)	* 水切り不要大根おろし500g	* 水切り不要大根おろし500g
	* ポン酢しょう油1. 8L	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	ポークランチョンミート(1810g)/缶		●ブロッコリーソテー	* ポン酢しょう油1. 8L	*ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個
	● ✓ ->.*****	* 小松菜カット(500g)	* サラダ油(1.35kg)	*筑前煮600g	*ミニブロッコリー500g	●だし巻卵	●照り焼きハンバーグ
	●ベーコン巻きエッグ*ベーコン巻エッグ(50g×10個)	* 人参千切り500g * たまねぎ3mmスライス500g	*プレーンオムレツ(50g×10個) トマトケチャップ(8g×40個)/P	* 若鶏小間肉500g * きぬさや斜めカット500g	* 赤ピーマンスライス500g * ベーコンIQF短冊カット500g	* だし巻たまご500g *まろやか醤油(塩分30%カット)3ml×160個	*柔らかハンバーグ(バラタイプ)(80g×20個 *上白糖1kg
	●野菜そぼろ		●ジャーマンポテト	●納豆	* 黄ピーマンスライス500g	●納豆	* 濃口醤油(1.8L)
	*きざみ野菜 赤ピーマン500g *きざみ野菜 生たまねぎ500g	*サラダ油(1. 35kg) *塩1kg	* ボイルポテト乱切1kg * たまねぎ3mmスライス500g	納豆(たれ付)(F)(30g)/P ■ みそ汁	* サラダ油(1. 35kg) * 味付塩こしょう250g	納豆(たれ付)(F)(30g)/P ●具沢山みそ汁	* みりん風調味料 1L *トマトケチャップ(1kg)
	*きざみ野菜 緑ピーマン500g		*ベーコンIQF短冊カット500g		* おろし生にんにく1kg	* 白菜15mmカット500g	* サラダ油(1.35kg)
	* 鶏・豚肉ミンチ500g	* 濃口醤油(1.8L)	*塩1kg	* ほうれん草(カット) 1kg	* 風味豊かなコンソメ1kg	*水煮れんこん(薄スライス)200g	
	* おろし生しょうが1kg * 料理酒 1L	*和Qだし 1kg ●納豆	* コショウ300g * 風味豊かなコンソメ1kg	*あわせみそ10kg Q和風だし汁	●みそ汁 * 白菜15mmカット500g	* 人参10mmダイスカット500g * 豚肩小間肉(2mm)500g	納豆(たれ付)(F)(30g)/P ●みそ汁
	*濃口醤油(1.8L)	納豆(たれ付)(F)(30g)/P	* サラダ油(1.35kg)	●ゼリー	* 大根の葉500g	* 大根の葉500g	* 皮なし蒸しなす小さめカット500
	* 上白糖1kg * みりん風調味料 1L	●みそ汁	* 有塩バター450g	*野菜と果物のゼリー食物繊維(50g×10個)	*あわせみそ10kg	*あわせみそ10kg Q和風だし汁	* カットワカメ小300g
	* みりん風調味料 TL * サラダ油(1.35kg)	*冬瓜1kg *えのき3cmカット500g	*ドライパセリ5g ●ヨーグルト	◆牛乳(森永)高たんぱ(高カルシウム(180ml)/P	Q和風だし汁 ●バナナ	Q和風にして *ごま油入り調合油1350g	* あわせみそ10kg 和風だし汁
	●納豆	*ねぎ(きざみ)500g	ヨーグルト(ストロベリー)(70g×4個)/P			●ゼリー	●オレンジ
	納豆(たれ付)(F)(30g)/P ●みそ汁	* あわせみそ10kg Q和風だし汁	●パンプキンスープ *パンプキンクリーム(粉体スープ)1kg		●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/P	* 青リンゴ風ゼリーZn(50g×10個) ▲ 生 引	オレンジ(270g)/個 ●牛乳
	●かて71 * 大根1/8いちょう切り500g		水		(株水/両にんはく両ガルグウム(Toomi)/アド	十子L(森永)高たんぱ(高カルシウム(180ml)/P	一十孔 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)/
	* カットワカメ小300g	りんご(ふじ)(220g)/個	牛乳赤箱946ml/P				
	* あわせみそ10kg Q和風だし汁	●牛乳 (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				
	●ゼリー		*塩1kg				
	* アセロラゼリーVC(40g×10個)		●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)/本				
	●牛乳 (森永)高たんぱ〈高カルシウム(180ml)/P		(森水)ガノエ(180mi)/ 本				
朝間	●おにぎり(ツナみそ)	●おにぎり(梅干し)	●おにぎり(ふりかけ)	●ゆかりおにぎり **/*** > (5)	●青菜と枝豆のおにぎり	●おにぎり(ふりかけ)	
	米(恵)(5kg)∕P *塩1kg	米(恵)(5kg)∕P *塩1kg	米(恵)(5kg)/P ふりかけ(のりたま)(60g)/瓶	米(恵)(5kg)/P *ゆかり500g	米(恵)(5kg)/P *菜めし250g	米(恵)(5kg)/P ふりかけ(のりたま)(60g)/瓶	
	*たいみそ530g	* 種なし梅干480g		* 噛み切れる全形焼きのり(3g × 10枚)	*しらす干し200g		
	* 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)			* えだまめ(ムキ)500g		
昼		●米飯	●米飯	●おにぎり(塩)	●米飯(梅干し)	●米飯	●米飯
	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
	■鶏肉のタルタルソース焼き*皮なし若鶏もも肉(80g×10切)	●タラのガーリックチーズ焼き *たら(骨なし・凍調)70g×5切	●油淋鶏* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切)	*塩1kg ●カレーうどん	*種なし梅干480g *ミニふりかけカツオ(2.5g×40個)	●豚バラキムチ炒め*豚パラスライス(1.8mm)4cmカット500g	●トンテキ*豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済
	*塩1kg	*塩1kg	*料理酒 1L	* 冷凍うどん(250g×5個)	*ミニふりかけさけ(2.5g×40個)	*塩1kg	*塩1kg
	* コショウ300g * サラダ油(1. 35kg)	* おろし生にんにく1kg *コショウ300g	* 濃口醤油(1.8L) * 片栗粉1kg	*豚肩小間肉(2mm)500g *たまねぎ3mmスライス500g	●照り焼きハンバーグ *柔らかハンバーグ(バラタイプ)(100g×10個	*コショウ300g *おろし生にんにく1kg	*コショウ300g *小麦粉(薄力)1kg
	* タルタルソース1kg	* シュレッドチーズ500g(チルド)	* サラダ油(長徳)(16.5kg)	* 白ねぎ斜めカット500g	*上白糖1kg	* サラダ油(1.35kg)	* サラダ油(1. 35kg)
	* タマゴサラダ 1kg	*ドライパセリ5g	10. =1	Q和風だし汁	* 濃口醤油(1.8L)	*ボイルキャベツ500g	* 中濃ソース1. 8L
	*ドライパセリ5g ●人参しりしりー	* サラダ油(1.35kg) ●じゃが芋のそぼろ炒め煮	* ポン酢しょう油1. 8L * 上白糖1kg	* バーモントカレー1kg * N' s特製つゆ「雅」(西日本)1.8L	* みりん風調味料 1L * サラダ油(1.35kg)	太もやし(200g)/P *たまねぎ3mmスライス500g	*トマトケチャップ(1kg) *濃口醤油(1.8L)
	* 人参千切り500g	* 豚ミンチ500g	*ごま油入り調合油1350g	*みりん風調味料 1L	●コロッケ	* 人参千切り500g	*みりん風調味料 1L
	* 冷凍全卵(1kg) *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	* チルドポテト乱切10gカット1kg * きざみ野菜 生たまねぎ500g	* おろし生しょうが 1kg * おろし生にんにく1kg	●タコ焼き(5個) *たこ焼き(20g×50個)	* C焼く牛肉入りコロッケ(55g×10個) ●オムレツ	にら/kg *料理酒 1L	* おろし生にんにく1kg ●青菜ツナソテー
	*ライトツテノレーク油漬 (kg(ハツチ)	*きざみ野菜 こんじん500g	* あつし生にんにく TKg * きざみ野菜 白ねぎ500g	* たこ焼さ (20g × 50個) * サラダ油 (長徳) (16. 5kg)	●オムレソ *プレーンオムレツ(50g×10個)	* 科理酒 「L キムチの素(1200g)/本	● 再来ファファー * チンゲン菜カット(500g)
	* サラダ油(1. 35kg)	* サラダ油 (1. 35kg)	●麻婆なす豆腐		●きんぴらごぼう	* あわせみそ10kg	* 人参千切り500g
	*和Qだし 1kg *コショウ300g	*濃口醤油(1.8L) *みりん風調味料 1L	* ソフトとうふ(約7g)1kg * 若鶏ささ身ミンチ500g	* かつお糸削り80g * 青さのり10g	* やわらかきんぴらごぼう400g ●豚バラといんげんの炒め	* みりん風調味料 1L *ごま油入り調合油1350g	*ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *サラダ油(1,35kg)
	* うすくち醤油(1.8L)	*和Qだし 1kg	* 右 編とと オンプラ 300g * まめプラスミンチ(大豆たんぱく) 1kg		*いんげん斜めカット500g	●焼き餃子	*塩1kg
		●スパゲティミートソース	* 素揚げなす(1kg)	* 冷凍パイン乱切り500g	* 人参千切り500g	*焼ぎょうざ(焼成済)(23g×10個)	*コショウ300g
	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * チキンフレーク棒々鶏風1050g(パウチ)	*冷凍パスタ 1.7mm(220g×5個) *塩1kg	*きざみ野菜 生たまねぎ500g *きざみ野菜 にんじん500g	ジョアジョアストロベリー(Ca・VD125ml×32/P	*豚バラスライス(1.8mm)4cmカット500g *塩1kg	* ポン酢しょう油1. 8L	* 濃口醤油(1.8L) *ごま油入り調合油1350g
	* 焙煎ごまドレッシング1L	*コショウ300g	*きざみ野菜 しいたけ500g		* コショウ300g	ラー油(31g)/瓶	●マカロニサラダ
ľ	●ポテトフライ * フレンチフライドポテト1kg	*ミートソース1kgパウチ ●海藻サラダ	* サラダ油(1. 35kg) 水		* 焼肉のたれ1L * おろし生にんにく1kg	●中華和え* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	*オーマイマカロニ240g *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野乳
	* プレンテノライトホテト IKg * サラダ油(長徳)(16.5kg)	● 神深 ザラダ * 海藻 サラダ 100g	小* 万能調味料 甘辛みそ(スチコン可)1L		* かつし生にんにく Tkg * サラダ油 (1.35kg)	* 大根千切り500g	*スーパースイートコーン500g
	*塩1kg	_	* おろし生にんにく1kg		●スパゲティー	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	卵(L)(10個入)(670g)/P
	_	* 大根千切り500g	· ·				
	* コショウ300g	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	* おろし生しょうが1kg		*スパゲティナポリタン500g ●野菜ジュース	* セミセパ 中華1L	
	_	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *セミセパ ゆずしょうゆ1L	· ·		* スパゲティナポリタン500g ●野菜ジュース * 野菜生活(100ml×30本)給食用	* セミセバ 中華1L ●ワッフル *ペアクリームワッフル(28g×20個)	* マヨネーズ 1kg
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしょうゆ1L ●かきたまコーンスープ 卵(L)(10個入)(670g)/P	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F)/kg		●野菜ジュース	●ワッフル *ペアクリームワッフル(28g×20個) ●かきたま汁	* マヨネーズ1kg * 塩1kg * コショウ300g
ı	* コショウ300g * ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g × 40個)/P	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *セミセパ ゆずしょうゆ1L ●かきたまコーンスープ	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え		●野菜ジュース	●ワッフル *ペアクリームワッフル(28g×20個)	* マヨネーズ1kg * 塩1kg
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 * 白菜15mmカット500g	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしょうゆ1L ●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	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F)/kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g		●野菜ジュース	●ワッフル *ペアクリームワッフル(28g×20個) ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)/P	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *セミセパ ゆずしょうゆ1L ●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 *片栗粉1kg	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●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 * パンオイルドレッシング中業1L(ごま不使用)		●野菜ジュース	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)/P *塩1kg *うすぐち醤油(1.8L) 和風だし汁	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500 *大根の葉500g
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 * 白菜15mmカット500g * 小松菜カット(500g) * あわせみそ10kg	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *セミセパ ゆずしょうゆ1L ●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	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●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		●野菜ジュース	●ワッフル *ペアクリームワッフル(28g×20個) ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)/P *塩1kg *うすぐち醤油(1.8L)	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500g
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしようゆ1L ● 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 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F)/kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * 大根干切り500g * きゅうり干切り500g * * ナンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g)/P ワシミルク(加糖練乳)(397g)/缶		●野菜ジュース	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500g *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしようゆ1L ● 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 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g ● みかん	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●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 * きゅうり干切り500g * * ナンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g)/P ワシミルク(加糖練乳)(397g)/缶 ●みそ汁		●野菜ジュース	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500 *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしようゆ1L ● 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 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g ● みかん	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F)/kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * 大根干切り500g * きゅうり干切り500g * * ナンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g)/P ワシミルク(加糖練乳)(397g)/缶		●野菜ジュース	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500 *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしようゆ1L ● 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 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g ● みかん	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F) / kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * 大根干切り500g * きゅうり干切り500g そのまま食べられる野業 * / ノカイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g) / P ワシミルク(加糖練乳)(397g) / 缶 ●みそ汁 * キャベツ15mmカット500g * きざみ揚げ300g * あわせみそ10kg		●野菜ジュース	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500g *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしようゆ1L ● 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 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g ● みかん	* おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●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 * きゅうりモ切り500g * きゅうりモ切り500g * シーナイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g) / P ワシミルク(加糖練乳)(397g) / 缶 ●みそ汁 * キャベツ15mmカット500g * きざみ揚げ300g	● あんぱん	●野菜ジュース	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500g *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P ●みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●メロン マスクメロン/kg ●ゆかりおにぎり *(恵)(5kg)/P	* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしょうゆ1L ● 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 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g ● みかん 温州みかん(70g)/個	*おろし生しょうが1kg *ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F)/kg *蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *大根干切り500g *きゅうり干切り500g そのまま食べられる野業 */フォイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g)/P ワシミルク(加糖練乳)(397g)/缶 ●みそ汁 *キャベツ15mmカット500g *きざみ揚げ300g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●わかめおにぎり 米(恵)(5kg)/P	あんパン(80g)/P	●野菜ジュース *野菜生活(100ml×30本)給食用 ●おにぎり(のり塩) 米(恵)(5kg)/P	●ワッフル *ペアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg *ねぎ(きざみ)500g	*マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500g *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ
	*コショウ300g *ドライパセリ5g トマトケチャップ(8g×40個)/P みそ汁 *白菜15mmカット500g *小松菜カット(500g) *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ジメロン マスクメロン/kg	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *セミセパ ゆずしょうゆ1L か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 *片栗粉1kg *大根の葉500g ・みかん 温州みかん(70g)/個	*おろし生しょうが1kg *ごま油入り調合油1350g ●中華イカ和え 中華いか(F)/kg *蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *大根干切り500g *きゅうり干切り500g そのまま食べられる野業 *ハンオハルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●いちご 【笑顔】あまおう(2L)(300g)/P ワシミルク(加糖練乳)(397g)/缶 ●みそ汁 *キャベツ15mmカット500g *きざみ揚げ300g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●わかめおにぎり		●野菜ジュース *野菜生活(100ml×30本)給食用 ●おにぎり(のり塩)	●ワッフル *ベアクリームワッフル(28g×20個) ●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 *片栗粉1kg *ねぎ(きざみ)500g	*塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●みそ汁 *大根1/8いちょう切り500g *大根の葉500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ

献立表

野球部(A) パーツ展開:無 2025年12月01日(月) 2025年12月02日(火) 2025年12月03日(水) 2025年12月04日(木) 2025年12月05日(金) 2025年12月06日(土) 2025年12月07日(日) ザバス(バナナ) ザバス(ココア) ●米飯 ●米飯 タ ●米飯 ●米飯 ●牛丼(温玉付) ●米飯 ●米飯 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 * 牛眉小間肉(1. 2mm)500g ●焼き肉 ●魚のてんぷらとかき揚げ ●バーベキューチキン ●鮭のムニエル ●鶏肉の南蛮漬け ●Wポークカレー * たまねぎ3mmスライス500g * 牛肩小間肉(1. 2mm)500g *ホキ(骨なし)60g×10切 * 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) *ピンクサーモン(骨なし・連調)70g×5 * 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) *豚肩小間肉(2mm)500g *塩1kg *塩1kg * 糸こんにゃく白(しらたき) 1kg * おろし生にんにく1kg *たまねぎ3mmスライス500g *塩1kg *塩1kg * 白ねぎ斜めカット500g * 小麦粉(薄力) 1kg *塩1kg *コショウ300g * おろし生しょうが 1kg *コショウ300g *コショウ300g * 有塩バター450g *コショウ300g * 小麦粉(薄力) 1kg * サラダ油(1.35kg) *きざみ野菜 生たまねぎ500g * 小麦粉(薄力)1kg * おろし生にんにく1kg *上白糖1kg * おろし生にんにく1kg *冷凍全卵500g * おろしリンゴ 1Kg * サラダ油(1, 35kg) * 冷凍全卵500g * サラダ油(1, 35kg) * サラダ油(長徳)(16.5kg) * 万能調味料 オイスター(スチコン可)1L * 料理酒 1L *上白糖1kg * サラダ油(1.35kg) * サラダ油(長徳)(16.5kg) * 濃口醤油(1.8L) * 万能調味料 オイスター(スチコン可) 1L レモン(115玉@150g)/個 * 濃口醤油(1.8L) ポークランチョンミート(340g)/缶 *上白糖1kg ●春巻と魚フライ * みりん風調味料 1L * 濃口醤油(1, 8L) ●ロールキャベツコンソメ煮 *たまねぎ3mmスライス500g * 春巻(43g×20本) *C野菜かき揚げ(80g×6個) *和Qだし 1kg * サラダ油(1. 35kg) *ロールキャベツ(60g×8個) *穀物酢(1.8L) * チルドポテト乱切10gカット1kg * おろし生しょうが1kg * 骨なし白身魚フライ(たら)(60g×10個) * たまねぎ 15mmカット500g *人参1/8いちょう切り500g * サラダ油(長徳)(16.5kg) ●アスパラバター炒め *細切生姜(300g) ●豆腐チャンプルー * ベーコンIQF短冊カット500g タルタルソース(12g×40個)/F * バーモントカレー1kg * 醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) * グリーンアスパラガス斜めカット500 木綿豆腐(450g)/P コンハメスープ * 風味豊かなコンソメ1kg ●フレッシュサラダ *エリンギスライス300g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/F *豚肩小間肉(2mm)500g *ドライパセリ5g ●ほうれん草ベーコンソテー 水 *オーシャンミックス1kg サニーレタス/kg ●ピザまんとあんまん 太もやし(200g)/P ●青椒肉絲 * ほうれん草(カット) 1kg ●チキンカツ グリーンリーフレタス/kg * 有塩バター450g *ピザまん(40g×6個) * 小松菜カット(500g) * 豚もも細切り500g * たまねぎ3mmスライス500g * やわらかチキンカツ(80g×10個) * ベーコンIQF短冊カット500g トマト(M@160g)/個 * 濃口醤油(1.8L) *あんまん(40g×6個) * 人参千切り500g *塩1kg * サラダ油(長徳)(16.5kg) *スーパースイートコーン500€ * 香りごまドレッシング(8ml×40個) * おろし生にんにく1kg ●キャベツとしそ昆布の和え物 * サラダ油(1.35kg) *コショウ300g ●キムチチゲ ●ソーキ汁 ベツチ切り500g そのまま食べられる野草 *塩1kg *料理酒 1L * サラダ油(1.35kg) * 醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) *塩1kg * 豚パラスライス(1, 8mm)4cmカット50 豚ソーキ肉(F)(60gカット)/個 *しそ昆布佃煮500g *コショウ300g * おろし生しょうが1kg ●ごぼうサラダ *和Qだし 1kg * 白菜15mmカット500g 冬瓜/kg *N's特製つゆ「雅」(西日本)1.81 * 小麦粉(薄力)1kg *コショウ300g *ごぼう(ささがき)1kg * たまねぎ15mmカット500g *人参花形500g *いりゴマ(白)200g *濃口醤油(1.8L) * サラダ油(1.35kg) *和Qだし 1kg *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 木綿豆腐(450g)/P 蒸し昆布(500g)/P ●赤だし(あさり) ●大学芋 ●茶碗蒸し * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *マヨネーズ1kg *ピーマンスライス500g にら/kg 和風だし汁 *あさりむき身(ゆで)1kg *大学芋1kg * 冷凍全卵(1kg) * 赤ピーマンスライス500g だし汁(鰹) *料理酒 1L * はんぺん(50g×6枚)塩味ひかえめ ●魚汁 だし汁(鰹) * すりごま(白)120g *あわせみそ10kg *濃口醤油(1.8L) * カットワカメ小300g * 赤魚(骨なし・凍調)60g×10切 *たけのこ(麻竹千切)500g *N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8 ●ジョア *塩1kg * 赤だしみそ1kg キムチの素(1200g)/本 *冬瓜1kg * サラダ油(1, 35kg) * 若鶏小間肉500g ジョアブルーベリー(マルチV125ml×32本/F *風味豊かな中華だし1kg ●ジョア Q和風だし汁 *人参1/8いちょう切り500g *ごま油入り調合油1350g * 刻み二色かまぼこ(チャンポン)500 * おろし生しょうが 1kg ジョアブルーベリー(マルチV125ml×32本/ ●オレンジ * 小松菜カット(500g) * 万能調味料 オイスター(スチコン可) 1L *しいたけ1/4カット500g ●フルーツヨーグルト オレンジ(270g)/個 Q和風だし汁 ●中身汁 ●みそ汁 *フルーツカクテル缶(1号) 固形1800 *あわせみそ10kg ボイル中味(豚腸)(F)/kg *ダイスポテト(約19mm角)1kg *ミカン缶(2号)固形480g * 豚肩ローススライス(2mm)500 * カットワカメ小300g *あわせみそ10kg (森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)/ * つきこんにゃく白170g *は5みつ350g * 干し椎茸(スライス)500g Q和風だし汁 和風だし汁 ●りんごジュース * 濃口醤油(1.8L) 100%ジュース(アップル)(200ml)/F *塩1kg * おろし生しょうが 1kg ●りんご

りんご(ふじ)(220g)/個