

A 5/11~5/15

常食 1600 [2026/05/11 ~ 2026/05/15]

	5月 11日(月)			5月 12日(火)			5月 13日(水)			5月 14日(木)			5月 15日(金)					
昼食	米飯 160g			米飯 160g			米飯 160g			ご飯 80g			米飯 160g					
	精白米(うるち米)	78.3		精白米(うるち米)	78.3		精白米(うるち米)	78.3		精白米(うるち米)	34.8		精白米(うるち米)	78.3				
	新玄	.39		新玄	.39		新玄	.39		新玄×250g	.17		新玄	.39				
	ハンバーグ			親子丼			チキンチャップ			海鮮ちゃんぽん			鰯の味噌煮					
	合びき肉 赤身	50.		若鶏肉 もも(皮無生)	60.		若鶏肉 もも(皮無生)	70.		中華めん(ゆで)130g	130.		ぶり(切)骨なし60g	60.				
	むきたまねぎ1kg/P	30.		むきたまねぎ1kg/P	60.		食塩1kg	.1		ほたてがい(貝柱小)1kg	10.		みそ(白みそ)(箱入り)10kg/箱	7.				
	パン粉(乾燥)	10.		人参 冷凍銀杏切500g	10.		こしょう(混合)300g	.1		むきえび2L 1kg/P	30.		料理酒1000g	3.				
	牛乳本	10.		ねぎ(冷凍)500g	5.		片栗粉	5.		キャベツ生	20.		みりん風調味料1000g	3.				
	食塩1kg	.2		凍結全卵1kg	50.		サラダ油1300g	5.		もやし(緑豆)200g/P	20.		三温糖	1.				
	こしょう(白)300g	.02		こいくちしょうゆ5kg×2P	5.		ケチャップ800g	8.		人参 冷凍乱切り500g/12g	10.		木綿豆腐340g	30.				
	鶏卵90個/P	10.		うすくちしょうゆ5kg×2P	4.		中濃ソース1800g	2.		きくらげ(乾)200g	.5		白ねぎ	20.				
	油1.3Kg	1.		みりん風調味料1000g	9.		三温糖	4.		コーン(冷凍)500g	10.		こまつな 冷500g	30.				
	デミグラスソース 粉末500g	4.		三温糖	2.		こいくちしょうゆ5kg×2P	2.		油1.3Kg	1.		花にんじん 冷65-85枚	20.				
	鶏卵(ゆで卵)	20.		白菜のゆかり和え			料理酒1000g	2.		EB 豚骨ラーメンブ 500ml	20.		こいくちしょうゆ5kg×2P	3.				
	プロックリ 冷凍500g	30.		白菜加工用	80.		にんにく(おろし)43g	1.		牛乳1リットル	20.		みりん風調味料1000g	2.				
コンマ800g	.3		ゆかり300g/p	.3		西洋かぼちゃ(冷凍)500g(20-30個)	30.		味の素 鶏がら(粉末)1000g	.8		ほうれん草のしらす和え						
人参シイトー冷凍41-55個	30.		うすくちしょうゆ5kg×2P	2.		プロックリ 冷凍500g	30.		こしょう(白)300g	.02		ほうれん草 冷カット500g	70.					
有塩バター450g	1.5		けんちん汁			コンマ800g	.5		細ねぎ(冷凍)500g	5.		白ごま(すり)1000g/p	2.					
三温糖	1.5		木綿豆腐340g	30.		揚げナスの和ソース酢(冷)			シューマイ			こいくちしょうゆ5kg×2P	3.5					
ポテトサラダ			人参 冷凍銀杏切500g			揚げナス2013年11月~			エビ 風味焼売16g/個			みりん風調味料1000g						
ホテトサラダ(業務用)1000g	50.		大根 冷銀杏切り500g	10.		大根(おろし)	40.		プロックリ 冷凍500g	15.		三温糖	1.5					
きゅうり生	15.		さといも(冷凍)	20.		細ねぎ(冷凍)500g	3.		食塩1kg	.1		しらす干し100g	5.					
コンソメスープ			細ねぎ(冷凍)500g			だしわりソース酢5ml			黄桃缶詰			清汁(そうめん)						
むきたまねぎ1kg/P	20.		うすくちしょうゆ5kg×2P	4.		コンソメスープ			黄桃缶詰 1号缶	70.		そうめん(乾)	8.					
人参 冷凍銀杏切500g	10.		食塩1kg	.4		むきたまねぎ1kg/P	20.					細ねぎ(冷凍)500g	3.					
バター(乾)80g	1.		ごま油600g	.5		人参 冷凍銀杏切500g	20.					うすくちしょうゆ5kg×2P	3.					
コンマ800g	2.2					バター(乾)80g	2.					食塩1kg	.4					
						コンマ800g	2.											
合計	エネルギー 640	蛋白質 20.1	脂質 19.0	炭水化物 90.1	食塩相当 2.5	水分 234.9	エネルギー 526	蛋白質 24.0	脂質 9.8	炭水化物 81.1	食塩相当 3.2	水分 311.3	エネルギー 614	蛋白質 19.3	脂質 18.0	炭水化物 89.5	食塩相当 2.3	水分 258.1
	エネルギー 544	蛋白質 21.2	脂質 8.9	炭水化物 90.6	食塩相当 4.4	水分 265.8	エネルギー 551	蛋白質 23.2	脂質 11.6	炭水化物 82.5	食塩相当 3.5	水分 224.1	エネルギー 544	蛋白質 21.2	脂質 8.9	炭水化物 90.6	食塩相当 4.4	水分 265.8
	エネルギー 551	蛋白質 23.2	脂質 11.6	炭水化物 82.5	食塩相当 3.5	水分 224.1	エネルギー 526	蛋白質 24.0	脂質 9.8	炭水化物 81.1	食塩相当 3.2	水分 311.3	エネルギー 526	蛋白質 24.0	脂質 9.8	炭水化物 81.1	食塩相当 3.2	水分 311.3