

献立表

野球部(A)

パート展開:無

	2025年12月15日(月)	2025年12月16日(火)	2025年12月17日(水)	2025年12月18日(木)	2025年12月19日(金)	2025年12月20日(土)	2025年12月21日(日)	
朝	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●鮭の塩焼き *ピンクサーモン(骨なし・凍調)80g×5切</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>* 水切り不要大根おろし500g</p> <p>* ポン酢しよう油1. 8L</p> <p>●焼きポーク ポークランチョンミート(1810g)／缶</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●ゆし豆腐 ゆし豆腐(500g)／P</p> <p>* ねぎ(きざみ)500g</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>●チーズ * ベビーチーズ(15g×40個)(チルド)</p> <p>●牛乳 牛乳赤箱180ml／P</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●鶏肉のハーブ焼き * グリルチキンもも(ハーブ)50g×10個</p> <p>●野菜そぼろ * きざみ野菜 にんじん500g</p> <p>* きざみ野菜 生たまねぎ500g</p> <p>* きざみ野菜 緑ピーマン500g</p> <p>* 水切り不要大根おろし500g</p> <p>* 鶏・豚肉ミンチ500g</p> <p>* ポン酢しよう油1. 8L</p> <p>* おろし生しようが1kg</p> <p>* 料理酒 1L</p> <p>* 濃口醤油(1. 8L)</p> <p>* 上白糖1kg</p> <p>* みりん風調味料 1L</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●みそ汁 * カットワカメ小300g</p> <p>* きざみ揚げ300g</p> <p>* あわせみそ10kg</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>●ゼリー * 野菜と果物のゼリー(50g×10個)</p> <p>●牛乳 牛乳赤箱180ml／P</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●さばの塩焼き * さば(骨なし・凍調)80g×5切</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●焼きワインナー * ポークワインナー450g(約25本)</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>* 水切り不要大根おろし500g</p> <p>* ポン酢しよう油1. 8L</p> <p>●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●みそ汁 * キャベツ15mmカット500g</p> <p>* ちくわ(半月スライス)IQF 500g</p> <p>* あわせみそ10kg</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>●ブリン * ブリンCa(50g×10個)</p> <p>●牛乳 牛乳赤箱180ml／P</p>	<p>●コッペパン ホットドッグパン(背割り)(120g)／個</p> <p>* マーガリン(ミニ)(8g×40個)</p> <p>* ブルーベリージャム(15g×40個)</p> <p>●焼きワインナー * ポークワインナー450g(約25本)</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>* 水切り不要大根おろし500g</p> <p>* ポン酢しよう油1. 8L</p> <p>●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* マヨネーズ1kg</p> <p>●チーズ * ベビーチーズ(15g×40個)(チルド)</p> <p>●パンプキンスープ * パンプキンクリーム(粉体スープ)1kg</p> <p>水</p> <p>牛乳赤箱946ml／P</p> <p>クルトン(250g)／P</p> <p>* ドライパセリ5g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)／本</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●赤魚の塩麹焼き * 赤魚(骨なし・凍調)80g×10切</p> <p>* 液体塩こうじ500ml(業務用)</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●肉団子の照り煮 * チキンボール(15g×50個)</p> <p>* 上白糖1kg</p> <p>* 濃口醤油(1. 8L)</p> <p>* ミリん風調味料 1L</p> <p>* トマトケチャップ(1kg)</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●みそ汁 * たまねぎ3mmスライス500g</p> <p>* 大根の葉500g</p> <p>* あわせみそ10kg</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個</p> <p>●牛乳 牛乳赤箱180ml／P</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●チキンナゲット * 赤魚(骨なし・凍調)80g×10切</p> <p>* チキンナゲット500g</p> <p>* サラダ油(長徳)(16. 5kg)</p> <p>トマトケチャップ(8g×40個)／P</p> <p>マスター(226g)／本</p> <p>●お魚ソーセージのスクランブルエ</p> <p>* 冷凍全卵(1kg)</p> <p>* 冷凍おさかなソーセージスライス(5mm)500g</p> <p>* 有塩マーガリン500g(マイクックG)</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●みそ汁 * 小松菜カット(500g)</p> <p>* 刻みニ色かまぼこ(チャンポン)500g</p> <p>* あわせみそ10kg</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>●コーヒー</p> <p>* コーヒー牛乳プリン食物繊維(40g×10個)</p> <p>●牛乳 牛乳赤箱180ml／P</p>		
朝間	<p>●おにぎり(さば) 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* さばほぐし身500g</p> <p>* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)</p> <p>●ザバス サバスミルクプロテイン(バニラ)(200ml)／本</p>	<p>●おにぎり(梅干し) 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* 種なし梅干480g</p> <p>* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)</p>	<p>●ゆかりおにぎり 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* ゆかり500g</p>	<p>●おにぎり(塩) 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)</p>	<p>●おにぎり(みそ) 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* たいみそ530g</p> <p>* 噙み切れる全形焼きのり(3g×10枚)</p>	<p>●おにぎり(梅干し) 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* 種なし梅干480g</p> <p>* 噙み切れる全形焼きのり(3g×10枚)</p>		
昼	<p>●オムライス 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 若鶏小間肉500g</p> <p>* きざみ野菜 生たまねぎ500g</p> <p>* ミックスベジタブル1kg</p> <p>* チキンライスの素500g(ライスクック)</p> <p>* トマトケチャップ(1kg)</p> <p>* 有塩マーガリン500g(マイクックG)</p> <p>* 冷凍全卵(1kg)</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>トマトケチャップ(8g×40個)／P</p> <p>●ポテトフライ * フレンチフライドポテト1kg</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●赤魚のガーリックバター焼き * 赤魚(骨なし・凍調)80g×10切</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* おろし生にんにく1kg</p> <p>* 濃口醤油(1. 8L)</p> <p>* 有塩マーガリン500g(マイクックG)</p> <p>* ボイルポテト乱切1kg</p> <p>* たまねぎ3mmスライス500g</p> <p>* ベーコンIQF短冊カット500g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●ジャーマンポテト * ボイルポテト乱切1kg</p> <p>* 人参乱切り500g</p> <p>* ピーマン500g</p> <p>* 水煮たけのこ(ホール)1kg</p> <p>* 干し椎茸(中)500g</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p>	<p>●麦ごはん 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●酢豚 * 豚もも角切り(約2cm)500g(柔らか加工済)</p> <p>* 料理酒 1L</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* 片栗粉1kg</p> <p>* サラダ油(長徳)(16. 5kg)</p> <p>●野菜炒め * 豚肩小間肉(2mm)500g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●ぶりのゆず醤油焼き * 天然ぶり(骨なし・凍調)80g×5切</p> <p>* 料理酒 1L</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* 濃口醤油(1. 8L)</p> <p>* ミリん風調味料 1L</p> <p>* おろし生しようが1kg</p> <p>冷凍刻みゆず(F)(100g)／P</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●野菜炒め * 豚肩小間肉(2mm)500g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* カレーフレーク1kg</p> <p>水</p>	<p>●麦ご飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●ぶりのゆず醤油焼き * 麦割 押麦1kg</p> <p>●料理酒 1L</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* 濃口醤油(1. 8L)</p> <p>* ミリん風調味料 1L</p> <p>* おろし生しようが1kg</p> <p>冷凍刻みゆず(F)(100g)／P</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>●野菜炒め * 豚肩小間肉(2mm)500g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* カレーフレーク1kg</p> <p>水</p>	<p>●米飯 米(恵)(5kg)／P</p> <p>●魚のてんぷら * ホキ(骨なし)80g×10切</p> <p>* 若鶏小間肉500g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* 小麦粉(薄力)1kg</p> <p>* 冷凍全卵500g</p> <p>水</p>	<p>●おにぎり(青菜) 米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 菜めし250g</p> <p>●みそラーメン * 冷凍ラーメン(200g×5個)</p> <p>* ボイルキャベツ500g</p> <p>* たまねぎ3mmスライス500g</p> <p>* 人参干切り500g</p> <p>* スーパースイートコーン500g</p> <p>* たけのこ(麻竹短冊切)500g</p> <p>万能ねぎ/kg</p> <p>卵(L)(10個入)(670g)／P</p> <p>水</p>	<p>●豚バラキムチ炒め * チルドポテト乱切10gカット1kg</p> <p>* 豚バラスライス(1. 8mm)4cmカット500g</p> <p>●野菜炒め * 人参1/8いちょう切り500g</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* おろし生にんにく1kg</p> <p>* サラダ油(1. 35kg)</p> <p>* ボイルキヤベツ500g</p> <p>●鶏のから揚げ</p>

献立表

野球部(A)

パート展開:無

2025年12月15日(月)	2025年12月16日(火)	2025年12月17日(水)	2025年12月18日(木)	2025年12月19日(金)	2025年12月20日(土)	2025年12月21日(日)
* サラダ油(長徳)(16. 5kg)	* サラダ油(1. 35kg)	* CookDo酢豚用1L	* たまねぎ3mmスライス500g ●かにシューマイ(3個) * ドライパセリ5g ●野菜サラダ * ミニブロッコリー500g * ミニカリフラワー500g * キュウリ千切り500g そのまま食べられる野菜 * マヨネーズ1kg ●コーンポタージュ * コーンクリーム(粉体スープ)1kg クルトン(250g)/P 牛乳赤箱946ml/P 水 * ドライパセリ5g ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)/個	●とんかつ * 人参千切り500g * トマトソース500g * サラダ油(1. 35kg) ●かきたまスープ 卵(L)(10個入)(670g)/P * 塩1kg * 風味豊かな中華だし1kg 水 * 片栗粉1kg 貝割大根(50g)/P ●お誕生ケーキ * フリーカットケーキキャラメル555g	太もやし(200g)/P * とんかつ(80g×7個) * 人参千切り500g * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●コールスローサラダ * キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜 * ショウガ300g * 和Qだし 1kg * 濃口醤油(1. 8L) ●茶碗蒸し * 茶碗蒸しベース1kg(4倍希釈) * 刻み二色かまぼこ(チャンポン)500g * 若鶏小間肉500g * しいたけ1/4カット500g * えだまめ(ムキ)500g Q和風だし汁 ●大学芋 * 大学芋1kg ●そうめん汁 * 冷凍そうめん(230g×5個) * ねぎ(きざみ)500g Q和風だし汁 * 塩1kg * うすくち醤油(1. 8L)	* から揚げ粉(うま塩味)1kg 水 * サラダ油(長徳)(16. 5kg) タルタルソース(12g×40個)/P ●キムチ * キュウリ千切り500g そのまま食べられる野菜 * 白菜1kg(IQF) キムチの素(1200g)/本 ●フルーツポンチ * 白玉団子1kg * パインチビット(1号) 固形1800g * ミカン缶(1号) 固形1700g
昼間	●わかめおにぎり 米(恵)(5kg)/P * わかめごはんの素250g	●おにぎり(のり) 米(恵)(5kg)/P * あまのり佃煮520g * 噙み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●しらすと枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)/P * しらす干し200g * えだまめ(ムキ)500g * 塩1kg	●わかめおにぎり 米(恵)(5kg)/P * わかめごはんの素250g	●ゆかりおにぎり 米(恵)(5kg)/P * ゆかり500g	
夕	●米飯 米(恵)(5kg)/P ●みそラフテー 豚三枚肉(皮付)(60gカット)(F)/枚 * 料理酒 1L * 上白糖1kg * あわせみそ10kg * 濃口醤油(1. 8L) * ミリン風調味料 1L * おろし生姜1kg 水 ●焼きビーフン * 白ビーフン1kg * むきえび4L(575g) * かつおフレーク油漬500g(パウチ) * ボイルキャベツ500g * 人参千切り500g * 干し椎茸(スライス)500g * 丸鶏がらスープ塩分ひかえめ500g * 濃口醤油(1. 8L)	●おにぎり(塩) 米(恵)(5kg)/P * 塩1kg ●肉うどん * 冷凍うどん(250g×5個) * たまねぎ3mmスライス500g * 白菜1kg(IQF) * やわらかぶなしめじ500g にら/kg コチジャン(130g)/瓶 * 上白糖1kg * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * おろし生姜1kg * みりん風調味料 1L * 上白糖1kg * おろし生姜1kg Q和風だし汁 * 昆布つゆ 1. 8L * シュレッドチーズ500g(チルド) * きざみのり(細切)100g 貝割大根(50g)/P ●肉じゃが * 豚肩小間肉(2mm)500g * チルドポテト乱切10gカット1kg * 人参1/8いちらく500g * 片栗粉1kg	●チーズタッカルビ丼 米(恵)(5kg)/P * 若鶏もも(30g×20枚) ●たまねぎ3mmスライス500g * 皮なし若鶏もも(30g×20枚) * 人参1/8いちらく500g * たまねぎ3mmスライス500g * 素揚げなす(1kg) * グリーンピース1kg * オリーブオイル(ピュア)600g * おろし生姜1kg * コショウ300g * 風味豊かなコンソメ1kg * トマトソース500gパウチ(2倍濃縮) * トマトケチャップ(1kg) ●メンチカツ * メンチカツ(60g×10個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●肉じゃが * 豚肩小間肉(2mm)500g * チルドポテト乱切10gカット1kg * 酒熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) * 人参1/8いちらく500g * 豚しゃぶサラダ	●米飯 米(恵)(5kg)/P ●豚肉のピカタ * 皮なし若鶏もも(30g×20枚) * 人参1/8いちらく500g * たまねぎ3mmスライス500g * 塩1kg * コショウ300g * 小麦粉(薄力)1kg * 冷凍全卵(1kg) * ドライパセリ5g * サラダ油(1. 35kg) ●付け)スパゲティー * スパゲティナポリタン500g ●中華和え * 中華いか(F)/kg ●メンチカツ * 大根千切り500g * セミセバ 中華1L ●みそ汁 * ソフトとうふ(約3g)1kg * カットワカメ300g	●米飯 米(恵)(5kg)/P ●鶏肉のマスター焼き * 若鶏もも(80g×10枚) * 塩1kg * コショウ300g * 小麦粉(薄力)1kg * おろし生姜1kg * サラダ油(1. 35kg) * マヨネーズ1kg * 粒マスター260g ●麺チャンブルー * スパゲティナポリタン500g ●中華和え * 中華いか(F)/kg * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * 大根千切り500g * セミセバ 中華1L ●みそ汁 * 小松菜カット(500g) * 人参千切り500g * たまねぎ3mmスライス500g * カットワカメ300g	●米飯 米(恵)(5kg)/P ●さばのカレー焼き * さば(骨なし・凍調)80g×5切 * 塩1kg * 小麦粉(薄力)1kg * カレーパウダー缶入り400g(マラス) * サラダ油(1. 35kg) ●ブルコギ風 * 豚肩小間肉(2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 人参千切り500g * いんげん斜めカット500g * 万能調味料 オイスター(スチコン可)1L * オイスターソース360g コチジャン(130g)/瓶 * 上白糖1kg ●マカロニサラダ * 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菜

献立表

野球部(A)

パート展開:無

2025年12月15日(月)	2025年12月16日(火)	2025年12月17日(水)	2025年12月18日(木)	2025年12月19日(金)	2025年12月20日(土)	2025年12月21日(日)
*コショウ300g *みりん風調味料 1L	*サラダ油(長徳)(16.5kg) *水切り不要大根おろし500g	*たまねぎ3mmスライス500g *糸こんにゃく白(しらたき)180g *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	レタス(2)/kg *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	*あわせみそ10kg Q和風だし汁	*サラダ油(1.35kg) *塩1kg	*スーパースイートコーン500g 卵(L)(10個入)(670g)/P
*サラダ油(1.35kg) *ごま油入り調合油1350g ●パンプキンサラダ *パンプキンサラダ1kg *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 ●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 ●りんご1/4 りんご(ふじ)(220g)/個	*おろし生しようが1kg *昆布つゆ 1.8L 水 貝割大根(50g)/P ●ナマル *チンゲン菜カット(500g) *もやしナマル600g *キヤロットラベ500g *蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *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 ●フルーツヨーグルト *フルーツカクテル缶(1号)固形1800g (森永)ビヒダスヨーグルト(無糖)(400g)/P *はちみつ350g	*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 *ほうれん草(カット)1kg *白ねぎ輪切り3mmスライス500g *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●りんご1/4 りんご(ふじ)(220g)/個	トマト/kg *豚肩小間肉(2mm)500g *香りごまドレッシング(8ml×40個) ●みそ汁 *キャベツ15mmカット500g *やわらかつみれ(野菜)500g(33個UP) *あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●ゼリー *青リンゴ風ゼリーZn(50g×10個)	●パイン(8個) *冷凍パイン乱切り500g	*コショウ300g *濃口醤油(1.8L) *和Qだし 1kg ●餃子スープ *ぎょうざ(17g×50個) *白菜15mmカット500g *ねぎ(きざみ)500g 中華スープ *ごま油入り調合油1350g ●りんご りんご(ふじ)(220g)/個	チョップドハム(千切)(F)/kg *マヨネーズ1kg *塩1kg *コショウ300g *穀物酢(1.8L) ●五目中華スープ *オクラスライス500g *干し椎茸(中)500g *人参千切り500g *若鶏小間肉500g *風味豊かな中華だし1kg *うすくち醤油(1.8L) *塩1kg *片栗粉1kg ●オレンジ オレンジ(270g)/個