

[指示書・釜分け書]

2025年2月3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	391	463	449	514	526	557	161	105		3166	3,218.60	
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	558	572	551	32	127					1840	2,208.00	
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							kg	70.00	100.00	410.88 kg		
水								85.00	120.00	494.05 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,966.00 本		
【すきやき風煮】												
サラダ油 1.5L							本	0.40	0.48	2.17 kg		
豚肩肉 小間切り							kg	30.00	36.00	162.80 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)							本	1.50	1.80	8.14 kg	下味	
にんじん							kg	15.00	18.00	81.40 kg	短冊3×6mm	
干し椎茸スライス 500g(学期)							kg	0.50	0.60	2.71 kg	水戻し	
カット済みえのき茸							kg	15.00	18.00	81.40 kg	水洗い	
カットしらたき(学期)							kg	30.00	36.00	162.80 kg	ボイル	
冷凍焼き豆腐							kg	40.00	48.00	217.06 kg	袋あけ	
白菜							kg	35.00	42.00	189.93 kg	1cm	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)							本	1.30	1.56	7.05 kg		
きび砂糖 20K(学期)							袋	2.60	3.12	14.11 kg	1/3残し	
醤油 10L(学期)							パック	6.80	8.16	36.90 kg	1/3残し	
長ねぎ							kg	10.00	12.00	54.27 kg	1cm	
【大学芋】												
さつまい 乱切り 皮あり							kg	50.00	60.00	271.33 kg	水洗い	
サラダ油 1斗缶							缶	5.00	6.00	27.13 kg		
水								2.20	2.64	11.94 kg	たれ	
醤油 10L(学期)								0.70	0.84	3.80 kg	↓	
きび砂糖 20K(学期)								8.00	9.60	43.41 kg	↓	
水あめ							kg	3.50	4.20	18.99 kg	↓	
黒炒り胡麻(学期)							kg	0.40	0.48	2.17 kg	↓	
【千草和え】												
キャベツ							kg	12.00	14.40	65.12 kg	1cm	
ほうれんそう							kg	12.00	14.40	65.12 kg	2cm	
もやし							kg	10.00	12.00	54.27 kg	水洗い	
にんじん							kg	5.00	6.00	27.13 kg	千切り3×3mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	4.00	4.80	21.71 kg		
酢(1.8L)(学期)							本	1.50	1.80	8.14 kg		
醤油1.8L(学期)							本	2.80	3.36	15.19 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.10	1.32	5.97 kg		
純ごま油(学期)							本	0.40	0.48	2.17 kg		
白炒り胡麻(学期)							kg	0.60	0.72	3.26 kg		
【メーブルビーンズ】												
メーブルビーンズ							個	5.00	5.00	5,006.00 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]

2025年2月4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	391	463	449	514	526	557	140	110		3150	3,201.00	
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	558	572	551	32	134					1847	2,216.40	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位		単位	g	g	単位		
【食パン】												
食パン 30g 包装あり							個	0.00	0.00	823.00 個		
食パン 40g 包装あり							個	40.00	0.00	2,327.00 個		
食パン 60g 包装あり							個	0.00	60.00	1,847.00 個		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,958.00 本		
【白菜のクリーム煮】												
鶏もも皮つき							kg	20.00	24.00	108.35 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)							本	1.00	1.20	5.42 kg	下味	
たまねぎ							kg	20.00	24.00	108.35 kg	賽の目切り	
にんじん							kg	12.00	14.40	65.01 kg	銀杏0.5cm	
白菜							kg	30.00	36.00	162.52 kg	1cm	
カットしめじ							kg	5.00	6.00	27.09 kg	1cm	
冷凍チキンフイヨン(学期)							kg	12.00	14.40	65.01 kg	解凍	
米粉(学期)							kg	3.50	4.20	18.96 kg	ミキサー攪拌	
牛乳(調理用牛乳)							リットル	40.00	48.00	216.70 kg		
スキムミルク(学期)							kg	3.50	4.20	18.96 kg	ミキサー攪拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)							kg	1.00	1.20	5.42 kg		
こしょう缶 400g(学期)							缶	0.02	0.02	108.35 g		
食塩 自然塩(学期)							袋	0.40	0.48	2.17 kg	1/6残し	
生クリーム(学期)							本	2.50	3.00	13.54 kg		
バター 450g(学期)							個	0.80	0.96	4.33 kg		
パセリ 乾(学期)							袋	0.05	0.06	270.87 g		
水								30.00	36.00	162.52 kg		
【鰯のマスタードパン粉焼き】												
あじマスタードパン粉焼き40g							個	40.00	0.00	3,150.00 個		
あじマスタードパン粉焼き50g							個	0.00	50.00	1,847.00 個		
【かぼちゃとチーズのサラダ】												
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り							kg	34.00	40.80	184.19 kg	水洗い	
きゅうり							kg	5.00	6.00	27.09 kg	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン							kg	7.00	8.40	37.92 kg	袋あけ・異物確認	
ダイスチーズ8mm(学期)							kg	2.50	3.00	13.54 kg	袋あけ	
マヨネーズ 1kg(学期)							kg	3.50	4.20	18.96 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	162.52 g		
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	541.74 g		
【チョコクリーム(Fe)】												
パテチョコ Fe(学期)							個	15.00	15.00	4,997.00 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]

2025年2月5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	391	463	449	514	526	557	159	105		3164	3,216.40	
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	558	572	551	32	129					1842	2,210.40	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位		単位	g	g	単位		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	410.92	kg	
水								85.00	120.00	494.10	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,965.00	本	
【ワントンスープ】												
ワントン							袋	22.00	26.40	119.39	kg	袋あけ
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	下味
豚肩肉 小間切り							kg	12.00	14.40	65.12	kg	
にんじん							kg	5.00	6.00	27.13	kg	短冊3×6mm
もやし							kg	10.00	12.00	54.27	kg	水洗い
チンゲン菜							kg	8.00	9.60	43.41	kg	1cm
白菜							kg	20.00	24.00	108.54	kg	1cm
カット済みきくらげ(月)							kg	0.30	0.36	1.63	kg	水戻し→異物確認
中華スープの素(学期)							kg	0.90	1.08	4.88	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.27	0.32	1.47	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	100.12	g	
水								95.00	114.00	515.55	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.63	kg	
【肉団子甘酢あん】												
肉団子(甘酢あん)							個	60.00	60.00	10,012.00	個	
【鶏肉とアーモンドの炒め物】												
鶏もも皮なし 小間肉							kg	18.00	21.60	97.68	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	下味
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)							kg	8.00	9.60	43.41	kg	水洗い
にんじん							kg	10.00	12.00	54.27	kg	短冊3×6mm
カットピーマン千切り							kg	6.00	7.20	32.56	kg	水洗い
スライスアーモンド							kg	3.80	4.56	20.62	kg	袋あけ
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	1/6残し
中華スープの素(学期)								0.20	0.24	1.09	kg	
おろし生姜 国産(学期)							kg	0.30	0.36	1.63	kg	
オイスターソース1.1kg(学期)							本	2.00	2.40	10.85	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.17	kg	
でん粉(学期)							袋	0.50	0.60	2.71	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.17	kg	
水								5.00	6.00	27.13	kg	
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ (学期)							個	0.00	11.50	1,842.00	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]

2025年2月6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	391	463	449	514	526	488	138	107		3076	3,119.60	南小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	551	32	134					1847	2,216.40	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位				単位			
【味噌煮込みうどん】												
冷凍うどん(学期)							kg	72.00	86.40	384.19 kg	袋あけ	
鶏もも皮つき							kg	20.00	24.00	106.72 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.34 kg	下味	
大根							kg	12.00	14.40	64.03 kg	銀杏3mm	
にんじん							kg	8.00	9.60	42.69 kg	銀杏3mm	
カット里芋 いちよう切り 5mm							kg	8.00	9.60	42.69 kg	水洗い	
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	5.00	6.00	26.68 kg	油抜き	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.67 kg	水戻し→戻し汁5L使用	
半月スライスなると(学期)							kg	5.00	6.00	26.68 kg	袋あけ→ほぐす	
長ねぎ							kg	8.00	9.60	42.69 kg	小口切り0.3cm	
こまつな							kg	6.00	7.20	32.02 kg	2cm	
鰹の素 富士印(学期)							kg	1.80	2.16	9.60 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)							kg	1.20	1.44	6.40 kg		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.00 kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.27 kg		
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.00	2.40	10.67 kg		
白味噌 1kg(学期)							kg	4.30	5.16	22.94 kg		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.34 kg		
水								115.00	138.00	613.64 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,882.00 本		
【ちくわの磯辺天】												
ちくわの磯辺天30g							個	30.00	0.00	3,076.00 個		
ちくわの磯辺天50g							個	0.00	50.00	1,847.00 個		
サラダ油 1斗缶								3.00	5.00	18.46 kg		
【ごまたっぷりごぼうサラダ】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)							kg	3.00	3.60	16.01 kg		
もやし							kg	5.00	6.00	26.68 kg	水洗い	
カットごぼう(ささがき)							kg	16.00	19.20	85.38 kg	水洗い	
冷凍むき枝豆(学期)							kg	5.00	6.00	26.68 kg	袋あけ→異物確認	
きゅうり							kg	8.00	9.60	42.69 kg	短冊3×6mm	
マヨネーズ 1kg(学期)							kg	4.00	4.80	21.34 kg		
醤油1.8L(学期)								0.84	1.01	4.48 kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.34	0.41	1.81 kg		
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.80 kg		
白すり胡麻(学期)							kg	0.60	0.72	3.20 kg	袋あけ	
白炒り胡麻(学期)								0.65	0.78	3.47 kg	袋あけ	
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)							個	40.00	0.00	3,076.00 個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)							個	0.00	60.00	1,847.00 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]

2025年2月7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	391	463	449	514	526	557	158	111		3169	3,221.90	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	551	32	134					1847	2,216.40	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位		単位	g	g	単位		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	411.82	kg	
水								85.00	120.00	495.18	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,975.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り							kg	16.00	19.20	87.01	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.35	kg	下味
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	18.00	21.60	97.89	kg	袋あけ
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	6.00	7.20	32.63	kg	ボイル
にんじん							kg	5.00	6.00	27.19	kg	銀杏0.3cm
大根							kg	12.00	14.40	65.26	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)							kg	4.00	4.80	21.75	kg	水洗い
じゃがいも							kg	15.00	18.00	81.57	kg	賽の目切り
長ねぎ							kg	8.00	9.60	43.51	kg	小口切り0.3cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.16	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.44	kg	
白味噌 1kg(学期)							kg	2.90	3.48	15.77	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.90	3.48	15.77	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	489.45	kg	
【鶏肉の照り焼きソースがけ】												
鶏もも肉 切り身 50g							個	50.00	0.00	3,169.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g							個	0.00	60.00	1,847.00	個	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	16.31	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	10.88	kg	↓
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.44	kg	↓
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.16	kg	↓
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.72	kg	↓
水								6.00	7.20	32.63	kg	↓
【ひじきの炒り煮】												
乾ひじき(学期)							kg	2.20	2.64	11.96	kg	水戻し
にんじん							kg	10.00	12.00	54.38	kg	短冊3×6mm
さつま揚げ スライス(学期)							kg	6.00	7.20	32.63	kg	油抜き
つきこんにゃく(学期)							kg	8.00	9.60	43.51	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)							kg	4.00	4.80	21.75	kg	ボイル
醤油 10L(学期)								2.40	2.88	13.05	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	8.16	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.44	kg	1/3残し
かつおだしパック(学期)							kg	0.50	0.60	2.72	kg	
水								5.00	6.00	27.19	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.63	kg	
【豆乳プリン】												
豆乳プリン(卵乳なし)30g							個	30.00	30.00	5,016.00	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]

2025年2月10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	391	463	449	514	526	557	160	104		3164	3,216.40	
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	558	572	551	32	128					1841	2,209.20	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位				単位			
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	410.82	kg	
炊飯用麦							kg	8.00	10.00	45.22	kg	
水								84.00	120.00	492.98	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,965.00	本	
【わかめスープ(卵なし)】												
鶏もも皮つき							kg	12.00	14.40	65.11	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.71	kg	下味
にんじん							kg	8.00	9.60	43.40	kg	短冊3×6mm
キャベツ							kg	10.00	12.00	54.26	kg	1cm
長ねぎ							kg	8.00	9.60	43.40	kg	小口切り0.3cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	18.00	21.60	97.66	kg	袋あげ
なると スライス(学期)							本	5.00	6.00	27.13	kg	袋あげ
カット乾燥わかめ(学期)							袋	0.80	0.96	4.34	kg	水戻し→異物確認
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
中華スープの素(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)							kg	12.00	14.40	65.11	kg	解凍
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.09	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	54.26	g	
水								95.00	114.00	515.43	kg	
【ビビンバ(肉の炒め煮)】												
豚肩肉短冊切り							kg	50.00	60.00	271.28	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.26	kg	
おろしにんにく 国産(学期)							kg	0.30	0.36	1.63	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	9.77	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.85	kg	
醤油 10L(学期)								2.10	2.52	11.39	kg	1/6残し
豆板醤(学期)							kg	0.15	0.18	813.84	g	
赤味噌 1kg(学期)							kg	3.00	3.60	16.28	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.17	kg	
【切干大根のナムル】												
切干し大根(学期)							kg	3.20	3.84	17.36	kg	水戻し→2cmカット
もやし							kg	12.00	14.40	65.11	kg	水洗い
きゅうり							kg	10.00	12.00	54.26	kg	千切り3×3mm
にんじん							kg	5.00	6.00	27.13	kg	千切り3×3mm
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.56	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.20	1.44	6.51	kg	
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.71	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.80	0.96	4.34	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]

2025年2月12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	391	463	449	514	526	557	159	107		3166	3,218.60	
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	558	572	551	32	128					1841	2,209.20	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位				単位			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	410.98 kg		
水								85.00	120.00	494.17 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,966.00 本		
【かまぼこのすまし汁】												
鶏もも皮なし 小間肉							kg	10.00	12.00	54.28 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.43 kg	下味	
にんじん							kg	5.00	6.00	27.14 kg	銀杏0.5cm	
大根							kg	18.00	21.60	97.70 kg	銀杏0.5cm	
カット済みえのき茸							kg	6.00	7.20	32.57 kg	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	15.00	18.00	81.42 kg	袋あけ	
こまつな							kg	10.00	12.00	54.28 kg	2cm	
千切りかまぼこ(白)							kg	7.00	8.40	37.99 kg	袋あけ	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.43 kg		
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	19.00 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.51 kg		
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.57 kg	1/3残し	
食塩 自然塩(学期)								0.18	0.22	977.00 g	1/3残し	
水								90.00	108.00	488.50 kg		
【鯖のごま味噌だれ】												
さば切り身 40g							切	40.00	0.00	3,166.00 切		
さば切り身 50g							切	0.00	50.00	1,841.00 切		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.51 kg	下味	
おろし生姜 国産(学期)								0.20	0.24	1.09 kg	下味	
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.40	2.88	13.03 kg	たれ	
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	13.57 kg	↓	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	8.68 kg	↓	
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	4.34 kg	↓	
白炒り胡麻(学期)								2.50	3.00	13.57 kg	↓	
でん粉(学期)								0.25	0.30	1.36 kg	↓	
水								6.00	7.20	32.57 kg	↓	
【ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮】												
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.17 kg		
豚肩肉 小間切り							kg	25.00	30.00	135.70 kg		
カットごぼう(乱切り)							kg	18.00	21.60	97.70 kg	洗う→ボイル	
つきこんにゃく(学期)							kg	12.00	14.40	65.13 kg	ボイル	
冷凍さやいんげん(学期)							kg	4.00	4.80	21.71 kg	袋あけ→異物確認	
きび砂糖 20K(学期)								1.40	1.68	7.60 kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	9.77 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	8.68 kg		
醤油 10L(学期)								2.70	3.24	14.66 kg	1/6残し	

※「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]

2025年2月13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	391	463	449	514	526	557	158	109		3167	3,219.70	
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	558	572	551	32	132					1845	2,214.00	
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	411.46 kg		
炊飯用麦							kg	8.00	10.00	45.29 kg		
水								84.00	120.00	493.75 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,971.00 本		
【豆腐とわかめのみそ汁】												
じゃがいも							kg	20.00	24.00	108.67 kg	賽の目切り	
にんじん							kg	5.00	6.00	27.17 kg	銀杏3mm	
たまねぎ							kg	20.00	24.00	108.67 kg	賽の目切り	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	18.00	21.60	97.81 kg	袋あけ	
カット済みえのき茸							kg	6.00	7.20	32.60 kg	水洗い	
カット乾燥わかめ(学期)							袋	0.25	0.30	1.36 kg	水戻し→異物確認	
長ねぎ							kg	8.00	9.60	43.47 kg		
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.50	3.00	13.58 kg	ミキサー攪拌	
白味噌 1kg(学期)							kg	3.00	3.60	16.30 kg	ミキサー攪拌	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.15 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.43 kg		
水								90.00	108.00	489.03 kg		
【豚かつ】												
とんかつ 40g							個	40.00	0.00	3,167.00 個		
とんかつ 60g							個	0.00	60.00	1,845.00 個		
サラダ油 1斗缶								4.00	6.00	23.74 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)							本	4.50	5.40	24.45 kg	タレ	
清酒(1本1.8%) (学期)								0.80	0.96	4.35 kg	↓	
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.35 kg	↓	
水								1.40	1.68	7.61 kg	↓	
【塩だれキャベツ】												
キャベツ							kg	25.00	30.00	135.84 kg	2cm	
もやし							kg	12.00	14.40	65.20 kg	水洗い	
きゅうり							kg	5.00	6.00	27.17 kg	小口切り0.3cm	
おろしにんにく 国産(学期)								0.12	0.14	652.04 g	ドレッシング	
本みりん(1本1.8%) (学期)								3.00	3.60	16.30 kg	↓	
中華スープの素(学期)								0.12	0.14	652.04 g	↓	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.63 kg	↓	
ブラックペッパー 90g							缶	0.01	0.01	54.34 g	↓	
純ごま油(学期)								1.00	1.20	5.43 kg	↓	
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.72 kg		
【いよかんゼリー】												
伊予柑ゼリー							個	40.00	40.00	5,012.00 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]

2025年2月14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	391	463	449	514	526	421	159	112		3035	3,074.50	二小6年、七小6年	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止	
人数	558	572	551	32	132					1845	2,214.00		
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
[バレンシアピラフ]													
精白米								70.00	100.00	400.90	kg		
バレンシアピラフの素							個	13.00	18.60	74.60	kg		
水								84.00	120.00	481.08	kg		
[牛乳]													
牛乳							本	206.00	206.00	4,842.00	本		
[ABCマカロニスープ]													
ABCマカロニ(学期)							kg	4.00	4.80	21.15	kg		
鶏もも皮なし 小間肉							kg	10.00	12.00	52.89	kg		
にんじん							kg	10.00	12.00	52.89	kg	短冊3×6	
たまねぎ							kg	25.00	30.00	132.21	kg	スライス5mm	
じゃがいも							kg	22.00	26.40	116.35	kg	賽の目切り	
セロリー							kg	3.00	3.60	15.87	kg	スライス3mm	
パセリ 乾(学期)								0.02	0.02	97.60	g		
サラダ油 1.5L								0.60	0.72	3.17	kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)							kg	12.00	14.40	63.46	kg	解凍	
水								90.00	108.00	475.97	kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.29	kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.90	1.08	4.76	kg		
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	4.23	kg		
食塩 自然塩(学期)								0.34	0.41	1.80	kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	97.60	g		
[ハンバーグ(トマトソース)]													
ハート型ハンバーグ40g							個	40.00	0.00	3,035.00	個		
ハート型ハンバーグ60g							個	0.00	60.00	1,845.00	個		
おろしにんにく 国産(学期)								0.10	0.12	528.85	g		
ソテードオニオン50g×15(学期)							kg	5.50	6.60	29.09	kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)							個	3.00	3.60	15.87	kg		
サルサボモドーロ 1号缶(学期)							缶	6.00	7.20	31.73	kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.23	kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.32	kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)							本	0.80	0.96	4.23	kg		
水								3.00	3.60	15.87	kg		
[ツナボパイサラダ]													
まぐろツナフレーク水煮(学期)							kg	6.00	7.20	31.73	kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)							本	0.20	0.24	1.06	kg		
にんじん							kg	6.00	7.20	31.73	kg	短冊3×6mm	
キャベツ							kg	15.00	18.00	79.33	kg	1cm	
ほうれんそう							kg	18.00	21.60	95.19	kg	2cm	
サラダ油 1.5L								1.60	1.92	8.46	kg		
醤油1.8L(学期)								0.60	0.72	3.17	kg		
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.76	kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.30	0.36	1.59	kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	158.66	g		
洋辛子粉(学期)							袋	0.05	0.06	264.43	g		
[ガトーショコラ]													
お米deガトーショコラ							個	30.00	30.00	4,880.00	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]

2025年2月17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	391	463	449	514	526	557	160	104		3164	3,216.40	
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	558	572	551	32	128					1841	2,209.20	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位		単位	g	g	単位		
[ご飯]												
精白米								70.00	100.00	410.82	kg	
水								85.00	120.00	493.98	kg	
[牛乳]												
牛乳							本	206.00	206.00	4,965.00	本	
[なめこ汁]												
なめこ 水煮							kg	15.00	18.00	81.38	kg	水洗い
大根							kg	10.00	12.00	54.26	kg	短冊3×6mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	5.00	6.00	27.13	kg	油抜き
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	25.00	30.00	135.64	kg	袋あげ
長ねぎ							kg	10.00	12.00	54.26	kg	小口切り0.3cm
こまつな							kg	10.00	12.00	54.26	kg	1cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.14	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
赤味噌 1kg(学期)							kg	5.80	6.96	31.47	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	488.30	kg	
[手作り唐揚げ]												
鶏もも肉 切り身 50g							個	50.00	0.00	3,164.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g							個	0.00	60.00	1,841.00	個	
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.34	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.34	kg	
純ごま油(学期)								2.00	2.40	10.85	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.85	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	16.28	kg	
でん粉(学期)								10.00	12.00	54.26	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	26.87	kg	
[れんこんのきんぴら]												
サラダ油 1.5L								0.20	0.24	1.09	kg	
豚肩肉 小間切り							kg	8.00	9.60	43.40	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.71	kg	下味
にんじん							kg	8.00	9.60	43.40	kg	短冊3×6mm
スライスれんこん(银杏切り)							kg	22.00	26.40	119.36	kg	水洗い
カットごぼう(ささがき)							kg	3.50	4.20	18.99	kg	水洗い
さつま揚げ スライス(学期)							kg	4.00	4.80	21.70	kg	油抜き
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.20	0.24	1.09	kg	水戻し→戻し汁2L使用
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	1/6残し
鰹の素 富士印(学期)								0.15	0.18	813.84	g	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.85	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.17	kg	
七味唐辛子(学期)							袋	0.01	0.01	54.26	g	
純ごま油(学期)								0.20	0.24	1.09	kg	
水								5.00	6.00	27.13	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]

2025年2月18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	391	463	449	514	526	557	160	113		3173	3,226.30	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	558	572	0	30	153					1313	1,575.60	白中3年、大中3年、南中3年、七中3年
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位				単位			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	358.74 kg		
水								85.00	120.00	431.48 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,451.00 本		
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	75.00	90.00	360.14 kg	ボイル	
豚挽肉							kg	22.00	26.40	105.64 kg		
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.44 kg		
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.40 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	3.84 kg		
たまねぎ							kg	20.00	24.00	96.04 kg	みじん切り	
にんじん							kg	8.00	9.60	38.42 kg	みじん切り	
長ねぎ							kg	10.00	12.00	48.02 kg	小口0.3mm	
にら							kg	4.00	4.80	19.21 kg	1cm	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)							kg	10.00	12.00	48.02 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	1.92 kg	水戻し	
中華スープの素(学期)								0.60	0.72	2.88 kg		
赤味噌 1kg(学期)							kg	4.00	4.80	19.21 kg	ミキサー攪拌	
豆板醤(学期)								0.40	0.48	1.92 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	8.64 kg		
醤油 10L(学期)								2.10	2.52	10.08 kg	1/3	
オイスターソース1.1kg(学期)								1.00	1.20	4.80 kg		
でん粉(学期)								2.30	2.76	11.04 kg		
水								30.00	36.00	144.06 kg		
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.44 kg		
【えび焼売】												
えび焼売30g							個	30.00	30.00	4,486.00 個		
えび焼売30g							個	0.00	30.00	1,313.00 個		
【春雨サラダ】												
千切りかまぼこ(白)							kg	3.00	3.60	14.41 kg		
もやし							kg	10.00	12.00	48.02 kg	水洗い	
にんじん							kg	8.00	9.60	38.42 kg	短冊3×6mm	
きゅうり							kg	12.00	14.40	57.62 kg	短冊3×6mm	
はるさめ 緑豆(学期)							kg	3.20	3.84	15.37 kg	袋あけ	
食塩 自然塩(学期)								0.02	0.02	96.04 g		
純ごま油(学期)								1.20	1.44	5.76 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.08	1.30	5.19 kg		
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	12.00 kg		
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.32 kg		
洋辛子粉(学期)								0.06	0.07	288.11 g		
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	1.92 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]

2025年2月19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	391	463	449	514	526	557	159	105		3164	3,216.40	
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	558	572	0	30	147					1307	1,568.40	白中3年、大中3年、南中3年、七中3年
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(丼もの)】												
精白米								77.00	110.00	393.16	kg	
水								94.00	132.00	473.24	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,434.00	本	
【ほうれん草チキンカレー】												
鶏もも皮なし 小間肉							kg	25.00	30.00	119.62	kg	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.00	1.20	4.78	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.39	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	2.87	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	2.87	kg	
たまねぎ							kg	45.00	54.00	215.32	kg	賽の目切り
にんじん							kg	20.00	24.00	95.70	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも							kg	35.00	42.00	167.47	kg	賽の目切り
ほうれんそう							kg	10.00	12.00	47.85	kg	2cm
水								50.00	60.00	239.24	kg	
冷凍チキンピヨン(学期)							kg	10.00	12.00	47.85	kg	解凍
ソテードオニオン50g 1個(学期)							kg	2.00	2.40	9.57	kg	袋あけ
チャツネ(学期)							個	2.50	3.00	11.96	kg	袋あけ
レトロカレー甘口(学期)							kg	8.00	9.60	38.28	kg	ミキサー攪拌
コータスカレールウ甘口(学期)							kg	4.00	4.80	19.14	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								3.00	3.60	14.35	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	16.75	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	4.78	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)							缶	0.02	0.02	95.70	g	
マサラマイルド(缶)(学期)							缶	0.02	0.02	95.70	g	
カレー粉缶(学期)							缶	0.05	0.06	239.24	g	
【キャベツのフレンチサラダ】												
キャベツ							kg	25.00	30.00	119.62	kg	0.8cm
冷凍スイートコーン							kg	5.00	6.00	23.92	kg	袋あけ→異物確認
きゅうり							kg	10.00	12.00	47.85	kg	小口切り0.3cm
酢(1.8L)(学期)								2.70	3.24	12.92	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.20	1.44	5.74	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.44	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	95.70	g	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	9.57	kg	
【サイダーゼリー】												
サイダーゼリー							個	30.00	30.00	4,471.00	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]

2025年2月20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	391	463	449	514	526	557	158	106		3164	3,216.40	
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	558	572	551	32	132					1845	2,214.00	
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		
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり							個	0.00	0.00	823.00 個		
黒糖パン 40g 包装あり							個	40.00	0.00	2,341.00 個		
黒糖パン 60g 包装あり							個	0.00	60.00	1,845.00 個		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,968.00 本		
【ラビオリトマト煮】												
冷凍ラビオリ							kg	20.00	24.00	108.61 kg	袋あけ	
鶏もも皮なし 小間肉							kg	12.00	14.40	65.16 kg		
赤ワイン(1本1.8%) (学期)								0.80	0.96	4.34 kg		
たまねぎ							kg	25.00	30.00	135.76 kg	スライス3mm	
にんじん							kg	10.00	12.00	54.30 kg	銀杏0.3cm	
キャベツ							kg	20.00	24.00	108.61 kg	1cm	
トマトケチャップ(3K) (学期)								7.00	8.40	38.01 kg		
トマト缶詰 ダイス(学期)							缶	12.00	14.40	65.16 kg	缶開け	
トマトピューレ缶(学期)							缶	5.00	6.00	27.15 kg	缶開け	
サルサボモドーロ 1号缶(学期)							缶	8.00	9.60	43.44 kg	缶開け	
中濃ソース(1.8L) (学期)								1.60	1.92	8.69 kg	1/3残し	
冷凍ブロッコリー(学期)							kg	10.00	12.00	54.30 kg	袋あけ→水洗い	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.17 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	162.91 g		
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	543.04 g	1/3残し	
コンソメ(学期・小麦不使用) (学期)								1.00	1.20	5.43 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.43 kg		
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.17 kg		
水								50.00	60.00	271.52 kg		
【チーズオムレツ】												
チーズオムレツ 40g							個	40.00	0.00	3,164.00 個		
チーズオムレツ 60g							個	0.00	60.00	1,845.00 個		
【ジャーマンポテト】												
カットウィンナー 6mmカット(学期)							kg	6.00	7.20	32.58 kg		
じゃがいも							kg	40.00	48.00	217.22 kg	賽の目切り	
たまねぎ							kg	15.00	18.00	81.46 kg	スライス3mm	
パセリ 乾(学期)								0.02	0.02	108.61 g		
食塩 自然塩(学期)								0.24	0.29	1.30 kg	1/6残し	
ブラックペッパー 90g								0.02	0.02	108.61 g		
コンソメ(学期・小麦不使用) (学期)								0.18	0.22	977.47 g		
サラダ油 1.5L								0.20	0.24	1.09 kg		
オリーブオイル 1L							本	0.40	0.48	2.17 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]

2025年2月21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	391	463	449	514	526	557	159	109		3168	3,220.80	
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	558	572	551	32	131					1844	2,212.80	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位		単位	g	g	単位		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	411.44	kg	
水								85.00	120.00	494.72	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,971.00	本	
【根菜ごまキムチ汁】												
鶏もも皮つき							kg	15.00	18.00	81.50	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.17	kg	
大根							kg	12.00	14.40	65.20	kg	銀杏0.3cm
にんじん							kg	6.00	7.20	32.60	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)							kg	4.00	4.80	21.73	kg	水洗い
カット里芋 乱切り							kg	12.00	14.40	65.20	kg	水洗い
長ねぎ							kg	6.00	7.20	32.60	kg	小口切り0.3cm
カットこんにゃく 色紙切(学期)							kg	5.00	6.00	27.17	kg	ボイル
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	15.00	18.00	81.50	kg	袋あけ
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	5.00	6.00	27.17	kg	油抜き
キムチ(学期)							kg	6.00	7.20	32.60	kg	袋あけ(汁ごと)
白炒り胡麻(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
和風だしの素(学期)							kg	0.50	0.60	2.72	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.35	kg	
白味噌 1kg(学期)							kg	5.90	7.08	32.06	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	489.02	kg	
【赤魚のだし漬け】												
赤魚のだし漬け 40g							個	40.00	0.00	3,168.00	個	
赤魚のだし漬け 60g							個	0.00	60.00	1,844.00	個	
【のりカツオ納豆和え】												
ほうれんそう							kg	12.00	14.40	65.20	kg	2cm
もやし							kg	10.00	12.00	54.34	kg	水洗い
にんじん							kg	8.00	9.60	43.47	kg	短冊3×6mm
挽きわり納豆							パック	12.00	14.40	65.20	kg	前日冷蔵庫へ
長ねぎ							kg	3.00	3.60	16.30	kg	小口切り0.3cm
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.58	kg	たれ
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.52	kg	↓
きざみのり(学期)							kg	0.30	0.36	1.63	kg	↓
鰹節 刻み(学期)							kg	0.30	0.36	1.63	kg	↓
【ヨーグルト】												
ソフール元気ヨーグルト							個	70.00	70.00	5,012.00	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]

2025年2月25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	391	463	449	514	526	557	160	108		3168	3,220.80	
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	558	572	551	32	132					1845	2,214.00	
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		
【ナポリタン】												
スパゲティ(学期)							kg	40.00	48.00	217.39	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.17	kg	
カットウィンナー 6mmカット(学期)							kg	18.00	21.60	97.83	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.17	kg	
たまねぎ							kg	36.00	43.20	195.65	kg	スライス0.5cm
にんじん							kg	15.00	18.00	81.52	kg	短冊3×6mm
カットピーマン千切り							kg	6.50	7.80	35.33	kg	水洗い
カットエリンギ							kg	5.00	6.00	27.17	kg	水洗い
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	543.48	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.04	0.05	217.39	g	
サルサポモドーロ 1号缶(学期)							缶	6.00	7.20	32.61	kg	缶開け
トマトケチャップ(3K)(学期)								22.00	26.40	119.57	kg	袋あけ
トマトピューレ缶(学期)							缶	8.00	9.60	43.48	kg	缶あけ
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.87	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.20	2.64	11.96	kg	
粉チーズ(学期)							kg	2.50	3.00	13.59	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.35	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,974.00	本	
【ほきのタルタルフライ】												
ほきタルタルフライCaFe40g							個	40.00	0.00	3,168.00	個	
ほきタルタルフライCaFe50g							個	0.00	50.00	1,845.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	21.90	kg	
【蓮根と枝豆の和え物】												
スライスれんこん(銀杏切り)							kg	16.00	19.20	86.96	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)							kg	12.00	14.40	65.22	kg	袋あけ→異物確認
冷凍スイートコーン							kg	12.00	14.40	65.22	kg	袋あけ→異物確認
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)							本	6.00	7.20	32.61	kg	
【ストロベリーカスタードタルト】												
いちごカスタードタルト(学期)							個	40.00	40.00	5,013.00	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]

2025年2月26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	391	463	449	514	526	557	159	108		3167	3,219.70	
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	558	572	551	32	128					1841	2,209.20	
料理名／食品名					1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等
					単位				単位			
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	411.06	kg	
炊飯用麦							kg	8.00	10.00	45.25	kg	
水								84.00	120.00	493.27	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,967.00	本	
【いもだんごのみそ汁】												
大根							kg	20.00	24.00	108.58	kg	銀杏0.3cm
にんじん							kg	6.00	7.20	32.57	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)							kg	4.00	4.80	21.72	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	2.17	kg	水戻し
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	5.00	6.00	27.14	kg	油抜き
こまつな							kg	10.00	12.00	54.29	kg	2cm
長ねぎ							kg	8.00	9.60	43.43	kg	小口切り0.3cm
おじゃがもちボール							kg	24.00	28.80	130.29	kg	袋あけ→異物確認
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	8.14	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.00	2.40	10.86	kg	1/6残し
白味噌 1kg(学期)							kg	3.80	4.56	20.63	kg	1/6残し
水								95.00	114.00	515.75	kg	
【鶏そぼろ丼の具】												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉							kg	50.00	60.00	271.45	kg	
ひき割り大豆							袋	8.00	9.60	43.43	kg	袋あけ・ほぐし
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	5.43	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.17	kg	
にんじん							kg	12.00	14.40	65.15	kg	みじん
冷凍むき枝豆(学期)							kg	5.00	6.00	27.14	kg	異物確認
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	19.00	kg	1/3
きび砂糖 20K(学期)								2.30	2.76	12.49	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.51	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.51	kg	
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれんそう							kg	20.00	24.00	108.58	kg	2cm
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)							kg	20.00	24.00	108.58	kg	水洗い
カット済みえのき茸							kg	10.00	12.00	54.29	kg	水洗い
きざみのり(学期)								0.50	0.60	2.71	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.57	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	10.86	kg	
サラダ油 1.5L								2.50	3.00	13.57	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.80	3.36	15.20	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	100.16	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]

2025年2月27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	391	463	449	514	526	557	158	109		3167	3,219.70	
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	558	572	551	32	130					1843	2,211.60	
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			
【コッペパン(縦割り)】												
コッペパン30g 縦スライス 包装あり							個	0.00	0.00	823.00 個		
コッペパン40g 縦スライス 包装あり							個	40.00	0.00	2,344.00 個		
コッペパン60g 縦スライス 包装あり							個	0.00	60.00	1,843.00 個		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,969.00 本		
【つぶつぶコーンポタージュ】												
たまねぎ							kg	25.00	30.00	135.78 kg	賽の目	
にんじんペースト							kg	5.00	6.00	27.16 kg	解凍	
冷凍スイートコーン							kg	20.00	24.00	108.63 kg	袋あけ	
クリームコーン缶(学期)							缶	40.00	48.00	217.25 kg	缶あけ	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.85	1.02	4.62 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	814.70 g	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	108.63 g		
牛乳(調理用牛乳)							リットル	40.00	48.00	217.25 kg		
ベシャメルソース(学期)							kg	6.50	7.80	35.30 kg	ミキサー攪拌	
スキムミルク(学期)								3.00	3.60	16.29 kg	ミキサー攪拌	
生クリーム(学期)							本	1.00	1.20	5.43 kg		
パセリ 乾(学期)								0.05	0.06	271.57 g		
水								42.00	50.40	228.11 kg		
【ポークフランクチリソース】												
ポークフランクロング 40g							個	40.00	0.00	3,167.00 個		
ポークフランクロング 50g							個	0.00	50.00	1,843.00 個		
トマトケチャップ(3K)(学期)								6.00	7.20	32.59 kg	袋あけ	
トマトピューレ缶(学期)							缶	3.50	4.20	19.01 kg	缶あけ	
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.36 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.05	0.06	271.57 g		
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	108.63 g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.15	0.18	814.70 g		
チリパウダー(学期)							缶	0.05	0.06	271.57 g		
ソテードオニオン50g [※] 缶(学期)							kg	3.00	3.60	16.29 kg	解凍	
おろしにんにく 国産(学期)								0.12	0.14	651.76 g		
水								2.00	2.40	10.86 kg		
【青菜ときのこのソテー】												
オリーブオイル 1L								0.20	0.24	1.09 kg		
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)							kg	5.00	6.00	27.16 kg		
たまねぎ							kg	10.00	12.00	54.31 kg	スライス3mm	
カット済みえのき茸							kg	5.00	6.00	27.16 kg	水洗い	
カットエリンギ							kg	10.00	12.00	54.31 kg	水洗い	
こまつな							kg	20.00	24.00	108.63 kg	2cm	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.28	0.34	1.52 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.18	0.22	977.63 g		
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	108.63 g		
バター 450g(学期)								0.40	0.48	2.17 kg	細かくしておく	
【ミルメークコーヒー】												
ミルメークコーヒー液体10g							個	12.50	12.50	5,010.00 個		

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年2月28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	391	463	449	514	526	557	159	109		3168	3,220.80	
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	558	572	551	32	130					1843	2,211.60	
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	411.34	kg	
水								85.00	120.00	494.60	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,970.00	本	
【インド煮】												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.17	kg	
豚もも肉 小間切り							kg	20.00	24.00	108.65	kg	
清酒(1本1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	下味
たまねぎ							kg	30.00	36.00	162.97	kg	スライス3mm
カットじゃがいも(乱切り)							kg	50.00	60.00	271.62	kg	水洗い
つきこんにゃく(学期)							kg	15.00	18.00	81.49	kg	ボイル
にんじん							kg	15.00	18.00	81.49	kg	銀杏0.3
うずらの卵水煮 フレッシュ(学期)							kg	22.00	26.40	119.51	kg	
さつま揚げ スライス(学期)							kg	15.00	18.00	81.49	kg	
冷凍むき枝豆(学期)							kg	5.00	6.00	27.16	kg	袋あけ→異物確認
水								15.00	18.00	81.49	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								6.50	7.80	35.31	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	9.78	kg	
醤油 10L(学期)								4.60	5.52	24.99	kg	
カレー粉缶(学期)								0.22	0.26	1.20	kg	
かつおだしパック(学期)								0.80	0.96	4.35	kg	
【モロの唐揚げ】												
モロの唐揚げ 40g							個	40.00	0.00	3,168.00	個	
モロの唐揚げ 50g							個	0.00	50.00	1,843.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	21.89	kg	
【おかか和え】												
キャベツ							kg	12.00	14.40	65.19	kg	1cm
こまつな							kg	10.00	12.00	54.32	kg	2cm
もやし							kg	18.00	21.60	97.78	kg	水洗い
にんじん							kg	5.00	6.00	27.16	kg	千切り3×3mm
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.72	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.50	0.60	2.72	kg	
醤油1.8L(学期)								1.00	1.20	5.43	kg	
骨丸ごと味付けおかか							袋	2.20	2.64	11.95	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