

## 【指示書・釜分け書】

2026年5月1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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	562	591	623	45	137					1958	2,349.60	
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	g	g	単位					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	423.26 kg					
水					85.00	120.00	508.84 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,074.00 本					
<b>【こいのぼりすまし汁】</b>												
鶏もも皮つき					10.00	12.00	54.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.57 kg		下味			
にんじん					6.00	7.20	33.43 kg		銀杏0.3cm			
大根					18.00	21.60	100.28 kg		銀杏0.3cm			
カット済みえのき茸					6.00	7.20	33.43 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	83.57 kg		袋あけ			
長ねぎ					8.00	9.60	44.57 kg		小口切り0.3cm			
スライスカまぼこ(こいのぼり)					8.00	9.60	47.00 kg		袋あけ→よくほぐす			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.57 kg					
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	19.80 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.69 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	13.93 kg		1/6残し			
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	1.11 kg		1/6残し			
水					92.00	110.40	512.56 kg					
<b>【鯖の西京焼き】</b>												
さわらの西京漬 40g					40.00	0.00	3,157.00 切					
さわらの西京漬 50g					0.00	50.00	1,958.00 切					
<b>【マヨおひたし】</b>												
ほうれんそう					15.00	18.00	83.57 kg		2cm			
にんじん					8.00	9.60	44.57 kg		短冊3×6mm			
もやし					15.00	18.00	83.57 kg		水洗い			
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					5.00	6.00	27.86 kg					
鰹節 刻み(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
だしの旨み香る和風ドレッシング1L					6.20	7.44	34.54 kg		1/6残し			
<b>【柏餅】</b>												
柏餅30g(学配)					30.00	30.00	5,115.00 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5月7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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	562	591	623	45	137					1958	2,349.60	
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					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	423.26 kg					
水					85.00	120.00	508.84 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,074.00 本					
<b>【いもだんごのみそ汁】</b>												
大根					20.00	24.00	111.43 kg		銀杏0.3cm			
にんじん					8.00	9.60	44.57 kg		銀杏0.3cm			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.50 kg		水戻し(戻し汁5L使用)			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	27.86 kg		油抜き			
こまつな					8.00	9.60	44.57 kg		2cm			
長ねぎ					8.00	9.60	44.57 kg		小口切り0.3cm			
おじゃかもちボール					24.00	28.80	133.71 kg		袋あけ→異物確認			
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	5.57 kg					
赤味噌 1kg(学期)					2.00	2.40	12.00 kg		1/6残し			
白味噌 1kg(学期)					3.50	4.20	19.00 kg		1/6残し			
水					92.00	110.40	512.56 kg					
<b>【きんぴら豚丼の具】</b>												
豚肩肉 小間切り					45.00	54.00	252.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.69 kg		下味			
たまねぎ					20.00	24.00	111.43 kg		スライス0.5cm			
カットごぼう(ささがき)					10.00	12.00	55.71 kg		水洗い			
カットしらたき(学期)					15.00	18.00	83.57 kg		ポイル			
おろし生姜 国産(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
醤油 10L(学期)					5.20	6.24	28.97 kg		1/6残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.50	1.80	8.36 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.20	2.64	12.26 kg		1/6残し			
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
<b>【野菜のごま和え】</b>												
冷凍カットホリ草(脱水パウ凍)					12.00	14.40	67.00 kg		水洗い			
キャベツ					15.00	18.00	83.57 kg		1cm			
もやし					16.00	19.20	89.14 kg		水洗い			
白すり胡麻(学期)					2.00	2.40	11.00 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.70	2.04	9.47 kg					
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	13.37 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.70	0.84	3.90 kg					
<b>【抹茶プリン】</b>												
お茶プリン					40.00	40.00	5,115.00 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5月8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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	562	591	623	45	137					1958	2,349.60	
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					
<b>【麦御飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	423.26 kg					
炊飯用麦					7.00	10.00	45.58 kg					
水					84.00	120.00	507.91 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,074.00 本					
<b>【ハヤシチュー】</b>												
バター 450g(学期)					1.00	1.20	5.57 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
豚もも肉 小間切り					30.00	36.00	168.00 kg					
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.14 kg		下味			
たまねぎ					35.00	42.00	195.00 kg		スライス3mm			
にんじん					20.00	24.00	111.43 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも					25.00	30.00	139.28 kg		賽の目切り			
水					60.00	72.00	334.28 kg					
カットしめじ					10.00	12.00	55.71 kg		水洗い			
トマトケチャップ(3K)(学期)					5.00	6.00	27.86 kg		袋あけ			
デミグラスソース(学期)					8.00	9.60	45.00 kg		袋あけ			
ハヤシルー(学期)					10.00	12.00	56.00 kg		ミキサー攪拌			
生クリーム(学期)					2.00	2.40	11.14 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	835.70 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	55.71 g					
<b>【オムレツ】</b>												
オムレツ Ca 40g					40.00	0.00	3,157.00 個					
オムレツ Ca 60g					0.00	60.00	1,958.00 個					
<b>【ツナチーズポパイサラダ】</b>												
まぐろツナブレード水煮(学期)					6.50	7.80	36.21 kg		袋あけ			
ほうれんそう					10.00	12.00	55.71 kg		2cm			
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)					15.00	18.00	84.00 kg		水洗い			
きゅうり					12.00	14.40	66.86 kg		小口切り0.3cm			
ダイスチーズ4mm					1.80	2.16	10.03 kg		袋あけ			
サラダ油 1.5L(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
醤油1.8L(学期)					0.60	0.72	3.34 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.70	0.84	3.90 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.40	0.48	2.23 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	557.13 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	111.43 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5月11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	388	438	449	512	507	568		126	3193	3,261.30	
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	564	592	579	45	145	1925	2,310.00	白中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	g	単位				
<b>【ご飯】</b>											
精白米					70.00	100.00	422.84	kg			
水					85.00	120.00	508.33	kg			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳					206.00	206.00	5,074.00	本			
<b>【豚汁】</b>											
豚肩肉 小間切り					15.00	18.00	84.00	kg			
清酒(1本1.8%) (学期)					0.80	0.96	4.46	kg	下味		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	83.57	kg	袋あけ		
大根					10.00	12.00	55.71	kg			
にんじん					5.00	6.00	27.86	kg			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	27.86	kg	ポイル		
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	27.86	kg	水洗い		
じゃがいも					18.00	21.60	100.28	kg	養の目切り		
こまつな					10.00	12.00	55.71	kg	1cm		
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	5.57	kg			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.00	kg	ミキサー攪拌		
赤味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	15.00	kg	ミキサー攪拌		
水					90.00	108.00	501.42	kg			
<b>【鰹の生姜煮】</b>											
いわし生姜煮40g(学期)					40.00	0.00	3,193.00	個			
いわし生姜煮50g(学期)					0.00	50.00	1,925.00	個			
<b>【いんげんとひき肉の炒め煮】</b>											
冷凍さやいんげん(学期)					17.00	20.40	94.71	kg	袋あけ・異物確認→ポイル		
にんじん					8.00	9.60	44.57	kg	短冊3×6mm		
鶏挽肉					14.00	16.80	78.00	kg			
はるさめ 緑豆(学期)					4.50	5.40	25.07	kg	袋あけ		
たまねぎ					10.00	12.00	55.71	kg	スライス3mm		
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.34	kg			
サラダ油 1.5L(学期)					0.50	0.60	2.79	kg			
かつおだしパック(学期)					0.50	0.60	2.70	kg			
清酒(1本1.8%) (学期)					0.70	0.84	3.90	kg	下味		
本みりん(1本1.8%) (学期)					2.00	2.40	11.14	kg			
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	13.93	kg	1/3残し		
水					8.00	9.60	44.57	kg			
<b>【豆乳プリン】</b>											
豆乳プリン(卵乳なし)(学期)					30.00	30.00	5,118.00	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5月12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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	562	591	579	45	137					1914	2,296.80	白中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	g	単位					
<b>【きなこ揚げパン】</b>												
コッパン40g ツイスト 包装なし					40.00	0.00	3,157.00		個			
コッパン60g ツイスト 包装なし					0.00	60.00	1,914.00		個			
サラダ油 1斗缶(学期)					4.00	6.00	24.11		kg			
きび砂糖 20K(学期)					6.80	7.60	36.01		kg			
きな粉(学期)					7.00	8.00	38.00		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.05	0.06	275.93		g			
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,030.00		本			
<b>【春キャベツのポトフ】</b>												
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.21		kg			
鶏もも皮つき					15.00	18.00	84.00		kg			
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					0.50	0.60	2.76		kg	下味		
カットウィンナー 1cmカット(学期)					8.00	9.60	44.00		kg			
たまねぎ					35.00	42.00	193.15		kg	賽の目切り		
にんじん					15.00	18.00	82.78		kg	短冊3×6mm		
キャベツ					30.00	36.00	165.56		kg	1cm		
大根					18.00	21.60	99.33		kg	賽の目切り		
パセリ 乾(学期)					0.02	0.02	110.37		g			
水					40.00	48.00	220.74		kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	66.22		kg	解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.90	1.08	4.97		kg			
醤油 10L(学期)					0.80	0.96	4.41		kg	1/3残し		
食塩 自然塩(学期)					0.27	0.32	1.49		kg	1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	165.56		g			
<b>【ジャーマンポテト】</b>												
ベーコンシOLDER 6mm千切り(学期)					8.00	9.60	44.00		kg			
じゃがいも					42.00	50.40	231.78		kg	賽の目切り		
たまねぎ					15.00	18.00	82.78		kg	スライス3mm		
パセリ 乾(学期)					0.02	0.02	110.37		g			
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.29	1.32		kg	1/6残し		
ブラックペッパー 90g					0.02	0.02	110.37		g			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.18	0.22	993.33		g			
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.76		kg			
<b>【ハニーヨーグルト】</b>												
ハニーヨーグルト					80.00	80.00	5,071.00		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5月13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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	384	591	579	45	137					1736	2,083.20	白中3年、大中1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	g	単位					
<b>【麦御飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	401.06 kg					
炊飯用麦					8.00	10.00	44.28 kg					
水					84.00	120.00	481.27 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,855.00 本					
<b>【キムチスープ】</b>												
鶏もも皮つき					13.00	15.60	72.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.30 kg		下味			
白菜					20.00	24.00	106.10 kg		1cm			
キムチ(学期)					5.00	6.00	26.52 kg		袋あけ			
にら					5.00	6.00	26.52 kg					
長ねぎ					5.00	6.00	26.52 kg		小口0.3cm			
かつ済みきくらげ(月)					0.20	0.24	1.06 kg		水戻し			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					25.00	30.00	133.00 kg		袋あけ			
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	53.05 kg		解凍			
チャンボンスープの素					3.50	4.20	18.57 kg					
醤油 10L(学期)					1.30	1.56	6.90 kg		1/6残し			
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	1.06 kg		1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	97.86 g					
水					90.00	108.00	477.44 kg					
<b>【プルコギ丼の具】</b>												
豚肩肉 小間切り					32.00	38.40	171.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.80	2.16	9.55 kg		下味			
おろしにんにく 国産(学期)					0.65	0.78	3.45 kg					
豆板醤(学期)					0.06	0.07	318.29 g					
たまねぎ					20.00	24.00	106.10 kg		スライス5mm			
チンゲン菜					12.00	14.40	63.66 kg		水洗い			
はるさめ 緑豆(学期)					3.50	4.20	18.57 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	9.55 kg					
醤油 10L(学期)					3.50	4.20	18.57 kg		1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.80	2.16	9.55 kg		1/3残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	53.05 g					
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.12 kg					
純ごま油(学期)					0.40	0.48	2.12 kg					
<b>【もやしと枝豆のナムル】</b>												
もやし					25.00	30.00	132.62 kg		水洗い			
にんじん					12.00	14.40	63.66 kg		千切り3×3mm			
冷凍むき枝豆(学期)					7.00	8.40	37.13 kg		袋あけ→異物確認			
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	10.61 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.36	1.59 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.30 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.05	0.06	265.25 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	53.05 g					
純ごま油(学期)					1.50	1.80	7.96 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	2.65 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5月14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	389	437	449	512	506	568	200	96	3157	3,221.70	
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	562	591	623	45	137	1958	2,349.60				
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				
<b>[黒糖パン]</b>											
黒糖パン 30g 包装あり					0.00	0.00	792.00	個			
黒糖パン 40g 包装あり					40.00	0.00	926.00	個			
黒糖パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,439.00	個			
黒糖パン 60g 包装あり					0.00	60.00	1,958.00	個			
<b>[牛乳]</b>											
牛乳					206.00	206.00	5,074.00	本			
<b>[オニオンスープ]</b>											
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.79	kg			
鶏もも皮つき					10.00	12.00	54.00	kg			
たまねぎ					40.00	48.00	222.85	kg	スライス5mm		
にんじん					10.00	12.00	55.71	kg	短冊3×6mm		
じゃがいも					25.00	30.00	139.28	kg	賽の目切り		
ソテードオニオン50g×15(学期)					3.00	3.60	17.00	kg	袋あけ		
水					80.00	96.00	445.70	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	66.86	kg	解凍→袋あけ		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.00	1.20	5.57	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.32	0.38	1.78	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.03	153.45	g			
パセリ 乾(学期)					0.01	0.01	51.15	g			
<b>[ハンバーグ(トマトソース)]</b>											
ハンバーグ60g(学期)					60.00	0.00	3,157.00	個			
ハンバーグ80g(学期)					0.00	80.00	1,958.00	個			
おろしにんにく 国産(学期)					0.10	0.12	557.13	g			
ソテードオニオン50g×15(学期)					5.50	6.60	31.00	kg			
トマトケチャップ(3K)(学期)					3.00	3.60	18.00	kg			
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					6.00	7.20	33.43	kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.46	kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.25	0.30	1.39	kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.46	kg			
水					2.00	2.40	11.14	kg			
<b>[ウィンナーとキャベツのガリパタソテー]</b>											
カットウィンナー 1cmカット(学期)					12.00	14.40	67.00	kg			
キャベツ					20.00	24.00	111.43	kg	1cm		
にんじん					12.00	14.40	66.86	kg	短冊3×6mm		
冷凍ブロッコリー(学期)					15.00	18.00	83.57	kg	袋あけ		
おろしにんにく 国産(学期)					1.00	1.20	5.57	kg			
バター 450g(学期)					3.00	3.60	16.71	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.39	kg	1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	111.43	g			
醤油 10L(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5月15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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	562	591	623	45	137					1958	2,349.60	
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					
<b>[たけのご飯]</b>												
精白米					70.00	100.00	422.90 kg					
水					84.00	120.00	507.48 kg					
筍ごはんの素 三島					12.50	15.00	69.64 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,074.00 本					
<b>[ちゃんこ汁]</b>												
鶏もも皮つき					15.00	18.00	84.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.46 kg					
白菜					20.00	24.00	111.43 kg		1cm			
にんじん					10.00	12.00	55.71 kg		銀杏3mm			
カット済みえのき茸					8.00	9.60	44.57 kg		水洗い			
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	27.86 kg		水洗い			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	27.86 kg		油抜き			
長ねぎ					5.00	6.00	27.86 kg		小口切り0.3cm			
かつおだしパック(学期)					3.20	3.84	18.00 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.69 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.14 kg					
しょうゆ うすくち(学期)					3.80	4.56	20.70 kg		1/3残し			
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.29	1.34 kg		1/3残し			
水					100.00	120.00	557.13 kg					
<b>[彩り野菜のたまごやき]</b>												
彩り野菜のたまごやき10カット					50.00	0.00	3,157.00 個					
彩り野菜のたまごやき8カット					0.00	62.50	1,958.00 個					
<b>[味噌ドレッシングサラダ]</b>												
キャベツ					15.00	18.00	83.57 kg		1cm			
もやし					12.00	14.40	66.86 kg		水洗い			
きゅうり					8.00	9.60	44.57 kg		小口切り0.3cm			
にんじん					7.00	8.40	39.00 kg		短冊3×6mm			
白味噌 1kg(学期)					2.00	2.40	11.14 kg		ドレッシング			
きび砂糖 20K(学期)					1.40	1.68	7.80 kg		↓			
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	6.69 kg		↓			
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.46 kg		↓			
サラダ油 1.5L(学期)					2.00	2.40	11.14 kg		↓			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.67 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.23 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5月18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	389	437	449	512	506	568	200	96	3157	3,221.70	
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	562	591	623	45	137	1958	2,349.60				
料理名/食品名		1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等		
<b>【ご飯】</b>											
精白米					70.00	100.00	423.26	kg			
水					85.00	120.00	508.84	kg			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳					206.00	206.00	5,074.00	本			
<b>【家常豆腐】</b>											
サラダ油 1.5L(学期)					0.25	0.30	1.39	kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.28	0.34	1.56	kg			
豆板醤(学期)					0.25	0.30	1.39	kg			
豚肩肉 小間切り					15.00	18.00	83.57	kg			
清酒(1本1.8L)(学期)					1.20	1.44	6.69	kg	下味		
たまねぎ					20.00	24.00	111.43	kg	スライス3mm		
にんじん					12.00	14.40	66.86	kg	短冊3×6mm		
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)					5.00	6.00	27.86	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→戻し汁5L使用		
キャベツ					30.00	36.00	167.14	kg	2cm		
きび砂糖 20K(学期)					1.30	1.56	7.24	kg	1/6残し		
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	13.37	kg	1/6残し		
赤味噌 1kg(学期)					3.50	4.20	20.00		ミキサー1/6残し		
冷凍絹揚げ 10g(学期)					65.00	78.00	362.13	kg	ポイル		
うずらの卵水煮 フレッシュ(学期)					20.00	24.00	111.43	kg			
中華スープの素(学期)					0.40	0.48	2.23	kg			
でん粉(学期)					1.20	1.44	6.69	kg			
純ごま油(学期)					0.60	0.72	3.34	kg			
<b>【えび焼売】</b>											
えび焼売30g					30.00	30.00	5,115.00	個			
えび焼売30g					0.00	30.00	1,958.00	個			
<b>【春雨サラダ】</b>											
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					3.00	3.60	17.00	kg			
もやし					10.00	12.00	55.71	kg	水洗い		
にんじん					8.00	9.60	44.57	kg	短冊3×6mm		
きゅうり					12.00	14.40	66.86	kg	短冊3×6mm		
はるさめ 緑豆(学期)					3.20	3.84	17.83	kg	袋あけ		
食塩 自然塩(学期)					0.02	0.02	111.43	g			
純ごま油(学期)					1.20	1.44	6.69	kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.08	1.30	6.02	kg			
醤油1.8L(学期)					2.50	3.00	13.93	kg			
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	5.01	kg			
洋辛子粉(学期)					0.06	0.07	334.28	g			
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.23	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5月19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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	562	399	623	45	137					1766	2,119.20	大中2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	g	単位					
<b>【焼きそば(液体ソース)】</b>												
蒸中華麺(学期)					80.00	96.00	428.00		kg			
豚もも肉 小間切り					25.00	30.00	133.00		kg			
キャベツ					30.00	36.00	160.23		kg	1cm		
にんじん					15.00	18.00	80.11		kg	短冊3×6mm		
もやし					15.00	18.00	80.11		kg	水洗い		
たまねぎ					15.00	18.00	80.11		kg	スライス0.5cm		
焼きそばソースの素(学期)					3.40	4.08	18.16		kg			
焼きそば液体ソース					6.00	7.20	32.05		kg	1/6残し		
サラダ油 1.5L(学期)					0.80	0.96	4.27		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	160.23		g			
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,883.00		本			
<b>【かつおコロッケ】</b>												
かつおコロッケ 50g					50.00	0.00	3,157.00		個			
かつおコロッケ 60g					0.00	60.00	1,766.00		個			
サラダ油 1斗缶(学期)					5.00	6.00	26.38		kg			
<b>【かぼちゃとチーズのサラダ】</b>												
ボンレスハム 1cm角切り(学期)					5.00	6.00	26.70		kg			
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り					35.00	42.00	186.93		kg	水洗い		
きゅうり					5.00	6.00	26.70		kg	小口切り0.3cm		
冷凍スイートコーン(学期)					5.00	6.00	26.70		kg	袋あけ・異物確認		
ダイスチーズ4mm					4.00	4.80	22.00		kg	袋あけ		
マヨネーズ 1kg(学期)					3.50	4.20	19.00		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	160.23		g			
食塩 自然塩(学期)					0.08	0.10	427.27		g			
<b>【蒸しケーキ】</b>												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学期)					40.00	0.00	3,157.00		個			
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)					0.00	60.00	1,766.00		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5月20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	388	438	449	512	490	554	204	131		3166	3,231.60	二小5年、二小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	563	472	623	44	147					1849	2,218.80	南中2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	g	単位					
【ご飯】										ご飯缶 ※飯炊きあがり提供量ベース 配缶量①		
精白米					70.00	100.00	413.08 kg					
水					85.00	120.00	496.62 kg					
【牛乳】												
牛乳				5,044.00 本	206.00	206.00	4,976.00 本					
【わかたけ汁】										大食缶		
にんじん		9.00 kg		55.00 kg	10.00	12.00	54.50 kg		短冊3×6mm	1.釜に水とだしパックを入れて弱火で30分以上煮だす。		
カット済みえのき茸		9.00 kg		54.00 kg	10.00	12.00	54.50 kg		水洗い	2.人参、えのき、豆腐を加える。☆豆腐温度		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)		16.00 kg		98.00 kg	18.00	21.60	98.11 kg		袋あけ	3.旬を加える。		
国産たけのこ(フレッシュ)		19.00 kg		120.00 kg	22.00	26.40	119.91 kg		銀杏切り5mm	4.調味料を入れてひと煮する。		
カット乾燥わかめ(学期)		0.00 kg		14.00 袋	0.50	0.60	2.80 kg		解凍	5.わかめを入れる。		
かつおだしパック(学期)		3.20 kg		22.00 kg	3.50	4.20	19.20 kg			6.味を調べて様子を見てとろみをつけ、配缶する。		
液体昆布だし(1L)(学期)		1.09 kg	6	7.00 kg	1.20	1.44	6.54 kg			※調理時間を調整すること。わかめを煮過ぎないでください。		
醤油 10L(学期)		2.27 kg			2.50	3.00	13.63 kg			※チロシンしっかり洗い落とすこと！ 小:160g 中:190g		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)		0.90 kg			1.00	1.20	5.45 kg					
食塩 自然塩(学期)		0.22 kg			0.25	0.30	1.36 kg					
水		86.29 kg			95.00	114.00	517.79 kg					
でん粉(学期)		0.54 kg			0.60	0.72	3.27 kg					
【鯖のごま味噌だれ】										バット②		
さば切り身 40g				3,126.00 切	40.00	0.00	3,166.00 切			※鯖に酒と生姜で下味する		
さば切り身 50g				1,958.00 切	0.00	50.00	1,849.00 切			【たれ】		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.54 kg		下味	1.釜にごまを加えて煎り、調味料を入れて煮る。		
おろし生姜 国産(学期)					0.20	0.24	1.09 kg		下味	2.水溶きでんぷんでとろみをつけて食缶に入れる。		
赤味噌 1kg(学期)				13.00 kg	2.40	2.88	13.00 kg		たれ	コンビ200℃ 20% 17分 小:40g		
きび砂糖 20K(学期)					2.50	3.00	13.63 kg		↓	中:50g		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)				9.00 本	1.60	1.92	8.72 kg		↓			
醤油 10L(学期)					0.80	0.96	4.36 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					2.50	3.00	14.00 kg		↓			
でん粉(学期)					0.25	0.30	1.36 kg		↓			
水					5.00	6.00	27.25 kg		↓			
【小松菜の納豆和え】										バット①		
こまつな		45.00 kg		151.00 kg	25.00	30.00	136.26 kg		1cm	☆洋辛子と醤油を練ってからたれに混ぜこむ。		
にんじん		21.00 kg		68.00 kg	12.00	14.40	65.40 kg		短冊3×6mm	1.小松菜、人参、長ねぎをボイルし、冷却する。		
長ねぎ		18.00 kg		57.00 kg	10.00	12.00	54.50 kg		小口切り0.3cm	2.納豆とたれをよく混ぜ、合わさったら野菜を和えていく。		
挽きわり納豆		27.00 kg	3	164.00 パック	15.00	18.00	81.76 kg		前日冷蔵庫へ	3.鰹節をまぶしながら仕上げ、配缶。		
醤油1.8L(学期)		3.99 kg			2.20	2.64	11.99 kg			※納豆のトレイ混入に注意。		
洋辛子粉(学期)		181.68 g			0.10	0.12	545.04 g			納豆袋あけの際に、ヘラで軽くほぐしておく。		
鰹節 刻み(学期)		1.00 kg		3.00 kg	0.50	0.60	3.00 kg			小:40g 中:50g		

※「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5月21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	388	438	449	512	507	568	204	133	3199	3,267.90	
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	505	472	623	44	145				1789	2,146.80	南中2年、桜中1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	g	単位				
<b>【コッパン(縦割り)】</b>											
コッパン30g 縦スライス 包装あり				792.00 個	0.00	0.00	792.00 個				
コッパン40g 縦スライス 包装あり				926.00 個	40.00	0.00	926.00 個				
コッパン50g 縦スライス 包装あり				1,439.00	0.00	0.00	1,481.00				
コッパン60g 縦スライス 包装あり				1,900.00 個	0.00	60.00	1,789.00 個				
<b>【牛乳】</b>											
牛乳				5,017.00 本	206.00	206.00	4,949.00 本				
<b>【米粉のコーンポタージュ】</b>											
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)		4.00 kg	6	27.00 kg	5.00	6.00	27.00 kg		大食缶		
たまねぎ		22.00 kg		136.00 kg	25.00	30.00	135.37 kg		養の目		
にんじん		7.00 kg		44.00 kg	8.00	9.60	43.32 kg		短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン(学期)		10.00 kg		65.00 kg	12.00	14.40	65.00 kg		袋あけ・異物確認		
クリームコーン缶(学期)		27.00 kg		54.00 缶	30.00	36.00	162.44 kg		缶あけ		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)		0.90 kg		6.00 kg	1.00	1.20	5.41 kg				
冷凍チキンブイオン(学期)		10.00 kg		65.00 kg	12.00	14.40	65.00 kg		解凍		
牛乳(調理用牛乳)		36.00 kg		217.00 リットル	40.00	48.00	217.00 kg				
米粉(学期)		3.00 kg		18.00 kg	3.20	3.84	18.00 kg		ミキサー攪拌		
スキムミルク(学期)		3.16 kg		19.00 kg	3.50	4.20	19.00 kg		ミキサー攪拌		
生クリーム(学期)		1.00 kg		11.00 本	2.00	2.40	11.00 kg				
バター 450g(学期)		0.36 kg			0.40	0.48	2.17 kg				
こしょう缶 400g(学期)		18.04 g			0.02	0.02	108.29 g				
食塩 自然塩(学期)		0.25 kg			0.28	0.34	1.52 kg		1/6残し		
パセリ 乾(学期)		54.14 g	4.00 袋	0.06	0.07	324.88 g					
水		36.09 kg		40.00	48.00	216.59 kg					
<b>【ポークフランクケチャップソース】</b>											
ポークフランクロング 40g				3,157.00 個	40.00	0.00	3,199.00 個		ハット②		
ポークフランクロング 50g				1,900.00 個	0.00	50.00	1,789.00 個		小:40g 中:50g		
トマトケチャップ(3K)(学期)					6.00	7.20	32.49 kg		焼いたフランクフルトを配缶し、ソースをかける。		
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.40	2.88	13.00 kg		ホットエア-200℃ 13分		
きび砂糖 20K(学期)					0.10	0.12	541.47 g		【たれ】		
洋辛子粉(学期)					0.03	0.04	162.44 g		1.水に、ソテードオニオンを加え煮る。		
ソテードオニオン50g* 1(学期)				16.00 kg	3.00	3.60	16.00 kg		2.砂糖・ケチャップ・中濃ソース・練った洋辛子を加える。		
水					3.00	3.60	16.24 kg		3.よく煮る。		
<b>【イタリアンサラダ】</b>											
キャベツ		39.00 kg	3	139.00 kg	22.00	26.40	119.12 kg		ハット①		
きゅうり		14.00 kg		44.00 kg	8.00	9.60	43.32 kg		1.にんじん・ピーマン・きゅうり・キャベツをボイルし、冷却する。		
ミックスピーマン(赤・黄・緑)		10.00 kg		65.00 袋	6.00	7.20	32.49 kg		2.1をよくほぐし、ドレッシングを和えて配缶する。		
にんじん		14.00 kg		44.00 kg	8.00	9.60	43.32 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)		11.00 kg		33.00 本	6.00	7.20	33.00 kg		小:45g 中:50g		
<b>【マスカットゼリー】</b>											
マスカットゼリー(学期)				5,057.00 個	40.00	40.00	4,988.00 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5月22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	389	437	449	512	507	568	208	125		3195	3,263.50	
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	562	591	623	45	153					1974	2,368.80	
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					
<b>【麦御飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	427.90 kg					
炊飯用麦					7.00	10.00	46.10 kg					
水					84.00	120.00	513.48 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,127.00 本					
<b>【根菜キムチ汁】</b>												
豚肩肉 小間切り					12.00	14.40	66.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.63 kg		下味			
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.25 kg					
大根					15.00	18.00	84.48 kg		銀杏0.3cm			
にんじん					8.00	9.60	45.06 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも					15.00	18.00	84.48 kg		賽の目			
長ねぎ					8.00	9.60	45.06 kg		小口切り0.3cm			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	84.48 kg		袋あけ			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	28.16 kg		油抜き			
キムチ(学期)					6.00	7.20	33.00 kg		袋あけ(汁ごと)			
和風だしの素(学期)					0.40	0.48	2.25 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
白味噌 1kg(学期)					5.80	6.96	33.00 kg		ミキサー攪拌			
水					90.00	108.00	506.91 kg					
<b>【鶏肉の香り焼き】</b>												
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,195.00 個					
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,974.00 個					
おろしにんにく 国産(学期)					0.70	0.84	3.94 kg		下味			
きび砂糖 20K(学期)					1.60	1.92	9.01 kg		↓			
醤油 10L(学期)					3.20	3.84	18.02 kg		↓			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.69 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	2.82 kg		↓			
七味唐辛子(学期)					0.03	0.03	155.07 g		↓			
<b>【きんぴらごぼう】</b>												
カットごぼう(ささがき)					16.00	19.20	90.12 kg		水洗い			
にんじん					12.00	14.40	67.59 kg		短冊3×6mm			
さつま揚げ スライス(学期)					6.00	7.20	33.79 kg		油抜き			
つきこんにゃく(学期)					8.00	9.60	45.06 kg		ポイル			
冷凍むき枝豆(学期)					4.00	4.80	22.53 kg		袋開け→異物確認			
白炒り胡麻(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.96	1.15	5.41 kg		1/6残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
かつおだしパック(学期)					0.35	0.42	1.97 kg					
醤油 10L(学期)					2.24	2.69	12.62 kg		1/6残し			
水					8.00	9.60	45.06 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5月25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	389	437	449	512	506	568	200	96		3157	3,221.70	
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	384	591	623	45	137					1780	2,136.00	七中1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	g	単位					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	405.46 kg					
水					85.00	120.00	487.48 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,899.00 本					
<b>【ワンタンスープ】</b>												
ワンタン					25.00	30.00	133.94 kg		袋あけ			
にんじん					5.00	6.00	26.79 kg		短冊3×6mm			
チンゲン菜					10.00	12.00	53.58 kg		1cm			
白菜					20.00	24.00	107.15 kg		1cm			
カット済みきくらげ(月)					0.30	0.36	1.61 kg		水戻し→異物確認			
長ねぎ					8.00	9.60	42.86 kg		小口切り0.3cm			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.36 kg					
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.29 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	53.58 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.27	0.32	1.45 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.36 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	98.74 g					
水					95.00	114.00	508.98 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.61 kg					
<b>【肉団子甘酢あん】</b>												
肉団子(甘酢あん)					60.00	60.00	9,874.00 個					
<b>【チンジャオロース】</b>												
豚肩肉短冊切り					20.00	24.00	108.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.43 kg		下味			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					10.00	12.00	53.58 kg		水洗い			
にんじん					12.00	14.40	64.29 kg		短冊3×6mm			
カットピーマン千切り					12.00	14.40	64.29 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.60	0.72	3.50 kg		水戻し			
おろし生姜 国産(学期)					0.24	0.29	1.29 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.24	0.29	1.29 kg					
中華スープの素(学期)					0.30	0.36	1.61 kg					
豆板醤(学期)					0.03	0.04	160.73 g					
醤油 10L(学期)					0.70	0.84	3.75 kg					
オイスターソース1.1kg(学期)					1.40	1.68	7.50 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.14 kg					
でん粉(学期)					0.40	0.48	2.14 kg					
純ごま油(学期)					0.50	0.60	2.68 kg					
水					0.50	0.60	2.68 kg					
<b>【ベビーチーズ(Ca強化)】</b>												
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5月26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	389	437	449	512	506	515	196	96		3100	3,159.00	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	562	591	623	45	137					1958	2,349.60	
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					
<b>[ナポリタン]</b>												
スパゲティ(学期)					40.00	48.00	223.00 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.20 kg					
カットウィンナー 6mmカット(学期)					16.00	19.20	88.14 kg					
豚肩肉短冊切り					10.00	12.00	55.09 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.40	0.48	2.20 kg					
たまねぎ					35.00	42.00	192.80 kg		スライス0.5cm			
にんじん					15.00	18.00	82.63 kg		短冊3×6mm			
カットピーマン千切り					8.00	9.60	44.07 kg		水洗い			
カットエリンギ					5.00	6.00	27.54 kg		水洗い			
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	550.86 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.04	0.05	220.34 g					
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					6.00	7.20	33.05 kg		缶開け			
トマトケチャップ(3K)(学期)					20.00	24.00	111.00 kg		袋あけ			
トマトビュレ缶(学期)					6.50	7.80	36.00 kg		缶あけ			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					2.00	2.40	11.02 kg					
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.00	2.40	11.02 kg					
粉チーズ(学期)					2.50	3.00	14.00 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.41 kg					
<b>[牛乳]</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,016.00 本					
<b>[鱈のアーモンドフライ]</b>												
鱈アーモンドフライ 40g					40.00	0.00	3,100.00 個					
鱈アーモンドフライ 60g					0.00	60.00	1,958.00 個					
サラダ油 1斗缶(学期)					4.00	5.00	22.19 kg					
<b>[ブロッコリーとチキンのサラダ]</b>												
冷凍ブロッコリー(学期)					23.00	27.60	126.70 kg		袋あけ			
冷凍スイートコーン(学期)					8.00	9.60	44.07 kg		袋あけ→異物確認			
にんじん					6.00	7.20	33.05 kg		短冊3×6mm			
国産鶏ささみフレーク					8.00	9.60	44.07 kg		袋あけ			
きび砂糖 20K(学期)					0.25	0.30	1.38 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.20	1.44	6.61 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	550.86 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	101.16 g					
醤油1.8L(学期)					1.60	1.92	8.81 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					1.00	1.20	5.51 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	3.00 kg					
<b>[りんごのタルト]</b>												
お米de国産りんごのタルト(学期)					35.00	35.00	5,058.00 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5月27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	388	438	449	512	507	568	204	131		3197	3,265.70	
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	564	592	623	45	150					1974	2,368.80	
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					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	428.06 kg					
水					85.00	120.00	514.60 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	5,128.00 本					
<b>【チキンカレー】</b>												
鶏もも皮なし 小間肉					25.00	30.00	140.86 kg					
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.63 kg		下味			
サラダ油 1.5L(学期)					0.50	0.60	2.82 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.38 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.60	0.72	3.38 kg					
たまねぎ					40.00	48.00	225.38 kg		賽の目切り			
にんじん					20.00	24.00	112.69 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも					35.00	42.00	197.21 kg		賽の目切り			
水					55.00	66.00	309.90 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	57.00 kg		解凍			
ソテードオニオン50スライス(学期)					5.00	6.00	28.00 kg		袋あけ			
チャツネ(学期)					2.50	3.00	14.09 kg					
レトロカレー甘口(学期)					8.00	9.60	45.00 kg		ミキサー攪拌			
コータスカレルウ甘口(学期)					4.00	4.80	23.00 kg		ミキサー攪拌			
米粉(学期)					3.00	3.60	17.00 kg		ミキサー攪拌			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	19.72 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.63 kg					
ガラムマサラ(缶)(学期)					0.02	0.02	103.42 g					
マサラマイルド(缶)(学期)					0.02	0.02	103.42 g					
カレー粉缶(学期)					0.05	0.06	281.72 g					
<b>【青菜のソテー】</b>												
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.82 kg					
カットウィンナー 6mmカット(学期)					8.00	9.60	45.00 kg					
にんじん					5.00	6.00	28.17 kg		短冊3×6mm			
冷凍スイートコーン(学期)					12.00	14.40	67.61 kg		袋あけ→異物確認			
こまつな					25.00	30.00	140.86 kg		2cm			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.25	0.30	1.41 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.18	0.22	1.01 kg		1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	103.42 g		5/6塩と混ぜておく			
<b>【ゼリーポンチ】</b>												
新カクテルゼリー					25.00	30.00	141.00 kg		解凍			
パインアップル缶(学期)					20.00	24.00	113.40 kg		缶開け→汁切り			
みかん缶(学期)					10.00	12.00	57.00 kg		缶開け→汁切り			
黄桃缶(学期)					18.00	21.60	100.80 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5月28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	326	344	449	512	506	568	200	96		3001	3,079.90	二小1年、二小2年、三小2年、大小(旧)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	562	591	623	45	137					1958	2,349.60	
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					
<b>【食パン】</b>												
食パン 30g 包装あり					0.00	0.00	643.00 個					
食パン 40g 包装あり					40.00	0.00	926.00 個					
食パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,432.00 個					
食パン 60g 包装あり					0.00	60.00	1,958.00 個					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,921.00 本					
<b>【チリコンカン】</b>												
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.17 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.63 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.63 kg					
豚挽肉					32.00	38.40	174.00 kg					
赤ワイン(1本1.8%) (学期)					1.70	2.04	9.23 kg		下味			
ナツメグ					0.01	0.01	49.59 g					
たまねぎ					47.00	56.40	255.19 kg		みじん切り			
じゃがいも					32.00	38.40	173.74 kg		賽の目切り			
にんじん					16.00	19.20	86.87 kg		銀杏0.3cm			
大豆水煮(学期)					8.00	9.60	43.44 kg					
白いんげん豆(学期)					11.00	13.20	60.00 kg		袋あけ			
ひよこまめ ゆで(学期)					11.00	13.20	60.00 kg		袋あけ			
トマトピューレ缶(学期)					8.40	10.08	45.61 kg		缶開け			
トマト缶詰 ダイス(学期)					8.40	10.08	47.50 kg		缶開け			
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					3.80	4.56	21.00 kg		缶開け			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.30	0.36	1.63 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.40	0.48	2.17 kg					
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.60	1.92	8.69 kg					
チリパウダー(学期)					0.40	0.48	2.17 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.47	0.56	2.55 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	99.18 g					
冷凍むき枝豆(学期)					3.00	3.60	17.00 kg		袋あけ→異物確認			
水					5.00	6.00	27.15 kg					
<b>【コーングラタン】</b>												
コーングラタン65g(CaFe)					65.00	0.00	3,001.00 個					
コーングラタン80g(CaFe)					0.00	80.00	1,958.00 個					
<b>【にんじんのマリネ】</b>												
まぐろツナフレック水煮(学期)					8.00	9.60	43.44 kg		袋あけ			
にんじん					18.00	21.60	97.73 kg		短冊3×3mm			
たまねぎ					8.00	9.60	43.44 kg		スライス3mm			
きゅうり					12.00	14.40	65.15 kg		短冊3×6mm			
酢(1.8L)(学期)					2.20	2.64	11.94 kg		たれ			
サラダ油 1.5L(学期)					2.00	2.40	10.86 kg		↓			
きび砂糖 20K(学期)					0.83	1.00	4.51 kg		↓			
食塩 自然塩(学期)					0.29	0.35	1.57 kg		↓			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	162.89 g		↓			
パセリ 乾(学期)					0.04	0.05	200.00 g		↓			
<b>【キャラメル(Ca,Mg)】</b>												
パテ キャラメル Ca・Mg(学期)					15.00	15.00	4,959.00					

※「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5月29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	389	437	449	512	506	459	200	96		3048	3,101.80	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	562	528	623	45	137					1895	2,274.00	桜中2年
料理名/食品名		1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等			
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	408.24	kg				
水					85.00	120.00	490.81	kg				
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,903.00	本				
<b>【キャベツと豆腐の味噌汁】</b>												
キャベツ					20.00	24.00	107.52	kg	1cm			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	80.64	kg	袋あけ			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					6.00	7.20	32.25	kg	油抜き			
こまつな					10.00	12.00	53.76	kg	1cm			
たまねぎ					25.00	30.00	134.40	kg	スライス0.3cm			
赤味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	15.00	kg	ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	15.00	kg	ミキサー攪拌			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.40	kg				
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.45	kg				
水					95.00	114.00	510.70	kg				
<b>【ささみのねぎソースかけ】</b>												
鶏ささみ 切り身 50g					50.00	0.00	3,048.00	個				
鶏ささみ 切り身 60g					0.00	60.00	1,895.00	個				
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	537.58	g	下味			
清酒(1本1.8L)(学期)					1.50	1.80	8.06	kg	下味			
でん粉(学期)					7.00	8.40	37.63	kg				
サラダ油 1斗缶(学期)					5.00	6.00	26.61	kg				
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.61	kg				
長ねぎ					3.50	4.20	18.82	kg	小口切り0.3cm			
おろしにんにく 国産(学期)					0.40	0.48	2.15	kg				
おろし生姜 国産(学期)					0.50	0.60	2.69	kg				
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	9.68	kg				
醤油 10L(学期)					3.20	3.84	17.20	kg				
酢(1.8L)(学期)					3.20	3.84	17.20	kg				
水					1.80	2.16	9.68	kg				
<b>【切干大根の胡麻和え】</b>												
切干し大根(学期)					4.00	4.80	22.00	kg	水戻し→2cmカット			
きゅうり					12.00	14.40	64.51	kg	千切り3×3			
にんじん					12.00	14.40	64.51	kg	千切り3×3			
醤油1.8L(学期)					3.20	3.84	17.20	kg				
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	8.06	kg				
サラダ油 1.5L(学期)					0.60	0.72	3.23	kg				
酢(1.8L)(学期)					1.50	1.80	8.06	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				
<b>【たまごふりかけ】</b>												
トッピングたまご					2.50	2.50	4,943.00	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