

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月01日(水)		実人数計	3,431	1,924	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(炊飯用) 0100200							
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ハヤシチュー 1203016							
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
豚もも肉 小間切・	30	30	36	36	0		
赤ワイン(1本1.8%)	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
たまねぎ	35	35	42	42	0	スライス3mm	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.5cm	
カットじゃがいも(いちよう切り1cm)	15	15	18	18	0	水洗い	
水	65	65	78	78	0		
カットしめじ	15	15	18	18	0	水洗い	
トマトケチャップ	5	5	6	6	0	袋あけ	
デミグラスソース	8	8	9.6	9.6	0		
ハヤシルー	10	10	12	12	0	ミキサー攪拌	
グリーンピース	3	3	3.6	3.6	0	確認→投入	
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	209.01	209.63	250.81	251.55			
チーズオムレツ 0509500							
チーズオムレツ	40	40			0		
チーズオムレツ			60	60	0		
料理計	40	40	60	60			
オカニカマとキャベツのサラダ 1800127							
キャベツ	18	21.18	21.6	25.41	15	1cm	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あけ	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	小口切り0.3cm	
カニカマ ほぐし	5	5	6	6	0	袋あけ	
コールスロードレッシング 1ℓ	7	7	8.4	8.4	0	1/3残し	
料理計	50	53.38	60	64.05			
合計	799.01	803.01	796.81	801.6			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年02月02日(木)		実人数計	3,431	1,924			
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(炊飯用) 0100200							
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇なめこの味噌汁 1604700							
なめこ 水煮	20	20	24	24	0	袋あけ	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	短冊 3×6mm	
冷凍豆腐 CaFe強化	22	22	26	26	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	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	100	100	0		
料理計	172	173.95	198	200.33			
〇豆腐ハンバーグ(おろしだれ) 0510702							
豆腐ハンバーグ	50	50			0		
豆腐ハンバーグ			60	60	0		
冷凍大根おろし	10	10	12	12	0	解凍	
おろしにんにく	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
おろし生姜	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
本みりん(1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
醤油(10%)	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
清酒(1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
でん粉	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
水	5	5	6	6	0		
料理計	70.8	70.8	84.96	84.96			
〇白井市産ほうれん草の和風サラダ 1806103							
ほうれん草	23	25.56	27.6	30.67	10	スライス2cm	
冷凍カットほうれん草	17	17	20.4	20.4	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 1.8%	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	64.88	74.88	77.95			
りんご1/6 2100900							
りんご1/6カット	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	835.12	839.63	813.84	819.24			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月03日(金)		実人数計	3,431	1,924	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)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		279	279	213	213		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
〇おにかまぼこのけんちん汁 1600318							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
大根	20	22.22	24	26.67	10	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	14	14	16.8	16.8	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
スライスかまぼこ(鬼)	15	15	18	18	0	袋あけ	
本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
醤油 (10%)	2.5	2.5	3	3	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
料理計		190.35	193.9	228.42	232.69		
〇鯛の梅煮 1100700							
鯛の梅煮 40g	40	40			0		
鯛の梅煮 50g			50	50	0		
料理計		40	40	50	50		
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	
つきこんにやく	8	8	9.6	9.6	0	ポイル	
冷凍むき枝豆	3	3	3.6	3.6	0	確認→投入	
醤油 (10%)	2.1	2.1	2.5	2.5	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8%)	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%)	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		
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		805.25	809.11	797.33	801.97		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年02月06日(月)		実人数計	3,431	1,924			
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(炊飯用) 0100200							
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇わかめスープ 1705650							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
清酒(1本1.8ℓ)	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス3mm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍豆腐 CaFe強化	20	20	24	24	0	袋あけ	
鶏卵(凍結全卵)	5	5	6	6	0	解凍	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
乾燥わかめ	1	1	1.2	1.2	0	水戻し	
醤油(10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
中華スープの素	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
冷凍チキンブイヨン	13	13	15.6	15.6	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計	176.61	177.29	211.93	212.75			
〇ブルゴギ丼の具 1401050							
豚もも肉 小間切	15	15	18	18	0		
豚肩肉 小間切り	15	15	18	18	0		
おろしにんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
トウバンジャン	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
カットしめじ	10	10	12	12	0	水洗い	
はるさめ 緑豆	3.5	3.5	4.2	4.2	0	水戻し	
にら	5	5.26	6	6.32	5	2cm	
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油(10ℓ)	3.4	3.4	4.1	4.1	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.2	2.2	0		
本みりん(1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.2	2.2	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.02	0.02	0		
白炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	78.86	79.12	94.74	95.06			
〇バンバンジーサラダ 1804407							
国産鶏ささみフレーク	12	12	14.4	14.4	0	袋あけ	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	短冊 3×6mm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0	袋あけ	
ねりごま	1.6	1.6	1.92	1.92	0	袋あけ	
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
酢	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
純ごま油	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
料理計	53.9	54.35	64.68	65.22			
型ぬきチーズ 2600300							
型抜きチーズ			15	15	0		
料理計			15	15			
合計	809.37	810.76	812.35	814.03			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年02月07日(火)	実人数計	3,431	1,924	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)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	279	279	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	2.75	2.75	3.3	3.3	0		
水	2.65	2.65	3.17	3.17	0	たれ	
醤油 (10ℓ)	0.72	0.72	0.86	0.86	0	たれ	
きび砂糖	7.92	7.92	9.5	9.5	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	0.5	0.5	0	たれ	
料理計	72.94	72.94	87.53	87.53			
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	2.5	2.5	3	3	0		
酢	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	41.1	41.41	49.32	49.69			
ヨーグルトレーズン	2600405						
ヨーグルトレーズン			10	10	0		
料理計			10	10			
合計	781.24	784.45	784.49	788.35			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年02月08日(水)		実人数計	3,431	1,924			
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			
コッパン (縦割り) 0301800							
コッパン30g 縦スライス 包装あり	30	30			0		
コッパン40g 縦スライス 包装あり	40	40			0		
コッパン60g 縦スライス 包装あり			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			
〇白井市産野菜のポトフ 1703711							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
カットウィンナー 1cmカット	10	10	12	12	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	銀杏0.5cm	
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 (10ℓ)	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	186.64	191.51	223.97	229.8			
〇さくらますのタルタルフライ 0703605							
さくらますのタルタルフライ 40g	40	40			0		
さくらますのタルタルフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
〇ツナポパイサラダ 1806105							
まぐろツナフレーク水煮	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
レモン果汁 1ℓ	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
ほうれんそう	20	22.22	24	26.67	10	2cm	
サラダ油 1.5L	1.6	1.6	1.92	1.92	0	たれ	
醤油 1.8ℓ	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
きび砂糖	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
洋辛子粉	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
料理計	50.68	55.74	60.82	66.89			
お米deりんごのタルト 2300220							
お米de国産りんごのタルト	35	35	35	35	0		
料理計	35	35	35	35			
合計	592.32	602.25	640.79	652.69			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月09日(木)		実人数計	3,431	1,924	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(炊飯用) 0100200							
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
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	
カットじゃがいも(いちよう切り1cm)	20	20	24	24	0	水洗い	
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		
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	100	100	0		
料理計	182.3	183.41	210.76	212.09			
〇彩り野菜のたまごやき QP 0600900							
彩り野菜のたまごやき10カット	41.66	41.66			0		
彩り野菜のたまごやき8カット			62.5	62.5	0		
料理計	41.66	41.66	62.5	62.5			
〇おおかササラダ 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		
鰹節 刻み	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			
菜の花ふりかけ 2500501							
菜の花ふりかけ	2.5	2.5	2.5	2.5	0		
料理計	2.5	2.5	2.5	2.5			
〇いちご 3粒 2100307							
いちご 3粒	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	819.36	823.81	807.24	812.59			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年02月10日(金)		実人数計	3,431	1,924			
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			
〇つぶつぶコーンポタージュ 1200805							
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス5mm	
にんじんペースト	5	5	6	6	0	解凍	
冷凍スイートコーン	20	20	24	24	0	袋あけ	
クリームコーン缶	40	40	48	48	0	缶あけ	
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.85	0.85	1.02	1.02	0		
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.2	0.2	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
牛乳(調理用牛乳)	40	40	48	48	0		
ベシヤメルソース	6.5	6.5	7.8	7.8	0	ミキサー攪拌	
スキムミルク	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
生クリーム	1	1	1.2	1.2	0		
パセリ 乾	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
水	42	42	50	50	0		
料理計	183.57	183.57	219.91	219.91			
〇ささみのレモンソースがけ 0500113							
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1.8%)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0	下味	
でん粉	10	10	12	12	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
きび砂糖	2.8	2.8	3.36	3.36	0	たれ	
醤油(100)	4.4	4.4	5.28	5.28	0	たれ	
本みりん(1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
レモン果汁 1L	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
水	3.3	3.3	3.96	3.96	0	たれ	
料理計	81.65	81.65	97.98	97.98			
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 1.80	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	56.5	57.61	67.8	69.13			
ブルーベリージャム 15g 2500603							
ブルーベリージャム 15g	15	15	15	15	0		
料理計	15	15	15	15			
合計	612.72	613.83	666.69	668.02			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月13日(月)		実人数計	3,431	1,924	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)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		279	279	213	213		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
〇肉じゃが (大食缶) 1302750							
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
サラダ油 1.5L	0.27	0.27	0.32	0.32	0		
カットじゃがいも	70	70	84	84	0	水洗い	
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス5mm	
つきこんにゃく	14	14	17	17	0	さっとボイル	
にんじん	14	14.43	17	17.53	3	銀杏0.3cm	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	確認→投入	
水	18	18	21.6	21.6	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
国産本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	2.3	2.3	2.8	2.8	0		
醤油 (10L)	4.8	4.8	5.8	5.8	0	1/3残し	
かつおだしパック	1	1	1.2	1.2	0		
料理計		186.37	186.8	224.12	224.65		
〇銀鮭の塩焼き 0504713							
塩銀鮭 切り身 50g	50	50			0		
塩銀鮭 切り身 60g			60	60	0		
料理計		50	50	60	60		
〇キャベツの三色サラダ 1803800							
キャベツ	22	25.88	26.4	31.06	15	1cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	袋開け→確認	
香味塩ドレッシング 卵乳なし (10)	5	5	6	6	0		
料理計		59	63.37	70.8	76.05		
合計		780.37	785.17	773.92	779.7		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月14日(火)		実人数計	3,431	1,924	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			
ココア揚げパン 0301600							
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	9	9	10.8	10.8	0		
ココア ピュアココア	2.4	2.4	2.9	2.9	0		
料理計	55.4	55.4	79.7	79.7			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
中華風肉団子スープ 1701706							
鶏肉団子	30	30	36	36	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
白菜	25	26.6	30	31.91	6	スライス1cm	
たけのこ千切り	5	5	6	6	0	袋あけ	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
カット済みきくらげ	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
はるさめ 緑豆	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
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	12	12	14.4	14.4	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
醤油 (100)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	90	90	108	108	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
料理計	184.32	186.49	221.18	223.78			
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		
カットじゃがいも (いちよう切り1.5cm)	40	40	48	48	0	ポイル	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス5mm	
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		
バター 450g	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	64.06	64.06	76.85	76.85			
ソフール(ストロベリー) 2202300							
いちごヨーグルト	100	100	100	100	0		
料理計	100	100	100	100			
合計	609.78	611.95	683.73	686.33			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年02月15日(水)	実人数計	3,431	1,924	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(炊飯用)	0100200						
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オもずくのかきたま汁	1606100						
豚もも肉 小間切・	15	15	18	18	0		
たまねぎ	13	13	15.6	15.6	0	スライス5mm	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
冷凍もずく	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
醤油(10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	スライス1cm	
でん粉	1	1	1.2	1.2	0		
鶏卵(凍結全卵)	15	15	18	18	0	解凍	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計	182.85	185.5	219.42	222.6			
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		
まめプラス	2	2	2.4	2.4	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	86.6	86.97	103.92	104.37			
白井市産にんじんサラダ	1800110						
まぐろツナフレーク水煮	10	10	12	12	0	袋あけ	
レモン果汁 1ℓ	0.2	0.2	0.24	0.24	0	たれ	
冷凍スイートコーン	8	8	9.6	9.6	0	ボイル→冷却	
にんじん	16	16.49	19.2	19.79	3	短冊 3×6mm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	短冊 3×6mm	
酢	0.8	0.8	0.96	0.96	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0	たれ	
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
きび砂糖	0.4	0.4	0.48	0.48	0	たれ	
白すり胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	48.43	49.12	58.12	58.95			
合計	817.88	821.59	807.46	811.92			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月16日(木)		実人数計	3,431	1,924	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)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	279	279	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇かぶの味噌汁 1600910							
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	15	15	0		
かぶ 根	20	21.98	24	26.37	9	賽の目切り	
カット油揚げ (冷)	3	3	3.5	3.5	0	ポイル	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	1cm	
カットえのき	10	10	12	12	0		
かつおだしパック	3.6	3.6	4.32	4.32	0		
液体昆布だし	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0		
水	100	100	120	120	0		
料理計	175.2	178.46	210.74	214.64			
銀ヒラスの西京焼き 0507520							
銀ヒラス西京焼き 40g	40	40			0		
銀ヒラス西京焼き 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 (10L)	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			
カットしらぬい (個包装) 2100305							
しらぬい1/8カット	30	30			0		
しらぬい1/6カット			40	40	0		
料理計	30	30	40	40			
合計	796	799.51	798.7	802.9			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月17日(金)		実人数計	3,431	1,924	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(炊飯用) 0100200							
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
Oチキンカレー 1203802							
鶏もも皮なし 小間肉	25	25	30	30	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
おろし生姜	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
おろしにんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
たまねぎ	50	50	60	60	0	囊の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.3cm	
カットじゃがいも(1.5cm角切り)	35	35	42	42	0	水洗い	
水	50	50	60	60	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
赤ワイン(1本1.8L)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
ソテーオニオン	5	5	6	6	0	袋あけ	
チャツネ	2.5	2.5	3	3	0		
レトロカレー甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレルウ甘口	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
米粉	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
中濃ソース	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
醤油(10L)	1	1	1.2	1.2	0		
ガラムマサラ(缶)	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
マサラマイルド缶	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
カレー粉缶	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
グリーンピース	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	223.79	224.41	268.54	269.28			
ヒレカツ 0802000							
ヒレカツ30g	30	30			0		
ヒレカツ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	3	3	5	5	0		
料理計	33	33	55	55			
Oゼリーポンチ 1900710							
新カクテルゼリー	30	30	42	42	0	解凍	
パインアップル缶	18	18	24	24	0	缶開け→汁切り	
みかん缶	9	9	12	12	0	缶開け→汁切り	
黄桃缶	18	18	24	24	0	缶開け→汁切り	
料理計	75	75	102	102			
合計	831.79	832.41	851.54	852.28			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月20日(月)		実人数計	3,431	1,924	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)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	279	279	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇平麺スープ 1703100							
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
なると スライス	5	5	6	6	0	解凍	
白菜	15	15.96	18	19.15	6	1cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
干し椎茸スライス 500g	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
クイツティオ	5.5	5.5	6.6	6.6	0	水戻し	
冷凍チキンブイヨン	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		
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	100	100	120	120	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	176.22	178.96	211.46	214.75			
〇しゅうまい 0600600							
しゅうまい30g	30	30	30	30	0		
しゅうまい30g	30	30	30	30	0		
料理計	60	60	60	60			
〇回鍋肉 1503850							
豚もも肉 小間切・	24	24	33	33	0		
キャベツ	12	14.12	16.5	19.41	15	2cm	
たけのこ短冊切り	5	5	6.6	6.6	0	小口切り0.3cm	
カットピーマン角	10	10	13.2	13.2	0	水洗い	
にんじん	5	5.15	6.6	6.8	3	短冊 3×6mm	
おろしにんにく	0.5	0.5	0.66	0.66	0		
醤油 (100)	1	1	1.32	1.32	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.32	1.32	0	下味	
きび砂糖	1.5	1.5	1.98	1.98	0		
オイスターソース	2.5	2.5	3.3	3.3	0		
甜麺醤	3	3	3.96	3.96	0		
トウバンジャン	0.2	0.2	0.33	0.33	0		
でん粉	0.5	0.5	0.66	0.66	0		
水	5	5	6.6	6.6	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.66	0.66	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.66	0.66	0		
料理計	72.2	74.47	97.35	100.46			
ハニーヨーグルト 2203631							
ハニーヨーグルト	78	78	78	78	0		
料理計	78	78	78	78			
合計	871.42	876.43	865.81	872.21			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年02月21日(火)	実人数計	3,431	1,924	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(炊飯用)	0100200						
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
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						
カットじゃがいも(いちよう切り1cm)	25	25	30	30	0	水洗い	
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	175.5	210.6	210.6			
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	20	20	24	24	0	解凍	
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	62.75	71.52	75.3			
給食用毎日骨太ベビーチーズ(雪印)	2600501						
チーズ			12	12	0		
料理計			12	12			
合 計	775.1	778.25	770.12	773.9			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年02月22日(水)		実人数計	3,431	1,924	カット		
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			
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			
〇トマトのポトフ 1704500							
シェルマカロニ	5	5	6	6	0		
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	12	12.37	14.4	14.85	3	銀杏0.3cm	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
冷凍白いんげん豆	10	10	12	12	0	確認→ポイル	
セロリー	2.5	3.85	3	4.62	35	スライス3mm	
キャベツ	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
ベーコン ショルダー 1cm短冊	10	10	12	12	0		
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
トマト缶詰 ダイス	20	20	24	24	0		
食塩 自然塩	0.28	0.28	0.36	0.36	0	1/3残し	
醤油(10L)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	1/3残し	
きび砂糖	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
白ワイン(1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	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		
水	70	70	84	84	0		
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
料理計	192.99	196.47	231.62	235.81			
〇はちみつチキン 0509966							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0	下味	
清酒(1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
醤油(10L)	2.8	2.8	3.36	3.36	0	下味	
はちみつ 1kg	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
本みりん(1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
料理計	58.2	58.2	69.84	69.84			
〇ブロッコリーとコーンのレモンサラダ 1803220							
カニカマ ほぐし	5	5	6	6	0	袋あけ	
冷凍ブロッコリー	20	20	24	24	0	袋あけ	
冷凍カリフラワー	12	12	14.4	14.4	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	袋あけ	
レモン果汁 1L	2	2	2.4	2.4	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	2.5	2.5	3	3	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
サラダ油 1.5L	2.5	2.5	3	3	0		
料理計	50.2	50.2	60.24	60.24			
ミルクコーヒー 2402300							
ミルク(コーヒー)	10	10	10	10	0		
料理計	10	10	10	10			
合計	833.39	836.87	824.1	828.29			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年02月24日(金)		実人数計	3,431	1,924			
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			
〇ペンネポロネーゼ 0403855							
マカロニ ペンネ	32	32	40	40	0	さっとボイル	
豚挽肉	25	25	30	30	0		
赤ワイン (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
まめプラス	2.5	2.5	3	3	0	水戻し	
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
たまねぎ	25	25	30	30	0	みじん切り	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	みじん切り	
セロリー	5	7.69	6	9.23	35	みじん切り	
デミグラスソース	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
ハヤシルー	5.5	5.5	6.6	6.6	0	ミキサー攪拌	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
中濃ソース	2.6	2.6	3.2	3.2	0		
トマトケチャップ	6.5	6.5	7.8	7.8	0	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス	25	25	30	30	0		
スキムミルク	2	2	2.4	2.4	0	ミキサー攪拌	
粉チーズ	3	3	3.5	3.5	0	ミキサー攪拌	
食塩 自然塩	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
オリーブオイル 1L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
水	16.5	16.5	20	20	0		
料理計	171.65	174.71	207.78	211.46			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇鯷クリームチーズフライ 0700010							
鯷クリームチーズフライ 40g	40	40			0		
鯷クリームチーズフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
〇ビーンズサラダ 1803310							
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	袋あけ	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍ゆで大豆	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
冷凍むき枝豆	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
チルドドレッシング オニオン	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
ブラックペッパー	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	53.51	57.39	64.21	68.88			
サワーゼリー C・Ca・VD強化 40g 2204501							
にゅうさんゼリー	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合計	515.16	522.1	572.99	581.34			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年02月27日(月)		実人数計	3,431	1,924			
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			
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	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	25	25	30	30	0	水洗い	
たまねぎ	20	20	24	24	0	囊の目切り	
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	193.89	230.96	232.66			
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	6	6	7	7	0		
料理計	61	61	73	73			
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	
でん粉	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
料理計	53.95	56.88	64.74	68.26			
合計	583.42	587.77	634.7	639.92			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年02月28日(火)	実人数計	3,431	1,924	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(炊飯用)	0100200						
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		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇海鮮八宝菜	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	12	12	14.4	14.4	0	ポイル	
ほたて水煮	5	5	6	6	0		
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	
オイスターソース	1	1	1.2	1.2	0		
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	2	2	2.4	2.4	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	170.47	173.23	204.56	207.87			
〇にらまんじゅう	0511300						
にらまんじゅう30	30	30	30	30	0		
にらまんじゅう30			30	30	0		
料理計	30	30	60	60			
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	745.83	749.15	744.99	748.97			