

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月11日(水)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100201							
精白米 (低学年)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		279	279	215	215		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
白玉汁 1602900							
鶏もも皮なし 小間肉	20	20	24	24	0		
カットごぼう (さ)	7	7	8	8	0	水洗い	
にんじん	12	12.37	15	15.46	3	銀杏0.5cm	
大根	15	16.67	18	20	10	銀杏0.5cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
冷凍白玉餅 (白)	15	15	18	18	0	袋あけ	
冷凍白玉餅 (赤)	15	15	18	18	0	袋あけ	
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0	1/3残し	
かつおだしパック	2	2	2.4	2.4	0		
液体昆布だし	0.8	0.8	1	1	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.4	1.4	1.6	1.6	0	下味	
水	100	100	120	120	0		
料理計		201.45	204.6	241.9	245.69		
麩の西京漬 0507210							
さわらの西京漬 40g	40	40			0		
さわらの西京漬 50g			50	50	0		
料理計		40	40	50	50		
かぶの甘酢和え 1807610							
かぶ 根	15	16.48	18	19.78	9	短冊 3×6mm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
白菜	15	15.96	18	19.15	6	2cm	
酢	2.4	2.4	3	3	0		
きび砂糖	1.6	1.6	2	2	0		
柚子果汁 1ℓ	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
ゆず皮	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
しょうゆ うすくち	2.5	2.5	2.8	2.8	0		
料理計		41.7	44.29	50.04	53.16		
だいだいのムース 2300900							
だいだいのムース	30	30	30	30	0		
料理計		30	30	30	30		
合 計		798.15	803.89	792.94	799.85		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月12日(木)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
キャロットパン 0300700							
キャロットパン 30g	30	30			0		
キャロットパン 40g	40	40			0		
キャロットパン 60g			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
じゃがいものポトフ 1703700							
豚もも肉 小間切・	20	20	24	24	0		
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	銀杏0.3cm	
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	2cm	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	35	35	42	42	0	水洗い	
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス8mm	
セロリー	2	3.08	2.4	3.69	35	スライス3mm	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	50	50	60	60	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	191.59	197.54	229.91	237.05			
チキングラタン 0509700							
チキングラタン6	65	65			0		
チキングラタン80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
もやしとピーマンのカレーソテー 1504900							
カットウィンナー 1cmカット	13	13	15.6	15.6	0		
サラダ油 1.5L	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
もやし	22	22	26.4	26.4	0	ボイル	
カットピーマン千	12	12	14.4	14.4	0	ボイル	
赤パプリカ カット千切り	5	5	6	6	0	ボイル	
食塩 自然塩	0.22	0.22	0.26	0.26	0	1/3残し	
カレー粉缶	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
醤油 (100)	0.4	0.4	0.48	0.48	0	1/3残し	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
白ワイン (1本1.8%)	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
料理計	53.97	53.97	64.76	64.76			
合計	586.56	592.51	640.67	647.81			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年01月13日(金)		実人数計	3,431	1,924			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100200							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	70	70			0		
精白米 (高学年)	80	80			0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		294	294	220	220		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
中華卵スープ 1701900							
チンゲン菜	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
若鶏 胸皮なしこ	10	10	12	12	0		
白菜	15	15.96	18	19.15	6	1cm	
カット済みきくらげ	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
鶏卵 (凍結全卵)	10	10	12	12	0	袋あけ	
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
水	110	110	132	132	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
中華スープの素	0.6	0.6	0.8	0.8	0		
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.6	0.6	0.72	0.72	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
でん粉	1	1	1.2	1.2	0		
料理計		169.83	172.55	203.88	207.15		
春巻 1001200							
春巻 50g	50	50			0		
春巻 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計		55	55	66	66		
チンジャオロース 1502900							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	20	20	24	24	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
醤油 (10ℓ)	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
たけのこ干切り	15	15	18	18	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットピーマン干	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.6	0.6	0.72	0.72	0	水戻し	
おろし生姜	0.24	0.24	0.29	0.29	0		
おろしにんにく	0.24	0.24	0.29	0.29	0		
中華スープの素	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
トウバンジャン	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
オイスターソース	1.3	1.3	1.6	1.6	0		
サラダ油 1.5ℓ	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
でん粉	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計		62.86	63.17	75.48	75.85		
きなこプリン 2201550							
きなこプリン	40	40	40	40	0		
料理計		40	40	40	40		
合 計		827.69	830.72	811.36	815		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月16日(月)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100200							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	70	70			0		
精白米 (高学年)	80	80			0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オニオンスープ 1700350							
豚もも肉 短冊1~1.5cm	12	12	14.4	14.4	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス5mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
ソテードオニオン	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
水	80	80	96	96	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
コンソメ (学期・小麦不使用)	1	1	1.2	1.2	0		
食塩 自然塩	0.32	0.32	0.38	0.38	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	189.36	193.2	227.23	231.84			
ハンバーグ 0511700							
ハンバーグ60g (学期)	60	60			0		
ハンバーグ80g (学期)			80	80	0		
料理計	60	60	80	80			
デミグラスソース 0511851							
デミグラスソース	7	7	8.4	8.4	0		
ウスターソース	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
トマトケチャップ	2.8	2.8	3.36	3.36	0		
赤ワイン (1本1.8㍓)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
水	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
料理計	13.85	13.85	16.62	16.62			
ごまたっぷりごぼうサラダ 1803410							
ベーコンシヨルダー6mm千切り	3	3	3.6	3.6	0		
もやし	10	10	12	12	0	水洗い	
カットごぼう (さ)	20	20	24	24	0	水洗い	
冷凍むき枝豆	10	10	12	12	0	袋あけ	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
マヨネーズ	4	4	4.8	4.8	0		
醤油 1.8㍓	0.84	0.84	1.01	1.01	0		
きび砂糖	0.34	0.34	0.41	0.41	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
白すり胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0	袋あけ	
白炒り胡麻	0.65	0.65	0.78	0.78	0	袋あけ	
料理計	55.33	55.48	66.4	66.59			
チーズ 2600501							
チーズ			12	12	0		
料理計			12	12			
合 計	818.54	822.53	828.25	833.05			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月17日(火)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(名)		中学校(名)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100201							
精白米 (低学年)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		279	279	215	215		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
なめこの味噌汁 1604700							
なめこ 水煮	20	20	24	24	0	袋あけ	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
大根	15	16.67	18	20	10	短冊 3×6mm	
高野豆腐(細の目)	7	7	8.4	8.4	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
水	100	100	120	120	0		
料理計		172	174.51	206.4	209.4		
鶏肉の生姜焼き 0509903							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
おろし生姜	1.6	1.6	1.92	1.92	0	下味	
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
清酒 (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.16	2.16	0	下味	
醤油 (10ℓ)	3.5	3.5	4.2	4.2	0	下味	
本みりん (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
料理計		59.2	59.2	71.04	71.04		
茎わかめの梅ドレッシング和え 1807640							
細切り茎わかめ	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	千切り 3×3mm	
たまねぎ	10	10	12	12	0	スライス5mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	千切り 3×3mm	
サラダ油 1.5L	4	4	4.8	4.8	0		
酢	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
しょうゆ うすくち	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
梅びしお	7	7	8.4	8.4	0		
料理計		48.8	49.31	58.56	59.17		
合 計		765	768.02	757	760.61		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年01月18日(水)		実人数計	3,431	1,924			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
塩焼きそば 0400600							
蒸中華麺	80	80	105	105	0	蒸す	
カット済みきくらげ	0.64	0.64	0.8	0.8	0	水戻し	
たけのこ千切り	9	9	11	11	0	袋あけ	
キャベツ	30	35.29	36	42.35	15	1cm	
豚もも肉 小間切・	20	20	24	24	0		
長ねぎ	12	12.63	15	15.79	5	小口切り0.3cm	
にんじん	12	12.37	15	15.46	3	短冊 3×6mm	
ザーサイ 刻み	5	5	6	6	0	袋あけ	
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.8	0.8	1	1	0		
醤油(100)	4	4	4.8	4.8	0		
清酒(1本1.8%)	1.6	1.6	1.9	1.9	0	下味	
純ごま油	1.6	1.6	1.9	1.9	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.4	0.4	0		
こしょう缶 400g	0.06	0.06	0.07	0.07	0		
サラダ油 1.5L	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	178	184.29	224.07	231.67			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
揚げ餃子 1000001							
餃子 40g	40	40			0		
餃子 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
蓮根と枝豆の和え物 1807510							
スライスれんこん	18	18	21	21	0	水洗い	
冷凍むき枝豆	12	12	14	14	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あけ	
胡麻ドレッシング卵乳なし10	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
料理計	46	46	54.2	54.2			
豆乳プリンタルト 2301250							
豆乳プリンタルト	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	514	520.29	579.27	586.87			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年01月19日(木)	実人数計	3,431	1,924	カット	

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
食パン	0302100						
食パン	30	30			0		
食パン	40	40			0		
食パン			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
パンプキンポタージュ	1203410						
カットウィンナー6mmカット	12	12	14	14	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス5mm	
にんじん	12	12.37	14	14.43	3	千切り 3×3mm	
カットエリンギ	5	5	6	6	0	水洗い	
カボチャペースト	10	10	12	12	0	解凍	
パンプキンポタージュ	7.5	7.5	9	9	0	ミキサー攪拌	
カット西洋かぼちゃ	25	25	30	30	0	水洗い	
生クリーム	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
バター 450g	1	1	1.2	1.2	0	袋あけ	
牛乳(調理用牛乳)	45	45	54	54	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
水	65	65	78	78	0		
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	216.64	217.01	259.17	259.6			
鱈のチーズパン粉焼き	0500900						
鱈のチーズパン粉焼・	40	40			0		
鱈のチーズパン粉焼・			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
ブロッコリーと豚肉のソテー	1401100						
冷凍ブロッコリー	20	20	24	24	0	袋あけ	
カットしめじ	5	5	6	6	0	水洗い	
カットまいたけ	5	5	6	6	0	水洗い	
たけのこ短冊切り	5	5	6	6	0	水洗い	
豚もも肉 小間切・	12	12	14	14	0		
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
おろしにんにく	0.2	0.2	0.3	0.3	0		
オリーブオイル 1L	0.8	0.8	1	1	0		
醤油(100)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
料理計	49.38	49.38	58.96	58.96			
いちご&マーガリン	2500210						
いちご&マーガリン	20	20	20	20	0		
料理計	20	20	20	20			
合 計	602.02	602.39	654.13	654.56			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年01月20日(金)		実人数計	3,431	1,924			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
麦御飯 0101750							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	70	70			0		
精白米 (高学年)	80	80			0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
炊飯用麦	8	8	9.6	9.6	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	302	302	229.6	229.6			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
バターチキンカレー 1203802							
鶏もも皮なし 小間肉	25	25	30	30	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
おろし生姜	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
おろしにんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
たまねぎ	50	50	60	60	0	賽の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.3cm	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	35	35	42	42	0	水洗い	
水	50	50	60	60	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
赤ワイン (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
ソテードオニオン	2	2	2.4	2.4	0	袋あけ	
チャツネ	2.5	2.5	3	3	0		
レトロカリー甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレルウ甘口	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
米粉	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
中濃ソース	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0		
ガラムマサラ (缶)	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
マサラマイルド缶	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
カレー粉缶	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
グリーンピース	2	2	2.4	2.4	0	袋あけ	
生クリーム	5	5	6	6	0	袋あけ	
バター 450g	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
料理計	226.79	227.41	272.14	272.88			
キャベツサラダ 1802100							
キャベツ	14	16.47	16.8	19.76	15	1cm	
冷凍スイートコーン	15	15	18	18	0	袋あけ	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	小口切り0.3cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	千切り 3×3mm	
香味玉葱トレッシング	6	6	7.2	7.2	0	1/3残し	
料理計	50	52.82	60	63.39			
ぼんかん 2100400							
ぼんかん1/4	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	814.79	818.23	797.74	801.87			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月23日(月)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
麦御飯 0101750							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	70	70			0		
精白米 (高学年)	80	80			0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
炊飯用麦	8	8	9.6	9.6	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	302	302	229.6	229.6			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
豆腐とわかめのみそ汁 1602600							
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	20.4	20.4	24	24	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15.3	15.3	18	18	0	袋あけ	
カットえのき	8.16	8.16	9.6	9.6	0	水洗い	
乾燥わかめ	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
赤味噌	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
かつおだしパック	3.6	3.6	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
水	110	110	132	132	0		
料理計	165.96	165.96	198	198			
豚丼の具 1506400							
豚肩肉 小間切り	38	38	45	45	0		
豚バラ肉 小間切り	12	12	15	15	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	下味	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
カットピーマン千	10	10	12	12	0	水洗い	
おろし生姜	2	2	2.4	2.4	0		
こしょう缶 400g	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
醤油 (10ℓ)	5	5	6	6	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	5	5	6	6	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	98.6	98.6	118.32	118.32			
小松菜の磯香和え 1800500							
こまつな	20	22.22	24	26.67	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	千切り 3×3mm	
きざみのり	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
きび砂糖	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
酢	0.37	0.37	0.44	0.44	0		
料理計	53.52	56.05	64.22	67.26			
黒ごまプリン 2201850							
黒ごまプリン			40	40	0		
料理計			40	40			
合計	826.08	828.61	856.14	859.18			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月24日(火)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(名)		中学校(名)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100201							
精白米 (低学年)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		279	279	215	215		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
すいとん 1602730							
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8割)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
カット油揚げ (冷)	4	4	4.8	4.8	0	油抜き	
カットえのき	10	10	12	12	0	水洗い	
かぶ 根	15	16.48	18	19.78	9	賽の目切り	
すいとん	30	30	36	36	0	袋あけ	
水	110	110	132	132	0		
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (100)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8割)	1	1	1.2	1.2	0		
食塩 自然塩	0.33	0.33	0.4	0.4	0	1/3残し	
こまつな	5	5.56	6	6.67	10	1cm	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
料理計		199.33	201.63	239.2	241.97		
肉じゃがフライ 1002100							
肉じゃがフライ 60g	60	60			0		
肉じゃがフライ 80g			80	80	0		
サラダ油 1斗缶	6	6	8	8	0		
料理計		66	66	88	88		
大根と白菜のさっぱり和え 1807620							
白菜	20	21.28	24	25.53	6	1cm	
大根	15	16.67	18	20	10	短冊 3×6mm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
サラダ昆布	0.3	0.3	0.36	0.36	0	袋あけ	
しょうゆ うすくち	2.5	2.5	3	3	0		
レモン果汁 1L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計		43.1	46.2	51.72	55.44		
合 計		793.43	798.83	799.92	806.41		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月25日(水)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100200							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	70	70			0		
精白米 (高学年)	80	80			0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
チンゲン菜とベーコンの中華スープ 1701701							
ベーコンシヨルダー6mm千切り	8	8	9.6	9.6	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	2cm	
白菜	10	10.64	12	12.77	6	2cm	
たけのご短冊切り	5	5	6	6	0	水洗い	
カット済みきくらげ	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
中華スープの素	0.6	0.6	0.8	0.8	0		
冷凍チキンブイヨン	8	8	9.6	9.6	0		
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.5	0.5	0	1/3残し	
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	110	110	132	132	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
料理計	169.72	173.32	203.76	208.08			
しゅうまい 0600600							
しゅうまい30g	30	30	30	30	0		
しゅうまい30g	30	30	30	30	0		
料理計	60	60	60	60			
回鍋肉 1503850							
豚もも肉 小間切・	24	24	30	30	0		
キャベツ	12	14.12	15	17.65	15	2cm	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
カットピーマン角	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (100)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0	1/3残し	
オイスターソース	2.5	2.5	3	3	0		
甜麺醤	3	3	3.6	3.6	0		
トウバンジャン	0.2	0.2	0.3	0.3	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	5	5	6	6	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	72.2	74.73	88.5	91.66			
はっさく 2100410							
はっさく 1/6カット	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
合 計	851.92	858.05	828.26	835.74			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月26日(木)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ピタパン 0303500							
ピタパン 60g	60	60			0		
ピタパン 80g			80	80	0		
料理計	60	60	80	80			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
チリコンカン 1201520							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろし生姜	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
豚挽肉	30	30	36	36	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0	下味	
ナツメグ	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
たまねぎ	45	45	54	54	0	みじん切り	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	銀杏0.3cm	
水	15	15	18	18	0		
冷凍白いんげん豆	10	10	12	12	0	袋あけ	
ひよこまめ ゆで	10	10	12	12	0	袋あけ	
トマトピューレ缶	8	8	9.6	9.6	0	缶あけ	
トマト缶詰 ダイス	8	8	9.6	9.6	0	缶あけ	
サルサポモドーロ	3.6	3.6	4.32	4.32	0	缶あけ	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
きび砂糖	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
中濃ソース	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
チリパウダー	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.65	0.65	0.78	0.78	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
冷凍むき枝豆	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
料理計	173.38	173.84	208.05	208.61			
タンドリーチキン 0509958							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
プレーンヨーグルト調理用	6	6	7.2	7.2	0	下味	
レモン果汁 1L	0.35	0.35	0.42	0.42	0	下味	
トマトケチャップ	3.5	3.5	4.2	4.2	0	下味	
カレー粉缶	0.32	0.32	0.38	0.38	0	下味	
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0	下味	
ブラックペッパー	0.02	0.02	0.02	0.02	0	下味	
ウスターソース	1	1	1.2	1.2	0	下味	
料理計	62.24	62.24	74.68	74.68			
セビーチェ 1807641							
ミックスピーマン	7	7	8.4	8.4	0	袋あけ	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス5mm	
きゅうり	15	15.31	18	18.37	2	スライス5mm	
ほたて水煮	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
カニカマ ほぐし	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
レモン果汁 1L	4	4	4.8	4.8	0		
オリーブオイル 1L	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	60.8	61.11	72.96	73.33			
麦芽ゼリー 2203100							
麦芽ゼリー 70g			70	70	0		
料理計			70	70			
合 計	562.42	563.19	711.69	712.62			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月27日(金)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100201							
精白米 (低学年)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		279	279	215	215		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
白井の自然薯入りけんちん汁 1601310							
鶏もも皮なし 小間肉	14	14	16.8	16.8	0		
カットごぼう (さ)	5	5	6	6	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
大根	15	16.67	18	20	10	短冊 3×6mm	
カットこんにやく 色紙切	9	9	10.8	10.8	0	ポイル	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
じねんじょ	5	5	6	6	0	スライス5mm	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	2cm	
水	90	90	108	108	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
かつおだしパック	2.5	2.5	3	3	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	3.2	3.2	3.84	3.84	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
料理計		177.2	179.44	212.64	215.33		
鮭の塩焼き 0504713							
銀鮭甘塩 切り身 50g	50	50			0		
銀鮭甘塩 切り身 60g			60	60	0		
料理計		50	50	60	60		
小松菜の納豆和え 1800510							
こまつな	25	27.78	30	33.33	10	2cm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
挽きわり納豆	10	10	12	12	0	解凍	
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
洋辛子粉	0.1	0.1	0.12	0.12	0	たれ	
かつお かつお・	0.5	0.5	0.6	0.6	0	たれ	
料理計		49.6	52.75	59.52	63.3		
おこめのムース (いちご) 2302330							
学校給食週間デザート	35	35	35	35	0		
料理計		35	35	35	35		
合計		796.8	802.19	788.16	794.63		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月30日(月)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 0100201							
精白米 (低学年)	55	55			0		
精白米 (中学年)	65	65			0		
精白米 (高学年)	75	75			0		
精白米 (中学生)			95	95	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	279	279	215	215			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
鶏団子と白菜のみぞれ汁 1606110							
冷凍大根おろし	10	10	12	12	0	袋あけ	
鶏肉団子	30	30	36	36	0	袋あけ	
白菜	10	10.64	12	12.77	6	1cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	銀杏0.5cm	
カットえのき	5	5	6	6	0	水洗い	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.5cm	
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
しょうゆ うすくち	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0	1/3残し	
水	100	100	120	120	0		
でん粉	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	177.2	178.41	212.64	214.11			
鱈フライ 0700105							
あじフライ 40g	40	40			0		
あじフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
中濃ソース	4	4	5	5	0		
料理計	48	48	60	60			
ささみとほうれんそうのごま和え 1807630							
国産鶏ささみフレーク	10	10	12	12	0	袋あけ	
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	2cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
もやし	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
白すり胡麻	4	4	4.8	4.8	0	袋あけ	
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 1.8ℓ	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	48	49.82	57.6	59.79			
ヨーグルト 2202210							
ヨーグルト	70	70	70	70	0		
料理計	70	70	70	70			
合 計	828.2	831.23	821.24	824.9			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年01月31日(火)		実人数計	3,431	1,924	カット		
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
煮込みうどん 0402150							
豚バラ肉 小間切り	22	22	26	26	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
大根	15	16.67	18	20	10	短冊 3×6mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カット油揚げ(冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
干し椎茸スライス 500g	0.7	0.7	0.8	0.8	0	水戻し	
なると スライス	6	6	7.2	7.2	0	スライス5mm	
冷凍うどん	66.5	66.5	80	80	0	ポイル	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	1cm	
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
本みりん (1本1.8%)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 (100)	5.5	5.5	6.6	6.6	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.38	0.38	0	1/3残し	
水	120	120	150	150	0		
料理計	280	283.84	341.78	346.38			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
餅入り油揚げ 1103800							
餅入り信田	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
花野菜サラダ 1803201							
冷凍ブロッコリー	15	15	18	18	0	袋あけ	
冷凍カリフラワー	10	10	12	12	0	袋あけ	
冷凍スイートコーン	10	10	12	12	0	袋あけ	
カニカマ ほぐし	7	7	8.4	8.4	0	袋あけ	
酢	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
しょうゆ うすくち	2.5	2.5	3	3	0		
サラダ油 1.5L	1.25	1.25	1.5	1.5	0		
料理計	47.25	47.25	56.7	56.7			
カスタードスティック 0300301							
カスタードスティック 30g	30	30			0		
カスタードスティ	40	40			0		
カスタードスティ			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
合 計	653.25	657.09	714.48	719.08			