

# 献立レシピ

令和6年10月1日(火)

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
1	イカフライ	◆	イカフライ20g×300
			食品 サラダ油16.5k
2	インゲンの	◆	インゲンカット500g
			人参(生)
2	ごま和え a	「 」	◆ すりごま(白)1k x12
			上白糖30k
			フケ徳用醤油18L
3	杏仁豆腐	★	杏仁豆腐1k約300個
★	ミートオムレツ	★	ミートオムレツ30g
4	ご飯		精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月2日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	鶏もも	★	鶏モモカット30/40 g
		食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
1	トマトソース a		玉葱(生)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	クレーンライト1k(フイコン)
		◆	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コシヨー400g
		食品	小麦粉25k
1	スパゲティ a	◆	スパゲティブルー 1.7 mm
		食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコシヨー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) k90入り
			食塩5k
1	たこウインナー		皮なしたこウインナー10 g 約100本/PC
2	ポテトサラダ	◆	ポテトサラダ1k
3	りんごケーキ	◆	りんごプチケーキ50入
★	ピーマン肉詰めフライ	★	ピーマン肉詰めフライ 40 g
		食品	サラダ油16.5k
4	ご飯		精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月3日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	豚麻婆豆腐 a	◆	豚ひき肉1k x10
			玉葱(生)
		★	ワト <sup>®</sup> チとうふ1k /約330個x12
		◆	調合ごま油1650g x6本
		◆	おろし生姜1k
		◆	おろしニンニク1k
		◆	中華だし1k x10k
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
		◆	赤味噌10k
		食品	外 <sup>®</sup> カ <sup>®</sup> 澱粉25k
◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚		
1	野菜春巻き		野菜春巻き 20g × 100
			サラダ油16.5k
2	わかめときゅうり		乾燥わかめ
			きゅうり(生)
2	中華サラダ	◆	中華ト <sup>®</sup> レッシングセバ <sup>®</sup> レート1L x6本
3	野菜つみれの煮物 a	◆	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 <sup>®</sup> 1.8L
★	エビカツ40g	★	エビカツ40g
食品		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6年10月4日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	オムレツ	★	V星型プレーンオムレツ250入
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
1	デミソースがけ		玉ネギ(生)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	ハヤシルー1k
			デミグラスソース1号(3k)
1	ペンネ	◆	パールスリムペンネ
		食品	サラダ油16.5k
	a		食塩5k
			SBコシヨー400g
		◆	VIVIDケース角大チェック赤 10000枚
1	ロールキャベツ	◆	ロールキャベツ20g×25入
	a	◆	フレッシュレイト1k(フイヨン)
			食塩5k
			SBコシヨー400g
2	小松菜とコーンの	◆	カット小松菜IQF
		★	カーネルコーン
2	ソテー	食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
	a	◆	フレッシュレイト1k(フイヨン)
			SBコシヨー400g
3	黄桃	◆	黄桃アイス 1号缶 固形量：1940g
★	ウインナー	◆	ポークウインナー(あらびき)1k
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月7日(月)

区分	料理名	指定	食品名	
1	チキンカツ	◆	チキンカツ30g×200	
		食品	サラダ油16.5k	
1	ポークカレー	◆	豚ひき肉1k x10冷凍	
			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		ごぼうサラダ	◆	ごぼうサラダ1k
3		りんごゼリー	★	ダイスゼリー-1k (200個)x6 国産りんご
★	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6年10月8日(火)

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	花形お好み焼き	◆	花形お好み焼き 30g x50
		食品	サラダ油16.5k 中濃ソース1.8L
2	もやしと ほうれん草の	◆	もやし(生) ほうれん草カット
2	ナムル	◆	調合ごま油1650g x6本
			食塩5k
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
3	タレ付きミート ボール	★	肉団子丸付1k 1k/約50個x12
★	ミニたい焼き	◆	ミニたい焼き 20g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月9日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	チリコンカン  a	◆	豚小間肉
			玉葱(生)
			国産水煮大豆1k x10kg
			人参(生)
			食品 サラダ油16.5k
			◆ クレニューレト1k(フイヨン)
			◆ ケチャップ デリカユース 3k
			◆ トマトビュレ1号缶 内容量/3.3kg
			食塩5k
			SBコシヨー400g
			食品 小麦澱粉25k
◆ 紙ケース小判8号チェック赤 20000枚			
1	白身フライ	◆	白身フライ30g
			食品 サラダ油16.5k
2	青のりポテト	◆	じゃがいもダイス
			食塩5k
			◆ 青のり
3	パイ	◆	パイピット1号缶 固形量: 1850g
★	パンプキンキッシュ	★	パンプキンキッシュ風30g×50入
4	わかめごはん		花むすび300g
			精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月10日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	ドイツ ハンバーグ a	★	ハンバーグ30g
		食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコショウ400g
1	照り焼きソース a		錦味清酒風 1.8L
			上白糖30k
			ワケ徳用醤油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
1	ブロッコリー	◆	VIVIDケース角大チェック赤 10000枚
			ミニブロッコリー500g(IQF) k90入り
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 1.0Kg x6
		◆	むき枝豆
		食品	サラダ油16.5k
3	オレンジ(生)		オレンジ(生) 約200g
★	クリームコロッケ (カニ入り)	★	クリームコロッケ(カニ入り) 40g
4	ご飯	食品	サラダ油16.5k
			精白米
	牛乳		牛乳



# 献立レシピ

令和6年10月11日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	鶏の竜田揚げ	★	ひとくちタツタ500g (20入)
		食品	サラダ油16.5k
1	野菜ソテー		キャベツ(生)
			玉ねぎ(生)
		食品	サラダ油16.5k
a	┌ └	◆	中華味1k x10k
			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	切干大根の煮物	★	刻み油揚げ500g x24
			人参
a	┌ └	◆	切干大根(乾燥)1k
		◆	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
3	うずら豆	◆	うずら豆1k
★	海鮮チヂミ	★	海鮮チヂミ30g
a	┌ └		上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
		◆	酢(フラボトル)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6年10月15日(火)

区分	料理名	指定	食品名
1	ナポリタン スパゲティ	◆	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1号(3k)
		食品	サラダ油16.5k
		◆	ケチャップテリカユース 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	
1	かにクリーム コロッケ	★	かにクリームコロッケ35g
		食品	サラダ油16.5k
2	カリフラワーと ツナのサラダ	◆	ミニカリフラワー500g(IQF)
			きゅうり(生)
		◆	ツナフレーク1705g
		◆	ケンコー フレンチドレッシング1L×6
3	さつまいもの甘露煮	◆	さつまいもの甘露煮600g(50入)
★	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6年10月16日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	鶏すき煮 a	[	◆ 鶏小間1k x10
			玉葱(生)
			◆ ツキコニヤク2kx6 約8cm
			人参(生)
			◆ 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	豆腐ハン バーグ焼 a	[	★ とうふハンバーグ 30g × 200入
			食品 サラダ油16.5k
			食塩5k
			SBコシヨー400g
2	青菜と小えびの	[	◆ チンゲン菜カットIQF500g
			乾燥小エビ
2	中華炒め	[	食品 サラダ油16.5k
			食塩5k
			◆ 中華だし
			SBコシヨー400g
3	いちご杏仁豆腐 ★ ハムカツ	[	★ いちご杏仁豆腐1k約300個
			★ ハムカツ50g
4	ご飯 牛乳	[	食品 サラダ油16.5k
			精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月17日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	ホイコーロー風  a	◆	豚小間1k x10
			キャベツ(生)
			玉葱(生)
			人参(生)
		◆	調合ゴマ油
		◆	中華だし1k x10k
			上白糖30k
			フナ徳用醤油18L
		◆	赤味噌10k
			錦味みりんタイプ 1.8L
			SBコショウ400g
	食品	小麦粉25k	
	◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚	
1	魚の香味オイル 焼き	★	骨とりカレー切身30g×200
			香味焼オイル青じそ風味700g
2	コーン マッシュポテト	◆	じゃがいもダイス
		◆	スキムミルク
		★	カーネルコーン
		◆	グラニュー糖1k(フイソ)
			食塩5k
			SBコショウ400g
3	チョコケーキ		ショコラブチケーキ50入
★	濃厚トマトペンネ グラタン	◆	濃厚トマトのペンネグラタン35g
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月18日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	ポークハヤシ a	「 」	◆ 豚小間
			玉葱(生)
			人参(生)
			食品 サラダ油16.5k
			◆ ハヤシルー1k
			デミグラスソース1号
			食塩5k
			SBコショウ400g
◆ 紙ケース小判8号チェック赤 20000枚			
1	星型コロッケ	◆ 星型コロッケ30g×120入	
		食品 サラダ油16.5k	
2	インゲンと ハムのソテー	★ カットインゲン	
		ローズハムスライス短冊	
2	a	「 」	食品 サラダ油16.5k
			食塩5k
			◆ グラニューレイト1k(フイヨン)
			SBコショウ400g
3	みかんゼリー	★ ダイゼリー1k(200個)x6 温州みかん	
★	花型和風オムレツ	◆ 花型和風オムレツ30g	
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6年10月21日(月)

区分	料理名	指定	食品名
1	ドイツシュ ハンバーグ a	「 」	★ ハンバーグ30 g
			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
			フネ徳用醤油18L
			錦味みりんタイプ 1.8L
1	スパゲティ a	「 」	◆ スパゲティ麺 1.7 mm
			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	ウインナー		皮なしポークウインナー10 g 約40本/PC
1	粉ふき芋	◆	じゃがいも乱切1k /約70~90ヶ x10 食塩5k
2	ブロッコリーの ゴマドレサラダ		◆ ミニブロッコリー500g(IQF)
			★ カーネルコーン
			◆ エルドレッシング焙煎胡麻1L
3	洋梨	◆	洋梨ダイス1号缶 固形量：1710g
★	クリーミーフライ		★ おいしいクリーミーフライ50 g
			食品 サラダ油16.5k
4	ご飯		精白米
			牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月22日(火)

区分	料理名	指定	食品名
1	手作り唐揚 a	「 」	★ 鶏モック30/40g
			◆ おろし生姜1k
			錦味清酒風 1.8L
			フネ徳用醤油18L
			食品 片 粉 25k
食品 サラダ油16.5k			
1	温野菜 a	「 」	キャベツ(生)
			玉ねぎ(生)
			中華だし
			食塩5k
			SBコショウ400g
1	枝豆とコーンのつまみ揚げ	◆	枝豆とコーンのつまみ揚げ65入
2	もやしと人参の	「 」	もやし(生)
			人参(生)
2	和風サラダ	◆	和風トレッシングセバレット1L x6本
3	グレープ フルーツ(生)	「 」	グレープフルーツ
★	肉しゅうまい	◆	E調理ジューシーしゅうまい16g x25入
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月23日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	オムレツの	◆	ソフトドームオムレツ30g×200
a	かにあんかけ		玉葱(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	カビカ澱粉25k
◆	VIVIDケース角大チェック赤 10000枚		
1	野菜コロッケ	◆	野菜コロッケ30g
	食品	サラダ油16.5k	
2	ひじきと大豆の	◆	水煮大豆1kx12
	◆	ひじき1k	
	◆	刻みインゲン	
2	煮物	◆	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
3	みかん	◆	みかん1号缶 固形量：1700g
★	たこ焼き	★	たこ焼き20g×50入
4	焼きそば (ソース)	★	焼用蒸し麺 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1.8L
			食塩5k
			SBコシヨー400g
	牛乳		牛乳



# 献立レシピ

令和6年10月24日(木)

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
		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	いちごゼリー	★	ダイスゼリー1k (200個) x6 あまおう
★	水餃子	★	もちり水餃子15g×50
a			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
		◆	酢(フラボトル) 1.8L
4	ご飯		精白米
	牛乳		牛乳

# 献立レシピ

令和6年10月25日(金)

区分	料理名	指定	食品名
1	肉団子と野菜の 甘酢あん  a	★	NEW安心素材ミートボール8g(鉄・Ca)1k×8
			もやし(生)
			玉ねぎ(生)
			人参(生)
			清酒風
			上白糖30k
			フケ徳用醤油18L
		◆	ケチャップデリカユース 3k
		◆	酢(フラボートル)1.8L
		◆	中華だし1k x10k
	食品 片栗粉25k		
1	キャベツ焼き	◆	キャベツ焼き30g
		食品	サラダ油16.5k
			中濃ソース1.8L
2	南瓜とベーコン	◆	ダイス南瓜
		★	短冊ベーコン
2	ソテー  a	食品	サラダ油16.5k
			食塩5k
		◆	グルタミン酸1k(フイヨン)
			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
★	アジフライ	◆	アジフライ40g
		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6年10月28日(月)

区分	料理名	指定	食品名
1	エビフライ	◆	エビフライ200入
		食品	サラダ油16.5k
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1k
			SBコショウ400g
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
2	キャベツの ガーリックソテー		キャベツ(生)
		◆	黄ピーマンダイス
2	a	食品	サラダ油16.5k
		◆	おろしにんにく1k
			食塩5k
		◆	グラニュー糖1k(フイソ)
			SBコショウ400g
3	マンゴープリン	★	マンゴープリン1k 約300個
★	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6年10月29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	水ぎょうざ a	◆	ぎょうざ50入
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
		◆	酢(フネボトル)1.8L
1	小松菜の	◆	小松菜カットIQF500g
1	ナムル	◆	調合ごま油1650g x6本
			食塩5k
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
2	厚焼玉子	★	厚焼玉子500g/20カット x20
3	リンゴ缶	★	リンゴ缶イスクット1号缶 内容量：1800g
★	カレーコロッケ	◆	カレーコロッケ50g
		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6年10月30日(水)

区分	料理名	指定	食品名
1	鶏じゃが  a	◆	じゃがいもダイス
		◆	鶏小間1k
			玉葱(生)
			人参(生)
		◆	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
		◆	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
			タらのマヨパン粉焼ミックス1kg
2	春雨サラダ	◆	春雨サラダ1k
3	三色豆	◆	三色豆1k
★	メンチカツ	★	トクトクメンチカツ50g
		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6年10月31日(木)

区分	料理名	指定	食品名
1	ポークチャップ	◆	豚小間1k x10
			玉葱(生)
			マッシュルームスライス
a	[	食品	サラダ油16.5k
		◆	ケチャップテリヤークス 3k
		◆	中濃ソース1.8L
			錦味清酒風 1.8L
			食塩5k
			SBコショウ400g
		◆	紙ケース小判8号チェック赤 20000枚
		食品	小麦粉25k
1	かぼちゃコロシ	★	ミニかぼちゃ30g×100
		食品	サラダ油16.5k
2	金平牛蒡	◆	千切りごぼう
			人参(生)
		◆	サラダ油16.5k
		◆	素材力かつおだし 500g
			上白糖30k
			フネ徳用醤油18L
3	かにしゅうまい	◆	かに風味しゅうまい16g×25入
★	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