[指示書・釜分け書]

2026年12月1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	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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		
[きなこ揚げパン]								
コッペパン40g ツイスト 包装なし				40.00	0.00	3,147.00 個		
コッペパン60g ツイスト 包装なし				0.00	60.00	1,948.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)				4.00	6.00	24.28 kg		
上白糖 1kg(学期)				6.80	7.60	36.20 kg		
きな粉(学期)				7.00	8.00	37.61 kg		
食塩 1kg(学期)				0.05	0.06	277.51 g		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[ミネストローネ]								
鶏もも皮つき				20.00	24.00	111.00 kg		
白ワイン(1本1.8ﾘｯﾙ)(学期)				0.50	0.60	2.78 kg	下味	
シェルマカロニ(学期)				5.00	6.00	27.75 kg		
にんじん				12.00	14.40	66.60 kg	銀杏0.3㎝	
たまねぎ				20.00	24.00	111.00 kg	スライス5㎜	
白いんげん豆(学期)				12.00	14.40	66.60 kg	袋あけ→異物確認	
セロリー				2.50	3.00	13.88 kg	スライス3㎜	
キャベツ				15.00	18.00	83.25 kg	1㎝	
おろしにんにく 国産(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)				20.00	24.00	111.00 kg	缶あけ	
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	1/6残し	
醤油 10L(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
三温糖 30kg(学期)				0.20	0.24	1.11 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
冷凍チキンブイヨン(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
水				70.00	84.00	388.51 kg		
パセリ 乾(学期)				0.06	0.07	333.01 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 6㎜カット(学期)				10.00	12.00	55.50 kg		
にんじん				5.00	6.00	27.75 kg	短冊3×6㎜	
冷凍スイートコーン(学期)				12.00	14.40	66.60 kg	袋あけ→異物確認	
こまつな				25.00	30.00	138.76 kg	2㎝	
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	999.04 g	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	101.90 g	5/6塩と混ぜておく	
[ヨーグルト]								
ソフール元気ヨーグルト				70.00	70.00	5,095.00 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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[チンゲン菜と白玉のスープ]								
鶏もも皮つき				16.00	19.20	88.80 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.60	1.92	8.88 kg	下味	
冷凍白玉餅(白)				20.00	24.00	111.00 kg		
にんじん				10.00	12.00	55.50 kg	短冊3×6㎜	
カット済みえのき茸				8.00	9.60	44.40 kg	水洗い	
白菜				8.00	9.60	43.18 kg	1cm	
チンゲン菜				8.00	9.60	43.18 kg	1cm	
長ねぎ				5.00	6.00	27.75 kg	小口切り0.3cm	
中華スープの素(学期)				0.80	0.96	4.44 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	13.32 kg		
水				100.00	120.00	555.02 kg		
[鰯のオレンジ煮]								
鰯のｵﾚﾝｼﾞ煮40g				40.00	0.00	3,147.00 個		
鰯のｵﾚﾝｼﾞ煮50g				0.00	50.00	1,948.00 個		
[塩肉じゃが]								
純ごま油(学期)				0.38	0.46	2.11 kg		
おろしにんにく　国産(学期)				0.29	0.35	1.61 kg		
豚肩肉 小間切り				12.00	14.40	66.60 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				24.00	28.80	133.20 kg	スライス3㎜	
じゃがいも				33.00	39.60	183.16 kg	水洗い	
にんじん				9.00	10.80	49.95 kg	いちょう3㎜	
長ねぎ				5.00	6.00	27.75 kg	小口3㎜	
冷凍むき枝豆(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	袋あけ	
中華スープの素(学期)				0.22	0.26	1.22 kg		
液体塩こうじ				1.73	2.08	9.60 kg		
食塩　1kg(学期)				0.07	0.08	388.51 g		
ブラックペッパー　100g(学期)				0.01	0.01	55.50 g		
白炒り胡麻(学期)				1.15	1.38	6.38 kg		
水				6.30	7.56	34.97 kg		

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2026年12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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]								
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	1,440.00		
コッペパン 60g 包装あり				0.00	60.00	1,948.00 個		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[かぶのポトフ(芋なし)]								
サラダ油 1.35L(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
豚肩肉 小間切り				12.00	14.40	66.60 kg		
白ワイン(1本1.8ﾘｯﾙ)(学期)				0.50	0.60	2.78 kg	下味	
カットウィンナー 1cmカット(学期)				8.00	9.60	44.40 kg		
たまねぎ				30.00	36.00	166.51 kg	賽の目切り	
にんじん				20.00	24.00	111.00 kg	銀杏0.3㎝	
白菜				20.00	24.00	111.00 kg	1㎝	
かぶ 根				30.00	36.00	166.51 kg	賽の目切り	
パセリ 乾(学期)				0.01	0.01	55.50 g		
水				40.00	48.00	222.01 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)				12.00	14.40	66.60 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)				0.67	0.80	3.72 kg	1/6残し	
食塩 1kg(学期)				0.23	0.28	1.28 kg	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
[ハンバーグ(トマトソース)]								
ハンバーグ60g (学期)				60.00	0.00	3,147.00 個		
ハンバーグ80g (学期)				0.00	80.00	1,948.00 個		
おろしにんにく 国産(学期)				0.10	0.12	555.02 g		
ソテードオニオン50ﾀﾞｲｽ(学期)				5.50	6.60	30.53 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
サルサポモドーロ 1号缶(学期)				5.00	6.00	27.75 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
三温糖 30kg(学期)				0.25	0.30	1.39 kg		
赤ワイン(1本1.8ﾘｯﾙ)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
水				2.00	2.40	11.10 kg		
[コーンサラダ]								
キャベツ				15.00	18.00	83.25 kg	1㎝	
冷凍ブロッコリー(学期)				20.00	24.00	111.00 kg	異物確認	
冷凍スイートコーン(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん				5.00	6.00	27.75 kg	短冊3×6㎜	
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)				5.00	6.00	27.75 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	5,095.00		

※「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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[サムゲタン風スープ]								
鶏もも皮つき				30.00	36.00	166.51 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	下味	
大根				15.00	18.00	83.25 kg	銀杏0.3㎝	
にんじん				5.00	6.00	27.75 kg	銀杏0.3㎝	
カットごぼう(ささがき)				5.00	6.00	27.75 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	水戻し	
白菜				10.00	12.00	55.50 kg	スライス3㎜	
ぷちっとモチ玄米				3.00	3.60	16.65 kg	袋あけ→確認	
長ねぎ				5.00	6.00	27.75 kg	小口切り0.3㎝	
純ごま油(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.10	0.12	555.02 g		
おろし生姜 国産(学期)				0.20	0.24	1.11 kg		
中華スープの素(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)				13.00	15.60	72.15 kg	解凍	
水				100.00	120.00	555.02 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.01	0.01	55.50 g		
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	1/3残し	
[紫いももち]								
紫いももち				30.00	30.00	5,095.00 個		
[厚揚げとチンゲン菜の中華炒め]								
サラダ油 1.35L(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
豚挽肉				7.00	8.40	38.85 kg		
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g				18.00	21.60	99.90 kg	油抜き	
にんじん				4.00	4.80	22.20 kg	短冊3×6㎜	
たまねぎ				10.00	12.00	55.50 kg	スライス5mm	
チンゲン菜				15.00	18.00	83.25 kg	2cm	
醤油 10L(学期)				2.20	2.64	12.21 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.40	1.68	7.77 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
中華スープの素(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
純ごま油(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
でん粉(学期)				0.40	0.48	2.22 kg	水で溶く	
水				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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.41 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.98 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[なめこ汁]								
なめこ 水煮				15.00	18.00	83.25 kg	水洗い	
大根				10.00	12.00	55.50 kg	短冊3×6㎜	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				5.00	6.00	27.75 kg	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				25.00	30.00	138.76 kg	袋あけ	
長ねぎ				10.00	12.00	55.50 kg	小口切り0.3㎝	
こまつな				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.33 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
赤味噌 1kg(学期)				5.50	6.60	30.53 kg	ミキサー撹拌	
水				90.00	108.00	499.52 kg		
[きんぴら豚丼の具]								
豚肩肉 小間切り				45.00	54.00	249.76 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg	下味	
たまねぎ				20.00	24.00	111.00 kg	スライス0.5㎝	
カットごぼう(ささがき)				10.00	12.00	55.50 kg	水洗い	
カットしらたき(学期)				15.00	18.00	83.25 kg	ボイル	
おろし生姜 国産(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
醤油 10L(学期)				5.20	6.24	28.86 kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.33 kg		
三温糖 30kg(学期)				2.20	2.64	12.21 kg	1/6残し	
サラダ油 1.35L(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
[塩だれキャベツ]								
キャベツ				23.00	27.60	127.65 kg	2㎝	
もやし				12.00	14.40	66.60 kg	水洗い	
きゅうり				8.00	9.60	44.40 kg	小口切り0.3㎝	
おろしにんにく 国産(学期)				0.12	0.14	666.02 g	ドレッシング	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	↓	
中華スープの素(学期)				0.12	0.14	666.02 g	↓	
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	↓	
ブラックペッパー 100g(学期)				0.01	0.01	55.50 g	↓	
純ごま油(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	↓	
白炒り胡麻(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

[指示書・釜分け書]

2026年12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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		
[ミートソーススパゲティ]								
スパゲティ(学期)				40.00	48.00	222.01 kg	さっとボイル	
豚挽肉				30.00	36.00	166.51 kg		
赤ワイン(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	下味	
まめプラス(学期)				2.50	3.00	13.88 kg		
たまねぎ				30.00	36.00	166.51 kg	みじん切り	
にんじん				20.00	24.00	111.00 kg	みじん切り	
セロリー				3.00	3.60	16.65 kg	みじん切り	
ﾏｯｼｭﾙｰﾑｽﾗｲｽ レトルト				5.00	6.00	27.75 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	缶あけ	
トマトピューレ缶(学期)				8.00	9.60	44.40 kg	ミキサー撹拌	
三温糖 30kg(学期)				2.30	2.76	12.77 kg	1/3残し	
食塩 1kg(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
サラダ油 1.35L(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[チキンナゲット]								
チキンナゲット18g(学期)				36.00	36.00	10,190.00 個		
[玉ねぎドレッシングサラダ]								
きゅうり				8.00	9.60	44.40 kg	千切り3×6㎜	
じゃがいも				24.00	28.80	133.20 kg	賽の目	
にんじん				8.00	9.60	44.40 kg	千切り3×6㎜	
冷凍スイートコーン(学期)				7.00	8.40	38.85 kg	袋あけ	
たまねぎ				5.00	6.00	27.75 kg	すりおろし→汁切り	
酢(1.8L)(学期)				2.40	2.88	13.32 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
食塩 1kg(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
醤油1.8L(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				2.40	2.88	13.32 kg		
[蒸しケーキ]								
蒸しｹｰｷCa・Mg 40g(学期)				40.00	0.00	3,147.00 個		
蒸しｹｰｷCa・Mg 60g(学期)				0.00	60.00	1,948.00 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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[すきやき風煮]								
サラダ油 1.35L(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
豚肩肉 小間切り				30.00	36.00	166.51 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.33 kg	下味	
にんじん				15.00	18.00	83.25 kg	短冊3×6㎜	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.50	0.60	2.78 kg	水戻し	
カット済みえのき茸				15.00	18.00	83.25 kg	水洗い	
カットしらたき(学期)				30.00	36.00	166.51 kg	ボイル	
冷凍焼き豆腐				40.00	48.00	222.01 kg	袋あけ	
白菜				35.00	42.00	194.26 kg	1㎝	
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)				2.50	3.00	13.88 kg	1/3残し	
醤油 10L(学期)				6.50	7.80	36.08 kg	1/3残し	
長ねぎ				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
[赤魚の海鮮焼き]								
赤魚の海鮮漬け40g				40.00	0.00	3,147.00 個		
赤魚の海鮮漬け50g				0.00	50.00	1,948.00 個		
[納豆和え]								
キャベツ				15.00	18.00	83.25 kg		
冷凍カットﾎｳﾚﾝ草(脱水ﾊﾞﾗ凍)				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
にんじん				12.00	14.40	66.60 kg	短冊3×6㎜	
長ねぎ				10.00	12.00	55.50 kg	小口切り0.3㎝	
挽きわり納豆(学期)				15.00	18.00	83.25 kg	前日冷蔵庫へ	
醤油1.8L(学期)				2.20	2.64	12.21 kg		
洋辛子粉(学期)				0.10	0.12	555.02 g		
鰹節 刻み(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
[ベビーチーズ(Ca強化)]								
チーズ (学期)				0.00	11.50	0.00 個		

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2026年12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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(縦割り)]								
コッペパン30g 縦スライス 包装あり				0.00	0.00	784.00 個		
コッペパン40g 縦スライス 包装あり				40.00	0.00	923.00 個		
コッペパン50g 縦スライス 包装あり				0.00	0.00	1,440.00		
コッペパン60g 縦スライス 包装あり				0.00	60.00	1,948.00 個		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[かぼちゃスープ]								
鶏もも皮つき				20.00	24.00	111.00 kg		
たまねぎ				30.00	36.00	166.51 kg	スライス5㎜	
にんじん				13.00	15.60	72.15 kg	千切り3×3㎜	
カット西洋かぼちゃ				22.00	26.40	122.10 kg	水洗い	
カボチャペースト				12.00	14.40	66.60 kg	解凍→ミキサー	
パンプキンポタージュ				12.00	14.40	66.60 kg	ミキサー撹拌	
サラダ油 1.35L(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
牛乳(調理用牛乳)				40.00	48.00	222.01 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.45	0.54	2.50 kg		
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	555.02 g		
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
水				40.00	48.00	222.01 kg		
パセリ 乾(学期)				0.06	0.07	333.01 g		
[ツナサラダ(サンド用)]								
まぐろツナフレーク水煮(学期)				36.00	43.20	199.81 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)				0.70	0.84	3.89 kg		
きゅうり				15.00	18.00	83.25 kg	短冊3×6㎜	
にんじん				5.00	6.00	27.75 kg		
たまねぎ				5.00	6.00	27.75 kg	スライス3㎜	
マヨネーズ 1kg(学期)				5.00	6.00	27.75 kg		
食塩 1kg(学期)				0.10	0.12	555.02 g		
こしょう缶 400g(学期)				0.05	0.06	277.51 g		
[コーンポテト]								
カットウィンナー 6㎜カット(学期)				8.00	9.60	44.40 kg		
じゃがいも				40.00	48.00	222.01 kg	賽の目切り	
冷凍スイートコーン(学期)				15.00	18.00	83.25 kg	袋あけ→異物確認	
パセリ 乾(学期)				0.03	0.04	166.51 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	111.00 g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.18	0.22	999.04 g		
オリーブオイル 1L(学期)				0.60	0.72	3.33 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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[麻婆もやし]								
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				32.00	38.40	177.61 kg	ボイル	
豚挽肉				26.00	31.20	144.31 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
まめプラス(学期)				3.20	3.84	17.76 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)				0.50	0.60	2.78 kg		
もやし				26.00	31.20	144.31 kg	半月8mm(いちょう8mm)	
にんじん				16.00	19.20	88.80 kg	みじん切り	
長ねぎ				11.00	13.20	61.05 kg	小口0.3㎜	
にら				4.00	4.80	22.20 kg	1cm	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)				13.00	15.60	72.15 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	水戻し	
赤味噌 1kg(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	ミキサー撹拌	
豆板醤(学期)				0.20	0.24	1.11 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
醤油 10L(学期)				4.20	5.04	23.31 kg	1/3	
中華スープの素(学期)				1.90	2.28	10.55 kg		
でん粉(学期)				1.90	2.28	10.55 kg		
水				32.00	38.40	177.61 kg		
純ごま油(学期)				0.53	0.64	2.94 kg		
[揚げ餃子]								
餃子FeCa強化 40g(学期)				40.00	0.00	3,147.00 個		
餃子FeCa強化 50g(学期)				0.00	50.00	1,948.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)				4.00	5.00	22.33 kg		
[春雨のレモン和え]								
国産鶏ささみフレーク(学期)				10.00	12.00	55.50 kg		
きゅうり				12.00	14.40	66.60 kg	水洗い	
にんじん				8.00	9.60	44.40 kg	短冊3×6㎜	
キャベツ				10.00	12.00	55.50 kg	短冊3×6㎜	
はるさめ 緑豆(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
上白糖 1kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
醤油1.8L(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
酢(1.8L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
純ごま油(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
白炒り胡麻(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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.41 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.98 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[ほうれん草チキンカレー]								
鶏もも皮つき				25.00	30.00	138.76 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	2.78 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				50.00	60.00	277.51 kg	賽の目切り	
にんじん				20.00	24.00	111.00 kg	銀杏0.3㎝	
じゃがいも				35.00	42.00	194.26 kg	賽の目切り	
ほうれんそう				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
冷凍ほうれん草ペースト				5.00	6.00	27.75 kg	解凍	
水				50.00	60.00	277.51 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	解凍	
ソテードオニオン50ｸﾞｲｽ(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	袋あけ	
チャツネ(学期)				2.50	3.00	13.88 kg	袋あけ	
レトロカリー甘口(学期)				8.00	9.60	44.40 kg	ミキサー撹拌	
コータスカレールウ甘口(学期)				4.00	4.80	22.20 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	19.43 kg		
ガラムマサラ(缶)(学期)				0.02	0.02	111.00 g		
マサラマイルド(缶)(学期)				0.02	0.02	111.00 g		
カレー粉缶(学期)				0.05	0.06	277.51 g		
[チーズオムレツ]								
チーズオムレツ 40g				40.00	0.00	3,147.00 個		
チーズオムレツ 60g				0.00	60.00	1,948.00 個		
[にんじんサラダ]								
まぐろツナフレーク水煮(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)				0.20	0.24	1.11 kg		
冷凍スイートコーン(学期)				8.00	9.60	44.40 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん				16.00	19.20	88.80 kg	短冊3×6㎜	
きゅうり				10.00	12.00	55.50 kg	短冊3×6㎜	
酢(1.8L)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
醤油1.8L(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
上白糖 1kg(学期)				0.40	0.48	2.22 kg		
白すり胡麻(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
白炒り胡麻(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

[指示書・釜分け書]

2026年12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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		
[焼きそば(液体ソース)]								
蒸中華麺(学期)				80.00	96.00	444.02 kg		
豚肩肉 小間切り				25.00	30.00	138.76 kg		
キャベツ				30.00	36.00	166.51 kg	1㎝	
にんじん				15.00	18.00	83.25 kg	短冊3×6㎜	
もやし				20.00	24.00	111.00 kg	水洗い	
たまねぎ				15.00	18.00	83.25 kg	スライス0.5㎝	
焼そばソースの素(学期)				3.40	4.08	18.87 kg		
焼きそば液体ソース				5.50	6.60	30.53 kg	1/6残し	
サラダ油 1.35L(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[いかカツ]								
いかカツ(Ca・Fe) 40g				40.00	0.00	3,147.00 個		
いかカツ(Ca・Fe) 60g				0.00	60.00	1,948.00 個		
サラダ油 1斗缶(学期)				4.00	6.00	24.28 kg		
[かぼちゃとさつまいものサラダ]								
ボンレスハム 1㎝角切り(学期)				5.00	6.00	27.75 kg		
ｶｯﾄ西洋かぼちゃ 1.5cm角切り				17.00	20.40	94.35 kg	水洗い	
さつま芋 角切 皮あり				17.00	20.40	94.35 kg	水洗い	
きゅうり				5.00	6.00	27.75 kg	小口切り0.3㎝	
冷凍スイートコーン(学期)				5.00	6.00	27.75 kg	袋あけ	
マヨネーズ 1kg(学期)				4.00	4.80	22.20 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	166.51 g		
食塩 1kg(学期)				0.05	0.06	277.51 g		
[焼プリンタルト]								
焼プリンタルト				30.00	30.00	5,095.00 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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[のっぺい汁]								
鶏もも皮つき				15.00	18.00	83.25 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	83.25 kg		
カット済みえのき茸				5.00	6.00	27.75 kg		
カットごぼう(ささがき)				5.00	6.00	27.75 kg	水洗い	
にんじん				10.00	12.00	55.50 kg	銀杏0.3㎝	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				10.00	12.00	55.50 kg	ボイル	
長ねぎ				10.00	12.00	55.50 kg	小口切り0.3㎝	
こまつな				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
でん粉(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
食塩 1kg(学期)				0.50	0.60	2.78 kg	1/3残し	
醤油 10L(学期)				2.20	2.64	12.21 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
かつおだしパック(学期)				3.50	4.20	19.43 kg		
水				90.00	108.00	499.52 kg		
[鯖のピリ辛焼き]								
さば切り身 40g				40.00	0.00	3,147.00 切		
さば切り身 50g				0.00	50.00	1,948.00 切		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg	下味	
醤油 10L(学期)				2.40	2.88	13.32 kg	たれ	
三温糖 30kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	↓	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.30	1.56	7.22 kg	↓	
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	↓	
おろし生姜 国産(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	↓	
豆板醤(学期)				0.18	0.22	999.04 g	↓	
白炒り胡麻(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	↓	
でん粉(学期)				0.40	0.48	2.22 kg	↓	
水				6.00	7.20	33.30 kg	↓	
[ひじきの炒り煮]								
豚挽肉				10.00	12.00	55.50 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	下味	
乾ひじき(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	水戻し	
にんじん				10.00	12.00	55.50 kg	短冊3×6㎜	
さつま揚げ スライス(学期)				5.00	6.00	27.75 kg	油抜き	
つきこんにゃく(学期)				8.00	9.60	44.40 kg	ボイル	
冷凍むき枝豆(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	ボイル	
醤油 10L(学期)				2.40	2.88	13.32 kg	1/3残し	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.33 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	1/3残し	
かつおだしパック(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
水				5.00	6.00	27.75 kg		
サラダ油 1.35L(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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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		
[麦御飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
炊飯用麦				7.00	10.00	45.41 kg		
カルシウム米				1.05	1.26	5.83 kg		
水				84.00	120.00	505.98 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[平麺スープ]								
鶏もも皮つき				10.00	12.00	55.50 kg		
にんじん				8.00	9.60	44.40 kg	短冊3×6㎜	
なると スライス(学期)				5.00	6.00	27.75 kg	解凍→ほぐす	
白菜				15.00	18.00	83.25 kg	1㎝	
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	水戻し	
長ねぎ				8.00	9.60	44.40 kg	小口切り0.3㎝	
こまつな				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
クイッティオ(学期)				5.50	6.60	30.53 kg	水戻し	
冷凍チキンブイヨン(学期)				12.00	14.40	66.60 kg	解凍	
中華スープの素(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
醤油 10L(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	101.90 g		
水				100.00	120.00	555.02 kg		
純ごま油(学期)				0.30	0.36	1.67 kg		
[ビビンバ(肉の炒め煮)]								
豚肩肉 小間切り				50.00	60.00	277.51 kg		
おろし生姜 国産(学期)				0.60	0.72	3.33 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.80	2.16	9.99 kg		
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
醤油 10L(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	1/6残し	
豆板醤(学期)				0.15	0.18	832.53 g		
赤味噌 1kg(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	1/6残し	
純ごま油(学期)				0.70	0.84	3.89 kg		
[切干大根のナムル]								
切干し大根(学期)				4.00	4.80	22.20 kg	水戻し→2㎝カット	
もやし				12.00	14.40	66.60 kg	水洗い	
きゅうり				10.00	12.00	55.50 kg	千切り3×3㎜	
にんじん				5.00	6.00	27.75 kg	千切り3×3㎜	
醤油1.8L(学期)				2.40	2.88	13.32 kg		
三温糖 30kg(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
純ごま油(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
酢(1.8L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
白炒り胡麻(学期)				0.60	0.72	3.33 kg		
白すり胡麻(学期)				0.60	0.72	3.33 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12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	382	435	451	508	507	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[豆腐とわかめのみそ汁]								
かぶ 根				15.00	18.00	83.25 kg		
チンゲン菜				5.00	6.00	27.75 kg	賽の目切り	
たまねぎ				15.00	18.00	83.25 kg	賽の目切り	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				15.00	18.00	83.25 kg	袋あけ	
にんじん				8.00	9.60	44.40 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	44.40 kg		
赤味噌 1kg(学期)				2.50	3.00	13.88 kg	ミキサー撹拌	
白味噌 1kg(学期)				3.00	3.60	16.65 kg	ミキサー撹拌	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.33 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
水				95.00	114.00	527.27 kg		
[鶏の唐揚げ]								
鶏むね肉 切り身 50g				50.00	0.00	3,147.00 個		
鶏むね肉 切り身 60g				0.00	60.00	1,948.00 個		
おろし生姜 国産(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
おろしにんにく 国産(学期)				0.80	0.96	4.44 kg		
純ごま油(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
醤油 10L(学期)				3.00	3.60	16.65 kg		
でん粉(学期)				10.00	12.00	55.50 kg		
サラダ油 1斗缶(学期)				5.00	6.00	27.42 kg		
[ほうれん草の和風サラダ]								
ほうれんそう				25.00	30.00	138.76 kg	2㎝	
冷凍カットﾎｳﾚﾝ草(脱水ﾊﾞﾗ凍)				15.00	18.00	83.25 kg	水洗い	
カット済みえのき茸				12.00	14.40	66.60 kg	水洗い	
きざみのり(学期)				0.50	0.60	2.78 kg	袋あけ	
醤油1.8L(学期)				2.50	3.00	13.88 kg		
上白糖 1kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg		
サラダ油 1.35L(学期)				2.50	3.00	13.88 kg		
酢(1.8L)(学期)				2.80	3.36	15.54 kg		
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	101.90 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12月21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	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

料理名／食品名	1釜当り	釜数	発注量	小学校一人分量	中学校一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
	単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]								
精白米				70.00	100.00	421.65 kg		
水				85.00	120.00	506.90 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[ほうとう汁]								
豚肩肉 小間切り				10.00	12.00	55.50 kg		
無塩ほうとう 冷凍 1kg シマダヤ				25.00	30.00	138.76 kg	あけかえ	
カットごぼう(ささがき)				5.00	6.00	27.75 kg	水洗い	
にんじん				5.00	6.00	27.75 kg	短冊3×6㎜	
大根				8.00	9.60	44.40 kg	短冊3×6㎜	
ｶｯﾄ西洋かぼちゃ 1.5cm角切り				13.00	15.60	72.15 kg	水洗い	
白菜				8.00	9.60	44.40 kg	1cm	
カットしめじ				3.00	3.60	16.65 kg	水洗い	
長ねぎ				4.00	4.80	22.20 kg	小口3mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)				4.00	4.80	22.20 kg	油抜き	
本みりん(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
清酒(1本1.8ﾘｯﾄﾙ)(学期)				1.50	1.80	8.33 kg		
赤味噌 1kg(学期)				4.00	4.80	22.20 kg	ミキサー撹拌	
白味噌 1kg(学期)				2.00	2.40	11.10 kg	ミキサー撹拌	
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.33 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg		
水				90.00	108.00	499.52 kg		
[ほっけスタミナ焼き]								
ほっけスタミナ漬け 40g				40.00	0.00	3,147.00 切		
ほっけスタミナ漬け 50g				0.00	50.00	1,948.00 切		
[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	66.60 kg	水洗い	
にんじん				6.00	7.20	33.30 kg		
冷凍むき枝豆(学期)				12.00	14.40	66.60 kg	袋あけ→異物確認	
冷凍スイートコーン(学期)				10.00	12.00	55.50 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	33.30 kg		
[柚子ゼリー]								
ゆずゼリー				28.00	28.00	5,095.00 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12月22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	571	199	94		3147	3,212.60	
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	562	590	618	45	133					1948	2,337.60	

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	441.13 kg		
キャロットピラフの素				13.00	20.20	81.57 kg		
水				84.00	120.00	505.98 kg		
[牛乳]								
牛乳				206.00	206.00	5,053.00 本		
[ほうれん草のミルクスープ]								
豚もも肉 小間切り				15.00	18.00	83.25 kg		
にんじん				10.00	12.00	55.50 kg	銀杏0.3㎝	
じゃがいも				25.00	30.00	138.76 kg	賽の目切り	
たまねぎ				20.00	24.00	111.00 kg	賽の目切り	
カットしめじ				6.00	7.20	33.30 kg	水洗い	
ほうれんそう				10.00	12.00	55.50 kg	1㎝	
スキムミルク(学期)				4.00	4.80	22.20 kg	ミキサー撹拌	
ベシャメルソース(学期)				4.00	4.80	22.20 kg	ミキサー撹拌	
米粉(学期)				1.50	1.80	8.33 kg	ミキサー撹拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				1.20	1.44	6.66 kg		
食塩 1kg(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	101.90 g		
牛乳(調理用牛乳)				40.00	48.00	222.01 kg		
水				50.00	60.00	277.51 kg		
バター 450g(学期)				0.50	0.60	2.78 kg		
[タンドリーチキン]								
鶏もも肉 切り身 50g				50.00	0.00	1,707.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g				0.00	60.00	1,948.00 個		
おろしにんにく 国産(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	下味	
おろし生姜 国産(学期)				0.50	0.60	2.78 kg	↓	
プレーンヨーグルト調理用(学期)				6.00	7.20	33.30 kg	↓	
レモン果汁 1L(学期)				0.35	0.42	1.94 kg	↓	
トマトケチャップ(3K)(学期)				3.50	4.20	19.43 kg	↓	
カレー粉缶(学期)				0.32	0.38	1.78 kg	↓	
食塩 1kg(学期)				0.25	0.30	1.39 kg	↓	
ブラックペッパー 100g(学期)				0.02	0.02	111.00 g	↓	
ウスターソース(1.8L)(学期)				1.00	1.20	5.55 kg	↓	
[花野菜サラダ]								
たまねぎ				7.00	8.40	38.85 kg	スライス3㎜	
冷凍ブロッコリー(学期)				16.00	19.20	88.80 kg	よく洗う	
冷凍カリフラワー				16.00	19.20	88.80 kg	よく洗う	
冷凍スイートコーン(学期)				7.50	9.00	41.63 kg	袋あけ→異物確認	
サラダ油 1.35L(学期)				2.70	3.24	14.99 kg	ドレッシング	
はちみつ				0.75	0.90	4.16 kg	↓	
食塩 1kg(学期)				0.30	0.36	1.67 kg	↓	
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.03	127.65 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	↓	
[クリスマスケーキ]								
ｸﾘｽﾏｽ用ｹｰｷ ベスト チョコ				18.00	18.00	5,095.00		

※「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