2026年10月22日 木曜日

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	切り方	調 理 方 法 等
【ショートニングパン（柏型）】				①柏型パンはクラス毎に配食する
★ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞﾊﾟﾝ40ｇ	61.00	1.00 本	1・2年	
★ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞﾊﾟﾝ50ｇ	77.00	1.00 本	3・4年	
★ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞﾊﾟﾝ60ｇ	92.00	1.00 本	5年～	
【シュニッツェル】				①小麦粉、粉チーズ、塩、こしょう
豚ロース　切り身	30.00	1.00 枚	1～4年	、レモン汁、水を混ぜる
豚ロース　切り身	40.00	1.00 枚	5年～	②薄切り肉に①、パン粉をつけ、揚
★小麦粉		5.03 g		げる
★粉チーズ		2.85 g	ほぐす	※１～４年　30ｇ、５年～　40ｇ
塩		0.19 g		厚み５㎜程度
こしょう		0.02 g		
冷凍瀬戸内レモン		1.42 g		
水		11.39 g		
新潟県産米パン粉		11.39 g		
揚げ油（米）		4.00 g		
【ザワークラウト】				①野菜はボイルし、水気を切る
キャベツ		29.84 g	せん切り	②調味料を熱し、野菜と混ぜる
上白糖		0.95 g		
塩		0.19 g		
★穀物酢		0.95 g		
ベーリーフ粉		0.00 g		
【カルトッフェルズッペ（ドイツ）】				①香味野菜を入れｶﾞﾗｽｰﾌﾟを作る
★バター		0.43 g		②じゃがいもは、茹でてからガラス
★ベーコン短冊切り		4.74 g		ープとミキサーにかけておく
玉葱		39.24 g	荒みじん	③バターでベーコン、玉ねぎを炒め
にんじん		7.36 g	１㎝色紙	る
エリンギ		6.98 g	せん切り	④人参・エリンギを加えさらに炒め
塩		0.76 g		て、塩、こしょうをふる
こしょう		0.02 g		⑤①のガラスープを入れて煮る
ベーリーフ粉		0.01 g		⑥②のじゃが芋と豆ピューレ、ダイ
ナツメグ(粉)		0.01 g		スチーズを入れてさらに煮る
水		47.44 g	ガラスープ	⑦牛乳を入れて、煮込む
冷凍ガラ（チキン）		1.90 g	ガラスープ	⑧仕上げに生クリームを加え配食
セロリー(ガラ)		0.43 g	ガラスープ	
じゃがいも		34.16 g	厚いちょう	
国産白いんげん豆ペースト		11.39 g		
★ダイスチーズ		3.80 g	ミキサー	
★牛乳		37.95 g	ミキサー	
★生クリーム		1.90 g		