

B 5/11~5/15

全粥 [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	全粥 210g			全粥 210g			全粥 210g			全粥 110g			全粥 210g							
	精白米(うるち米)	42.		精白米(うるち米)	42.		精白米(うるち米)	42.		精白米(うるち米)	22.		精白米(うるち米)	42.						
	新玄	.2		新玄	.2		新玄	.2		新玄×2500g	.1		新玄	.2						
	ハンバーグ			親子丼			チキンチャップ			かやくうどん			鮭の味噌煮							
	鶏むねミンチ	50.		若鶏肉 もも(皮無生)	60.		若鶏肉 もも(皮無生)	70.		細うどん ゆで180g	100.		さけ(切)60g骨なし	60.						
	むきたまねぎ1kg/P	30.		むきたまねぎ1kg/P	60.		食塩1kg	.1		花にんじん 冷65-85枚	20.		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.		片栗粉	5.		たまご焼1枚13g20枚	13.		料理酒1000g	3.						
	牛乳本	10.		砂糖(冷凍)500g	5.		サラダ油1300g	2.		若鶏肉 ささ身(生)	20.		みりん風調味料1000g	3.						
	食塩1kg	.2		凍結全卵1kg	50.		ケチャップ 800g	8.		ほうれん草 冷カット500g	20.		三温糖	1.						
	鶏卵90個/P	10.		こいくちしょうゆ5kg×2P	5.		中濃ソース1800g	2.		うすくちしょうゆ5kg×2P	10.		木綿豆腐340g	30.						
	油1.3kg	1.		うすくちしょうゆ5kg×2P	4.		三温糖	4.		こいくちしょうゆ5kg×2P	5.		白ねぎ	20.						
	デミグラスソース 粉末500g	4.		みりん風調味料1000g	9.		こいくちしょうゆ5kg×2P	2.		みりん風調味料1000g	5.		こまつな 冷500g	30.						
	鶏卵(ゆで卵)	20.		三温糖	2.		料理酒1000g	2.		シューマイ	2.		花にんじん 冷65-85枚	20.						
	ブロックカレー 冷凍500g	30.		白菜のゆかり和え			西洋かぼちゃ(冷凍)500g(20-30個)	30.		エビ風味焼売16g/個	48.		こいくちしょうゆ5kg×2P	3.						
	コンソメ800g	.3		白菜加工用	80.		ブロックカレー 冷凍500g	30.		ブロックカレー 冷凍500g	15.		みりん風調味料1000g	2.						
人参シャト-冷凍41-55個	30.		ゆかり300g/p	.3		コンソメ800g	.5		食塩1kg	.1		ほうれん草のしらす和え								
有塩バター450g	1.5		うすくちしょうゆ5kg×2P	2.		冬瓜とカニのくず			黄桃缶詰			ほうれん草 冷カット500g	70.							
三温糖	1.5		けんちん汁			とうがん(冷)500g	60.		黄桃缶詰 1号缶			70.								
ポテトサラダ			木綿豆腐340g	30.		かにかまフレク 冷	15.					白ごま(すり)1000g/p	2.							
ポテトサラダ(業務用)1000g	50.		人参 冷凍銀杏切500g	5.		シヤンタン1000g	2.					こいくちしょうゆ5kg×2P	3.5							
きゅうり生	15.		大根 冷銀杏切り500g	10.		うすくちしょうゆ5kg×2P	1.					みりん風調味料1000g	2.							
コンソメスープ			さといも(冷凍)	20.		片栗粉	2.					三温糖	1.5							
むきたまねぎ1kg/P	20.		細ねぎ(冷凍)500g	3.		コンソメスープ						しらす干し100g	5.							
人参 冷凍銀杏切500g	10.		うすくちしょうゆ5kg×2P	4.		むきたまねぎ1kg/P	20.					清汁(そうめん)								
パセリ(乾)80g	1.		食塩1kg	.4		人参 冷凍銀杏切500g	20.					そうめん(乾)	8.							
コンソメ800g	2.2		ごま油600g	.5		パセリ(乾)80g	2.					細ねぎ(冷凍)500g	3.							
						コンソメ800g	2.					うすくちしょうゆ5kg×2P	3.							
												食塩1kg	.4							
合計	エネルギー	440	蛋白質	20.3	エネルギー	401	蛋白質	22.0	エネルギー	377	蛋白質	18.8	エネルギー	393	蛋白質	14.1	エネルギー	367	蛋白質	21.4
	脂質	10.5	炭水化物	64.2	脂質	9.5	炭水化物	53.5	脂質	6.2	炭水化物	58.8	脂質	6.3	炭水化物	66.8	脂質	5.7	炭水化物	52.6
	水分	235.2	食塩相当	2.5	水分	305.9	食塩相当	3.2	水分	227.6	食塩相当	3.2	水分	219.6	食塩相当	3.5	水分	226.3	食塩相当	3.6