

[指示書・釜分け書]

2025年11月4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	446	514	506	569	584	205	130		3394	3,465.00	
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	613	642	34	149					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		
[コッペパン(縦割り)]												
コッペパン30g 縦スライス 包装あり								0.00	0.00	851.00	個	
コッペパン40g 縦スライス 包装あり								40.00	0.00	982.00	個	
コッペパン50g 縦スライス 包装あり								0.00	0.00	1,561.00		
コッペパン60g 縦スライス 包装あり								0.00	60.00	2,024.00	個	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	5,372.00	本	
[焼きそば(液体ソース)]												
蒸中華麺(学期)								60.00	72.00	353.63	kg	
豚肩肉 小間切り								18.00	21.60	106.09	kg	
キャベツ								22.00	26.40	129.66	kg	1cm
にんじん								10.00	12.00	58.94	kg	短冊3×6mm
もやし								15.00	18.00	88.41	kg	水洗い
たまねぎ								12.00	14.40	70.73	kg	スライス0.5cm
焼きそばソースの素(学期)								3.00	3.60	17.68	kg	
焼きそば液体ソース								4.90	5.88	28.88	kg	1/6残し
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	5.89	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	176.81	g	
[いかチリソースフライ]												
いかチリソースフライ 40g								40.00	0.00	3,394.00	個	
いかチリソースフライ 50g								0.00	50.00	2,024.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	23.70	kg	
[蓮根と枝豆の和え物]												
スライスれんこん(銀杏切り)								18.00	21.60	106.09	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)								12.00	14.40	70.73	kg	袋あけ→異物確認
冷凍スイートコーン(学期)								10.00	12.00	58.94	kg	袋あけ→異物確認
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)								6.00	7.20	35.36	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11月5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	446	514	506	569	584	203	118		3380	3,449.60	
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	613	642	33	149					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	445.86	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	49.06	kg	
水								84.00	120.00	535.03	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,356.00	本	
【サムゲタン風スープ】												
鶏もも肉 角切り								30.00	36.00	176.32	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								3.00	3.60	17.63	kg	下味
大根								15.00	18.00	88.16	kg	銀杏0.3cm
にんじん								10.00	12.00	58.77	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	29.39	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.60	0.72	3.53	kg	水戻し
たまねぎ								5.00	6.00	29.39	kg	スライス3mm
ぶちっとモチ玄米								3.00	3.60	17.63	kg	袋あけ→確認
長ねぎ								5.00	6.00	29.39	kg	小口切り0.3cm
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.25	0.30	1.47	kg	
中華スープの素(学期)								1.20	1.44	7.05	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								15.00	18.00	88.16	kg	解凍
水								95.00	114.00	558.33	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	58.77	g	
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.35	kg	1/3残し
【ビビンバ(肉の炒め煮)】												
豚肩肉短冊切り								50.00	60.00	293.86	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.53	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.76	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	10.58	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	11.75	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	11.75	kg	1/6残し
豆板醤(学期)								0.15	0.18	881.58	g	
赤味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	16.46	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
【切干大根のナムル】												
切干し大根(学期)								3.20	3.84	18.81	kg	水戻し→2cmカット
もやし								12.00	14.40	70.53	kg	水洗い
きゅうり								10.00	12.00	58.77	kg	千切り3×3mm
にんじん								5.00	6.00	29.39	kg	千切り3×3mm
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	14.69	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.20	1.44	7.05	kg	
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.80	0.96	4.70	kg	
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ (学期)								0.00	11.50	2,023.00	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11月6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	446	514	506	569	584	202	123		3384	3,454.00	
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	613	642	33	147					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		
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	445.98	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	49.08	kg	
水								84.00	120.00	535.18	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,357.00	本	
【ポークカレー】												
豚もも肉 小間切り								25.00	30.00	146.98	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.94	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.53	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.53	kg	
たまねぎ								45.00	54.00	264.56	kg	賽の目
にんじん								20.00	24.00	117.58	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								30.00	36.00	176.38	kg	賽の目切り
水								55.00	66.00	323.36	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	58.79	kg	解凍
ソテードオニオン50g缶(学期)								5.00	6.00	29.40	kg	解凍
チャツネ(学期)								2.50	3.00	14.70	kg	袋あけ
レトロカレー甘口(学期)								8.00	9.60	47.03	kg	ミキサー攪拌
コータスカレールウ甘口(学期)								4.00	4.80	23.52	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								3.00	3.60	17.64	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	20.58	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)								0.02	0.02	117.58	g	
マサラマイルド(缶)(学期)								0.02	0.02	117.58	g	
カレー粉缶(学期)								0.05	0.06	293.96	g	
【えびとブロッコリーのソテー】												
サラダ油 1.5L								0.20	0.24	1.18	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.08	0.10	470.34	g	
冷凍スイートコーン(学期)								10.00	12.00	58.79	kg	袋あけ
冷凍むきえび(学期)								8.00	9.60	47.03	kg	ボイル
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	下味
冷凍ブロッコリー(学期)								22.00	26.40	129.34	kg	ボイル
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.30	0.36	1.76	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	587.92	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	117.58	g	
マヨネーズ 1kg(学期)								3.00	3.60	17.64	kg	
醤油 10L(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
【ゼリーポンチ】												
新カクテルゼリー								25.00	30.00	146.98	kg	解凍
パインアップル缶(学期)								20.00	24.00	117.58	kg	缶開け→汁切り
みかん缶(学期)								10.00	12.00	58.79	kg	缶開け→汁切り
黄桃缶(学期)								18.00	21.60	105.83	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11月7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	387	446	514	420	569	584	203	119		3242	3,316.30	三小4年、桜小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	586	613	642	33	145					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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	436.27	kg	
水								85.00	120.00	524.42	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,214.00	本	
【すきやき風煮】												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.30	kg	
豚肩肉 小間切り								30.00	36.00	172.17	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.61	kg	下味
にんじん								15.00	18.00	86.09	kg	銀杏0.3cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.87	kg	水戻し
カット済みえのき茸								15.00	18.00	86.09	kg	水洗い
カットしらたき(学期)								30.00	36.00	172.17	kg	ボイル
冷凍焼き豆腐								45.00	54.00	258.26	kg	袋あけ
白菜								35.00	42.00	200.87	kg	1cm
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.30	1.56	7.46	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.60	3.12	14.92	kg	1/3残し
醤油 10L(学期)								6.50	7.80	37.30	kg	1/6残し
長ねぎ								10.00	12.00	57.39	kg	1cm
【紫いももち】												
紫いももち								30.00	30.00	5,261.00	個	
【おかか和え】												
キャベツ								12.00	14.40	68.87	kg	1cm
こまつな								10.00	12.00	57.39	kg	2cm
もやし								18.00	21.60	103.30	kg	水洗い
にんじん								5.00	6.00	28.70	kg	千切り3×3mm
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.87	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.50	0.60	2.87	kg	
醤油1.8L(学期)								1.00	1.20	5.74	kg	
骨丸ごと味付けおかか								2.20	2.64	12.63	kg	
【あとひきみそ大豆】												
あとひきみそ大豆								0.00	8.00	2,019.00	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11月10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	420	428	489	485	542	556	194	110		3224	3,289.60	一・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	613	642	33	140					2014	2,416.80	
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		
【玄米入りご飯】												
精白米								70.00	100.00	433.64	kg	
ぱちっとモチ玄米								8.40	12.00	52.04	kg	
水								84.00	120.00	502.72	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,191.00	本	
【いもだんごのみそ汁】												
大根						6		20.00	24.00	114.13	kg	銀杏0.3cm
にんじん								8.00	9.60	45.65	kg	銀杏0.3cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.85	kg	水戻し
カット油揚げ(冷凍)(学期)								4.00	4.80	22.83	kg	油抜き
こまつな								8.00	9.60	45.65	kg	2cm
長ねぎ								8.00	9.60	45.65	kg	小口切り0.3cm
おじゃかもちボール								24.00	28.80	136.95	kg	袋あけ→異物確認
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.56	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.71	kg	
赤味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	11.41	kg	1/6残し
白味噌 1kg(学期)								3.60	4.32	20.54	kg	1/6残し
水								95.00	114.00	542.11	kg	
【鶏そぼろ丼の具】												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉						3		50.00	60.00	285.32	kg	
ひき割り大豆								8.00	9.60	45.65	kg	袋あけ・ほぐし
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	5.71	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.28	kg	
にんじん								12.00	14.40	68.48	kg	みじん
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	28.53	kg	異物確認
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	19.97	kg	1/6残し
きび砂糖 20K(学期)								2.30	2.76	13.12	kg	1/6残し
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.85	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.85	kg	
【甘辛揚げごぼう】												
カットごぼう(横スライス)								36.00	43.20	205.43	kg	水洗い
でん粉(学期)								6.80	8.16	38.80	kg	
サラダ油 1斗缶								4.50	5.40	25.68	kg	
醤油 10L(学期)								2.60	3.12	14.84	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								3.10	3.72	17.69	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.72	2.06	9.82	kg	
七味唐辛子(学期)								0.01	0.01	57.06	g	
白炒り胡麻(学期)								1.00	1.20	5.71	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11月11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	446	514	506	569	584	204	128		3391	3,461.70	
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	585	613	642	34	150					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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	446.84	kg	
水								85.00	120.00	537.19	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,369.00	本	
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								75.00	90.00	441.79	kg	ボイル
豚挽肉								22.00	26.40	129.59	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.77	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.95	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.71	kg	
たまねぎ								20.00	24.00	117.81	kg	みじん切り
にんじん								10.00	12.00	58.90	kg	みじん切り
長ねぎ								13.00	15.60	76.58	kg	小口0.3mm
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)								10.00	12.00	58.90	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	2.36	kg	水戻し
中華スープの素(学期)								0.50	0.60	2.95	kg	
赤味噌 1kg(学期)								3.70	4.44	21.79	kg	ミキサー攪拌
豆板醤(学期)								0.40	0.48	2.36	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.70	2.04	10.01	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	11.78	kg	1/3
オイスターソース1.1kg(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	
でん粉(学期)								2.00	2.40	11.78	kg	
水								30.00	36.00	176.71	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.77	kg	
【にらまんじゅう】												
にらまんじゅう30g								30.00	30.00	5,415.00	個	
【中華くらげの和え物】												
中華くらげ								6.00	7.20	35.34	kg	
にんじん								5.00	6.00	29.45	kg	短冊3×6mm
きゅうり								15.00	18.00	88.36	kg	短冊3×6mm
もやし								18.00	21.60	106.03	kg	水洗い
カット乾燥わかめ(学期)								0.30	0.36	1.77	kg	水戻し→異物確認
純ごま油(学期)								0.45	0.54	2.65	kg	たれ
醤油1.8L(学期)								1.50	1.80	8.84	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								0.20	0.24	1.18	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	たれ
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.36	kg	
【マスカットゼリー】												
マスカットゼリー								40.00	40.00	5,415.00	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11月12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	446	404	506	569	449	193	119		3126	3,180.80	一小3年、一小特別、清小6年、南小6年、七小3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	585	613	642	33	151					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		
【コーンピラフ】												
精白米								70.00	100.00	426.70	kg	
コーンピラフの素								4.60	5.52	25.80	kg	
水								84.00	120.00	512.04	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,104.00	本	
【コンソメスープ】												
鶏もも皮つき								10.00	12.00	56.10	kg	
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.61	kg	下味
にんじん								10.00	12.00	56.10	kg	短冊3×6mm
たまねぎ								12.00	14.40	67.32	kg	スライス0.5cm
じゃがいも								25.00	30.00	140.24	kg	賽の目切り
キャベツ								15.00	18.00	84.14	kg	1cm
セロリー								3.00	3.60	16.83	kg	スライス3mm
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	56.10	g	
サラダ油 1.5L								0.80	0.96	4.49	kg	
水								90.00	108.00	504.86	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	56.10	kg	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	6.73	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.35	0.42	1.96	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	112.19	g	
【ハンバーグ(トマトソース)】												
ハンバーグ60g (学期)								60.00	0.00	3,126.00	個	
ハンバーグ80g (学期)								0.00	80.00	2,024.00	個	
おろしにんにく 国産(学期)								0.10	0.12	560.96	g	
ソテードオニオン50g 缶(学期)								5.50	6.60	30.85	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								3.00	3.60	16.83	kg	
サルサポモドーロ 1号缶(学期)								6.00	7.20	33.66	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								0.75	0.90	4.21	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.40	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.49	kg	
水								2.00	2.40	11.22	kg	
【ブロッコリーとチキンのサラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)								22.00	26.40	123.41	kg	袋あけ
きゅうり								10.00	12.00	56.10	kg	小口切り0.3cm
にんじん								5.00	6.00	28.05	kg	短冊3×6mm
国産鶏ささみフレーク								8.00	9.60	44.88	kg	袋あけ
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.40	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.73	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	560.96	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	103.00	g	
醤油1.8L(学期)								1.60	1.92	8.98	kg	
サラダ油 1.5L								1.10	1.32	6.17	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.80	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11月13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	446	514	506	569	342	202	123		3142	3,187.80	三小6年、清小6年、南小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	585	613	642	33	150					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		
[きなこ揚げパン]												
コッペパン40g ツイスト 包装なし								40.00	0.00	3,142.00	個	
コッペパン60g ツイスト 包装なし								0.00	60.00	2,023.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	6.00	24.71	kg	
きび砂糖 20K(学期)								6.80	7.60	36.74	kg	
きな粉(学期)								7.00	8.00	38.18	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.05	0.06	280.77	g	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	5,120.00	本	
[かぶのポトフ(芋なし)]												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.25	kg	
豚もも肉 小間切り								14.00	16.80	78.62	kg	
白ワイン(1本1.8%) (学期)								0.50	0.60	2.81	kg	下味
カットウィンナー 1cmカット(学期)								8.00	9.60	44.92	kg	
たまねぎ								30.00	36.00	168.46	kg	賽の目切り
にんじん								20.00	24.00	112.31	kg	銀杏0.3cm
キャベツ								20.00	24.00	112.31	kg	1cm
かぶ 根								30.00	36.00	168.46	kg	賽の目切り
水								45.00	54.00	252.69	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	67.38	kg	解凍
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.90	1.08	5.05	kg	
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	4.49	kg	1/6残し
食塩 自然塩(学期)								0.26	0.31	1.46	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	168.46	g	
[コーンポテト]												
ベーコンシヨルダー6mm千切り(学期)								8.00	9.60	44.92	kg	
じゃがいも								40.00	48.00	224.62	kg	賽の目切り
冷凍スイートコーン(学期)								15.00	18.00	84.23	kg	袋あけ→異物確認
パセリ 乾(学期)								0.03	0.04	168.46	g	
食塩 自然塩(学期)								0.24	0.29	1.35	kg	1/6残し
ブラックペッパー 90g								0.02	0.02	112.31	g	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.18	0.22	1.01	kg	
オリーブオイル 1L								0.60	0.72	3.37	kg	
[プリン]												
カスタードプリン								70.00	70.00	5,165.00	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11月14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	446	514	426	451	416	203	118		3014	3,054.70	一小5年、三小6年、大小(旧)5年、七小4年、池小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	585	613	642	33	147					2020	2,424.00	
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	417.05	kg	
水								85.00	120.00	501.37	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,988.00	本	
【肉じゃが】												
サラダ油 1.5L					6			0.27	0.32	1.48	kg	
豚肩肉 小間切り								25.00	30.00	136.97	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.48	kg	下味
たまねぎ								30.00	36.00	164.36	kg	スライス3mm
カットじゃがいも(乱切り)								72.00	86.40	394.47	kg	水洗い
つきこんにゃく(学期)								15.00	18.00	82.18	kg	ボイル
にんじん								15.00	18.00	82.18	kg	銀杏0.3cm
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	27.39	kg	袋あけ→異物確認
水								18.00	21.60	98.62	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.57	kg	
きび砂糖 20K(学期)							2.40	2.88	13.15	kg		
醤油 10L(学期)							5.00	6.00	27.39	kg		
かつおだしパック(学期)							1.00	1.20	5.48	kg		
【鰯の生姜煮】												
いわし生姜煮40g(学期)								40.00	0.00	3,014.00	個	
いわし生姜煮50g(学期)								0.00	50.00	2,020.00	個	
【マヨおひたし】												
ほうれんそう					3			15.00	18.00	82.18	kg	2cm
にんじん								8.00	9.60	43.83	kg	短冊3×6mm
もやし								15.00	18.00	82.18	kg	水洗い
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)								7.00	8.40	38.35	kg	
鰹節 刻み(学期)								0.80	0.96	4.38	kg	
だしの旨み香る和風ドレッシング1L								6.20	7.44	33.97	kg	1/6残し

※「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11月17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	446	514	506	478	584	205	119		3292	3,352.80	大小(旧)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	585	612	642	33	141					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	437.82	kg	
水								85.00	120.00	526.37	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,259.00	本	
【中華風肉団子スープ】												
肉団子8g					6			25.00	30.00	144.21	kg	
にんじん								10.00	12.00	57.68	kg	短冊3×6mm
白菜								20.00	24.00	115.37	kg	1cm
たまねぎ								10.00	12.00	57.68	kg	スライス0.3cm
カット済みえのき茸								5.00	6.00	28.84	kg	水洗い
チンゲン菜								5.00	6.00	28.84	kg	2cm
カット済みさくらげ(月)								0.30	0.36	1.73	kg	水戻し→異物確認
はるさめ 緑豆(学期)								3.00	3.60	17.31	kg	袋あけ
中華スープの素(学期)								0.90	1.08	5.19	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	69.22	kg	解凍
食塩 自然塩(学期)							0.25	0.30	1.44	kg	1/6残し	
醤油 10L(学期)							1.50	1.80	8.65	kg		
こしょう缶 400g(学期)							0.02	0.02	115.37	g		
水							90.00	108.00	519.16	kg		
純ごま油(学期)							0.40	0.48	2.31	kg		
【大学芋】												
さつま芋 乱切り 皮あり								55.00	66.00	317.26	kg	水洗い
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	28.84	kg	
水								2.20	2.64	12.69	kg	たれ
醤油 10L(学期)								0.70	0.84	4.04	kg	↓
きび砂糖 20K(学期)								8.00	9.60	46.15	kg	↓
水あめ								3.50	4.20	20.19	kg	↓
黒炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.31	kg	↓
【回鍋肉】												
豚肩肉 小間切り					3			25.00	30.00	144.21	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.77	kg	下味
キャベツ								15.00	18.00	86.53	kg	2cm
長ねぎ								5.00	6.00	28.84	kg	小口切り0.3cm
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								5.00	6.00	28.84	kg	水洗い
カットピーマン角切り								8.00	9.60	46.15	kg	水洗い
おろしにんにく 国産(学期)								0.50	0.60	2.88	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.77	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.65	kg	1/6残し
オイスターソース1.1kg(学期)								2.10	2.52	12.11	kg	1/6残し
甜麺醤(学期)								2.80	3.36	16.15	kg	
豆板醤(学期)								0.20	0.24	1.15	kg	
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.88	kg	
水							5.00	6.00	28.84	kg		
サラダ油 1.5L							0.30	0.36	1.73	kg		
純ごま油(学期)							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11月18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	420	333	514	506	569	584	203	130		3259	3,342.10	一小1年、一小2年、七小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	585	569	642	34	152					1982	2,378.40	白中2年
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								0.00	0.00	723.00	個	
黒糖パン 40g 包装あり								40.00	0.00	982.00	個	
黒糖パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,554.00	個	
黒糖パン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,982.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,197.00	本	
【ポークビーンズ】												
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.72	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.72	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.15	0.18	858.07	g	
豚肩肉 小間切り								22.00	26.40	125.85	kg	
たまねぎ								40.00	48.00	228.82	kg	賽の目切り
にんじん								17.00	20.40	97.25	kg	短冊3×6mm
じゃがいも								40.00	48.00	228.82	kg	賽の目切り
大豆水煮(学期)								12.00	14.40	68.65	kg	水洗い
冷凍白いんげん豆(学期)								8.00	9.60	45.76	kg	袋あけ
カットエリンギ								5.00	6.00	28.60	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	22.88	kg	袋あけ→異物確認
水								10.00	12.00	57.21	kg	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.70	2.04	9.72	kg	下味
食塩 自然塩(学期)								0.50	0.60	2.86	kg	下味
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	114.41	g	下味
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.58	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								13.00	15.60	74.37	kg	缶あけ
トマトピューレ缶(学期)								6.50	7.80	37.18	kg	缶あけ
オールスパイス								0.03	0.04	171.61	g	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.72	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.86	kg	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.30	0.36	1.72	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								8.00	9.60	45.76	kg	解凍
【豆腐とたらのグラタン】												
豆腐とたらのグラタンCaFe 65g								65.00	0.00	3,259.00	個	
豆腐とたらのグラタンCaFe 80g								0.00	80.00	1,982.00	個	
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L								0.50	0.60	2.86	kg	
カットウィンナー 6mmカット(学期)								8.00	9.60	45.76	kg	
にんじん								5.00	6.00	28.60	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン(学期)								12.00	14.40	68.65	kg	袋あけ→異物確認
こまつな								25.00	30.00	143.01	kg	2cm
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.25	0.30	1.43	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.18	0.22	1.03	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	104.82	g	5/6塩と混ぜておく

※「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11月19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	446	514	506	569	525	203	117		3320	3,383.60	桜小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	585	569	642	33	177					2006	2,407.20	白中2年
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	439.36	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	48.32	kg	
水								84.00	120.00	527.23	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,280.00	本	
【白井市産大根の味噌けんちん汁】												
鶏もも皮なし 小間肉					6			12.00	14.40	69.49	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							1.00	1.20	5.79	kg	下味	
純ごま油(学期)							0.35	0.42	2.03	kg		
にんじん							6.00	7.20	34.74	kg	銀杏0.3cm	
大根							18.00	21.60	104.23	kg	銀杏0.3cm	
カット里芋 いちょう切り 5mm							6.00	7.20	34.74	kg	水洗い	
カットごぼう(ささがき)							4.00	4.80	23.16	kg	水洗い	
カットこんにゃく 色紙切(学期)							4.00	4.80	23.16	kg	ボイル	
カット油揚げ(冷凍)(学期)							3.00	3.60	17.37	kg	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							15.00	18.00	86.86	kg	袋あけ	
長ねぎ							8.00	9.60	46.33	kg	小口切り0.3cm	
鰹の素 富士印(学期)							1.50	1.80	8.69	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)							1.00	1.20	5.79	kg		
白味噌 1kg(学期)							3.50	4.20	20.27	kg	攪拌	
赤味噌 1kg(学期)							2.20	2.64	12.74	kg	攪拌	
水						90.00	108.00	521.17	kg			
【豚丼の具】												
豚肩肉 小間切り					3			50.00	60.00	289.54	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							2.00	2.40	11.58	kg	下味	
たまねぎ							35.00	42.00	202.68	kg	スライス5mm	
おろし生姜 国産(学期)							2.00	2.40	11.58	kg		
こしょう缶 400g(学期)							0.04	0.05	231.63	g		
醤油 10L(学期)							4.80	5.76	27.80	kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							2.50	3.00	14.48	kg		
きび砂糖 20K(学期)							2.00	2.40	11.58	kg	1/6残し	
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.90	kg	
【白井市産小松菜の磯香和え】												
こまつな					3			20.00	24.00	115.82	kg	2cm
もやし							15.00	18.00	86.86	kg	水洗い	
にんじん							8.00	9.60	46.33	kg	千切り3×3mm	
きざみのり(学期)							0.50	0.60	2.90	kg		
醤油1.8L(学期)							2.50	3.00	14.48	kg		
きび砂糖 20K(学期)							0.15	0.18	868.62	g		
酢(1.8L)(学期)							0.37	0.44	2.14	kg		
【千葉県産お米のムース(ラフランス)】												
お米のムース ラフランス								30.00	30.00	5,326.00	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11月20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	446	514	506	569	525	203	125		3328	3,392.40	桜小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	585	612	642	33	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		
[コッペパン パンズ型・横割り]												
コッペパン30g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	0.00	851.00	個	
コッペパン40g パンズ型・横スライス 包装有								40.00	0.00	982.00	個	
コッペパン50g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	0.00	1,495.00		
コッペパン60g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	60.00	2,021.00	個	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	5,303.00	本	
[白菜のクリーム煮]												
鶏もも皮つき								20.00	24.00	116.35	kg	
白ワイン(1本1.8%) (学期)								1.00	1.20	5.82	kg	下味
たまねぎ								22.00	26.40	127.99	kg	賽の目切り
にんじん								10.00	12.00	58.18	kg	銀杏0.5cm
じゃがいも								20.00	24.00	116.35	kg	賽の目
白菜								25.00	30.00	145.44	kg	1cm
カットしめじ								5.00	6.00	29.09	kg	水洗い
冷凍チキンピイオン(学期)								12.00	14.40	69.81	kg	解凍
米粉(学期)								3.50	4.20	20.36	kg	ミキサー攪拌
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	232.70	kg	
スキムミルク(学期)								2.50	3.00	14.54	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.00	1.20	5.82	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	116.35	g	
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.33	kg	1/6残し
生クリーム(学期)								2.50	3.00	14.54	kg	
バター 450g(学期)								0.80	0.96	4.65	kg	
パセリ 乾(学期)								0.05	0.06	290.88	g	
水								30.00	36.00	174.53	kg	
[野菜コロッケ]												
野菜コロッケ50g								50.00	0.00	3,328.00	個	
野菜コロッケ60g								0.00	60.00	2,021.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	28.77	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	20.36	kg	
[げんきサラダ]												
ボンレスハム 1cm短冊(学期)								5.00	6.00	29.09	kg	
きゅうり								10.00	12.00	58.18	kg	小口切り0.3cm
キャベツ								15.00	18.00	87.26	kg	1cm
にんじん								6.00	7.20	34.91	kg	短冊3×3
冷凍スイートコーン(学期)								5.00	6.00	29.09	kg	袋あけ→異物確認
塩昆布								0.60	0.72	3.49	kg	取り扱い注意
きび砂糖 20K(学期)								0.50	0.60	2.91	kg	ドレッシング
食塩 自然塩(学期)								0.12	0.14	698.11	g	↓
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.91	kg	↓
醤油1.8L(学期)								0.80	0.96	4.65	kg	↓
酢(1.8L)(学期)								1.60	1.92	9.31	kg	↓
鰹節 刻み(学期)								0.80	0.96	4.65	kg	袋開け

※「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11月21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	446	514	460	569	584	204	117		3334	3,403.40	南小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	585	612	642	33	147					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			
【ご飯】													
精白米								70.00	100.00	442.22	kg		
水								85.00	120.00	531.60	kg		
【牛乳】													
牛乳								206.00	206.00	5,304.00	本		
【白井市産小松菜ののっぺい汁】													
鶏もも皮つき					6			15.00	18.00	87.39	kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.83	kg	下味	
カット里芋 いちょう切り 5mm								10.00	12.00	58.26	kg	水洗い	
大根								12.00	14.40	69.91	kg	銀杏0.3cm	
にんじん								8.00	9.60	46.61	kg	銀杏0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切(学期)								8.00	9.60	46.61	kg	ボイル	
長ねぎ								8.00	9.60	46.61	kg	小口切り0.3cm	
こまつな								12.00	14.40	69.91	kg	1cm	
でん粉(学期)								1.40	1.68	8.16	kg		
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.33	kg	1/6残し	
醤油 10L(学期)								2.20	2.64	12.82	kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.83	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.83	kg		
かつおだしパック(学期)							3.00	3.60	17.48	kg			
水							92.00	110.40	536.01	kg			
【鯖のごま味噌だれ】													
さば切り身 40g								40.00	0.00	3,334.00	切		
さば切り身 50g								0.00	50.00	2,019.00	切		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.99	kg	下味	
おろし生姜 国産(学期)								0.20	0.24	1.17	kg	下味	
赤味噌 1kg(学期)								2.40	2.88	13.98	kg	たれ	
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	14.57	kg	↓	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	9.32	kg	↓	
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	4.66	kg	↓	
白炒り胡麻(学期)								2.50	3.00	14.57	kg	↓	
でん粉(学期)								0.25	0.30	1.46	kg	↓	
水								5.00	6.00	29.13	kg	↓	
【のりカツオ納豆和え】													
ほうれんそう						3			13.00	15.60	75.74	kg	2cm
もやし								12.00	14.40	69.91	kg	水洗い	
にんじん								8.00	9.60	46.61	kg	短冊3×6mm	
挽きわり納豆								10.00	12.00	58.26	kg	前日冷蔵庫へ	
長ねぎ								3.00	3.60	17.48	kg	小口切り0.3cm	
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	14.57	kg	たれ	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.10	1.32	6.41	kg	↓	
きざみのり(学期)								0.20	0.24	1.17	kg	↓	
鰹節 刻み(学期)								0.30	0.36	1.75	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11月25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	446	514	506	569	584	204	132		3395	3,466.10	
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	585	612	642	34	150					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		
【和風きのこスパゲッティ】												
サラダ油 1.5L								0.80	0.96	4.71 kg		
鶏もも・鶏むね合い挽き肉								30.00	36.00	176.81 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	11.79 kg	下味	
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)								10.00	12.00	58.94 kg		
たまねぎ								25.00	30.00	147.34 kg	スライス3mm	
カット済みえのき茸								8.00	9.60	47.15 kg	水洗い	
カットエリンギ								8.00	9.60	47.15 kg	水洗い	
カットしめじ								8.00	9.60	47.15 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.30	0.36	1.77 kg	水戻し→異物確認	
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.36 kg	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)								0.04	0.05	235.75 g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	7.07 kg		
スパゲティ(学期)								42.00	50.40	247.54 kg		
こまつな								20.00	24.00	117.87 kg	1cm	
醤油 10L(学期)								2.20	2.64	12.97 kg		
バター 450g(学期)								1.20	1.44	7.07 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,372.00 本		
【鰯クリームチーズフライ】												
鰯クリームチーズフライ 40g								40.00	0.00	3,395.00 個		
鰯クリームチーズフライ 50g								0.00	50.00	2,023.00 個		
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	23.70 kg		
【にんじんサラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								8.00	9.60	47.15 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)								0.20	0.24	1.18 kg		
冷凍スイートコーン(学期)								8.00	9.60	47.15 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん								16.00	19.20	94.30 kg	短冊3×6mm	
きゅうり								10.00	12.00	58.94 kg	短冊3×6mm	
酢(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.71 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	176.81 g		
醤油1.8L(学期)								2.00	2.40	11.79 kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.40	0.48	2.36 kg		
白すり胡麻(学期)								0.50	0.60	2.95 kg		
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.95 kg		
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)								40.00	0.00	3,395.00 個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)								0.00	60.00	2,023.00 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11月26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	446	514	454	569	584	203	115		3325	3,394.10	桜小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	585	612	642	33	150					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	441.86	kg	
水								85.00	120.00	531.16	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,301.00	本	
【家常豆腐】												
サラダ油 1.5L					6			0.25	0.30	1.46	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.28	0.34	1.63	kg	
豆板醤(学期)								0.25	0.30	1.46	kg	
豚肩肉 小間切り								15.00	18.00	87.31	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.98	kg	下味
たまねぎ								15.00	18.00	87.31	kg	スライス3mm
にんじん								10.00	12.00	58.21	kg	短冊3×6mm
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								5.00	6.00	29.10	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	2.33	kg	水戻し→戻し汁5L使用
白菜								35.00	42.00	203.72	kg	2cm
きび砂糖 20K(学期)								1.30	1.56	7.57	kg	
醤油 10L(学期)								2.40	2.88	13.97	kg	1/6残し
赤味噌 1kg(学期)								3.50	4.20	20.37	kg	ミキサー
冷凍絹揚げ 10g(学期)								65.00	78.00	378.33	kg	ボイル
うずらの卵水煮 フレッシュ(学期)								20.00	24.00	116.41	kg	ボイル
中華スープの素(学期)							0.40	0.48	2.33	kg		
でん粉(学期)							1.10	1.32	6.40	kg		
純ごま油(学期)							0.60	0.72	3.49	kg		
【肉団子甘酢あん】												
肉団子(甘酢あん)								30.00	60.00	7,369.00	個	
【中華和え】												
千切りかまぼこ(学期)					3			5.00	6.00	29.10	kg	
にんじん								5.00	6.00	29.10	kg	短冊3×6mm
きゅうり								12.00	14.40	69.85	kg	短冊3×6mm
もやし								20.00	24.00	116.41	kg	水洗い
カット乾燥わかめ(学期)								0.50	0.60	2.91	kg	水戻し
純ごま油(学期)								1.80	2.16	10.48	kg	たれ
醤油1.8L(学期)								2.60	3.12	15.13	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.66	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.98	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11月27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	446	514	506	569	584	202	123		3384	3,454.00	
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	585	612	642	33	150					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		
【食パン】												
食パン 30g 包装あり								0.00	0.00	851.00	個	
食パン 40g 包装あり								40.00	0.00	982.00	個	
食パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,551.00	個	
食パン 60g 包装あり								0.00	60.00	2,022.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,358.00	本	
【パンプキンポタージュ】												
鶏もも皮なし 小間肉								10.00	12.00	58.80	kg	
たまねぎ								30.00	36.00	176.41	kg	スライス5mm
にんじん								12.00	14.40	70.56	kg	千切り3×3mm
カットエリンギ								5.00	6.00	29.40	kg	水洗い
カボチャペースト								10.00	12.00	58.80	kg	解凍→ミキサー
パンプキンポタージュ								7.00	8.40	41.16	kg	ミキサー攪拌
カット西洋かぼちゃ								20.00	24.00	117.61	kg	水洗い
生クリーム(学期)								2.50	3.00	14.70	kg	
バター 450g(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	235.22	kg	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.70	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.26	0.31	1.53	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	176.41	g	
水								45.00	54.00	264.62	kg	
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	58.80	g	
【オムレツデミソース】												
オムレツ(プレーン)40g								40.00	0.00	3,384.00	個	
オムレツ(プレーン)50g								0.00	50.00	2,022.00	個	
デミグラスソース(学期)								8.80	10.56	51.75	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								3.20	3.84	18.82	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.20	1.44	7.06	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.64	0.77	3.76	kg	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	
水								2.00	2.40	11.76	kg	
【ウィンナーとキャベツのガリパソテー】												
カットウィンナー 1cmカット(学期)								10.00	12.00	58.80	kg	
キャベツ								20.00	24.00	117.61	kg	1cm
にんじん								8.00	9.60	47.04	kg	短冊3×6mm
冷凍ブロッコリー(学期)								15.00	18.00	88.21	kg	袋あけ
おろしにんにく 国産(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	
バター 450g(学期)								3.00	3.60	17.64	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.35	0.42	2.06	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	117.61	g	
醤油 10L(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
【ワインゼリー】												
山形県産ワインゼリー								60.00	60.00	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11月28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	402	469	506	569	584	204	119		3293	3,366.60	清小2年、南小3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	585	612	642	33	147					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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	439.77	kg	
水								85.00	120.00	528.66	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,263.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り					6			12.00	14.40	69.47	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.63	kg	下味
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								20.00	24.00	115.79	kg	袋あけ
大根								10.00	12.00	57.89	kg	銀杏0.3cm
カットこんにゃく 色紙切(学期)								5.00	6.00	28.95	kg	ボイル
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	28.95	kg	水洗い
じゃがいも								20.00	24.00	115.79	kg	賽の目切り
こまつな								10.00	12.00	57.89	kg	1cm
長ねぎ								5.00	6.00	28.95	kg	小口0.3cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.68	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.79	kg	
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	16.21	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	15.63	kg	ミキサー攪拌
水							90.00	108.00	521.05	kg		
【鶏の唐揚げ】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	3,293.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	2,019.00	個	
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.63	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.63	kg	
純ごま油(学期)								2.00	2.40	11.58	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	11.58	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	17.37	kg	
でん粉(学期)								10.00	12.00	57.89	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	28.58	kg	
【切干大根とツナの胡麻サラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					3			4.00	4.80	23.16	kg	袋あけ
切干し大根(学期)								3.50	4.20	20.26	kg	水戻し→2cmカット
きゅうり								12.00	14.40	69.47	kg	千切り3×3mm
にんじん								12.00	14.40	69.47	kg	千切り3×3mm
醤油1.8L(学期)								3.20	3.84	18.53	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.68	kg	
サラダ油 1.5L								0.60	0.72	3.47	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.50	1.80	8.68	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.60	0.72	3.47	kg	
白すり胡麻(学期)							0.60	0.72	3.47	kg		
【ヨーグルト】												
ソファール元気ヨーグルト								70.00	70.00	5,312.00	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