

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月01日(水)		実人数計	3,444	1,911	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			
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		
ベーコン ショルダー1cm短冊	12	12	14.4	14.4	0		
白ワイン(1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3		
冷凍白いんげん豆	10	10	12	12	0		
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		
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(10%)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.28	0.28	0.34	0.34	0		
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		
パセリ 乾	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
料理計	177.95	181.43	213.55	217.74			
ツナポテト 1500306							
オリーブオイル 1L	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
まぐろツナフレーク水煮	6	6	7.2	7.2	0		
カットじゃがいも(いちよう切り1.5cm)	40	40	48	48	0		
たまねぎ	15	15	18	18	0		
パセリ 乾	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
食塩 自然塩	0.24	0.24	0.29	0.29	0		
ブラックペッパー	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
醤油(10%)	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
白ワイン(1本1.8%)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
料理計	62.64	62.64	75.17	75.17			
乳酸菌デザート 2302331							
カップdeヤクルト	80	80	80	80	0		
料理計	80	80	80	80			
合計	584.44	587.92	656.38	660.57			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月02日(木)		実人数計	3,444	1,911	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 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		
オニオンスープ 1700350							
オリーブオイル 1L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
豚バラ肉 小間切り	12	12	14.4	14.4	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15		
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	20	20	24	24	0		
ソテードオニオン	3	3	3.6	3.6	0		
水	80	80	96	96	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	1	1	1.2	1.2	0		
食塩 自然塩	0.32	0.32	0.38	0.38	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計		186.86	190.7	224.23	228.84		
鶏肉のバーベキューソース 0514302							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
おろし生姜	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
おろしりんご(レトル)	3	3	3.6	3.6	0		
しょうゆ うすくち	2	2	2.4	2.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
レモン果汁 1L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
水	2	2	2.4	2.4	0		
料理計		60.9	60.9	73.08	73.08		
も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		
カットピーマン千	12	12	14.4	14.4	0		
赤パプリカ カット千切り	5	5	6	6	0		
食塩 自然塩	0.22	0.22	0.26	0.26	0		
カレー粉缶	0.06	0.06	0.07	0.07	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		53.98	53.98	64.77	64.77		
パール柑 2100405							
パール柑1/8	70	70	70	70	0		
料理計		70	70	70	70		
合 計		856.74	860.58	851.08	855.69		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月03日(金)		実人数計	3,444	1,358	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			
ちらしずし 0101301							
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		
ちらしずし (炊き込み用)	18	18	21	21	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	312	312	241	241			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
湯葉入りすまし汁 1600710							
ゆば	5	5	6	6	0		
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8%)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
カットえのき	7	7	8.4	8.4	0		
干し椎茸スライス 500g	2	2	2.4	2.4	0		
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5		
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0		
乾燥わかめ	1	1	1.2	1.2	0		
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		
本みりん (1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (10%)	2	2	2.4	2.4	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	100	100	120	120	0		
料理計	156.8	157.37	188.16	188.85			
菜の花コロッケ 1000900							
菜の花コロッケ 50g	50	50			0		
菜の花コロッケ 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
中濃ソース	4	4	5	5	0		
料理計	59	59	71	71			
白菜のカリカリ梅昆布和え 1807642							
白菜	25	26.6	30	31.91	6		
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3		
もやし	10	10	12	12	0		
塩昆布	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
梅びしお	4	4	4.8	4.8	0		
カリカリ梅	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きび砂糖	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	55.1	57.05	66.12	68.46			
桜餅 2300700							
桜餅	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合 計	818.9	821.42	802.28	805.31			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年03月06日(月)		実人数計	3,444	1,911			
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			
じゃがいものポトフ 1703700							
豚もも肉 小間切・	12	12	15	15	0		
にんじん	15	15.46	18	18.56	3		
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15		
カットウィンナー 1cmカット	8	8	10	10	0		
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	30	30	36	36	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0		
セロリー	2	3.08	2.4	3.69	35		
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		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0		
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	186.59	192.54	224.91	232.05			
ペンのラザニア風 0512475							
ペンのラザニア風 65g	65	65			0		
ペンのラザニア風 80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
フルーツ白玉 1900300							
カラフルボール	25	25	30	30	0		
ダイスゼリー 梨	18	18	21.6	21.6	0		
ナタデココ	20	20	24	24	0		
パインアップル缶	10	10	12	12	0		
みかん缶	10	10	12	12	0		
黄桃缶	10	10	12	12	0		
きび砂糖	5	5	6	6	0		
水	20	20	25	25	0		
料理計	118	118	142.6	142.6			
いちご&マーガリン 2500210							
いちご&マーガリン	20	20	20	20	0		
料理計	20	20	20	20			
合 計	665.59	671.54	733.51	740.65			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月07日(火)		実人数計	3,444	1,911	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 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			
のっぺい汁 1605600							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
カット里芋 いちよう切り	25	25	30	30	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3		
カットこんにゃく 色紙切	8	8	9.6	9.6	0		
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5		
こまつな	10	11.11	12	13.33	10		
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		
醤油 (10ℓ)	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
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	108	108	0		
料理計	173.2	174.98	207.84	209.98			
海老フライ 0701250							
エビフライ 16/20 (40g)	40	40	40	40	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	4	4	0		
中濃ソース	3	3	3	3	0		
料理計	47	47	47	47			
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		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3		
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		
たまねぎ	10	10	12	12	0		
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1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0		
水	8	8	9.6	9.6	0		
料理計	66.3	66.55	79.56	79.86			
合 計	771.5	773.53	753.4	755.84			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月08日(水)		実人数計	3,444	1,911	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			
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			
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1.8ℓ)	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
レンズまめ 水煮	10	10	12	12	0		
ひよこまめ ゆで	6	6	7.2	7.2	0		
セロリー	5	7.69	6	9.23	35		
たまねぎ	60	60	72	72	0		
にんじん	28	28.87	33.6	34.64	3		
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		
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		
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			
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			
ブロッコリーとコーンのサラダ 1801400							
冷凍ブロッコリー	30	30	36	36	0		
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
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			
ミルクココア 2402301							
ミルクココア液体 (12.5g)	12.5	12.5	12.5	12.5	0		
料理計	12.5	12.5	12.5	12.5			
合計	569.82	573.69	662.08	666.72			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月09日(木)		実人数計	3,444	1,911	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 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		
お祝いすまし汁 1600311							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	10	10	12	12	0		
にんじん	4.8	4.95	5.76	5.94	3		
大根	20	22.22	24	26.67	10		
カットえのき	10	10	12	12	0		
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0		
こまつな	12	13.33	14.4	16	10		
長ねぎ	4.8	5.05	5.76	6.06	5		
あられはんぺん (紅白)	7	7	8.4	8.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.4	1.4	1.68	1.68	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	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 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0		
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
水	90	90	120	120	0		
料理計		183.35	187.3	232.02	236.77		
手作り唐揚げ 0500120							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50	50	50	0		
おろし生姜	0.8	0.8	0.8	0.8	0		
おろしにんにく	0.8	0.8	0.8	0.8	0		
純ごま油	2	2	2	2	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	2	2	2	2	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3	3	0		
でん粉	10	10	10	10	0		
サラダ油 1斗缶	7	7	7	7	0		
料理計		75.6	75.6	75.6	75.6		
ひじきのマリネ 1800111							
乾ひじき	2.4	2.4	2.88	2.88	0		
にんじん	8.5	8.76	10.2	10.52	3		
ボンレスハム 6mm千切りスライス	3.4	3.4	4.08	4.08	0		
もやし	6.8	6.8	8.16	8.16	0		
きゅうり	13.6	13.88	16.32	16.65	2		
サラダ油 1.5L	2.98	2.98	3.58	3.58	0		
酢	2.98	2.98	3.58	3.58	0		
醤油 (10ℓ)	1.62	1.62	1.94	1.94	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
きび砂糖	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計		43.61	44.15	52.34	52.99		
いちごゼリー 2200500							
いちごゼリー 40g	40	40			0		
料理計		40	40				
お祝いケーキ 2300251							
お祝いデザート			35	35	0		
料理計			35	35			
合計		827.56	832.05	813.96	819.36		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年03月10日(金)		実人数計	3,444	51			
材 料 名	小学校(e)		中学校(e)		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 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		
キャベツと油揚げの味噌汁 1601100							
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15		
カット油揚げ (冷)	8	8	9.6	9.6	0		
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0		
こまつな	12	13.33	14.4	16	10		
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	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	1	1.2	1.2	0		
水	100	100	120	120	0		
料理計		180.5	186.77	216.6	224.12		
メンチカツ 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		
じゃがいもの煮物 1302700							
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
豚もも肉 小間切・	20	20	22.4	22.4	0		
たまねぎ	8	8	9.6	9.6	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3		
じゃがいも	25	27.78	30	33.33	10		
カットしらたき	4	4	4.8	4.8	0		
干し椎茸 1/4カット	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	8	8	10	10	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	2	2	2.5	2.5	0		
醤油 (100)	3.5	3.5	4	4	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計		81	84.03	95.9	99.53		
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		841.5	850.8	826.5	837.65		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月13日(月)		実人数計	3,444	1,357	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 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			
大根と豚肉の中華スープ 1701650							
豚バラ肉 小間切り	10	10	12	12	0		
大根	15	16.67	18	20	10		
たまねぎ	5	5	6	6	0		
カットえのき	8	8	10	10	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3		
冷凍チキンピヨン	10	10	12	12	0		
中華スープの素	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.3	0.3	0.4	0.4	0		
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
醤油 (10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
水	120	120	140	140	0		
料理計	176.31	178.13	208.01	210.2			
焼き餃子 0513900							
餃子 40g	40	40			0		
餃子 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
ウィンナーとキャベツのガリパソテー 1401400							
カットウィンナー 1cmカット	15	15	18	18	0		
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
冷凍ブロッコリー	15	15	18	18	0		
おろしにんにく	1	1	1.2	1.2	0		
バター 450g	3	3	3.6	3.6	0		
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
こしょう缶 400g	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
醤油 (10ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	65.1	68.94	78.12	82.73			
黒ごまプリン 2201850							
黒ごまプリン	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	806.41	812.07	795.13	801.93			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月14日(火)		実人数計	3,385	1,357	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 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		
なめこの味噌汁 1604700							
なめこ 水煮	20	20	24	24	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
高野豆腐(細切り)	8	8	10	10	0		
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5		
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		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計		148	148.84	178	179		
いわしの生姜煮 1100500							
いわし生姜煮40g	40	40			0		
いわし生姜煮50g			50	50	0		
料理計		40	40	50	50		
大根といかの煮物 1300100							
豚バラ肉 小間切り	10	10	12	12	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3		
大根	15	16.67	18	20	10		
カットこんにゃく 色紙切	5	5	6	6	0		
カットさといも	10	11.76	12	14.12	15		
冷凍松笠いか	20	20	24	24	0		
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	1	1	0		
水	10	10	12	12	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
きび砂糖	2.5	2.5	3	3	0		
醤油 (100)	3	3	3.6	3.6	0		
本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
料理計		83.8	87.38	100.6	104.91		
合 計		756.8	761.22	747.6	752.91		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年03月15日(水)		実人数計	3,444	1,357			
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			
塩焼きそば 0400600							
蒸中華麺	80	80	105	105	0		
カット済みきくらげ	0.64	0.64	0.8	0.8	0		
たけのこ千切り	9	9	10	10	0		
キャベツ	30	35.29	36	42.35	15		
豚もも肉 小間切・	20	20	24	24	0		
長ねぎ	12	12.63	15	15.79	5		
にんじん	12	12.37	15	15.46	3		
ザーサイ 刻み	5	5	6	6	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.8	0.8	1	1	0		
醤油(100)	4	4	6	6	0		
清酒(1本1.8%)	1.6	1.6	2	2	0		
純ごま油	1.6	1.6	2	2	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.4	0.4	0		
こしょう缶 400g	0.06	0.06	0.07	0.07	0		
サラダ油 1.5L	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	178	184.29	224.47	232.07			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
揚げたこ 1000002							
たこ型たこ焼	35	35	35	35	0		
たこ型たこ焼	35	35	35	35	0		
サラダ油 1斗缶	6	6	6	6	0		
料理計	76	76	76	76			
蓮根と枝豆の和え物 1807510							
スライスれんこん	18	18	21	21	0		
冷凍むき枝豆	12	12	14	14	0		
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0		
胡麻ドレッシング卵乳なし10	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	46	46	54.2	54.2			
ストロベリーカスタードタルト 2300800							
いちごカスタードタルト	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	546	552.29	600.67	608.27			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月16日(木)		実人数計	3,444	1,357	カット		
材 料 名	小学校(e)		中学校(e)		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 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			
沢煮焼 1701500							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	15	15	18	18	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
カットごぼう (さ)	10	10	12	12	0		
たけのこ干切り	10	10	12	12	0		
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		
千切りかまぼこ (白)	5	5	6	6	0		
千切りかまぼこ (赤)	5	5	6	6	0		
料理計	181.4	181.71	217.68	218.05			
鶏肉の生姜焼き 0509903							
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	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (10ℓ)	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	59.2	59.2	71.04	71.04			
花野菜サラダ 1803201							
冷凍ブロッコリー	15	15	18	18	0		
冷凍カリフラワー	10	10	12	12	0		
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0		
カニカマ ほぐし	5	5	6	6	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
しょうゆ うすくち	2.5	2.5	3	3	0		
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	45.5	45.5	54.6	54.6			
いちごゼリー 2200500							
いちごゼリー(ストロベリーフレッシュ)			50	50	0		
料理計			50	50			
お祝いケーキ 2300251							
お祝いデザート	35	35			0		
料理計	35	35					
チーズ 2600501							
チーズ			12	12	0		
料理計			12	12			
合計	806.1	806.41	824.32	824.69			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年03月17日(金)	実人数計		1,357	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	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			
パイタンスープ	1702500						
豚バラ肉 小間切り	15	15	18	18	0		
干し椎茸スライス 500g	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
白菜	20	21.28	24	25.53	6		
にら	4	4.21	4.8	5.05	5		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
なると スライス	3	3	3.6	3.6	0		
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
水	100	100	120	120	0		
チャンボンスープ	5	5	6	6	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
料理計	158.62	160.42	190.37	192.52			
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			
チョレギサラダ	1807643						
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3		
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2		
もやし	10	10	12	12	0		
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
おろし生姜	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8L	3	3	3.6	3.6	0		
きび砂糖	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
白炒り胡麻	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きざみのり	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	54.9	59.66	65.88	71.6			
タマゴプリン	2202500						
タマゴプリン	85	85	85	85	0		
料理計	85	85	85	85			
合 計	843.52	850.08	820.25	828.12			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月20日(月)		実人数計	2,838	1,357	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 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		
白玉汁 1602900							
鶏もも皮なし 小間肉	18	18	21.6	21.6	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3		
大根	15	16.67	18	20	10		
こまつな	10	11.11	12	13.33	10		
冷凍白玉餅 (白)	30	30	36	36	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0		
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
かつおだしパック	2	2	2.5	2.5	0		
液体昆布だし	0.8	0.8	1	1	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.4	1.4	1.8	1.8	0		
水	100	100	120	120	0		
料理計		192.45	195.6	231.2	234.98		
鰯の西京焼き 0507200							
鰯の西京焼き 40g	40	40			0		
鰯の西京焼き 50g			50	50	0		
料理計		40	40	50	50		
きんぴらごぼう 1301501							
カットごぼう (さ)	16	16	19	19	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3		
さつま揚げ	6	6	7.2	7.2	0		
つきこんにやく	8	8	9.6	9.6	0		
冷凍むき枝豆	4	4	4.8	4.8	0		
白炒り胡麻	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
きび砂糖	0.96	0.96	1.15	1.15	0		
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	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
醤油 (10ℓ)	2.24	2.24	2.69	2.69	0		
水	8	8	9.6	9.6	0		
料理計		60.75	61.12	72.7	73.15		
合 計		778.2	781.72	772.9	777.13		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年03月22日(水)		実人数計	2,838	1,357	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 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		
チンゲン菜とベーコンのスープ 1701701							
ベーコンショルダー6mm千切り	8	8	9.6	9.6	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3		
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15		
白菜	10	10.64	12	12.77	6		
たけのこ短冊切り	5	5	6	6	0		
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5		
カット済みきくらげ	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
中華スープの素	0.6	0.6	0.8	0.8	0		
冷凍チキンブイヨン	8	8	9.6	9.6	0		
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.5	0.5	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	110	110	132	132	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
料理計		175.22	179.08	210.36	215		
春巻 1001200							
春巻 50g	50	50			0		
春巻 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計		55	55	66	66		
もずくのチャプチェ風 1504400							
冷凍もずく	15	15	18	18	0		
豚もも肉 短冊1~1.5cm	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	3	3	3.6	3.6	0		
にんじん	7	7.22	8.4	8.66	3		
カットピーマン千	7	7	8.4	8.4	0		
たまねぎ	7	7	8.4	8.4	0		
干し椎茸スライス 500g	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
醤油 (100)	2.5	2.5	3	3	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
おろしにんにく	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計		55.87	56.09	67.04	67.3		
アセロラ豆乳ゼリー 2100108							
アセロラ豆乳ゼリー 40g	40	40	40	40	0		
料理計		40	40	40	40		
合 計		811.09	815.17	802.4	807.3		