

[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】												
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】												
鶏もも皮なし 小間肉					14.00 kg	6	84.00 kg	15.00	18.00	84.00 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.98 kg		13.00 本	1.00	1.20	5.88 kg	下味	
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	
大根					12.00 kg		85.00 kg	13.00	15.60	76.40 kg	銀杏0.3cm	
にんじん					9.00 kg		61.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg	銀杏0.3cm	
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	ボイル	
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】												
さば切り身 40g						3	3,380.00 切	40.00	0.00	3,380.00 切		
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】												
冷凍さやいんげん(学期)					33.00 kg	3	100.00 kg	17.00	20.40	99.91 kg	袋あけ・異物確認→ボイル	
にんじん					15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.02 kg	短冊3×6mm	
豚挽肉					24.00 kg		71.00 kg	12.00	14.40	72.00 kg		
はるさめ 緑豆(学期)					8.00 kg		26.00 kg	4.50	5.40	26.45 kg	袋あけ	
たまねぎ					19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.77 kg	スライス3mm	
おろし生姜 国産(学期)					1.17 kg		4.00 kg	0.60	0.72	3.53 kg		
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		
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり							853.00 個	0.00	0.00	853.00 個		
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		
【牛乳】												
牛乳							5,357.00 本	206.00	206.00	5,357.00 本		
【オニオンスープ(具だくさん)】												
オリーブオイル 1L					0.39 kg	6	6.00 本	0.40	0.48	2.35 kg		
鶏もも皮つき					11.00 kg		66.00 kg	12.00	14.40	66.00 kg		
たまねぎ					34.00 kg		206.00 kg	35.00	42.00	205.75 kg	スライス5mm	
にんじん					9.00 kg		61.00 kg	10.00	12.00	58.79 kg	短冊3×6mm	
じゃがいも					23.00 kg		157.00 kg	24.00	28.80	141.09 kg	賽の目切り	
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 kg	解凍→袋あけ	
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 kg	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 kg		
食塩 自然塩(学期)					0.31 kg			0.32	0.38	1.88 kg	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		
【ポークチャップ】												
豚肩肉 小間切り					69.00 kg	3	207.00 kg	35.00	42.00	207.00 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾍﾟﾙ)(学期)					1.96 kg			1.00	1.20	5.88 kg	下味	
たまねぎ					19.00 kg		59.00 kg	10.00	12.00	58.79 kg	2cmスライス5mm	
カットしめじ					11.00 kg		35.00 kg	6.00	7.20	35.27 kg	水洗い	
カットピーマン千切り					11.00 kg		35.00 kg	6.00	7.20	35.27 kg	水洗い	
おろしにんにく 国産(学期)					0.58 kg		4.00 kg	0.30	0.36	1.76 kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)					14.00 kg		17.00 缶	7.00	8.40	42.50 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)					11.75 kg		66.00 個	6.00	7.20	35.27 kg		
ウスターソース(1.8L)(学期)					2.94 kg		8.00 本	1.50	1.80	8.82 kg		
きび砂糖 20K(学期)					0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.49 kg			0.25	0.30	1.47 kg	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 kg		
水					1.96 kg			1.00	1.20	5.88 kg		
オリーブオイル 1L					0.98 kg			0.50	0.60	2.94 kg		
【かぼちゃとチーズのサラダ】												
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 kg		
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 kg	水洗い	
きゅうり					15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.03 kg	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン(学期)					15.00 kg		47.00 kg	8.00	9.60	47.00 kg	袋あけ・異物確認	
ダイスチーズ8mm(学期)					6.00 kg		18.00 kg	3.00	3.60	18.00 kg	袋あけ	
マヨネーズ 1kg(学期)					7.00 kg		21.00 kg	3.50	4.20	21.00 kg		
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		
【グレープゼリー】												
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	206	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】												
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】												
半月スライスなると(学期)					7.00	kg	47.00	kg	8.00	9.60	47.00	kg
にんじん					9.00	kg	61.00	kg	10.00	12.00	58.76	短冊3×6mm
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
たまねぎ					11.00	kg	71.00	kg	12.00	14.40	70.51	kg スライス3mm
こまつな					9.00	kg	65.00	kg	10.00	12.00	58.76	kg 1cm
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
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	58.00	kg	10.00	12.00	58.00	kg 解凍
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】												
餃子FeCa強化 40g(学期)							3,381.00	個	40.00	0.00	3,381.00	個
餃子FeCa強化 50g(学期)							2,021.00	個	0.00	50.00	2,021.00	個
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】												
サラダ油 1.5L					0.78	kg			0.40	0.48	2.35	kg
おろしにんにく 国産(学期)					0.58	kg			0.30	0.36	1.76	kg
鶏むね挽き肉					13.00	kg	39.00	個	6.60	7.92	39.00	kg
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
にんじん					7.00	kg	24.00	kg	4.00	4.80	23.50	kg 短冊3×6mm
たまねぎ					19.00	kg	59.00	kg	10.00	12.00	58.76	kg スライス5mm
チンゲン菜					29.00	kg	104.00	kg	15.00	18.00	88.13	kg 2cm
醤油 10L(学期)					4.50	kg			2.30	2.76	13.51	kg
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				
【ご飯】															
精白米									70.00	100.00	445.21	kg			
水									85.00	120.00	535.23	kg			
【牛乳】															
牛乳							5,352.00	本	206.00	206.00	5,352.00	本			
【おつきみ汁】															
豚肩肉 小間切り						9.00	6	kg	54.00	kg	10.00	12.00	54.00	kg	
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	
【鶏肉の塩こうじ焼き】															
鶏もも肉 切り身 50g								3,386.00	個	50.00	0.00	3,386.00	個		
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		
【味噌ドレッシングサラダ】															
キャベツ						29.00	3	kg	104.00	kg	15.00	18.00	88.05	kg	1cm
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	
【月見団子 30g】															
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		
【カレーうどん】												
冷凍うどん(学期)					60.00	kg	427.00	kg	75.00	85.00	426.52	kg
豚肩肉 小間切り					25.00	kg	175.00	kg	30.00	36.00	175.00	kg
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.84	kg		1.00	1.20	5.89	下味	
たまねぎ					21.00	kg	147.00	kg	25.00	30.00	147.31	kg
長ねぎ					12.00	kg	93.00	kg	15.00	18.00	88.39	kg
こまつな					10.00	kg	79.00	kg	12.00	14.40	70.71	kg
カット油揚げ(冷凍)(学期)					4.00	kg	29.00	kg	5.00	6.00	29.46	kg
にんじん					3.00	kg	24.00	kg	4.00	4.80	23.57	kg
醤油 10L(学期)					2.35	kg		2.80	3.36	16.50		
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
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
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	
【牛乳】												
牛乳							5,371.00	本	206.00	206.00	5,371.00	本
【和風いなり】												
和風いなり 50g							3,393.00	個	50.00	0.00	3,393.00	個
和風いなり 60g							2,024.00	個	0.00	60.00	2,024.00	個
【ブロッコリーのマヨネーズサラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)					29.00	kg	88.00	kg	15.00	18.00	88.39	kg
じゃがいも					29.00	kg	98.00	kg	15.00	18.00	88.39	kg
にんじん					13.00	kg	43.00	kg	7.00	8.40	41.25	kg
冷凍スイートコーン(学期)					9.00	kg	29.00	kg	5.00	6.00	29.46	kg
マヨネーズ 1kg(学期)					15.00	kg	47.00	kg	8.00	9.60	47.14	kg
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	
【蒸しケーキ】												
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	204	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】														
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)】														
鶏もも皮なし 小間肉						12.00	kg	72.00	kg	12.00	14.40	72.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)						0.49	kg			0.50	0.60	2.94	kg	下味
にんじん						7.00	kg	48.00	kg	8.00	9.60	47.04	kg	短冊3×6mm
もやし						9.00	kg	59.00	kg	10.00	12.00	58.80	kg	よく洗う
白菜						7.00	kg	50.00	kg	8.00	9.60	47.04	kg	1cm
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
なると スライス(学期)						7.00	kg	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	水戻し→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】														
豚肩肉 小間切り						59.00	kg	177.00	kg	30.00	36.00	177.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)						3.52	kg			1.80	2.16	10.58	kg	下味
おろしにんにく 国産(学期)						1.17	kg			0.60	0.72	3.53	kg	
豆板醤(学期)						98.00	g			0.05	0.06	294.01	g	
たまねぎ						39.00	kg	118.00	kg	20.00	24.00	117.60	kg	スライス5mm
カットしめじ						19.00	kg	59.00	kg	10.00	12.00	58.80	kg	水洗い
はるさめ 緑豆(学期)						6.00	kg	21.00	kg	3.50	4.20	20.58	kg	
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】														
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	
グラニュー糖						4.00	kg	13.00	kg	2.20	2.64	12.94	kg	
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
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	203	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		
【コッペパン】												
コッペパン 30g 包装あり							853.00 個	0.00	0.00	853.00 個		
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		
【牛乳】												
牛乳							5,363.00 本	206.00	206.00	5,363.00 本		
【チリコンカン】												
サラダ油 1.5L					0.39 kg	6		0.40	0.48	2.35 kg		
おろしにんにく 国産(学期)					0.29 kg			0.30	0.36	1.77 kg		
おろし生姜 国産(学期)					0.29 kg			0.30	0.36	1.77 kg		
豚挽肉					30.00 kg		180.00 kg	30.00	36.00	180.00 kg		
赤ワイン(1本1.8%)(学期)					1.66 kg		6.00 本	1.70	2.04	10.00 kg	下味	
ナツメグ					9.00 g		1.00 缶	0.01	0.01	54.10 g		
たまねぎ					44.00 kg		265.00 kg	45.00	54.00	264.81 kg	みじん切り	
じゃがいも					29.00 kg		196.00 kg	30.00	36.00	176.54 kg	賽の目切り	
にんじん					14.00 kg		91.00 kg	15.00	18.00	88.27 kg	銀杏0.3cm	
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	
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		
【ハムカツ】												
ポークハムカツ40g							3,387.00 個	40.00	0.00	3,387.00 個		
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		
【キャベツの三色サラダ】												
キャベツ					43.00 kg	3	152.00 kg	22.00	26.40	129.46 kg	1cm	
にんじん					15.00 kg		49.00 kg	8.00	9.60	47.08 kg	銀杏0.3cm	
きゅうり					23.00 kg		72.00 kg	12.00	14.40	70.62 kg	小口切り0.3cm	
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	
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	445.97 kg		
水								85.00	120.00	536.15 kg		
【牛乳】												
牛乳							5,357.00 本	206.00	206.00	5,357.00 本		
【豆腐とじゃがいものみそ汁】												
じゃがいも					24.00 kg	6	163.00 kg	25.00	30.00	146.98 kg	賽の目切り	
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	水戻し→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		
【鰹の揚げ煮】												
鰹の揚げ煮 40g							3,383.00 個	40.00	0.00	3,383.00 個		
鰹の揚げ煮 50g							2,022.00 個	0.00	50.00	2,022.00 個		
【豚肉と野菜のおかか炒め】												
豚肩肉 小間切り					47.00 kg	3	141.00 kg	24.00	28.80	141.00 kg		
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		
【ブルーベリーゼリー】												
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	一小、二小、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			
【ご飯】													
精白米								70.00	100.00	227.55	kg		
水								85.00	120.00	273.16	kg		
【牛乳】													
牛乳							2,358.00 本	206.00	206.00	2,358.00 本			
【厚揚げの中華煮】													
サラダ油 1.5L					0.46	kg		0.50	0.60	1.39	kg		
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	ボイル
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	
【手作りもち米焼売】													
豚挽肉							52.00	kg	22.00	22.00	52.00	kg	
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	
【中華和え】													
千切りかまぼこ(学期)					7.00	kg	14.00	kg	5.00	6.00	14.00	kg	
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】												
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】												
鶏むね挽き肉					15.00	6	90.00	kg	16.00	19.20	90.00	kg
純ごま油(学期)					0.39				0.40	0.48	2.34	kg
もやし					14.00		88.00	kg	15.00	18.00	87.58	kg 水洗い
にんじん					7.00		48.00	kg	8.00	9.60	46.71	kg 短冊3×3mm
大根					14.00		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		47.00	kg	8.00	9.60	46.71	kg 水洗い
こまつな					11.00		78.00	kg	12.00	14.40	70.06	kg 1cm
鰹の素 富士印(学期)					1.40				1.50	1.80	8.40	kg
液体昆布だし(1L)(学期)					1.28				1.20	1.44	7.70	kg
赤味噌 1kg(学期)					2.00		15.00	kg	2.50	3.00	14.60	kg ミキサー攪拌
白味噌 1kg(学期)					2.00		16.00	kg	7.00	8.40	15.76	kg ミキサー攪拌
醤油 10L(学期)					145.96				0.15	0.18	875.77	g
水					89.52				92.00	110.40	537.14	kg
【秋刀魚の生姜煮】												
秋刀魚生姜煮 40g						3,338.00	個	40.00	0.00	3,338.00	個	
秋刀魚生姜煮 45g						2,022.00	個	0.00	50.00	2,022.00	個	
【塩肉じゃが】												
純ごま油(学期)					0.74	3			0.38	0.46	2.22	kg
おろしにんにく 国産(学期)					0.56				0.29	0.35	1.69	kg
豚肩肉 小間切り					23.00		69.00	kg	12.00	14.40	69.00	kg
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.94				1.00	1.20	5.84	kg 下味
たまねぎ					46.00		140.00	kg	24.00	28.80	140.12	kg スライス3mm
じゃがいも					64.00		214.00	kg	33.00	39.60	192.67	kg 賽の目
にんじん					17.00		54.00	kg	9.00	10.80	52.55	kg いちょう3mm
長ねぎ					9.00		31.00	kg	5.00	6.00	29.19	kg 小口3mm
冷凍むき枝豆(学期)					5.00		18.00	kg	3.00	3.60	17.52	kg 袋あけ
中華スープの素(学期)					0.42				0.22	0.26	1.28	kg
液体塩こうじ					3.00		20.00	本	1.73	2.08	10.10	kg
食塩 自然塩(学期)					136.23				0.07	0.08	408.69	g
ブラックペッパー 90g					19.46		2.00	缶	0.01	0.01	58.38	g
白炒り胡麻(学期)					2.23				1.15	1.38	6.71	kg
水					12.26				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		
【ナポリタン】												
スパゲティ(学期)					33.00	kg	235.00	kg	40.00	48.00	235.20	kg
サラダ油 1.5L					0.33	kg			0.40	0.48	2.35	kg
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
おろしにんにく 国産(学期)					0.33	kg			0.40	0.48	2.35	kg
たまねぎ					29.00	kg	206.00	kg	35.00	42.00	205.80	kg スライス0.5cm
にんじん					12.00	kg	91.00	kg	15.00	18.00	88.20	kg 短冊3×6mm
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
カットしめじ					4.00	kg	29.00	kg	5.00	6.00	29.40	kg 水洗い
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
【牛乳】												
牛乳							5,359.00	本	206.00	206.00	5,359.00	本
【メンチカツ(焼き)】												
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
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	
中濃ソース(1.8L)(学期)									4.00	5.00	23.65	kg
【鶏肉と海藻のサラダ】												
国産鶏ささみフレーク					17.00	kg	53.00	kg	9.00	10.80	52.92	kg
キャベツ					35.00	kg	125.00	kg	18.00	21.60	105.84	kg 1cm
もやし					13.00	kg	41.00	kg	7.00	8.40	41.16	kg 水洗い
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
海草ミックス(学期)					0.00	kg	29.00	袋	0.50	0.60	2.94	kg 水戻し→異物確認
サラダ油 1.5L					1.56	kg			0.80	0.96	4.70	kg
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
【お米deりんごのタルト】												
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		
【麦御飯】												
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		
【牛乳】												
牛乳							5,357.00 本	206.00	206.00	5,357.00 本		
【平麺スープ】												
豚肩肉 小間切り					9.00 kg	6	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	
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	
白菜					14.00 kg		94.00 kg	15.00	18.00	88.15 kg	1cm	
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.25 kg			0.30	0.36	1.50 kg	水戻し	
長ねぎ					7.00 kg		49.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	小口切り0.3cm	
こまつな					9.00 kg		65.00 kg	10.00	12.00	58.76 kg	1cm	
クイツティオ					5.00 kg		32.00 kg	5.50	6.60	32.32 kg	水戻し	
冷凍チキンピヨン(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		
【ガバオライスの具】							3					
サラダ油 1.5L					0.78 kg			0.40	0.48	2.35 kg		
七味唐辛子(学期)					19.58 g	1.00 袋		0.01	0.01	58.76 g		
おろしにんにく 国産(学期)					1.96 kg			1.00	1.20	5.88 kg		
おろし生姜 国産(学期)					1.66 kg			0.85	1.02	5.00 kg		
鶏挽肉					69.00 kg	206.00 kg		35.00	42.00	207.00 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.54 kg			1.30	1.56	7.64 kg	下味	
まめプラス(学期)					3.00 kg	10.00 袋		1.70	2.04	9.99 kg	袋あけ	
たまねぎ					43.00 kg	129.00 kg		22.00	26.40	129.28 kg	みじん切り	
カットしめじ					11.00 kg	35.00 kg		6.00	7.20	35.26 kg	みじん切り	
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	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					293.82 g			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		
【玉ねぎドレッシングサラダ】						3						
きゅうり					15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	千切り3×3mm	
じゃがいも					47.00 kg		157.00 kg	24.00	28.80	141.04 kg	賽の目	
にんじん					15.00 kg		48.00 kg	8.00	9.60	47.01 kg	千切り3×3mm	
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	
たまねぎ					9.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	29.38 kg	すりおろし	
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	445.07 kg		
水								85.00	120.00	535.07 kg		
【牛乳】												
牛乳							5,350.00 本	206.00	206.00	5,350.00 本		
【さつま汁】												
さつま芋 角切 皮あり					29.00 kg	6	176.00 kg	30.00	36.00	176.05 kg	水洗い	
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		
【赤魚の照り焼き】												
赤魚の照り焼き							3,383.00 個	40.00	0.00	3,383.00 個		
赤魚の照り焼き50g							2,013.00 個	0.00	50.00	2,013.00 個		
【切干大根の含め煮】												
さつま揚げ スライス(学期)					19.00 kg	3	59.00 kg	10.00	12.00	58.68 kg		
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		
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
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		
【ココア揚げパン】												
コッパパン40g ツイスト 包装なし							3,367.00 個	40.00	0.00	3,367.00 個		
コッパパン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		
【牛乳】												
牛乳							5,346.00 本	206.00	206.00	5,346.00 本		
【ポークシチュー】												
サラダ油 1.5L					0.23 kg	6		0.24	0.29	1.41 kg		
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 kg	下味	
たまねぎ					24.00 kg		141.00 kg	24.00	28.80	144.00 kg	スライス3mm	
にんじん					5.00 kg		36.00 kg	6.00	7.20	35.19 kg	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		
ソテードオニオン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		
【枝豆サラダ】												
キャベツ					29.00 kg	3	104.00 kg	15.00	18.00	87.98 kg	1cm	
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		
【レモンゼリー】												
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】												
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】												
鶏もも皮なし 小間肉					15.00 kg	6	90.00 kg	16.00	19.20	90.00 kg		
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	
こまつな					15.00 kg		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】												
豚肩肉 小間切り					86.00 kg	3	258.00 kg	45.00	54.00	258.00 kg		
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	
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			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】												
冷凍カットホリ草(脱水パウ凍)					34.00 kg	3	103.00 kg	18.00	21.60	102.80 kg	水洗い	
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		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		
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		
【食パン】												
食パン 30g 包装あり							802.00 個	0.00	0.00	802.00 個		
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		
【牛乳】												
牛乳							4,610.00 本	206.00	206.00	4,610.00 本		
【つぶつぶコーンポタージュ】												
たまねぎ					25.00 kg	5	125.00 kg	25.00	30.00	125.15 kg		賽の目
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 kg		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		
【煮込み風ハンバーグ】												
ハンバーグ60g (学期)							3,152.00 個	60.00	0.00	3,152.00 個		
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		
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L					0.83 kg	3		0.50	0.60	2.50 kg		
カットウィンナー 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
【キャラメルクリーム(Ca,Mg)】												
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】												
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】												
鶏もも皮なし 小間肉					27.00 kg	5	135.00 kg	25.00	30.00	135.00 kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.08 kg			1.00	1.20	5.41 kg	下味	
サラダ油 1.5L					0.54 kg			0.50	0.60	2.70 kg		
おろし生姜 国産(学期)					0.64 kg			0.60	0.72	3.24 kg		
おろしにんにく 国産(学期)					0.64 kg			0.60	0.72	3.24 kg		
たまねぎ					54.00 kg		270.00 kg	50.00	60.00	270.36 kg	賽の目切り	
にんじん					21.00 kg		111.00 kg	20.00	24.00	108.14 kg	銀杏0.3cm	
じゃがいも					32.00 kg		180.00 kg	30.00	36.00	162.22 kg	賽の目切り	
水					59.48 kg			55.00	66.00	297.40 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00 kg		54.00 kg	10.00	12.00	54.07 kg	解凍	
ソテードオニオン50ｽﾗｲｽ(学期)					5.00 kg		27.00 kg	5.00	6.00	27.04 kg	袋あけ	
チャツネ(学期)					2.00 kg		30.00 個	2.50	3.00	13.52 kg		
レトロカレー甘口(学期)					8.00 kg		43.00 kg	8.00	9.60	43.26 kg	ミキサー攪拌	
コータスカレールウ甘口(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)】												
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			
サラダ油 1斗缶							3.00	3.00	14.93 kg			
【にんじんのマリネ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					18.00 kg	3	54.00 kg	10.00	12.00	54.00 kg	袋あけ	
にんじん					32.00 kg		100.00 kg	18.00	21.60	97.33 kg	短冊3×6mm	
たまねぎ					14.00 kg		43.00 kg	8.00	9.60	43.26 kg	スライス3mm	
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			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	↓	
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】													
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		
【ワントンスープ】													
ワントン					24.00	kg	289.00	袋	25.00	30.00	144.50	kg	袋あけ
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	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】													
冷凍松笠いか切り身40g							3,304.00	切	40.00	0.00	3,304.00	個	
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】													
ボンレスハム 1cm短冊(学期)					9.00	kg	29.00	kg	5.00	6.00	28.90	kg	
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	17.00	kg	3.00	3.60	17.34	kg	袋あけ
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		
【コッペパン(縦割り)】												
コッペパン30g 縦スライス 包装あり							787.00 個	0.00	0.00	787.00 個		
コッペパン40g 縦スライス 包装あり							915.00 個	40.00	0.00	915.00 個		
コッペパン50g 縦スライス 包装あり							1,526.00	0.00	0.00	1,526.00		
コッペパン60g 縦スライス 包装あり							2,025.00 個	0.00	60.00	2,025.00 個		
【牛乳】												
牛乳							5,207.00 本	206.00	206.00	5,207.00 本		
【かぼちゃスープ】												
鶏もも皮つき					8.00 kg	6	48.00 kg	8.00	9.60	48.00 kg		
たまねぎ					28.00 kg		172.00 kg	30.00	36.00	171.96 kg	賽の目	
にんじん					21.00 kg		130.00 kg	22.00	26.40	126.10 kg	短冊3×6mm	
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	
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	
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	
サラダ油 1.5L					0.28 kg			0.30	0.36	1.72 kg		
牛乳(調理用牛乳)					38.00 kg		229.00 リットル	40.00	48.00	229.28 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.43 kg			0.45	0.54	2.58 kg		
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		
【ツナサラダ(サンド用)】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					68.00 kg	3	206.00 kg	36.00	43.20	206.00 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)					1.00 kg		4.00 本	0.70	0.84	4.01 kg		
きゅうり					28.00 kg		88.00 kg	15.00	18.00	85.98 kg	短冊3×6mm	
たまねぎ					19.00 kg		57.00 kg	10.00	12.00	57.32 kg	スライス3mm	
マヨネーズ 1kg(学期)					9.00 kg		29.00 kg	5.00	6.00	28.66 kg		
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		
【ジャーマンポテト】												
カットウィンナー 6mmカット(学期)					15.00 kg	3	46.00 kg	8.00	9.60	45.86 kg		
じゃがいも					76.00 kg		255.00 kg	40.00	48.00	229.28 kg	賽の目切り	
たまねぎ					28.00 kg		86.00 kg	15.00	18.00	85.98 kg	スライス3mm	
パセリ 乾(学期)					38.21 g			0.02	0.02	114.64 g		
食塩 自然塩(学期)					0.46 kg			0.24	0.29	1.38 kg	1/6残し	
ブラックペッパー 90g					38.21 g			0.02	0.02	114.64 g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.34 kg			0.18	0.22	1.03 kg		
オリーブオイル 1L					1.14 kg			0.60	0.72	3.44 kg		
【豆乳プリン】												
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	398.25 kg		
水								85.00	120.00	478.88 kg		
【牛乳】												
牛乳						4,885.00 本	206.00	206.00	4,883.00 本			
【トン汁】												
豚肩肉 小間切り					11.00 kg	5	55.00 kg	10.00	12.00	55.00 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.84 kg			0.80	0.96	4.24 kg	下味	
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	
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	ボイル	
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	
じゃがいも					21.00 kg		118.00 kg	20.00	24.00	106.02 kg	賽の目切り	
もやし					10.00 kg			10.00	12.00	53.01 kg	水洗い	
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		
【鶏肉のごま酢がけ】												
鶏もも肉 切り身 50g						3,344.00 個	50.00	0.00	3,344.00 個			
鶏もも肉 切り身 60g						1,578.00 個	0.00	60.00	1,576.00 個			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							1.20	1.44	6.36 kg	下味		
醤油 10L(学期)							1.20	1.44	6.36 kg	下味		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							1.70	2.04	9.01 kg	たれ		
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	↓		
【おかかサラダ】												
キャベツ					30.00 kg	3	104.00 kg	17.00	20.40	90.12 kg	1cm	
冷凍カット杓苺草(脱水パウ凍)					26.00 kg		80.00 kg	15.00	18.00	79.51 kg	水洗い	
きゅうり					17.00 kg		53.00 kg	10.00	12.00	53.01 kg	千切り3×3mm	
にんじん					14.00 kg		44.00 kg	8.00	9.60	42.41 kg	千切り3×3mm	
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		
【ヨーグルト】												
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	371.58	kg	
水								85.00	120.00	446.81	kg	
【牛乳】												
牛乳							4,567.00 本	206.00	206.00	4,564.00	本	
【トックスープ】												
鶏もも皮なし 小間肉					12.00	kg	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
白菜					14.00	kg	79.00	kg	15.00	18.00	74.39	kg
こまつな					9.00	kg	55.00	kg	10.00	12.00	49.59	kg
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
鶏卵(凍結全卵)					11.00	kg	59.00	kg	12.00	14.40	59.00	kg
中華スープの素(学期)					0.79	kg		0.80	0.96	3.97	kg	解凍
冷凍チキンブイヨン(学期)					9.00	kg	50.00	kg	10.00	12.00	49.59	kg
食塩 自然塩(学期)					0.23	kg		0.24	0.29	1.19	kg	解凍
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	
【豚肉のキムチ炒め】												
豚肩肉 小間切り					83.00	kg	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
もやし					16.00	kg	50.00	kg	10.00	12.00	49.59	kg
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
食塩 自然塩(学期)					0.49	kg		0.30	0.36	1.49	kg	袋あけ
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	1/3
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	
【ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)					35.00	kg	107.00	kg	21.60	25.92	107.13	kg
じゃがいも					19.00	kg	66.00	kg	12.00	14.40	59.51	kg
にんじん					11.00	kg	37.00	kg	7.20	8.64	35.71	kg
冷凍スイートコーン(学期)					11.00	kg	35.00	kg	7.00	8.40	34.72	kg
きび砂糖 20K(学期)					1.32	kg		0.80	0.96	3.97	kg	袋あけ
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	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		
【バレンシアピラフ】												
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】												
鶏肉団子5g					23.00 kg	6	141.00 kg	24.00	28.80	141.00 kg		
サラダ油 1.5L					0.24 kg			0.25	0.30	1.47 kg		
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		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】												
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】												
ボンレスハム 1cm短冊(学期)					9.00 kg	3	29.00 kg	5.00	6.00	29.00 kg		
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	
ほうれんそう					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	
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		
アップルビネガー					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