

【指示書・釜分け書】

2026年4月13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	0	444	455	513	507	567	196	103	2785	2,885.00	一小1年、二小1年、三小1年、大小(旧)1年、清小1年、南小1年、七小1年、池小1年、桜小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	561	590	618	49	137	1955	2,346.00				
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	400.45	kg			
ぱちっとモチ玄米					8.40	12.00	48.05	kg			
水					84.00	120.00	463.43	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	4,704.00	本			
【チンゲン菜の中華はるさめスープ】											
鶏もも皮つき					12.00	14.40	62.77	kg			
にんじん					10.00	12.00	52.31	kg	短冊3×6mm		
チンゲン菜					15.00	18.00	78.47	kg	1cm		
白菜					10.00	12.00	52.31	kg	1cm		
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)					5.00	6.00	26.16	kg	水洗い		
長ねぎ					5.00	6.00	26.16	kg	小口切り0.3cm		
かつおみきくらげ(月)					0.30	0.36	1.57	kg	水戻し→異物確認		
はるさめ 緑豆(学期)					3.00	3.60	15.69	kg	袋あけ		
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.18	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	62.77	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.57	kg	1/6残し		
醤油 10L(学期)					1.50	1.80	7.85	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	104.62	g			
水					90.00	108.00	470.79	kg			
清酒(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.23	kg	下味		
【ビビンバ(肉の炒め煮)】											
豚肩肉短冊切り					50.00	60.00	261.55	kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.14	kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	9.42	kg			
本みりん(1本1.8L)(学期)					2.00	2.40	10.46	kg			
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	10.99	kg	1/6残し		
豆板醤(学期)					0.15	0.18	784.65	g			
赤味噌 1kg(学期)					3.00	3.60	15.69	kg	1/6残し		
純ごま油(学期)					0.70	0.84	3.66	kg			
【切干大根のナムル】											
切干し大根(学期)					4.00	4.80	20.92	kg	水戻し→2cmカット		
もやし					12.00	14.40	62.77	kg	水洗い		
きゅうり					10.00	12.00	52.31	kg	千切り3×3mm		
にんじん					5.00	6.00	26.16	kg	千切り3×3mm		
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	12.55	kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.20	1.44	6.28	kg			
純ごま油(学期)					0.50	0.60	2.62	kg			
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.23	kg			
白炒り胡麻(学期)					0.60	0.72	3.14	kg			
白すり胡麻(学期)					0.60	0.72	3.14	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4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	0	444	455	513	507	567	196	103	2785	2,885.00	一小1年、二小1年、三小1年、大小(旧)1年、清小1年、南小1年、七小1年、池小1年、桜小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	561	590	618	49	137	1955	2,346.00				
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	400.45	kg			
水					85.00	120.00	481.47	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	4,704.00	本			
【炒め野菜の味噌汁】											
鶏挽肉					20.00	24.00	104.62	kg			
純ごま油(学期)					0.40	0.48	2.09	kg			
もやし					15.00	18.00	78.47	kg	水洗い		
カット済みえのき茸					8.00	9.60	41.85	kg	水洗い		
大根					16.00	19.20	83.70	kg	短冊3×6mm		
長ねぎ					8.00	9.60	41.85	kg	小口0.3cm		
こまつな					10.00	12.00	52.31	kg	1cm		
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	7.85	kg			
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.28	kg			
赤味噌 1kg(学期)					2.50	3.00	13.08	kg	ミキサー攪拌		
白味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	14.12	kg	ミキサー攪拌		
醤油 10L(学期)					0.15	0.18	784.65	g			
水					92.00	110.40	481.25	kg			
【豚肉と生揚げの煮物】											
カットこんにゃく 色紙切(学期)					5.00	6.00	26.16	kg	ポイル		
豚肩肉 小間切り					15.00	18.00	78.47	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.18	kg	下味		
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g					20.00	24.00	104.62	kg	油抜き		
にんじん					5.00	6.00	26.16	kg	銀杏0.3cm		
冷凍さやいんげん(学期)					3.00	3.60	15.69	kg	袋あけ→異物確認		
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.57	kg			
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88	12.55	kg			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	15.69	kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.23	kg			
かつおだしパック(学期)					0.30	0.36	1.57	kg			
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.09	kg			
水					7.00	8.40	36.62	kg			
【ブロッコリーのマヨネーズ和え】											
冷凍ブロッコリー(学期)					15.00	18.00	78.47	kg	洗う		
じゃがいも					15.00	18.00	78.47	kg	賽の目		
にんじん					7.00	8.40	36.62	kg	短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン(学期)					5.00	6.00	26.16	kg	袋あけ		
マヨネーズ 1kg(学期)					7.80	9.36	40.80	kg	袋あけ		
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	784.65	g			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	94.80	g			
【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]

2026年4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	141	444	455	513	507	567	202	97	2926	3,013.10	一小1年、三小1年、清小1年、七小1年、桜小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	561	590	618	49	137	1955	2,346.00				
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	409.03	kg			
水					85.00	120.00	491.77	kg			
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00	4,845.00	本			
[わかめスープ(卵なし)]											
鶏もも皮つき					12.00	14.40	64.31	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.50	0.60	2.68	kg	下味		
にんじん					8.00	9.60	42.87	kg	短冊3×6mm		
もやし					10.00	12.00	53.59	kg	水洗い		
たまねぎ					8.00	9.60	42.87	kg	スライス5mm		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	80.39	kg	袋あけ		
なると スライス(学期)					8.00	9.60	42.87	kg	袋あけ		
カット乾燥わかめ(学期)					0.80	0.96	4.29	kg	水洗し→異物確認		
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.36	kg			
中華スープの素(学期)					1.00	1.20	5.36	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	64.31	kg	解凍		
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	1.07	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	53.59	g			
水					95.00	114.00	509.11	kg			
[春巻]											
春巻 50g CaFe強化 新栄物産					50.00	0.00	2,926.00	個			
春巻 60g CaFe強化 新栄物産					0.00	60.00	1,955.00	個			
サラダ油 1斗缶(学期)					5.00	6.00	26.36	kg			
[回鍋肉]											
豚肩肉 小間切り					24.00	28.80	128.62	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.36	kg	下味		
キャベツ					12.00	14.40	64.31	kg	2cm		
長ねぎ					5.00	6.00	26.80	kg	小口切り0.3cm		
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)					5.00	6.00	26.80	kg	水洗い		
カットピーマン角切り					10.00	12.00	53.59	kg	水洗い		
おろしにんにく 国産(学期)					0.50	0.60	2.68	kg			
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.36	kg	1/3残し		
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	8.04	kg			
オイスターソース1.1kg(学期)					2.50	3.00	13.40	kg			
甜麺醤(学期)					3.00	3.60	16.08	kg			
豆板醤(学期)					0.20	0.24	1.07	kg			
でん粉(学期)					0.50	0.60	2.68	kg			
水					5.00	6.00	26.80	kg			
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.61	kg			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.61	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4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	338	444	455	513	507	567	206	90		3120	3,188.50	清小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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					
[テーブルロール]												
テーブルロール 30g 包装あり					0.00	0.00	751.00		個			
テーブルロール 40g 包装あり					40.00	0.00	933.00		個			
テーブルロール 50g 包装あり					0.00	0.00	1,436.00					
テーブルロール 60g 包装あり					0.00	60.00	1,955.00		個			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,039.00		本			
[ABCマカロニスープ]												
ABCマカロニ(学期)					5.00	6.00	27.67		kg			
鶏もも皮つき					20.00	24.00	83.02		kg			
にんじん					10.00	12.00	55.35		kg	短冊3×6mm		
たまねぎ					14.00	16.80	77.48		kg	スライス5mm		
じゃがいも					20.00	24.00	110.69		kg	賽の目		
キャベツ					15.00	18.00	83.02		kg	1cm		
セロリー					3.00	3.60	16.60		kg	スライス3mm		
パセリ 乾(学期)					0.01	0.01	50.75		g			
サラダ油 1.5L(学期)					0.60	0.72	3.32		kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	55.35		kg	解凍		
水					90.00	108.00	498.11					
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.53		kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.90	1.08	4.98		kg			
醤油 10L(学期)					0.80	0.96	4.43		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.34	0.41	1.88		kg	1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	101.50		g			
[ポークチャップ]												
豚肩肉 小間切り					35.00	42.00	193.71		kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.53		kg	下味		
たまねぎ					10.00	12.00	55.35		kg	スライス5mm		
カットエリンギ					6.00	7.20	33.21		kg	水洗い		
にんじん					6.00	7.20	33.21		kg	短冊3×6mm		
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.66		kg			
トマト缶詰 ダイス(学期)					7.00	8.40	38.74		kg			
トマトケチャップ(3K)(学期)					6.00	7.20	33.21		kg			
ウスターソース(1.8L)(学期)					1.50	1.80	8.30		kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.40	0.48	2.21		kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.25	0.30	1.38		kg	1/2残し		
食塩 自然塩(学期)					0.05	0.06	276.73		g	1/2残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	55.35		g			
でん粉(学期)					0.50	0.60	2.77		kg			
水					1.00	1.20	5.53		kg			
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.77		kg			
[ツナポパイサラダ]												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					6.00	7.20	33.21		kg	袋あけ		
レモン果汁 1L(学期)					0.20	0.24	1.11		kg			
もやし					6.00	7.20	33.21		kg	水洗い		
キャベツ					15.00	18.00	83.02		kg	1cm		
ほうれんそう					10.00	12.00	55.35		kg	2cm		
冷凍カットホリ草(脱水パウ凍)					10.00	12.00	55.35		kg	水洗い		
サラダ油 1.5L(学期)					1.60	1.92	8.86		kg			
醤油1.8L(学期)					0.60	0.72	3.32		kg			
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	4.98		kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.36	1.66		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	166.04		g			
洋辛子粉(学期)					0.05	0.06	276.73		g			
[ヨーグルト]												
ソファール元気ヨーグルト					70.00	70.00	5,075.00		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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	75
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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					
【わかめご飯】												
精白米					70.00	100.00	423.75 kg					
わかめご飯の素(無添加)					1.80	2.50	10.75 kg					
水					84.00	120.00	491.27 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【お祝いすまし汁(桜)】												
鶏もも皮つき					10.00	12.00	55.80 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.40	1.68	7.81 kg		下味			
大根					15.00	18.00	83.69 kg		銀杏0.5cm			
カット済みえのき茸					8.00	9.60	44.64 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	83.69 kg		袋あけ			
スライスかまぼこ(桜型)					5.50	6.60	30.69 kg		解凍→よくほくしておく			
こまつな					12.00	14.40	66.95 kg		2cm			
長ねぎ					10.00	12.00	55.80 kg		小口切り0.3cm			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	19.53 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.70 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	13.95 kg		1/3残し			
食塩 自然塩(学期)					0.22	0.26	1.23 kg		1/3残し			
水					90.00	108.00	502.16 kg					
【花型ハンバーグ照り焼きソース】												
花型ハンバーグ40g					40.00	0.00	3,170.00 個					
花型ハンバーグ60g					0.00	60.00	1,955.00 個					
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
でん粉(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
水					7.00	8.40	39.06 kg					
【おかかサラダ】												
キャベツ					10.00	12.00	55.80 kg		1cm			
ほうれんそう					12.00	14.40	66.95 kg		2cm			
もやし					20.00	24.00	111.59 kg		水洗い			
にんじん					8.00	9.60	44.64 kg		千切り3×3mm			
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					5.00	6.00	27.90 kg					
鰹節 刻み(学期)					1.30	1.56	7.25 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.60	1.92	8.93 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
【さくらゼリー】												
さくらゼリー					30.00	30.00	5,125.00 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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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					
【麦御飯】												
精白米					70.00	100.00	423.75 kg					
炊飯用麦					8.00	10.00	46.57 kg					
水					84.00	120.00	508.50 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					75.00	90.00	418.46 kg		ポイル			
豚挽肉					22.00	26.40	122.75 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
たまねぎ					20.00	24.00	111.59 kg		みじん切り			
にんにく					8.00	9.60	44.64 kg		みじん切り			
長ねぎ					10.00	12.00	55.80 kg		小口0.3mm			
にら					5.00	6.00	27.90 kg		1cm			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					10.00	12.00	55.80 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.23 kg		水洗い			
中華スープの素(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
赤味噌 1kg(学期)					4.00	4.80	22.32 kg		ミキサー攪拌			
豆板醤(学期)					0.40	0.48	2.23 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	10.04 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	11.72 kg		1/3			
オイスターソース1.1kg(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
でん粉(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
水					30.00	36.00	167.39 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
【紫いもち】												
紫いもち					30.00	30.00	5,125.00 個					
【にんじんサラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					10.00	12.00	55.80 kg		袋あけ			
レモン果汁 1L(学期)					0.20	0.24	1.12 kg					
冷凍スイートコーン(学期)					8.00	9.60	44.64 kg		袋あけ→異物確認			
にんじん					16.00	19.20	89.27 kg		短冊3×6mm			
きゅうり					10.00	12.00	55.80 kg		短冊3×6mm			
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	167.39 g					
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.40	0.48	2.23 kg					
白すり胡麻(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	2.79 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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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					
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり					0.00	0.00	801.00		個			
黒糖パン 40g 包装あり					40.00	0.00	933.00		個			
黒糖パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,436.00		個			
黒糖パン 60g 包装あり					0.00	60.00	1,955.00		個			
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00		本			
【米粉のシチュー(芋なし)】												
鶏もも皮つき					15.00	18.00	83.69		kg			
白ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.58		kg	下味		
たまねぎ					35.00	42.00	195.28		kg	囊の目切り		
にんじん					15.00	18.00	83.69		kg	銀杏0.3cm		
こまつな					18.00	21.60	100.43		kg	1cm		
カットしめじ					6.00	7.20	33.48		kg	水洗い		
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	66.95		kg	解凍		
米粉(学期)					3.80	4.56	21.20		kg	ミキサー攪拌		
牛乳(調理用牛乳)					40.00	48.00	223.18		kg			
スキムミルク(学期)					2.50	3.00	13.95		kg	ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.00	1.20	5.58		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	111.59		g			
食塩 自然塩(学期)					0.42	0.50	2.34		kg	1/6残し		
生クリーム(学期)					2.00	2.40	11.16		kg			
バター 450g(学期)					0.80	0.96	4.46		kg			
パセリ 乾(学期)					0.05	0.06	278.98		g			
水					35.00	42.00	195.28		kg			
【きすのごまフライ】												
きす胡麻フライ40g					40.00	0.00	3,170.00		個			
きす胡麻フライ50g					0.00	50.00	1,955.00		個			
サラダ油 1斗缶(学期)					4.00	5.00	22.46		kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	19.53		kg			
【コーンポテト】												
カットウィンナー 6mmカット(学期)					8.00	9.60	44.64		kg			
じゃがいも					40.00	48.00	223.18		kg	囊の目切り		
冷凍スイートコーン(学期)					15.00	18.00	83.69		kg	袋あけ→異物確認		
パセリ 乾(学期)					0.03	0.04	167.39		g			
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.29	1.34		kg	1/6残し		
ブラックペッパー 90g					0.02	0.02	111.59		g			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.18	0.22	1.00		kg			
オリーブオイル 1L					0.60	0.72	3.35		kg			
【いちごゼリー】												
いちごゼリー					30.00	30.00	5,125.00		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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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					
[麦御飯]												
精白米					70.00	100.00	423.75 kg					
炊飯用麦					8.00	10.00	46.57 kg					
水					84.00	120.00	508.50 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
[さつま汁]												
さつま芋 角切 皮あり					30.00	36.00	167.39 kg		水洗い			
豚肩肉 小間切り					12.00	14.40	66.95 kg					
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					10.00	12.00	55.80 kg		袋あけ			
大根					15.00	18.00	83.69 kg		銀杏0.3cm			
長ねぎ					10.00	12.00	55.80 kg		小口切り0.3cm			
こまつな					12.00	14.40	66.95 kg		1cm			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.37 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.70 kg					
白味噌 1kg(学期)					2.90	3.48	16.18 kg		ミキサー攪拌			
赤味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	15.62 kg		ミキサー攪拌			
水					90.00	108.00	502.16 kg					
[鶏そぼろ丼の具]												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉					50.00	60.00	278.98 kg					
ひき割り大豆					8.00	9.60	44.64 kg		袋あけ・ほぐし			
サラダ油 1.5L(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.40	0.48	2.23 kg					
にんじん					12.00	14.40	66.95 kg		みじん			
冷凍むぎ枝豆(学期)					5.00	6.00	27.90 kg		異物確認			
醤油 10L(学期)					3.50	4.20	19.53 kg		1/3			
きび砂糖 20K(学期)					2.30	2.76	12.83 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.70 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.70 kg					
[塩だれキャベツ]												
キャベツ					23.00	27.60	128.33 kg		2cm			
もやし					12.00	14.40	66.95 kg		水洗い			
きゅうり					8.00	9.60	44.64 kg		小口切り0.3cm			
おろしにんにく 国産(学期)					0.12	0.14	669.54 g		ドレッシング			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					3.00	3.60	16.74 kg		↓			
中華スープの素(学期)					0.12	0.14	669.54 g		↓			
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.67 kg		↓			
ブラックペッパー 90g					0.01	0.01	55.80 g		↓			
純ごま油(学期)					1.00	1.20	5.58 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	2.79 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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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		単位	一人分量	一人分量	単位					
					g	g						
【パンネボロネーゼ】												
マカロニ ペンネ(学期)					34.00	40.80	189.70 kg		さっとボイル			
豚挽肉					25.00	30.00	139.49 kg					
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg		下味			
まめプラス(学期)					2.50	3.00	13.95 kg		袋あけ			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
たまねぎ					25.00	30.00	139.49 kg		みじん切り			
にんじん					12.00	14.40	66.95 kg		みじん切り			
セロリー					5.00	6.00	27.90 kg		みじん切り			
デミグラスソース(学期)					6.50	7.80	36.27 kg		袋あけ			
ハヤシルー(学期)					5.50	6.60	30.69 kg		ミキサー攪拌			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.70	0.84	3.91 kg					
中濃ソース(1.8ℓ)(学期)					2.60	3.12	14.51 kg					
トマトケチャップ(3K)(学期)					6.50	7.80	36.27 kg		袋あけ			
トマト缶詰 ダイス(学期)					25.00	30.00	139.49 kg		缶あけ			
スキムミルク(学期)					2.00	2.40	11.16 kg		ミキサー攪拌			
食塩 自然塩(学期)					0.05	0.06	278.98 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	111.59 g					
パセリ 乾(学期)					0.08	0.10	446.36 g					
オリーブオイル 1L					0.35	0.42	1.95 kg					
水					16.50	19.80	92.06 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【ポテトとベーコンのオムレツ】												
ポテトとベーコンのオムレツ 40g					40.00	0.00	3,170.00 個					
ポテトとベーコンのオムレツ 50g					0.00	50.00	1,955.00 個					
【彩りサラダ】												
キャベツ					22.00	26.40	122.75 kg		1cm			
きゅうり					6.00	7.20	33.48 kg		小口切り0.3cm			
ミックスピーマン(赤・黄・緑)					5.00	6.00	27.90 kg		袋あけ→異物確認			
にんじん					8.00	9.60	44.64 kg		銀杏0.3cm			
ハーブ&スパイス塩こうじ					1.50	1.80	8.37 kg					
酢(1.8ℓ)(学期)					2.10	2.52	11.72 kg					
サラダ油 1.5ℓ(学期)					1.50	1.80	8.37 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.35	0.42	1.95 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	557.95 g					
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学期)					40.00	0.00	3,170.00 個					
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)					0.00	60.00	1,955.00 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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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	423.75 kg					
水					85.00	120.00	509.43 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【肉じゃが】												
サラダ油 1.5L(学期)					0.27	0.32	1.51 kg					
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	139.49 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg		下味			
たまねぎ					30.00	36.00	167.39 kg		スライス3mm			
カットじゃがいも(乱切り)					70.00	84.00	390.57 kg		水洗い			
つきこんにゃく(学期)					15.00	18.00	83.69 kg		ポイル			
にんじん					15.00	18.00	83.69 kg		銀杏0.3			
冷凍むき枝豆(学期)					5.00	6.00	27.90 kg		袋あけ→異物確認			
水					18.00	21.60	100.43 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.70 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88	13.39 kg					
醤油 10L(学期)					5.00	6.00	27.90 kg					
かつおだしパック(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
【鰯の梅煮】												
鰯の梅煮40g					40.00	0.00	3,170.00 個					
鰯の梅煮50g					0.00	50.00	1,955.00 個					
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれん草					25.00	30.00	139.49 kg		2cm			
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)					15.00	18.00	83.69 kg		水洗い			
カット済みえのき茸					12.00	14.40	66.95 kg		水洗い			
きざみのり(学期)					0.50	0.60	2.79 kg		袋あけ			
醤油1.8L(学期)					2.50	3.00	13.95 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					2.50	3.00	13.95 kg					
酢(1.8L)(学期)					2.80	3.36	15.62 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	102.50 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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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	423.75 kg					
水					85.00	120.00	509.43 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【平麺スープ】												
鶏もも皮つき					10.00	12.00	55.80 kg					
にんじん					8.00	9.60	44.64 kg		短冊3×6mm			
なると スライス(学期)					5.00	6.00	27.90 kg		解凍→ほぐす			
白菜					15.00	18.00	83.69 kg		1cm			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.30	0.36	1.67 kg		水戻し			
長ねぎ					8.00	9.60	44.64 kg		小口切り0.3cm			
こまつな					10.00	12.00	55.80 kg		1cm			
クイツィオ					5.50	6.60	30.69 kg		水戻し			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	66.95 kg		解凍			
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	102.50 g					
水					100.00	120.00	557.95 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
【いかチリソースフライ】												
いかチリソースフライCaFe 40g					40.00	0.00	3,170.00 個					
いかチリソースフライCaFe 50g					0.00	50.00	1,955.00 個					
サラダ油 1斗缶(学期)					4.00	5.00	22.46 kg					
【中華和え】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					5.00	6.00	27.90 kg					
にんじん					5.00	6.00	27.90 kg		短冊3×6mm			
きゅうり					12.00	14.40	66.95 kg		短冊3×6mm			
もやし					20.00	24.00	111.59 kg		水洗い			
カット乾燥わかめ(学期)					0.60	0.72	3.35 kg		水戻し			
純ごま油(学期)					1.80	2.16	10.04 kg		たれ			
醤油1.8L(学期)					2.60	3.12	14.51 kg		たれ			
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.46 kg		たれ			
酢(1.8L)(学期)					1.20	1.44	6.70 kg		たれ			
【豆乳プリン】												
豆乳プリン(卵乳なし)					40.00	40.00	5,125.00 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4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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	423.75 kg					
水					85.00	120.00	509.43 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【ポークカレー】												
豚もも肉 小間切り					25.00	30.00	139.49 kg					
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg		下味			
サラダ油 1.5L(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.35 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.60	0.72	3.35 kg					
たまねぎ					45.00	54.00	251.08 kg		賽の目			
にんじん					20.00	24.00	111.59 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも					30.00	36.00	167.39 kg		賽の目切り			
水					55.00	66.00	306.87 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	55.80 kg		解凍			
ソテードオニオン50g(学期)					5.00	6.00	27.90 kg		解凍			
チャツネ(学期)					2.50	3.00	13.95 kg		袋あけ			
レトロカレー甘口(学期)					8.00	9.60	44.64 kg		ミキサー攪拌			
コータスカレルウ甘口(学期)					4.00	4.80	22.32 kg		ミキサー攪拌			
米粉(学期)					3.00	3.60	16.74 kg		ミキサー攪拌			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	19.53 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
ガラムマサラ(缶)(学期)					0.02	0.02	111.59 g					
マサラマイルド(缶)(学期)					0.02	0.02	111.59 g					
カレー粉缶(学期)					0.05	0.06	278.98 g					
【チキンナゲット】												
チキンナゲット20g(学期)					40.00	40.00	10,250.00 個					
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.79 kg					
カットウィンナー 6mmカット(学期)					10.00	12.00	55.80 kg					
にんじん					5.00	6.00	27.90 kg		短冊3×6mm			
冷凍スイートコーン(学期)					12.00	14.40	66.95 kg		袋あけ→異物確認			
こまつな					25.00	30.00	139.49 kg		2cm			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.25	0.30	1.39 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.18	0.22	1.00 kg		1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	102.50 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】

2026年4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	390	444	455	513	507	567	206	88		3170	3,233.50	
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	561	590	618	49	137					1955	2,346.00	
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	423.75 kg					
水					85.00	120.00	509.43 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,089.00 本					
【豚汁】												
豚もも肉 小間切り					10.00	12.00	55.80 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.46 kg		下味			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					20.00	24.00	111.59 kg		袋あけ			
大根					13.00	15.60	72.53 kg		銀杏5mm			
カットごぼう(ささがき)					7.00	8.40	39.06 kg		水洗い			
じゃがいも					20.00	24.00	111.59 kg		養の目切り			
こまつな					10.00	12.00	55.80 kg		1cm			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.37 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg					
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	15.62 kg		ミキサー攪拌			
赤味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	15.06 kg		ミキサー攪拌			
水					90.00	108.00	502.16 kg					
【鶏の唐揚げ】												
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,170.00 個					
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,955.00 個					
おろし生姜 国産(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
純ごま油(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.16 kg					
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	16.74 kg					
でん粉(学期)					10.00	12.00	55.80 kg					
サラダ油 1斗缶(学期)					5.00	6.00	27.58 kg					
【ひじきの炒り煮】												
カット油揚げ(冷凍)(学期)					8.00	9.60	44.64 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.58 kg		下味			
乾ひじき(学期)					2.00	2.40	11.16 kg		水戻し			
にんじん					10.00	12.00	55.80 kg		短冊3×6mm			
さつま揚げ スライス(学期)					7.00	8.40	39.06 kg		油抜き			
つきこんにゃく(学期)					8.00	9.60	44.64 kg		ポイル			
冷凍むき枝豆(学期)					3.00	3.60	16.74 kg		ポイル			
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	13.39 kg		1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.50	1.80	8.37 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.58 kg		1/3残し			
かつおだしパック(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
水					5.00	6.00	27.90 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.67 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