

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月02日(月)		実人数計	3,350	1,939	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		293	293	213	213		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
〇沢煮椀 1701500							
鶏もも皮なし	15	15	18	18	0		
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットごぼう (さ)	10	10	12	12	0	水洗い	
たけのこ干切り	10	10	12	12	0	水洗い	
かつおだしパック	2.5	2.5	3	3	0		
しょうゆ うすくち	2.5	2.5	3	3	0		
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
液体昆布だし	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	120	120	144	144	0		
料理計		171.4	171.71	205.68	206.05		
豆腐ハンバーグ 0510700							
豆腐ハンバーグ	50	50			0		
豆腐ハンバーグ			60	60	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
本みりん (1本1.8㍓)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (10㍑)	2	2	2.4	2.4	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	7	7	8.4	8.4	0		
えのき 水煮	4	4	5	5	0	袋あけ	
料理計		66.5	66.5	80	80		
〇ひじきの炒り煮(さつま揚げ) 1303305							
豚挽肉	10	10	12	12	0		
乾ひじき	2	2	2.4	2.4	0	水戻し	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
さつま揚げ	5	5	6	6	0	袋あけ	
つきこんにゃく	8	8	9.6	9.6	0	ボイル	
冷凍むき枝豆	3	3	3.6	3.6	0		
醤油 (10㍑)	2.1	2.1	2.5	2.5	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8㍓)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1	1	1.25	1.25	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8㍓)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	5	5	6	6	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計		49.9	50.21	59.91	60.28		
合計		786.8	787.42	764.59	765.33		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月03日(火)		実人数計	3,355	1,946	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ミルクパン 0304100							
ミルクロール 30g	30	30			0		
ミルクロール 40g	40	40			0		
ミルクロール 60g			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇米粉のシチュー 1201250							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
たまねぎ	35	35	42	42	0	賽の目切り	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	銀杏0.3cm	
じゃがいも	25	27.78	30	33.33	10	賽の目切り	
マッシュルーム	5	5	6	6	0	袋あげ	
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
米粉	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
牛乳(調理用牛乳)	40	40	48	48	0		
スキムミルク	2.5	2.5	3	3	0	ミキサー攪拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)	1	1	1.2	1.2	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
生クリーム	2	2	2.4	2.4	0		
バター 450g	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
パセリ 乾	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
水	30	30	36	36	0		
料理計	188.77	192.01	226.52	230.41			
メンチカツ(焼き) 0514303							
メンチカツ(焼き・ヤヨイ)	60	60	60	60	0		
中濃ソース	5	5	5	5	0		
料理計	65	65	65	65			
〇えびとブロッコリーのソテー 1401110							
サラダ油 1.5L	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
おろしにんにく	0.08	0.08	0.09	0.09	0		
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あげ	
冷凍むきえび	10	10	12	12	0	ポイル	
白ワイン(1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
冷凍ブロッコリー	23	23	28	28	0	ポイル	
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
マヨネーズ	3	3	3.6	3.6	0		
醤油(10ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	47.7	47.7	57.63	57.63			
りんご1/6 2100900							
りんご1/6カット			30	30	0		
料理計			30	30			
白井の梨 2101100							
梨	35	35			0		
きび砂糖	1.5	1.5			0		
料理計	36.5	36.5					
合計	613.97	617.21	645.15	649.04			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月04日(水)		実人数計	3,346	1,942			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
〇玄米入りご飯 0101740							
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
玄米	9.8	9.8	12	12	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	303.8	303.8	232	232			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇中華風コーンスープ 1701100							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットえのき	5	5	6	6	0	水洗い	
たまねぎ	12	12	14.4	14.4	0	スライス3mm	
チンゲン菜	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
クリームコーン缶	15	15	18	18	0		
鶏卵(凍結全卵)	10	10	12	12	0	解凍	
中華スープの素	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	90	90	100	100	0		
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	193.81	195.88	224.57	227.06			
〇回鍋肉丼の具 1503854							
豚もも肉 小間切・	30	30	40	40	0		
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	2cm	
長ねぎ	7	7.37	9	9.47	5	小口切り0.3cm	
カットピーマン角	15	15	18	18	0	水洗い	
たけのこ短冊切り	10	10	12	12	0		
おろしにんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
醤油(100)	1.1	1.1	1.32	1.32	0	1/3残し	
清酒(1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
きび砂糖	1.9	1.9	2.28	2.28	0		
オイスターソース	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
甜麺醤	3.8	3.8	4.56	4.56	0		
トウバンジャン	0.28	0.28	0.34	0.34	0		
でん粉	3.5	3.5	4.2	4.2	0	とろみづけ	
水	7	7	8.4	8.4	0		
サラダ油 1.5L	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
純ごま油	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
料理計	110.98	115.76	137.78	143.54			
〇春雨サラダ 1805701							
ボンレスハム 6mm千切りスライス	3	3	3.6	3.6	0		
もやし	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
きゅうり	15	15.31	18	18.37	2	短冊 3×6mm	
はるさめ 緑豆	3.2	3.2	3.84	3.84	0	袋あけ	
食塩 自然塩	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
純ごま油	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
きび砂糖	1.08	1.08	1.3	1.3	0		
醤油 1.8ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
洋辛子粉	0.06	0.06	0.07	0.07	0		
白炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0	袋あけ	
料理計	45.36	45.92	54.43	55.1			
合計	859.95	867.36	854.78	863.7			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月05日(木)		実人数計	3,354	1,944			
材 料 名	小学校(名)		中学校(名)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
食パン 0302100							
食パン	30	30			0		
食パン	40	40			0		
食パン			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オチリコンカン 1201520							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろし生姜	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
豚挽肉	30	30	36	36	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0	下味	
ナツメグ	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
たまねぎ	45	45	54	54	0	みじん切り	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	銀杏0.3cm	
水	15	15	18	18	0		
冷凍白いんげん豆	10	10	12	12	0	袋あけ	
ひよこまめ ゆで	10	10	12	12	0	袋あけ	
レンズまめ 水煮	5	5	6	6	0	袋あけ	
トマトピューレ缶	8	8	9.6	9.6	0		
トマト缶詰 ダイス	8	8	9.6	9.6	0		
サルサポモドーロ	3.6	3.6	4.32	4.32	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
きび砂糖	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
中濃ソース	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
チリパウダー	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.65	0.65	0.78	0.78	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
冷凍むき枝豆	3	3	3.6	3.6	0	袋開け→確認	
料理計	178.38	178.84	214.05	214.61			
ほうれん草グラタン 0509750							
ほうれん草グラタン 65g	65	65			0		
ほうれん草グラタン 80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
オモやしとピーマンのカレーソテー 1504900							
カットウィンナー 1cmカット	13	13	15.6	15.6	0		
サラダ油 1.5L	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
もやし	22	22	26.4	26.4	0	ボイル	
カットピーマン千	12	12	14.4	14.4	0	ボイル	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
食塩 自然塩	0.22	0.22	0.26	0.26	0		
カレー粉缶	0.03	0.03	0.06	0.06	0		
醤油 (10ℓ)	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	53.95	54.1	64.76	64.95			
りんご1/6 2100900							
りんご1/6カット	30	30			0		
料理計	30	30					
白井の梨 2101100							
梨			35	35	0		
きび砂糖			1.5	1.5	0		
料理計			36.5	36.5			
合計	603.33	603.94	661.31	662.06			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月06日(金)		実人数計	3,357	1,948	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇豆腐とじゃがいものみそ汁 1602710							
じゃがいも	25	27.78	30	33.33	10	賽の目切り	
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス3mm	
カットえのき	10	10	12	12	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
乾燥わかめ	1	1	1.2	1.2	0	水戻し	
かつおだしパック	2.5	2.5	3	3	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	175.5	178.28	210.6	213.93			
シルバーの照り焼き 1100702							
シルバーの照り焼き 40g	40	40			0		
シルバーの照り焼き 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
〇小松菜の納豆和え 1800510							
こまつな	25	27.78	30	33.33	10	2cm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
挽きわり納豆	10	10	12	12	0	解凍	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
醤油 1.8l	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
洋辛子粉	0.1	0.1	0.12	0.12	0	たれ	
鰹節 刻み	0.5	0.5	0.6	0.6	0	たれ	
料理計	59.6	63.28	71.52	75.93			
スイートポテト 2302102							
お米deスイートポテト	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	804.1	810.56	781.12	788.86			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月10日(火)		実人数計	1,016	1,953	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇僧兵汁 1602720							
豚もも肉 小間切・	8	8	9.6	9.6	0		
清酒 (1本1.8%)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
カットごぼう (さ)	10	10	12	12	0	水洗い	
カット里芋 いちょう切り	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	12	12.37	14	14.43	3	短冊 3×6mm	
カット油揚げ (冷)	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
カットこんにゃく 色紙切	10	10	12	12	0	ポイル	
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0	袋あけ	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
水	90	90	108	108	0		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	175.6	177.08	210.32	212.08			
赤魚の甘辛焼き 1100701							
赤魚の照り焼き	40	40			0		
赤魚の照り焼き			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
マヨおひたし 1805210							
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	スライス2cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	7	7	8.4	8.4	0		
鰹節 刻み	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
だしの旨み香る和風ドレッシング 1L	6.2	6.2	7.44	7.44	0	1/3残し	
料理計	52	53.92	62.4	64.7			
豆乳プリン 2301910							
豆乳プリン(卵乳なし)	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合計	806.6	810	781.72	785.78			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月11日(水)		実人数計	3,349	1,941	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
○きなこ揚げパン 0300500							
コッペパン40g ツイスト 包装なし	40	40			0		
コッペパン60g ツイスト 包装なし			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	6	6	0		
きび砂糖	6.8	6.8	7.6	7.6	0		
きな粉	7	7	8	8	0		
食塩 自然塩	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
料理計	57.85	57.85	81.66	81.66			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
○ラビオリトマト煮(具だくさん) 1204400							
冷凍ラビオリ	25	25	30	30	0	袋あけ	
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス3mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	1cm	
レンズまめ 水煮	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
大豆水煮	5	5	6	6	0	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス	12	12	14.4	14.4	0		
トマトケチャップ	7	7	8.4	8.4	0		
国産トマトピューレ	5	5	6	6	0		
サルサポモードロ	8	8	9.6	9.6	0		
中濃ソース	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
冷凍ブロッコリー	10	10	12	12	0	ボイル	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
水	50	50	60	60	0		
料理計	189.53	194.25	227.44	233.1			
○ジャーマンポテト 1500300							
カットウィンナー6mmカット	8	8	9.6	9.6	0		
じゃがいも	20	22.22	24	26.67	10	囊の目切り	
カットじゃがいも(1.5cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス3mm	
パセリ 乾	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
食塩 自然塩	0.24	0.24	0.28	0.28	0	1/3残し	
ブラックペッパー	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.18	0.18	0.2	0.2	0		
オリーブオイル 1L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	64.06	66.28	76.85	79.52			
ヨーグルト FeCa強化 2202310							
カル鉄ヨーグルト	78	78	78	78	0		
料理計	78	78	78	78			
合計	595.44	602.38	669.95	678.28			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月12日(木)		実人数計	3,358	1,945	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オすきやき風煮 (大食缶) 1302910							
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
豚もも肉 小間切・	30	30	36	36	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	短冊 3×6mm	
カットえのき	15	15	18	18	0	水洗い	
カットしらたき	30	30	36	36	0	水洗い	
冷凍焼き豆腐	40	40	48	48	0	袋あけ	
白菜	30	31.91	36	38.3	6	スライス1cm	
国産本みりん (1本1.8ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (10ℓ)	6	6	7.2	7.2	0		
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	2cm	
料理計	182.2	185.1	218.64	222.13			
O大学芋 0900115							
さつま芋 乱切り 皮あり	55	55	66	66	0	水洗い	
サラダ油 1斗缶	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
水	2.2	2.2	2.64	2.64	0	たれ	
醤油 (10ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0	たれ	
きび砂糖	8	8	9.6	9.6	0	たれ	
水あめ	3.5	3.5	4.2	4.2	0	たれ	
黒炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0	たれ	
料理計	75.3	75.3	90.36	90.36			
Oきゅうりとわかめの酢の物 1800970							
きゅうり	15	15.31	18	18.37	2	小口切り0.3cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
乾燥わかめ	0.4	0.4	0.48	0.48	0	水戻し	
醤油 1.8ℓ	2.1	2.1	2.5	2.5	0		
酢	1.4	1.4	1.7	1.7	0		
きび砂糖	1.25	1.25	1.5	1.5	0		
料理計	40.15	40.46	48.18	48.55			
合 計	796.65	799.86	776.18	780.04			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年10月13日(金)	実人数計	3,357	1,946	カット	

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇かきたま汁	1600710						
鶏卵 (凍結全卵)	22	22	26.4	26.4	0	解凍	
豚肩肉 小間切り	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットえのき	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	2	2	2.4	2.4	0	水戻し	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0	袋あけ	
乾燥わかめ	1	1	1.2	1.2	0	水戻し	
液体昆布だし	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
かつおだしパック	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0	とろみづけ	
水	100	100	120	120	0		
料理計	173.8	174.37	208.56	209.25			
鶏そぼろ丼の具	1503310						
鶏もも・鶏むね合い挽き肉	50	50	60	60	0		
ひき割り大豆	8	8	9.6	9.6	0		
サラダ油 1.5ℓ	1	1	1.2	1.2	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	みじん切り	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	ボイル	
醤油 (10ℓ)	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
きび砂糖	2.3	2.3	2.76	2.76	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
料理計	84.6	84.97	101.52	101.97			
〇おかかサラダ	1800920						
キャベツ	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
ほうれんそう	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	5	5	6	6	0		
かつお かつお・	1.3	1.3	1.56	1.56	0		
サラダ油 1.5ℓ	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	62.9	66.24	75.48	79.5			
合計	820.3	824.58	804.56	809.72			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月16日(月)		実人数計	3,275	1,939	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇豚汁 1604300							
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
冷凍豆腐 CaFe強化	25	25	30	30	0	袋あけ	
カットこんにやく 色紙切	8	8	9.6	9.6	0	ボイル	
カットごぼう (さ)	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
じゃがいも	20	22.22	24	26.67	10	囊の目切り	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	181.8	185.13	218.16	222.16			
とろにしんの竜田揚げ 0702910							
とろにしんの竜田揚げ 40g	40	40			0		
とろにしんの竜田揚げ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
〇きゅうりの南蛮漬け 1803320							
きゅうり	35	35.71	42	42.86	2	1cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 1.8ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
純ごま油	1	1	1.2	1.2	0		
七味唐辛子	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	48.51	49.47	58.21	59.37			
合計	773.31	777.6	750.37	755.53			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月17日(火)		実人数計	3,213	1,949			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇トックスープ 1701705							
豚肩肉 小間切り	12	12	14	14	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
白菜	15	15.96	20	21.28	6	1cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
トック	16	16	20	20	0	袋あけ	
鶏卵 (凍結全卵)	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
中華スープの素	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
食塩 自然塩	0.24	0.24	0.28	0.28	0		
醤油 (10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	100	100	115	115	0		
料理計	187.56	189.88	222.46	225.37			
ハニーマスタードチキン 0514305							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
はちみつ 1kg	7	7	8.4	8.4	0	下味	
粒マスタード	3	3	3.6	3.6	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0		
レモン果汁 1ℓ	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
オリーブオイル 1ℓ	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
料理計	64.8	64.8	77.76	77.76			
切干大根のナムル 1802555							
切干し大根	4	4	4.8	4.8	0	水戻し後カット	
もやし	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	千切り 3×3mm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	千切り 3×3mm	
醤油 1.8ℓ	2.4	2.4	2.88	2.88	0		
きび砂糖	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
白炒り胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
白すり胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	37.3	37.65	44.76	45.19			
合計	788.66	791.33	763.98	767.32			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月18日(水)		実人数計	3,176	1,942			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
食パン 0302100							
食パン	30	30			0		
食パン	40	40			0		
食パン			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ほうれんそうのミルクスープ 1704900							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
ベーコン ショルダー 1cm短冊	5	5	6	6	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
じゃがいも	25	27.78	30	33.33	10	賽の目切り	
たまねぎ	20	20	24	24	0	賽の目切り	
カットしめじ	6	6	7.2	7.2	0	水洗い	
ほうれんそう	10	11.11	12	13.33	10	袋あけ	
スキムミルク	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
ベシヤメルソース	4	4	4.8	4.8	0		
米粉	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
牛乳(調理用牛乳)	50	50	60	60	0		
水	40	40	48	48	0		
バター 450g	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	192.47	196.67	230.96	235.99			
〇おからコロッケ 0900100							
おからコロッケ 50g CaFe強化	50	50			0		
おからコロッケ60g CaFe強化			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
中濃ソース	5	5	6	6	0		
料理計	60	60	72	72			
〇ブロッコリーのアーモンド和え 1800930							
冷凍ブロッコリー	35	35	42	42	0	袋開け→確認	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	袋開け→確認	
ダイスアーモンド	1	1	1.2	1.2	0		
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1.3	1.3	1.56	1.56	0		
酢	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
醤油 1.8L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	56.5	57.61	67.8	69.13			
キャラメルクリーム(Ca, Mg) 2500400							
パテキャラメル Ca・Mg			15	15	0		
料理計			15	15			
合計	584.97	590.28	651.76	658.12			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月19日(木)		実人数計	3,107	1,245	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇さつま汁 1601900							
さつま芋角切 皮あり	30	30	36	36	0	水洗い	
豚もも肉 小間切・	12	12	14.4	14.4	0		
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0	袋あけ	
大根	15	16.67	18	20	10	短冊 3×6mm	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	1cm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	190	193.53	228	232.23			
〇鯖のぶり辛焼き 0505805							
さば切り身 40g	40	40			0		
さば切り身 50g			50	50	0		
清酒 (1本1.8%)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0	たれ	
醤油 (10L)	2.4	2.4	2.88	2.88	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
本みりん (1本1.8%)	1.3	1.3	1.56	1.56	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
トウバンジャン	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
黒炒り胡麻	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
でん粉	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
水	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
料理計	54.55	54.55	67.46	67.46			
〇きんぴらごぼう 1301501							
カットごぼう (さ)	16	16	19	19	0	水洗い	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
さつま揚げ	6	6	7.2	7.2	0	解凍	
つきこんにやく	8	8	9.6	9.6	0	ポイル	
冷凍むき枝豆	4	4	4.8	4.8	0	確認→ポイル	
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
清酒 (1本1.8%)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
きび砂糖	0.96	0.96	1.15	1.15	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8%)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	1/3残し	
かつおだしパック	0.3	0.3	0.35	0.35	0		
醤油 (10L)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
水	8	8	9.6	9.6	0		
料理計	59.66	60.03	71.38	71.83			
お魚ふりかけ 2500503							
お魚ふりかけ			2.8	2.8	0		
料理計			2.8	2.8			
合計	803.21	807.11	788.64	793.32			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月20日(金)		実人数計	3,356	1,949			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
〇煮込みうどん 0402150							
鶏もも皮なし 小間肉	22	22	26	26	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
大根	15	16.67	18	20	10	短冊 3×6mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
干し椎茸スライス 500g	0.7	0.7	0.8	0.8	0	水戻し	
なると スライス	6	6	7	7	0	スライス5mm	
冷凍うどん	66.5	66.5	80	80	0	水戻し後カット	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	1cm	
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
本みりん (1本1.8%)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 (10%)	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.38	0.38	0		
水	120	120	150	150	0		
料理計	280	283.84	341.58	346.18			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
れんこん入りカレーメンチカツ 0803020							
れんこん入りカレーメンチカツ 50g	50	50			0		
れんこん入りカレーメンチカツ 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計	55	55	66	66			
〇ブロッコリーとコーンのサラダ (香味玉ねぎ) 1801400							
冷凍ブロッコリー	30	30	36	36	0	ボイル→冷却	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	ボイル→冷却	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
香味玉葱トッピング	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	58	58.31	69.6	69.97			
蒸しケーキ 1901500							
蒸しケーキCa・Mg 40g	40	40			0		
蒸しケーキCa・Mg 60g			60	60	0		
料理計	40	40	60	60			
合計	639	643.15	743.18	748.15			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月23日(月)		実人数計	3,351	1,939	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		293	293	213	213		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
白井市産小松菜ののっぺい汁 1605600							
豚もも肉 小間切・	15	15	18	18	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
カット里芋 いちょう切り	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
カットこんにやく 色紙切	10	10	12	12	0	ポイル	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	15	16.67	18	20	10	1cm	
でん粉	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	2.2	2.2	2.64	2.64	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
水	90	90	130	130	0		
料理計		169.2	171.71	225.04	228.04		
〇ささみのからあげ柚子風味 0801402							
鶏ささみ 切り身 50g	50	50			0		
鶏ささみ 切り身 60g			60	60	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	下味	
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
柚子果汁 1ℓ	2	2	2.4	2.4	0	下味	
七味唐辛子	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
でん粉	7	7	12	12	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	4.8	4.8	0		
高野豆腐 (粉末)	3	3	3.6	3.6	0		
料理計		71.58	71.58	89.5	89.5		
〇ほうれん草の和風サラダ 1806103							
ほうれんそう	25	27.78	30	33.33	10	スライス2cm	
冷凍カットほうれん草	15	15	18	18	0	水洗い	
カットえのき	12	12	14.5	14.5	0	水洗い	
きざみのり	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
サラダ油 1.5ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
酢	2.8	2.8	3.36	3.36	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
料理計		62.32	65.1	74.88	78.21		
合計		802.1	807.39	808.42	814.75		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月24日(火)		実人数計	3,034	1,413	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇ワンタンスープ 1705700							
肉入りワンタン	25	25	30	30	0	袋あけ	
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
チンゲン菜	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	1cm	
カット済みきくらげ	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
中華スープの素	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
食塩 自然塩	0.27	0.27	0.32	0.32	0		
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	100	100	120	120	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	168.89	171.93	202.66	206.31			
〇肉団子甘酢あん 1103305							
肉団子 (甘酢あん)	30	30	36	36	0		
肉団子 (甘酢あん)	30	30	36	36	0		
料理計	60	60	72	72			
〇チンジャオロース(副菜用) 1502900							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	15	15	18	18	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
醤油 (10ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
たけのこ千切り	15	15	18	18	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットピーマン千	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.6	0.6	0.72	0.72	0	水戻し	
おろし生姜	0.24	0.24	0.29	0.29	0		
おろしにんにく	0.24	0.24	0.29	0.29	0		
中華スープの素	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
トウバンジャン	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
オイスターソース	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
サラダ油 1.5ℓ	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
でん粉	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	58.41	58.72	70.1	70.47			
合計	786.3	789.65	763.76	767.78			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月25日(水)		実人数計	3,102	1,942			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
黒糖パン 0301100							
黒糖パン	30	30			0		
黒糖パン	40	40			0		
黒糖パン			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オトマトのABCスープ 1704505							
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
セロリー	2.5	3.85	3	4.62	35	スライス3mm	
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	銀杏0.3cm	
冷凍白いんげん豆	10	10	12	12	0	確認→ポイル	
水	70	70	84	84	0		
トマト缶詰 ダイス	20	20	24	24	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
きび砂糖	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
醤油 (10ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.28	0.28	0.34	0.34	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
A B C マカロニ	8	8	9.6	9.6	0		
キャベツ	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
料理計	175.99	179.47	211.2	215.39			
オムレツきのこソース 0503106							
オムレツ (プレーン) 40 g	40	40			0		
オムレツ (プレーン) 50 g			50	50	0		
えのき 水煮	4	4	4.8	4.8	0	袋あけ	
たもぎたけ 水煮	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
醤油 (10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.4	1.4	1.68	1.68	0		
和風だしの素	0.14	0.14	0.17	0.17	0		
水	6	6	7.2	7.2	0		
でん粉	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
料理計	59.24	59.24	73.09	73.09			
オマカロニサラダ 1804915							
ボンレスハム 6mm千切りスライス	5	5	6	6	0	ポイル→冷却	
シェルマカロニ	7	7	8.4	8.4	0	ポイル→冷却	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	確認→ポイル	
たまねぎ	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
マヨネーズ	5.5	5.5	6.6	6.6	0	たれ	
サラダ油 1.5L	1	1	1.2	1.2	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	たれ	
酢	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
きび砂糖	0.3	0.3	0.36	0.36	0	たれ	
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0	たれ	
料理計	41.92	42.12	50.3	50.54			
セノビーゼリー 2204502							
セノビーゼリー	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合計	593.15	596.83	640.59	645.02			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月26日(木)		実人数計	3,303	1,946			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
麦御飯(炊飯用) 0101750							
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
炊飯用麦	8	8	9.6	9.6	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	302	302	229.6	229.6			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇八宝菜 1400700							
豚もも肉 小間切・	30	30	36	36	0		
清酒(1本1.8ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	下味	
にんじん	17	17.53	20.4	21.03	3	短冊 3×6mm	
たけのこ短冊切り	12	12	14.4	14.4	0	袋あけ	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
白菜	35	37.23	42	44.68	6	1cm	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
なると スライス	5	5	6	6	0	解凍	
うずらの卵水煮	18	18	21.6	21.6	0	ポイル	
冷凍むきえび	5	5	6	6	0	ポイル	
冷凍さやいんげん	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
おろし生姜	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
サラダ油 1.5ℓ	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
中華スープの素	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
醤油(10ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
でん粉	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	156.97	159.73	188.36	191.67			
パオズ 0600620							
パオズ 25g	25	25	25	25	0		
パオズ 25g			25	25	0		
料理計	25	25	50	50			
〇チンゲン菜のナムル 1805401							
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
にんじん	16	16.49	19.2	19.79	3	千切り 3×3mm	
チンゲン菜	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
おろしにんにく	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
醤油 1.8ℓ	2.7	2.7	3.24	3.24	0		
きび砂糖	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
純ごま油	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	56.1	60.12	67.32	72.15			
合計	746.07	752.85	741.28	749.42			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年10月27日(金)		実人数計	3,288	1,948			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ナン 0302600							
ナン50g	50	50			0		
ナン70g			70	70	0		
料理計	50	50	70	70			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇キーマカレー 1204020							
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろしにんにく	0.55	0.55	0.66	0.66	0		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
豚挽肉	40	40	48	48	0		
赤ワイン (1本1.8%)	1.8	1.8	2.16	2.16	0	下味	
レンズまめ 水煮	10	10	12	12	0	袋あけ	
ひよこまめ ゆで	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
セロリー	5	7.69	6	9.23	35	みじん切り	
たまねぎ	60	60	72	72	0	みじん切り	
にんじん	28	28.87	33.6	34.64	3	みじん切り	
トマト缶詰 ダイス	4	4	4.8	4.8	0		
カットエリンギ	6	6	7.2	7.2	0	みじん切り	
トマトケチャップ	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
中濃ソース	5	5	6	6	0		
醤油 (10L)	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
カレー粉缶	0.45	0.45	0.54	0.54	0		
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
キングカレーフレーク甘口	6	6	7.2	7.2	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	流水解凍	
チャツネ	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	10	10	12	12	0		
料理計	203.32	206.88	243.98	248.25			
〇青菜のソテー 1501710							
オリーブオイル 1L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
カットウィンナー6mmカット	10	10	12	12	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	袋開け→確認	
こまつな	25	27.78	30	33.33	10	2cm	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
食塩 自然塩	0.18	0.18	0.22	0.22	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	1/3残し	
料理計	52.95	55.88	63.54	67.06			
ヨーグルト和え 1901700							
プレーンヨーグルト調理用	25	25	30	30	0		
グラニュー糖	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
パインアップル缶	15	15	18	18	0		
みかん缶	8	8	9.6	9.6	0		
黄桃缶	15	15	18	18	0		
料理計	65.2	65.2	78.24	78.24			
合計	577.47	583.96	661.76	669.55			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月30日(月)		実人数計	3,238	1,939	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇なめこ汁 1604710							
なめこ 水煮	15	15	18	18	0	水洗い	
大根	10	11.11	12	13.33	10	短冊 3×6mm	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	袋あけ	
冷凍豆腐 CaFe強化	25	25	30	30	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
ほうれんそう	20	22.22	24	26.67	10	1cm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
赤味噌	6	6	7.2	7.2	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	186	189.86	223.2	227.83			
〇鯔の揚げ煮 0601200							
鯔の揚げ煮 40g	40	40			0		
鯔の揚げ煮 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
〇いんげんとひき肉の炒め煮 1500900							
冷凍さやいんげん	17	17	20.4	20.4	0	確認→ポイル	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
豚挽肉	12	12	14.4	14.4	0		
はるさめ 緑豆	4.5	4.5	5.4	5.4	0	袋あけ	
たまねぎ	10	10	12	12	0	スライス3mm	
おろし生姜	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
清酒 (1本1.8%)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
本みりん (1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
醤油 (10%)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
水	8	8	9.6	9.6	0		
料理計	65.8	66.05	78.96	79.26			
給食用毎日骨太ベビーチーズ (雪印) 2600501							
チーズ			11.5	11.5	0		
料理計			11.5	11.5			
合 計	790.8	794.91	782.66	787.59			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年10月31日(火)		実人数計	3,148	1,907	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
〇えびピラフ 0101101							
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
えびピラフの素	22	22	26.4	26.4	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	316	316	246.4	246.4			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ポトフ(芋なし) 1703711							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
豚肩肉 小間切り	12	12	14.4	14.4	0		
白ワイン(1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
カットウィンナー 1cmカット	4	4	4.8	4.8	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0	賽の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	短冊 3×6mm	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	1cm	
かぶ 根	30	32.97	36	39.56	9	賽の目切り	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	50	50	60	60	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油(10%)	0.67	0.67	0.8	0.8	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.23	0.23	0.28	0.28	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	180.64	185.51	216.77	222.6			
チキンハーブ焼き 0514304							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
ハーブ&スパイス塩こうじ	5	5	6	6	0	下味	
白ワイン(1本1.8%)	1.2	1.2	1.5	1.5	0	下味	
料理計	56.2	56.2	67.5	67.5			
〇イタリアンサラダ 1803105							
キャベツ	22	25.88	26.4	31.06	15	1cm	
きゅうり	8	8.16	9.6	9.8	2	小口切り0.3cm	
ミックスピーマン	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 10	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	54	58.35	64.8	70.03			
かぼちゃクリームもち 2300710							
かぼちゃクリームもち	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	842.84	852.06	831.47	842.53			