

[指示書・釜分け書]

2026年6月1日 月曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|-----------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|----------------|-------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 484 | 44 | 134 | 1818 | 2,181.60 | 南中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 | | | | |
| 【麦御飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 408.63 kg | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 7.00 | 10.00 | 44.10 kg | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 490.36 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,927.00 本 | | | | |
| 【麻婆もやし】 | | | | | | | | | | | |
| 冷凍豆腐 CaFe強化(学期) | | | | | 32.00 | 38.40 | 172.62 kg | ボイル | | | |
| 豚挽肉 | | | | | 26.00 | 31.20 | 140.25 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.79 kg | | | | |
| まめプラス(学期) | | | | | 3.20 | 3.84 | 17.26 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.62 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.70 kg | | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.70 kg | | | | |
| もやし | | | | | 30.00 | 36.00 | 161.83 kg | 半月8mm(いちょう8mm) | | | |
| にんにく | | | | | 16.00 | 19.20 | 86.31 kg | みじん切り | | | |
| 長ねぎ | | | | | 11.00 | 13.20 | 59.34 kg | 小口0.3mm | | | |
| にら | | | | | 4.00 | 4.80 | 21.58 kg | 1cm | | | |
| たけのこ千切り(水煮パック)(学期) | | | | | 9.00 | 10.80 | 48.55 kg | 水洗い | | | |
| 干し椎茸スライス 500g(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.39 kg | 水戻し | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.18 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 豆板醤(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.08 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.39 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 4.20 | 5.04 | 22.66 kg | 1/3 | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 1.90 | 2.28 | 10.25 kg | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 1.90 | 2.28 | 10.25 kg | | | | |
| 水 | | | | | 32.00 | 38.40 | 172.62 kg | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.53 | 0.64 | 2.86 kg | | | | |
| 【紫いももち】 | | | | | | | | | | | |
| 紫いももち | | | | | 30.00 | 30.00 | 4,966.00 個 | | | | |
| 【中華和え】 | | | | | | | | | | | |
| ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.97 kg | | | | |
| にんにく | | | | | 12.00 | 14.40 | 64.73 kg | 短冊3×6mm | | | |
| きゅうり | | | | | 8.00 | 9.60 | 43.15 kg | 短冊3×6mm | | | |
| キャベツ | | | | | 20.00 | 24.00 | 107.89 kg | 水洗い | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 1.80 | 2.16 | 9.71 kg | たれ | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 2.60 | 3.12 | 14.03 kg | たれ | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.32 kg | たれ | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.47 kg | たれ | | | |

※「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6月2日 火曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|----------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|----------|-----|----------|------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 484 | 44 | 134 | | | | | 1818 | 2,181.60 | 南中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 | | | | | |
| [コッパン(縦割り)] | | | | | | | | | | | | |
| コッパン30g 縦スライス 包装あり | | | | | 0.00 | 0.00 | 788.00 | 個 | | | | |
| コッパン40g 縦スライス 包装あり | | | | | 40.00 | 0.00 | 925.00 | 個 | | | | |
| コッパン50g 縦スライス 包装あり | | | | | 0.00 | 0.00 | 1,435.00 | | | | | |
| コッパン60g 縦スライス 包装あり | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,818.00 | 個 | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,927.00 | 本 | | | | |
| [ABCトマトスープ] | | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.62 | kg | | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.70 | kg | | | | |
| セロリー | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.49 | kg | スライス2mm | | | |
| 鶏もも皮つき | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.94 | kg | | | | |
| 白ワイン(1本1.8%) (学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.70 | kg | 下味 | | | |
| たまねぎ | | | | | 20.00 | 24.00 | 107.89 | kg | スライス3mm | | | |
| にんじん | | | | | 12.00 | 14.40 | 64.73 | kg | 銀杏0.3cm | | | |
| キャベツ | | | | | 15.00 | 18.00 | 80.91 | kg | 賽の目切り | | | |
| 白いんげん豆(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.94 | kg | 袋あけ→異物確認 | | | |
| トマト缶詰 ダイス(学期) | | | | | 20.00 | 24.00 | 107.89 | kg | 缶開け | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.94 | kg | 解凍 | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.16 | kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.08 | kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.47 | kg | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.62 | kg | 1/6残し | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.03 | 0.04 | 161.83 | g | | | | |
| ABCマカロニ(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 43.15 | kg | | | | |
| パセリ 乾(学期) | | | | | 0.03 | 0.04 | 161.83 | g | | | | |
| 水 | | | | | 70.00 | 84.00 | 377.60 | 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 | 43.15 | kg | | | | |
| じゃがいも | | | | | 40.00 | 48.00 | 215.77 | kg | 賽の目切り | | | |
| 冷凍スイートコーン(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 80.91 | kg | 袋あけ→異物確認 | | | |
| パセリ 乾(学期) | | | | | 0.03 | 0.04 | 161.83 | g | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.24 | 0.29 | 1.29 | kg | 1/6残し | | | |
| ブラックペッパー 100g | | | | | 0.02 | 0.02 | 107.89 | g | | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 0.18 | 0.22 | 970.97 | g | | | | |
| オリーブオイル 1L | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.24 | kg | | | | |
| [ツナサラダ(サンド用)] | | | | | | | | | | | | |
| まぐろツナフレーク水煮(学期) | | | | | 36.00 | 43.20 | 194.19 | kg | 袋あけ | | | |
| レモン果汁 1L(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.78 | kg | | | | |
| きゅうり | | | | | 15.00 | 18.00 | 80.91 | kg | 短冊3×6mm | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.94 | kg | スライス3mm | | | |
| マヨネーズ 1kg(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.97 | kg | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.08 | kg | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.05 | 0.06 | 269.72 | g | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.70 | kg | | | | |
| [シークワサータルト] | | | | | | | | | | | | |
| シークワサータルト | | | | | 30.00 | 30.00 | 4,966.00 | 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6月3日 水曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|----------------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|-----|----------|-------|----------|---------|
| 人数 | 385 | 375 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | | 3086 | 3,156.50 | 大小(新)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 | 564 | 592 | 484 | 44 | 134 | | | | | 1818 | 2,181.60 | 南中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 | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 404.87 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 486.77 kg | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,865.00 本 | | | | | |
| 【トックスープ】 | | | | | | | | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 12.00 | 14.40 | 64.06 kg | | | | | |
| 清酒(1本1.8L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.34 kg | | 下味 | | | |
| たまねぎ | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.38 kg | | | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.70 kg | | 短冊3×6mm | | | |
| 白菜 | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.38 kg | | 1cm | | | |
| こまつな | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.69 kg | | 1cm | | | |
| 干し椎茸スライス 500g(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.67 kg | | 水戻し→異物確認 | | | |
| トック | | | | | 16.00 | 19.20 | 85.41 kg | | 袋あけ→ほぐす | | | |
| 鶏卵(凍結全卵) | | | | | 12.00 | 14.40 | 64.06 kg | | 解凍 | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.27 kg | | | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.38 kg | | 解凍 | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.24 | 0.29 | 1.28 kg | | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.68 kg | | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 106.76 g | | | | | |
| 水 | | | | | 100.00 | 120.00 | 533.81 kg | | | | | |
| 【揚げ餃子】 | | | | | | | | | | | | |
| 餃子FeCa強化 40g(学期) | | | | | 40.00 | 0.00 | 3,086.00 個 | | | | | |
| 餃子FeCa強化 50g(学期) | | | | | 0.00 | 50.00 | 1,818.00 個 | | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 4.00 | 5.00 | 21.43 kg | | | | | |
| 【ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ】 | | | | | | | | | | | | |
| 冷凍ブロッコリー(学期) | | | | | 21.60 | 25.92 | 115.30 kg | | 洗う | | | |
| じゃがいも | | | | | 12.00 | 14.40 | 64.06 kg | | 賽の目 | | | |
| にんじん | | | | | 7.20 | 8.64 | 38.43 kg | | 短冊3×6mm | | | |
| 冷凍スイートコーン(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 37.37 kg | | 袋あけ | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.27 kg | | | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 1.70 | 2.04 | 9.07 kg | | | | | |
| 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 | 49.04 g | | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.27 kg | | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 1.72 | 2.06 | 9.18 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6月4日 木曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|-----------------------|-----|------------|-----|-----------|------------------|------------------|------------|----------|-------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 620 | 44 | 134 | 1954 | 2,344.80 | | | | |
| 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 | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 422.23 kg | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 507.60 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,060.00 本 | | | | |
| 【豚汁】 | | | | | | | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 13.00 | 15.60 | 72.25 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.78 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.45 kg | 下味 | | | |
| じゃがいも | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | 袋あけ | | | |
| カットこんにゃく 色紙切(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.46 kg | ポイル | | | |
| カットごぼう(ささがき) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | 水洗い | | | |
| 大根 | | | | | 13.00 | 15.60 | 72.25 kg | 囊の目切り | | | |
| にんじん | | | | | 13.00 | 15.60 | 72.25 kg | | | | |
| 長ねぎ | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.90 kg | 1cm | | | |
| 鰹の素 富士印(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 8.34 kg | | | | |
| 液体昆布だし(1L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.56 kg | | | | |
| カット油揚げ(冷凍)(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.79 kg | | | | |
| 白味噌 1kg(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.56 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 2.70 | 3.24 | 15.01 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.67 kg | | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 500.18 kg | | | | |
| 【鶏肉のごま酢がけ】 | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも肉 切り身 50g | | | | | 50.00 | 0.00 | 3,148.00 個 | | | | |
| 鶏もも肉 切り身 60g | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 個 | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.67 kg | 下味 | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.67 kg | 下味 | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.70 | 2.04 | 9.45 kg | たれ | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.89 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.89 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.70 | 3.24 | 15.01 kg | ↓ | | | |
| 白すり胡麻(学期) | | | | | 0.65 | 0.78 | 3.61 kg | ↓ | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.22 kg | | | | |
| 水 | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.79 kg | ↓ | | | |
| 【おかかサラダ】 | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | | | 14.00 | 16.80 | 77.81 kg | 1cm | | | |
| ほうれんそう | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.46 kg | 2cm | | | |
| もやし | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 kg | 水洗い | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.46 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 | 27.79 kg | | | | |
| 鰹節 刻み(学期) | | | | | 1.30 | 1.56 | 7.22 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 11.12 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.60 | 1.92 | 8.89 kg | | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.56 kg | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 11.12 kg | | | | |
| 【果汁グミ 青りんご】 | | | | | | | | | | | |
| スクール果汁グミ 青りんご | | | | | 12.00 | 12.00 | 5,102.00 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6月5日 金曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|--------------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|-----|-----------|-------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 620 | 44 | 134 | | | | | 1954 | 2,344.80 | |
| 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 | 422.23 kg | | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 7.00 | 10.00 | 45.46 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 506.68 kg | | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,060.00 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 | 66.69 kg | | | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 短冊3×6mm | | | |
| チンゲン菜 | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.46 kg | | 1cm | | | |
| 白菜 | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.90 kg | | 1cm | | | |
| 大根 | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.90 kg | | 水洗い | | | |
| にら | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.67 kg | | 小口切り0.3cm | | | |
| カット乾燥わかめ(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.67 kg | | 水戻し→異物確認 | | | |
| はるさめ 緑豆(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.67 kg | | 袋あけ | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.45 kg | | | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 12.00 | 14.40 | 66.69 kg | | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.67 kg | | 1/6残し | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 8.34 kg | | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 111.15 g | | | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 500.18 kg | | | | | |
| 清酒(1本1.8%) (学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.56 kg | | 下味 | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.22 kg | | | | | |
| [回鍋肉丼の具] | | | | | | | | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 30.00 | 36.00 | 166.73 kg | | | | | |
| 清酒(1本1.8%) (学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.67 kg | | 下味 | | | |
| キャベツ | | | | | 25.00 | 30.00 | 138.94 kg | | 2cm | | | |
| 長ねぎ | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.90 kg | | 小口切り0.3cm | | | |
| たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 水洗い | | | |
| カットピーマン角切り | | | | | 15.00 | 18.00 | 83.36 kg | | 水洗い | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.33 kg | | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.10 | 1.32 | 6.11 kg | | 1/3残し | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.90 | 2.28 | 10.56 kg | | | | | |
| オイスターソース1.1kg(学期) | | | | | 3.20 | 3.84 | 17.78 kg | | | | | |
| 甜麺醤(学期) | | | | | 3.80 | 4.56 | 21.12 kg | | | | | |
| 豆板醤(学期) | | | | | 0.28 | 0.34 | 1.56 kg | | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.89 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.90 kg | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.89 kg | | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.89 kg | | | | | |
| [ヨーグルト和え] | | | | | | | | | | | | |
| プレーンヨーグルト調理用 | | | | | 28.00 | 33.60 | 155.61 kg | | | | | |
| グラニュー糖 | | | | | 2.20 | 2.64 | 12.23 kg | | | | | |
| パインアップル缶(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 83.36 kg | | 缶開け→汁切り | | | |
| みかん缶(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 缶開け→汁切り | | | |
| 黄桃缶(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 83.36 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6月8日 月曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|------------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|-----------|----------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 428 | 567 | 196 | 96 | 3069 | 3,125.80 | 七小5年 |
| 中学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 | | | |
| 人数 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1954 | | | 2,344.80 | | |
| 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 | 415.91 kg | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 8.00 | 10.00 | 45.63 kg | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 499.09 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,981.00 本 | | | | |
| 【具だくさん味噌汁】 | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 0.23 | 0.28 | 1.26 kg | 1cm | | | |
| 豆板醤(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 820.59 g | 油抜き | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 9.30 | 11.16 | 50.88 kg | 袋あけ | | | |
| 清酒(1本1.8%) (学期) | | | | | 0.75 | 0.90 | 4.10 kg | 2cm | | | |
| にんじん | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.06 kg | 小口切り0.3cm | | | |
| 大根 | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.06 kg | | | | |
| キャベツ | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.06 kg | | | | |
| 長ねぎ | | | | | 6.20 | 7.44 | 33.92 kg | | | | |
| こまつな | | | | | 5.50 | 6.60 | 30.09 kg | | | | |
| 冷凍絹揚げ 10g(学期) | | | | | 13.00 | 15.60 | 71.12 kg | | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.32 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 白味噌 1kg(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.32 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 鰹の素 富士印(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 8.21 kg | | | | |
| 液体昆布だし(1L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.47 kg | | | | |
| にんにく | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.64 kg | | | | |
| 水 | | | | | 95.00 | 114.00 | 519.71 kg | | | | |
| 【鶏そぼろ丼の具】 | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも・鶏むね合い挽き肉 | | | | | 50.00 | 60.00 | 273.53 kg | | | | |
| ひき割り大豆 | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.71 kg | 袋あけ・ほぐし | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.47 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.19 kg | | | | |
| たまねぎ | | | | | 12.00 | 14.40 | 65.65 kg | みじん | | | |
| 冷凍むぎ枝豆(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.35 kg | 異物確認 | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 3.50 | 4.20 | 19.15 kg | 1/6残し | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.40 | 2.88 | 13.13 kg | 1/6残し | | | |
| 清酒(1本1.8%) (学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.56 kg | | | | |
| 本みりん(1本1.8%) (学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.56 kg | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 0.25 | 0.30 | 1.37 kg | | | | |
| 水 | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.74 kg | | | | |
| 【ブロッコリーとツナのサラダ】 | | | | | | | | | | | |
| 冷凍ブロッコリー(学期) | | | | | 25.00 | 30.00 | 136.77 kg | 袋あけ | | | |
| 冷凍スイートコーン(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.71 kg | 袋あけ→異物確認 | | | |
| にんじん | | | | | 6.80 | 8.16 | 37.20 kg | 短冊3×6mm | | | |
| まぐろツナフレーク水煮(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.71 kg | 袋あけ | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.18 | 0.22 | 984.71 g | | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 0.90 | 1.08 | 4.92 kg | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.10 | 0.12 | 547.06 g | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.01 | 0.01 | 50.23 g | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 0.93 | 1.12 | 5.09 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.90 | 1.08 | 4.92 kg | | | | |
| 白炒り胡麻(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.74 kg | | | | |

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2026年6月9日 火曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|-----------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|-----------|-------|----------|-----------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 500 | 490 | 567 | 196 | 96 | 3120 | 3,182.90 | 二小4年、二小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 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1954 | 2,344.80 | | | | |
| 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 | | | | |
| [カレーうどん] | | | | | | | | | | | |
| 冷凍うどん(学期) | | | | | 75.00 | 85.00 | 400.09 kg | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 30.00 | 36.00 | 165.83 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.53 kg | 下味 | | | |
| たまねぎ | | | | | 25.00 | 30.00 | 138.19 kg | スライス5mm | | | |
| 長ねぎ | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.92 kg | 小口切り0.3cm | | | |
| こまつな | | | | | 12.00 | 14.40 | 66.33 kg | 2cm | | | |
| カット油揚げ(冷凍)(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.64 kg | 油抜き | | | |
| 半月スライスなると(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 22.11 kg | 解凍→ほぐす | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.48 kg | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.03 | 0.04 | 165.83 g | | | | |
| カレー粉缶(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.21 kg | ミキサー | | | |
| キングカレーフレーク甘口 | | | | | 6.20 | 7.44 | 34.27 kg | ミキサー | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.63 kg | | | | |
| かつおだしパック(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.82 kg | | | | |
| 水 | | | | | 95.00 | 114.00 | 525.13 kg | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,032.00 本 | | | | |
| [いかカツ] | | | | | | | | | | | |
| いかカツ(Ca・Fe) 40g | | | | | 40.00 | 0.00 | 3,120.00 個 | | | | |
| いかカツ(Ca・Fe) 60g | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 個 | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 4.00 | 6.00 | 24.20 kg | | | | |
| [ごまたっぷりごぼうサラダ] | | | | | | | | | | | |
| 千切りかまぼこ(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.58 kg | | | | |
| もやし | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.64 kg | 水洗い | | | |
| カットごぼう(ささがき) | | | | | 20.00 | 24.00 | 110.55 kg | 水洗い | | | |
| 冷凍むぎ枝豆(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.64 kg | 袋あけ→異物確認 | | | |
| きゅうり | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.28 kg | 短冊3×6mm | | | |
| マヨネーズ 1kg(学期) | | | | | 4.20 | 5.04 | 23.22 kg | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 0.84 | 1.01 | 4.64 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.34 | 0.41 | 1.88 kg | | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 0.90 | 1.08 | 4.97 kg | | | | |
| 白すり胡麻(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.32 kg | 袋あけ | | | |
| 白炒り胡麻(学期) | | | | | 0.65 | 0.78 | 3.59 kg | 袋あけ | | | |
| [蒸しケーキ] | | | | | | | | | | | |
| 蒸しケーキCa・Mg 40g(学期) | | | | | 40.00 | 0.00 | 3,120.00 個 | | | | |
| 蒸しケーキCa・Mg 60g(学期) | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 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6月10日 水曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|----------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|------------|-------|----------|---------------------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 500 | 418 | 567 | 196 | 96 | 3048 | 3,103.70 | 一小5年、二小4年、二小5年、桜小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 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1954 | 2,344.80 | | | | |
| 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 | 414.33 kg | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 7.00 | 10.00 | 44.53 kg | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 497.20 kg | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,961.00 本 | | | | |
| [坦々ビーフンスープ] | | | | | | | | | | | |
| 豚挽肉 | | | | | 9.00 | 10.80 | 49.04 kg | | | | |
| 豆板醤(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 817.28 g | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.36 kg | | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.36 kg | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.63 kg | | | | |
| たまねぎ | | | | | 9.00 | 10.80 | 49.04 kg | | | | |
| たけのこ千切り(水煮パック)(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.24 kg | 短冊3×6mm | | | |
| 長ねぎ | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.49 kg | 小口切り0.3cm | | | |
| にんじん | | | | | 12.00 | 14.40 | 65.38 kg | | | | |
| こまつな | | | | | 8.00 | 9.60 | 43.59 kg | 1cm | | | |
| クイツィオ | | | | | 4.50 | 5.40 | 24.52 kg | 水戻し | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 16.50 | 19.80 | 89.90 kg | 解凍 | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 0.90 | 1.08 | 4.90 kg | | | | |
| 白味噌 1kg(学期) | | | | | 1.80 | 2.16 | 9.81 kg | | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 5.50 | 6.60 | 29.97 kg | | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.90 | 1.08 | 4.90 kg | | | | |
| ねりごま | | | | | 4.50 | 5.40 | 24.52 kg | | | | |
| 水 | | | | | 100.00 | 120.00 | 544.85 kg | | | | |
| [ビビンバ(肉の炒め煮)] | | | | | | | | | | | |
| 豚もも肉 短冊1~1.5cm | | | | | 50.00 | 60.00 | 272.43 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.27 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.80 | 2.16 | 9.81 kg | | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.90 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.10 | 2.52 | 11.44 kg | 1/6残し | | | |
| 豆板醤(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 817.28 g | | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.35 kg | 1/6残し | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.81 kg | | | | |
| [切干大根のナムル] | | | | | | | | | | | |
| 切干し大根(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 21.79 kg | 水戻し→2cmカット | | | |
| もやし | | | | | 12.00 | 14.40 | 65.38 kg | 水洗い | | | |
| きゅうり | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.24 kg | 千切り3×3mm | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.49 kg | 千切り3×3mm | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 2.40 | 2.88 | 13.08 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.54 kg | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.72 kg | | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.45 kg | | | | |
| 白炒り胡麻(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.27 kg | | | | |
| 白すり胡麻(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.27 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6月11日 木曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算入 | 給食停止 |
|-----------------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|----------|------|-----------|----------|-----------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 435 | 567 | 196 | 96 | 3076 | 3,133.50 | 一小5年、桜小5年 |
| 中学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算入 | 給食停止 | | | |
| 人数 | 527 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1917 | 2,300.40 | 白中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 | | | | |
| [コッパン パンズ型・横割り] | | | | | | | | | | | |
| コッパン30g パンズ型・横スライス 包装有 | | | | | 0.00 | 0.00 | 788.00 | 個 | | | |
| コッパン40g パンズ型・横スライス 包装有 | | | | | 40.00 | 0.00 | 925.00 | 個 | | | |
| コッパン50g パンズ型・横スライス 包装有 | | | | | 0.00 | 0.00 | 1,363.00 | | | | |
| コッパン60g パンズ型・横スライス 包装有 | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,917.00 | 個 | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,952.00 | 本 | | | |
| [コンソメスープ] | | | | | | | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 20.00 | 24.00 | 108.68 | kg | | | |
| 白ワイン(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.43 | kg | 下味 | | |
| にんじん | | | | | 16.00 | 19.20 | 86.94 | kg | 短冊3×6mm | | |
| たまねぎ | | | | | 16.00 | 19.20 | 86.94 | kg | スライス0.5cm | | |
| じゃがいも | | | | | 25.00 | 30.00 | 135.85 | kg | 賽の目切り | | |
| 白菜 | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.34 | kg | 1cm | | |
| セロリー | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.30 | kg | スライス3mm | | |
| パセリ 乾(学期) | | | | | 0.01 | 0.01 | 54.34 | g | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.35 | kg | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 489.05 | kg | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.52 | kg | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.35 | 0.42 | 1.90 | kg | 1/6残し | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 108.68 | g | | | |
| [ハンバーグ(デミソース)] | | | | | | | | | | | |
| ハンバーグ60g(学期) | | | | | 60.00 | 0.00 | 3,076.00 | 個 | | | |
| ハンバーグ80g(学期) | | | | | 0.00 | 80.00 | 1,917.00 | 個 | | | |
| デミグラスソース(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.04 | kg | | | |
| ウスターソース(1.8L)(学期) | | | | | 1.10 | 1.32 | 5.98 | kg | | | |
| トマトケチャップ(3K)(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.21 | kg | | | |
| 赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.43 | kg | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 815.09 | g | | | |
| 水 | | | | | 1.80 | 2.16 | 9.78 | 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 | 81.51 | kg | | | |
| キャベツ | | | | | 20.00 | 24.00 | 108.68 | kg | 1cm | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.34 | kg | 短冊3×6mm | | |
| 冷凍ブロッコリー(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 81.51 | kg | 袋あけ | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.43 | kg | | | |
| バター 450g(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.30 | kg | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.35 | 0.42 | 1.90 | kg | 1/3残し | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 108.68 | g | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.72 | 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6月12日 金曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|--------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|-----|----------|-------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 620 | 44 | 134 | | | | | 1954 | 2,344.80 | |
| 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 | 422.23 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 507.60 kg | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,060.00 本 | | | | | |
| 【肉じゃが】 | | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.67 kg | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 25.00 | 30.00 | 138.94 kg | | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.56 kg | | 下味 | | | |
| たまねぎ | | | | | 35.00 | 42.00 | 194.51 kg | | スライス3mm | | | |
| カットじゃがいも(乱切り) | | | | | 75.00 | 90.00 | 416.81 kg | | 水洗い | | | |
| カットしらたき(学期) | | | | | 18.00 | 21.60 | 100.04 kg | | ポイル | | | |
| にんじん | | | | | 16.00 | 19.20 | 88.92 kg | | 銀杏0.3 | | | |
| 冷凍むぎ枝豆(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.79 kg | | 袋あけ→異物確認 | | | |
| 水 | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 kg | | | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.67 kg | | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.89 kg | | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 5.40 | 6.48 | 30.01 kg | | | | | |
| かつおだしパック(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.56 kg | | | | | |
| 【鰯の梅煮】 | | | | | | | | | | | | |
| 鰯の梅煮40g | | | | | 40.00 | 0.00 | 3,148.00 個 | | | | | |
| 鰯の梅煮50g | | | | | 0.00 | 50.00 | 1,954.00 個 | | | | | |
| 【小松菜の磯香和え】 | | | | | | | | | | | | |
| こまつな | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 kg | | 2cm | | | |
| もやし | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 kg | | 水洗い | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 短冊3×6mm | | | |
| きざみのり(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.78 kg | | 袋あけ | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.89 kg | | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 833.63 g | | | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 0.37 | 0.44 | 2.06 kg | | | | | |
| 【千葉県産牛乳プリン】 | | | | | | | | | | | | |
| 千葉県産牛乳プリン | | | | | 30.00 | 30.00 | 5,102.00 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6月16日 火曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | | 合計 | 換算入 | 給食停止 |
|-----------------------|-----|------|-----|-----|--------|--------|------------|-----|-----------|-------|----------|-------|
| 人数 | 284 | 331 | 349 | 379 | 372 | 422 | 156 | 77 | | 2370 | 2,419.10 | 清小、池小 |
| 中学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 特別 | 職員室 | | | | | 合計 | 換算入 | 給食停止 |
| 人数 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | | | | | 1954 | 2,344.80 | |
| 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 | | 単位 | 一人分量 | 一人分量 | 単位 | | | | | |
| | | | | | g | g | | | | | | |
| [ミートソーススパゲティ] | | | | | | | | | | | | |
| スパゲティ(学期) | | | | | 40.00 | 48.00 | 190.56 kg | | ざっとボイル | | | |
| 豚挽肉 | | | | | 30.00 | 36.00 | 142.92 kg | | | | | |
| 赤ワイン(1本1.8L)(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 14.29 kg | | 下味 | | | |
| まめプラス(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 11.91 kg | | | | | |
| たまねぎ | | | | | 30.00 | 36.00 | 142.92 kg | | みじん切り | | | |
| にんじん | | | | | 20.00 | 24.00 | 95.28 kg | | みじん切り | | | |
| セロリー | | | | | 3.00 | 3.60 | 14.29 kg | | みじん切り | | | |
| カットしめじ | | | | | 5.00 | 6.00 | 23.82 kg | | | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 3.81 kg | | | | | |
| 中濃ソース(1.8L)(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 9.53 kg | | | | | |
| トマトケチャップ(3K)(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 47.64 kg | | 袋あけ | | | |
| トマト缶詰 ダイス(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 47.64 kg | | 缶あけ | | | |
| トマトピューレ缶(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 38.11 kg | | ミキサー攪拌 | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.30 | 2.76 | 10.96 kg | | 1/3残し | | | |
| 粉チーズ(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 9.53 kg | | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.25 | 0.30 | 1.19 kg | | 1/3残し | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.03 | 0.04 | 142.92 g | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.38 kg | | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,294.00 本 | | | | | |
| [きすアーモンドフライ] | | | | | | | | | | | | |
| きすアーモンド 75140g | | | | | 40.00 | 0.00 | 2,370.00 個 | | | | | |
| きすアーモンド 75150g | | | | | 0.00 | 50.00 | 1,954.00 個 | | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 4.00 | 5.00 | 19.25 kg | | | | | |
| 中濃ソース(1.8L)(学期) | | | | | 3.50 | 4.20 | 16.67 kg | | | | | |
| [玉ねぎドレッシングサラダ] | | | | | | | | | | | | |
| きゅうり | | | | | 8.00 | 9.60 | 38.11 kg | | 千切り3×6mm | | | |
| じゃがいも | | | | | 24.00 | 28.80 | 114.33 kg | | 賽の目 | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 38.11 kg | | 千切り3×6mm | | | |
| 冷凍スイートコーン(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 33.35 kg | | 袋あけ | | | |
| たまねぎ | | | | | 5.00 | 6.00 | 23.82 kg | | すりおろし→汁切り | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 2.40 | 2.88 | 11.43 kg | | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 5.72 kg | | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 1.91 kg | | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 3.81 kg | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 2.40 | 2.88 | 11.43 kg | | | | | |
| [はちみつレモンゼリー] | | | | | | | | | | | | |
| はちみつレモンゼリー | | | | | 60.00 | 60.00 | 4,324.00 個 | | | | | |
| [ベビーチーズ(Ca強化)] | | | | | | | | | | | | |
| チーズ(学期) | | | | | 0.00 | 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6月17日 水曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|----------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|-----|-----------|-------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 516 | 196 | 96 | | 3097 | 3,156.60 | 桜小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 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | | | | | 1954 | 2,344.80 | |
| 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 | 418.15 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 502.71 kg | | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,009.00 本 | | | | | |
| [厚揚げの中華煮] | | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.75 kg | | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.40 kg | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 18.00 | 21.60 | 99.03 kg | | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.50 kg | | 下味 | | | |
| 長ねぎ | | | | | 12.00 | 14.40 | 66.02 kg | | 小口切り0.3cm | | | |
| にんじん | | | | | 20.00 | 24.00 | 110.03 kg | | 短冊3×6mm | | | |
| カットこんにゃく 色紙切(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.52 kg | | ポイル | | | |
| 冷凍絹揚げ 10g(学期) | | | | | 45.00 | 54.00 | 247.56 kg | | 油抜き | | | |
| かつ済みさくらげ(月) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.30 kg | | 水戻し | | | |
| こまつな | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.01 kg | | 2cm | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 3.80 | 4.56 | 20.91 kg | | 1/3残し | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 11.00 kg | | 1/6残し | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.85 kg | | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 2.20 | 2.64 | 12.10 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 30.00 | 36.00 | 165.04 kg | | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.65 kg | | | | | |
| [肉団子ケチャップソース] | | | | | | | | | | | | |
| 肉団子(ケチャップ) | | | | | 40.00 | 80.00 | 7,005.00 個 | | | | | |
| [チョレギサラダ] | | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | | | 20.00 | 24.00 | 110.03 kg | | 2cm | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.01 kg | | 水洗い | | | |
| きゅうり | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.52 kg | | 小口切り0.3cm | | | |
| にんにく | | | | | 0.10 | 0.12 | 550.14 g | | ドレッシング | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.50 kg | | ↓ | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.20 kg | | ↓ | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.10 kg | | ↓ | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.75 kg | | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.10 kg | | | | | |
| ブラックペッパー 100g | | | | | 0.01 | 0.01 | 55.01 g | | ↓ | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.65 kg | | | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.50 kg | | ↓ | | | |
| きざみのり(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.10 kg | | | | | |
| 白炒り胡麻(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.50 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6月18日 木曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|--------------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|----------|-------|----------|------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 534 | 620 | 44 | 134 | 1896 | 2,275.20 | 白中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 | | | | |
| 【麦御飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 416.43 kg | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 7.00 | 10.00 | 44.88 kg | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 499.72 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,002.00 本 | | | | |
| 【トマトハヤシ】 | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.39 kg | | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.20 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.20 kg | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 25.00 | 30.00 | 137.20 kg | | | | |
| 赤ワイン(1本1.8%) (学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.98 kg | 下味 | | | |
| たまねぎ | | | | | 50.00 | 60.00 | 274.40 kg | スライス3mm | | | |
| にんじん | | | | | 20.00 | 24.00 | 109.76 kg | 銀杏0.5cm | | | |
| カットしめじ | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.42 kg | 水洗い | | | |
| じゃがいも | | | | | 40.00 | 48.00 | 219.52 kg | 賽の目切り | | | |
| 水 | | | | | 40.00 | 48.00 | 219.52 kg | | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.42 kg | 解凍 | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.10 | 0.12 | 548.79 g | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 109.76 g | | | | |
| 中濃ソース(1.8L)(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.37 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.29 kg | | | | |
| トマト缶詰 ダイス(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.42 kg | 缶開け | | | |
| トマトピューレ缶(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 38.42 kg | 缶開け | | | |
| ハヤシルー(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 43.90 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 【チーズオムレツ】 | | | | | | | | | | | |
| チーズオムレツ 40g | | | | | 40.00 | 0.00 | 3,148.00 個 | | | | |
| チーズオムレツ 60g | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,896.00 個 | | | | |
| 【コーンサラダ】 | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.32 kg | 1cm | | | |
| 冷凍ブロッコリー(学期) | | | | | 20.00 | 24.00 | 109.76 kg | 異物確認 | | | |
| 冷凍スイートコーン(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 54.88 kg | 袋あけ→異物確認 | | | |
| にんじん | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.44 kg | 短冊3×6mm | | | |
| 野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.44 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6月19日 金曜日

| 小学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 |
|--------------------|-----|------|-----|-----|-------------|-------------|------------|---------|-------|----------|--------------|
| 人数 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 398 | 196 | 96 | 2979 | 3,026.80 | 三小6年、大小(旧)6年 |
| 中学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 | | | |
| 人数 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1954 | 2,344.80 | | | | |
| 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 | 408.71 kg | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 491.38 kg | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,893.00 本 | | | | |
| [冬瓜の味噌汁] | | | | | | | | | | | |
| 豚肩肉 小間切り | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.72 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.30 kg | 下味 | | | |
| 冬瓜 | | | | | 18.00 | 21.60 | 96.69 kg | | | | |
| 冷凍豆腐 CaFe強化(学期) | | | | | 18.00 | 21.60 | 96.69 kg | 袋あけ | | | |
| カット済みえのき茸 | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.72 kg | ボイル | | | |
| 長ねぎ | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.86 kg | 水洗い | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.72 kg | 賽の目切り | | | |
| たまねぎ | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.72 kg | 1cm | | | |
| 鰹の素 富士印(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 8.06 kg | | | | |
| 液体昆布だし(1L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.37 kg | | | | |
| 白味噌 1kg(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 15.04 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 2.70 | 3.24 | 14.50 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 483.44 kg | | | | |
| [鯖の香味ソースがけ] | | | | | | | | | | | |
| さば切り身 40g | | | | | 40.00 | 0.00 | 2,979.00 切 | | | | |
| さば切り身 50g | | | | | 0.00 | 50.00 | 1,954.00 切 | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.45 kg | 下味 | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 1.10 | 1.32 | 5.91 kg | たれ | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.74 kg | ↓ | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.30 | 2.76 | 12.35 kg | ↓ | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.22 kg | ↓ | | | |
| 豆板醤(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 805.74 g | ↓ | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.61 kg | ↓ | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.30 kg | ↓ | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.61 kg | ↓ | | | |
| 水 | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.86 kg | ↓ | | | |
| [きんぴらごぼう] | | | | | | | | | | | |
| カットごぼう(ささがき) | | | | | 16.00 | 19.20 | 85.95 kg | 水洗い | | | |
| にんじん | | | | | 12.00 | 14.40 | 64.46 kg | 短冊3×6mm | | | |
| さつま揚げ スライス(学期) | | | | | 6.00 | 7.20 | 32.23 kg | 油抜き | | | |
| つきこんにゃく(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.97 kg | ボイル | | | |
| 冷凍むき枝豆(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 21.49 kg | 確認→ボイル | | | |
| 白炒り胡麻(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.30 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.30 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.30 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.96 | 1.15 | 5.16 kg | 1/6残し | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.30 kg | | | | |
| かつおだしパック(学期) | | | | | 0.35 | 0.42 | 1.88 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.24 | 2.69 | 12.03 kg | 1/6残し | | | |
| 水 | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.97 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6月22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 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 480 | 196 | 96 | 3061 | 3,117.00 | 大小(旧)6年 |
| 中学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 | | | |
| 人数 | 564 | 592 | 427 | 44 | 134 | 1761 | | | 2,113.20 | 大中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 | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 395.97 kg | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 476.09 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,781.00 本 | | | | |
| 【キャバツと油揚げの味噌汁】 | | | | | | | | | | | |
| キャバツ | | | | | 15.00 | 18.00 | 78.45 kg | 1cm | | | |
| たまねぎ | | | | | 11.00 | 13.20 | 57.53 kg | | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 52.30 kg | | | | |
| カット油揚げ(冷凍)(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.15 kg | 油抜き | | | |
| 冷凍豆腐 CaFe強化(学期) | | | | | 20.00 | 24.00 | 104.60 kg | 袋あけ | | | |
| こまつな | | | | | 6.00 | 7.20 | 31.38 kg | 2cm | | | |
| 長ねぎ | | | | | 7.00 | 8.40 | 36.61 kg | 小口切り0.3cm | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 14.64 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 白味噌 1kg(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 14.64 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 鰹の素 富士印(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 7.85 kg | | | | |
| 液体昆布だし(1L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.23 kg | | | | |
| 水 | | | | | 95.00 | 114.00 | 496.87 kg | | | | |
| 【赤魚の唐揚げ】 | | | | | | | | | | | |
| 赤魚切り身 50g | | | | | 50.00 | 0.00 | 3,061.00 個 | | | | |
| 赤魚切り身 60g | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,761.00 個 | | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.57 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.57 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.69 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.23 kg | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.09 kg | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 6.00 | 7.20 | 31.38 kg | | | | |
| 米粉(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.23 kg | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 5.00 | 5.00 | 21.97 kg | | | | |
| 【ひじきの炒り煮】 | | | | | | | | | | | |
| 豚挽肉 | | | | | 15.00 | 18.00 | 78.45 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.23 kg | 下味 | | | |
| 乾ひじき(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.46 kg | 水戻し | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 41.84 kg | 短冊3×6mm | | | |
| さつま揚げ スライス(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.15 kg | 油抜き | | | |
| つきこんにゃく(学期) | | | | | 6.00 | 7.20 | 31.38 kg | ポイル | | | |
| 冷凍むき枝豆(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.69 kg | ポイル | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 2.40 | 2.88 | 12.55 kg | 1/3残し | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 7.85 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.23 kg | 1/3残し | | | |
| かつおだしパック(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.62 kg | | | | |
| 水 | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.15 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.30 | 0.36 | 1.57 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6月23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 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 427 | 44 | 134 | 1761 | | | 2,113.20 | 大中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 | | | | |
| 【麦御飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 402.93 kg | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 7.00 | 10.00 | 43.53 kg | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 483.52 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,868.00 本 | | | | |
| 【中華風コーンスープ】 | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも皮つき | | | | | 15.00 | 18.00 | 79.89 kg | | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.26 kg | 短冊3×6mm | | | |
| カット済みえのき茸 | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.63 kg | 水洗い | | | |
| たまねぎ | | | | | 12.00 | 14.40 | 63.91 kg | スライス3mm | | | |
| こまつな | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.61 kg | 1cm | | | |
| 冷凍豆腐 CaFe強化(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 79.89 kg | 袋あけ | | | |
| クリームコーン缶(学期) | | | | | 15.00 | 18.00 | 79.89 kg | 缶開け | | | |
| 鶏卵(凍結全卵) | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.26 kg | 解凍 | | | |
| 中華スープの素(学期) | | | | | 0.80 | 0.96 | 4.26 kg | | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.26 kg | 解凍 | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.13 kg | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.01 | 0.01 | 53.26 g | | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 479.33 kg | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.20 kg | | | | |
| 【ガパオライス】 | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.13 kg | | | | |
| 七味唐辛子(学期) | | | | | 0.01 | 0.01 | 53.26 g | | | | |
| にんにく | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.33 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.85 | 1.02 | 4.53 kg | | | | |
| 鶏もも・鶏むね合い挽き肉 | | | | | 35.00 | 42.00 | 186.41 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8%) (学期) | | | | | 1.30 | 1.56 | 6.92 kg | 下味 | | | |
| まめプラス(学期) | | | | | 1.70 | 2.04 | 9.05 kg | 袋あけ→水戻し | | | |
| たまねぎ | | | | | 22.00 | 26.40 | 117.17 kg | みじん切り | | | |
| カットしめじ | | | | | 6.00 | 7.20 | 31.96 kg | みじん切り | | | |
| ミックスピーマン(赤・黄・緑) | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.26 kg | ポイル | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 798.88 g | | | | |
| オイスターソース1.1kg(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.98 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.39 kg | 1/2残し | | | |
| 本みりん(1本1.8%) (学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.33 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.20 kg | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.03 | 0.04 | 159.78 g | | | | |
| カレー粉缶(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 798.88 g | | | | |
| ナンプラー 1.2L | | | | | 1.50 | 1.80 | 7.99 kg | 1/3残し | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.66 kg | | | | |
| バジル 粉 100g | | | | | 0.04 | 0.05 | 213.04 g | | | | |
| 【中華くらの和え物】 | | | | | | | | | | | |
| 中華くらげ | | | | | 6.00 | 7.20 | 31.96 kg | | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.61 kg | 短冊3×6mm | | | |
| きゅうり | | | | | 10.00 | 12.00 | 53.26 kg | 短冊3×6mm | | | |
| もやし | | | | | 20.00 | 24.00 | 106.52 kg | 水洗い | | | |
| 純ごま油(学期) | | | | | 0.45 | 0.54 | 2.40 kg | たれ | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 7.99 kg | たれ | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 0.20 | 0.24 | 1.07 kg | たれ | | | |
| 酢(1.8L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.33 kg | たれ | | | |
| 白炒り胡麻(学期) | | | | | 0.40 | 0.48 | 2.13 kg | | | | |
| 【ヨーグルト】 | | | | | | | | | | | |
| ソフール元気ヨーグルト | | | | | 70.00 | 70.00 | 4,909.00 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6月24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 | 385 | 437 | 449 | 442 | 507 | 567 | 193 | 96 | 3076 | 3,140.20 | 池小4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 | 564 | 592 | 427 | 44 | 134 | 1761 | | | 2,113.20 | 大中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 | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 397.84 kg | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 478.27 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,797.00 本 | | | | |
| 【いもだんご汁】 | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも皮つき | | | | | 10.00 | 12.00 | 52.53 kg | | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.35 | 0.42 | 1.84 kg | | | | |
| 干し椎茸スライス 500g(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.63 kg | 水戻し | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.03 kg | 銀杏0.3cm | | | |
| 大根 | | | | | 20.00 | 24.00 | 105.07 kg | 銀杏0.3cm | | | |
| カットごぼう(ささがき) | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.27 kg | 水洗い | | | |
| カット油揚げ(冷凍)(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.27 kg | 油抜き | | | |
| こまつな | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.27 kg | 2cm | | | |
| 長ねぎ | | | | | 5.00 | 6.00 | 26.27 kg | 小口0.3cm | | | |
| おじゃがもちボール | | | | | 24.00 | 28.80 | 126.08 kg | 袋あけ | | | |
| 清酒(1本1.8L)(学期) | | | | | 1.40 | 1.68 | 7.35 kg | 下味 | | | |
| 本みりん(1本1.8L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.25 kg | | | | |
| かつおだしパック(学期) | | | | | 3.20 | 3.84 | 16.81 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.76 kg | 1/3残し | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.25 | 0.30 | 1.31 kg | 1/3残し | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 472.81 kg | | | | |
| 【鰹の揚げ煮(油淋風)】 | | | | | | | | | | | |
| 鰹の揚げ煮(油淋風) 40g | | | | | 40.00 | 0.00 | 3,076.00 個 | | | | |
| 鰹の揚げ煮(油淋風) 50g | | | | | 0.00 | 50.00 | 1,761.00 個 | | | | |
| 【のりカツオ納豆和え】 | | | | | | | | | | | |
| ほうれんそう | | | | | 7.00 | 8.40 | 36.77 kg | 2cm | | | |
| もやし | | | | | 10.00 | 12.00 | 52.53 kg | 水洗い | | | |
| にんじん | | | | | 8.00 | 9.60 | 42.03 kg | 短冊3×6mm | | | |
| キャベツ | | | | | 10.00 | 12.00 | 52.53 kg | | | | |
| 挽きわり納豆 | | | | | 10.00 | 12.00 | 52.53 kg | 前日冷蔵庫へ | | | |
| 長ねぎ | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.76 kg | 小口切り0.3cm | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 2.20 | 2.64 | 11.56 kg | たれ | | | |
| 本みりん(1本1.8L)(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.15 kg | ↓ | | | |
| きざみのり(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.63 kg | ↓ | | | |
| 鰹節 刻み(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.68 kg | ↓ | | | |
| 【アセロラゼリー】 | | | | | | | | | | | |
| アセロラゼリー(Fe,ファイバー) | | | | | 40.00 | 40.00 | 4,837.00 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6月25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 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 620 | 44 | 134 | | | | | 1954 | 2,344.80 | |
| 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 | | | | | |
| [コッパン] | | | | | | | | | | | | |
| コッパン 30g 包装あり | | | | | 0.00 | 0.00 | 788.00 個 | | | | | |
| コッパン 40g 包装あり | | | | | 40.00 | 0.00 | 925.00 個 | | | | | |
| コッパン 50g 包装あり | | | | | 0.00 | 0.00 | 1,435.00 | | | | | |
| コッパン 60g 包装あり | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 個 | | | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,060.00 本 | | | | | |
| [ミルクスープ] | | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも皮つき | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 kg | | | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 銀杏0.3cm | | | |
| じゃがいも | | | | | 25.00 | 30.00 | 138.94 kg | | 賽の目切り | | | |
| たまねぎ | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 kg | | 賽の目切り | | | |
| カットしめじ | | | | | 6.00 | 7.20 | 33.35 kg | | 水洗い | | | |
| 冷凍ブロッコリー(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 2cm | | | |
| スキムミルク(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 22.23 kg | | ミキサー攪拌 | | | |
| ベシヤメルソース(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 22.23 kg | | ミキサー攪拌 | | | |
| 米粉(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 8.34 kg | | ミキサー攪拌 | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 1.20 | 1.44 | 6.67 kg | | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.25 | 0.30 | 1.39 kg | | | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 102.04 g | | | | | |
| 牛乳(調理用牛乳) | | | | | 40.00 | 48.00 | 222.30 kg | | | | | |
| 水 | | | | | 50.00 | 60.00 | 277.88 kg | | | | | |
| バター 450g(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.78 kg | | | | | |
| [かぼちゃコロッケ] | | | | | | | | | | | | |
| かぼちゃコロッケ 50g | | | | | 50.00 | 0.00 | 3,148.00 個 | | | | | |
| かぼちゃコロッケ 60g | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 個 | | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.46 kg | | | | | |
| 中濃ソース(1.8L)(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.67 kg | | | | | |
| [青菜のソテー] | | | | | | | | | | | | |
| オリーブオイル 1L | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.78 kg | | | | | |
| カットウィンナー 6mmカット(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 kg | | 短冊3×6mm | | | |
| 冷凍スイートコーン(学期) | | | | | 12.00 | 14.40 | 66.69 kg | | 袋あけ→異物確認 | | | |
| こまつな | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 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 | 102.04 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6月26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 | 385 | 437 | 449 | 511 | 490 | 553 | 196 | 96 | 3117 | 3,178.60 | 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 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1954 | 2,344.80 | | | | |
| 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 | | |
| 【麦御飯】 | | | | | | | | | | | |
| 精白米 | | | | | 70.00 | 100.00 | 419.75 kg | | | | |
| 炊飯用麦 | | | | | 8.00 | 10.00 | 46.09 kg | | | | |
| 水 | | | | | 84.00 | 120.00 | 503.70 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,029.00 本 | | | | |
| 【夏野菜カレー】 | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも皮つき | | | | | 25.00 | 30.00 | 138.09 kg | | | | |
| 赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.52 kg | 下味 | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.76 kg | | | | |
| おろし生姜 国産(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.31 kg | | | | |
| おろしにんにく 国産(学期) | | | | | 0.60 | 0.72 | 3.31 kg | | | | |
| たまねぎ | | | | | 35.00 | 42.00 | 193.32 kg | 囊の目切り | | | |
| にんじん | | | | | 20.00 | 24.00 | 110.47 kg | 銀杏0.3cm | | | |
| カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り | | | | | 15.00 | 18.00 | 82.85 kg | 水洗い | | | |
| じゃがいも | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.23 kg | 囊の目切り | | | |
| 水 | | | | | 55.00 | 66.00 | 303.79 kg | | | | |
| 冷凍チキンブイヨン(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.23 kg | 解凍 | | | |
| ソテードオニオン50gパック(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 27.62 kg | 解凍 | | | |
| チャツネ(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.81 kg | 袋あけ | | | |
| 米粉(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 16.57 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| レトロカレー甘口(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.19 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| コータスカレルウ甘口(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 22.09 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 中濃ソース(1.8L)(学期) | | | | | 3.50 | 4.20 | 19.33 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.52 kg | | | | |
| ガラムマサラ(缶)(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 110.47 g | | | | |
| マサラマイルド(缶)(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 110.47 g | | | | |
| カレー粉缶(学期) | | | | | 0.05 | 0.06 | 276.17 g | | | | |
| 冷凍揚げなす1.5cm | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.23 kg | | | | |
| 冷凍さやいんげん(学期) | | | | | 4.00 | 4.80 | 22.09 kg | ポイル | | | |
| 【チキンナゲット】 | | | | | | | | | | | |
| チキンナゲット20g(学期) | | | | | 40.00 | 40.00 | 10,142.00 個 | | | | |
| 【白井市産ゆで枝豆(中)】 | | | | | | | | | | | |
| 枝豆さやつき | | | | | 0.00 | 27.00 | 52.76 kg | | | | |
| 精製塩 | | | | | 0.00 | 0.35 | 683.90 g | | | | |
| 【カットパインアップル】 | | | | | | | | | | | |
| カットパインアップル | | | | | 35.00 | 35.00 | 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6月29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 | 319 | 361 | 351 | 426 | 428 | 458 | 189 | 85 | 2617 | 2,673.20 | 七小 |
| 中学校 | 1年 | 2年 | 3年 | 特別 | 職員室 | 合計 | 換算人 | 給食停止 | | | |
| 人数 | 564 | 592 | 620 | 44 | 134 | 1954 | | | 2,344.80 | | |
| 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 | 384.21 kg | | | | |
| 水 | | | | | 85.00 | 120.00 | 461.80 kg | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 4,531.00 本 | | | | |
| 【豆腐とじゃがいものみそ汁】 | | | | | | | | | | | |
| じゃがいも | | | | | 25.00 | 30.00 | 125.45 kg | 賽の目切り | | | |
| たまねぎ | | | | | 15.00 | 18.00 | 75.27 kg | 賽の目切り | | | |
| にんじん | | | | | 10.00 | 12.00 | 50.18 kg | | | | |
| カット済みえのき茸 | | | | | 8.00 | 9.60 | 40.14 kg | 水洗い | | | |
| 冷凍豆腐 CaFe強化(学期) | | | | | 20.00 | 24.00 | 100.36 kg | 袋あけ | | | |
| こまつな | | | | | 8.00 | 9.60 | 40.14 kg | 水戻し→異物確認 | | | |
| 鰹の素 富士印(学期) | | | | | 1.50 | 1.80 | 7.53 kg | | | | |
| 液体昆布だし(1L)(学期) | | | | | 1.00 | 1.20 | 5.02 kg | | | | |
| 白味噌 1kg(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.05 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 赤味噌 1kg(学期) | | | | | 3.00 | 3.60 | 15.05 kg | ミキサー攪拌 | | | |
| 水 | | | | | 90.00 | 108.00 | 451.62 kg | | | | |
| 【ささみのレモンソースがけ】 | | | | | | | | | | | |
| 鶏ささみ 切り身 50g | | | | | 50.00 | 0.00 | 2,617.00 個 | | | | |
| 鶏ささみ 切り身 60g | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 個 | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.04 kg | | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.15 | 0.18 | 752.70 g | | | | |
| でん粉(学期) | | | | | 7.00 | 8.40 | 35.13 kg | | | | |
| サラダ油 1斗缶(学期) | | | | | 5.00 | 6.00 | 24.81 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 2.80 | 3.36 | 14.05 kg | | | | |
| 醤油 10L(学期) | | | | | 4.40 | 5.28 | 22.08 kg | | | | |
| 本みりん(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.04 kg | | | | |
| レモン果汁 1L(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.04 kg | | | | |
| 水 | | | | | 3.30 | 3.96 | 16.56 kg | | | | |
| 【野菜のごま和え】 | | | | | | | | | | | |
| ほうれんそう | | | | | 4.00 | 4.80 | 20.07 kg | 2cm | | | |
| 冷凍カット木の草(脱水パウ凍) | | | | | 5.00 | 6.00 | 25.09 kg | | | | |
| にんじん | | | | | 9.00 | 10.80 | 45.16 kg | | | | |
| キャベツ | | | | | 10.00 | 12.00 | 50.18 kg | 1cm | | | |
| きゅうり | | | | | 5.00 | 6.00 | 25.09 kg | | | | |
| もやし | | | | | 18.00 | 21.60 | 90.32 kg | 水洗い | | | |
| 白すり胡麻(学期) | | | | | 2.00 | 2.40 | 10.04 kg | | | | |
| きび砂糖 20K(学期) | | | | | 1.70 | 2.04 | 8.53 kg | | | | |
| 醤油1.8L(学期) | | | | | 2.40 | 2.88 | 12.04 kg | | | | |
| 清酒(1本1.8ℓ)(学期) | | | | | 0.70 | 0.84 | 3.51 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6月30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 | 385 | 437 | 449 | 511 | 507 | 567 | 196 | 96 | | 3148 | 3,212.70 | |
| 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 | 620 | 44 | 134 | | | | | 1954 | 2,344.80 | |
| 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 | | | | | |
| [食パン] | | | | | | | | | | | | |
| 食パン 30g 包装あり | | | | | 0.00 | 0.00 | 788.00 | | 個 | | | |
| 食パン 40g 包装あり | | | | | 40.00 | 0.00 | 925.00 | | 個 | | | |
| 食パン 50g 包装あり | | | | | 0.00 | 0.00 | 1,435.00 | | 個 | | | |
| 食パン 60g 包装あり | | | | | 0.00 | 60.00 | 1,954.00 | | 個 | | | |
| [牛乳] | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 206.00 | 206.00 | 5,060.00 | | 本 | | | |
| [野菜ポターージュ] | | | | | | | | | | | | |
| 鶏もも皮つき | | | | | 14.00 | 16.80 | 77.81 | | kg | | | |
| にんじん | | | | | 15.00 | 18.00 | 83.36 | | kg | みじん切り | | |
| たまねぎ | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 | | kg | みじん切り | | |
| カットしめじ | | | | | 6.00 | 7.20 | 33.35 | | kg | 水洗い みじん切り | | |
| 冷凍ブロッコリー(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 | | kg | 2cm | | |
| クリームコーン缶(学期) | | | | | 20.00 | 24.00 | 111.15 | | kg | 缶あけ | | |
| ベシヤメルソース(学期) | | | | | 8.00 | 9.60 | 44.46 | | kg | ミキサー攪拌 | | |
| スキムミルク(学期) | | | | | 2.50 | 3.00 | 13.89 | | kg | ミキサー攪拌 | | |
| 牛乳(調理用牛乳) | | | | | 40.00 | 48.00 | 222.30 | | kg | | | |
| コンソメ(学期・小麦不使用)(学期) | | | | | 1.30 | 1.56 | 7.22 | | kg | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.23 | 0.28 | 1.28 | | kg | | | |
| こしょう缶 400g(学期) | | | | | 0.03 | 0.03 | 153.06 | | g | | | |
| サラダ油 1.5L(学期) | | | | | 0.50 | 0.60 | 2.78 | | kg | | | |
| 水 | | | | | 55.00 | 66.00 | 305.66 | | kg | | | |
| [夏野菜のトマトソースグラタン] | | | | | | | | | | | | |
| 夏野菜のトマトソースグラタン 65g | | | | | 65.00 | 0.00 | 3,148.00 | | 個 | | | |
| 夏野菜のトマトソースグラタン 80g | | | | | 0.00 | 80.00 | 1,954.00 | | 個 | | | |
| [ジャーマンポテト] | | | | | | | | | | | | |
| カットウィンナー 6mmカット(学期) | | | | | 10.00 | 12.00 | 55.58 | | kg | | | |
| じゃがいも | | | | | 45.00 | 54.00 | 250.09 | | kg | 賽の目切り | | |
| たまねぎ | | | | | 15.00 | 18.00 | 83.36 | | kg | スライス3mm | | |
| パセリ 乾(学期) | | | | | 0.02 | 0.02 | 111.15 | | g | | | |
| 食塩 自然塩(学期) | | | | | 0.24 | 0.29 | 1.33 | | kg | 1/6残し | | |
| ブラックペッパー 100g | | | | | 0.02 | 0.02 | 111.15 | | 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 | 3.33 | | kg | | | |
| [いちごジャム 15g] | | | | | | | | | | | | |
| いちごジャム(学期) | | | | | 10.00 | 10.00 | 5,102.00 | | 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