

[調 理 指 示 書]

学園・保護所
2025年 10月1日 水曜日

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		7		25		4		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg								
【味噌汁（赤）】 赤味噌 だし もめん豆腐 茄子 カットわかめ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 30.00 g 1.00 g	0.64 Kg 0.04 Kg 1.59 Kg 1.77 Kg 0.05 Kg								
【ごぼうサラダ】 焙煎胡麻ごぼうサラダ（さががき）		60.00 g	3.18 Kg								
【たまごふりかけ】 へム鉄入りふりかけ（たまご）		1.00 個	53.00 個								

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		6		25		6		0		54	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【牛丼】 精白米 牛平切（肩ロース） 糸こんにゃく 玉葱 葱 鳴門巻 だし 砂糖 醤油 みりん 料理酒 紅生姜		120.00 g 80.00 g 40.00 g 70.00 g 30.00 g 10.00 g 0.80 g 6.00 g 11.00 g 4.00 g 3.00 g 5.00 g	6.48 Kg 4.32 Kg 2.16 Kg 4.02 Kg 1.80 Kg 0.54 Kg 0.04 Kg 0.32 Kg 0.59 Kg 0.22 Kg 0.16 Kg 0.27 Kg								
【キャベツと小松菜の和え物】 キャベツ 小松菜 もやし 人参 えのき茸 だし 白しょうゆ		40.00 g 20.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 0.40 g 5.00 g	2.40 Kg 1.08 Kg 0.83 Kg 0.83 Kg 0.64 Kg 0.02 Kg 0.27 Kg								
【ショア】 ショア		1.00 個	54.00 個								

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.48 Kg								
【鮭のマリネ】 銀ざけ 80g（切） 食塩 胡椒 片栗粉 サラダ油 玉葱 ピーマン 人参 砂糖 食塩 食酢		1 切 0.4 g 0.1 g 6 g 6 g 35 g 10 g 10 g 1 g 0.2 g 5 g	56 切 0.02 Kg 0.01 Kg 0.34 Kg 0.34 Kg 1.96 Kg 0.56 Kg 0.56 Kg 0.06 Kg 0.01 Kg 0.28 Kg	学園80g、保護所60g							
【さつま芋の煮付】 甘藷 若鶏もも肉スライス（小間切） 生椎茸 いんげん だし みりん 醤油 料理酒		80.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 0.40 g 4.00 g 4.00 g 4.00 g	4.57 Kg 1.12 Kg 0.70 Kg 0.56 Kg 0.02 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg								
【白菜のお浸し】 白菜 油揚げ だし 醤油		60.00 g 3.00 g 0.40 g 3.00 g	3.57 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg								

10	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
3	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		9		25		0		0		51
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
						【ハッピーニターニシ】 愛知学園 4 個 保護所 2 個						
						【牛乳】 牛乳						

軽 所	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月2日 木曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		7		25		3		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.16 Kg									
【味噌汁（白）】 白味噌 だし 油揚げ 大根（葉なし） カットわかめ		12.00 g 0.80 g 7.00 g 30.00 g 1.00 g	0.62 Kg 0.04 Kg 0.36 Kg 1.73 Kg 0.05 Kg									
【ウインナーと野菜のソテー】 チンゲン菜 玉葱 ポークウインナー 醤油 食塩 胡椒 サラダ油		40.00 g 20.00 g 15.00 g 1.00 g 0.40 g 0.10 g 4.00 g	2.45 Kg 1.11 Kg 0.78 Kg 0.05 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.21 Kg									
【のり佃煮】 のり佃煮		1.00 個	52.00 個									

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		6		25		6		0		54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.32 Kg									
【鶏肉の生姜焼き】 若鶏もも肉 40g（切れ目入り） おろししょうが 砂糖 醤油 みりん 料理酒 サラダ油		2.00 切 2.00 g 3.00 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g 4.00 g	108.00 切 0.11 Kg 0.16 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.22 Kg									
【ポイルキャベツ（付合せ）】 キャベツ		40.00 g	2.40 Kg									
【いろいろ野菜サラダ】 ブロッコリー カリフラワー 玉葱 胡瓜 人参 むき枝豆 ドレッシングフレンチ（赤）		30.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 15.00 g 10.00 g 15.00 g	1.62 Kg 0.81 Kg 0.86 Kg 0.55 Kg 0.83 Kg 0.54 Kg 0.81 Kg									
【れんこんの煮付】 水煮れんこん こんにゃく 焼きちくわ グリーンピース だし みりん 醤油		40.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g 0.40 g 5.00 g 5.00 g	2.16 Kg 0.54 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.02 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg									

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		9		25		5		0		56
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.48 Kg									
【豆腐ステーキ野菜あんかけ】 もめん豆腐 白菜 もやし 葱 しめじ（バラ） だし 砂糖 醤油 片栗粉		0.50 P 40.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 0.80 g 3.00 g 5.00 g 3.00 g	28.00 P 2.38 Kg 1.15 Kg 1.24 Kg 0.56 Kg 0.04 Kg 0.17 Kg 0.28 Kg 0.17 Kg	豆腐 1／4 切×2 個								
【じゃが芋のトマト煮】 馬鈴薯（メークイン） 人参 玉葱 豚平切（バラ） カットトマト缶 コンソメ 食塩 胡椒		60.00 g 20.00 g 20.00 g 15.00 g 20.00 g 1.00 g 0.50 g 0.10 g	3.39 Kg 1.15 Kg 1.19 Kg 0.84 Kg 1.12 Kg 0.06 Kg 0.03 Kg 0.01 Kg									
【ピーナッツ和え】 ほうれん草 ピーナッツ粉 だし 醤油		60.00 g 3.00 g 0.40 g 3.00 g	3.36 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg									

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0												0	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
						【チョコパイ】 チョコパイ		1.00 個	51.00 個														
						【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.20 Kg														

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月3日 金曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
朝												
	17		7		25		3		0		52	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.16 Kg									
【味噌汁（赤）】 赤味噌 だし 油揚げ 長芋 葱		12.00 g 0.80 g 7.00 g 30.00 g 15.00 g	0.62 Kg 0.04 Kg 0.36 Kg 1.73 Kg 0.87 Kg									
【スクランブルエッグ】 液卵 ベーコン 短冊 えのき茸 食塩 胡椒 サラダ油		50.00 g 10.00 g 10.00 g 0.30 g 0.10 g 5.00 g	2.60 Kg 0.52 Kg 0.61 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.26 Kg									
【さけふりかけ】 へみ鉄入りふりかけ（さけ）		1.00 個	52.00 個									
学園		学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計						
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
昼												
	17		6		25		6		0		54	
学園		学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計						
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
夕												
	17		9		25		5		0		56	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.48 Kg									
【酢豚】 豚角切 食塩 胡椒 片栗粉 サラダ油 玉葱 人参 ピーマン ゆで筍 パイン缶（小） 食酢 トマトケチャップ 砂糖 醤油 片栗粉		60.00 g 0.30 g 0.10 g 6.00 g 6.00 g 60.00 g 30.00 g 15.00 g 20.00 g 10.00 g 8.00 g 8.00 g 5.00 g 6.00 g 3.00 g	3.36 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.34 Kg 0.34 Kg 3.57 Kg 1.73 Kg 0.99 Kg 1.12 Kg 0.56 Kg 0.45 Kg 0.45 Kg 0.28 Kg 0.34 Kg 0.17 Kg									
【ツナ和え】 白菜 小松菜 ツナ油漬缶 スイートコーン だし 白しょうゆ		50.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 0.40 g 5.00 g	2.98 Kg 1.24 Kg 0.84 Kg 0.56 Kg 0.02 Kg 0.28 Kg									
【焼豆腐の煮付】 焼豆腐 しめじ（バラ） 鶏挽肉 だし 砂糖 醤油		50.00 g 10.00 g 15.00 g 0.40 g 3.00 g 5.00 g	2.80 Kg 0.56 Kg 0.84 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg 0.28 Kg									

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等					

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		0		0		51	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等					
【かっぱえびせん】 かっぱえびせん				0.25 袋	12.75 袋	1人1/4袋					
【牛乳】 牛乳				200.00 g	10.20 Kg						

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
										0	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等					

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月4日 土曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		タ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ		通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖		ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

10	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		3	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		軽 そ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計			
	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖		通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖		通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖	通 ミ	牛 糖		
		0				0				0			0			17			9			25			0			0			51									0
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等																		
								【マロンクリームワッフル】 マロンクリームワッフル				1.00 個	51.00 個																											
								【牛乳】 牛乳				200.00 g	10.20 Kg																											

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月5日 日曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		7		25		3		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ロールパン】 バターロール イチゴジャム		2.00 個 1.00 個	104.00 個 52.00 個	パン：寮男子 4個/人 寮女子・保護所児童 2個/人 ジャム：寮2個/人、保護所1個/人								
【トマトスープ】 カットトマト缶（大） 玉葱 人参 ベーコン 短冊 ツイストマカロニ グリーンピース 砂糖 コンソメ 食塩 胡椒		50.00 ㊺ 35.00 ㊺ 25.00 ㊺ 15.00 ㊺ 12.00 ㊺ 5.00 ㊺ 1.00 ㊺ 3.00 ㊺ 0.30 ㊺ 0.01 ㊺	2.60 Kg 1.94 Kg 1.34 Kg 0.78 Kg 0.62 Kg 0.26 Kg 0.05 Kg 0.16 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg									
【ヨーグルト】 コアヨーグルト（リンゴ）		1.00 個	52.00 個									
【バナナ】 バナナ（本）		1.00 本	52.00 本									
昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		6		25		4		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【シーフードカレー】 精白米 馬鈴薯 ロールイカ 短冊 むき海老 シーフードミックス 玉葱 人参 サラダ油 とろけるカレーフレーク（甘口）		120.00 ㊺ 50.00 ㊺ 40.00 ㊺ 40.00 ㊺ 30.00 ㊺ 100.00 ㊺ 20.00 ㊺ 5.00 ㊺ 40.00 ㊺	6.24 Kg 2.63 Kg 2.77 Kg 2.08 Kg 1.56 Kg 5.53 Kg 1.07 Kg 0.26 Kg 2.08 Kg									
【大根サラダ】 大根（葉なし） 胡瓜 人参 かに風味かまぼこ カットわかめ 和風ドレッシング（胡麻醤油）		40.00 ㊺ 15.00 ㊺ 15.00 ㊺ 15.00 ㊺ 1.00 ㊺ 15.00 ㊺	2.31 Kg 0.80 Kg 0.80 Kg 0.78 Kg 0.05 Kg 0.78 Kg									
【福神漬】 ふくじん漬		30.00 ㊺	1.56 Kg									
夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		9		25		7		0		58
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㊺	4.64 Kg									
【鶏肉のハニーマスタードソース】 若鶏もも肉 40g（切れ目入り） 食塩 胡椒 サラダ油 ハニーマスタードソース		2.00 切 0.50 ㊺ 0.10 ㊺ 5.00 ㊺ 15.00 ㊺	116.00 切 0.03 Kg 0.01 Kg 0.29 Kg 0.87 Kg									
【ボイルブロッコリー（付合せ）】 ブロッコリー		30.00 ㊺	1.74 Kg									
【茄子の煮付】 茄子 人参 いんげん 豚挽肉 だし 醤油 砂糖 みりん		60.00 ㊺ 15.00 ㊺ 10.00 ㊺ 10.00 ㊺ 0.40 ㊺ 5.00 ㊺ 3.00 ㊺ 3.00 ㊺ 3.00 ㊺	3.87 Kg 0.90 Kg 0.58 Kg 0.58 Kg 0.02 Kg 0.29 Kg 0.17 Kg 0.17 Kg 174.00									
【法蓮草のソテー】 ほうれん草 白菜 スイートコーン サラダ油 コンソメ 食塩 胡椒		40.00 ㊺ 20.00 ㊺ 10.00 ㊺ 3.00 ㊺ 1.00 ㊺ 0.30 ㊺ 0.10 ㊺	2.32 Kg 1.23 Kg 0.58 Kg 0.17 Kg 0.06 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg									

10	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
3	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		9		25		0		0		51
軽 そ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【こつぶっこ】 こつぶっこ		1.00 袋	51.00 袋									
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.20 Kg									
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月6日 月曜日

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘	ミ	塘				
17		7		25		5		0		54		11		4		25		4		0		44					
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【ご飯】 精白米			80.00 g	4.32 Kg			【ご飯】 精白米			80.00 g	3.52 Kg			【ご飯】 精白米			80.00 g	4.48 Kg			【ご飯】 精白米			80.00 g	4.48 Kg		
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 白菜 カットわかめ なめこ			12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 15.00 g	0.65 Kg 0.04 Kg 1.72 Kg 0.05 Kg 0.81 Kg			【豚肉の中華ソーテー添え】 豚ヒレ 40g(切) 醤油 料理酒 みりん キャベツ 生椎茸 赤パプリカ 丸鶏がらスープ 胡麻油 食塩 胡椒 サラダ油			2.00 切 5.00 g 3.00 g 3.00 g 50.00 g 10.00 g 5.00 g 1.00 g 0.50 g 0.30 g 0.10 g 5.00 g	88.00 切 0.22 Kg 0.13 Kg 0.13 Kg 2.44 Kg 0.55 Kg 0.24 Kg 0.04 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.01 Kg 0.22 Kg			【煮魚】 さば 70g(切) 土しょうが ごぼう 醤油 料理酒 砂糖 みりん			1.00 切 5.00 g 30.00 g 5.00 g 5.00 g 2.00 g 5.00 g	56.00 切 0.35 Kg 1.87 Kg 0.28 Kg 0.28 Kg 0.11 Kg 0.28 Kg	学園70g、保護所60g								
【オムレツ】 とろっとレアオムレツ トマトケチャップ(大)			1.00 個 10.00 g	54.00 個 0.54 Kg			【じゃが芋のコンソメ煮】 馬鈴薯 人参 ベーコン 短冊 いんげん コンソメ 食塩 胡椒			70.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 2.00 g 0.30 g 0.10 g	3.11 Kg 0.91 Kg 0.44 Kg 0.44 Kg 0.09 Kg 0.01 Kg 0.01 Kg			【切干大根の煮付】 切干大根 ミニ絹厚揚げ 人参 葱 角麩 干椎茸 だし 砂糖 醤油 料理酒 みりん			6.00 g 30.00 g 10.00 g 10.00 g 1.00 g 0.40 g 3.00 g 4.00 g 3.00 g 3.00 g	0.34 Kg 1.68 Kg 0.58 Kg 0.62 Kg 0.56 Kg 0.06 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg 0.22 Kg 0.17 Kg									
【ウインナー】 皮なしウィンナー			2.00 本	108.00 本			【おろし和え】 ほうれん草 大根(葉なし) だし 醤油			50.00 g 30.00 g 0.40 g 3.00 g	2.20 Kg 1.47 Kg 0.02 Kg 0.13 Kg			【胡瓜の酢の物】 胡瓜 白す干 かまぼこスライス 砂糖 醤油 食酢 食塩			40.00 g 4.00 g 10.00 g 1.50 g 1.50 g 3.00 g 0.30 g	2.29 Kg 0.22 Kg 0.56 Kg 0.08 Kg 0.08 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg									
														【パイン缶】 パイン缶			50.00 g	2.80 Kg									

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
10	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	
		0				0					0												0											0	
献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等			
												【ミニたい焼き】 ミニ鯛焼き				1.00 個		51.00 個																	
												【牛乳】 牛乳				200.00 g		10.20 Kg																	

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月7日 火曜日

期	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
		17		7		25		3		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.16 Kg									
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 大根（葉なし） カットわかめ 油揚げ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 7.00 g	0.62 Kg 0.04 Kg 1.73 Kg 0.05 Kg 0.36 Kg									
【ツナポテト】 馬鈴薯 玉葱 ツナ油漬缶 サラダ油 醤油 砂糖		60.00 g 10.00 g 15.00 g 3.00 g 5.00 g 3.00 g	3.15 Kg 0.55 Kg 0.78 Kg 0.16 Kg 0.26 Kg 0.16 Kg									
【ゆかりふりかけ】 ゆかり（スティック）		1.00 個	52.00 個									
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	
ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	
		17		6		25		6		0		54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.32 Kg									
【フライ盛り合わせ】 エビ寄せフライ チキンナゲット サラダ油		1.00 個 2.00 個 10.00 g	54.00 個 108.00 個 0.54 Kg									
【ミニトマト（付合せ）】 プチトマト（個）		2.00 個	108.00 個									
【豆腐の旨煮】 もめん豆腐 鶏挽肉 人参 葱 しめじ（バラ） だし 醤油 砂糖 料理酒 みりん 片栗粉		50.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 0.40 g 5.00 g 3.00 g 3.00 g 3.00 g 1.00 g	2.70 Kg 1.08 Kg 0.83 Kg 0.60 Kg 0.54 Kg 0.02 Kg 0.27 Kg 0.16 Kg 0.16 Kg 0.16 Kg 0.05 Kg									
【小松菜のお浸し】 小松菜 白菜 だし 醤油		40.00 g 20.00 g 0.40 g 3.00 g	2.40 Kg 1.15 Kg 0.02 Kg 0.16 Kg									
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	
ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	
		18		9		25		5		0		57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.56 Kg									
【回鍋肉】 豚平切（もも） キャベツ もやし ピーマン 人参 回鍋肉用ソース サラダ油		60.00 g 50.00 g 30.00 g 15.00 g 15.00 g 20.00 g 6.00 g	3.42 Kg 3.17 Kg 1.76 Kg 1.01 Kg 0.88 Kg 1.14 Kg 0.34 Kg									
【南瓜の煮付】 南瓜 だし 砂糖 醤油 料理酒 みりん		80.00 g 0.40 g 3.00 g 5.00 g 3.00 g 3.00 g	5.07 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg 0.29 Kg 0.17 Kg 0.17 Kg									
【卵とじ】 チンゲン菜 玉葱 液卵 だし 白しょうゆ みりん		30.00 g 20.00 g 40.00 g 0.40 g 5.00 g 3.00 g	2.01 Kg 1.21 Kg 2.28 Kg 0.02 Kg 0.29 Kg 0.17 Kg									

10	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
	0		0		0		0		0		0	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等						

3	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
	18		9		25		0		0		52	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等						
【クリームコンフェ】 クリームコンフェ				1.00 個	52.00 個							
【牛乳】 牛乳				200.00 g	10.40 Kg							

軽 所	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
											0	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等						

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月8日 水曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	18		7		25		3		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 葱 大根(葉なし)		12.00 g 0.80 g 15.00 g 30.00 g	0.64 Kg 0.04 Kg 0.88 Kg 1.77 Kg									
【ひじきの煮付】 ひじき煮		60.00 g	3.18 Kg									
【たらこふりかけ】 Caふりかけ(たらこ)		1.00 個	53.00 個									
【ピラフ】 精白米 焼豚 むき海老 玉葱 人参 グリーンピース コンソメ マーガリン 食塩 胡椒		120.00 g 20.00 g 30.00 g 30.00 g 10.00 g 5.00 g 2.00 g 3.00 g 0.30 g 0.10 g	6.60 Kg 1.10 Kg 1.65 Kg 1.76 Kg 0.57 Kg 0.28 Kg 0.11 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg									
【チーズインハンバーグ】 とろけるチーズのハンバーグ サラダ油 砂糖 醤油 料理酒 みりん 片栗粉		1.00 個 6.00 g 2.00 g 4.00 g 4.00 g 4.00 g 2.00 g	55.00 個 0.33 Kg 0.11 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg 0.11 Kg									
【コンソメスープ】 馬鈴薯 キャベツ しめじ(バラ) 玉葱 コンソメ 食塩 胡椒		30.00 g 30.00 g 10.00 g 20.00 g 3.00 g 0.30 g 0.10 g	1.67 Kg 1.83 Kg 0.55 Kg 1.17 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg									
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.64 Kg			学園80g、保護所60g						
【白身魚のピカタ】 メルルーサ 80g(切) 食塩 胡椒 小麦粉 液卵 粉チーズ 醤油 乾燥パセリ サラダ油 トマトケチャップ(大)		1.00 切 0.40 g 0.10 g 4.00 g 40.00 g 3.00 g 1.50 g 0.10 g 4.00 g 10.00 g	58.00 切 0.02 Kg 0.01 Kg 0.23 Kg 2.32 Kg 0.17 Kg 0.09 Kg 0.01 Kg 0.23 Kg 0.58 Kg									
【きんぴら】 ごぼう 人参 つきこんにゃく 若鶏もも肉スライス(小間切) サラダ油 醤油 砂糖 料理酒 いり胡麻(白) 胡麻油		40.00 g 15.00 g 15.00 g 20.00 g 3.00 g 5.00 g 2.00 g 6.00 g 0.50 g 1.00 g	2.58 Kg 0.90 Kg 0.87 Kg 1.16 Kg 0.17 Kg 0.29 Kg 0.12 Kg 0.35 Kg 0.03 Kg 0.06 Kg									
【法蓮草の煮浸し】 ほうれん草 焼きちくわ だし 醤油 みりん		50.00 g 10.00 g 0.20 g 4.00 g 4.00 g	2.90 Kg 0.58 Kg 0.01 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg									
【オレンジ】 オレンジ(個)		0.25 個	14.50 個	学園1/4個、保護所1/8個								

学 園						学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0				0				0				0	
学 園						学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18				9				25				52	
学 園						学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
														0	
献立名／食品名						一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等					
										【ソフトサラダ】 ソフトサラダ					
						2.00 袋		104.00 袋		愛知学園 2 袋 保護所 1 袋					
						200.00 g		10.40 Kg		【牛乳】 牛乳					

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月9日 木曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		7		25		4		0		54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.32 Kg									
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 玉葱 カットわかめ 油揚げ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 7.00 g	0.65 Kg 0.04 Kg 1.72 Kg 0.05 Kg 0.38 Kg									
【イワシの甘露煮】 骨まで柔らかイワシ甘露煮		2.00 切	13.00 袋									
【なめ茸】 うす塩なめ茸		1.00 個	54.00 個	【生揚げの煮付】								
				【ごま酢和え】								
学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	
		18		6		25		16		0		65
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	5.20 Kg									
【鶏肉のマヨチーズ焼き】 若鶏むね肉 40g (切) 食塩 胡椒 マヨネーズ (大) サラダ油 モッツアレラミックスチーズ		2.00 切 0.40 g 0.10 g 7.00 g 5.00 g 10.00 g	130.00 切 0.03 Kg 0.01 Kg 0.46 Kg 0.33 Kg 0.65 Kg									
【ボイルブロッコリー (付合せ)】 ブロッコリー		30.00 g	1.95 Kg									
【魚の野菜あんかけ】 沖目鯛 80g (切) 食塩 胡椒 小麦粉 サラダ油 もやし 小松菜 干椎茸 おろししょうが 醤油 だし 片栗粉		1.00 切 0.50 g 0.10 g 10.00 g 6.00 g 30.00 g 15.00 g 1.00 g 1.00 g 5.00 g 0.80 g 1.00 g	57.00 切 0.03 Kg 0.01 Kg 0.57 Kg 0.34 Kg 1.76 Kg 0.95 Kg 0.06 Kg 0.06 Kg 0.29 Kg 0.05 Kg 0.06 Kg	学園80g、保護所60g								
【コールスローサラダ】 キャベツ 玉葱 スイートコーン 人参 ロースハム 短冊 コールスロードレッシング		50.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 15.00 g 15.00 g	3.17 Kg 0.91 Kg 0.57 Kg 0.59 Kg 0.86 Kg 0.86 Kg									
【甘辛煮】 里芋 こんにゃく いんげん 砂糖 醤油		40.00 g 15.00 g 15.00 g 4.00 g 4.00 g	2.28 Kg 0.86 Kg 0.86 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg									

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖				
0		0		0		0		0		0					
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖				
18		9		25		0		0		52					
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖				
										0					
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【ウエハース】 鉄入りウエハース				2.00 個	104.00 個	愛知学園 2 袋 保護所 1 袋									
【牛乳】 牛乳				200.00 g	10.40 Kg										
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月10日 金曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計				
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ			
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖			
		18		7		25		3		0		53			
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
【ご飯】 精白米			80.00 _g	4.24 _{kg}				【ご飯】 精白米			80.00 _g	4.32 _{kg}			
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 白菜 葱 馬鈴薯			12 _g 0.8 _g 30 _g 15 _g 30 _g	0.64 _{kg} 0.04 _{kg} 1.59 _{kg} 0.80 _{kg} 1.59 _{kg}				【豚ヒレステーキオニオンソース】 豚ヒレ 40g (切) 食塩 胡椒 小麦粉 サラダ油 きざみオニオンソース			2 _切 0.3 _g 0.1 _g 6 _g 8 _g 15 _g	108 _切 0.02 _{kg} 0.01 _{kg} 0.32 _{kg} 0.43 _{kg} 0.81 _{kg}			
【アスパラの炒め煮】 グリーンアスパラ 若鶏もも肉スライス (小間切) 人参 だし 砂糖 醤油 料理酒 サラダ油			50 _g 20 _g 15 _g 0.4 _g 4 _g 4 _g 4 _g 5 _g	2.65 _{kg} 1.06 _{kg} 0.80 _{kg} 0.02 _{kg} 0.21 _{kg} 0.21 _{kg} 0.21 _{kg} 0.27 _{kg}				【付け合わせ】 キャベツ 赤パブリカ			35 _g 5 _g	1.89 _{kg} 0.27 _{kg}			
【ふりかけ(のりかつお)】 Caふりかけ (のりかつお)			1 _個	53 _個				【大根の味噌煮】 大根 (葉なし) 豚挽肉 牛挽肉 人参 角麩 だし 砂糖 料理酒 みりん 赤味噌			60 _g 14 _g 6 _g 20 _g 10 _g 0.4 _g 5 _g 5 _g 5 _g 10 _g	3.24 _{kg} 0.76 _{kg} 0.32 _{kg} 1.08 _{kg} 0.54 _{kg} 0.02 _{kg} 0.27 _{kg} 0.27 _{kg} 0.27 _{kg} 0.54 _{kg}			
								【小松菜ソテー】 小松菜 玉葱 もやし ロースハム 短冊 醤油 食塩 胡椒 サラダ油			50 _g 20 _g 10 _g 10 _g 2 _g 0.4 _g 0.1 _g 5 _g	2.70 _{kg} 1.08 _{kg} 0.54 _{kg} 0.54 _{kg} 0.11 _{kg} 0.02 _{kg} 0.01 _{kg} 0.27 _{kg}			
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
【散らし寿司】 精白米 食酢 砂糖 食塩 焼きちくわ かんぴょう 人参 水煮れんこん 干椎茸 だし 砂糖 醤油 かに風味かまぼこ 胡瓜 錦糸卵			120 _g 16 _g 9 _g 0.2 _g 5 _g 4 _g 20 _g 15 _g 1 _g 0.2 _g 2 _g 5 _g 15 _g 20 _g 30 _g	6.84 _{kg} 0.91 _{kg} 0.51 _{kg} 0.01 _{kg} 0.29 _{kg} 0.23 _{kg} 1.14 _{kg} 0.86 _{kg} 0.06 _{kg} 0.01 _{kg} 0.11 _{kg} 0.29 _{kg} 0.86 _{kg} 1.14 _{kg} 1.71 _{kg}				【高野豆腐の含め煮】 高野豆腐 玉葱 人参 油揚げ だし 砂糖 みりん 白しょうゆ			5 _g 30 _g 20 _g 5 _g 0.4 _g 3 _g 2 _g 3 _g	0.29 _{kg} 1.71 _{kg} 1.14 _{kg} 0.29 _{kg} 0.02 _{kg} 0.17 _{kg} 0.11 _{kg} 0.17 _{kg}			
								【清汁】 みつば 赤蒲鉾スライス カットわかめ だし 醤油 白しょうゆ 食塩			5 _g 10 _g 1 _g 0.03 _g 4 _g 2 _g 0.05 _g	0.29 _{kg} 0.57 _{kg} 0.06 _{kg} 0.00 _{kg} 0.23 _{kg} 0.11 _{kg} 0.00 _{kg}			

10	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

3	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		9		25		0		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【クレープ】 クレープ イチゴ		1.00 個	52.00 個									
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.40 Kg									

軽 そ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 11日 土曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
		17		7		25		3		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.16 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし なめこ 玉葱 油揚げ		12.00 g 0.80 g 15.00 g 30.00 g 7.00 g	0.62 Kg 0.04 Kg 0.78 Kg 1.66 Kg 0.36 Kg									
【たけのこの煮付】 ゆで筍 人参 しめじ（バラ） 若鶏もも肉スライス（小間切） だし 醤油 料理酒 みりん		30.00 g 20.00 g 10.00 g 20.00 g 0.40 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g	1.56 Kg 1.07 Kg 0.52 Kg 1.04 Kg 0.02 Kg 0.26 Kg 0.26 Kg 0.26 Kg									
【ふりかけ】 野菜ふりかけ		1.00 個	52.00 個									

昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
		17		6		25		4		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【味噌ラーメン】 ラーメン きくらげ キャベツ 葱 人参 かまぼこスライス 豚平切（バラ） スイートコーン 味噌ラーメンスープ チキンガラスープ 醤油 胡椒		1.00 玉 2.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 40.00 g 10.00 g 30.00 g 20.00 g 3.00 g 0.10 g	52.00 玉 0.10 Kg 3.47 Kg 1.16 Kg 1.07 Kg 0.52 Kg 2.08 Kg 0.52 Kg 1.56 Kg 1.04 Kg 0.16 Kg 0.01 Kg									
【シュウマイ】 シューマイ		2.00 個	104.00 個									
【小松菜とちくわのお浸し】 小松菜 白菜 焼きちくわ だし 醤油		40.00 g 20.00 g 5.00 g 0.40 g 3.00 g	2.31 Kg 1.11 Kg 0.26 Kg 0.02 Kg 0.16 Kg									
【くだものゼリー】 くだものゼリー もも		1.00 個	52.00 個									

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
		17		9		25		6		0		57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80 g	4.56 Kg									
【鮭のムニエルタルタルソース】 銀ざけ 80g（切） 食塩 胡椒 小麦粉 サラダ油 マーガリン タルタルソース		1 切 0.8 g 0.1 g 4 g 5 g 3 g 12 g	57 切 0.05 Kg 0.01 Kg 0.23 Kg 0.29 Kg 0.17 Kg 0.68 Kg	学園80g、保護所60g								
【ポイルブロッコリー（付合せ）】 ブロッコリー		30 g	1.71 Kg									
【中華和え】 大根（葉なし） 人参 かに風味かまぼこ カットわかめ 砂糖 醤油 食酢 胡麻油		30 g 15 g 10 g 1 g 0.5 g 4.5 g 2 g 1 g	1.71 Kg 0.86 Kg 0.57 Kg 0.06 Kg 0.03 Kg 0.26 Kg 0.11 Kg 0.06 Kg									
【長芋の煮付】 長芋 だし 白しょうゆ みりん		70 g 0.4 g 4 g 4 g	3.99 Kg 0.02 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg									

10	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
	0		0		0		0		0		0	
3	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
	0		0		25		0		0		25	
軽 そ	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
											0	
献立名／食品名					一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等					
【キャラメルコーン】 アンパンマンキャラメルコーン					2.00 袋	50.00 袋	愛知学園2袋、保護所1袋					
【牛乳】 牛乳					200.00 g	5.00 Kg						

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 12日 日曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		タ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ		通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖		ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		7		25		4		0		53			17		9		25		6		0		57

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【黒糖ロールパン】 黒糖ロール		2.00 個	106.00 個	パン：寮男子 4個/人 寮女子・保護所児童 2個/人		【ご飯】 精白米		80.00 ㍔	4.16 ㍔g			【ご飯】 精白米		80.00 ㍔	4.56 ㍔g		
【ポタージュスープ】 ベーコン 短冊 人参 玉葱 グリーンピース ポタージュ コンソメ スキムミルク 食塩 胡椒		15.00 ㍔ 20.00 ㍔ 20.00 ㍔ 5.00 ㍔ 20.00 ㍔ 1.00 ㍔ 5.00 ㍔ 0.10 ㍔ 0.10 ㍔	0.80 ㍔g 1.09 ㍔g 1.13 ㍔g 0.27 ㍔g 1.06 ㍔g 0.05 ㍔g 0.27 ㍔g 0.01 ㍔g 0.01 ㍔g			【白身魚のごま揚げ】 真鱈 80g（切） 醤油 料理酒 小麦粉 片栗粉 鶏卵 いり胡麻（白） サラダ油		1.00 切 5.00 ㍔ 1.00 ㍔ 8.00 ㍔ 3.00 ㍔ 10.00 ㍔ 2.00 ㍔ 6.00 ㍔	52.00 切 0.26 ㍔g 0.05 ㍔g 0.42 ㍔g 0.16 ㍔g 0.61 ㍔g 0.10 ㍔g 0.31 ㍔g	学園80g、保護所60g		【ボークチャップ】 豚平切（もも） 玉葱 ピーマン 食塩 胡椒 トマトケチャップ（大） ウスターソース みりん 砂糖 サラダ油		70.00 ㍔ 50.00 ㍔ 20.00 ㍔ 0.40 ㍔ 0.10 ㍔ 15.00 ㍔ 4.00 ㍔ 3.00 ㍔ 3.00 ㍔ 8.00 ㍔	3.99 ㍔g 3.03 ㍔g 1.34 ㍔g 0.02 ㍔g 0.01 ㍔g 0.86 ㍔g 0.23 ㍔g 0.17 ㍔g 0.17 ㍔g 0.46 ㍔g		
【ヨーグルト】 コアヨーグルト（イチゴ）		1.00 個	53.00 個			【トマト（付合せ）】 トマト（個）		0.12 個	6.24 個			【さつま芋サラダ】 甘藷 馬鈴薯 胡瓜 ロースハム 短冊 マヨネーズ（大） ノンオイル「レッシング」減塩フレンチドレミ		40.00 ㍔ 20.00 ㍔ 15.00 ㍔ 10.00 ㍔ 10.00 ㍔ 5.00 ㍔	2.33 ㍔g 1.15 ㍔g 0.87 ㍔g 0.57 ㍔g 0.57 ㍔g 0.29 ㍔g		
【気になる野菜ジュース】 きになる野菜		1.00 本	53.00 本			【五目煮】 大豆 人参 ごぼう 若鶏もも肉スライス（小間切） きざみ昆布 だし 砂糖 醤油 みりん		15.00 ㍔ 15.00 ㍔ 15.00 ㍔ 15.00 ㍔ 1.00 ㍔ 0.40 ㍔ 2.00 ㍔ 5.00 ㍔ 2.00 ㍔	0.78 ㍔g 0.80 ㍔g 0.87 ㍔g 0.78 ㍔g 0.05 ㍔g 0.02 ㍔g 0.10 ㍔g 0.26 ㍔g 0.10 ㍔g			【小松菜の煮浸し】 小松菜 油揚げ だし 醤油 みりん		60.00 ㍔ 5.00 ㍔ 0.20 ㍔ 4.00 ㍔ 4.00 ㍔	3.80 ㍔g 0.29 ㍔g 0.01 ㍔g 0.23 ㍔g 0.23 ㍔g		
						【お浸し】 白菜 えのき茸 だし 白しょうゆ		50.00 ㍔ 10.00 ㍔ 0.03 ㍔ 5.00 ㍔	2.77 ㍔g 0.61 ㍔g 0.01 ㍔g 0.26 ㍔g								

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0												0	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		0		0		51												0	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
						【揚げ一番】 揚げ一番		2.00 袋	102.00 袋								
						【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.20 Kg								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 13日 月曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	17		7		25		4		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 玉葱 もめん豆腐 油揚げ		12 g 0.8 g 30 g 30 g 7 g	0.55 Kg 0.04 Kg 1.47 Kg 1.38 Kg 0.32 Kg									
【野菜とツナのソテー】 ほうれん草 人参 ツナ油漬缶 サラダ油 食塩 胡椒 醤油		40 g 20 g 20 g 3 g 0.4 g 0.1 g 1 g	1.84 Kg 0.95 Kg 0.92 Kg 0.14 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.05 Kg									
【のり佃煮】 Caふりかけ (のりかつお)		1 個	53 個									

昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	17		6		25		5		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【魚のバター醤油焼き】 さわら 80g (切) 食塩 胡椒 小麦粉 マーガリン 醤油 砂糖 みりん		1 切 0.4 g 0.1 g 8 g 5 g 5 g 2 g 2 g	53 切 0.02 Kg 0.01 Kg 0.42 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.11 Kg 0.11 Kg	学園80g、保護所60g								
【ポイルブロッコリー (付合せ)】 ブロッコリー		30 g	1.59 Kg									
【肉じゃが】 馬鈴薯 牛平切 (肩ロース) 玉葱 人参 グリーンピース だし 醤油 料理酒 みりん		40 g 20 g 20 g 10 g 5 g 0.4 g 5 g 5 g 5 g	2.12 Kg 1.06 Kg 1.06 Kg 0.53 Kg 0.27 Kg 0.02 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg									
【ナムル】 チンゲン菜 えのき茸 醤油 食塩 すり胡麻 胡麻油		50 g 10 g 2 g 0.2 g 2 g 1 g	2.65 Kg 0.53 Kg 0.11 Kg 0.01 Kg 0.11 Kg 0.05 Kg									

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	17		8		25		6		0		56	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80 g	4.48 Kg									
【串カツ】 豚ヒレ 20g (切) 葱 小麦粉 食塩 胡椒 鶏卵 パン粉 サラダ油 キャベツ		4 切 80 g 6 g 0.3 g 0.1 g 10 g 3 g 8 g 35 g	224 切 4.48 Kg 0.34 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.56 Kg 0.17 Kg 0.45 Kg 1.96 Kg									
【大根と生揚げの煮付】 大根 (葉なし) 人参 生揚げ 干椎茸 だし みりん 醤油		60 g 20 g 20 g 1 g 0.4 g 5 g 5 g	3.36 Kg 1.12 Kg 1.12 Kg 0.06 Kg 0.02 Kg 0.28 Kg 0.28 Kg									
【梅かつお和え】 白菜 胡瓜 うめびしお 糸けずり だし 醤油		60 g 10 g 3 g 0.5 g 0.4 g 1.5 g	3.36 Kg 0.56 Kg 0.17 Kg 0.03 Kg 0.02 Kg 0.08 Kg									

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		軽 索	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		
10	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通		キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ		糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	0		0		0		0		0		0			0		0		0		0		0		0	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			
						【ムーンライト】 ムーンライト		2.00 袋	100.00 袋	愛知学園2袋、保護所1袋															
						【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.00 Kg																

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 14日 火曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	17		7		25		4		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㏄	4.24 Kg									
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 甘藷 葱 えのき茸		12.00 ㏄ 0.80 ㏄ 30.00 ㏄ 15.00 ㏄ 15.00 ㏄	0.64 Kg 0.04 Kg 1.62 Kg 0.88 Kg 0.94 Kg									
【オムレツ】 ツナマヨオムレツ		1.00 個	53.00 個									
【ブロッコリーの煮浸し】 ブロッコリー 油揚げ だし 醤油 みりん		60.00 ㏄ 5.00 ㏄ 0.20 ㏄ 4.00 ㏄ 4.00 ㏄	3.18 Kg 0.27 Kg 0.01 Kg 0.21 Kg 0.21 Kg									
学園		学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計						
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
17		6		25		5		0		53		
学園		学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計						
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
18		9		25		5		0		57		
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㏄	4.56 Kg									
【ラタトゥイユハンバーグ】 豆腐ハンバーグ サラダ油 カットトマト缶 玉葱 茄子 黄パプリカ マッシュルーム缶 オリーブオイル おろしにんにく コンソメ 水 食塩		1.00 個 3.00 ㏄ 50.00 ㏄ 15.00 ㏄ 15.00 ㏄ 10.00 ㏄ 10.00 ㏄ 2.00 ㏄ 1.00 ㏄ 1.50 ㏄ 15.00 ㏄ 0.20 ㏄	57.00 個 0.17 Kg 2.85 Kg 0.91 Kg 0.95 Kg 0.63 Kg 0.57 Kg 0.11 Kg 0.06 Kg 0.09 Kg 0.86 Kg 0.01 Kg	野菜類はさいの目切り *ハンバーグとソースは別で提供								
【野菜ソテー】 小松菜 玉葱 もやし 赤パプリカ 豚平切（バラ） サラダ油 マーガリン 食塩 胡椒 醤油		40.00 ㏄ 20.00 ㏄ 15.00 ㏄ 10.00 ㏄ 20.00 ㏄ 3.00 ㏄ 2.00 ㏄ 0.50 ㏄ 0.10 ㏄ 2.00 ㏄	2.53 Kg 1.21 Kg 0.88 Kg 0.63 Kg 1.14 Kg 0.17 Kg 0.11 Kg 0.03 Kg 0.01 Kg 0.11 Kg									
【里芋の煮付】 里芋 人参 だし 醤油 みりん		50.00 ㏄ 15.00 ㏄ 0.30 ㏄ 4.00 ㏄ 4.00 ㏄	2.85 Kg 0.88 Kg 0.02 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg									

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0	
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
18		9		25		0		0		52	
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
										0	
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【カスタードケーキ】 カスタードケーキ		1.00 個	52.00 個		
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.40 Kg		
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 15日 水曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		7		25		3		0		53
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㏄	4.24 Kg									
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 花麴 カットわかめ 茄子		12.00 ㏄ 0.80 ㏄ 2.00 ㏄ 1.00 ㏄ 30.00 ㏄	0.64 Kg 0.04 Kg 0.11 Kg 0.05 Kg 1.77 Kg									
【じゃが芋のコンソメ煮】 馬鈴薯 人参 ポークウインナー コンソメ 食塩 胡椒		50.00 ㏄ 20.00 ㏄ 20.00 ㏄ 1.00 ㏄ 0.30 ㏄ 0.10 ㏄	2.68 Kg 1.09 Kg 1.06 Kg 0.05 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg									
【味付け海苔】 味付のり		1.00 個	53.00 個									

昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		6		25		6		0		55
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【枝豆しらすご飯】 精白米 むき枝豆 白す干 人参 いり胡麻(白) 食塩		120.00 ㏄ 30.00 ㏄ 15.00 ㏄ 15.00 ㏄ 0.50 ㏄ 0.60 ㏄	6.60 Kg 1.65 Kg 0.83 Kg 0.85 Kg 0.03 Kg 0.03 Kg									
【ハムカツ】 ロースハム スライス 70g (枚) 小麦粉 鶏卵 パン粉 サラダ油		1.00 枚 5.00 g 10.00 g 6.00 g 3.00 g	55.00 枚 0.28 kg 0.55 kg 0.33 kg 0.17 kg									
【ポイルキャベツ (付合せ)】 キャベツ		40.00 ㏄	2.44 Kg									
【具だくさん汁】 もめん豆腐 里芋 玉葱 葱 人参 油揚げ 白味噌 だし		30.00 ㏄ 30.00 ㏄ 30.00 ㏄ 20.00 ㏄ 10.00 ㏄ 5.00 ㏄ 12.00 ㏄ 0.80 ㏄	1.65 Kg 1.65 Kg 1.76 Kg 1.22 Kg 0.57 Kg 0.28 Kg 0.66 Kg 0.04 Kg									

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		9		25		6		0		58
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㏄	4.64 Kg									
【鰯の甘酢あんかけ】 真鰯 80g (切) 食塩 胡椒 片栗粉 小麦粉 サラダ油 白菜 玉葱 人参 しめじ (バラ) 醤油 砂糖 みりん 食酢 トマトケチャップ 片栗粉		1.00 切 0.60 ㏄ 0.10 ㏄ 5.00 ㏄ 4.00 ㏄ 6.00 ㏄ 30.00 ㏄ 20.00 ㏄ 10.00 ㏄ 10.00 ㏄ 5.00 ㏄ 5.00 ㏄ 5.00 ㏄ 5.00 ㏄ 2.00 ㏄ 3.00 ㏄	58.00 切 0.03 Kg 0.01 Kg 0.29 Kg 0.23 Kg 0.35 Kg 1.85 Kg 1.23 Kg 0.60 Kg 0.58 Kg 0.29 Kg 0.29 Kg 0.29 Kg 0.29 Kg 0.12 Kg 0.17 Kg	学園80g、保護所60g								
【炊き合わせ】 大根 (葉なし) こんにゃく 生揚げ だし 醤油 みりん 砂糖		70.00 ㏄ 0.16 袋 0.25 枚 0.40 ㏄ 5.00 ㏄ 2.00 ㏄ 5.00 ㏄	4.51 Kg 9.28 袋 14.50 枚 0.02 Kg 0.29 Kg 0.12 Kg 0.29 Kg									
【小松菜の煮浸し】 小松菜 焼きちくわ だし 醤油 みりん		60.00 ㏄ 5.00 ㏄ 0.20 ㏄ 4.00 ㏄ 4.00 ㏄	3.87 Kg 0.29 Kg 0.01 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg									

10	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

3	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		9		25		0		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【キットカット】 キットカット		2.00 個	104.00 個	愛知学園2袋、保護所1袋								
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.40 Kg									

軽 そ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 16日 木曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		7		25		4		0		54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.32 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 大根 (葉なし) カットわかめ 油揚げ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 7.00 g	0.65 Kg 0.04 Kg 1.80 Kg 0.05 Kg 0.38 Kg									
【豆サラダ】 ビーンズミックス 白菜 蒸し鶏ほぐし身 人参 和風ドレッシング(胡麻醤油)		20.00 g 40.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g	1.08 Kg 2.30 Kg 0.81 Kg 0.56 Kg 0.54 Kg									
【たいみそ】 たいみそ		1.00 個	54.00 個									

昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		6		25		6		0		55
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.40 Kg									
【あじのパン粉焼き】 鰯 80g (切) パン粉焼ミックス パン粉 サラダ油		1.00 切 5.00 g 6.00 g 3.00 g	55.00 切 0.28 Kg 0.33 Kg 0.17 Kg	学園80g、保護所60g								
【トマト(付合せ)】 トマト (個)		0.12 個	6.60 個									
【中華炒め】 ブロッコリー 玉葱 もやし 人参 若鶏もも肉スライス (小間切) オイスターソース 食塩 胡椒 醤油 料理酒 サラダ油 胡麻油		40.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 15.00 g 3.00 g 0.20 g 0.10 g 3.00 g 3.00 g 3.00 g 0.50 g	2.20 Kg 1.17 Kg 0.85 Kg 0.57 Kg 0.83 Kg 0.17 Kg 0.01 Kg 0.01 Kg 0.17 Kg 0.17 Kg 0.17 Kg 0.03 Kg									
【南瓜の煮付】 南瓜 だし 砂糖 醤油 みりん 料理酒		80.00 g 0.40 g 3.00 g 5.00 g 3.00 g 3.00 g	4.89 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg 0.28 Kg 0.17 Kg 0.17 Kg									

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		9		25		5		0		57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.56 Kg									
【豚ヒレ唐揚げ】 豚ヒレ 40g (切) から揚げ粉 しょうゆ味 サラダ油		2.00 切 10.00 g 8.00 g	114.00 切 0.57 Kg 0.46 Kg									
【ボイルキャベツ(付合せ)】 キャベツ 赤パプリカ		35.00 g 5.00 g	2.22 Kg 0.32 Kg									
【里芋のくず煮】 里芋 玉葱 えのき茸 グリンピース むき海老 コンソメ 醤油 片栗粉		50.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 20.00 g 1.00 g 5.00 g 2.00 g	2.85 Kg 1.21 Kg 0.67 Kg 0.29 Kg 1.14 Kg 0.06 Kg 0.29 Kg 0.11 Kg									
【かか和え】 ほうれん草 人参 糸けずり だし 醤油		50.00 g 10.00 g 0.50 g 0.40 g 3.00 g	2.85 Kg 0.59 Kg 0.03 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg									

10	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

3	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		9		25		0		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ポテトチップス】 ポテトチップス コンソメ		0.25 袋	13.00 袋	1人1/4袋								
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.40 Kg									

軽 そ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所
2025年 10月 17日 金曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計				
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ			
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖			
	17		7		25		3		0		52				
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
【ご飯】 精白米			80.00 g	4.16 Kg				【ビーフカレー】 精白米 牛平切（肩ロース） 玉葱 馬鈴薯 人参 しめじ（バラ） サラダ油 とろけるカレーフレーク（甘口）			120.00 g 70.00 g 100.00 g 70.00 g 20.00 g 15.00 g 3.00 g 28.00 g	6.36 Kg 3.71 Kg 5.64 Kg 3.75 Kg 1.09 Kg 0.80 Kg 0.16 Kg 1.48 Kg			
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし なめこ 大根（葉なし） もめん豆腐			12.00 g 0.80 g 15.00 g 30.00 g 30.00 g	0.62 Kg 0.04 Kg 0.78 Kg 1.73 Kg 1.56 Kg				【ツナサラダ】 キャベツ ほうれん草 人参 スイートコーン ツナ油漬缶 ノンオイル“レシリング”減塩青じそ			40.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 20.00 g 15.00 g	2.36 Kg 1.06 Kg 0.55 Kg 0.53 Kg 1.06 Kg 0.80 Kg			
【れんこんの煮付】 水煮れんこん 若鶏もも肉スライス（小間切） 醤油 みりん だし			50.00 g 15.00 g 4.00 g 4.00 g 0.40 g	2.60 Kg 0.78 Kg 0.21 Kg 0.21 Kg 0.02 Kg				【ジョア】 ジョア（ﾌﾟﾚｰﾝ）			1.00 本	53.00 本			
【ごまひじきふりかけ】 Caふりかけ（ごまひじき）			1.00 個	52.00 個											

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計				
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ			
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖			
	18		8		25		6		0		57				
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
【ご飯】 精白米			80.00 g	4.56 Kg				【ご飯】 精白米			80.00 g	4.56 Kg			
【さばの西京焼き】 さば 70g（切） 白味噌 砂糖 料理酒 みりん サラダ油			1.00 切 15.00 g 2.00 g 2.00 g 2.00 g 6.00 g	57.00 切 0.86 Kg 0.11 Kg 0.11 Kg 0.11 Kg 0.34 Kg	学園70g、保護所60g			【ミニトマト】 プチトマト（個）			2.00 個	114.00 個			
【うの花の炒め煮】 おから 葱 平半平 人参 油揚げ サラダ油 だし 醤油 砂糖 料理酒			20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 g 0.20 g 3.00 g 2.00 g 2.00 g	1.14 Kg 1.27 Kg 0.57 Kg 0.59 Kg 0.29 Kg 0.29 Kg 0.01 Kg 0.17 Kg 0.11 Kg 0.11 Kg				【胡瓜の酢の物】 胡瓜 白す干 カットわかめ 砂糖 醤油 食酢 食塩			40.00 g 4.00 g 1.00 g 1.50 g 1.50 g 3.00 g 0.30 g	2.33 Kg 0.23 Kg 0.06 Kg 0.09 Kg 0.09 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg			

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0												0	

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
18		8		25		0		0		51												0	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
						【おにぎりせんべい】 おにぎりせんべい		1.00 袋	51.00 袋								
						【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.20 Kg								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 18日 土曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		7		25		4		0		54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.32 Kg									
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし もめん豆腐 カットわかめ 葱		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 15.00 g	0.65 Kg 0.04 Kg 1.62 Kg 0.05 Kg 0.90 Kg									
【じゃが芋の煮付】 馬鈴薯 平半平 人参 だし 醤油 みりん 料理酒		40.00 g 20.00 g 10.00 g 0.40 g 4.00 g 4.00 g 4.00 g	2.18 Kg 1.08 Kg 0.56 Kg 0.02 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg									
【納豆】 納豆		1.00 個	54.00 個									

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		6		25		4		0		53
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【豚肉のオニオンソー添え】 豚ヒレ 40g(切) 食塩 胡椒 小麦粉 サラダ油 玉葱 おろしにんにく 醤油 サラダ油		2.00 切 0.40 g 0.10 g 6.00 g 5.00 g 50.00 g 0.20 g 3.00 g 3.00 g	106.00 切 0.02 Kg 0.01 Kg 0.32 Kg 0.27 Kg 2.82 Kg 0.01 Kg 0.16 Kg 0.16 Kg									
【中華和え】 キャベツ 小松菜 人参 かに風味かまぼこ 胡瓜 砂糖 醤油 食酢 胡麻油		30.00 g 15.00 g 5.00 g 5.00 g 10.00 g 0.50 g 4.50 g 2.00 g 1.00 g	1.77 Kg 0.88 Kg 0.27 Kg 0.27 Kg 0.54 Kg 0.03 Kg 0.24 Kg 0.11 Kg 0.05 Kg									
【こんにゃくの煮付】 こんにゃく 糸けずり 砂糖 醤油 だし		40.00 g 0.50 g 3.00 g 3.00 g 0.20 g	2.12 Kg 0.03 Kg 0.16 Kg 0.16 Kg 0.01 Kg									
【りんご】 りんご(個)		0.25 個	13.25 個	学園1/4個、保護所1/8個								

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		18		8		25		6		0		57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.56 Kg									
【いろいろフリッター】 大正海老(匹) 焼きちくわ 甘藷 食塩 胡椒 フリッターミックス サラダ油		1.00 匹 0.25 本 50.00 g 0.30 g 0.10 g 30.00 g 8.00 g	57.00 匹 14.25 本 2.91 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 1.71 Kg 0.46 Kg									
【ひじきの炒り煮】 ひじき 油揚げ 人参 生椎茸 サラダ油 砂糖 醤油 料理酒 だし		5.00 g 5.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 g 3.00 g 4.00 g 3.00 g 0.40 g	0.29 Kg 0.29 Kg 0.88 Kg 0.71 Kg 0.17 Kg 0.17 Kg 0.23 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg									
【洋風煮浸し】 白菜 ベーコン 短冊 コンソメ		60.00 g 10.00 g 1.00 g	3.64 Kg 0.57 Kg 0.06 Kg									

10	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	0		0		0		0		0		0	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等						
3	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	18		8		25		0		0		51	
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等						
【雪の宿】 雪の宿				2.00 袋	102.00 袋	愛知学園2袋、保護所1袋						
【牛乳】 牛乳				200.00 g	10.20 Kg							
軽 所	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等						

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月 19日 日曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		6		25		4		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【食パン】 食パン チョコレートバター		1.00 枚 1.00 個	52.00 枚 52.00 個	パン：寮男子 4枚/人 寮女子 3枚/人 保護所児童 1枚/人 ジャム：寮2個/人、保護所1個/人								
【コンソメスープ】 チンゲン菜 玉葱 ポークウインナー いんげん 人参 コンソメ 食塩 胡椒		30.00 ㍔ 30.00 ㍔ 15.00 ㍔ 10.00 ㍔ 10.00 ㍔ 3.00 ㍔ 0.30 ㍔ 0.10 ㍔	1.84 ㏔ 1.66 ㏔ 0.78 ㏔ 0.52 ㏔ 0.54 ㏔ 0.16 ㏔ 0.02 ㏔ 0.01 ㏔									
【ヨーグルト】 ソフール（ﾌﾞﾚｰﾝ）		1.00 個	52.00 個									
【バナナ】 バナナ(本)		1.00 本	52.00 本									
昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		6		25		4		0		52
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㍔	4.16 ㏔									
【魚の華風煮】 メカジキ サイコロ 醤油 片栗粉 サラダ油 むき海老 2 L ピーマン 玉葱 トマトケチャップ（大） コンソメ 砂糖 みりん 片栗粉		70.00 ㍔ 4.00 ㍔ 3.00 ㍔ 5.00 ㍔ 30.00 ㍔ 20.00 ㍔ 60.00 ㍔ 20.00 ㍔ 2.00 ㍔ 3.00 ㍔ 2.00 ㍔ 3.00 ㍔	3.64 ㏔ 0.21 ㏔ 0.16 ㏔ 0.26 ㏔ 1.56 ㏔ 1.22 ㏔ 3.32 ㏔ 1.04 ㏔ 0.10 ㏔ 0.16 ㏔ 0.10 ㏔ 0.16 ㏔									
【長芋の含め煮】 長芋 若鶏もも肉スライス（小間切） 人参 生椎茸 だし 砂糖 醤油 みりん だし		70.00 ㍔ 20.00 ㍔ 15.00 ㍔ 10.00 ㍔ 0.40 ㍔ 4.00 ㍔ 6.00 ㍔ 2.00 ㍔ 0.40 ㍔	4.04 ㏔ 1.04 ㏔ 0.80 ㏔ 0.65 ㏔ 0.02 ㏔ 0.21 ㏔ 0.31 ㏔ 0.10 ㏔ 0.02 ㏔									
【ごま和え】 白菜 すり胡麻 だし 醤油		60.00 ㍔ 2.00 ㍔ 0.40 ㍔ 3.00 ㍔	3.32 ㏔ 0.10 ㏔ 0.02 ㏔ 0.16 ㏔									
夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		9		25		6		0		57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㍔	4.56 ㏔									
【オムレツのホワイトソース】 液卵 豚挽肉 玉葱 食塩 胡椒 マーガリン マッシュルーム缶 ポタージュ 牛乳 食塩 胡椒		70.00 ㍔ 30.00 ㍔ 50.00 ㍔ 0.30 ㍔ 0.10 ㍔ 3.00 ㍔ 10.00 ㍔ 10.00 ㍔ 50.00 ㍔ 0.30 ㍔ 0.10 ㍔	3.99 ㏔ 1.71 ㏔ 3.03 ㏔ 0.02 ㏔ 0.01 ㏔ 0.17 ㏔ 0.57 ㏔ 0.57 ㏔ 2.85 ㏔ 0.02 ㏔ 0.01 ㏔									
【法蓮草のソテー】 ほうれん草 キャベツ 人参 黄パプリカ 焼きちくわ サラダ油 食塩 胡椒 醤油		40.00 ㍔ 20.00 ㍔ 15.00 ㍔ 10.00 ㍔ 10.00 ㍔ 3.00 ㍔ 0.50 ㍔ 0.10 ㍔ 2.00 ㍔	2.28 ㏔ 1.27 ㏔ 0.88 ㏔ 0.63 ㏔ 0.57 ㏔ 0.17 ㏔ 0.03 ㏔ 0.01 ㏔ 0.11 ㏔									
【大根の煮付】 大根（葉なし） 油揚げ だし みりん 醤油		60.00 ㍔ 5.00 ㍔ 0.40 ㍔ 4.00 ㍔ 4.00 ㍔	3.80 ㏔ 0.29 ㏔ 0.02 ㏔ 0.23 ㏔ 0.23 ㏔									

10	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
3	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		17		9		25		0		0		51
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【源氏パイ】 源氏パイ		2.00 袋	102.00 袋	愛知学園2袋、保護所1袋								
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.20 Kg									
軽 そ	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所
2025年 10月20日 月曜日

朝	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	17		7		25		4		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 大根（葉なし） カットわかめ 葱		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 15.00 g	0.64 Kg 0.04 Kg 1.77 Kg 0.05 Kg 0.88 Kg									
【筑前煮】 筑前煮		60.00 g	3.18 Kg									
【漬物(風流さくら)】 風流さくら		20.00 g	1.06 Kg									
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【魚のホイル焼き】 メルルーサ 80g（切） 食塩 胡椒 マッシュルーム(生) 玉葱 ブロッコリー プチトマト（個） 黄パプリカ マジックソルト サラダ油 マーガリン		1.00 切 0.60 g 0.10 g 10.00 g 30.00 g 20.00 g 1.00 個 10.00 g 0.30 g 2.00 g 3.00 g	53.00 切 0.03 Kg 0.01 Kg 0.56 Kg 1.69 Kg 1.06 Kg 53.00 個 0.59 Kg 0.02 Kg 0.11 Kg 0.16 Kg	学園80g、保護所60g								
【生揚げの煮付】 生揚 人参 角麩 しめじ（バラ） いんげん だし 醤油 砂糖 料理酒 みりん		50.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 0.40 g 5.00 g 3.00 g 3.00 g 3.00 g	2.65 Kg 1.09 Kg 0.80 Kg 0.53 Kg 0.53 Kg 0.02 Kg 0.27 Kg 0.16 Kg 0.16 Kg 0.16 Kg									
【白菜の煮浸し】 白菜 ほうれん草 だし 醤油 みりん		45.00 g 20.00 g 0.20 g 4.00 g 4.00 g	2.54 Kg 1.06 Kg 0.01 Kg 0.21 Kg 0.21 Kg									
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.56 Kg									
【鶏肉の照り焼き】 若鶏もも肉 40g（切れ目入り） 砂糖 醤油 料理酒 みりん サラダ油		2.00 切 2.00 g 4.00 g 4.00 g 4.00 g 5.00 g	114.00 切 0.11 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg 0.29 Kg									
【アスパラソテー】 グリーンアスパラ ベーコン 短冊 食塩 胡椒 サラダ油		30.00 g 15.00 g 0.30 g 0.10 g 3.00 g	1.71 Kg 0.86 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.17 Kg									
【香味サラダ】 キャベツ 玉葱 胡瓜 人参 ロースハム 短冊 ノンオイル'レシニング' 香味ゆず		50.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 15.00 g	3.17 Kg 1.21 Kg 0.58 Kg 0.59 Kg 0.57 Kg 0.86 Kg									
【小松菜のお浸し】 小松菜 もやし だし 醤油		40.00 g 20.00 g 0.40 g 3.00 g	2.53 Kg 1.18 Kg 0.02 Kg 0.17 Kg									

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0	

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
18		9		25		0		0		52	

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
										0	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【じゃがりこ】 じゃがりこbits		1.00 袋	52.00 袋		
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.40 Kg		

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	

[調 理 指 示 書]

学園・保護所
2025年 10月21日 火曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	18		7		25		3		0		53	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.24 Kg									
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 里芋 白菜 油揚げ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 30.00 g 7.00 g	0.64 Kg 0.04 Kg 1.59 Kg 1.69 Kg 0.37 Kg									
【厚焼き卵】 厚焼卵		1.00 個	53.00 個									
【和風炒め】 小松菜 えのき茸 サラダ油 だし 醤油		50.00 g 15.00 g 3.00 g 0.40 g 3.00 g	2.94 Kg 0.94 Kg 0.16 Kg 0.02 Kg 0.16 Kg									

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	18		6		25		5		0		54	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.32 Kg									
【魚のバター焼きトマトソース】 メカジキ 80g (切) 食塩 胡椒 小麦粉 マーガリン カットトマト缶 玉葱 マッシュルーム缶 コンソメ 食塩 胡椒 砂糖 サラダ油		1.00 切 0.40 g 0.10 g 6.00 g 4.00 g 50.00 g 40.00 g 10.00 g 1.00 g 0.20 g 0.10 g 1.00 g 5.00 g	54.00 切 0.02 Kg 0.01 Kg 0.32 Kg 0.22 Kg 2.70 Kg 2.30 Kg 0.54 Kg 0.05 Kg 0.01 Kg 0.01 Kg 0.05 Kg 0.27 Kg	学園80g、保護所60g								
【チーズサラダ】 ブロッコリー カリフラワー ロースハム 短冊 赤パプリカ サラダチーズ ノンオイルドレッシング 減塩フレンチケリーミ		40.00 g 20.00 g 15.00 g 5.00 g 7.00 g 15.00 g	2.16 Kg 1.08 Kg 0.81 Kg 0.30 Kg 0.38 Kg 0.81 Kg									
【じゃが芋の煮付】 馬鈴薯 若鶏もも肉スライス (小間切) みりん 料理酒 醤油 だし		60.00 g 20.00 g 4.00 g 4.00 g 4.00 g 0.40 g	3.27 Kg 1.08 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg 0.22 Kg 0.02 Kg									

タ	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	20		9		25		6		0		60	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.80 Kg									
【揚げ出し豆腐】 揚げ出し豆腐 サラダ油 葱 人参 しめじ (バラ) おろししょうが だし みりん 醤油 片栗粉		2.00 個 8.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 1.00 g 0.80 g 4.00 g 4.00 g 2.00 g	120.00 個 0.48 Kg 1.33 Kg 0.62 Kg 0.60 Kg 0.06 Kg 0.05 Kg 0.24 Kg 0.24 Kg 0.12 Kg									
【焼きそば】 焼きそば 豚平切 (バラ) キャベツ 玉葱 ピーマン サラダ油 食塩 胡椒 焼そばソース		40.00 g 20.00 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 6.00 g 0.20 g 0.10 g 15.00 g	2.40 Kg 1.20 Kg 2.00 Kg 1.28 Kg 0.71 Kg 0.36 Kg 0.01 Kg 0.01 Kg 0.90 Kg									
【もずくの酢の物】 もずく かに風味かまぼこ 胡瓜 砂糖 醤油 食酢 食塩		50.00 g 5.00 g 10.00 g 1.50 g 1.50 g 3.00 g 0.30 g	3.00 Kg 0.30 Kg 0.61 Kg 0.09 Kg 0.09 Kg 0.18 Kg 0.02 Kg									

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0												0	

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
20		9		25		0		0		54												0	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
						【おととと】 おととと		2.00 袋	108.00 袋	愛知学園2袋、保護所1袋							
						【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.80 Kg								

〔調理指示書〕

学園・保護所

2025年 10月22日 水曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		20		7		25		4		0		56
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.48 kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 玉葱 カットわかめ 油揚げ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 7.00 g	0.67 kg 0.04 kg 1.79 kg 0.06 kg 0.39 kg									
【大根ツナ煮】 大根（葉なし） ツナ油漬缶（大） 人参 醤油 みりん 料理酒 だし		60.00 g 20.00 g 10.00 g 4.00 g 4.00 g 4.00 g 0.40 g	3.73 kg 1.12 kg 0.58 kg 0.22 kg 0.22 kg 0.22 kg 0.02 kg									
【たらこふりかけ】 Caふりかけ（たらこ）		1.00 個	56.00 個									

星	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		20		6		25		6		0		57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【中華飯】 精白米 豚平切（もも） 白菜 玉葱 チンゲン菜 うずら卵缶 人参 干椎茸 ピーマン 料理酒 丸鶏がらスープ 中華スープ 胡麻油 サラダ油 片栗粉		120.00 g 40.00 g 70.00 g 50.00 g 40.00 g 30.00 g 20.00 g 2.00 g 10.00 g 3.00 g 2.00 g 1.00 g 1.00 g 5.00 g 2.00 g	6.84 kg 2.28 kg 4.24 kg 3.03 kg 2.68 kg 1.71 kg 1.18 kg 0.11 kg 0.67 kg 0.17 kg 0.11 kg 0.06 kg 0.06 kg 0.29 kg 0.11 kg									
【春巻き】 春巻 サラダ油		1.00 個 6.00 g	57.00 個 0.34 kg									
【たくあん和え】 キャベツ 刻沢庵 だし		30.00 g 10.00 g 0.40 g	1.90 kg 0.57 kg 0.02 kg									
【アーモンドフィッシュ】 アーモンドミニフィッシュ		1.00 個	57.00 個	保護所の幼児にはたまごボーロ								

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		20		9		25		6		0		60
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.80 kg									
【松風焼き】 鶏挽肉 葱 人参 鶏卵 パン粉 赤味噌 砂糖 サラダ油		70.00 g 20.00 g 10.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 7.00 g 5.00 g	4.20 kg 1.33 kg 0.62 kg 1.41 kg 0.60 kg 0.60 kg 0.42 kg 0.30 kg									
【きんぴら】 ごぼう 人参 いんげん いり胡麻(白) 醤油 砂糖 料理酒 サラダ油 胡麻油		45.00 g 20.00 g 15.00 g 0.50 g 5.00 g 2.00 g 6.00 g 3.00 g 1.00 g	3.00 kg 1.24 kg 0.90 kg 0.03 kg 0.30 kg 0.12 kg 0.36 kg 0.18 kg 0.06 kg									
【磯和え】 小松菜 焼きちくわ きざみのり だし 醤油		60.00 g 5.00 g 0.20 g 0.40 g 3.00 g	4.00 kg 0.30 kg 0.01 kg 0.02 kg 0.18 kg									
【黄桃缶】 黄桃缶（大）		50.00 g	3.00 kg									

10	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

3	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		20		9		25		0		0		54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ふわふわワッフル】 ふわふわワッフル チョコ		1.00 個	54.00 個									
【牛乳】 牛乳		200.00 g	10.80 Kg									

軽 そ	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
												0
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月23日 木曜日

期	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙
		20		7		25		4		0		56
献立名／食品名		一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等						
【ご飯】 精白米		80.00 g		4.48 Kg								
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 茄子 カットわかめ 油揚げ		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 7.00 g		0.67 Kg 0.04 Kg 1.87 Kg 0.06 Kg 0.39 Kg								
【白和え】 白和えの素 ほうれん草 人参 つきこんにゃく		50.00 g 20.00 g 10.00 g 15.00 g		2.80 Kg 1.12 Kg 0.58 Kg 0.84 Kg								
【のり佃煮】 のり佃煮		1.00 個		56.00 個								
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	
ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	
		19		6		25		6		0		56
献立名／食品名		一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等						
【ご飯】 精白米		80.00 g		4.48 Kg								
【フライ盛り合わせ】 チキンチーズ大葉巻 北海扇フライ サラダ油		1.00 個 2.00 個 10.00 g		56.00 個 112.00 個 0.56 Kg								
【ボイルキャベツ（付合せ）】 キャベツ 赤パプリカ		35.00 g 5.00 g		2.18 Kg 0.31 Kg								
【里芋とイカの煮付】 里芋 人参 ロールイカ 短冊 しめじ（バラ） 砂糖 醤油 料理酒 みりん だし		60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 6.00 g 6.00 g 6.00 g 6.00 g 0.40 g		3.36 Kg 1.15 Kg 1.49 Kg 0.56 Kg 0.34 Kg 0.34 Kg 0.34 Kg 0.34 Kg 0.02 Kg								
【小松菜サラダ】 小松菜 液卵 サラダ油 食塩 胡椒 ドレッシングフレンチ（白）		60.00 g 20.00 g 3.00 g 0.30 g 0.10 g 7.00 g		3.73 Kg 1.12 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg 0.39 Kg								
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	
ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	
		19		9		25		5		0		58
献立名／食品名		一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等						
【ご飯】 精白米		80.00 g		4.64 Kg								
【アジの蒲焼き】 鰹 80g（切） 小麦粉 サラダ油 醤油 中双糖 みりん 料理酒		1.00 切 8.00 g 5.00 g 4.00 g 2.00 g 1.00 g 3.00 g		58.00 切 0.46 Kg 0.29 Kg 0.23 Kg 0.12 Kg 0.06 Kg 0.17 Kg		学園80g、保護所60g						
【塩昆布の和え物】 白菜 水菜 人参 もやし 塩こんぶ 白しょうゆ だし		60.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 1.00 g 3.00 g 0.40 g		3.70 Kg 1.16 Kg 0.60 Kg 0.60 Kg 0.06 Kg 0.17 Kg 0.02 Kg								
【長芋のかか煮】 長芋 糸けずり だし 白しょうゆ みりん		70.00 g 0.50 g 0.40 g 4.00 g 4.00 g		4.51 Kg 0.03 Kg 0.02 Kg 0.23 Kg 0.23 Kg								
【オレンジ】 オレンジ（個）		0.25 個		14.50 個		学園1/4個、保護所1/8個						

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計													
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ												
ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙	ミ	嚙												
0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0													
献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等			
								【ホワイトロリータ】 ホワイトロリータ				3.00 袋		159.00 袋		愛知学園3袋、保護所2袋																			
								【牛乳】 牛乳				200.00 g		10.60 Kg																					

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月24日 金曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	19		7		25		3		0		54	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㍑	4.32 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 白菜 もめん豆腐 カットわかめ		12.00 ㍑ 0.80 ㍑ 30.00 ㍑ 30.00 ㍑ 1.00 ㍑	0.65 Kg 0.04 Kg 1.72 Kg 1.62 Kg 0.05 Kg									
【れんこんきんぴら】 れんこんスライス 若鶏もも肉スライス（小間切） サラダ油 料理酒 醤油 砂糖 胡麻油 いり胡麻(白)		50.00 ㍑ 25.00 ㍑ 3.00 ㍑ 6.00 ㍑ 5.00 ㍑ 2.00 ㍑ 1.00 ㍑ 0.50 ㍑	2.70 Kg 1.35 Kg 0.16 Kg 0.32 Kg 0.27 Kg 0.11 Kg 0.05 Kg 0.03 Kg									
【梅しそふりかけ】 Caふりかけ（梅しそ）		1.00 個	54.00 個									

昼	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	19		6		25		16		0		66	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80.00 ㍑	5.28 Kg									
【さわらの塩焼き】 さわら 80g（切） サラダ油 食塩		1.00 切 6.00 ㍑ 0.50 ㍑	66.00 切 0.40 Kg 0.03 Kg	学園80g、保護所60g								
【ソテー（付合せ）】 キャベツ 玉葱 赤パプリカ サラダ油 食塩 胡椒 純カレー粉		40.00 ㍑ 20.00 ㍑ 5.00 ㍑ 3.00 ㍑ 0.40 ㍑ 0.10 ㍑ 0.20 ㍑	2.93 Kg 1.40 Kg 0.37 Kg 0.20 Kg 0.03 Kg 0.01 Kg 0.01 Kg									
【生揚げの煮付】 生揚げ 人参 牛平切（もも国産） いんげん だし 砂糖 醤油 料理酒 みりん		40.00 ㍑ 20.00 ㍑ 20.00 ㍑ 10.00 ㍑ 0.40 ㍑ 3.00 ㍑ 5.00 ㍑ 3.00 ㍑ 3.00 ㍑	2.64 Kg 1.36 Kg 1.32 Kg 0.66 Kg 0.03 Kg 0.20 Kg 0.33 Kg 0.20 Kg 0.20 Kg									
【法蓮草のお浸し】 ほうれん草 もやし だし 醤油		40.00 ㍑ 20.00 ㍑ 0.40 ㍑ 3.00 ㍑	2.64 Kg 1.36 Kg 0.03 Kg 0.20 Kg									

夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	19		9		25		6		0		59	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ソースカツ丼】 精白米 豚切身 60g（切） 食塩 胡椒 小麦粉 鶏卵 パン粉 サラダ油 レタス ウスターソース 砂糖 みりん		120.00 ㍑ 1.00 切 0.20 ㍑ 0.10 ㍑ 6.00 ㍑ 10.00 ㍑ 10.00 ㍑ 10.00 ㍑ 20.00 ㍑ 15.00 ㍑ 3.00 ㍑ 3.00 ㍑	7.08 Kg 59.00 切 0.01 Kg 0.01 Kg 0.35 Kg 0.69 Kg 0.59 Kg 0.59 Kg 1.20 Kg 0.89 Kg 0.18 Kg 0.18 Kg									
【煮なます】 大根（葉なし） 人参 干椎茸 油揚げ いり胡麻(白) 砂糖 みりん 醤油 食酢 食塩		50.00 ㍑ 10.00 ㍑ 1.00 ㍑ 5.00 ㍑ 0.20 ㍑ 1.00 ㍑ 4.00 ㍑ 1.00 ㍑ 4.00 ㍑ 0.50 ㍑	3.28 Kg 0.61 Kg 0.06 Kg 0.30 Kg 0.01 Kg 0.06 Kg 0.24 Kg 0.06 Kg 0.24 Kg 0.03 Kg									
【具だくさん汁】 里芋 葱 えのき茸 ごぼう 焼きちくわ だし 醤油 白しょうゆ 食塩		30.00 ㍑ 20.00 ㍑ 15.00 ㍑ 10.00 ㍑ 10.00 ㍑ 0.80 ㍑ 4.00 ㍑ 2.00 ㍑ 0.05 ㍑	1.77 Kg 1.31 Kg 1.04 Kg 0.66 Kg 0.59 Kg 0.05 Kg 0.24 Kg 0.12 Kg 0.01 Kg									

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		
10	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			
								【ブリッツ】 ブリッツ ロースト			1.00 袋	53.00 袋												
								【牛乳】 牛乳			200.00 g	10.60 Kg												

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月25日 土曜日

朝

学園	学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計
通 ミ	キ 繕	通 ミ	キ 繕	通 ミ	キ 繕
19	7	25	4	0	55
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.40 kg		
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 玉葱 カットわかめ 長芋		12.00 g 0.80 g 30.00 g 1.00 g 30.00 g	0.66 kg 0.04 kg 1.76 kg 0.06 kg 1.83 kg		
【オムレツ】 トマトミートオムレツ		1.00 個	55.00 個		
【マヨ和え】 キャベツ かに風味かまぼこ スイートコーン マヨネーズ 食塩 胡椒		50.00 g 10.00 g 5.00 g 8.00 g 0.30 g 0.10 g	3.06 kg 0.55 kg 0.28 kg 0.44 kg 0.02 kg 0.01 kg		

昼

学園	学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計
通 ミ	キ 繕	通 ミ	キ 繕	通 ミ	キ 繕
19	6	25	4	0	54
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【あんかけきのうどん】 うどん しめじ（バラ） えのき茸 まいたけ 白菜 葱 人参 若鶏もも肉スライス（小間切） 油揚げ おろししょうが だし みりん 醤油 片栗粉		1 玉 20 g 30 g 20 g 50 g 30 g 20 g 30 g 5 g 2 g 0.8 g 5 g 9 g 5 g	54.00 玉 1.08 kg 1.62 kg 1.08 kg 2.70 kg 1.62 kg 1.08 kg 1.62 kg 0.27 kg 0.11 g 0.04 kg 0.27 kg 0.49 kg 0.27 kg		
【魚の照り焼きハンバーグ】 かんぱちのハンバーグ 醤油 砂糖 料理酒 みりん 片栗粉		2 番 4 g 2 g 4 g 4 g 1 g	108.00 番 0.22 kg 0.11 kg 0.22 kg 0.22 kg 0.05 kg		
【錦糸和え】 ほうれん草 錦糸卵 だし 醤油		60 g 10 g 0.4 g 3 g	3.24 kg 0.54 kg 0.02 kg 0.16 kg		

夕

学園	学園職員	保護所	保・職員	その他	合 計
通 ミ	キ 繕	通 ミ	キ 繕	通 ミ	キ 繕
19	8	25	5	0	57
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.56 kg		
【チンジャオロース】 牛平切（もも国産） 料理酒 醤油 片栗粉 ピーマン ゆで筍 玉葱 赤パブリカ おろしにんにく おろししょうが サラダ油 料理酒 オイスターソース 醤油 砂糖 丸鶏がらスープ		80.00 g 6.00 g 2.00 g 4.00 g 40.00 g 30.00 g 30.00 g 10.00 g 0.50 g 0.50 g 3.00 g 5.00 g 6.00 g 6.00 g 1.00 g 1.00 g	4.56 kg 0.34 kg 0.11 kg 0.23 kg 2.68 kg 1.71 kg 1.82 kg 0.63 kg 0.03 kg 0.03 kg 0.17 kg 0.29 kg 0.34 kg 0.34 kg 0.06 kg 0.06 kg		
【さつま芋の煮付】 甘藷 人参 いんげん 砂糖 醤油 料理酒 みりん だし		60.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 g 5.00 g 3.00 g 3.00 g 3.00 g 0.40 g	3.49 kg 1.18 kg 0.57 kg 0.17 kg 0.29 kg 0.17 kg 0.17 kg 0.02 kg		
【ピーナッツ和え】 ほうれん草 もやし ピーナッツ粉 だし 醤油		40.00 g 20.00 g 3.00 g 0.40 g 3.00 g	2.28 kg 1.18 kg 0.17 kg 0.02 kg 0.17 kg		

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0		19		8		25		0		0		52	
献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位		使用量 単位		調理方法等			
												【コアラのマーチ】 コアラのマーチ				1.00 個		52.00 個					
												【牛乳】 牛乳				200.00 g		10.40 kg					

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月26日 日曜日

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
16		7		25		3		0		51	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【ロールパン】 バターロール リンゴジャム		2.00 個 1.00 個	102.00 個 51.00 個	パン：寮男子 4個/人 寮女子・保護所児童 2個/人 ジャム：寮2個/人、保護所1個/人							
【コーンスープ】 スイートコーン缶(クリーム) 牛乳 ポタージュ 生クリームフレッシュ 食塩 胡椒		100.00 g 80.00 g 10.00 g 10.00 g 0.30 g 0.01 g	5.10 Kg 4.08 Kg 0.51 Kg 0.51 Kg 0.02 Kg 0.01 Kg								
【ほうれん草のソテー】 ほうれん草 玉葱 人参 ベーコン 短冊 サラダ油 食塩 胡椒 コンソメ		70.00 g 20.00 g 10.00 g 20.00 g 3.00 g 0.50 g 0.10 g 2.00 g	3.57 Kg 1.09 Kg 0.53 Kg 1.02 Kg 0.15 Kg 0.03 Kg 0.01 Kg 0.10 Kg								
【きになる野菜】 きになる野菜		1.00 本	51.00 本								

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
12		4		25		7		0		48	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【ご飯】 精白米		80.00 g	3.84 Kg								
【鶏肉のバジル焼き】 若鶏むね肉 40g(切) サワラのバジル焼きオイル		2.00 切 7.00 g	96.00 切 0.34 Kg								
【ボイルキャベツ(付け合せ)】 キャベツ		40.00 g	2.13 Kg								
【じゃが芋の煮付け】 馬鈴薯 ゆで筍 角麩 干椎茸 油揚げ 砂糖 みりん 醤油 だし		50.00 g 20.00 g 10.00 g 1.00 g 3.00 g 2.00 g 2.00 g 5.00 g 0.40 g	2.42 Kg 0.96 Kg 0.48 Kg 0.05 Kg 0.14 Kg 0.10 Kg 0.10 Kg 0.24 Kg 0.02 Kg								
【煮浸し】 小松菜 玉葱 平半平 醤油 みりん だし		40.00 g 15.00 g 10.00 g 4.00 g 4.00 g 0.20 g	2.13 Kg 0.77 Kg 0.48 Kg 0.19 Kg 0.19 Kg 0.01 Kg								

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
16		9		25		5		0		55	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等							
【ご飯】 精白米		80.00 g	4.40 Kg								
【さばの甘煮】 さば 70g(切) 土しろうが 醤油 料理酒 中双糖 みりん こんにゃく 砂糖 醤油 だし		1.00 切 5.00 g 5.00 g 3.00 g 2.00 g 5.00 g 0.25 袋 3.00 g 5.00 g 0.80 g	55.00 切 0.34 Kg 0.28 Kg 0.17 Kg 0.11 Kg 0.28 Kg 13.75 袋 0.17 Kg 0.28 Kg 0.04 Kg	学園70g、保護所60g							
【磯煮】 大豆 豚平切(もも) 人参 きざみ昆布 砂糖 料理酒 醤油 だし		15.00 g 15.00 g 10.00 g 1.00 g 2.00 g 2.00 g 4.00 g 0.40 g	0.83 Kg 0.83 Kg 0.57 Kg 0.06 Kg 0.11 Kg 0.11 Kg 0.22 Kg 0.02 Kg								
【甘酢和え】 白菜 胡瓜 ロースハム 短冊 食酢 砂糖 食塩		50.00 g 10.00 g 10.00 g 7.00 g 2.00 g 0.30 g	2.93 Kg 0.56 Kg 0.55 Kg 0.39 Kg 0.11 Kg 0.02 Kg								

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		軽 所	学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計			
通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖		通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖	通 ミ	キ 糖		
0		0		0		0		0		0			16		9		25		0		0		0		50	
0		0		0		0		0		0			16		9		25		0		0		0		50	
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等					
					【ぼたぼた焼き】 ぼたぼた焼			2.00 袋			100.00 袋			愛知学園2袋 保護所1袋												
								200.00 g			10.00 Kg															

[調 理 指 示 書]

学園・保護所
2025年 10月27日 月曜日

期	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	16		7		25		3		0		51	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80 g	4. 08 Kg									
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 葱 カットわかめ もめん豆腐		10 g 0. 05 g 15 g 1 g 30 g	0. 51 Kg 0. 00255 Kg 0. 765 Kg 0. 051 Kg 1. 53 Kg									
【パンプキンサラダ】 パンプキンサラダ		75 g	3. 825 Kg									
【のりごまふりかけ】 へム鉄入りふりかけ (のりごま)		1 個	51 個									
星	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	16		6		25		7		0		54	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80 g	3. 84 Kg									
【魚のフライオーロラソース】 メカジキ 80g (切) 小麦粉 食塩 胡椒 鶏卵 パン粉 サラダ油 マヨネーズ (大) トマトケチャップ		1 切 1 g 0. 3 g 0. 1 g 10 g 3 g 8 g 7 g 7 g	48 切 0. 05 Kg 0. 01 Kg 0. 01 Kg 0. 56 Kg 0. 14 Kg 0. 38 Kg 0. 34 Kg 0. 34 Kg	学園80g、保護所60g								
【ポイルブロッコリー (付合せ)】 ブロッコリー		30 g	1. 44 Kg									
【高野豆腐の含め煮】 高野豆腐 人参 平半平 グリーンピース 干椎茸 だし 砂糖 白しょうゆ みりん		7 g 20 g 10 g 5 g 1 g 0. 4 g 3 g 4 g 2 g	0. 34 Kg 0. 99 Kg 0. 48 Kg 0. 24 Kg 0. 05 Kg 0. 02 Kg 0. 14 Kg 0. 19 Kg 0. 1 Kg									
【白菜のかか和え】 白菜 しめじ (バラ) 糸けずり だし 醤油		50 g 10 g 0. 5 g 0. 4 g 3 g	2. 55 Kg 0. 48 Kg 0. 02 Kg 0. 02 Kg 0. 14 Kg									
夕	学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
	16		9		25		6		0		56	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等								
【ご飯】 精白米		80 g	4. 08 Kg									
【豚肉のガーリック焼き】 豚切身 80g (切) 筋切り おろしにんにく おろししょうが 醤油 みりん サラダ油		1 切 1 g 0. 5 g 5 g 3 g 8 g	51 切 0. 05 Kg 0. 03 Kg 0. 26 Kg 0. 15 Kg 0. 41 Kg	豚肉はブライン液で冷蔵庫内3時間以上浸す ※ブライン液 ・水2L ・塩100g ・砂糖100g								
【トマト (付合せ)】 トマト (個)		0. 12 個	6. 12 個									
【小松菜ソテー】 小松菜 玉葱 もやし スイートコーン サラダ油 食塩 胡椒 純カレー粉		50 g 20 g 10 g 10 g 3 g 0. 5 g 0. 1 g 0. 2 g	2. 83 Kg 1. 09 Kg 0. 53 Kg 0. 51 Kg 0. 15 Kg 0. 03 Kg 0. 01 Kg 0. 01 Kg									
【大根と人参の煮付】 大根 (葉なし) 油揚げ 人参 だし 醤油 みりん		60 g 5 g 15 g 0. 4 g 4 g 4 g	3. 4 Kg 0. 26 Kg 0. 79 Kg 0. 02 Kg 0. 2 Kg 0. 2 Kg									

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計							
10	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
		0		0		0		0		0		0												0					
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			
										【ポッキー】 ポッキーチョコレート				1.00 袋	50.00 袋														
										【牛乳】 牛乳				200.00 g	10.00 Kg														
3	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
		16		9		25		0		0		50												0					
軽そ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ					
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖					
																								0					
献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等				献立名／食品名				一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月28日 火曜日

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖				
16		7		25		4		0		52					
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖				
16		6		25		4		0		51					
学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計					
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ				
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖				
17		9		25		6		0		57					
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
【ご飯】 精白米			80 _g	3. 68 _{kg}				【チャーハン】 精白米 焼豚 むき海老 玉葱 葱 人参 生椎茸 胡麻油 中華スープ オイスターソース 食塩 胡椒 サラダ油			120 _g 30 _g 30 _g 30 _g 20 _g 10 _g 10 _g 1 _g 2 _g 1 _g 0. 5 _g 0. 1 _g 8 _g	5. 88 _{kg} 1. 47 _{kg} 1. 47 _{kg} 1. 56 _{kg} 1. 09 _{kg} 0. 51 _{kg} 0. 61 _{kg} 0. 05 _{kg} 0. 1 _{kg} 0. 05 _{kg} 0. 02 _{kg} 0. 01 _{kg} 0. 39 _{kg}			
【味噌汁(白)】 白味噌 だし なめこ 大根(葉なし) 油揚げ			10 _g 0. 05 _g 15 _g 30 _g 7 _g	0. 46 _{kg} 0. 01 _{kg} 0. 69 _{kg} 1. 53 _{kg} 0. 32 _{kg}				【カニシュウマイ】 カニ入りシュウマイ			2 _個	98 _個			
【ツナポテト】 馬鈴薯(メークイン) 玉葱 ツナ油漬缶 サラダ油 砂糖 醤油			60 _g 15 _g 15 _g 3 _g 3 _g 5 _g	2. 79 _{kg} 0. 73 _{kg} 0. 69 _{kg} 0. 14 _{kg} 0. 14 _{kg} 0. 23 _{kg}				【ゆかり和え】 キャベツ ゆかり だし 白しょうゆ			60 _g 0. 1 _g 0. 4 _g 2. 5 _g	3. 27 _{kg} 0. 01 _{kg} 0. 02 _{kg} 0. 12 _{kg}			
【たいみそ】 たいみそ			1 _個	46 _個				【かき卵汁】 小松菜 玉葱 カットわかめ 液卵 丸鶏がらスープ 食塩 胡椒 片栗粉 胡麻油			30 _g 20 _g 1 _g 30 _g 3 _g 0. 05 _g 0. 1 _g 2 _g 1 _g	1. 63 _{kg} 1. 04 _{kg} 0. 05 _{kg} 1. 47 _{kg} 0. 15 _{kg} 0. 01 _{kg} 0. 01 _{kg} 0. 1 _{kg} 0. 05 _{kg}			
								【かんぴょうの煮付】 かんぴょう 水煮れんこん 人参 干椎茸 糸けずり だし 砂糖 醤油			7 _g 20 _g 20 _g 1 _g 0. 5 _g 0. 4 _g 4 _g 4 _g	0. 36 _{kg} 1. 04 _{kg} 1. 07 _{kg} 0. 05 _{kg} 0. 03 _{kg} 0. 02 _{kg} 0. 21 _{kg} 0. 21 _{kg}			
								【カニカマの中華和え】 もやし かに風味かまぼこ ピーマン 砂糖 食酢 醤油 胡麻油			45 _g 10 _g 10 _g 0. 5 _g 2 _g 4. 5 _g 1 _g	2. 41 _{kg} 0. 52 _{kg} 0. 61 _{kg} 0. 03 _{kg} 0. 1 _{kg} 0. 23 _{kg} 0. 05 _{kg}			

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
10	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	軽 そ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖		ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0												0	
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		
								【チョコパイ】 チョコパイ			1.00 個	51.00 個											
								【牛乳】 牛乳			200.00 g	10.20 Kg											

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月29日 水曜日

[illegible]

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等		献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等				
							【ハッピーターン】 ハッピーターン			4.00 袋	204.00 袋	愛知学園 4 個 保護所 2 個											
							【牛乳】 牛乳			200.00 g	10.20 Kg												

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月30日 木曜日

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		7		25		4		0		53		17		6		25		7		0		55	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		9		25		5		0		56		17		9		25		5		0		56	

学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計		学 園		学 園 職 員		保 護 所		保 ・ 職 員		そ の 他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖</																				

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0		17		9		25		0		0		51		軽 そ										0	
献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等			献立名／食品名			一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等														
								【ストロベリームース】 ストロベリームース			1 個	51 個																							
			【牛乳】 牛乳					200 g	10.2 kg																										

[調 理 指 示 書]

学園・保護所

2025年 10月31日 金曜日

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
17		7		25		3		0		52		17		6		25		7		0		55	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等
【ご飯】 精白米		80 g	3. 68 Kg		【ご飯】 精白米		80 g	4. 56 Kg		【野菜カレー】 精白米 豚平切（もも） 玉葱 馬鈴薯 人参 しめじ（バラ） グリーンアスパラ サラダ油 とろけるカレーフレーク（甘口）		120 g 50 g 100 g 70 g 20 g 15 g 15 g 5 g 28 g	6. 6 Kg 2. 75 Kg 5. 85 Kg 3. 89 Kg 1. 13 Kg 0. 83 Kg 0. 83 Kg 0. 28 Kg 1. 54 Kg	
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 里芋 カットわかめ 油揚げ		12 g 0. 8 g 30 g 1 g 7 g	0. 55 Kg 0. 04 Kg 1. 38 Kg 0. 05 Kg 0. 32 Kg		【魚の香味焼き】 沖目鯛 80g（切） 葱 いり胡麻(白) 醤油 みりん		1 切 10 g 2 g 5 g 3 g	57 切 0. 63 Kg 0. 11 Kg 0. 29 Kg 0. 17 Kg	学園80g、保護所60g	【和風サラダ】 ほうれん草 カリフラワー 人参 かに風味かまぼこ ノンオイル* レンジ* おろし醤油		50 g 30 g 15 g 10 g 15 g	2. 75 Kg 1. 65 Kg 0. 85 Kg 0. 55 Kg 0. 83 Kg	
【スクランブルエッグ】 キャベツ 液卵 ベーコン 短冊 食塩 胡椒 サラダ油		30 g 50 g 10 g 0. 4 g 0. 1 g 5 g	1. 53 Kg 2. 3 Kg 0. 46 Kg 0. 02 Kg 0. 01 Kg 0. 23 Kg		【トマト(付合せ)】 トマト（個）		0. 12 個	6. 84 個		【手作りかぼちゃプリン】 南瓜プリンの素 牛乳 ホイップクリーム ココアパウダー		25 g 25 g 5 g 1. 8 g	1. 43 Kg 1. 43 Kg 0. 29 Kg 0. 10 Kg	クリームとココアパウダーで デコレーションする。
【ごまひじきふりかけ】 Caふりかけ（ごまひじき）		1 個	46 個		【茄子の炒め煮】 茄子 ピーマン 人参 鶏挽肉 サラダ油 醤油 砂糖 料理酒 みりん だし		70 g 15 g 15 g 15 g 3 g 5 g 2 g 3 g 3 g 0. 4 g	4. 43 Kg 1. 01 Kg 0. 88 Kg 0. 86 Kg 0. 17 Kg 0. 29 Kg 0. 11 Kg 0. 17 Kg 0. 17 Kg 0. 02 Kg		【もやしの酢の物】 もやし 胡瓜 焼きちくわ 砂糖 醤油 食酢 食塩		30 g 20 g 15 g 1. 5 g 1. 5 g 3 g 0. 3 g	1. 76 Kg 1. 16 Kg 0. 86 Kg 0. 09 Kg 0. 09 Kg 0. 17 Kg 0. 02 Kg	

学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計		学園		学園職員		保護所		保・職員		その他		合 計	
通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ	通	キ
ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖	ミ	糖
0		0		0		0		0		0		17		9		25		0		0		51												0	

献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等
					【かつばえひせん】 かつばえびせん		0. 25 袋	12. 75 袋	1人1/4袋					
					【牛乳】 牛乳		200 g	10. 2 kg						