

【指示書・釜分け書】

2026年7月1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	387	439	339	510	434	569	202	132	3012	3,073.00	三小3年、清小5年、桜小3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	565	592	620	43	146	1966	2,359.20				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
【ご飯】											
精白米					70.00	100.00	413.54	kg			
水					85.00	120.00	497.07	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	4,937.00	本			
【小松菜と白玉のスープ】											
鶏もも皮つき					16.00	19.20	84.00	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.60	1.92	8.69	kg	下味		
冷凍白玉餅(白)					20.00	24.00	108.64	kg			
にんじん					10.00	12.00	54.32	kg	短冊3×6mm		
カット済みえのき茸					8.00	9.60	43.46	kg	水洗い		
こまつな					16.00	19.20	86.92	kg	1cm		
長ねぎ					5.00	6.00	27.16	kg	小口切り0.3cm		
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.35	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.26	0.31	1.41	kg	1/6残し		
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	13.04	kg			
水					100.00	120.00	543.22	kg			
【銀鮭の塩焼き】											
塩銀鮭 切り身 40g					40.00	0.00	3,012.00	個			
塩銀鮭 切り身 50g					0.00	50.00	1,966.00	個			
【豚肉と生揚げの煮物】											
カットこんにゃく 色紙切(学期)					5.00	6.00	27.16	kg	ポイル		
豚肩肉 小間切り					15.00	18.00	81.48	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.35	kg	下味		
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g					20.00	24.00	108.64	kg	油抜き(ポイル)		
にんじん					5.00	6.00	27.16	kg	銀杏0.3cm		
冷凍さやいんげん(学期)					3.00	3.60	16.30	kg	袋あけ→異物確認		
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.63	kg			
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88	13.04	kg			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	16.30	kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.43	kg			
かつおだしパック(学期)					0.30	0.36	1.50	kg			
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.17	kg			
水					7.00	8.40	38.03	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7月2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	387	439	453	510	508	569	202	137		3205	3,274.30	
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	565	592	620	43	152					1972	2,366.40	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
[コッペパン]												
コッペパン 30g 包装あり					0.00	0.00	792.00		個			
コッペパン 40g 包装あり					40.00	0.00	928.00		個			
コッペパン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,485.00					
コッペパン 60g 包装あり					0.00	60.00	1,972.00		個			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,135.00		本			
[ポトフ]												
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.26		kg			
豚肩肉 小間切り					12.00	14.40	66.00		kg			
白ワイン(1本1.8L)(学期)					0.50	0.60	2.82		kg	下味		
カットウィンナー 1cmカット(学期)					8.00	9.60	45.13		kg			
たまねぎ					30.00	36.00	169.22		kg	賽の目切り		
にんじん					20.00	24.00	112.81		kg	銀杏0.3cm		
キャベツ					20.00	24.00	112.81		kg	1cm		
じゃがいも					30.00	36.00	169.22		kg	賽の目切り		
パセリ 乾(学期)					0.01	0.01	56.41		g			
水					40.00	48.00	225.63		kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	68.00		kg	解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.80	0.96	4.51		kg			
醤油 10L(学期)					0.67	0.80	3.78		kg	1/6残し		
食塩 自然塩(学期)					0.23	0.28	1.30		kg	1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	169.22		g			
[マーマレードチキン]												
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,205.00		個			
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,972.00		個			
おろし生姜 国産(学期)					0.40	0.48	2.26		kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.40	0.48	2.26		kg			
醤油 10L(学期)					2.80	3.36	15.79		kg			
マーマレードジャム 1kg					10.00	12.00	56.41		kg			
[かぼちゃとチーズのサラダ]												
ボンレスハム 1cm角切り(学期)					4.00	4.80	23.00		kg			
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り					34.00	40.80	191.78		kg	水洗い		
きゅうり					5.00	6.00	28.20		kg	小口切り0.3cm		
冷凍スイートコーン(学期)					5.00	6.00	28.20		kg	袋あけ・異物確認		
ダイスチーズ4mm					3.00	3.60	17.00		kg	袋あけ		
マヨネーズ 1kg(学期)					3.50	4.20	20.00		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	169.22		g			
食塩 自然塩(学期)					0.08	0.10	451.26		g			
[ヨーグルト]												
ソッフル元気ヨーグルト					70.00	70.00	5,177.00		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7月3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	387	439	453	510	447	569	204	127		3136	3,198.40	池小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	565	592	620	43	153					1973	2,367.60	
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					
[チャーハン]												
精白米					70.00	110.00	442.79 kg					
チャーハンの素					13.00	20.20	81.87 kg					
水					84.00	120.00	507.67 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,070.00 本					
[厚揚げと鶏肉のチリソース煮]												
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.67 kg					
豆板醤(学期)					0.12	0.14	667.92 g					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.34 kg					
にんにく					0.80	0.96	4.45 kg		プロセッサー(細かく)			
鶏もも皮つき					32.00	38.40	180.00 kg					
清酒(1本1.8%) (学期)					1.20	1.44	6.68 kg		下味			
にんじん					15.00	18.00	83.49 kg		銀杏0.5cm			
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)					12.00	14.40	67.00 kg		水洗い			
たまねぎ					22.00	26.40	122.45 kg		荒みじん			
長ねぎ					15.00	18.00	83.49 kg		小口切り0.3cm			
冷凍絹揚げ 10g(学期)					45.00	54.00	250.47 kg		油抜き			
トマトケチャップ(3K)(学期)					13.50	16.20	75.00 kg		袋あけ			
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	13.36 kg		1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)					2.50	3.00	13.92 kg		1/3残し			
中華スープの素(学期)					0.15	0.18	834.90 g					
でん粉(学期)					1.00	1.20	5.57 kg					
水					12.00	14.40	66.79 kg					
[焼売]												
しゅうまい30g					30.00	60.00	7,082.00 個					
[白井市産ゆで枝豆(小)]												
枝豆さやつき					16.00	0.00	50.18 kg					
精製塩					0.35	0.00	1.10 kg					
[ゆで枝豆(中)]												
冷凍さやつき枝豆					0.00	20.00	39.46 kg					
精製塩					0.00	0.10	197.30 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7月6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	387	439	453	510	447	569	203	128		3136	3,198.40	池小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	565	592	620	43	143					1963	2,355.60	
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	一人分量	一人分量	単位					
					g	g						
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	422.06 kg					
水					85.00	120.00	507.40 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,061.00 本					
【なめこ汁】												
なめこ 水煮					15.00	18.00	83.00 kg		水洗い			
大根					12.00	14.40	66.65 kg		短冊3×6mm			
カット油揚げ(学期)					5.00	6.00	27.77 kg		油抜き			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					25.00	30.00	138.85 kg		袋あけ			
カット済みえのき茸					5.00	6.00	27.77 kg		水洗い			
こまつな					12.00	14.40	66.65 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)					1.20	1.44	6.66 kg					
赤味噌 1kg(学期)					5.50	6.60	30.55 kg		ミキサー攪拌			
水					90.00	108.00	499.86 kg					
【彩り野菜のたまごやき】												
彩り野菜のたまごやき10カット					50.00	0.00	3,136.00 個					
彩り野菜のたまごやき8カット					0.00	62.50	1,963.00 個					
【白井市産にんにくの塩肉じゃが】												
純ごま油(学期)					0.38	0.46	2.11 kg					
にんにく					0.29	0.35	1.61 kg		プロセッサーで細かく			
豚肩肉 小間切り					11.00	13.20	60.00 kg					
清酒(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.55 kg		下味			
たまねぎ					24.00	28.80	133.30 kg		スライス3mm			
じゃがいも					33.00	39.60	183.28 kg		さいのめ			
にんじん					9.00	10.80	49.99 kg		いちよう3mm			
長ねぎ					5.00	6.00	27.77 kg		小口3mm			
冷凍むき枝豆(学期)					3.00	3.60	17.00 kg		袋あけ			
中華スープの素(学期)					0.22	0.26	1.22 kg					
液体塩こうじ					1.73	2.08	9.50 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.07	0.08	388.78 g					
ブラックペッパー 100g					0.01	0.01	55.54 g					
白炒り胡麻(学期)					1.15	1.38	6.39 kg					
水					6.30	7.56	34.99 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7月7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	387	439	453	510	508	569	202	145		3213	3,283.10	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	565	592	620	44	154					1975	2,370.00	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校	中学校	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	一人分量	一人分量	単位					
[ご飯]												
精白米					70.00	100.00	429.42		kg			
水					85.00	120.00	516.23		kg			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,147.00		本			
[七夕汁]												
鶏もも皮つき					10.00	12.00	54.00		kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.40	1.68	7.91		kg	下味		
白菜					15.00	18.00	84.80		kg	1cm		
カット済みえのき茸					8.00	9.60	45.22		kg	水洗い		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	84.80		kg	袋あけ		
ｽﾗｲなると(星型)					8.00	9.60	45.22		kg	解凍→よくほぐしておく		
こまつな					12.00	14.40	67.84		kg	2cm		
麩 星形					0.80	0.96	4.60		kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.65		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	6.60		kg			
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	14.13		kg	1/3残し		
食塩 自然塩(学期)					0.22	0.26	1.24		kg	1/3残し		
水					90.00	108.00	508.78		kg			
[ハンバーグ(おろしソース)]												
ハンバーグ60g(学期)					60.00	0.00	3,213.00		個			
ハンバーグ80g(学期)					0.00	80.00	1,975.00		個			
冷凍大根おろし					10.00	12.00	57.00		kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.15	0.18	847.97		g			
おろし生姜 国産(学期)					0.15	0.18	847.97		g			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	16.96		kg			
レモン果汁 1L(学期)					0.30	0.36	1.70		kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.90	2.28	10.74		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	51.88		g			
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.78		kg			
水					5.00	6.00	28.27		kg			
[おかかサラダ]												
キャベツ					10.00	12.00	56.53		kg	1cm		
冷凍カットホウレン草(脱水ﾊﾞﾗ凍)					12.00	14.40	68.00		kg	水洗い		
もやし					20.00	24.00	113.06		kg	水洗い		
にんじん					8.00	9.60	45.22		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	28.27		kg			
鰹節 刻み(学期)					1.30	1.56	7.35		kg			
サラダ油 1.5L(学期)					2.00	2.40	11.31		kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.60	1.92	9.04		kg			
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.65		kg			
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	11.31		kg			
[七夕パインゼリー]												
七夕ゼリー					40.00	40.00	5,188.00		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7月8日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	569	202	133		3201	3,269.90	
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	565	592	620	43	147					1967	2,360.40	
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						
[ご飯]												
精白米					70.00	100.00	427.66 kg					
水					85.00	120.00	514.12 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,126.00 本					
[麻婆なす]												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					55.00	66.00	309.67 kg		ポイル			
豚挽肉					22.00	26.40	126.00 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.69 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.50	0.60	2.82 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.50 kg					
なす					20.00	24.00	112.61 kg		半月または銀杏1.5cm			
たまねぎ					20.00	24.00	112.61 kg		みじん切り			
にんにく					8.00	9.60	45.04 kg		みじん切り			
長ねぎ					10.00	12.00	56.30 kg		小口0.3mm			
にら					5.00	6.00	28.15 kg		1cm			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					10.00	12.00	56.30 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.50 kg		水戻し			
中華スープの素(学期)					0.50	0.60	2.82 kg					
赤味噌 1kg(学期)					4.00	4.80	22.52 kg		ミキサー攪拌			
豆板醤(学期)					0.40	0.48	2.25 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	10.13 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	11.82 kg		1/3残し			
オイスターソース1.1kg(学期)					1.00	1.20	5.63 kg					
でん粉(学期)					2.00	2.40	11.26 kg					
水					30.00	36.00	168.91 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.69 kg					
[揚げ餃子]												
餃子FeCa強化 40g(学期)					40.00	0.00	3,201.00 個					
餃子FeCa強化 50g(学期)					0.00	50.00	1,967.00 個					
サラダ油 1斗缶(学期)					4.00	5.00	22.64 kg					
[春雨のレモン和え]												
千切りかまぼこ(学期)					5.00	6.00	28.15 kg					
冷凍スイートコーン(学期)					5.00	6.00	28.15 kg					
もやし					12.00	14.40	67.56 kg		水洗い			
にんにく					8.00	9.60	45.04 kg		短冊3×6mm			
きゅうり					10.00	12.00	56.30 kg		短冊3×6mm			
はるさめ 緑豆(学期)					3.00	3.60	16.89 kg		袋あげ			
レモン果汁 1L(学期)					1.00	1.20	5.63 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.26 kg					
醤油1.8L(学期)					3.00	3.60	16.89 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.63 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.69 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.30	0.36	1.69 kg					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

【指示書・釜分け書】

2026年7月9日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	569	202	136	3204	3,273.20	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	565	592	620	43	151	1971	2,365.20				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
【ナポリタン】											
スパゲティ(学期)					40.00	48.00	228.00	kg			
サラダ油 1.5L(学期)					0.40	0.48	2.26	kg			
豚肩肉短冊切り					10.00	12.00	56.00	kg			
カットウィンナー 6mmカット(学期)					10.00	12.00	56.38	kg			
にんにく					0.40	0.48	2.26	kg	プロセッサー(細かく)		
たまねぎ					35.00	42.00	197.34	kg	スライス0.5cm		
にんじん					20.00	24.00	112.77	kg	短冊3×6mm		
カットピーマン千切り					8.00	9.60	45.11	kg	水洗い		
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	845.76	g			
こしょう缶 400g(学期)					0.04	0.05	225.54	g			
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					6.00	7.20	33.83	kg	缶開け		
トマトケチャップ(3K)(学期)					20.00	24.00	114.00	kg	袋あけ		
トマトピューレ缶(学期)					6.50	7.80	36.65	kg	缶あけ		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					2.00	2.40	11.28	kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.00	2.40	11.28	kg			
粉チーズ(学期)					2.50	3.00	14.10	kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.51	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	5,133.00	本			
【鱈磯辺フライ】											
あじ磯辺フライ CaFe 50g					50.00	0.00	3,204.00	個			
あじ磯辺フライ CaFe 60g					0.00	60.00	1,971.00	個			
サラダ油 1斗缶(学期)					5.00	6.00	27.85	kg			
【にんじんのマリネ】											
まぐろツナフレーク水煮(学期)					10.00	12.00	56.38	kg	袋あけ		
にんじん					18.00	21.60	101.49	kg	短冊3×3mm		
たまねぎ					8.00	9.60	45.11	kg	スライス3mm		
きゅうり					12.00	14.40	67.66	kg	短冊3×6mm		
酢(1.8L)(学期)					2.20	2.64	12.40	kg	たれ		
サラダ油 1.5L(学期)					2.00	2.40	11.28	kg	↓		
きび砂糖 20K(学期)					0.83	1.00	4.68	kg	↓		
食塩 自然塩(学期)					0.29	0.35	1.64	kg	↓		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	169.15	g	↓		
パセリ 乾(学期)					0.04	0.05	225.54	g	↓		
【チーズドック】											
原宿ドック40g(チーズ)					40.00	40.00	5,175.00	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7月10日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	569	205	125		3196	3,264.40	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	565	592	620	43	155					1975	2,370.00	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	428.06 kg					
水					85.00	120.00	514.60 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,129.00 本					
【白井市産じゃがいもカレー】												
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	144.00 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					
にんにく					0.60	0.72	3.38 kg		プロセッサーで細かく			
たまねぎ					50.00	60.00	281.72 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	197.20 kg		賽の目切り			
水					50.00	60.00	281.72 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	56.34 kg		解凍			
ソテードオニオン50g(学期)					5.00	6.00	28.17 kg		解凍			
チャツネ(学期)					2.50	3.00	13.95 kg		袋あげ			
レトロカリー甘口(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	16.90 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					
【カットコーン】												
冷凍カットコーン5cm					60.00	60.00	5,171.00					
どうもろこし(生)					0.00	0.00	0.00 g					
【鶏肉と海藻のサラダ】												
国産鶏ささみフレーク					9.00	10.80	51.00 kg					
キャベツ					18.00	21.60	101.42 kg		2cm			
もやし					7.00	8.40	39.44 kg		水洗い			
にんじん					5.00	6.00	28.17 kg		千切り3×3mm			
海藻ミックス(学期)					0.50	0.60	2.82 kg		水洗し→異物確認			
サラダ油 1.5L(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
純ごま油(学期)					0.45	0.54	2.54 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.75	0.90	4.23 kg					
醤油1.8L(学期)					2.30	2.76	12.96 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.34	1.61	7.55 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.96	1.15	5.41 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7月13日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	542	203	125		3167	3,232.50	一・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	565	592	620	43	144					1964	2,356.80	
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	424.64 kg					
炊飯用麦					7.00	10.00	45.73 kg					
水					84.00	120.00	509.57 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,090.00 本					
【スタミナ根菜汁】												
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	5.59 kg		下味			
カットごぼう(ささがき)					10.00	12.00	55.89 kg		水洗い			
大根					12.00	14.40	67.07 kg		いちよう3mm			
にんじん					8.00	9.60	44.71 kg		いちよう3mm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					3.00	3.60	16.77 kg		油抜き			
カットこんにゃく 色紙切(学期)					6.00	7.20	33.54 kg		ボイル			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					10.00	12.00	55.89 kg		袋あけ			
こまつな					7.00	8.40	39.13 kg		1cm			
長ねぎ					5.00	6.00	27.95 kg		小口3mm			
サラダ油 1.5L(学期)					0.30	0.36	1.68 kg					
水					90.00	108.00	503.04 kg					
赤味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	15.09 kg		ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	15.65 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	6.60 kg					
にんにく					0.35	0.42	1.96 kg		プロセッサーで細かく			
豆板醤(学期)					0.16	0.19	894.29 g					
【豚丼の具】												
豚肩肉 小間切り					50.00	60.00	279.47 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.18 kg		下味			
たまねぎ					35.00	42.00	195.63 kg		スライス5mm			
おろし生姜 国産(学期)					2.00	2.40	11.18 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.04	0.05	223.57 g					
醤油 10L(学期)					4.80	5.76	26.83 kg		1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.50	3.00	13.97 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.18 kg		1/3残し			
サラダ油 1.5L(学期)					0.50	0.60	2.79 kg					
【塩だれキャベツ】												
キャベツ					23.00	27.60	128.55 kg		2cm			
もやし					12.00	14.40	67.07 kg		水洗い			
きゅうり					8.00	9.60	44.71 kg		小口切り0.3cm			
おろしにんにく 国産(学期)					0.12	0.14	670.72 g		ドレッシング			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					3.00	3.60	16.77 kg		↓			
中華スープの素(学期)					0.12	0.14	670.72 g		↓			
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.68 kg		↓			
ブラックペッパー 100g					0.01	0.01	55.89 g		↓			
純ごま油(学期)					1.00	1.20	5.59 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	3.00 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7月14日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	569	202	142	3210	3,279.80	
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	565	592	620	44	155	1976	2,371.20				
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		
[コッペパン バンズ型・横割り]											
コッペパン30g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	792.00	個			
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有					40.00	0.00	928.00	個			
コッペパン50g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	1,490.00				
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	60.00	1,976.00	個			
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00	5,145.00	本			
[つぶつぶコーンポタージュ]											
たまねぎ					25.00	30.00	141.28	kg	賽の目		
にんじんペースト					5.00	6.00	28.26	kg	解凍		
冷凍スイートコーン(学期)					20.00	24.00	113.02	kg	袋あけ		
クリームコーン缶(学期)					40.00	48.00	227.90	kg	缶あけ		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.85	1.02	4.80	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	847.65	g	1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	113.02	g			
牛乳(調理用牛乳)					40.00	48.00	226.04	kg			
ベシヤメルソース(学期)					6.50	7.80	37.00	kg	ミキサー攪拌		
スキムミルク(学期)					3.00	3.60	17.00	kg	ミキサー攪拌		
生クリーム(学期)					1.00	1.20	5.65	kg			
パセリ 乾(学期)					0.05	0.06	282.55	g			
水					42.00	50.40	237.34	kg			
[メンチカツ(焼き)]											
キャベツメンチカツ 40g バスト 焼き揚げ可					40.00	0.00	3,210.00	個			
キャベツメンチカツ 60g バスト 焼き揚げ可					0.00	60.00	1,976.00				
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.80	4.56	21.47	kg			
[ブロッコリーのマヨネーズサラダ]											
冷凍ブロッコリー(学期)					15.00	18.00	84.77	kg	洗う		
じゃがいも					15.00	18.00	84.77	kg	賽の目		
にんじん					7.00	8.40	39.56	kg	短冊3×6mm		
きゅうり					5.00	6.00	28.26	kg	袋あけ		
マヨネーズ 1kg(学期)					7.80	9.36	44.08	kg	袋あけ		
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	847.65	g			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	103.72	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7月15日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	569	202	130	3198	3,266.60	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	565	592	620	43	148	1968	2,361.60				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
【ご飯】											
精白米					70.00	100.00	427.52	kg			
水					85.00	120.00	513.95	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	5,124.00	本			
【けんちん汁】											
鶏もも皮つき					15.00	18.00	84.42	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.63	kg	下味		
にんじん					5.00	6.00	28.14	kg	銀杏0.3cm		
大根					12.00	14.40	67.54	kg	銀杏0.3cm		
カットごぼう(ささがき)					4.00	4.80	22.51	kg	水洗い		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	84.42	kg	袋あけ		
カットこんにゃく 色紙切(学期)					6.00	7.20	33.77	kg	水洗い ポイル		
カット済みえのき茸					5.00	6.00	28.14	kg	水洗い		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.63	kg			
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	19.70	kg			
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.60	kg			
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	14.07	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.41	kg			
水					95.00	114.00	534.68	kg			
【鯖のピリ辛焼き】											
さば切り身 40g					40.00	0.00	3,198.00	切			
さば切り身 50g					0.00	50.00	1,968.00	切			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.75	kg	下味		
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	13.51	kg	たれ		
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.26	kg	↓		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.30	1.56	7.32	kg	↓		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.63	kg	↓		
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.69	kg	↓		
豆板醤(学期)					0.22	0.26	1.24	kg	↓		
白炒り胡麻(学期)					0.30	0.36	2.00	kg	↓		
でん粉(学期)					0.40	0.48	2.25	kg	↓		
水					6.00	7.20	33.77	kg	↓		
【小松菜の納豆和え】											
こまつな					25.00	30.00	140.71	kg	1cm		
にんじん					12.00	14.40	67.54	kg	短冊3×6mm		
長ねぎ					10.00	12.00	56.28	kg	小口切り0.3cm		
挽きわり納豆					15.00	18.00	84.42	kg	前日冷蔵庫へ		
醤油1.8L(学期)					2.20	2.64	12.38	kg			
洋辛子粉(学期)					0.10	0.12	562.82	g			
鰹節 刻み(学期)					0.50	0.60	3.00	kg			
【ピーチゼリー】											
ピーチゼリー					30.00	30.00	5,166.00	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7月16日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	387	439	453	510	508	569	202	137		3205	3,274.30	
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	565	592	620	43	149					1969	2,362.80	
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	428.18 kg					
水					85.00	120.00	514.74 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,132.00 本					
【トックスープ】												
豚肩肉 小間切り					10.00	12.00	54.00 kg					
にんじん					8.00	9.60	45.10 kg		短冊3×6mm			
なると スライス(学期)					5.00	6.00	28.19 kg		解凍→ほぐす			
白菜					15.00	18.00	84.56 kg		1cm			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.30	0.36	1.50 kg		水戻し			
こまつな					10.00	12.00	56.37 kg		1cm			
トック					14.00	16.80	86.00 kg		袋あけ			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	68.00 kg		解凍			
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.51 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.64 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.69 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	103.48 g					
水					100.00	120.00	563.71 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.69 kg					
【ヤンニョムチキン】												
鶏むね肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,205.00 個					
鶏むね肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,969.00 個					
清酒(1本1.8L)(学期)					5.00	6.00	28.19 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	56.37 g					
でん粉(学期)					12.00	14.40	67.65 kg					
サラダ油 1斗缶(学期)					5.00	6.00	27.84 kg					
サラダ油 1.5L(学期)					0.50	0.60	2.82 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.35	0.42	1.97 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.35	0.42	1.97 kg					
トマトケチャップ(3K)(学期)					10.00	12.00	57.00 kg					
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	6.76 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.64 kg					
コチュジャン					0.40	0.48	2.25 kg					
水					10.00	12.00	56.37 kg					
【もやしと枝豆のサラダ】												
もやし					25.00	30.00	140.93 kg		水洗い			
にんじん					10.00	12.00	56.37 kg		千切り3×3mm			
冷凍むき枝豆(学期)					7.00	8.40	39.46 kg		袋あけ→異物確認			
醤油1.8L(学期)					1.80	2.16	10.15 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	5.07 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.05	0.06	281.86 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	56.37 g					
純ごま油(学期)					1.50	1.80	8.46 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	3.00 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