

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月01日(月)		実人数計	3,310	1,948	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			
麦御飯 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			
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中華スープ 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	短冊 3×6mm	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	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	0.6	0.6	0.8	0.8	0		
冷凍チキンパイオン	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	1	1.2	1.2	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	100	100	120	120	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	154.72	157.94	185.76	189.63			
豚肉のキムチ炒め 1400210							
豚肩肉 小間切り	50	50	60	60	0		
清酒(1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
キムチ	10	10	12	12	0	袋あけ	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
もやし	10	10	12	12	0	水洗い	
にら	10	10.53	12	12.63	5	2cm	
おろし生姜	1	1	1.2	1.2	0		
醤油(100)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0	1/3残し	
中華スープの素	0.5	0.5	0.6	0.6	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		
でん粉	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	106.32	106.85	127.58	128.21			
ごまたっぷりごぼうサラダ 1803410							
ボンレスハム 6mm千切りスライス	5	5	6	6	0		
カットごぼう(さ)	20	20	24	24	0	水洗い	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	袋あけ	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
マヨネーズ	4	4	4.8	4.8	0		
醤油 1.8ℓ	0.84	0.84	1.01	1.01	0		
きび砂糖	0.34	0.34	0.41	0.41	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
白すり胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0	袋あけ	
白炒り胡麻	0.65	0.65	0.78	0.78	0	袋あけ	
料理計	42.33	42.48	50.8	50.99			
合計	811.37	815.27	799.74	804.43			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月02日(火)		実人数計	3,310	1,948	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)	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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ぐだくさんすまし汁 1600315							
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	銀杏0.5cm	
大根	20	22.22	24	26.67	10	銀杏0.5cm	
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	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
スライスカまぼこ(こいのぼり)	7	7	8.4	8.4	0		
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	3.5	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	108	108	0		
料理計	171.75	174.38	206.1	209.28			
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1.8%)	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1.8%)	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	59.2	59.2	71.04	71.04			
〇小松菜の磯香和え 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 1.8%	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			
柏餅 2201300							
柏餅 30g(学配・)	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	813.47	818.63	790.36	796.58			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月08日(月)		実人数計	3,310	1,948	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			
ご飯 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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇なめこ汁 1604710							
なめこ 水煮	15	15	18	18	0	水洗い	
大根	10	11.11	12	13.33	10	短冊 3×6mm	
カット油揚げ(冷)	5	5	6	6	0	袋あけ	
冷凍豆腐 CaFe強化	25	25	30	30	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	20	22.22	24	26.67	10	スライス1cm	
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		
赤味噌	6	6	7.2	7.2	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	186.5	190.36	223.8	228.43			
豆腐ハンバーグ 0510700							
豆腐ハンバーグ	50	50			0		
豆腐ハンバーグ			60	60	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
本みりん(1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油(10%)	2	2	2.4	2.4	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	7	7	8.4	8.4	0		
料理計	62.5	62.5	75	75			
ほうれん草の和風サラダ 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 1.8%	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			
お茶プリン 2202000							
お茶プリン	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合計	850.32	856.74	832.68	840.38			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年05月09日(火)		実人数計	3,310	1,948			
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			
焼きそば 0403000							
蒸中華麺	80	80	100	100	0		
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
キャベツ	30	35.29	35	41.18	15	1cm	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	短冊 3×6mm	
もやし	25	25	30	30	0	水洗い	
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス1cm	
焼そばソースの素	4	4	6	6	0		
ウスターソース	3	3	3.6	3.6	0		
中濃ソース	3	3	3.6	3.6	0		
オイスターソース	2	2	2.4	2.4	0		
サラダ油 1.5L	2	2	3	3	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	214.33	220.08	262	268.74			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
いかチリソースフライ 0704001							
いかチリソースフ	40	40			0		
いかチリソースフ			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
蓮根と枝豆の和え物 1807510							
スライスれんこん	18	18	21	21	0	水洗い	
冷凍むき枝豆	12	12	14	14	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あけ	
胡麻ドレッシング卵乳なし1ℓ	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	44	44	51.8	51.8			
レモンカスターダルト 2302300							
レモンカスターダルト	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	548.33	554.08	614.8	621.54			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月10日(水)		実人数計	3,310	1,948	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)	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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
いもだんご汁 1600300							
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	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	5	5.15	6	6.19	3	銀杏0.3cm	
大根	20	22.22	24	26.67	10	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	5	5	6	6	0	水洗い	
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	25	25	30	30	0	袋あけ	
清酒 (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.4	1.4	0	下味	
本みりん (1本1.8ℓ)	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	182.13	185.65	218.48	222.73			
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1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	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			
Oブロッコリーとコーンの和風サラダ 1801410							
冷凍ブロッコリー	30	30	36	36	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	袋あけ	
にんじん	10	10.31	18	18.56	3	短冊 3×6mm	
野菜いっぱいドレッシング (和風) 1L	5	5	6	6	0		
料理計	50	50.31	66	66.56			
昆布と抹茶のふりかけ 2500502							
昆布と抹茶のふりかけ	2.5	2.5	2.5	2.5	0		
料理計	2.5	2.5	2.5	2.5			
合計	799.43	803.51	784.94	790.05			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年05月11日(木)		実人数計	3,310	1,948			
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			
オトマトの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	スライス3mm	
ベーコン ショルダー1cm短冊	10	10	12	12	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	銀杏0.3cm	
冷凍白いんげん豆	10	10	12	12	0	確認→ボイル	
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	解凍	
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 (10ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.28	0.28	0.34	0.34	0	1/3残し	
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	1cm	
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
料理計	175.99	179.47	211.2	215.39			
かつおコロッケ 1001800							
かつおコロッケ 50g	50	50			0		
かつおコロッケ 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
中濃ソース	4	4	4	4	0		
料理計	59	59	70	70			
イタリアンサラダ 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	銀杏0.3cm	
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			
いちごジャム 2500601							
いちごジャム	10	10	10	10	0		
料理計	10	10	10	10			
合計	574.99	582.82	622	631.42			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月12日(金)		実人数計	3,310	1,948	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)	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		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
〇僧兵汁 1602720							
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	
カットごぼう (さ)	10	10	12	12	0	水洗い	
カット里芋 いちょう切り	15	15	18	18	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カット油揚げ (冷)	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
カットこんにゃく 色紙切	10	10	12	12	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0	袋あけ	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
水	90	90	108	108	0		
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	2	2	2.4	2.4	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計		180.8	182.22	216.96	218.66		
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		
〇新じゃが芋のそぼろ煮 1301200							
豚挽肉	15	15	18	18	0		
新じゃがいも (角切り1.5cm)	25	25	30	30	0	水洗い	
たまねぎ	15	15	18	18	0	みじん切り	
おろし生姜	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	3.2	3.2	3.84	3.84	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	1/3残し	
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	10	10	12	12	0		
料理計		73.1	73.1	87.72	87.72		
合計		792.9	794.32	773.68	775.38		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年05月15日(月)		実人数計	3,310	1,948			
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			
ご飯 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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
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	
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	
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	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	163.97	166.73	196.76	200.07			
紫いももち 0900116							
紫いももち	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
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	748.33	751.65	710.19	714.17			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年05月16日(火)	実人数計	3,310	1,948	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			
キャベツとベーコンのスパゲッティ 0403400							
スパゲティ	42	42	50	50	0		
バター 450g	2	2	2.4	2.4	0		
ベーコン ショルダー1cm短冊	18	18	21.6	21.6	0		
キャベツ	35	41.18	42	49.41	15	1cm	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス1cm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	千切り 3×3mm	
カットしめじ	15	15	18	18	0	水洗い	
マッシュルーム	5	5	6	6	0	水洗い	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
こしょう缶 400g	0.04	0.04	0.06	0.06	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	1.8	1.8	2.2	2.2	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.5	1.5	0	下味	
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.4	0.4	0		
オリーブオイル 1L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
醤油 (10ℓ)	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
料理計	146.94	153.43	175.88	183.66			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ピザ春巻 1001201							
ピザ春巻 40g	40	40			0		
ピザ春巻 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
花野菜サラダ 1803201							
冷凍ブロッコリー	15	15	18	18	0	袋あけ	
冷凍カリフラワー	10	10	12	12	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あけ	
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	1.25	1.25	1.5	1.5	0		
料理計	45.25	45.25	54.3	54.3			
蒸しケーキ 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	482.19	488.68	551.18	558.96			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月17日(水)		実人数計	3,310	1,948	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)	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			
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	下味	
カット里芋 いちょう切り	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
カットこんにやく 色紙切	10	10	12	12	0	ポイル	
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	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	174.2	176.15	209.04	211.37			
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			
〇切干大根とツナの胡麻マヨサラダ 1802552							
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		
マヨネーズ	1	1	1.2	1.2	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		
料理計	41	41.61	49.2	49.94			
夏みかんゼリー 2200910							
国産夏みかんゼリー Fe・Ca 50g	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
合計	804.2	806.76	777.24	780.31			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年05月18日(木)	実人数計	3,310	1,948

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			
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			
コンソメスープ	1703500						
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
たまねぎ	10	10	12	12	0	スライス5mm	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	25	25	30	30	0	水洗い	
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
セロリー	3	4.62	5	7.69	35	スライス3mm	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
豚肩肉 小間切り	15	15	20	20	0		
ベーコンショルダー6mm千切り	8	8	10	10	0		
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	1	1	0		
水	90	90	108	108	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	1	1	2.4	2.4	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	0.35	0.35	0.4	0.4	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
料理計	184.38	189.84	226.28	233.58			
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		
長ねぎ	2	2.11	2.4	2.53	5	小口切り0.3cm	
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(1ℓ)	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		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	63.4	63.51	76.08	76.21			
コーンサラダ	1803300						
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
冷凍ブロッコリー	20	20	24	24	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あけ	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1ℓ	5	5	6	6	0		
料理計	55	57.8	66	69.37			
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	663.78	672.15	719.36	730.16			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月19日(金)		実人数計	3,310	1,948	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			
麦御飯 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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
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	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	下味	
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	
コータスカレルールウ甘口	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	218.79	219.41	262.54	263.28			
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	
料理計	52.95	55.88	63.54	67.06			
冷凍マンゴー 2302202							
冷凍マンゴー	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
合計	829.74	833.29	811.68	815.94			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月22日(月)		実人数計	3,310	1,948	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)	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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
豆腐とわかめのみそ汁 1602600							
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
新たまねぎ	15	15	18	18	0	賽の目切り	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
カットえのき	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
乾燥わかめ	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
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	90	90	108	108	0		
料理計	159	159	190.8	190.8			
さばの立田揚げ 0704033							
さばの立田揚げ 40g	40	40			0		
さばの立田揚げ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
筑前煮 1303800							
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
鶏もも皮なし 小間肉	20	20	24	24	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.3cm	
大根	15	16.67	18	20	10	銀杏0.3cm	
たけのこ乱切り	10	10	12	12	0	水洗い	
カットれんこん	15	15	18	18	0	水洗い	
カットごぼう (乱)	10	10	12	12	0	水洗い	
カットこんにゃく 色紙切	20	20	24	24	0	水洗い	
干し椎茸 1/4カット	1	1	1.2	1.2	0	水戻し	
水	15	15	18	18	0		
かつおだしパック	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
きび砂糖	2.3	2.3	2.76	2.76	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
醤油 (10ℓ)	4.6	4.6	5.52	5.52	0		
冷凍さやいんげん	3	3	3.6	3.6	0	ポイル	
料理計	139.4	141.69	167.28	170.02			
合計	841.4	843.69	832.08	834.82			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年05月23日(火)		実人数計	3,310	1,948			
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			
コッペパン (縦割り)	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		
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		
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	賽の目切り	
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	187.47	188.89	224.96	226.66			
ポークフランクチリソース	0512900						
ポークフランクロング 40g	40	40			0		
ポークフランクロング 60g			60	60	0		
トマトケチャップ	6	6	7.2	7.2	0	たれ	
トマトピューレ缶	3.5	3.5	4.2	4.2	0	たれ	
きび砂糖	0.25	0.25	0.3	0.3	0	たれ	
食塩 自然塩	0.05	0.05	0.06	0.06	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	たれ	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.15	0.15	0.18	0.18	0	たれ	
チリパウダー	0.05	0.05	0.06	0.06	0	たれ	
ソテードオニオン	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
おろしにんにく	0.12	0.12	0.14	0.14	0	たれ	
水	2	2	1.8	1.8	0		
料理計	55.14	55.14	77.56	77.56			
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 (12)	5	5	6	6	0		
料理計	59	63.37	70.8	76.05			
合計	577.61	583.4	639.32	646.27			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年05月24日(水)		実人数計	3,310	1,948			
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)	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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
新たまねぎとキャベツの味噌汁 1601101							
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
新たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
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	90	90	108	108	0		
料理計	160.5	164.56	192.6	197.47			
鯖の西京焼き 0507200							
鯖の西京焼き 40g	40	40			0		
鯖の西京焼き 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
切干大根の含め煮 1301300							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	10	10	12	12	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
カット油揚げ(冷)	8	8	9.6	9.6	0	油抜き	
切干し大根	5.5	5.5	6.6	6.6	0	水戻し	
冷凍むき枝豆	4	4	5	5	0	確認→ボイル	
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
清酒(1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
本みりん(1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油(10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	10	10	12	12	0		
料理計	52.1	52.35	62.72	63.02			
合計	751.6	755.91	724.32	729.49			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年05月25日(木)	実人数計	3,310	1,948	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)	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			
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						
若鶏 胸皮なしこ	18	18	21.6	21.6	0		
干し椎茸スライス 500g	0.6	0.6	0.72	0.72	0	水戻し	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	2cm	
にら	4	4.21	4.8	5.05	5	1cm	
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	袋あけ	
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	0.15	0.15	0		
料理計	161.62	163.42	194	196.15			
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			
もずくのチャブチエ風	1504400						
冷凍もずく	15	15	18	18	0	解凍	
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	下味	
にんじん	7	7.22	8.4	8.66	3	千切り 3×3mm	
カットピーマン千	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
たまねぎ	7	7	8.4	8.4	0	千切り 3×3mm	
干し椎茸スライス 500g	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
醤油(10ℓ)	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			
杏仁豆腐	2200300						
杏仁豆腐	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
合計	826.49	828.51	790.04	792.45			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年05月26日(金)		実人数計	3,310	1,948			
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)	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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
けんちん汁 1600316							
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
にんじん	4.8	4.95	5.76	5.94	3	銀杏0.5cm	
大根	10	11.11	12	13.33	10	銀杏0.5cm	
カットごぼう(さ)	4.8	4.8	5.76	5.76	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	10	10	12	12	0	袋あけ	
白菜	6	6.38	7.2	7.66	6	2cm	
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	0.15	0.15	0.18	0.18	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
料理計	144.95	146.59	173.94	175.91			
肉じゃがフライ 1002100							
肉じゃがフライ 60g	60	60			0		
肉じゃがフライ 80g			80	80	0		
サラダ油 1斗缶	6	6	8	8	0		
料理計	66	66	88	88			
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	15	15	18	18	0	解凍	
醤油 1.8ℓ	2.2	2.2	2.6	2.6	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	54.8	57.95	65.72	69.5			
合計	764.75	769.54	746.66	752.41			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月29日(月)		実人数計	3,310	1,948	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			
ご飯 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		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
オどさんこ汁 1602732							
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0	下味	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	18	18	21.6	21.6	0	水洗い	
もやし	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	銀杏0.3cm	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	短冊 3×6mm	
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	袋あげ	
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	
カット油揚げ (冷	3	3	3.6	3.6	0	油抜き	
水	90	90	108	108	0		
バター 450g	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
白味噌	6	6	7.2	7.2	0	ミキサー攪拌	
かつおだしパック	2.5	2.5	3	3	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計		208.1	210.42	249.72	252.51		
オささみの香味揚げ 0500114							
鶏ささみ 切り身 50g	50	50			0		
鶏ささみ 切り身 60g			60	60	0		
おろしにんにく	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
おろし生姜	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	下味	
清酒 (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
純ごま油	2	2	2.4	2.4	0	下味	
でん粉	10	10	12	12	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計		73.6	73.6	88.32	88.32		
きんぴらごぼう 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	8	8	0	解凍	
つきこんにゃく	8	8	10	10	0	ボイル	
冷凍むき枝豆	4	4	5	5	0	確認→ボイル	
白炒り胡麻	0.8	0.8	1	1	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	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	1/3残し	
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	74.08	74.53		
合計		841.45	844.14	831.12	834.36		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月30日(火)		実人数計	3,310	1,948	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)	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		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
沢煮糖 1701500							
鶏もも皮なし 小間肉	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	15	15.46	18	18.56	3	短冊 3×6mm	
カットごぼう (さ)	15	15	18	18	0	水洗い	
たけのこ干切り	15	15	18	18	0	水洗い	
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	1/3残し	
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0	1/3残し	
液体昆布だし	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計		156.4	156.86	187.68	188.24		
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		
キャベツと厚揚げの生姜味噌炒め 1501301							
豚挽肉	8	8	9.6	9.6	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
冷凍絹揚げ 賽の目2g	16	16	19.2	19.2	0	油抜き	
キャベツ	10	11.76	12	14.12	15	短冊 3×6mm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
カットピーマン千	5	5	6	6	0		
赤味噌	2	2	2.4	2.4	0	ミキサー攪拌	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
醤油 (10ℓ)	0.6	0.6	0.72	0.72	0	1/3残し	
きび砂糖	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
純ごま油	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計		51.4	53.31	61.68	63.99		
合計		756.8	759.17	728.36	731.23		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年05月31日(水)		実人数計	3,310	1,948	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)	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			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ハヤシチュー 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	30	30	0		
赤ワイン(1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
たまねぎ	45	45	54	54	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)	15	15	18	18	0		
水	60	60	72	72	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→ボイル	
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	211.46	212.08	253.75	254.49			
クリスピーチキン 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		
料理計	30	30	50	50			
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	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	
香味玉葱ドレッシング	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	58	58.31	69.6	69.97			
合計	798.46	799.39	792.35	793.46			