

食材料一覧表

基本小
昼

001:西八千代調理場

出力日

2020年11月9日

献立名/食品名	12月1日(火曜日) 献立名/食品名	12月2日(水曜日) 献立名/食品名	12月3日(木曜日) 献立名/食品名	12月4日(金曜日) 献立名/食品名
	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>筑前煮 鶏肉もも1.5cm角切り 皮なし 揚げボール さといも 1/4~1/6カット 真空パック たけのこ水煮 1斗缶 にんじん LA れんこん 乱切り 6~7g程度 こんにゃく 角切り 小 ごぼう 干しいたけ 足切り荒葉 スライス 米白絞油 清酒(料理酒を除く) 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 食塩 みりん/本みりん 和風だしの素 水 シルバーの西京焼き ★ シルバーの西京焼き ツナとほうれん草の和え物 まぐろ油漬 フレーク レモン果汁 100% ほうれんそう L もやし 生 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>生揚げのオイスターソース煮 生揚げ 角切り 鶏肉もも小間 皮なし しょうが 国内産 うずら卵 水煮 レトルトパック むきえび パラ凍結3L 清酒(料理酒を除く) 白菜 L 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんにく LA 干しいたけ 足切り荒葉 スライス 米白絞油 豆板醤 オイスターソース 清酒(料理酒を除く) 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 中華スープの素 食塩 ごま油 でんぷん 水 揚げにら饅頭 ★ にら饅頭 米白絞油</p> <p>春雨サラダ はるさめ マロニー ハムスライスallpork半分 & 0.7cm きゅうり もやし 生 食塩 ごま油 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 穀物酢 洋辛子粉 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>麦ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米 大麦(麦ごはん用)</p> <p>トマトハヤシ 豚肉もも小間 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 じゃがいもメークインAL にんじん LA しめじ(冷蔵) レンズ豆 マッシュルームスライス にんにく(国産) L しょうが 国内産 米白絞油 ぶどう酒/赤 食塩 中濃ソース 濃口醤油(丸大豆)10L こしょう/混合、粉 ハヤシルウ ホールトマトカット缶 トマトピューレー缶 濃縮鶏ガラブイヨン 水</p> <p>ヨーグルト和え パインアップル チビット 1号缶 黄桃ダイス1号缶 みかん ホールM 1号缶 ヨーグルト 全脂無糖プレーン 砂糖 上白糖</p> <p>ひじきのマリネ 芽ひじき 乾 房州産 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L みりん/本みりん 清酒(料理酒を除く) にんじん LA きゅうり ハムスライスallpork半分 & 0.7cm とうもろこし ホールスタイル 穀物酢 米サラダ油 濃口醤油(丸大豆)10L 食塩 砂糖 上白糖 こしょう/混合、粉 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>セサミ揚げパン コッペパン 米白絞油 黒すりごま 白すりごま きび砂糖 食塩</p> <p>キャベツとベーコンのスープ 米白絞油 ベーコンスライスさらに0.7cmカット 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA しめじ(冷蔵) キャベツ L ぶどう酒/白 ローレル粉 食塩 こしょう/混合、粉 濃縮鶏ガラブイヨン コンソメ 洋風スープの素 水</p> <p>ジャーマンポテト じゃがいも男しゃく 2cm角切り 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 ウインナーソーセージカット にんにく(国産) L ドライパセリ 米白絞油 ぶどう酒/白 食塩 こしょう/混合、粉 洋風スープの素</p>

食材料一覧表

基本小
昼

001:西八千代調理場

出力日 2020年11月9日

12月7日(月曜日) 献立名/食品名	12月8日(火曜日) 献立名/食品名	12月9日(水曜日) 献立名/食品名	12月10日(木曜日) 献立名/食品名	12月11日(金曜日) 献立名/食品名
<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>豚肉の治部煮風 冷凍豆腐サイコロカット 豚肉もも小間 干しいたけ 足切り荒葉 スライス 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 大根(葉切り) L又はLL にんじん LA えのきたけ(冷蔵)1/3カット 白菜 L 米白絞油 みりん/本みりん 清酒(料理酒を除く) 濃口醤油(丸大豆)10L 和風だしの素 水 でんぷん 長ねぎ 洗いねぎ</p> <p>さばの塩焼き さば生干し程度バラ凍結 清酒(料理酒を除く) 食塩</p> <p>かぼちゃのそぼろ煮 かぼちゃ 2cm角切り 鶏肉もも挽き 皮なし にんじん LA グリーンピース 冷凍 米白絞油 清酒(料理酒を除く) 和風だしの素 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 みりん/本みりん でんぷん 水</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ナン ナン Ca・Fe強化</p> <p>ドライカレー 豚肉もも挽き レンズ豆 ひよこ豆(ゆで・1/2カット) 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA 青ピーマン 生 ホールトマトカット缶 エリンギ(1/3カット)スライス にんにく(国産) L しょうが 国内産 有塩バター ぶどう酒/赤 トマトケチャップ 1号缶 中濃ソース 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 カレー粉 食塩 こしょう/混合、粉 カレールウA 濃縮鶏ガラブイヨン チャツネ 水</p> <p>みかん</p> <p>コールスローサラダ ハムスライスallpork半分&0.7cm キャベツ L きゅうり にんじん LA とうもろこし ホールスタイル マヨネーズ(卵不使用) 穀物酢 食塩 こしょう/混合、粉 砂糖 上白糖 洋辛子粉</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>けんちん汁 冷凍豆腐サイコロカット 鶏肉もも小間 皮なし 大根(葉切り) L又はLL さといも 1/4~1/6カット 真空パック にんじん LA にんじん LA 長ねぎ 洗いねぎ ごぼう こんにゃく 色紙切 はんたん こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 清酒(料理酒を除く) 食塩 濃口醤油(丸大豆)10L みりん/本みりん 水</p> <p>かじきと根菜の揚げ煮 かじき 2cm角切り しょうが 国内産 清酒(料理酒を除く) 濃口醤油(丸大豆)10L でんぷん 米白絞油 じゃがいも男しゃく 2cm角切り れんこん 乱切り 6~7g程度 米白絞油 長ねぎ 洗いねぎ しょうが 国内産 濃口醤油(丸大豆)10L みりん/本みりん 砂糖 上白糖 水</p> <p>切り干し大根の含め煮 切干しだいこん 国内産 かんぴょう 5mmスライス 干しいたけ 足切り荒葉 スライス 油揚げ刻み にんじん LA 米白絞油 清酒(料理酒を除く) 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L みりん/本みりん 和風だしの素 水 ごま油</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>麻婆豆腐 冷凍豆腐サイコロカット 豚肉もも挽き 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA エリンギ(1/3カット)スライス 干しいたけ 足切り荒葉 スライス にんにく(国産) L しょうが 国内産 長ねぎ 洗いねぎ 刻み大根(国産) 真空パック 米白絞油 豆板醤 清酒(料理酒を除く) 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 米みそ赤色辛みそ 中華スープの素 ごま油 でんぷん 水 こしょう/混合、粉</p> <p>餃子 ★ キャベツ餃子</p> <p>わかめサラダ 蒸し鶏 ほぐし身 レモン果汁 100% 冷凍わかめ きゅうり もやし 生 ごま油 濃口醤油(丸大豆)10L 食塩 こしょう/混合、粉 穀物酢 砂糖 上白糖 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>じゃが芋と鶏肉の甘辛煮 鶏肉もも1.5cm角切り 皮なし じゃがいも男しゃく AL 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA うずら卵 水煮 レトルトパック さやいんげん 3cmカット にんにく(国産) L ごま油 清酒(料理酒を除く) 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L</p> <p>★ コチュジャン 中華スープの素 水</p> <p>ししゃもの香り揚げ 子持ちししゃも バラ凍結 清酒(料理酒を除く) 七味唐辛子粉 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 ごま油 でんぷん 米粉 米白絞油</p> <p>大豆とツナのサラダ まぐろ油漬 フレーク 大豆水煮・国産(蒸し) 真空パック レモン果汁 100% にんじん LA れんこん 1/4カット 厚さ2~3mm 穀物酢 きゅうり こしょう/混合、粉 濃口醤油(丸大豆)10L 焙煎ごまドレッシング</p>

食材料一覧表

基本小
昼

001:西八千代調理場

出力日 2020年11月9日

12月14日(月曜日) 献立名/食品名	12月15日(火曜日) 献立名/食品名	12月16日(水曜日) 献立名/食品名	12月17日(木曜日) 献立名/食品名	12月18日(金曜日) 献立名/食品名
<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>ごぼうの卵とじ汁 液卵 全卵 殺菌済み かきたま用 鶏肉もも細切り 皮なし 姫なると おきあみ入り 急速冷凍 にんじん LA ごぼう ささがき 長ねぎ 洗いねぎ 干しいたけ 足切り荒葉 スライス こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 清酒(料理酒を除く) 食塩 濃口醤油(丸大豆)10L みりん/本みりん でんぷん 水</p> <p>白身魚の揚げ煮 ★ メルルーサ切り身 澱粉付 米白絞油 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 清酒(料理酒を除く) みりん/本みりん 水</p> <p>白炒りごま</p> <p>五色和え 糸かまぼこ キャベツ L にんじん LA ほうれんそう L えのきたけ(冷蔵)1/3カット 油揚げ刻み 清酒(料理酒を除く) 濃口醤油(丸大豆)10L 和風だしの素 みりん/本みりん 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 穀物酢 米サラダ油 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>中華丼の具 豚肉もも小間 むきえび パラ凍結3L 清酒(料理酒を除く) うずら卵 水煮 レトルトパック にんじん LA 白菜 L 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 たけのこ水煮 1斗缶 干しいたけ 足切り荒葉 スライス しょうが 国内産 米白絞油 清酒(料理酒を除く) 食塩 こしょう/混合、粉 砂糖 上白糖 中華スープの素 濃縮鶏ガラブイヨン 濃口醤油(丸大豆)10L ごま油 でんぷん 水</p> <p>杏仁豆腐 杏仁豆腐(冷凍) パインアップル チビット 1号缶 黄桃ダイス1号缶 ぶどう酒/白 レモン果汁 100% 砂糖 上白糖 水</p> <p>春雨とハムの炒め物 ハムスライスallpork半分&0.7cm</p> <p>★ はるさめ 緑豆 もやし 生 にら 葉、生(バラ) にんにく(国産) L しょうが 国内産 ごま油 食塩 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 中華スープの素 こしょう/混合、粉 豆板醤</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>黒糖パン 黒糖パン</p> <p>白菜のクリーム煮 ベーコンスライスさらに0.7cmカット 鶏肉もも小間 皮なし 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA エリンギ(1/3カット)スライス 白菜 L コーンペースト(冷凍) 白いんげん豆ペースト 有塩バター ぶどう酒/白 ピザ用チーズ ローレル粉 食塩 こしょう/混合、粉 普通牛乳(調理用) 豆乳 米粉 クリーム普通脂肪 濃縮鶏ガラブイヨン 洋風スープの素</p> <p>なすとトマトのグラタン ★ なすとトマトのグラタン</p> <p>ポテトとブロッコリーのマヨソテー じゃがいも男しゃく 2cm角切り ブロッコリー フローレット小 ハムallpork1cm角切り にんにく(国産) L 有塩バター ぶどう酒/白 食塩 洋風スープの素 こしょう/混合、粉 マヨネーズ卵黄タイプ 濃口醤油(丸大豆)10L</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>焼きおにぎり ★ 焼きおにぎり</p> <p>ほうとう 水 こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 鶏肉もも小間 皮なし 清酒(料理酒を除く) にんじん LA ごぼう ささがき 油揚げ刻み かぼちゃ 2cm角切り</p> <p>★ ほうとう 米みそ赤色辛みそ 米みそ白色辛みそ 濃口醤油(丸大豆)10L 七味唐辛子粉 長ねぎ 洗いねぎ 和風だしの素</p> <p>大根と生揚げの煮物 豚肉もも小間 大根(葉切り) L又はLL</p> <p>★ 冷凍生揚げ 2g にんじん LA グリーンピース 冷凍 しょうが 国内産 和風だしの素 清酒(料理酒を除く) 濃口醤油(丸大豆)10L 砂糖 上白糖 みりん/本みりん 米白絞油 でんぷん</p> <p>ヨーグルト ★ ヨーグルト</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>麦ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米 大麦(麦ごはん用)</p> <p>カレー 豚肉もも小間 じゃがいもメークインAL にんじん LA 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんにく(国産) L しょうが 国内産 米白絞油 カレー粉 ピザ用チーズ ウスターソース 濃口醤油(丸大豆)10L</p> <p>★ カレールウC カレールウA 濃縮鶏ガラブイヨン 水</p> <p>オレンジ バレンシアオレンジ</p> <p>枝豆の3色ソテー むき枝豆 とうもろこし ホールスタイル ハムallpork1cm角切り 米白絞油 食塩 こしょう/混合、粉 洋風スープの素</p>

食材料一覧表

基本小
昼

001:西八千代調理場

出力日

2020年11月9日

12月21日(月曜日) 献立名/食品名	12月22日(火曜日) 献立名/食品名	12月23日(水曜日) 献立名/食品名	12月24日(木曜日) 献立名/食品名	献立名/食品名
<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>コッペパン コッペパン</p> <p>パンプキンポタージュ 鶏肉もも小間 皮なし かぼちゃ 2cm角切り かぼちゃペースト にんじん LA 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 ドライパセリ 普通牛乳(調理用) 豆乳 米粉 洋風スープの素 有塩バター ぶどう酒/白 食塩 ローレル粉 こしょう/混合、粉 ピザ用チーズ 濃縮鶏ガラブイヨン クリーム普通脂肪 水</p> <p>あじアーモンドフライ ★ あじアーモンドフライ 米白絞油 ウスターソース1.8L</p> <p>ごぼうサラダ ごぼう 千切り 穀物酢 ベーコンスライスさらに0.7cmカット にんじん LA とうもろこし ホールスタイル むき枝豆 棒々鶏ドレッシング(乳化タイプ) こしょう/混合、粉 白炒りごま</p> <p>はちみつゆずゼリー ★ はちみつゆずゼリー</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>豚汁 豚肉もも小間 冷凍豆腐サイコロカット さといも 1/4~1/6カット 真空パック 大根(葉切り) L又はLL にんじん LA こんにやく 色紙切 はんたん ごぼう 油揚げ刻み 長ねぎ 洗いねぎ 清酒(料理酒を除く) 米みそ赤色辛みそ 米みそ白色辛みそ こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 水</p> <p>鮭の香り焼き 銀鮭 切り身 にんにく(国産) L 長ねぎ 洗いねぎ 濃口醤油(丸大豆)10L 清酒(料理酒を除く) ごま油 七味唐辛子粉 白すりごま</p> <p>ほうれん草の納豆和え ほうれんそう L キャベツ L にんじん LA</p> <p>★ 挽きわり納豆 みりん/本みりん 濃口醤油(丸大豆)10L 米みそ白色辛みそ かつお 削り節</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>親子煮 米白絞油 鶏肉もも小間 皮なし 清酒(料理酒を除く) 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA 干しいたけ 足切り荒葉 スライス 水 和風だしの素 砂糖 上白糖 濃口醤油(丸大豆)10L 姫なると おきあみ入り 急速冷凍 液卵 全卵 殺菌済み</p> <p>ごまだれ芋もち ★ 芋もち 白炒りごま 三温糖 濃口醤油(丸大豆)10L 水 でんぷん</p> <p>ハムとにらの炒め物 ハムスライスallpork半分 &0.7cm にら 葉、生(バラ) もやし 生 米白絞油 食塩 こしょう/混合、粉 中華スープの素 濃口醤油(丸大豆)10L</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>三色ピラフ ベーコンスライスさらに0.7cmカット 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 にんじん LA パプリカ 黄色 パプリカ 赤色 グリーンピース 冷凍 有塩バター ピザ用チーズ 食塩 こしょう/混合、粉 洋風スープの素 ぶどう酒/白 濃口醤油(丸大豆)10L こめ 精白米 学校給食用強化米 水</p> <p>もみの木チキン ★ もみの木チキン 米白絞油</p> <p>マセドアンサラダ ハムallpork1cm角切り マカロニ シェル 米サラダ油 きゅうり とうもろこし ホールスタイル 玉葱 むき 両面カット・芯くり抜き済 レモン果汁 100% 濃口醤油(丸大豆)10L 食塩 こしょう/混合、粉 穀物酢 砂糖 上白糖 米サラダ油 洋辛子粉</p> <p>ケーキ ★ ケーキ(チョコ)</p>	