

献立表

野球部(A)

パーツ展開:無

	2026年01月26日(月)	2026年01月27日(火)	2026年01月28日(水)	2026年01月29日(木)	2026年01月30日(金)	2026年01月31日(土)	2026年02月01日(日)
			* 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)		
タ	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●豚肉のはちみつペッパーステー * 豚ロース肉(60g×10枚)(柔らか加工済) * 塩1kg * コショウ300g * やわらかぶなしめじ500g * 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●チキン南蛮 * 若鶏もも(80g×10枚) * 塩1kg * コショウ300g * 冷凍全卵500g * 小麦粉(薄力)1kg * サラダ油(長徳)(16. 5kg) 南蛮あんかけのたれ(2170g)／本	●バターライス 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg * 有塩マーガリン500g(マイクックG) * ドライパセリ5g ●ハヤシライス * 豚肩小間肉(2mm)500g * 塩1kg * コショウ300g * おろし生にんにく1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●トンテキ * 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済) * 塩1kg * コショウ300g * 小麦粉(薄力)1kg * サラダ油(1. 35kg) * 中濃ソース1. 8L	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●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／kg * ピーマン500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●ぶりのゆず醤油焼き * 天然ぶり(骨なし・凍調)70g×5切 * 料理酒 1L * 塩1kg * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * おろし生しょうが1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●チキンカレー * 若鶏小間肉500g * 塩1kg * コショウ300g * おろし生にんにく1kg * サラダ油(1. 35kg)
	* みりん風調味料 1L * はちみつ350g * サラダ油(1. 35kg) * 有塩マーガリン500g(マイクックG) ●鶏じゃが * 若鶏小間肉500g * ボイルポテト乱切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)180g * サラダ油(1. 35kg) Q和風だし * 料理酒 1L * 上白糖1kg * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L ●ほうれん草ツナ炒め * ほうれん草(カット)1kg * かつおフレーク油漬500g(パウチ) * サラダ油(1. 35kg) * 塩1kg * コショウ300g * 和Qだし 1kg ●ミニきつねうどん * 冷凍うどん(250g×5個) * 味付けあげ(約28g×30枚) * 刻み二色かまぼこ(チャンポン)500g * 白ねぎ輪切り3mmスライス500g * 昆布つゆ 1. 8L 水 ●野菜ジュース * 野菜生活(200ml×24本)	●付け)キャベツ * キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜 * サウザンアイルランドドレッシング1L ●焼き肉 * 豚肩小間肉(2mm)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 塩1kg * コショウ300g * 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) ●キムチチゲ * 豚バラスライス(1. 8mm)4cmカット500g * 白菜1kg(IQF) * たまねぎ3mmスライス500g 木綿豆腐(450g)／P にら／kg だし汁(鰹) * あわせみそ10kg キムチの素(1200g)／本 * 風味豊かな中華だし1kg * おろし生しょうが1kg ●ジュース 100%ジュース(オレンジ)(200ml)／P ●ヨーグルト 固形ヨーグルト(60g)／個	* サラダ油(1. 35kg) * たまねぎ3mmスライス500g * マッシュルームスライス300g * やわらかぶなしめじ500g * 人参千切り500g * ハヤシフレーク1kg デミグラスソース(1号)(3000g)／缶 ●いかりンフライ * やわらかイカリンフライ(20g×50個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) * 熟熱中濃ソース(ミニ)(8g×40個) ●ポテトサラダ * 荒くだしポテト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 * 塩1kg * コショウ300g * 穀物酢(1. 8L) ●牛乳 牛乳赤箱180ml／P ●ゼリー * アセロラゼリーVC(40g×10個)	* 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 ●茄子みそ炒め * 素揚げなす(1kg) ピーマン(2)／kg * 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) ●ササミと豆のサラダ * 蒸し鶏ささみほぐし身1QF500g * サラダ豆500g * ブロッコリー500g * フレンチドレッシング(白)1L ●ゆし豆腐 ゆし豆腐(500g)／P * ねぎ(きざみ)500g Q和風だし汁 * 塩1kg ●野菜ジュース * 野菜生活(200ml×24本) ●ヨーグルト 固形ヨーグルト(60g)／個	* 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 ●中華イカ和え 中華いか(F)／kg * 蒸し鶏ささみほぐし身1QF500g * 大根千切り500g きゅうり／kg * セミセバ 中華1L ●ソーキ汁 豚ソーキ肉(F)(60gカット)／個 * 冬瓜1kg 人参／kg 昆布(生)(1000g)／P Q和風だし汁 * 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L) * 塩1kg ●キウイ キウイフルーツ(120g)／個 ●ヨーグルト 固形ヨーグルト(60g)／個	冷凍刻みゆず(F)(100g)／P ●肉じゃが * ボイルポテト乱切1kg 人参／kg * たまねぎ3mmスライス500g * 豚バラスライス(1. 8mm)4cmカット500g * 糸こんにやく白(しらたき)180g * 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 ●春巻き * 春巻(43g×20本) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●みそ汁 * ほうれん草(カット)1kg * あさりむき身(ゆで)1kg * しいたけスライス300g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●バイン * 冷凍バイン乱切り500g	* たまねぎ3mmスライス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 * やわらかぶなしめじ500g * パーモントカレー1kg * 風味豊かなコンソメ1kg 水 ●とんかつ * とんかつ(80g×7個) * サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●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 パプリカ(黄)(180g)／個 * 焙煎ごまドレッシング1L ●バイン * 冷凍バイン乱切り500g ●ジョア ジョアマスクット(鉄・葉酸)(80ml×20本)／P