

業務委託区分表

2027/4/1

業務区分	業務内容	病院側	受託側	備考
業務の運営	1 病院栄養管理運営の総括	○		
	2 栄養管理委員会の開催、運営	○		
	3 院内関係部門との連絡、調整	○		
	4 関係官庁に提出する関係書類等の確認提出、保管管理	○		
	5 上記書類等の作成	○		
	6 上記以外の栄養関係伝票の整理・報告書の作成・保管	○		
	7 栄養管理日誌の作成、確認	○		
	8 栄養管理業務に関する打合せ会の開催	○	○	※ 1
	9 受託業務作業日誌の作成		○	
栄養管理	1 入院時食事療養に係る管理	○		
	2 献立表作成基準の作成	○		
	3 献立表の作成	○		
	4 献立表の確認（特にアレルギー献立のチェック）	○	○	※ 2
	5 食事箋の監査・管理	○		
	6 食事箋情報、選択食情報のCP入力、整理	○		
	7 食札の作成・変更分処理（アレルギー対応要確認）	○	○	※3
	8 不要食札の廃棄	○	○	※3
	9 食数票の出力・管理	○	○	※3
	10 嗜好調査、喫食調査、行事食等の企画・実施	○		
	11 検食の実施と評価	○		
	12 食事提供関係帳票の整理	○		
	13 献立内容、行事食内容の検討	○	○	
	14 残菜の調査	○		
栄養指導	1 入院患者の栄養指導	○		
	2 外来患者の栄養指導	○		
	3 その他栄養指導に関すること	○		
作業管理	1 委託業務案内書の作成		○	
	2 委託業務案内書の確認	○		
	3 作業実施状況の確認		○	
	4 管理・点検記録の作成	○	○	※ 2
	5 管理・点検記録の確認	○		
給食材料の管理	1 給食材料の調達・購入	○		
	2 給食材料の検収	○		
	3 給食材料の品質・数量の確認	○		
	4 給食材料の保管・在庫管理	○		
	5 給食材料の使用状況の確認	○		
	6 給食材料の購入に関する帳票類の整理	○		
	7 非常食の管理	○		
	8 使用金額の算出	○		
副食作業の実務	1 調理業務の総括に関すること	○		
	2 材料の下処理（洗浄、保管、管理）		○	
	3 材料の仕込み（計量、切り込み（飾切りは除く）、下準		○	
	4 果物の仕込み（皮むき、加工）		○	
	5 形態調整及び脱水処理		○	
	6 調理	○		
	7 使用食器の確認	○		
	8 使用食器の準備		○	
	9 盛り付け		○	
	10 盛り付け後の配食（トレイへのセット）		○	
	11 付加食品（牛乳、アイス、特殊食品等）の配食		○	
	12 経腸栄養剤等の準備と配食		○	
	13 配膳車への積み込み作業		○	
	14 下処理および盛り付け等により発生した残菜の運搬・処理		○	
	15 副食に関わる業務で使用了機器類の洗浄消毒		○	
	16 盛り付け後、配食、配膳車への積み込み後の点検		○	

業務区分	業務内容	病院側	受託側	備考
主食作業の実務	1 主食（米飯、粥）の準備、調理		○	
	2 主食の盛付		○	
	3 主食の形態調整		○	
	4 主食に関わる業務で使用した機器類の洗浄消毒		○	
調乳業務	1 調乳指示書の作成、配布	○		
	2 調乳（調整、分注、滅菌、冷却、ラベル、運搬）	○		
	3 調乳に使用した機器類の管理、洗浄消毒	○		
	4 調乳食の配膳	○		
	5 調乳室の清掃、整理整頓	○		
配膳業務	1 配膳車への食札およびトレイの準備		○	
	2 配膳車の運搬		○	
	3 配膳車の清掃		○	
	4 配膳車の庫内温度の確認		○	
	5 配膳車エリアの清掃		○	
	6 配膳車の保守	○		
	7 検食の配膳及び回収		○	
食器洗浄・消毒	1 下膳車、トレイ及び食器の回収		○	
	2 下膳車、トレイ及び食器洗浄・消毒・保管業務		○	
	3 トレイ及び食器の破損状況の確認		○	
	4 破損したトレイ及び食器の運搬		○	
	5 下膳車の病棟への搬送		○	
	6 下膳車等の回収時に発生した残菜の運搬・処理		○	
施設等管理	1 厨房施設・主要な設備の設置、改修	○		
	2 厨房施設・主要な設備の管理	○		
	3 消耗品の管理、補充	○		
	4 その他の設備（調理器具、食器等）	○		
業務管理	1 勤務表の作成	○	○	※2
	2 業務分担、従業員配置表の提示	○	○	※2
	3 業務分担、従業員配置表の確認	○		
衛生管理	1 衛生面の遵守事項の作成	○	○	※2
	2 給食材料の衛生管理	○	○	※2
	3 施設・設備（調理器具、食器）の衛生管理	○	○	※2
	4 衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認	○	○	※2
	5 下処理時の保存食の確保	○		
	6 加工後の保存食の確保		○	
	7 保存食の確認	○		
	8 食品納入業者に対する衛生管理の指示	○		
	9 衛生管理簿の作成	○	○	※2
	10 衛生管理簿の点検・確認	○	○	※2
	11 緊急対応を要する場合の指示	○	○	※2
研 修	1 従事者等に対する研修・訓練・教育の実施	○	○	※2
	2 初任者研修の実施	○	○	※2
	3 実習生指導の実施	○		
労働安全衛生	1 健康管理計画の作成	○	○	※2
	2 定期健康診断の実施	○	○	※2
	3 健康診断結果の保管	○	○	※2
	4 健康診断実施状況の確認	○		
	5 検便の定期実施	○	○	※2
	6 検便結果の確認	○		
	7 事故防止対策の策案	○	○	※2

※1 栄養管理室業務について協議が必要と認めた場合にセンター職員、及び業務責任者にて実施

※2 病院側、受託者側がそれぞれ必要に応じて実施

※3 変更差分処理は受託側が実施確認し、病院側がダブルチェック（朝食除く）する。

分担区分が双方となる場合は、双方協議のもとで実施する。

形態調整・盛付・配膳等業務線表

①形態調整

7.00	時間数	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	備考
形態調整(キザミ・ミキサー)	7.00					2	2	2	2			2	2	2				栄養士または調理師

②食数関係帳票整理・食事変更

5:15	6:00	6:45	8:30	10:15	11:00	12:00	13:15	15:00	16:15	17:00	18:00
部門 取込	①朝差分4 屋差分1	②朝差分5 屋差分2	③屋差分3	④屋差分4	⑤屋差分5	⑥夕出力	⑦夕差分1	⑧夕差分2 翌朝出力	⑨夕差分3 翌朝差分1	⑩夕差分4 翌朝差分2	⑪翌朝差分3 翌屋出力
											※赤丸は食札全出力

17.00	時間数	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	備考
帳票仕分・変更差分対応	11.50		1 1	1 休憩	休憩	1		1 1	2 2			2 2	2	1 1	2 2	1		栄養士または調理師
アレルギー・配膳前チェック	4.00		1 1	1 休憩	休憩			1 1					1	1 1				栄養士または調理師
濃流準備仕分け・おやつ	1.50					1 (昼分)							1 (タ分)			1 (朝分)		栄養士または調理師

③副食・主食盛付、トレーメイク、配膳

84.00	時間数	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	備考
始業準備・終業点検作業	1.00		1														1	
主食盛付	7.50		3				3 3						3 3					
主食・パン積込	4.50			3				3						3				
配膳	5.00			3					3				1		3			16時ミルク配乳及び配乳車回収
トレーメイク	18.00		昼分	2 4	4 2					夕分	4 4 4			朝分	4 4 4			翌朝アレルギー対応分は 18時半までに
カートセット	3.00					1 1					1 1					1 1		
盛付・補助食品・間食準備	28.00				1 2	2 6	5 5	5 3 3		2 3 3	4 4 4 4							
食器移動・整理整頓・清掃	17.00				1	2 2		2 2		2		4 4	1	2 2	1 1		4 4	午後は必ず清掃を実施

④調理器具洗淨業務

[illegible]

⑤下処理・仕込業務

24.00	時間数	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	備考
下処理・仕込	24.00			1 1	3 3	3 3	3 3	3 3		3 3	3 3	3 3	2 2					栄養士又は調理師が望ましい

⑥食器洗淨、力一ト運搬・回收業務

77.00	時間数	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	備考							
食器洗浄	56.00					7	7	7	7	7		7	7	6	7	7	7	6	6		6	6			調乳物品・哺乳瓶・配乳車の回収洗浄を含む
下膳(運搬・回収)・戸締り	21.00				7				7		7		1				6		6				6	2	

総合計時間数	218.00	0	1	5	5	8	6	16	18	18	21	21	21	14	8	9	10	21	21	21	21	19	19	14	14	13	13	13	11	11	2
--------	--------	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---

＜栄養管理室長へ提出＞

インシデント連絡票

報告者： _____（当事者・発見者） 報告日： 令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日（ ____ 曜）

発生日時： 令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日、 ____ 時 ____ 分頃、 ____ 曜日

発生場所： ☐ 病棟（病室） ☐ 下処理室 ☐ 調理前の食材 ☐ 調理後
☐ 盛り付け時 ☐ 洗浄後の食器 ☐ 配膳車運搬途中
☐ 下膳車運搬途中 ☐ 事務室
☐ その他 _____

発見者： ☐ 受託者（従事者） ☐ 病棟（看護師・看護助手）
☐ 患者（本人・家族） ☐ 当センター（栄養士・事務・調理師）
☐ その他 _____

① インシデントの内容（事実を具体的に記載）

② インシデント時の対処（事実のみ記載）

③ 患者への影響 ☐ 問題なし ☐ 問題あり

④ インシデントの原因について（考えられる原因をすべて掲げること）

⑤ 今後の防止策について（防止策は箇条書き）

⑥ 職場での検討の必要性 ☐ 必要 ☐ 不必要

※ その他、必要な連絡等あれば余白に記載すること。

委託業務確認報告書

栄養管理室長

国立循環器病研究センター

2027/4/1 (木)

現場統括責任者

印

当日業務責任者氏名			
○勤務(○:○～○:○)	氏名	○勤務(○:○～○:○)	氏名

①形態調整業務			
①勤務該当者計	0名	①勤務時間合計	0.0H
番号	作業内容		
1	形態調整のための準備と食種形態別の食数の確認。		
2	キザミ形態、ペースト形態に形態調整を行う。		
3	形態調整終了後の形状ダブルチェック。		
4	後片付けをする。		
考 備			

②食数関係帳票整理・食事変更業務			
①勤務該当者計	0名	①勤務時間合計	0.0H
番号	作業内容		
1	食数関係帳票類出力時の食札カットと病棟、食種や形態別の整理。		
2	特別対応食の確認と準備。特別対応献立の確認。		
3	定時出力される変更差分の食事変更対応。		
4	配膳前の食数確認とアレルギー対応最終チェック。		
考 備			

②配膳、トレーメイク、炊飯、盛付業務			
②勤務該当者計	0名	②勤務時間合計	0.0H
番号	作業内容		
1	朝、昼、夕食分精米計量による洗米を行う。		
2	朝、昼、夕食分の炊飯（米飯・粥等）を行う。		
3	主食を盛付ける。※積み込みを含む。		
4	副食等を盛付ける。※盛付の準備を含む。		
5	トレーメイクをする。※トレーメイクの準備を含む。		
6	カートセットをする。		
7	自動再加熱する。		
8	配膳準備をする。		
9	各病棟に配膳する。		
10	後片付けをする。		
11	その他（		
考 備			

③調理器具洗浄業務				
③勤務該当者計		0名	③勤務時間合計	0.0H
番号	作 業 内 容			確認
1	シンクにお湯を張る。			
2	調理器具類を洗浄する。			
考 備				

④下膳及び食器洗浄業務				
④勤務該当者計		0名	④勤務時間合計	0.0H
番号	作 業 内 容			確認
1	シンク及び洗浄機にお湯を張る。			
2	洗浄機で食器等を洗浄する。			
3	配膳カートを回収する。（病棟から配膳カートを降ろす。配膳カートの清掃・消毒を含む）			
4	下膳作業を行う（各病棟から下膳台車を専用エレベーターで降ろし、所定の場所に置く）			
5	下膳作業を行う（食器の仕分け・つけ置きを行う）			
6	哺乳瓶の洗浄、殺菌、消毒を行う。			
7	後片付けをする。			
8	その他（			
考 備				

⑤下処理及び仕込み業務				
⑤勤務該当者計		0名	⑤勤務時間合計	0.0H
番号	作 業 内 容			確認
	【下処理】			
1	虫や異物が混入していないか確認し、洗浄後、十分すすぎ洗いをする。			
2	魚介類・肉類等については、大量調理施設衛生管理マニュアルにより処理する。			
3	使用した全てのカゴ、バッカンやザル等の洗浄を行い、所定の場所へ保管する。			
4	下処理で出た段ボール、食品包装容器、生ごみ等を廃棄場所に搬出する。			
5	原材料は適切に保管、管理を行う。			
6	床面及び排水溝、シンク等に堆積した塵芥や付着物を除去し洗浄清掃を行う。			
7	ゴミは分別して適切に処理する。			
8				
	【仕込み業務】			
9	調理献立内容に合わせて、計量・切り込み・下準備等を行う。			
10	調理台や調理機器及び器具を洗浄・消毒し運搬出来るものは元の位置に戻す。			
11	固定機器については、再度調理加工利用の出来るように洗浄しておく。			
12	果物の皮むき、加工を行う。			
13	その他（			
14				
考 備				

令和8年度(2026年度)行事予定

	祝日名	行事食(2025年実施分)	最終献立締切
4月	1日	1日 豆ご飯・しじみ汁	2月25日
5月	5日 こどもの日	5日 端午の節句盛り合わせ	3月14日
	10日 母の日	11日 赤魚とアサリのブイヤベース・フラワーサラダ	3月21日
6月	21日 父の日	15日 オイスター焼きそば	5月2日
	21日 夏至	* 行事食カードのみ	
7月	7日 七夕	7日 七夕ミニそうめん	5月15日
	26日 土用の丑の日	19日 鰻の柳川風・おくらとろろ汁	5月25日
8月	11日 山の日	11日 ジャーマンポテト	6月10日
9月	9日 重陽の節句	* 行事食カードのみ	
	21日 敬老の日	15日 鶏肉の炊き込みご飯	7月24日
	23日 秋分の日	* 行事食カードのみ	
	25日 十五夜	10/6 のっぺい煮	8月14日
10月	31日 ハロウィン	31日 かぼちゃクリームチャウダー	9月11日
11月	23日 勤労感謝の日	23日 深川ご飯	10月2日
12月	22日 冬至	22日 粕汁	10月23日
	25日 クリスマス	25日 クリスマスメニュー(ガーリックチキン等)	//
	31日 大晦日	31日 年越しそば(いたちそば)	//
1月	1日 元旦	1日 おせち	11月6日
	7日 七草	7日 七草粥	//
2月	3日 節分	2日 ぶり大根	12月11日
	14日 バレンタイン	14日 カードのみ	
3月	3日 桃の節句	3日 雛祭り盛り合わせ等	1月15日
	21日 春分の日	* 行事食カードのみ	

1月お正月は鶴、5月こどもの日は兜(千代紙でおる)

1/7七草については、業務が煩雑でインシデントが発生したため、七草粥での提供は無し

2月節分は節分豆(循4、子供は節分ボーロ)

3月桃の節句はひなあられ

10月ハロウィン・12月冬至は循3でも南瓜の煮物が提供されるよう調整する

2026年

循5(1600)献立表

区分	8月17日(月)	8月18日(火)	8月19日(水)	8月20日(木)	8月21日(金)	8月22日(土)	8月23日(日)	
朝	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(大根油揚げ青葱) 大根 40.00 油揚げ 5.00 青ねぎ・冷 2.00 味噌マルコメ 6.00 花かつおだしパッ 0.01 肉団子トマト煮 15.00 チキンボール15 ・トマトケチャッ 4.00 ・チキンコンソメ 0.20 もやしナムル 50.00 もやし 5.00 にんじん 1.00 ごま(白) 0.50 ・鶏がらスープ 0.50 ゴマ油 0.50 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 野菜ふりかけ 2.50	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(なすしめじ若布麩) なす 10.00 しめじ 7.00 切り麩 2.00 若布 1.00 味噌マルコメ 6.00 オムレツ 25.0 オムレツ 25.0 ポテトサラダ 15.00 ミックスベジタブ 10.00 レタス 5.00 たまねぎ・芯くり 10.00 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 のりごまふりかけ 2.50	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(玉葱油揚げ青葱) たまねぎ・芯くり 25.00 油揚げ 5.00 青ねぎ・冷 2.00 味噌マルコメ 6.00 高野豆腐 4.00 高野豆腐(1/4) 0.50 砂糖 10.00 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 コーンソテー 15.00 JFSAS-パースイトコン 15.00 たまねぎ・芯くり 10.00 にんじん 5.00 キャベツ 15.00 食塩 0.10 濃口しょうゆ 0.50 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 かつおふりかけ 2.50	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(大根若布葱) 大根 25.00 青ねぎ・冷 2.00 若布 1.00 味噌マルコメ 6.00 鮭のムニエル 20.00 銀さけ切身・冷凍 0.05 食塩 2.00 小麦粉 0.30 食物油 0.30 無塩バター 0.50 きのこマリネ 10.00 しめじ 10.00 えのき茸 10.00 レタス 10.00 にんじん 5.00 パブリカ(赤) 1.00 砂糖 0.30 食酢 2.00 淡口しょうゆ 0.50 オリーブ油 0.50 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 野菜ふりかけ 2.50	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(茄子油揚げ葱) なす 20.00 油揚げ 5.00 青ねぎ・冷 2.00 味噌マルコメ 6.00 大豆トマト煮 10.00 ミックスベジタブ 20.00 じゃがいも 20.00 にんじん 5.00 ・チキンコンソメ 0.30 食塩 0.05 ・トマトケチャッ 5.00 ダイストマト 10.00 ほうれん草ソテー 5.00 ほうれんそう・冷 40.00 JFSAS-パースイトコン 5.00 ・チキンコンソメ 0.30 こしょう・白 0.01 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 かつおふりかけ 2.50	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(玉葱1/4若布) たまねぎ・芯くり 20.00 えのき茸 10.00 マカロニサラダ 10.00 ミックスベジタブ 10.00 レタス 5.00 たまねぎ・芯くり 10.00 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 のりごまふりかけ 2.50	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(しめじ玉葱麩) しめじ 10.00 たまねぎ・芯くり 20.00 切り麩 2.00 味噌マルコメ 6.00 スクランブルエッグ 20.00 スクランブルエツ 20.00 じゃがいも 20.00 シュークルート風 40.00 キャベツ 5.00 にんじん 1.50 パブリカ(赤) 3.00 砂糖 1.50 食酢 4.00 オリーブ油 0.50 食塩 0.10 ガーリックパウダ 0.40 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 野菜ふりかけ 2.50	
	昼	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 豚肉味噌炒め 30.00 豚肉もも赤身 0.20 おろししょうが 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 35.00 たまねぎ・芯くり 0.20 おろしにんにく 0.20 おろししょうが 0.80 食物油 0.20 でん粉・ばれいし 2.00 水菜・サラダ用 2.00 白ねぎ 0.40 砂糖 0.50 料理酒 1.00 味噌マルコメ 0.40 濃口しょうゆ 0.12 豆板醤 0.12 ひらすと煮物盛合せ 60.00 ひらす(5枚おろし) 0.20 おろししょうが 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 20.00 なす 4.00 食物油 0.20 おろししょうが 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 10.00 にんじん・シャト 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 7.00 三度豆・冷 0.15 砂糖 0.25 淡口しょうゆ 0.03 食塩 30.00 にんじん 5.00 食物油 1.00 砂糖 0.50 濃口しょうゆ 1.40 角揚 20.00 砂糖 0.45 濃口しょうゆ 0.50 淡口しょうゆ 5.00 三度豆・冷 1.00 ごま(白) 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 チンゲン菜と胡麻和え 10.00 いか・冷 5.00 油揚げ 60.00 チンゲン菜・冷 10.00 しいたけ・冷 6.00 にんじん 0.40 おろししょうが 1.20 すりごま(白) 4.00 練りごま(白) 0.20 砂糖 2.00 果物 60.00 パイナップル・生	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 卸しハンバーグ 60.00 ワイ やわらかパン 30.00 大根 2.00 青ねぎ 0.50 砂糖 1.00 濃口しょうゆ 1.00 食酢 1.00 ゆず果汁 1.00 なす 20.00 おろししょうが 0.10 食物油 2.00 ブチトマト(個) 15.00 ブロックリー・冷 15.00 煮合せ(里芋・しめじ) 20.00 里芋M・冷 15.00 しめじ 10.00 にんじん・シャト 0.60 砂糖 1.00 淡口しょうゆ 0.12 食塩 20.00 なす 0.20 おろししょうが 2.00 食物油 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 5.00 シーフードカレー風味ブイヤベス 30.00 しいら切身・30g 5.00 あさりむき身 冷 5.00 たこ・冷凍 1.00 ・チキンコンソメ 0.20 カレー粉 15.00 じゃがいも 7.00 にんじん 2.00 乾燥バセリ 0.10 白菜ごま和え 30.00 はくさい 5.00 きゅうり 15.00 小松菜・冷 1.50 にんじん 0.75 みづば 1.50 練りごま(白) 1.50 すりごま(白) 1.20 濃口しょうゆ 60.00 すいか(個) 60.00 果物	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 赤魚塩焼き盛合わせ 60.00 赤魚切身・冷60g 0.10 食塩 8.00 ほうれんそう・冷 25.00 パブリカ(2色種) 5.00 無塩バター 1.00 こしょう・白 0.05 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.05 煮盛合せ 20.00 枝豆のふくら揚げ 20.00 さつまいも 10.00 にんじん・シャト 0.60 砂糖 0.12 食塩 20.00 なす 0.20 おろししょうが 2.00 食物油 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 5.00 牛肉じゃが 15.00 牛肉 ロース 0.02 おろししょうが 0.30 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 1.50 砂糖 1.20 濃口しょうゆ 2.20 えびチリマヨ 20.00 無頭むきエビ 冷凍4 15.00 トマト(個) 10.00 さつまいも 2.00 砂糖 0.10 食物油 0.15 ごま(黒) 5.00 濃口しょうゆ 0.10 たまねぎ・芯くり 7.50 白ねぎ 0.10 おろしにんにく 0.20 おろししょうが 0.50 食物油 0.30 でん粉・ばれいし 3.50 ・トマトケチャッ 0.10 豆板醤 2.50 マヨネーズ 1.00 加糖練乳 2.00 ピーマン 5.00 レタス 2.00 にんじん 2.00 水菜・サラダ用 2.00 果物 60.00 りんご ジョナゴールド	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 揚げかかれいか風味 60.00 かかれい切身・冷60 0.20 おろししょうが 4.00 小麦粉 6.00 食物油 30.00 トマト(個) 5.00 にんじん 25.00 たまねぎ・芯くり 1.50 セロリ 0.10 乾燥バセリ 1.00 食物油 0.10 カレー粉 0.50 ・チキンコンソメ 0.10 煮盛合せ 11.50 棒生麩 黒ごま 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 25.00 はくさい 10.00 にんじん・シャト 5.00 むきそら豆・冷 20.00 南瓜・生 1.00 淡口しょうゆ 0.60 砂糖 0.12 食塩 40.00 ロールキャベツ中華風煮 2.50 マッシュルーム缶 10.00 チンゲン菜・冷 10.00 大根 0.20 おろししょうが 1.00 ゴマ油 0.50 淡口しょうゆ 1.00 シャンタン・中華 1.00 なす 20.00 食物油 1.50 砂糖 3.00 えのき茸 1.50 にんじん 10.00 干しいたけ 0.30 シャンタン・中華 0.03 食塩 0.20 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 20.00 小松菜・冷 0.50 食物油 0.07 食塩 10.00 えのき茸 2.00 にんじん 1.00 干しいたけ 0.20 シャンタン・中華 0.30 食塩 0.03 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 0.75 ●錦糸卵 30.00 小松菜・冷 10.00 にんじん 3.00 湯葉・干し 5.00 しめじ 2.00 すりごま(白) 2.00 淡口しょうゆ 0.40 果物 60.00 パイナップル・生	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 豚肉判ずかけ 40.00 豚肉ロース(薄切) 0.20 おろししょうが 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 15.00 白ねぎ 5.00 おろしにんにく 0.10 おろししょうが 0.20 砂糖 0.75 煮盛合せ(ミートボール) 15.00 ミートボール15 0.30 豆板醤 0.15 食酢 0.23 キャベツ 20.00 グリーンアスパラ 5.00 生しいたけ(個) 5.00 食物油 1.00 シャンタン・中華 0.50 ほうれんそう・冷 0.10 にんじん・シャト 5.00 砂糖 30.00 淡口しょうゆ 2.00 食塩 20.00 長芋・生 20.00 チンゲン菜・冷 5.00 三度豆・冷 10.00 にんじん・シャト 0.60 にんじん 1.00 砂糖 0.12 食塩 50.00 白菜中華風煮 50.00 はくさい 20.00 小松菜・冷 0.50 食物油 0.07 食塩 10.00 えのき茸 2.00 にんじん 1.00 干しいたけ 0.20 シャンタン・中華 0.30 食塩 0.03 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 0.75 ●錦糸卵 30.00 小松菜・冷 10.00 にんじん 3.00 湯葉・干し 5.00 しめじ 2.00 すりごま(白) 2.00 淡口しょうゆ 0.40 果物 60.00 パイナップル・生	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 ぶりの照り焼き盛合わせ 60.00 ぶり切身・生60g 2.40 砂糖 2.30 本みりん 4.50 濃口しょうゆ 20.00 たけのこ水煮缶詰 12.00 生しいたけ(個) 0.10 淡口しょうゆ 0.03 食塩 0.10 砂糖 0.10 煮盛合せ(ミートボール) 15.00 ミートボール15 0.30 豆板醤 0.15 食酢 0.06 さつまいも 20.00 砂糖 0.15 もめん 0.25 砂糖 0.03 食塩 30.00 ほうれんそう・冷 10.00 にんじん・シャト 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 1.00 大根となめこの卸し和え 50.00 大根 10.00 なめこ 5.00 えのき茸 2.00 みつば 2.00 パブリカ(黄) 2.00 にんじん 2.00 砂糖 1.50 食酢 3.00 食塩 0.10 ゆず果汁 0.50 麻婆茄子 50.00 なす 5.00 食物油 3.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 牛肉ミンチ 10.00 水菜・サラダ用 10.00 たまねぎ・芯くり 5.00 パブリカ(黄) 5.00 しいたけ・冷 5.00 ピーマン 5.00 パブリカ(赤) 5.00 おろししょうが 0.20 おろしにんにく 2.00 濃口しょうゆ 0.70 砂糖 0.20 豆板醤 1.00 でん粉・ばれいし 60.00 果物	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 鶏塩焼・添味噌炒め 40.00 若鶏もも・皮付20 0.20 おろししょうが 0.10 食塩 20.00 なす 2.00 食物油 2.00 生しいたけ(個) 7.00 キャベツ 10.00 三度豆・冷 3.00 にんじん 2.00 食物油 0.50 砂糖 0.50 西京白みそ 2.00 味噌マルコメ 1.00 料理酒 0.50 煮盛り合わせ 43.75 もめん 0.90 砂糖 1.00 淡口しょうゆ 1.00 濃口しょうゆ 1.00 干しいたけ 2.00 にんじん・シャト 10.00 オクラ・冷 0.60 砂糖 1.00 淡口しょうゆ 0.12 小芋の田楽 20.00 里芋M・冷 20.00 板こんにやく(黒) 20.00 大根 20.00 むき枝豆・冷 5.00 砂糖 1.50 味噌マルコメ 1.50 西京白みそ 3.00 ツナサラダ 10.00 まぐろ油漬け 5.00 ●錦糸卵 15.00 ブロックリー・冷 15.00 キャベツ 15.00 たまねぎ・芯くり 5.00 きゅうり 2.00 水菜・サラダ用 3.00 にんじん 3.00 パブリカ(黄) 3.00 こしょう・白 0.10 マヨネーズ 10.00 りんご ジョナゴールド 60.00

2026年

循5(1600)献立表

区分	8月17日(月)	8月18日(火)	8月19日(水)	8月20日(木)	8月21日(金)	8月22日(土)	8月23日(日)
タ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 海老カツ ごそう海老カツ 35.00 食物油 4.00 ブロッコリー・冷 15.00 食塩 0.05 タルタルソースパ 6.00 たら切身・20gｽｽ 20.00 おろししょうが 2.00 小麦粉 2.00 カレー粉 0.60 食物油 2.00 食塩 0.03 がんも煮盛合せ 一口がんと・冷小 10.00 砂糖 0.80 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 にんじん・花形・ 6.00 絹さや・冷 5.00 砂糖 0.60 淡口しょうゆ 1.00 食塩 0.12 板こんにやく(黒) 22.50 砂糖 0.30 濃口しょうゆ 0.50 食物油 0.50 茶碗蒸し ●鶏卵 16.00 焼あなご 10.00 花魁 1.00 干しいたけ 0.50 若鶏もも・皮付10 10.00 みつば 2.00 淡口しょうゆ 0.80 食塩 0.24 焼き野菜ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ さつまいも 20.00 南瓜・生 20.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 ペビーリーフMIX 2.00 たまねぎ・芯くり 5.00 赤たまねぎ 1.50 みょうが 0.50 ごま(白) 0.15 食酢 3.00 オリーブ油 2.00 淡口しょうゆ 1.50 砂糖 1.50 フレンチマスター 2.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 金目鯛の炊合せ 金目鯛・60g 60.00 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 濃口しょうゆ 0.80 料理酒 0.50 ごぼう 20.00 食物油 0.20 一味 0.01 砂糖 0.30 濃口しょうゆ 0.50 白ねぎ 10.00 ふき水煮 12.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 青ねぎ 2.00 具入り厚焼卵盛合 若鶏・むね皮なし 10.00 ●鶏卵 30.00 たまねぎ・芯くり 10.00 にんじん 5.00 みつば 2.00 食物油 1.00 淡口しょうゆ 0.50 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.30 豚汁 豚肉ロース(薄切 15.00 砂糖 0.15 淡口しょうゆ 0.25 食塩 0.03 ごぼう 10.00 油揚げ 2.00 にんじん 3.00 板こんにやく(黒) 5.00 白ねぎ 3.00 青ねぎ 2.00 味噌マルコメ 3.00 糸かつお 1.00 グリーンリーフ 3.00 たまねぎ・芯くり 5.00 白ねぎ 5.00 すりごま(白) 0.50 ゆず果汁 1.50 砂糖 0.50 オリーブ油 1.50 食酢 1.50 砂糖 1.50 キャベツ 40.00 チンゲン菜・冷 10.00 にんじん 4.00 たまねぎ・芯くり 20.00 ピーマン 6.00 でん粉・ばれいし 0.30 食物油 0.60 オイスターソース 0.80 淡口しょうゆ 0.80 食塩 0.10	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 ちりしそかつ ﾏﾞﾚﾂｰｽ 若鶏もも・皮付20 40.00 ●鶏卵 2.00 パン粉 6.00 青じそ大葉(個) 0.20 小麦粉 4.00 たまねぎ・芯くり 10.00 食物油 5.50 デミグラスソース 10.00 ブロッコリー・冷 15.00 食塩 0.05 野菜の煮物葛あんかけ 角揚げ(小) 41.25 オクラ・冷 10.00 南瓜・生 15.00 大根 15.00 にんじん・花形・ 6.00 でん粉・ばれいし 0.50 砂糖 0.90 淡口しょうゆ 1.50 食塩 0.18 むきそら豆・冷 5.00 淡口しょうゆ 0.25 にんじん・花形・ 6.00 食塩 0.03 豚汁 豚肉ロース(薄切 15.00 砂糖 0.15 淡口しょうゆ 0.25 食塩 0.03 ごぼう 10.00 油揚げ 2.00 にんじん 3.00 板こんにやく(黒) 5.00 白ねぎ 3.00 青ねぎ 2.00 味噌マルコメ 3.00 糸かつお 1.00 グリーンリーフ 3.00 たまねぎ・芯くり 5.00 白ねぎ 5.00 すりごま(白) 0.50 はくさい 15.00 パプリカ(黄) 3.00 一味 0.01 ゴマ油 1.50 砂糖 1.50 食酢 3.80 淡口しょうゆ 1.90 おろしにんにくチ 0.08 鶏がらスープ 0.08	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 鰯の塩焼き あじ切身・60g 60.00 おろししょうが 0.20 食塩 0.10 えのき茸 50.00 にんじん 6.00 きくらげ・細切り 0.40 パプリカ(赤) 6.00 ピーマン 6.00 食物油 5.00 オイスターソース 0.80 淡口しょうゆ 0.60 食塩 0.08 レモン 8.00 煮盛合せ(がんも・長芋) 一口がんと・冷小 10.00 砂糖 0.90 淡口しょうゆ 1.50 食塩 0.18 長芋・生 20.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.30 食塩 0.10 にんじん・花形・ 6.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 三度豆・冷 7.00 油揚げ 5.00 砂糖 0.30 濃口しょうゆ 2.40 食物油 1.00 砂糖 2.00 ポトフ ベーコン 5.00 たまねぎ・芯くり 5.00 にんじん 10.00 じゃがいも 15.00 キャベツ 5.00 パプリカ(赤) 5.00 セロリ 5.00 ブロッコリー・冷 15.00 こしょう・黒 0.05 ・チキンコンソメ 0.50 食塩 0.10 トマト(個) 15.00 厚揚げ中華風あん 角揚げ(小) 42.50 食物油 3.00 ●鶏卵 20.00 しいたけ・冷 10.00 きくらげ・細切り 0.50 にんじん 10.00 グリーンピース・冷 1.50 でん粉・ばれいし 1.00 食物油 1.00 オイスターソース 0.80 淡口しょうゆ 0.80 食塩 0.10 胡瓜とかにの酢の物 ●棒がに・冷 10.00 きゅうり 50.00 みょうが 0.50 青じそ大葉(個) 0.20 若布 0.50 おろししょうが 0.20 すりごま(白) 1.00 砂糖 1.50 食酢 4.00 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.10	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 銀さけ切身・冷凍 60.00 小麦粉 4.00 小麥粉 2.00 無塩バター 2.00 マッシュルーム缶 1.00 きゅうり 10.00 パプリカ(赤) 5.00 トマト(個) 10.00 セロリ 5.00 砂糖 2.00 淡口しょうゆ 3.00 食酢 3.00 オリーブ油 1.00 ディル 0.05 煮盛合せ(高野) 高野豆腐(1/4 4.00 砂糖 3.00 食塩 0.50 大根 20.00 しめじ 15.00 三度豆・冷 6.00 冬瓜 20.00 オクラ・冷 10.00 砂糖 0.60 淡口しょうゆ 1.00 食塩 0.12 でん粉・ばれいし 1.00 もずく・春雨酢物 にんじん 3.00 はるさめ 8.00 えのき茸 5.00 きゅうり 5.00 にんじん 5.00 長芋・生 5.00 みょうが 0.50 青ねぎ 2.00 レモン 4.00 おろししょうが 0.20 砂糖 3.00 食酢 8.00 淡口しょうゆ 1.00 厚揚げ中華風あん 角揚げ(小) 42.50 食物油 3.00 ●鶏卵 20.00 しいたけ・冷 10.00 きくらげ・細切り 0.50 にんじん 10.00 グリーンピース・冷 1.50 でん粉・ばれいし 1.00 食物油 1.00 オイスターソース 0.80 淡口しょうゆ 0.80 食塩 0.10 無頭むきｱﾈ 冷凍 7.50 冬瓜 10.00 トマト(個) 15.00 たまねぎ・芯くり 10.00 むき枝豆・冷 3.00 こしょう・白 0.01 ダーストマ 10.00 乾燥バジル 0.05 ・チキンコンソメ 0.20 ・トマトケチャッ 4.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 えびのﾌﾞｲﾔｰｽ ●無頭ｱﾈ 冷皮わ 18.00 じゃがいも 25.00 にんじん 15.00 マッシュルーム缶 3.00 むき枝豆・冷 3.00 トマト(個) 15.00 ・チキンコンソメ 0.50 食塩 0.10 くちなしの実 0.10 乾燥バジル 0.10 鶏治部煮(大根) 40.00 若鶏・もも・皮なし 40.00 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 大根 20.00 しめじ 15.00 三度豆・冷 7.00 にんじん・花形・ 6.00 砂糖 0.60 淡口しょうゆ 1.00 食塩 0.12 でん粉・ばれいし 1.00 もずく・春雨酢物 にんじん 3.00 はるさめ 8.00 えのき茸 5.00 きゅうり 5.00 にんじん 5.00 長芋・生 5.00 みょうが 0.50 青ねぎ 2.00 レモン 4.00 おろししょうが 0.20 砂糖 3.00 食酢 8.00 淡口しょうゆ 1.00 厚揚げ中華風あん 角揚げ(小) 42.50 食物油 3.00 ●鶏卵 20.00 しいたけ・冷 10.00 きくらげ・細切り 0.50 にんじん 10.00 グリーンピース・冷 1.50 でん粉・ばれいし 1.00 食物油 1.00 オイスターソース 0.80 淡口しょうゆ 0.80 食塩 0.10 無頭むきｱﾈ 冷凍 7.50 冬瓜 10.00 トマト(個) 15.00 たまねぎ・芯くり 10.00 むき枝豆・冷 3.00 こしょう・白 0.01 ダーストマ 10.00 乾燥バジル 0.05 ・チキンコンソメ 0.20 ・トマトケチャッ 4.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 ひらすずかんあかけ ひらす(5枚おろし 60.00 おろししょうが 0.20 食物油 2.00 小麦粉 1.00 たまねぎ・芯くり 15.00 にんじん 3.00 たけのこ水煮缶詰 3.00 しめじ 5.00 グリーンピース・冷 1.50 でん粉・ばれいし 0.50 食物油 2.00 砂糖 3.00 食酢 2.00 濃口しょうゆ 2.00 ・トマトケチャッ 3.00 卵焼き盛合せ法蓮草 ●鶏卵 30.00 青ねぎ 2.00 食物油 2.00 淡口しょうゆ 0.40 にんじん・花形・ 6.00 ほうれんそう・冷 30.00 干しいたけ 2.00 砂糖 0.60 淡口しょうゆ 1.00 食塩 0.12 でん粉・ばれいし 1.00 もずく・春雨酢物 にんじん 3.00 はるさめ 8.00 えのき茸 5.00 きゅうり 5.00 にんじん 5.00 長芋・生 5.00 みょうが 0.50 青ねぎ 2.00 レモン 4.00 おろししょうが 0.20 砂糖 3.00 食酢 8.00 淡口しょうゆ 1.00 厚揚げ中華風あん 角揚げ(小) 42.50 食物油 3.00 ●鶏卵 20.00 しいたけ・冷 10.00 きくらげ・細切り 0.50 にんじん 10.00 グリーンピース・冷 1.50 でん粉・ばれいし 1.00 食物油 1.00 オイスターソース 0.80 淡口しょうゆ 0.80 食塩 0.10 無頭むきｱﾈ 冷凍 7.50 冬瓜 10.00 トマト(個) 15.00 たまねぎ・芯くり 10.00 むき枝豆・冷 3.00 こしょう・白 0.01 ダーストマ 10.00 乾燥バジル 0.05 ・チキンコンソメ 0.20 ・トマトケチャッ 4.00
栄養価	1614 kcal 蛋白質 64.4 g 脂質 50.1 g 炭水化物 235.5 g 食塩 5.943 g	1461 kcal 蛋白質 63.9 g 脂質 33.5 g 炭水化物 233.5 g 食塩 5.223 g	1595 kcal 蛋白質 66.3 g 脂質 41.0 g 炭水化物 251.7 g 食塩 4.981 g	1569 kcal 蛋白質 66.3 g 脂質 44.6 g 炭水化物 235.9 g 食塩 5.597 g	1526 kcal 蛋白質 62.2 g 脂質 39.9 g 炭水化物 241.3 g 食塩 5.694 g	1512 kcal 蛋白質 63.7 g 脂質 38.7 g 炭水化物 239.2 g 食塩 5.288 g	1589 kcal 蛋白質 61.7 g 脂質 47.1 g 炭水化物 241.7 g 食塩 4.842 g

循5(1600)献立表

区分	8月24日(月)	8月25日(火)	8月26日(水)	8月27日(木)	8月28日(金)	8月29日(土)	8月30日(日)
朝	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(大根油揚げ青葱) 2.00 大根 40.00 油揚げ 5.00 青ねぎ・冷 2.00 味噌マルコメ 6.00 花かつおだしパック 0.01 肉団子トマト煮 15.00 チキンボール15 4.00 ・トマトケチャップ 0.20 ・チキンコンソメ 0.20 もやしナムル 50.00 もやし 5.00 にんじん 1.00 ごま(白) 0.50 ・鶏がらスープ 0.50 ゴマ油 0.50 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 野菜ふりかけ 2.50 野菜ふりかけ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(なすしめじ若布麩) 10.00 なす 7.00 しめじ 2.00 切り麩 2.00 若布 1.00 味噌マルコメ 6.00 オムレツ 25.0 オムレツ 25.0 ポテトサラダ 15.00 ポテトサラダ 15.00 ミックスベジタブ 5.00 レタス 10.00 たまねぎ・芯くり 10.00 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 のりごまふりかけ 2.50 のりごまふりかけ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(玉葱油揚げ青葱) 25.00 たまねぎ・芯くり 5.00 油揚げ 2.00 青ねぎ・冷 2.00 味噌マルコメ 6.00 高野豆腐 4.00 高野豆腐(1/4) 0.50 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 0.06 コーンソテー 15.00 JFSASパ-スイートコーン 10.00 たまねぎ・芯くり 5.00 にんじん 15.00 キャベツ 0.10 食塩 0.50 濃口しょうゆ 200.00 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 かつおふりかけ 2.50 かつおふりかけ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(大根若布葱) 25.00 大根 2.00 青ねぎ・冷 1.00 若布 6.00 味噌マルコメ 20.00 鯉のムニエル 0.05 じゃがいも 5.00 にんじん 0.30 ・チキンコンソメ 0.05 食塩 5.00 ・トマトケチャップ 10.00 ダイストマト 40.00 ほうれん草ソテー 5.00 ほうれん草・冷 40.00 JFSASパ-スイートコーン 5.00 ・チキンコンソメ 0.30 こしょう・白 0.01 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 かつおふりかけ 2.50 かつおふりかけ 低脂肪牛乳 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 野菜ふりかけ 2.50 野菜ふりかけ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(茄子油揚げ葱) 20.00 なす 5.00 油揚げ 2.00 青ねぎ・冷 6.00 味噌マルコメ 25.00 だしまき卵 25.00 だし巻きたまご 20.00 マカロニサラダ 10.00 マカロニサラダ 10.00 ミックスベジタブ 5.00 レタス 10.00 たまねぎ・芯くり 200.00 低脂肪牛乳(Ca鉄) 200.00 のりごまふりかけ 2.50 のりごまふりかけ 低脂肪牛乳(Ca鉄) 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 かつおふりかけ 2.50 かつおふりかけ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 みそ汁(しめじ玉葱葱) 10.00 しめじ 20.00 たまねぎ・芯くり 10.00 えのき茸 1.00 切り麩 2.00 味噌マルコメ 6.00 スクランブルエッグ 20.00 スクランブルエッグ 20.00 じゃがいも 20.00 シュークルート風 40.00 キャベツ 5.00 にんじん 3.00 パブリカ(赤) 1.50 砂糖 4.00 食酢 0.50 オリーブ油 0.10 食塩 0.40 ガーリックパウダ 2.50 低脂肪牛乳(Ca鉄) 200.00 低脂肪乳(Ca鉄) 200.00 野菜ふりかけ 2.50 野菜ふりかけ	
昼	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 魚とキャベツの7ツパツツ 60.00 しいら切身・60g 10.00 あさりむき身 冷 0.20 おろししょうが 0.50 おろしにんにく 0.05 こしょう・黒 15.00 プチトマト(個) 20.00 トマト(個) 20.00 キャベツ 20.00 たまねぎ・芯くり 5.00 むき枝豆・冷 0.80 ・チキンコンソメ 2.00 料理酒 3.00 オリーブ油 20.00 季節野菜の加- 20.00 若鶏もも・皮付20 2.00 小麦粉 30.00 じゃがいも 20.00 たまねぎ・芯くり 5.00 にんじん 5.00 パブリカ(赤) 5.00 オクラ・冷 1.00 食物油 1.75 カレーフレーク 1.75 パレードフレー 0.05 カレー粉 0.50 生クリーム 10.00 茄子と豚肉の加7ツパツツ 10.00 豚肉ロース(薄切) 0.20 おろししょうが 0.15 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 5.00 三度豆・冷 10.00 にんじん・シャト 0.15 砂糖 0.25 食塩 0.03 油揚げの煮浸し 15.00 油揚げ 6.00 にんじん 15.00 大根 10.00 ほうれん草・冷 0.80 砂糖 2.40 淡口しょうゆ 40.00 ほうれん草・冷 15.00 小松菜・冷 7.00 しめじ 5.00 えのき茸 0.50 みょうが 1.50 みづば 1.50 濃口しょうゆ 1.00 花かつおパック 60.00 果物 すいか(個)	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 鯉の塩焼き・小松菜 60.00 銀さけ切身・皮付背側) 0.20 おろししょうが 1.00 濃口しょうゆ 1.60 料理酒 1.00 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 0.25 砂糖 0.30 濃口しょうゆ 0.80 料理酒 0.50 白ねぎ 10.00 しとう(個) 0.30 砂糖 0.30 おろししょうが 0.50 食塩 0.06 生麩の煮物 11.50 棒生麩 あわ 0.30 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 棒生麩 11.50 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 牛肉 ロース 20.00 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 みつば 0.06 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 0.50 砂糖 0.15 料理酒 1.00 淡口しょうゆ 0.10 食塩 0.12 牛肉じゃが 15.00 牛肉 ロース 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 40.00 じゃがいも 20.00 たまねぎ・芯くり 15.00 にんじん 1.50 グリーンピース・冷 1.20 砂糖 2.20 油揚げと青菜和え物 6.00 油揚げ 30.00 小松菜・冷 4.00 にんじん 10.00 えのき茸 0.50 みづ果汁 0.50 ゴマ油 1.50 淡口しょうゆ 0.30 果物 りんごジヨゴ-ルト 60.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 鯉の塩焼き・小松菜 60.00 銀さけ切身・冷凍 0.10 食塩 20.00 小松菜・冷 5.00 にんじん 1.00 食物油 0.30 シャンタン・中華 0.50 ゴマ油 8.00 レモン 41.25 角揚げ(小) 10.00 ●棒がに・冷 20.00 なす 0.20 おろししょうが 0.06 食物油 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 0.30 オクラ・冷 20.00 冬瓜 10.00 にんじん・シャト 0.30 砂糖 0.30 食塩 0.30 みつば 0.50 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 0.15 砂糖 1.00 料理酒 0.10 淡口しょうゆ 0.12 食塩 15.00 牛肉 ロース 0.30 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.06 食塩 40.00 じゃがいも 20.00 たまねぎ・芯くり 15.00 にんじん 1.50 グリーンピース・冷 1.20 砂糖 2.20 油揚げと青菜和え物 6.00 油揚げ 30.00 小松菜・冷 4.00 にんじん 10.00 えのき茸 0.50 みづ果汁 0.50 ゴマ油 1.50 淡口しょうゆ 0.30 果物 りんごジヨゴ-ルト 60.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 魚のガリバタ 60.00 しいら切身・60g 0.20 おろししょうが 2.70 砂糖 1.00 料理酒 4.00 濃口しょうゆ 0.30 おろしにんにく 1.50 無塩バター 0.64 しとう(個) 10.00 食物油 1.00 砂糖 15.00 プチトマト(個) 30.00 大根 0.30 砂糖 0.30 牛乳 5.00 生クリーム 0.50 若鶏・もも・皮な 0.30 ・チキンコンソメ 0.01 こしょう・白 0.01 乾燥パセリ 1.50 煮盛合せ 0.20 ミートボール15 0.30 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.30 食塩 0.10 若鶏・もも・皮な 20.00 さつまいも 10.00 にんじん・シャト 5.00 絹さや・冷 0.30 淡口しょうゆ 0.30 ささがきごぼう・ 10.00 たまねぎ・芯くり 20.00 にんじん 5.00 みづば 2.00 ●鶏卵 15.00 食物油 1.00 濃口しょうゆ 2.00 きゅうり 1.10 砂糖 1.00 オクラ・冷 17.00 長辛・生 17.00 なめこ 15.00 えのき茸 15.00 おろししょうが 0.28 刻み昆布(和え物 0.70 花かつおパック 0.56 淡口しょうゆ 0.28 食塩 60.00 パインナップル・生 60.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 豚肉と玉葱7ツパツツ 30.00 豚肉ロース(薄切) 0.30 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.06 食塩 0.20 おろししょうが 0.20 たまねぎ・芯くり 30.00 濃口しょうゆ 1.20 砂糖 0.66 食物油 0.50 ブロックリー・冷 15.00 ブロックリー・冷 0.10 鯉の葛衣みぞれ庵かけ 60.00 たら(5枚おろし) 0.02 おろししょうが 0.20 でん粉・ばれいし 2.00 絹さや・冷 4.00 砂糖 0.60 淡口しょうゆ 0.10 淡口しょうゆ 0.12 大根 0.30 砂糖 0.30 シャンタン・中華 1.00 ゴマ油 0.50 牛肉とごぼうの煮物 10.00 牛肉もも赤身 15.00 砂糖 0.30 しいたけ・冷 1.00 みつば 0.06 砂糖 0.50 淡口しょうゆ 0.30 食塩 0.06 ポテトサラダ 20.00 じゃがいも 2.00 ボンレスハム 2.00 レタス 5.00 きゅうり 2.50 みかん缶 7.00 にんじん 1.00 たまねぎ・芯くり 2.00 マヨネーズ 5.00 砂糖 0.05 食酢 0.10 こしょう・白 0.05 食塩 0.02 水菜・サラダ用 2.00 りんごジヨゴ-ルト 10.00 冬瓜 20.00 無頭むきE1冷凍 15.00 ペーコン20 10.00 はくさい 20.00 むきそら豆・冷 5.00 こしょう・黒 0.10 ・チキンコンソメ 0.50 食塩 0.03 果物 オレンジ(個)	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 赤魚炊き合せ 60.00 赤魚切身・冷60g 0.20 おろししょうが 0.20 砂糖 0.16 食塩 0.02 淡口しょうゆ 1.00 ふき水煮 12.00 淡口しょうゆ 0.30 砂糖 0.06 食塩 0.06 生麩煮盛合せ 11.50 棒生麩 黒ごま 20.00 南瓜・生 10.00 しめじ 10.00 にんじん・シャト 10.00 絹さや・冷 5.00 淡口しょうゆ 1.50 砂糖 0.98 大根とぼろあん 80.00 大根 0.20 おろししょうが 0.20 砂糖 0.90 淡口しょうゆ 1.50 食塩 0.18 若鶏・むね皮なし 15.00 たまねぎ・芯くり 10.00 にんじん 2.00 みつば 1.00 食物油 1.50 でん粉・ばれいし 0.20 おろししょうが 0.20 豚肉ロース(薄切) 10.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 たけのこ水煮・細 20.00 しめじ 20.00 にんじん 10.00 ピーマン 10.00 こしょう・白 0.05 ゴマ油 0.50 でん粉・ばれいし 0.45 オイスターソース 2.00 濃口しょうゆ 1.80 砂糖 0.60 食物油 1.00 りんごジヨゴ-ルト 60.00	
果物	パインナップル・生 60.00			オレンジ(個) 60.00		オレンジ(個) 60.00	

2026年

循5(1600)献立表

区分	8月24日(月)	8月25日(火)	8月26日(水)	8月27日(木)	8月28日(金)	8月29日(土)	8月30日(日)
タ	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 豚海鮮八宝菜 豚肉ロース(薄切) 20.00 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 無頭むきE'冷凍 5.00 いか・冷 2.50 あさりむき身 冷 5.00 JFSAスーパーサイトコン 50.00 はくさい 50.00 にんじん 10.00 小松菜・冷 10.00 たけのこ水煮缶詰 5.00 きくらげ 0.50 干しいたけ 0.50 おろししょうが 0.20 ゴマ油 1.00 食物油 1.00 でん粉・ばれいし 2.00 シャンタン・中華 0.70 料理酒 2.00 食塩 0.25 厚揚げ生葉菜葛あん 角揚げ(小) 41.25 大根 15.00 でん粉・ばれいし 0.70 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 生しいたけ(個) 15.00 ししとう(個) 10.00 青ねぎ 2.00 法蓮草・油揚げ煮浸し ほうれんそう・冷 40.00 油揚げ 5.00 生しいたけ(個) 10.00 にんじん 3.00 濃口しょうゆ 2.00 砂糖 0.80 ポテトサラダ じゃがいも 30.00 ボンレスハム 4.50 たまねぎ・芯くり 12.00 にんじん 1.50 きゅうり 7.50 レタス 7.50 水菜・サラダ用 1.50 レーズン 3.00 食酢 0.40 食塩 0.02 砂糖 0.18 マヨネーズ 8.00	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 ロールケーキM 40.00 若鶏・もも・皮なし 20.00 ・チキンコンソメ 0.15 食塩 0.05 たまねぎ・芯くり 15.00 にんじん 3.00 マッシュルーム缶 3.00 グリンピース・冷 2.00 ホワイトルー 3.00 生クリーム 1.00 煮盛合せ(信田巻・冬瓜) 20.00 信田巻き 20.00 むきそら豆・冷 7.00 にんじん・花形・ 6.00 淡口しょうゆ 0.50 砂糖 0.30 食塩 0.06 冬瓜 20.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.30 食塩 0.10 豚肉カルパッチョ 20.00 豚肉ロース(薄切) 20.00 おろししょうが 0.20 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 マッシュルーム缶 5.00 しめじ 10.00 ブロッコリー・冷 15.00 たまねぎ・芯くり 15.00 にんじん 10.00 食物油 1.00 こしょう・白 0.10 ホワイトルー 4.00 生クリーム 0.50 絹豆腐味噌かけ 68.00 絹ごし 68.00 白ねぎ 1.00 食物油 0.20 青ねぎ 2.00 砂糖 2.50 西京白みそ 2.50 味噌マルコメ 1.50 ほうれんそう・冷 10.00 むきそら豆・冷 5.00 練りごま(白) 1.00 砂糖 0.15 淡口しょうゆ 0.25 食塩 0.03	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 卵焼き盛合わせ ●鶏卵 20.00 たまねぎ・芯くり 20.00 にんじん 3.00 青ねぎ 2.00 食物油 2.00 淡口しょうゆ 0.40 無頭むきE'冷凍 10.00 チンゲン菜・冷 10.00 はくさい 15.00 にんじん 5.00 ゴマ油 0.50 でん粉・ばれいし 0.50 ・チキンコンソメ 0.50 煮盛合せ(巾着・大根) 25.00 野菜きんちゃく 25.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 大根 20.00 三度豆・冷 7.00 にんじん・花形・ 6.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 シュウ(パ・コン・茸) 5.00 ベーコン 5.00 マッシュルーム缶 5.00 しめじ 10.00 ブロッコリー・冷 15.00 たまねぎ・芯くり 15.00 にんじん 10.00 食物油 1.00 こしょう・白 0.10 ホワイトルー 4.00 生クリーム 0.50 絹豆腐味噌かけ 68.00 絹ごし 68.00 白ねぎ 1.00 食物油 0.20 青ねぎ 2.00 砂糖 2.50 西京白みそ 2.50 味噌マルコメ 1.50 ほうれんそう・冷 10.00 むきそら豆・冷 5.00 練りごま(白) 1.00 砂糖 0.15 淡口しょうゆ 0.25 食塩 0.03	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 鶏チリソースかけ 若鶏もも・皮付20 40.00 小麦粉 3.00 食物油 1.50 たまねぎ・芯くり 15.00 白ねぎ 5.00 ビーマン 5.00 おろしにんにく 0.10 おろししょうが 0.20 ・トマトケチャップ 12.00 豆板醤 0.20 食酢 0.30 でん粉・ばれいし 1.80 食物油 1.50 キャベツ 20.00 グリーンアスパラ 5.00 にんじん 3.00 たけのこ水煮缶詰 5.00 きくらげ・細切り 0.10 こしょう・白 0.10 食塩 0.10 煮盛合せ 豚肉ロース(薄切) 20.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 絹さや・冷 0.50 砂糖 0.06 枝豆のふくら揚げ 20.00 三度豆・冷 7.00 にんじん・花形・ 6.00 ふき水煮 12.00 淡口しょうゆ 0.25 砂糖 0.15 食塩 0.03 特製中華クラゲ 塩くらげ 20.00 きゅうり 30.00 にんじん 2.00 えのき茸 10.00 砂糖 1.20 食酢 3.60 淡口しょうゆ 1.80 ゴマ油 1.00 水菜・サラダ用 1.00 トマト(個) 5.00 野菜炒めしょうゆあん 30.00 チンゲン菜・冷 10.00 生しいたけ(個) 10.00 キャベツ 10.00 パブリカ(黄) 10.00 たけのこ水煮缶詰 4.00 食物油 0.60 でん粉・ばれいし 0.50 シャンタン・中華 0.80 ビーマン 2.00 食物油 0.40	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 ミート中華野菜あん ミートボール15 30.00 おろししょうが 0.20 ・チキンコンソメ 0.35 たまねぎ・芯くり 15.00 たけのこ水煮缶詰 5.00 パブリカ(黄) 3.00 三度豆・冷 3.00 しいたけ・冷 5.00 にんじん 3.00 砂糖 3.00 たまねぎ・芯くり 20.00 にんじん 2.00 ビーマン 3.00 砂糖 2.00 食酢 4.00 淡口しょうゆ 2.50 オリーブ油 2.00 煮物盛合せ 海老ボール 15.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 長芋・生 20.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.30 食塩 0.10 オクラ・冷 10.00 砂糖 0.15 淡口しょうゆ 0.25 食塩 0.03 にんじん・花形・ 6.00 しめじ 10.00 砂糖 0.30 ポンレスハム 10.00 キャベツ 10.00 まぐろ油漬 10.00 みょうが 0.50 パブリカ(赤) 5.00 大根 10.00 きゅうり 10.00 マヨネーズ 8.00 食塩 0.10 小芋田楽 1.20 里芋M・冷 40.00 なす 15.00 食物油 2.00 砂糖 0.30 淡口しょうゆ 0.50 食塩 0.06 中華風冷や奴 68.00 濃口しょうゆ 2.00 ゴマ油 0.50 すりごま(白) 1.00 グリーンアスパラ 3.00 赤たまねぎ 5.00 にんじん 2.00 たまねぎ・芯くり 5.00 青じそ大葉(個) 0.30	米飯150g 精白米 68.20 乳カル酵素 0.25 チキン南蛮 若鶏ムネ・皮なし 40.00 小麦粉 2.00 こしょう・白 0.01 食物油 2.00 ●鶏卵 10.00 小麦粉 3.00 でん粉・ばれいし 3.00 タルタルソースパ 6.00 砂糖 1.10 食酢 3.00 本みりん 1.80 濃口しょうゆ 2.50 たまねぎ・芯くり 25.00 パブリカ(赤) 5.00 グリーンアスパラ 5.00 無塩バター 2.00 ブロッコリー・冷 15.00 砂糖 0.40 濃口しょうゆ 0.80 卵焼き盛合わせ ●鶏卵 20.00 にんじん 5.00 たまねぎ・芯くり 5.00 ほうれんそう・冷 5.00 淡口しょうゆ 0.40 食物油 2.00 さつまいも 20.00 にんじん・花形・ 6.00 ふき水煮 12.00 むきそら豆・冷 5.00 砂糖 0.60 淡口しょうゆ 1.00 食塩 0.12 ロールケーキM 40.00 はくさい 10.00 たまねぎ・芯くり 10.00 にんじん 3.00 グリンピース・冷 1.00 ダイストマト 10.00 こしょう・白 0.10 ・チキンコンソメ 0.50 伴三系 はるさめ 10.00 ボンレスハム 5.00 ●錦糸卵 10.00 きゅうり 10.00 水菜・サラダ用 5.00 にんじん 5.00 食酢 5.00 砂糖 3.00 食塩 0.10 淡口しょうゆ 1.00 すりごま(白) 1.00 ゴマ油 1.00	
栄養価	1561 kcal たんぱく質 65.6 g 脂質 43.9 g 炭水化物 235.7 g 食塩 5.817 g	1453 kcal たんぱく質 64.4 g 脂質 33.8 g 炭水化物 228.1 g 食塩 5.849 g	1553 kcal たんぱく質 62.6 g 脂質 47.3 g 炭水化物 232.6 g 食塩 4.647 g	1521 kcal たんぱく質 75.1 g 脂質 30.8 g 炭水化物 241.0 g 食塩 5.816 g	1543 kcal たんぱく質 61.7 g 脂質 40.5 g 炭水化物 244.1 g 食塩 5.958 g	1552 kcal たんぱく質 69.3 g 脂質 43.6 g 炭水化物 229.2 g 食塩 5.192 g	1514 kcal たんぱく質 62.6 g 脂質 31.0 g 炭水化物 255.4 g 食塩 5.526 g

酵素粥作成方法

【分 量】 1 人分

全粥 2 0 0 g

スベラカーゼ（酵素粥の素） 3.0 g

【作り方】

1. 7 0℃以上の全粥 2 0 0 g（重湯含む）と
スベラカーゼ 3.0 g を入れてミキサーにかける。
－中速 5 秒－
2. ふたをあけ、壁面の粒をへらで下に落とし、
再度ミキサーにかける。
－中速 2 0 秒－
3. 器に盛り付ける。