

【指示書・釜分け書】

2025年12月1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	363	386	411	420	487	478	162	102		2809	2,866.20	三小
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	612	642	33	142					2015	2,418.00	
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	403.85	kg	
水								85.00	120.00	485.42	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,782.00	本	
【じゃがいものポトフ】												
鶏もも皮つき								12.00	14.40	66.00	kg	
カットウィンナー 1cmカット(学期)								10.00	12.00	53.00	kg	
にんじん								17.00	20.40	89.83	kg	銀杏0.3cm
白菜								25.00	30.00	132.11	kg	2cm
じゃがいも								30.00	36.00	158.53	kg	賽の目切り
たまねぎ								30.00	36.00	158.53	kg	賽の目切り
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	48.24	g	
水								50.00	60.00	264.21	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	63.00	kg	解凍
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.23	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.28	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.11	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.35	0.42	1.85	kg	1/6残り
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.03	144.72	g	
【タコライスミート】												
豚挽肉								27.00	32.40	141.00	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.58	1.90	8.35	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	105.68	g	袋あけ
食塩 自然塩(学期)								0.04	0.05	211.37	g	
たまねぎ								31.00	37.20	163.81	kg	みじん切り
にんじん								13.00	15.60	68.69	kg	みじん切り
セロリー								5.20	6.24	27.48	kg	みじん切り
おろしにんにく 国産(学期)								0.26	0.31	1.37	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.26	0.31	1.37	kg	
サラダ油 1.5L								0.35	0.42	1.85	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.48	0.58	2.54	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								13.00	15.60	67.50	kg	缶あけ
トマトピューレ缶(学期)								6.60	7.92	36.00	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								5.90	7.08	36.00	kg	袋あけ
ウスターソース(1.8L)(学期)								2.46	2.95	13.00	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.04	0.05	211.37	g	1/3残し
カレー粉缶(学期)								0.01	0.01	52.84	g	
チリパウダー(学期)								0.01	0.01	52.84	g	
ローレル粉								0.02	0.02	105.68	g	
醤油 10L(学期)								0.52	0.62	2.75	kg	
水								8.80	10.56	46.50	kg	
【タコスサラダ】												
キャベツ								25.00	30.00	132.11	kg	1cm
にんじん								8.00	9.60	42.27	kg	千切り3×3mm
冷凍スイートコーン(学期)								8.00	9.60	42.00	kg	袋あけ→異物確認
ダイスチーズ4mm								8.00	9.60	42.00	kg	袋あけ
香味塩ドレッシング(塩中華)1L(学期)								4.50	5.40	25.00	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12月2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	513	506	568	584	200	136		3395	3,465.80	
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	612	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	447.13	kg	
水								85.00	120.00	537.54	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,373.00	本	
【白井市産大根のマーボースープ】												
豚挽肉								14.00	16.80	84.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	
豆板醤(学期)								0.13	0.16	766.30	g	
おろし生姜 国産(学期)								0.45	0.54	2.65	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.45	0.54	2.65	kg	
純ごま油(学期)								0.60	0.72	3.54	kg	
大根								25.00	30.00	147.37	kg	短冊3×6mm
長ねぎ								5.50	6.60	32.42	kg	小口切り0.3cm
にら								4.50	5.40	26.53	kg	1cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.45	0.54	3.00	kg	水戻し(戻し汁使用)
カットこんにゃく 色紙切(学期)								15.00	18.00	88.42	kg	水洗い
オイスターソース1.1kg(学期)								1.30	1.56	7.66	kg	
中華スープの素(学期)								0.80	0.96	4.72	kg	
醤油 10L(学期)								2.80	3.36	16.50	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.60	0.72	3.54	kg	
水								100.00	120.00	589.46	kg	
【春巻】												
春巻 50g CaFe強化 新栄物産								50.00	0.00	3,395.00	個	
春巻 60g CaFe強化 新栄物産								0.00	60.00	2,024.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	29.12	kg	
【鶏肉とアーモンドの炒め物】												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	87.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	下味
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								8.00	9.60	47.00	kg	水洗い
にんじん								10.00	12.00	58.95	kg	短冊3×6mm
カットピーマン千切り								6.00	7.20	35.00	kg	水洗い
スライスアーモンド								5.00	6.00	29.00	kg	袋あけ
醤油 10L(学期)								0.67	0.80	3.95	kg	1/6残し
中華スープの素(学期)								0.20	0.24	1.18	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.30	0.36	1.77	kg	
オイスターソース1.1kg(学期)								2.00	2.40	11.79	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.36	kg	
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.95	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.77	kg	
水								5.00	6.00	29.47	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12月3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	513	505	513	584	199	120		3322	3,385.50	清小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	612	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		
[麦御飯]												
精白米								70.00	100.00	441.19	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	48.50	kg	
水								84.00	120.00	529.43	kg	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	5,298.00	本	
[白井市産ほうれん草ポークカレー]												
豚もも肉 小間切り								25.00	30.00	144.00	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.81	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.91	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.49	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.49	kg	
たまねぎ								50.00	60.00	290.66	kg	賽の目切り
にんじん								20.00	24.00	116.26	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								35.00	42.00	203.46	kg	賽の目切り
ほうれんそう								10.00	12.00	58.13	kg	1cm
冷凍ほうれん草ペースト								5.00	6.00	29.00	kg	解凍
水								50.00	60.00	290.66	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	58.00	kg	解凍
ソテードオニオン50g缶(学期)								2.00	2.40	12.00	kg	袋あけ
チャツネ(学期)								2.50	3.00	14.53	kg	袋あけ
レトロカレー甘口(学期)								8.00	9.60	47.00	kg	ミキサー攪拌
コータスカレールウ甘口(学期)								4.00	4.80	23.00	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								3.00	3.60	18.00	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	20.35	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.81	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)								0.02	0.02	116.26	g	
マサラマイルド(缶)(学期)								0.02	0.02	116.26	g	
カレー粉缶(学期)								0.05	0.06	290.66	g	
[チキンナゲット]												
チキンナゲット20g(学期)								40.00	40.00	10,690.00	個	
[キャベツの三色サラダ]												
キャベツ								22.00	26.40	127.89	kg	1cm
にんじん								8.00	9.60	46.50	kg	銀杏0.3cm
きゅうり								12.00	14.40	69.76	kg	小口切り0.3cm
冷凍スイートコーン(学期)								12.00	14.40	70.00	kg	袋あけ→異物確認
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)								5.00	6.00	29.00	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12月4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	513	505	460	584	198	125		3273	3,331.60	清小5年、南小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	612	642	33	149					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		
【パンネボロネーゼ】												
マカロニ ペンネ(学期)								34.00	40.80	195.00	kg	さっとボイル
豚挽肉								25.00	30.00	140.00	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.76	kg	下味
まめプラス(学期)								2.50	3.00	14.00	kg	袋あけ
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.73	kg	
たまねぎ								25.00	30.00	143.95	kg	みじん切り
にんじん								12.00	14.40	69.10	kg	みじん切り
セロリー								5.00	6.00	28.79	kg	みじん切り
デミグラスソース(学期)								6.50	7.80	36.00	kg	袋あけ
ハヤシルー(学期)								5.50	6.60	32.00	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.70	0.84	4.03	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.60	3.12	14.97	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								6.50	7.80	39.00	kg	袋あけ
トマト缶詰 ダイス(学期)								25.00	30.00	145.00	kg	缶あけ
スキムミルク(学期)								2.00	2.40	12.00	kg	ミキサー攪拌
粉チーズ(学期)								3.00	3.60	17.00	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.05	0.06	287.90	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	115.16	g	
パセリ 乾(学期)								0.08	0.10	460.64	g	
オリーブオイル 1L								0.40	0.48	2.30	kg	
水								16.50	19.80	95.01	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,247.00	本	
【たらの磯辺フライ】												
たら磯辺フライ50g								50.00	0.00	3,273.00	個	
たら磯辺フライ60g								0.00	60.00	2,022.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	28.50	kg	
【根菜ごまマヨサラダ】												
千切りかまぼこ(学期)								6.00	7.20	35.00	kg	
にんじん								10.00	12.00	57.58	kg	短冊3×6mm
スライスれんこん(銀杏切り)								10.00	12.00	58.00	kg	水洗い
カットごぼう(ささがき)								10.00	12.00	58.00	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	袋あけ→異物確認
マヨネーズ 1kg(学期)								4.00	4.80	23.00	kg	
醤油1.8L(学期)								0.84	1.01	4.84	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.34	0.41	1.96	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	5.18	kg	
白すり胡麻(学期)								0.60	0.72	3.00	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.65	0.78	4.00	kg	
純ごま油(学期)								0.10	0.12	575.80	g	
【レモンカスタードタルトFe】												
レモンカスタードタルト								35.00	35.00	5,295.00	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12月5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	513	505	515	584	200	120		3325	3,388.80	南小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	612	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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	441.43	kg	
水								85.00	120.00	530.70	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,299.00	本	
【さつまいもの味噌汁】												
さつま芋 角切 皮あり								24.00	28.80	140.00	kg	水洗い
にんじん								6.00	7.20	34.90	kg	銀杏0.3cm
白菜								12.00	14.40	69.80	kg	銀杏0.3cm
カット済みえのき茸								5.00	6.00	29.00	kg	水洗い
長ねぎ								8.00	9.60	46.53	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	58.16	kg	1cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	油抜き
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.40	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
白味噌 1kg(学期)								3.30	3.96	19.19	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.30	2.76	13.38	kg	ミキサー攪拌
水								95.00	114.00	552.56	kg	
【とりつくね焼き】												
松風焼き50g								50.00	0.00	3,325.00	個	
松風焼き60g								0.00	60.00	2,023.00	個	
【切干大根の含め煮】												
豚肩肉短冊切り								10.00	12.00	57.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.65	kg	下味
にんじん								8.00	9.60	46.53	kg	短冊3×6mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								8.00	9.60	47.00	kg	油抜き
切干し大根(学期)								5.50	6.60	32.00	kg	水戻し→2cmカット
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	23.00	kg	袋あけ→異物確認
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.91	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.72	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.65	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	14.54	kg	
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	
水								10.00	12.00	58.16	kg	
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ (学期)								11.50	11.50	5,380.00	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12月8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	513	505	568	584	200	122		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	612	642	33	141					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		
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	444.93	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	48.97	kg	
水								84.00	120.00	533.92	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,348.00	本	
【わかめスープ(卵なし)】												
鶏もも皮つき								12.00	14.40	66.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.93	kg	下味
にんじん								8.00	9.60	46.93	kg	短冊3×6mm
もやし								10.00	12.00	58.66	kg	水洗い
長ねぎ								8.00	9.60	46.93	kg	小口切り0.3cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	88.00	kg	袋あけ
なると スライス(学期)								8.00	9.60	46.93	kg	袋あけ
カット乾燥わかめ(学期)								0.80	0.96	4.60	kg	水戻し→異物確認
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.87	kg	
中華スープの素(学期)								1.00	1.20	5.87	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	70.00	kg	解凍
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.17	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	58.66	g	
水								95.00	114.00	557.28	kg	
【プルコギ丼の具】												
豚肩肉 小間切り								30.00	36.00	174.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	10.56	kg	下味
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.52	kg	
豆板醤(学期)								0.05	0.06	293.31	g	
たまねぎ								20.00	24.00	117.32	kg	スライス5mm
チンゲン菜								10.00	12.00	58.66	kg	2cm
はるさめ 緑豆(学期)								3.50	4.20	21.00	kg	
にら								5.00	6.00	29.33	kg	2cm
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	10.56	kg	
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	20.53	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	10.56	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	58.66	g	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.00	kg	
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.35	kg	
【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)								15.00	18.00	88.00	kg	洗う
じゃがいも								15.00	18.00	87.99	kg	賽の目
にんじん								7.00	8.40	41.06	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	袋あけ
マヨネーズ 1kg(学期)								8.00	9.60	47.00	kg	袋あけ
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	879.92	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	107.88	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12月9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	513	505	568	584	200	134		3392	3,462.50	
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	612	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		
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり								0.00	0.00	853.00	個	
黒糖パン 40g 包装あり								40.00	0.00	981.00	個	
黒糖パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,558.00	個	
黒糖パン 60g 包装あり								0.00	60.00	2,024.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,368.00	本	
【冬の味覚シチュー】												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	84.00	kg	
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	下味
たまねぎ								20.00	24.00	117.83	kg	賽の目切り
さつま芋 角切 皮あり								20.00	24.00	118.00	kg	水洗い
にんじん								10.00	12.00	58.91	kg	銀杏0.3cm
カットしめじ								6.00	7.20	35.00	kg	水洗い
ほうれんそう								10.00	12.00	58.91	kg	1cm
冷凍チキンピイオン(学期)								12.00	14.40	71.00	kg	解凍
米粉(学期)								3.80	4.56	23.00	kg	ミキサー攪拌
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	236.00	kg	
スキムミルク(学期)								2.50	3.00	15.00	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	117.83	g	
食塩 自然塩(学期)								0.42	0.50	2.47	kg	1/6残し
生クリーム(学期)								2.00	2.40	12.00	kg	
バター 450g(学期)								0.80	0.96	4.50	kg	
水								35.00	42.00	206.20	kg	
【オムレットマトソース】												
オムレツ(プレーン)40g								40.00	0.00	3,392.00	個	
オムレツ(プレーン)50g								0.00	50.00	2,024.00	個	
サルサボモドーロ 1号缶(学期)								5.50	6.60	33.00	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								3.00	3.60	18.00	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.71	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.30	0.36	1.77	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.89	kg	
水								2.50	3.00	14.73	kg	
【にんじんのマリネ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								10.00	12.00	59.00	kg	袋あけ
にんじん								18.00	21.60	106.04	kg	短冊3×6mm
たまねぎ								8.00	9.60	47.13	kg	スライス3mm
きゅうり								12.00	14.40	70.70	kg	短冊3×6mm
酢(1.8L)(学期)								2.20	2.64	12.96	kg	たれ
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	11.78	kg	↓
きび砂糖 20K(学期)								0.83	1.00	4.89	kg	↓
食塩 自然塩(学期)								0.29	0.35	1.71	kg	↓
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	176.74	g	↓
パセリ 乾(学期)								0.04	0.05	235.65	g	↓
【ヨーグルト】												
ソファール元気ヨーグルト								70.00	70.00	5,416.00	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12月10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	513	505	568	584	199	120		3377	3,446.00	
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	612	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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	445.69	kg	
水								85.00	120.00	535.81	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,354.00	本	
【キムチスープ】												
鶏もも皮つき								12.00	14.40	66.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.87	kg	下味
白菜								22.00	26.40	129.25	kg	1cm
キムチ(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	袋あけ
にら								3.00	3.60	17.62	kg	2cm
にんじん								5.00	6.00	29.37	kg	短冊3×6mm
カット済みえのき茸								3.00	3.60	18.00	kg	水洗い
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								25.00	30.00	147.00	kg	袋あけ
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	59.00	kg	解凍
チャンポンスープの素								3.50	4.20	20.70	kg	
醤油 10L(学期)								1.50	1.80	8.81	kg	1/6残し
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.17	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	108.02	g	
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
水								90.00	108.00	528.73	kg	
【鰯の揚げ煮(油淋風)】												
鰯の揚げ煮(油淋風) 40g								40.00	0.00	3,377.00	個	
鰯の揚げ煮(油淋風) 50g								0.00	50.00	2,024.00	個	
【韓国風肉じゃが】												
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.76	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.20	0.24	1.17	kg	
コチュジャン								0.20	0.24	1.00	kg	
豚肩肉 小間切り								14.00	16.80	81.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.87	kg	下味
たまねぎ								24.00	28.80	141.00	kg	スライス3mm
じゃがいも								28.00	33.60	164.49	kg	水洗い
にんじん								6.00	7.20	35.25	kg	いちよう3mm
長ねぎ								9.00	10.80	52.87	kg	小口3mm
カットしらたき(学期)								12.00	14.40	70.00	kg	袋あけ
きび砂糖 20K(学期)								1.40	1.68	8.22	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	17.62	kg	
白炒り胡麻(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
水								5.50	6.60	32.31	kg	
【ラフランスゼリー Fe・C 40g]												
ラフランスゼリー(Ca・Fe・C)40g								40.00	40.00	5,401.00	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12月11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	513	505	568	584	198	124		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	612	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		
【味噌煮込みうどん】												
冷凍うどん(学期)								68.00	81.60	400.00	kg	袋あけ
鶏もも皮なし 小間肉								20.00	24.00	112.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	下味
大根								12.00	14.40	70.52	kg	銀杏3mm
にんじん								10.00	12.00	58.77	kg	銀杏3mm
カットごぼう(さがき)								4.00	4.80	23.51	kg	水洗い
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	油抜き
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	水戻し→戻し汁5L使用
スライスたまご半月								6.00	7.20	35.00	kg	袋あけ→ほぐす
長ねぎ								10.00	12.00	58.77	kg	小口切り0.3cm
こまつな								8.00	9.60	47.02	kg	2cm
鰹の素 富士印(学期)								1.90	2.28	11.20	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.82	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.50	0.60	2.94	kg	
赤味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	11.75	kg	
白味噌 1kg(学期)								4.50	5.40	26.45	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.88	kg	
水								115.00	138.00	675.84	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,354.00	本	
【かつおコロッケ】												
かつおコロッケ 50g								50.00	0.00	3,380.00	個	
かつおコロッケ 60g								0.00	60.00	2,023.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	29.04	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								4.00	4.80	23.51	kg	
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれんそう								25.00	30.00	146.92	kg	2cm
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)								15.00	18.00	88.00	kg	水洗い
カット済みえのき茸								12.00	14.40	71.00	kg	水洗い
きざみのり(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	14.69	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	11.75	kg	
サラダ油 1.5L								2.50	3.00	14.69	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.80	3.36	16.46	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	108.06	g	
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)								40.00	0.00	3,380.00	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12月12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	454	505	481	584	200	119		3231	3,291.10	大小(新)3年、池小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	612	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		
【玄米入りご飯】												
精白米								70.00	100.00	434.48	kg	
ぶちっとモチ玄米								8.40	12.00	52.14	kg	
水								84.00	120.00	503.93	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,207.00	本	
【かきたま汁】												
鶏卵(凍結全卵)								22.00	26.40	125.00	kg	解凍
鶏もも皮つき								10.00	12.00	54.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.86	kg	下味
にんじん								10.00	12.00	57.19	kg	短冊3×6mm
カット済みえのき茸								7.00	8.40	40.00	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	水戻し
長ねぎ								5.00	6.00	28.59	kg	小口切り0.3cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								10.00	12.00	57.00	kg	袋あけ
カット乾燥わかめ(学期)								1.00	1.20	5.80	kg	水戻し・異物確認
液体昆布だし(1L)(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	
かつおだしパック(学期)								1.70	2.04	9.60	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.29	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.86	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	11.44	kg	1/3残し
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.86	kg	
水								90.00	108.00	514.68	kg	
【きんぴら豚丼の具】												
豚肩肉 小間切り								45.00	54.00	255.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.86	kg	下味
たまねぎ								20.00	24.00	114.00	kg	スライス0.5cm
カットごぼう(ささがき)								10.00	12.00	57.00	kg	水洗い
カットしらたき(学期)								15.00	18.00	86.00	kg	ボイル
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.57	kg	
醤油 10L(学期)								5.20	6.24	29.74	kg	1/6残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.58	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.20	2.64	12.58	kg	1/6残し
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.72	kg	
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ								15.00	18.00	85.78	kg	1cm
もやし								12.00	14.40	68.62	kg	水洗い
きゅうり								8.00	9.60	45.75	kg	小口切り0.3cm
にんじん								7.00	8.40	40.03	kg	短冊3×6mm
白味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	11.00	kg	ドレッシング
きび砂糖 20K(学期)								1.40	1.68	8.01	kg	↓
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.86	kg	↓
酢(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.57	kg	↓
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	11.44	kg	↓
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.72	kg	↓
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.00	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12月15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	513	505	568	584	200	119		3377	3,446.00	
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	612	642	33	142					2015	2,418.00	
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	444.79	kg	
水								85.00	120.00	534.73	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,345.00	本	
【厚揚げの中華煮】												
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.93	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.69	kg	
鶏もも皮つき								18.00	21.60	102.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.86	kg	下味
長ねぎ								12.00	14.40	70.37	kg	小口切り0.3cm
にんじん								20.00	24.00	117.28	kg	短冊3×6mm
カットこんにゃく 色紙切(学期)								15.00	18.00	88.00	kg	ボイル
冷凍絹揚げ 10g(学期)								45.00	54.00	264.00	kg	油抜き
カット済みきくらげ(月)								0.60	0.72	4.00	kg	水戻し
チンゲン菜								12.00	14.40	70.37	kg	2cm
醤油 10L(学期)								3.80	4.56	22.28	kg	1/3残し
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	11.73	kg	1/6残し
中華スープの素(学期)								0.70	0.84	4.10	kg	
でん粉(学期)								2.20	2.64	12.90	kg	
水								30.00	36.00	175.92	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.76	kg	
【焼売】												
しゅうまい30g								30.00	60.00	7,407.00	個	
【春雨サラダ】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)								3.00	3.60	18.00	kg	
もやし								10.00	12.00	58.64	kg	水洗い
にんじん								8.00	9.60	46.91	kg	短冊3×6mm
きゅうり								12.00	14.40	70.37	kg	短冊3×6mm
はるさめ 緑豆(学期)								3.20	3.84	19.00	kg	袋あけ
食塩 自然塩(学期)								0.02	0.02	117.28	g	
純ごま油(学期)								1.20	1.44	7.04	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.08	1.30	6.33	kg	
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	14.66	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	5.28	kg	
洋辛子粉(学期)								0.06	0.07	351.84	g	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.00	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12月16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	513	505	487	584	200	129		3306	3,367.90	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	612	642	34	148					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	853.00 個		
食パン 40g 包装あり								40.00	0.00	981.00 個		
食パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,472.00 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	5,283.00 本		
【チキンビーンズ】												
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.74 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.74 kg		
おろし生姜 国産(学期)								0.15	0.18	869.15 g		
鶏もも皮つき								20.00	24.00	114.00 kg		
たまねぎ								40.00	48.00	231.77 kg	賽の目切り	
にんじん								17.00	20.40	98.50 kg	短冊3×6mm	
じゃがいも								40.00	48.00	231.77 kg	賽の目切り	
大豆水煮(学期)								12.00	14.40	70.00 kg	水洗い	
冷凍白いんげん豆(学期)								8.00	9.60	46.00 kg	袋あけ	
カットしめじ								5.00	6.00	29.00 kg	水洗い	
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	23.00 kg	袋あけ→異物確認	
水								10.00	12.00	57.94 kg		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.70	2.04	9.85 kg	下味	
食塩 自然塩(学期)								0.50	0.60	2.90 kg	下味	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	115.89 g	下味	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.69 kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)								13.00	15.60	75.00 kg	缶あけ	
トマトピューレ缶(学期)								6.50	7.80	39.00 kg	缶あけ	
オールスパイス								0.03	0.04	160.00 g		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.79 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.95 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.30	0.36	1.74 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)								8.00	9.60	46.00 kg	解凍	
【マカロニグラタン】												
マカロニグラタン								65.00	0.00	3,306.00 個		
マカロニグラタン								0.00	80.00	2,022.00 個		
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L								0.50	0.60	2.90 kg		
カットウィンナー 6mmカット(学期)								10.00	12.00	58.00 kg		
にんじん								5.00	6.00	28.97 kg	短冊3×6mm	
冷凍スイートコーン(学期)								12.00	14.40	70.00 kg	袋あけ→異物確認	
こまつな								25.00	30.00	144.86 kg	2cm	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.25	0.30	1.45 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.18	0.22	1.04 kg	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	106.56 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12月17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	513	505	460	584	199	116		3265	3,322.80	七小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	612	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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	436.63	kg	
水								85.00	120.00	524.94	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,241.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	60.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.60	kg	下味
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								25.00	30.00	144.00	kg	袋あけ
カットこんにゃく 色紙切(学期)								8.00	9.60	46.00	kg	ボイル
カットごぼう(さががき)								7.00	8.40	40.00	kg	水洗い
じゃがいも								20.00	24.00	115.01	kg	賽の目切り
大根								10.00	12.00	57.50	kg	銀杏0.3cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.40	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	16.10	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	15.53	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	517.54	kg	
【ささみのねぎソースがけ】												
鶏ささみ 切り身 50g								50.00	0.00	3,265.00	個	
鶏ささみ 切り身 60g								0.00	60.00	2,023.00	個	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	575.04	g	下味
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.63	kg	下味
でん粉(学期)								7.00	8.40	40.25	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	28.46	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.73	kg	
長ねぎ								3.00	3.60	17.25	kg	小口切り0.3cm
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.30	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.88	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	10.35	kg	
醤油 10L(学期)								3.20	3.84	18.40	kg	
酢(1.8L)(学期)								3.20	3.84	18.40	kg	
水								1.80	2.16	10.35	kg	
【小松菜の納豆和え】												
こまつな								25.00	30.00	143.76	kg	1cm
にんじん								12.00	14.40	69.00	kg	短冊3×6mm
長ねぎ								10.00	12.00	57.50	kg	小口切り0.3cm
挽きわり納豆								15.00	18.00	86.26	kg	前日冷蔵庫へ
醤油1.8L(学期)								2.20	2.64	12.65	kg	
洋辛子粉(学期)								0.10	0.12	575.04	g	
鰹節 刻み(学期)								0.50	0.60	3.00	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12月18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	513	505	568	507	198	120		3299	3,360.20	大小(旧)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	586	612	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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	439.35	kg	
水								85.00	120.00	528.20	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,275.00	本	
【かぼちゃだんご汁】												
鶏もも皮なし 小間肉								10.00	12.00	54.00	kg	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	水戻し
にんじん								5.00	6.00	28.94	kg	銀杏0.3cm
大根								20.00	24.00	115.76	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	29.00	kg	水洗い
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	油抜き
こまつな								8.00	9.60	46.30	kg	2cm
長ねぎ								5.00	6.00	28.94	kg	小口0.3cm
おじゃがもちボール(かぼちゃ)								24.00	28.80	139.00	kg	袋あけ
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	8.10	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.79	kg	
かつおだしパック(学期)								3.20	3.84	18.60	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	17.36	kg	1/3残し
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.45	kg	1/3残し
水								90.00	108.00	520.90	kg	
【鯖の柚子味噌煮】												
鯖の柚子味噌煮50g								50.00	0.00	3,299.00	個	
鯖の柚子味噌煮60g								0.00	60.00	2,023.00	個	
【ひじきの炒め物】												
豚挽肉								10.00	12.00	57.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.79	kg	下味
乾ひじき(学期)								2.00	2.40	12.00	kg	水戻し
にんじん								10.00	12.00	57.88	kg	短冊3×6mm
さつま揚げ スライス(学期)								5.00	6.00	29.00	kg	油抜き
つきこんにゃく(学期)								8.00	9.60	46.00	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)								3.00	3.60	17.00	kg	ボイル
醤油 10L(学期)								2.40	2.88	13.89	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.68	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.79	kg	1/3残し
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	
水								5.00	6.00	28.94	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.74	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12月19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	513	505	568	584	200	116		3374	3,442.70	
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	612	642	33	148					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		
【キャロットピラフ】												
精白米								70.00	110.00	465.36	kg	
キャロットピラフの素								13.00	20.20	86.06	kg	
水								84.00	120.00	534.18	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,346.00	本	
【オニオンスープ(具だくさん)】												
オリーブオイル 1L								0.40	0.48	2.35	kg	
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)								12.00	14.40	70.00	kg	
たまねぎ								35.00	42.00	205.38	kg	スライス5mm
にんじん								10.00	12.00	58.68	kg	短冊3×6mm
じゃがいも								24.00	28.80	140.83	kg	賽の目切り
ソテードオニオン50スライス(学期)								6.00	7.20	35.00	kg	解凍→袋あけ
水								80.00	96.00	469.43	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	70.00	kg	解凍→袋あけ
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.00	1.20	5.87	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.32	0.38	1.88	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.03	161.85	g	
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	53.95	g	
【もみの木ハンバーグ(きのこデミソース)】												
もみのき型ハンバーグ40g								40.00	0.00	3,374.00	個	
もみのき型ハンバーグ60g								0.00	60.00	2,021.00	個	
バター 450g(学期)								0.27	0.32	1.80	kg	
えのき 水煮								4.00	4.80	23.47	kg	袋あけ
デミグラスソース(学期)								1.30	1.56	9.00	kg	袋あけ
トマトケチャップ(3K)(学期)								2.90	3.48	15.00	kg	袋あけ
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.80	2.16	10.56	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.20	0.24	1.17	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.87	kg	
水								1.67	2.00	9.80	kg	
【イタリアンサラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)								30.00	36.00	176.00	kg	袋あけ
キャベツ								10.00	12.00	58.68	kg	1cm
にんじん								8.00	9.60	46.94	kg	千切り3×3mm
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)								6.20	7.44	37.00	kg	
【クリスマスいちごプリン】												
クリスマスいちごプリン								36.00	36.00	5,395.00	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