

## [指示書・釜分け書]

2024年4月11日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	0	468	447	518	528	556	145	97		2759	2,846.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等			
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯(丼もの)】												
精白米				kg	77.00	77.00	425.67 kg					
水					94.00	94.00	511.94 kg					
【牛乳】												
牛乳				本	206.00	206.00	4,568.00 本					
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	75.00	75.00	380.07 kg					
豚挽肉				kg	22.00	22.00	111.49 kg					
サラダ油 1.5L				本	0.30	0.30	1.52 kg					
おろし生姜 国産				kg	0.50	0.50	2.53 kg					
おろしにんにく 国産				kg	0.80	0.80	4.05 kg					
たまねぎ				kg	20.00	20.00	101.35 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	40.54 kg					
長ねぎ				kg	10.00	10.00	50.68 kg					
にら				kg	5.00	5.00	25.34 kg					
たけのこ千切り(水煮パック)				kg	10.00	10.00	50.68 kg					
干し椎茸スライス 500g				kg	0.40	0.40	2.03 kg					
中華スープの素				kg	0.50	0.50	2.53 kg					
赤味噌 1kg				kg	4.00	4.00	20.27 kg					
豆板醤				kg	0.40	0.40	2.03 kg					
きび砂糖 20K				袋	1.80	1.80	9.12 kg					
醤油 10L				パック	2.10	2.10	10.64 kg					
オイスターソース1.1kg				本	1.00	1.00	5.07 kg					
でん粉				袋	2.00	2.00	10.14 kg					
水					30.00	30.00	152.03 kg					
純ごま油				本	0.30	0.30	1.52 kg					
【キャベツのみそ炒め】												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	15.00	15.00	76.01 kg					
清酒(1本1.8L)				本	1.00	1.00	5.07 kg					
キャベツ				kg	25.00	25.00	126.69 kg					
長ねぎ				kg	5.00	5.00	25.34 kg					
カットピーマン角切り				kg	10.00	10.00	50.68 kg					
おろしにんにく 国産					0.50	0.50	2.53 kg					
醤油 10L					1.00	1.00	5.07 kg					
きび砂糖 20K					1.50	1.50	7.60 kg					
オイスターソース1.1kg					2.50	2.50	12.67 kg					
甜麺醤				kg	3.00	3.00	15.20 kg					
豆板醤					0.20	0.20	1.01 kg					
でん粉					0.50	0.50	2.53 kg					
水					5.00	5.00	25.34 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.30	1.52 kg					
純ごま油					0.30	0.30	1.52 kg					
【中華和え】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス				kg	5.00	5.00	25.34 kg					
にんじん				kg	5.00	5.00	25.34 kg					
きゅうり				kg	12.00	12.00	60.81 kg					
もやし				kg	20.00	20.00	101.35 kg					
カット乾燥わかめ				袋	0.60	0.60	3.04 kg					
純ごま油					1.80	1.80	9.12 kg					
醤油1.8L				本	2.60	2.60	13.18 kg					
きび砂糖 20K					0.80	0.80	4.05 kg					
酢(1.8L)				本	1.20	1.20	6.08 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月12日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	0	468	447	518	528	556	145	97		2759	2,846.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[ご飯(丼もの)]</b>												
精白米					77.00	77.00	425.67 kg					
水					94.00	94.00	511.94 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,568.00 本					
<b>[ポークカレー]</b>												
豚もも肉 小間切り				kg	25.00	25.00	126.69 kg					
赤ワイン(1本1.8L)				本	1.00	1.00	5.07 kg					
サラダ油 1.5L					0.50	0.50	2.53 kg					
おろし生姜 国産					0.60	0.60	3.04 kg					
おろしにんにく 国産					0.60	0.60	3.04 kg					
たまねぎ				kg	45.00	45.00	228.04 kg					
にんじん				kg	20.00	20.00	101.35 kg					
じゃがいも				kg	30.00	30.00	152.03 kg					
水					55.00	55.00	278.72 kg					
冷凍チキンブイヨン				kg	10.00	10.00	50.68 kg					
ソテードオニオン50g×15				kg	5.00	5.00	25.34 kg					
チャツネ				個	2.50	2.50	12.67 kg					
レトロカレー甘口				kg	8.00	8.00	40.54 kg					
コータスカレールウ甘口				kg	4.00	4.00	20.27 kg					
米粉				kg	3.00	3.00	15.20 kg					
中濃ソース(1.8L)				本	3.50	3.50	17.74 kg					
醤油 10L					1.00	1.00	5.07 kg					
ガラムマサラ(缶)				缶	0.02	0.02	101.35 g					
マサラマイルド(缶)				缶	0.02	0.02	101.35 g					
カレー粉缶				缶	0.05	0.05	253.38 g					
冷凍グリーンピース				kg	4.00	4.00	20.27 kg					
<b>[青菜のソテー]</b>												
オリーブオイル 1L				本	0.50	0.50	2.53 kg					
カットウィンナー 6mmカット				kg	10.00	10.00	50.68 kg					
にんじん				kg	5.00	5.00	25.34 kg					
冷凍スイートコーン				kg	12.00	12.00	60.81 kg					
こまつな				kg	25.00	25.00	126.69 kg					
コンソメ(学期・小麦不使用)				kg	0.25	0.25	1.27 kg					
食塩 自然塩				袋	0.18	0.18	912.17 g					
こしょう缶 400g				缶	0.02	0.02	92.20 g					
<b>[ゼリーポンチ]</b>												
新カクテルゼリー				kg	25.00	25.00	126.69 kg					
パインアップル缶				缶	20.00	20.00	101.35 kg					
みかん缶				缶	10.00	10.00	50.68 kg					
黄桃缶				缶	18.00	18.00	91.22 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月15日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	346	468	447	518	528	556	145	84		3092	3,144.80	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[玄米入りご飯]</b>												
精白米					70.00	70.00	406.82 kg					
がちっとモチ玄米				kg	8.40	8.40	48.82 kg					
水					84.00	84.00	472.43 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,901.00 本					
<b>[豚汁(里芋)]</b>												
豚肩肉 小間切り				kg	12.00	12.00	64.39 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					0.80	0.80	4.29 kg					
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	18.00	18.00	96.59 kg					
カット油揚げ(冷凍)				kg	4.00	4.00	21.46 kg					
カットこんにゃく 色紙切				kg	5.00	5.00	26.83 kg					
大根				kg	12.00	12.00	64.39 kg					
カットごぼう(ささがき)				kg	5.00	5.00	26.83 kg					
カット里芋 いちょう切り 5mm				kg	15.00	15.00	80.49 kg					
こまつな				kg	10.00	10.00	53.66 kg					
かつおだしパック				kg	3.20	3.20	17.17 kg					
液体昆布だし(1L)				kg	1.20	1.20	6.44 kg					
白味噌 1kg				kg	2.90	2.90	15.56 kg					
赤味噌 1kg				kg	2.90	2.90	15.56 kg					
水					90.00	90.00	482.94 kg					
<b>[鶏そぼろ丼の具]</b>												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉				kg	50.00	50.00	268.30 kg					
ひき割り大豆				袋	8.00	8.00	42.93 kg					
サラダ油 1.5L					1.00	1.00	5.37 kg					
おろし生姜 国産					0.40	0.40	2.15 kg					
にんじん				kg	12.00	12.00	64.39 kg					
冷凍むき枝豆				kg	5.00	5.00	26.83 kg					
醤油 10L					3.50	3.50	18.78 kg					
きび砂糖 20K					2.30	2.30	12.34 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.20	1.20	6.44 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)				本	1.20	1.20	6.44 kg					
<b>[春キャベツの三色サラダ]</b>												
キャベツ				kg	22.00	22.00	118.05 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	42.93 kg					
きゅうり				kg	12.00	12.00	64.39 kg					
冷凍スイートコーン				kg	12.00	12.00	64.39 kg					
香味塩ドレッシング(塩中華)1L				本	5.00	5.00	26.83 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月16日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯(丼もの)】												
精白米					77.00	77.00	450.78 kg					
水					94.00	94.00	542.41 kg					
【牛乳】												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
【わかめスープ(卵なし)】												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					0.50	0.50	2.71 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
たまねぎ				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
長ねぎ				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
なると スライス				本	8.00	8.00	43.29 kg					
カット乾燥わかめ				袋	0.80	0.80	4.33 kg					
醤油 10L					1.00	1.00	5.41 kg					
中華スープの素					1.00	1.00	5.41 kg					
冷凍チキンブイヨン				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
食塩 自然塩					0.20	0.20	1.08 kg					
こしょう缶 400g					0.01	0.01	54.11 g					
水					95.00	95.00	514.03 kg					
【ビビンバ(肉の炒め煮)】												
豚もも肉 短冊1~1.5cm				kg	50.00	50.00	270.54 kg					
おろし生姜 国産					0.60	0.60	3.25 kg					
きび砂糖 20K					1.80	1.80	9.74 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					2.00	2.00	10.82 kg					
醤油 10L					2.10	2.10	11.36 kg					
豆板醤					0.15	0.15	811.62 g					
赤味噌 1kg				kg	3.00	3.00	16.23 kg					
純ごま油					0.70	0.70	3.79 kg					
【ビビンバ(ナムル)】												
こまつな				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
もやし				kg	20.00	20.00	108.22 kg					
にんじん				kg	16.00	16.00	86.57 kg					
おろしにんにく 国産					0.20	0.20	1.08 kg					
きび砂糖 20K					0.50	0.50	2.71 kg					
醤油1.8L					2.50	2.50	13.53 kg					
純ごま油					0.30	0.30	1.62 kg					
白炒り胡麻				kg	1.00	1.00	5.41 kg					
【お祝いいちごゼリー】												
お祝いいちごゼリー				個	40.00	40.00	4,993.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月17日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[コッパン(縦割り)]</b>												
コッパン30g 縦スライス 包装あり				個	0.00	0.00	835.00 個					
コッパン40g 縦スライス 包装あり				個	40.00	40.00	2,307.00 個					
コッパン60g 縦スライス 包装あり				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>[ラビオリトマト煮]</b>												
冷凍ラビオリ				kg	30.00	30.00	162.32 kg					
豚肩肉 小間切り				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
赤ワイン(1本1.8ℓ)					0.80	0.80	4.33 kg					
たまねぎ				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
にんじん				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
キャベツ				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
トマトケチャップ(3K)				個	3.00	3.00	16.23 kg					
トマト缶詰 ダイス				缶	12.00	12.00	64.93 kg					
国産トマトピューレ 1kg				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
サルサボモドーロ 1号缶				缶	8.00	8.00	43.29 kg					
中濃ソース(1.8L)					1.60	1.60	8.66 kg					
おろしにんにく 国産					0.40	0.40	2.16 kg					
ごしょう缶 400g					0.03	0.03	162.32 g					
食塩 自然塩					0.10	0.10	541.08 g					
コンソメ(学期・小麦不使用)					1.00	1.00	5.41 kg					
きび砂糖 20K					1.00	1.00	5.41 kg					
サラダ油 1.5L					0.40	0.40	2.16 kg					
水					50.00	50.00	270.54 kg					
<b>[マーメイドチキン]</b>												
鶏もも肉 切り身 50g				個	50.00	50.00	3,142.00 個					
鶏もも肉 切り身 60g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
おろし生姜 国産					0.40	0.40	2.16 kg					
おろしにんにく 国産					0.40	0.40	2.16 kg					
醤油 10L					2.80	2.80	15.15 kg					
マーメイドジャム 1kg				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
<b>[ブロッコリーのアーモンド和え]</b>												
冷凍ブロッコリー				kg	35.00	35.00	189.38 kg					
こまつな				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
冷凍スイートコーン				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
ダイスアーモンド				kg	1.00	1.00	5.41 kg					
サラダ油 1.5L					1.50	1.50	8.12 kg					
きび砂糖 20K					1.30	1.30	7.03 kg					
酢(1.8L)					1.20	1.20	6.49 kg					
醤油1.8L					1.50	1.50	8.12 kg					
<b>[ヨーグルト]</b>												
ソファール元気ヨーグルト				個	70.00	70.00	4,993.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月18日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[玄米入りご飯]</b>												
精白米					70.00	70.00	409.80 kg					
ぶちっとモチ玄米				kg	8.40	8.40	49.18 kg					
水					84.00	84.00	476.03 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>[豆腐とじゃがいものみそ汁]</b>												
じゃがいも				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
たまねぎ				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
カット済みえのき茸				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	18.00	18.00	97.39 kg					
こまつな				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
かつおだしパック					3.00	3.00	16.23 kg					
液体昆布だし(1L)					1.00	1.00	5.41 kg					
白味噌 1kg				kg	3.00	3.00	16.23 kg					
赤味噌 1kg				kg	3.00	3.00	16.23 kg					
水					90.00	90.00	486.97 kg					
<b>[鱈フライ]</b>												
あじフライ 40g				個	40.00	40.00	3,142.00 個					
あじフライ 50g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
サラダ油 1斗缶				缶	4.00	4.00	21.82 kg					
中濃ソース(1.8L)					4.00	4.00	21.82 kg					
<b>[ひじきの炒り煮]</b>												
豚挽肉				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.50	1.50	8.12 kg					
乾ひじき				kg	2.00	2.00	10.82 kg					
にんじん				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
さつま揚げ スライス				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
つきごんにゃく				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
冷凍むき枝豆				kg	3.00	3.00	16.23 kg					
醤油 10L					2.40	2.40	12.99 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					1.50	1.50	8.12 kg					
きび砂糖 20K					1.00	1.00	5.41 kg					
かつおだしパック					0.50	0.50	2.71 kg					
水					5.00	5.00	27.05 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.30	1.62 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月19日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
[テーブルロール]												
テーブルロール 30g 包装あり				個	0.00	0.00	835.00		個			
テーブルロール 40g 包装あり				個	40.00	40.00	2,307.00		個			
テーブルロール 60g 包装あり				個	0.00	0.00	1,851.00		個			
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00		本			
[つぶつぶコーンポタージュ]												
たまねぎ				kg	25.00	25.00	135.27		kg			
にんじんペースト				kg	5.00	5.00	27.05		kg			
冷凍スイートコーン				kg	20.00	20.00	108.22		kg			
クリームコーン缶				缶	40.00	40.00	216.43		kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)					0.85	0.85	4.60		kg			
食塩 自然塩					0.15	0.15	811.62		g			
こしょう缶 400g					0.02	0.02	108.22		g			
牛乳(調理用牛乳)				リットル	40.00	40.00	216.43		kg			
ベシャメルソース				kg	6.50	6.50	35.17		kg			
スキムミルク				kg	3.00	3.00	16.23		kg			
生クリーム				本	1.00	1.00	5.41		kg			
パセリ 乾				袋	0.05	0.05	270.54		g			
水					42.00	42.00	227.25		kg			
[パンネのラザニア風]												
パンネのラザニア風 65g				個	65.00	65.00	3,142.00		個			
パンネのラザニア風 80g				個	0.00	0.00	1,851.00		個			
[ツナボパイサラダ]												
まぐろツナフレーク水煮				kg	6.00	6.00	32.46		kg			
レモン果汁 1L				本	0.20	0.20	1.08		kg			
にんじん				kg	6.00	6.00	32.46		kg			
キャベツ				kg	15.00	15.00	81.16		kg			
ほうれんそう				kg	20.00	20.00	108.22		kg			
サラダ油 1.5L					1.60	1.60	8.66		kg			
醤油1.8L					0.60	0.60	3.25		kg			
酢(1.8L)					0.90	0.90	4.87		kg			
きび砂糖 20K					0.30	0.30	1.62		kg			
こしょう缶 400g					0.03	0.03	162.32		g			
洋辛子粉				袋	0.05	0.05	270.54		g			
[セノビーゼリー]												
セノビーゼリー				個	40.00	40.00	4,993.00		個			

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月22日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[ご飯]</b>												
精白米					70.00	70.00	409.80 kg					
水					85.00	85.00	492.76 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>[肉じゃが]</b>												
サラダ油 1.5L					0.27	0.27	1.46 kg					
豚もも肉 小間切り				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.00	1.00	5.41 kg					
たまねぎ				kg	30.00	30.00	162.32 kg					
カットじゃがいも(乱切り)				kg	70.00	70.00	378.76 kg					
つきこんにゃく				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
にんじん				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
冷凍むぎ枝豆				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
水					18.00	18.00	97.39 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					1.20	1.20	6.49 kg					
きび砂糖 20K					2.40	2.40	12.99 kg					
醤油 10L					5.00	5.00	27.05 kg					
かつおだしパック					1.00	1.00	5.41 kg					
<b>[銀鮭の塩焼き]</b>												
塩銀鮭 切り身 40g				個	50.00	50.00	3,142.00 個					
塩銀鮭 切り身 50g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
<b>[おかかサラダ]</b>												
キャベツ				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
ほうれんそう				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
もやし				kg	20.00	20.00	108.22 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
ボンレスハム 6mm千切りスライス				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
鰹節 刻み				kg	1.30	1.30	7.03 kg					
サラダ油 1.5L					2.00	2.00	10.82 kg					
きび砂糖 20K					1.60	1.60	8.66 kg					
酢(1.8L)					1.00	1.00	5.41 kg					
醤油1.8L					2.00	2.00	10.82 kg					
<b>[ベビーチーズ(Ca強化)]</b>												
チーズ				個	11.50	11.50	1,851.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月23日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>【煮込みうどん】</b>												
冷凍うどん				kg	70.00	70.00	378.76 kg					
豚もも肉 小間切り				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.00	1.00	5.41 kg					
大根				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
にんじん				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
カット油揚げ(冷凍)				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
干し椎茸スライス 500g					0.60	0.60	3.25 kg					
なると スライス				本	6.00	6.00	32.46 kg					
長ねぎ				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
こまつな				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
かつおだしパック					3.50	3.50	18.94 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					1.50	1.50	8.12 kg					
きび砂糖 20K					1.00	1.00	5.41 kg					
醤油 10L					5.50	5.50	29.76 kg					
食塩 自然塩					0.30	0.30	1.62 kg					
水					115.00	115.00	622.24 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>【ちくわの磯辺天】</b>												
ちくわの磯辺天30g				個	30.00	30.00	3,142.00 個					
ちくわの磯辺天50g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
サラダ油 1斗缶					3.00	3.00	18.68 kg					
<b>【にんじんサラダ】</b>												
まぐろツナフレーク水煮				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
レモン果汁 1L				本	0.20	0.20	1.08 kg					
冷凍スイートコーン				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
にんじん				kg	16.00	16.00	86.57 kg					
きゅうり				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
酢(1.8L)					0.80	0.80	4.33 kg					
ごしょう缶 400g					0.03	0.03	162.32 g					
醤油1.8L					2.00	2.00	10.82 kg					
きび砂糖 20K					0.40	0.40	2.16 kg					
白すり胡麻				kg	0.50	0.50	2.71 kg					
白炒り胡麻					0.50	0.50	2.71 kg					
<b>【蒸しケーキ】</b>												
蒸しケーキCa・Mg 40g				個	40.00	40.00	3,142.00 個					
蒸しケーキCa・Mg 60g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月24日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[たけのご飯]</b>												
精白米					70.00	70.00	410.04 kg					
水					84.00	84.00	492.05 kg					
筍ごはんの素 三島				袋	12.50	12.50	67.64 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>[のっぺい汁]</b>												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
清酒(1本1.8%)					1.00	1.00	5.41 kg					
カット里芋 いちよう切り 5mm				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
カットごぼう(ささがき)				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
長ねぎ				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
こまつな				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
でん粉					1.20	1.20	6.49 kg					
食塩 自然塩					0.50	0.50	2.71 kg					
醤油 10L					2.20	2.20	11.90 kg					
本みりん(1本1.8%)					0.80	0.80	4.33 kg					
かつおだしパック					3.50	3.50	18.94 kg					
水					90.00	90.00	486.97 kg					
<b>[彩り野菜のたまごやき]</b>												
彩り野菜のたまごやき10カット				個	50.00	50.00	3,142.00 個					
彩り野菜のたまごやき8カット				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
<b>[れんこんとこんにゃくのきんぴら]</b>												
サラダ油 1.5L					0.20	0.20	1.08 kg					
豚肩肉 小間切り				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
清酒(1本1.8%)					0.50	0.50	2.71 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
スライスれんこん(銀杏切り)				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
つきこんにゃく				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
冷凍むぎ枝豆				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
干し椎茸スライス 500g					0.20	0.20	1.08 kg					
きび砂糖 20K					1.00	1.00	5.41 kg					
かつおだしパック					0.40	0.40	2.16 kg					
醤油 10L					2.00	2.00	10.82 kg					
本みりん(1本1.8%)					1.00	1.00	5.41 kg					
白炒り胡麻					0.40	0.40	2.16 kg					
七味唐辛子				袋	0.01	0.01	54.11 g					
純ごま油					0.20	0.20	1.08 kg					
水					8.00	8.00	43.29 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月25日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
[黒糖パン]												
黒糖パン 30g 包装あり				個	0.00	0.00	835.00 個					
黒糖パン 40g 包装あり				個	40.00	40.00	2,307.00 個					
黒糖パン 60g 包装あり				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
[ポークビーンズ]												
サラダ油 1.5L					0.30	0.30	1.62 kg					
おろしにんにく 国産					0.30	0.30	1.62 kg					
おろし生姜 国産					0.15	0.15	811.62 g					
ベーコン ショルダー1cm短冊				kg	4.00	4.00	21.64 kg					
豚もも肉 1.5cm角切り				kg	20.00	20.00	108.22 kg					
たまねぎ				kg	40.00	40.00	216.43 kg					
にんじん				kg	17.00	17.00	91.98 kg					
じゃがいも				kg	40.00	40.00	216.43 kg					
大豆水煮				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
冷凍白いんげん豆				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
カットエリンギ				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
冷凍むき枝豆				kg	4.00	4.00	21.64 kg					
水					10.00	10.00	54.11 kg					
赤ワイン(1本1.8ℓ)					1.70	1.70	9.20 kg					
食塩 自然塩					0.50	0.50	2.71 kg					
こしょう缶 400g					0.02	0.02	108.22 g					
きび砂糖 20K					1.50	1.50	8.12 kg					
トマト缶詰 ダイス				缶	13.00	13.00	70.34 kg					
トマトピューレ缶				缶	6.50	6.50	35.17 kg					
オールスパイス				缶	0.03	0.03	162.32 g					
醤油 10L					1.00	1.00	5.41 kg					
中濃ソース(1.8L)					1.20	1.20	6.49 kg					
コンソメ(学期・小麦不使用)					0.30	0.30	1.62 kg					
冷凍チキンブイヨン				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
[ししゃもの胡麻フライ]												
ししゃも胡麻フライ				個	30.00	30.00	6,844.00 個					
サラダ油 1斗缶					3.00	3.00	20.53 kg					
[キャベツのフレンチサラダ]												
キャベツ				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
冷凍スイートコーン				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
きゅうり				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
酢(1.8L)					2.70	2.70	14.61 kg					
きび砂糖 20K					1.20	1.20	6.49 kg					
食塩 自然塩					0.30	0.30	1.62 kg					
こしょう缶 400g					0.02	0.02	108.22 g					
サラダ油 1.5L					2.00	2.00	10.82 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月26日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[玄米入りご飯]</b>												
精白米					70.00	70.00	409.80 kg					
がっちりモチ玄米				kg	8.40	8.40	49.18 kg					
水					84.00	84.00	476.03 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>[わかたけ汁]</b>												
にんじん				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
カット済みえのき茸				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	15.00	15.00	81.16 kg					
国産たけのこ(フレッシュ)				kg	30.00	30.00	162.32 kg					
国産冷凍わかめ				kg	6.00	6.00	32.46 kg					
かつおだしパック					3.60	3.60	19.48 kg					
液体昆布だし(1L)					1.50	1.50	8.12 kg					
醤油 10L					2.50	2.50	13.53 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.00	1.00	5.41 kg					
食塩 自然塩					0.20	0.20	1.08 kg					
水					90.00	90.00	486.97 kg					
でん粉					0.50	0.50	2.71 kg					
<b>[鶏肉の生姜焼き]</b>												
鶏もも肉 切り身 50g				個	50.00	50.00	3,142.00 個					
鶏もも肉 切り身 60g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
おろし生姜 国産					1.50	1.50	8.12 kg					
おろしにんにく 国産					0.20	0.20	1.08 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.80	1.80	9.74 kg					
醤油 10L					3.40	3.40	18.40 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					2.00	2.00	10.82 kg					
<b>[切干大根の含め煮]</b>												
豚もも肉 短冊1~1.5cm				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					0.80	0.80	4.33 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
カット油揚げ(冷凍)				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
切干し大根				kg	5.50	5.50	29.76 kg					
冷凍むき枝豆				kg	4.00	4.00	21.64 kg					
サラダ油 1.5L					0.50	0.50	2.71 kg					
きび砂糖 20K					1.50	1.50	8.12 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					0.80	0.80	4.33 kg					
醤油 10L					2.50	2.50	13.53 kg					
かつおだしパック					0.50	0.50	2.71 kg					
水					10.00	10.00	54.11 kg					
<b>[味付小魚]</b>												
味付小魚				個	5.00	5.00	4,993.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2024年4月30日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	398	468	447	518	528	556	145	82		3142	3,189.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	557	575	554	40	125					1851	2,221.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	70.00	409.80 kg					
水					85.00	85.00	492.76 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳				本	206.00	206.00	4,950.00 本					
<b>【八宝菜】</b>												
豚もも肉 小間切り				kg	30.00	30.00	162.32 kg					
清酒(1本1.8L)					3.00	3.00	16.23 kg					
おろし生姜 国産					0.80	0.80	4.33 kg					
にんじん				kg	17.00	17.00	91.98 kg					
たけのこ短冊切り(水煮パック)				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
干し椎茸スライス 500g					0.50	0.50	2.71 kg					
白菜				kg	35.00	35.00	189.38 kg					
なると スライス				本	5.00	5.00	27.05 kg					
たまねぎ				kg	25.00	25.00	135.27 kg					
うずらの卵水煮 フレッシュ				kg	20.00	20.00	108.22 kg					
冷凍むきえび				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
冷凍さやいんげん				kg	5.00	5.00	27.05 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.30	1.62 kg					
中華スープの素					0.60	0.60	3.25 kg					
醤油 10L					1.70	1.70	9.20 kg					
食塩 自然塩					0.25	0.25	1.35 kg					
こしょう缶 400g					0.02	0.02	108.22 g					
でん粉					1.50	1.50	8.12 kg					
純ごま油					0.30	0.30	1.62 kg					
<b>【揚げ餃子】</b>												
餃子 40g				個	40.00	40.00	3,142.00 個					
餃子 50g				個	0.00	0.00	1,851.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	4.00	21.82 kg					
<b>【春雨サラダ】</b>												
ボンレスハム 6mm千切りスライス				kg	4.00	4.00	21.64 kg					
もやし				kg	10.00	10.00	54.11 kg					
にんじん				kg	8.00	8.00	43.29 kg					
きゅうり				kg	12.00	12.00	64.93 kg					
はるさめ 緑豆				kg	3.20	3.20	17.31 kg					
食塩 自然塩					0.02	0.02	108.22 g					
純ごま油					1.20	1.20	6.49 kg					
きび砂糖 20K					1.08	1.08	5.84 kg					
醤油1.8L					2.50	2.50	13.53 kg					
酢(1.8L)					0.90	0.90	4.87 kg					
洋辛子粉					0.06	0.06	324.65 g					
白炒り胡麻					0.40	0.40	2.16 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています