

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月12日(水)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇麻婆豆腐</b> 1401350							
冷凍豆腐 CaFe強化	75	75	90	90	0	ボイル	
豚挽肉	22	22	26.4	26.4	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
おろしにんにく	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	みじん切り	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	みじん切り	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
にら	5	5.26	6	6.32	5	1cm	
たけのこ千切り	10	10	12	12	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.4	0.4	0.48	0.48	0	水戻し	
中華スープの素	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
赤味噌	4.2	4.2	5.04	5.04	0	ミキサー攪拌	
トウバンジャン	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0	1/3残し	
オイスターソース	1	1	1.2	1.2	0		
でん粉	2	2	2.4	2.4	0		
水	30	30	35	35	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計		194.7	195.74	232.64	233.89		
<b>キャベツの味噌炒め</b> 1503850							
豚もも肉 小間切・	20	20	25	25	0		
キャベツ	21	24.71	26	30.59	15	2cm	
カットピーマン角	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
オイスターソース	2.5	2.5	3	3	0		
甜麺醤	3	3	3.6	3.6	0		
トウバンジャン	0.2	0.2	0.3	0.3	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	5	5	6	6	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計		72.2	76.06	88.5	93.28		
<b>〇ゼリーポンチ</b> 1900710							
新カクテルゼリー	30	30	36	36	0	解凍	
パインアップル缶	18	18	22	22	0	缶開け→汁切り	
みかん缶	9	9	11	11	0	缶開け→汁切り	
黄桃缶	18	18	22	22	0	缶開け→汁切り	
料理計		75	75	91	91		
合計		840.9	845.8	831.14	837.17		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月13日(木)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>〇根菜ごまキムチ</b> 1604400							
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
大根	12	13.33	14.4	16	10	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
カット里芋 乱切り	10	10	12	12	0	水洗い	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切	5	5	6	6	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
カット油揚げ (冷)	3	3	3.6	3.6	0	油抜き	
キムチ	5	5	6	6	0	袋あけ	
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0		
和風だしの素	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
本みりん (1本1.8%)	0.8	0.8	1	1	0		
白味噌	5.8	5.8	7	7	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	174.3	176.05	209.26	211.37			
<b>〇ビビンバ (肉の炒め煮)</b> 1401000							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	50	50	60	60	0		
おろし生姜	0.6	0.6	0.7	0.7	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.1	2.1	0		
本みりん (1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (10%)	2.1	2.1	2.5	2.5	0	1/3残し	
トウバンジャン	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
純ごま油	0.7	0.7	0.9	0.9	0		
料理計	60.35	60.35	72.38	72.38			
<b>〇ビビンバ (ナムル)</b> 1401010							
こまつな	15	16.67	22	24.44	10	2cm	
もやし	22	22	25	25	0	水洗い	
にんじん	18	18.56	20	20.62	3	千切り 3×3mm	
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
きび砂糖	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8%	2.5	2.5	3	3	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	59.5	61.73	72.4	75.46			
合計	793.15	797.13	773.04	778.21			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月14日(金)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>麦御飯(炊飯用)</b> 0101750							
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	73	73			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		
<b>料理計</b>	<b>305</b>	<b>305</b>	<b>229.6</b>	<b>229.6</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇ポークカレー</b> 1203801							
豚もも肉 小間切・	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	賽の目切り	
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		
ソテードオニオン	5	5	6	6	0	解凍	
チャツネ	2.5	2.5	3	3	0		
レトロカリー甘口	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		
<b>料理計</b>	<b>223.79</b>	<b>224.41</b>	<b>268.54</b>	<b>269.28</b>			
<b>〇おおかササラダ</b> 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千切リスライス	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		
<b>料理計</b>	<b>62.9</b>	<b>66.24</b>	<b>75.48</b>	<b>79.5</b>			
<b>合計</b>	<b>797.69</b>	<b>801.65</b>	<b>779.62</b>	<b>784.38</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月17日(月)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇豆腐とじゃがいものみそ汁</b> 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	90	90	0		
料理計		175.5	175.5	192.6	192.6		
<b>〇いんげんとひき肉の炒め煮</b> 1500900							
冷凍さやいんげん	18.7	18.7	22.44	22.44	0	確認→ボイル	
にんじん	8.8	9.07	10.56	10.89	3	短冊 3×6mm	
豚挽肉	13.2	13.2	15.84	15.84	0		
はるさめ 緑豆	4.95	4.95	5.94	5.94	0	袋あけ	
たまねぎ	11	11	13.2	13.2	0	スライス3mm	
おろし生姜	0.66	0.66	0.79	0.79	0		
サラダ油 1.5L	0.55	0.55	0.66	0.66	0		
かつおだしパック	0.55	0.55	0.66	0.66	0		
清酒 (1本1.8%)	0.77	0.77	0.92	0.92	0	下味	
本みりん (1本1.8%)	2.2	2.2	2.64	2.64	0	1/3残し	
醤油 (100)	2.2	2.2	2.64	2.64	0	1/3残し	
水	8.8	8.8	10.56	10.56	0		
料理計		72.38	72.65	86.85	87.18		
<b>〇ほうれん草の和風サラダ</b> 1806103							
ほうれんそう	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 1.80	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		
<b>千葉県産納豆</b> 2301000							
納豆 (タレ・か・)	30	30	30	30	0		
料理計		30	30	30	30		
合計		839.2	842.03	803.33	806.73		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年04月18日(火)	実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b>	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		
<b>料理計</b>	293	293	213	213			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇お祝いすまし汁 (お祝いなると)</b>	1600313						
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.4	1.4	1.68	1.68	0	下味	
大根	15	16.67	18	20	10	銀杏0.5cm	
カットえのき	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
スライスかまぼこ(桜・)	5.5	5.5	6.6	6.6	0	解凍	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.5cm	
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	1/3残し	
食塩 自然塩	0.22	0.22	0.26	0.26	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
<b>料理計</b>	175.32	178.85	210.38	214.61			
<b>豚丼の具</b>	1506400						
豚肩肉 小間切り	50	50	60	60	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	5	5	6	6	0	下味	
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス5mm	
おろし生姜	2	2	2.4	2.4	0		
こしょう缶 400g	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
醤油 (10ℓ)	10	10	12	12	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	5	5	6	6	0		
きび砂糖	3	3	3.6	3.6	0		
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
<b>料理計</b>	106.6	106.6	127.92	127.92			
<b>〇キャベツときゅうりの土佐和え</b>	1803311						
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
きゅうり	17	17.35	20.4	20.82	2	1cm	
鰹節 刻み	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
醤油 (10ℓ)	2.8	2.8	3.3	3.3	0		
おろし生姜	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
<b>料理計</b>	37.7	40.7	45.18	48.78			
<b>さくらゼリー</b>	2201602						
さくらゼリー	30	30	30	30	0		
<b>料理計</b>	30	30	30	30			
<b>合計</b>	848.62	855.15	832.48	840.31			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月19日(水)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>コッペパン (縦割り)</b> 0301800							
コッペパン30g 縦スライス 包装あり	30	30			0		
コッペパン40g 縦スライス 包装あり	40	40			0		
コッペパン60g 縦スライス 包装あり			60	60	0		
<b>料理計</b>	70	70	60	60			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇かぶのポトフ (芋なし)</b> 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	
ベーコンショルダー6mm千切り	8	8	9.6	9.6	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 (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		
<b>料理計</b>	184.64	189.51	221.57	227.4			
<b>〇ジャーマンポテト</b> 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 (いちょう切り1.5cm)	40	40	48	48	0	ボイル	
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		
オリーブオイル 1L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
<b>料理計</b>	64.06	64.06	76.85	76.85			
<b>〇ツナサラダ(サンド用)</b> 1807515							
まぐろツナフレーク水煮	36	36	43.2	43.2	0	袋あけ	
レモン果汁 1L	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
きゅうり	15	15.31	18	18.37	2	短冊 3×6mm	
たまねぎ	10	10	12	12	0	スライス3mm	
マヨネーズ	5	5	6	6	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
こしょう缶 400g	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
醤油 1.8ℓ	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
<b>料理計</b>	67.45	67.76	80.94	81.31			
<b>グレーゼリー</b> 2201800							
グレーゼリー	50	50	50	50	0		
<b>料理計</b>	50	50	50	50			
<b>合 計</b>	642.15	647.33	695.36	701.56			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年04月20日(木)		実人数計	3,313	1,988			
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			
<b>たけのご飯(炊飯用)</b> 0100217							
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)			100	100	0		
水	84	84	120	120	0		
筍ごはんの素	12.5	12.5	15	15	0		
料理計	305.5	305.5	235	235			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>のっぺい汁</b> 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	25	25	30	30	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	銀杏0.3cm	
カットこんにやく 色紙切	8	8	9.6	9.6	0	ポイル	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	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	108	108	0		
料理計	173.2	174.98	207.84	209.98			
<b>〇銀鮭の塩焼き</b> 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			
<b>ささみとほうれんそうのごま和え</b> 1807630							
国産鶏ささみフレーク	10	10	12	12	0	袋あけ	
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	2cm	
もやし	13	13	15.6	15.6	0	水洗い	
白すり胡麻	4	4	4.8	4.8	0	袋あけ	
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 1.8ℓ	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	48	49.67	57.6	59.6			
<b>給食用毎日骨太ペーパーチーズ(雪印)</b> 2600501							
チーズ			12	12	0		
料理計			12	12			
合計	782.7	786.15	778.44	782.58			





予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月24日(月)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>293</b>	<b>293</b>	<b>213</b>	<b>213</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇肉じゃが (大食缶)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>186.37</b>	<b>186.8</b>	<b>224.12</b>	<b>224.65</b>			
<b>〇甘辛揚げごぼう</b> 0900118							
カットごぼう (横スライス)	45	45	54	54	0	水洗い	
でん粉	8	8	9.6	9.6	0		
サラダ油 1斗缶	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
醤油 (10L)	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
本みりん (1本1.8%)	3.6	3.6	4.32	4.32	0	たれ	
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0	たれ	
<b>料理計</b>	<b>68.1</b>	<b>68.1</b>	<b>81.72</b>	<b>81.72</b>			
<b>〇切干大根とツナの胡麻サラダ</b> 1802551							
まぐろツナフレーク水煮	4	4	4.8	4.8	0		
切干し大根	4	4	4.8	4.8	0	水戻し	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	千切り 3×3mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	千切り 3×3mm	
醤油 1.8L	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
サラダ油 1.5L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	1.5	1.5	1.8	1.8	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		
<b>料理計</b>	<b>40</b>	<b>40.61</b>	<b>48</b>	<b>48.74</b>			
<b>型ぬきチーズ</b> 2600300							
型抜きチーズ			15	15	0		
<b>料理計</b>			<b>15</b>	<b>15</b>			
<b>合計</b>	<b>793.47</b>	<b>794.51</b>	<b>787.84</b>	<b>789.11</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年04月25日(火)		実人数計	3,313	1,988			
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			
<b>〇ペンネポロネーゼ</b> 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1.8ℓ)	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		
<b>料理計</b>	<b>171.65</b>	<b>174.71</b>	<b>207.78</b>	<b>211.46</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>クリスピーチキン</b> 0512210							
クリスピーチキン 30g	30	30			0		
クリスピーチキン 50g			50	50	0		
<b>料理計</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>50</b>			
<b>〇にんじんサラダ (手作りドレ)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>48.43</b>	<b>49.12</b>	<b>58.12</b>	<b>58.95</b>			
<b>蒸しケーキ</b> 1901500							
蒸しケーキCa・Mg 40g	40	40			0		
蒸しケーキCa・Mg 60g			60	60	0		
<b>料理計</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>60</b>			
<b>合計</b>	<b>496.08</b>	<b>499.83</b>	<b>581.9</b>	<b>586.41</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月26日(水)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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)	80	80			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
<b>料理計</b>	297	297	213	213			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇豚汁</b> 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	108	108	0		
<b>料理計</b>	182.3	183.41	218.76	220.09			
<b>〇ししゃもの胡麻フライ(Fe)</b> 0702800							
ししゃものごまフライ	30	30	30	30	0		
ししゃものごまフライ			30	30	0		
サラダ油 1斗缶	3	3	6	6	0		
<b>料理計</b>	33	33	66	66			
<b>〇かみかみ海藻サラダ</b> 1804401							
海藻ミックス	0.6	0.6	0.72	0.72	0	袋あけ	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
切干し大根	2	2	2.4	2.4	0	水戻し後カット	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍むき枝豆	4	4	5	5	0	袋あけ	
揚げちりめん	1.5	1.5	1.8	1.8	0	袋あけ	
野菜いっぱいドレッシング (和風) 1L	4.5	4.5	5.4	5.4	0		
<b>料理計</b>	32.6	35.4	39.32	42.69			
<b>昆布と抹茶のふりかけ</b> 2500502							
昆布と抹茶のふりかけ	2.5	2.5	2.5	2.5	0		
<b>料理計</b>	2.5	2.5	2.5	2.5			
<b>合 計</b>	753.4	757.31	745.58	750.28			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年04月27日(木)		実人数計	3,313	1,988			
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			
<b>食パン</b> 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			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>春キャベツのポトフ</b> 1703712							
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	8	8	9.6	9.6	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	
キャベツ	30	35.29	36	42.35	15	1cm	
大根	20	22.22	24	26.67	10	賽の目切り	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	40	40	48	48	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	174.64	182.77	209.57	219.33			
<b>〇ペンネのラザニア風</b> 0512475							
ペンネのラザニア風 65g	65	65			0		
ペンネのラザニア風 80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
<b>〇ブロッコリーとコーンのサラダ (イタリアン)</b> 1801401							
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	
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1ℓ	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	58	58.31	69.6	69.97			
<b>ブルーベリージャム 15g</b> 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	588.64	597.08	640.17	650.3			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年04月28日(金)		実人数計	3,313	1,988	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>料理計</b>	293	293	213	213			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇わかたけ汁</b> 1600330							
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットえのき	15	15	18	18	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
国産たけのこ	25	25	30	30	0	2cm	
国産冷凍わかめ	6	6	7.2	7.2	0	解凍	
かつおだしパック	3.6	3.6	4.32	4.32	0		
液体昆布だし	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
醤油 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0	とろみづけ	
<b>料理計</b>	170.3	170.61	204.36	204.73			
<b>〇マーメイドチキン</b> 0509977							
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	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0	下味	
醤油 (10ℓ)	2.8	2.8	3.36	3.36	0	下味	
マーメイドジャム	10	10	12	12	0	下味	
<b>料理計</b>	63.6	63.6	76.32	76.32			
<b>〇ひじきの炒り煮(さつま揚げ)</b> 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	ポイル	
冷凍むき枝豆	3	3	3.6	3.6	0	ポイル	
醤油 (10ℓ)	2.1	2.1	2.5	2.5	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	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1.8ℓ)	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		
<b>料理計</b>	49.9	50.21	59.91	60.28			
<b>りんご1/6</b> 2100900							
りんご1/6カット	30	30	30	30	0		
<b>料理計</b>	30	30	30	30			
<b>合計</b>	812.8	813.42	789.59	790.33			