

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年07月03日(月)		実人数計	3,345	1,940			
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 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇中華風肉団子スープ 1701706							
鶏肉団子	30	30	36	36	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	1cm	
たまねぎ	10	10	12	12	0	スライス3mm	
たけのこ干切り	5	5	6	6	0	袋あけ・水洗い	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
カット済みきくらげ	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
はるさめ 緑豆	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
中華スープの素	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	90	90	108	108	0		
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
料理計	183.22	186.44	219.86	223.73			
焼き餃子 0513900							
餃子	40	40			0		
餃子			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
〇和風海草ツナサラダ 1801500							
まぐろツナフレーク水煮	4	4	4.8	4.8	0	袋あけ	
海草ミックス	0.6	0.6	0.72	0.72	0	袋あけ	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	小口切り0.3cm	
キャベツ	24	28.24	28.8	33.88	15	1cm	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	短冊 3×6mm	
野菜いっぱいドレッシング (和風) 1ℓ	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
料理計	51.6	56.08	61.92	67.29			
給食用毎日骨太ペビーチーズ (雪印) 2600501							
チーズ			11.5	11.5	0		
料理計			11.5	11.5			
合計	773.82	781.52	762.28	771.52			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年07月04日(火)		実人数計	3,350	1,950	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			
パレンシアピラフ 0101308							
精白米 (低学年)	60	60	60	60	0		
精白米 (中学年)	70	70	70	70	0		
精白米 (高学年)	80	80	80	80	0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
パレンシアピラフの素	13	13	15.6	15.6	0		
水	84	84	84	84	0		
料理計	307	307	409.6	409.6			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇キャベツのポトフ (芋なし) 1703712							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
豚もも肉 小間切・	12	12	14.4	14.4	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
カットウィンナー 1cmカット	8	8	9.6	9.6	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0	賽の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.3cm	
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
大根	30	33.33	36	40	10	賽の目切り	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	40	40	48	48	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 (10ℓ)	0.67	0.67	0.8	0.8	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.23	0.23	0.28	0.28	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	174.64	182.12	209.57	218.55			
オムレツデミソース 0503105							
オムレツ (プレーン) 40g	40	40			0		
オムレツ (プレーン) 50g			50	50	0		
デミグラスソース	8.8	8.8	10.5	10.5	0		
トマトケチャップ	3.2	3.2	3.8	3.8	0		
中濃ソース	1.2	1.2	1.45	1.45	0		
きび砂糖	0.64	0.64	0.8	0.8	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
水	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	56.84	56.84	70.15	70.15			
〇ブロッコリーのアーモンド和え 1800930							
冷凍ブロッコリー	35	35	42	42	0	袋開け→確認	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	袋開け→確認	
ダイスアーモンド	1	1	1.2	1.2	0		
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1.3	1.3	1.56	1.56	0		
酢	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
醤油 1.8ℓ	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	56.5	57.61	67.8	69.13			
合計	800.98	809.57	963.12	973.43			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年07月05日(水)	実人数計	3,343	1,732	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			
〇チリコンカン	1201520						
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
にんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0	みじん切り	
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1.8%)	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	
じゃがいも	20	22.22	24	26.67	10	賽の目切り	
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	水洗い	
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		
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	確認→投入	
料理計	173.38	176.06	208.05	211.28			
〇かぼちゃコロッケ Fe, Ca強化	0901020						
かぼちゃコロッケ	50	50			0		
かぼちゃコロッケ			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
中濃ソース	3	3	3.6	3.6	0		
料理計	58	58	69.6	69.6			
〇キャベツのフレンチサラダ	1800940						
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	千切り 3×3mm	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	袋開け→確認	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	小口切り0.3cm	
酢	2.7	2.7	3.24	3.24	0		
きび砂糖	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
サラダ油 1.5L	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	46.2	50.81	55.44	60.97			
合計	553.58	560.87	599.09	607.85			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年07月06日(木)		実人数計	3,344	1,947	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 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		293	293	213	213		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
〇豆腐とわかめのみそ汁 1602711							
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス3mm	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
カットえのき	15	15	18	18	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	25	25	30	30	0	袋あけ	
乾燥わかめ	1	1	1.2	1.2	0	水戻し	
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		
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	85	85	102	102	0		
料理計		175.5	175.5	210.6	210.6		
〇ブルコギ丼の具 1401050							
豚もも肉 小間切・	15	15	18	18	0		
豚肩肉 小間切り	15	15	18	18	0		
にんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0	みじん切り	
トウバンジャン	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
カットしめじ	10	10	12	12	0	水洗い	
はるさめ 緑豆	3.5	3.5	4.2	4.2	0	水戻し	
にら	5	5.26	6	6.32	5	2cm	
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (10ℓ)	3.4	3.4	4.1	4.1	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.2	2.2	0	下味	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.2	2.2	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.02	0.02	0		
白炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計		78.86	79.12	94.74	95.06		
〇切干大根の胡麻和え 1802550							
切干し大根	4.2	4.2	5.2	5.2	0	水戻し	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	千切り 3×3mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	千切り 3×3mm	
醤油 1.8ℓ	3.2	3.2	3.8	3.8	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
サラダ油 1.5ℓ	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
白炒り胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
白すり胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計		36.2	36.81	43.56	44.3		
合計		789.56	790.43	767.9	768.96		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年07月07日(金)		実人数計	3,284	1,949	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 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オトマトハヤシ 1203010							
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
にんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
たまねぎ	50	50	60	60	0	スライス3mm	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.8cm	
カットしめじ	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
じゃがいも	40	44.44	48	53.33	10	賽の目切り	
水	40	40	48	48	0		
冷凍チキンピヨン	7	7	8.4	8.4	0	解凍	
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
中濃ソース	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	0.6	0.6	0.72	0.72	0	1/3残し	
トマト缶詰 ダイス	7	7	8.4	8.4	0		
トマトピューレ缶	7	7	8.4	8.4	0		
ハヤシルー	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
グリーンピース	3	3	3.6	3.6	0	確認→投入	
料理計	221.42	226.48	265.7	271.77			
こまいフライ 0700110							
こまいフライ 40g	40	40			0		
こまいフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
白井市産ゆで枝豆 0600205							
枝豆さやつき	16	16			0		
精製塩	0.35	0.35			0		
料理計	16.35	16.35					
セタゼリー 2202400							
セタゼリー	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
味付小魚 2600100							
味付小魚			5	5	0		
料理計			5	5			
合計	830.77	835.83	794.7	800.77			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年07月10日(月)		実人数計	3,277	1,940			
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			
和風きのこスパゲッティ 0403410							
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
鶏もも・鶏むね合い挽き肉	30	30	36	36	0		
ベーコン ショルダー1cm短冊	10	10	12	12	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
カットまいたけ	10	10	12	12	0	水洗い	
カットエリンギ	10	10	12	12	0	水洗い	
カットしめじ	10	10	12	12	0	水洗い	
白ワイン(1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
こしょう缶 400g	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
スパゲティ	42	42	50.4	50.4	0		
こまつな	15	16.67	18	20	10	1cm	
醤油(10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0		
バター 450g	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	155.04	156.71	186.05	188.05			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇ささみのレモンソースがけ 0500113							
鶏ささみ 切り身 50g	50	50			0		
鶏ささみ 切り身 60g			60	60	0		
清酒(1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0	下味	
でん粉	10	10	12	12	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
きび砂糖	2.8	2.8	3.36	3.36	0	たれ	
醤油(10ℓ)	4.4	4.4	5.28	5.28	0	たれ	
本みりん(1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
レモン果汁 1L	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
水	3.3	3.3	3.96	3.96	0	たれ	
料理計	81.65	81.65	97.98	97.98			
〇ひじきのマリネ 1800111							
乾ひじき	2.4	2.4	2.88	2.88	0	水戻し	
にんじん	8.5	8.76	10.2	10.52	3	短冊 3×6mm	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	3.4	3.4	4.08	4.08	0	ポイル→冷却	
もやし	6.8	6.8	8.16	8.16	0	袋あけ	
きゅうり	13.6	13.88	16.32	16.65	2	短冊 3×6mm	
サラダ油 1.5L	2.98	2.98	3.58	3.58	0	たれ	
酢	2.98	2.98	3.58	3.58	0		
醤油(10ℓ)	1.62	1.62	1.94	1.94	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
きび砂糖	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	43.61	44.15	52.34	52.99			
ブルーベリーゼリー 2203500							
ブルーベリーゼリー	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合計	526.3	528.51	582.37	585.02			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年07月11日(火)		実人数計	3,300	1,948	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 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
オフォー・ガー 1703300							
クイッキオ	6	6	7.2	7.2	0	水戻し	
水	90	90	108	108	0		
鶏もも皮なし 小間肉	30	30	36	36	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
冷凍チキンピヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
中華スープの素	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
ナンブラー 1.2L	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	0.23	0.23	0.28	0.28	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
料理計	195.65	197.07	234.78	236.48			
オガパオライス 1200320							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.51	0.51	0		
七味唐辛子	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
にんにく	1	1	1.22	1.22	0	みじん切り	
おろし生姜	0.85	0.85	1.02	1.02	0		
鶏もも・鶏むね合い挽き肉	35	35	40.8	40.8	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.3	1.3	1.53	1.53	0	下味	
まめプラス	1.7	1.7	2.04	2.04	0	袋あけ	
たまねぎ	22	22	25.5	25.5	0	みじん切り	
カットしめじ	6	6	7.14	7.14	0	みじん切り	
ミックスピーマン	10	10	12.24	12.24	0	確認→投入	
冷凍チキンピヨン	13	13	15.3	15.3	0	解凍	
オイスターソース	3.4	3.4	4.08	4.08	0	1/3残し	
醤油 (100)	1.4	1.4	1.68	1.68	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.9	1.9	2.24	2.24	0		
きび砂糖	0.45	0.45	0.51	0.51	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.84	1.84	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
カレー粉缶	0.15	0.15	0.19	0.19	0		
ナンブラー 1.2L	1.7	1.7	2.04	2.04	0	1/3残し	
純ごま油	0.5	0.5	0.61	0.61	0		
バジル 粉 100g	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
料理計	102.43	102.43	120.59	120.59			
オエスニック風サラダ 1800131							
ボンレスハム 6mm千切りスライス	10	10	12	12	0	袋開け→確認	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	千切り 3×3mm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	千切り 3×3mm	
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 1.8ℓ	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
ナンブラー 1.2L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
料理計	49.6	52.7	59.52	63.24			
オフローズンヨーグルト 2202211							
フローズンヨーグルト	70	70	70	70	0		
料理計	70	70	70	70			
合計	916.68	921.2	903.89	909.31			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年07月12日(水)		実人数計	3,278	1,943	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 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計		293	293	213	213		
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
サムゲタン風スープ 1701707							
鶏もも肉 角切り	30	30	36	36	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	下味	
大根	15	16.67	18	20	10	銀杏0.3cm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	5	5	6	6	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	1	1	1.2	1.2	0	水洗い	
たまねぎ	5	5	6	6	0	スライス3mm	
玄米	3	3	3.6	3.6	0	袋開け→確認	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
にんにく	0.1	0.1	0.12	0.12	0	みじん切り	
おろし生姜	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
中華スープの素	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
冷凍チキンブイヨン	13	13	15.6	15.6	0		
水	100	100	120	120	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
食塩 自然塩	0.4	0.4	0.48	0.48	0	1/3残し	
料理計		192.41	194.65	230.89	233.58		
ヤンニョムチキン 0801403							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	5	5	6	6	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
でん粉	12	12	14.4	14.4	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
おろし生姜	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
おろしにんにく	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
トマトケチャップ	10	10	12	12	0		
醤油 (10ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
コチュジャン	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
水	10	10	12	12	0		
料理計		95.81	95.81	114.97	114.97		
〇小松菜のナムル 1805402							
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
にんじん	16	16.49	19.2	19.79	3	千切り 3×3mm	
こまつな	20	22.22	24	26.67	10	1cm	
おろしにんにく	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
醤油 1.8ℓ	2.7	2.7	3.24	3.24	0		
きび砂糖	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
純ごま油	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0		
料理計		56.1	58.81	67.32	70.58		
合計		843.32	848.27	832.18	838.13		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年07月13日(木)	実人数計	3,346	1,948	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 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇だいごんのすまし汁	1600315						
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
大根	25	27.78	30	33.33	10	銀杏0.5cm	
カットえのき	10	10	12	12	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
長ねぎ	4.8	5.05	5.76	6.06	5	小口切り0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切	4	4	4.8	4.8	0	水洗い	
清酒 (1本1.8%)	1.4	1.4	1.68	1.68	0	下味	
本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
醤油 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0		
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計	180.55	184.91	216.66	221.89			
〇さばのスタミナ焼き	0500310						
さば切り身 50g	50	50			0		
さば切り身 60g			60	60	0		
キムチたれのもと 1L	2	2	2.4	2.4	0	下味	
醤油 (10ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
清酒 (1本1.8%)	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
純ごま油	1	1	1.2	1.2	0	下味	
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0	下味	
おろし生姜	0.2	0.2	0.24	0.24	0	下味	
白炒り胡麻	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
きび砂糖	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
料理計	56.2	56.2	67.44	67.44			
〇おおかサラダ	1800920						
キャベツ	22	25.88	24	28.24	15	1cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	5	5	6	6	0		
かつお かつお・	1.3	1.3	1.56	1.56	0		
サラダ油 1.5L	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	62.9	67.03	73.08	77.62			
昆布と抹茶のふりかけ	2500502						
昆布と抹茶のふりかけ	2.5	2.5	2.5	2.5	0		
料理計	2.5	2.5	2.5	2.5			
合計	801.15	809.64	778.68	788.45			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校		
令和5年07月14日(金)	実人数計	3,351	1,944	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 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇白井市産じゃがいもカレー	1203801						
豚もも肉 小間切・	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		
にんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0	みじん切り	
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	
じゃがいも	35	38.89	42	46.67	10	賽の目切り	
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1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
ソテードオニオン	5	5	6	6	0	解凍	
チャツネ	2.5	2.5	3	3	0		
レトロカレー甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレルールウ甘口	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 (10ℓ)	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	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	223.79	228.3	268.54	273.95			
〇青菜のソテー	1501710						
オリーブオイル 1L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
カットウィンナー6mmカット	10	10	12	12	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
カットしめじ	5	5	6	6	0	水洗い	
こまつな	30	33.33	36	40	10	2cm	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
食塩 自然塩	0.18	0.18	0.22	0.22	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	1/3残し	
料理計	50.95	54.43	61.14	65.33			
カットコーン	0600200						
冷凍カットコーン	60	60	60	60	0		
料理計	60	60	60	60			
合計	833.74	841.73	808.68	818.28			