

令和7年度第6回小学校献立専門委員会

日 時： 令和7年10月7日（火）午後3時30分から

場 所： WEB会議

内 容： （1） 開会
（2） あいさつ
（3） 議題
・ 令和7年度1月分の献立審議
・ 盛り付け表の検討
・ ホームページ掲載献立の検討
・ その他
（4） 閉会

〈次回予定〉

【R7年度2月分】日時：11月4日（火）午後3時30分から

場所：WEB会議

[献 立 一 覧 表]

2026年 1月 1日 ~ 2026年 1月31日
予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-09-25 印刷

月日曜	献立名	一人分量 g	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量 g	食塩相当 量 g	一人単価 円
1 9 金	こぎつねずし 牛乳 白玉雑煮	146.10 206.00 245.70	414 138 103	14.8 6.8 6.3	9.6 7.8 0.9	65.4 9.9 17.0	744 84 472	83 227 20	39 21 23	1.7 0.0 0.9	0.8 0.8 0.8	0.48 0.08 0.06	0.09 0.31 0.08	2 2 10	1.9 0.0 1.6	1.9 0.2 1.1	142.96 64.98 95.35
13 火	食パン 40~60 牛乳 チョコクリーム コーンたっぷりフライ コッペンサラダ ジャガイモサラダ 白菜と肉団子のスープ(手づ)	50.00 15.00 206.00 66.00 158.00 25.00 250.23	218 102 138 158 25 66	6.3 1.1 6.8 2.6 1.0 7.2	3.1 8.9 7.8 8.8 1.2 0.9	92.3 3.1 4.6 9.9 17.4 3.0 7.1	1300 375 10 84 148 1 481	330 65 227 5 8 25	83 12 0 21 11 6 14	2.6 0.5 0.4 0.0 0.2 0.1 0.7	2.4 0.5 0.0 0.8 0.2 0.1 2.3	0.62 0.06 0.01 0.08 0.05 0.02 0.26	0.48 0.05 0.01 0.31 0.02 0.03 0.08	14 0 2 1 5 9	3.5 1.4 0.6 0.0 1.9 0.4 1.0	3.2 1.0 0.0 0.2 0.4 0.4 1.2	303.29 61.43 17.28 63.84 65.70 24.74 63.60
14 水	委託ごはん 乳酪菌飲料(ジョア) 鶏肉のから揚げ 春雨のびり辛炒め 味噌汁	645.23 75.00 125.00 82.00 49.62	707 288 70 213 63	25.0 4.6 4.3 10.0 2.5	30.7 0.7 0.1 14.4 1.8	81.1 58.0 12.9 8.6 9.3	1099 69 263 270 507	358 4 636 5 12	64 0 15 9 18	1.6 0.6 0.0 0.4 0.2	2.3 0.0 1.0 0.2 0.3	0.48 0.33 0.04 0.04 0.09	0.50 0.03 0.20 0.12 0.03	17 0 0 2 3	5.6 0.4 0.4 0.0 0.8	3.2 0.0 0.1 0.7 0.6	296.59 86.31 58.32 96.68 51.89
15 木	豆腐めし 牛乳 きびなごサクサク揚げ こんにゃくのおか炒め	517.92 231.20 206.00 25.00 79.40	657 345 138 88 63	24.8 9.4 6.8 2.5 4.4	18.4 4.9 7.8 6.9 2.0	93.2 61.4 9.9 3.7 6.3	1110 308 84 99 373	716 35 227 80 48	42 32 21 4 12	2.0 1.2 0.0 0.1 0.8	1.5 0.5 0.8 0.2 0.2	0.52 0.37 0.08 0.00 0.03	0.40 0.06 0.31 0.03 0.06	6 1 2 0 5	1.1 2.7 1.2 0.0 1.4	1.3 2.7 0.7 0.2 0.7	20.13 313.33 95.59 64.98 57.82
16 金	びり辛みそ丼 牛乳 アッピーすいとん(乳・卵抜き)	541.60 170.20 208.00 217.70 593.90	634 392 138 90 620	23.1 15.2 6.8 7.5 29.5	21.6 4.5 7.8 1.0 13.3	81.3 69.6 9.9 12.2 91.7	864 462 84 419 965	390 22 227 16 265	69 21 21 17 59	2.1 1.4 0.0 0.4 1.8	1.7 1.1 0.8 0.5 2.4	0.48 0.72 0.08 0.04 0.84	0.48 0.16 0.31 0.06 0.53	8 6 2 3 11	2.6 2.3 0.0 0.9 3.2	1.8 1.1 0.2 1.0 2.3	261.08 171.53 64.98 59.86 296.37
19 月	委託ごはん 牛乳 めばるのみそマヨネーズ焼き ひじきの煮付け だいこんとベーコンのスープ	75.00 206.00 62.51 26.50 212.11	288 138 133 63 31	4.6 6.8 7.9 3.1 2.5	0.7 7.8 10.5 4.3 0.8	58.0 9.9 1.3 4.5 3.6	84 310 208 422 1025	4 227 37 46 75	0 21 13 33 8	0.6 0.0 0.3 0.6 0.3	0.0 0.8 0.2 0.3 0.3	0.33 0.08 0.03 0.02 0.06	0.03 0.31 0.07 0.03 0.02	0 2 1 0 5	0.4 0.0 0.2 0.2 0.8	0.0 0.2 0.8 0.5 1.1	86.31 64.98 82.96 22.09 36.84
20 火	ツイストパン 30・40 牛乳 ほうとう 玉ねぎとコーンのかき揚げ 果物(みかん普通)	582.12 40.00 206.00 249.20 76.10 80.00	633 205 138 171 147 37	24.9 5.0 6.8 8.9 2.3 0.6	24.1 3.2 7.8 2.9 6.4 0.1	77.3 37.6 9.9 18.3 20.4 9.6	1025 289 84 603 62 1	332 22 227 42 11 9	75 10 21 24 7 9	1.8 0.4 0.0 1.5 0.2 0.2	1.6 0.4 0.8 0.6 0.3 0.1	0.52 0.05 0.08 0.11 0.03 0.08	0.46 0.04 0.31 0.10 0.02 0.02	8 0 2 7 2 26	3.5 1.1 0.0 2.0 1.4 0.8	2.6 2.6 0.2 1.4 0.2 0.0	293.18 69.89 64.98 87.63 23.44 59.40
21 水	手巻きずし(イ・ツ・胡瓜) 牛乳 のっぺい汁	651.30 149.30 206.00 222.30 571.60	698 414 138 46 598	23.6 11.0 6.8 2.9 21.9	20.4 11.2 7.8 0.3 19.3	95.8 65.0 9.9 6.9 81.8	1039 837 84 393 1314	319 20 227 24 271	71 9 21 16 46	2.3 1.0 0.0 0.5 1.5	2.2 0.1 0.8 0.3 1.2	0.35 0.35 0.08 0.03 0.46	0.49 0.08 0.31 0.05 0.44	37 6 2 5 22	5.3 1.1 0.0 1.9 3.0	2.5 2.1 0.2 0.9 3.2	305.34 281.47 64.98 62.16 408.61
22 木	カレーライス 牛乳 福神漬け キャベツとにんじんのサラダ	334.93 206.00 13.00 53.00 606.93	519 138 19 29 705	18.8 3.8 0.3 0.6 26.5	9.8 7.0 0.0 1.3 18.9	88.5 9.9 4.4 4.5 107.3	653 84 247 149 1133	58 227 2 19 306	32 21 3 8 64	1.3 0.0 0.1 0.1 1.5	0.9 0.8 0.0 0.1 1.8	0.67 0.08 0.01 0.02 0.78	0.14 0.31 0.00 0.02 0.47	13 2 3 16 43	8.3 0.0 0.2 0.8 9.3	3.2 1.6 0.2 0.4 2.8	239.45 64.98 10.95 19.98 335.36
期間内の合計																	
一日あたりの平均																	
基準値																	
充足率																	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

献立一覧表

2026年 1月 1日 ~ 2026年 1月31日
予定献立 0:通常献立

上尾市 東側 2025-09-25 印刷

月日曜	献立名	一人分量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 総量	食塩相当 量	一人単価
1 23 金	しょうがご飯 牛乳 白身魚フライCa強化 野菜炒め(パ、玉葱)	207.50 206.00 46.00 99.41	340 138 111 48	9.0 6.8 5.0 2.1	7.0 7.8 6.7 2.4	56.8 9.9 7.2 5.2	356 84 110 305	32 227 91 30	20 21 9 14	1.1 0.0 4.0 0.3	0.4 0.8 0.2 0.4	0.31 0.08 0.03 0.08	0.06 0.31 0.02 0.04	0 2 0 20	0.7 0.0 0.4 1.5	0.9 0.2 0.3 0.8	80.03 64.98 64.62 42.43
26 月	子供パン 40~60 牛乳 メンチカツ(豚肉)(卵なし) ゆでキャベツ ABCスープ	558.91 50.00 206.00 121.95 30.00 212.81	637 245 138 221 6 46	22.9 6.3 6.8 12.7 0.4 3.6	23.9 4.0 7.8 9.0 0.1 0.2	79.1 44.1 9.9 21.4 1.6 7.4	855 361 84 384 2 397	380 27 227 27 13 11	64 12 21 23 4 11	5.4 0.5 0.0 0.7 0.1 0.2	1.8 0.5 0.8 1.2 0.1 0.2	0.50 0.06 0.08 0.43 0.01 0.03	0.43 0.05 0.31 0.10 0.01 0.04	22 0 2 3 12 4	2.2 1.4 0.0 3.1 0.5 1.0	2.2 0.9 0.2 0.9 0.0 1.0	252.06 68.03 64.98 82.91 7.24 37.56
27 火	チキンライス 牛乳 プレーンオムレツ ジャーマンポテト	620.76 226.13 206.00 50.00 97.34	656 315 138 63 76	29.8 7.7 6.8 3.1 2.5	21.1 3.8 7.8 3.6 2.5	84.4 59.7 9.9 4.0 14.4	1228 570 84 120 171	305 13 227 13 11	71 9 21 3 15	1.5 0.9 0.0 0.5 0.4	2.8 0.3 0.8 0.4 0.4	0.61 0.36 0.08 0.02 0.11	0.51 0.08 0.31 0.03 0.04	21 3 2 0 19	4.3 1.3 0.0 0.0 6.3	3.0 1.4 0.2 0.3 0.5	260.72 100.12 64.98 35.64 44.84
28 水	素焼ごはん 牛乳 さばのみそかけ(赤) 白身の煮出し けんちん汁(しょうゆ)	75.00 206.00 51.00 53.50 260.20	268 138 112 13 86	4.6 6.8 9.0 0.9 5.9	0.7 7.8 5.1 0.0 3.8	58.0 9.9 6.5 2.5 6.8	945 1 84 311 148 391	264 4 227 11 74	48 21 17 7 30	1.8 0.6 0.0 0.6 1.1	1.9 0.8 0.5 0.1 0.4	0.57 0.33 0.08 0.06 0.08	0.46 0.03 0.12 0.01 0.05	24 0 2 8 6	7.6 0.4 0.0 0.2 2.1	2.4 0.0 0.2 0.4 0.9	245.58 86.31 64.98 67.70 13.28 69.73
29 木	タコスライス 牛乳 ワンタンスープ	645.70 215.47 206.00 220.72	617 429 138 81	27.2 18.7 6.8 5.0	17.4 7.4 7.8 0.6	83.7 70.5 9.9 13.0	935 447 84 474	335 86 227 24	75 38 21 11	2.4 2.0 0.0 0.3	1.8 1.3 0.8 0.3	0.56 0.68 0.08 0.02	0.52 0.14 0.31 0.05	16 9 2 3	3.3 4.0 0.0 1.1	2.4 1.1 0.2 1.1	302.00 172.07 64.98 59.07
30 金	揚げパン 牛乳 クリームシチュー もやしのサラダ	78.00 206.00 262.21 58.00 804.21	363 138 182 30 713	7.6 6.8 9.1 0.9 24.4	9.7 7.8 7.4 1.6 26.5	58.8 9.9 22.6 3.5 94.8	1005 449 528 234 1295	337 33 227 158 433	70 14 21 30 74	2.3 0.6 0.0 0.4 1.1	2.4 0.6 0.8 1.1 2.7	0.78 0.07 0.08 0.14 0.03	0.50 0.06 0.31 0.23 0.03	14 0 2 20 12	5.0 1.6 0.0 5.6 8.1	2.4 1.1 0.2 1.3 3.2	296.12 67.03 103.72 19.43 255.16
期間内の合計		8965.64	9770	382.1	307.4	1325.2	16112	5341	975	31.7	30.5	8.39	7.30	288	69.6	39.9	4424.79
一日あたりの平均		597.71	651	25.5	20.5	88.3	1074	356	65	2.1	2.0	0.56	0.49	19	4.6	2.7	294.99
基準値		0.00	650	27.6	18.1	0.0	0	350	50	3.0	2.0	0.40	0.40	25	4.5	1.9	
充足率		0.0	100.2	92.4	113.3	0.0	0.0	101.7	130.0	70.0	100.0	140.0	122.5	76.0	102.2	142.1	

※一人あたりの単価は実人数を使用しています

1月 献立作成表

給食回数	米飯回数		パンの回数	麺 個袋麺 つけ麺	地粉うどん 火曜日のみ		冷凍うどん		中華麺 火曜日のみ		スパゲティ 使用日 制限なし	冷チャンボン 使用日 制限なし	行事		手作り品	魚	冷凍果物	上尾市 産品	月の栄養 のテーマ 掲示・放送 資料	参考 季節の 物
	委託	自校			煮込み用	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし	焼きそば	個袋麺 つけ麺	使用日 制限なし			季節	その他						
15	8	3	4	0				○												
			揚げパン																	

● 献立内容

- ・給食回数「15回」、献立に入れる物として、「委託ご飯8回」、「自校炊飯3回」、「パン4回」パンとの組み合わせで「麺1回」となります。
- ・1月の栄養のテーマは「和食」です。小中連携献立として、「ごはん、牛乳、さばのみそかけ、白菜の煮浸し、けんちん汁」を取り入れました。東側28日、西側30日に小中同一日での実施となります。
- ・新献立は、「玉葱とコーンのかきあげ」です。
- ・11日が鏡開きなので東西統一で9日に白玉雑煮を取り入れました。
- ・旬の食材として、里芋、白菜、大根、小松菜、みかんを取り入れました。
- ・上尾市産の小松菜パウダーを使った「アッピーすいとん」を取り入れました。
- ・1月24日から30日は全国学校給食週間です。戦後給食が再開されたことに因んでいます。今年は土日のため26日からの1週間が給食週間となっています。
- 昔の給食として砂糖のみの揚げパンを取り入れました。
- ・ドレッシングは、食物アレルギー児童への配慮から、乳・卵由来の成分が入っていない物を使用するとともに、同じ日の献立に同一のアレルギーマテリアルが重ならないようにしています。

[調 理 室 手 配 表]

2026年 1月 9日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【こぎつねずし】																
委託酢飯							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*				
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
豚もも赤身ひき肉							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*				
ソイミート（ミンチタイプ）							10.00 g	1.00 Kg	2.00 袋	年海幸		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							10.00 g	1.06 Kg	1.06 Kg	八百屋	粗みじん	*				
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
清酒							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年海幸		*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
カット油揚げ							20.00 g	2.00 Kg	4.00 袋	共サイ	湯通し	*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【白玉雑煮】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
かつお厚削り節パック							2.00 g	0.20 Kg	1.00 袋	年海幸		*				
鶏もも肉（皮無し）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちょう	*				
だいこん							15.00 g	1.67 Kg	1.67 Kg	八百屋	いちょう	*				
さといも							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	小一口大	*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
（冷）白玉だんご							30.00 g	3.00 Kg	3.00 袋	共新和		*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	斜め切り	*				
ほうれんそう							10.00 g	1.11 Kg	1.11 Kg	八百屋	根切茹 2 cm	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月13日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【食パン 40～60】																
食パン 40							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
食パン 50						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
食パン 60 1枚切り							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【チョコクリーム】																
チョコクリーム（マーシャルビーンズ）						15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年新和		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【コーンたっぷりフライ】																
サクッとこんなにコーン40g						40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	共同	1・2年	*				
サクッとこんなにコーン60g						60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同	3～6年	*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
【シャキシャキサラダ】																
もやし							45.00 g	4.64 Kg	4.64 Kg	八百屋		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm	*				
乳卵無し玉葱ドレッシング 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し玉葱ドレッシング 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【白菜と肉団子のスープ（手づ）】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ2kg							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
豚もも赤身ひき肉							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同		*				
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
でん粉							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮		*				
根しょうが							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*				
はくさい							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm幅	*				
春雨カット							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月14日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0								100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等		
【委託ごはん】															
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*			
【乳酸菌飲料（ジョア）】															
ジョアプレーン						125.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	年県給		*			
【鶏肉のから揚げ】															
鶏もも肉（皮付）							60.00 g	6.00 Kg	6.00 Kg	鶏肉		*	から揚げ用 1切れ約30 g		
鶏もも肉（皮付）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	鶏肉		*	1～4年：2個		
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ		*	5・6年：3個		
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*			
根しょうが							1.00 g	0.13 Kg	130.00 g	八百屋	みじん切り	*			
でん粉							10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年丸宮		*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*			
【春雨のぴり辛炒め】															
炒め油							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年丸宮					
にんにく（りん茎）							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り				
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り				
豚もも赤身ひき肉							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	共同		*			
にんじん							7.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg	八百屋	せん切り				
長ねぎ							12.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	八百屋	斜め切り				
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸					
オイスターソース 1k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年サイ		*			
オイスターソース 600 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ		*			
オイスターソース 230 g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年サイ					
トウバンジャン							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ					
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ					
上白糖							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮					
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮					
春雨カット							7.00 g	0.70 Kg	0.70 袋	年海幸		*			
にら							6.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	2 cm	*			
ごま油							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*			
【味噌汁】															
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*			
煮干し粉（かたくちいわし）							0.80 g	0.08 Kg	0.80 袋	年海幸		*			
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*			
豆腐							20.00 g	2.00 Kg	6.67 丁	豆腐屋	さいの目	*			
乾燥わかめ（韓国産） 500 g							0.50 g	0.05 Kg	0.10 袋	年海幸	水洗い	*			
乾燥わかめ（韓国産）							0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	年海幸	水洗い	*			
米みそ（淡色辛みそ） 1 k g							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年海幸		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月15日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0									100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【豆腐めし】																	
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮			*				
根しょうが							0.30 g	0.04 Kg	40.00 g	八百屋	みじん切り		*				
鶏もも肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉			*				
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸			*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り		*				
ぶなしめじ							7.00 g	0.78 Kg	0.78 Kg	八百屋	小房分ける		*				
油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	豆腐屋	せん切湯通		*				
冷凍豆腐							25.00 g	2.50 Kg	2.50 袋	年県給	茹でる		*				
清酒							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年海幸			*				
本みりん							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*				
上白糖							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ			*				
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*				
強化米							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g				*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*				
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ			*				
粉末こんぶ							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年海幸			*				
水＋具の煮汁							87.00 g	8.70 Kg	8.70 Kg				*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【きびなごサクサク揚げ】																	
きびなごサクサク揚げ						10.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	年海幸			*				
揚げ油							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ			*				
【こんにゃくのおかか炒め】																	
炒め油							1.30 g	0.13 Kg	130.00 g	年丸宮			*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	せん切り		*				
こんにゃく 色紙							30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	年丸宮	茹でる		*				
カットさつま揚げ(5mm×3cm)							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	年海幸			*				
こまつな							10.00 g	1.18 Kg	1.18 Kg	八百屋	根切茹 2cm		*				
本みりん							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮			*				
上白糖							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮			*				
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ			*				
清酒							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年海幸			*				
かつお節粉砕							1.00 g	0.10 Kg	1.00 袋	年海幸	炒る		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月16日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0									100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等				
【ぱり辛みそ丼】																	
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ			*				
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*				
豚もも赤身ひき肉							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	共同			*				
玉葱							35.00 g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	粗みじん		*				
干しいたけスライス 500g							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年海幸	戻す		*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す		*				
ピーマン							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	粗みじん		*				
米みそ(赤色辛みそ) 1k g							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸			*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ			*				
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*				
本みりん							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*				
トウバンジャン							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ			*				
でん粉							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
水							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg				*				
【牛乳】																	
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*				
【アップーすいとん(乳・卵抜き)】																	
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg				*				
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸			*				
鶏もも肉(皮無し)							20.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg	鶏肉			*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	いちょう		*				
だいこん							20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	いちょう		*				
ごぼう							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	さがき		*				
小麦粉							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和			*				
米粉							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ			*				
小松菜パウダー100 g						1.00	0.20 g	20.00 g	20.00 g	年ナガ			*				
小松菜パウダー50g							0.00 g	0.00 g	0.00 g	年ナガ			*				
水							13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg				*				
うすくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年サイ			*				
本みりん							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮			*				
食塩							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ			*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月19日 月曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【めばるのみそマヨネーズ焼き】																
めばる 40 g						40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同		*				
食塩							0.10 g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
白ワイン							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
レモン果汁 100ml							0.40 g	0.04 Kg	0.40 本	年海幸		*				
ベーカリーマヨネーズ							12.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg	年新和		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg	年海幸		*				
玉葱							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	みじん切り	*				
アルミカップSコート						1.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	年海幸		*				
【ひじきの煮付け】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
にんじん							3.00 g	0.31 Kg	0.31 Kg	八百屋	せん切り	*				
ひじき 500g (韓国産)							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸	戻す	*				
ひじき 100g (韓国産)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
カット油揚げ							5.00 g	0.50 Kg	1.00 袋	共サイ	湯通し	*				
(冷) 国産ゆで大豆							10.00 g	1.00 Kg	1.00 袋	年海幸	茹でる	*				
こいくちしょうゆ							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年サイ		*				
上白糖							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
【だいこんとベーコンのスープ】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ 2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
ショルダーベーコン 1 cm幅							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共同		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
だいこん							30.00 g	3.33 Kg	3.33 Kg	八百屋	せん切り	*	* 使える葉があったら使う			
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
ごま油							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年サイ		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月20日 火曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【ツイストパン 30・40】																
ツイストパン 30 g						30.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
ツイストパン 40 g						40.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ほうとう】																
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*				
水						130.00	g	13.00 Kg	13.00 Kg			*				
鶏もも肉(皮無し)						8.00	g	0.80 Kg	0.80 Kg	鶏肉		*				
にんじん						10.00	g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちょう	*				
冷凍ほうとう						60.00	g	6.00 Kg	6.00 Kg	共同		*				
カット かぼちゃ(1kg)						15.00	g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同		*	いちょう5mm・皮付き			
カット油揚げ						3.00	g	0.30 Kg	0.60 袋	共サイ	湯通し	*				
上白糖						0.20	g	0.02 Kg	20.00 g	年丸宮		*				
清酒						1.00	g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g						5.00	g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸		*				
米みそ(赤色辛みそ) 1 k g						4.00	g	0.40 Kg	0.40 Kg	年海幸		*				
こいくちしょうゆ						2.00	g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
長ねぎ						8.00	g	1.00 Kg	1.00 Kg	八百屋	小口	*				
【玉ねぎとコーンのかき揚げ】													【新献立】			
玉葱						35.00	g	3.72 Kg	3.72 Kg	八百屋	スライス	*				
にんじん						5.00	g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
ホールコーン缶						10.00	g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
小麦粉						20.00	g	2.00 Kg	2.00 Kg	年新和		*				
食塩						0.10	g	0.01 Kg	10.00 g	年サイ		*				
水						0.00	g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
揚げ油						6.00	g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
【果物(みかん普通)】																
みかん(普通)						80.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	八百屋		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月21日 水曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0								100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【手巻きずし(イ・ツ・胡瓜)】																
委託酢飯							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*			
手巻き用のり (5枚)						1.00	1.00 袋	100.00 袋	100.00 袋	共同	1～4年	*				
手巻き用のり (6枚)							0.00 g	0.00 袋	0.00 袋	共同	5・6年	*				
いかスティック竜田 15g						15.00	2.00 本	200.00 本	200.00 本	共同		* 1人2本				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
ツナマヨネーズ・P						15.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共同		*				
きゅうり						100.00	0.25 本	25.00 本	25.00 本	八百屋		* 1/8 2本				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【のっぺい汁】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸		*				
鶏もも肉(皮無し)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
だいこん							20.00 g	2.22 Kg	2.22 Kg	八百屋	いちよう	*				
干しいたけスライス 500g							0.50 g	0.05 Kg	0.05 Kg	年海幸	戻す	*				
干しいたけスライス 100g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	年海幸	戻す	*				
型抜きこんにゃく 白							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	共同	茹でる	*				
さといも							20.00 g	2.35 Kg	2.35 Kg	八百屋	いちよう	*				
うすくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	0.40 Kg	年サイ		*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
でん粉							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
水							3.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			*				
長ねぎ							5.00 g	0.63 Kg	0.63 Kg	八百屋	小口	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月22日 木曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【カレーライス】																
麦ごはん							72.00 g	7.20 Kg	7.20 缶	ご・パ		*				
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
根しょうが							0.50 g	0.06 Kg	60.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも肉赤身2×2×1.5							25.00 g	2.50 Kg	2.50 Kg	共同		*				
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*				
にんじん							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋	いちよう	*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
じゃがいも							60.00 g	6.67 Kg	6.67 Kg	八百屋	2 cm手切り	*				
水							45.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			*				
ソニオン (冷)							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年県給		*				
アップルソース							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
鶏がらスープ2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
ポークビヨン							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	年海幸		*				
トマトケチャップ 3kg							4.00 g	0.40 Kg	0.13 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
赤ワイン							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年丸宮		*				
ウスターソース							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年県給		*				
中濃ソース							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年県給		*				
チャツネ (1kg)							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年丸宮		*				
チャツネ (400g)							0.00 g	0.00 Kg	0.00 個	年丸宮		*				
細切チーズ 1kg							3.00 g	0.30 Kg	0.30 袋	年海幸		*				
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
ベーリーフ粉末						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
食塩							0.90 g	0.09 Kg	90.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
炒め油							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年丸宮		*				
バター(大豆)							3.00 g	0.30 Kg	0.60 個	年新和		*				
小麦粉							8.00 g	0.80 Kg	0.80 Kg	年新和		*				
カレー粉						1.00	0.40 g	40.00 g	40.00 g	年サイ		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【福神漬け】																
福神漬け 1kg							13.00 g	1.30 Kg	1.30 Kg	年海幸		*				
【キャベツとにんじんのサラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	せん切り	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 300g							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	ｸﾗｽ1本	*				
乳卵無し和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 200g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	ｸﾗｽ1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月23日 金曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0								100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【しょうがご飯】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮			*			
鶏もも肉（皮付）							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉			*			
根しょうが							2.50 g	0.31 Kg	310.00 g	八百屋	粗みじん		*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
カット油揚げ							8.00 g	0.80 Kg	1.60 袋	共サイ	湯通し		*			
清酒							3.00 g	0.30 Kg	300.00 g	年海幸			*			
こいくちしょうゆ							4.00 g	0.40 Kg	400.00 g	年サイ			*			
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ			*			
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ			*			
強化米							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g				*			
水＋具の煮汁							96.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg				*			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*			
【白身魚フライCa強化】																
白身魚フライCa強化						40.00	1.00 枚	100.00 枚	100.00 枚	共同			*			
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ			*			
【野菜炒め（べ、玉葱）】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
ショルダーベーコン 1cm幅							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共同			*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス		*			
キャベツ							40.00 g	4.71 Kg	4.71 Kg	八百屋	1.5cm手切		*			
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋			*			
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2cm		*			
オイスターソース 230g							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ			*			
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸			*			
食塩							0.60 g	0.06 Kg	60.00 g	年サイ			*			
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮			*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月26日 月曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【子供パン 40～60】																
子供パン 40 g						40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
子供パン 50 g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3・4年	*				
子供パン 60 g 1個どり							0.00 g	0.00 個	0.00 個	ご・パ	5・6年	*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【メンチカツ（豚肉）（卵なし）】																
豚もも赤身ひき肉							40.00 g	4.00 Kg	4.00 Kg	共同		*				
玉葱							36.00 g	3.83 Kg	3.83 Kg	八百屋	みじん切り	*				
パン粉(乾燥)							8.00 g	0.80 Kg	800.00 g	年丸宮		*				
調理用牛乳							9.00 g	0.90 Kg	0.90 本	牛乳		*				
食塩							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
ナツメグ 粉						1.00	0.05 g	5.00 g	5.00 g	年丸宮		*				
小麦粉							6.50 g	0.65 Kg	0.65 Kg	年新和		*				
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg			*				
パン粉(乾燥)							10.00 g	1.00 Kg	1000.00 g	年丸宮		*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
クラスソース 300ml							6.00 g	0.60 Kg	2.00 本	年県給	クラス1本	*				
クラスソース 200ml							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				
【ゆでキャベツ】																
キャベツ							30.00 g	3.53 Kg	3.53 Kg	八百屋	せん切り	*				
【ABCスープ】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
鶏胸肉（皮無し）							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
こいくちしょうゆ							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年サイ		*				
食塩							0.80 g	0.08 Kg	80.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
アルファベットマカロニ							6.00 g	0.60 Kg	1.20 袋	年海幸		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月27日 火曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【チキンライス】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
鶏もも肉(皮無し)							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							15.00 g	1.55 Kg	1.55 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	粗みじん	*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
精白米							72.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg	ご・パ		*				
強化米							0.22 g	0.02 Kg	20.00 g			*				
清酒							1.80 g	0.18 Kg	180.00 g	年海幸		*				
水＋具の煮汁							92.00 g	9.20 Kg	9.20 Kg			*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
パプリカ(粉) 14 g						1.00	0.30 g	30.00 g	30.00 g	年丸宮		*				
バター							1.30 g	0.13 Kg	0.29 P	年海幸		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ブレンオムレツ】																
オムレツ 50g						50.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	共丸宮		*				
【ジャーマンポテト】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
ショルダーベーコン 1 cm幅							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	共同		*				
玉葱							15.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	八百屋	スライス	*				
じゃがいも							65.00 g	7.22 Kg	7.22 Kg	八百屋	2 cm手切り	*				
ホールコーン缶							10.00 g	1.00 Kg	0.54 缶	年県給		*				
パセリ						1.00	0.03 g	3.00 g	3.00 g	八百屋	みじん切り	*				
食塩							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月28日 水曜日

0: 通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName								合計	換算人	行 事 等	
	0	0	0	100	0								100	100.00		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【委託ごはん】													【小中統一献立】			
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ			*			
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳			*			
【さばのみそかけ（赤）】																
生鯖40g						40.00	1.00 切	100.00 切	100.00 切	共同			*			
米みそ(赤色辛みそ) 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年海幸			*			
上白糖							4.80 g	0.48 Kg	480.00 g	年丸宮			*			
本みりん							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年丸宮			*			
水							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg				*			
【白菜の煮浸し】																
水							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg				*			
上白糖							0.50 g	0.05 Kg	50.00 g	年丸宮			*			
こいくちしょうゆ							2.50 g	0.25 Kg	250.00 g	年サイ			*			
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り		*			
はくさい							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	2cm		*			
かつお節粉砕							0.50 g	0.05 Kg	0.50 袋	年海幸	炒る		*			
【けんちん汁（しょうゆ）】																
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮			*			
ごぼう							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	半月		*			
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう		*			
こんにゃく 色紙							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	年丸宮	茹でる		*			
だいこん							25.00 g	2.78 Kg	2.78 Kg	八百屋	いちよう		*			
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg				*			
かつお厚削り節パック							3.00 g	0.30 Kg	1.50 袋	年海幸			*			
さといも							15.00 g	1.77 Kg	1.77 Kg	八百屋	一口大		*			
こいくちしょうゆ							5.00 g	0.50 Kg	500.00 g	年サイ			*			
食塩							0.20 g	0.02 Kg	20.00 g	年サイ			*			
豆腐							40.00 g	4.00 Kg	13.33 丁	豆腐屋	さいの目		*			
長ねぎ							10.00 g	1.25 Kg	1.25 Kg	八百屋	斜め切り		*			

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月29日 木曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等			
【タコスライス】																
委託白飯							75.00 g	7.50 Kg	7.50 Kg	ご・パ		*				
炒め油							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年丸宮		*				
にんにく(りん茎)							0.40 g	0.05 Kg	50.00 g	八百屋	みじん切り	*				
豚もも赤身ひき肉							30.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg	共同		*				
玉葱							50.00 g	5.32 Kg	5.32 Kg	八百屋	粗みじん	*				
ソイミート(ミンチタイプ)							15.00 g	1.50 Kg	3.00 袋	年海幸		*				
(冷)国産ゆで大豆							18.00 g	1.80 Kg	1.80 袋	年海幸	茹でる	*				
米みそ(淡色辛みそ) 1 k g							1.00 g	0.10 Kg	0.10 Kg	年海幸		*				
トマトケチャップ 3kg							8.00 g	0.80 Kg	0.27 袋	年新和		*				
トマトケチャップ 1kg							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年新和		*				
ウスターソース							2.40 g	0.24 Kg	240.00 g	年県給		*				
こいくちしょうゆ							1.20 g	0.12 Kg	120.00 g	年サイ		*				
清酒							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
トウバンジャン							0.40 g	0.04 Kg	40.00 g	年サイ		*				
細切チーズ 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*				
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
食塩						1.00	0.15 g	15.00 g	15.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
ピーマン							5.00 g	0.59 Kg	0.59 Kg	八百屋	茹でる	* 1 cm角				
でん粉							0.30 g	0.03 Kg	30.00 g	年丸宮		*				
水							0.60 g	0.06 Kg	0.06 Kg			*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【ワンタンスープ】																
水							135.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			*				
鶏がらスープ 2 k g							15.00 g	1.50 Kg	0.75 袋	年サイ		*				
鶏がらスープ500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年サイ		*				
鶏もも肉(皮無し)							10.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg	鶏肉		*				
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
玉葱							20.00 g	2.13 Kg	2.13 Kg	八百屋	スライス	*				
もやし							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋		*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
こいくちしょうゆ							2.00 g	0.20 Kg	200.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.02 g	2.00 g	2.00 g	年丸宮		*				
ワンタンの皮							18.00 g	1.80 Kg	1.80 Kg	年海幸		*				
にら							5.00 g	0.53 Kg	0.53 Kg	八百屋	2 cm	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

2026年 1月30日 金曜日

0:通常献立

上尾市 東側

2025-09-25 印刷

人 数	NoName	NoName	NoName	NoName	NoName									合計	換算人	行 事 等
	0	0	0	100	0									100	100.00	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調 理 方 法 等			
【揚げパン】																
コッペパン40g包装なし						40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個	ご・パ	1・2年	*				
コッペパン60g包装なし						60.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個	ご・パ	3～6年	*				
揚げ油							6.00 g	0.60 Kg	0.60 Kg	年サイ		*				
上白糖							12.00 g	1.20 Kg	1200.00 g	年丸宮		*				
【牛乳】																
牛乳						206.00	1.00 本	100.00 本	100.00 本	牛乳		*				
【クリームシチュー】																
炒め油							1.50 g	0.15 Kg	150.00 g	年丸宮		*				
鶏もも肉(皮無し)							15.00 g	1.50 Kg	1.50 Kg	鶏肉		*				
にんじん							10.00 g	1.03 Kg	1.03 Kg	八百屋	いちよう	*				
玉葱							40.00 g	4.26 Kg	4.26 Kg	八百屋	1.5cm手切	*				
じゃがいも							50.00 g	5.56 Kg	5.56 Kg	八百屋	2cm手切り	*				
水							50.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			*				
チキンスープストック							1.00 g	0.10 Kg	100.00 g	年海幸		*				
調理用牛乳							60.00 g	6.00 Kg	6.00 本	牛乳		*				
ぶなしめじ							5.00 g	0.56 Kg	0.56 Kg	八百屋	小房分ける	*				
細切チーズ 1kg							5.00 g	0.50 Kg	0.50 袋	年海幸		*				
細切チーズ 500g							0.00 g	0.00 Kg	0.00 袋	年海幸		*				
調理用牛乳							15.00 g	1.50 Kg	1.50 本	牛乳		*				
米粉							5.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	年サイ		*				
脱脂粉乳							2.00 g	0.20 Kg	0.20 Kg	年海幸		*				
食塩							0.70 g	0.07 Kg	70.00 g	年サイ		*				
白こしょう						1.00	0.01 g	1.00 g	1.00 g	年丸宮		*				
生クリーム 1L							2.00 g	0.20 Kg	0.20 本	年サイ		*				
生クリーム 200ml							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年サイ		*				
【もやしのサラダ】																
にんじん							5.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	八百屋	せん切り	*				
キャベツ							25.00 g	2.94 Kg	2.94 Kg	八百屋	せん切り	*				
もやし							20.00 g	2.06 Kg	2.06 Kg	八百屋		*				
乳卵無し中華ドレッシング 300							8.00 g	0.80 Kg	2.67 本	年県給	クラス1本	*				
乳卵無し中華ドレッシング 200							0.00 g	0.00 Kg	0.00 本	年県給	クラス1本	*				

※アレルギー食品には記号を表示しています

1月こんだて もりつけひょう

東

月	火	水	木	金
				9 ぎゅうにゅう かけてたべよう こぎつねずし すめし しらたま ぞうに
12	13 ぎゅうにゅう (たまねぎ ドレッシング) しゃきしゃき サラダ コーンたっぷり フライ はくさいと にくだんご のスープ	14 ぎゅうにゅう はるさめの びりからいため とりにくの からあげ 1〜4ねん2こ 5〜6ねん3こ ごはん みそしる	15 ぎゅうにゅう こんにやくの おかか炒め きびなごサクサ クあげ 2ほん とうふめし	16 ぎゅうにゅう かけてたべよう ひりからみそ どんぐ アッピー すいとん むぎご はん
19 ぎゅうにゅう	20 ぎゅうにゅう ツイストパン みかん たまねぎとコーン のかきあげ ほうとう	21 ぎゅうにゅう のり ツナマヨ いかスティック2ほん きゅうり 2ほん すめし のっぺ いじる	22 ぎゅうにゅう (わふうドレッシング) キャベツとにんじ んのサラダ ふくじん むぎごはん カレー	23 ぎゅうにゅう やさしいため しょうが ごはん しろみざかな フライ
26 ぎゅうにゅう こどもパン ゆでキャベツ メンチカツ ABC スープ (ちゅうのうソース)	27 ぎゅうにゅう チャーハン ポテト オムレツ チキンラ イス	28 ぎゅうにゅう はくさいの にんじん さばの みそかけ ごはん けんち んじる	29 ぎゅうにゅう かけてたべよう タコスライス ごはん ワンタン スープ	30 ぎゅうにゅう (ちゅうかドレッシング) もやしのサラダ あげパン クリーム シチュー

1月こんだて もりつけひょう

西

月	火	水	木	金
				9 
				かけてたべよう ごきつねずし すめし しらたまごうに
12	13 	14 	15 	16 
	こんにやくのおか炒め きびなごサクサクあげ 2ほん とうふめし	(たまねぎドレッシング) しゃんしゃきサラダ コーンたつぷりフライ しょくパン チョコクリーム はくさいとにくだんごのスープ	(わふうドレッシング) キャベツとにんじんのサラダ ふくじん むぎごはん カレー	はるさめのびりからいため とりにくのからあげ 1~4ねん2こ ごはん みそしる
19 	20 	21 	22 	23 
ツイストパン みかん たまねぎとコーンのかきあげ ほうとう	しょうがごはん やさしいためしろみざかな フライ	かけてたべよう タコスライス ごはん ワンタンスープ	ひじきのにつけ めばるのみそマヨネーズやき ごはん だいこんとベーコンのスープ	のりツナマヨ いかスティック2ほん きゅうり 2ほん すめし のっぺいじる
26 	27 	28 	29 	30 
(ちゅうかドレッシング) もやしのサラダ あげパン クリームシチュー	かけてたべよう びりからみそどんのぐ むぎごはん アッピーすいとん	こどもパン ゆでキャベツ メンチカツ ABCスープ (ちゅうのうソース)	チャーハン ジャーマンポテト オムレツ	はくさいのにてたまし さばのみそかけ ごはん けんちんじる

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R元年度 3月	掲載中			チンゲンサイのおかか炒め		R元
R2年度 4月					春雨スープ	
5月			かつおのバーベキューかりん			
6月			チーズタッカルビ			
7月	掲載中		マーボー豆腐			R2
8月		ツナピラフ				
9月				ごま味噌肉じゃが		
10月		焼きチャンポン				
11月			ホキのマヨコーンチーズ焼き			
12月				キムチ鍋		
1月					大根とベーコンのスープ	
2月		こぎつねずし				
3月			メンチカツ			
R3年度 4月					チンゲンサイのスープ	
5月			チキンこんがり焼き			
6月		炊き込みチャーハン				
7月	掲載中			春雨のピリ辛炒め		R3
8月		ドライカレーホワイトソース				
9月				サクサクごぼう		
10月		五目栗ごはん				
11月			ゼリーフライ			
12月					かぶのシチュー	
1月				白玉雑煮		
2月					蓮花湯	
3月		豆腐めし				
R4年度 4月			マカロニグラタン			
5月				じゃこと小松菜の炒め物		
6月					クリームスープ	
7月	掲載待ち	じゅうしい				R4
8月		カレーライス				
9月					お月見汁	
10月				大学芋		
11月			さつまいものシチュー			
12月		ひじきごはん				
1月				白菜とチンゲン菜の煮浸し		
2月			いわしのレモン風味			
3月				茎わかめのチョナムル		
R5年度 4月		ビビンバ風炊き込みごはん				
5月					じゃがもち汁	
6月			豚肉のさっぱり揚げ			
7月	掲載待ち	ナシゴレン				R5
8月				きゅうりとひき肉の炒め物	トックスープ	
9月						
10月		しょうがごはん				
11月					アッピーすいとん	
12月		中華丼				
1月			豚肉のから揚げ甘酢味			
2月				きな粉大豆		
3月					卵のスープ	
R6年度 4月			ポテトグラタン			
5月			ホキのマリネ			
6月		かてめし				

ホームページ掲載献立(現在掲載分+掲載予定分)

該当月	HP掲載状況	主食	主菜	副菜	汁物	選定年度
R6年度 7月	掲載待ち	ブルコギトッパブ				R6
8月				豚肉となすのぴり辛炒め		
9月		インディアンスパゲティ				
10月		マーボーラーメン				
11月			鶏肉のバーベキューソース			
12月				ひじきとツナの炒り煮		
1月					白菜と肉団子のスープ	
2月				キャラメルポテト		
3月		和風ピラフ				
R7年度 4月				こんにゃくのおかか炒め		
5月		ジャンバラヤ				
6月				じゃがいものそぼろ煮		
7月	掲載待ち	ガパオライス				R7
9月			揚げ鶏のレモン風味			
10月			豚肉のごま味噌ソース			
11月				大根の炒め煮		
12月					みそけんちん汁	
1月						
2月						
3月						
R8年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R8
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R9年度 4月						
5月						
6月						
7月	掲載待ち					R9
8月						
9月						
10月						
11月						
12月						
1月						
2月						
3月						
R10年度 4月						
5月						
6月						
7月						R10
8月						
9月						
10月						