学園・保護所

2025年 10月1日 水曜日

2023年 10月1日 水曜						T == =	1 100 000 -					T		
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	f 保・職		合 計	学園 学園職員	保護所	「 保・職	議員 その他 合 計
通 牛 通 牛	通牛	通 +	通 キ	通 +	昼 キ	通 +	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	夕通 キ 通 キ	通 キ	通牛	通 牛 通 牛
朝 藍 藍 藍	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	<u> </u>	坐 ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	- 嚥	ミ 嚥	ダミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嚥	ミ嚥	ミ 嚥 ミ 嚥
17 7	25		4 0	53	1	7 ' 6	3	25	6 0	54	17 ' 9		25	5 0
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	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. 24 кв			【牛丼】 精白米 牛平切()	肩ロース)	120.00 g 80.00 g	6. 48 Kg 4. 32 Kg			【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 48 Kg	
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし もめん豆腐 茄子 カットわかめ	0.80 g 30.00 g 30.00 g	0. 64 Kg 0. 04 Kg 1. 59 Kg 1. 77 Kg 0. 05 Kg			糸玉葱鳴だ砂醤 に砂醤		40.00 g 70.00 g 30.00 g 10.00 g 0.80 g 6.00 g 11.00 g	2. 16 Kg 4. 02 Kg 1. 80 Kg 0. 54 Kg 0. 04 Kg 0. 32 Kg 0. 59 Kg			【鮭のマリネ】 銀ざは 80g (切) 食塩 棚 料 サラダ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	1 切 0.4 g 0.1 g 6 g 6 g 35 g	0. 02 kg 0. 01 kg 0. 34 kg 0. 34 kg 1. 96 kg	学園80g、保護所60g
【ごぼうサラダ】 は煎胡麻ごぼうサラダ(ささがき) 【たまごふりかけ】	60.00 g	3. 18 кв			みりん 料理酒 紅生姜		4.00 g 3.00 g 5.00 g	0. 22 Kg 0. 16 Kg 0. 27 Kg			ピーマン 人参 砂糖 食塩	10 g 10 g 1 g 0.2 g	0. 56 kg 0. 56 kg 0. 06 kg 0. 01 kg	
- 〜ム鉄入りふりかけ(たまご)	1.00 @ 5	53.00 m			マイン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イ	ţ	40.00 g 20.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 0.40 s 5.00 g	2. 40 Kz 1. 08 Kz 0. 83 Kz 0. 83 Kz 0. 02 Kz 0. 02 Kz 0. 27 Kz			食酢 【さま芋の煮付】 甘糖 キャッション はまま は は は は は は は は は は は は は は は は は	5 a 80.00 a 20.00 a 10.00 a 10.00 a 0.40 a 4.00 a 4.00 a	0. 28 Kg 4. 57 Kg 1. 12 Kg 0. 76 Kg 0. 56 Kg 0. 02 Kg 0. 22 Kg 0. 22 Kg	
											【白菜のお浸し】 白菜 油揚 だ油 だ油	60.00 g 3.00 g 0.40 g 3.00 g	3. 57 Kg 0. 17 Kg 0. 02 Kg 0. 17 Kg	
学園 学園職員	保護所	10. 啦号	スの出	A ₽	学園	出国聯旦	原金	≤ /₽ . ₩	日 スカル	스팅	学園 学園職員	伊莱哥	⊆ /₽ . ±±±	1월 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기 기
	休設川	保・職員	その他	合計		学園職員	保護所	「保・職」		合計		保護所	「 保・職	員 その他 合 計
10 ま 嘘 ま 嘘	通 キ 嚥 (通 キ	通	通 キミ 嚥 0	3 章 集	1通 キ	通 牛	25 通 キ	通 キ	選 キ	東 <u>ス</u> 通 キ 通 キ	道 牛	通	通 牛 通 牛
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	調理方	法等	献立名/		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 ハッピー	-ターン] -ターン]	4. 00 æ	204. 00 ଛ	愛知学園 4 個 保護所 2 個					
					【牛乳】 牛乳		200.00 д	10. 20 Kg						

学園・保護所

2025年 10月2日 木曜日

学園 学園職員		保・職員	員 その他	合 計	学園	学園職員	保護	所 保・耳	哉員	その他	合 計	1	学園	学園	職員	保護	折 保・	職員	その	り他	合	計
通 + 通 +	通 +	通 キ	通 +	通 +		通 +	通 +	通 =	· 通	i +	通 キ	١.	通 +	通	+	通 +	通	+	通	キ 通	1 :	F
	ミ 嚥	ミ 蛛	ミ 嚥	ミ 嚥	昼 ■	ミ 嚥	ミ 嚥		<u>ξ</u>	嚥	ミ 嚥	9	三 嚥		嚥	ミ 嗾		嚥	ш	嚥		ă.
17 7 献立名/食品名	一人分量	使用量	<u>31</u> 調理力	<u>0 52</u> 5法等	献立名。	<u>/ </u> /食品名	一人分量	25 使用量	6[H	17 献立名/		<u>9</u> 名	一人分量	25 使用量		調	<u>□</u> 理方法	等	56
【ご飯】	単位 80.00 g	単位 4. 16 Kg			【ご飯】		単位 80.00 g	単位 4.32 k					【ご飯】 精白米			単位 80.00 g	単 4. 48				<u> </u>	
【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			【鶏もの畑の の は もの の は もの の 肉 は し の 肉 肉 は し の お し の お か 語 油 り 理 こ の か の 酒 ご	g (切れ目入り) , よ うが	2.00 to 2.00 s 3.00 s 5.00 s 5.00 s	0. 11 k 0. 16 k 0. 27 k 0. 27 k 0. 27 k	g g g g			Ī	豆腐なテーキ!! 豆腐な も白も葱 しだない しいじん しいじん しいじん しんしん しんしん じんしん じんしん じんし	腐		0.50 P 40.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g	28. 00 2. 38 1. 15 1. 24 0. 56 0. 04	P Kg Kg Kg Kg	葛 1 / 4	切×2個	3	
【ウィ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	40.00 g 20.00 g 15.00 g	2. 45 Kg 1. 11 Kg 0. 78 Kg			サラダ油 【ボイルキャベ キャベツ	ツ (付合せ) 】	4.00 g	0. 22 K				L	砂糖 醤油 片栗粉			3.00 g 5.00 g 3.00 g	0. 17 0. 28 0. 17	Kg				
醤油 食塩 胡椒 サラダ油	1. 00 g 0. 40 g 0. 10 g 4. 00 g	0. 05 кв 0. 02 кв 0. 01 кв 0. 21 кв			【いろいろ野 ブロッコ カリフラ 玉葱	リー	30.00 g 15.00 g 15.00 g	1. 62 k 0. 81 k 0. 86 k	g				【じゃが芋の 馬鈴薯 人参 玉 下 野平切(ー クイ (バラ)	ン)	60.00 g 20.00 g 20.00 g 15.00 g	3. 39 1. 15 1. 19 0. 84	Kg Kg Kg				
【のり佃煮】	1.00個	52.00 @				フレンチ(赤)	10.00 g 15.00 g 10.00 g 15.00 g	0. 55 k 0. 83 k 0. 54 k 0. 81 k	g				カットト コン 塩 胡椒			20.00 g 1.00 g 0.50 g 0.10 g	1. 12 0. 06 0. 03 0. 01	Kg Kg				
					【れ水こんんとうだいとうだい。 はんだい はんだい はんしき いいり はい	こん く こわ	40.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 g 0.40 g 5.00 g 5.00 g	2. 16 k 0. 54 k 0. 27 k 0. 27 k 0. 02 k 0. 27 k	g g g				【ビーナッ ほうれん ピーナッ だし 醤油	草		60.00 g 3.00 g 0.40 g 3.00 g	3. 36 0. 17 0. 02 0. 17	Kg Kg				
学園 学園職員		保・職員 通 キ ミ	る その他	合計 通 # 1	学園 3 ^{通 キ} ミ 嚥 1 献立名/	· I	通 # * * * * * * * * * * * * * * * * * *	25 使用量	き <u>適</u> 数		合計 通 # § 應 51	そ	学園 # # # # # # # # # # # # # # # # # # #	ш	キ 嚥	保護序 通 キミ 嚥	使用量	キ 嚥	通	D他 ‡ 適		計 * *
MAY LIV RUIT	単位	単位	1/円・土ノ	идч	【チョコ/ チョコ/	(۲]	1.00 個	単位 51.00 個		四川・土ノ」)	4 T		ти. <u></u> -ТЦ /	×π,	<u>ы</u>	単位	単	位	四月		. 17	
					【牛乳】 牛乳		200.00 g	10. 20 k	g													

学園・保護所

2025年 10月3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	学園 学園職員	保護所	保・職員 その他 合計
朝	通	通	昼	通 キミ 嚥	通 キミ 嚥	通 キ 通 キ ミ 味 ミ 味 6 0 54	タ 通 キ 通 キ	通 +	通 キ 通 キ 通 キ ミ 糖 ミ 糖 ミ 糖 25 5 0 56
献立名/食品名	一人分量 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	²⁶
【ご飯】 精白米	80. 00 g 4. 16 кg		【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 32 Kg		【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 48 Kg
	12.00 g 0.62 %g 0.04 %g 7.00 g 0.36 %g 30.00 g 1.73 %g 0.87 %g			1.00 切 15.00 g 4.00 g 4.00 g 6.00 g 0.05 個	54. 00 гл 0. 81 кг 0. 22 кг 0. 22 кг 0. 32 кг 2. 70 гл	学園80g、保護所60g	【酢豚】 「豚角塩椒 お井栗ラ葱 が サモ 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	60.00 g 0.30 g 0.10 g 6.00 g 6.00 g 60.00 g 30.00 g	3. 36 KE 0. 02 KE 0. 01 KE 0. 34 KE 0. 34 KE 1. 73 KE
液卵 ベーコン 短冊 えのき茸	50.00 g 10.00 g 10.00 g 0.52 kg 10.00 g 0.61 kg		【トマト(付合せ)】 トマト(個)	0.12 @	6. 48 @		パーマン ゆで筍 パイン缶(小)	15. 00 g 20. 00 g 10. 00 g	0. 99 kg 1. 12 kg 0. 56 kg
食塩 胡椒 サラダ油 【さけふりかけ】	0. 30 g 0. 02 kg 0. 10 g 0. 01 kg 5. 00 g 0. 26 kg		【里芋の煮付】 里芋 大根(葉なし) 人参 いんげん 干椎茸	40.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 1.00 g	2. 16 Kg 1. 20 Kg 0. 83 Kg 0. 54 Kg 0. 05 Kg		食酢 トマトケチャップ 砂糖 醤油 片栗粉	8. 00 g 8. 00 g 5. 00 g 6. 00 g 3. 00 g	0. 45 ks 0. 45 ks 0. 28 ks 0. 34 ks 0. 17 ks
	32.00		だして みりん 醤油 【ナムル】	0. 40 g 5. 00 g 5. 00 g	0. 02 кг 0. 27 кг 0. 27 кг		【ツナ和え】 白菜 小松菜 ツナ油漬缶 スイートコーン	50.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g	2. 98 KE 1. 24 KE 0. 84 KE 0. 56 KE
			はうれん草 もやし 醤油	50.00 g 10.00 g 2.00 g	2. 70 Kg 0. 56 Kg 0. 11 Kg		だし 白しょうゆ	0.40 g 5.00 g	О. 02 кв О. 28 кв
			食塩 すり胡麻 胡麻油	0. 20 g 2. 00 g 1. 00 g	О. 01 кд О. 11 кд О. 05 кд		【焼豆腐の煮付】 焼豆腐 しめじ (バラ) 鶏伯 だい糖 砂糖	50.00 g 10.00 g 15.00 g 0.40 g 3.00 g 5.00 g	2. 80 KE 0. 56 KE 0. 84 KE 0. 02 KE 0. 17 KE 0. 28 KE
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	f 保・職 通 +	員 その他 合計	学園学園職員軽調・	保護所	保・職員 その他 合計 通 キ 通 キ
10	三		3	三 嚥	25	0 0 51	そ <u>藤</u> <u> </u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ミ嚥・ミ嚥・
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	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
				0. 25 \$	12. 75 #	1人1/4袋			
			【牛乳】 牛乳	200.00 g	10. 20 кв				

学園・保護所

2025年 10月4日 土曜日

学園 学園職員	通 キ 通 ミ	R・職員 その他 合計 # 通 # 通 # 通 # 通 # 通 # 1	学園 学園職員 学園 学園職員	通	1	学園 学園職員 学園職員 学園 本		+ 通 + 通 + 5 0 56 5 0 56 5 0 56 5 0 56 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 7 6 6 8 6 6 8 6 6 9 7 6 9 7 7 6 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
いんげん みりん 醤油 だし 【納豆】 納豆	10.00 g 4.00 g 0.2 4.00 g	52 κε 21 κε 21 κε 22 κε	【長芋半の煮付】 長芋 平 人こだりり糖し がかいた がかいた がいがなきず で、たり で、たりがないがないがないがないがないがない。 「かかないでは、かかないです。 「かかないでする。」 「かかないでする。」 「かかないでする。」 「かかないできる。」 「かいたいできる。 「かった。 「かっと。 「もっと。 「もっと。 「もっと。 「もっと。 「も。 「も。 「も。 「も。 「も。 「も。 「も。 「も。 「も。 「も	60.00 & 3.47 kg 20.00 & 1.04 kg 15.00 & 0.80 kg 10.00 & 0.52 kg 0.40 & 0.02 kg 2.00 & 0.10 kg 4.00 & 0.21 kg 60.00 & 3.47 kg 5.00 & 0.26 kg 0.50 & 0.26 kg 0.50 & 0.03 kg 0.40 & 0.02 kg		【鮭だき】 80g (切) 切り 10g (切) 10g (บ) 10g (บ	1 to 56 6 g 0.34 0.02 1/8 m 7.00 30 g 1.68 5 g 0.27 0.17 0.1 g 0.01 0.1 g 0.06	5.5 K.E. K.E. K.E. K.E. K.E. K.E. K.E. K
			醤油	3.00 a 0.16 Kg		【けも里大あ人油醤だ お月月 も 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1	30 a 1.5 30 a 1.67 20 a 1.11 10 a 0.52 5 a 0.3 0.8 a 0.04	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
学園 学園職員	保護所 傷 進 差 過 0 0 0 使用	・職員 その他 合計 ・職員 ・職員 ・ 選 キ ・ 選 キ ・ 選 キ ・ 選 キ ・ 電 さ 機 ・ 機 ・ 機 ・ 関連 ・ 調理方法等	学園 学園職員 3	通 キ 通 キ ミ 鳴 ミ 鳴 25 一人分量 使用量 単位 単位	週	学園学園職員軽適・キー適・キーでは、また。は、また。は、また。は、また。は、また。は、また。は、また。は、また。	保護所 保・ 適	キ 通 キ 通 キ 通 キ 順 : 順 : 順 : 順 : 順

学園・保護所

2025年 10月5日 日曜日

学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合 計	学園 学園職員 # 通 # 通	保護所保・職	員 その他 合計 番 キ 番 キ	学園学園職員	保護所保・職員	その他 合 計
	昼	嚥 ミ 嚥	ミ 嚥 ミ 嚥	9 <u>E</u> <u>M</u> <u>E</u> <u>M</u>	<u> </u>	ミ 嚥 ミ 嚥
17	17 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	25 使用量 使用量	4	17 9 献立名/食品名		<u>7 ' 0 ' 58</u> 調理方法等
Tan April Apri	【シーフードカレー】	単位 単位 20.00 g 6.24 kg		【ご飯】	単位 単位 80.00 g 4.64 Kg	an =/3/=
イチゴジャム 1.00 @ 52.00 @ ジャム: 寮2個/人、保護所1個/人		0.00 g 2.63 Kg		【鶏肉のハニーマスタードソース】	1. 01	
【トマトスープ】 カットトマト缶 (大) 50.00 g 2.60 kg		0.00 g 2.08 Kg			2.00 切 116.00 切 0.50 g	
■ 玉葱 35.00 g 1.94 kg	玉葱 100	00.00 g 5.53 кg		胡椒	0. 10 g 0. 01 Kg	
人参 25.00 g 1.34 kg ベーコン 短冊 15.00 g 0.78 kg	サラダ油 5.	0.00 g 1.07 kg 0.26 kg		サラダ油 ハニーマスタードソース	5. 00 g 15. 00 g 0. 29 kg 0. 87 kg	
ツイストマカロニ 12.00 g 0.62 kg グリンピース 5.00 g 0.26 kg		O. 00 g 2. 08 Kg		【ボイルブロッコリー(付合せ)】	20.00 1.74	
砂糖 1.00 g 0.05 kg 3.00 g 0.16 kg		0.00 g 2.31 Kg		ブロッコリー	30.00 g 1.74 kg	
食塩 0.30 g 0.02 Kg	人参 15.	5.00 g 0.80 kg 5.00 g 0.80 kg		【茄子の煮付】 茄子	60.00 g 3.87 kg	
[ヨーグルト]	カットわかめ 1.	5.00 g 0.78 Kg 0.05 Kg		入参 いんげん	15. 00 g 0. 90 Kg 10. 00 g 0. 58 Kg	
コアヨーグルト(リンゴ) 1.00 ₪ 52.00 ₪	和風ドレッシング(胡麻醤油) 15.	5.00 g 0.78 kg		豚挽肉 だし	10.00 g 0.58 kg 0.40 g 0.02 kg	
【バナナ】 バナナ(本) 1.00 * 52.00 *	【福神漬】 ふくじん漬 30.	0.00 g 1.56 Kg		醤油 砂糖	5. 00 g 0. 29 kg 3. 00 g 0. 17 kg	
				みりん	3. 00 g 0. 17 kg 3. 00 g 174. 00	
				 【法蓮草のソテー】		
				ほうれん草 白菜	40.00 g 20.00 g 1.23 kg	
				スイートコーン サラダ油	10.00 g 3.00 g 0.17 кg	
				コンソメ 食塩	1.00 g 0.06 kg 0.30 g 0.02 kg	
				食塩 胡椒	0. 10 g 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	学園 学園職員	保護所 保・職員	員 その他 合 計
10 点 キ 通 カ キ 通 キ 通 カ<	3 通 キ 通 キ 通 ま 嚥 ミ	+ 通 + 嚥 ミ 嚥	通	軽 点 キ そ 味 ミ 味 ま	通	通
	17 9		0 0 51		一人分量 使用量	0
献立名/食品名 一人分量 使用量 調理方法等	献立名/食品名 一	単位単位	調理方法等	献立名/食品名	単位単位	調理方法等
	こつぶっこ 1.	.00 \$ 51.00 \$				
	【牛乳】 牛乳 200	00.00 g 10.20 kg				

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	折 保・職	員 その他 合計	学園 学園職員	保護所	斤 保・職員	員 その他 │ 合 計
朝	通 牛 通 牛 ミ 嚥	通	昼 井 通 井	通 +	通 キ	通	タ 通 キ 通 キ ミ 臓 ミ 臓 17 9	通キ、嚥	通 キ	通
献立名/食品名	一人分量 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	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	學型 80.00 g	3. 52 кg		【ご飯】 精白米	等 位 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 【オムレツ】 とろっとレアオムレツ	12.00 g 0.65 kg 0.80 g 1.72 kg 1.00 g 0.05 kg 15.00 g 0.81 kg		「豚肉の中華ソテー添え」 「豚肉の中華 40g (切) 豚と油 連邦 1 アン・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2. 00 切 5. 00 g 3. 00 g 50. 00 g 10. 00 g 5. 00 g 1. 00 g	88. 00 t7 0. 22 ks 0. 13 ks 0. 13 ks 2. 44 ks 0. 55 ks 0. 24 ks 0. 04 ks		【煮】 70g(切) 魚ばしぼう 強は 上ご 醤油 理糖 砂みり の	1.00 to 5.00 g 30.00 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g 5.00 g	56. 00 to 5 4 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	学園70g、保護所60g
トマトケチャップ (大) 【ウインナー】 皮なしウィンナー	10.00 g 0.54 кg		胡麻油 食塩 胡椒 サラダ油	0.50 g 0.30 g 0.10 g 5.00 g	0. 02 kg 0. 01 kg 0. 01 kg 0. 02 kg		【切干大根の煮付】 切干大根 ミニ絹厚揚げ 人参 葱 角麩	6.00 g 30.00 g 10.00 g 10.00 g	0. 34 KE 1. 68 KE 0. 58 KE 0. 62 KE 0. 56 KE	
			馬 馬	70.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 2.00 g 0.30 g 0.10 g	3. 11 Kz 0. 91 Kz 0. 44 Kz 0. 44 Kz 0. 09 Kz 0. 01 Kz 0. 01 Kz		干だ砂醤料み を選判みの	1.00 g 0.40 g 3.00 g 4.00 g 3.00 g 3.00 g	0. 06 Kg 0. 02 Kg 0. 17 Kg 0. 22 Kg 0. 17 Kg 0. 17 Kg	
			【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】 「胡山の一番では 「おいる」 「ないる」 「ないる。 「ないる」 「ないる。 「なっと。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ない。 「な、 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ない。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「なっ。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「ないる。 「な、 「な、 「なっと。 「な、 「なっと。 「なっ。 「なっと。 「なっと。 「なっと。 「なっと。 「なっと。 「なっと。 「なっと。 「なっと。 「なっと。	40.00 g 4.00 g 10.00 g 1.50 g 1.50 g 3.00 g 0.30 g	$\begin{array}{ccccc} 2.\ 29 & \kappa_g \\ 0.\ 22 & \kappa_g \\ 0.\ 56 & \kappa_g \\ 0.\ 08 & \kappa_g \\ 0.\ 08 & \kappa_g \\ 0.\ 17 & \kappa_g \\ 0.\ 02 & \kappa_g \end{array}$	
							【パイン缶】 パイン缶	50.00 g	2. 80 кв	
学園 学園職員	保護所保・職通キ通キ・議・・	員 その他 合 計	学園 学園職員	保護 キミ 鳴	通 キ	通 キ 通 キ	学園 学園職員 軽通 キ 通 キ そ **	保護所 通 キ	通 キ	その他 合 計 通 キ 通 キ ミ 嘘 ミ 嘘
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名 【ミニたい焼き】 ミニ鯛焼き	一人分量 単位 1.00 個	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
			【牛乳】 牛乳	200. 00 g	10. 20 кв					

学園・保護所

2025年 10月7日 火曜日

2023年 10月7日 入哨	E H							
学園 学園職員 通 + 通 + ミ 嘘 ミ 嘘	通 キ 通 キ	通 + 通 +	学園 学園職員 通 + 通 + 憲 憲 ミ 職	通 キ 通 キ	通 + 通 +	学園 学園職員 A A A A B A B B B B B B B B B B B	保護所 保・職員 その他 合 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 ミ 嚥 ミ 嚥 ミ 嚥 ミ	計 + 嚥 57
献立名/食品名 【ご飯】 精白米	一人分量 単位 80.00 g 4.16 Kg		献立名/食品名 【ご飯】 精白米	一人分量 使用量 単位 80.00 g 4.32 Kg	調理方法等	献立名/食品名 【ご飯】 精白米	一人分量 単位 使用量 単位 調理方法等 80.00 g 4.56 kg	<u></u>
【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. 62 Kg 0. 80 g 0. 04 Kg 30. 00 g 1. 73 Kg 1. 00 g 0. 05 Kg 7. 00 g 0. 36 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 【ミニトマト(付合せ)】	1.00 個 2.00 個 10.00 g 54.00 個 108.00 個 0.54 кв		【回鍋肉】 豚切(もも) キャベリ もしマ ピーン 人参	60.00 g 50.00 g 3. 42 kg 30.00 g 1. 76 kg 15.00 g 1. 01 kg 15.00 g 0. 88 kg	
【ツナポテト】 馬鈴薯	60. 00 в 3. 15 кв		プチトマト (個) 【豆腐の旨煮】	2.00 @ 108.00 @		回鍋肉用ソース サラダ油	10. 00 g 20. 00 g 6. 00 g 0. 34 kg	
玉葱 ツナ油漬缶 サラダ油 醤油 砂糖 【ゆかりふりかけ】	10.00 g 15.00 g 3.00 g 5.00 g 3.00 g 0.16 ks 0.26 ks	,	もめん豆腐 発力 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	50.00 g 2.70 kg 20.00 g 1.08 kg 15.00 g 0.83 kg 10.00 g 0.60 kg 10.00 g 0.54 kg 0.40 g 0.02 kg 5.00 g 0.27 kg		【南瓜の煮付】 南瓜 だ地糖 強油 神理酒 みりん	80.00 g 0.40 g 3.00 g 5.07 kg 0.02 kg 3.00 g 0.17 kg 5.00 g 3.00 g 0.17 kg 0.17 kg 0.17 kg	
ゆかり(スティック)	1.00 @ 52.00 @		砂糖 料理酒 みりん 片栗粉	3. 00 g 3. 00 g 3. 00 g 1. 00 g 0. 16 kg 0. 16 kg		【卵とじ】 チンゲン菜 玉葱 液卵	30. 00 g 2. 01 kg 20. 00 g 1. 21 kg 40. 00 g 2. 28 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 0. 16 κg		だし 白しょうゆ みりん	0. 40 g 5. 00 g 3. 00 g 0. 29 kg 0. 17 kg	
学園 学園職員 10	保護所 保・晴 通	通 + 通 +	学園 学園職員	通	通 + 通 +	学園 学園職員 軽 通 キ 通 キ そ ミ 嚥 ミ 嚥	保護所 保・職員 その他 合 通 キ 通 キ 通 キ 通 ミ 嚥 ミ 嚥 ミ 嚥 ミ	h + 嚥 0
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名 【クリームコンフェ】 クリームコンフェ		調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 調理方法等 単位 単位	÷
			【牛乳】 牛乳	200.00 g 10.40 Kg				

学園・保護所

2025年 10月8日 水曜日

学園 学園職員	保護所 保	・職員 その他 合 計	学園 学園職員	保護院	所 │保・職	員 その他 合計	学園 学園職員	保護所	斤 │保・職員│ その他 │ 合 ┆
朝	通	キ 通 キ 通 キ 曠 ミ 嘘 ミ 嘘 3 0 53	昼	通牛		通 キ 通 キ ミ 嚥 ミ 嚥 6 0 55	タ 通 キ 通 キ ミ 嘘 ミ 嘘 18 9	通牛	通 キ 通 キ 通 キ ミ 嘘 ミ 嘘 ミ 嘘 25 6 0
献立名/食品名	一人分量 使用		献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 単位	
【ご飯】 精白米		<u>ти</u> 24 кg	【ビラフ】 精白米 焼豚	单位 120.00 g 20.00 g	6. 60 Kg 1. 10 Kg		【ご飯】 精白米	野型 80.00 g	4. 64 Kg
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 葱 大根(葉なし)	0.80 g 15.00 g 0.8	64 κε 04 κε 88 κε 17 κε	む玉 表 海 ジリンリ ジャ ンソガリン	30.00 g 30.00 g 10.00 g 5.00 g 2.00 g 3.00 g	1. 65 KE 1. 76 KE 0. 57 KE 0. 28 KE 0. 11 KE 0. 17 KE 0. 02 KE		食塩 胡椒 小麦粉 液卵	1.00 切 0.40 g 0.10 g 4.00 g 40.00 g 3.00 g	58.00 切 学園80g、保護所60g 0.02 ke 0.01 ke 0.23 ks 2.32 ks 0.17 ke
【ひじきの煮付】 ひじき煮 【たらこふりかけ】 Caふりかけ(たらこ)	60.00 g 3.1 1.00 @ 53.0	18 Kg		0.30 g 0.10 g 1.00 @ 6.00 g	0. 01 кв		粉チーズ 醤油 乾燥パセリ サラダ油 トマトケチャップ (大)	1.50 g 0.10 g 4.00 g 10.00 g	0. 17 KE 0. 09 KE 0. 01 KE 0. 23 KE 0. 58 KE
			砂糖 醤油 料理り み サ栗 粉	2. 00 g 4. 00 g 4. 00 g 4. 00 g 2. 00 g	0. 11 Kg 0. 22 Kg 0. 22 Kg 0. 22 Kg 0. 22 Kg 0. 11 Kg		【きんびら】 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	40.00 g 15.00 g 15.00 g 20.00 g 3.00 g	2. 58 KE 0. 90 KE 0. 87 KE 1. 16 KE 0. 17 KE
			【コンソメスープ】 馬キャン キャめで しあ エコン 金 と な り な り な り く く く く く く く く く く く く く く	30.00 g 30.00 g 10.00 g 20.00 g 3.00 g	1. 67 KE 1. 83 KE 0. 55 KE 1. 17 KE 0. 17 KE 0. 02 KE			5. 00 g 2. 00 g 6. 00 g 0. 50 g 1. 00 g	O. 29 KE O. 12 KE O. 35 KE O. 03 KE O. 06 KE
				0.30 g 0.10 g	0. 02 kg 0. 01 kg		【法蓮草の煮浸し】 ほうちち 焼きし だ出 おりん	50.00 g 10.00 g 0.20 g 4.00 g 4.00 g	2. 90 KE 0. 58 KE 0. 01 KE 0. 23 KE 0. 23 KE
							【オレンジ】 オレンジ(個)	0. 25 @	学園1/4個、保護所1/8個14.50 個
学園 学園職員 10 選 + 通 + ミ 曠 ミ 曠	保護所 保通 キ 通	・職員 その他 合 計キ 通 キ 通 キ 通 キ 頭 キ 頭 ミ 嚷	学園 学園職員 3 選 キ 選 キ ま 要 ま 要 ま ま ま ま ま	保護月通 キ	通 +	員 その他 合 計 通 キ 通 キ ミ 曠 ミ 曠	学園 学園職員 軽 ^選 キ ^選 キ そ ^選 ^裏 ^裏	保護所通 キ	「 保・職員 その他 合 iiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii
献立名/食品名	一人分量 使用	_'o 'o 'o ^量 _{単位} 調理方法等	18	一人分量 単位	単位	0 0 52 調理方法等 ^{愛知学園 2 袋}	献立名/食品名	一人分量単位	世界 使用量 単位 単位 調理方法等
			ゾフトサラダ 【牛乳】 牛乳	2. 00 \$\pm\$	104. 00 # 10. 40 ks	保護所 1 袋			

学園・保護所 2025年 10月9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	-	学園	学園職員	保護	所 保・	職員	その作	也	計
朝	通 キ 嚥	通キ	通キ、	通キ	昼き、嚥		キ 通 コ		井 道際 三	通 キ ミ 嗾	通 キ 嚥	- 9	通 キ 嚥	通キ	通 キ		キ 嚥	通 キ	通ミ	蛛
18 7	7	25	4	0 54		18	6	25	16)	65	1	18	9	25	5		0	57
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	調理	<u>· · · · · · · ·</u> 方法等		<u>、</u> /食品4	2 一人分量	使用量		調理方	· <u>············</u> 法等			/ 食品名	一人分量 単位	使用量		調理	方法等	
【ご飯】	単位	単位			【ご飯】		単位						【ご飯】		単位	- 単	位			-
精白米	80.00 g	4. 32 Kg			精白米	:	80.00 8	5. 20	Κg				精白米		80.00 g	4. 56	Kg			
【味噌汁(赤)】					【鶏肉のマ	ヨチーズ焼	き】					-	【魚の野菜	あんかけ】						
赤味噌	12.00 g	0. 65 кв				肉 40g (130.00	切				沖目鯛	80g (切)	1.00 to			園80g、保語	隻所60g	
だし 玉葱	0.80 g 30.00 g	0. 04 kg 1. 72 kg			食塩 胡椒		0. 40 a	0.03					食塩 胡椒		0.50 g	0. 03 0. 01				
カットわかめ	1. 00 g	0. 05 Kg				ーズ(ナ		0.46					小麦粉		10. 00 g	0.57				
油揚げ	7.00 g	0.38 Kg			サラダ	`油	5. 00 4	0. 33	Κg				サラダミ	曲	6.00 g	0.34	Kg			
/ /= \ a = */					モッツァレ	ラミックスチ	- 一ズ 10.00 4	0. 65	⟨ g				もやし		30.00 g	1.76				
【イワシの甘露煮】 骨まで柔らかイワシ甘露煮	2 00 +11	13.00 ቋ			「 ギノリゴロ…	コリー (付合t	+) 1		-				小松菜 干椎茸		15.00 g 1.00 g	0. 95 0. 06				
月よび米りかイプクロ路点	2.00 👊	13.00 *				コリー	30.00	1. 95	Kg					しょうが	1.00 g	0.00				
【なめ茸】					1 1	•							醤油		5.00 g	0. 29	Kg			
うす塩なめ茸	1.00 個	54.00 m				の煮付】		0.05					だし		0.80 g	0.05				
					生揚 人参		50. 00 g 15. 00 g	3. 25					片栗粉		1.00 g	0.06	Kg			
					ゆで筍	i	10.00	0.65				H	(コールス)	ローサラダ】			-			
					生椎茸		10.00	0.81	Κg				キャベ		50.00 g	3. 17	Kg			
					いんげ	ん	10.00 @						玉葱		15.00 g	0. 91				
					だし 砂糖		0. 40 a	0.03					スイー! 人参	トコーン	10.00 g	0. 57 0. 59	Kg			
					醤油		5. 00		Λg Kg					ハム 短冊	_	0.39				
					料理酒	Ī	3.00	0. 20						ードレッシング		0.86				
					みりん	,	3.00 4	0. 20	Κg											
					【ごま酢	∓ π > 1							【甘辛煮】 里芋		40.00 g	2. 28	V			
					白菜	·↑⊔∕∟』	30.00 4	2.07	Κg				差がに4	6 <	15. 00 g	0.86				
					チンゲ		30.00 8	2. 29	⟨g				いんげん		15.00 g	0.86	Kg			
					すり胡	麻	2.00 4		Κg				砂糖		4.00 g	0. 23	Kg			
					醤油 砂糖		3.00 (醤油		4.00 g	0. 23	Kg			
					食酢		1.50 a													
					Xar		2.00	0.10												
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・!	融昌 I	その他	合 計	- 1	学園	学園職員	保護	折 保・	融昌	その作	<u> </u> 년	計
五通 キ 通 キ	通キ	通キ	通き	通井	通		中 通 =		中 追		通 キ		通キ	通キ	通キ		#以具	通 キ	通	+
10 🕫 嚥 🕫 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ嗾	3 👢 嚥	E	燕 ミ 明		嚥 3	嚥	ミ 嚥			ミ 嚥	1 m	ш	嚥	ミ 嚥		嚥
0 0	100	0 1	0	0 () '	18	9	25	0	' 0)	52				#m=	1			0
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量 ^{単位}	調理	方法等		/食品	占 一人分量			調理方	法等		献立名。	/食品名	一人分量 単位		位	調理	方法等	Ē
					【ウエハ		-ス 2.00 f	104 00		学園 2 袋 所 1 袋										
							2. 00 1	104.00	PN 427											
					【牛乳】	·	000.00	10.40	. [
					牛乳		200. 00	10. 40	(g											
					1			<u> </u>							1	l				

学園・保護所 2025年 10月10日 金曜日

学園学園職員	保護所	保・職員	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	斤 │ 保・職	員 その他	合 計
通 + 通 +	通 キ	通キ	通りも	通井	通牛	于图 収 貝	通半	通 キ	通 キ 通	<u> н</u>	通牛	于图	通 キ	通	通り	通キ
朝意感意	ミ嚥	三 嚥	ミ 嚥	三 嚥	昼ミ嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥 ミ	嚥	タミ・嚥	三 嚥	三 嚥		ミ 嚥	三 嚥
18 7	25	5	3 0	53	1:	8	;	25	5 0	54	18	9		25	5 0	57
献立名/食品名		使用量 ^{単位}	調理方		献立名。	/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	調理方法		献立名/		一人分量 単位	使用量	調理方	•
【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 24 кв			【ご飯】 精白米		80.00 g	4. 32 Kg			【散らし寿 精白米 食酢	:司】	120 g 16 g	6. 84 κ _g 0. 91 κ _g		
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 白菜 葱 馬鈴薯 【アスパラの炒め煮】	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			食塩 胡椒 小麦粉 サラダi	40g(切)	2 切 0.3 g 0.1 g 6 g 8 g 15 g	108 to 0. 02 kg 0. 01 kg 0. 32 kg 0. 43 kg 0. 81 kg			砂食焼か人水干だおった。	う	9 s 0.2 s 5 s 4 s 20 s 15 s 1 s 0.2 s	0. 51 kg 0. 01 kg 0. 29 kg 0. 23 kg 1. 14 kg 0. 86 kg 0. 06 kg 0. 01 kg		
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	50 g 20 g 15 g 0.4 g 4 g	2. 65 Kg 1. 06 Kg 0. 80 Kg 0. 02 Kg 0. 21 Kg			【付け合われた キャベッ 赤パブリ	ノ J カ	35 g 5 g	1. 89 kg 0. 27 kg			砂糖 醤油	かまぼこ	2 g 5 g 15 g 20 g 30 g	0. 11 kg 0. 29 kg 0. 86 kg 1. 14 kg 1. 71 kg		
醤油 料理酒 サラダ油	4 g 4 g 5 g	0. 21 kg 0. 21 kg 0. 21 kg 0. 27			大根(第 下挽肉 下挽肉 上 大参	をなし)	60 g 14 g 6 g 20 g	3. 24 Kg 0. 76 Kg 0. 32 Kg 1. 08 Kg		-	端示明 【高野豆腐6 高野豆腐 玉葱 人参		5 g 30 g	0. 29 кв 1. 71 кв		
【ふりかけ(のりかつお)】 Caふりかけ(のりかつお)	1 個	53 ₪			角だ砂料み赤 地間で が が が が で が で が に た で の に り に に の に の に の に の に の に の に の に の		10 g 0.4 g 5 g 5 g 10 g	0. 54 Kg 0. 02 Kg 0. 27 Kg 0. 27 Kg 0. 27 Kg 0. 54 Kg			人油だ砂み白 がありし がしまりるよ	ф	20 s 5 s 0. 4 s 3 s 2 s 3 s	1. 14 Kg 0. 29 Kg 0. 02 Kg 0. 17 Kg 0. 11 Kg 0. 17 Kg		
					【小小玉も口醤食胡サ松松葱や一油塩椒ラダー しス ダブ	・ 短冊	50 g 20 g 10 g 10 g 2 g 0.4 g 0.1 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			【清み赤力だ醤白食汁の蒲ッし油し塩	かめ	5 s 10 s 1 s 0.03 s 4 s 2 s 0.05 s	0. 29 Kg 0. 57 Kg 0. 06 Kg 0. 00 Kg 0. 23 Kg 0. 11 Kg 0. 00 Kg		
	/□ =# =r	/D p+h 5	3 7 A //	A =	一一半更	一一一	/D =# =	- 1/0 ***	=	^ ±1		出国啦品	/p =#=	c /a ====	ニー えのか	A =1
学園 学園職員	保護所 キ 味	保・職員	員 その他	合計 通 # ※ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	学園 3 選 キ ミ 嚥	学園職員	保護所通 キ 嚥	所 保・職 通 キ ミ 嚥	員 その他		学園	学園職員	保護兒 年 惠	通 +	員 その他	合計 美 縣
献立名/食品名	一人分量	使用量	調理方	<u> </u>	献立名。		一人分量	使用量	調理方法		 献立名/	 ′食品名	一人分量	使用量	 調理方	<u> </u>
III AND PLANT PROPERTY OF THE	単位	単位	µ/0 - - / J	·i	【クレース		単位 1.00 個	単位 52.00 個	W-1	, 4	1100 A 1	~ HH H	単位	単位	W-1-77	·
					【牛乳】 牛乳		200. 00 g	10. 40 kg								

学園・保護所

2025年 10月 11日 土曜日

2020年 10万 11日 工												
学園 学園職員	保護所 保・職	銭員 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 + 通 +	通 + 通 +	通 + 通 +	通 + 通 +	通 キ	通 +	通 キ 通 キ		通 + 通 +	通 +	通 +	通 +	通 +
朝 、 嚥 、 、 、 嚥	ミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嚥 ミ 嚥	昼	ミ 嚥	ミ 嚥	三 嚥 三 県	ξ. S	. 嚥 ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	₹
	25	3 0 521	17 6	l ' ,	25	4 0	521	17	ا ا	25	6	0 57
- '''	一人分量 使用量	調理方法等	331	一人分量	使用量	======================================	- 02		一人分量	使用量	=⊞T⊞ →	
献立名/食品名	単位 単位	调理 刀	献立名/食品名	単位	単位	調理方法等		献立名/食品名	単位	単位	調理ブ] 法守
【ご飯】			【味噌ラーメン】					【ご飯】				
│ 精白米	80.00 g 4.16 Kg		ラーメン	1.00 ±	52.00 ±			精白米	80 g	4. 56 кв		
			きくらげ	2.00 g	0. 10 кв							
【味噌汁(白)】			キャベツ	60.00 g	3. 47 Kg		ī	【鮭のムニエルタルタルソー)	ス]			
白味噌	12.00 g 0.62 Kg		葱	20.00 g	1. 16 Kg			銀ざけ 80g (切) 1切	57 ա	学園80g、保護所	₹60g
だし	0.80 g 0.04 Kg		人参	20.00 g	1.07 Kg			食塩	0.8 g	0. 05 ка		
なめこ	15.00 g 0.78 Kg		かまぼこスライス	10.00 g	$0.52~\kappa_{\rm g}$			胡椒	0.1 g	0.01 кв		
玉葱 油揚げ	30.00 g 1.66 Kg			40.00 g	2. 08 Kg			小麦粉	4 g	О. 23 ка		
油揚げ	7.00 g 0.36 Kg			10.00 g	$0.52~{\rm Kg}$			サラダ油	5 g	0. 29 kg		
			味噌ラーメンスープ	30.00 g	1. 56 Kg			マーガリン	3 g	0. 17 ка		
【たけのこの煮付】			チキンガラスープ	20.00 g	1. 04 kg			タルタルソース	12 g	0. 68 кв		
ゆで筍	30.00 g 1.56 kg			3. 00 g	0. 16 кв							
人参	20.00 g 1.07 kg			0. 10 g	0. 01 Kg		l r	【ボイルブロッコリー(付合せ)	1			
しめじ(バラ)	10.00 g 0.52 Kg				J			ブロッコリー	¹ 30 g	1. 71 кg		
若鶏もも肉スライス(小間切)	20.00 g 1.04 kg		【シュウマイ】									
だし	0. 40 g 0. 02 Kg		シューマイ	2.00個	104.00個			【中華和え】				
醤油	5. 00 g 0. 26 kg							大根(葉なし)	30 g	1. 71 кg		
料理酒	5.00 g 0.26 kg		【小松菜とちくわのお浸し】					人参	15 g	0.86 kg		
	5. 00 g 0. 26 kg		小松菜	40.00 g	2. 31 Kg			かに風味かまぼ		0. 57 kg		
0, ,,,	0. 20 %		白菜	20.00 g	1. 11 Kg			カットわかめ	1 g	0. 06 kg		
【ふりかけ】				5.00 g	0. 26 Kg			砂糖	0. 5 🖁	0. 03 kg		
野菜ふりかけ	1.00個 52.00個			0. 40 g	0. 02 Kg			醤油	4.5 g	0. 26 kg		
11 20 7 10 17	02.00 =		醤油	3. 00 g	0. 16 Kg			食酢	1. 0 g	0. 11 kg		
			Д	0. 00 s	0. 10			胡麻油	1 1	0. 06 kg		
			【くだものゼリー】					ну) ит /ш	l g	0. 00 kg		
			くだものゼリー もも	1 00 個	52 OO @		-	【長芋の煮付】				
			(/200) 2 / 00	1.00 1	02. 00 L			長芋	70 g	3. 99 kg		
								だし	0.4 g	0. 02 kg		
								たし 白しょうゆ	4 g	0. 23 kg		
								みりん	4 g	0. 23 kg		
								V/ //U	T g	0. 20 kg		
	<u> </u>			1								
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	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	通井通井		五	通キ	通キ	通 キ 通 キ		至通 キ 通 キ	通年			通牛
10	三 嚥 ミ 嚥		3	選 平		三 嚥 ミ 頭	#: #	上言 嚥 ミ 嚥	選 平			三 嚥
					0.5		25					
	그 나스된 休田트	0 0 0	0 0 0		25	0 0	25	15.1.5.4.5.5	_ 1 스트			0
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 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}	調理ブ	5法等
	<u>+ + + </u>		【キャラメルコーン】			知学園2袋、保護所1袋			712	7-12		
			アンパンマンキャラメルコーン	2.00 🕸	50.00 🎕							
			【牛乳】									
			牛乳	200.00 g	5. 00 Kg							
					3. 00							
L	1	ı								l	<u> </u>	

学園・保護所

2025年 10月 12日 日曜日

学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合 計 報	献立名/食品名 【ご飯】 精白米 【白身魚のごま揚げ】 真鱈 80g(切) 醤油 理妻粉 片実粉 鶏卵 いり胡麻(白)	通	Total	# 通 # 通 # 通 # 通 # 57
食塩 お椒 0.10 g 0.01 kg	サラダ油 【トマト (付合せ)】 トマト (個) 【五丁豆参 (小間切) きがいる 表 第 も も あ み	6. 00 s 0. 31 kg 0. 12 m 6. 24 m 15. 00 s 0. 80 kg 15. 00 s 0. 80 kg 15. 00 s 0. 87 kg 15. 00 s 0. 78 kg 1. 00 s 0. 05 kg 0. 40 s 0. 02 kg 2. 00 s 0. 10 kg 5. 00 s 0. 10 kg	みりん 3.00 8.00 8.00 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	G
学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合 計 通	白菜 えのき茸 だし 白しょうゆ 学園 学園職員 3 学園 学園職員 17 9 献立名/食品名	通 + 通 + 通 + 軽	みりん 4.00 学園 学園職員 保護 Ba + a + a	(所) 保・職員 その他 合 計

学園・保護所 2025年 10月 13日 月曜日

学園 学園職員	保護所保・国	哉員 その他 合計	学園 学園職員	保護所 保・職		学園 学園職員	保護所 保・職	銭員 その他 合計
朝	通牛通	中 通 + 通 + 点 ミ 嚥 ミ 嚥	昼 キ 通 キ ミ 嚥 ミ 嚥	通	通	タ 通 キ 通 キ 三 嚥 ミ 嚥	通 キ 通 キ ミ 嚥 ミ 嚥	通 キ 通 キ ミ 味 ミ 味
17	7 25	4 0 53	17 6	25	5 0 53	17 8	25	6 0 56
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等
【ご飯】 精白米	80.00 g 4.24	3.5	【ご飯】 精白米	80.00 g 4.24 Kg		【ご飯】 精白米	80 g 4. 48 kg	
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 玉葱 も も りまする は 「野菜とッナのッテー」 ほっな	12	E E E E E E E E E E E E E E E E E E E	【魚のバター醤油焼き】 さ食物 も 食棚 が 水 で 醤糖 が り か は が り り り り り り り り り り り り り り り り り り	1 υ		【 串カツ】 豚ヒレ 20g(切) 葱 物 麦塩 樹 乳別 ポリング サラグ カラ カリング カラ カラ カラ カラ カラ カラ カラ カラ カラ カラ	4 ψ 224 ψ 380 ε 4. 48 κε 6 ε 0. 34 κε 0. 12 κε 0. 11 ε 0. 01 κε 3 ε 0. 17 κε 8 ε 0. 45 κε	
人参 ツナ油漬缶 サラダ油	20 g 0. 95 g 0. 92 g 0. 14 g	g g	【ボイルブロッコリー(付合せ)】 ブロッコリー	30 g 1.59 кg		キャベツ	35 в 1.96 кв	
食塩 胡椒 醤油 【のり佃煮】 Gaふりかけ(のりかつお)	0. 4 g 0. 02 g 0. 01 g 0. 05 g 0. 05 g	. c.	【 肉 ま 本 本 で で 著 は に に に に に に に に に に に に に	40 ε 2. 12 κε 20 ε 1. 06 κε 20 ε 1. 06 κε 10 ε 5 ε 0. 27 κε 5 ε 0. 27 κε 5 ε 0. 27 κε		【大根と生揚げの煮付】 大人根根(葉なし) 生揚 茸 だりり油 でもり油 でもりれ でもりができる。 では、大人と生湯げの煮付】 では、大人と生湯げの煮付】 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がのまった。 では、大人と生湯がなし。 では、大人と生湯がなし。 では、大人とは、大人と生物では、大人と生物では、大人と生物では、大人とは、大人とは、大人とは、大人とは、大人とは、大人とは、大人とは、大人と	60 α 3. 36 κε 20 α 1. 12 κε 20 α 1. 12 κε 30. 4 α 0. 02 κε 5 α 0. 28 κε 5 α 0. 28 κε	
			は は は は は は は は は は は は は は	50 ε 0. 27 κε 10 ε 0. 53 κε 2 ε 0. 11 κε 0. 2 ε 0. 11 κε 2 ε 0. 11 κε 1 ε 0. 05 κε		横白胡うれた。 一日胡う糸だ醤 がずしり がずは油	60 ε 3. 36 κε 10 ε 0. 56 κε 3 ε 0. 17 κε 0. 5 ε 0. 03 κε 1. 5 ε 0. 08 κε	
学園 学園職員 書 通 書 三 明 三 明 三 明 三 明 三 明 三 明 三 明 三 明 三 明 三	通牛通	年 通 年 通 年 点 ミ 嚥 ミ 嚥	学園 学園職員 3	保護所 保・職	通	学園 学園職員 軽 選 キ 選 キ そ ご 順 ご 順 献立名/食品名	保護所 保・職 ま	選 キ 選 キ 選 キ 選 ま 味 ま 味 ま 味 ま は ま は ま は ま は ま は ま は ま は

学園・保護所

2025年 10月 14日 火曜日

学園 学園職員	保護所 保・耳	践員 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	所 保・職	員 その他 合 計
通 牛 通 牛	通牛通	通 牛 通 牛	通牛通牛	通 キ	通 キ	通 + 通 +	通 キ 通 キ	通 キ	通 +	通牛通牛
^朝 <u> 嚥 ミ 嚥</u> 17 7	25	4 0 53	<u> </u>	三	25	5 幅 = 嚥 5 0 53	18 9	ミ	25	票 嚥
献立名/食品名	一人分量 使用量	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 4.24 k		【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 24 Kg		【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 56 Kg	
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だは諸 えのき茸	12.00 & 0.64 × 0.04 × 30.00 & 1.62 × 15.00 & 0.88 × 15.00 & 0.94 ×		【タンドリーチキン】 ^{若鶏もも肉} ^{40g (切れ目入り)} 食塩 胡葱 プレーンー粉 コンリー カンソメ サラダ油	2.00 切 0.80 g 0.10 g 15.00 g 0.20 g 1.00 g	0. 04 kg 0. 01 kg 0. 56 kg 0. 80 kg 0. 01 kg 0. 05 kg		「ラタトゥイュハンバーグ」 豆腐ハンバーグ サラダト カッ窓 玉茄子 黄パプリカームニー	1. 00 @ 3. 00 & 50. 00 & 15. 00 & 15. 00 & 10. 00 & 10. 00 & 20. 00 & 10. 00 & 20. 00 & 10. 00 & 20. 00 & 10. 00 & 20. 0	2. 85 Kg 0. 91 Kg 0. 95 Kg 0. 63 Kg 0. 57 Kg	野菜類はさいの目切り *ハンパーグとソースは別で提供
ツナマヨオムレツ 【ブロッコリーの煮浸し】 ブロッコリー 油揚げ だし 醤油	1.00 m 53.00 4 60.00 s 3.18 × 5.00 s 0.27 × 0.20 s 0.01 × 4.00 s 0.21 ×		プラダ油 【ミニトマト (付合せ)】 プチトマト (個) 【根菜の煮付】 れんこんスライス	4. 00 g 2. 00 @	0. 21 Kg 106. 00 @ 2. 12 Kg		オリーブオイル おろしにんにく コンソメ 水 食塩 【野菜ソテー】	2.00 g 1.00 g 1.50 g 15.00 g 0.20 g	O. 11 kg O. 06 kg O. 09 kg O. 86 kg O. 01 kg	
みりん	4.00 g 0.21 k		人参 生椎 サイ サイ サイ サイ 大 大 サイ 大 カ リ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ カ り し 、 ラ カ り カ り カ り り り り り り り り り り り り り り	20.00 g 10.00 g 10.00 g 0.50 g 0.40 g 5.00 g	1. 09 kg 0. 66 kg 0. 53 kg 0. 03 kg 0. 02 kg 0. 27 kg 0. 27 kg		- 小松葱 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	40.00 & 20.00 & 15.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.00 & 20.50	2. 53 Kg 1. 21 Kg 0. 88 Kg 0. 63 Kg 1. 14 Kg 0. 17 Kg 0. 11 Kg 0. 03 Kg	
			【白菜のお浸し】 白菜 ほうれん草 ロースハム 短冊 だし 醤油	30.00 g 20.00 g 10.00 g 0.40 g 3.00 g	1. 69 Kg 1. 06 Kg 0. 53 Kg 0. 02 Kg 0. 16 Kg		胡椒 醤油 【里芋の煮付】 里芋 人だし 醤油 みりん	0. 10 g 2. 00 g 50. 00 g 15. 00 g 0. 30 g 4. 00 g	0. 01 KE 0. 11 KE 2. 85 KE 0. 88 KE 0. 02 KE 0. 23 KE	
学園 学園職員 10	保護所 保・用	通 キ 通 キ 通 キ 通 ま 嚥 の の の の の の の の の の の の の の の の の の	学園 学園職員 3	保護 通 キミ 鳴 一人分量	25 通 キ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	通	学園 学園職員 軽 a + a + a + a + a + a + a + a + a + a	保護序 通 キミ 嚥 一人分量 単位	通 +	通 + 通 +
			カスタードケーキ 【牛乳】 牛乳	1.00 @						

学園・保護所

2025年 10月 15日 水曜日

学園 学園職員	保護所	斤 │保・職	員 その他	合 計	学園	学園職員	員 保護	折 │保・職	員しその)他 合	計	学園 学園職員	保護	所 保・職員	員 その他 合計
通牛通牛	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	通	キ 通	+	通 キ 通 キ	通 キ	通 キ	通 キ 通 キ
朝ミ嚥寒寒	ミ 嚥	ミ嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	昼 ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	3	嚥	嚥	タ ミ <u>味</u> ミ <u>味</u>	ミ 嚥	<u> </u>	ミ 嚥 ミ 嚥
18 7	<u> </u>	25	3 (53	1 - 1		6	25	6	0	55	18 9	<u>'</u>	25	6 0 58
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	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. 24 Kg			【枝豆しら 精白米 むき枝豆		120.00 g 30.00 g	6. 60 Kg 1. 65 Kg				【ご飯】 精白米	80.00 g		
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 花麩 カットわかめ 茄子	12.00 g 0.80 g 2.00 g 1.00 g 30.00 g	0. 64 kg 0. 04 kg 0. 11 kg 0. 05 kg 1. 77 kg			う白人参 いな塩 い塩 【ハムカッ	莱(白)	15.00 g 15.00 g 0.50 g 0.60 g	O. 83 Kg O. 85 Kg O. 03 Kg O. 03 Kg				【鱈の甘酢あんかけ】 真鱈 80g(切) 食塩 胡椒 片栗粉 小麦粉	1.00 切 0.60 g 0.10 g 5.00 g 4.00 g	0. 03 Kg 0. 01 Kg 0. 29 Kg 0. 23 Kg	学園80g、保護所60g
【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	50.00 g 20.00 g 20.00 g 1.00 g 0.30 g	2. 68 Kg 1. 09 Kg 1. 06 Kg 0. 05 Kg 0. 02 Kg			ースハム スラ 小麦粉 鶏卵 パン粉 サラダ油	Ħ	5. 00 g 10.00 g 6. 00 g 3. 00 g	0. 28 kg 0. 55 kg 0. 33 kg				サラ菜 白菜 玉葱 参 し 醤油 砂糖 砂糖	6. 00 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 5. 00 g	0. 35 kg 1. 85 kg 1. 23 kg 0. 60 kg 0. 58 kg 0. 29 kg 0. 29 kg	
胡椒 【味付け海苔】 味付のり	0. 10 g	0. 01 Kg 53. 00 ∰			【ボイルキャベッキャベッ キャベッ 【具だくさ	,	40.00 g	2. 44 кв				みりん 食酢 トマトケチャップ 片栗粉	5. 00 g 5. 00 g 2. 00 g 3. 00 g	0. 29 кв 0. 12 кв	
					(も里玉葱人油白だ)が 参揚味しば が でんしん おいま でんしん がいまい かいしん かいい かいい かいい かいい かいい かいい かいい かいい かいい かい		30.00 g 30.00 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 0.80 g	1. 65 Kg 1. 65 Kg 1. 76 Kg 1. 22 Kg 0. 57 Kg 0. 28 Kg 0. 66 Kg 0. 04 Kg				【炊き合わせ】 大根(に とも 生 だし 選 みり か 糖	70.00 g 0.16 缀 0.25 枚 0.40 g 5.00 g 2.00 g	4. 51 Kg 9. 28 # 14. 50 # 0. 02 Kg 0. 29 Kg 0. 12 Kg	
												【小松菜の煮浸し】 小松菜 焼きち だし 醤油 みりん	60.00 g 5.00 g 0.20 g 4.00 g 4.00 g	0. 01 кв 0. 23 кв	
学園 学園職員 10 通 年 通 年	保護列通 キミ 鳴 ー人分量	所 保・職 通 年 8 0 使用量 単位	員 その他 通 牛 ミ 嗪 0 (合計 準 0	学園 3 満年 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	」ット】	9 一人分量単位 2.00 個	25 使用量単位 104.00 個	0 調	D他 合 # 通	52	学園 学園職員 経過 + 週 + 年 年 年 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	保護 通 キミ 嚥 一人分量 単位	通りを表現しています。	過 その他 合 計 番 単 番 単 番 単 番 単 番 単 番 ■ 番 ■ 番 ■ 番 ■ 番 ■
					牛乳		200.00 g	10. 40 Kg							

学園・保護所 2025年 10月 16日 木曜日

学園 学園職員	_	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 + 通 +	通 + 通 +	通 + 通 +		通 + 通 +	通 + 通 +	通 キ 通 キ	通 + 通 +	通 + 通 +
	ミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嗾 ミ 蛛	昼	ミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嗾 ミ 嚥	タミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嗾 ミ 嗾
18 7	25 4	0 54	18 6	25	6 0 55	18 9	25	5 0 57
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等
【ご飯】			【ご飯】			【ご飯】		
精白米	80.00 g 4.32 Kg		精白米	80.00 g 4.40 Kg		精白米	80.00 g 4.56 Kg	
【味噌汁(白)】			【あじのパン粉焼き】			【豚ヒレ唐揚げ】		
	12.00 g 0.65 kg		*** 80g (切)	1.00 🗤 55.00 🔊	学園80g、保護所60g	MRC レ	2.00 to 114.00 to	
だし	0.80 g 0.04 Kg		パン粉焼ミックス			から揚げ粉 しょうゆ味	10.00 g 0.57 Kg	
大根(葉なし)	30.00 g 1.80 kg		パン粉	6.00 g 0.33 Kg		サラダ油	8.00 g 0.46 Kg	
│ カットわかめ │ 油揚げ	1.00 g 7.00 g 0.05 kg 0.38 kg		サラダ油	3. 00 g 0. 17 kg		【ボイルキャベツ(付合せ)】		
加则()	7.00 \$ 0.00 \$		【トマト(付合せ)】			キャベツ	35.00 g 2.22 Kg	
【豆サラダ】			トマト (個)	0.12 個 6.60 個		赤パプリカ	5.00 g 0.32 Kg	
ビーンズミックス			7.中華原本1			「 田世のノギ 孝 】		
白菜 蒸し鶏ほぐし身	40.00 g 15.00 g 2.30 kg 0.81 kg		【中華炒め】 ブロッコリー	40.00 g 2.20 кg		【里芋のくず煮】 甲坓	50.00 g 2.85 кg	
人参	10.00 g 0.56 kg		ラロ ラコ テ 玉葱	20. 00 g 1. 17 Kg		里芋 玉葱	20.00 g 1.21 kg	
和風ドレッシング(胡麻醤油)	10.00 g 0.54 Kg		もやし	15.00 g 0.85 Kg		えのき茸	10.00 g 0.67 Kg	
741,7,7			人参	10.00 g 0.57 Kg		グリンピース	5.00 g 0.29 kg	
【たいみそ】 たいみそ	1.00 個 54.00 個		若鶏もも肉スライス(小間切) オイスターソース	15.00 g 0.83 kg 3.00 g 0.17 kg		しむき海老 コンソメ	20.00 g 1.14 kg 1.00 g 0.06 kg	
720.07 C	1.00 11.00 11		食塩	0. 20 g 0. 17 Kg		醤油	5. 00 g 0. 29 kg	
			胡椒	0. 10 g 0. 01 Kg		片栗粉	2.00 g 0.11 Kg	
			醤油	3.00 g 0.17 kg		T /. /. fa = 1		
			料理酒 サラダ油	3.00 g 0.17 kg 3.00 g 0.17 kg		【かか和え】 ほうれん草	50.00 g 2.85 кg	
			胡麻油	0. 50 g 0. 17 kg		人参	10.00 g 0.59 kg	
			.224174			糸けずり	0.50 g 0.03 Kg	
			【南瓜の煮付】	4 00		だし	0.40 g 0.02 kg	
			南瓜 だし	80.00 g 0.40 g 0.02 kg		醤油	3.00 g 0.17 kg	
			砂糖	3. 00 g 0. 02 Ng				
			醤油	5.00 g 0.28 Kg				
			みりん	3.00 g 0.17 Kg				
			料理酒	3.00 g 0.17 kg				
	1 1			<u> </u>			1 1	
学園 学園職員	保護所 保・職員	その他 合計	学園 学園職員	保護所は保・職		学園 学園職員	保護所 保・職	
10	通 キ 通 キ	通 + 通 +	3 通 キ 通 キ 張 縣	通 キ 通 キ	通 キ 通 キ	軽 通 キ 通 キ そ	通 + 通 +	通
		0 0				T	- 900	7 755
献立名/食品名	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	調理方法等	_ 18 9 献立名/食品名	25 一人分量 使用量 単位 単位	0 0 52 調理方法等	 献立名/食品名		──│─────│────── 調理方法等
	単位単位		【ポテトチップス】	単位 単位	1人1/4袋		単位 単位	
			ポテトチップス コンソメ	0. 25 🕸 13. 00 🎕				
		ŀ	【牛乳】					
			牛乳	200.00 g 10.40 Kg				

学園・保護所 2025年 10月 17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	斤 保・職	員 その他	合 計	学園 学園職員	保護院	所 保・職員	その他	合 計
朝皇縣皇縣	通 キ 味	通 キ 嚥	通キミ嚥	通 キ 感	通 キ 昼 ミ 嚥	通牛	通牛	通 +	通キ悪	通 牛	タ 通 キ 通 キ 選 ま 嚥	通キ	通牛	通牛	通 キ 嚥
17	7 25		0	521	1		700	25	5	0 531	18	-	25	6 0	57
献立名/食品名		使用量 単位	調理方		献立名/	<u>·</u> ′食品名	一人分量 単位	使用量	調理力		献立名/食品名	一人分量 単位		調理方	
【ご飯】					【ビーフカ	レー】					【ご飯】				
精白米	80.00 g	4. 16 Kg			│ 精白米 │ 牛平切 ()	言ローマ)	120.00 g 70.00 g	6. 36 Kg 3. 71 Kg			精白米	80.00 g	4. 56 Kg		
【味噌汁(赤)】					玉葱	PI A	100.00 g	5. 64 Kg			【さばの西京焼き】				
赤味噌 だし		0. 62 Kg 0. 04 Kg			馬鈴薯 人参		70.00 g 20.00 g	3. 75 Kg 1. 09 Kg			さば 70g (切) 白味噌	1.00 切 15.00 g	57.00 切学 0.86 ㎏	園70g、保護所(60g
なめこ	15.00 g	0. 78 Kg			しめじ		15.00 g	0.80 kg			砂糖	2.00 g	0. 11 кв		
大根(葉なし) もめん豆腐	30.00 g 30.00 g	1. 73 Kg 1. 56 Kg			サラダ油 とろけるカレー] フレーク(甘口)	3.00 g 28.00 g	0. 16 kg 1. 48 kg			料理酒 みりん	2.00 g 2.00 g	0. 11 кв 0. 11 кв		
		1.00						1. 10			サラダ油	6. 00 g	0. 34 kg		
【れんこんの煮付】 水煮れんこん	50.00 g	2. 60 Kg			【ツナサラ キャベツ		40.00 g	2. 36 Kg			【ミニトマト】				
若鶏もも肉スライス(小間切)	15.00 g	0. 78 кg			ほうれん		20.00 g	1.06 Kg			プチトマト (個)	2.00 @	114.00 @		
醤油 みりん	4.00 g 4.00 g	0. 21 Kg 0. 21 Kg			│ 人参 │ スイート	・コーン	10.00 g 10.00 g	0. 55 кв 0. 53 кв			【うの花の炒め煮】				
だし		0. 02 кв			ツナ油漬	缶	20.00 g	1.06 Kg			おから	20.00 g	1. 14 Kg		
【ごまひじきふりかけ】					ノンオイルト レッシン	が減塩青じそ	15.00 g	0. 80 кв			葱 平半平	20.00 g 10.00 g	1. 27 Kg 0. 57 Kg		
Caふりかけ (ごまひじき)	1.00 📾 5	52.00 ₪			【ジョア】	(3° 1 - 2-)	1 00	F0 00			人参	10.00 g	0. 59 кв		
					ジョア	(ノ レーン)	1.00 ★	53.00 ∗			油揚げ サラダ油	5.00 g 5.00 g	0. 29 кв 0. 29 кв		
											だし	0. 20 g	0. 01 Kg		
											醤油 砂糖	3.00 g 2.00 g	0. 17 кв 0. 11 кв		
											料理酒	2.00 g	0. 11 кв		
											【胡瓜の酢の物】				
											胡瓜 白す干	40.00 g 4.00 g	2. 33 Kg 0. 23 Kg		
											カットわかめ	1.00 в	0. 06 Kg		
											砂糖 醤油	1.50 g 1.50 g	0. 09 kg 0. 09 kg		
											食酢	3.00 в	0. 17 кв		
											食塩	0.30 g	0. 02 Kg		
学園 学園職員	保護所	保・職員	その他 _通 +	合計	学園	学園職員	保護用	斤 保・職 ゅ キ	員 その他 _通	合計 4	学園 学園職員 軽 *	保護	所 保・職員	その他 _{通 +}	合計
10 宝 嗾 宝 嗾	E	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	3 👢 🖷	= <u>m</u>	ミ 嚥	ミ嗾	E	E ME	そ <u> </u>	三 嚥		ミ 嚥	ミ 嚥
0 1 1 1 1 1 1 1 1 1	0 0 0	0 使用量	0 =⊞ T⊞ -	0 :+ *	# ÷ 夕		一人分量	25 使用量	0 ≢m ⊤m -1	0 51	*************************************	一人分量	使用量	======	' 0 :+ **
献立名/食品名	単位	単位	調理方	広寺	献立名/		単位	単位	調理方	法寺	献立名/食品名	単位	単位	調理方	太寺
					おにぎり	せんべい	1.00 æ	51.00 ≉							
					【牛乳】										
					牛乳		200.00 g	10. 20 кв							

学園・保護所 2025年 10月 18日 土曜日

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	学園 学園職員	保護	折 保・職	員 その他 合計
朝皇縣皇縣	通		昼 集 通 キ 通 キ		+ 通 + 通 + 嚥 ミ 嚥 ミ 嚥	タ 通 キ 通 キ 薬 薬	通 キ	~	通牛通牛
10		4 0 54	10	25	4 0 53	1	0		
献立名/食品名	25 一人分量 使用量			一人分量 使用量	卸 理士注笙	献立名/食品名	一人分量	25 使用量	<u>6 0 57</u> 調理方法等
【ご飯】	単位 単位	网生刀丛寸	【ご飯】	単位 単	拉一种工艺	【ご飯】	単位	単位	
精白米	80.00 g 4.32 Kg		精白米	80.00 g 4.24	Kε	精白米	80.00 g	4. 56 Kg	
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし もめん豆腐 カットわかめ 葱	12.00 α 0.65 κε 0.04 κε 30.00 α 1.62 κε 1.00 α 0.90 κε		「豚肉のオニオンソデー添え】 豚ヒレ 40g (切) 食塩 胡椒 小麦ゲ サラダ油 玉葱	2. 00 to 106. 00 0. 40 s 0. 02 0. 10 s 0. 01 6. 00 s 0. 32 5. 00 s 0. 27 50. 00 s 2. 82	K	【いろいろフリッター】 大正される 快きま はは はは は は は は は は は は は は は は り り り り	1.00 E 0.25 * 50.00 g 0.30 g 0.10 g		
【じゃが芋の煮付】 馬鈴薯 平半平	40.00 g 2.18 kg 20.00 g 1.08 kg		ポスしにんにく 醤油 サラダ油	0. 20 g 0. 01 3. 00 g 0. 16 3. 00 g 0. 16	Kg Kg	サラダ油	8.00 g	0. 46 Kg	
大だ醤油り料理 一 【納豆】	10.00 g 0.56 kg 0.40 g 0.02 kg 4.00 g 0.22 kg 4.00 g 0.22 kg 1.00 g 54.00 g		【中華和え】 キャベツ 小松菜 人参 かに風味かまぼこ 胡瓜糖 醤油	30.00 & 1.77 15.00 & 0.88 5.00 & 0.27 5.00 & 0.27 10.00 & 0.54 0.50 & 0.03 4.50 & 0.24	\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	5 ひ油人生サ砂醤料だ は は は は は は は は は は は は は	5. 00 g 5. 00 g 15. 00 g 10. 00 g 3. 00 g 4. 00 g 3. 00 g 0. 40 g	0. 29 KE 0. 29 KE 0. 88 KE 0. 71 KE 0. 17 KE 0. 17 KE 0. 23 KE 0. 17 KE 0. 02 KE	
			食酢 胡麻油 【こんにゃくの煮付】	2.00 g 0.11 1.00 g 0.05		【洋風煮浸し】 白菜 ベーコン 短冊	60.00 g	3. 64 Kg 0. 57 Kg	
			こんにゃり にゃり 発糖 油 に	40.00 g	KE KE	コンソメ	1. 00 g	0. 06 Ks	
			【りんご】 りんご(個)	0. 25 📾 13. 25	学園1/4個、保護所1/8個				
学園 学園職員	保護所 保・職 本 道 キ 章 素	通 牛 通 牛 ミ 嚥 ミ 嚥	学園 学園職員	宝	職員 その他 合 計 + 通 + 通 + 連 ミ 職 ミ 機 0 0 51	学園 学園職員 軽適 キ 適 キ そ : ! !	通 キ	通牛	員 その他 合計 適 キ 適 キ ミ 糖 ミ 糖 0 0
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名 【雪の宿】 雪の宿	一人分量 単位 使用量 単位 2.00 ₩ 102.00	愛知学園2袋、保護所1袋	献立名/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等
			【牛乳】 牛乳	200.00 g 10.20	(8)				

学園・保護所 2025年 10月 19日 日曜日

	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 + 通 + </td <td><u>通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ</u></td> <td>A A</td>	<u>通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ</u>	A A
17 6 25 4 0 52 献立名/食品名	17 6 25 4 0 52 献立名/食品名	17 9 25 6 0 57 献立名/食品名
単位 単位 単位 ボン・奈男子 4枚/人 食パン 1.00 枚 52.00 枚 寮女子 3枚/人 チョコレートバター 1.00 個 52.00 個保護所児童 1枚/人	単位 単位 単位 単位 単位 単位 目	単位 単位 単位 即列至77/24年 【ご飯】 精白米 80.00 g 4.56 kg
ジャム: <u>第2個/人、保護所1個/人</u> 【コンソメスープ】 チンゲン菜 30.00 g 1.84 kg 30.00 g 1.66 kg 1.66 kg 15.00 g 0.78 kg いんげん	【魚の華風煮】 メカジキ サイコロ 70.00 g 3.64 kg 醤油 4.00 g 0.21 kg 片栗粉 3.00 g 0.16 kg サラダ油 5.00 g 0.26 kg むき海老 2 L 30.00 g 1.56 kg ピーマン 20.00 g 1.22 kg 玉葱 60.00 g 3.32 kg	オムレッのホワイトソース
食塩	トマトケチャップ (大) 20.00 g 1.04 kg コンソメ 2.00 g 0.10 kg 砂糖 3.00 g 0.16 kg みりん 2.00 g 0.16 kg 1.04 kg 2.00 g 0.16 kg 1.04 kg	ポタージュ
「バナナ】 バナナ(本) 1.00 * 52.00 *	長芋の含め煮】 長芋 70.00 g 4.04 kg 70.00 g 70.00 g 1.04 kg 70.00 g 1.00 kg 70.00 kg 70.00 g 1.00 kg 70.00 g 1.00 kg 70.00 g 1.00 kg 70.00 kg 70.00 kg 70.00 g 1.00 kg 70.00 kg 70	ほうれん草 キャベツ 20.00 g 1.27 kg 15.00 g 15.00 g 15.00 g 0.88 kg 0.63 kg 0.63 kg 0.57 kg 0.57 kg 0.10 g は 0.50 g 0.17 kg 0.03 kg 0.10 g 0.01 kg 2.00 g 0.11 kg 2.00 g 0.11 kg 2.00 g 0.11 kg 0.11 kg 0.11 kg 0.11 kg 0.11 kg 0.11 kg
	【ごま和え】 白菜 60.00 g 3.32 kg すり胡麻 2.00 g 0.10 kg だし 0.40 g 0.02 kg 醤油 3.00 g 0.16 kg	大根(葉なし) 60.00 g 油揚げ 5.00 g だし 0.40 g みりん 4.00 g 醤油 4.00 g
学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 10 道 キ 通 ま ま 事 ま <th>学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 3 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ</th> <th>学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 経通 キ 通 キ 通 キ 通 キ そ キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 申 日本 日本</th>	学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 3 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ	学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 経通 キ 通 キ 通 キ 通 キ そ キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 申 日本
献立名/食品名 一人分量 使用量 調理方法等	献立名/食品名 ^{-人分量} ^{使用量} 調理方法等 【源氏パイ】 _{源氏パイ} 2.00 # 102.00 #	献立名/食品名 一人分量 使用量 調理方法等
	【牛乳】 牛乳 200.00 g 10.20 kg	

学園・保護所 2025年 10月20日 月曜日

学園 学園職員	保護所 保・晴	銭員 その他 合計	学園 学園職員	保護店	所 保・職	員 その他 合 言	↑ │ │ 学園 │学園職員	保護所 保・職員	その他 合計
朝	通 牛 通 牛	ミ 嚥 ミ 嚥	通 キ 通 キ	通 キミ 嚥	ミ嗾	通牛通牛	タ 通 キ 通 キ ミ 嚥	通 牛 通 牛	通牛通牛
献立名/食品名	25	4 0 53 調理方法等		一人分量	25 使用量	5 0 調理方法等	53 18 9	25	5
【ご飯】	一人分量 使用量 単位 単位	調理 刀法守	【ご飯】	単位	使用量 単位	调理刀 法守		単位単位	调 理刀法守
精白米	80.00 g 4.24 Kg		精白米	80.00 g	4. 24 Kg		精白米	80.00 g 4.56 кg	
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 大根 (葉なし) カットわかめ 葱	12.00 g 0.64 kg 0.00 g 1.77 kg 1.00 g 0.05 kg 15.00 g 0.88 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	1.00 切 0.60 g 0.10 g 10.00 g 30.00 g 20.00 g	0. 03 кв 0. 01 кв 0. 56 кв 1. 69 кв 1. 06 кв	学園80g、保護所60g	【鶏肉の照り焼き】 ^{岩鶏もも肉} 40g (切れ目入り) 砂糖 醤油 料理酒 みりん サラダ油	2. 00 to 114. 00 to 2. 00 s 0. 11 ks 4. 00 s 0. 23 ks 4. 00 s 0. 23 ks 5. 00 s 0. 29 ks	
【筑前煮】 筑前煮 【漬物(風流さくら)】 風流さくら	60.00 g 3.18 кв		プチトマト(個) 黄パブリカ マジックソルト サラダ油 マーガリン 【生揚げの煮付】	1.00 個 10.00 g 0.30 g 2.00 g 3.00 g	53. 00 @ 0. 59 Kg 0. 02 Kg 0. 11 Kg 0. 16 Kg		【アスパラソテー】 グリーンアスパラ ベロン 短冊 食塩 胡椒 サラダ油	30.00 s 1.71 KE 15.00 s 0.86 KE 0.30 s 0.02 KE 0.10 s 0.01 KE 3.00 s 0.17 KE	
			王生人角 しいだ 選砂 が が が が が が が が が が が が が	50.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 0.40 g 5.00 g 3.00 g	2. 65 Ks 1. 09 Ks 0. 80 Ks 0. 53 Ks 0. 53 Ks 0. 02 Ks 0. 27 Ks 0. 16 Ks 0. 16 Ks		「香味サラダ」 キャベツ 玉葱 胡瓜 人参 ロースハム 短冊	50.00 s 3.17 kg 20.00 s 1.21 kg 10.00 s 0.58 kg 10.00 s 0.59 kg 10.00 s 0.57 kg 15.00 s 0.86 kg	
			みりん 【白菜の煮浸し】 白菜 ほうれん草 だ出 みりん	3. 00 g 45. 00 g 20. 00 g 0. 20 g 4. 00 g 4. 00 g	0. 16 Kg 2. 54 Kg 1. 06 Kg 0. 01 Kg 0. 21 Kg 0. 21 Kg		【小松菜のお浸し】 小松菜 ももし ぎ油	40.00 ε 2.53 κε 20.00 ε 1.18 κε 0.40 ε 0.02 κε 3.00 ε 0.17 κε	
学園 学園職員 10	保護所 保・	通 + 通 +	学園 学園職員 3	保護F 通 キ 帳 一人分量 単位 1.00 袋	25 使用量 単位	通 + 通 +	_	保護所 保・職員 き ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま	を その他 合 計 道 キ 道 キ ま 場 に

学園・保護所 2025年 10月21日 火曜日

	学園 学園職員	保護所保・職	践員 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
(本語)								~ ' ~	
献立名/食品名				18 6			'l	25	
「三般	, ° ,	一人分量 使用量	卸 理七注笙	献立名/食品名	一人分量 使用量			一人分量 使用	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
精白米		単位 単位	#3 =73 75		単位 単位	#4 = 7 7 F		単位	単位 273 273 723 73
赤味噌		80.00 g 4.24 Kg			80.00 g 4.32 Kg		精白米	80.00 g 4.8	0 кв
赤味噌	【味噌汁(赤)】			「角のバター性きトマトソース】			「提げ出」「豆皮」		
だし 0.00 s 0.00	赤味噌	12.00 g О. 64 ка	,		1.00 🗤 54.00 🔊	学園80g、保護所60g		2.00 @ 120.0	0 @
白葉 10.00	だし		:	食塩				8.00 g 0.4	8 Kg
油揚げ	│ 里子 │ 白莁				0.10 g 0.01 Kg			20.00 g 1.3	3 Kg 2 Kσ
「原焼卵	油揚げ			マーガリン	4.00 g 0.22 Kg		しめじ(バラ)	10.00 g 0.6	0 кв
「保護師	(同体七旬)			カットトマト缶	50.00 g 2.70 Kg		おろししょうが		
TAIL		1.00 @ 53.00 @					たしみりん		
小松葉		33.30		コンソメ	1.00 g 0.05 Kg		醤油	4.00 g 0.2	4 кв
20 25 25 25 25 25 25 25		50.00		食塩			片栗粉	2.00 g 0.1	2 Kg
サラダ油 5.00 s 0.27 s 焼きそば 4.00 s 2.40 s 1.20 s							【焼きそば】		
番油	│ サラダ油			サラダ油	5.00 g 0.27 Kg		焼きそば		
プロッコリー カリフラワー ロースハム 短冊 10.00 s 1.08 st 1.50 s 0.71 st 15.00 s 0.30 st 1.08 st 1.50 s 0.30 st 1.08 st 1.50 s 0.30 st 1.08 st 1.50 s 0.30 st 1.00 st 1	だし			【エ <u>ーブ</u> サニ <i>は</i> 】					
カリフラワー 20.00 s 1.08 s 1.08 s 1.08 s 1.08 s 1.08 s 1.00 s 1.08 s 1.00 s	西川	3.00 g 0.10 N			40.00 g 2.16 кв				
(ロール)							ピーマン	10.00 g 0.7	1 Kg
サラダチーズ (ハオイド レッツア 減塩カンナリーミイ (トロッツ) (15.00 s				ロースハム 短冊 赤パプリカ			サフタ油 食塩	0.30 s 0.3	0 ^{Kg} 1 ка
「				サラダチーズ	7.00 g 0.38 Kg		胡椒	0. 10 g 0. 0	1 Kg
馬鈴薯 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)				ノンオイルト゛レッシンク゛減塩フレンチクリーミィ	15.00 g 0.81 Kg		焼そばソース	15.00 g 0.9	0 кв
馬鈴薯 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)				【じゃが芋の煮付】			【もずくの酢の物】		
# 対りん 料理酒 4.00 s 0.22 ss 0.09 ss 0.00 s 0.00 ss 2 ss 0.00 ss				馬鈴薯	60.00 g 3.27 Kg		もずく	50.00 g 3.0	0 кв
学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 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 学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 本 適 キ 適 キ 適 キ 適 キ 適 キ 適 キ 適 キ 適 キ 適 キ 適									
					4. 00 g 0. 22 kg		砂糖		
学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合 計				醤油	4.00 g 0.22 Kg		醤油		
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				たし	0. 40 g 0. 02 Kg		食酢 食塩		
10 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ 選 キ							12,1111	0.00	
10 画 中 通 中 通 中 通 中 通 中 通 中 通 中 通 中 通 中 通 中	一	保護所 促 . 瞬	#昌 子の他 今 計	学問 学問職員	保護所 保・時	:昌 その他 合 計		保護部 促	・職員 その他 会 計
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	通 + 通 +	通 + 通 +	通	2 通 キ 通 キ	通 + 通 +	通 + 通 +	軽通 キ 通 キ	通 牛 通	+ 通 + 通 +
献立名/食品名 ^{-人分量} ^{使用量} 調理方法等 献立名/食品名 ^{-人分量} ^{使用量} 調理方法等 献立名/食品名 ^{-人分量} ^{使用量} ^{受知学園2袋、保護所1袋}			<u> </u>				そ <u> 嚥 ! 嚥</u>	ミ 嚥 ミ	嚥 ミ 嚥
耐立石/及印石 単位 単位 同年7/広寺 耐か立石/及印石 単位 単位 同年7/広寺 耐か立石/及印石 単位 単位 同年7/広寺 であたっと 2.00 ≈ 108.00 ≈ 【牛乳】	0 (0 位田豊	0 0 0					一人分景 - 佐田	
** おっとっと********************************	献立名/食品名	単位 単位	調埋万法等					単位	
					2.00 \$ 108 00 \$	愛知字園2袋、保護所1袋			
					100.00				
十孔				【牛乳】	200 00 10 00				
				十孔	200.00 g IU. 0U kg				

学園・保護所 2025年 10月22日 水曜日

学園 学園職員	保護所	保・職員	その他	合計	学園	学園職員					学園				員して	の他	合 計
朝 主 嚥 主 嚥	通 キ 感	通 キ 感	通 キ 嚥	通キ、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	昼屋・嘘	通 キ 嚥	通 キ	通 キ	通キ、、	通 キ 味	タ 通 キ 寒 味		通キ、嚥	通 キ	通ミ	キ ji 嘘	1 中 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
20 7	25		4	0 56		20	6	25	6	0 57		20	9	25	6	0	6
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	調理力	法等	献立名。	/食品名	一人分量 単位	使用量 ^{単位}	調理	方法等		名/食品名	一人分量 単位	使用量 ^{単位}	į	調理方法	等
【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 48 Kg			【中華飯】 精白米 豚平切		120.00 g 40.00 g	6. 84 Kg 2. 28 Kg			【ご飯】 精白メ	ŧ	80.00 g	4. 80 Kg			
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 玉葱 カットわかめ 油揚げ 【大根ツナ煮】	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			白玉チう人干ピ料理の大学を開いています。	卵缶 ン	70.00 g 50.00 g 40.00 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 g	4. 24 Kg 3. 03 Kg 2. 68 Kg 1. 71 Kg 1. 18 Kg 0. 11 Kg 0. 67 Kg 0. 17 Kg			【 経験を		70.00 g 20.00 g 10.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 7.00 g	4. 20 Kg 1. 33 Kg 0. 62 Kg 1. 41 Kg 0. 60 Kg 0. 60 Kg 0. 42 Kg			
大根 (葉なし) ツ大根 (葉なし) ツ大参 醤油 みり現る 料理酒 だし	60.00 g 20.00 g 10.00 g 4.00 g 4.00 g	3. 73 kg 1. 12 kg 0. 58 kg 0. 22 kg 0. 22 kg 0. 22 kg			中華ス- 胡麻油 サラダジ 片栗粉	由	2. 00 g 1. 00 g 1. 00 g 5. 00 g 2. 00 g	О. 11 кд О. 06 кд О. 06 кд О. 29 кд О. 11 кд			サラダー (きんで) (また) (また) (また) (また) (また) (また) (また) (また	パら】 う げん	5. 00 g 45. 00 g 20. 00 g 15. 00 g	0. 30 кв 3. 00 кв 1. 24 кв 0. 90 кв			
【たらこふりかけ】 Caふりかけ(たらこ)	0.40 g	0. 02 кв 56. 00 個			【春巻 ダラック また まま	由 	1.00 個 6.00 g 30.00 g 10.00 g	57. 00 個 0. 34 kg 1. 90 kg 0. 57 kg			い醤砂料サ胡り油糖潤の油	が油	0.50 g 5.00 g 2.00 g 6.00 g 3.00 g 1.00 g	0. 03 kg 0. 30 kg 0. 12 kg 0. 36 kg 0. 18 kg 0. 06 kg			
					だし 【アーモンド	「フィッシュ】 ミニフィッシュ	0.40 g	0. 02 Kg	保護所の幼児に	はたまごボーロ	【磯小焼きざし油 和焼きだ醤	き らくわ	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			
											【黄桃台 黄桃台	5】 5 (大)	50.00 g	3.00 кв			
学園 学園職員 10	保護所 き 味	保・職員	通 キ	合計 通 # ミ 嘘 0 0	<u> </u>	学園職員 通 + ミ 嚥	通 キミ 嚥	通 キミ 嚥	通 キミ 嚥	通 キ ミ 嚥 0 54	学園 軽通 キ そ !	通井	通丰	通井	通ミ	嚥	合計
献立名/食品名	単位	使用量 単位 	調理力	ī法等	【ふわふれ ふわふわり	/食品名 ワッフル】 _{ッフル チョ} =	一人分量 単位 1 1.00 個	使用量 ^{単位} 54.00 個	調理	方法等 ————————————————————————————————————	献立名	名/食品名	一人分量 単位	使用量	Ē	調理方法	、 等
					【牛乳】 牛乳		200.00 g	10. 80 Kg									

学園・保護所

2025年 10月23日 木曜日

学園 学園職員	保護所 保・職	通 + 通 +	学園 学園職員 基 編 E im	保護所 保・職員 その他 通 キ 通 キ 通 キ ミ 嘘 ミ 嘘	2 合計 通 キ ji ま 嚥 z	学園職員 保護所 保	 ・職員 その他 合計 キ 通 キ 通 キ 通 キ 帳
20	7 25 一人分量 使用量	4 0 56	19 6	25	0 56 19	9 25 25 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5 0 58
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 調理 調理	方法等 献立名/1 【ご飯】		調理方法等
精白米	80.00 g 4.48 Kg		精白米	80.00 g 4.48 Kg	精白米	80.00 g 4.6	4 кв
【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 0.06 Kg 7.00 g 0.39 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 【ボイルキャベツ(付合せ)】	1. 00 個 2. 00 個 10. 00 g 56, 00 個 112, 00 個 0, 56 Kg	【アジの蒲頻 鯵 80g(小麦粉 サラダ油 醤油 中双糖	焼き】 切) 1.00切 58.0 8.00g 0.4 5.00g 0.2 4.00g 0.2 2.00g 0.1	9 κε 3 κε
【白和え】 白和えの素	50.00 g 2.80 kg		キャベツ	35.00 g 2.18 kg 5.00 g 0.31 kg	みりん料理酒	1.00 g 3.00 g 0.0	6 κ _g
ほうれん草 人参 つきこんにゃく 【のり佃煮】	20. 00 g 1. 12 kg 10. 00 g 0. 58 kg 15. 00 g 0. 84 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)	60.00 g 3.36 kg 20.00 g 1.15 kg 20.00 g 1.49 kg 10.00 g 0.56 kg	【塩昆布の利 白菜 水菜 人参 もやし	印え物】 60.00 g 3.7 20.00 g 1.1 10.00 g 0.6 10.00 g 0.6	6 κε Ο κε
のり佃煮	1.00 @ 56.00 @		砂糖 醤油 料理酒 みりん	6. 00 g	塩こんぶ 白しょうり だし	1.00 g 3.00 g 0.40 g	6 кв 7 кв
			だし 【小松菜サラダ】 小松菜 液卵 サラダ油	0. 40 g 0. 02 kg 60. 00 g 3. 73 kg 20. 00 g 1. 12 kg 3. 00 g 0. 17 kg	【長芋のかか 長芋 糸けずり だし 白しょうり みりん	70.00 g 4.5 0.50 g 0.0 0.40 g 0.0	3 Kg 2 Kg 3 Kg
			食塩 胡椒 ドレッシングフレンチ (白)	0. 30 g 0. 10 g 7. 00 g 0. 01 ke 0. 39 kg	【オレンジ】 オレンジ		学園1/4個、保護所1/8個 0 個
学園 学園職員 10	保護所 保・職 通 キ 通 キ ミ 味 ミ 味	通 + 通 +	学園 学園職員	保護所 保・職員 その他 通 キ 通 キ 通 キ ミ 嚥 ミ 嚥 ミ 嚥 25 0	3 合計 適 キ ミ 味 0 53	学園職員 保護所 保	・職員 その他 合計 + 通 + 通 + 味 ミ 味 ミ 味
献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 単位	調理方法等	献立名/食品名 【ホワイトロリータ】 ホワイトロリータ	愛知学園3袋、	方法等 献立名/1 保護所2袋	食品名 一人分量 使用	^量 ^{単位 調理方法等}
			【牛乳】 牛乳	200.00 g 10.60 кв			

学園・保護所 2025年 10月24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	学園	学園職員	保護所	∬ 【保・職員	員 その他	合 計
通 + 通 +	承接が キ	承 · 明5	通りま	通年	通キ	于图 · 联 · 共	通半	ガ 本 明 通 キ		H #	通キ	于图	通 キ	通	通 キ	通牛
朝皇縣皇縣	三 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	三 嚥	昼ミ嚥	ミ 嚥	ミ 嚥			嚥	タミ・嚥	三 嚥	三 嚥		ミ 嚥	ミ 嚥
19 7	25	5	3 0	54	1!	9	6	25	16 0	66	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		献立名。	/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	調理方法		献立名/		一人分量 単位	使用量 単位	調理方	•
【ご飯】 精白米	80.00 g	4. 32 кв			【ご飯】 精白米		80.00 g	5. 28 кв			【ソースカ 精白米 豚切身	· · · · <u>-</u>	120.00 g 1.00 切	7.08 ks 59.00 to		
【味噌汁(白)】 白味噌 だし 白菜 もめん豆腐	12.00 g 0.80 g 30.00 g 30.00 g	0. 65 kg 0. 04 kg 1. 72 kg 1. 62 kg			さわら サラダii 食塩		1.00 切 6.00 g 0.50 g	66. 00 ы 0. 40 кв 0. 03 кв	学園80g、保護所60)g	食塩 柳麦 水 寒卵 パン 粉		0. 20 g 0. 10 g 6. 00 g 10. 00 g 10. 00 g	0. 01 kg 0. 01 kg 0. 35 kg 0. 69 kg 0. 59 kg		
カットわかめ 【れんこんきんびら】 れんこんスライス ^{若鶏もも肉スライス} サラダ油	1.00 g 50.00 g 25.00 g 3.00 g	0. 05 Kg 2. 70 Kg 1. 35 Kg 0. 16 Kg			【ソテャを アンドン 大手 本葱パラ でんり アンドル アンダイ アンダイ アンダイ アンダイ アンダイ アンダイ アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・ア	リカ リカ	40.00 g 20.00 g 5.00 g 3.00 g 0.40 g	2. 93 Kg 1. 40 Kg 0. 37 Kg 0. 20 Kg 0. 03 Kg			サラダス ウシス糖 り み		10.00 g 20.00 g 15.00 g 3.00 g 3.00 g	O. 59 Kg 1. 20 Kg O. 89 Kg O. 18 Kg O. 18 Kg		
料理酒 醤油 砂糖 胡麻油 いり胡麻(白)	6. 00 g 5. 00 g 2. 00 g 1. 00 g 0. 50 g	0. 32 Kg 0. 27 Kg 0. 11 Kg 0. 05 Kg 0. 03 Kg			胡椒 純カレー 【生揚げの 生揚		0. 10 g 0. 20 g 40. 00 g	0. 01 Kg 0. 01 Kg 2. 64 Kg			【煮なます 大根 大参 大機 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大		50.00 g 10.00 g 1.00 g 5.00 g	3. 28 Kg 0. 61 Kg 0. 06 Kg 0. 30 Kg		
【梅しそふりかけ】 Caふりかけ (梅しそ)		54. 00 _@			大牛いだ砂醤料 の(イ の) の の の の が 形 加 理 利 に 糖 油 理 利 の し 糖 油 理 利 の に り に り に り に り に り に り に り に り に り に		20.00 g 20.00 g 10.00 g 0.40 g 3.00 g 5.00 g	1. 36 Kg 1. 32 Kg 0. 66 Kg 0. 03 Kg 0. 20 Kg 0. 33 Kg 0. 20 Kg			い砂み醤食食り糖り油酢塩	,,	0. 20 g 1. 00 g 4. 00 g 1. 00 g 4. 00 g 0. 50 g	0. 01 Kg 0. 06 Kg 0. 24 Kg 0. 06 Kg 0. 24 Kg 0. 24 Kg 0. 03 Kg		
					み 草の (3.00 g 40.00 g 20.00 g 0.40 g 3.00 g	2. 64 KE 1. 36 KE 0. 03 KE 0. 20 KE			【	わ	30.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 0.80 g 4.00 g 2.00 g	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. 12 Kg 0. 01 Kg		
				_			1									
学園 学園職員 通 キ 通 キ 10 ミ 嚥 ミ 嚥	保護所 ^通 +	保・職員 通 キ	員 その他	合 計 通 +	学園 3 ^{通 キ}	学園職員	保護店 通 キ	通 キ	通 キ 通		学園 キ	学園職員	保護所通 キ	通 +	員 その他 _{通 キ}	合 計 通 +
0 0	(0	0 0	0	1!	9	9	25	0 0	53						0
献立名/食品名	単位	使用量	調理方	法等	献立名/ 【プリッツ プリッツ		1.00 袋	使用量 ^{単位} 53.00 ^袋	調理方法	5等	献立名/	′食品名	一人分量 単位	使用量	調理方	法等
					【牛乳】 牛乳		200.00 g	10. 60 Kg								

学園・保護所 2025年 10月25日 土曜日

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	学園 学園職員	保護	所 保・職員	員 その他 │ 合 計
通 キ 通 キ	通 キ	通牛麻麻	通牛通牛		通 キ			通 + 通 +	通牛		通 牛 通 牛
朝	E III.	7.00	704	昼 ! 嚥 ! 嚥	ミ 嚥			9 ミ 嚥 ミ 嚥	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	7.00	ミ 嚥 ミ 嚥
献立名/食品名	一人分量	25 使用量	4 0 <u>55</u> 調理方法等	<u> </u>	一人分量	25 使用量	4 0 54 調理方法等	_ 19 献立名/食品名	8 一人分量	25 使用量	<u>5</u>
【ご飯】	単位	単位		【あんかけきのこうどん】	単位	単位	网生刀丛节	【ご飯】	単位	単位	III/王/J / A 寸
精白米	80.00 g	4. 40 Kg		うどん	1 ±	54.00 ±		精白米	80.00 g	4. 56 Kg	
/ n+ n↔ : / + \ 1				しめじ(バラ)	20 g	1. 08 kg	-	/			
【味噌汁(赤)】 赤味噌	12.00 g	0, 66 Kg		えのき茸 まいたけ	30 g 20 g	1. 62 кв 1. 08 кв		【チンジャオロース】 牛平切(もも国産)	80.00 g	4. 56 Kg	
だし	0.80 g	$0.04~{\rm Kg}$		白菜	50 g	2. 70 Kg		料理酒	6.00 g	0. 34 кв	
玉葱	30.00 g	1. 76 Kg		葱	30 g	1. 62 kg		醤油	2. 00 g	0. 11 Kg	
│ カットわかめ │ 長芋	1.00 g 30.00 g	0. 06 Kg 1. 83 Kg		人参 若鶏もも肉スライス(小間切)	20 g 30 g	1. 08 ка 1. 62 ка		片栗粉 ピーマン	4.00 g 40.00 g	0. 23 кв 2. 68 кв	
		1.00 ***		油揚げ	5 g	0. 27 ка		ゆで筍	30.00 g	1. 71 kg	
【オムレツ】	1 00 -	EE 00 -		おろししょうが	2 g	0. 11 Kg		玉葱	30.00 g	1. 82 Kg	
トマトミートオムレツ	1.00 個	55.00 @		だし みりん	0.8 g 5 g	0. 04 κ _g 0. 27 κ _g		赤パプリカ おろしにんにく	10.00 g 0.50 g	0. 63 кв 0. 03 кв	
【マヨ和え】				醤油	9 g	0. 49 Kg		おろししょうが	0.50 g	0. 03 кв	
キャベツ	50.00 g	3. 06 kg		片栗粉	5 g	0. 27 кв		サラダ油	3. 00 g	0. 17 кg 0. 29 кg	
かに風味かまぼこ スイートコーン	10.00 g 5.00 g	0. 55 kg 0. 28 kg		【魚の照り焼きハンバーグ】				料理酒 オイスターソース	5.00 g 6.00 g	0. 29 kg 0. 34 kg	
マヨネーズ	8.00 g	0.44 kg		かんぱちのハンバーグ	2 個			醤油	6.00 g	0. 34 кв	
食塩	0.30 g 0.10 g	0. 02 Kg		置油 砂糖	4 g	0. 22 kg		砂糖	1.00 g	0. 06 kg	
胡椒	0. 10 g	0. 01 кв		砂糖 料理酒	2 g 4 g	0. 11 кg 0. 22 кg		丸鶏がらスープ	1.00 g	0. 06 кв	
				みりん	4 g	0. 22 Kg		【さつま芋の煮付】			
				片栗粉	1 g	0. 05 к		甘藷	60.00 g 20.00 g	3. 49 Kg 1. 18 Kg	
				【錦糸和え】				人参 いんげん	10.00 g	0. 57 kg	
				ほうれん草	60 g	3. 24 кв		砂糖	3.00 g	0. 17 кв	
				錦糸卵 だし	10 g	0. 54 kg 0. 02 kg		醤油 料理酒	5.00 g 3.00 g	0. 29 кв 0. 17 кв	
				醤油	0.4 g	0. 02 кg 0. 16 кg		科母的	3.00 g	0. 17 kg	
						0.10 %		だし	0.40 g	0. 02 кв	
							<u> </u>	【ピーナッツ和え】	1		
								ほうれん草	40.00 g	2. 28 kg	
								もやし	20.00 g	1. 18 кв	
								ピーナッツ粉 だし	3.00 g 0.40 g	0. 17 кв 0. 02 кв	
								醤油	3. 00 g	0. 02 kg 0. 17 kg	
学園 学園職員	上 保護所	保・職	員 その他 合計	学園 学園職員	保護所	所 保・職	員 その他 合 計	学園 学園職員	保護	所 保・職員	員 その他 │ 合 計
通 + 通 +	通 キ	通 キ	通 + 通 +	2 通 キ 通 キ	通 +	通 キ	通牛通牛	軽通 牛 通 牛	通 +	通 +	通
10 ミ 底 ミ 底	ミ 嚥	ミ 嚥	三 嚥 三 嚥	S <u>嚥</u> ミ <u>嚥</u>	ミ嚥			そ <u> </u>	ミ 嚥	ミ 嘘	ミ味ミ味
献立名/食品名	一人分量	使用量	<u>이 이 이 0</u> 調理方法等	<u> </u>	一人分量	25 使用量	0 0 52 調理方法等	 献立名╱食品名	一人分量	使用量	_ 調理方法等
	単位	単位	诇垤刀 冱守	Wエ名/良品名 【コアラのマーチ】	単位	単位	训 理刀	11从五个人 及而石	単位		詗 理刀広守
				コアラのマーチ	1.00 個	52. 00 📾					
				【牛乳】 牛乳	200.00 g	10. 40 Kg					
				T16	200.00 g	10. 40 NS					

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	員 その他	合 計	学園	学園職員	. 保護所	斤 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
朝	通 キ 感	通 キ 感	通 キ 感	通 キ 嚥	昼 ま 嚥	通キ、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	通 キ ミ 嗾	通 キ	通キ	通キ	タ 通 キ 嚥	通キ	通キ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	通 キ	通	井 通	1 + · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
16 7	25		3 7	51		2	4	25	7	0 48		16 9		25	5	0	55
献立名/食品名		使用量単位	調理方		_	<u>-</u> /食品名	一人分量 単位	使用量単位	調理力		•		一人分量 単位	使用量	<u>.</u>	周理方法	
【ロールパン】 バターロール リンゴジャム	2.00個10	02.00 個 第	ペン:寮男子 4 『女子・保護所』 ジャム:寮2個/人	児童 2個/人	【ご飯】 精白米	**************************************	學位 80.00 g	3. 84 Kg			【ご飯】 精白米	₩ ₩1	80.00 g	4. 40 Kg			
【コーンスープ】 スイートコーン缶 (ウリーム) 牛乳 ポタージュ 生クリームフレッシュ	100.00 g 80.00 g 10.00 g 10.00 g	5. 10 kg 4. 08 kg 0. 51 kg 0. 51 kg			若鶏むね肉 サワラのバ	「ジル焼き】 3 40g(切) ジル焼きオイル ツ (付合せ) 】	2.00 切 7.00 g	96.00 to 0.34 kg			【さ土醤料中では はばし油理双の よの 酒物 おいま 酒糖	70g(切)	1.00 切 5.00 g 5.00 g 3.00 g 2.00 g	55. 00 to 0. 34 ks 0. 28 ks 0. 17 ks 0. 11 ks	学園70g、	保護所60	g
食塩胡椒	0. 30 g 0. 01 g	0. 02 Kg 0. 01 Kg			【じゃが芋 馬鈴薯 ゆで筍	の煮付け】	50.00 g 20.00 g 10.00 g	2. 42 kg 0. 96 kg 0. 48 kg			中みこ砂醤だがりん糖油し	ゃく	5.00 g 0.25 袋 3.00 g 5.00 g 0.80 g	0. 11 % 0. 28 Ks 13. 75 \$ 0. 17 Ks 0. 28 Ks 0. 04 Ks			
ほうれん草 玉葱 人ベーフゴン 短冊 サ食塩 胡椒	20. 00 g 10. 00 g 20. 00 g 3. 00 g 0. 50 g 0. 10 g	1. 09 Kg 0. 53 Kg 1. 02 Kg 0. 15 Kg 0. 03 Kg 0. 01 Kg			角干油砂み醤だ 財が すげ ん		1.00 g 1.00 g 3.00 g 2.00 g 2.00 g 5.00 g 0.40 g	0. 48 Kg 0. 05 Kg 0. 14 Kg 0. 10 Kg 0. 10 Kg 0. 24 Kg 0. 02 Kg			【磯煮】 大豚豆 豚人きざみ	(もも) 昆布	15.00 g 15.00 g 10.00 g 1.00 g	0. 83 kg 0. 83 kg 0. 57 kg 0. 06 kg			
コンソメ 【きになる野菜】 きになる野菜	2.00 g	0. 10 кв 51. 00 *			【煮浸し】 小松菜 玉葱 平半油		40.00 g 15.00 g 10.00 g 4.00 g	2. 13 kg 0. 77 kg 0. 48 kg 0. 19 kg			砂糖 料理酒 だし 【甘酢和	7 1	2.00 g 2.00 g 4.00 g 0.40 g	O. 11 kg O. 11 kg O. 22 kg O. 02 kg			
					から おし だし		4.00 g 0.20 g	0. 19 kg 0. 01 kg			白菜 胡瓜	へ』 ハム 短冊	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	る その他 _{通 キ}	合計 4	学園	学園職員	保護所通	斤 保・職 □ +	員しその他	合計	学園	学園職員	保護所通	「 保・職 ^通 キ	員を	の他	合 計 1 +
10 =	ミ 嚥	ミ 嚥	、	ミ 嚥	3 👢 🖷	ミ 嗾	ミ 嗾	25	ミ 嗾	0 50	そ ミ <u></u> <u></u>	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	11	嚥	
献立名/食品名		使用量	<u>이 </u> 調理方	<u>∬ </u>		<u>6</u> /食品名	一人分量	使用量	<u>の</u> 調理力		献立名		一人分量	使用量	I	 周理方法	<u>_</u> 等
	単位	単位	H-1		【ぽたぽか ぽたぽか	:焼き】	2.00 袋	単位 100.00 袋	愛知学園2袋				単位	単位	Pe		
					【牛乳】 牛乳		200.00 g	10. 00 kg									

学園・保護所 2025年 10月27日 月曜日

学園 学園職員	保護所	近 保・職	員 その他 合 計	学園 学園職員	保護	所 保・晴		学園 学園職員	保護	所 保・職	員 その他 合 計
朝 キ 通 キ 薬 薬	通 キ	通 牛	通 + 通 +	通 キ 通 キ ミ 嚥 ミ 嚥	通 キ	通き、際	通	タ 通 キ 通 キ ミ 嚥 ミ 嚥	通 キ	通 キ	通 + 通 + ミ 嚥 ミ 嚥
16 7		25	3 0 51	16 6		25	7 0 54	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	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	4. 08 kg		【ご飯】 精白米	80 g	3. 84 кв		【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 【パンプキンサラダ】	10 g 0.05 g 15 g 1 g 30 g	О. 51 кг О. 00255 кг О. 765 кг О. 051 кг 1. 53 кг		(無のフライオーロラソース] メカジキ 80g(切) 小麦粉 食塩椒 調パンシ サラダ油	1 切 1 g 0.3 g 0.1 g 10 g 3 g 8 g	48 ыл О. 05 кв О. 01 кв О. 01 кв О. 56 кв О. 14 кв О. 38 кв	学園80g、保護所60g	【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 ₺	· 塩100g · 砂糖100g
「パンプキンサラダ	75 g	3. 825 к		マヨネーズ(大) トマトケチャップ	7 g 7 g	0. 34 к _в 0. 34 к _в		【トマト(付合せ)】 トマト(個)	0.12 個	6. 12 📾	
【のりごまふりかけ】	1 📾	51 _@		【ボィルブロッコリー(付合せ)】 ブロッコリー	30 g	1. 44 к		【小松菜ソテー】 小松菜 玉葱	50 g 20 g	2. 83 kg 1. 09 kg	
				【高野豆腐の含め煮】 高野豆腐 人等 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	7 s 20 s 10 s 5 s 1 s 0.4 s	О. 34 кв О. 99 кв О. 48 кв О. 24 кв О. 05 кв О. 02 кв		も や イートコーン サウ 塩 は が が カレー 粉	10 g 10 g 3 g 0.5 g 0.1 g 0.2 g	0. 53 Kg 0. 51 Kg 0. 15 Kg 0. 03 Kg 0. 01 Kg 0. 01 Kg	
				砂糖 白しょうゆ みりん	3 g 4 g 2 g	0. 14 кg 0. 19 кg 0. 1 кg		【大根と人参の煮付】 大根(葉なし) 油揚げ 人参	60 g 5 g 15 g	3. 4 кв 0. 26 кв 0. 79 кв	
				【白菜のかか和え】 白菜 (バラ) しめけずり だし 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		だし 醤油 みりん	0.4 g 4 g 4 g	0. 02 кg 0. 2 кg 0. 2 кg	
学園 学園職員	保護所通 キミ 嚥	通 +	通 牛 通 牛 ミ 嚥 ミ 嚥	学園 学園職員 3	保護序 通 キミ 嚥	通 +	通 キ 通 キ	学園 学園職員 学園職員 キュー・ユーキー ス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	保護) 通 キミ 嚥	通 牛	通 牛 通 牛 三 曠
献立名/食品名	単位	単位	調理方法等	献立名/食品名 【ボッキー】 ポッキーチョコレート	1.00 袋	単位	調理方法等	献立名/食品名	単位		調理方法等
				【牛乳】 牛乳	200.00 g	10. 00 кв					

学園・保護所 2025年 10月28日 火曜日

2025年 10月26日 火												
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	員 その他 合 計	学園 学園職員	保護所	斤 │保・職員	[その他 合 計
通 牛 通 牛	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ	通 キ 通 キ	通 キ	通 キ	通 + 通 +	カ 通 キ 通 キ	通キ	通 キ	通 + 通 +
朝 、 嚥 、 、 嚥	ミ 嚥	ミ 嚥	ミ 嗾	ミ 嚥	昼 嚥 ミ 嚥	ミ嚥	<u> </u>	ミ 嚥 ミ 嚥	タ ミ 嚥 ミ 嚥	ミ 嚥	ミ嗾	ミ 嚥 ミ 嚥
16 7		25	4 (52	16	6	25	4 0 51	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
【ご飯】					【チャーハン】	400	5 00		【ご飯】		4.40	
精白米	80 g	3. 68 кв			精白米	120 g	5. 88 kg		精白米	80 g	4. 16 кв	
/ n + n 会 : 上 / 占) 】	-				焼豚	30 g	1. 47 kg		【カウタの呪りはま】			
【味噌汁(白)】 白味噌	10 g	0. 46 кв			むき海老 玉葱	30 g 30 g	1. 47 kg 1. 56 kg		【白身魚の照り焼き】	1	52 ஏ	
だし	0. 05 g	0. 40 kg 0. 01 kg			葱	20 g	1. 00 kg		カラスカレイ 70g(切) 砂糖	1 ர 2 g	0.1 kg	
なめこ	15 g	0. 69 kg			人参	10 g	0. 51 kg		醤油	4 g	0. 1 kg	
大根(葉なし)	30 g	1. 53 kg			生椎茸	10 g	0. 61 kg		料理酒	4 g	0. 21 kg	
油揚げ	7 g	0. 32 kg			胡麻油	1 1 2	0. 05 Kg		みりん	4 g	0. 21 kg	
74190.7		0. 0 <u> </u>			中華スープ	2 g	0. 1 кв		サラダ油	5 g	0. 26 Kg	
【ツナポテト】					オイスターソース		0. 05 кв					
馬鈴薯(メークイン)	60 g	$2.79~\kappa_{\rm g}$			食塩	0.5 g	0. 02 кв		【ソテー(付合せ)】		İ	
玉葱	15 g	0. 73 Kg			胡椒	0.1 g	0. 01 kg		いんげん	20 g	1.04 kg	
ツナ油漬缶	15 g	0. 69 кв			サラダ油	8 g	0. 39 Kg		サラダ油	3 g	0. 16 кв	
サラダ油	3 g	0. 14 кв			<u> </u>				食塩	0.1 g	0. 01 kg	
砂糖	3 g	0. 14 kg			【カニシュウマイ】	, ,	00		胡椒	0.1 g	0. 01 к	
醤油	5 g	0. 23 кв			カニ入りシューマィ	2 個	98 📾		「ハノパ・ミの老は」			
【たいみそ】	+				【ゆかり和え】				【かんぴょうの煮付】 かんぴょう	7 g	0. 36 кд	
たいみそ	1 @	46 ⋴			キャベツ	60 g	3. 27 к		水煮れんこん	20 g	1. 04 kg	
720.07 C	100	TU 10			ゆかり	0. 1 g	0. 27 kg		人参	20 g	1. 07 kg	
					だし	0. 4 g	0. 02 kg		スッ 干椎茸	1 g	0. 05 kg	
					白しょうゆ	2. 5 🖁	0. 12 kg		糸げずり	0.5 g	0. 03 Kg	
									だし	0.4 g	0. 02 kg	
					【かき卵汁】				砂糖	4 g	0. 21 кд	
					小松菜	30 g	1. 63 кв		醤油	4 g	0. 21 кв	
					玉葱	20 g	1. 04 κg					
					カットわかめ	1 g	0. 05 kg		【カニカマの中華和え】			
					液卵 。	30 g	1. 47 kg		もやし	45 g	2. 41 Kg	
					丸鶏がらスープ	3 g	0. 15 kg		かに風味かまぼこ	10 g	0. 52 кв	
					食塩 胡椒	0.05 g	0. 01 Kg		ピーマン 砂糖	10 g	0. 61 кg	
					の が が が が が が が が が が が が が り で り で り り り り	0.1 g	0. 01 кg 0. 1 кg		砂糖 食酢	0.5 g 2 g	0. 03 κ _ε 0. 1 κ _ε	
					月末校 胡麻油	1 1 ,	0. 1 kg 0. 05 kg		及FF 醤油	4.5 g	0. 1 kg 0. 23 kg	
					HJ MY /III	I g	U. UU Kg		胡麻油	4. J g	0. 23 kg 0. 05 kg	
									->1 kid. V . 	· g	J. 30 kg	
							· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
学園 学園職員	保護所	保・職	員その他	合 計	学園 学園職員	保護院			学園 学園職員	保護所	斤 保・職員	
10 通 キ 通 キ	通キ、臓	通牛	通キ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	通 キ 嚥	3 通 キ 通 キ	通 キ ミ 嘘	通 キ	通 キ 通 キ	軽 <u>通 キ 通 キ</u> エミ 嚥 ミ 嚥	通牛	通キ	通 牛 通 牛
	- I III	- W.	= Mark	- M		- WE			て 	- M	= 400	- M M.
	一人分量	使用量	0 (=m rm →	0	村立名(今日名	9 一人分量	25 使用量	0 0 51	井 六夕 / 今 口 夕	一人分量	使用量	
献立名/食品名	単位	単位	調理方	法寺	献立名/食品名	単位	単位	調理方法等	献立名/食品名	単位	単位	調理方法等
					【テョコハイ】 「チョコパイ	1.00 個	51.00 ₪					
					, , , , , ,	1.00	31.00					
					【牛乳】							
					牛乳	200.00 g	10. 20 Kg					
i .					ij.					1		

学園・保護所 2025年 10月29日 水曜日

学園 学園職員	保護所	↑ 保・職	員 その他 合計	学園 学園職員	保護兒	斤 保・職	員 その他 合計	学園 学園職員	保護所	所 保・職員	その他 合計
朝皇縣皇縣	通牛	通 +		通 + 通 +	通 キ 嚥	通 キ		タ 通 キ 通 キ 票	通 キ	通り	通牛通牛
17		25	4 0 53	17 6	-	25	4 0 52			25	6 0 57
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	調理方法等	献立名/食品名	一人分量 単位	使用量	<u>。</u> 調理方法等
【ご飯】 精白米	80 g	3.84 к		【ご飯】 精白米	80 g	3. 92 kg		【ご飯】 精白米	80 g	4. 16 кg	
【味噌汁(赤)】 赤味噌 だし 大根(葉なし) カットわかめ 油揚げ	10 g 0.05 g 30 g 1 g 7 g	0. 48 kg 0. 01 kg 1. 6 kg 0. 05 kg 0. 34 kg		【鮭のちゃんちゃん焼き】 銀ささけ、サイコロキを葱 プリカ ピーマ噌	80 s 50 s 30 s 15 s 15 s	3. 92 kg 2. 72 kg 1. 56 kg 0. 82 kg 0. 86 kg 0. 98 kg		【手作りハンバーグ】 豚焼焼肉 鶏もあ葱 乳乳塩 食塩	70 s 28 s 12 s 40 s 15 s 0. 4 s	3. 64 Kg 1. 46 Kg 0. 62 Kg 2. 21 Kg 0. 92 Kg 0. 02 Kg	
【ひじきの煮付】 ひじき煮 【のりかつおふりかけ】	60 g	2. 88 кв		みりん 砂糖 料理酒 醤油	5 g g g g g g	0. 25 kg 0. 15 kg 0. 15 kg 0. 29 kg		胡椒 パン粉 サラダ油 トマトケチャップ (大)	0. 1 g 4 g 5 g 20 g	0. 01 kg 0. 21 kg 0. 26 kg 1. 04 kg	
Caふりかけ (のりかつお)	1 個	48 @		サラダ油 【芋煮】 里芋	8 g 80 g	0. 39 кg 3. 92 кg		ウスターソース 【きんびら】 ごぼう	10 g	0. 52 к _в 2. 31 к _в	
				主人牛こ葱醤砂料みだい。 一様では、 一体では、 一体では、 一体では、 一体では、 一をは、 一をは、 一をは、 一をは、 一をは、 一をは、 一をは、 一を	30 g 20 g 30 g 30 g 30 g 30 g 5 g 0.8 g	3. 92 kg 1. 52 kg 0. 98 kg 1. 47 kg 1. 63 kg 0. 39 kg 0. 15 kg 0. 25 kg 0. 25 kg 0. 04 kg		こ人焼干サ醤料砂胡いい ち茸ダ 酒 油胡り く 油 (白)	20 ± 10 ± 5 ± 6 ± 2 ± 1 ± 0.5 ±	2. 31 Kg 1. 07 Kg 0. 52 Kg 0. 05 Kg 0. 16 Kg 0. 26 Kg 0. 31 Kg 0. 1 Kg 0. 05 Kg	
				【ほうれん草とえのきのお浸し】 ほうれん草 えのき茸 すり胡麻 だし 醤油	50 g 10 g 2 g 0.4 g 3 g	2. 45 kg 0. 58 kg 0. 1 kg 0. 02 kg 0. 15 kg		【梅かつお和え】 白菜 うめけずり 糸しし 醤油	60 g 3 g 0.5 g 0.4 g 1.5 g	3. 32 kg 0. 16 kg 0. 03 kg 0. 02 kg 0. 08 kg	
学園 学園職員	保護所 通 キ ミ 嚥 一人分量 単位	「保・職 通 キ ミ 鳴 の 使用量 単位	員 その他 合計 image 4 image 4 image 5 image	学園 学園職員	保護克 通 キ 嚥 一人分量 単位 4.00 袋	通 キ	通	学園 学園職員 軽適 キ 適 キ え	保護月 通 キ 嚥 一人分量	所 保・職員 キャッド ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	i その他 合計 # 通 # 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第
				【牛乳】 牛乳	200.00 g	10. 20 кв					

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	員 保護	所 保・職	銭員 その他	也 合計		学園	学園職員	保護	折 │ 保・職	銭員 その他	合 計
通 牛 通 牛	通牛	通 牛			通 キ : 嚥	通 キ 感	通牛	通当			通牛	9	通牛	通牛	通 牛			通牛
												ď			2 98			
17	一人分量 単位 単位		_4 調理方	0 法等	53	献立名/1	- 1	6 一人分量 単位	25 使用量 ^{単位}	調理方法	o <u>55</u> 等	南	17 <u> </u>		一人分量 単位	25 使用量 ^{単位}	5 0 調理方法等	56
【ご飯】 精白米	80 g	3. 84 к				【ご飯】 精白米		80 s	3. 92 ка			'	【ご飯】 精白米		80 g	4. 08 kg		
【味噌汁(白)】 (中味) (白) (中味) (中味) (中水) (中水) (中水) (中水) (中水) (中水) (中水) (中水	10 s 0.05 s 1 s 30 s 20 s 10 s 20 s 0.4 s 5 s	0. 48 KE 0. 01 KE 0. 05 KE 0. 05 KE 1. 53 KE 1. 44 KE 0. 99 KE 0. 48 KE 0. 02 KE 0.				食胡片小サ万おのおりである。	¥	0. 3 8 0. 1 8 4 8 10 8 0. 5 8 0. 5 8 4 8	0.01 ка		连所2切		岩液葱人もツだ白砂おだ白片石源 参めナしし糖ろしし栗蒸卵 参めすしし糖ろしし栗し より よ粉し こう	下腐 遺缶 かゆ 、ようが	40 & 10 & 10 & 10 & 10 & 10 & 10 & 10 &	0. 57 kg 0. 53 kg 2. 55 kg 0. 77 kg 0. 02 kg 0. 26 kg 0. 1 kg 0. 02 kg 0. 02 kg 0. 02 kg		
料理酒 みりん 【のりたまごふりかけ】 Caふりかけ(のりたまご)	5 s 5 s 1 m	0. 24 κ _g 0. 24 κ _g 48 _@				水 レタス 【大根の「 大根(り 大人参 いんげん	まなし)	2 s 5 s 10 s 60 s 20 s 10 s	0. 25 Kg 0. 5 Kg 3. 27 Kg 1. 01 Kg 0. 49 Kg				【あ鯵食胡小サマ の60g 塩椒麦ラー がダガリ	(切) ¹	1 切 0.6 g 0.1 g 4 g 5 g 3 g	0. 03 kg 0. 01 kg 0. 2 kg 0. 26 kg		
						ミニ鶏り油麻がる。	らスープ	15 s 2 s 2 s 2 s 1 s	0. 74 Kg 0. 1 Kg 0. 1 Kg 0. 1 Kg 0. 1 Kg				【じ馬人生だ醤みが薯(茸)のおりが薯(黄)が薯(黄)のおりのおりのです。	₹の煮付】	60 g 20 g 10 g 0.4 g 5 g	0. 02 кв		
						小小公 小小 一 すりし 活 治		40 s 20 s 2 s 0. 4 s 3 s	1. 04 ks 0. 1 ks 0. 02 ks			1	がかん 【パイン缶 パイン缶		50 g	2. 55 Kg		
学園学園職員	保護所	保・職員	員 その	(土)	合 計	学園	学園職員	保護所	保・職	員をの他	合 計		学園	学園職員	保護所	保・職	員をの他	숨 計
	通 牛	通 キミ 嚥	通 通 0	生 嚥 0	通 キ 感	3 美 嚥	子园 東 通 キ ミ 嚥	通 共	通		通	- そ	通牛	通年	通牛	通牛	風 キ	通 キ 嚥
献立名/食品名	一人分量 使 単位 単	カ軍 位	調理方法	法等		献立名/1	建品名	単位	使用量 ^{単位}	調理方法等	等	献	<u> </u>	品名	一人分量 単位	使用量 ^{単位}	調理方法等	
						I	リームース		51 _@									
						【牛乳】 牛乳		200 s	10. 2 кв									

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 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ 通 キ	学園 学園職員	保護所 保・職員 その他 準 4 通 4	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
朝	昼ミ嚥ミ嚥	世 キ 連 キ 連 キ	<u></u>	
17 7 25 3 0 52	17 6	20 7	55 17 9	20 0 0
献立名/食品名 単位 調理方法等	献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 調理方法等	献立名/食品名	一人分量 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)	120 g 6.6 κg 50 g 2.75 κg
【味噌汁(白)】 白味噌 だし U ます カットわかめ 油揚げ 12 g 0.55 kg 0.04 kg 1 30 g 1.38 kg 1 g 0.05 kg 0.04 kg 0.05 kg 0.04 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 57切 学園80g、保護所 10 g 0.63 κg 2 g 0.11 κg 5 g 0.29 κg 3 g 0.17 κg	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)	100 s 5.85 kg 70 s 3.89 kg 20 s 1.13 kg 15 s 0.83 kg 15 s 0.83 kg 5 s 0.28 kg 28 s 1.54 kg
【スクランブルエッグ】 キャベツ 30 g 1.53 kg 液卵 50 g 2.3 kg ベーコン 短冊 10 g 0.46 kg 食塩 0.42 g 0.02 kg	【トマト(付合せ)】 トマト(個) 【茄子の炒め煮】 茄子	0. 12 m 6. 84 m 70 ε 4. 43 κε	【和風サラダ】 ほうれん草 カリフラワー 人参	50 ε 2.75 κ _ε 30 ε 1.65 κ _ε 15 ε 0.85 κ _ε
胡椒 サラダ油 0.1 g 0.01 κg 0.23 κg 1 c 23 κg 1 c	ピーマン 人参 鶏挽肉 サラダ油	15 ε 1. 01 κε 1. 01 κε 1. 0. 88 κε 1. 0. 86 κε 1. 0. 17 κε	かに風味かまぼこ /ンオイルドレッシング おろし醤油 【手作りかぼちゃブリン】	10 g 0.55 κg 15 g 0.83 κg
Caふりかけ (ごまひじき) 1 m 46 m	醤油砂糖料理りんだし	5 ε 0. 29 κε 2 ε 0. 11 κε 3 ε 0. 17 κε 0. 17 κε 0. 4 ε 0. 02 κε	南瓜ブリンの素 牛乳 ホイップクリーム ココアパウダー	25 g 1.43 Kg クリームとココアパウダーで 25 g 1.43 Kg デコレーションする。 5 g 0.29 Kg 1.8 g 0.10 Kg
	【ももの酢の物】 もおは、ちくわ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	30 ε 1. 76 κε 20 ε 1. 16 κε 1. 5 ε 0. 86 κε 1. 5 ε 0. 09 κε 1. 5 ε 0. 17 κε 0. 3 ε 0. 02 κε		
学園 学園職員 保護所 保・職員 その他 合計 a + a + a + a + 10 ミ 塩 キ a + a + a + 0 0 0 0 0 0 0 0	学園 学園職員 3 年 道 年 3 三 帳 17 9	保護所 保・職員 その他	合計 学園 学園職員 通 キ 軽適 キ 適 キ そ ミ 嘘 ミ 嘘 51	保護所 保・職員 その他 合 計 通 キ 通 キ 通 キ 選 キ ミ 嘘 ミ 嘘 ミ 嘘 ミ 嘘
→ 人分量 使用量 献立名/食品名 単位 期理方法等	献立名/食品名 【かっぱえびせん】 かっぱえびせん	────────────────────────────────────	献立名/食品名	一人分量 使用量 単位 調理方法等
	【牛乳】 牛乳	200 g 10. 2 kg		