

献立表

その他(A)

パーツ展開：無

| | 2026年03月23日(月) | 2026年03月24日(火) | 2026年03月25日(水) | 2026年03月26日(木) | 2026年03月27日(金) | 2026年03月28日(土) | 2026年03月29日(日) |
|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 朝 | <p>●米飯</p> <p>米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 乳カル酵素ファイバー1kg</p> <p>●さばの塩焼き</p> <p>* さば(骨なし・凍調)70g×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>* ポン酢しょう油1.8L</p> <p>●しらすと枝豆の卵焼き</p> <p>* 冷凍全卵(1kg)</p> <p>* しらす干し200g</p> <p>* えだまめ(むき)500g</p> <p>* 和Qだし 1kg</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>●そぼろきんぴら</p> <p>* やわらかきんぴらごぼう400g</p> <p>* きんぴらレンコン500g</p> <p>* チキンそぼろ味付1050g(パウチ)</p> <p>* 七味唐辛子17g</p> <p>●みそ汁(大根)</p> <p>* 大根1/8いちょう切り500g</p> <p>* ねぎ(きざみ)500g</p> <p>* 濃口醤油(1.8L)</p> <p>* 塩1kg</p> <p>だし汁(鰹)</p> <p>●キウイ</p> <p>キウイフルーツ(120g)／個</p> | <p>●米飯</p> <p>米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 乳カル酵素ファイバー1kg</p> <p>●赤魚の西京焼き</p> <p>* 赤魚(骨なし・凍調)60g×10切</p> <p>* 料理酒 1L</p> <p>* 京風白みそ500g</p> <p>* みりん風調味料 1L</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>●キャベツと厚揚げの炒め物</p> <p>キャベツ/kg</p> <p>厚揚げ(生揚)(250g)／P</p> <p>* たまねぎ3mmスライス500g</p> <p>* 人参1/8いちょう切り500g</p> <p>にら/kg</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* 濃口醤油(10L)</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>●納豆</p> <p>納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●かきたま汁</p> <p>卵(L)(10個入)(670g)／P</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* うすくち醤油(1.8L)</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>* 片栗粉1kg</p> <p>切りみつば(A)(50g)／束</p> <p>●キウイ1個</p> <p>キウイフルーツ(120g)／個</p> <p>●牛乳</p> | <p>●ホットドッグ(ツナ、卵サラダ)</p> <p>ホットドッグパン(背割り)(120g)／個</p> <p>* タマゴサラダ1kg</p> <p>* ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)</p> <p>* きざみ野菜 生たまねぎ500g</p> <p>* マヨネーズ1kg</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>●ポークウインナー</p> <p>* ポークウインナー450g(約25本)</p> <p>●ベビーチーズ</p> <p>* ベビーチーズ(15g×40個)(チルド)</p> <p>●フレッシュサラダ</p> <p>サニーレタス/kg</p> <p>グリーンリーフレタス/kg</p> <p>きゅうり/kg</p> <p>パプリカ(黄)(180g)／個</p> <p>* ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個)</p> <p>●クラムチャウダー</p> <p>* たまねぎ15mmカット500g</p> <p>* チルドポテト15mmダイスカット1kg</p> <p>* あさりむき身(ゆで)1kg</p> <p>* ベーコンIQF短冊カット500g</p> <p>水</p> <p>* シチューミクス(クリーム)1kg</p> <p>* 風味豊かなコンソメ1kg</p> <p>(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P</p> <p>* ドライパセリ5g</p> <p>●オレンジ1/4</p> <p>オレンジ(270g)／個</p> | <p>●米飯</p> <p>米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 乳カル酵素ファイバー1kg</p> <p>●鮭のムニエル</p> <p>* さけ(骨なし・凍調)60g×5切</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* 小麦粉(薄力)1kg</p> <p>* 有塩バター450g</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>●付)スナップエンドウ</p> <p>* スナップエンドウ500g そのまま食べられる野菜</p> <p>* 濃口醤油(1.8L)</p> <p>●人参しりしりー</p> <p>人参/kg</p> <p>* 冷凍全卵(1kg)</p> <p>* ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)</p> <p>にら/kg</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>* 和Qだし 1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* 濃口醤油(1.8L)</p> <p>●納豆</p> <p>納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●みそ汁(あさり)</p> <p>* カットワカメ小300g</p> <p>* あさりむき身(ゆで)1kg</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>●牛乳</p> | <p>●米飯</p> <p>米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 乳カル酵素ファイバー1kg</p> <p>●鶏肉のネギソースかけ</p> <p>* 皮なし若鶏もも肉(80g×10切)</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>* きざみ野菜 白ねぎ500g</p> <p>* おろし生しょうが1kg</p> <p>* ポン酢しょう油1.8L</p> <p>* ごま油入り調合油1350g</p> <p>●ささみと胡瓜の梅和え</p> <p>* 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g</p> <p>きゅうり/kg</p> <p>* 塩1kg</p> <p>山海ぶし(300g)／瓶</p> <p>* 上白糖1kg</p> <p>●納豆</p> <p>納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●バナナ1本</p> <p>バナナ(120g-150g)／本</p> <p>●みそ汁(ちくわ・キャベツ)</p> <p>* ちくわ(半月スライス)IQF 500g</p> <p>* ボイルキャベツ500g</p> <p>* あわせみそ10kg</p> <p>Q和風だし汁</p> <p>●牛乳</p> <p>(森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P</p> | <p>●米飯</p> <p>米(恵)(5kg)／P</p> <p>* 乳カル酵素ファイバー1kg</p> <p>●赤魚の塩焼き</p> <p>* 赤魚(骨なし・凍調)60g×10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>* ポン酢しょう油1.8L</p> <p>●麩チャンプルー</p> <p>切麩(1000g)／P</p> <p>* 冷凍全卵(1kg)</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>キャベツ/kg</p> <p>* 人参短冊切り(500g)</p> <p>* たまねぎ短冊カット500g</p> <p>にら/kg</p> <p>* 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>* 塩1kg</p> <p>* コショウ300g</p> <p>* 濃口醤油(1.8L)</p> <p>* 丸鶏がらスープ塩分ひかえめ500g</p> <p>●納豆</p> <p>納豆(たれ付)(F)(30g)／P</p> <p>●みそ汁(玉葱・わかめ)</p> <p>* たまねぎ3mmスライス500g</p> | <p>●食パン</p> <p>* 食パン(42.5g×2枚×20P)</p> <p>* ママレード(15g×40個)</p> <p>* いちごジャム(15g×40個)</p> <p>●スクランブルエッグ</p> <p>* 冷凍全卵(1kg)</p> <p>* きざみ野菜 生たまねぎ500g</p> <p>* 味付塩こしょう250g</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>* 有塩バター450g</p> <p>●ハムとチーズ</p> <p>* スライスハム500g(1.2mm・約10g/枚)</p> <p>* サラダ油(1.35kg)</p> <p>* スライスチーズ170g(14枚入)(チルド)</p> <p>●フレッシュサラダ</p> <p>サニーレタス/kg</p> <p>グリーンリーフレタス/kg</p> <p>きゅうり/kg</p> <p>パプリカ(黄)(180g)／個</p> <p>* ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個)</p> <p>●コーンポタージュ</p> <p>* コーンクリーム(粉体スープ)1kg</p> <p>スイートコーン(クリーム)(425g)／缶</p> <p>(森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P</p> <p>水</p> <p>* ドライパセリ5g</p> <p>●オレンジ1/4</p> <p>オレンジ(270g)／個</p> |

献立表

その他(A)

パーツ展開：無

| 2026年03月23日(月) | 2026年03月24日(火) | 2026年03月25日(水) | 2026年03月26日(木) | 2026年03月27日(金) | 2026年03月28日(土) | 2026年03月29日(日) |
|--|--|--|---|--|---|--|
| ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)ノP 188.82 | (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)ノP 188.82 | | (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)ノP 188.82 | | *ソフトとうふ(約7g)1kg 35 | |
| | | | | | *カットワカメ小300g 0.5 *あわせみそ10kg 8 Q和風だし汁 150 ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)ノ個 43.88 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)ノP 188.82 | |
| ●米飯 米(恵)(5kg)ノP 82 * 乳カル酵素ファイバー1kg 0.8 ●豚肉のカレー焼き * 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済) 80 * 塩1kg 0.15 * 小麦粉(薄力)1kg 2.5 * カレーパウダー缶入400g(マドラス) 0.5 * サラダ油(1.35kg) 1 ●付)ポテトフライ * フレンチフライドポテト1kg 50 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 5 * 塩1kg 0.2 トマトケチャップ(8g×40個)ノP 8 ●付)ブロッコリー * ブロッコリー500g 60 * 味付塩こしょう250g 0.2 ●フレッシュサラダ サニーレタスノkg 20 グリーンリーフレタスノkg 5 トマト(M@160g)ノ個 19.4 パプリカ(黄)(180g)ノ個 3 | ●スパゲティミートソース200g * 冷凍パスタ 1.7mm(220g×5個) 200 * 塩1kg 0.6 * 合挽ミンチ(牛豚)500g 80 * きざみ野菜 生たまねぎ500g 40 * きざみ野菜 にんじん500g 40 * おろし生にんにく1kg 1 * サラダ油(1.35kg) 4 * バターフレーバーオイル350g 4 * 小麦粉(薄力)1kg 4 * トマトソース500gパウチ(2倍濃縮) 30 トマトピューレ(200g)ノ缶 10 * トマトケチャップ(1kg) 16 * ウスターソース1.8L 8 * 風味豊かなコンソメ1kg 1 * ドライパセリ5g 0.2 ●チキンナゲット3個 * チキンナゲット500g 71.4 * 粒マスタード260g 5 * トマトケチャップ(1kg) 5 ●フレッシュサラダ レタス(2)ノkg 30 きゅうりノkg 20 | ●米飯 米(恵)(5kg)ノP 82 * 乳カル酵素ファイバー1kg 0.8 ●魚の天ぷら(紅生姜) * ホキ(骨なし)50g×10切 50 * 塩1kg 0.2 * コシヨウ300g 10 * 小麦粉(薄力)1kg 4 * 冷凍全卵500g 4 水 4 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 10 * 細切生姜(300g) 10 ●豆腐チャンプルー 木綿豆腐(450g)ノP 8 ポークランチョンミート(340g)ノ缶 1 キャベツノkg 0.2 太もやし(200g)ノP 20 * ピーマンスライス500g 15 * 人参1ノ8いちよう切り500g 15 * サラダ油(1.35kg) 3 * 塩1kg 0.2 * コシヨウ300g 0.02 * 和Qだし 1kg 0.5 | ●ヒレカツ丼 米(恵)(5kg)ノP 82 * ヒレかつ(40g×10個) 80 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 12 キャベツノkg 80 * 中濃ソース1.8L 7 * トマトケチャップ(1kg) 0.01 ●胡瓜とわかめの酢の物 * きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 10 * カットワカメ300g 12 * ちくわ(半月スライス)IQF 500g 10 * 上白糖1kg 5 * 穀物酢(1.8L) 60 * うすくち醤油(1.8L) 20 ●フルーツポンチ * 白玉団子1kg 60 * パインチビット(1号)固形1800g 20 * ミカン缶(1号)固形1700g 15 * キウイフルーツピーセス缶(1号)固形1800g 15 ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)ノP 0.2 * 干し椎茸(スライス)500g 0.02 * 塩1kg 0.5 | ●米飯 米(恵)(5kg)ノP 170 * 乳カル酵素ファイバー1kg 80 ●ポークカレー * 豚もも角切り(約2cm)500g(柔らか加工済) 80 * 料理酒 1L 7 * おろし生にんにく1kg 3 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 2 * ボイルポテト乱切1kg 80 人参ノkg 0.5 * たまねぎ短冊カット500g 20 * やわらかぶなしめじ500g 2 * バーモントカレー1kg 5 * ジャワカレー1kg 2 * 風味豊かなコンソメ1kg 0.5 ●付け)福神漬 * 福神漬1kg 30 ●メンチカツ * キャベツメンチカツ(80g×10個) 20 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 3 * ウスターソース300ml 25 ●コールスローサラダ キャベツノkg 1 | ●米飯 米(恵)(5kg)ノP 82 * 乳カル酵素ファイバー1kg 0.8 ●タラのピザ風焼き * たら(骨なし・凍調)60g×5切 100 * 塩1kg 2 * おろし生にんにく1kg 2 * コシヨウ300g 2 * きざみ野菜 生たまねぎ500g 68 * きざみ野菜 緑ピーマン500g 30 * ベイシットマト(ピザソース)840g 60 * シュレッドチーズ500g(チルド) 20 * ドライパセリ5g 20 * サラダ油(1.35kg) 20 ●エビフライ * エビフライ(35g×10尾) 0.5 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 10 * タルタルソース1kg 10 ●ほうれん草とササミの胡麻和え * ほうれん草(カット)1kg 8 * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g 5 * サラダ豆500g 10 * すりごま(白)120g 20 | ●米飯 米(恵)(5kg)ノP 82 * 乳カル酵素ファイバー1kg 0.8 ●鯖の立田揚げ * さば(骨なし・凍調)70g×5切 60 * 料理酒 1L 0.2 * おろし生しょうが1kg 2 * 濃口醤油(1.8L) 0.02 * みりん風調味料 1L 10 * 片栗粉1kg 5 * サラダ油(長徳)(16.5kg) 15 ●五目煮風炒め * 大根乱切り500g 0.02 * 人参乱切り500g 2 * 板こんにやく黒250g 10 * 北海道大豆水煮(固形500g) 70 * 皮なし若鶏もも(20g×20枚) 7 * しいたけスライス300g 10 * きぬさや500g 7 * サラダ油(1.35kg) 60 Q和風だし汁 30 * 料理酒 1L 10 * 濃口醤油(1.8L) 0.3 |

昼

献立表

その他(A)

パーツ展開：無

| 2026年03月23日(月) | 2026年03月24日(火) | 2026年03月25日(水) | 2026年03月26日(木) | 2026年03月27日(金) | 2026年03月28日(土) | 2026年03月29日(日) | | | |
|---|---|---|--|--|--|---|------------------------------|---|---------------------------------|
| * ベーコンIQF短冊カット500g * 焙煎ごまドレッシング1L | 20 紫キャベツ/kg 8 * セミセパ すりおろし玉ねぎ1L | 15 * 濃口醤油(1.8L) 10 ●ひじきのサラダ | 1.5 * うすくち醤油(1.8L) Q和風だし汁 | 1.5 * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 150 * マヨネーズ1kg | 15 * 焙煎ごまドレッシング1L 10 ●コンソメスープ(チキンボール) | 10 * 上白糖1kg * みりん風調味料 1L | | | |
| ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)/個 ●コンソメスープ(白菜) * 白菜1kg(IQF) * スーパースイートコーン500g 貝割大根(50g)/P コンソメスープ | 43.88 ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)/個 | 43.88 キャベツ/kg * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * 芽ひじき1kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * セミセパ 中華1L ●フルーツ(りんご) りんご(ふじ)(220g)/個 ●豚汁 * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g * 大根1/8いちよう切り500g * 人参1/8いちよう切り500g Q和風だし汁 * あわせみそ10kg | 30 * 片栗粉1kg 15 貝割大根(50g)/P 4 20 10 93.5 30 30 10 150 8 | 1 * コーンコールスロー1kg 5 | 30 * 白菜1kg(IQF) * 人参千切り500g * チキンボール(15g×50個) コンソメスープ ●ぶどう80g ぶどう(300g)/P | 20 ●白菜と小松菜の和え物 10 白菜/kg 20 * 小松菜カット(500g) 150 * ライツナフレーク油漬1kg(パウチ) * いらごま(白)200g 80 * 和Qだし 1kg * 穀物酢(1.8L) * 濃口醤油(1.8L) * ごま油入り調合油1350g ●巨峰100g ぶどう(300g)/P ●レバー汁 豚レバー(スライス)(短冊)(F)/kg * 豚肩ローススライス(2mm)500g * チルドポテト15mmダイスカット1kg * 人参1/8いちよう切り500g * ねぎ(きざみ)500g * あわせみそ10kg だし汁 | | | |
| 屋おやつ | | ●鮭のおにぎり 米(恵)(5kg)/P * さけほぐし身500g | 75 10 | ●クリームパン クリームパン(80g)/P | 80 | | | | |
| 夕 | ●米飯 米(恵)(5kg)/P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●タンドリーチキン * 皮なし若鶏もも肉(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) | ●米飯 米(恵)(5kg)/P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●チキン南蛮(タルタル) * 皮なし若鶏もも(70g×10枚) * 塩1kg * コシヨウ300g | 82 0.8 70 0.1 0.01 | ●米飯 米(恵)(5kg)/P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●タラのホイル焼き * たら(骨なし・凍調)70g×5切 * 塩1kg * コシヨウ300g | 82 0.8 70 1 1 0.02 | ●米飯 米(恵)(5kg)/P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●鶏肉のマスタード焼き * 若鶏もも(60g×10枚) * 塩1kg * マヨネーズ1kg | 82 0.8 60 0.2 10 | ●米飯 米(恵)(5kg)/P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●豚バラキムチ炒め(温玉付) * 豚バラスライス(1.8mm)4cmカット500g * 塩1kg * コシヨウ300g | 82 0.8 100 0.2 0.02 |

献立表

その他(A)

パーツ展開：無

| 2026年03月23日(月) | | 2026年03月24日(火) | | 2026年03月25日(水) | | 2026年03月26日(木) | | 2026年03月27日(金) | | 2026年03月28日(土) | | 2026年03月29日(日) | |
|----------------------------|-------|---------------------------|-----|---------------------------|-----|---------------------------|-------|--------------------------|------|---------------------------|-------|---------------------------|-----|
| * トマトケチャップ(1kg) | 8 | * 冷凍全卵500g | 10 | * きざみ野菜 生たまねぎ500g | 10 | * えのき3cmカット500g | 10 | * たまねぎ短冊カット500g | 40 | * 粒マスタード260g | 3 | * おろし生にんにく1kg | 0.2 |
| * ウスターソース1.8L | 2 | * 小麦粉(薄力)1kg | 7 | * おろしりんご1kg | 10 | * やわらかぶなしめじ500g | 10 | * 人参短冊切り(500g) | 30 | * おろし生にんにく1kg | 0.2 | * サラダ油(1.35kg) | 2 |
| * はちみつ350g | 3 | * サラダ油(長徳)(16.5kg) | 10 | * 上白糖1kg | 1 | * たまねぎ3mmスライス500g | 15 | * ピーマン500g | 20 | * サラダ油(1.35kg) | 1 | * キャベツ/kg | 80 |
| * 塩1kg | 0.1 | * 濃口醤油(1.8L) | 6 | * 万能調味料 オイスター(スチコン可)1L | 10 | * 有塩バター450g | 2 | * 干し椎茸(スライス)500g | 5 | ●シーザーサラダ | | * たまねぎ3mmスライス500g | 50 |
| * コショウ300g | 0.01 | * 上白糖1kg | 5 | * 濃口醤油(1.8L) | 3 | * おろし生にんにく1kg | 0.5 | 水 | 10 | レタス(2)/kg | 10 | * 人参千切り500g | 20 |
| * おろししょうが1kg | 0.5 | * 穀物酢(1.8L) | 8 | * サラダ油(1.35kg) | 2 | レモン(115玉@150g)/個 | 9.09 | * 風味豊かな中華だし1kg | 0.2 | 紫キャベツ/kg | 5 | にら/kg | 5 |
| * おろし生にんにく1kg | 0.5 | * マヨネーズ1kg | 10 | | | ●マーミナーチャンプルー | | * トマトケチャップ(1kg) | 8 | * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 | 10 | * 料理酒 1L | 1 |
| * サラダ油(1.35kg) | 1 | * タマゴサラダ500g | 20 | ●肉じゃが | | 太もやし | 80 | * 上白糖1kg | 1 | * キャロットラペ500g | 3 | キムチの素(1200g)/本 | 5 |
| ●アスパラいかバター炒め | | ●付けレタス | | * 豚肩小間肉(2mm)500g | 50 | 厚揚(生揚)(250g×5枚)/P | 50 | * 濃口醤油(1.8L) | 2 | トマト/kg | 10 | * あわせみそ10kg | 5 |
| * グリーンアスパラガス斜めカット500g | 40 | レタス(2)/kg | 20 | * チルドポテト乱切り10gカット1kg | 40 | * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g | 40 | * 穀物酢(1.8L) | 3 | * 粉チーズ80g(常温) | 2 | * みりん風調味料 1L | 2 |
| * エリンギスライス300g | 15 | 紫キャベツ/kg | 5 | * 人参1/8いちよう切り500g | 15 | * おろし生にんにく1kg | 0.2 | * みりん風調味料 1L | 1 | クルトン(250g)/P | 2 | * ごま油入り調合油1350g | 1 |
| * いか短冊1kg | 40 | * ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L | 8 | * たまねぎ短冊カット500g | 30 | にら/kg | 10 | * 片栗粉1kg | 2 | シーザーサラダドレッシング(1000ml)/本 | 5 | | |
| * 有塩バター450g | 1 | ●冬瓜ウブシー | | * 糸こんにゃく白(しらたき)180g | 10 | * 塩1kg | 0.6 | ●フレッシュサラダ | | ●じゃがいもと豚肉の炒め | | 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/P | 55 |
| * 濃口醤油(1.8L) | 2 | * 冬瓜乱切り500g | 100 | * グリーンピース1kg | 4 | * コショウ300g | 0.03 | サニーレタス/kg | 30 | * じゃがいも千切り500g | 60 | ●春雨サラダ | |
| * おろし生にんにく1kg | 0.1 | * 人参1/8いちよう切り500g | 20 | * サラダ油(1.35kg) | 1 | * 濃口醤油(1.8L) | 5 | * ブロccoliリー500g | 30 | * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g | 70 | * 春雨5cmカット(緑豆入り)500g | 8 |
| ●シーザーサラダ | | * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) | 30 | Q和風だし汁 | 40 | * サラダ油(1.35kg) | 3 | * スーパースイートコーン500g | 10 | にら/kg | 4 | * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 | 25 |
| レタス(2)/kg | 20 | * ねぎ(きざみ)500g | 5 | * 料理酒 1L | 1.5 | ●ブロッコリーとエビのサラダ | | * 香りごまドレッシング(8ml×40個) | 8.39 | * サラダ油(1.35kg) | 1 | * カットきくらげ150g(2mm×20mm) | 0.5 |
| 紫キャベツ/kg | 8 | * 料理酒 1L | 2 | * 上白糖1kg | 1 | * ブロccoliリー500g | 60 | ●ヨーグルト | | * 和Qだし 1kg | 0.8 | * チキンフレーク油漬1050g(パウチ) | 20 |
| * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 | 20 | * あわせみそ10kg | 7 | * 濃口醤油(1.8L) | 2.5 | * むきえび4L(575g) | 26.76 | ソファール(プレーン)(100ml×10個)/P | 105 | * N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L | 2 | * ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) | 8 |
| 人参/kg | 8 | * 和Qだし 1kg | 0.5 | * みりん風調味料 1L | 2.5 | * ダイスター5ミリ500g(チルド) | 10 | ●巨峰 | | ●味噌汁 | | ●海鮮しゅうまい | |
| アボカド(A@200g)/個 | 30 | ●キムチチゲ | | ●ブロッコリーとかにかまのサラダ | | * セミセパ イタリアン1L | 8 | ぶどう(300g)/P | 100 | * あさりむき身(ゆで)1kg | 30 | * 海鮮焼売(25g×10個) | 50 |
| 卵(L)(10個入)(670g)/P | 28.81 | * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g | 20 | * ブロccoliリー500g | 60 | ●フルーツ(りんご) | | ●うどん汁(温玉付) | | * ほうれん草(カット)1kg | 20 | * ポン酢しょう油1.8L | 3 |
| * 粉チーズ80g(常温) | 4 | * 白菜1kg(IQF) | 20 | * スーパースイートコーン500g | 10 | りんご(ふじ)(220g)/個 | 93.5 | * 冷凍うどん(250g×5個) | 30 | * 白ねぎ斜めカット500g | 5 | ●五目中華スープ | |
| クルトン(250g)/P | 2 | * たまねぎ3mmスライス500g | 10 | * かにかま(粗ほぐレタイプ)500g(約35個) | 20 | ●ミネストローネ | | * カットワカメ小300g | 0.3 | * あわせみそ10kg | 8 | * 白菜1kg(IQF) | 30 |
| シーザーサラダドレッシング(1000ml)/本 | 7 | 木綿豆腐(450g)/P | 20 | * フレンチドレッシング(白)1L | 8 | * キャベツ15mmカット500g | 20 | 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/P | 55 | Q和風だし汁 | 150 | * 干し椎茸(スライス)500g | 1 |
| ●はるさめスープ | | にら/kg | 3 | | | * 人参10mmダイスカット500g | 10 | Q和風だし汁 | 150 | ●オレンジ1/4 | | * 人参千切り500g | 15 |
| * 春雨5cmカット(緑豆入り)500g | 1.5 | だし汁(鰹) | 150 | ●具沢山みそ汁 | | * ベーコンIQF短冊カット500g | 20 | * N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L | 30 | オレンジ(270g)/個 | 43.88 | * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g | 20 |
| * カットきくらげ150g(2mm×20mm) | 1 | * あわせみそ10kg | 5 | * 白菜1kg(IQF) | 20 | * たまねぎ15mmカット500g | 15 | * みりん風調味料 1L | 1 | | | * ねぎ(きざみ)500g | 2 |
| * 白菜1kg(IQF) | 20 | キムチの素(1200g)/本 | 2 | * 水煮れんこん(薄スライス)200g | 10 | 水 | 150 | | | | | * 風味豊かな中華だし1kg | 1.2 |
| * 豚ももスライス(1.8mm)4cmカット500g | 20 | * 風味豊かな中華だし1kg | 0.8 | * 人参1/8いちよう切り500g | 10 | * トマトコンソメ(粉体スープ)800g | 10 | | | | | * うすくち醤油(1.8L) | 1 |
| 中華スープ | 150 | * おろししょうが1kg | 0.5 | * 大根の葉500g | 8 | * 塩1kg | 0.2 | | | | | * 塩1kg | 0.2 |

献立表

その他(A)

パーツ展開：無

| | 2026年03月23日(月) | 2026年03月24日(火) | 2026年03月25日(水) | 2026年03月26日(木) | 2026年03月27日(金) | 2026年03月28日(土) | 2026年03月29日(日) |
|-----|--|-----------------------------------|---|------------------|------------------|------------------|--|
| | *いりごま(白)200g *ごま油入り調合油1350g ●りんご1/4 りんご(ふじ)(220g)／個 | ●ヨーグルト ソフール(プレーン)(100ml×10個)／P | *あわせみそ10kg Q和風だし汁 *ごま油入り調合油1350g ●フルーツ(パイン・マンゴー) | | | | *片栗粉1kg ●ヨーグルト ソフール(プレーン)(100ml×10個)／P |
| | 0.3 0.2 46.75 | 105 | 8 150 0.5 | | | | 2 105 |
| | | | *冷凍パイン乱切り500g *完熟マンゴー約10gカット1kg | 56 50 | | | |
| 1日計 | エネルギー 2,271 kcal | エネルギー 2,559 kcal | エネルギー 2,784 kcal | エネルギー 2,673 kcal | エネルギー 3,037 kcal | エネルギー 2,493 kcal | エネルギー 2,938 kcal |
| | たんぱく質 111.9 g | たんぱく質 121.7 g | たんぱく質 114.4 g | たんぱく質 126.4 g | たんぱく質 108.7 g | たんぱく質 131.4 g | たんぱく質 124.4 g |
| | 脂質 79.8 g | 脂質 88.6 g | 脂質 102.9 g | 脂質 74.4 g | 脂質 96.0 g | 脂質 89.8 g | 脂質 123.1 g |
| | 食塩相当量 9.1 g | 食塩相当量 13.4 g | 食塩相当量 12.6 g | 食塩相当量 11.2 g | 食塩相当量 17.3 g | 食塩相当量 10.2 g | 食塩相当量 15.0 g |