

【指示書・釜分け書】

2025年10月1日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584	204	117		3380	3,449.30	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	152					2023	2,427.60	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯】										ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配分量①		
精白米				892.00 kg	70.00	100.00	445.83 kg					
水					85.00	120.00	535.98 kg					
【牛乳】												
牛乳				5,356.00 本	206.00	206.00	5,356.00 本					
【のっぺい汁】										大食缶		
鶏もも皮なし 小間肉		14.00 kg		84.00 kg	15.00	18.00	84.00 kg			1:釜に水とだしパックを入れ、30分ほど煮出す。		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		0.98 kg		13.00 本	1.00	1.20	5.88 kg		下味	2:肉、人参、大根を加える。		
カット里芋 いちよう切り 5mm		11.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	70.52 kg		水洗い	3:里芋・こんにゃくを加え、煮る。		
大根		12.00 kg		85.00 kg	13.00	15.60	76.40 kg		銀杏0.3cm	4:里芋に火が入ったら、調味料を加える。		
にんじん		9.00 kg		61.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg		銀杏0.3cm	5:長ネギ・こまつなを入れ、とろみをつける。		
カットこんにゃく 色紙切(学期)		9.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg		ポイル	小:170 中:200		
長ねぎ		9.00 kg		62.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg		小口切り0.3cm			
こまつな		9.00 kg		65.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg		1cm			
でん粉(学期)		1.17 kg		1.00 袋	1.20	1.44	7.05 kg					
食塩 自然塩(学期)		0.49 kg		11.00 袋	0.50	0.60	2.94 kg		1/3残し			
醤油 10L(学期)		2.15 kg		5.00 パック	2.20	2.64	12.93 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		0.78 kg		13.00 本	0.80	0.96	4.70 kg					
かつおだしパック(学期)		3.40 kg		24.00 kg	3.50	4.20	20.40 kg					
水		88.15 kg			90.00	108.00	528.92 kg					
【鯖の香味ソースがけ】										パット② ※鯖に酒をふっしておく 1:調味料を加熱し、とろみをつける。 2:焼いた鯖にたれをかけて配缶。 ※水分量調整。味噌がたまにならないように注意。		
さば切り身 40g				3,380.00 切	40.00	0.00	3,380.00 切			コンビ200℃ 20% 17分 小:40g 中:50g		
さば切り身 50g				2,023.00 切	0.00	50.00	2,023.00 切					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	7.05 kg		下味			
赤味噌 1kg(学期)				7.00 kg	1.10	1.32	6.46 kg		たれ			
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	11.75 kg		↓			
きび砂糖 20K(学期)				2.00 袋	2.30	2.76	13.52 kg		↓			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.60	0.72	3.53 kg		↓			
豆板醤(学期)				2.00 kg	0.15	0.18	881.53 g		↓			
純ごま油(学期)				3.00 本	0.30	0.36	1.76 kg		↓			
酢(1.8L)(学期)				3.00 本	0.80	0.96	4.70 kg		↓			
でん粉(学期)					0.30	0.36	1.76 kg		↓			
水					5.00	6.00	29.38 kg		↓			
【いんげんとひき肉の炒め煮】										パット①		
冷凍さやいんげん(学期)		33.00 kg		100.00 kg	17.00	20.40	99.91 kg		袋あけ・異物確認→ポイル	1:釜に油を熱し、しょうが、豚肉を炒める。		
にんじん		15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.02 kg		短冊3×6mm	2:人参、玉ねぎを加えて炒める。		
豚挽肉		24.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	72.00 kg			3:調味料・だし汁を加える。		
はるさめ 緑豆(学期)		8.00 kg		26.00 kg	4.50	5.40	26.45 kg		袋あけ	4:いんげん、春雨を加え炒める。		
たまねぎ		19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg		スライス3mm	佃煮のようなイメージでよく水分を飛ばし味を濃くする。		
おろし生姜 国産(学期)		1.17 kg		4.00 kg	0.60	0.72	3.53 kg			小:45 中:55		
サラダ油 1.5L		0.98 kg		4.00 本	0.50	0.60	2.94 kg					
かつおだしパック(学期)		1.00 kg			0.50	0.60	3.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		1.37 kg			0.70	0.84	4.11 kg		下味			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		3.91 kg			2.00	2.40	11.75 kg					
醤油 10L(学期)		4.89 kg			2.50	3.00	14.69 kg		1/3残し			
水		15.67 kg			8.00	9.60	47.02 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月2日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止	
人数	440	448	514	504	569	584	203	124		3386	3,455.90		
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止	
人数	586	611	641	33	148					2019	2,422.80		
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等			
		単位		単位	g	g	単位						
<b>【黒糖パン】</b>													
黒糖パン 30g 包装あり				853.00 個	0.00	0.00	853.00 個		パン缶(学配)				
黒糖パン 40g 包装あり				981.00 個	40.00	0.00	981.00 個						
黒糖パン 50g 包装あり				1,552.00 個	0.00	0.00	1,552.00 個						
黒糖パン 60g 包装あり				2,019.00 個	0.00	60.00	2,019.00 個						
<b>【牛乳】</b>													
牛乳				5,357.00 本	206.00	206.00	5,357.00 本						
<b>【オニオンスープ(具だくさん)】</b>													
オリーブオイル 1L		0.39 kg	6	6.00 本	0.40	0.48	2.35 kg		大食缶				
鶏もも皮つき		11.00 kg		66.00 kg	12.00	14.40	66.00 kg		1.釜に油を熱し、肉を炒める。				
たまねぎ		34.00 kg		206.00 kg	35.00	42.00	205.75		スライス5mm	2.玉ねぎ、にんじん、じゃがいもをいれ炒める。			
にんじん		9.00 kg		61.00 kg	10.00	12.00	58.79		短冊3×6mm	3.水、ソテードオニオン、ブイヨン、調味料を加えて煮込む。			
じゃがいも		23.00 kg		157.00 kg	24.00	28.80	141.09		囊の目切り	4.パセリを仕上げに入れて配缶。			
ソテードオニオン50スライス(学期)		5.00 kg		35.00 kg	6.00	7.20	35.27		解凍→袋あけ	小:170 中:200			
水		78.38 kg			80.00	96.00	470.30 kg						
冷凍チキンブイヨン(学期)		11.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	70.54		解凍→袋あけ				
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.98 kg		8.00 kg	1.00	1.20	5.88						
食塩 自然塩(学期)		0.31 kg			0.32	0.38	1.88		1/3残し				
こしょう缶 400g(学期)		27.02 g		2.00 缶	0.03	0.03	162.15 g						
パセリ 乾(学期)		9.00 g		1.00 袋	0.01	0.01	54.05 g						
<b>【ポークチャップ】</b>													
豚肩肉 小間切り		69.00 kg	3	207.00 kg	35.00	42.00	207.00 kg		パット①				
清酒(1本1.8L)(学期)		1.96 kg			1.00	1.20	5.88		下味	1.釜に油を熱し、にんにくをいため豚肉を加える。			
たまねぎ		19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.79		2cmスライス5mm	2.玉ねぎ、しめじを加える。			
カットしめじ		11.00 kg		35.00 kg	6.00	7.20	35.27		水洗い	3.調味料を加え、ピーマンを加える。			
カットピーマン千切り		11.00 kg		35.00 kg	6.00	7.20	35.27		水洗い	4.様子を見て、水溶きでんぷんを加える。			
おろしにんにく 国産(学期)		0.58 kg		4.00 kg	0.30	0.36	1.76						
トマト缶詰 ダイス(学期)		14.00 kg		17.00 缶	7.00	8.40	42.50						
トマトケチャップ(3K)(学期)		11.75 kg		66.00 個	6.00	7.20	35.27						
ウスターソース(1.8L)(学期)		2.94 kg		8.00 本	1.50	1.80	8.82						
きび砂糖 20K(学期)		0.78 kg			0.40	0.48	2.35						
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.49 kg			0.25	0.30	1.47		1/2残し				
食塩 自然塩(学期)		97.97 g			0.05	0.06	293.93 g		1/2残し				
こしょう缶 400g(学期)		19.59 g			0.01	0.01	58.79 g						
でん粉(学期)		0.98 kg		0.50	0.60	2.94							
水		1.96 kg		1.00	1.20	5.88							
オリーブオイル 1L		0.98 kg		0.50	0.60	2.94							
<b>【かぼちゃとチーズのサラダ】</b>													
ボンレスハム 1cm角切り(学期)		7.00 kg	3	24.00 kg	4.00	4.80	23.51		パット①				
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り		54.00 kg		165.00 kg	28.00	33.60	164.60		水洗い	1.ハム、コーン、かぼちゃ、きゅうりをポイルし冷却する。			
きゅうり		15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.03		小口切り0.3cm	2.チーズ、マヨネーズ、塩こしょうとよく混ぜほぐす。			
冷凍スイートコーン(学期)		15.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	47.00		袋あけ・異物確認	※少しつぶすように混ぜてください。固形も残す。			
ダイスチーズ8mm(学期)		6.00 kg		18.00 kg	3.00	3.60	18.00		袋あけ	小:40-45g 中:50-54g			
マヨネーズ 1kg(学期)		7.00 kg		21.00 kg	3.50	4.20	21.00						
こしょう缶 400g(学期)		58.78 g			0.03	0.04	176.36 g						
食塩 自然塩(学期)		156.76 g			0.08	0.10	470.30 g						
<b>【グレープゼリー】</b>													
グレープゼリー FeFi強化(学期)				5,405.00 個	50.00	50.00	5,405.00 個						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月3日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584		116		3381	3,450.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	150					2021	2,425.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯】										ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配分量①		
精白米					70.00	100.00	445.71 kg					
水					85.00	120.00	535.83 kg					
【牛乳】												
牛乳				5,354.00 本	206.00	206.00	5,354.00 本					
【中華風コーンスープ】										大食缶		
半月スライスなると(学期)		7.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	47.00 kg			1.釜に水分を入れて沸騰させて鶏肉を加えて煮る。		
にんじん		9.00 kg		61.00 kg	10.00	12.00	58.76 kg		短冊3×6mm	2.人参、玉ねぎ、えのき、豆腐を加えて煮る。		
カット済みえのき茸		4.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.38 kg		水洗い	3.豆腐、クリームコーンを入れて煮る。		
たまねぎ		11.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	70.51 kg		スライス3mm	4.調味料(ごま油以外)を加え、火を止め、でん粉でとろみをつける。		
こまつな		9.00 kg		65.00 kg	10.00	12.00	58.76 kg		1cm	5.沸騰させ卵を流し入れる。		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		14.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	88.80 kg		袋あけ	6.小松菜を加えてひと煮し、ごま油を加えて味を調え配缶。		
クリームコーン缶(学期)		14.00 kg		30.00 缶	15.00	18.00	88.80 kg		缶開け			
鶏卵(凍結全卵)		9.00 kg	6	58.00 kg	10.00	12.00	58.00 kg		解凍	小:180g 中:200g		
中華スープの素(学期)		0.78 kg		8.00 kg	0.80	0.96	4.70 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)		9.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.76 kg		解凍			
食塩 自然塩(学期)		0.39 kg			0.40	0.48	2.35 kg					
こしょう缶 400g(学期)		9.79 g			0.01	0.01	58.76 g					
水		88.13 kg			90.00	108.00	528.80 kg					
でん粉(学期)		0.58 kg			0.60	0.72	3.53 kg					
【揚げ餃子】										バット② あみ有り		
餃子FeCa強化 40g(学期)				3,381.00 個	40.00	0.00	3,381.00 個			195/185/185/180 6:00 小:40g		
餃子FeCa強化 50g(学期)				2,021.00 個	0.00	50.00	2,021.00 個			中:50g		
サラダ油 1斗缶				7.00 缶	4.00	5.00	23.63 kg					
【厚揚げとチンゲン菜の中華炒め】										バット①		
サラダ油 1.5L		0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg			1:釜に油を熱し、にんにくを炒める。		
おろしにんにく 国産(学期)		0.58 kg			0.30	0.36	1.76 kg			2:肉を炒める。		
鶏むね挽き肉		13.00 kg		39.00 個	6.60	7.92	39.00 kg			3:にんじん、玉ねぎを加える。		
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g		35.00 kg		106.00 kg	18.00	21.60	105.76 kg		油抜き	4:調味料を加える。(水溶き片栗粉・ごま油以外)		
にんじん		7.00 kg		24.00 kg	4.00	4.80	23.50 kg		短冊3×6mm	5:厚揚げ、チンゲン菜を加える。		
たまねぎ		19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.76 kg		スライス5mm	6:とろみをつけ、仕上げにごま油を回し入れる。		
チンゲン菜		29.00 kg	3	104.00 kg	15.00	18.00	88.13 kg		2cm	小:55 中:65		
醤油 10L(学期)		4.50 kg			2.30	2.76	13.51 kg			※絹揚げ崩れないように!		
きび砂糖 20K(学期)		2.93 kg			1.50	1.80	8.81 kg					
本みりん(1本1.8%) (学期)		1.96 kg			1.00	1.20	5.88 kg					
中華スープの素(学期)		0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg					
純ごま油(学期)		0.58 kg			0.30	0.36	1.76 kg					
でん粉(学期)		0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg		水で溶く			
水		1.96 kg			1.00	1.20	5.88 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月6日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584	205	122		3386	3,455.90	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	141					2012	2,414.40	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	445.21 kg			ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配缶量①		
水					85.00	120.00	535.23 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳				5,352.00 本	206.00	206.00	5,352.00 本					
<b>【おつきみ汁】</b>												
豚肩肉 小間切り		9.00 kg		54.00 kg	10.00	12.00	54.00 kg			大食缶 肉に酒を振りかけておく。 1.釜に水とだしパックを入れて弱火で30分以上煮だす。 2.肉を加えて煮る。 3.人参、大根、えのき、豆腐を加える。☆豆腐温度 4.野菜ボールを加える。 4.調味料を入れてひと煮する。 5.小松菜を入れる。 6.味を調べて配缶する。 小:170g 中:200g		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		1.17 kg			1.20	1.44	7.04 kg		下味			
にんじん		5.00 kg		36.00 kg	6.00	7.20	35.22 kg		銀杏0.3cm			
大根		11.00 kg		78.00 kg	12.00	14.40	70.44 kg		銀杏0.3cm			
カット済みえのき茸		4.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.35 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		19.00 kg		117.00 kg	20.00	24.00	117.41 kg		袋開け			
こまつな		11.00 kg		78.00 kg	12.00	14.40	70.44 kg		2cm			
カラフルやさいボール		14.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	88.05 kg		袋あけ			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		0.97 kg			1.00	1.20	5.87 kg					
かつおだしパック(学期)		3.40 kg			3.50	4.20	20.40 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)		0.91 kg		11.00 kg	1.00	1.20	5.50 kg					
醤油 10L(学期)		2.25 kg			2.30	2.76	13.50 kg					
食塩 自然塩(学期)		0.23 kg			0.24	0.29	1.41 kg					
水		88.05 kg			90.00	108.00	528.33 kg					
<b>【鶏肉の塩こうじ焼き】</b>												
鶏もも肉 切り身 50g				3,386.00 個	50.00	0.00	3,386.00 個			パット② 調味料を混ぜ合わせ、肉を漬け込む。(30分以上漬ける) 鉄板に並べて、焼く。※こげやすいので注意。 200℃ 10% 15分		
鶏もも肉 切り身 60g				2,012.00 個	0.00	60.00	2,012.00 個					
液体塩こうじ				35.00 本	3.00	3.60	17.61 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.74 kg					
純ごま油(学期)					0.70	0.84	4.11 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.40	0.48	2.35 kg					
<b>【味噌ドレッシングサラダ】</b>												
キャベツ		29.00 kg		104.00 kg	15.00	18.00	88.05 kg		1cm	パット① 1.キャベツ、もやし、きゅうり、にんじんをボイルし、冷却。 2.油以外の調味料を加熱し、温度をとり、冷却。 3.野菜とたれをよく和え、仕上げにごまを混ぜ込み配缶。 小:35 中:45		
もやし		23.00 kg		70.00 kg	12.00	14.40	70.44 kg		水洗い			
きゅうり		15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	46.96 kg		小口切り0.3cm			
にんじん		13.00 kg		42.00 kg	7.00	8.40	41.09 kg		短冊3×6mm			
白味噌 1kg(学期)		4.00 kg		12.00 kg	2.00	2.40	12.00 kg		ドレッシング			
きび砂糖 20K(学期)		2.74 kg			1.40	1.68	8.22 kg		↓			
醤油 10L(学期)		2.34 kg			1.20	1.44	7.04 kg		↓			
酢(1.8L)(学期)		1.56 kg			0.80	0.96	4.70 kg		↓			
サラダ油 1.5L		3.91 kg			2.00	2.40	11.74 kg		↓			
純ごま油(学期)		0.58 kg			0.30	0.36	1.76 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)		0.66 kg		5.00 kg	0.40	0.48	2.00 kg					
<b>【月見団子 30g】</b>												
月見団子 30g				5,398.00 個	30.00	30.00	5,398.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月7日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584	205	129		3393	3,463.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	34	152					2024	2,428.80	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[カレーうどん]</b>												
冷凍うどん(学期)		60.00 kg		427.00 kg	75.00	85.00	426.52 kg			大食缶		
豚肩肉 小間切り		25.00 kg		175.00 kg	30.00	36.00	175.00 kg			1.釜にだしパックを入れて弱火で15分位煮だす。		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		0.84 kg			1.00	1.20	5.89		下味	2.豚肉、人参、玉ねぎを加えて煮る。		
たまねぎ		21.00 kg			25.00	30.00	147.31 kg		スライス5mm	3.油揚げを加える。		
長ねぎ		12.00 kg			93.00 kg	15.00	88.39 kg		小口切り0.3cm	4.調味料・ルーを加えて煮て、長ねぎ、小松菜を加えてひと煮		
こまつな		10.00 kg			79.00 kg	12.00	70.71 kg		2cm	5.さっとゆでたうどんを加え、味を調べて配缶する。		
カット油揚げ(冷凍)(学期)		4.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.46 kg		油抜き	小:250 中:300		
にんじん		3.00 kg	7	24.00 kg	4.00	4.80	23.57 kg		銀杏0.3cm			
醤油 10L(学期)		2.35 kg			2.80	3.36	16.50 kg					
こしょう缶 400g(学期)		25.25 g			0.03	0.04	176.77 g					
カレー粉缶(学期)		0.33 kg		6.00 缶	0.40	0.48	2.36 kg		ミキサー			
キングカレーフレーク甘口		5.21 kg		37.00 kg	6.20	7.44	36.53 kg		ミキサー			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		1.01 kg			1.20	1.44	7.07 kg					
鰹の素 富士印(学期)		1.20 kg		18.00 kg	1.50	1.80	8.40 kg					
水		79.96 kg			95.00	114.00	559.78 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				5,371.00 本	206.00	206.00	5,371.00 本					
<b>[和風いなり]</b>												
和風いなり 50g				3,393.00 個	50.00	0.00	3,393.00 個			パット② コンビ160℃ 50% 13分~15分		
和風いなり 60g				2,024.00 個	0.00	60.00	2,024.00 個			小:50g 中:60g		
<b>[ブロッコリーのマヨネーズサラダ]</b>												
冷凍ブロッコリー(学期)		29.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	88.39 kg		洗う	1.人参・じゃが芋・ブロッコリー、コーンをボイルし、冷却する。		
じゃがいも		29.00 kg		98.00 kg	15.00	18.00	88.39 kg		賽の目	2.ドレッシングとよく混ぜて配缶する。		
にんじん		13.00 kg		43.00 kg	7.00	8.40	41.25 kg		短冊3×6mm	※こしょうのだまに注意!		
冷凍スイートコーン(学期)		9.00 kg	3	29.00 kg	5.00	6.00	29.46 kg		袋あけ	※じゃがいもはすずとスプーンが通る固さまで茹でる。		
マヨネーズ 1kg(学期)		15.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	47.14 kg		袋あけ	小:45 中:55		
食塩 自然塩(学期)		294.62 g			0.15	0.18	883.86 g					
こしょう缶 400g(学期)		36.11 g			0.02	0.02	108.34 g					
<b>[蒸しケーキ]</b>												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)				3,393.00 個	40.00	0.00	3,393.00 個					
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)				2,024.00 個	0.00	60.00	2,024.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月8日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584		120		3383	3,452.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	152					2023	2,427.60	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【麦御飯】										ご飯缶 一釜→6kg+麦600g 釜割で調整 配分量①		
精白米					70.00	100.00	446.07 kg					
炊飯用麦				49.00 kg	8.00	10.00	49.09 kg					
水					84.00	120.00	535.28 kg					
【牛乳】												
牛乳				5,358.00 本	206.00	206.00	5,358.00 本					
【わかめスープ(卵なし)】										大食缶		
鶏もも皮なし 小間肉		12.00 kg		72.00 kg	12.00	14.40	72.00 kg			鶏肉に酒を振りかけておく。 1.釜に湯を沸かし、鶏肉を加える。		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		0.49 kg			0.50	0.60	2.94 kg		下味	2.人参、なると、白菜、豆腐を加える。 ☆豆腐 温度注意		
にんじん		7.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.04 kg		短冊3×6mm	3.調味料を加える。		
もやし		9.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.80 kg		よく洗う	4.もやし、わかめを加える。		
白菜		7.00 kg		50.00 kg	8.00	9.60	47.04 kg		1cm	5.味を調べ配缶。		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		14.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	88.20 kg		袋あけ	小:170g 中:200g		
なると スライス(学期)		7.00 kg	6	294.00 本	8.00	9.60	47.04 kg		袋あけ			
カット乾燥わかめ(学期)		0.00 kg		24.00 袋	0.80	0.96	4.70 kg		水洗し→異物確認			
醤油 10L(学期)		0.98 kg			1.00	1.20	5.88 kg					
中華スープの素(学期)		0.98 kg			1.00	1.20	5.88 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)		11.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	70.56 kg		解凍			
食塩 自然塩(学期)		0.19 kg			0.20	0.24	1.18 kg					
こしょう缶 400g(学期)		9.80 g			0.01	0.01	58.80 g					
水		93.10 kg			95.00	114.00	558.62 kg					
【プルコギ丼の具】										パット②		
豚肩肉 小間切り		59.00 kg		177.00 kg	30.00	36.00	177.00 kg			1.半量のごま油を熱し、にんにく・豆板醤・豚肉 を炒める		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		3.52 kg			1.80	2.16	10.58 kg		下味	(こしょうをふる)		
おろしにんにく 国産(学期)		1.17 kg			0.60	0.72	3.53 kg			2.玉ねぎ・しめじを加え炒める。		
豆板醤(学期)		98.00 g			0.05	0.06	294.01 g			3.砂糖・みりん・醤油(調整)を加える。		
たまねぎ		39.00 kg		118.00 kg	20.00	24.00	117.60 kg		スライス5mm	4.春雨・にらを入れ、炒める。		
カットしめじ		19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.80 kg		水洗い	5.残りのごま油・ごまを入れる。		
はるさめ 緑豆(学期)		6.00 kg	3	21.00 kg	3.50	4.20	20.58 kg			小:75g 中:90g		
にら		9.00 kg		31.00 kg	5.00	6.00	29.40 kg		2cm			
きび砂糖 20K(学期)		3.52 kg			1.80	2.16	10.58 kg					
醤油 10L(学期)		6.86 kg			3.50	4.20	20.58 kg		1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		3.52 kg			1.80	2.16	10.58 kg		1/3残し			
こしょう缶 400g(学期)		19.60 g			0.01	0.01	58.80 g					
白炒り胡麻(学期)		0.66 kg			0.40	0.48	2.00 kg					
純ごま油(学期)		0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg					
【ヨーグルト和え】										パット①		
プレーンヨーグルト調理用		49.00 kg		15.00 個	25.00	30.00	147.00 kg			1.フルーツ缶の汁を切り、異物確認する。		
グラニュー糖		4.00 kg		13.00 kg	2.20	2.64	12.94 kg			2.ヨーグルト、グラニュー糖をよく混ぜたところ に、フルーツ缶を加える。		
パインアップル缶(学期)		29.00 kg		48.00 缶	15.00	18.00	88.20 kg		缶開け→汁切り	小:65g 中:75g		
みかん缶(学期)		15.00 kg		28.00 缶	8.00	9.60	47.04 kg		缶開け→汁切り			
黄桃缶(学期)		29.00 kg		42.00 缶	15.00	18.00	88.20 kg		缶開け→汁切り			

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月9日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	440	448	514	504	569	584		125	3387	3,457.00		
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止				
人数	586	611	641	33	152	2023	2,427.60					
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等			
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[コッペパン]</b>												
コッペパン 30g 包装あり				853.00 個	0.00	0.00	853.00 個		パン缶(学配)			
コッペパン 40g 包装あり				981.00 個	40.00	0.00	981.00 個					
コッペパン 50g 包装あり				1,553.00	0.00	0.00	1,553.00					
コッペパン 60g 包装あり				2,023.00 個	0.00	60.00	2,023.00 個					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				5,363.00 本	206.00	206.00	5,363.00 本					
<b>[チリコンカン]</b>												
サラダ油 1.5L		0.39 kg	6		0.40	0.48	2.35 kg		大食缶			
おろしにんにく 国産(学期)		0.29 kg			0.30	0.36	1.77 kg		1.釜に油を熱し弱火でにんにくと生姜の香りを出す。			
おろし生姜 国産(学期)		0.29 kg			0.30	0.36	1.77 kg		2.豚肉を入れ、良くほぐしナツメグと炒め合わせる。			
豚挽肉		30.00 kg			180.00 kg	30.00	36.00	180.00 kg		3.玉葱をよく炒める。		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)		1.66 kg			6.00 本	1.70	2.04	10.00	下味	4.にんにくを入れ、火が通ったら水を加えて煮る。		
ナツメグ		9.00 g			1.00 缶	0.01	0.01	54.10 g		5.豆類を入れる。		
たまねぎ		44.00 kg			265.00 kg	45.00	54.00	264.81 kg	みじん切り	6.調味料、トマト缶、サルサボモドーロを入れる。		
じゃがいも		29.00 kg			196.00 kg	30.00	36.00	176.54 kg	賽の目切り	7.水を飛ばすように煮込む。		
にんにく		14.00 kg			91.00 kg	15.00	18.00	88.27 kg	銀杏0.3cm	8.枝豆を入れて温度が取れたら配缶する。		
冷凍白いんげん豆(学期)		9.00 kg			59.00 kg	10.00	12.00	58.85 kg	袋あけ	小:140 中:165		
ひよこまめ ゆで(学期)		9.00 kg			59.00 袋	10.00	12.00	58.85 kg	袋あけ			
トマトピューレ缶(学期)		8.00 kg			16.00 缶	8.00	9.60	48.00 kg	缶開け			
トマト缶詰 ダイス(学期)		7.00 kg			19.00 缶	8.00	9.60	47.50 kg	缶開け			
サルサボモドーロ 1号缶(学期)		3.00 kg			7.00 缶	3.60	4.32	21.18 kg	缶開け			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.19 kg				0.20	0.24	1.18 kg				
きび砂糖 20K(学期)		0.39 kg				0.40	0.48	2.35 kg				
中濃ソース(1.8L)(学期)		1.47 kg			55.00 本	1.50	1.80	8.83 kg				
チリパウダー(学期)		0.00 kg			10.00 缶	0.40	0.48	2.35 kg				
食塩 自然塩(学期)		0.44 kg				0.45	0.54	2.65 kg				
こしょう缶 400g(学期)		18.03 g				0.02	0.02	108.20 g				
冷凍むき枝豆(学期)		2.00 kg		18.00 kg	3.00	3.60	17.65 kg	袋あけ→異物確認				
<b>[ハムカツ]</b>												
ポークハムカツ40g				3,387.00 個	40.00	0.00	3,387.00 個		バット② 185/185/180/175 5:00~ 小:40g 中:60g			
ポークハムカツ60g				2,023.00 個	0.00	60.00	2,023.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	25.69 kg					
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	5.00	21.97 kg					
<b>[キャベツの三色サラダ]</b>												
キャベツ		43.00 kg	3	152.00 kg	22.00	26.40	129.46 kg	1cm	バット①			
にんにく		15.00 kg			49.00 kg	8.00	9.60	47.08 kg	銀杏0.3cm	1.にんにく・コーン・きゅうり・キャベツを茹でて、冷却する。		
きゅうり		23.00 kg			72.00 kg	12.00	14.40	70.62 kg	小口切り0.3cm	2.1をよくほぐし、ドレッシングと和える。		
冷凍スイートコーン(学期)		23.00 kg			71.00 kg	12.00	14.40	70.62 kg	袋あけ→異物確認	小:45g 中:50g		
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)		10.00 kg			30.00 本	5.00	6.00	30.00 kg				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年10月10日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	440	448	514	504	569	584	206	118	3383	3,452.60		
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止	
人数	586	611	641	33	151				2022	2,426.40		
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[ご飯]</b>												
精白米					70.00	100.00	445.97 kg			ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配缶量①		
水					85.00	120.00	536.15 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				5,357.00 本	206.00	206.00	5,357.00 本					
<b>[豆腐とじゃがいものみそ汁]</b>												
じゃがいも		24.00 kg	6	163.00 kg	25.00	30.00	146.98 kg		賽の目切り	大食缶 1.だしをとる。15分ほど煮だす。 2.えのき・豆腐・じゃがいもを入れる。 3.じゃがいもに火が通ったら、味噌、昆布だしを入れる。 4.小松菜を加えて、配缶。  ※味噌は調整するので、全入れしないでください。 小:165g 中:190g		
たまねぎ		24.00 kg		147.00 kg	25.00	30.00	146.98 kg		賽の目切り			
カット済みえのき茸		4.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.40 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		17.00 kg		106.00 kg	18.00	21.60	105.82 kg		袋あけ			
こまつな		9.00 kg		65.00 kg	10.00	12.00	58.79 kg		水洗い→異物確認			
鰹の素 富士印(学期)		1.40 kg			1.50	1.80	8.40 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)		0.91 kg			1.00	1.20	5.50 kg					
白味噌 1kg(学期)		2.00 kg			18.00 kg	3.00	3.60	17.64 kg				ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)		2.00 kg			16.00 kg	2.70	3.24	15.87 kg				ミキサー攪拌
水		88.18 kg			90.00	108.00	529.11 kg					
<b>[鰹の揚げ煮]</b>												
鰹の揚げ煮 40g				3,383.00 個	40.00	0.00	3,383.00 個			パット② パワースチーム 30:00 98% 小:40 中:50		
鰹の揚げ煮 50g				2,022.00 個	0.00	50.00	2,022.00 個					
<b>[豚肉と野菜のおかか炒め]</b>												
豚肩肉 小間切り		47.00 kg	3	141.00 kg	24.00	28.80	141.00 kg			パット① 1.釜に油を熱し、にんにく・しょうがを炒め、豚肉を加える。 2.人参、玉ねぎ、キャベツを順に炒める。 3.調味料を加える。 4.にら、かつお節を加える。(ダマにならないように) ※キャベツから水分が出てきたら、水分を抜く  小:55g 中:65g		
清酒(1本1.8L)(学期)		1.76 kg			0.90	1.08	5.29 kg		下味			
にんじん		19.00 kg		61.00 kg	10.00	12.00	58.79 kg		2cm			
たまねぎ		48.00 kg		147.00 kg	25.00	30.00	146.98 kg		小口切り0.3cm			
キャベツ		45.00 kg		159.00 kg	23.00	27.60	135.22 kg		水洗い			
にら		7.00 kg		25.00 kg	4.00	4.80	23.52 kg		2cm			
おろし生姜 国産(学期)		0.88 kg			0.45	0.54	2.65 kg		水洗い			
おろしにんにく 国産(学期)		0.70 kg			0.36	0.43	2.12 kg					
醤油 10L(学期)		2.54 kg			1.30	1.56	7.64 kg		1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)		0.68 kg			0.35	0.42	2.06 kg					
オイスターソース1.1kg(学期)		3.52 kg			26.00 本	1.80	2.16	10.58 kg				
鰹節 刻み(学期)		1.00 kg			5.00 kg	0.90	1.08	5.29 kg				
サラダ油 1.5L		0.78 kg				0.40	0.48	2.35 kg				
<b>[ブルーベリーゼリー]</b>												
ブルーベリーゼリー トーニチ				5,405.00 個	40.00	40.00	5,405.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月14日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	53	47	55	52	51	59	20	18		355	361.00	一、二、三、三小、大小(旧)、大小(新)、清小、南小、七小、池小
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	34	149					2021	2,425.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	227.55 kg			ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配分量①		
水					85.00	120.00	273.16 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					2,358.00 本	206.00	206.00			2,358.00 本		
<b>【厚揚げの中華煮】</b>												
サラダ油 1.5L		0.46 kg			0.50	0.60	1.39 kg			大食缶 1:釜に油と生姜を熱し香りをだしたら、豚肉を加える。 2:人参、こんにゃく、しめじを加える。 3:湯、でん粉とごま油以外の調味料を加える。 4:長ねぎを加える。 5:絹揚げ、チンゲンサイを加え、とろみをつけ、最後にごま油を加える。  小:150g 中:170g		
おろし生姜 国産(学期)		0.74 kg			0.80	0.96	2.23 kg					
豚もも肉 小間切り		16.00 kg		50.00 kg	18.00	21.60	50.15 kg					
清酒(1本1.8L)(学期)		0.93 kg			1.00	1.20	2.79 kg		下味			
長ねぎ		11.00 kg		35.00 kg	12.00	14.40	33.43 kg		小口切り0.3cm			
にんじん		18.00 kg		57.00 kg	20.00	24.00	55.72 kg		短冊3×6mm			
カットこんにゃく 色紙切(学期)		13.00 kg		42.00 kg	15.00	18.00	41.79 kg		ポイル			
冷凍絹揚げ 10g(学期)		41.00 kg		125.00 kg	45.00	54.00	125.38 kg		油抜き			
カットしめじ		4.00 kg		14.00 kg	5.00	6.00	13.93 kg		水洗い			
チンゲン菜		11.00 kg		39.00 kg	12.00	14.40	33.43 kg		2cm			
醤油 10L(学期)		3.53 kg			3.80	4.56	10.59 kg		1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)		1.85 kg			2.00	2.40	5.57 kg		1/6残し			
中華スープの素(学期)		0.65 kg			0.70	0.84	1.95 kg					
でん粉(学期)		2.04 kg			2.20	2.64	6.13 kg					
水		27.86 kg			30.00	36.00	83.59 kg					
純ごま油(学期)		278.62 g			0.30	0.36	835.86 g					
<b>【手作りもち米焼売】</b>												
豚挽肉				52.00 kg	22.00	22.00	52.00 kg			パット② 小中:2個 1.具をよく混ぜ合わせる。→1個分を計算 2.具を丸め、米で包んでトレーに2個入れて蒸す。 3.スチーム20分		
鶏むね挽き肉				24.00 kg	10.00	10.00	24.00 kg					
たまねぎ				59.00 kg	25.00	25.00	59.40 kg		みじん切り			
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.60	1.43 kg					
干し椎茸スライス 500g(学期)				1.00 kg	0.49	0.49	1.00 kg		みじん切り			
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.30	712.80 g					
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.25	594.00 g					
中華スープの素(学期)					0.20	0.20	475.20 g					
醤油 10L(学期)					0.60	0.60	1.43 kg					
でん粉(学期)					1.10	1.10	2.61 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.30	712.80 g					
もち米				29.00 kg	12.00	12.00	29.00 kg					
黒米				3.60 kg	1.50	1.50	4.00 kg					
ベーキングトレイ小判B				25.00 袋	1.00	1.00	25.00 袋					
<b>【中華和え】</b>												
千切りかまぼこ(学期)		7.00 kg		14.00 kg	5.00	6.00	14.00 kg			パット① 1.かまぼこ、もやし、人参、きゅうり、わかめをポイル→冷却 2.よくほぐし、たれとよく和える。 ※ドレッシング:非加熱 小:40g 中:45g		
にんじん		6.00 kg		14.00 kg	5.00	6.00	13.93 kg		短冊3×6mm			
きゅうり		16.00 kg		34.00 kg	12.00	14.40	33.43 kg		短冊3×6mm			
キャベツ		27.00 kg		66.00 kg	20.00	24.00	55.72 kg		水洗い			
カット乾燥わかめ(学期)		0.00 kg		8.00 袋	0.60	0.72	1.60 kg		水洗い			
純ごま油(学期)		2.51 kg			1.80	2.16	5.02 kg		たれ			
醤油1.8L(学期)		3.62 kg		13.00 本	2.60	3.12	7.24 kg		たれ			
きび砂糖 20K(学期)		1.11 kg			0.80	0.96	2.23 kg		たれ			
酢(1.8L)(学期)		1.67 kg			1.20	1.44	3.34 kg		たれ			

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月15日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	440	401	514	504	569	584	204	122	3338	3,412.10	桜小2年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	586	611	641	33	151	2022	2,426.40				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
【ご飯】									ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配缶量①		
精白米					70.00	100.00	443.27 kg				
水					85.00	120.00	532.91 kg				
【牛乳】											
牛乳				5,314.00 本	206.00	206.00	5,314.00 本				
【炒め野菜の味噌汁】									大食缶		
鶏むね挽き肉		15.00 kg		90.00 kg	16.00	19.20	90.00 kg		1.だしを15分ほど煮だしておく。 2.ごま油を熱し、鶏肉を炒める。(だんごになら ないように注意) 3.人参・大根・えのき・もやしの順に炒め、だし汁 を加える。 4.煮えたら醤油、味噌、昆布だしを加える。 5.小松菜を加え、配缶。  小:165 中:195		
純ごま油(学期)		0.39 kg			0.40	0.48	2.34 kg				
もやし		14.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	87.58 kg	水洗い			
にんじん		7.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	46.71 kg	短冊3×3mm			
大根		14.00 kg		97.00 kg	15.00	18.00	87.58 kg	短冊3×3mm			
カット済みえのき茸		7.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	46.71 kg	水洗い			
こまつな		11.00 kg	6	78.00 kg	12.00	14.40	70.06 kg	1cm			
鰹の素 富士印(学期)		1.40 kg			1.50	1.80	8.40 kg				
液体昆布だし(1L)(学期)		1.28 kg			1.20	1.44	7.70 kg				
赤味噌 1kg(学期)		2.00 kg		15.00 kg	2.50	3.00	14.60 kg	ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)		2.00 kg		16.00 kg	7.00	8.40	15.76 kg	ミキサー攪拌			
醤油 10L(学期)		145.96 g			0.15	0.18	875.77 g				
水		89.52 kg			92.00	110.40	537.14 kg				
【秋刀魚の生姜煮】									バット②		
秋刀魚生姜煮 40g				3,338.00 個	40.00	0.00	3,338.00 個		スチーム 30:00 小:40g 中:45g		
秋刀魚生姜煮 45g				2,022.00 個	0.00	50.00	2,022.00 個				
【塩肉じゃが】									大食缶		
純ごま油(学期)		0.74 kg			0.38	0.46	2.22 kg		1.油を熱し、にんにくを入れて香りを出す。 2.肉を加える。 3.玉ねぎ、人参を炒める。 4.じゃが芋を入れて、油が回ったら、水を加え 煮る。 5.調味料 6.ねぎ、枝豆、ごまを加える。 小:80g 中95g  ※じゃが芋が煮えにくい場合、各釜+1~5L水 を足す。  二小・白中・小人数の配缶注意		
おろしにんにく 国産(学期)		0.56 kg			0.29	0.35	1.69 kg				
豚肩肉 小間切り		23.00 kg		69.00 kg	12.00	14.40	69.00 kg				
清酒(1本1.8L)(学期)		1.94 kg			1.00	1.20	5.84 kg	下味			
たまねぎ		46.00 kg		140.00 kg	24.00	28.80	140.12 kg	スライス3mm			
じゃがいも		64.00 kg		214.00 kg	33.00	39.60	192.67 kg	囊の目			
にんじん		17.00 kg	3	54.00 kg	9.00	10.80	52.55 kg	いちよう3mm			
長ねぎ		9.00 kg		31.00 kg	5.00	6.00	29.19 kg	小口3mm			
冷凍むき枝豆(学期)		5.00 kg		18.00 kg	3.00	3.60	17.52 kg	袋あけ			
中華スープの素(学期)		0.42 kg			0.22	0.26	1.28 kg				
液体塩こうじ		3.00 kg		20.00 本	1.73	2.08	10.10 kg				
食塩 自然塩(学期)		136.23 g			0.07	0.08	408.69 g				
ブラックペッパー 90g		19.46 g		2.00 缶	0.01	0.01	58.38 g				
白炒り胡麻(学期)		2.23 kg			1.15	1.38	6.71 kg				
水		12.26 kg			6.30	7.56	36.78 kg				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月16日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	440	448	514	504	569	584	203	123	3385	3,454.80		
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止				
人数	586	611	641	33	150	2021	2,425.20					
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等			
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[ナポリタン]</b>												
スパゲティ(学期)		33.00 kg		235.00 kg	40.00	48.00	235.20 kg		大食缶			
サラダ油 1.5L		0.33 kg			0.40	0.48	2.35 kg		1:油を熱し、にんにくの香りを出し、ウインナーを炒める。			
カットウィンナー 6mmカット(学期)		15.00 kg		106.00 kg	18.00	21.60	105.84 kg		2:にんじん・玉ねぎ・しめじを炒める。			
おろしにんにく 国産(学期)		0.33 kg			0.40	0.48	2.35 kg		3:調味料を加え、酸味をとばす。(塩は味みてから)			
たまねぎ		29.00 kg		206.00 kg	35.00	42.00	205.80 kg	スライス0.5cm	4:別釜で湯を沸かし、スパゲティを茹でる。			
にんじん		12.00 kg		91.00 kg	15.00	18.00	88.20 kg	短冊3×6mm	5:ピーマンを加え、粉チーズを少しずつ混ぜる。			
カットピーマン千切り		6.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	47.04 kg	水洗い	6:4の麺を加え、よく混ぜ合わせる。			
カットしめじ		4.00 kg	7	29.00 kg	5.00	6.00	29.40 kg	水洗い	小:165g 中:200g			
食塩 自然塩(学期)		126.00 g			0.15	0.18	882.00 g					
こしょう缶 400g(学期)		33.60 g			0.04	0.05	235.20 g					
サルサポモドーロ 1号缶(学期)		5.00 kg		12.00 缶	6.00	7.20	35.28 kg	缶開け				
トマトケチャップ(3K)(学期)		16.80 kg			20.00	24.00	117.60 kg	袋あけ				
トマトピューレ缶(学期)		5.00 kg		13.00 缶	6.50	7.80	39.00 kg	缶あけ				
赤ワイン(1本1.8L)(学期)		1.68 kg			2.00	2.40	11.76 kg					
中濃ソース(1.8L)(学期)		1.68 kg			2.00	2.40	11.76 kg					
きび砂糖 20K(学期)		0.67 kg			0.80	0.96	4.70 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				5,359.00 本	206.00	206.00	5,359.00 本					
<b>[メンチカツ(焼き)]</b>												
キャベツメンチカツ 40g バスト 焼き揚げ可				3,385.00 個	40.00	0.00	3,385.00 個		バット②			
キャベツメンチカツ 60g バスト 焼き揚げ可				2,021.00	0.00	60.00	2,021.00		200℃ 10% 小 40g14:00 中 60g16:00			
中濃ソース(1.8L)(学期)					4.00	5.00	23.65 kg					
<b>[鶏肉と海藻のサラダ]</b>												
国産鶏ささみフレーク		17.00 kg		53.00 kg	9.00	10.80	52.92 kg		バット①			
キャベツ		35.00 kg		125.00 kg	18.00	21.60	105.84 kg	1cm	1.キャベツ、もやし、コーン、海藻ミックスを茹で、冷却する。			
もやし		13.00 kg		41.00 kg	7.00	8.40	41.16 kg	水洗い	2.1とチキンをドレッシングと和える。			
冷凍スイートコーン(学期)		9.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.40 kg	異物確認	3.ごまを加え、よく和える。			
海藻ミックス(学期)		0.00 kg		29.00 袋	0.50	0.60	2.94 kg	水戻し→異物確認	ドレッシング非加熱			
サラダ油 1.5L		1.56 kg	3		0.80	0.96	4.70 kg		小:40 中:50			
純ごま油(学期)		0.88 kg			0.45	0.54	2.65 kg					
きび砂糖 20K(学期)		1.47 kg			0.75	0.90	4.41 kg					
醤油1.8L(学期)		4.50 kg			2.30	2.76	13.52 kg					
酢(1.8L)(学期)		2.62 kg			1.34	1.61	7.88 kg					
白炒り胡麻(学期)		2.00 kg			0.96	1.15	6.00 kg					
<b>[お米deりんごのタルト]</b>												
お米de国産りんごのタルト(学期)				5,406.00 個	35.00	35.00	5,406.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

【指示書・釜分け書】

2025年10月17日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584	206	119	3384	3,453.70	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	586	611	641	33	148	2019	2,422.80				
料理名/食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等			
	単位		単位	g	g	単位					
<b>[麦御飯]</b>								ご飯缶 一釜→6kg+麦600g 釜割で調整 配缶量①			
精白米				70.00	100.00	445.75 kg					
炊飯用麦			49.00 kg	8.00	10.00	49.06 kg					
水				84.00	120.00	534.90 kg					
<b>[牛乳]</b>											
牛乳			5,357.00 本	206.00	206.00	5,357.00 本					
<b>[平麺スープ]</b>								大食缶 ※クイッティオは30分水に浸しておく			
豚肩肉 小間切り	9.00 kg		54.00 kg	10.00	12.00	54.00 kg					
にんじん	7.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	短冊3×6mm	1.湯に肉をほぐし入れる。			
なると スライス(学期)	4.00 kg		184.00 本	5.00	6.00	29.38 kg	解凍→ほぐす	2.人参を加え、適宜あくをとる。			
白菜	14.00 kg		94.00 kg	15.00	18.00	88.15 kg	1cm	3.椎茸・なると・白菜を加える。			
干し椎茸スライス 500g(学期)	0.25 kg			0.30	0.36	1.50 kg	水戻し	4.チキンブイヨン・中華スープストックを加える。			
長ねぎ	7.00 kg		49.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	小口切り0.3cm	5.調味料を加え、平麺を加える。			
こまつな	9.00 kg		65.00 kg	10.00	12.00	58.76 kg	1cm	6.長ねぎ、小松菜を加え、最後にごま油を加える。			
クイッティオ	5.00 kg	6	32.00 kg	5.50	6.60	32.32 kg	水戻し	小:165 中:195			
冷凍チキンブイヨン(学期)	11.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	70.52 kg	解凍				
中華スープの素(学期)	0.78 kg			0.80	0.96	4.70 kg					
醤油 10L(学期)	0.98 kg			1.00	1.20	5.88 kg					
食塩 自然塩(学期)	0.29 kg			0.30	0.36	1.76 kg					
こしょう缶 400g(学期)	18.01 g			0.02	0.02	108.06 g					
水	97.94 kg			100.00	120.00	587.65 kg					
純ごま油(学期)	0.29 kg			0.30	0.36	1.76 kg					
<b>[ガバオライスの具]</b>								パット②			
サラダ油 1.5L	0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg		最初は焦げやすいので釜補助多めに配置する。			
七味唐辛子(学期)	19.58 g		1.00 袋	0.01	0.01	58.76 g		1.油を熱し、唐辛子を弱火で辛味を引き出す。			
おろしにんにく 国産(学期)	1.96 kg			1.00	1.20	5.88 kg		※焦げ注意			
おろし生姜 国産(学期)	1.66 kg			0.85	1.02	5.00 kg		2.にんにく、しょうがを弱火で香りだしたら、鶏肉を加える。			
鶏挽肉	69.00 kg		206.00 kg	35.00	42.00	207.00 kg		3.玉ねぎを加えてよく炒める。			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)	2.54 kg			1.30	1.56	7.64 kg	下味	4.しめじを加え、水分が出たら豆プラスを加える。			
まめプラス(学期)	3.00 kg		10.00 袋	1.70	2.04	9.99 kg	袋あけ	5.調味料を加えて煮る。※ごま油バジル以外			
たまねぎ	43.00 kg		129.00 kg	22.00	26.40	129.28 kg	みじん切り	6.直前ボイルしたピーマンを加えて混ぜ合わせる。			
カットしめじ	11.00 kg		35.00 kg	6.00	7.20	35.26 kg	みじん切り	7.バジルとごま油を鍋肌から流し入れて混ぜて配缶。			
ミックスピーマン(赤・黄・緑)	19.00 kg		118.00 袋	10.00	12.00	58.76 kg	ボイル	小:70g 中:85g			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)	293.82 g	3		0.15	0.18	881.47 g					
オイスターソース1.1kg(学期)	5.87 kg			3.00	3.60	17.63 kg	1/3残し				
醤油 10L(学期)	2.35 kg			1.20	1.44	7.05 kg	1/3残し				
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)	3.72 kg			1.90	2.28	11.17 kg					
きび砂糖 20K(学期)	0.88 kg			0.45	0.54	2.64 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)	3.13 kg			1.60	1.92	9.40 kg	後入れ				
こしょう缶 400g(学期)	58.76 g			0.03	0.04	176.29 g					
カレー粉缶(学期)	293.82 g			0.15	0.18	881.47 g					
ナンプラー 1.2L	2.80 kg		7.00 本	1.50	1.80	8.40 kg	1/3残し				
純ごま油(学期)	0.98 kg			0.50	0.60	2.94 kg					
バジル 粉 100g	78.00 g		2.00 個	0.04	0.05	235.06 g					
<b>[玉ねぎドレッシングサラダ]</b>								パット①			
きゅうり	15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	千切り3×3mm	1.玉ねぎピューレと酢を加熱し、冷却。冷却後、その他の調味料と合わせる。			
じゃがいも	47.00 kg		157.00 kg	24.00	28.80	141.04 kg	賽の目	2.人参・じゃが芋・きゅうり、コーンをボイルし、冷却する。			
にんじん	15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	千切り3×3mm	3.ドレッシングとよく混ぜて配缶する。			
冷凍スイートコーン(学期)	13.00 kg		41.00 kg	7.00	8.40	41.14 kg	袋あけ	※じゃが芋の茹でる固さ…すっとスプーンが通る固さ、多少崩れても大丈夫です。			
たまねぎ	9.00 kg	3	29.00 kg	5.00	6.00	29.38 kg	すりおろし	小:45 中:55			
酢(1.8L)(学期)	4.70 kg			2.40	2.88	14.10 kg					
きび砂糖 20K(学期)	2.35 kg			1.20	1.44	7.05 kg					
食塩 自然塩(学期)	0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg					
醤油1.8L(学期)	1.56 kg			0.80	0.96	4.70 kg					
サラダ油 1.5L	4.70 kg			2.40	2.88	14.10 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月20日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584		205	119	3383	3,452.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	142					2013	2,415.60	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	445.07 kg			ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配分量①		
水					85.00	120.00	535.07 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳				5,350.00 本	206.00	206.00	5,350.00 本					
<b>【さつま汁】</b>												
さつま芋 角切 皮あり		29.00 kg		176.00 kg	30.00	36.00	176.05 kg		水洗い	大食缶 1.だしをとる。15分以上煮出す。 2.豚肉を入れる。 3.人参、さつまいも、えのきを入れる。 4.豆腐を入れ、人参、さつまいもに火が通ったら、昆布だし・味噌を溶き入れる。 5.長ねぎ、小松菜を入れ配缶。  ※味を確認するため調味料を全入れしないでください  小:170 中:200		
豚肩肉 小間切り		12.00 kg		72.00 kg	12.00	14.40	72.00 kg					
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		9.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.68 kg		袋あけ			
にんじん		7.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	46.95 kg		銀杏0.3cm			
カット済みえのき茸		4.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.34 kg		水洗い			
長ねぎ		9.00 kg		62.00 kg	10.00	12.00	58.68 kg		小口切り0.3cm			
こまつな		11.00 kg		78.00 kg	12.00	14.40	70.42 kg		1cm			
鰹の素 富士印(学期)		1.40 kg			1.50	1.80	8.40 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)		0.91 kg			1.00	1.20	5.50 kg					
白味噌 1kg(学期)		2.00 kg		17.00 kg	2.90	3.48	17.02 kg		ミキサー攪拌			
赤味噌 1kg(学期)		2.00 kg		18.00 kg	2.90	3.48	17.02 kg		ミキサー攪拌			
水		88.02 kg			90.00	108.00	528.14 kg					
<b>【赤魚の照り焼き】</b>												
赤魚の照り焼き				3,383.00 個	40.00	0.00	3,383.00 個			バット② 180℃ 40% 12:00 小:40g 中: 50g 焦げ注意 配缶時むきをそろえてください		
赤魚の照り焼き50g				2,013.00 個	0.00	50.00	2,013.00 個					
<b>【切干大根の含め煮】</b>												
さつま揚げ スライス(学期)		19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.68 kg			バット① 1.油を熱してさつま揚げをよく炒める。 2.切干大根、人参を加えて炒める。 3.油揚げを加えて炒め、だし汁を加えて煮る。 4.調味料(醤油以外)、甘みを入れたら醤油を加えて煮含ませる。 5.枝豆を加えて、味を調え配缶。  小:50g 中:60g		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		1.56 kg			0.80	0.96	4.69 kg		下味			
にんじん		15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	46.95 kg		短冊3×6mm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)		15.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	46.95 kg		油抜き			
切干し大根(学期)		10.00 kg		32.00 kg	5.50	6.60	32.28 kg		水戻し→2cmカット			
冷凍むき枝豆(学期)		7.00 kg		23.00 kg	4.00	4.80	23.47 kg		袋あけ→異物確認			
サラダ油 1.5L		0.97 kg			0.50	0.60	2.93 kg					
きび砂糖 20K(学期)		2.93 kg			1.50	1.80	8.80 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		1.56 kg			0.80	0.96	4.69 kg					
醤油 10L(学期)		4.89 kg			2.50	3.00	14.67 kg					
かつおだしパック(学期)		1.00 kg			0.50	0.60	3.00 kg					
水		19.56 kg			10.00	12.00	58.68 kg					
<b>【ベビーチーズ(Ca強化)】</b>												
チーズ(学期)				5,396.00 個	11.50	11.50	0.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

【指示書・釜分け書】

2025年10月21日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	440	448	502	487	569	584	205	132	3367	3,437.70	二小3年、二小4年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	586	611	641	34	151	2023	2,427.60				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
<b>[ココア揚げパン]</b>											
コッパン40g ツイスト 包装なし				3,367.00 個	40.00	0.00	3,367.00 個		ご飯缶 1. きび砂糖とココアをよく混ぜ合わせる(だまに注意) 2. 揚げたパンに1をよくまぶして、配缶する。 195℃ 190℃ 1:00 小:40g 中:60g 粉付け→並べより低い台で行う		
コッパン60g ツイスト 包装なし				2,023.00 個	0.00	60.00	2,023.00 個				
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	25.61 kg				
きび砂糖 20K(学期)					9.00	10.80	52.79 kg				
ココア ピュアココア				31.00 缶	2.10	2.52	12.32 kg				
<b>[牛乳]</b>											
牛乳				5,346.00 本	206.00	206.00	5,346.00 本				
<b>[ポークシチュー]</b>											
サラダ油 1.5L		0.23 kg			0.24	0.29	1.41 kg		大食缶 1:釜に油、バターを熱し、にんにくの香りをだし、肉を加えよく炒める。 2:人参、玉ねぎを炒めて軽く煮込む。 3:湯を加えて煮る。(アクは適宜取り除く) 4:しめじを加え少し煮てから、ソテーオニオン、トマト缶を加える。 5:ルウ、調味料を加える。 6:グリーンピース、生クリームを加えて仕上げる。 ※グリーンピースは異物チェック→投入 小:190 中:220		
バター 450g(学期)		0.22 kg		8.00 個	0.24	0.29	1.35 kg				
おろしにんにく 国産(学期)		0.39 kg			0.40	0.48	2.35 kg				
豚肩肉 小間切り		23.00 kg		141.00 kg	24.00	28.80	140.77 kg				
赤ワイン(1本1.8%) (学期)		1.17 kg			1.20	1.44	7.04 下味				
たまねぎ		24.00 kg		141.00 kg	24.00	28.80	144.00 スライス3mm				
にんじん		5.00 kg		36.00 kg	6.00	7.20	35.19 銀杏0.3cm				
カットしめじ		7.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	46.92 kg				
冷凍グリーンピース(学期)		2.00 kg		18.00 kg	3.00	3.60	17.60 kg				
白いんげん豆ペースト		4.00 kg		23.00 kg	4.00	4.80	24.00 kg				
ソテーオニオン50スライス(学期)		11.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	69.00 kg				
ローレル粉		9.00 g		1.00 缶	0.01	0.01	58.65 g 水洗い				
トマトケチャップ(3K)(学期)		3.91 kg			4.00	4.80	23.46 kg 袋あけ				
デミグラスソース(学期)		11.00 kg		23.00 袋	12.00	14.40	70.38 kg 袋あけ				
エスパニオルソース		7.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	46.92 kg ミキサー攪拌				
トマト缶詰 ダイス(学期)		11.00 kg		28.00 缶	12.00	14.40	70.38 kg				
ウスターソース(1.8L)(学期)		0.90 kg			0.96	1.15	5.40 kg				
醤油 10L(学期)		0.39 kg			0.40	0.48	2.35 kg				
きび砂糖 20K(学期)		0.27 kg			0.28	0.34	1.64 kg				
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.39 kg			0.40	0.48	2.35 kg				
こしょう缶 400g(学期)		9.77 g			0.01	0.01	58.65 g				
生クリーム(学期)		1.00 kg		7.00 本	1.20	1.44	7.04 kg				
食塩 自然塩(学期)		156.40 g			0.16	0.19	938.45 g				
水		78.20 kg			80.00	96.00	469.22 kg				
<b>[枝豆サラダ]</b>											
キャベツ		29.00 kg		104.00 kg	15.00	18.00	87.98 kg 1cm	パット① 1:コーン・枝豆・きゅうり・キャベツを釜でポイルし、冷却。 2:よくほぐし、ドレッシングと和えて配缶。 小:40g 中:50g			
きゅうり		15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	46.92 kg 小口切り0.3cm				
冷凍むき枝豆(学期)		27.00 kg		82.00 kg	14.00	16.80	82.11 kg 袋あけ→異物確認				
冷凍スイートコーン(学期)		15.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	46.92 kg 袋あけ→異物確認				
野菜いっぱいドレッシング(和風)(学期) 1L		10.00 kg		32.00 本	5.50	6.60	32.26 kg				
<b>[レモンゼリー]</b>											
レモンゼリー-CaFe強化(学期)				5,390.00 個	50.00	50.00	5,390.00 個				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月22日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	518	479	204	121		3228	3,282.10	七小6年、桜小5年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	153					2024	2,428.80	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【麦御飯】										ご飯缶 一釜→6kg+麦600g 釜割で調整 配缶量①		
精白米					70.00	100.00	433.77 kg					
炊飯用麦				48.00 kg	8.00	10.00	47.61 kg					
水					84.00	120.00	520.52 kg					
【牛乳】												
牛乳				5,208.00 本	206.00	206.00	5,208.00 本					
【小松菜と白玉のスープ】										大食缶		
鶏もも皮なし 小間肉		15.00 kg		90.00 kg	16.00	19.20	90.00 kg			1.湯を沸かし肉を入れる。 2.人参を加える。 3.えのき、白玉、調味料を入れる。 4.小松菜、ねぎを加える。		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		1.52 kg			1.60	1.92	9.14 kg					
冷凍白玉餅(白)		19.00 kg		114.00 kg	20.00	24.00	114.22 kg					
にんじん		9.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	57.11 kg		短冊3×6mm			
カット済みえのき茸		7.00 kg		46.00 kg	8.00	9.60	45.69 kg		水洗い	小:170 中:200		
こまつな		15.00 kg	6	102.00 kg	16.00	19.20	91.37 kg		小口切り0.3cm			
長ねぎ		4.00 kg		30.00 kg	5.00	6.00	28.55 kg		小口切り0.3cm			
中華スープの素(学期)		0.76 kg			0.80	0.96	4.57 kg					
食塩 自然塩(学期)		0.24 kg			0.26	0.31	1.48 kg		1/6残し			
醤油 10L(学期)		2.28 kg			2.40	2.88	13.71 kg					
水		95.18 kg			100.00	120.00	571.09 kg					
【きんぴら豚丼の具】										バット②		
豚肩肉 小間切り		86.00 kg		258.00 kg	45.00	54.00	258.00 kg			1:釜に油を熱し、生姜、豚肉を加える。 2:しらたき・玉ねぎ・ごぼうを加える。 3:調味料を加え、よく煮含める。		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		2.28 kg			1.20	1.44	6.85 kg		下味			
たまねぎ		38.00 kg		114.00 kg	20.00	24.00	114.22 kg		スライス0.5cm			
カットごぼう(ささがき)		19.00 kg		57.00 kg	10.00	12.00	57.11 kg		水洗い	小:85g 中:95g		
カットしらたき(学期)		28.00 kg		86.00 kg	15.00	18.00	85.66 kg		ボイル			
おろし生姜 国産(学期)		1.52 kg	3		0.80	0.96	4.57 kg					
醤油 10L(学期)		9.90 kg			5.20	6.24	29.70 kg		1/6残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)		2.85 kg			1.50	1.80	8.57 kg					
きび砂糖 20K(学期)		4.18 kg			2.20	2.64	12.56 kg		1/6残し			
サラダ油 1.5L		0.57 kg			0.30	0.36	1.71 kg					
【野菜のごま和え】										バット①		
冷凍カットホリ草(脱水ハーフ凍)		34.00 kg		103.00 kg	18.00	21.60	102.80 kg		水洗い	たれ→加熱して冷却。 1.ほうれん草、もやし、キャベツをボイルして、冷却。 2.1をよく混ぜ合わせて、さらに白ごまを混ぜこみ、たれと和えて配缶する。		
キャベツ		28.00 kg		101.00 kg	15.00	18.00	85.66 kg		1cm			
もやし		34.00 kg		103.00 kg	18.00	21.60	102.80 kg		水洗い			
白すり胡麻(学期)		3.66 kg	3	11.00 kg	2.00	2.40	11.00 kg					
きび砂糖 20K(学期)		3.23 kg			1.70	2.04	9.71 kg			※ごまのだまに注意 小:40 中:48		
醤油1.8L(学期)		4.57 kg			2.40	2.88	13.71 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		1.33 kg			0.70	0.84	4.00 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

【指示書・釜分け書】

2025年10月23日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	387	448	514	483	518	479	203	120	3152	3,210.70	一・小4年、清小1年、七小6年、桜小5年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	425	423	487	33	128	1496	1,795.20	七中			
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
<b>【食パン】</b>											
食パン 30g 包装あり				802.00 個	0.00	0.00	802.00 個		パン缶(学配)		
食パン 40g 包装あり				961.00 個	40.00	0.00	961.00 個				
食パン 50g 包装あり				1,389.00 個	0.00	0.00	1,389.00 個				
食パン 60g 包装あり				1,496.00 個	0.00	60.00	1,496.00 個				
<b>【牛乳】</b>											
牛乳				4,610.00 本	206.00	206.00	4,610.00 本				
<b>【つぶつぶコーンポタージュ】</b>											
たまねぎ		25.00 kg	5	125.00 kg	25.00	30.00	125.15 kg	賽の目	大食缶 1.水に玉ねぎを加え、煮えてきたらコーンを加える。 2.人参ペーストを入れたら、コンソメ・塩・こしょうを加える。 3.牛乳・ルー(ベシヤ・スキム)を加える。 4.クリームコーン缶を加える。 5.生クリームとパセリを加える。  ※弱火で時間をかけて温度をあげてください。  小:170g 中:200g		
にんじんペースト		5.00 kg		25.00 kg	5.00	6.00	25.03 kg	解凍			
冷凍スイートコーン(学期)		20.00 kg		100.00 kg	20.00	24.00	100.12 kg	袋あけ			
クリームコーン缶(学期)		40.00 kg		68.00 缶	40.00	48.00	200.24 缶	缶あけ			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.85 kg			0.85	1.02	4.26 kg				
食塩 自然塩(学期)		150.17 g			0.15	0.18	750.89 g	1/3残し			
こしょう缶 400g(学期)		20.02 g			0.02	0.02	100.12 g				
牛乳(調理用牛乳)		40.00 kg		200.00 リットル	40.00	48.00	200.24 kg				
ベシヤメルソース(学期)		6.50 kg		33.00 kg	6.50	7.80	32.54 kg	ミキサー攪拌			
スキムミルク(学期)		3.00 kg		15.00 kg	3.00	3.60	15.00 kg	ミキサー攪拌			
生クリーム(学期)		1.00 kg		5.00 本	1.00	1.20	5.01 kg				
パセリ 乾(学期)		50.06 g			0.05	0.06	250.30 g				
水		42.05 kg			42.00	50.40	210.25 kg				
<b>【煮込み風ハンバーグ】</b>											
ハンバーグ60g(学期)				3,152.00 個	60.00	0.00	3,152.00 個		ハット② コンビ 185℃30% 18分 小:60g 中:80g  【たれ】 ①バターを溶かし、玉ねぎ、マッシュルームを炒める ②砂糖・調味料・水を加え、加熱する。 ※水の量は様子を見て調整。		
ハンバーグ80g(学期)				1,496.00 個	0.00	80.00	1,496.00 個				
バター 450g(学期)					0.40	0.48	2.00 kg				
マッシュルームスライス トマト				20.00 kg	4.00	4.80	20.02 kg	袋あけ			
たまねぎ				35.00 kg	7.00	8.40	35.04 kg	スライス3mm			
デミグラスソース(学期)				3.00 袋	1.92	2.30	9.61 kg	袋あけ			
トマトケチャップ(3K)(学期)					4.40	5.28	22.03 kg	袋あけ			
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.80	3.36	14.02 kg				
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					0.30	0.36	1.50 kg				
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	7.51 kg				
水					2.50	3.00	12.51 kg				
<b>【青菜のソテー】</b>											
オリーブオイル 1L		0.83 kg	3		0.50	0.60	2.50 kg			ハット① 小松菜直前ポイル 1.釜にオリーブオイルを熱し、ウインナーを炒める。 2.人参を炒め、きのこ類を加え炒める。 3.コンソメと塩こしょう(2/3)を加える。 4.ポイルした小松菜を炒め、残りの塩こしょうを加え完成。 ※味が足りない場合、残した1/6の塩を加えて調整 小:45g 中:55g	
カットウインナー 6mmカット(学期)		16.00 kg		50.00 kg	10.00	12.00	50.06 kg				
にんじん		11.00 kg		36.00 kg	7.00	8.40	35.04 kg	短冊3×6mm			
カットしめじ		8.00 kg		25.00 kg	5.00	6.00	25.03 kg	水洗い			
カットエリンギ		8.00 kg		25.00 kg	5.00	6.00	25.03 kg	水洗い			
こまつな		41.00 kg		139.00 kg	25.00	30.00	125.15 kg	2cm			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.41 kg			0.25	0.30	1.25 kg				
食塩 自然塩(学期)		300.35 g			0.18	0.22	901.06 g	1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)		30.98 g			0.02	0.02	92.96 g	5/6塩と混ぜておく			
<b>【キャラメルクリーム(Ca,Mg)】</b>											
パテ キャラメル Ca・Mg(学期)				4,648.00	15.00	15.00	4,648.00				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月24日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	365	448	452	504	488	584	199	117	3157	3,224.40	三小5年、清小3年、七小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	525	554	573	33	134	1819	2,182.80	桜中			
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
【麦御飯】									ご飯缶 一釜→6kg+麦600g 釜割で調整 配分量①		
精白米					70.00	100.00	409.63 kg				
炊飯用麦				45.00 kg	8.00	10.00	45.15 kg				
水					84.00	120.00	491.56 kg				
【牛乳】											
牛乳				4,935.00 本	206.00	206.00	4,935.00 本				
【チキンカレー】									大食缶		
鶏もも皮なし 小間肉		27.00 kg		135.00 kg	25.00	30.00	135.00 kg		1. 釜に油を熱して、生姜・にんにくを炒める。		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)		1.08 kg			1.00	1.20	5.41 kg	下味	2. 肉・カレー粉・ガラムマサラ・マサラマイルドを 加えて炒める。		
サラダ油 1.5L		0.54 kg			0.50	0.60	2.70 kg		3. 玉ねぎをよく炒め、人参・じゃが芋を加えて 炒めたら、		
おろし生姜 国産(学期)		0.64 kg			0.60	0.72	3.24 kg		水を入れて、煮る。★芋確認		
おろしにんにく 国産(学期)		0.64 kg			0.60	0.72	3.24 kg		4. ソテドオニオン・チャツネを加える。		
たまねぎ		54.00 kg		270.00 kg	50.00	60.00	270.36 kg	賽の目切り	5. ソース・醤油・ブイオンを加える。		
にんじん		21.00 kg		111.00 kg	20.00	24.00	108.14 kg	銀杏0.3cm	6. ルウを加えて煮る。※米粉はルウと攪拌して おく。		
じゃがいも		32.00 kg		180.00 kg	30.00	36.00	162.22 kg	賽の目切り	★ルーが米粉により溶けにくくなっているため 少量ずつ加える。		
水		59.48 kg			55.00	66.00	297.40 kg		7. 5分以上攪拌。		
冷凍チキンブイオン(学期)		10.00 kg	5	54.00 kg	10.00	12.00	54.07 kg	解凍	8. 味見・温度確認・配缶。		
ソテドオニオン50スライス(学期)		5.00 kg		27.00 kg	5.00	6.00	27.04 kg	袋あけ	小:190 中:220		
チャツネ(学期)		2.00 kg		30.00 個	2.50	3.00	13.52 kg				
レトロカリー甘口(学期)		8.00 kg		43.00 kg	8.00	9.60	43.26 kg	ミキサー攪拌			
コータスカレルウ甘口(学期)		4.00 kg		22.00 kg	4.00	4.80	22.00 kg	ミキサー攪拌			
米粉(学期)		3.40 kg		17.00 kg	3.00	3.60	17.00 kg	ミキサー攪拌			
中濃ソース(1.8L)(学期)		3.78 kg			3.50	4.20	18.93 kg				
醤油 10L(学期)		1.08 kg			1.00	1.20	5.41 kg				
ガラムマサラ(缶)(学期)		19.90 g		1.00 缶	0.02	0.02	99.52 g				
マサラマイルド(缶)(学期)		19.90 g		0.00 缶	0.02	0.02	99.52 g				
カレー粉缶(学期)		54.07 g			0.05	0.06	270.36 g				
【ししゃもアーモンドフライ(CaFe)】									パット②		
ししゃもアーモンドフライ(Fe)				4,976.00 個	30.00	30.00	4,976.00 個		小中:1本 170/170/170 5:00		
サラダ油 1斗缶					3.00	3.00	14.93 kg				
【にんじんのマリネ】									パット①		
まぐろツナフレーク水煮(学期)		18.00 kg		54.00 kg	10.00	12.00	54.00 kg	袋あけ	1. にんじん、たまねぎ、きゅうりをボイルし冷却 する。		
にんじん		32.00 kg		100.00 kg	18.00	21.60	97.33 kg	短冊3×6mm	2. ツナを先に入れ、タレを半量入れ、よくほぐ す。		
たまねぎ		14.00 kg		43.00 kg	8.00	9.60	43.26 kg	スライス3mm	3. 冷却した野菜を加えよく混ぜほぐす。 ※たれのパセリ、バケツにはりつくので、しっか りとりこと。		
きゅうり		21.00 kg		66.00 kg	12.00	14.40	64.89 kg	短冊3×6mm			
酢(1.8L)(学期)		3.96 kg	3		2.20	2.64	11.90 kg	たれ			
サラダ油 1.5L		3.60 kg			2.00	2.40	10.81 kg	↓	小:40g 中:50g		
きび砂糖 20K(学期)		1.49 kg			0.83	1.00	4.49 kg	↓			
食塩 自然塩(学期)		0.52 kg			0.29	0.35	1.57 kg	↓			
こしょう缶 400g(学期)		54.07 g			0.03	0.04	162.22 g	↓			
パセリ 乾(学期)		72.09 g			0.04	0.05	216.29 g	↓			

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月27日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	488	584	205	121		3304	3,365.70	三小5年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	141					2012	2,414.40	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯】										ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配缶量①		
精白米					70.00	100.00		438.65 kg				
水					85.00	120.00		527.36 kg				
【牛乳】												
牛乳				5,271.00 本	206.00	206.00		5,271.00 本				
【ワンタンスープ】										大食缶		
ワンタン		24.00 kg		289.00 袋	25.00	30.00		144.50 kg	袋あげ	1.釜に水分を入れて沸騰させて肉をほぐしながら加えて煮る。 2.人参、たけのこ、白菜、えのきを加えて煮る。 3.調味料(ごま油以外)を加えて、ワンタンを加えて煮る。 4.チンゲン菜を加えてひと煮し、ごま油を加え、味を調えて配缶する。  小:170g 中:200g		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		0.96 kg			1.00	1.20		5.78 kg				
豚肩肉 小間切り		9.00 kg		54.00 kg	10.00	12.00		54.00 kg	下味			
にんじん		4.00 kg		30.00 kg	5.00	6.00		28.90 kg	短冊3×6mm			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)		4.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00		28.90 kg	水洗い			
チンゲン菜		9.00 kg		68.00 kg	10.00	12.00		57.80 kg	1cm			
白菜		19.00 kg		123.00 kg	20.00	24.00		115.60 kg	1cm			
カット済みえのき茸		3.00 kg	6	23.00 kg	4.00	4.80		23.12 kg	水洗い			
中華スープの素(学期)		0.77 kg			0.80	0.96		4.62 kg				
食塩 自然塩(学期)		0.26 kg			0.27	0.32		1.56 kg				
醤油 10L(学期)		0.96 kg			1.00	1.20		5.78 kg				
こしょう缶 400g(学期)		17.72 g			0.02	0.02		106.32 g				
水		91.51 kg			95.00	114.00		549.11 kg				
純ごま油(学期)		0.28 kg			0.30	0.36		1.73 kg				
【いかの甘辛だれ】										バット②		
冷凍松笠いか切り身40g				3,304.00 切	40.00	0.00		3,304.00 個		1.いかに酒で下味を付ける 2.タレを作る 3.揚げて、たれにくぐらせて配缶 小:40g 中:50g 180/180/180 5:50		
冷凍松笠いか切り身50g				2,012.00 切	0.00	50.00		2,012.00 個				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40		11.56 kg				
でん粉(学期)					6.00	7.20		34.68 kg				
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00		27.61 kg				
きび砂糖 20K(学期)					3.20	3.84		18.50 kg				
醤油 10L(学期)					3.20	3.84		18.50 kg				
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.60	1.92		9.25 kg				
水					2.00	2.40		11.56 kg				
【春雨のレモン和え】										バット①		
ボンレスハム 1cm短冊(学期)		9.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00		28.90 kg		ドレッシング非加熱、胡麻は仕上げに入れる。 1.ハム、もやし、人参、春雨、きゅうり、コーンを ポイルし冷却する。 2.ドレッシング2/3、胡麻を入れ、味を調べ、よく和えて配缶  小:40g 中:48g		
冷凍スイートコーン(学期)		9.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00		28.90 kg	異物確認			
もやし		23.00 kg		69.00 kg	12.00	14.40		69.36 kg	水洗い			
にんじん		15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60		46.24 kg	短冊3×6mm			
きゅうり		19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00		57.80 kg	短冊3×6mm			
はるさめ 緑豆(学期)		5.00 kg	3	17.00 kg	3.00	3.60		17.34 kg	袋あげ			
レモン果汁 1L(学期)		1.00 kg		6.00 本	1.00	1.20		5.78 kg				
きび砂糖 20K(学期)		3.85 kg			2.00	2.40		11.56 kg				
醤油1.8L(学期)		5.78 kg			3.00	3.60		17.34 kg				
酢(1.8L)(学期)		1.92 kg			1.00	1.20		5.78 kg				
純ごま油(学期)		0.57 kg			0.30	0.36		1.73 kg				
白炒り胡麻(学期)		0.57 kg			0.30	0.36		1.73 kg				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月28日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	409	410	514	436	569	556	205	129		3228	3,301.90	一小6年、大小(新)4年、南小1年、南小2年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	34	153					2025	2,430.00	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
<b>【コッパン(縦割り)】</b>												
コッパン30g 縦スライス 包装あり				787.00 個	0.00	0.00	787.00 個					
コッパン40g 縦スライス 包装あり				915.00 個	40.00	0.00	915.00 個					
コッパン50g 縦スライス 包装あり				1,526.00	0.00	0.00	1,526.00					
コッパン60g 縦スライス 包装あり				2,025.00 個	0.00	60.00	2,025.00 個					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳				5,207.00 本	206.00	206.00	5,207.00 本					
<b>【かぼちゃスープ】</b>												
鶏もも皮つき		8.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	48.00 kg			大食缶		
たまねぎ		28.00 kg		172.00 kg	30.00	36.00	171.96 kg		賽の目	1.油を熱し、鶏肉を炒める。		
にんじん		21.00 kg		130.00 kg	22.00	26.40	126.10 kg		短冊3×6mm	2.たまねぎ、人参を炒め、水を加える。		
カット西洋かぼちゃ		21.00 kg		126.00 kg	22.00	26.40	126.10 kg		水洗い	3.水を加え、かぼちゃを入れて煮る。		
カボチャペースト		11.00 kg		69.00 kg	12.00	14.40	68.78 kg		解凍→ミキサー	4.かぼちゃペースト、ポタージュ、牛乳加え、煮込む。		
パンプキンポタージュ		11.00 kg		69.00 kg	12.00	14.40	68.78 kg		ミキサー攪拌	5.コンソメ、塩コショウで味を調える。		
サラダ油 1.5L		0.28 kg	6		0.30	0.36	1.72 kg			6.仕上げにパセリを振る。		
牛乳(調理用牛乳)		38.00 kg		229.00 リットル	40.00	48.00	229.28 kg			※焦がさないように、ゆっくり温度を上げていくこと。		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.43 kg			0.45	0.54	2.58 kg			小:170g 中:200g		
食塩 自然塩(学期)		0.19 kg			0.20	0.24	1.15 kg					
こしょう缶 400g(学期)		28.66 g			0.03	0.04	171.96 g					
水		38.21 kg			40.00	48.00	229.28 kg					
パセリ 乾(学期)		57.31 g			0.06	0.07	343.91 g					
<b>【ツナサラダ(サンド用)】</b>												
まぐろツナフレーク水煮(学期)		68.00 kg		206.00 kg	36.00	43.20	206.00 kg		袋あけ	バット①		
レモン果汁 1L(学期)		1.00 kg		4.00 本	0.70	0.84	4.01 kg			1.きゅうり、玉ねぎをボイルし冷却。		
きゅうり		28.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	85.98 kg		短冊3×6mm	2.ツナにレモン、しょうゆをかけよくほぐす。		
たまねぎ		19.00 kg		57.00 kg	10.00	12.00	57.32 kg		スライス3mm	3.野菜を加え和えてからマヨ、塩コショウを加える。		
マヨネーズ 1kg(学期)		9.00 kg	3	29.00 kg	5.00	6.00	28.66 kg			小:60g 中:70g		
食塩 自然塩(学期)		191.06 g			0.10	0.12	573.19 g					
こしょう缶 400g(学期)		95.53 g			0.05	0.06	286.59 g					
醤油1.8L(学期)		0.95 kg			0.50	0.60	2.87 kg					
<b>【ジャーマンポテト】</b>												
カットウィンナー 6mmカット(学期)		15.00 kg		46.00 kg	8.00	9.60	45.86 kg			バット②		
じゃがいも		76.00 kg		255.00 kg	40.00	48.00	229.28 kg		賽の目切り	1.オリーブオイルを熱し、ウィンナーを炒める。		
たまねぎ		28.00 kg		86.00 kg	15.00	18.00	85.98 kg		スライス3mm	2.玉ねぎを加え、よく炒める。		
パセリ 乾(学期)		38.21 g			0.02	0.02	114.64 g			3.塩2/3とこしょう・コンソメ・パセリを加える。		
食塩 自然塩(学期)		0.46 kg	3		0.24	0.29	1.38 kg		1/6残し	4.茹でたじゃが芋を加え、残りの塩1/3量をふりかけ、炒める。		
ブラックペッパー 90g		38.21 g			0.02	0.02	114.64 g			5.味見・温度確認・配缶。		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.34 kg			0.18	0.22	1.03 kg			小:60 中:70		
オリーブオイル 1L		1.14 kg			0.60	0.72	3.44 kg					
<b>【豆乳プリン】</b>												
豆乳プリン(卵乳なし)				2,025.00 個	0.00	40.00	2,025.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年10月29日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	440	448	514	504	569	545	204	120	3344	3,409.70	一・小6年、二・小6年	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止				
人数	465	475	481	26	129	1576	1,891.20	南中				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等			
		単位		単位	g	g	単位					
<b>[ご飯]</b>												
精白米					70.00	100.00	398.25 kg		ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配分量①			
水					85.00	120.00	478.88 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳				4,885.00 本	206.00	206.00	4,883.00 本					
<b>[ト汁]</b>												
豚肩肉 小間切り		11.00 kg		55.00 kg	10.00	12.00	55.00 kg		大食缶			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		0.84 kg			0.80	0.96	4.24 kg	下味	1.釜に水とだしパックを入れて弱火で15分位煮出す。			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		26.00 kg		133.00 kg	25.00	30.00	132.52 kg	袋あけ	2.沸騰したところに肉をほぐしながら加えて煮る。			
カットこんにゃく 色紙切(学期)		8.00 kg		42.00 kg	8.00	9.60	42.41 kg	ポイル	3.ごぼう、こんにゃくを加えて煮る。			
カットごぼう(さががき)		7.00 kg		37.00 kg	7.00	8.40	37.11 kg	水洗い	4.じゃが芋を加える。			
じゃがいも		21.00 kg	5	118.00 kg	20.00	24.00	106.02 kg	養の目切り	5.豆腐を加えて煮る。※温度管理 じゃがいもが柔らかくなったら、もやしを入れ、煮立たせたあと、昆布だし、味噌をいれる。 味噌を入れた後は煮立たせないこと。			
もやし		10.00 kg			10.00	12.00	53.01 kg	水洗い	小:170g 中:200g			
鰹の素 富士印(学期)		1.60 kg			8.00 kg	1.50	1.80	8.00 kg				
液体昆布だし(1L)(学期)		1.10 kg			5.00 kg	1.00	1.20	5.50 kg				
白味噌 1kg(学期)		2.00 kg			15.00 kg	2.80	3.36	14.84 kg	ミキサー攪拌			
赤味噌 1kg(学期)		2.00 kg			15.00 kg	2.70	3.24	14.31 kg	ミキサー攪拌			
水		95.41 kg			90.00	108.00	477.08 kg					
<b>[鶏肉のごま酢がけ]</b>												
鶏もも肉 切り身 50g					3,344.00 個	50.00	0.00	3,344.00 個		パット② たれ作り→調味料、水、ごまを加熱→水溶きでんぶん		
鶏もも肉 切り身 60g					1,578.00 個	0.00	60.00	1,576.00 個		調味料を混ぜ合わせ、肉を漬け込む。(30分以上漬け込む)		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.36 kg	下味	鉄板に並べて、焼く。			
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	6.36 kg	下味	配缶後、まんべんなくたれをかける。			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.70	2.04	9.01 kg	たれ	185℃ 20% 50g:12分 60g:13分			
酢(1.8L)(学期)					0.70	0.84	3.71 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.50	3.00	13.25 kg					
醤油 10L(学期)					2.70	3.24	14.31 kg	↓				
白すり胡麻(学期)				4.00 kg	0.65	0.78	3.45 kg	↓				
でん粉(学期)					0.40	0.48	2.12 kg					
水					5.00	6.00	26.50 kg	↓				
<b>[おかかサラダ]</b>												
キャベツ		30.00 kg	3	104.00 kg	17.00	20.40	90.12 kg	1cm	パット① 調味料をよく混ぜ、ドレッシングを作っておく。(加熱しない)			
冷凍カット村の草(脱水パワ凍)		26.00 kg			80.00 kg	15.00	18.00	79.51 kg	水洗い	1.かまぼこ・野菜をポイルし冷却する。		
きゅうり		17.00 kg			53.00 kg	10.00	12.00	53.01 kg	千切り3×3mm	2.よくほぐしながら、ドレッシングと和える。		
にんじん		14.00 kg			44.00 kg	8.00	9.60	42.41 kg	千切り3×3mm	小:40 中:55		
千切りかまぼこ(学期)		8.00 kg			27.00 kg	5.00	6.00	26.50 kg				
鰹節 刻み(学期)		2.00 kg			7.00 kg	1.30	1.56	6.89 kg				
サラダ油 1.5L		3.53 kg				2.00	2.40	10.60 kg				
きび砂糖 20K(学期)		2.82 kg				1.60	1.92	8.48 kg				
酢(1.8L)(学期)		1.76 kg				1.00	1.20	5.30 kg				
醤油1.8L(学期)		3.53 kg				2.00	2.40	10.60 kg				
<b>[ヨーグルト]</b>												
ソファール元気ヨーグルト				4,922.00 個	70.00	70.00	4,920.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年10月30日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	362	448	514	430	569	573	203	124	3223	3,298.70	二小6年、三小1年、清小4年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	400	424	428	7	125	1384	1,660.80	大中			
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
<b>[ご飯]</b>									ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配缶量①		
精白米					70.00	100.00	371.58 kg				
水					85.00	120.00	446.81 kg				
<b>[牛乳]</b>											
牛乳				4,567.00 本	206.00	206.00	4,564.00 本				
<b>[トックスープ]</b>									大食缶 ※トックよくほぐしておく 1.湯に肉をほぐし入れる 2.人参・椎茸を加える。 3.白菜を加え、パイオン・中華だしを加える。 4.醤油・塩(調整)こしょうを加え、トックを入れる。 5.卵を流し入れ、最後に小松菜を加える。  ★トックはすぐに柔らかくなるので、できるだけ最後のほうに 加えてください。配缶時平等に入るように注意。特に少人数 トック異物確認すること 小:165 中:195		
鶏もも皮なし 小間肉		12.00 kg	5	60.00 kg	12.00	14.40	60.00 kg				
清酒(1本1.8L)(学期)		0.99 kg			1.00	1.20	4.96 kg	下味			
にんじん		7.00 kg		41.00 kg	8.00	9.60	39.68 kg	短冊3×6mm			
白菜		14.00 kg		79.00 kg	15.00	18.00	74.39 kg	1cm			
こまつな		9.00 kg		55.00 kg	10.00	12.00	49.59 kg	1cm			
干し椎茸スライス 500g(学期)		0.50 kg			0.50	0.60	2.50 kg	水戻し→異物確認			
トック		15.00 kg		79.00 kg	16.00	19.20	79.35 kg	袋あけ→ほぐす			
鶏卵(凍結全卵)		11.00 kg		59.00 kg	12.00	14.40	59.00 kg	解凍			
中華スープの素(学期)		0.79 kg			0.80	0.96	3.97 kg				
冷凍チキンパイオン(学期)		9.00 kg		50.00 kg	10.00	12.00	49.59 kg	解凍			
食塩 自然塩(学期)		0.23 kg			0.24	0.29	1.19 kg				
醤油 10L(学期)		1.98 kg			2.00	2.40	9.92 kg				
こしょう缶 400g(学期)		19.83 g			0.02	0.02	99.19 g				
水		99.19 kg			100.00	120.00	495.95 kg				
<b>[豚肉のキムチ炒め]</b>									パット② 1:釜に油を熱し、生姜、豚肉を加える。 2:玉ねぎ、もやし、調味料を加える。 3:ニラ、キムチを加える。 4:キムチ汁ででんぷんを溶く。 5:ごま油を加える。 小:75g 中:85g		
豚肩肉 小間切り		83.00 kg	3	249.00 kg	50.00	60.00	249.00 kg				
清酒(1本1.8L)(学期)		0.82 kg			0.50	0.60	2.48 kg	下味			
サラダ油 1.5L		0.82 kg			0.50	0.60	2.48 kg				
おろし生姜 国産(学期)		1.65 kg			1.00	1.20	4.96 kg				
たまねぎ		33.00 kg		99.00 kg	20.00	24.00	99.19 kg	スライス5mm			
もやし		16.00 kg		50.00 kg	10.00	12.00	49.59 kg	2cm			
にら		8.00 kg		26.00 kg	5.00	6.00	24.80 kg				
キムチ(学期)		16.00 kg		50.00 kg	10.00	12.00	49.59 kg	袋あけ			
食塩 自然塩(学期)		0.49 kg			0.30	0.36	1.49 kg	1/3			
醤油 10L(学期)		3.30 kg			2.00	2.40	9.92 kg	1/3			
こしょう缶 400g(学期)		33.06 g			0.02	0.02	99.19 g				
中華スープの素(学期)		0.82 kg			0.50	0.60	2.48 kg				
純ごま油(学期)		0.82 kg			0.50	0.60	2.48 kg				
でん粉(学期)		2.48 kg			1.50	1.80	7.44 kg				
水		2.48 kg			1.50	1.80	7.44 kg				
<b>[ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ]</b>									パット① 1.人参・じゃが芋・ブロッコリー、コーンをボイルし、冷却する。 2.ドレッシングとよく混ぜて配缶する。 ※ドレッシングをよく攪拌しておく(非加熱) こしょうのだまに注意! ※じゃが芋の茹でる固さ…すっつとスプーンが通る固さ、多少崩れても大丈夫です。 小:45 中:55		
冷凍ブロッコリー(学期)		35.00 kg	3	107.00 kg	21.60	25.92	107.13 kg	洗う			
じゃがいも		19.00 kg		66.00 kg	12.00	14.40	59.51 kg	賽の目			
にんじん		11.00 kg		37.00 kg	7.20	8.64	35.71 kg	短冊3×6mm			
冷凍スイートコーン(学期)		11.00 kg		35.00 kg	7.00	8.40	34.72 kg	袋あけ			
きび砂糖 20K(学期)		1.32 kg			0.80	0.96	3.97 kg				
酢(1.8L)(学期)		2.81 kg			1.70	2.04	8.43 kg				
食塩 自然塩(学期)		330.63 g			0.20	0.24	991.90 g				
こしょう缶 400g(学期)		15.35 g			0.01	0.01	46.07 g				
醤油1.8L(学期)		1.32 kg			0.80	0.96	3.97 kg				
純ごま油(学期)		2.84 kg			1.72	2.06	8.53 kg				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年10月31日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	440	448	514	504	569	584	206	118		3383	3,452.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	150					2021	2,425.20	
料理名/食品名		1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位		切り方	調理方法等		
【バレンシアピラフ】										ご飯缶 1.一釜に1袋入れ、混ぜてから炊飯 配分量③		
精白米					70.00	100.00	445.87 kg					
バレンシアピラフの素				83.00 個	13.00	18.60	82.98 kg					
水					84.00	120.00	535.04 kg					
【牛乳】												
牛乳				5,356.00 本	206.00	206.00	5,356.00 本					
【肉団子入りトマトスープ】										大食缶		
鶏肉団子5g		23.00 kg		141.00 kg	24.00	28.80	141.00 kg			1.油を熱しにんにくを炒める。 2.香りがでてきたら、玉ねぎ、セロリ、にんじん、 じゃが芋を順に炒める。 3.水、肉団子を加えて煮る。(あくとり) 4.トマト缶を入れ、酸味をとばす。 5.チキンブイヨン、残りの調味料を加える。 6.味見・温度確認・配缶。		
サラダ油 1.5L		0.24 kg			0.25	0.30	1.47 kg			小:170g 中:200g		
にんじん		8.00 kg		52.00 kg	8.50	10.20	49.96 kg		銀杏0.3cm			
たまねぎ		16.00 kg		100.00 kg	17.00	20.40	99.92 kg		スライス0.4cm			
セロリー		3.00 kg		36.00 kg	4.00	4.80	23.51 kg		小口0.3cm			
じゃがいも		12.00 kg		85.00 kg	13.00	15.60	76.41 kg		賽の目			
おろしにんにく 国産(学期)		0.24 kg			0.25	0.30	1.47 kg					
トマト缶詰 ダイス(学期)		12.00 kg	6	30.00 缶	12.70	15.24	75.00 kg		缶開け			
食塩 自然塩(学期)		0.25 kg			0.26	0.31	1.53 kg		1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)		78.37 g			0.08	0.10	470.22 g					
白ワイン(1本1.8L)(学期)		117.55 g		1.00 本	0.12	0.14	705.34 g					
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		1.07 kg			1.10	1.32	6.47 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)		6.00 kg		41.00 kg	7.00	8.40	41.14 kg					
水		91.10 kg			93.00	111.60	546.64 kg					
【チーズオムレツ】										パット② コンビ180℃ 20% 17:00 小:40g 中:60g		
チーズオムレツ 40g				3,383.00 個	40.00	0.00	3,383.00 個					
チーズオムレツ 60g				2,021.00 個	0.00	60.00	2,021.00 個					
【ほうれん草とコーンのサラダ】										パット①		
ボンレスハム 1cm短冊(学期)		9.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.00 kg			1.ハム、人参、ほうれん草、コーンをボイル、冷 却。 2.1をドレッシングで和える。		
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)		39.00 kg		118.00 kg	20.00	24.00	117.56 kg		水洗い			
ほうれん草		19.00 kg		65.00 kg	10.00	12.00	58.78 kg		2cm			
にんじん		8.00 kg		27.00 kg	4.50	5.40	26.45 kg		短冊3×6mm	小:40g 中:50g		
冷凍スイートコーン(学期)		15.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	47.02 kg		異物確認			
サラダ油 1.5L		3.33 kg			1.70	2.04	9.99 kg					
レモン果汁 1L(学期)		0.00 kg		2.00 本	0.34	0.41	2.00 kg					
食塩 自然塩(学期)		0.66 kg			0.34	0.41	2.00 kg					
こしょう缶 400g(学期)		19.59 g			0.01	0.01	58.78 g					
アップルピネガー		0.00 kg		1.00 本	0.34	0.41	2.00 kg					
【かぼちゃクリームもち】												
かぼちゃクリームもち				5,404.00 個	30.00	30.00	5,404.00 個					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています