

献立表

野球部(A)		パーツ展開:無					
	2025年12月08日(月)	2025年12月09日(火)	2025年12月10日(水)	2025年12月11日(木)	2025年12月12日(金)	2025年12月13日(土)	2025年12月14日(日)
朝	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の照焼き ＊照焼チキンもも(58g×10個) ●ブロッコリーソテー ＊ミニブロッコリー500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) ＊ヤングコーン缶(3号)固形270g ＊サラダ油(1. 35kg) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊おろし生にんにく1kg ＊風味豊かなコンソメ1kg ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●ミネストローネ ＊キャベツ15mmカット500g ＊人参10mmダイスカット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 ●ゼリー ＊青リンゴ風ゼリー-Zn(50g×10個) ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●たらものムニエル ＊たら(骨なし・凍調)70g×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 ●ポイルウインナー ＊ポークウインナー450g(約25本) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁 ＊皮なし蒸しなす小さめカット500g ＊ちくわ(半月スライス)IQF 500g ＊あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●みかん 温州みかん(70g)／個 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●さばの塩麹焼き ＊さば(骨なし・凍調)50g×5切 ＊塩こうじ200g ＊サラダ油(1. 35kg) ミニトマト(AM)(200g)／P ●ミートボール黒酢風味 ＊ミートボール(甘酢)900g(50個) ●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 ＊豚肩小間肉(2mm)500g ＊小松菜カット(500g) 和風だし汁 ＊あわせみそ10kg ●青りんご 【笑顔】青りんご(玉林)(270g)／個 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●やわらかチキンのパン粉焼き ＊やわらかチキンのパン粉焼き(バジル)40g×10 ＊醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) ●野菜そぼろ ＊きざみ野菜 赤ピーマン500g ＊きざみ野菜 生たまねぎ500g ＊きざみ野菜 緑ピーマン500g ＊豚ミンチ500g ＊おろし生しょうが1kg ＊料理酒 1L ＊濃口醤油(1. 8L) ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料 1L ＊サラダ油(1. 35kg) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●ゆし豆腐汁 ゆし豆腐(500g)／P 貝割大根(50g)／P だし汁(鰹) ＊あわせみそ10kg ●ゼリー ＊ぶどうゼリー-VC(40g×10個) ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚のネギソースかけ ＊赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 ＊塩1kg ＊きざみ野菜 白ねぎ500g ＊おろし生しょうが1kg ＊ボン酢しょう油1. 8L ＊ごま油入り調合油1350g ●オムレツ ＊プレーンオムレツ(50g×10個) トマトケチャップ(8g×40個)／P ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁 ＊チルドポテト15mmダイスカット1kg ＊豚肩小間肉(2mm)500g ＊大根の葉500g ＊あわせみそ10kg 和風だし汁 ●パイ ＊冷凍パイ乱切り500g ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の照焼き ＊照焼チキンもも(58g×10個) ●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1. 35kg) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁 ＊大根1／8いちよう切り500g ＊小松菜カット(500g) ＊あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●みかん 温州みかん(70g)／個 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●食パン(ジャム・マーガリン付き ＊食パン(42. 5g×2枚×20P) ＊マーガリン(ミニ)(8g×40個) ＊りんごジャム(15g×40個) ●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 ＊有塩バター450g ＊サラダ油(1. 35kg) トマトケチャップ(8g×40個)／P ●焼きウインナー ＊チキンウインナー(40g×10本) ＊サラダ油(1. 35kg) ●ブロッコリーとトマト ＊ミニブロッコリー500g ミニトマト(AM)(200g)／P ＊香りごまドレッシング(8ml×40個) ●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 ●ゼリー ＊青リンゴ風ゼリー-Zn(50g×10個) ●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)／本
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油漬200g(パウチ) ＊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(ツナみそ) 米(恵)(5kg)／P ＊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(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)	●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	●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)	
昼	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ほきの香草パン粉焼き ＊ホキ(骨なし)70g×10切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊パン粉1kg ＊おろし生にんにく1kg バジルパウダー(150g)／缶 ＊粉チーズ80g(常温) レモン(115玉@150g)／個 ●ジャガイモのチーズ炒め ＊じゃがいも千切り500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊いんげん斜めカット500g ＊ウインナーIQFスライス(3mm)500g ＊粉チーズ80g(常温) ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊コショウ300g ●大根サラダ ＊きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 ＊蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g ＊かつお糸削り80g ＊きざみのり(細切)100g ＊香りごまドレッシング(8ml×40個) ●野菜そぼろ ＊きざみ野菜 赤ピーマン500g ＊きざみ野菜 生たまねぎ500g ＊きざみ野菜 緑ピーマン500g ＊鶏・豚肉ミンチ500g ＊おろし生しょうが1kg ＊料理酒 1L ＊濃口醤油(1. 8L) ＊上白糖1kg ＊みりん風調味料 1L ＊サラダ油(1. 35kg) ●りんご りんご(ふじ)(220g)／個 ●みそ汁 ＊小松菜カット(500g) ＊きざみ揚げ300g ＊あわせみそ10kg Q和風だし汁	●ガバオライス(温玉付き) 米(恵)(5kg)／P ＊イタリアン野菜MIX500gそのまま食べられる野 ＊たまねぎ15mmカット500g ＊きざみ野菜 緑ピーマン500g ＊若鶏小間肉500g ＊おろし生にんにく1kg ＊オオスターソース360g ＊料理酒 1L ＊濃口醤油(1. 8L) ＊酢立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g ＊上白糖1kg ＊サラダ油(1. 35kg) 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P バジルパウダー(150g)／缶 ●春雨サラダ ＊春雨5cmカット(馬鈴薯入り)500g ＊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 ＊錦糸玉子300g ＊マヨネーズ1kg ●チンゲン菜炒め ＊チンゲン菜カット(500g) ＊やわらかぶなしめじ500g ＊豚肩小間肉(2mm)500g ＊イカ短冊1kg ＊ごま油入り調合油1350g ＊濃口醤油(1. 8L) ＊おろし生にんにく1kg ●鶏ムネとワカメのスープ ＊干し椎茸(中)500g ＊カットワカメ小300g ＊皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g ＊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 ●くずもち うむくじ(1000g)／P 紅糖(粉黒糖)(1000g)／P きな粉(200g)／P 水	●おにぎり 米(恵)(5kg)／P ＊塩1kg ●焼きそば ＊冷凍焼きそば用麺(200g×5個) ＊豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g ＊ポイルキャベツ500g ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊人参千切り500g ＊ピーマンスライス500g ＊サラダ油(1. 35kg) 焼そばソース(1800ml)／本 ＊細切生姜(300g) ＊青さのり10g ＊マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊サラダ油(1. 35kg) ●焼き餃子 ＊焼ぎょうざ(焼成済)(23g×10個) ＊ボン酢しょう油1. 8L ラー油(31g)／瓶 ●胡瓜と中華いかの和え物 ＊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 ＊カットワカメ小300g ＊セミセパ 中華1L ●みそ汁 ＊大根1／8いちよう切り500g ＊ほうれん草(カット)1kg ＊あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●キウイ1/2 キウイフルーツ(120g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●マツカレルピカタ ＊さば(骨なし・凍調)60g×5切 ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊小麦粉(薄力)1kg ＊冷凍全卵(1kg) ＊サラダ油(1. 35kg) ＊マッシュルームスライス300g ＊トマトケチャップ(1kg) ＊ウスターソース1. 8L ●ジャーマンポテト ＊ポイルポテト乱切1kg ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊ベーコンIQF短冊カット500g ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊風味豊かなコンソメ1kg ＊サラダ油(1. 35kg) ＊有塩バター450g ＊ドライパセリ5g ●ミニビーフカレー ＊徳用ビーフカレー1kg ＊(半調理)牛肩小間肉500g ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)／P ＊えのき3cmカット500g ＊塩1kg ＊うすくち醤油(1. 8L) 和風だし汁 ＊片栗粉1kg ＊大根の葉500g ●バナナ バナナ(120gー150g)／本	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●チキン南蛮 ＊皮なし若鶏もも肉(80g×10切) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊小麦粉(薄力)1kg ＊片栗粉1kg ＊サラダ油(長徳)(16. 5kg) 南蛮あんかけのたれ(2170g)／本 タルタルソース(12g×40個)／P ●ニンニクの芽炒め ＊豚肩小間肉(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 ●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) ●そば汁 沖縄そば(1000g)／P (サン食品)沖縄そばだし(1800ml)／本 Q和風だし汁 ＊錦糸玉子300g 万能ねぎ／kg ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タラのびザ風焼き ＊たら(骨なし・凍調)70g×5切 ＊塩1kg ＊おろし生にんにく1kg ＊コショウ300g ＊きざみ野菜 生たまねぎ500g ＊きざみ野菜 緑ピーマン500g ＊ベイシットマト(ビザソース)840g ＊シュレッドチーズ500g(チルド) ＊ドライパセリ5g ＊サラダ油(1. 35kg) ●鶏のから揚げ ＊Cやわらか和風唐揚げ1kg(約30個) ●肉じゃが ＊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 ＊たまねぎ3mmスライス500g ＊糸こんにやく白(しらたき)1kg ＊グリーンピース1kg ＊サラダ油(1. 35kg) Q和風だし汁 ＊料理酒 1L ＊上白糖1kg ＊濃口醤油(1. 8L) ＊みりん風調味料 1L ●みそ汁 ＊白菜15mmカット500g ＊大根の葉500g ＊あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●ゼリー ＊アセロラゼリー-VC(40g×10個)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タンドリーチキン ＊若鶏もも(80g×10枚) 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) ＊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) ●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 ●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 ＊サラダ油(1. 35kg) ＊塩1kg ＊コショウ300g ＊おろし生にんにく1kg ＊焼肉のたれ1L ●みそ汁 ＊冬瓜1kg ＊きざみ揚げ300g ＊ねぎ(きざみ)500g ＊あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●タルト・ジュース ＊焼きプリンタルト(30g×10個) ＊赤ぶどうジュース(100ml×36本)
昼間	●鮭と枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)／P	●おにぎり(ふりかけ) 米(恵)(5kg)／P	●青菜シラスおにぎり 米(恵)(5kg)／P	●わかめおにぎり 米(恵)(5kg)／P	●おにぎり(ふりかけ) 米(恵)(5kg)／P	●おにぎり(塩) 米(恵)(5kg)／P	

献立表

野球部(A)

パーツ展開:無

	2025年12月08日(月)	2025年12月09日(火)	2025年12月10日(水)	2025年12月11日(木)	2025年12月12日(金)	2025年12月13日(土)	2025年12月14日(日)
	* さけほぐし身(味付け)500g * えだまめ(ムキ)500g ●ザバス ザバス(バナナ)	ふりかけ(のりたま)(60g)／瓶 ●ザバス ザバス(ココア)	* 菜めし250g * しらす干し200g	* わかめごはんの素250g ●ザバス ザバス(ココア)	ふりかけ(のりたま)(60g)／瓶	* 塩1kg * 噛み切れる金形焼きのり(3g×10枚) ●ザバス ザバス(ココア)	
タ	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●回鍋肉 * 豚肩小間肉(2mm)500g * 塩1kg * コショウ300g * ボイルキャベツ500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ポークジンジャー * 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済) * 料理酒 1L * 上白糖1kg * 濃口醤油(1. 8L)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●焼き肉 * 牛肩小間肉(1. 2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 塩1kg * コショウ300g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●青椒肉絲 * 豚もも細切り500g * 塩1kg * コショウ300g * 料理酒 1L	●おろしボン酢丼 米(恵)(5kg)／P * 豚肩小間肉(2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 上白糖1kg * 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●麻婆なす豆腐 * ソフトとうふ(約7g)1kg * 豚ミンチ500g * まめブラミンチ(大豆たんぱく)1kg * 素揚げなす(1kg)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●甘辛スベアリブ 豚ソーキ肉(F)(100gカット)／個 * 濃口醤油(1. 8L) コチジャン(130g)／瓶 * みりん風調味料 1L
	* ビーマンスライス500g * サラダ油(1. 35kg) * 万能調味料 甘辛みそ(スチコン可)1L * オイスターソース360g ●肉巻 * 肉巻(25g×50個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●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 * キザミ／△ム500g(2. 5mm角×45mm) * マヨネーズ1kg ●かきたま豆腐スープ * ソフトとうふ(約3g)1kg 卵(L)(10個入)(670g)／P * 塩1kg * うすくち醤油(1. 8L) 中華スープ * 片栗粉1kg 貝割大根(50g)／P ●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 * バインチビット(1号)固形1800g チェリー(230g)／缶	* みりん風調味料 1L * おろし生しょうが1kg * サラダ油(1. 35kg) ●豆腐チャンプルー 木綿豆腐(450g)／P * 冷凍おさかなソーセージスライス(5mm)500g * ボイルキャベツ500g * 人参千切り500g にら／kg * 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) ●コロッケ * カレーコロッケ(60g×10個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●みそ汁 * たまねぎ15mmカット500g ポークランチョンミート(340g)／缶 * ねぎ(きざみ)500g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●メロン 【笑顔】メロン(青肉)(1300g)／個	* おろし生にんにく1kg * 万能調味料 オイスター(スチコン可)1L * サラダ油(1. 35kg) ●ホキのから揚げ * ホキ(骨なし)50g×10切 * から揚げ粉(うま塩味)1kg * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●キムチ 白菜キムチ(F)(500g)／P * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 ●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いちょう切り500g * 人参1／8いちょう切り500g * ねぎ(きざみ)500g * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●フルーツポンチ * 白玉団子1kg * バインチビット(1号)固形1800g * ミカン缶(1号)固形1700g バナナ／Kg	* おろし生しょうが1kg * 小麦粉(薄力)1kg * サラダ油(1. 35kg) * ビーマンスライス500g * 赤ビーマンスライス500g * たけのこ(麻竹千切)500g * サラダ油(1. 35kg) * ごま油入り調合油1350g * オイスターソース360g ●えびかつ * えびカツ(60g×10個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) タルタルソース(12g×40個)／P ●ささみと胡瓜の梅和え * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * 塩1kg 山海ぶし(300g)／瓶 * 上白糖1kg ●みそ汁 あおさ(100g)／P * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●ヨーグルト ヨーグルト(ストロベリー)(70g×4個)／P	* みりん風調味料 1L * おろし生しょうが1kg * 水切り不要大根おろし500g * ボン酢しょう油1. 8L 万能ねぎ／kg * 細切生姜(300g) ●キムチ 白菜キムチ(F)(500g)／P ●おでん(3種) * 味しみ大根(45g×6個) * 味しみ卵(40g×6個) 厚揚げ(生揚げ)(250g×5枚)／P Q和風だし汁 * N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L マスタード(226g)／本 ●みそ汁 * カットワカメ小300g * あさりむき身(ゆで)1kg * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●メロン マスクメロン／kg	* きざみ野菜 生たまねぎ500g * きざみ野菜 にんじん500g * きざみ野菜 しいたけ500g * サラダ油(1. 35kg) 水 * 万能調味料 甘辛みそ(スチコン可)1L * おろし生にんにく1kg * おろし生しょうが1kg * ごま油入り調合油1350g ●小籠包 * 小籠包(25g×20個) * ボン酢しょう油1. 8L マスタード(226g)／本 ラー油(31g)／瓶 ●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) * ボン酢しょう油1. 8L ●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 ●チーズ * ベビーチーズ(15g×40個)(チルド)	* トマトケチャップ(1kg) * はちみつ350g * おろし生にんにく1kg ●付けスパゲティー * 冷凍パスタ 1. 7mm(220g×5個) * オリーブオイル(ピュア)600g * おろし生にんにく1kg 赤唐辛子 * 塩1kg * コショウ300g * ドライパセリ5g ●ほうれん草ベーコンソテー * ほうれん草(カット)1kg * スーパースイートコーン500g * ベーコンIQF短冊カット500g * 塩1kg * コショウ300g * 有塩バター450g * サラダ油(1. 35kg) ●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 * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ ゆずしょうゆ1L ●みそ汁 * ミニ絹厚揚げ1kg(約2g／個) * かぶスライス500g * 白ねぎ輪切り3mmスライス500g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●ジョア ジョアブレン(Ca・VD)(125ml×32本／P