

2026年1月8日 木曜日

## [指示書・釜分け書]

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	449	516	505	568	582	196	119		3,443.30	
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	615	643	33	144				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	g	g	単位		
[ご飯]											
精白米					70.00	100.00		445.18	kg		
水					85.00	120.00		535.20	kg		
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00		5,347.00	本		
[お祝い紅白白玉汁]											
鶏もも皮つき					12.00	14.40		70.42	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)					1.00	1.20		5.87	kg	下味	
にんじん					12.00	14.40		70.42	kg	銀杏0.3cm	
大根					15.00	18.00		88.03	kg	銀杏0.3cm	
カット済みえのき茸					3.00	3.60		17.61	kg		
こまつな					10.00	12.00		58.68	kg	1cm	
冷凍白玉餅(赤)					15.00	18.00		88.03	kg		
冷凍白玉餅(白)					15.00	18.00		88.03	kg	袋あけ→確認	
醤油 10L(学期)					2.50	3.00		14.67	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)					1.00	1.20		5.87	kg		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)					1.00	1.20		5.87	kg		
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30		1.47	kg		
かつおだしパック(学期)					3.20	3.84		18.78	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44		7.04	kg		
水					90.00	108.00		528.16	kg		
[松風焼き]											
松風焼き50g					50.00	0.00		3,375.00	個		
松風焼き60g					0.00	60.00		2,021.00	個		
[きんぴらごぼう]											
カットごぼう(ささがき)					15.00	18.00		88.03	kg	水洗い	
にんじん					13.00	15.60		76.29	kg	短冊3×6mm	
さつま揚げ スライス(学期)					5.00	6.00		29.34	kg	油抜き	
つきこんにゃく(学期)					8.00	9.60		46.95	kg	ボイル	
冷凍むき枝豆(学期)					4.00	4.80		23.47	kg	確認→ボイル	
白炒り胡麻(学期)					0.80	0.96		4.69	kg		
サラダ油 1.5L					0.80	0.96		4.69	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)					0.80	0.96		4.69	kg		
きび砂糖 20K(学期)					0.96	1.15		5.63	kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8㍑)(学期)					0.80	0.96		4.69	kg		
かつおだしパック(学期)					0.35	0.42		2.05	kg		
醤油 10L(学期)					2.24	2.69		13.15	kg	1/6残し	
水					8.00	9.60		46.95	kg		
[だいたいのババロア]											
だいたいのババロア					30.00	30.00		5,396.00	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]

2026年1月9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	449	516	505	568	582	198	115	3373	3,441.10	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人数	586	615	643	33	146				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	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00	445.22	kg		
炊飯用麦						8.00	10.00	48.99	kg		
水						84.00	120.00	534.26	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,347.00	本		
[ハヤシシチュー]											
バター 450g(学期)						0.80	0.96	4.69	kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.30	0.36	1.76	kg		
豚もも肉 小間切り						30.00	36.00	176.06	kg		
赤ワイン(1本1.8%) (学期)						1.50	1.80	8.80	kg 下味		
たまねぎ						35.00	42.00	205.40	kg スライス3mm		
にんじん						20.00	24.00	117.37	kg 銀杏0.3cm		
じゃがいも						28.00	33.60	164.32	kg		
水						60.00	72.00	352.12	kg		
マッシュルームスライス レトルト						4.00	4.80	23.47	kg 水洗い		
トマトケチャップ(3K)(学期)						5.00	6.00	29.34	kg 袋あけ		
デミグラスソース(学期)						8.00	9.60	46.95	kg 袋あけ		
ハヤシルー(学期)						10.00	12.00	58.69	kg ミキサー攪拌		
生クリーム(学期)						2.00	2.40	11.74	kg		
冷凍グリンピース(学期)						3.00	3.60	17.61	kg 袋あけ→異物確認		
食塩 自然塩(学期)						0.15	0.18	880.31	g		
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01	58.69	g		
[チーズオムレツ]											
チーズオムレツ 40g						40.00	0.00	3,373.00	個		
チーズオムレツ 60g						0.00	60.00	2,023.00	個		
[キャベツの三色サラダ]											
キャベツ						22.00	26.40	129.11	kg 1cm		
にんじん						8.00	9.60	46.95	kg 銀杏0.3cm		
きゅうり						6.00	7.20	35.21	kg 小口切り0.3cm		
冷凍スイートコーン(学期)						8.00	9.60	46.95	kg 袋あけ→異物確認		
ハーブ＆スペイス塩こうじ						1.50	1.80	8.80	kg		
酢(1.8L)(学期)						2.00	2.40	11.74	kg		
サラダ油 1.5L						1.50	1.80	8.80	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.10	0.12	586.87	g		
きび砂糖 20K(学期)						0.35	0.42	2.05	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

2026年1月13日 火曜日

## [指示書・釜分け書]

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	449	516	505	568	582	198	131	3389	3,458.70	
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	615	643	34	148				2026	2,431.20	
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	g	単位		
[味噌煮込みラーメン]											
冷凍ラーメン						70.00	84.00	412.29	kg	袋あけ	
サラダ油 1.5L						0.30	0.36	1.77	kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.40	0.48	2.36	kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.30	0.36	1.77	kg		
豆板醤(学期)						0.10	0.12	588.99	g		
豚挽肉						20.00	24.00	117.80	kg		
にんじん						8.00	9.60	47.12	kg	短冊3×6mm	
キャベツ						10.00	12.00	58.90	kg	1cm	
にら						3.00	3.60	17.67	kg	2cm	
もやし						20.00	24.00	117.80	kg	よく洗う	
長ねぎ						10.00	12.00	58.90	kg	小口0.3cm	
冷凍スイートコーン(学期)						10.00	12.00	58.90	kg	袋あけ→異物確認	
きび砂糖 20K(学期)						0.30	0.36	1.77	kg		
醤油 10L(学期)						1.00	1.20	5.89	kg		
赤味噌 1kg(学期)						1.20	1.44	7.07	kg		
味噌ラーメンスープの素(赤みそ)						11.00	13.20	64.79	kg		
バター 450g(学期)						0.80	0.96	4.71	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	117.80	g		
水						115.00	138.00	677.34	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,369.00	本		
[揚げ餃子]											
餃子FeCa強化 40g(学期)						40.00	0.00	3,389.00	個		
餃子FeCa強化 50g(学期)						0.00	50.00	2,026.00	個		
サラダ油 1斗缶						3.50	5.00	23.19	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)						5.00	6.00	29.45	kg	袋あけ	
切干し大根(学期)						3.20	3.84	18.85	kg	水戻し→2cmカット	
さゆうり						10.00	12.00	58.90	kg	千切り3×3mm	
にんじん						12.00	14.40	70.68	kg	千切り3×3mm	
醤油1.8L(学期)						3.00	3.60	17.67	kg		
きび砂糖 20K(学期)						1.40	1.68	8.25	kg		
サラダ油 1.5L						0.50	0.60	2.94	kg		
酢(1.8L)(学期)						1.50	1.80	8.83	kg		
白炒り胡麻(学期)						1.00	1.20	5.89	kg		
[蒸しケーキ]											
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)						40.00	0.00	3,389.00	個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)						0.00	60.00	2,026.00	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

2026年1月14日 水曜日

## [指示書・釜分け書]

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	449	516	505	568	582	197	117		3,442.20	
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	615	643	33	148				2025	2,430.00	
料理名／食品名				1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
				単位	単位	g	g	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00		445.50 kg		
炊飯用麦						8.00	10.00		49.02 kg		
水						84.00	120.00		534.60 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,352.00 本		
[サムゲタン風スープ]											
鶏もも皮つき						22.00	26.40		129.19 kg		
清酒(1本1.8L)(学期)						2.00	2.40		11.74 kg 下味		
大根						15.00	18.00		88.08 kg 銀杏0.3cm		
にんじん						10.00	12.00		58.72 kg 銀杏0.3cm		
カットごぼう(ささがき)						5.00	6.00		29.36 kg 水洗い		
干し椎茸スライス 500g(学期)						0.50	0.60		2.94 kg 水戻し		
たまねぎ						8.00	9.60		46.98 kg スライス3mm		
ふちっとモチ玄米						3.00	3.60		17.62 kg 袋あけ→確認		
長ねぎ						5.00	6.00		29.36 kg 小口切り0.3cm		
おろし生姜 国産(学期)						0.30	0.36		1.76 kg		
中華スープの素(学期)						1.20	1.44		7.05 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)						15.00	18.00		88.08 kg 解凍		
水						85.00	102.00		499.14 kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01		58.72 g		
食塩 自然塩(学期)						0.30	0.36		1.76 kg 1/3残し		
[ビビンバ(肉の炒め煮)]											
豚もも肉 短冊1~1.5cm						50.00	60.00		293.61 kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.60	0.72		3.52 kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.60	0.72		3.52 kg		
きび砂糖 20K(学期)						1.80	2.16		10.57 kg		
本みりん(1本1.8L)(学期)						2.00	2.40		11.74 kg		
醤油 10L(学期)						2.10	2.52		12.33 kg 1/6残し		
豆板醤(学期)						0.15	0.18		880.83 g		
赤味噌 1kg(学期)						3.00	3.60		17.62 kg 1/6残し		
純ごま油(学期)						0.70	0.84		4.11 kg		
[もやしと枝豆のナムル]											
もやし						25.00	30.00		146.81 kg 水洗い		
にんじん						10.00	12.00		58.72 kg 千切り3×3mm		
冷凍むき枝豆(学期)						6.00	7.20		35.23 kg 袋あけ→異物確認		
醤油1.8L(学期)						1.80	2.16		10.57 kg		
酢(1.8L)(学期)						0.90	1.08		5.28 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.05	0.06		293.61 g		
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01		58.72 g		
純ごま油(学期)						1.50	1.80		8.81 kg		
白炒り胡麻(学期)						0.50	0.60		2.94 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]

2026年1月15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	449	516	505	568	528	196	123	3325	3,388.30	南小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人 数	586	615	643	33	148				2025	2,430.00	
料理名／食品名				1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
				単位	単位	g	g	g	単位		
[コッペパン]											
コッペパン 30g 包装あり						0.00	0.00	854.00	個		
コッペパン 40g 包装あり						40.00	0.00	984.00	個		
コッペパン 50g 包装あり						0.00	0.00	1,487.00			
コッペパン 60g 包装あり						0.00	60.00	2,025.00	個		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,301.00	本		
[ラビオリトマト煮]											
冷凍ラビオリ						22.00	26.40	128.00	kg 袋あけ		
豚肩肉 小間切り						12.00	14.40	69.82	kg		
赤ワイン(1本1.8kg)(学期)						0.80	0.96	4.65	kg		
たまねぎ						25.00	30.00	145.46	kg スライス3mm		
にんじん						10.00	12.00	58.18	kg 銀杏0.3cm		
キャベツ						20.00	24.00	116.37	kg 1cm		
トマトケチャップ(3K)(学期)						7.00	8.40	40.73	kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)						12.00	14.40	69.82	kg 缶開け		
トマトピューレ缶(学期)						5.00	6.00	29.09	kg 缶開け		
サルサボモドーロ 1号缶(学期)						8.00	9.60	46.55	kg 缶開け		
中濃ソース(1.8L)(学期)						1.60	1.92	9.31	kg 1/3残し		
冷凍プロッコリー(学期)						8.00	9.60	46.55	kg 袋あけ→水洗い		
おろしにんにく 国産(学期)						0.40	0.48	2.33	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.04	174.55	g		
食塩 自然塩(学期)						0.10	0.12	581.83	g 1/3残し		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						1.00	1.20	5.82	kg		
きび砂糖 20K(学期)						1.00	1.20	5.82	kg		
サラダ油 1.5L						0.40	0.48	2.33	kg		
水						50.00	60.00	290.92	kg		
[鯵のマスタードパン粉焼き]											
あじマスタードパン粉焼き40g						40.00	0.00	3,325.00	個		
あじマスタードパン粉焼き50g						0.00	50.00	2,025.00	個		
[コーンポテト]											
カットウインナー 6mmカット(学期)						7.00	8.40	40.73	kg		
じゃがいも						40.00	48.00	232.73	kg 賽の目切り		
冷凍スイートコーン(学期)						15.00	18.00	87.27	kg 袋あけ→異物確認		
パセリ 乾(学期)						0.03	0.04	174.55	g		
食塩 自然塩(学期)						0.24	0.29	1.40	kg 1/6残し		
ブラックペッパー 90g						0.02	0.02	116.37	g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.18	0.22	1.05	kg		
オリーブオイル 1L						0.50	0.60	2.91	kg		
[いちごジャム 15g]											
いちごジャム(学期)						15.00	15.00	5,350.00	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

2026年1月16日 金曜日

## [指示書・釜分け書]

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	449	516	505	568	582	198	120	3378	3,446.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人数	586	615	643	33	150				2027	2,432.40	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		446.02 kg		
水						85.00	120.00		536.21 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,356.00 本		
[インド煮]											
サラダ油 1.5L						0.40	0.48		2.35 kg		
豚もも肉 小間切り						20.00	24.00		117.58 kg		
清酒(1本1.8kg)(学期)						1.00	1.20		5.88 kg 下味		
たまねぎ						30.00	36.00		176.37 kg スライス3mm		
じゃがいも						50.00	60.00		293.95 kg 賽の目		
つきこんにゃく(学期)						15.00	18.00		88.19 kg ポイル		
にんじん						15.00	18.00		88.19 kg 銀杏0.3		
うずらの卵水煮 フレッシュ(学期)						20.00	24.00		117.58 kg		
さつま揚げ スライス(学期)						15.00	18.00		88.19 kg		
冷凍むき枝豆(学期)						5.00	6.00		29.40 kg 袋あけ→異物確認		
水						15.00	18.00		88.19 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)						6.50	7.80		38.21 kg		
きび砂糖 20K(学期)						1.80	2.16		10.58 kg		
醤油 10L(学期)						4.60	5.52		27.04 kg		
カレー粉缶(学期)						0.22	0.26		1.29 kg		
かつおだしパック(学期)						0.80	0.96		4.70 kg		
[豆腐ハンバーグてりやきソース]											
豆腐ハンバーグ(Fe・Ca)50g						50.00	0.00		3,378.00 個		
豆腐ハンバーグ(Fe・Ca)60g						0.00	60.00		2,027.00 個		
さび砂糖 20K(学期)						1.00	1.20		5.88 kg		
本みりん(1本1.8kg)(学期)						2.00	2.40		11.76 kg		
醤油 10L(学期)						2.00	2.40		11.76 kg		
でん粉(学期)						0.50	0.60		2.94 kg		
水						7.00	8.40		41.15 kg		
[おかか和え]											
キャベツ						12.00	14.40		70.55 kg 1cm		
こまつな						10.00	12.00		58.79 kg 2cm		
もやし						18.00	21.60		105.82 kg 水洗い		
にんじん						5.00	6.00		29.40 kg 千切り3×3mm		
サラダ油 1.5L						0.50	0.60		2.94 kg		
酢(1.8L)(学期)						0.50	0.60		2.94 kg		
醤油1.8L(学期)						1.00	1.20		5.88 kg		
骨丸ごと味付けおかか						2.20	2.64		12.93 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]

2026年1月19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	449	516	505	568	582	198	120	3378	3,446.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人 数	586	615	643	33	141				2018	2,421.60	
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	g	単位		
[わかめご飯]											
精白米						70.00	100.00		445.12 kg		
わかめご飯の素(無添加)						1.75	2.50		11.25 kg		
水						84.00	120.00		515.66 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,348.00 本		
[いもだんご汁]											
干し椎茸スライス 500g(学期)						0.40	0.48		2.35 kg	水戻し	
にんじん						5.00	6.00		29.34 kg	銀杏0.3cm	
大根						20.00	24.00		117.36 kg	銀杏0.3cm	
カットごぼう(ささがき)						4.00	4.80		23.47 kg	水洗い	
カット油揚げ(冷凍)(学期)						6.00	7.20		35.21 kg	油抜き	
こまつな						8.00	9.60		46.95 kg	2cm	
長ねぎ						8.00	9.60		46.95 kg	小口0.3cm	
おじゃがもちボール						25.00	30.00		146.71 kg	袋あけ	
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.40	1.68		8.22 kg	下味	
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20		5.87 kg		
かつおだしパック(学期)						3.20	3.84		18.78 kg		
醤油 10L(学期)						3.00	3.60		17.60 kg	1/3残し	
食塩 自然塩(学期)						0.25	0.30		1.47 kg	1/3残し	
水						90.00	108.00		528.14 kg		
[鶏肉の香り焼き]											
鶏もも肉 切り身 50g						50.00	0.00		3,378.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g						0.00	60.00		2,018.00 個		
おろしにんにく 国産(学期)						0.70	0.84		4.11 kg	下味	
さび砂糖 20K(学期)						1.50	1.80		8.80 kg	↓	
醤油 10L(学期)						3.00	3.60		17.60 kg	↓	
純ごま油(学期)						0.30	0.36		1.76 kg	↓	
白炒り胡麻(学期)						0.50	0.60		2.93 kg	↓	
七味唐辛子(学期)						0.03	0.03		161.88 g	↓	
[いんげんとひき肉の炒め煮]											
冷凍さやいんげん(学期)						17.00	20.40		99.76 kg	袋あけ・異物確認→ボイル	
にんじん						8.00	9.60		46.95 kg	短冊3×6mm	
豚挽肉						13.00	15.60		76.29 kg		
はるさめ 緑豆(学期)						4.20	5.04		24.65 kg	袋あけ	
たまねぎ						10.00	12.00		58.68 kg	スライス3mm	
おろし生姜 国産(学期)						0.60	0.72		3.52 kg		
サフタ油 1.5L						0.50	0.60		2.93 kg		
かつおだしパック(学期)						0.50	0.60		2.93 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						0.70	0.84		4.11 kg	下味	
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						2.00	2.40		11.74 kg		
醤油 10L(学期)						2.50	3.00		14.67 kg	1/3残し	
水						8.00	9.60		46.95 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

2026年1月20日 火曜日

## [指示書・釜分け書]

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	352	516	505	568	582	198	134	3295	3,374.10	七小2年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人数	586	615	643	34	148				2026	2,431.20	
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	g	単位		
[ナポリタン]											
スパゲティ(学期)						40.00	48.00	232.21	kg		
サラダ油 1.5L						0.40	0.48	2.32	kg		
カットワインダー 6mmカット(学期)						10.00	12.00	58.05	kg		
豚もも肉 短冊1~1.5cm						8.00	9.60	46.44	kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.40	0.48	2.32	kg		
たまねぎ						35.00	42.00	203.19	kg	スライス0.5cm	
にんじん						15.00	18.00	87.08	kg	短冊3×6mm	
カットビーマン千切り						8.00	9.60	46.44	kg	水洗い	
カットエリンギ						4.50	5.40	26.12	kg	水洗い	
食塩 自然塩(学期)						0.15	0.18	870.80	g		
こしょう缶 400g(学期)						0.04	0.05	232.21	g		
サルサボモドーコ 1号缶(学期)						6.00	7.20	34.83	kg	缶開け	
トマトケチャップ(3K)(学期)						20.00	24.00	116.11	kg	袋あけ	
トマトピューレ缶(学期)						6.50	7.80	37.73	kg	缶あけ	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)						2.00	2.40	11.61	kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)						2.00	2.40	11.61	kg		
粉チーズ(学期)						2.50	3.00	14.51	kg		
きび砂糖 20K(学期)						0.80	0.96	4.64	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,277.00	本		
[いかカツ]											
いかカツ(Ca・Fe) 40g						40.00	0.00	3,295.00	個		
いかカツ(Ca・Fe) 60g						0.00	60.00	2,026.00	個		
サラダ油 1斗缶						4.00	6.00	25.34	kg		
[蓮根と枝豆の和え物]											
スライスれんこん(銀杏切り)						16.00	19.20	92.88	kg	水洗い	
冷凍むき枝豆(学期)						12.00	14.40	69.66	kg	袋あけ→異物確認	
冷凍スイートコーン(学期)						12.00	14.40	69.66	kg	袋あけ→異物確認	
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)						6.00	7.20	34.83	kg		
[焼プリンタルト]											
焼プリンタルト						30.00	30.00	5,321.00	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]

2026年1月21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	449	516	505	568	582	197	119		3,444.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人 数	586	615	643	33	150				2027	2,432.40	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		445.86 kg		
水						85.00	120.00		536.02 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,356.00 本		
[根菜キムチ汁]											
豚肩肉 小間切り						14.00	16.80		82.28 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20		5.88 kg 下味		
サラダ油 1.5L						0.40	0.48		2.35 kg		
大根						10.00	12.00		58.77 kg 銀杏0.3cm		
にんじん						6.00	7.20		35.26 kg 銀杏0.3cm		
カットごぼう(ささがき)						4.00	4.80		23.51 kg 水洗い		
じゃがいも						14.00	16.80		82.28 kg 賽の目切り		
長ねぎ						6.00	7.20		35.26 kg 小口切り0.3cm		
カットこんにゃく 色紙切(学期)						5.00	6.00		29.38 kg ポイル		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						12.00	14.40		70.52 kg 袋あけ		
カット油揚げ(冷凍)(学期)						5.00	6.00		29.38 kg 油抜き		
キムチ(学期)						6.00	7.20		35.26 kg 袋あけ(汁ごと)		
和風だしの素(学期)						0.50	0.60		2.94 kg		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						0.80	0.96		4.70 kg		
白味噌 1kg(学期)						6.00	7.20		35.26 kg ミキサー攪拌		
水						90.00	108.00		528.91 kg		
[鶏そぼろ丼の具]											
鶏もも・鶏むね合い挽き肉						50.00	60.00		293.84 kg		
ひき割り大豆						8.00	9.60		47.01 kg 袋あけ・ほぐし		
サラダ油 1.5L						1.00	1.20		5.88 kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.40	0.48		2.35 kg		
にんじん						12.00	14.40		70.52 kg みじん		
冷凍むき枝豆(学期)						5.00	6.00		29.38 kg 異物確認		
醤油 10L(学期)						3.50	4.20		20.57 kg 1/3		
きび砂糖 20K(学期)						2.30	2.76		13.52 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.20	1.44		7.05 kg		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						1.20	1.44		7.05 kg		
[塩だれキャベツ]											
キャベツ						23.00	27.60		135.17 kg 2cm		
もやし						12.00	14.40		70.52 kg 水洗い		
きゅうり						8.00	9.60		47.01 kg 小口切り0.3cm		
おろしにんにく 国産(学期)						0.12	0.14		705.22 g ドレッシング		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						3.00	3.60		17.63 kg ↓		
中華スープの素(学期)						0.12	0.14		705.22 g ↓		
食塩 自然塩(学期)						0.30	0.36		1.76 kg ↓		
ブラックペッパー 90g						0.01	0.01		58.77 g ↓		
純ごま油(学期)						1.00	1.20		5.88 kg ↓		
白炒り胡麻(学期)						0.50	0.60		2.94 kg		
[ベビーチーズ(Ca強化)]											
チーズ (学期)						0.00	11.50		2,027.00 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]

2026年1月22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	449	516	505	568	502	196	123	3299	3,359.70	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	586	615	643	33	149				2026	2,431.20	
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	g	単位		
[食パン]											
食パン 30g 包装あり						0.00	0.00	854.00	個		
食パン 40g 包装あり						40.00	0.00	984.00	個		
食パン 50g 包装あり						0.00	0.00	1,461.00	個		
食パン 60g 包装あり						0.00	60.00	2,026.00	個		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,276.00	本		
[ほうれん草のミルクスープ]											
鶏もも皮つき						18.00	21.60	104.24	kg		
にんじん						10.00	12.00	57.91	kg 銀杏0.3cm		
さつま芋 角切 皮あり						12.00	14.40	69.49	kg 賽の目切り		
たまねぎ						20.00	24.00	115.82	kg 賽の目切り		
カットしめじ						5.00	6.00	28.95	kg 水洗い		
ほうれんそう						11.00	13.20	63.70	kg 1cm		
スキムミルク(学期)						3.00	3.60	17.37	kg ミキサー攪拌		
ベシャメリソース(学期)						4.00	4.80	23.16	kg ミキサー攪拌		
米粉(学期)						1.50	1.80	8.69	kg ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						1.20	1.44	6.95	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.25	0.30	1.45	kg 1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	106.50	g		
牛乳(調理用牛乳)						40.00	48.00	231.64	kg		
水						50.00	60.00	289.55	kg		
バター 450g(学期)						0.80	0.96	4.63	kg		
[野菜コロッケ]											
野菜コロッケ50g						50.00	0.00	3,299.00	個		
野菜コロッケ60g						0.00	60.00	2,026.00	個		
サラダ油 1斗缶						5.00	6.00	28.65	kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)						3.50	4.20	20.27	kg		
[ブロッコリーとウインナーのソテー]											
冷凍ブロッコリー(学期)						23.00	27.60	133.19	kg 水洗い		
冷凍スイートコーン(学期)						12.00	14.40	69.49	kg 水洗い		
カットエリンギ						5.00	6.00	28.95	kg 水洗い		
カットウインナー 6mmカット(学期)						8.00	9.60	46.33	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.15	0.18	868.64	g		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.04	173.73	g		
おろしにんにく 国産(学期)						0.20	0.24	1.16	kg		
オリーブオイル 1L						0.50	0.60	2.90	kg		
醤油 10L(学期)						0.50	0.60	2.90	kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.60	0.72	3.47	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

2026年1月23日 金曜日

## [指示書・釜分け書]

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	449	516	505	568	582	198	118		3,444.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人 数	586	615	643	33	150				2027	2,432.40	
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	g	単位		
<b>[ご飯]</b>											
精白米						70.00	100.00		445.86 kg		
水						85.00	120.00		536.02 kg		
<b>[牛乳]</b>											
牛乳						206.00	206.00		5,354.00 本		
<b>[麻婆もやし]</b>											
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						30.00	36.00	176.30 kg	ボイル		
豚挽肉						26.00	31.20	152.80 kg			
清酒(1本1.8L)(学期)						2.00	2.40	11.75 kg	下味		
まめプラス(学期)						3.20	3.84	18.81 kg			
サラダ油 1.5L						0.30	0.36	1.76 kg			
おろし生姜 国産(学期)						0.50	0.60	2.94 kg			
おろしにんにく 国産(学期)						0.50	0.60	2.94 kg			
もやし						30.00	36.00	176.30 kg	半月8mm(いちょう8mm)		
にんじん						16.00	19.20	94.03 kg	みじん切り		
長ねぎ						11.00	13.20	64.64 kg	小口0.3mm		
にら						4.00	4.80	23.51 kg	1cm		
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)						8.00	9.60	47.01 kg	水洗い		
干し椎茸スライス 500g(学期)						1.00	1.20	5.88 kg	水戻し		
赤味噌 1kg(学期)						3.00	3.60	17.63 kg	ミキサー攪拌		
豆板醤(学期)						0.20	0.24	1.18 kg			
きび砂糖 20K(学期)						1.00	1.20	5.88 kg			
醤油 10L(学期)						4.20	5.04	24.68 kg	1/3		
中華スープの素(学期)						1.90	2.28	11.17 kg			
でん粉(学期)						1.90	2.28	11.17 kg			
水						32.00	38.40	188.06 kg			
純ごま油(学期)						0.53	0.64	3.11 kg			
<b>[卵の甘酢あんかけ]</b>											
フヨーハイ(かに玉風)50g						50.00	0.00	3,376.00 個			
フヨーハイ(かに玉風)60g						0.00	60.00	2,027.00 個			
醤油 10L(学期)						2.00	2.40	11.75 kg			
きび砂糖 20K(学期)						1.54	1.85	9.05 kg			
酢(1.8L)(学期)						1.20	1.44	7.05 kg			
純ごま油(学期)						0.40	0.48	2.35 kg			
でん粉(学期)						0.50	0.60	2.94 kg			
水						8.00	9.60	47.01 kg			
<b>[フルーツ杏仁豆腐]</b>											
やわらか杏仁豆腐						25.00	25.00	123.12 kg	袋あけ		
パインアップル缶(学期)						20.00	24.00	117.54 kg	缶開け→汁切り		
みかん缶(学期)						15.00	18.00	88.15 kg	缶開け→汁切り		
黄桃缶(学期)						15.00	18.00	88.15 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]

2026年1月26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	449	516	505	568	582	198	121	3379	3,447.70	
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	615	643	33	143				2020	2,424.00	
料理名／食品名				1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
				単位		単位	g	g	単位		
[玄米入りご飯]											
精白米						70.00	100.00		445.40 kg		
ぶちっとモチ玄米						8.40	12.00		53.45 kg		
水						84.00	120.00		515.99 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,351.00 本		
[豚汁]											
豚肩肉 小間切り						13.00	15.60		76.33 kg		
清酒(1本1.8L)(学期)						0.80	0.96		4.70 kg 下味		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						15.00	18.00		88.08 kg 袋あけ		
大根						10.00	12.00		58.72 kg		
にんじん						5.00	6.00		29.36 kg		
カットこんにゃく 色紙切(学期)						8.00	9.60		46.97 kg ポイル		
カットごぼう(ささかさ)						5.00	6.00		29.36 kg 水洗い		
じゃがいも						15.00	18.00		88.08 kg 賽の目切り		
こまつな						10.00	12.00		58.72 kg 1cm		
鰹の素 富士印(学期)						1.50	1.80		8.81 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.00	1.20		5.87 kg		
白味噌 1kg(学期)						2.80	3.36		16.44 kg ミキサー攪拌		
赤味噌 1kg(学期)						2.70	3.24		15.85 kg ミキサー攪拌		
水						90.00	108.00		528.45 kg		
[銀鮭の塩焼き]											
塩銀鮭 切り身 40g						40.00	0.00		3,379.00 個		
塩銀鮭 切り身 50g						0.00	50.00		2,020.00 個		
[千草和え]											
キャベツ						12.00	14.40		70.46 kg 1cm		
ほうれんそう						8.00	9.60		46.97 kg 2cm		
もやし						12.00	14.40		70.46 kg 水洗い		
にんじん						5.00	6.00		29.36 kg 千切り3×3mm		
カット油揚げ(冷凍)(学期)						5.00	6.00		29.36 kg		
酢(1.8L)(学期)						1.50	1.80		8.81 kg		
醤油1.8L(学期)						2.80	3.36		16.44 kg		
さび砂糖 20K(学期)						1.10	1.32		6.46 kg		
純ごま油(学期)						0.40	0.48		2.35 kg		
白炒り胡麻(学期)						0.60	0.72		3.52 kg		
[ミルクプリン]											
ミルクプリン						40.00	40.00		5,399.00 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

2026年1月27日 火曜日

## [指示書・釜分け書]

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	449	516	505	568	582	198	133	3391	3,460.90	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室				合計	換算人	給食停止
人数	586	615	643	34	148				2026	2,431.20	
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	g	単位		
[シュガーフロートパン]											
コッペパン40g	包装なし					40.00	0.00	3,391.00	個		
コッペパン60g	包装なし					0.00	60.00	2,026.00	個		
サラダ油	1斗缶					4.00	6.00	25.72	kg		
グラニュー糖						6.50	7.80	38.30	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,371.00	本		
[じゃがいものポトフ]											
豚もも肉	1.5cm角切り					20.00	24.00	117.84	kg		
カットウインナー	1cmカット(学期)					10.00	12.00	58.92	kg		
にんじん						15.00	18.00	88.38	kg	銀杏0.3cm	
キャベツ						20.00	24.00	117.84	kg	2cm	
じゃがいも						30.00	36.00	176.76	kg	賽の目切り	
たまねぎ						30.00	36.00	176.76	kg	賽の目切り	
セロリー						3.00	3.60	17.68	kg	スライス2mm	
パセリ	乾(学期)					0.03	0.03	162.51	g		
水						50.00	60.00	294.61	kg		
冷凍チキンブイヨン	(学期)					12.00	14.40	70.71	kg	解凍	
コンソメ	(学期・小麦不使用)(学期)					1.00	1.20	5.89	kg		
醤油	10L(学期)					1.00	1.20	5.89	kg		
サラダ油	1.5L					0.40	0.48	2.36	kg		
食塩	自然塩(学期)					0.35	0.42	2.06	kg	1/6残り	
こしょう缶	400g(学期)					0.03	0.03	162.51	g		
[かぼちゃとチーズのサラダ]											
カット西洋かぼちゃ	1.5cm角切り					34.00	40.80	200.33	kg	水洗い	
さゆうり						5.00	6.00	29.46	kg	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン	(学期)					5.00	6.00	29.46	kg	袋あけ・異物確認	
ダイスチーズ	4mm					3.00	3.60	17.68	kg	袋あけ	
マヨネーズ	1kg(学期)					3.50	4.20	20.62	kg		
こしょう缶	400g(学期)					0.03	0.04	176.76	g		
食塩	自然塩(学期)					0.10	0.12	589.21	g		
[ヨーグルト]											
ソーフィル元気ヨーグルト						70.00	70.00	5,417.00	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]

2026年1月28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	449	516	505	568	582	197	117		3,442.20	
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	615	643	33	146				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		445.30 kg		
水						85.00	120.00		535.34 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,350.00 本		
[白井市産自然薯入りけんちん汁]											
鶏もも皮つき						10.00	12.00		58.70 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20		5.87 kg 下味		
カットごぼう(ささがき)						5.00	6.00		29.35 kg 水洗い		
にんじん						10.00	12.00		58.70 kg 短冊3×6mm		
大根						15.00	18.00		88.05 kg 短冊3×6mm		
カットこんにゃく 色紙切(学期)						6.00	7.20		35.22 kg ポイル		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						15.00	18.00		88.05 kg 袋あけ		
じねんじょ						8.00	9.60		46.96 kg スライス5mm		
長ねぎ						6.00	7.20		35.22 kg 小口切り0.3cm		
水						92.00	110.40		540.02 kg		
かつおだしパック(学期)						3.20	3.84		18.78 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.20	1.44		7.04 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.30	0.36		1.76 kg		
醤油 10L(学期)						3.00	3.60		17.61 kg		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						1.20	1.44		7.04 kg		
[豚丼の具]											
豚肩肉 小間切り						50.00	60.00		293.49 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						2.00	2.40		11.74 kg 下味		
たまねぎ						35.00	42.00		205.44 kg スライス5mm		
おろし生姜 国産(学期)						2.00	2.40		11.74 kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.04	0.05		234.79 g		
醤油 10L(学期)						4.80	5.76		28.18 kg 1/3残し		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						2.50	3.00		14.67 kg		
さび砂糖 20K(学期)						2.00	2.40		11.74 kg 1/3残し		
サラダ油 1.5L						0.50	0.60		2.93 kg		
[白井市産ほうれん草の和風サラダ]											
ほうれんそそう						23.00	27.60		135.01 kg 2cm		
冷凍カットわらん草(脱水パラ凍)						13.00	15.60		76.31 kg 水洗い		
カット済みえのき茸						10.00	12.00		58.70 kg 水洗い		
きざみのり(学期)						0.45	0.54		2.64 kg 袋あけ		
醤油1.8L(学期)						2.30	2.76		13.50 kg		
さび砂糖 20K(学期)						1.80	2.16		10.57 kg		
サラダ油 1.5L						2.30	2.76		13.50 kg		
酢(1.8L)(学期)						2.50	3.00		14.67 kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02		107.94 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]

2026年1月29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	449	516	505	568	582	196	123	3379	3,447.70	
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	615	643	33	149				2026	2,431.20	
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	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00	446.00	kg		
炊飯用麦						8.00	10.00	49.07	kg		
水						84.00	120.00	535.20	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,355.00	本		
[チキンカレー]											
鶏もも皮つき						23.00	27.60	135.21	kg		
赤ワイン(1本1.8リットル)(学期)						1.00	1.20	5.88	kg 下味		
サラダ油 1.5L						0.50	0.60	2.94	kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.60	0.72	3.53	kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.60	0.72	3.53	kg		
たまねぎ						45.00	54.00	264.55	kg 賽の目切り		
にんじん						20.00	24.00	117.58	kg 銀杏0.3cm		
じゃがいも						30.00	36.00	176.37	kg 賽の目切り		
水						55.00	66.00	323.34	kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)						10.00	12.00	58.79	kg 解凍		
ソテードオニオン50スタイル(学期)						5.00	6.00	29.39	kg 袋あけ		
チャツネ(学期)						2.60	3.12	15.29	kg		
レトロカリー甘口(学期)						8.00	9.60	47.03	kg ミキサー攪拌		
コーチスカレールウ甘口(学期)						4.00	4.80	23.52	kg ミキサー攪拌		
米粉(学期)						3.00	3.60	17.64	kg ミキサー攪拌		
中濃ソース(1.8L)(学期)						3.50	4.20	20.58	kg		
醤油 10L(学期)						1.00	1.20	5.88	kg		
ガラムマサラ(缶)(学期)						0.02	0.02	108.10	g		
マサラマイルド(缶)(学期)						0.02	0.02	108.10	g		
カレー粉缶(学期)						0.05	0.06	293.95	g		
[青菜のソテー]											
オリーブオイル 1L						0.50	0.60	2.94	kg		
カットWINナー 6mmカット(学期)						7.00	8.40	41.15	kg		
にんじん						5.00	6.00	29.39	kg 短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン(学期)						12.00	14.40	70.55	kg 袋あけ→異物確認		
こまつな						25.00	30.00	146.97	kg 2cm		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.25	0.30	1.47	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.18	0.22	1.06	kg 1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	108.10	g 5/6塩と混ぜておく		
[いちごみかんの2色ゼリー]											
いちごみかんのゼリー(2色ゼリー) 40g(学期)						40.00	40.00	5,405.00	個		

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [指示書・釜分け書]

2026年1月30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	449	516	505	568	476	198	119		3,328.90	七小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	586	615	643	33	147				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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		437.16 kg		
水						85.00	120.00		525.58 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,249.00 本		
[どさんこ汁]											
豚もも肉 小間切り						10.00	12.00		57.58 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.70	2.04		9.79 kg 下味		
じゃがいも						18.00	21.60		103.64 kg 賽の目切り		
もやし						12.00	14.40		69.09 kg 水洗い		
にんじん						15.00	18.00		86.37 kg 銀杏0.3cm		
冷凍スイートコーン(学期)						5.00	6.00		28.79 kg 袋あけ→異物確認		
カットこんにゃく 色紙切(学期)						5.00	6.00		28.79 kg ポイル		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						15.00	18.00		86.37 kg 袋あけ		
こまつな						12.00	14.40		69.09 kg 1cm		
長ねぎ						10.00	12.00		57.58 kg 小口切り0.3cm		
カット油揚げ(冷凍)(学期)						3.00	3.60		17.27 kg 油抜き		
水						90.00	108.00		518.19 kg		
バター 450g(学期)						0.40	0.48		2.30 kg 湯煎		
白味噌 1kg(学期)						5.60	6.72		32.24 kg ミキサー攪拌		
鰹の素 富士印(学期)						1.50	1.80		8.64 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.20	1.44		6.91 kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.50	0.60		2.88 kg		
[ささみのザンギ]											
鶏ささみ 切り身 50g						50.00	0.00		3,271.00 個		
鶏ささみ 切り身 60g						0.00	60.00		2,024.00 個		
おろし生姜 国産(学期)						0.80	0.96		4.61 kg		
おろしにんにく 国産(学期)						1.00	1.20		5.76 kg		
純ごま油(学期)						2.00	2.40		11.52 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						2.00	2.40		11.52 kg		
醤油 10L(学期)						3.20	3.84		18.42 kg		
でん粉(学期)						10.00	12.00		57.58 kg		
サラダ油 1斗缶						5.00	6.00		28.50 kg		
[にんじんのマリネ]											
まぐろツナフレーク水煮(学期)						8.00	9.60		46.06 kg 袋あけ		
にんじん						18.00	21.60		103.64 kg 短冊3×3mm		
たまねぎ						8.00	9.60		46.06 kg スライス3mm		
きゅうり						12.00	14.40		69.09 kg 短冊3×6mm		
酢(1.8L)(学期)						2.20	2.64		12.67 kg たれ		
サラダ油 1.5L						2.00	2.40		11.52 kg ↓		
きび砂糖 20K(学期)						0.83	1.00		4.78 kg ↓		
食塩 自然塩(学期)						0.29	0.35		1.67 kg ↓		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.04		172.73 g ↓		
パセリ 乾(学期)						0.04	0.05		230.31 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