2025年 5月 1日 ~ 2025年	- JAJI							センダー寺田	
5月 1日(木)		5月 2日(金)		5月 7日(水)		5月 8日(木)		5月 9日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	
【エッグドライカレー】		【◆赤米ごはん】		【+ごはん】		【◆ジャージャー麺】		【◆ルーローハン(魯肉飯)】	
米	95.00		87. 00	 米	95. 00	★むし中華めん	150.00		95. 0
カレー粉	0. 25	もち米	5. 00	水	0.00	油	2. 00	水	0.0
水	0.00		3. 00			豚もも挽肉	25. 00		
		水	0.00	【鮭の塩焼き】		にんにく	0. 40	豚バラ角切肉	30.0
豚かた挽肉	40.00			甘塩鮭70g	70. 00	根しょうが	0. 50	豚かた角切り肉	30.0
たまねぎ	115.00	【◆鰆のみそ焼き】		鉄板油	0.00		30.00		1. 3
にんじん	20.00		70.00	277,000		ながねぎ	20.00		90.0
(冷)グリンピース	6.00		1. 50	【◆◆春キャベツの彩り和え】		にんじん	10.00		15. 0
にんにく	0. 25	酒	2. 50	こまつな	20.00	たけのこレトルトパウチ	10.00	酒	3. 0
根しょうが	0. 65	鉄板油	0.00	キャベツ	35. 00	干ししいたけ(スライス)	1.00	さとう	1. 6
油	1. 30	みそ	5. 00	にんじん	15. 00		1.00	しょうゆ	8. 0
★小麦粉	2. 00		2. 50		0. 30	赤みそ	12. 00		3. 5
★バター	1.00		1. 50	<u></u>	0.10	さとう	1. 50		2. 0
油	1. 25	水	2. 00		2. 00	酒	2. 50		40.0
カレー粉	0. 25	•••	2.00	さとう	0. 50	トウバンジャン	0. 20		
トマトピューレ		【◆筍の筑前煮】		しょうゆ	2. 50	しょうゆ		【タンファータン(蛋花湯)】	
ウスターソース	1. 30		10.00	0 2 719	2.00	水	7. 00		20. 0
塩	1. 15	じゃがいも		【◆呉汁】		もやし	35, 00		10.00
こしょう	0.04	白焼きちくわ	10.00	豚かたこま肉	10.00	きゅうり	12. 00		12. 00
カレー粉	0.40		15. 00	大豆	5. 00	白いりごま	1.00		25. 00
<u>カレー初</u> ★うずらの卵	25. 00		15. 00	<del>大豆</del> にんじん	15. 00	塩	0. 25		20.00
¥ 7 9 60791	23.00	こんにゃく角	10.00	だいこん	30.00	こしょう	0. 23		0.84
【◆はち大根のフレンチサラダ】		たけのこ(ゆで)	25. 00	ながねぎ	15. 00		0.02	ニー 塩 こしょう	0. 02
<b>にんじん</b>	11.00		5. 00	油揚げ	10.00	【◎青のりポテト】		けずり節	4. 00
	45. 00		0. 80	一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一	15. 00		90.00		140.00
だいこん						くし型ポテト			
きゅうり	16.00		1. 20	みそ	6.00	揚油	4. 00		1. 20
	2.00		0.04	赤みそ	5. 00	青のり	0. 10		0. 30
オリーブ油	2.00	しょうゆ	3. 20	煮干し	3.00	塩	0. 20		_
さとう	0.90		0.80	水	115. 00			【台湾・高雄のパイナップルコンポート】	
塩	0.40		16. 00			【◎わかめスープ】		パイナップル	70.00
からし(粉)	0.05			【◎果物】		カットわかめ	1.00		4. 50
		【端午のすまし汁】		湘南ゴールド	50.00	たまねぎ	30.00		3.00
【果物(りんご缶)】		鶏むねこま肉	10.00			(冷) ホールコーン	10.00		4. 50
りんご(缶詰)	45.00			【牛乳】		えのきたけ	8. 00		
		豆腐(絹ごし)		★牛乳	206. 00			【牛乳】	
【牛乳】		えのきたけ	10.00			塩	1. 00		206.00
★牛乳	206.00		15. 00			こしょう	0. 02		
		こまつな	15. 00			しょうゆ	2. 00		
		しょうゆ	1. 50			けずり節	4. 00		
		塩	0. 90			水	140.00		
		酒	1.00						
		けずり節	4. 00			【牛乳】			
		水	140.00			★牛乳	206.00		
		【◎果物(清見オレンジ)】							
		清見オレンジ	50.00						
		【牛乳】							
		★牛乳	206. 00						
					1		1		

F = 1 A = 7 = 1	F 0月31			55/1-/1		F = 15 = 7 I \		センダー寺田	
5月12日(月)		5月13日(火)		5月14日(水)		5月15日(木)		5月16日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	
<b>【</b> ♦ごはん】		【#食パン】		<b>【</b> ♦ごはん】		【カレーピラフ】		【三番叟ごはん】	
米		★食パン70g	70. 00	米	95. 00	米	80. 00		86.0
水	0.00			水	0. 00	油	2. 00	もち米	2. 5
		【手作りいちごジャム】				カレー粉	0. 15	赤米	2.0
【●ししゃものカレー天】		いちご		【■ホキのごまがらめ】		水	0. 00	7111-1-1	2.0
ししゃも	40.00		0. 50	ホキ角切り	70. 00			きび	2. 5
カレー粉	0.40		10.00	酒	0. 50	鶏ももこま肉	11.00	青のり	0. 1
水	0.00			根しょうが	0. 70	にんじん	11.00		
★小麦粉		【◆ポークビーンズ】		でんぷん	9. 00	たまねぎ		【鶏の桑都みそ焼き】	
揚油	4. 00		18. 00	揚油	4. 00	(冷)ホールコーン	10.00	鶏もも切身70g	70.0
<u></u>		豚かた角切り肉	30.00	白いりごま	1. 50	(冷)グリンピース	5. 00	酒	2. 5
【●五目きんぴら】		塩	0. 10	しょうゆ	3. 50	油	1.00	鉄板油	0.0
にんじん	15. 00		0. 02	さとう	3. 50	カレー粉	0. 30	西京みそ	4.0
ごぼう	15. 00		60.00	みりん	1. 50	塩	0. 90	みそ	2. 5
糸こんにゃく	13. 00		20. 00	酒	1. 50	こしょう	0. 02	みりん	1.4
れんこん	13.00		60.00					さとう	0. 4
さつま揚げ	5. 00		5. 00	【#ピリ辛じゃこキャベツ】		【豆腐ハンパーグ】		桑の葉粉	0. 1
(冷)さやいんげん	5. 00	油	1. 30	きゅうり	15. 00	1/2絞り豆腐	50.00	水	3. 5
一味唐辛子	0. 01	トマトケチャップ	12. 00	キャベツ	40.00	豚もも挽肉	40.00		
油	1.00	トマトピューレ	12. 00	ちりめんじゃこ	2. 00	たまねぎ	25. 00	【定式幕和え】	
しょうゆ	3. 50	さとう	1. 50	ごま油	0. 50	★パン粉	8. 00	芽ひじき	0. 6
さとう	1. 20	★小麦粉	4. 00	しょうゆ	2. 00	★調理用牛乳	4. 00	こまつな	25.0
酒	1.00	油	2. 00	さとう	0.80	水	4. 00	もやし	20.0
ごま油	0.30	★バター	2. 00	塩	0.06	塩	0.40	油揚げ	12.0
i		ウスターソース	4. 00	酢	0. 60	こしょう	0.03	にんじん	6.0
【◆かぶのみそ汁】		塩	1.00	一味唐辛子	0. 01	鉄板油	0.00	ごま油	1.0
カットわかめ	0.40	こしょう	0. 02			トマトケチャップ	2. 00	さとう	0.8
かぶ	30.00	水	70.00	【◎豚汁】		トマトピューレ	2. 00		0. 6
キャベツ	30.00			豚かたこま肉	15. 00	ウスターソース	3.00	しょうゆ	3. 6
ながねぎ	15. 00	【ブロッコリーのサラダ】		ごぼう	13. 00	水	3.00	かつおぶし粉	0. 5
油揚げ	7. 00	ブロッコリー	22. 00	だいこん	22. 00	-			
赤みそ	5. 00	キャベツ	27. 00	にんじん	13. 00	【ABCスープ】		【ろくろ車のすまし汁】	
みそ	6. 00	にんじん	8. 00	ながねぎ ながねぎ	13. 00	★アルファベットマカロニ	6. 00	★焼きふ(車ふ)	3. 5
けずり節	4. 00	(冷)ホールコーン	8. 00	こんにゃく短冊	13. 00	ベーコン色紙	5. 00		25. 0
水	130.00		8. 00	豆腐(絹ごし)	22. 00	油	0. 50		0. 3
1		酢	2. 00	油	0. 50	たまねぎ	20.00	にんじん	8.0
【◎果物(清見オレンジ)】		オリーブ油	2. 50	みそ	11. 00	にんじん	13. 00		8. 0
清見オレンジ	50.00		0. 90	煮干し	3. 00	キャベツ	26, 00	豆腐(絹ごし)	22.0
		<u></u>	0. 40	水	110.00	ホールトマト	40.00	しょうゆ	1.0
【牛乳】		からし(粉)	0. 05	•••		セロリー	1. 30		0.8
★ <b>牛</b> 乳	206.00			【牛乳】			1.00	 だしこんぶ	0. 2
		【牛乳】		<b>★</b> 牛乳	206.00	こしょう	0. 03	けずり節	4. 0
		★牛乳	206. 00	77 1 22		けずり節	4. 00		155.0
		7 1 30	200.00			水	125.00		1.00.0
								【◎果物(清見オレンジ)】	
						【ヨーグルトのピーチソースかけ】		清見オレンジ	50.0
						★調理用ヨーグルト	50.00		
						黄桃缶		【牛乳】	
						さとう	1.00	★牛乳	206. 0
1	-					<u>ここ</u> が 水	0.00		
						- 3 -	0.00		
						【牛乳】			
						【 <b>牛乳</b> 】 ★牛乳	206.00		
						【 <b>牛乳</b> 】 ★牛乳	206. 00		

2025年 5月 1日 ~ 2025年	г одог					F = / ! :		センダー守田	
5月19日(月)		5月20日(火)		5月21日(水)		5月22日(木)		5月23日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	
【◆ごはん】		【◎わかめごはん】		【◆ごはん】		【●チリビーンズサンド】		【◆ごはん】	
*	95.00		95. 00	米	95. 00		70. 00		95.
水	0.00		0.00	水	0. 00		9. 00	水	0.
		国産わかめご飯の素	2. 00			ウィンナー	5. 00		
【●かつおの香り揚げ】				【●赤魚の利休焼き】		豚かた挽肉	15. 00	【◎四川豆腐】	
かつお角切り(春)		【◎厚焼き卵】		赤魚切身80 g	80.00	たまねぎ	30.00	豆腐(絹ごし)	95.
しょうゆ	2. 50	★殺菌液卵	60.00	酒	1. 20	にんじん	10.00	豚ももこま肉	15.
にんにく	0. 20	豚もも挽肉	8. 00	鉄板油	0.00	ピーマン	4. 00	にんにく	0.
根しょうが	0.50	たまねぎ	20.00	みそ	4. 00	にんにく	0. 15	根しょうが	0.
ごま油	0. 40	にんじん	10.00	みりん	2. 00	セロリー	0. 65	にんじん	20.
	1.00	干ししいたけ(スライス)	0. 30	さとう	1. 50	油	1.00	ながねぎ	10.
でんぷん	10.00	油	0. 50	白すりごま	1. 50	★小麦粉	1.00	チンゲンツァイ	20.
揚油	4.00		1. 00	水	1. 50	塩	0. 40	たけのこレトルトパウチ	10.
1937144		しょうゆ	1. 00	77		こしょう	0. 01	干ししいたけ(スライス)	0.
【◆もやしのからし和え】		塩	0. 30	【◆◆野菜のじゃこ和え】		トマトケチャップ	6. 50	<u></u> 油	1.
もやし	30.00		6. 00	こまつな	15. 00	ウスターソース	2. 00	<u>さとう</u>	1.
にんじん	10.00		0.80	もやし	35. 00	チリパウダー	0. 30		8.
こまつな	10.00		0.00	にんじん	12. 00	, ,,,,,,	0.00	トウバンジャン	0.
	8. 00		0.00	油揚げ	7. 00	【■フレンチきゅうり】		<u> </u>	1.
しょうゆ		【#野菜の南蛮漬け】		かつおぶし粉	0.30	きゅうり	40.00	<u> </u>	0.
みりん	1.60	きゅうり	15. 00	ちりめんじゃこ	2. 00	油	2. 00	<u>こよ畑</u> でんぷん	2.
<u></u>	0.10	だいこん	30.00	<u></u>	0. 08	酢	2.00	水	35.
<u> </u>	0.10		10.00	<u></u> みりん	2. 00	さとう	0. 25	<b>水</b>	35.
塩 からし(粉)	0. 10	ごま油	0. 50	<u></u>	0. 50			【■大豆の揚げ煮】	
からし(材)	0.06				2. 00	塩	0. 30		13.
I A T A H I		しょうゆ	2. 00	しょうゆ	2.00	こしょう		大豆	
【◎沢煮椀】	10.00	さとう	0. 60	Tama:		からし(粉)	0. 03	でんぷん	3.
豚かた千切り肉	10.00		0.06		10.00	[A		揚油	2.
豚バラ千切肉	10.00		0. 60	鶏ももこま肉	10.00		15.00	しょうゆ	1.
ごぼう	10.00		0. 01	ごぼう	10.00	鶏むねこま肉	15. 00	さとう	1.
だいこん	20.00			だいこん	20.00	ベーコン短冊	5. 00	水	2.
にんじん		【■じゃが芋のそぼろ煮】	100.00	にんじん	10.00	じゃがいも	40.00		0.
干ししいたけ(スライス)	0.60	じゃがいも	100.00	じゃがいも	20.00	にんじん	15. 00	白いりごま	0.
しらたき	15. 00	鶏むね挽肉	16. 00	こんにゃく短冊	10.00	たまねぎ	35. 00		
塩	0. 90		50.00	生揚げ	15. 00	キャベツ	35. 00	【●トマトと卵のスープ】	
しょうゆ	2. 00		25. 00	ながねぎ	5. 00	しめじ	6. 00	), C 10 - C 1 1	6.
こしょう	0. 02	糸こんにゃく	15. 00	油	0. 60	そらまめ	15. 00	たまねぎ	35.
でんぷん	2. 00	(冷) さやいんげん	5. 00	みそ	5. 00	油	1. 00		20.
けずり節	4. 00		1.00	赤みそ	6. 00	★小麦粉	6.00	トマト	20.
水	135.00	さとう	1. 20	けずり節	4. 00	★バター	3.00	カットわかめ	0.
		しょうゆ	6. 00	水	120.00	油	3.00	ごま油	0.
【■茎わかめのしょうが炒め】		塩	0. 10			塩	1.00	塩	0.
くきわかめ	12.00	でんぷん	1.00	【牛乳】		こしょう	0.03	こしょう	0.
根しょうが	0. 40	水	25. 00	★牛乳	206.00	水	30.00	けずり節	4.
ごま油	0. 50	-				★調理用牛乳	70.00	水	140.
しょうゆ	0.80	【牛乳】				★生クリーム	1. 50	でんぷん	1.
みりん	0. 40		206, 00						
酒	0, 40					【牛乳】		【牛乳】	
白いりごま	0. 50					★牛乳	206.00	★牛乳	206.
【牛乳】									
★牛乳	206.00			·				·	

2020年 0月 1日 ~ 2020年 0月31日			5 = 22 = 713	センダー寺田					
5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)		5月29日(木)		5月30日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	
【キムタクごはん】		【#ガーリックライス】		<b>【</b> ♦ごはん】		【◆はち大根おろしスパゲティ】		【+ごはん】	
米	78. 00		95. 00	*	95. 00		90.00		95.0
水	0.00		0.00	水	0. 00	ゆで塩	0.00		0.0
豚バラこま肉	10.00	オリーブ油	1. 10			オリーブ油	2. 00		
豚ももこま肉	10.00	パセリ(乾)		【アジのサンガ焼き】		しょうゆ		【ぎせい豆腐】	
八王子産たくあん	20.00	にんにく	1. 00	あじすりみ	20. 00	だいこん	110.00	7.7 17-1	13.0
八王子産白菜キムチ	8. 00	塩	0. 40	たらすりみ	20. 00	ツナ	45. 00		0. 5
キムチ漬け	8.00	こしょう	0. 02	鶏もも挽肉	30.00	えのきたけ	5. 00		40.0
ながねぎ	10.00			ながねぎ	10.00	酢	4. 00	7.12.11.27	40.0
油		【●チキンのトマト煮込み】		にんじん	8. 00	さとう	2. 00	1	0.6
酒	1.30	鶏もも皮なし角切り肉	35. 00	根しょうが	0. 60	塩	1. 20		8.0
塩	0. 13	鶏もも角切肉	30.00	赤みそ	5. 00	しょうゆ	5. 00		25.0
こしょう	0.02	塩	0. 20	しょうゆ	2. 40	だいこん葉	4. 00	<u> </u>	1. 2
しょうゆ	1.80	こしょう	0. 01	白いりごま	2. 00	きざみのり	0. 30	しょうゆ	3. 2
ごま油	1.00	赤ワイン	1.00	★パン粉	3.00			酒	1.0
		にんにく	0. 24	でんぷん	3. 00	【◆ズッキーニのサラダ】		鉄板油	0.0
【さばの香味焼き】		根しょうが	0. 24	鉄板油	0.00	キャベツ	40.00		
さば切身70g	70.00	油	1. 50			にんじん	15. 00	【◎野菜と油揚げのごま和え】	
根しょうが	0.30	たまねぎ	65. 00	【◆切干大根の煮物】		ズッキーニ	15. 00	こまつな	18. 0
にんにく	0.30	にんじん	20.00	切干しだいこん	5. 50	酢	2. 00	もやし	32. 0
ながねぎ	0. 50	じゃがいも	30.00	にんじん	7. 00	オリーブ油	2. 00	にんじん	8. 0
みそ	2. 50	ズッキーニ	20.00	油揚げ	4. 00	さとう	0.80		5. 0
しょうゆ	1.80	トマトケチャップ	12. 00	さつま揚げ	7. 00	塩	0.50		1. 2
みりん	0. 70	ホールトマト	24. 00	(冷) さやいんげん	3. 00	 からし(粉)	0, 05		2. 3
鉄板油	0.00	中濃ソース	3. 00	さとう	1.00			さとう	1. 5
201 IIA 114	0.00	塩	0. 65	しょうゆ	2. 50	【◎オレンジポンチ】		塩	0. 1
【♦3色ナムル】		こしょう	0. 01	みりん	0. 85	フルーツミックス缶	50.00		0.1
こまつな	10.00	<u> </u>	22. 00	酒	0. 60	オレンジジュース		【●みそ汁】	
もやし	40.00		1.00	<u>ル</u> 水 (だし汁)	25. 00	30000	00.00	カットわかめ	0. 4
にんじん	10.00	X 11 × X 1/J	1.00	X (12 071)	20.00	【牛乳】		油揚げ	8. 0
さとう		<b>【</b> ◆アスパラサラダ】		【みそけんちん】		<b>★</b> 牛乳	206, 00		22. 0
<u> </u>	0. 22	キャベツ	40.00	じゃがいも	20, 00	★ 十 升	200.00	じゃがいも	30. 0
にんにく	0.40	グリーンアスパラ	6.00	だいこん	20.00			チンゲンツァイ	15. 0
ごま油	1.00	にんじん	8. 00		10.00		-	赤みそ	6.0
こま出 白いりごま	0.90	きゅうり	16.00	<u>にんじん</u> ごぼう	10.00			みそ	5. 0
日いりこま	0.90								
Free to the latter = =21	-	赤ピーマン	2. 00	こんにゃく短冊	20.00			煮干し	3.0
【◆チンゲンサイと卵のスープ】	F 00	レモン(果汁、生)	0.80	豆腐(絹ごし)	20.00			水	140.0
鶏むねこま肉	5.00	酢	1. 50	<u>油</u>	0.80			Fal. wit 1	
チンゲンツァイ	20.00	はちみつ	0. 50	赤みそ	6.00			【牛乳】	200.0
<b>★卵</b>	20.00	さとう	0. 60	みそ	5. 00			★牛乳	206. 0
にんじん	10.00	オリーブ油	2. 00	けずり節	4. 00				_
しめじ	6.00		0. 50	水	125. 00				
豆腐(絹ごし)	25. 00	こしょう	0. 01						
	0. 90			【◎果物(清見オレンジ)】					
しょうゆ		【■桃のクラフティ】		清見オレンジ	50.00				
こしょう	0.02		8. 00						
でんぷん	1.30			【牛乳】					
けずり節	4. 00	★調理用牛乳	4. 50	★牛乳	206.00				
水	140.00		4. 00						
		★生クリーム	10.00						
【牛乳】		コーンスターチ	1.00						
★牛乳	206.00		35. 00						
		浅押し小判型カップ	1.00						
		• • • • • • • • • • • • • • • • •	1						
		【牛乳】							
		<u>★午乳</u> ★牛乳	206. 00				_		
		C 170	200.00						1