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		13		3394	3,465.00			
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計		給食停止		
人数	586		642	34	149			<u> </u>	1,244	2024			T	1
	料	理名/食品	名		1釜当り	釜数	発注		小学校 一人分量	中学校 一人分量	/]\F	中総量	切り方	調理方法等
F	1105 ///	Vehal (1 \ 7			単位	-		単位	g	g		単位		
[コッペ						,							.	_
		縦スライ							0.00	0.00		351.00 @		
コッペパ	ン40g	縦スライ	ス 包装	きあり					40.00	0.00	(982.00 @	1	
コッペパ	ン50g	縦スライ	ス 包装	きあり					0.00	0.00	1,5	561.00		
コッペパ	ン60g	縦スライ	ス 包装	きあり		ĺ			0.00	60.00	2,0	024.00 @	1	
														1
[牛乳]														
牛乳								†	206.00	206.00	5.3	372.00 ≉		1
						ŀ							-	-
[焼きそ	·ば(液/	太ソーマ)]											
蒸中華			/ 」			ŀ			60.00	72.00		353.63 ki		-
豚肩肉						ŀ		+	18.00	21.60		106.09 ki		-
か用的 キャベツ		<i>'</i>												-
L									22.00	26.40		129.66 ki		_
にんじん	U					ļ			10.00	12.00			短冊3×6mm	_
もやし						7			15.00	18.00		88.41 k		_
たまねき						•			12.00	14.40			スライス0.5cm	
焼そばり])						3.00	3.60		17.68 kı		
焼きそば	ず液体と	ノース			-			Ī	4.90	5.88		28.88 k	1/6残し	
サラダ泪	1.5	L							1.00	1.20		5.89 ki]
こしょう	缶 40)0g(学	钥)			ŀ			0.03	0.04	1	176.81 g	<u> </u>	1
								†						1
[いかチ	リソー	スフライ	1											
いかチリ									40.00	0.00	3 :	394.00 @		1
いかチリ						ŀ			0.00	50.00		024.00 @		1
サラダ油			509			ŀ			4.00	5.00	۷,۱	23.70 k		-
ソフタル	口 1斗	<u> Ті</u>				ŀ			4.00	0.00		23./U ki	S	-
F####		TO > 4L 7												
		和え物]											.	-
		ん(銀杏	切り)						18.00	21.60		106.09 k		
冷凍むき						3			12.00	14.40			g 袋あけ→異物確認	
冷凍スイ	(ートコ	ーン(学	期)		-			Ī	10.00	12.00		58.94 k	g袋あけ→異物確認	
胡麻ドレ	ッシン	グ卵乳な	:U1L(学期)		İ			6.00	7.20		35.36 k	g]

[|] 胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期) | ※「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

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	51	14	506	569	584	203	11		3380	3,449.6			
中学校 人数	<u>1年</u> 586	2年 613			<u>特別</u> 33	職員室 149					合計 2023	換算人 2,427.6	、 <u>給食停止</u>		
八奴				-2	33	149	≪ ₩n	発注	- <u>-</u>	小学校			<u> </u> 中総量		
	不	理名/食	而石			単位		光注	単位	小学校 一人分量 q		/]	・中総里 単位	切り方	調理方法等
[麦御館						半位			半世	9	g		半江		
精白米										70.00	100.00		445.86	g	· <mark>-</mark>
炊飯用										8.00			49.06		· -
水	<u> </u>										120.00		535.03		· -
,,,										01.00	120.00			5	· -
[牛乳]															
牛乳										206.00	206.00	5	,356.00 >		
1 70										200.00	200.00		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	<u> </u>	
[サムク	プロン国	フープ	1												
鶏もも			7							20.00	36.00		176.32 +		
			ŧΗΛ				-			30.00	36.00		176.32		
清酒(1	少い で	ルハ子り	切丿				-			3.00 15.00	18.00				
大根 にんじん	<u>/</u>						1	 -						g 銀杏0.3cm	
		+ + +»-	± /				-	ļ		10.00	12.00			g 銀杏0.3cm	
カットこ				44 عدم /				 		5.00	6.00		29.39		
干し椎		ス 5(JUg(子具	H)		-	ļ		0.60	0.72			g 水戻し	
たまね		H-1/2					1	ļ		5.00	6.00			g スライス3mm	
ぷちつ	とモナ3	ム米					6	ļ		3.00	3.60			g 袋あけ→確認	
長ねぎ	العدد / سا							 		5.00	6.00			g 小口切り0.3cm	
純ごま								 		0.50	0.60		2.94		
おろし								 		0.25	0.30		1.47 +		
中華ス								 		1.20	1.44		7.05 ⊦		-
冷凍チ	キンブ	(ヨン(学期)					 		15.00	18.00		88.16 +		
水								 		95.00	114.00		558.33 +		
こしょう			≥期)					 		0.01	0.01		58.77		
食塩 目	自然塩(学期)						ļ		0.40	0.48		2.35 +	g 1/3残し	
[ビビン			煮)]					 							
豚肩肉								 		50.00	60.00		293.86		
おろし										0.60	0.72		3.53 ⊦	g	
おろい				月)					I	0.30	0.36		1.76 ⊦]
きび砂							_	<u> </u>	<u>_</u>	1.80	2.16		10.58 +	g]
本みりん			(学期])			3	<u> </u>		2.00	2.40		11.75 +	g]
醤油 1		期)								2.00	2.40		11.75 +	g 1/6残し]
豆板醬	(学期)									0.15	0.18		881.58	g]
赤味噌	1kg(学期)								2.80	3.36		16.46 +	g 1/6残し	
純ごま	油(学期])]	[<u> </u>	0.50	0.60		2.94 ⊦	g	···]
							1	[····]
[切干ナ	く根のナ	ムル]							Ì						
切干し							1			3.20	3.84		18.81 +	g 水戻し→2cmカッ	<u></u>
もやし							1			12.00	14.40		70.53 +		
きゅうり	·J						1			10.00	12.00	l		g 千切り3×3mm	
にんじん							1			5.00	6.00			g 千切り3×3mm	
醤油1.		钥)					3	 		2.50	3.00		14.69		
きび砂			1)							1.20	1.44		7.05 +		
純ごま							1			0.50	0.60	l	2.94		
酢(1.8							1			1.00	1.20		5.88		
白炒り							1		+	0.80	0.96		4.70		
ニック	一/ かいい	W1/								3.50	0.00		1.70		
[ベビー	チーブ	`((っ : #:	(/ //1												
チーズ			(10/]				1	 -		0.00	11.50	n	.023.00 (
テース	(子州	,								0.00	11.50		.,023.00 1	민	

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	12	:3		3,454.00			
中学校 1年 2年 3年 特別 人数 586 613 642 33		-			+	合計 2021	換算人 2,425.20	給食停止		
<u> </u>	1 金当り	金数 金数	発注	· · · · · · ·		中学校 一人分量		中総量		
何是日/ 民間日	単位		76/1	単位	一人分量 q		.,	単位	切り方	調理方法等
[麦御飯]										
	1	1			70.00	100.00		445.98 ki	g	1
	1	1			8.00	10.00		49.08 k	g	1
	1	1			84.00	120.00	,	535.18 kı	g	1
	1	1								1
[牛乳]	1									
牛 乳		1			206.00	206.00	5,	357.00 ≉	×	1
		1								1
[ポークカレー]										
豚もも肉 小間切り	1	1			25.00	30.00		146.98 ki	g	1
赤ワイン(1本1.8次)(学期)		1			1.00	1.20		5.88 kı	g 下味	1
サラダ油 1.5L		1			0.50	0.60		2.94 kı	g	1
おろし生姜 国産(学期)		1			0.60	0.72		3.53 ki	g	1
おろしにんにく 国産(学期)	1	1			0.60	0.72		3.53 kı		1
たまねぎ		1			45.00	54.00	:	264.56 ki	g 賽の目	1
こんじん		1			20.00	24.00		117.58 kı	g 銀杏O.3cm	1
		1			30.00	36.00		176.38 ki	g 賽の目切り	1
k	1	1			55.00	66.00		323.36 k		1
令凍チキンブイヨン(学期)	1	6			10.00	12.00		58.79 ki	解凍	1
ノテードオニオン50ダイス(学期)	1	6			5.00	6.00	·	29.40 k		1
チャツネ(学期)	1	1			2.50	3.00	·	14.70 k		1
ノトロカリー甘口(学期)	1	1			8.00	9.60	l		g ミキサー攪拌	1
コータスカレールウ甘口(学期)	1	1	·		4.00	4.80	·		g ミキサー攪拌	1
米粉(学期)	1	1			3.00	3.60			g ミキサー攪拌	1
中濃ソース(1.8L)(学期)	1	1	·		3.50	4.20	·	20.58 kg		1
<u>郷</u> 油 10L(学期)	†	†			1.00	1.20		5.88 ki		1
ガラムマサラ(缶)(学期)	+	1			0.02	0.02		117.58 g		1
マサラマイルド(缶)(学期)	+	1			0.02	0.02		117.58 g		1
、/// (田/()///// カレー粉缶(学期)	+	1	<u> </u>		0.05	0.06		293.96 g		1
100 brd (3 /43)	+	-			2.00	3.00				1
[えびとブロッコリーのソテー]	+	+							<u> </u>	
サラダ油 1.5L	+	1	<u> </u>		0.20	0.24	l	1.18 k	g	1
ァッァ 畑 1.3C おろしにんにく 国産(学期)	+	-			0.08	0.10		470.34 g		1
令凍スイートコーン(学期)	+	-	<u> </u>		10.00	12.00		58.79 ki		1
う体のトー・コーク(ナタ)) 令凍むきえび(学期)	+	-			8.00	9.60		47.03 k	 	1
ラスとこんの(子系)) ヨワイン(1本1.8次)(学期)	+	-	·		0.50	0.60	l	2.94 k		1
コットン(1本1.05元/(子系)/ 令凍ブロッコリー(学期)	+	3			22.00	26.40	l	129.34 ki		1
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)	,+	ا	<u> </u>		0.30	0.36		1.76 k		1
コンプ(子朔・小麦/小麦/ハ子朔 <i>)</i> 食塩 自然塩(学期)	+	-			0.10	0.30		۱.70 ki 2 587.92		1
え塩 日然塩(子朔) こしよう缶 400g(学期)	+	+	<u> </u>		0.10	0.12		367.52 g 117.58 g		1
- O & J iii 400g(子朔) マヨネーズ 1kg(学期)	+	-			3.00	3.60	l	17.56 g		-
マコネース TKg(子舟) Sam 10L(学期)		-	ļ		0.50	0.60		2.94 ki		1
ョル IUL(丁州)		-			0.00	0.00		2.94 ki	B	-
	+	+-								
Lセリーホノナ」 新力クテルゼリー					05.00	20.00		146.00	470±	-
		2	ļ		25.00	30.00		146.98 k		4
パインアップル缶(学期)		3	ļ		20.00	24.00			毎開け→汁切り	4
みかん缶(学期) ************************************		-	ļ		10.00	12.00			g 缶開け→汁切り	4
黄桃缶(学期) ※[表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表	<u> </u>	Д			18.00	21.60		105.83 ki	g 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

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 <u>給食停止</u>		
人数	387	446	514	420	569	584	203	11	9		3,316.30 三小4年、核	划1年	
中学校	1年	2年 612	3年		職員室 145				$\overline{}$	合計 2019	換算人 <u>給食停止</u>		
人数	586	613 理名/食品		33	145	釜数	発注	_	小学校 一人分量		小中総量		1
	朴	·埋名/ 良前	掐		単位	金数		単位	一人分量 g		小中総重単位	切り方	調理方法等
[ご飯]					丰世			干山	9	9	<u></u>		
精白米									70.00	100.00	436.27 kg		1
水										120.00	524.42 kg	,	1
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·													1
[牛乳]													
牛乳									206.00	206.00	5,214.00 a		1
-1-30											-,-::::::::::::::::::::::::::::::::::::		1
[すきや	き風煮	[]											
・ノー・ サラダ泪									0.40	0.48	2.30 kg		1
豚肩肉									30.00	36.00	172.17 kg		1
清酒(12])						1.50	1.80	8.61 kg		1
にんじん									15.00	18.00		: 銀杏O.3cm	1
干し椎茸		′ス 50	0g(学	期)					0.50	0.60	2.87 kg	 : 水戻し	1
カット済									15.00	18.00	86.09 kg		1
カットし						6			30.00	36.00	172.17 kg	_L	1
冷凍焼き								†	45.00	54.00	258.26 kg		1
白菜								†	35.00	42.00	200.87 kg	_L	1
本みりん	」(1本	1.8淵)(学期)						1.30	1.56	7.46 kg	5	1
きび砂粉									2.60	3.12	14.92 kg	: 1/3残し	1
醤油 10	0L(学	期)							6.50	7.80	37.30 kg	: 1/6残し	1
長ねぎ									10.00	12.00	57.39 kg	1 cm	1
								†				-	1
[紫いも	もち]												
紫いもも	らち								30.00	30.00	5,261.00 個]
]
[おかか													
キャベツ									12.00	14.40	68.87 kg]
こまつな	ì.	·							10.00	12.00	57.39 kg	-L	
もやし									18.00	21.60	103.30 kg		
にんじん						3			5.00	6.00	28.70 kg	: 千切り3×3mm]
サラダ油						၁			0.50	0.60	2.87 kg	5]
酢(1.8L									0.50	0.60	2.87 kg		
醤油1.8									1.00	1.20	5.74 kg	(]
骨丸ごと	∠味付Ⅰ	ナおかか	١						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]

あとひきみそ大豆 ※「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

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		194	11		3224				
中学校	1年	2年			職員室					合計		給食停止		
人数	586	613		33	140				小学校	2014			1	T
	料	理名/食品	品名		1釜当り	釜数	発注	_	小学校 一人分量		/]\[中総量	切り方	調理方法等
[玄米入	いご倫尼	7			単位			単位	g	g		単位	Ī.	
精白米	・ソー以	·7							70.00	100.00		433.64 ki	_	-
ぷちっと	・エエナ	- 114							8.40	12.00	·	52.04 ki		-
水	- L / Y	<u> </u>								120.00		502.72 ki		-
小									04.00	120.00	,	302.72 ki	g	-
[牛乳]														
牛乳									206.00	206.00	5	191.00 ≉		1
一七									200.00	200.00	J,	131.00 4	`	-
[いもだ	` <i>ሌ,</i> _``ጥ	みそ汁	1											
大根	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	v/ C/1.	 1				 -		20.00	24.00		11413 6	g 銀杏0.3cm	1
にんじん							 -		8.00	9.60	 		s 銀杏0.3cm s 銀杏0.3cm	1
干し椎茸		7 50	Oa(学t	間)					0.50	0.60	 		g 水戻し	1
カット油				N) /			 -		4.00	4.80	 	22.83 ki		1
こまつな		アンドン	一 分 口 /						8.00	9.60		45.65 kg		-
長ねぎ	<u> </u>								8.00	9.60			g 小口切り0.3cm	-
	:+ + +	» II.				6								-
おじゃか									24.00	28.80			g 袋あけ→異物確認	4
鰹の素									1.50	1.80		8.56 ki		4
液体昆布			<i>扒)</i> 						1.00	1.20		5.71 ki		4
赤味噌									2.00	2.40			g 1/6残し	4
白味噌	IKG(-	子别)							3.60	4.32	 		g 1/6残し	4
水									95.00	114.00	;	542.11 ki	g	4
「沁して」ご	7 # 0	. В 1												
[鶏そぼ			+ 1						50.00	00.00		005.00		4
鶏もも・		ロい扰	ご囚						50.00	60.00	ļ	285.32 ki		4
ひき割り									8.00	9.60	<u> </u>		g 袋あけ・ほぐし	4
サラダル									1.00	1.20		5.71 ki		4
おろし生		座(字則	3 <i>)</i>						0.40	0.48		2.28 k		4
にんじん		7 74#⊔/				3			12.00	14.40		68.48 k		4
冷凍むる)			5.00	6.00			異物確認	4
醤油 1									3.50	4.20			g 1/6残し	4
きび砂料									2.30	2.76			g 1/6残し	4
清酒(1							 		1.20	1.44	 	6.85 k		-
本みりん	」(1本1	.8%)(字期)						1.20	1.44	 	6.85 k	g	-
[甘辛揚	げごほ	ີ່ ວ່າ												
カットご			ス)				l		36.00	43.20	·	205.43 k	g 水洗い	1
でん粉(- '/				l		6.80	8.16	<u>-</u>	38.80 ki		1
サラダル									4.50	5.40		25.68 kg		1
醤油 1									2.60	3.12		14.84 k		1
本みりん			学期)				l		3.10	3.72		17.69 ki		1
きび砂料									1.72	2.06	 	9.82 k		1
七味唐			<i>'</i>				 -		0.01		 	57.06 g		1
白炒りは							 .			0.01			í- 	-
日炒り6			A D :=::						1.00	1.20	l	5.71 k	g	

白炒り胡麻(学期) ※「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

小学校 1	年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員	安	合計	換質人	給食停止		
	40	446	514		569	584		12		3391				
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 5	85	613		34	150				小学校	2024		1	T	
	料	理名/食品	名		1釜当り	釜数	発注		小学校 一人分量		/]\\	中総量	切り方	調理方法等
Γ —"&⊏1					単位			単位	g	g		単位		
[ご飯]									70.00	100.00		440.04		-
精白米										100.00		446.84 kg		-
水									85.00	120.00		537.19 kg		-
「牛切り														
[牛乳]														4
牛乳									206.00	206.00	5,	369.00 本		4
F 赤 油 一 声	:-													
[麻婆豆腐		- 70.41	() \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \											_
冷凍豆腐	Cal	·e強化	(子期)						75.00	90.00		441.79 kg		4
豚挽肉	4								22.00	26.40		129.59 kg	.L	-
サラダ油			7.						0.30	0.36		1.77 kg		-
おろし生姜									0.50	0.60		2.95 kg		-
おろしにん	>ار<	国産(子期)						0.80	0.96		4.71 kg	. 	-
たまねぎ									20.00	24.00			みじん切り	-
にんじん									10.00	12.00			みじん切り	-
長ねぎ		·							13.00	15.60			小□0.3mm	_
たけのこ千									10.00	12.00		58.90 kg	. 	_
干し椎茸ス				期)		6			0.40	0.48		2.36 kg	-	
中華スープ) 						0.50	0.60		2.95 kg	.L	
赤味噌 11		学期)							3.70	4.44			ミキサー攪拌	
豆板醬(学									0.40	0.48		2.36 kg		_
きび砂糖)						1.70	2.04		10.01 kg		_
醤油 10L									2.00	2.40		11.78 kg	- 	
オイスター		ス1.1kg	g(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]
にらまんじ	ゆう	30g							30.00	30.00	5,	415.00 個]
[中華くら		和え物]												
中華くらけ	<u>۴</u>								6.00	7.20		35.34 kg	短冊3×6mm]
にんじん									5.00	6.00			MIND NORM	
きゅうり									15.00	18.00			短冊3×6mm]
もやし									18.00	21.60		106.03 kg]
カット乾燥わ						3			0.30	0.36		1.77 kg	水戻し→異物確認]
純ごま油(J			0.45	0.54		2.65 kg]
醤油1.8L									1.50	1.80		8.84 kg]
きび砂糖)						0.20	0.24		1.18 kg	たれ	
酢(1.8L)(-		1.00	1.20		5.89 kg	たれ	
白炒り胡麻	末(学)	期)							0.40	0.48		2.36 kg		
[マスカッ														
マスカット									40.00	40.00	5,	415.00 個]
※「表示設定」を			♣ □!=!+	A + =	ニーテいま	+							•	•

マスカットゼリー ※「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

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	11		3126			-小特別、清小6年、南小6	5年、七小3年
中学校 1年 2年 3年 特別 人数 585 613 642 33	職員室 151					合計 2024		給食停止		
八 奴 383 613 642 33 料理名/食品名	131	釜数	発注	:量	小学校 一人分量	中学校 一人分量		 中総量		
竹生日/ 民間日	単位	亚奴	元江	単位	一人分量		۰٬۰۰۰	単位	切り方	調理方法等
[コーンピラフ]	, ,				J	y		, 124		
精白米					70.00	100.00	4	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1.8烷)(学期)					1.00	1.20	-	5.61 kg	下味	
にんじん					10.00	12.00			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	. 	
セロリー		6			3.00	3.60			スライス3mm	
パセリ 乾(学期)		J			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			1/6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		024.00 個	. 	
おろしにんにく 国産(学期)					0.10	0.12	<u>_</u>	560.96 g	L	1
ソテードオニオン50ダイス(学期)					5.50	6.60		30.85 kg		1
トマトケチャップ(3K)(学期)					3.00	3.60		16.83 kg	. 	1
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1.8㍍)(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			小口切り0.3cm	
にんじん					5.00	6.00			短冊3×6mm	
国産鶏ささみフレーク					8.00	9.60		44.88 kg		
きび砂糖 20K(学期)		3			0.25	0.30		1.40 kg	. L	
酢(1.8L)(学期)		J			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	1	

日炒り胡林(子期) ※「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

	3年									給食停止			
人数 440 446	514	506	569	342		12					青小6年、南小6年		
	3年 642	<u>特別</u> 33	<u>職員室</u> 150					<u>台計</u> 2023		給食停止			
八 奴 505 615 料理名/食品名	•	33	130	釜数	発注	믚	小学校 一人分量			中総量			
科理石/ 艮面名	П	}	単位	並奴		単位	一人分量 g		۱۱/۱۰	単位	切り方	調理方	法等
[きなこ揚げパン]			+14			一世	9	9		+12			
コッペパン40g ツイスト	> 包装	なし					40.00	0.00	3.1	142.00 @	1		
コッペパン60g ツイスト							0.00	60.00		023.00 @	- 		
サラダ油 1斗缶							4.00	6.00		24.71 k			
うび砂糖 20K(学期)							6.80	7.60		36.74 k			
さな粉(学期)							7.00	8.00		38.18 k			
食塩 自然塩(学期)							0.05	0.06		280.77 g			
~т H W/щ (J №1)							0.00	5.55	<u>-</u>	- J J . , , E	2		
上 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							206.00	206.00	5 1	120.00 *			
, ,,							_55.55	200.00	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	0.00 4			
	1												
けラダ油 1.5L							0.40	0.48	l	2.25 ki	,		
ァラス畑 1.32 豚もも肉 小間切り							14.00	16.80		78.62 ki			
ゅうさな か同めら ヨワイン(1本1.8次)(学	が出り						0.50	0.60		2.81 k	_L		
コッイン(「本 1.05ルバ子 カットウィンナー 1cmカ		神田)					8.00	9.60		44.92 k			
カットウィンテー 10111カ たまねぎ	ノバチ	- 747 /					30.00	36.00			3 賽の目切り		
こんじん								24.00			s 養の目切り 銀杏0.3cm		
							20.00	24.00					
Fャベツ 小ぶ 根				6			30.00	36.00		112.31 ki	g ICM g 賽の目切り		
<u> </u>				-									
	₩□\						45.00	54.00		252.69 ki	- 		
令凍チキンブイヨン(学!		4 0 01					12.00	14.40		67.38 k			
コンソメ(学期・小麦不使 短波、101/学期)	比用八子	-					0.90	1.08		5.05 ki			
番油 10L(学期)							0.80	0.96			1/6残し		
食塩 自然塩(学期)							0.26	0.31			1/6残し		
こしょう缶 400g(学期	月 <i>)</i>						0.03	0.04] 	168.46 g	5		
コーンポテト]													
ベーコンショルダー6mm千	-切り(学	2期)					8.00	9.60	l	44.92 ki	,		
、 <u> </u>	2) 7 (T	241/					40.00	48.00			* * 賽の目切り		
うゃかいら 令凍スイートコーン(学其	担)						15.00	18.00			g 袋あけ→異物確認		
ャスペー ドコーク(子) パセリ 乾(学期)	41/						0.03	0.04		168.46 g			
(とり 乾(子朔) と塩 自然塩(学期)				3			0.03	0.04		1 25 .	[g 1/6残し		
え塩 日然塩(子期) ブラックペッパー 90g							0.24	0.29		1.35 ki 112.31 g			
		5#B/											
コンソメ(学期・小麦不使 オリーブオイル 1L	と用八子	一州)					0.18	0.22		1.01 k	- 		
1リーノタイル IL							0.60	0.72		3.37 k	g		
Lフラフ」 カスタードプリン							70.00	70.00	5 1	165.00 @			
カヘテー・フリン				i l			70.00	70.00	J,	100.00 1	•	i	

カスタードプリン ※「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

小学校 1年 2年 3年 4年	5年	6年	特別	職員室	<u> </u>	合計	換算人	給食停止		
人数 440 446 514 426	451	416		118		3014			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						合計		給食停止		
人数 585 613 642 33	147				W 1-	2020	2,424.00)	<u> </u>	_
料理名/食品名	1釜当り	釜数	発注		、学校 人分量	中学校 一人分量	/J\	中総量	切り方	調理方法等
	単位		<u>i</u>	単位	g	g		単位	Ţ.	
[ご飯]										
精白米				7	0.00	100.00		417.05 k	g	
水				8	5.00	120.00		501.37 k	g	-
										-
[牛乳]										
牛乳				20	06.00	206.00	4.	988.00 2	 \$	
		ŀ								
 [肉じゃが]										
サラダ油 1.5L		ŀ			0.27	0.32		1.48 k		
プラス加 1.3に 豚肩肉 小間切り		ŀ		+	5.00	30.00		136.97 k		
清酒(1本1.8%)(学期)		ŀ			1.00	1.20		5.48 k		
たまねぎ		ŀ			0.00	36.00			g スライス3mm	
カットじゃがいも(乱切り)		ŀ		+	2.00	86.40		394.47 k		
				+	5.00	18.00				
つきこんにゃく(学期)		6		+				82.18 k		
にんじん		6		+	5.00	18.00			g 銀杏0.3cm	
冷凍むき枝豆(学期)					5.00	6.00			g 袋あけ→異物確認	
水				+	8.00	21.60		98.62 k		
本みりん(1本1.8㍍)(学期)				+	1.20	1.44		6.57 k		
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88		13.15 k		
醤油 10L(学期)					5.00	6.00		27.39 k	g	
かつおだしパック(学期)	1				1.00	1.20		5.48 k	g	
		[
[鰯の生姜煮]										
いわし生姜煮40g(学期)		ľ		4	0.00	0.00	3,	014.00 f	固	-1
いわし生姜煮50g(学期)					0.00	50.00	2,	020.00 f	固	-
[マヨおひたし]										
ほうれんそう				1	5.00	18.00		82.18 k	2 CM	
にんじん					8.00	9.60			g 短冊3×6mm	
<u> もゃし</u>		3		+	5.00	18.00		82.18 k		
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)		J			7.00	8.40		38.35 k		
鰹節 刻み(学期)		ŀ		+	0.80	0.96		4.38 k		
だしの旨み香る和風ドレッシング1L		ŀ			6.20	7.44				
/こしい日の台の相風トレッンノン IL ※「ま三数字」を行ったアルルギー食品には★をま					U.ZU	7.44		აა.ყ/ k	g 1/6残し	

だしの旨み香る和風ドレッシング1L ※「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

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	11	9	3292	3,352.80	大小(旧)5	年	
中学校	1年	2年	3年	特別						合計 2013		給食停止		
人数	585	612	•	33	141		2000		小学校			1		
	料	理名/食品	占名		1釜当り	釜数	発注		小学校 一人分量	中学校 一人分量	/]\\	中総量	切り方	調理方法等
[ご飯]					単位			単位	g	g		単位		
精白米								+	70.00	100.00		437.82 kg	,	
水								+		120.00		526.37 kg		
<u> </u>									00.00	120.00		020.07 Ng	5	
[牛乳]														
牛乳									206.00	206.00	5	259.00 本		
一七								+	200.00	200.00	J,	203.00 🌣	`	
[中華風	内田子	マープ	1											
肉団子		^							25.00	30.00		144.21 kg		
にんじん									10.00	12.00			短冊3×6mm	
白菜									20.00	24.00		115.37 kg		
たまねる	‡ "								10.00	12.00			スライス0.3cm	
カット済		き昔						+	5.00	6.00		28.84 kg		
チンゲン		<u> </u>							5.00	6.00		28.84 kg		
かり済み		ザ(月)						+	0.30	0.36			水戻し→異物確認	
はるさ						6		+	3.00	3.60		17.31 kg		
中華スー						J		+	0.90	1.08		5.19 kg		
冷凍チ									12.00	14.40		69.22 kg		
食塩 自			741/						0.25	0.30			3 1/6残し	
<u> </u>									1.50	1.80		8.65 kg		
こしょう			間)						0.02	0.02		0.00 № 115.37 g		
水	ты то	09(1)	771/						90.00	108.00		519.16 kg		
純ごまえ	由(学期)							0.40	0.48		2.31 kg		
からこの方	ш(-1-м)	<i>,</i>							0.10	0.10		2.01 Ng		
[大学学	<u> </u>													
さつま) 皮あ	l)						55.00	66.00		317.26 kg	水洗い	
サラダル								+	5.00	6.00		28.84 kg		
水	4 1-11	4						+	2.20	2.64		12.69 kg	t-n	
醤油 1	01 (学達	组)							0.70	0.84		4.04 kg	z .l.	
きび砂料)						8.00	9.60		46.15 kg		
水あめ	,	- () /41/						†	3.50	4.20		20.19 kg		
黒炒り	月麻(学	期)						†	0.40	0.48		2.31 kg		
													-	
[回鍋肉	1]							1						
豚肩肉		IJ						+	25.00	30.00		144.21 kg	g	
清酒(1:)						1.00	1.20		5.77 kg		
キャベッ		. , 、 」 //1							15.00	18.00		86.53 kg		
長ねぎ								†	5.00	6.00			。 小口切り0.3cm	
たけのこ	短冊切り	ノ(水煮/	(ック)(学期)				+	5.00	6.00		28.84 kg		
カットヒ			- / \					+	8.00	9.60		46.15 kg	-	
おろしに			学期)					+	0.50	0.60		2.88 kg		
醤油 1			- · · · · ·			3		†	1.00	1.20		5.77 kg		
きび砂料)					+	1.50	1.80			1/6残し	
オイスタ)				+	2.10	2.52			1/6残し	
甜麺醤(<u></u>				+	2.80	3.36		16.15 kg		
豆板醤(†	0.20	0.24		1.15 kg		
でん粉(0.50	0.60		2.88 kg		
水	, 141/								5.00	6.00		28.84 kg		
サラダル	1.51								0.30	0.36		1.73 kg		
純ごま									0.30	0.36		1.73 kg		
					1							•	ı	l .

^{※「}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

小学校 1年 2年 3年 4年	5年	6年	特別	職旨'	室	合計	換算人 <u>給食停止</u>		
人数 420 333 514 506	569	584		130			3,342.10 一小1年、一	小2年、七小2年	
	職員室					合計	換算人 給食停止		
人数 585 569 642 34	152				小学校		2,378.40 白中2年	I	Т
料理名/食品名	1釜当り	釜数	発注量		小学校 -人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
 [黒糖パン]	単位			単位	g	g	単位		
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									
黒 楣ハフ 60g 己表のり					0.00	60.00	1,982.00 個		
[牛乳]									
上一手0] 牛乳	 				206.00	206.00	5,197.00 本		
十子b 					206.00	200.00	5,197.00 🛧		
	 								
サラダ油 1.5L	 				0.30	0.36	1.72 kg		
サフタ油 1.5L おろしにんにく 国産(学期)	 					0.36	1.72 kg 1.72 kg		1
おろし生姜 国産(学期)					0.30				
	 				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		
にんじん	 				17.00	20.40		短冊3×6mm	
じゃがいも	 			+	40.00	48.00	228.82 kg		
大豆水煮(学期)	ļ				12.00	14.40	68.65 kg		
冷凍白いんげん豆(学期)	ļ				8.00	9.60	45.76 kg		
カットエリンギ					5.00	6.00	28.60 kg		
冷凍むき枝豆(学期)		_			4.00	4.80	22.88 kg	袋あけ→異物確認	
水		6			10.00	12.00	57.21 kg		
赤ワイン(1本1.8%)(学期)					1.70	2.04	9.72 kg		
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		
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		
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		
	 							<u> </u>	
 [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		
	 						.,		1
 [青菜のソテー]				-					
オリーブオイル 1L	 -				0.50	0.60	2.86 kg		1
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		短冊3×6mm	
冷凍スイートコーン(学期)	 	3			12.00	14.40		袋あけ→異物確認	
こまつな	 	၁		+	25.00	30.00	143.01 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)	 				0.25		1.43 kg		
	 					0.30			1
食塩 自然塩(学期)	 				0.18	0.22		1/6残し	-
こしょう缶 400g(学期) ※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表	1 - 1 - 1	Ļ			0.02	0.02	104.82 g	5/6塩と混ぜておく	

こしよう缶 400g(学期)
※「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

	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職	室	合計		給食停止		
	446 2年	514	506	569 職員室	525	203	11	7	3320		桜小6年 給食停止		
		54 642	33	<u> </u>					2006				
	名/食品:			1釜当り	釜数	発注	量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	/]/[中総量	切り方	
F				単位			単位	スガ星 g			単位		
[麦御飯]													
精白米									100.00		439.36 k	 	
炊飯用麦								8.00	10.00		48.32 k	 	
水								84.00	120.00	;	527.23 k	g	
[牛乳]													
牛乳								206.00	206.00	5 '	280.00 ≉	-	
一千·0								200.00	200.00	J,,	200.00 4	-	
 [白井市産大根の	味噌!	ナんちん	ί, } +1										
鶏もも皮なし 小間		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	0/13					12.00	14.40		69.49 k	σ	
清酒(1本1.8%))						1.00	1.20		5.79 k		
純ごま油(学期)	() 341)	<u></u>						0.35	0.42		2.03 k	L	
にんじん								6.00	7.20			g 銀杏O.3cm	
大根								18.00	21.60			g 銀杏0.3cm	
カット里芋 いち。	ょう切	り 5mm	n					6.00	7.20		34.74 k		
カットごぼう(ささ								4.00	4.80		23 .16 k		
カットこんにゃく			月)		6			4.00	4.80		23 .16 k		
カット油揚げ(冷)	東)(学	期)			6			3.00	3.60		17.37 k	g 油抜き	
冷凍豆腐 CaFe	強化(学期)						15.00	18.00		86.86 k		
長ねぎ								8.00	9.60			g 小口切り0.3cm	1
鰹の素 富士印(1.50	1.80		8.69 k	g	
液体昆布だし(1L		钥)						1.00	1.20		5.79 k	g	
白味噌 1kg(学類								3.50	4.20		20.27 k		
赤味噌 1kg(学類	钥)							2.20	2.64		12.74 k	g 攪拌	
水								90.00	108.00		521.17 k	g	
[豚丼の具]													
豚肩肉 小間切り	(<u> </u>	·						50.00	60.00	:	289.54 k		
清酒(1本1.8次)	(字期))						2.00	2.40		11.58 k		
たまねぎ	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	`						35.00	42.00			g スライス5mm	
おろし生姜 国産					2			2.00	2.40		11.58 k		
こしょう缶 400		玥 <i>)</i>			3			0.04	0.05		231.63 g		
醤油 10L(学期)		주유기						4.80	5.76			g 1/6残し	
本みりん(1本1.8		子别)						2.50	3.00		14.48 k		
きび砂糖 20K(子别)							2.00	2.40			g 1/6残し	
サラダ油 1.5L								0.50	0.60		2.90 k	g	
[白井市産小松菜	の挫っ	長知⇒1										1	
こまつな	ひが成毛	⊒YU∕⊾]	<u> </u>					20.00	24.00		115.82 k	« 2cm	
もやし								15.00	18.00		86.86 k		
にんじん								8.00	9.60			g 水洗い g 千切り3×3mm	
にんしん きざみのり(学期	······				3			0.50	0.60		40.33 k		
置油1.8L(学期)	<u>/</u>				၁			2.50	3.00		2.90 k	 	
醤油1.8L(子期) きび砂糖 20K(今即/							0.15	0.18		ا 14.48 ء 868.62		
でいる。 酢(1.8L)(学期)	一州)							0.13	0.18		2.14 k	<u></u>	
Hr(I.OL/(丁 州)								0.37	0.44		Z.14 K	5	
[千葉県産お米のム	ー ス(=	ラフラン	フ)1									1	
お米のムースラ			ヘハ					30.00	30.00	F .	326.00 @	RI	
シハシム ハ ノ	, ,,	^						00.00	55.00	J,	020.00 TE	-	

小学校 1年 2年 3年 4年	5年	6年	特別	職員	室	合計		給食停止		
人数 440 446 514 506		525	203	12	:5			桜小6年		
中学校 1年 2年 3年 特別 人数 585 612 642 33	<u>職貝至</u> 149					合計 2021	換算人 2,425.20	給食停止		
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		中総量	切り方	調理方法等
	単位			単位	一八刀里 g	一八万里 9		単位		 神理力宏等
[コッペパン バンズ型・横割り]										
コッペパン30g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	1	851.00 個	1	
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有					40.00	0.00	,	982.00 個	1	
コッペパン50g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	1,4	495.00		
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	60.00	2,0	021.00 個	1	
[牛乳]										
牛乳					206.00	206.00	5,	303.00 ≉	:	
[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次)(学期)					1.00	1.20		5.82 kg	- 	_
たまねぎ					22.00	26.40			賽の目切り	_
にんじん					10.00	12.00			銀杏0.5cm	_
じゃがいも					20.00	24.00		116.35 kg		_
白菜					25.00	30.00		145.44 kg	_L	_
カットしめじ					5.00	6.00		29.09 kg		_
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40		69.81 kg	_L]
米粉(学期)		6			3.50	4.20			ミキサー攪拌	_
牛乳(調理用牛乳)		O			40.00	48.00	;	232.70 kg		
スキムミルク(学期)					2.50	3.00			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	5	
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	g	
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	S .	
[野菜コロッケ]]						
野菜コロッケ50g					50.00	0.00		328.00 個]
野菜コロッケ60g					0.00	60.00	2,0	021.00 個	1]
サラダ油 1斗缶				[5.00	6.00		28.77 kg	g]
中濃ソース(1.8L)(学期)]	3.50	4.20		20.36 kg	3	
[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			s 小口切り0.3cm]
キャベツ					15.00	18.00		87.26 kg]
にんじん					6.00	7.20			³ 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		3			0.60	0.72			取り扱い注意	
きび砂糖 20K(学期)		-			0.50	0.60		2.91 kg	g 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		1
酢(1.8L)(学期)				†	1.60	1.92		9.31 kg		1
										4

^{※「}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

小学校 1年 2年 3年 4年			特別軍	戰員室	合計	換算人 <u>給食停止</u>		
人数 440 446 514 460		584	204	117		3,403.40 南小4年		
中学校 1年 2年 3年 特別 人数 585 612 642 33	職員室 147	\vdash			合計 2019	換算人 <u>給食停止</u>		
	1至7	釜数	発注量	小学校 一人分量		小中総量		
村生日/ 民間日	単位		光/工皇	一人分量位 g		単位	切り方	調理方法等
[ご飯]			·			1 1000		
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 *		
					İ			
[白井市産小松菜ののっぺい汁]								
鶏もも皮つき				15.00	18.00	87.39 kg		
清酒(1本1.8%)(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		j l		12.00	14.40	69.91 kg	銀杏0.3cm	
にんじん		j l		8.00	9.60	46.61 kg	銀杏0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切(学期)		j l		8.00	9.60	46.61 kg		
長ねぎ				8.00	9.60	46.61 kg	小口切り0.3㎝	
こまつな		6		12.00	14.40	69.91 kg		
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1.8%)(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1.8%)(学期)			· 	1.20	1.44	6.99 kg		
おろし生姜 国産(学期)	<u> </u>			0.20	0.24	1.17 kg		
赤味噌 1kg(学期)				2.40	2.88	13.98 kg		
きび砂糖 20K(学期)	<u> </u>			2.50	3.00	14.57 kg		
本みりん(1本1.8㍍)(学期)				1.60	1.92	9.32 kg	↓	
醤油 10L(学期)	<u> </u>			0.80	0.96	4.66 kg	L	
白炒り胡麻(学期)	<u> </u>			2.50	3.00	14.57 kg		
でん粉(学期)	<u> </u>			0.25	0.30	1.46 kg		
水	<u> </u>			5.00	6.00	29.13 kg	↓	
		Ш						
[のりカツオ納豆和え]	ļ							
ほうれんそう	 			13.00	15.60	75.74 kg		
もやし	ļ			12.00	14.40	69.91 kg	L	
にんじん	 			8.00	9.60		短冊3×6mm	
挽きわり納豆	<u> </u>	3		10.00	12.00		前日冷蔵庫へ	
長ねぎ	<u> </u>	ا ک		3.00	3.60		小口切り0.3cm	
醤油1.8L(学期)	<u> </u>			2.50	3.00	14.57 kg		
本みりん(1本1.8㍍)(学期)	<u> </u>			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	\downarrow	

^{※「}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

大数 440 440 514 506 569 584 204 132 3395 484 344 555 612 642 34 150 756 484 756 756 756 756 757 757 757 757 759 75	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		
大数 585 612 642 34 150	人数	440	446	514	506	569					3395	3,466.10)		
19世の 人会総名 19世の	中学校			3年							合計				
和風きのこスパグッティ]	人奴		•		34					小学校					1
採用語をのこメバゲッチイ] サラグ油 1.5 0.80 0.96 4.71 1.5 1.		料	埋名/食品	ii名			釜数		_			/]\\			調理方法等
サラグ油 1.5L 自 サイン(14.1.8%)(学期)	「和届⇒	のこっ	パゲぃ	ティコ		単位			甲位	g	g		単位		
第4.5 ・現むな合い残亡時				, 1J						በ ያበ	0.06		4 71 ⊾	,	
ローグーン(本1.8%) (学期)															
 ベーコンショルダー1cm短冊(宇期) たまねぎ カットエリンギカフトにの近し 8.00 9.60 47.15 ts															-
たまねぎ カット流みえのき音 カット流みえのき音 カットにかしい オードに横直スライス 500g(学期) 食塩 自然塩(学別) ロレよう缶 400g(学期) コンソス(学別・小麦不健用)(学明) コンソス(学別・小麦不健用)(学明) コンソス(学別・リームチーズフライ) 醤油 10L(学期) (オタリームチーズフライ 40g) 勝クリームチーズフライ 40g ドラグームチーズフライ 50g サラグル 1斗缶 「ほんじんサラダ1 まくろットフリーン・大売(学期) レモン・乗汁 L(学期) レモン・乗汁 L(学明) レモン・乗汁 L(学明) ロレン・乗汁 L(学明) ロスは 11.8 % カットにかけ カットにかけ ラット 50g カット流の 47.15 % 最新け 大阪 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 18.8 であり 50g カット流の 47.15 % 最新け 50g カットにかじん 50g カットの 47.15 % 最新け 50g カットの 47.15 % 最新け 50g カットの 47.15 % 最新け 50g カットの 47.15 % 最新け 50g カットの 47.15 % 最新け 50g カットの 47.15 % 最新け 50g カットの 18.0 9.6 47.15 % 最新け 50g カットの 19.0 47.15 % 最新け 50g カットの 47.1															
7 から			<i>y</i> — [C]	川四川	丁 州)										
7 カットコリンギ カットしのじ			1 本 本												-
7	L		い日											- 	-
大学	L													- 	
食塩 自然塩(学期)	L		7 50	Og/学	Ħ日 /		7								
□しよう任 400g(学期)	L			09(子	八 月 /		_							-L	
1.20				HH /											
A2.00 50.40 247.54 sc 10m 22.00 24.00 117.87 sc 10m 22.00 24.00 117.87 sc 10m 22.00 24.00 117.87 sc 10m 22.00 2.64 12.97 sc 12.00 1.44 7.07 sc 12.00 1					~~ #0 /										
2000 2400 117.87 kg 1cm 220 2.64 12.97 kg 120 1.44 7.07 kg	L)	子期)										
220 2.64 12.97 kg			<i>职)</i>												[
120 144 7.07 kg			нп\												
[牛乳]															4
性乳 20600 20600 5,372.00 * 18	ハター	4509	(字期)							1.20	1.44		/.07 k	g	4
性乳 20600 20600 5,372.00 * 18	F4L=1 =														
「鯵クリームチーズフライ 40g 40.00 0.00 3.395.00 m 19.59 m 1 当任						 						 <u>-</u>			
鯵クリームチーズフライ 40g	牛乳									206.00	206.00	5,	372.00 ≉		-
鯵クリームチーズフライ 40g	「鯵クロ	ームチ	ーズフ=	5イ1											
鯵クリームチーズフライ 50g 0.00 50.00 2,023.00 m サラダ油 1斗缶 4.00 5.00 23.70 kg [[にんじんサラダ]] 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 たみにんじん 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 でしよう缶 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 自すり胡麻(学期) 0.50 0.60 2.95 kg [蒸レケーキ] 0.50 0.60 2.95 kg [素レケーキ] 40.00 0.00 3.395.00 m	鯵クリー	ー/ -ムチー	ズフラ	1 40c	a					40.00	0.00	3	395.00 @	1	·
サラダ油 1斗缶 4.00 5.00 23.70 kg [[にんじんサラダ] 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) 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 下(1.8L)(学期) 0.80 0.96 4.71 kg コしょう缶 400g(学期) 2.00 2.40 11.79 kg きび砂糖 20K(学期) 0.40 0.48 2.36 kg 白ずり胡麻(学期) 0.50 0.60 2.95 kg [蒸レケーキ] 蒸レケーキス・Mg 40g(学配) 40.00 0.00 3.395.00 m	鯵クリー	ー/ -ムチー	・ズフラ		<u>′ </u>										·
[[にんじんサラダ] まぐろツナフレーク水煮(学期) レモン果汁 1L(学期)				. 508	<u></u>							۷,			
まぐろツナフレーク水煮(学期) 8.00 9.60 47.15 kg 姿あけ 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 姿あけ→異物確認 こんじん 16.00 19.20 94.30 kg 短冊3×6mm 10.00 12.00 58.94 kg 短冊3×6mm 正しよう缶 400g(学期) 0.80 0.96 4.71 kg 醤油1.8L(学期) 0.03 0.04 176.81 g 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 「蒸レケーキ」 40.00 0.00 3,395.00 gg	, , , , ,	4 1-1	H								5.00		_0.70 N		1
レモン果汁 1L(学期)	[にんじ	んサラ	ダ]												
レモン果汁 1L(学期)])					8.00	9.60		47.15 k	袋あけ	1
Table Ta										0.20	0.24				1
Table Ta	冷凍ス~	(ートコ	ーン(学	期)						8.00	9.60		47.15 k	☆ 袋あけ→異物確認	1
酢(1.8L)(学期) 3 0.80 0.96 4.71 kg ごしょう缶 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] 40.00 0.00 3,395.00 個	にんじん	J								16.00	19.20		94.30 k	短冊3×6mm	1
□ () () () () () () () () () (きゅうり)								10.00	12.00		58.94 k	短冊3×6mm	1
醤油1.8L(学期) 2.00 2.40 11.79 kg きび砂糖 2OK(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] 40.00 0.00 3,395.00 個	酢(1.8	L)(学其	月)				3			0.80	0.96		4.71 k	3	1
醤油1.8L(学期) 2.00 2.40 11.79 kg きび砂糖 2OK(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] 40.00 0.00 3,395.00 個	こしょう	缶 40)0g(学	期)						0.03	0.04		176.81 g	[1
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] 40.00 0.00 3.395.00 個											2.40		11.79 k	3	1
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] 40.00 0.00 3.395.00 個)						0.40	0.48		2.36 k	3	1
白炒り胡麻(学期) 0.50 0.60 2.95 kg [蒸しケーキ]										0.50	0.60		2.95 k	3	1
[蒸しケーキ] 40.00 0.00 3,395.00 個	L											l			1
蒸しケーキCa·Mg 40g(学配) 40.00 0.00 3,395.00 @												l			1
蒸しケーキCa·Mg 40g(学配) 40.00 0.00 3,395.00 @	[蒸しケ	ーキ]													
	L		g 40c)(学配))					40.00	0.00	3,	395.00 @		1
蒸しケーキCa·Mg 60g(学期) 0.00 60.00 2,023.00 @										0.00	60.00		023.00 @		1

蒸しケー‡Ca・Mg 60g(学期) ※「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

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 <u>給食停止</u>		
人数	440	446	514		569	584	203	11		3325	3,394.10 桜小4年		
中学校 人数	<u>1年</u> 585	<u>2年</u> 612	3年 642	<u>特別</u> 33	<u>職員室</u> 150				-	合計 2022	換算人 <u>給食停止</u> 2.426.40		
八奴		理名/食品	•	J	130	釜数	発注	뭄	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	Ī	
	14	生石/ 民間	010		単位	並奴		単位	一人分量 g	一人分量	単位	切り方	調理方法等
[ご飯]					+ 122			十四	9	9	一		
精白米									70.00	100.00	441.86 k	g	1
水									85.00	120.00	531.16 k	g	1
													1
[牛乳]													
<u></u> 牛乳									206.00	206.00	5,301.00 ≉	<u> </u>	1
													1
[家常豆	腐]												
サラダ泪		 -							0.25	0.30	1.46 k	g	1
おろし生			月)						0.28	0.34	1.63 k	g	1
豆板醤(学期)								0.25	0.30	1.46 k	g	1
豚肩肉	小間切								15.00	18.00	87.31 k	g	1
清酒(12	 1.8¦	7)(学期])						1.20	1.44	6.98 k	g下味	1
たまねき	₹"								15.00	18.00	87.31 k	g スライス3mm	1
にんじん									10.00	12.00	58.21 k	g 短冊3×6mm	1
たけのこ	たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								5.00	6.00	29.10 k	g水洗い	1
干し椎茸	干し椎茸スライス 500g(学期)					6			0.40	0.48	2.33 k	g 水戻し→戻し汁5L使用	1
白菜					6			35.00	42.00	203.72 k	g 2cm	1	
きび砂粉	唐 201	く(学期))						1.30	1.56	7.57 k	g	1
醤油 10									2.40	2.88	13.97 k	g 1/6残し	1
赤味噌	1kg(≛	学期)							3.50	4.20	20.37 k	gミキサー	1
冷凍絹排	易げ 1	0g(学期	钥)						65.00	78.00	378.33 k	g ボイル	1
うずらの)卵水煮	(フレ)	ッシュ(:	学期)					20.00	24.00	116.41 k		1
中華スー									0.40	0.48	2.33 k	g]
でん粉(ん粉(学期)							1.10	1.32	6.40 k	g	1	
純ごま活	ごま油(学期)								0.60	0.72	3.49 k	g]
[肉団子	甘酢あ	ん]											
肉団子(甘酢あ	ん)							30.00	60.00	7,369.00 @	5	
[中華和													
千切りか		(学期)							5.00	6.00	29.10 k]
にんじん									5.00	6.00		g 短冊3×6mm]
きゅうり	<u> </u>								12.00	14.40		g 短冊3×6mm]
もやし						3			20.00	24.00	116.41 k]
かい乾燥						J			0.50	0.60		g 水戻し]
純ごま活									1.80	2.16	10.48 k]
	1.8L(学期)								2.60	3.12	15.13 k]
きび砂粉)	-					0.80	0.96	4.66 k]
酢(1.81	F(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.98 k	たれ	

[|] IF(1.8L)(子川) | ※「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

小学校	1年	2年		3年	4年	5年	6年	特別	職員	室	合計		給食停止		
人数	440		6	514	506		584	202	12	3		3,454.00			
中学校 人数	<u>1年</u> 585			3年 642	<u>特別</u> 33	職員室 150				+	合計 2022	換算人 2,426.40	<u>給食停止</u>		
7 3 1		料理名/創			33	1釜当り	釜数	発注	量	小学校 一人分量	中学校 一人分量		中総量	±71.1 →	=8787+74-74-74
						単位			単位	一人万里 g	一人分里 g		単位	切り方	調理方法等
[食パン															
食パン:										0.00	0.00		851.00 個		
食パン										40.00	0.00		982.00 個		
食パン!										0.00	0.00	1,	551.00 個		
食パン(60g	包装あ	5り							0.00	60.00	2,	022.00 個		
[牛乳]															
牛乳										206.00	206.00	5,	358.00 本		
F 1105 . —	·	10 4 5	" 7												
[パンプ				<u></u>				ļ		10.00	10.00		F0.00		
鶏ももは		小间图	<u> </u>							10.00	12.00		58.80 kg		
たまねき									‡	30.00	36.00			スライス5mm	
にんじん		y.								12.00	14.40		/U.56 kg	千切り3×3mm	
カットエ										5.00	6.00		29.40 kg		
カボチャ パンプキ										10.00	12.00			解凍→ミキサー	
カット西										7.00	8.40 24.00			ミキサー攪拌	
生クリー							6			20.00	3.00		117.61 kg 14.70 kg	L	
エクリー			1)				6			2.50 0.50	0.60		14.70 kg 2.94 kg	- 	
ハター 牛乳(調			1/					l		40.00	48.00		2.94 kg 235.22 kg	. 	
十孔(詞			不估	田八字	之期)					0.80	0.96		4.70 kg	- 	
食塩 自			1 丈	.m/(-	」 「77 月 <i>)</i>			l		0.80	0.90		4.70 kg		
こしょう			学能	1)					+	0.03	0.04		176.41 g		
水	щт	009(J 77.	1/					+	45.00	54.00		264.62 kg		
パセリ	莳(学	抽)							+	0.01	0.01		58.80 g		
,,,,,	+0()	741)							+	0.01	0.01		00.00 g		
[オムレ	ツデミ	ソース	1												
オムレツ				 I					+	40.00	0.00	3.	384.00 個		
オムレツ									†	0.00	50.00		022.00 個	- 	
デミグラ								l	†	8.80	10.56		51.75 kg		
トマトケ									†	3.20	3.84		18.82 kg	- 	
中濃ソー								·	†	1.20	1.44	·	7.06 kg		
きび砂料									†	0.64	0.77		3.76 kg		
赤ワイン	/(1本	1.8沉)	(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	バタソ	テー]										
カットウ		— 1cr	n力	ツト(亨	学期)					10.00	12.00		58.80 kg		
キャベツ										20.00	24.00		117.61 kg		
にんじん									Ī	8.00	9.60			短冊3×6mm	
冷凍ブロ										15.00	18.00		88.21 kg		
おろしに				期)			3			1.00	1.20		5.88 kg	. L	
バター)					 		3.00	3.60		17.64 kg		
食塩 自										0.35	0.42			1/3残し	
こしょう			学期])						0.02	0.02		117.61 g		
醤油 1	OL(学	期)								0.50	0.60		2.94 kg		
[ワイン															
山形県産				> □ /= /±	_ = -	示していま [・]	+			60.00	60.00	5,	406.00 個		

山形県産ワインゼリー ※「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

大型 440 402 469 506 569 584 204 119 3293 13440 124 184	大変 440 402 469 806 569 584 204 119 3293 188A 1	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		
数数 182 182 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 282 182 182 282 182	大型 100	人数 440	402	469	506	569	584	204			3293			小3年	
「日本日 日本日 日	(日本) (日本)												給食停止		
TRD	「日報 中位 中位 中位 中位 中位 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日						学 数	発注	景	小学校			自総量		
語白米	語白米 70.00 100.00 439.77 i。 85.00 120.00 528.86 is	1773	E-II/ IXIII.	ш			±××	76/1				.5			調理方法等
(中乳]	(本名)	[ご飯]													
任乳]	「年乳]									70.00	100.00	4	139.77 kg		
下野	18	水							85.00	120.00	5	528.66 kg	;		
下野	18														
「原子 「原子 「原子 「原育 / 「「「「「「「「」」」」	(原行) (原行) (原行) (原行) (月)														
	原用の 小間切り	牛乳								206.00	206.00	5,2	263.00 本		
	原用の 小間切り														
高速(本1.8%)(学期)	高速(1本1.8½)(学期)														
冷凍豆腐 CaFe強化(学期) 20.00 24.00 115.79 % 契約 対 24.00 28.95 % 対 24.00 カットこんにゃく 色紙切(学期) 5.00 6.00 28.95 % 対 水ル カットごぼう(ささがき) 5.00 6.00 28.95 % 対 水ル じゃがいも 6 10.00 12.00 57.89 % 対 (10) こまつな 10.00 12.00 57.89 % 1 m 度なぎ 5.00 6.00 28.95 % 対 (10) 強め育す 5.00 6.00 28.95 % 対 (10) 大橋と音だ 5.00 6.00 28.95 % 対 (10) 自味噌 1kg(学期) 1.50 1.80 8.68 % 水体健帯 1kg(学期) 2.70 3.36 16.21 % ミキナー機幹 大水 90.00 180.00 521.05 % 「鶏の書稿(すり身 50g 500 0.00 521.05 % ミキナー機幹 カラしにんにく 国産(学期) 0.80 0.96 4.63 % おとま油(学期) 0.80 0.96 4.63 % おとま油(学期) 2.00 2.40 11.56 % 設計 10(学期) 3.00 3.80 17.37 % での物(学期) 3.00 3.80 17.57 % (切す大根学期) 3.50 4.00<	2000 2400 115.79 % 25.57 25.58 25.57 25.58 2	L								12.00	14.40			. 	
大根	10.00	L								0.80	0.96				
カットこんにゃく 色紙切(学期) 5:00 6:00 28:95 to ポイル 1	カットこんにゃく 色紙切(学期) 5.00 6.00 28.95 % ポイル カットにぼう(ささかき) 10.00 20.00 24.00 115.79 % m post こまつな 10.00 12.00 57.89 % loa 長ねぎ 10.00 12.00 57.89 % loa 液体昆布だし(1L)(学期) 1.00 12.00 57.99 % loa 直球帽 1kg(学期) 2.70 3.36 16.21 % ミキサー無非 水 90.00 108.00 521.05 % s キャー機排 (事の書揚げ) 50.0 0.00 3.293.00 @ 第七も肉 切り身 50g 50.00 0.00 3.293.00 @ 第七も肉 切り身 60g 0.00 0.00 2.019.00 @ おろしにんにく 国産(学期) 0.80 0.96 4.63 % 終にま油(学期) 2.00 2.40 11.58 % 高温 10((学期) 3.00 3.00 3.00 3.00 第2 10 12 (学期) 3.00 3.00 3.00 3.00 第2 10 12 (学期) 10.00 12.00 57.89 % 第2 10 12 (学期) 10.00 12.00 57.89 % 第2 10 12 (株長学期) 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 第2 10 12 (株長学期) 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 第2 10 12 (株長学期) 3.00 3.00 3.00 <td></td> <td>e強化(</td> <td>学期)</td> <td></td> <td> </td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>		e強化(学期)		 									
カットごぼう(できかき) 1000 28.95 to 大赤に 1000 12.00 115.79 to 景の目的 1000 12.00 115.79 to 景の目的 15.00 10.00 12.00 115.79 to 景の目的 15.00 10.00 12.00 15.89 to 1 co 10.00 12.00 15.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.00 10.80 15.8	カット 15-70 15-7	L		-700											
C やがいも	日本の				月)										
10.00 12.00 57.89 te 1cm	10.00 12.00 57.89 kg 10m 5.00 6.00 28.95 kg 10m 5.00 6.00 28.95 kg 10m 5.00 6.00 28.95 kg 10m 5.00 6.00 28.95 kg 10m 5.00 6.00 28.95 kg 10m 5.00 5.79 kg 5.00 5.79 kg 5.00 5.79 kg 5.00 5.79 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.00 5.70 kg 5.	L	さがき)											
10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 12.00 37.69 10.00 10	10,00 12,00 37,63 kg m 10,00 12,00 37,63 kg m 10,00 28,55 kg m m 10,00 37,63 kg m m m m m m m m m	L					6							. L	
語の素 富士印(字期) 1.50 1.80 8.68 %	題の素 富士印(学期)						~							. L	
液体昆布だし(11)(学期)	液体昆布だし(1し) (学期)	長ねぎ	(224 TT-)			 									
日味噌 1kg(学期)	日味噌 1kg(学期)													. L	
京味噌 1kg(学期) 2.70 3.24 15.63 % ≥ + + + - 振神 15.63 % ≥ + + + - hathathathathathathathathathathathathath	(元)					 								. L	
次	次														
[類の唐揚げ] 50.00 0.00 3.293.00 m 3.50 m	[第の唐揚げ] 第もも肉 切り身 50g 第もも肉 切り身 60g 0.00 60.00 2.019.00 億 852上美 国産(学期) 0.80 0.96 4.63 ㎏			 											
鶏もも肉 切り身 50g 鶏もも肉 切り身 60g おろしたんにく 国産(学期) おろしたんにく 国産(学期) 純にま油(学期) 清酒(1本1.8%)(学期) 電油 10L(学期) でん粉(学期) サラダ油 1斗缶 「切干人根とツナの胡麻サラダ」 まぐろツナフレーク水煮(学期) 切干し大根(学期) こんじん 電油1.8L(学期) こんじん 電油1.8L(学期) きび砂糖 20K(学期) サラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 10.00 12.00 14.40 19.47 kg 中切り3×3mm きび砂糖 20K(学期) サラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 10.00 12.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 10.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 10.00 17.37 kg 10.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 12.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 15.00 18.00 8.68 kg 1.50 1.80 8.68 kg 1.50 1.80 8.68 kg	鶏もも肉 切り身 50g 5000 0.00 3.293.00 m 鶏もも肉 切り身 60g 0.00 60.00 2.019.00 m おろし生表 国産(学期) 0.80 0.96 4.63 kg おろはんく 国産(学期) 2.00 2.40 11.58 kg 満酒(1本1.8 kg)(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 【切干人根とツナの胡麻サラダ] 4.00 4.80 23.16 kg 姿あけ まぐろツナフレーク水煮(学期) 3.50 4.20 20.26 kg 水戻レー2cmカット きのうり 12.00 14.40 69.47 kg 干切り3×3mm 活面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 自力り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーグルト] 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーグルト] 0.60 0.72 3.47 kg	水								90.00	108.00	5	521.05 kg		
鶏もも肉 切り身 50g 鶏もも肉 切り身 60g おろしたんにく 国産(学期) おろしたんにく 国産(学期) 純にま油(学期) 清酒(1本1.8%)(学期) 電油 10L(学期) でん粉(学期) サラダ油 1斗缶 「切干人根とツナの胡麻サラダ」 まぐろツナフレーク水煮(学期) 切干し大根(学期) こんじん 電油1.8L(学期) こんじん 電油1.8L(学期) きび砂糖 20K(学期) サラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 10.00 12.00 14.40 19.47 kg 中切り3×3mm きび砂糖 20K(学期) サラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 10.00 12.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 10.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 10.00 17.37 kg 10.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 12.00 14.40 18.47 kg 中切り3×3mm 15.00 18.00 8.68 kg 1.50 1.80 8.68 kg 1.50 1.80 8.68 kg	鶏もも肉 切り身 50g 5000 0.00 3.293.00 m 鶏もも肉 切り身 60g 0.00 60.00 2.019.00 m おろし生表 国産(学期) 0.80 0.96 4.63 kg おろはんく 国産(学期) 2.00 2.40 11.58 kg 満酒(1本1.8 kg)(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 【切干人根とツナの胡麻サラダ] 4.00 4.80 23.16 kg 姿あけ まぐろツナフレーク水煮(学期) 3.50 4.20 20.26 kg 水戻レー2cmカット きのうり 12.00 14.40 69.47 kg 干切り3×3mm 活面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 自力り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーグルト] 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーグルト] 0.60 0.72 3.47 kg	「強の床担ば」													
鶏もも肉 切り身 60g 0.00 60.00 2,019.00 mm おろし生姜 国産(学期) 0.80 0.96 4.63 kg 純ごま油(学期) 2.00 2.40 11.58 kg 醤油 10L(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斗任 5.00 6.00 28.58 kg [切干し大根とツナの胡麻サラダ] 4.00 4.80 23.16 kg 袋あけ まぐろツナフレーク水煮(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 12.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 15.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 15.00 18.00 8.68 kg きび砂糖 20K(学期) 3.20 3.84 18.53 kg サラダ油 1.5L かが糖 20K(学期) 1.50 1.80 8.68 kg 百炒り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg 百炒り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg	競もも肉 切り身 60g おろし生姜 国産(学期) おろしにんにく 国産(学期) おろしにんにく 国産(学期) れにま油(学期) れにま油(学期) さの 2.00 2.40 11.58 ½ 苦酒(1本1.8%)(学期) さの 3.60 17.37 ½ さの 57.89 ½ おろり 6.00 28.58 ½ おろり 6.00 28.58 ½ おろり 7.00 4.80 23.16 ½ 数あけ お方り 4.20 20.26 ½ 水戻し→2㎝カット さのうり にんじん 12.00 14.40 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.40 12.00 14.40 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリリ3×3㎜ 69.47 ½ ギリカラグ油 1.5し 1.50 1.80 8.68 ½ ボリカラグ油 1.5し 1.50 1.80 8.68 ½ ドリカラグ油 1.5し 1.50 1.80 8.68 ½ ドリカラグ油 1.5し 1.50 1.80 8.68 ½ ドリカラグ油 1.5し 1.50 1.80 8.68 ½ 1.50 1.50 1.80 8.68 ½ 1.50 1.50 1.50 1.50 1.50 1.50 1.50 1.50	L	э. го-							E0.00	0.00	2.0	202.00		
おろしにんにく 国産(学期) おろしにんにく 国産(学期) 総ごま油(学期)	おろし生姜 国産(学期) おろしにんにく 国産(学期) 総ご志油(学期) 「清酒(1本1.8%)(学期) 「清酒(1本1.8%)(学期) 「おろし(学期) 「でん粉(学期) 「でん粉(学期) 「でん粉(学期) 「でん粉(学期) 「おろりナフレーク水煮(学期) 「カーし大根(学期) 「こんじん 「カーし大根(学期) 「こんじん 「カーし大根(学期) 「こんじん 「おおいんとのはないでは、またし、であります。 またい であらり にんじん おおいましま であります これ これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であり これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であります これ であり これ であり これ であり これ であり これ であり これ であり これ であり これ であり これ であり これ では これ であり これ であり これ では											<u>-</u>			
おろしにんにく 国産(学期)	おろしにんにく 国産(学期)											۷,۱			
 純ごま油(学期) 清酒(1本1.8%)(学期) 醤油 10L(学期) でん粉(学期) 10.00 12.00 57.89 kg サラダ油 1斗缶 「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) 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 にんじん 12.00 14.40 69.47 kg キ切り3×3mm 醤油1.8L(学期) 3.20 3.84 18.53 kg サラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 1.50 1.80 8.68 kg 白炒り胡麻(学期) 1.50 1.80 8.68 kg 白炒り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg 1.50 1.80 8.68 kg 白炒り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg 	A													. 	
 清酒(1本1.8%)(学期) 3.00 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) 切干し大根(学期) きゅうり にんじん 12.00 14.40 69.47 kg おくび砂糖 20K(学期) カラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 1.50 1.80 8.68 kg 白炒り胡麻(学期) 3.60 0.72 3.47 kg 3.47 kg 3.47 kg 3.47 kg 3.47 kg 3.47 kg 	清酒(1本1.8%)(学期)			一切)										- 	
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] 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 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	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] 4.00 4.80 23.16 kg 谷あけ 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 きび砂糖 20K(学期) 3.20 3.84 18.53 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 自力り出麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーブルト] 0.60 0.72 3.47 kg)										. 	
でん粉(学期) 10.00 12.00 57.89 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55び砂糖 20K(学期) 12.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 12.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 12.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 18.53 kg 5び砂糖 20K(学期) 1.50 1.80 8.68 kg 55び砂糖 20K(学期) 1.50 1.80 8.68 kg 55℃ 3.47 k	でん粉(学期) 10.00 12.00 57.89 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 28.58 kg 55.00 6.00 4.80 23.16 kg 55.00 kg 55.00 kg 55.00 4.20 20.26 kg 水戻し→2cmカット 55.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 6.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 6.00 15.00 14.40 69.47 kg 千切り3×3mm 6.00 15.00 1	L		/										- 	
サラダ油 1斗缶	サラダ油 1斗任	L	1/												
[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) 切干し大根(学期) きゅうり にんじん 醤油1.8L(学期) きび砂糖 20K(学期) サラダ油 1.5L 酢(1.8L)(学期) 酢(1.8L)(学期) 「たりり胡麻(学期) 「たりり胡麻(学期) 「たりり胡麻(学期) 「たりのは、アラックには	[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)	L													
まぐろツナフレーク水煮(学期) 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	まぐろツナフレーク水煮(学期) 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 サラダ油 1.5L 0.60 0.72 3.47 kg 酢(1.8L)(学期) 自すり胡麻(学期) の60 0.72 3.47 kg 白すり胡麻(学期) の60 0.72 3.47 kg ロカリカ麻(学期) の60 0.72 3.47 kg コーグルト]	,,, <u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>	4							3.50	0.00		_0.00 18	·	
まぐろツナフレーク水煮(学期) 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	まぐろツナフレーク水煮(学期) 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 サラダ油 1.5L 0.60 0.72 3.47 kg 酢(1.8L)(学期) 自すり胡麻(学期) の60 0.72 3.47 kg 白すり胡麻(学期) の60 0.72 3.47 kg ロカリカ麻(学期) の60 0.72 3.47 kg コーグルト]	「切干大根とツー	ナの胡麻	まサラぐ	ずヿ										
切干し大根(学期)	切干し大根(学期)									4.00	4.80		23.16 kg	 袋あけ	
きゅうり 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 3.20 3.47 kg 3.47 kg 3.20 3.86 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.20 3.47 kg 3.48 kg 3.48 kg 3.48 kg 4.20 kg 4.20 kg 5.20 kg 6.20 kg 7.20 kg 8.68 kg	きゅうり 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 ロオり胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーグルト] 0.60 0.72 3.47 kg			/۷.]	ź										
Tan Diagram Tan Diagram	Table Ta													- 	
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	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] 0.60 0.72 3.47 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	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] 0.60 0.72 3.47 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	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]						෮								
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	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]										0.72			-	
白炒り胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 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] 0.60 0.72 0.72													- 	
L	白すり胡麻(学期) 0.60 0.72 3.47 kg [ヨーグルト] 0.60 0.72 0.72 0.47 kg	L	白炒り胡麻(学期)											-	
ロ9ツのM(子別)	[ヨーグルト]	L	白すり胡麻(学期)							0.60				· 	
										L					
[ヨーグルト]		[ヨーグルト]													
p	ソフール元気ヨーグルト 70.00 70.00 5,312.00 個	ソフール元気ヨ-	ーグルト	`						70.00	70.00	5,3	312.00 個		

ソノール元気、ヨーグルト ※「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