

# [調理室手配表]

2026-06-26印刷

1 ページ

令和8年7月6日 月曜日

共通献立

人数	未満児		以上児		職員	その他	合計	換算人	備考
	午前	0	0	0	0	0	0		
	昼食	0	0	0	0	0	0		
	午後	0	0	0	0	0	0		
料理名/食品名	以上児		未満児		使用量		切り方	熱	調理指示
	一人分量		一人分量						
	単位	g	単位	g	単位	g			
【飲むヨーグルト】 ジョア プレーン		0.00		80.00					
【ゆかりごはん】 精白米		55.00		55.00					茶碗 スプーン * マスタ
ゆかり粉		0.50		0.50			からいり	*	
【豆腐チャンプルー】 木綿豆腐 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ 炒め油 かつお節 (ソフト削り) 塩 しょうゆ かたくり粉 水		80.00 25.00 15.00 20.00 30.00 1.00 1.00 0.20 1.00 2.00 2.00		80.00 25.00 15.00 20.00 30.00 1.00 1.00 0.20 1.00 2.00 2.00			下茹で 短冊切り 1cm角		大皿 * 前回のこうやちゃんぶるーを豆腐で * しょうがとかつお節が合わないとの * 反省があったので、しょうがなし * * * * 味がうすい場合は塩で調整 * * 様子でとじる *
【大根のみそ汁】 大根 冷凍こまつな 油揚げ みそ 液体だし(かつお) 水		25.00 15.00 5.00 6.00 5.00 140.00		25.00 15.00 5.00 6.00 5.00 140.00			水洗い 油抜き		汁椀 * * 小さく薄く切る * * *
【牛乳】 牛乳		110.00		110.00					コップ
【みかんシャーベット】 みかんシャーベット		80.00		80.00			園スプー		乳児クラスはフルーツゼリーでも可 東京食品 11:30~14:30納品 バラのものドライアイス・ダンボールに直接 触れているものは牛乳ふきんで拭く 在庫は検食用冷凍庫で保存し 3週間以内に使い切る
【菓子20g】 菓子		20.00		20.00					
【時間外補食1】 麦茶菓子		0.00		0.00					コップ 小皿

# [調理室手配表]

2026-06-26印刷

1 ページ

令和8年7月7日 火曜日

共通献立

人数	未満児	以上児	職員		その他		合計	換算人	備考
			0	0	0	0			
			0	0	0	0			
午前	0	0	0	0	0	0	0		
昼食	0	0	0	0	0	0	0		
午後	0	0	0	0	0	0	0		
料理名/食品名	以上児		未満児		使用量		切り方	熱	調理指示
	一人分量		一人分量		単位				
	単位	g	単位	g	単位	g			
【牛乳】 牛乳		0.00		100.00					コップ
【七夕寿司(鶏肉入り)】 精白米 酢 上白糖 塩  鶏肉皮なし(小間切り) かんぴょう 人参 干しいたけ 本みりん しょうゆ 塩 酒 さやいんげん 冷凍コーン 上白糖 塩 炒め油		55.00 4.50 2.50 0.20  20.00 1.00 10.00 1.00 2.00 2.00 0.10 1.00 3.00 3.00 0.50 0.01 0.50		55.00 4.50 2.50 0.20  20.00 1.00 10.00 1.00 2.00 2.00 0.10 1.00 3.00 3.00 0.50 0.01 0.50					大皿 〈七夕献立〉 * * 合わせ酢(加熱) * *  * * ★冷蔵保存 三浦屋 * * * * * * * * 八百屋から納品 * * * *
【煮びたし】 冷凍ほうれんそう もやし 上白糖 しょうゆ だし汁		30.00 15.00 1.00 1.50 5.00		30.00 15.00 1.00 1.50 5.00					中皿 * * 八百屋でも可 * * * *
【お星さまスープ】 ねぎ 米粉マカロニ 星型 ビーフン 1kg ベーコン  塩 しょうゆ 液体だし(かつお) 水		10.00 4.00 5.00 3.00  0.40 0.60 5.00 140.00		10.00 4.00 5.00 3.00  0.40 0.60 5.00 140.00					汁椀 * * グッドフーズ星のパスタ アレルゲ * ンフリーのもの *  * * ベーコン入るので少し控えめ * * * *
【乳酸菌飲料(ヤクルト)】 ヤクルト65ml		65.00		65.00					前日午後納品 空容器金曜日回収
【牛乳】 牛乳		110.00		110.00					コップ
【星空ゼリー(アガー)】 アガー 上白糖 水 ぶどうジュース  黄桃ダイス(レトルト)1kg		2.40 6.00 30.00 50.00  10.00		2.40 6.00 30.00 50.00  10.00					茶碗 黄桃入りぶどうゼリー * * 夜空にうかぶ☆をイメージ * ①ボールにアガーと砂糖を入れ、 * 粉のうちによく混ぜておく。 * ②鍋に分量の水を入れ、かき混ぜ * ながら①を入れる * ③よく溶けたら、加熱し軽く沸騰 * させる(ガラう煮ない) ④ジュースと桃は別に加熱しておく ⑤ ③と④を合わせて混ぜ合わせ バットに流し冷やし固める ⑥カットして提供
【菓子10g】 菓子		10.00		10.00					☆星たべよがおすすめ☆
【時間外補食1】 麦茶菓子		0.00		0.00					コップ 小皿

# [調理室手配表]

2026-06-26印刷

1 ページ

令和8年7月8日 水曜日

共通献立

人数	未満児	以上児	職員	その他	合計	換算人	備考		
	午前	0	0	0	0	0			
	昼食	0	0	0	0	0			
	午後	0	0	0	0	0			
料理名/食品名	以上児		未満児		使用量		切り方	熱	調理指示
	一人分量		一人分量		単位				
	単位	g	単位	g	単位	g			
【牛乳】 牛乳		0.00		100.00					コップ
【バーガーパンズ】 除去丸パン		60.00		40.00					パンにはさんで食べることができる アイグラン パーカーハウスで注文 乳児40g 幼児60g
【鮭のムニエル(米粉)】 生ざけ(切り身) 塩 しょうゆ 酒 植物油 米粉 植物油(天板用) バター		50.00 0.10 0.50 1.00 2.00 4.00 1.00 2.00		40.00 0.10 0.50 1.00 2.00 4.00 1.00 2.00					大皿 * 乳児40g 幼児50g * すべて混ぜ合わせて油をしいた * 天板で焼く * * ※味が薄いという反省から * しょうゆ・酒を下味に追加 * * 溶かして途中で魚にかける
【キャロットラペ】 人参 きゅうり 酢 上白糖 オリーブ油		25.00 15.00 2.00 0.20 1.00		25.00 15.00 2.00 0.20 1.00			せん切り せん切り		大皿 * フレンチサラダの油→オリーブオイルのイメージ * * *
【クリームコーンスープ】 じゃがいも 冷凍コーン 冷凍クリームコーン 塩 しょうゆ 液体だし(かつお) 水		35.00 10.00 10.00 0.50 0.70 5.00 140.00		35.00 10.00 10.00 0.50 0.70 5.00 140.00			水洗い		汁椀 * * * * * *
【牛乳】 牛乳		110.00		110.00					コップ
【わかめ御飯】 精白米 人参 カットわかめ 塩 しょうゆ		30.00 5.00 1.00 0.10 1.00		30.00 5.00 1.00 0.10 1.00			戻してお		茶碗 * * * * *
【時間外補食5】 麦茶常温ゼリー		1.00		1.00			園スプー		常温保存可ゼリー 三浦屋

# [調理室手配表]

2026-06-26印刷

1 ページ

令和8年7月9日 木曜日

共通献立

人数	未満児	以上児	職員	その他	合計	換算人	備考		
	午前	0	0	0	0	0			
	昼食	0	0	0	0	0			
	午後	0	0	0	0	0			
料理名/食品名	以上児		未満児		使用量		切り方	熱	調理指示
	一人分量		一人分量		単位				
	単位	g	単位	g	単位	g			
【牛乳】 牛乳		0.00		100.00					コップ
【回鍋肉丼】 精白米		55.00		55.00					大皿 *
炒め油		1.00		1.00					*
人参		8.00		8.00			小さいよ		*
キャベツ		55.00		55.00			色紙切り		*
しょうが汁		0.20		0.20					*
生しいたけ(菌床栽培、生)		8.00		8.00			せん切り		*
ねぎ		8.00		8.00					*
ピーマン		4.00		4.00					*
炒め油		1.00		1.00					*
豚肉		30.00		30.00					*
酒		0.40		0.40					*
しょうゆ		1.20		1.20					*
水		15.00		15.00					*
塩		0.10		0.10					*
みそ		4.00		4.00					*
きび砂糖		0.80		0.80					*
酒		0.80		0.80					*
しょうゆ		0.80		0.80					*
かたくり粉		1.50		1.50			水溶き		*
水		3.00		3.00					*
【大根のゆかり和え】 大根		40.00		40.00			乱切り		中皿 * 下ゆで
ゆかり粉		0.50		0.50					*
塩		0.10		0.10					*
【青菜のスープ】 冷凍こまつな		10.00		10.00			水洗い		汁椀 * 八百屋でも可
玉ねぎ		10.00		10.00					*
じゃがいも		15.00		15.00					*
塩		0.50		0.50					*
しょうゆ		0.70		0.70					*
液体だし(かつお)		5.00		5.00					*
水		140.00		140.00					*
【牛乳】 牛乳		110.00		110.00					コップ
【オレンジケーキ】 みかん(缶詰) 1号		15.00		15.00					小皿 * みかん缶を入れてほしいとの反省よ
薄力粉		20.00		20.00					* り、追加しました
ベーキングパウダー		0.80		0.80					*
バター		10.00		10.00					*
上白糖		8.00		8.00					*
スキムミルク		3.00		3.00					*
牛乳		20.00		20.00					* スキムミルク追加
みかんジュース		8.00		8.00					* 牛乳で固さを調整
植物油(天板用)		1.00		1.00					*
【時間外補食1】 麦茶菓子		0.00		0.00					コップ 小皿

# [調理室手配表]

2026-06-26印刷

1 ページ

令和8年7月10日 金曜日

共通献立

人数	未満児	以上児	職員	その他	合計	換算人	備考		
	午前	0	0	0	0	0			
	昼食	0	0	0	0	0			
	午後	0	0	0	0	0			
料理名/食品名	以上児		未満児		使用量		切り方	熱	調理指示
	一人分量		一人分量						
	単位	g	単位	g	単位	g			
【牛乳】 牛乳		0.00		100.00					コップ
【じゃこの香り飯】 精白米		55.00		55.00					大皿 *
ちりめんじゃこ		15.00		15.00			異物注意	*	田口魚店→東食500gで注文 * ちりめんじゃこは、ゆでてから * 調味料・生姜汁を入れて煮る。 * 熱々のままごはん混ぜる。 * (飯と具の温度差をなくす) ※汗が入らないよう注意
酒		1.00		1.00					
しょうゆ		1.00		1.00					
きび砂糖		1.00		1.00					
しょうが汁		1.00		1.00					
【ごまあえ】 冷凍ほうれんそう		30.00		30.00			水洗い 下茹で	*	中皿 もやしなし * 八百屋でも可 * * *
人参		15.00		15.00					
ごま(すり) 白		1.50		1.50					
上白糖		1.30		1.30					
しょうゆ		2.00		2.00					
【夏野菜の豚汁】 豚肉		10.00		10.00			小さいよ ココロコ ココロコ 油抜き	*	汁椀 * * * 冷凍でも可 * * * * * *
炒め油		1.00		1.00					
玉ねぎ		10.00		10.00					
なす		15.00		15.00					
かぼちゃ		35.00		35.00					
冷凍コーン		5.00		5.00					
油揚げ		8.00		8.00					
みそ		5.50		5.50					
液体だし(かつお)		5.00		5.00					
水		120.00		120.00					
【牛乳】 牛乳		110.00		110.00					コップ
【芋ようかん】 さつまいも		50.00		50.00				*	皮をむき、茹でて少し汁を残して * 湯きりし、滑らかにつぶす * 同時に寒天液を作り芋に加えながら * よく練り型に流す * ★反省よりさつまいも増量、ジュース減量 ★冷凍紫芋ペースト(三浦屋)でも可
りんごジュース		25.00		25.00					
上白糖		7.00		7.00					
アガー		1.50		1.50					
水		25.00		25.00					
菓子		10.00		10.00					
【菓子10g】 菓子		10.00		10.00					
【時間外補食1】 麦茶菓子		0.00		0.00					コップ 小皿

# [調理室手配表]

2026-06-26印刷

1 ページ

令和8年7月11日 土曜日

共通献立

人数	未満児	以上児	職員	その他	合計	換算人	備考		
	午前	0	0	0	0	0			
	昼食	0	0	0	0	0			
	午後	0	0	0	0	0			
料理名/食品名	以上児 一人分量		未満児 一人分量		使用量		切り方	熱	調理指示
	単位	g	単位	g	単位	g			
【麦茶・菓子】									
麦茶		0.00		0.00				*	
菓子		0.00		0.00				*	
【スパゲッティナポリタン】									
スパゲッティ		55.00		55.00			下茹で	*	大皿 フォーク
豚挽肉		20.00		20.00				*	
人参		20.00		20.00			せん切り	*	
玉ねぎ		30.00		30.00			スライス	*	
ピーマン		10.00		10.00			せん切り	*	
炒め油		2.00		2.00				*	
カレー粉		0.10		0.10				*	
ケチャップ		10.00		10.00				*	
塩		0.50		0.50				*	
【フルーツ（りんご・黄桃）】									
りんご(レトルト)650g		30.00		30.00					中皿または茶碗
黄桃ダイス(レトルト)1kg		30.00		30.00					
【ポテトスープ】									
人参		10.00		10.00				*	汁椀
玉ねぎ		20.00		20.00				*	
じゃがいも		30.00		30.00				*	
塩		0.50		0.50				*	
しょうゆ		0.70		0.70				*	
液体だし(かつお)		5.00		5.00				*	
水		140.00		140.00				*	
【麦茶】									
麦茶		100.00		100.00				*	
【米粉スイートポテト】									
お米スイートポテト		30.00		30.00					大豆入り アレルギー注意
【菓子20g】									
菓子		20.00		20.00					
【時間外補食1】									
麦茶菓子		0.00		0.00					コップ 小皿