

[指示書・釜分け書]

2026年10月1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	382	435	451	508	507	570	205	137		3195	3,265.40	
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	562	590	617	45	148					1962	2,354.40	
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		
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	426.89	kg	
炊飯用麦								7.00	10.00	46.01	kg	
水								84.00	120.00	512.27	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,114.00	本	
【フォー】												
クイッティオ(学期)								6.00	7.20	34.00	kg	水戻し
水								90.00	108.00	505.78	kg	
豚肩肉 小間切り								30.00	36.00	168.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.70	0.84	3.93	kg	下味
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	67.00	kg	解凍
中華スープの素(学期)								0.20	0.24	1.12	kg	
三温糖 30kg(学期)								0.23	0.28	1.29	kg	
たまねぎ								20.00	24.00	112.40	kg	スライス3mm
にんじん								10.00	12.00	56.20	kg	短冊3×6mm
もやし								15.00	18.00	84.30	kg	水洗い
こまつな								10.00	12.00	56.20	kg	1cm
食塩 1kg(学期)								0.50	0.60	2.81	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	112.40	g	
【ガバオライスの具】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.40	0.48	2.25	kg	
七味唐辛子(学期)								0.01	0.01	56.20	g	
おろしにんにく 国産(学期)								1.00	1.20	5.62	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.85	1.02	4.78	kg	
鶏もも・鶏むね合い挽き肉								35.00	42.00	195.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.30	1.56	7.31	kg	下味
まめプラス(学期)								1.70	2.04	10.00	kg	袋あけ→水戻し
たまねぎ								22.00	26.40	123.64	kg	みじん切り
カットしめじ								6.00	7.20	34.00	kg	みじん切り
ミックスピーマン(赤・黄・緑)(学期)								10.00	12.00	56.00	kg	ボイル
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.15	0.18	842.97	g	
オイスターソース1.1kg(学期)								3.00	3.60	16.50	kg	
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.74	kg	1/2残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.62	kg	
三温糖 30kg(学期)								0.60	0.72	3.37	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	168.59	g	
カレー粉缶(学期)								0.15	0.18	842.97	g	
ナンプラー 1.2L								1.50	1.80	8.40	kg	1/3残し
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.81	kg	
バジル 粉 100g								0.04	0.05	200.00	g	
【フルーツ杏仁豆腐】												
やわらか杏仁豆腐								22.00	25.00	115.00	kg	袋あけ
パインアップル缶(学期)								20.00	24.00	113.00	kg	缶開け→汁切り
みかん缶(学期)								15.00	18.00	84.00	kg	缶開け→汁切り
黄桃缶(学期)								15.00	18.00	84.00	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10月2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	382	435	451	508	507	570	208	121		3182	3,251.10	
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	562	590	617	45	152					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	426.25	kg	
水								85.00	120.00	512.42	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,105.00	本	
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								75.00	90.00	421.00	kg	ボイル
豚挽肉								22.00	26.40	126.00	kg	
サラダ油 1.35L(学期)								0.30	0.36	1.68	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.81	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.49	kg	
たまねぎ								20.00	24.00	112.21	kg	みじん切り
にんじん								8.00	9.60	44.88	kg	みじん切り
長ねぎ								10.00	12.00	56.10	kg	小口0.3mm
にら								5.00	6.00	28.05	kg	1cm
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)								10.00	12.00	56.10	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	2.81	kg	
赤味噌 1kg(学期)								4.00	4.80	23.00	kg	ミキサー攪拌
豆板醤(学期)								0.40	0.48	2.24	kg	
三温糖 30kg(学期)								1.80	2.16	10.10	kg	
醤油 10L(学期)								2.10	2.52	11.78	kg	1/3
オイスターソース1.1kg(学期)								1.00	1.20	5.50	kg	
でん粉(学期)								2.00	2.40	11.22	kg	
水								30.00	36.00	168.31	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.68	kg	
【焼売】												
しゅうまい30g								30.00	60.00	7,114.00	個	
【もやしの香味ソース】												
こまつな								18.00	21.60	100.99	kg	1cm
もやし								22.00	26.40	123.43	kg	水洗い
にんじん								7.00	8.40	39.27	kg	短冊3×6mm
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.24	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.24	kg	
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.81	kg	
醤油 10L(学期)								4.00	4.80	22.44	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.00	2.40	11.22	kg	
白炒り胡麻(学期)								1.30	1.56	7.00	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10月5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	382	435	451	508	507	570	206	125		3184	3,253.30	
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	563	592	618	45	145					1963	2,355.60	
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		
【キャロットピラフ】												
精白米								70.00	110.00	445.74	kg	
キャロットピラフの素								13.00	20.20	82.43	kg	
水								84.00	120.00	511.33	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,105.00	本	
【コンソメスープ】												
鶏もも皮つき								20.00	24.00	114.00	kg	
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.61	kg	下味
たまねぎ								15.00	18.00	84.13	kg	スライス0.5cm
じゃがいも								25.00	30.00	140.22	kg	賽の目切り
キャベツ								25.00	30.00	140.22	kg	1cm
セロリー								3.00	3.60	16.83	kg	スライス3mm
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	56.09	g	
サラダ油 1.35L(学期)								0.80	0.96	4.49	kg	
水								90.00	108.00	504.80	kg	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	6.73	kg	
食塩 1kg(学期)								0.35	0.42	1.96	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	112.18	g	
【チーズ風ソースインハンバーグ(デミソース)】												
チーズ風ソースインハンバーグ50g								50.00	0.00	3,184.00	個	
チーズ風ソースインハンバーグ60g								0.00	60.00	1,963.00	個	
デミグラスソース(学期)								6.00	7.20	33.65	kg	
ウスターソース(1.8L)(学期)								0.90	1.08	5.05	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								2.40	2.88	15.00	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.85	1.02	4.77	kg	
三温糖 30kg(学期)								0.13	0.16	729.16	g	
水								1.53	1.84	8.58	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)								30.00	36.00	168.00	kg	袋あけ
冷凍スイートコーン(学期)								10.00	12.00	56.00	kg	袋あけ→異物確認
にんじん								8.00	9.60	44.87	kg	千切り3×3mm
野菜いっぱいドレッシング(和風)(学期) 1L								6.00	7.20	34.00	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10月6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	382	435	451	508	507	570	205	144		3202	3,273.10		
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	563	592	618	46	154					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			
【味噌煮込みうどん】													
冷凍うどん(学期)								68.00	81.60	384.00	kg	袋あけ	
鶏もも皮つき								20.00	24.00	112.00	kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.64	kg	下味	
大根								12.00	14.40	67.69	kg	銀杏3mm	
にんじん								10.00	12.00	56.41	kg	銀杏3mm	
カットごぼう(さがき)								4.00	4.80	22.56	kg	水洗い	
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	28.20	kg	油抜き	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.50	kg	水戻し→戻し汁5L使用	
スライスまぼこ半月								6.00	7.20	34.00	kg	袋あけ→ほぐす	
長ねぎ								10.00	12.00	56.41	kg	小口切り0.3cm	
こまつな								8.00	9.60	45.13	kg	2cm	
鰹の素 富士印(学期)								1.90	2.28	11.20	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.64	kg		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.46	kg		
三温糖 30kg(学期)								0.50	0.60	2.82	kg		
赤味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	12.00	kg		
白味噌 1kg(学期)								4.50	5.40	25.00	kg		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.64	kg		
水								115.00	138.00	648.68	kg		
【牛乳】													
牛乳								206.00	206.00	5,133.00	本		
【おからコロッケ】													
おからコロッケ 50g CaFe強化								50.00	0.00	3,202.00	個		
おからコロッケ60g CaFe強化								0.00	60.00	1,973.00	個		
サラダ油 1斗缶(学期)								5.00	6.00	27.85	kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								6.00	7.00	33.02	kg		
【蓮根と枝豆の和え物】													
スライスれんこん(銀杏切り)								12.00	14.40	67.00	kg	水洗い	
にんじん								6.00	7.20	33.84	kg	千切り3×3mm	
冷凍むき枝豆(学期)								12.00	14.40	68.00	kg	袋あけ→異物確認	
冷凍スイートコーン(学期)								10.00	12.00	57.00	kg	袋あけ→異物確認	
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)								6.00	7.20	34.00	kg		
【蒸しケーキ】													
蒸しケーキCa・Mg 40g(学期)								40.00	0.00	3,202.00	個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)								0.00	60.00	1,973.00	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10月7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	382	435	451	508	507	570	205	128		3186	3,255.50	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	563	592	618	45	149					1967	2,360.40	
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	426.67	kg	
水								85.00	120.00	512.93	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,111.00	本	
【なめこ汁】												
なめこ 水煮								15.00	18.00	84.24	kg	水洗い
大根								10.00	12.00	56.16	kg	短冊3×6mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	28.08	kg	油抜き
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								25.00	30.00	140.40	kg	袋あけ
長ねぎ								10.00	12.00	56.16	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	56.16	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	6.74	kg	
赤味噌 1kg(学期)								5.50	6.60	31.00	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	505.43	kg	
【親子焼き】												
親子焼き 40g								40.00	0.00	3,186.00	個	
親子焼き 50g								0.00	50.00	1,967.00	個	
【ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.30	0.36	1.68	kg	
豚肩肉 小間切り								25.00	30.00	141.00	kg	
カットごぼう(ささがき)								12.00	14.40	67.00	kg	洗う
にんじん								6.00	7.20	33.70	kg	短冊3×3mm
つきこんにゃく(学期)								12.00	14.40	67.00	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	28.00	kg	袋あけ→異物確認
三温糖 30kg(学期)								1.50	1.80	8.42	kg	1/6残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	10.11	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	8.99	kg	下味
醤油 10L(学期)								2.80	3.36	15.72	kg	1/6残し
白炒り胡麻(学期)								0.80	0.96	5.00	kg	
【ヨーグルト(カル鉄)】												
カル鉄ヨーグルト								70.00	70.00	5,153.00	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10月8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	382	435	451	508	507	570	205	136		3194	3,264.30	
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	563	592	618	27	150					1950	2,340.00	大中特別2組、大中特別3組、大中特別4組
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	784.00	個	
コッペパン 40g 包装あり								40.00	0.00	923.00	個	
コッペパン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,487.00		
コッペパン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,950.00	個	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	5,101.00	本	
[チリコンカン]												
サラダ油 1.35L(学期)								0.40	0.48	2.24	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.68	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.30	0.36	1.68	kg	
豚挽肉								32.00	38.40	180.00	kg	
赤ワイン(1本1.8%) (学期)								1.70	2.04	9.53	kg	下味
ナツメグ								0.01	0.01	51.44	g	
たまねぎ								47.00	56.40	263.40	kg	みじん切り
じゃがいも								32.00	38.40	179.34	kg	賽の目切り
にんじん								16.00	19.20	89.67	kg	銀杏0.3cm
白いんげん豆(学期)								11.00	13.20	62.00	kg	袋あけ
ひよこめめ ゆで(学期)								11.00	13.20	62.00	kg	袋あけ
トマトピューレ缶(学期)								8.40	10.08	48.00	kg	缶開け
トマト缶詰 ダイス(学期)								8.40	10.08	47.50	kg	缶開け
サルサボモドーロ 1号缶(学期)								3.80	4.56	21.00	kg	缶開け
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.20	0.24	1.12	kg	
三温糖 30kg(学期)								0.40	0.48	2.24	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.60	1.92	8.97	kg	
チリパウダー(学期)								0.40	0.48	2.24	kg	
食塩 1kg(学期)								0.45	0.54	2.52	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	102.88	g	
冷凍むき枝豆(学期)								3.00	3.60	17.00	kg	袋あけ→異物確認
[コーングラタン]												
コーングラタン65g								65.00	0.00	3,194.00	個	
コーングラタン80g								0.00	80.00	1,950.00	個	
[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	56.00	kg	袋あけ
にんじん								18.00	21.60	100.88	kg	短冊3×3mm
たまねぎ								8.00	9.60	44.83	kg	スライス3mm
きゅうり								12.00	14.40	67.25	kg	短冊3×6mm
酢(1.8L)(学期)								2.20	2.64	12.33	kg	たれ
サラダ油 1.35L(学期)								2.00	2.40	11.21	kg	↓
上白糖 1kg(学期)								0.83	1.00	4.65	kg	↓
食塩 1kg(学期)								0.29	0.35	1.63	kg	↓
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	168.13	g	↓
パセリ 乾(学期)								0.04	0.05	224.17	g	↓
[ベビーチーズ(Ca強化)]												
チーズ (学期)								0.00	11.50	1,950.00	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10月9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	382	435	451	508	507	570	208	122		3183	3,252.20	
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	563	592	618	45	152					1970	2,364.00	
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	426.73	kg	
水								85.00	120.00	513.00	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,110.00	本	
【いもだんご汁】												
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	60.00	kg	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.50	kg	水戻し
にんじん								5.00	6.00	28.08	kg	銀杏0.3cm
大根								20.00	24.00	112.32	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	28.08	kg	水洗い
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	28.08	kg	油抜き
こまつな								8.00	9.60	44.93	kg	2cm
長ねぎ								5.00	6.00	28.08	kg	小口0.3cm
おじゃがもちボール(学期)								24.00	28.80	135.00	kg	袋あけ
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.86	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.62	kg	
かつおだしパック(学期)								3.20	3.84	18.00	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	16.85	kg	1/3残し
食塩 1kg(学期)								0.25	0.30	1.40	kg	1/3残し
水								90.00	108.00	505.46	kg	
【鰯の梅煮】												
鰯の梅煮40g								40.00	0.00	3,183.00	個	
鰯の梅煮50g								0.00	50.00	1,970.00	個	
【いんげんとひき肉の炒め煮】												
冷凍さやいんげん(学期)								17.00	20.40	96.00	kg	袋あけ・異物確認→ボイル
にんじん								8.00	9.60	44.93	kg	短冊3×6mm
鶏もも・鶏むね合い挽き肉								14.00	16.80	78.00	kg	
はるさめ 緑豆(学期)								4.50	5.40	25.27	kg	袋あけ
たまねぎ								10.00	12.00	56.16	kg	スライス3mm
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.37	kg	
サラダ油 1.35L(学期)								0.50	0.60	2.81	kg	
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	2.70	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.70	0.84	3.93	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	11.23	kg	
醤油 10L(学期)								2.30	2.76	12.92	kg	1/3残し
水								8.00	9.60	44.93	kg	
【ブルーベリーゼリー】												
ブルーベリーゼリー								28.00	28.00	5,153.00	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10月13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	52	53	45	61	73	58	23	14		379	386.50	一小、二小、三小、大小(旧)、大小(新)、南小、七小、池小、桜小
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	563	592	618	46	155					1974	2,368.80	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位		単位	g	g	単位		
【スイートポテトトースト】												
食パン 50g 包装あり								50.00	0.00	379.00	枚	
食パン 70g 包装なし								0.00	70.00	1,974.00	枚	
いもあんCN								16.00	20.00	45.50	kg	
マーガリン								8.00	10.00	23.00	kg	
バニラエッセンス								0.01	0.01	24.00	g	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	2,325.00	本	
【ポークシチュー】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.24	0.29	661.27	g	
バター 450g(学期)								0.24	0.29	661.27	g	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	1.10	kg	
豚肩肉 小間切り								24.00	28.80	66.13	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	3.31	kg	下味
たまねぎ								24.00	28.80	66.13	kg	スライス3mm
にんじん								6.00	7.20	16.53	kg	銀杏0.3cm
カットしめじ								8.00	9.60	22.00	kg	水洗い
白いんげん豆ペースト								4.00	4.80	11.00	kg	
ソテードオニオン50スライス(学期)								8.00	9.60	22.00	kg	
ローレル粉								0.01	0.01	27.55	g	
トマトケチャップ(3K)(学期)								4.00	4.80	12.00	kg	袋あけ
デミグラスソース(学期)								12.00	14.40	33.00	kg	袋あけ
エスパニオルソース								8.00	9.60	22.00	kg	ミキサー攪拌
トマト缶詰 ダイス(学期)								12.00	14.40	32.50	kg	
ウスターソース(1.8L)(学期)								0.96	1.15	2.65	kg	
醤油 10L(学期)								0.40	0.48	1.10	kg	
三温糖 30kg(学期)								0.28	0.34	771.48	g	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.40	0.48	1.10	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	27.55	g	
生クリーム(学期)								1.20	1.44	3.00	kg	
食塩 1kg(学期)								0.12	0.14	330.64	g	1/3残し
水								80.00	96.00	220.42	kg	
【えびとブロッコリーのソテー】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.20	0.24	551.06	g	
おろしにんにく 国産(学期)								0.08	0.10	220.42	g	
冷凍スイートコーン(学期)								10.00	12.00	28.00	kg	袋あけ
冷凍むきえび(学期)								10.00	12.00	28.00	kg	ボイル
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	1.38	kg	下味
冷凍ミニブロッコリー(学期)								23.00	27.60	63.00	kg	ボイル
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.30	0.36	826.59	g	
食塩 1kg(学期)								0.10	0.12	275.53	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	55.11	g	
マヨネーズ 1kg(学期)								3.00	3.60	8.00	kg	
醤油 10L(学期)								0.50	0.60	1.38	kg	
【オレンジゼリー】												
オレンジゼリー(ミニデザート)								30.00	30.00	2,353.00	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10月14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	382	435	451	508	507	570	205	132		3190	3,259.90	
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	563	592	618	45	149					1967	2,360.40	
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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	426.99	kg	
水								85.00	120.00	513.31	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,114.00	本	
【肉じゃが】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.27	0.32	1.52	kg	
豚肩肉 小間切り								30.00	36.00	168.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.62	kg	下味
たまねぎ								30.00	36.00	168.61	kg	スライス3mm
じゃがいも								43.00	51.60	241.67	kg	水洗い
カットじゃがいも(乱切り)								22.00	26.40	124.00	kg	
つきこんにゃく(学期)								15.00	18.00	84.00	kg	ボイル
にんじん								15.00	18.00	84.30	kg	銀杏0.3
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	28.00	kg	袋あけ→異物確認
水								18.00	21.60	101.17	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.74	kg	
三温糖 30kg(学期)								2.40	2.88	13.49	kg	
醤油 10L(学期)								5.00	6.00	28.10	kg	
かつおだしパック(学期)								1.00	1.20	5.40	kg	
【ほっけー夜干し】												
ほっけー夜干し 40g								40.00	0.00	3,190.00	切	
ほっけー夜干し 50g								0.00	50.00	1,967.00	切	
【千草和え】												
キャベツ								12.00	14.40	67.44	kg	1cm
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)								11.00	13.20	62.00	kg	水洗い
もやし								10.00	12.00	56.20	kg	水洗い
にんじん								5.00	6.00	28.10	kg	千切り3×3mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								6.00	7.20	33.00	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.50	1.80	8.43	kg	
醤油1.8L(学期)								2.80	3.36	15.74	kg	
上白糖 1kg(学期)								1.10	1.32	6.18	kg	
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.25	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.60	0.72	3.37	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10月15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	382	435	451	508	507	570	205	138		3196	3,266.50	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	563	592	618	45	150					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		
【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								0.00	0.00	784.00	個	
コッペパン40g パンズ型・横スライス 包装有								40.00	0.00	923.00	個	
コッペパン50g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	0.00	1,489.00		
コッペパン60g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	60.00	1,968.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,121.00	本	
【つぶつぶコーンポタージュ】												
たまねぎ								25.00	30.00	140.70	kg	賽の目
にんじんペースト								5.00	6.00	28.00	kg	解凍
冷凍スイートコーン(学期)								20.00	24.00	113.00	kg	袋あけ
クリームコーン缶(学期)								40.00	48.00	225.00	kg	缶あけ
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.85	1.02	4.78	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	844.21	g	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	112.56	g	
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	225.00	kg	
ベシャメルソース(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	6.00	kg	
パセリ 乾(学期)								0.05	0.06	281.40	g	
水								42.00	50.40	236.38	kg	
【ハムカツ】												
ポークハムカツ40g								40.00	0.00	3,196.00	個	
ポークハムカツ60g								0.00	60.00	1,968.00	個	
サラダ油 1斗缶(学期)								4.00	6.00	24.59	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	5.00	21.03	kg	
【彩りサラダ】												
キャベツ								22.00	26.40	123.82	kg	1cm
きゅうり								6.00	7.20	33.77	kg	小口切り0.3cm
ミックスピーマン(赤・黄・緑)(学期)								5.00	6.00	28.14	kg	袋あけ→異物確認
にんじん								8.00	9.60	45.02	kg	銀杏0.3cm
ハーブ&スパイス塩こうじ								1.50	1.80	8.00	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.10	2.52	11.82	kg	
サラダ油 1.35L(学期)								1.60	1.92	9.00	kg	
上白糖 1kg(学期)								0.35	0.42	1.97	kg	
食塩 1kg(学期)								0.10	0.12	562.81	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10月16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	382	435	451	508	507	570	208	125		3186	3,255.50	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	563	592	618	45	151					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	426.87	kg	
水								85.00	120.00	513.17	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,112.00	本	
【僧兵汁】												
豚肩肉 小間切り								12.00	14.40	66.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.62	kg	下味
もやし								10.00	12.00	56.18	kg	水洗い
大根								15.00	18.00	84.27	kg	短冊3×6mm
にんじん								10.00	12.00	56.18	kg	短冊3×6mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	28.00	kg	油抜き
カットこんにゃく 色紙切(学期)								10.00	12.00	56.00	kg	ボイル
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								10.00	12.00	56.00	kg	袋あけ
こまつな								10.00	12.00	56.18	kg	1cm
水								90.00	108.00	505.65	kg	
赤味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	15.00	kg	ミキサー攪拌
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	16.00	kg	ミキサー攪拌
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.40	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.74	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.69	kg	
【鶏肉のごま酢がけ】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	3,186.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	1,969.00	個	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.74	kg	下味
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.74	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.70	2.04	9.55	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								0.70	0.84	3.93	kg	
三温糖 30kg(学期)								2.50	3.00	14.05	kg	
醤油 10L(学期)								2.70	3.24	15.17	kg	↓
白すり胡麻(学期)								0.65	0.78	4.00	kg	↓
でん粉(学期)								0.40	0.48	2.25	kg	
水								5.00	6.00	28.09	kg	↓
【ポテトサラダ】												
じゃがいも								35.00	42.00	196.64	kg	賽の目
食塩 1kg(学期)								0.18	0.22	1.01	kg	ゆで塩
食塩 1kg(学期)								0.10	0.12	561.83	g	ふり塩
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)								6.00	7.20	34.00	kg	あけかえ
きゅうり								6.00	7.20	33.71	kg	小口3mm
にんじん								3.00	3.60	16.85	kg	いちよう3mm
マヨネーズ 1kg(学期)								7.00	8.40	40.00	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	103.10	g	
洋辛子粉(学期)								0.04	0.05	224.73	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10月19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	382	435	451	508	507	570	206	126		3185	3,254.40	
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	563	592	618	45	143					1961	2,353.20	
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	425.99	kg	
水								85.00	120.00	512.11	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,104.00	本	
【厚揚げのピリ辛煮】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.26	0.31	1.46	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.17	0.20	953.29	g	
おろしにんにく 国産(学期)								0.08	0.10	448.61	g	
豚肩肉 小間切り								18.00	21.60	102.00	kg	
たまねぎ								18.00	21.60	100.94	kg	スライス4mm
にんじん								8.00	9.60	44.86	kg	いちょう3mm
もやし								18.00	21.60	100.94	kg	水洗い
白菜								18.00	21.60	100.94	kg	1cm
チンゲン菜								8.00	9.60	44.86	kg	1cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.88	1.06	5.00	kg	戻し汁も使用
冷凍絹揚げ 10g(学期)								35.00	42.00	196.27	kg	油抜き
醤油 10L(学期)								5.00	6.00	28.04	kg	1/3残し
三温糖 30kg(学期)								3.60	4.32	20.19	kg	1/3残し
中華スープの素(学期)								0.88	1.06	4.93	kg	
豆板醤(学期)								0.20	0.24	1.12	kg	
でん粉(学期)								2.20	2.64	12.34	kg	
水								32.00	38.40	179.44	kg	
純ごま油(学期)								0.44	0.53	2.47	kg	
【紫いももち】												
紫いももち								30.00	30.00	5,146.00	個	
【春雨のレモン和え】												
国産鶏ささみフレーク(学期)								10.00	12.00	56.00	kg	
キャベツ								12.00	14.40	67.29	kg	1cm
にんじん								8.00	9.60	44.86	kg	短冊3×6mm
きゅうり								10.00	12.00	56.08	kg	短冊3×6mm
はるさめ 緑豆(学期)								3.00	3.60	17.00	kg	袋あけ
レモン果汁 1L(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
上白糖 1kg(学期)								2.00	2.40	11.22	kg	
醤油1.8L(学期)								3.00	3.60	16.82	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.61	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.68	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.30	0.36	1.68	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10月20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	318	415	365	497	421	570	196	142		2924	2,992.60	一小1年、一小2年、二小3年、二小4年、三小5年、大小(旧)3年、池小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	563	592	618	46	153					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			
【和風きのこスパゲッティ】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.80	0.96	4.29 kg		
鶏挽肉								30.00	36.00	161.00 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.72 kg	下味	
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)								10.00	12.00	54.00 kg		
たまねぎ								25.00	30.00	133.97 kg	スライス3mm	
カットまいたけ								10.00	12.00	53.00 kg	水洗い	
カット済みえのき茸								10.00	12.00	54.00 kg	水洗い	
カットしめじ								10.00	12.00	54.00 kg	水洗い	
食塩 1kg(学期)								0.50	0.60	2.68 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.04	0.05	214.36 g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	6.43 kg		
スパゲティ(学期)								42.00	50.40	225.08 kg		
こまつな								20.00	24.00	107.18 kg	1cm	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.40 kg		
バター 450g(学期)								1.00	1.20	5.40 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,857.00 本		
【鰹の味噌揚げ玉フライ】												
あじ味噌揚げ玉フライCaFe 40g								40.00	0.00	2,924.00 個		
あじ味噌揚げ玉フライCaFe 50g								0.00	60.00	1,972.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)								4.00	5.00	21.56 kg		
【玉ねぎドレッシングサラダ】												
きゅうり								8.00	9.60	42.87 kg	千切り3×6mm	
じゃがいも								24.00	28.80	128.62 kg	賽の目	
にんじん								8.00	9.60	42.87 kg	千切り3×6mm	
冷凍スイートコーン(学期)								7.00	8.40	38.00 kg	袋あけ	
たまねぎ								5.00	6.00	26.79 kg	すりおろし→汁切り	
酢(1.8L)(学期)								2.40	2.88	12.86 kg		
三温糖 30kg(学期)								1.20	1.44	6.43 kg		
食塩 1kg(学期)								0.40	0.48	2.14 kg		
醤油1.8L(学期)								0.80	0.96	4.29 kg		
サラダ油 1.35L(学期)								2.40	2.88	12.86 kg		
【ココアバナナドック】												
原宿ドック(ココアバナナ)38g 二枚イ								38.00	38.00	4,593.00 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10月21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	382	435	451	508	507	487	205	129		3104	3,165.30	三小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	563	592	618	45	148					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		
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	420.01	kg	
炊飯用麦								7.00	10.00	45.18	kg	
水								84.00	120.00	504.01	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,029.00	本	
【根菜ごまキムチ汁】												
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	5.52	kg	下味
サラダ油 1.35L(学期)								0.40	0.48	2.21	kg	
大根								14.00	16.80	77.34	kg	銀杏0.3cm
にんじん								8.00	9.60	44.20	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)								5.00	6.00	28.00	kg	水洗い
もやし								10.00	12.00	55.24	kg	水洗い
長ねぎ								8.00	9.60	44.20	kg	小口切り0.3cm
カットこんにゃく 色紙切(学期)								5.00	6.00	28.00	kg	ボイル
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	83.00	kg	袋あけ
カット油揚げ(冷凍)(学期)								3.00	3.60	16.00	kg	油抜き
キムチ(学期)								5.00	6.00	28.00	kg	袋あけ(汁ごと)
白炒り胡麻(学期)								1.00	1.20	5.00	kg	
和風だしの素(学期)								0.40	0.48	2.21	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.42	kg	
白味噌 1kg(学期)								5.80	6.96	32.00	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	497.20	kg	
【豚丼の具】												
豚肩肉 小間切り								50.00	60.00	276.22	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	11.05	kg	下味
たまねぎ								35.00	42.00	193.36	kg	スライス5mm
おろし生姜 国産(学期)								2.00	2.40	11.05	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.04	0.05	220.98	g	
醤油 10L(学期)								4.70	5.64	25.97	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.50	3.00	13.81	kg	
三温糖 30kg(学期)								2.00	2.40	11.05	kg	1/3残し
サラダ油 1.35L(学期)								0.50	0.60	2.76	kg	
【おかかのさっぱりサラダ】												
キャベツ								30.00	36.00	165.73	kg	1cm
きゅうり								7.00	8.40	38.67	kg	小口3mm
にんじん								5.00	6.00	27.62	kg	千切り3×3mm
サラダ油 1.35L(学期)								1.02	1.22	5.63	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.63	0.76	3.48	kg	
食塩 1kg(学期)								0.16	0.19	883.92	g	
醤油1.8L(学期)								0.63	0.76	3.48	kg	
鰹節 刻み(学期)								1.00	1.20	6.00	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10月22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	382	435	451	508	507	487	205	137		3112	3,174.10	三小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	563	592	618	45	149					1967	2,360.40	
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		
【食パン】												
食パン 30g 包装あり								0.00	0.00	784.00	個	
食パン 40g 包装あり								40.00	0.00	923.00	個	
食パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,405.00	個	
食パン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,967.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	5,038.00	本	
【マカロニクリームスープ】												
マカロニ(乾)								7.50	9.00	41.51	kg	
鶏もも皮つき								15.00	18.00	84.00	kg	
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.70	2.04	9.41	kg	下味用
サラダ油 1.35L(学期)								0.28	0.34	1.55	kg	
たまねぎ								22.00	26.40	121.76	kg	スライス0.3cm
にんじん								9.00	10.80	49.81	kg	銀杏0.3cm
冷凍ミニブロッコリー(学期)								9.00	10.80	50.00	kg	水洗い
カットしめじ								7.00	8.40	39.00	kg	水洗い
冷凍チキンブイヨン(学期)								8.00	9.60	44.28	kg	解凍
米粉(学期)								2.40	2.88	14.00	kg	ミキサー攪拌
牛乳(調理用牛乳)								47.00	56.40	260.00	kg	ミキサー攪拌
白いんげん豆ペースト								1.90	2.28	11.00	kg	ミキサー攪拌
スキムミルク(学期)								2.40	2.88	13.28	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.95	1.14	5.26	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	110.69	g	
食塩 自然塩(学期)								0.38	0.46	2.10	kg	1/3残し
生クリーム(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
粉チーズ(学期)								1.00	1.20	6.00	kg	
水								52.00	62.40	287.79	kg	
【オムレットマトソース】												
オムレット(プレーン)40g								40.00	0.00	3,112.00	個	
オムレット(プレーン)50g								0.00	50.00	1,967.00	個	
サルサボモドーロ 1号缶(学期)								5.50	6.60	30.00	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								3.00	3.60	18.00	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.43	kg	
三温糖 30kg(学期)								0.30	0.36	1.66	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.53	kg	
水								2.50	3.00	13.84	kg	
【コーンポテト】												
カットウィンナー 6mmカット(学期)								8.00	9.60	44.00	kg	
じゃがいも								40.00	48.00	221.38	kg	賽の目切り
冷凍スイートコーン(学期)								15.00	18.00	83.00	kg	袋あけ→異物確認
パセリ 乾(学期)								0.03	0.04	166.03	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)								0.02	0.02	110.69	g	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.18	0.22	996.21	g	
オリーブオイル 1L(学期)								0.60	0.72	3.32	kg	
【キャラメルクリーム(Ca,Mg)】												
パテ キャラメル Ca・Mg(学期)								15.00	15.00	5,079.00		

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2026年10月23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	382	435	451	508	507	570	208	126		3187	3,256.60	
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	507	529	560	45	140					1781	2,137.20	桜中
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	408.15	kg	
水								85.00	120.00	490.70	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,926.00	本	
【豆腐とわかめのみそ汁】												
じゃがいも								20.00	24.00	107.88	kg	賽の目切り
たまねぎ								15.00	18.00	80.91	kg	賽の目切り
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	81.00	kg	袋あけ
にんじん								8.00	9.60	43.15	kg	短冊3×3mm
カット乾燥わかめ(学期)								0.25	0.30	1.40	kg	水戻し→異物確認
長ねぎ								8.00	9.60	43.15	kg	
赤味噌 1kg(学期)								2.50	3.00	14.00	kg	ミキサー攪拌
白味噌 1kg(学期)								3.00	3.60	16.00	kg	ミキサー攪拌
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.40	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.47	kg	
水								95.00	114.00	512.41	kg	
【ささみの竜田甘酢あんかけ】												
鶏ささみ 切り身 50g								50.00	0.00	3,187.00	個	
鶏ささみ 切り身 60g								0.00	60.00	1,781.00	個	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	下味
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.16	kg	↓
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.70	kg	↓
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.79	kg	↓
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	↓
でん粉(学期)								10.00	12.00	53.94	kg	
サラダ油 1斗缶(学期)								5.00	6.00	26.62	kg	
しょうゆ うすくち(学期)								3.60	4.32	19.42	kg	たれ
三温糖 30kg(学期)								2.70	3.24	14.56	kg	↓
酢(1.8L)(学期)								2.30	2.76	12.41	kg	↓
水								3.00	3.60	16.18	kg	↓
でん粉(学期)								1.00	1.20	5.39	kg	↓
【ほうれん草の和風サラダ】												
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)								40.00	48.00	216.00	kg	水洗い
カット済みえのき茸								12.00	14.40	64.00	kg	水洗い
きざみのり(学期)								0.50	0.60	3.00	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.48	kg	
三温糖(学期)								2.00	2.40	10.79	kg	
サラダ油 1.35L(学期)								2.50	3.00	13.48	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.80	3.36	15.10	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	99.36	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10月26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	330	330	406	447	434	512	183	111		2753	2,819.60	清小、桜小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	563	590	618	45	144					1960	2,352.00	
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	395.37	kg	
水								85.00	120.00	475.27	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,678.00	本	
【かきたま汁】												
鶏卵(凍結全卵)(学期)								22.00	26.40	114.00	kg	解凍
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	48.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.21	kg	下味
にんじん								10.00	12.00	51.72	kg	短冊3×6mm
こまつな								7.00	8.40	36.20	kg	1cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.50	kg	水戻し
長ねぎ								5.00	6.00	25.86	kg	小口切り0.3cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								10.00	12.00	52.00	kg	袋あけ
カット乾燥わかめ(学期)								1.00	1.20	5.20	kg	水戻し・異物確認
液体昆布だし(1L)(学期)								0.50	0.60	2.59	kg	
かつおだしパック(学期)								1.70	2.04	9.00	kg	
食塩 1kg(学期)								0.40	0.48	2.07	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.59	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.34	kg	1/3残し
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.59	kg	
水								90.00	108.00	465.44	kg	
【鯖の味噌だれ】												
さば切り身 40g								40.00	0.00	2,753.00	切	
さば切り身 50g								0.00	50.00	1,960.00	切	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.21	kg	下味
おろし生姜 国産(学期)								0.20	0.24	1.03	kg	下味
赤味噌 1kg(学期)								2.40	2.88	12.41	kg	たれ
三温糖 30kg(学期)								2.50	3.00	12.93	kg	↓
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	8.27	kg	↓
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	4.14	kg	↓
でん粉(学期)								0.25	0.30	1.29	kg	↓
水								5.00	6.00	25.86	kg	↓
【塩だれキャベツ】												
キャベツ								23.00	27.60	118.95	kg	2cm
もやし								12.00	14.40	62.06	kg	水洗い
きゅうり								8.00	9.60	41.37	kg	小口切り0.3cm
おろしにんにく 国産(学期)								0.12	0.14	620.59	g	ドレッシング
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								3.00	3.60	15.51	kg	↓
中華スープの素(学期)								0.12	0.14	620.59	g	↓
食塩 1kg(学期)								0.30	0.36	1.55	kg	↓
ブラックペッパー 100g(学期)								0.01	0.01	51.72	g	↓
純ごま油(学期)								1.00	1.20	5.17	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10月27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	356	407	451	449	507	543	204	140		3057	3,129.70	一小6年、大小(旧)4年、南小1年、南小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	562	589	617	46	153					1967	2,360.40	
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		
【ココア揚げパン】												
コッパパン40g ツイスト 包装なし								40.00	0.00	3,057.00	個	
コッパパン60g ツイスト 包装なし								0.00	60.00	1,967.00	個	
サラダ油 1斗缶(学期)								4.00	6.00	24.03	kg	
上白糖 1kg(学期)								9.00	10.80	49.41	kg	
ココア ピュアココア								2.40	2.88	13.18	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,981.00	本	
【キャベツのボトフ(芋なし)】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.40	0.48	2.20	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	2.75	kg	下味
カットウィンナー 1cmカット(学期)								8.00	9.60	44.00	kg	
たまねぎ								30.00	36.00	164.70	kg	賽の目切り
にんじん								20.00	24.00	109.80	kg	銀杏0.3cm
キャベツ								20.00	24.00	109.80	kg	1cm
大根								30.00	36.00	164.70	kg	賽の目切り
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	54.90	g	
水								40.00	48.00	219.60	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	66.00	kg	解凍
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.39	kg	
醤油 10L(学期)								0.67	0.80	3.68	kg	1/6残し
食塩 1kg(学期)								0.23	0.28	1.26	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	164.70	g	
【ブロッコリーのマヨネーズサラダ】												
冷凍ミニブロッコリー(学期)								15.00	18.00	82.00	kg	洗う
じゃがいも								15.00	18.00	82.35	kg	賽の目
にんじん								7.00	8.40	38.43	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン(学期)								5.00	6.00	27.00	kg	袋あけ
マヨネーズ 1kg(学期)								7.50	9.00	41.00	kg	袋あけ
食塩 1kg(学期)								0.15	0.18	823.52	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	100.48	g	
【ヨーグルト】												
ソファール元気ヨーグルト								70.00	70.00	5,024.00	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10月28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	382	384	451	508	507	530	199	130		3091	3,160.80	一小6年、二小6年、池小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	451	469	481	40	130					1571	1,885.20	南中1年、南中2年、南中3年、南中特別	
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	380.45	kg		
炊飯用麦								7.00	10.00	41.22	kg		
水								84.00	120.00	456.54	kg		
【牛乳】													
牛乳								206.00	206.00	4,625.00	本		
【ひきにくカレー】													
鶏挽肉								25.00	30.00	126.00	kg		
サラダ油 1.35L(学期)								0.48	0.58	2.42	kg		
おろし生姜 国産(学期)								0.30	0.36	1.51	kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.51	kg		
たまねぎ								32.00	38.40	161.47	kg	賽の目切り	
にんじん								20.00	24.00	100.92	kg	銀杏0.3cm	
じゃがいも								24.00	28.80	121.10	kg	賽の目切り	
レンズまめ 水煮								3.20	3.84	16.00	kg		
まめプラス(学期)								2.80	3.36	14.00	kg	水戻し	
チャツネ(学期)								2.40	2.88	12.11	kg		
おろしりんご(1/10)								4.00	4.80	20.00	kg		
レトロカレー甘口(学期)								6.60	7.92	34.00	kg	ミキサー攪拌	
コータスカレールウ甘口(学期)								5.50	6.60	28.00	kg	ミキサー攪拌	
キングカレーフレーク中辛								4.50	5.40	22.00	kg	ミキサー攪拌	
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.44	1.73	7.27	kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)								4.00	4.80	20.18	kg		
水								84.00	100.80	423.86	kg		
【青菜のソテー】													
オリーブオイル 1L(学期)								0.50	0.60	2.52	kg		
カットウィンナー 6mmカット(学期)								10.00	12.00	50.46	kg		
にんじん								5.00	6.00	25.23	kg	短冊3×6mm	
冷凍スイートコーン(学期)								12.00	14.40	60.55	kg	袋あけ→異物確認	
こまつな								25.00	30.00	126.15	kg	2cm	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.25	0.30	1.26	kg		
食塩 1kg(学期)								0.18	0.22	908.28	g	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	93.24	g	5/6塩と混ぜておく	
【きらきらフルーツジュレ】													
アセロラジュレVC								25.00	30.00	126.00	kg	解凍	
パインアップル缶(学期)								20.00	24.00	100.80	kg	缶開け→汁切り	
みかん缶(学期)								10.00	12.00	51.00	kg	缶開け→汁切り	
黄桃缶(学期)								18.00	21.60	90.30	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10月29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	253	435	451	508	507	504	205	135		2998	3,073.50	二小6年、三小1年、南小6年、七小1年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	384	429	429	33	130					1405	1,686.00	七中
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	357.91	kg	
水								85.00	120.00	430.42	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,367.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	50.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	3.81	kg	下味
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								25.00	30.00	118.99	kg	袋あけ
カットこんにゃく 色紙切(学期)								8.00	9.60	38.00	kg	ボイル
カットごぼう(ささがき)								7.00	8.40	33.00	kg	水洗い
大根								15.00	18.00	71.39	kg	賽の目切り
にんじん								10.00	12.00	47.59	kg	1cm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	24.00	kg	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.00	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	4.76	kg	
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	13.00	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	13.00	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	428.35	kg	
【いか胡麻フライ】												
いか胡麻フライCaFe 50g								50.00	0.00	2,998.00	個	
いか胡麻フライCaFe 60g								0.00	60.00	1,405.00	個	
サラダ油 1斗缶(学期)								5.00	6.00	23.42	kg	
【小松菜の納豆和え】												
こまつな								25.00	30.00	118.99	kg	1cm
にんじん								12.00	14.40	57.11	kg	短冊3×6mm
長ねぎ								10.00	12.00	47.59	kg	小口切り0.3cm
挽きわり納豆(学期)								15.00	18.00	71.39	kg	前日冷蔵庫へ
醤油1.8L(学期)								2.20	2.64	10.47	kg	
洋辛子粉(学期)								0.10	0.12	475.95	g	
鰹節 刻み(学期)								0.50	0.60	2.00	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10月30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	382	435	451	508	421	517	208	123		3045	3,100.40	三小5年、南小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	562	589	617	45	152					1965	2,358.00	
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	415.19	kg	
水								85.00	120.00	499.15	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,969.00	本	
【ベーコンとじゃが芋のトマトクリーム煮】												
サラダ油 1.35L(学期)								0.30	0.36	1.64	kg	
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)								10.00	12.00	55.00	kg	
じゃがいも								25.00	30.00	136.46	kg	賽の目
たまねぎ								35.00	42.00	191.04	kg	賽の目
にんじん								10.00	12.00	54.58	kg	銀杏0.3cm
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.28	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								5.00	6.00	27.29	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								30.00	36.00	165.00	kg	
食塩 1kg(学期)								0.30	0.36	1.64	kg	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	109.17	g	
生クリーム(学期)								3.75	4.50	20.00	kg	
牛乳(調理用牛乳)								10.00	12.00	55.00	kg	
ベシャメルソース(学期)								5.00	6.00	28.00	kg	
水								60.00	72.00	327.50	kg	
【チキンナゲット】												
チキンナゲット18g(学期)								36.00	36.00	10,020.00	個	
【ツナとかいそうのサラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								9.00	10.80	49.00	kg	袋あけ
海草ミックス(学期)								0.40	0.48	2.20	kg	水戻し→異物確認
きゅうり								6.50	7.80	35.48	kg	短冊3×3mm
キャベツ								12.00	14.40	65.50	kg	1cm
にんじん								6.50	7.80	35.48	kg	短冊6×6mm
もやし								6.50	7.80	35.48	kg	水洗い
上白糖 1kg(学期)								0.05	0.06	272.92	g	
食塩 1kg(学期)								0.17	0.20	927.93	g	
酢(1.8L)(学期)								1.15	1.38	6.28	kg	
醤油1.8L(学期)								0.86	1.03	4.69	kg	
【かぼちゃクリームもち】												
かぼちゃクリームもち								30.00	30.00	5,010.00	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