[指示書・釜分け書]

2026年11月2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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.40 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.86 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[厚揚げの中華煮]								
サラダ油 1.35L(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
豚挽肉				18.00	21.60	99.87 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
長ねぎ				10.00	12.00	55.48 kg	小口切り0.3cm	
にんじん				20.00	24.00	110.97 kg	短冊3×6mm	
カットこんにゃく 色紙切(学期)				15.00	18.00	83.23 kg	ボイル	
冷凍絹揚げ 10g(学期)				45.00	54.00	249.68 kg	油抜き	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.50	0.60	2.77 kg	水戻し	
白菜				12.00	14.40	66.58 kg	2cm	
醤油 10L(学期)				3.80	4.56	21.08 kg	1/3残し	
三温糖 30kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	1/6残し	
中華スープの素(学期)				0.70	0.84	3.88 kg		
でん粉(学期)				2.20	2.64	12.21 kg		
水				30.00	36.00	166.45 kg		
[餃子]								
焼き目つき餃子穴あきトレー18g(鉄Ca)				36.00	0.00	6,286.00 個		
焼き目つき餃子穴あきトレー24g(鉄Ca)				0.00	48.00	3,900.00 個		
[チョレギサラダ]								
キャベツ				20.00	24.00	110.97 kg	2cm	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
きゅうり				15.00	18.00	83.23 kg	小口切り0.3cm	
にんにく				0.10	0.12	554.84 g	ドレッシング	
サラダ油 1.35L(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	↓	
上白糖 1kg(学期)				0.40	0.48	2.22 kg	↓	
酢(1.8L)(学期)				0.20	0.24	1.11 kg	↓	
醤油1.8L(学期)				0.50	0.60	2.77 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	55.48 g	↓	
中華スープの素(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
純ごま油(学期)				1.00	1.20	5.55 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	5.55 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11月4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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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	421.55 kg		
水				85.00	120.00	506.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[豆腐とわかめのみそ汁]								
じゃがいも				20.00	24.00	110.97 kg	賽の目切り	
たまねぎ				15.00	18.00	83.23 kg	賽の目切り	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				20.00	24.00	110.97 kg	袋あけ	
カット済みえのき茸				8.00	9.60	44.39 kg	水洗い	
ｶｯﾄ乾燥わかめ(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	水戻し→異物確認	
長ねぎ				8.00	9.60	44.39 kg		
赤味噌 1kg(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	ミキサー撹拌	
白味噌 1kg(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	ミキサー撹拌	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[ささみのねぎソースがけ]								
鶏ささみ 切り身 50g				50.00	0.00	3,143.00 個		
鶏ささみ 切り身 60g				0.00	60.00	1,950.00 個		
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	554.84 g	下味	
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.32 kg	下味	
でん粉(学期)				7.00	8.40	38.84 kg		
サラダ油 1斗缶(学期)				5.00	6.00	27.42 kg		
純ごま油(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
長ねぎ				3.00	3.60	16.65 kg	小口切り0.3cm	
おろしにんにく 国産(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
上白糖 1kg(学期)				1.80	2.16	9.99 kg		
醤油 10L(学期)				3.20	3.84	17.75 kg		
酢(1.8L)(学期)				3.20	3.84	17.75 kg		
水				1.80	2.16	9.99 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				15.00	18.00	83.23 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.32 kg	下味	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	銀杏0.3cm	
大根				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.5cm	
たけのこ乱切り(水煮パック)				5.00	6.00	27.74 kg	水洗い	
カットれんこん(乱切り)				6.00	7.20	33.29 kg	水洗い	
カットごぼう(乱切り)				8.00	9.60	44.39 kg	水洗い	
カットこんにゃく 色紙切(学期)				15.00	18.00	83.23 kg	ボイル	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.30	0.36	1.66 kg	水戻し→戻し汁3L使用	
水				12.00	14.40	66.58 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	11.10 kg	1/6残し	
醤油 10L(学期)				3.20	3.84	17.75 kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
冷凍さやいんげん(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2026年11月5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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[コッペパン]								
コッペパン 40g 包装あり				0.00	0.00	784.00 個		
コッペパン 50g 包装あり				50.00	0.00	921.00 個		
コッペパン 60g 包装あり				0.00	0.00	1,438.00		
コッペパン 70g 包装あり				0.00	70.00	1,950.00 個		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[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				25.00	30.00	138.71 kg		
白ワイン(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 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				30.00	36.00	166.45 kg	賽の目切り	
じゃがいも				22.00	26.40	122.06 kg	賽の目切り	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	いちょう3㎜	
冷凍チキンブイヨン(学期)				15.00	18.00	83.23 kg	解凍	
米粉(学期)				3.20	3.84	17.75 kg	ミキサー撹拌	
牛乳(調理用牛乳)				25.00	30.00	138.71 kg		
スキムミルク(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	ミキサー撹拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	110.97 g		
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.66 kg	1/6残し	
白いんげん豆ペースト				15.00	18.00	83.23 kg		
豆乳 1L				15.00	18.00	83.23 kg		
生クリーム(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
粉チーズ(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	ミキサー撹拌	
パセリ 乾(学期)				0.05	0.06	277.42 g		
水				35.00	42.00	194.19 kg		
[ほうれん草オムレツ]								
ほうれん草オムレツ Ca 40g				40.00	0.00	3,143.00 個		
ほうれん草オムレツ Ca 60g				0.00	60.00	1,950.00 個		
[ブロッコリーとコーンのサラダ②]								
冷凍ブロッコリー(学期)				25.00	30.00	138.71 kg	袋あけ	
冷凍スイートコーン(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	千切り3×3㎜	
サラダ油 1.35L(学期)				0.76	0.91	4.22 kg	ドレッシング	
酢(1.8L)(学期)				0.50	0.60	2.77 kg	↓	
醤油1.8L(学期)				1.68	2.02	9.32 kg	↓	
食塩 1kg(学期)				0.17	0.20	932.13 g	↓	
こしょう缶 400g(学期)				0.01	0.01	55.48 g	↓	
上白糖 1kg(学期)				0.34	0.40	1.86 kg	↓	
白炒り胡麻(学期)				0.42	0.50	2.33 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11月6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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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	421.55 kg		
水				85.00	120.00	506.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[鶏ごぼう汁]								
鶏もも皮つき				20.00	24.00	110.97 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
サラダ油 1.35L(学期)				0.23	0.28	1.28 kg		
カットごぼう(ささがき)				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	銀杏0.3cm	
大根				12.00	14.40	66.58 kg	銀杏0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切(学期)				6.00	7.20	33.29 kg	ボイル	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				12.00	14.40	66.58 kg	油抜き	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.38	0.46	2.11 kg		
長ねぎ				6.20	7.44	34.40 kg	小口切り0.3cm	
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				0.12	0.14	643.61 g	袋あけ	
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	554.84 g	袋あけ(汁ごと)	
醤油 10L(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				0.93	1.12	5.16 kg		
かつおだしパック(学期)				3.50	4.20	19.42 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
でん粉(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[鰯の生姜煮]								
いわし生姜煮40g(学期)				40.00	0.00	3,143.00 個		
いわし生姜煮50g(学期)				0.00	50.00	1,950.00 個		
[千草和え]								
キャベツ				12.00	14.40	66.58 kg	1cm	
ほうれんそう				10.00	12.00	55.48 kg	2cm	
もやし				15.00	18.00	83.23 kg	水洗い	
にんじん				5.00	6.00	27.74 kg	千切り3×3mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				5.00	6.00	27.74 kg		
酢(1.8L)(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
醤油1.8L(学期)				2.80	3.36	15.54 kg		
上白糖 1kg(学期)				1.10	1.32	6.10 kg		
純ごま油(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
白炒り胡麻(学期)				0.60	0.72	3.33 kg		
[りんごゼリー]								
りんごゼリー				40.00	40.00	5,093.00 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11月9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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.40 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.86 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[いもだんご汁]								
鶏もも皮つき				10.00	12.00	55.48 kg		
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.50	0.60	2.77 kg	水戻し	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	銀杏0.3cm	
大根				20.00	24.00	110.97 kg	銀杏0.3cm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	油抜き	
こまつな				8.00	9.60	44.39 kg	2cm	
長ねぎ				5.00	6.00	27.74 kg	小口0.3cm	
おじゃがもちボール(学期)				24.00	28.80	133.16 kg	袋あけ	
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.40	1.68	7.77 kg	下味	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
かつおだしパック(学期)				3.20	3.84	17.75 kg		
醤油 10L(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	1/3残し	
食塩 1kg(学期)				0.15	0.18	832.26 g	1/3残し	
水				90.00	108.00	499.36 kg		
[いかの天ぷら]								
冷凍松笠いか切り身40g				40.00	0.00	3,143.00 個		
冷凍松笠いか切り身50g				0.00	50.00	1,950.00 個		
食塩 1kg(学期)				0.14	0.17	776.78 g		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
てんぷら粉 1kg				7.40	8.88	41.06 kg	バッター液	
水				8.50	10.20	47.16 kg	↓	
サラダ油 1斗缶(学期)				5.00	4.00	19.07 kg	↓	
[根菜ごまマヨサラダ]								
ベーコンショルダー6㎜千切り(学期)				6.00	7.20	33.29 kg		
にんじん				12.00	14.40	66.58 kg	短冊3×6㎜	
きゅうり				5.00	6.00	27.74 kg	水洗い	
カットごぼう(ささがき)				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
冷凍むき枝豆(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	袋あけ→異物確認	
マヨネーズ 1kg(学期)				4.00	4.80	22.19 kg		
醤油1.8L(学期)				0.84	1.01	4.66 kg		
上白糖 1kg(学期)				0.34	0.41	1.89 kg		
酢(1.8L)(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
白すり胡麻(学期)				0.60	0.72	3.33 kg		
白炒り胡麻(学期)				0.65	0.78	3.61 kg		
純ごま油(学期)				0.10	0.12	554.84 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11月10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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[ペンネミートソース(大豆入り)]								
マカロニ ペンネ(学期)				30.00	36.00	166.45 kg	ボイル	
サラダ油 1.35L(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.25	0.30	1.39 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.25	0.30	1.39 kg		
豚挽肉				20.00	24.00	110.97 kg		
赤ワイン(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				2.20	2.64	12.21 kg	下味	
ひき割り大豆				9.00	10.80	49.94 kg	袋あけ	
たまねぎ				50.00	60.00	277.42 kg	みじん切り	
にんじん				18.00	21.60	99.87 kg	短冊3×6㎜	
食塩 1kg(学期)				0.20	0.24	1.11 kg	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)				0.06	0.07	332.90 g		
ナツメグ				0.03	0.04	166.45 g		
中濃ソース(1.8L)(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	1/3残し	
トマトピューレ缶(学期)				10.00	12.00	55.48 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)				20.00	24.00	110.97 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.60	0.72	3.33 kg		
パセリ 乾(学期)				0.03	0.04	166.45 g		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[ハニーマスタードチキン②]								
鶏もも肉 切り身 50g				50.00	0.00	2,222.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g				0.00	60.00	1,950.00 個		
おろしにんにく 国産(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	下味	
おろし生姜 国産(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	↓	
白ワイン(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.60	1.92	8.88 kg	↓	
はちみつ 1kg				2.90	3.48	16.09 kg	↓	
粒マスタード				2.56	3.07	14.20 kg	↓	
醤油 10L(学期)				2.56	3.07	14.20 kg	↓	
[キャベツサラダ(香味玉葱ドレ)]								
キャベツ				14.00	16.80	77.68 kg	1㎝	
冷凍スイートコーン(学期)				15.00	18.00	83.23 kg	袋あけ	
きゅうり				10.00	12.00	55.48 kg	小口切り0.3㎝	
にんじん				5.00	6.00	27.74 kg	千切り3×3㎜	
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)				6.00	7.20	33.29 kg		
[チーズドック]								
原宿ドック38g(チーズ)				40.00	0.00	3,143.00 個		
原宿ドック55g(チーズ)				0.00	55.00	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11月11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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

料理名／食品名	1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校一人分量 g	中学校一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.40 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.86 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[けんちん汁]								
鶏もも皮つき				12.00	14.40	66.58 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
にんじん				5.00	6.00	27.74 kg	銀杏0.3cm	
大根				12.00	14.40	66.58 kg	銀杏0.3cm	
カットごぼう(ささがき)				4.00	4.80	22.19 kg	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				15.00	18.00	83.23 kg	袋あけ	
長ねぎ				8.00	9.60	44.39 kg	小口切り0.3cm	
こまつな				8.00	9.60	44.39 kg	2cm	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
かつおだしパック(学期)				3.50	4.20	19.42 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
醤油 10L(学期)				2.50	3.00	13.87 kg		
食塩 1kg(学期)				0.18	0.22	998.71 g		
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[鶏そぼろ丼の具]								
鶏もも・鶏むね合い挽き肉				50.00	60.00	277.42 kg		
ひき割り大豆				8.00	9.60	44.39 kg	袋あけ・ほぐし	
サラダ油 1.35L(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
にんじん				12.00	14.40	66.58 kg	みじん	
冷凍むき枝豆(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	異物確認	
醤油 10L(学期)				3.50	4.20	19.42 kg	1/3	
三温糖 30kg(学期)				2.30	2.76	12.76 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
[大豆のしゃりしゃり揚げ]								
国産大豆 乾燥				9.00	10.80	49.94 kg	水洗い	
でん粉(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
サラダ油 1斗缶(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
食塩 1kg(学期)				0.06	0.07	332.90 g		
あおのり				0.10	0.12	554.84 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11月12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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[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	921.00 個		
コッペパン 50g 包装あり				0.00	0.00	1,438.00		
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	5,051.00 本		
[じゃがいものポトフ]								
鶏もも皮つき				25.00	30.00	138.71 kg		
にんじん				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.3cm	
白菜				25.00	30.00	138.71 kg	2cm	
じゃがいも				30.00	36.00	166.45 kg	賽の目切り	
たまねぎ				30.00	36.00	166.45 kg	賽の目切り	
セロリー				2.00	2.40	11.10 kg	スライス2mm	
パセリ 乾(学期)				0.01	0.01	50.93 g		
水				50.00	60.00	277.42 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)				12.00	14.40	66.58 kg	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
醤油 10L(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
食塩 1kg(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	1/6残り	
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.03	152.79 g		
[ポークチャップ]								
豚肩肉 小間切り				35.00	42.00	194.19 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
たまねぎ				10.00	12.00	55.48 kg	2cmスライス5mm	
カットしめじ				6.00	7.20	33.29 kg	水洗い	
カットピーマン千切り				6.00	7.20	33.29 kg	水洗い	
おろしにんにく 国産(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)				7.00	8.40	38.84 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)				6.00	7.20	33.29 kg		
ウスターソース(1.8L)(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
上白糖 1kg(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	277.42 g	1/2残し	
こしょう缶 400g(学期)				0.01	0.01	55.48 g		
でん粉(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
水				1.00	1.20	5.55 kg		
オリーブオイル 1L(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
[コールスローサラダ]								
キャベツ				22.50	27.00	124.84 kg	1cm	
にんじん				6.00	7.20	33.29 kg	短冊3×6mm	
きゅうり				5.00	6.00	27.74 kg	小口3mm	
冷凍スイートコーン(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	袋あけ→異物確認	
マヨネーズ 1kg(学期)				5.50	6.60	30.52 kg	ドレッシング	
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	554.84 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	55.48 g	↓	
[アセロラゼリー]								
アセロラゼリー(Fe,ﾌｧｲﾊﾞｰ)				40.00	40.00	5,093.00 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11月13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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

料理名／食品名	1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校一人分量 g	中学校一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
水				85.00	120.00	506.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[飛鳥汁]								
鶏もも皮つき				10.00	12.00	55.48 kg		
にんじん				12.00	14.40	66.58 kg	水洗い	
じゃがいも				20.00	24.00	110.97 kg	袋あけ	
たまねぎ				10.00	12.00	55.48 kg	小口切り0.3cm	
大根				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.3cm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	1cm	
鰹の素　富士印(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
白味噌　1kg(学期)				2.90	3.48	16.09 kg	ミキサー撹拌	
赤味噌　1kg(学期)				2.80	3.36	15.54 kg	ミキサー撹拌	
牛乳(調理用牛乳)				15.00	18.00	83.23 kg		
水				85.00	102.00	471.61 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	3,143.00 個		
彩り野菜のたまごやき8カット				0.00	62.50	1,950.00 個		
[のりカツオ納豆和え]								
ほうれんそう				7.00	8.40	38.84 kg	2cm	
もやし				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
にんじん				8.00	9.60	44.39 kg	短冊3×6mm	
キャベツ				10.00	12.00	55.48 kg		
挽きわり納豆(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	前日冷蔵庫へ	
長ねぎ				3.00	3.60	16.65 kg	小口切り0.3cm	
醤油1.8L(学期)				2.20	2.64	12.21 kg	たれ	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				0.60	0.72	3.33 kg	↓	
きざみのり(学期)				0.50	0.60	2.77 kg	↓	
鰹節　刻み(学期)				0.70	0.84	3.88 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11月16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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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	421.55 kg		
水				85.00	120.00	506.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[肉じゃが]								
サラダ油 1.35L(学期)				0.27	0.32	1.50 kg		
豚肩肉 小間切り				25.00	30.00	138.71 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
たまねぎ				30.00	36.00	166.45 kg	スライス3㎜	
カットじゃがいも(乱切り)				70.00	84.00	388.39 kg	水洗い	
つきこんにゃく(学期)				15.00	18.00	83.23 kg	ボイル	
にんじん				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.3	
冷凍さやいんげん(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	袋あけ→異物確認	
水				18.00	21.60	99.87 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
三温糖 30kg(学期)				2.40	2.88	13.32 kg		
醤油 10L(学期)				5.00	6.00	27.74 kg		
かつおだしパック(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
[鯖の味噌煮]								
サバのみそ煮 40g				40.00	0.00	3,143.00 個		
サバのみそ煮 50g				0.00	50.00	1,950.00 個		
[枝豆と蓮根のごま和え]								
冷凍むき枝豆(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	袋あけ→異物確認	
冷凍スイートコーン(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	袋あけ→異物確認	
きゅうり				9.00	10.80	49.94 kg		
スライスれんこん(銀杏切り)				15.00	18.00	83.23 kg	水洗い	
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)				4.50	5.40	24.97 kg		
まぐろツナフレーク水煮(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	袋あけ	

※「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11月17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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[コッペパン バンズ型・横割り]								
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有				0.00	0.00	784.00 個		
コッペパン50g バンズ型・横スライス 包装有				50.00	0.00	921.00 個		
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有				0.00	0.00	1,438.00		
コッペパン70g バンズ型・横スライス 包装有				0.00	70.00	1,950.00 個		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[ABCマカロニスープ]								
ABCマカロニ(学期)				5.00	6.00	27.74 kg		
カットウィンナー 6㎜カット(学期)				6.00	7.20	33.29 kg		
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	短冊3×6	
たまねぎ				14.00	16.80	77.68 kg	スライス5㎜	
カットじゃがいも(1㎝角切り)				20.00	24.00	110.97 kg	水洗い	
キャベツ				15.00	18.00	83.23 kg	1㎝	
セロリー				3.00	3.60	16.65 kg	スライス3㎜	
パセリ 乾(学期)				0.01	0.01	50.93 g		
サラダ油 1.35L(学期)				0.60	0.72	3.33 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	解凍	
水				90.00	108.00	499.36 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
醤油 10L(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
食塩 1kg(学期)				0.24	0.29	1.33 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	101.86 g		
[ハンバーグ(デミソース)]								
ハンバーグ60g (学期)				60.00	0.00	3,143.00 個		
ハンバーグ80g (学期)				0.00	80.00	1,950.00 個		
デミグラスソース(学期)				7.00	8.40	38.84 kg		
ウスターソース(1.8L)(学期)				1.10	1.32	6.10 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)				2.80	3.36	15.54 kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
上白糖 1kg(学期)				0.15	0.18	832.26 g		
水				1.80	2.16	9.99 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	55.48 kg	袋あけ	
にんじん				18.00	21.60	99.87 kg	短冊3×3㎜	
たまねぎ				8.00	9.60	44.39 kg	スライス3㎜	
きゅうり				12.00	14.40	66.58 kg	短冊3×6㎜	
酢(1.8L)(学期)				2.20	2.64	12.21 kg	たれ	
サラダ油 1.35L(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	↓	
上白糖 1kg(学期)				0.83	1.00	4.61 kg	↓	
食塩 1kg(学期)				0.29	0.35	1.61 kg	↓	
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.45 g	↓	
パセリ 乾(学期)				0.04	0.05	221.94 g	↓	
[ヨーグルト]								
ソフール元気ヨーグルト				0.00	70.00	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11月18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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.40 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.86 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[炒め野菜の味噌汁]								
鶏もも皮つき				16.00	19.20	88.77 kg		
マーガリン				0.40	0.48	2.22 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
キャベツ				15.00	18.00	83.23 kg	水洗い	
大根				15.00	18.00	83.23 kg		
にんじん				15.00	18.00	83.23 kg	短冊3×3㎜	
カットしめじ				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
長ねぎ				8.00	9.60	44.39 kg	小口0.3cm	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
赤味噌 1kg(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	ミキサー撹拌	
白味噌 1kg(学期)				2.70	3.24	14.98 kg	ミキサー撹拌	
醤油 10L(学期)				0.15	0.18	832.26 g		
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[豚丼の具]								
豚肩肉 小間切り				50.00	60.00	277.42 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	下味	
たまねぎ				35.00	42.00	194.19 kg	スライス5㎜	
おろし生姜 国産(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.04	0.05	221.94 g		
醤油 10L(学期)				4.80	5.76	26.63 kg	1/3残し	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				2.50	3.00	13.87 kg		
上白糖 1kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	1/3残し	
サラダ油 1.35L(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
[白井市産小松菜の磯香和え]								
こまつな				15.00	18.00	83.23 kg	2㎝	
もやし				20.00	24.00	110.97 kg	水洗い	
にんじん				15.00	18.00	83.23 kg	千切り3×3㎜	
きざみのり(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
醤油1.8L(学期)				2.50	3.00	13.87 kg		
上白糖 1kg(学期)				0.15	0.18	832.26 g		
酢(1.8L)(学期)				0.37	0.44	2.05 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11月19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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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
[煮込みうどん]								
冷凍うどん(学期)				70.00	84.00	388.39 kg	袋あけ	
豚肩肉 小間切り				25.00	30.00	138.71 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
大根				15.00	18.00	83.23 kg	短冊3×6mm	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	短冊3×6mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				5.00	6.00	27.74 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)				6.00	7.20	33.29 kg	袋あけ→ほぐす	
長ねぎ				10.00	12.00	55.48 kg	小口切り0.3cm	
こまつな				10.00	12.00	55.48 kg	1cm	
かつおだしパック(学期)				3.50	4.20	19.42 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
上白糖 1kg(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
醤油 10L(学期)				5.50	6.60	30.52 kg		
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
水				115.00	138.00	638.07 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[ささかまの磯辺揚げ]								
笹かまぼこ 30g				30.00	60.00	7,043.00 個		
てんぷら粉 1kg				7.00	8.40	38.84 kg	パッター液	
水				10.40	12.48	57.70 kg	↓	
あおのり				0.15	0.18	832.26 g	↓	
サラダ油 1斗缶(学期)				3.00	4.00	17.23 kg	↓	
[豆腐サラダ]								
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				23.40	28.08	129.83 kg		
キャベツ				18.00	21.60	99.87 kg	1cm	
きゅうり				10.80	12.96	59.92 kg	2cm	
鰹節 刻み(学期)				0.14	0.16	749.03 g		
サラダ油 1.35L(学期)				1.80	2.16	9.99 kg		
食塩 1kg(学期)				0.14	0.16	749.03 g		
上白糖 1kg(学期)				0.18	0.22	998.71 g		
酢(1.8L)(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
醤油1.8L(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
[蒸しケーキ]								
蒸しｹｰｷCa・Mg 40g(学期)				40.00	0.00	3,143.00 個		
蒸しｹｰｷCa・Mg 60g(学期)				0.00	60.00	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11月20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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.40 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.86 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[きのこカレー]								
鶏もも皮つき				12.00	14.40	66.58 kg		
赤ワイン(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
サラダ油 1.35L(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
たまねぎ				30.00	36.00	166.45 kg	賽の目切り	
にんじん				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.3㎝	
じゃがいも				30.00	36.00	166.45 kg	賽の目切り	
カットしめじ				10.00	12.00	55.48 kg	よく洗う	
カットエリンギ				7.00	8.40	38.84 kg	よく洗う	
国産ﾏｯｼｭﾙｰﾑｽﾗｲｽ レトルト				6.00	7.20	33.29 kg	よく洗う	
水				60.00	72.00	332.90 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	解凍	
ソテードオニオン50ｽﾗｲｽ(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	袋あけ	
チャツネ(学期)				2.50	3.00	13.87 kg		
レトロカリー甘口(学期)				8.00	9.60	44.39 kg	ミキサー撹拌	
コータスカレールウ甘口(学期)				4.00	4.80	22.19 kg	ミキサー撹拌	
米粉(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	ミキサー撹拌	
中濃ソース(1.8L)(学期)				3.50	4.20	19.42 kg		
醤油 10L(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
ガラムマサラ(缶)(学期)				0.02	0.02	101.86 g		
マサラマイルド(缶)(学期)				0.02	0.02	101.86 g		
カレー粉缶(学期)				0.05	0.06	277.42 g		
[チキンナゲット]								
チキンナゲット18g(学期)				36.00	36.00	10,186.00 個		
[ブロッコリーとツナのサラダ]								
冷凍ブロッコリー(学期)				25.00	30.00	138.71 kg	袋あけ	
冷凍スイートコーン(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん				6.80	8.16	37.73 kg	短冊3×6㎜	
まぐろツナフレーク水煮(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	袋あけ	
上白糖 1kg(学期)				0.18	0.22	998.71 g		
酢(1.8L)(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	554.84 g		
こしょう缶 400g(学期)				0.01	0.01	50.93 g		
醤油1.8L(学期)				0.93	1.12	5.16 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
白炒り胡麻(学期)				0.50	0.60	2.77 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11月24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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

料理名／食品名	1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
水				85.00	120.00	506.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[かきたま汁]								
鶏卵(凍結全卵)(学期)				22.00	26.40	122.06 kg	解凍	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	短冊3×6㎜	
たまねぎ				12.00	14.40	66.58 kg	水洗い	
冷凍カット小松菜(国産)ﾊﾞﾗ凍				5.00	6.00	27.74 kg	水戻し	
カット済みえのき茸				10.00	12.00	55.48 kg		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				20.00	24.00	110.97 kg	袋あけ	
ｶｯﾄ乾燥わかめ(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	水戻し・異物確認	
液体昆布だし(1L)(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
かつおだしパック(学期)				1.70	2.04	9.43 kg		
食塩 1kg(学期)				0.20	0.24	1.11 kg	1/3残し	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
醤油 10L(学期)				1.50	1.80	8.32 kg	1/3残し	
でん粉(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[赤魚の白醤油焼き]								
赤魚の白醤油焼き40g				40.00	0.00	3,143.00 個		
赤魚の白醤油焼き50g				0.00	50.00	1,950.00 個		
[大根のべっこう煮]								
豚肩肉 小間切り				18.00	21.60	99.87 kg	異物チェック	
大根				35.00	42.00	194.19 kg	いちょう7㎜	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	いちょう5㎜	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.50	0.60	2.77 kg	戻す(戻し汁使用)	
水				5.00	6.00	27.74 kg		
冷凍さやいんげん(学期)				4.00	4.80	22.19 kg	解凍	
サラダ油 1.35L(学期)				0.30	0.36	1.66 kg	炒め油	
三温糖 30kg(学期)				0.56	0.67	3.11 kg	1/6残し	
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
醤油 10L(学期)				2.96	3.55	16.42 kg	1/6残し	
和風だしの素(学期)				0.10	0.12	554.84 g		
でん粉(学期)				0.56	0.67	3.11 kg	水で溶く	
水				2.00	2.40	11.10 kg	↓	
純ごま油(学期)				0.20	0.24	1.11 kg	最後	
[わらびもち]								
わらびもち				50.00	50.00	5,093.00 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11月25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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

料理名／食品名	1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校一人分量 g	中学校一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.40 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.86 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[麻婆豆腐]								
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				75.00	90.00	416.13 kg	ボイル	
豚挽肉				22.00	26.40	122.06 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
たまねぎ				20.00	24.00	110.97 kg	みじん切り	
にんじん				8.00	9.60	44.39 kg	みじん切り	
長ねぎ				10.00	12.00	55.48 kg	小口0.3㎜	
にら				5.00	6.00	27.74 kg	1cm	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.40	0.48	2.22 kg	水戻し	
中華スープの素(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
赤味噌 1kg(学期)				4.00	4.80	22.19 kg	ミキサー撹拌	
豆板醤(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.80	2.16	9.99 kg		
醤油 10L(学期)				2.10	2.52	11.65 kg	1/3	
オイスターソース1.1kg(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
でん粉(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
水				30.00	36.00	166.45 kg		
純ごま油(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
[肉団子甘酢あん]								
野菜ミックス肉団子(甘酢あん)				40.00	40.00	10,186.00 個		
[春雨サラダ]								
ボンレスハム 6㎜千切りスライス(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
もやし				12.00	14.40	66.58 kg	水洗い	
にんじん				8.00	9.60	44.39 kg	短冊3×6㎜	
きゅうり				10.00	12.00	55.48 kg	短冊3×6㎜	
はるさめ 緑豆(学期)				3.20	3.84	17.75 kg	袋あけ	
食塩 1kg(学期)				0.02	0.02	110.97 g		
純ごま油(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
上白糖 1kg(学期)				1.08	1.30	5.99 kg		
醤油1.8L(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
酢(1.8L)(学期)				0.90	1.08	4.99 kg		
洋辛子粉(学期)				0.06	0.07	332.90 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11月26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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[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	921.00 個		
コッペパン 50g 包装あり				0.00	0.00	1,438.00		
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	5,051.00 本		
[白菜のクリーム煮]								
鶏もも皮つき				20.00	24.00	110.97 kg		
白ワイン(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
たまねぎ				22.00	26.40	122.06 kg	賽の目切り	
にんじん				12.00	14.40	66.58 kg	銀杏0.5cm	
白菜				30.00	36.00	166.45 kg	1cm	
カットしめじ				5.00	6.00	27.74 kg	1cm	
冷凍チキンブイヨン(学期)				12.00	14.40	66.58 kg	解凍	
米粉(学期)				3.50	4.20	19.42 kg	ミキサー撹拌	
牛乳(調理用牛乳)				40.00	48.00	221.94 kg		
スキムミルク(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	ミキサー撹拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	110.97 g		
食塩 1kg(学期)				0.40	0.48	2.22 kg	1/6残し	
生クリーム(学期)				2.50	3.00	13.87 kg		
バター 450g(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
パセリ 乾(学期)				0.05	0.06	277.42 g		
水				30.00	36.00	166.45 kg		
[かぼちゃコロッケ]								
かぼちゃコロッケ 50g				50.00	0.00	3,143.00 個		
かぼちゃコロッケ 60g				0.00	60.00	1,950.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)				5.00	6.00	27.42 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
[キャベツとレモンのサラダ]								
キャベツ				25.00	30.00	138.71 kg	1cm	
きゅうり				10.00	12.00	55.48 kg	小口3mm	
冷凍スイートコーン(学期)				5.00	6.00	27.74 kg	袋あけ→異物確認	
レモン果汁 1L(学期)				0.30	0.36	1.66 kg	ドレッシング	
サラダ油 1.35L(学期)				1.50	1.80	8.32 kg	↓	
酢(1.8L)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg	↓	
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	554.84 g	↓	
こしょう缶 400g(学期)				1.00	1.00	5.09 kg	↓	
上白糖 1kg(学期)				0.50	0.60	2.77 kg	↓	
醤油1.8L(学期)				1.60	1.92	8.88 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11月27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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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	421.55 kg		
水				85.00	120.00	506.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[豚汁]								
豚肩肉 小間切り				15.00	18.00	83.23 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg	下味	
サラダ油 1斗缶(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.30	0.36	1.66 kg		
大根				15.00	18.00	83.23 kg		
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg		
カットこんにゃく 色紙切(学期)				4.00	4.80	22.19 kg	ボイル	
カットごぼう(ささがき)				9.00	10.80	49.94 kg	水洗い	
じゃがいも				15.00	18.00	83.23 kg	賽の目切り	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				7.00	8.40	38.84 kg		
長ねぎ				7.00	8.40	38.84 kg	1cm	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
白味噌 1kg(学期)				2.80	3.36	15.54 kg	ミキサー撹拌	
赤味噌 1kg(学期)				2.70	3.24	14.98 kg	ミキサー撹拌	
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[ししゃもの胡麻フライ]								
ししゃも胡麻フライ				30.00	30.00	5,093.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)				3.00	6.00	21.13 kg		
[おかかサラダ②]								
キャベツ				13.00	15.60	72.13 kg	1cm	
こまつな				10.00	12.00	55.48 kg	2cm	
もやし				8.00	9.60	44.39 kg	水洗い	
にんじん				10.00	12.00	55.48 kg	千切り3×3mm	
鰹節 刻み(学期)				1.40	1.68	7.77 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				1.46	1.75	8.10 kg		
上白糖 1kg(学期)				0.81	0.97	4.49 kg		
酢(1.8L)(学期)				1.26	1.51	6.99 kg		
食塩 1kg(学期)				0.04	0.05	221.94 g		
こしょう缶 400g(学期)				0.01	0.01	55.48 g		
醤油1.8L(学期)				1.79	2.15	9.93 kg		
白炒り胡麻(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
白すり胡麻(学期)				0.50	0.60	2.77 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11月30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	383	434	450	507	506	569	199	95		3143	3,208.40	
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	589	620	44	134					1950	2,340.00	

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		
[玄米入りご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.55 kg		
ぷちっとモチ玄米				8.40	12.00	50.59 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	488.60 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,051.00 本		
[さつまいもの味噌汁]								
さつま芋 角切 皮あり				25.00	30.00	138.71 kg	水洗い	
にんじん				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.3cm	
大根				15.00	18.00	83.23 kg	銀杏0.3cm	
たまねぎ				10.00	12.00	55.48 kg	水洗い	
長ねぎ				8.00	9.60	44.39 kg	小口切り0.3cm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				6.00	7.20	33.29 kg	油抜き	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
白味噌 1kg(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	ミキサー攪拌	
赤味噌 1kg(学期)				2.50	3.00	13.87 kg	キサー攪拌	
水				100.00	120.00	554.84 kg		
[鶏肉の照り焼き]								
鶏もも肉 切り身 50g				50.00	0.00	3,143.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g				0.00	60.00	1,950.00 個		
醤油 10L(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
上白糖 1kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.32 kg		
でん粉(学期)				0.50	0.60	2.77 kg		
水				6.00	7.20	33.29 kg		
[小松菜とツナのサラダ]								
こまつな				18.00	21.60	99.87 kg	2cm	
キャベツ				5.00	6.00	27.74 kg	1cm	
冷凍スイートコーン(学期)				10.00	12.00	55.48 kg	袋あけ→異物確認	
まぐろツナフレーク水煮(学期)				12.00	14.40	66.58 kg	袋あけ→異物確認	
レモン果汁 1L(学期)				0.36	0.43	2.00 kg	ドレッシング	
醤油1.8L(学期)				0.12	0.14	665.81 g	↓	
食塩 1kg(学期)				0.14	0.17	776.78 g	↓	
こしょう缶 400g(学期)				5.80	6.96	32.18 kg	↓	
マヨネーズ 1kg(学期)				0.02	0.02	110.97 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