

# 献立レシピ

令和7年1月9日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	親子煮 a	「 」	◆ 鶏肉小間1k x10 1~1.5cm角
			錦味清酒風 1.8L
			玉葱(生)
			食品 サラダ油16.5k
			かつお風味だし
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
			★ 液卵 1.8Kg x6
			◆ 紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
1	花型お好み焼き	◆	花型お好み焼き50入
			食品 サラダ油16.5k 中濃ソース1.8L
2	インゲンの	◆	カットインゲン
			人参(生)
2	ごま和え a	「 」	◆ すりごま(白)1k x12
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
3	メープルケーキ	◆	メープルプチケーキ50入
★	水餃子 a	「 」	★ もっちり水餃子15g x50
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
4	ご飯	◆	酢(フラボール)1.8L
			精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月10日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	ビーフンと野菜の炒めもの  a	◆	豚小間1k x10
			錦味清酒風 1.8L
			キャベツ(生)
			玉葱(生)
		◆	新竹ビーフン
		◆	中華味1k x10k
			フネ徳用醤油18L
			上白糖30k、砂糖
			食塩5k、胡椒
		◆	サラダ油16.5k
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
1	イカフライ	◆	イカフライ20g
		食品	サラダ油16.5k
2	野菜つみれと切干煮  a	★	人参(生)
			切干大根(乾燥)1k
		◆	野菜入りつみれ10(鉄・C A)100入
		◆	素材力かつおだし 500g
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚		
3	オレンジ(生)		オレンジ(生) 約200g
★	ハンバーグ	◆	ふんわりハンバーグ50g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月14日(火)

区分	料理名	指定	食品名
1	肉じゃが  a	◆	じゃがいもダイス冷凍
		◆	豚肉小間1k x10
			玉葱(生)
			人参(生)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	素材力かつおだし 500g
			錦味清酒風 1.8L
			上白糖30k
			フク徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
			◆ 紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
1	たらのマヨ パン粉焼き	★	骨とり助宗たら切身30g×200
			タラのマヨパン粉焼ミックス1kg
			食塩5k
2	ほうれん草の	◆	カットほうれん草
		◆	黄ピーマンダイス
2	和風サラダ	◆	和風トレッシングセバレート1L x6本
3	杏仁豆腐	★	杏仁豆腐1k
★	フライドチキン	★	得用フライドチキン80g
		食品	サラダ油16.5k
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月15日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	ハンバーグ a	★	ミニハンバーグ30g
		食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコショウ400g
1	トマトソース がけ a		玉葱(生)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	ケチャレイト1k(フイソ)
		◆	おろしニンニク1k
		◆	ケチャップデリカユース 3k
		◆	中濃ソース徳用1.8L x6本
			上白糖30k
			食塩5k
			SBコショウ400g
		食品	小麦粉25k
1	スパゲティ a	◆	スパゲティブルー 1.7mm
		食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコショウ400g
		◆	VIVIDケース角大チェック赤 10000枚
1	ブロッコリー	◆	ミニブロッコリー500g(IQF)
			食塩5k
1	粉ふき芋	◆	じゃがいも乱切1k /約70~90ヶ x10
			食塩5k
2	スクランブル エッグ	★	スクランブルエッグ 1Kg x6
		◆	むき枝豆
		食品	サラダ油16.5k
3	いちごケーキ		SBコショウ400g
			プチもっちりないちご50入
★	野菜とひじきの豆腐焼き	◆	野菜とひじきの豆腐焼き40g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月16日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	ポークソテー a	◆	豚小間1k x10
			玉葱(生)
		◆	3色ピーマンダイス
		食品	サラダ油16.5k
		◆	おろし生姜1k
			フケ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
	◆ 紙ケース小判8号チェック赤 20000枚		
1	コーンクリーム コロッセ	★	コーンクリームコロッセ30g
		食品	サラダ油16.5k
2	わかめの		乾燥わかめ
			きゅうり(生)
2	ゴマドレ和え	◆	キューピーエルドレッシング焙煎胡麻1L
3	しゅうまい	◆	E調理ジューシーしゅうまい16g×25入
★	ねぎ焼き	★	ねぎ焼き30g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月17日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	ロースとんかつ	★	ロースとんかつ20g×100入
		食品	サラダ油16.5k
1	チキンカレー	◆	鶏肉小間1k
			玉葱(生)
			じゃが芋(冷凍ダイス)
			人参(生)
		食品	サラダ油16.5k
a	「 」	◆	バーモントカレー
		◆	ケチャップ デリカユース 3k
			中濃ソース1.8L
			上白糖30k
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
2	マカロニサラダ	◆	マカロニサラダ1k
3	みかん	◆	みかん1号缶 固形量：1700g
★	チーズオムレツ	★	4種のチーズオムレツ30g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月20日(月)

区分	料理名	指定	食品名
1	豚麻婆茄子 a	◆	豚ひき肉1k x10
		◆	揚げなす乱切1k /約8~10g
			玉葱(生)
		◆	調合ゴマ油
		◆	おろし生姜1k
		◆	おろしニンニク1k
		◆	中華味1k x10k
			上白糖30k
			フケ徳用醤油18L
		◆	赤味噌10k
		食品	死カ澱粉25k
1	キャベツ焼き	◆	キャベツ焼き50入
		食品	サラダ油16.5k
2	青菜とハムの		中濃ソース1.8L
		◆	カットチンゲン菜
2	中華サラダ	◆	ハム(スライス)短冊
		◆	中華ドレッシング 1L x6本
3	いちご杏仁豆腐	★	いちご杏仁豆腐1k
★	いか天ぷら	★	やわらかイカ天ぷら30g
		食品	サラダ油16.5k
4	ご飯		精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月21日(火)

区分	料理名	指定	食品名
1	野菜春巻	◆	野菜春巻き20g
		食品	サラダ油16.5k
1	かにあんかけ たまご	★	星型フレンチオムレツ30g 250入
			玉ねぎ(生)
		◆	かに風味かまぼこ(フレーク)
		◆	中華だし
			錦味清酒風 1.8L
			フネ徳用醤油18L
			食塩5k
			SBコシヨー400g
		食品	小麦粉25k
		◆	VIVIDケース角大チェック赤 10000枚
2	ブロッコリーの	◆	ミニブロッコリー500g(IQF)
		★	カーネルコーン1k
2	フレンチサラダ	◆	ケンコー フレンチドレッシング1L×6
3	タレ付きミートボール	★	肉団子丸付15g 1k/約50個
★	ハムカツ	★	ハムカツ50g
		食品	サラダ油16.5k
4	焼きそば (ソース)	★	焼そば用蒸し麺 1kgx10
			キャベツ(生)
			人参(生)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	粉末ソース1k
		◆	中濃ソース徳用1.8L x6本
			食塩5k
			SBコシヨー400g
	牛乳		牛乳



# 献立レシピ

令和7年1月22日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	手作り唐揚げ a	★	鶏モロコチ30/40
		◆	おろし生姜1k
			錦味清酒風 1.8L
			フクニ徳用醤油18L
		食品	片栗粉25k
		食品	サラダ油16.5k
1	ナポリタン スパゲティ a	◆	スパゲティφ1.7mm
		食品	サラダ油16.5k
			玉葱(生)
		★	ソーセージスライス1k
			緑ピーマンダイス
			デミグラスソース(缶)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	キャップテリカース 3k
		◆	おろしニンニク1k
			食塩5k
			SBコショウ400g
	◆ 紙ケース小判8号チェック赤 20000枚		
2	ひじきと揚げの		人参(生)
		★	刻み油揚げ500g x24
		◆	ひじき1k
2	煮物	◆	素材力かつおだし 500g
			上白糖30k
			フクニ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
3	三色豆	◆	三色豆1k
		★	たこ焼き20g×50入
★	たこ焼き	食品	サラダ油16.5k
4	ご飯		精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月23日(木)

区分	料理名	指定	食品名		
1	チンジャオロース	◆	豚小間1k		
			玉葱(生)		
			千切り筍1k		
			3色ピーマンダイス		
			調合ごま油1650g x6本		
			錦味清酒風 1.8L		
			フネ徳用醤油18L		
			食品 片栗粉25k		
			b	◆	おろし生姜1k
					中華だし1k x10k
1	魚の香味オイル焼き	★	骨とりカレー切身30g		
			香味焼オイル青じそ風味700g		
2	厚焼玉子	★	厚焼玉子500g/20カット x20		
3	グレープフルーツ(生)		グレープフルーツ		
★	チキンリング	★	チキンリング1k		
		食品	サラダ油16.5k		
4	ご飯		精白米		
	牛乳		牛乳		

# 献立レシピ

令和7年1月24日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	クリームシチュー	◆	鶏肉小間1k
			玉葱(生)
			人参(生)
			じゃがいもダイス冷凍
		食品	サラダ油16.5k
		◆	クリームシチュールー1k
			SBコショウ400g
1	エビフライ	◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
		食品	エビフライ200入
2	キャベツ、 ハム		キャベツ(生)
		◆	ハム(スライス)短冊
2	コールスロー サラダ	◆	マヨネーズ1k
		◆	酢(フラボトル)1.8L
			上白糖30k
			食塩5k
3	パイ	◆	パイフィレット1号缶 固形量：1850g
★	ウインナー	◆	ポークウインナー(あらびき)1k
4	パン		TMパン(プチパンプレーン)
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月27日(月)

区分	料理名	指定	食品名
1	鶏すき煮 a	◆	鶏肉小間1k
			玉葱(生)
			人参(生)
		◆	ツキコニヤク2kx6 約8cm
		◆	かつおだし 500g
			錦味清酒風 1.8L
			上白糖30k
			フク徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
1	自身フライ	★	自身フライ 30g × 200
		食品	サラダ油16.5k
1	タルタルソース がけ a		スクランブルエッグ 1Kg×6
			マヨネーズ
			玉ネギ(生)
			酢1.8L
			食塩5k
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
2	春雨サラダ	◆	春雨サラダ1k
3	洋梨	◆	洋梨ダイス1号缶 固形量：1710g
★	マカロニグラタン	◆	NEWマカロニグラタン35g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月28日(火)

区分	料理名	指定	食品名
1	中華丼 a	◆	豚小間1k x10
			白菜(生)
			玉葱(生)
			人参(生)
		◆	むきエビ1k x10
		食品	サラダ油16.5k
		◆	中華味1k x10k
		◆	おろし生姜1k
			錦味清酒風 1.8L
		◆	オスターソース 1L
			錦味清酒風 1.8L
			フネ徳用醤油18L
			SBコショウ400g
◆	調合ごま油1650g x6本		
食品	片栗粉25k		
1	星型コロッケ	◆	星型コロッケ30g x120入
		食品	サラダ油16.5k
2	カリフラワーと ベーコンの	◆	ミニカリフラワー500g(IQF)
		◆	3色ピーマンダイス
			短冊ベーコン
2	ソテー a	食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
		◆	グレーニューレイト1k(7°イオン)
			SBコショウ400g
3	カスタードケーキ		カスタードプチケーキ50入
★	海鮮チヂミ a	★	海鮮チヂミ30g
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
		◆	酢(7°ボトル)1.8L
		◆	調合ごま油1650g x6本
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月29日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	メンチカツ	★	トクトクメンチカツ35g
		食品	サラダ油16.5k
1	シーフードカレー	◆	ムキエビL 1k×10
		◆	短冊イカ
			玉葱(生)
			じゃが芋(冷凍ダイス)
			人参(生)
		食品	サラダ油16.5k
a	「 」	◆	バーモントカレー
		◆	ケチャップ デリカユース 3k
			中濃ソース1.8L
			上白糖30k
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
		◆	ごぼうサラダ1k
2	ごぼうサラダ		
3	マンゴープリン	★	マンゴープリン1k
★	トマトチキンオムレツ	★	チキントマトオムレツ30g×100入
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月30日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	ハンバーグ a	「 」	★ ミニハンバーグ30g
			食品 サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコショウ400g
1	玉葱ソース a	「 」	玉葱(生)
			食品 サラダ油16.5k
			錦味清酒風 1.8L
			上白糖30k
			フク徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
			食品 片栗粉25k
1	ペンネ a	「 」	◆ パールスリムペンネ
			食品 サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコショウ400g
			◆ VIVIDケース角大チェック赤 10000枚
1	ブロッコリー		◆ ミニブロッコリー500g(IQF)
			食塩5k
1	たこウインナー		皮なしたこウインナー100入
2	小松菜とコーンの		◆ カット小松菜
			★ カーネルコーン
2	ソテー a	「 」	食品 サラダ油16.5k
			◆ グラニューレイト1k(7イオン)
			食塩5k
			SBコショウ400g
3	リンゴ缶	★	リンゴ缶 イスカット1号缶 内容量：1800g
★	ハッシュドポテト		★ ミニミニハッシュドポテトk68入り
			食品 サラダ油16.5k
4	ご飯		精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和7年1月31日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	大根と厚揚げの そぼろ煮  a	◆	鶏ひき肉1k x10
			大根
			人参(生)
		★	冷凍絹厚揚げ四角 約85~95個/1kx10
		◆	素材力かつおだし 500g
			錦味清酒風 1.8L
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
			食品 片栗粉25k
	◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚	
1	コーンピース オムレツ	◆	コーンピースオムレツ30g
2	ポテトサラダ	◆	ポテトサラダ1k
3	梨ゼリー	★	ダイスゼリー1k (200個)x6 国産梨
★	チキンナゲット	★	チキンナゲット k 48入
4	五目ご飯  a	◆	ひじき1k
			人参(生)
		★	刻み油揚げ500g x24
			かつお風味だしの素
			錦味清酒風 1.8L
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
	精白米		
	牛乳		牛乳