

[指示書・釜分け書]

2026年9月2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	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							845.00	kg	70.00	100.00	422.23	kg	
水									85.00	120.00	507.60	kg	
【牛乳】													
牛乳							5,060.00	本	206.00	206.00	5,060.00	本	
【ナタデココボンチ】													
ナタデココ							111.00	kg	16.00	19.20	88.92	kg	汁ごと使おけ ※アルコール消毒
パインアップル缶(学期)							62.00	缶	16.00	19.20	88.92	kg	缶開け→汁切り ↓
みかん缶(学期)							74.00	缶	16.00	19.20	88.92	kg	缶開け→汁切り ↓
黄桃缶(学期)							40.00	缶	12.00	14.40	66.69	kg	缶開け→汁切り ↓
新カクテルゼリー							56.00	kg	8.00	9.60	44.46	kg	袋開け ↓
ダイスゼリー マスカット Fe,Ca 1kg							111.00	kg	16.00	19.20	88.92	kg	袋開け ↓
サイダー1.5l							56.00	本	16.00	19.20	88.92	kg	あけかえ ↓
【とうもろこし焼売】													
とうもろこし焼売30g							7,056.00	個	30.00	60.00	7,056.00	個	
【焼き肉丼の具】													
豚肩肉 小間切り							167.00	kg	30.00	36.00	166.72	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							6.00	本	1.20	1.44	6.67	kg	下味
キャベツ							118.00	kg	18.00	21.60	100.03	kg	2cm
たまねぎ							139.00	kg	15.00	18.00	83.36	kg	スライス5mm
もやし									10.00	12.00	55.57	kg	
にんじん									10.00	12.00	55.57	kg	短冊
おろし生姜 国産(学期)							5.00	kg	0.30	0.36	1.67	kg	
おろしにんにく 国産(学期)							7.00	kg	0.30	0.36	1.67	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)							41.00	個	1.30	1.56	7.22	kg	
おろしりんご(ﾄﾙﾄ)							10.00	kg	1.86	2.23	10.34	kg	
三温糖 30kg(学期)									1.00	1.20	5.56	kg	1/3残し
醤油 10L(学期)							3.00	パック	2.70	3.24	15.01	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							2.00	本	0.65	0.78	3.61	kg	溶く
清酒(1本1.8ℓ)(学期)									0.65	0.78	3.61	kg	↓
赤味噌 1kg(学期)							8.00	kg	1.42	1.70	7.89	kg	↓
ウスターソース(1.8L)(学期)							7.00	本	0.81	0.97	4.50	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)							43.00	本	0.81	0.97	4.50	kg	
サラダ油 1.35L(学期)							4.00	本	0.30	0.36	1.67	kg	炒め油
白炒り胡麻(学期)							6.00	kg	1.00	1.20	5.56	kg	
でん粉(学期)							1.00	袋	0.76	0.91	4.22	kg	直前に溶く
水									1.52	1.82	8.45	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9月3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		
[コッペパン パンズ型・横割り]												
コッペパン30g パンズ型・横スライス 包装有							788.00 個	0.00	0.00	788.00 個		
コッペパン40g パンズ型・横スライス 包装有							925.00 個	40.00	0.00	925.00 個		
コッペパン50g パンズ型・横スライス 包装有							1,435.00	0.00	0.00	1,435.00		
コッペパン60g パンズ型・横スライス 包装有							1,954.00 個	0.00	60.00	1,954.00 個		
[牛乳]												
牛乳							5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
[キャベツのポトフ(芋なし)]												
サラダ油 1.35L(学期)								0.40	0.48	2.22 kg		
鶏もも皮つき								20.00	24.00	111.15 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)							2.00 本	0.50	0.60	2.78 kg	下味	
たまねぎ							167.00 kg	30.00	36.00	166.73 kg	賽の目切り	
にんじん							115.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	銀杏0.3cm	
キャベツ							131.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	1cm	
大根								30.00	36.00	166.73 kg	賽の目切り	
水								40.00	48.00	222.30 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	66.69 kg	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)							7.00 kg	0.80	0.96	4.45 kg		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.56 kg	1/6残し	
食塩 1kg(学期)								0.33	0.40	1.83 kg	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)							1.00 缶	0.03	0.04	166.73 g		
[ハンバーグ(トマトソース)]												
ハンバーグ60g (学期)							3,148.00 個	60.00	0.00	3,148.00 個		
ハンバーグ80g (学期)							1,954.00 個	0.00	80.00	1,954.00 個		
おろしにんにく 国産(学期)								0.10	0.12	555.75 g		
ソテードオニオン50g×15(学期)							31.00 kg	5.50	6.60	30.57 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)								3.00	3.60	16.67 kg		
サルサポモドーロ 1号缶(学期)							11.00 缶	6.00	7.20	33.35 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.45 kg		
三温糖 30kg(学期)								0.25	0.30	1.39 kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)							3.00 本	0.80	0.96	4.45 kg		
水								2.00	2.40	11.12 kg		
[ジャーマンポテト]												
カットウィンナー 6mmカット(学期)							44.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg		
じゃがいも							259.00 kg	42.00	50.40	233.42 kg	賽の目切り	
たまねぎ							83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	スライス3mm	
パセリ 乾(学期)							2.00 袋	0.02	0.02	111.15 g		
食塩 1kg(学期)								0.24	0.29	1.33 kg	1/6残し	
ブラックペッパー 100g(学期)							1.00 缶	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(学期)							4.00 本	0.60	0.72	3.33 kg		
[白井の梨(中)]												
梨								0.00	35.00	244.25 個		
食塩 1kg(学期)								0.00	0.10	195.40 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9月4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	中学校	小中総量	切り方	調理方法等
	単位			一人分量	一人分量			
				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			5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【麻婆なす】								
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)			306.00 kg	55.00	66.00	305.66 kg	ボイル	
豚挽肉			122.00 kg	22.00	26.40	122.27 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.80	0.96	4.45 kg		
なす			124.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	半月または銀杏1.5cm	
たまねぎ			111.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	みじん切り	
にんじん			57.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	みじん切り	
長ねぎ			47.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	小口0.3mm	
にら			29.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	1cm	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)			56.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)			3.00 kg	0.40	0.48	2.22 kg	水戻し	
中華スープの素(学期)			3.00 kg	0.50	0.60	2.78 kg		
赤味噌 1kg(学期)			23.00 kg	4.00	4.80	22.23 kg	ミキサー攪拌	
豆板醤(学期)			3.00 kg	0.40	0.48	2.22 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.80	2.16	10.00 kg		
醤油 10L(学期)				2.10	2.52	11.67 kg	1/3	
オイスターソース1.1kg(学期)			5.00 本	1.00	1.20	5.56 kg		
でん粉(学期)				2.00	2.40	11.12 kg		
水				30.00	36.00	166.73 kg		
純ごま油(学期)			8.00 本	0.30	0.36	1.67 kg		
【春巻】								
春巻 35g Ca強化 ニチレイ				35.00	0.00	3,148.00 個		
春巻 50g Ca強化 ニチレイ				0.00	50.00	1,954.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)			8.00 缶	3.00	6.00	25.61 kg		
【チョレギサラダ】								
キャベツ				20.00	24.00	111.15 kg	2cm	
にんじん			29.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	水洗い	
きゅうり			68.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	小口切り0.3cm	
にんにく				0.10	0.12	555.75 g	ドレッシング	
サラダ油 1.35L(学期)				1.00	1.20	5.56 kg	↓	
上白糖 1kg(学期)			4.00 袋	0.40	0.48	2.22 kg	↓	
酢(1.8L)(学期)			4.00 本	0.20	0.24	1.11 kg	↓	
醤油1.8L(学期)			7.00 本	0.50	0.60	2.78 kg		
食塩 1kg(学期)				0.20	0.24	1.11 kg		
ブラックペッパー 100g(学期)				0.01	0.01	55.58 g	↓	
中華スープの素(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
純ごま油(学期)				1.00	1.20	5.56 kg	↓	
きざみのり(学期)				0.20	0.24	1.11 kg		
白炒り胡麻(学期)				1.00	1.20	5.56 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9月7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	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							45.00 kg	7.00	10.00	45.46 kg		
水								84.00	120.00	506.68 kg		
【牛乳】												
牛乳							5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【のっぺい汁】												
鶏もも皮つき							83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.56 kg	下味	
カットごぼう(ささがき)							72.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg		
カット里芋 いちょう切り 5mm							44.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	水洗い	
大根							93.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg		
にんじん							86.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	銀杏0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切(学期)							56.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	ボイル	
長ねぎ							29.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	小口切り0.3cm	
でん粉(学期)								1.20	1.44	6.67 kg		
食塩 1kg(学期)								0.30	0.36	1.67 kg	1/3残し	
醤油 10L(学期)								2.20	2.64	12.23 kg		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.45 kg		
鰹の素 富士印(学期)							17.00 kg	1.50	1.80	8.34 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)							11.00 kg	1.00	1.20	5.56 kg		
水								90.00	108.00	500.17 kg		
【鶏そぼろ丼の具】												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉							278.00 kg	50.00	60.00	277.87 kg		
ひき割り大豆							44.00 袋	8.00	9.60	44.46 kg	袋あけ・ほぐし	
サラダ油 1.35L(学期)								1.00	1.20	5.56 kg		
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.22 kg		
にんじん							69.00 kg	12.00	14.40	66.69 kg	みじん	
冷凍むき枝豆(学期)							28.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	異物確認	
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	19.45 kg	1/3	
三温糖 30kg(学期)								2.30	2.76	12.78 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.67 kg		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.67 kg		
【豆腐サラダ】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							130.00 kg	17.55	21.06	97.55 kg		
キャベツ							118.00 kg	13.50	16.20	75.03 kg	1cm	
きゅうり							61.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	2cm	
鰹節 刻み(学期)							1.00 kg	0.14	0.16	750.26 g		
サラダ油 1.35L(学期)								1.80	2.16	10.00 kg		
食塩 自然塩(学期)							10.00 袋	0.14	0.16	750.26 g		
上白糖 1kg(学期)								0.18	0.22	1.00 kg		
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	5.00 kg		
醤油1.8L(学期)								0.90	1.08	5.00 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9月8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		
【煮込みうどん】													
冷凍うどん(学期)								389.00 kg	70.00	84.00	389.02 kg	袋あけ	
鶏もも皮つき									25.00	30.00	138.94 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)									1.00	1.20	5.56 kg	下味	
大根								74.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	短冊3×6mm	
にんじん								69.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	短冊3×6mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)								44.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	油抜き	
干し椎茸スライス 500g(学期)									0.60	0.72	3.33 kg	水戻し→戻し汁10L使用	
なると スライス(学期)								243.00 本	7.00	8.40	38.90 kg	袋あけ→ほぐす	
長ねぎ								59.00 kg	6.00	7.20	33.34 kg	小口切り0.3cm	
こまつな								74.00 kg	6.00	7.20	33.34 kg	1cm	
かつおだしパック(学期)								20.00 kg	3.50	4.20	19.45 kg		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)									1.50	1.80	8.34 kg		
三温糖 30kg(学期)									1.00	1.20	5.56 kg		
醤油 10L(学期)									5.50	6.60	30.57 kg		
食塩 1kg(学期)									0.30	0.36	1.67 kg		
水									115.00	138.00	639.11 kg		
【牛乳】													
牛乳								5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【いかの天ぷら】													
冷凍松笠いか切り身40g								3,148.00 切	40.00	0.00	3,148.00 個		
冷凍松笠いか切り身50g								1,954.00 切	0.00	50.00	1,954.00 個		
食塩 1kg(学期)									0.14	0.17	778.05 g		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)									1.00	1.20	5.56 kg		
てんぷら粉 1kg								42.00 kg	7.40	8.88	41.13 kg	バター液	
水									8.50	10.20	47.24 kg	↓	
サラダ油 1斗缶(学期)									5.00	5.00	23.29 kg	↓	
【ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ】													
冷凍ミニブロッコリー(学期)									19.00	22.80	105.59 kg	洗う	
じゃがいも								133.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg		
カットじゃがいも(1.5cm角切り)									9.00	10.80	50.02 kg	賽の目	
にんじん									10.00	12.00	55.57 kg	短冊3×6mm	
白炒り胡麻(学期)									0.50	0.60	2.78 kg		
純ごま油(学期)									1.00	1.20	5.56 kg		
上白糖 1kg(学期)									0.86	1.03	4.78 kg		
酢(1.8L)(学期)									1.72	2.06	9.56 kg		
食塩 自然塩(学期)									0.28	0.34	1.56 kg		
こしょう缶 400g(学期)									0.01	0.01	51.02 g		
醤油1.8L(学期)									0.86	1.03	4.78 kg		
【蒸しケーキ】													
蒸しケーキCa・Mg 40g(学期)								3,148.00 個	40.00	0.00	3,148.00 個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)								1,954.00 個	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9月9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	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							45.00 kg	7.00	10.00	45.46 kg		
水								84.00	120.00	506.68 kg		
【牛乳】												
牛乳							5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【チキンカレー】												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	83.36 kg		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.56 kg	下味	
サラダ油 1.35L(学期)								0.50	0.60	2.78 kg		
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.33 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.33 kg		
たまねぎ							250.00 kg	50.00	60.00	277.87 kg	賽の目切り	
にんじん							115.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	銀杏0.3cm	
じゃがいも							185.00 kg	30.00	36.00	166.72 kg	賽の目切り	
水								55.00	66.00	305.66 kg		
冷凍チキンピヨン(学期)							56.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	解凍	
ソテードオニオン50スライス(学期)								5.00	6.00	27.79 kg	袋あけ	
チャツネ(学期)							31.00 個	2.50	3.00	13.89 kg		
レトロカレー甘口(学期)							44.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	ミキサー攪拌	
コータスカレルウ甘口(学期)							22.00 kg	4.00	4.80	22.23 kg	ミキサー攪拌	
米粉(学期)							35.00 kg	3.00	3.60	16.67 kg	ミキサー攪拌	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	19.45 kg		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.56 kg		
ガラムマサラ(缶)(学期)							1.00 缶	0.02	0.02	102.04 g		
マサラマイルド(缶)(学期)							1.00 缶	0.02	0.02	102.04 g		
カレー粉缶(学期)							1.00 缶	0.05	0.06	277.87 g		
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L(学期)								0.50	0.60	2.78 kg		
カットウィンナー 6mmカット(学期)							56.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg		
にんじん							46.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	短冊3×6mm	
冷凍スイートコーン(学期)							50.00 kg	9.00	10.80	50.02 kg	袋あけ→異物確認	
こまつな							154.00 kg	18.00	21.60	100.03 kg	2cm	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.25	0.30	1.39 kg		
食塩 1kg(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	
【白井の梨(小)】												
梨							394.00 個	35.00	0.00	393.50 個		
食塩 1kg(学期)								0.10	0.00	3.43 kg		
【オレンジ】												
オレンジ 1/6カット							1,954.00 個	0.00	30.00	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9月10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		
[コッパパン]											
コッパパン 30g 包装あり						788.00 個	0.00	0.00	788.00 個		
コッパパン 40g 包装あり						925.00 個	40.00	0.00	925.00 個		
コッパパン 50g 包装あり						1,435.00	0.00	0.00	1,435.00		
コッパパン 60g 包装あり						1,954.00 個	0.00	60.00	1,954.00 個		
[牛乳]											
牛乳						5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
[白いんげん豆のシチュー]											
サラダ油 1.35L(学期)							0.24	0.29	1.33 kg		
鶏もも皮つき							15.00	18.00	83.36 kg		
白ワイン(1本1.8%) (学期)							1.00	1.20	5.56 kg	下味	
おろしにんにく 国産(学期)							0.26	0.31	1.44 kg		
たまねぎ						167.00 kg	30.00	36.00	166.72 kg	賽の目切り	
じゃがいも						124.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	賽の目切り	
にんじん						57.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	いちよう3mm	
冷凍チキンブイヨン(学期)						83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	解凍	
米粉(学期)							3.20	3.84	17.78 kg	ミキサー攪拌	
牛乳(調理用牛乳)						139.00 リットル	25.00	30.00	138.94 kg		
スキムミルク(学期)						26.00 kg	2.50	3.00	13.89 kg	ミキサー攪拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)							0.50	0.60	2.78 kg		
こしょう缶 400g(学期)							0.02	0.02	111.15 g		
食塩 1kg(学期)							0.20	0.24	1.11 kg	1/6残し	
白いんげん豆ペースト						83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg		
豆乳 1L						83.00 本	15.00	18.00	83.36 kg		
生クリーム(学期)						6.00 本	1.00	1.20	5.56 kg		
粉チーズ(学期)						8.00 kg	1.50	1.80	8.34 kg	ミキサー攪拌	
パセリ 乾(学期)							0.05	0.06	277.87 g		
水							35.00	42.00	194.51 kg		
[鶏肉のパーベキューソース]											
鶏もも肉 切り身 50g						3,148.00 個	50.00	0.00	3,148.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g						1,954.00 個	0.00	60.00	1,954.00 個		
長ねぎ						12.00 kg	2.00	2.40	11.11 kg	小口切り0.3cm	
おろしにんにく 国産(学期)							0.20	0.24	1.11 kg		
おろし生姜 国産(学期)							0.10	0.12	555.75 g		
おろしりんご(1個)						17.00 kg	3.00	3.60	16.67 kg		
しょうゆ うすくち(学期)						6.00 本	2.00	2.40	11.11 kg		
清酒(1本1.8%) (学期)							0.50	0.60	2.78 kg		
上白糖 1kg(学期)							1.50	1.80	8.34 kg		
本みりん(1本1.8%) (学期)							1.00	1.20	5.56 kg		
レモン果汁 1L(学期)						3.00 本	0.60	0.72	3.33 kg		
でん粉(学期)							0.40	0.48	2.22 kg		
水							2.00	2.40	11.11 kg		
[コールスローサラダ]											
キャベツ						147.00 kg	22.00	26.40	122.26 kg	1cm	
にんじん						29.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	短冊3×6mm	
きゅうり						38.00 kg	6.70	8.04	37.24 kg	小口3mm	
冷凍スイートコーン(学期)						37.00 kg	6.70	8.04	37.24 kg	袋あけ→異物確認	
マヨネーズ 1kg(学期)						31.00 kg	5.50	6.60	30.57 kg	ドレッシング	
食塩 1kg(学期)							0.10	0.12	555.75 g	↓	
上白糖 1kg(学期)							0.78	0.94	4.33 kg	↓	
酢(1.8L)(学期)							0.78	0.94	4.33 kg	↓	
こしょう缶 400g(学期)							0.01	0.01	55.57 g	↓	
[ベビーチーズ(Ca強化)]											
チーズ (学期)						5,102.00 個	0.00	(7/10) 11.50	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9月11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						5,060.00	本	206.00	206.00	5,060.00	本	
[いもだんごのみそ汁]												
鶏もも皮つき								10.00	12.00	55.57 kg		
大根								17.00	20.40	94.48 kg	銀杏0.3cm	
にんじん								10.00	12.00	55.57 kg	銀杏0.3cm	
カットごぼう(ささがき)								4.80	5.76	26.68 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.48	0.58	2.67 kg	水戻し	
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	27.79 kg	油抜き	
こまつな								8.00	9.60	44.46 kg	2cm	
長ねぎ								8.00	9.60	44.46 kg	小口切り0.3cm	
おじゃがもちボール(学期)								20.00	24.00	111.15 kg	袋あけ→異物確認	
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		
赤味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	11.11 kg	1/6残し	
白味噌 1kg(学期)								2.50	3.00	13.89 kg	1/6残し	
水								95.00	114.00	527.96 kg		
[鰯の生姜煮]												
いわし生姜煮40g(学期)								40.00	0.00	3,148.00	個	
いわし生姜煮50g(学期)								0.00	50.00	1,954.00	個	
[ほうれん草の和風サラダ]												
ほうれんそう						154.00	kg	15.00	18.00	83.36	kg	2cm
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)						83.00	kg	15.00	18.00	83.36	kg	水洗い
こまつな								10.00	12.00	55.57	kg	
カット済みえのき茸								12.00	14.40	66.69	kg	水洗い
きざみのり(学期)						3.00	kg	0.50	0.60	2.78	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.89	kg	
上白糖 1kg(学期)								2.00	2.40	11.11	kg	
サラダ油 1.35L(学期)								2.50	3.00	13.89	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.80	3.36	15.56	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	102.04	g	
[お魚ふりかけ]												
お魚ふりかけ						1,954.00	個	0.00	2.80	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9月14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	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						5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本			
【にら玉汁】												
鶏卵(凍結全卵)(学期)						67.00 kg	12.00	14.40	66.69 kg			
鶏もも皮つき						78.00 kg	12.00	18.00	78.28 kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							0.80	0.96	4.45 kg	下味		
干し椎茸スライス 500g(学期)							0.50	0.60	2.78 kg	水戻し→戻し汁5L使用		
たまねぎ							10.00	12.00	55.57 kg	スライス5mm		
にんじん							10.00	12.00	55.57 kg			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							20.00	24.00	111.15 kg	袋あけ		
にら							4.00	4.80	22.23 kg	2cm		
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			
食塩 1kg(学期)							0.40	0.48	2.22 kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							0.50	0.60	2.78 kg			
醤油 10L(学期)							2.00	2.40	11.11 kg			
でん粉(学期)							0.50	0.60	2.78 kg			
水							100.00	120.00	555.75 kg			
【モロの唐揚げ】												
モロの唐揚げ 40g						3,148.00 個	40.00	0.00	3,148.00 個			
モロの唐揚げ 50g						1,954.00 個	0.00	50.00	1,954.00 個			
サラダ油 1斗缶(学期)							4.00	5.00	22.36 kg			
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ						98.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	1cm		
もやし						67.00 kg	12.00	14.40	66.69 kg	水洗い		
きゅうり						45.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	小口切り0.3cm		
にんじん						40.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	短冊3×6mm		
白味噌 1kg(学期)						11.00 kg	2.00	2.40	11.11 kg	ドレッシング		
上白糖 1kg(学期)							1.40	1.68	7.78 kg	↓		
醤油 10L(学期)							1.20	1.44	6.67 kg	↓		
酢(1.8L)(学期)							0.80	0.96	4.45 kg	↓		
サラダ油 1.35L(学期)							2.00	2.40	11.11 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	2.22 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9月15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		
【コッペパン】													
コッペパン 30g 包装あり								788.00 個	0.00	0.00	788.00 個		
コッペパン 40g 包装あり								925.00 個	40.00	0.00	925.00 個		
コッペパン 50g 包装あり								1,435.00	0.00	0.00	1,435.00		
コッペパン 60g 包装あり								1,954.00 個	0.00	60.00	1,954.00 個		
【牛乳】													
牛乳								5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【肉団子スープ(洋風)】													
鶏肉団子8g								139.00 kg	25.00	30.00	138.94 kg		
にんじん								57.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	短冊3×6mm	
たまねぎ								83.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	スライス3mm	
もやし								56.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	水洗い	
カット済みえのき茸								28.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	水洗い	
こまつな								74.00 kg	7.00	8.40	38.90 kg	1cm	
白ワイン(1本1.8%) (学期)									1.00	1.20	5.56 kg		
冷凍チキンブイヨン (学期)								67.00 kg	12.00	14.40	66.69 kg	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用) (学期)									0.70	0.84	3.89 kg		
食塩 1kg(学期)									0.15	0.18	833.63 g	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)									0.02	0.02	111.15 g		
醤油 10L(学期)									1.80	2.16	10.00 kg		
水									90.00	108.00	500.18 kg		
【ポークチャップ】													
豚肩肉 小間切り								195.00 kg	35.00	42.00	194.51 kg		
清酒(1本1.8%) (学期)									1.00	1.20	5.56 kg	下味	
たまねぎ								56.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	2cmスライス5mm	
カットしめじ									4.00	4.80	22.23 kg	水洗い	
にんじん									8.00	9.60	44.46 kg	水洗い	
おろしにんにく 国産(学期)									0.30	0.36	1.67 kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)								16.00 缶	7.00	8.40	38.90 kg		
トマトケチャップ(3K) (学期)									6.00	7.20	33.35 kg		
ウスターソース(1.8L) (学期)									1.50	1.80	8.34 kg		
三温糖 30kg(学期)									0.40	0.48	2.22 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用) (学期)									0.25	0.30	1.39 kg	1/2残し	
食塩 1kg(学期)									0.05	0.06	277.88 g	1/2残し	
こしょう缶 400g(学期)									0.01	0.01	55.58 g		
でん粉(学期)									0.50	0.60	2.78 kg		
水									1.00	1.20	5.56 kg		
オリーブオイル 1L(学期)									0.50	0.60	2.78 kg		
【ウィンナーとキャベツのガリパタソーテ】													
カットウィンナー 1cmカット(学期)								83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg		
キャベツ								131.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	1cm	
にんじん								57.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	短冊3×6mm	
冷凍ミニブロッコリー (学期)									15.00	18.00	83.36 kg	袋あけ	
おろしにんにく 国産(学期)									1.00	1.20	5.56 kg		
バター 450g(学期)								37.00 個	3.00	3.60	16.67 kg		
食塩 1kg(学期)									0.25	0.30	1.39 kg	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)									0.02	0.02	111.15 g		
醤油 10L(学期)									0.40	0.48	2.22 kg		
【はちみつレモンゼリー】													
はちみつレモンゼリー								5,102.00 個	60.00	60.00	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9月16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	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								45.00 kg	7.00	10.00	45.46 kg		
水									84.00	120.00	506.68 kg		
[牛乳]													
牛乳								5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
[厚揚げの中華煮]													
サラダ油 1.35L(学期)									0.50	0.60	2.78 kg		
おろし生姜 国産(学期)									0.80	0.96	4.45 kg		
豚肩肉 小間切り								100.00 kg	18.00	21.60	100.03 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)									1.00	1.20	5.56 kg	下味	
長ねぎ								70.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	小口切り0.3cm	
にんじん								115.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	短冊3×6mm	
カットこんにゃく 色紙切(学期)								83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	ボイル	
冷凍絹揚げ 10g(学期)								250.00 kg	45.00	54.00	250.09 kg	油抜き	
干し椎茸スライス 500g(学期)									0.40	0.48	2.22 kg	水戻し	
こまつな									8.00	9.60	44.46 kg	2cm	
醤油 10L(学期)									3.80	4.56	21.12 kg	1/3残し	
三温糖 30kg(学期)									2.00	2.40	11.11 kg	1/6残し	
中華スープの素(学期)									0.70	0.84	3.89 kg		
でん粉(学期)									2.20	2.64	12.23 kg		
水									30.00	36.00	166.72 kg		
純ごま油(学期)									0.30	0.36	1.67 kg		
[にらまんじゅう]													
にらまんじゅう30g									30.00	60.00	7,056.00 個		
[春雨サラダ]													
もやし									15.00	18.00	83.36 kg	水洗い	
にんじん									7.00	8.40	38.90 kg	短冊3×6mm	
きゅうり									8.00	9.60	44.46 kg	短冊3×6mm	
はるさめ 緑豆(学期)									3.20	3.84	17.78 kg	袋あけ	
食塩 自然塩(学期)									0.02	0.02	111.15 g		
純ごま油(学期)									1.20	1.44	6.67 kg		
上白糖 1kg(学期)									1.08	1.30	6.00 kg		
醤油1.8L(学期)									2.50	3.00	13.89 kg		
酢(1.8L)(学期)									0.90	1.08	5.00 kg		
洋辛子粉(学期)								2.00 袋	0.06	0.07	333.45 g		
白炒り胡麻(学期)									0.40	0.48	2.22 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9月17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		
【ペンネボロネーゼ】													
マカロニ ペンネ(学期)								189.00 kg	34.00	40.80	188.95 kg	さっとボイル	
豚挽肉								139.00 kg	25.00	30.00	138.94 kg		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)									1.00	1.20	5.56 kg	下味	
まめプラス(学期)								14.00 袋	2.50	3.00	13.89 kg	袋あけ	
おろしにんにく 国産(学期)									0.30	0.36	1.67 kg		
たまねぎ								139.00 kg	25.00	30.00	138.94 kg	みじん切り	
にんじん								69.00 kg	12.00	14.40	66.69 kg	みじん切り	
セロリー								43.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	みじん切り	
デミグラスソース(学期)								12.00 袋	6.50	7.80	36.12 kg	袋あけ	
ハヤシルー(学期)								31.00 kg	5.50	6.60	30.57 kg	ミキサー攪拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)									0.70	0.84	3.89 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)									2.60	3.12	14.45 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)									6.50	7.80	36.12 kg	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス(学期)								56.00 缶	25.00	30.00	138.94 kg	缶あけ	
スキムミルク(学期)									2.00	2.40	11.11 kg	ミキサー攪拌	
粉チーズ(学期)								17.00 kg	3.00	3.60	16.67 kg		
食塩 1kg(学期)									0.05	0.06	277.87 g		
こしょう缶 400g(学期)									0.02	0.02	111.15 g		
パセリ 乾(学期)									0.08	0.10	444.60 g		
オリーブオイル 1L(学期)									0.40	0.48	2.22 kg		
水									16.50	19.80	91.70 kg		
【牛乳】													
牛乳								5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【野菜コロッケ】													
野菜コロッケ50g(学期)									50.00	0.00	3,148.00 個		
野菜コロッケ60g(学期)									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)									3.50	4.20	19.45 kg		
【キャベツとチキンのサラダ】													
キャベツ								131.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	1cm	
冷凍スイートコーン(学期)								28.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん								57.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	短冊3×6mm	
国産鶏ささみフレーク(学期)								56.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	袋あけ	
上白糖 1kg(学期)									0.18	0.22	1.00 kg		
酢(1.8L)(学期)									0.90	1.08	5.00 kg		
食塩 自然塩(学期)									0.18	0.22	1.00 kg		
こしょう缶 400g(学期)									0.01	0.01	51.02 g		
醤油1.8L(学期)									0.90	1.08	5.00 kg		
サラダ油 1.35L(学期)									0.90	1.08	5.00 kg		
白炒り胡麻(学期)									0.50	0.60	2.78 kg		
【レモンカスタードタルトFe】													
レモンカスタードタルト								5,102.00 個	35.00	35.00	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9月18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								5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【豆腐とわかめのみそ汁】													
じゃがいも								124.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	賽の目切り	
たまねぎ								83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	賽の目切り	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	袋あけ	
カット油揚げ(冷凍)(学期)								44.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg		
カット済みえのき茸								44.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	水洗い	
カット乾燥わかめ(学期)								7.00 袋	0.25	0.30	1.39 kg	水戻し→異物確認	
長ねぎ								47.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg		
赤味噌 1kg(学期)								12.00 kg	2.00	2.40	11.11 kg	ミキサー攪拌	
白味噌 1kg(学期)								14.00 kg	2.50	3.00	13.89 kg	ミキサー攪拌	
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		
水									90.00	108.00	500.17 kg		
【五目玉子焼き】													
五目厚焼き玉子10カット								3,148.00 個	50.00	0.00	3,148.00 個		
五目厚焼き玉子8カット								1,954.00 個	0.00	62.50	1,954.00 個		
【のりカツオ納豆和え】													
こまつな									7.00	8.40	38.90 kg	2cm	
もやし								56.00 kg	7.00	8.40	38.90 kg	水洗い	
にんじん								46.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	短冊3×6mm	
キャベツ									10.00	12.00	55.57 kg		
挽きわり納豆(学期)									10.00	12.00	55.57 kg	前日冷蔵庫へ	
長ねぎ									3.00	3.60	16.67 kg	小口切り0.3cm	
醤油1.8L(学期)									2.20	2.64	12.23 kg	たれ	
本みりん(1本1.8%) (学期)									0.60	0.72	3.33 kg	↓	
きざみのり(学期)									0.70	0.84	3.89 kg	↓	
鰹節 刻み(学期)									0.50	0.60	2.78 kg	↓	
【おはぎ】													
おはぎ								5,102.00 個	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9月24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		
【ご飯】													
精白米									70.00	100.00	422.23 kg		
水									85.00	120.00	507.60 kg		
【牛乳】													
牛乳								5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
【生揚げの味噌汁】													
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g								83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	袋あけ→異物確認 油抜き	
大根								99.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	いちよう4mm	
にんじん								92.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	いちよう3mm	
白菜								59.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	1.5cm	
干し椎茸スライス 500g(学期)									0.40	0.48	2.22 kg	水戻し	
カットこんにゃく 色紙切(学期)								56.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	ボイル	
長ねぎ								41.00 kg	7.00	8.40	38.90 kg	小口3mm	
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		
白味噌 1kg(学期)								16.00 kg	2.80	3.36	15.56 kg	ミキサー攪拌	
赤味噌 1kg(学期)								16.00 kg	2.70	3.24	15.01 kg	ミキサー攪拌	
水									90.00	108.00	500.17 kg		
【鶏肉のレモン煮】													
鶏もも肉 切り身 50g								3,148.00 個	50.00	0.00	3,148.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g								1,954.00 個	0.00	60.00	1,954.00 個		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)									2.50	3.00	13.89 kg		
こしょう缶 400g(学期)									0.01	0.01	55.57 g		
でん粉(学期)									12.00	14.40	66.69 kg		
サラダ油 1斗缶(学期)									5.00	6.00	27.46 kg		
上白糖 1kg(学期)									3.10	3.72	17.23 kg	たれ	
醤油 10L(学期)									3.10	3.72	17.23 kg	↓	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)									0.54	0.65	3.00 kg	↓	
レモン果汁 1L(学期)								28.00 本	5.00	6.00	27.79 kg	↓	
水									5.00	6.00	27.79 kg	↓	
【ブロッコリーとコーンのサラダ】													
冷凍ミニブロッコリー(学期)									25.00	30.00	138.94 kg	袋あけ	
冷凍スイートコーン(学期)									10.00	12.00	55.57 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん									8.00	9.60	44.46 kg	千切り3×3mm	
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)									6.00	7.20	33.34 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9月25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						5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本			
【おつきみ汁】												
鶏もも皮つき						83.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							1.20	1.44	6.67 kg	下味		
にんじん						57.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	銀杏0.3cm		
大根						62.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	銀杏0.3cm		
干し椎茸スライス 500g(学期)							0.50	0.60	2.78 kg	水洗い		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						111.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	袋開け		
こまつな						74.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	2cm		
ｽﾗｲかまぼこ(月見)							10.00	12.00	55.57 kg	袋あけ		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							1.00	1.20	5.56 kg			
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			
醤油 10L(学期)							2.30	2.76	12.78 kg			
食塩 1kg(学期)							0.24	0.29	1.33 kg			
水							90.00	108.00	500.17 kg			
【赤魚の照り焼き】												
赤魚の照り焼き40g						3,148.00 個	40.00	0.00	3,148.00 個			
赤魚の照り焼き50g						1,954.00 個	0.00	50.00	1,954.00 個			
【里芋のそぼろ煮】												
豚挽肉						111.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							0.80	0.96	4.45 kg	下味		
冷凍里芋(SSサイズ)						117.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	よく洗う		
にんじん						57.00 kg	10.00	12.00	55.57 kg	いちよう1cm		
たまねぎ						56.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	スライス5mm		
冷凍むき枝豆(学期)						22.00 kg	4.00	4.80	22.23 kg	袋あけ→異物確認		
サラダ油 1.35L(学期)							0.30	0.36	1.67 kg			
三温糖 30kg(学期)							1.43	1.72	7.95 kg			
醤油 10L(学期)							2.55	3.06	14.17 kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							0.85	1.02	4.72 kg			
和風だしの素(学期)						2.00 kg	0.20	0.24	1.11 kg			
水							10.00	12.00	55.57 kg			
でん粉(学期)							0.40	0.48	2.22 kg			
【月見団子 30g】												
月見団子 30g						5,102.00 個	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9月28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	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						45.00 kg	7.00	10.00	45.46 kg			
水							84.00	120.00	506.68 kg			
【牛乳】												
牛乳						5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本			
【白菜と白玉のスープ】												
鶏もも皮つき						89.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg			
清酒(1本1.8%) (学期)							1.60	1.92	8.89 kg	下味		
冷凍白玉餅(白)						111.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg			
にんじん						57.00 kg	14.00	16.80	77.81 kg	短冊3×6mm		
たまねぎ							8.00	9.60	44.46 kg	水洗い		
白菜						95.00 kg	16.00	19.20	88.92 kg	1cm		
長ねぎ						29.00 kg	5.00	6.00	27.79 kg	小口切り0.3cm		
中華スープの素(学期)							0.80	0.96	4.45 kg			
食塩 1kg(学期)							0.26	0.31	1.44 kg	1/6残し		
醤油 10L(学期)							2.40	2.88	13.34 kg			
水							100.00	120.00	555.75 kg			
【きんぴら豚丼の具】												
豚肩肉 小間切り						250.00 kg	40.00	48.00	222.30 kg			
清酒(1本1.8%) (学期)							1.20	1.44	6.67 kg	下味		
たまねぎ						111.00 kg	20.00	24.00	111.15 kg	スライス0.5cm		
カットごぼう(ささがき)						56.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	水洗い		
カットしらたき(学期)						83.00 kg	15.00	18.00	83.36 kg	ボイル		
おろし生姜 国産(学期)							0.80	0.96	4.45 kg			
醤油 10L(学期)							5.20	6.24	28.90 kg	1/6残し		
本みりん(1本1.8%) (学期)							1.50	1.80	8.34 kg			
三温糖 30kg(学期)							2.20	2.64	12.23 kg	1/6残し		
サラダ油 1.35L(学期)							0.30	0.36	1.67 kg			
【おかかサラダ】												
キャベツ						85.00 kg	13.00	15.60	72.25 kg	1cm		
こまつな						62.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	2cm		
もやし						44.00 kg	8.00	9.60	44.46 kg	水洗い		
にんじん						57.00 kg	10.00	12.00	55.58 kg	千切り3×3mm		
鰹節 刻み(学期)						8.00 kg	1.40	1.68	7.78 kg			
サラダ油 1.35L(学期)							1.46	1.75	8.11 kg			
上白糖 1kg(学期)							0.81	0.97	4.50 kg			
酢(1.8L)(学期)							1.26	1.51	7.00 kg			
食塩 自然塩(学期)							0.04	0.05	222.30 g			
こしょう缶 400g(学期)							0.01	0.01	55.58 g			
醤油1.8L(学期)							1.79	2.15	9.95 kg			
白炒り胡麻(学期)							0.50	0.60	2.78 kg	袋あけ→異物確認		
白すり胡麻(学期)						3.00 kg	0.50	0.60	2.78 kg	袋あけ→異物確認		

※「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9月29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		
[コッパパン]												
コッパパン 30g 包装あり								0.00	0.00	788.00 個		
コッパパン 40g 包装あり								40.00	0.00	925.00 個		
コッパパン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,435.00		
コッパパン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,954.00 個		
[牛乳]												
牛乳							5,060.00 本	206.00	206.00	5,060.00 本		
[チキンビーンズ(乳)]												
サラダ油 1.35L(学期)								0.25	0.30	1.39 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.22 kg		
鶏もも皮つき								18.50	22.20	102.81 kg		
食塩 1kg(学期)								0.04	0.05	222.30 g	下味	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.03	138.94 g	↓	
チリパウダー(学期)							1.00 缶	0.04	0.04	194.51 g	↓	
ローレル粉							2.00 缶	0.03	0.03	138.94 g	↓	
たまねぎ							239.00 kg	43.00	51.60	238.97 kg	賽の目切り	
にんじん							97.00 kg	17.00	20.40	94.48 kg	賽の目切り	
じゃがいも							266.00 kg	43.00	51.60	238.97 kg	賽の目切り	
パセリ 乾(学期)								0.02	0.02	111.15 g		
大豆水煮(学期)							156.00 kg	28.00	33.60	155.61 kg	水洗い	
水								4.50	5.40	25.01 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)							94.00 kg	17.00	20.40	94.48 kg	解凍	
トマト缶詰 ダイス(学期)							23.00 缶	10.50	12.60	58.35 kg	缶あけ	
トマトピューレ缶(学期)							6.00 缶	3.20	3.84	17.78 kg	缶あけ	
トマトケチャップ(3K)(学期)								5.20	6.24	28.90 kg		
三温糖 30kg(学期)								0.70	0.84	3.89 kg		
醤油 10L(学期)								2.10	2.52	11.67 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.10	2.52	11.67 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.70	0.84	3.89 kg		
粉チーズ(学期)							9.00 kg	1.60	1.92	8.89 kg		
生クリーム(学期)							9.00 本	1.70	2.04	9.45 kg		
[ほうれん草グラタン]												
ほうれん草グラタンCaFe 65g							3,148.00 個	65.00	0.00	3,148.00 個		
ほうれん草グラタンCaFe 80g							1,954.00 個	0.00	80.00	1,954.00 個		
[花野菜サラダ]												
たまねぎ							39.00 kg	7.00	8.40	38.90 kg	スライス3mm	
冷凍ミニブロッコリー(学期)								16.00	19.20	88.92 kg	よく洗う	
冷凍カリフラワー							89.00 kg	16.00	19.20	88.92 kg	よく洗う	
冷凍スイートコーン(学期)							42.00 kg	7.50	9.00	41.68 kg	袋あけ→異物確認	
サラダ油 1.35L(学期)								2.70	3.24	15.01 kg	ドレッシング	
はちみつ							5.00 kg	0.75	0.90	4.17 kg	↓	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.67 kg	↓	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.03	127.82 g	↓	
酢(1.8L)(学期)								0.38	0.46	2.11 kg	↓	
醤油1.8L(学期)								0.30	0.36	1.67 kg	↓	

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2026年9月30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	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						5,060.00 本	206.00	206.00		5,060.00 本		
【炒め野菜の味噌汁】												
豚肩肉 小間切り						89.00 kg	8.00	9.60		44.46 kg		
純ごま油(学期)							0.40	0.48		2.22 kg		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						83.00 kg	15.00	18.00		83.36 kg		
もやし						56.00 kg	15.00	18.00		83.36 kg	水洗い	
にんじん						57.00 kg	10.00	12.00		55.57 kg	短冊3×3mm	
たまねぎ							13.00	15.60		72.25 kg	水洗い	
長ねぎ						47.00 kg	4.00	4.80		22.23 kg	小口0.3cm	
こまつな						62.00 kg	4.00	4.80		22.23 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		
赤味噌 1kg(学期)						14.00 kg	2.50	3.00		13.89 kg	ミキサー攪拌	
白味噌 1kg(学期)						15.00 kg	2.70	3.24		15.01 kg	ミキサー攪拌	
醤油 10L(学期)							0.15	0.18		833.62 g		
水							92.00	110.40		511.29 kg		
【鯖のカレー醤油焼き】												
さば切り身 40g						3,148.00 切	40.00	0.00		3,148.00 切		
さば切り身 50g						1,954.00 切	0.00	50.00		1,954.00 切		
清酒(1本1.8%) (学期)							3.00	3.60		16.67 kg	下味	
醤油 10L(学期)							4.50	5.40		25.01 kg	↓	
上白糖 1kg(学期)							2.25	2.70		12.50 kg	↓	
カレー粉缶(学期)							0.60	0.72		3.33 kg	↓	
【筑前煮】												
サラダ油 1.35L(学期)							0.20	0.24		1.11 kg		
鶏もも皮つき						83.00 kg	15.00	18.00		83.36 kg		
清酒(1本1.8%) (学期)							1.50	1.80		8.34 kg	下味	
にんじん						57.00 kg	10.00	12.00		55.57 kg	銀杏0.3cm	
大根							7.00	8.40		38.90 kg	銀杏0.5cm	
ちくわスライス							5.00	6.00		27.79 kg		
さつま揚げ スライス(学期)							4.00	4.80		22.23 kg		
たけのこ乱切り(水煮パック)							4.00	4.80		22.23 kg	水洗い	
カットごぼう(乱切り)							7.00	8.40		38.90 kg	水洗い	
カットこんにゃく 色紙切(学期)							4.00	4.80		22.23 kg	ボイル	
干し椎茸スライス 500g(学期)							0.30	0.36		1.67 kg	水戻し→戻し汁3L使用	
水							12.00	14.40		66.69 kg		
かつおだしパック(学期)							0.40	0.48		2.22 kg		
三温糖 30kg(学期)							2.00	2.40		11.11 kg	1/6残し	
醤油 10L(学期)							3.20	3.84		17.78 kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8%) (学期)							0.50	0.60		2.78 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