

[指示書・釜分け書]

2025年1月8日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
水								85.00	120.00	490.59	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【新年お祝い汁】												
鶏もも皮つき								10.00	12.00	53.88	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.54	kg	下味
カット里芋 いちよう切り 5mm								12.00	14.40	64.66	kg	水洗い
大根								18.00	21.60	96.99	kg	銀杏0.5cm
カット済みえのき茸								10.00	12.00	53.88	kg	水洗い
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								20.00	24.00	107.76	kg	袋あけ
こまつな								10.00	12.00	53.88	kg	2cm
山なるとスライス								4.00	4.80	21.55	kg	袋あけ
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	18.86	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.47	kg	1/3残し
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	808.23	g	1/3残し
水								90.00	108.00	484.94	kg	
【松風焼き】												
松風焼き50g								50.00	0.00	3,138.00	個	
松風焼き60g								0.00	60.00	1,834.00	個	
【きんぴらごぼう】												
カットごぼう(ささがき)								16.00	19.20	86.21	kg	水洗い
にんじん								12.00	14.40	64.66	kg	短冊3×6mm
豚肩肉 小間切り								6.00	7.20	32.33	kg	
つきこんにゃく(学期)								8.00	9.60	43.11	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	確認→ボイル
白炒り胡麻(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	
サラダ油 1.5L								0.80	0.96	4.31	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	豚肉に下味
きび砂糖 20K(学期)								0.96	1.15	5.17	kg	1/6残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	
かつおだしパック(学期)								0.35	0.42	1.89	kg	
醤油 10L(学期)								2.24	2.69	12.07	kg	1/6残し
水								8.00	9.60	43.11	kg	
【だいだいのババロア】												
だいだいのババロア								28.00	28.00	4,972.00	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1月9日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
水								85.00	120.00	490.59	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【トマトハヤシ】												
サラダ油 1.5L								0.80	0.96	4.31	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	
豚肩肉 小間切り								25.00	30.00	134.71	kg	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								2.00	2.40	10.78	kg	下味
たまねぎ								50.00	60.00	269.41	kg	スライス3mm
にんじん								20.00	24.00	107.76	kg	銀杏0.5cm
カットしめじ								7.00	8.40	37.72	kg	水洗い
じゃがいも								40.00	48.00	215.53	kg	賽の目切り
水								40.00	48.00	215.53	kg	
冷凍チキンピヨン(学期)								7.00	8.40	37.72	kg	解凍
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	538.82	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	107.76	g	
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.80	3.36	15.09	kg	
醤油 10L(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								7.00	8.40	37.72	kg	缶開け
トマトピューレ缶(学期)								7.00	8.40	37.72	kg	缶開け
ハヤシルー(学期)								8.00	9.60	43.11	kg	ミキサー攪拌
冷凍グリーンピース(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	袋あけ→異物確認
【チキンナゲット】												
チキンナゲット20g(学期)								40.00	40.00	9,944.00	個	
【海草ツナサラダ】												
まぐろツナブレイク水煮(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	袋あけ
海草ミックス(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	水戻し→異物確認
きゅうり								12.00	14.40	64.66	kg	小口切り0.3cm
キャベツ								24.00	28.80	129.32	kg	1cm
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	26.94	kg	袋あけ→異物確認
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)								6.00	7.20	32.33	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1月10日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
水								85.00	120.00	490.59	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【白玉雑煮】												
鶏もも皮つき								13.00	15.60	70.05	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.54	kg	下味
ｽﾗｲかまぼこ(梅)								5.00	6.00	26.94	kg	ほぐし
にんじん								12.00	14.40	64.66	kg	銀杏0.3cm
大根								15.00	18.00	80.82	kg	銀杏0.3cm
こまつな								10.00	12.00	53.88	kg	1cm
冷凍白玉餅(白)								30.00	36.00	161.65	kg	袋あけ→確認
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.35	kg	
かつおだしパック(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	
水								90.00	108.00	484.94	kg	
【鰯のオレンジ煮】												
鰯のﾋﾞﾝｼﾞ 煮40g								40.00	0.00	3,138.00	個	
鰯のﾋﾞﾝｼﾞ 煮50g								0.00	50.00	1,834.00	個	
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれんそう								25.00	30.00	134.71	kg	2cm
冷凍カットﾋﾞﾝｼﾞ草(脱水ﾊﾞﾗ凍)								15.00	18.00	80.82	kg	水洗い
カット済みえのき茸								12.00	14.40	64.66	kg	水洗い
きざみのり(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.47	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	10.78	kg	
サラダ油 1.5L								2.50	3.00	13.47	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.80	3.36	15.09	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	99.44	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1月14日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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		
【塩焼きそば】												
蒸中華麺(学期)								80.00	96.00	431.06 kg	焼く	
豚肩肉 小間切り								24.00	28.80	129.32 kg		
清酒(1本1.8%) (学期)								1.60	1.92	8.62 kg	下味	
カット済みきくらげ(月)								0.64	0.77	3.45 kg	水戻し→異物確認	
たけのこ千切り(水煮パック) (学期)								9.00	10.80	48.49 kg	水洗い	
キャベツ								30.00	36.00	161.65 kg	1cm	
長ねぎ								12.00	14.40	64.66 kg	小口切り0.3cm	
にんじん								12.00	14.40	64.66 kg	短冊3×6mm	
ザーサイ 刻み								3.00	3.60	16.16 kg	袋あけ→1cmカット	
コンソメ(学期・小麦不使用) (学期)								0.80	0.96	4.31 kg		
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	18.86 kg		
純ごま油(学期)								1.60	1.92	8.62 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.22	0.26	1.19 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.06	0.07	323.29 g		
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	5.39 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00 本		
【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	3,138.00 個		
いかチリソースフライ 50g								0.00	50.00	1,834.00 個		
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	21.72 kg		
【中華和え】												
千切りかまぼこ(白)								5.00	6.00	26.94 kg		
にんじん								5.00	6.00	26.94 kg	短冊3×6mm	
きゅうり								12.00	14.40	64.66 kg	短冊3×6mm	
もやし								20.00	24.00	107.76 kg	水洗い	
カット乾燥わかめ(学期)								0.60	0.72	3.23 kg	水戻し	
純ごま油(学期)								1.80	2.16	9.70 kg	たれ	
醤油1.8L(学期)								2.60	3.12	14.01 kg	たれ	
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.31 kg	たれ	
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.47 kg	たれ	
【チーズドック】												
原宿ドック40g(チーズ)								40.00	0.00	3,138.00 個		
原宿ドック60g(チーズ)								0.00	60.00	1,834.00 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1月15日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
ぶちっとモチ玄米								8.40	12.00	48.96	kg	
水								84.00	120.00	473.77	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【炒め野菜の味噌汁】												
鶏挽肉								16.00	19.20	86.21	kg	
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	
もやし								15.00	18.00	80.82	kg	水洗い
にんじん								8.00	9.60	43.11	kg	短冊3×3mm
じゃがいも								20.00	24.00	107.76	kg	賽の目
長ねぎ								8.00	9.60	43.11	kg	小口0.3cm
こまつな								10.00	12.00	53.88	kg	1cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	
赤味噌 1kg(学期)								2.50	3.00	13.47	kg	ミキサー攪拌
白味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	14.55	kg	ミキサー攪拌
醤油 10L(学期)								0.15	0.18	808.23	g	
水								90.00	108.00	484.94	kg	
【豆腐ハンバーグ照り焼きソース】												
豆腐ハンバーグ(Fe・Ca)50g								50.00	0.00	3,138.00	個	
豆腐ハンバーグ(Fe・Ca)60g								0.00	60.00	1,834.00	個	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	たれ
本みりん(1本1.8㍓)(学期)								2.00	2.40	10.78	kg	↓
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.78	kg	↓
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	↓
水								7.00	8.40	37.72	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)								23.00	27.60	123.93	kg	袋あけ
冷凍スイートコーン								8.00	9.60	43.11	kg	袋あけ→異物確認
にんじん								6.00	7.20	32.33	kg	短冊3×6mm
国産鶏ささみフレーク								8.00	9.60	43.11	kg	袋あけ
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.35	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	538.82	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	99.44	g	
醤油1.8L(学期)								1.60	1.92	8.62	kg	
サラダ油 1.5L								1.10	1.32	5.93	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	
【ヨーグルト】												
ソファール元気ヨーグルト								70.00	70.00	4,972.00	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1月16日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	44.89	kg	
水								84.00	120.00	489.60	kg	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
[パイタンスープ]												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	80.82	kg	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	水戻し→異物確認
にんじん								10.00	12.00	53.88	kg	短冊3×6mm
白菜								20.00	24.00	107.76	kg	2cm
こまつな								4.00	4.80	21.55	kg	1cm
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	
なると スライス(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	袋あけ→ほぐす
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.62	kg	
水								100.00	120.00	538.82	kg	
チャンポンスープの素								5.00	6.00	26.94	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	107.76	g	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	538.82	g	
[プルコギ丼の具]												
豚肩肉 小間切り								30.00	36.00	161.65	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	9.70	kg	下味
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	
豆板醤(学期)								0.05	0.06	269.41	g	
たまねぎ								20.00	24.00	107.76	kg	スライス5mm
カットしめじ								10.00	12.00	53.88	kg	水洗い
はるさめ 緑豆(学期)								3.50	4.20	18.86	kg	
にら								5.00	6.00	26.94	kg	2cm
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	9.70	kg	
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	18.86	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	9.70	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	53.88	g	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	
[ゼリーポンチ]												
新カクテルゼリー								25.00	30.00	134.71	kg	解凍
パインアップル缶(学期)								20.00	24.00	107.76	kg	缶開け→汁切り
みかん缶(学期)								10.00	12.00	53.88	kg	缶開け→汁切り
黄桃缶(学期)								18.00	21.60	96.99	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1月17日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	0	32	140					1302	1,562.40	白中3年、大中3年、南中3年、七中3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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	354.80	kg	
水								85.00	120.00	426.75	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,406.00	本	
【ちゃんこ汁】												
鶏もも皮なし 小間肉								15.00	18.00	71.25	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	3.80	kg	下味
白菜								20.00	24.00	95.00	kg	1cm
にんじん								8.00	9.60	38.00	kg	銀杏3mm
カット済みえのき茸								8.00	9.60	38.00	kg	水洗い
カットごぼう(ささがき)								10.00	12.00	47.50	kg	水洗い
カット油揚げ(冷凍)(学期)								6.00	7.20	28.50	kg	解凍
かつおだしパック(学期)								3.20	3.84	15.20	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	5.70	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	9.50	kg	
しょうゆ うすくち(学期)								4.00	4.80	19.00	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	949.96	g	
水								110.00	132.00	522.48	kg	
【鯖の味噌煮】												
サバのみそ煮 40g								40.00	0.00	3,138.00	個	
サバのみそ煮 50g								0.00	50.00	1,302.00	個	
【塩肉じゃが】												
純ごま油(学期)								0.38	0.46	1.80	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.29	0.35	1.38	kg	
豚肩肉 小間切り								11.00	13.20	52.25	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	4.75	kg	下味
たまねぎ								24.00	28.80	114.00	kg	スライス3mm
カットじゃがいも(乱切り)								33.00	39.60	156.74	kg	水洗い
にんじん								9.00	10.80	42.75	kg	銀杏0.3
長ねぎ								5.00	6.00	23.75	kg	袋あけ→異物確認
冷凍むき枝豆(学期)								3.00	3.60	14.25	kg	
中華スープの素(学期)								0.22	0.26	1.04	kg	
液体塩こうじ								1.73	2.08	8.22	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.07	0.08	332.49	g	
ブラックペッパー 90g								0.01	0.01	47.50	g	
白炒り胡麻(学期)								1.15	1.38	5.46	kg	
水								6.30	7.56	29.92	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1月20日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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(丼もの)】												
精白米								77.00	110.00	448.80	kg	
水								94.00	132.00	540.02	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【鶏クッパ】												
鶏もも皮なし 小間肉								20.00	24.00	107.76	kg	
にんじん								10.00	12.00	53.88	kg	短冊3×6mm
カットしめじ								10.00	12.00	53.88	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	戻し→各釜5L戻し汁使用
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								10.00	12.00	53.88	kg	水洗い
長ねぎ								7.00	8.40	37.72	kg	小口切り0.3cm
にら								5.00	6.00	26.94	kg	2cm
鶏卵(凍結全卵)								12.00	14.40	64.66	kg	袋あけ
中華スープの素(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.61	0.73	3.29	kg	1/3残し
豆板醤(学期)								0.10	0.12	538.82	g	
醤油 10L(学期)								1.90	2.28	10.24	kg	1/3残し
焼き肉のたれ								1.50	1.80	8.08	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.62	kg	
水								120.00	144.00	646.58	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.62	kg	
【焼売】												
しゅうまい30g								30.00	60.00	6,806.00	個	
【甘辛揚げごぼう】												
カットごぼう(横スライス)								40.00	48.00	215.53	kg	水洗い
でん粉(学期)								7.50	9.00	40.41	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	26.94	kg	
醤油 10L(学期)								2.80	3.36	15.09	kg	
本みりん(1本1.8%) (学期)								3.40	4.08	18.32	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.90	2.28	10.24	kg	
七味唐辛子(学期)								0.01	0.01	53.88	g	
白炒り胡麻(学期)								1.00	1.20	5.39	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1月21日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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 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	825.00	個	
コッペパン40g パンズ型・横スライス 包装有								40.00	0.00	2,313.00	個	
コッペパン60g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	60.00	1,834.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【ほうれん草のミルクスープ】												
鶏もも皮なし 小間肉								20.00	24.00	107.76	kg	
にんじん								10.00	12.00	53.88	kg	銀杏0.3cm
さつま芋 角切 皮あり								25.00	30.00	134.71	kg	水洗い
たまねぎ								20.00	24.00	107.76	kg	囊の目切り
カットしめじ								6.00	7.20	32.33	kg	水洗い
ほうれんそう								10.00	12.00	53.88	kg	1cm→ボイル
スキムミルク(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	ミキサー攪拌
ベシャメルソース(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.35	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	99.44	g	
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	215.53	kg	
水								50.00	60.00	269.41	kg	
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.69	kg	
【野菜コロッケ】												
野菜コロッケ50g								50.00	0.00	3,138.00	個	
野菜コロッケ60g								0.00	60.00	1,834.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	26.69	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	18.86	kg	
【ウィンナーとキャベツのガリパタソテー】												
カットウィンナー 1cmカット(学期)								15.00	18.00	80.82	kg	
キャベツ								20.00	24.00	107.76	kg	1cm
にんじん								10.00	12.00	53.88	kg	短冊3×6mm
冷凍ブロッコリー(学期)								15.00	18.00	80.82	kg	袋あけ
おろしにんにく 国産(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
バター 450g(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.35	0.42	1.89	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.10	0.12	538.82	g	
醤油 10L(学期)								0.50	0.60	2.69	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1月22日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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		
【五目ご飯】												
精白米								70.00	100.00	408.00	kg	
五目ごはんの素								12.00	17.20	70.17	kg	
水								84.00	120.00	489.60	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【根菜ときのこの味噌汁】												
じゃがいも								24.00	28.80	129.32	kg	賽の目
カット済みえのき茸								5.00	6.00	26.94	kg	水洗い
大根								11.00	13.20	59.27	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	26.94	kg	水洗い
長ねぎ								5.00	6.00	26.94	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	53.88	kg	1cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								10.00	12.00	53.88	kg	油抜き
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
白味噌 1kg(学期)								3.30	3.96	17.78	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.30	2.76	12.39	kg	キサー攪拌
水								95.00	114.00	511.88	kg	
【赤魚の照り焼き】												
赤魚の照り焼き								40.00	0.00	3,138.00	個	
赤魚の照り焼き50g								0.00	50.00	1,834.00	個	
【切干大根の含め煮】												
豚肩肉短冊切り								10.00	12.00	53.88	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	下味
にんじん								8.00	9.60	43.11	kg	短冊3×6mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								8.00	9.60	43.11	kg	油抜き
切干し大根(学期)								5.50	6.60	29.64	kg	水戻し→2cmカット
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	袋あけ→異物確認
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.69	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.47	kg	
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	
水								10.00	12.00	53.88	kg	
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ (学期)								11.50	11.50	0.00	個	

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年1月23日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校	中学校	小中総量	切り方	調理方法等
					単位			一人分量	一人分量			
								g	g			
[ミートソーススパゲティ]												
スパゲティ(学期)								40.00	48.00	215.53 kg	さっとボイル	
豚挽肉								30.00	36.00	161.65 kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								3.00	3.60	16.16 kg	下味	
まめプラス(学期)								2.50	3.00	13.47 kg		
たまねぎ								30.00	36.00	161.65 kg	みじん切り	
にんじん								20.00	24.00	107.76 kg	みじん切り	
セロリー								3.00	3.60	16.16 kg	みじん切り	
マッシュルームスライス トマト								5.00	6.00	26.94 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.31 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.00	2.40	10.78 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)								10.00	12.00	53.88 kg	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス(学期)								10.00	12.00	53.88 kg	缶あけ	
トマトピューレ缶(学期)								8.00	9.60	43.11 kg	ミキサー攪拌	
きび砂糖 20K(学期)								2.30	2.76	12.39 kg		
粉チーズ(学期)								2.00	2.40	10.78 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.35 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	161.65 g		
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.69 kg		
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00 本		
[パンプキングラタン]												
パンプキングラタンCaFe 65g								65.00	0.00	3,138.00 個		
パンプキングラタンCaFe 80g								0.00	80.00	1,834.00 個		
[イタリアンサラダ]												
キャベツ								22.00	26.40	118.54 kg	1cm	
きゅうり								8.00	9.60	43.11 kg	小口切り0.3cm	
ミックスピーマン(赤・黄・緑)								8.00	9.60	43.11 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん								10.00	12.00	53.88 kg	銀杏0.3cm	
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)								6.00	7.20	32.33 kg		
[蒸しケーキ]												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)								40.00	0.00	3,138.00 個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)								0.00	60.00	1,834.00 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1月24日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	448	556	153	84		3060	3,101.60	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	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校	中学校	小中総量	切り方	調理方法等
					単位			一人分量	一人分量			
								g	g			
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	401.76	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	44.15	kg	
水								84.00	120.00	482.11	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,857.00	本	
【白井の自然薯入りけんちん汁】												
豚肩肉 小間切り								14.00	16.80	74.23	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.30	kg	下味
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	26.51	kg	水洗い
にんじん								10.00	12.00	53.02	kg	短冊3×6mm
大根								15.00	18.00	79.54	kg	短冊3×6mm
カットこんにゃく 色紙切(学期)								9.00	10.80	47.72	kg	ボイル
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	79.54	kg	袋あけ
じねんじょ								5.00	6.00	26.51	kg	スライス5mm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.65	kg	小口切り0.3cm
水								95.00	114.00	503.73	kg	
かつおだしパック(学期)								3.00	3.60	15.91	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.30	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.59	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	15.91	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.36	kg	
【鶏肉のごま酢がけ】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	3,060.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	1,834.00	個	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.36	kg	下味
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.36	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.70	2.04	9.01	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								0.70	0.84	3.71	kg	↓
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	13.26	kg	↓
醤油 10L(学期)								2.70	3.24	14.32	kg	↓
白すり胡麻(学期)								0.65	0.78	3.45	kg	↓
でん粉(学期)								0.40	0.48	2.12	kg	↓
水								4.00	4.80	21.21	kg	↓
【白井市産小松菜の納豆和え】												
こまつな								25.00	30.00	132.56	kg	1cm
にんじん								12.00	14.40	63.63	kg	短冊3×6mm
長ねぎ								10.00	12.00	53.02	kg	小口切り0.3cm
挽きわり納豆								15.00	18.00	79.54	kg	前日冷蔵庫へ
醤油1.8L(学期)								2.20	2.64	11.67	kg	
洋辛子粉(学期)								0.10	0.12	530.24	g	
鰹節 刻み(学期)								0.50	0.60	2.65	kg	
【オレンジ 1/6】												
オレンジ 1/6カット								30.00	30.00	0.00	個	

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年1月27日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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(丼もの)】												
精白米								77.00	110.00	448.80	kg	
水								94.00	132.00	540.02	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	53.88	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	下味
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								25.00	30.00	134.71	kg	袋あけ
カットこんにゃく 色紙切(学期)								8.00	9.60	43.11	kg	ボイル
カットごぼう(ささがき)								7.00	8.40	37.72	kg	水洗い
じゃがいも								20.00	24.00	107.76	kg	賽の目切り
こまつな								10.00	12.00	53.88	kg	1cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	15.09	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	14.55	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	484.94	kg	
【銀鮭の塩焼き】												
塩銀鮭 切り身 40g								40.00	0.00	3,138.00	個	
塩銀鮭 切り身 50g								0.00	50.00	1,834.00	個	
【おかかサラダ】												
キャベツ								10.00	12.00	53.88	kg	1cm
ほうれんそう								12.00	14.40	64.66	kg	2cm
もやし								20.00	24.00	107.76	kg	水洗い
にんじん								8.00	9.60	43.11	kg	千切り3×3mm
千切りかまぼこ(白)								5.00	6.00	26.94	kg	ほぐし
鰹節 刻み(学期)								1.30	1.56	7.00	kg	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.78	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.60	1.92	8.62	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
醤油1.8L(学期)								2.00	2.40	10.78	kg	
【ミルクプリン】												
ミルクプリン								40.00	40.00	4,972.00	個	
【味付けのり】												
味付けのり12切タイプ								1.20	1.20	4,972.00	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1月28日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	502	153	84		3084	3,128.00	清小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	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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】												
コッペパン 30g 包装あり								0.00	0.00	825.00	個	
コッペパン 40g 包装あり								40.00	0.00	2,259.00	個	
コッペパン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,834.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,880.00	本	
【ミネストローネ】												
鶏もも皮なし 小間肉								12.00	14.40	63.95	kg	
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.66	kg	下味
シェルマカロニ(学期)								5.00	6.00	26.64	kg	
にんじん								12.00	14.40	63.95	kg	銀杏0.3cm
たまねぎ								20.00	24.00	106.58	kg	スライス5mm
冷凍白いんげん豆(学期)								12.00	14.40	63.95	kg	袋あけ→異物確認
セロリー								2.50	3.00	13.32	kg	スライス3mm
キャベツ								15.00	18.00	79.93	kg	1cm
おろしにんにく 国産(学期)								0.50	0.60	2.66	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.60	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								20.00	24.00	106.58	kg	缶あけ
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.60	kg	1/6残し
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.39	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.20	0.24	1.07	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	159.86	g	
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	53.29	kg	解凍
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.40	0.48	2.13	kg	
水								70.00	84.00	373.02	kg	
パセリ 乾(学期)								0.06	0.07	319.73	g	
【くじらメンチカツ】												
くじらメンチカツ60g								60.00	72.00	319.73	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	26.42	kg	
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L								0.50	0.60	2.66	kg	
カットウィンナー 6mmカット(学期)								10.00	12.00	53.29	kg	
にんじん								5.00	6.00	26.64	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン								12.00	14.40	63.95	kg	袋あけ→異物確認
こまつな								25.00	30.00	133.22	kg	2cm
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.25	0.30	1.33	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.18	0.22	959.18	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	98.36	g	
【いちごジャム 15g】												
いちごジャム(学期)								10.00	10.00	4,918.00	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1月29日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
水								85.00	120.00	490.59	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【チキンカレー】												
鶏もも皮なし 小間肉								25.00	30.00	134.71	kg	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.69	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	
たまねぎ								50.00	60.00	269.41	kg	賽の目切り
にんじん								20.00	24.00	107.76	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								30.00	36.00	161.65	kg	賽の目切り
水								55.00	66.00	296.35	kg	
冷凍チキンピヨン(学期)								10.00	12.00	53.88	kg	解凍
ソテードオニオン50g(学期)								5.00	6.00	26.94	kg	袋あけ
チャツネ(学期)								2.50	3.00	13.47	kg	
レトロカレー甘口(学期)								8.00	9.60	43.11	kg	ミキサー攪拌
コータスカレールウ甘口(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	18.86	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)								0.02	0.02	99.44	g	
マサラマイルド(缶)(学期)								0.02	0.02	99.44	g	
カレー粉缶(学期)								0.05	0.06	269.41	g	
【オムレツ】												
オムレツ Ca 40g								40.00	0.00	3,138.00	個	
オムレツ Ca 60g								0.00	60.00	1,834.00	個	
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ								15.00	18.00	80.82	kg	1cm
もやし								12.00	14.40	64.66	kg	水洗い
きゅうり								8.00	9.60	43.11	kg	小口切り0.8cm
にんじん								7.00	8.40	37.72	kg	短冊3×6mm
白味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	10.78	kg	ドレッシング
きび砂糖 20K(学期)								1.40	1.68	7.54	kg	↓
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	↓
酢(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	↓
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.78	kg	↓
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.62	kg	↓
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.16	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1月30日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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		
【きなこ揚げパン】												
コッパパン40g ツイスト 包装なし								40.00	0.00	3,138.00	個	
コッパパン60g ツイスト 包装なし								0.00	60.00	1,834.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	6.00	23.56	kg	
きび砂糖 20K(学期)								6.80	7.60	35.28	kg	
きな粉(学期)								7.00	8.00	36.64	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.05	0.06	269.41	g	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
【じゃがいものポトフ】												
豚肩肉 角切り								12.00	14.40	64.66	kg	
カットウィンナー 1cmカット(学期)								10.00	12.00	53.88	kg	
にんじん								15.00	18.00	80.82	kg	銀杏0.3cm
キャベツ								25.00	30.00	134.71	kg	2cm
じゃがいも								30.00	36.00	161.65	kg	賽の目切り
たまねぎ								30.00	36.00	161.65	kg	スライス5mm
セロリー								2.00	2.40	10.78	kg	スライス2mm
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	49.72	g	
水								50.00	60.00	269.41	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	64.66	kg	解凍
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.16	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.35	0.42	1.89	kg	1/6残り
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.03	149.16	g	
【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)								4.00	4.80	21.55	kg	袋あけ
切干し大根(学期)								4.00	4.80	21.55	kg	水戻し→2cmカット
きゅうり								12.00	14.40	64.66	kg	千切り3×3mm
にんじん								12.00	14.40	64.66	kg	千切り3×3mm
醤油1.8L(学期)								3.20	3.84	17.24	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	
サラダ油 1.5L								0.60	0.72	3.23	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.50	1.80	8.08	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	
白すり胡麻(学期)								0.60	0.72	3.23	kg	
【アセロラ豆乳ゼリー】												
アセロラ豆乳ゼリーCa・Fe 40g(学期)								40.00	40.00	4,972.00	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1月31日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	392	464	448	515	526	556	153	84		3138	3,187.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	552	32	120					1834	2,200.80	
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	408.00	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	44.89	kg	
水								84.00	120.00	489.60	kg	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,934.00	本	
[平麺スープ]												
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	53.88	kg	
にんじん								8.00	9.60	43.11	kg	短冊3×6mm
なると スライス(学期)								5.00	6.00	26.94	kg	解凍→ほぐす
白菜								15.00	18.00	80.82	kg	1cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.30	0.36	1.62	kg	水戻し
長ねぎ								8.00	9.60	43.11	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	53.88	kg	1cm
クイツティオ								5.50	6.60	29.64	kg	水戻し
冷凍チキンピヨン(学期)								12.00	14.40	64.66	kg	解凍
中華スープの素(学期)								0.80	0.96	4.31	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.62	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	99.44	g	
水								100.00	120.00	538.82	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.62	kg	
[ガバオの具]												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.16	kg	
七味唐辛子(学期)								0.01	0.01	53.88	g	
おろしにんにく 国産(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.85	1.02	4.58	kg	
鶏もも・鶏むね合い挽き肉								35.00	42.00	188.59	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.30	1.56	7.00	kg	下味
まめプラス(学期)								1.70	2.04	9.16	kg	袋あけ
たまねぎ								22.00	26.40	118.54	kg	みじん切り
カットしめじ								6.00	7.20	32.33	kg	みじん切り
ミックスピーマン(赤・黄・緑)								10.00	12.00	53.88	kg	ボイル
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.15	0.18	808.23	g	
オイスターソース1.1kg(学期)								3.00	3.60	16.16	kg	1/3残し
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.90	2.28	10.24	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.45	0.54	2.42	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	8.62	kg	後入れ
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	161.65	g	
カレー粉缶(学期)								0.15	0.18	808.23	g	
ナンプラー 1.2L								1.50	1.80	8.08	kg	1/3残し
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.69	kg	
バジル 粉 100g								0.04	0.05	215.53	g	
[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	80.82	kg	洗う
じゃがいも								15.00	18.00	80.82	kg	賽の目
にんじん								7.00	8.40	37.72	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン								5.00	6.00	26.94	kg	袋あけ
マヨネーズ 1kg(学期)								8.00	9.60	43.11	kg	袋あけ
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	808.23	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	99.44	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