

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月01日(木)		実人数計	3,308	1,810	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>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>〇肉団子スープ(洋風)</b> 1702310							
鶏肉団子	25	25	30	30	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス3mm	
もやし	10	10	12	12	0	1cm	
カットえのき	5	5	6	6	0	水洗い	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	流水解凍	
白ワイン(1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
冷凍チキンピヨン	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		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
醤油(100)	1.8	1.8	2.1	2.1	0		
水	90	90	110	110	0		
料理計	182.97	184.61	221.5	223.47			
<b>チキンのオープン焼き(チズ)</b> 0509900							
チキンのオープン焼き 50g	50	50			0		
チキンのオープン焼き 70g			70	70	0		
料理計	50	50	70	70			
<b>〇キャベツサラダ(香味玉葱ドレ)</b> 1802100							
キャベツ	14	16.47	16.8	19.76	15	1cm	
冷凍スイートコーン	15	15	18	18	0	袋あけ	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	小口切り0.3cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	千切り 3×3mm	
香味玉葱ドレツツク	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	50	52.82	60	63.39			
<b>豆乳レモンムース</b> 2201975							
レモンムース	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
<b>ブルーベリージャム15g</b> 2500800							
ブルーベリージャム 15g	15	15	15	15	0		
料理計	15	15	15	15			
合計	603.97	608.43	662.5	667.86			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月02日(金)		実人数計	3,308	1,810	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)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<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	
つきこんにやく	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1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
国産本みりん (1本1.8ℓ)	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		
<b>〇いわしの生姜煮</b> 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		
<b>マヨおひたし</b> 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		
合計		781.37	783.72	757.52	760.35		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月05日(月)		実人数計	3,308	1,946	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)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<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							
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	下味	
カット里芋 いちよう切り	25	25	30	30	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	銀杏0.3cm	
カットこんにゃく 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		
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>〇鯖のごま味噌ダレ</b> 0505800							
さば切り身 40g	40	40			0		
さば切り身 50g			50	50	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.5	1.5	0	下味	
おろし生姜	0.2	0.2	0.3	0.3	0	下味	
赤味噌	2.4	2.4	2.8	2.8	0	たれ	
きび砂糖	2.5	2.5	3	3	0	↓	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.8	1.8	0	↓	
醤油 (10ℓ)	0.8	0.8	1	1	0	↓	
白炒り胡麻	2.5	2.5	3	3	0	↓	
でん粉	0.25	0.25	0.28	0.28	0	↓	
水	5	5	6	6	0	↓	
料理計		56.45	56.45	69.68	69.68		
<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		
料理計		32.6	35.4	39.32	42.69		
<b>あとひきみそ大豆</b> 2600410							
あとひきみそ大豆	8	8	8	8	0		
料理計		8	8	8	8		
合 計		773.25	777.83	745.84	751.35		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年06月06日(火)	実人数計	3,232	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			
<b>黒糖パン</b>	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			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>〇ラビオリトマト煮 (具だくさん)</b>	1204400						
冷凍ラビオリ	25	25	30	30	0	袋あけ	
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
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	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
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		
サルサポモドーロ	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	ポイル	
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	187.33	191.17	224.8	229.41			
<b>ポテトとペーコンのグータン(Fe)</b>	0508100						
じゃが芋とペーコンのグータン	65	65			0		
じゃが芋とペーコンのグータン80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
<b>〇青菜のソテー</b>	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			
合 計	581.28	588.05	634.34	642.47			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月07日(水)		実人数計	3,308	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			
<b>〇玄米入りご飯</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>303.8</b>	<b>303.8</b>	<b>232</b>	<b>232</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>〇チンゲン菜とベーコンの中華スープ</b> 1701701							
ベーコンシヨルダー6mm千切り	8	8	9.6	9.6	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	2cm	
白菜	10	10.64	12	12.77	6	2cm	
たけのこ短冊切り	5	5	6	6	0	水洗い	
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	
中華スープの素	0.8	0.8	1	1	0		
冷凍チキンブイヨン	8	8	9.6	9.6	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	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	110	110	132	132	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		
<b>料理計</b>	<b>174.87</b>	<b>178.73</b>	<b>209.88</b>	<b>214.52</b>			
<b>揚げ餃子</b> 1000001							
餃子 40g	40	40			0		
餃子 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
<b>料理計</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>55</b>			
<b>スタミナ炒め</b> 1503315							
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろしにんにく	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
おろし生姜	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
豚もも肉 小間切・	22	22	26	26	0		
キムチ	10	10	12	12	0	解凍	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
もやし	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
にら	4	4.21	4.8	5.05	5	2cm	
きび砂糖	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
醤油 (10ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
オイスターソース	0.46	0.46	0.55	0.55	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
白炒り胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
でん粉	0.4	0.4	0.5	0.5	0	とろみづけ	
<b>料理計</b>	<b>80.26</b>	<b>80.72</b>	<b>95.93</b>	<b>96.48</b>			
<b>サワーゼリー C・Ca・VD強化 40g</b> 2204501							
にゅうさんゼリー			40	40	0		
<b>料理計</b>			<b>40</b>	<b>40</b>			
<b>合計</b>	<b>808.93</b>	<b>813.25</b>	<b>838.81</b>	<b>844</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月08日(木)		実人数計	3,220	1,946	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 0100201							
精白米 (低学年)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
<b>料理計</b>	<b>297</b>	<b>297</b>	<b>215</b>	<b>215</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	18	18	21.6	21.6	0	袋あけ	
こまつな	8	8.89	10	11.11	10	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		
<b>料理計</b>	<b>185.5</b>	<b>186.39</b>	<b>223</b>	<b>224.11</b>			
<b>〇鶏肉の香り焼き</b> 0509950							
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	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
きび砂糖	1.6	1.6	1.92	1.92	0	下味	
醤油 (100)	3.5	3.5	4	4	0	下味	
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
七味唐辛子	0.05	0.05	0.1	0.1	0	下味	
<b>料理計</b>	<b>56.65</b>	<b>56.65</b>	<b>67.82</b>	<b>67.82</b>			
<b>茎わかめの炒めもの</b> 1301710							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
豚もも肉 短冊1~1.5cm	12	12	15	15	0		
細切り茎わかめ	10	10	12	12	0	袋開け→確認	
たけのこ千切り	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
つきこんにやく	12	12	14.4	14.4	0	ボイル	
カット油揚げ (冷)	4.5	4.5	5.5	5.5	0	油抜き	
きび砂糖	0.55	0.55	0.66	0.66	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		
醤油 (100)	2.9	2.9	3.48	3.48	0		
七味唐辛子	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
白炒り胡麻	0.8	0.8	1	1	0		
<b>料理計</b>	<b>63.17</b>	<b>63.48</b>	<b>76.56</b>	<b>76.93</b>			
<b>アーモンドカル</b> 2600101							
アーモンドカル			8	8	0		
<b>料理計</b>			<b>8</b>	<b>8</b>			
<b>合計</b>	<b>808.32</b>	<b>809.52</b>	<b>796.38</b>	<b>797.86</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月09日(金)		実人数計	3,189	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 0100201							
精白米 (低学年)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇ハヤシシチュー</b> 1203005							
バター 450g	1	1	1.2	1.2	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
豚もも肉 小間切・	25	25	32	32	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
たまねぎ	40	40	48	48	0	スライス3mm	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.8cm	
カットじゃがいも (いちよう切り1cm)	25	25	30	30	0		
水	60	60	72	72	0		
カットしめじ	12	12	14.4	14.4	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	
生クリーム	2	2	2.4	2.4	0		
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計		210.46	211.08	254.55	255.29		
<b>〇ツナポパイサラダ</b> 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		
<b>〇ソフール元気ヨーグルト</b> 2202210							
ヨーグルト	70	70	70	70	0		
料理計		70	70	70	70		
合 計		834.14	839.82	806.37	813.18		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年06月12日(月)		実人数計	3,277	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			
<b>麦御飯(炊飯用)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>302</b>	<b>302</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>〇わかめスープ(卵なし)</b> 1705655							
鶏もも皮なし 小間肉	14	14	17	17	0		
清酒(1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	12	14.12	14.4	16.94	15	1cm	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
なると スライス	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
乾燥わかめ	0.8	0.8	0.96	0.96	0	水戻し	
醤油(10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
中華スープの素	1	1	1.2	1.2	0		
冷凍チキンブイヨン	13	13	15.6	15.6	0	解凍	
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		
白炒り胡麻	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	95	95	114	114	0		
<b>料理計</b>	<b>179.21</b>	<b>182.06</b>	<b>215.25</b>	<b>218.67</b>			
<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1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油(10ℓ)	1.8	1.8	2.16	2.16	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	みりんで溶く	
純ごま油	0.7	0.7	0.9	0.9	0		
<b>料理計</b>	<b>60.05</b>	<b>60.05</b>	<b>72.04</b>	<b>72.04</b>			
<b>〇ビビンバ(ナムル)</b> 1401010							
こまつな	15	16.67	18	20	10	2cm	
もやし	22	22	26.4	26.4	0	水洗い	
にんじん	18	18.56	21.6	22.27	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 1.8ℓ	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		
<b>料理計</b>	<b>59.5</b>	<b>61.73</b>	<b>71.4</b>	<b>74.07</b>			
<b>給食用毎日骨太ペーパーチーズ(雪印)</b> 2600501							
チーズ			11.5	11.5	0		
<b>料理計</b>			<b>11.5</b>	<b>11.5</b>			
<b>合 計</b>	<b>806.76</b>	<b>811.84</b>	<b>805.79</b>	<b>811.88</b>			



予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月13日(火)		実人数計	3,308	1,946	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			
<b>テーブルロール</b> 0300900							
テーブルロール	30	30			0		
テーブルロール	40	40			0		
テーブルロール			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>〇つぶつぶコーンポタージュ</b> 1200805							
ベーコン ショルダー 1cm短冊	8	8	9.6	9.6	0		
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	0.3	0.3	0.36	0.36	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	191.57	191.57	229.51	229.51			
<b>チキンハーブ焼き</b> 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1.8ℓ)	1.2	1.2	1.5	1.5	0	下味	
料理計	56.2	56.2	67.5	67.5			
<b>〇イタリアンサラダ</b> 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	千切り 3×3mm	
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	54	58.35	64.8	70.03			
合計	577.77	582.12	627.81	633.04			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年06月14日(水)		実人数計	3,308	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 0100201							
精白米 (低学年)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇豚汁</b> 1604300							
豚肩肉 小間切り	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	
長ねぎ	6	6.32	7.2	7.58	5	小口切り0.3cm	
カットじゃがいも (いちよう切り1cm)	20	20	25	25	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		
料理計		178.3	178.62	214.96	215.34		
<b>〇ハンバーグカレーフライ</b> 0700021							
鶏ハンバーグカレーフライ 50g	50	50			0		
鶏ハンバーグカレーフライ 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計		55	55	66	66		
<b>〇小松菜の磯香和え</b> 1800500							
こまつな	20	22.22	24	26.67	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	千切り 3×3mm	
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	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
酢	0.37	0.37	0.44	0.44	0		
料理計		53.52	56.05	64.22	67.26		
<b>ミルクプリン</b> 2301900							
ミルクプリン	40	40	40	40	0		
料理計		40	40	40	40		
合 計		829.82	832.67	806.18	809.6		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月16日(金)		実人数計	2,635	1,778	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)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			98	98	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	218	218		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>ワンタンスープ</b> 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		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
チンゲン菜	12	14.12	14.4	16.94	15	1cm	
もやし	10	10	12	12	0	水洗い	
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	0.25	0.25	0.32	0.32	0		
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0		
水	100	100	120	120	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
料理計		180.57	182.94	216.7	219.54		
<b>オチンジャオロース(副菜用)</b> 1502900							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	25	25	30	30	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
醤油 (100)	0.35	0.35	0.42	0.42	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	1.34	1.34	1.61	1.61	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		67.9	68.21	81.49	81.86		
<b>ゼリーポンチ</b> 1900710							
新カクテルゼリー	25	25	30	30	0	解凍	
パインアップル缶	20	20	24	24	0	缶開け→汁切り	
みかん缶	10	10	12	12	0	缶開け→汁切り	
黄桃缶	18	18	22	22	0	缶開け→汁切り	
料理計		73	73	88	88		
合 計		824.47	827.15	810.19	813.4		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月19日(月)		実人数計	3,308	1,778	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>○キャロットピラフ</b> 0101305							
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		
キャロットピラフの素 1.1k	12	12	16	16	0		
水	84	84	120	120	0		
<b>料理計</b>	<b>306</b>	<b>306</b>	<b>236</b>	<b>236</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>○米粉のシチュー</b> 1201250							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
白ワイン (1本1.8%)	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	
キャベツ	18	21.18	21.6	25.41	15	1.5cm	
カットしめじ	6	6	7.2	7.2	0	水洗い	
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
米粉	3.8	3.8	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	0.03	0.03	0		
食塩 自然塩	0.42	0.42	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	35	35	42	42	0		
<b>料理計</b>	<b>187.59</b>	<b>191.23</b>	<b>225.33</b>	<b>229.7</b>			
<b>オムレツデミソース</b> 0503105							
オムレツ (プレーン) 40g	40	40			0		
オムレツ (プレーン) 50g			50	50	0		
デミグラスソース	8.8	8.8	10.5	10.5	0		
トマトケチャップ	3.2	3.2	3.8	3.8	0		
中濃ソース	1.2	1.2	1.45	1.45	0		
きび砂糖	0.64	0.64	0.8	0.8	0		
赤ワイン (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
水	2	2	2.4	2.4	0		
<b>料理計</b>	<b>56.84</b>	<b>56.84</b>	<b>70.15</b>	<b>70.15</b>			
<b>○ジャーマンポテト</b> 1500300							
カットウィンナー6mmカット	8	8	10	10	0		
カットじゃがいも (いちよう切り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>	<b>64.06</b>	<b>64.06</b>	<b>77.25</b>	<b>77.25</b>			
<b>合計</b>	<b>820.49</b>	<b>824.13</b>	<b>814.73</b>	<b>819.1</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年06月20日(火)		実人数計	3,274	1,734			
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>○ツナトマトパンネ</b> 0403850							
マカロニ ペンネ	35	35	42	42	0	ポイル	
まぐろツナフレーク水煮	18	18	21.6	21.6	0	袋あけ	
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス5mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	千切り 3×3mm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
マッシュルーム	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
おろしにんにく	0.46	0.46	0.54	0.54	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
トマトソース	32	32	38.4	38.4	0	袋あけ	
トマトケチャップ	8.8	8.8	10.6	10.6	0	袋あけ	
牛乳(調理用牛乳)	30	30	36	36	0		
スキムミルク	2	2	2.4	2.4	0	ミキサー攪拌	
粉チーズ	2.8	2.8	3.3	3.3	0	ミキサー攪拌	
生クリーム	2	2	2.4	2.4	0		
食塩 自然塩	0.34	0.34	0.4	0.4	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
白ワイン(1本1.8%)	0.85	0.85	1.02	1.02	0		
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
オリーブオイル 1L	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
水	5	5	6	6	0		
<b>料理計</b>	<b>198.2</b>	<b>201.22</b>	<b>237.8</b>	<b>241.43</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>ほきのアーモンドフライ</b> 0703602							
ほきアーモンドフライ40g	40	40			0		
ほきアーモンドフライ50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
<b>料理計</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>55</b>			
<b>○ブロッコリーとチキンのサラダ</b> 1801403							
冷凍ブロッコリー	25	25	30	30	0	ポイル→冷却	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	ポイル→冷却	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
国産鶏ささみフレーク	8	8	10	10	0	袋あけ	
きび砂糖	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
酢	1.2	1.2	1.44	1.44	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		
醤油 1.8ℓ	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
サラダ油 1.5L	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
<b>料理計</b>	<b>55.77</b>	<b>56.02</b>	<b>67.32</b>	<b>67.62</b>			
<b>シークワーサータルト</b> 2300201							
シークワーサータルト	40	40	40	40	0		
<b>料理計</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>			
<b>合計</b>	<b>543.97</b>	<b>547.24</b>	<b>606.12</b>	<b>610.05</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年06月21日(水)		実人数計	3,274	1,902			
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)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇根菜ごまキムチ汁</b> 1604400							
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	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	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	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	18	18	21.6	21.6	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1.8ℓ)	0.8	0.8	1	1	0		
白味噌	5.9	5.9	7.1	7.1	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計		183.4	185.34	220.16	222.49		
<b>鶏そぼろ丼の具</b> 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	ポイル	
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		
<b>〇野菜のごま和え</b> 1800100							
こまつな	18	20	21.6	24	10	1cm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
もやし	18	18	21.6	21.6	0	水洗い	
白すり胡麻	2	2	2.4	2.4	0	袋あけ	
きび砂糖	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
醤油 1.8ℓ	2.4	2.4	2.88	2.88	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
料理計		57.8	62.45	69.36	74.94		
合計		829.8	836.76	813.24	821.6		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年06月22日(木)		実人数計	3,201	1,509			
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)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			98	98	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	218	218		
<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	ポイル	
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	4	4.8	4.8	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)	2.2	2.2	2.64	2.64	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	36	36	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計		194.2	195.24	233.04	234.29		
<b>〇えび焼売</b> 0600650							
えび焼売	30	30	30	30	0		
えび焼売			30	30	0		
料理計		30	30	60	60		
<b>〇春雨サラダ</b> 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	12	12.24	14.4	14.69	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		42.36	42.85	50.83	51.42		
合 計		769.56	771.09	767.87	769.71		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月23日(金)		実人数計	3,308	1,615	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 0100201							
精白米 (低学年)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇沢煮焼</b> 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	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
大根	14	15.56	16.8	18.67	10	短冊 3×6mm	
カットごぼう (さ)	10	10	12	12	0	水洗い	
たけのこ千切り	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
しょうゆ うすくち	2.5	2.5	3	3	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
水	105	105	126	126	0		
料理計		175.35	177.28	210.42	212.74		
<b>鯖の青しそ西京焼き</b> 0507200							
鯖の青しそ西京焼き 40g	40	40			0		
鯖の青しそ西京焼き 50g			50	50	0		
料理計		40	40	50	50		
<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	袋あげ	
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)	2.4	2.4	2.88	2.88	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		
料理計		50.2	50.51	60.29	60.66		
<b>黒ごまプリン</b> 2201850							
黒ごまプリン	40	40	40	40	0		
料理計		40	40	40	40		
合計		808.55	810.79	781.71	784.4		



予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年06月26日(月)		実人数計	2,872	1,946	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 0100201							
精白米 (低学年)	61	61			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	77	77			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		297	297	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>キャベツと油揚げの味噌汁</b> 1601100							
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	1cm	
カット油揚げ (冷)	8	8	9.6	9.6	0	油抜き	
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	1cm	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
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	1	1	1.2	1.2	0		
水	95	95	114	114	0		
料理計		175.5	181.77	210.6	218.12		
<b>〇きんぴら肉団子</b> 1103300							
肉団子 (きんぴら)	36	36	43.2	43.2	0		
肉団子 (きんぴら)	36	36	43.2	43.2	0		
料理計		72	72	86.4	86.4		
<b>〇いんげんとひき肉の炒め煮</b> 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割)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
本みりん (1本1.8割)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (100)	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		
合計		816.3	822.82	796.96	804.78		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年06月27日(火)	実人数計	3,211	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			
<b>〇煮込みうどん</b> 0402150							
豚肩肉 小間切り	24	24	28.8	28.8	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
大根	10	11.11	12	13.33	10	短冊 3×6mm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	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	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
なると スライス	6	6	6	6	0	袋あけ	
冷凍うどん	66.5	66.5	80	80	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
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	0.36	0.36	0	1/3残し	
水	115	115	138	138	0		
料理計	267.8	270.8	320.36	323.95			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>大豆と干しエビのかきあげ(焼き)</b> 0900251							
大豆と干しえびのかき	40	40			0		
大豆と干しえびのかき			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
<b>〇枝豆と蓮根のごま和え</b> 1800701							
冷凍むき枝豆	12	12	14.4	14.4	0		
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0		
スライスれんこん	20	20	24	24	0		
胡麻ドレッシング卵乳なし10	4.5	4.5	5.4	5.4	0		
まぐろツナフレーク水煮	3	3	3.6	3.6	0		
料理計	51.5	51.5	61.8	61.8			
<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		
料理計	40	40	60	60			
合 計	605.3	608.3	698.16	701.75			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年06月28日(水)		実人数計	3,308	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 0100201							
精白米 (低学年)	65	65			0		
精白米 (中学年)	75	75			0		
精白米 (高学年)	79	79			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		303	303	215	215		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇いもだんご汁</b> 1600300							
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	12	12	0		
干し椎茸スライス 500g	0.48	0.48	0.58	0.58	0	水戻し	
にんじん	4.8	4.95	5.76	5.94	3	銀杏0.3cm	
大根	20	22.22	24	26.67	10	銀杏0.3cm	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
こまつな	8	8.89	9.6	10.67	10	2cm	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
おじゃがもちポー	26	26	30	30	0	袋あけ	
清酒 (1本1.8%)	1.4	1.4	1.68	1.68	0	下味	
本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3.2	3.2	3.8	3.8	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
料理計		180.13	183.65	212.52	216.76		
<b>白身魚のねぎソースがけ</b> 0600805							
ほき澱粉付 50g	50	50			0		
ほき澱粉付 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0	たれ	
長ねぎ	4.5	4.74	5.4	5.68	5	小口切り0.2cm	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
清酒 (1本1.8%)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (10ℓ)	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
酢	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
水	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計		71.2	71.44	85.44	85.72		
<b>〇きんぴらごぼう</b> 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	
つきこんにゃく	8	8	9.6	9.6	0	ボイル	
冷凍むき枝豆	4	4	4.8	4.8	0	確認→ボイル	
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1.8%)	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		
かつおだしパック	0.35	0.35	0.36	0.36	0		
醤油 (10ℓ)	2.24	2.24	2.69	2.69	0	1/3残し	
水	8	8	9.6	9.6	0		
料理計		60.75	61.12	72.64	73.09		
合計		821.08	825.21	791.6	796.57		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年06月29日(木)		実人数計	3,308	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			
<b>コッペパン パンズ型・横割り</b> 0303101							
コッペパン30g パンズ型・横スライス 包装有					0		
コッペパン40g パンズ型・横スライス 包装有	40	40			0		
コッペパン60g パンズ型・横スライス 包装有			60	60	0		
<b>料理計</b>	40	40	60	60			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>オニオンスープ(具だくさん)</b> 1700350							
オリーブオイル 1L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
ベーコン ショルダー1cm短冊	12	12	14.4	14.4	0		
たまねぎ	32	32	36	36	0	スライス5mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットじゃがいも(1.5cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
ソテードオニオン	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
水	80	80	96	96	0		
冷凍チキンピュウ	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		
<b>料理計</b>	171.76	172.07	203.71	204.08			
<b>ハンバーグ</b> 0511700							
ハンバーグ60g(学期)	60	60			0		
ハンバーグ80g(学期)			80	80	0		
<b>料理計</b>	60	60	80	80			
<b>デミグラスソース</b> 0511851							
デミグラスソース	7	7	8.4	8.4	0		
ウスターソース	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
トマトケチャップ	2.8	2.8	3.36	3.36	0		
赤ワイン(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
水	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
<b>料理計</b>	13.85	13.85	16.62	16.62			
<b>ピーンズサラダ</b> 1803310							
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	輪切り0.3cm	
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		
<b>料理計</b>	53.51	57.39	64.21	68.88			
<b>合計</b>	545.12	549.31	630.54	635.58			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年06月30日(金)		実人数計	3,308	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			
<b>麦御飯(炊飯用)</b> 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			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>○夏野菜カレー(新)</b> 1203815							
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	35	35	48	48	0	スライス3mm	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.3cm	
カット西洋かぼちゃ	15	15	18	18	0		
カットじゃがいも(1.5cm角切り)	10	10	12	12	0	水洗い	
水	55	55	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		
米粉	3	3	3.6	3.6	0		
レトロカレー甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレールウ甘口	4	4	4.8	4.8	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		
揚げなす	10	11.11	12	13.33	10		
冷凍さやいんげん	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	213.79	215.52	256.54	258.61			
<b>チキンナゲット(卵乳なし)</b> 0801301							
チキンナゲット20g	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
<b>白井市産ゆで枝豆</b> 0600205							
枝豆さやつき			25	25	0		
精製塩			0.5	0.5	0		
料理計			25.5	25.5			
<b>カットパインアップル</b> 2101200							
カットパインアップル	40	40			0		
料理計	40	40					
合 計	801.79	803.52	757.64	759.71			