

【指示書・釜分け書】

2025年3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	551	32	120					1832	2,198.40	
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	408.17 kg					
水					85.00	120.00	490.73 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,928.00 本					
【かきたま汁】												
鶏卵(凍結全卵)					22.00	26.40	118.54 kg		解凍			
鶏もも皮なし 小間肉					10.00	12.00	53.88 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.47 kg		下味			
にんじん					10.00	12.00	53.88 kg		短冊3×6mm			
カット済みえのき茸					7.00	8.40	37.72 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.50	0.60	10.78 kg		水戻し(戻し汁各釜5L使用)			
長ねぎ					5.00	6.00	26.94 kg		小口切り0.3cm			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					10.00	12.00	53.88 kg		袋あけ			
カット乾燥わかめ(学期)					1.00	1.20	5.39 kg		水戻し・異物確認			
液体昆布だし(1L)(学期)					0.50	0.60	2.69 kg					
かつおだしパック(学期)					3.20	3.84	17.24 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.40	0.48	2.16 kg		1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.50	0.60	2.69 kg					
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	10.78 kg		1/3残し			
でん粉(学期)					0.50	0.60	2.69 kg					
水					90.00	108.00	484.95 kg					
【鯖の西京焼き】												
さわらの西京漬 40g					40.00	0.00	3,134.00 切					
さわらの西京漬 50g					0.00	50.00	1,832.00 切					
【菜の花のごま和え】												
冷凍菜の花					6.00	7.20	32.33 kg		水洗い			
ほうれんそう					15.00	18.00	80.82 kg		2cm			
キャベツ					15.00	18.00	80.82 kg		1cm			
もやし					15.00	18.00	80.82 kg		水洗い			
白すり胡麻(学期)					2.00	2.40	10.78 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.70	2.04	9.16 kg					
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	12.93 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.70	0.84	3.77 kg					
【ひな祭り三色大福】												
ひなまつりこつぶ大福					30.00	30.00	4,966.00 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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	0	30	140					1299	1,558.80	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					
[ちゃんぽんめん]												
ちゃんぽん麺					65.00	78.00	308.67 kg		袋あけ			
豚肩肉 小間切り					18.00	21.60	85.48 kg					
冷凍松笠いか 1×4cm(学期)					6.30	7.56	29.92 kg		ポイル			
冷凍むきえび(学期)					6.30	7.56	29.92 kg		ポイル			
たまねぎ					9.00	10.80	42.74 kg		短冊3×6mm			
にんじん					9.00	10.80	42.74 kg		短冊3×6mm			
チンゲン菜					6.00	7.20	28.49 kg		2cm			
白菜					12.00	14.40	56.98 kg		1.5cm			
もやし					15.00	18.00	71.23 kg		よく洗う			
なると スライス(学期)					7.00	8.40	33.24 kg		袋あけ→ほぐす			
サラダ油 1.5L					0.45	0.54	2.14 kg					
がらスープチキン					12.80	15.36	60.78 kg					
中華スープの素(学期)					0.61	0.73	2.90 kg					
チャンボンスープの素					1.33	1.60	6.32 kg					
醤油 10L(学期)					1.53	1.84	7.27 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.27	0.32	1.28 kg					
水					120.00	144.00	569.84 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	4,399.00 本					
[揚げ餃子]												
餃子FeCa強化 40g(学期)					40.00	0.00	3,134.00 個					
餃子FeCa強化 50g(学期)					0.00	50.00	1,299.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	5.00	19.03 kg					
[ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ]												
冷凍ブロッコリー(学期)					21.60	25.92	102.57 kg		洗う			
じゃがいも					12.00	14.40	56.98 kg		賽の目			
にんじん					7.20	8.64	34.19 kg		短冊3×6mm			
冷凍スイートコーン					7.00	8.40	33.24 kg		袋あけ			
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	3.80 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.70	2.04	8.07 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	949.74 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	44.33 g					
醤油1.8L(学期)					0.80	0.96	3.80 kg					
純ごま油(学期)					1.72	2.06	8.17 kg					
[蒸しケーキ]												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)					40.00	0.00	3,134.00 個					
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)					0.00	60.00	1,299.00 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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	551	32	120					1832	2,198.40	
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	408.17 kg					
水					85.00	120.00	490.73 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,928.00 本					
【チキンカレー】												
鶏もも皮なし 小間肉					25.00	30.00	134.71 kg					
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.39 kg		下味			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.69 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.23 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.60	0.72	3.23 kg					
たまねぎ					50.00	60.00	269.42 kg		賽の目切り			
にんじん					20.00	24.00	107.77 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも					30.00	36.00	161.65 kg		賽の目切り			
水					55.00	66.00	296.36 kg					
冷凍チキンピヨン(学期)					10.00	12.00	53.88 kg		解凍			
ソテードオニオン50スライス(学期)					5.00	6.00	26.94 kg		袋あけ			
チャツネ(学期)					2.50	3.00	13.47 kg					
レトロカリー甘口(学期)					8.00	9.60	43.11 kg		ミキサー攪拌			
コーダスカレルウ甘口(学期)					4.00	4.80	21.55 kg		ミキサー攪拌			
米粉(学期)					3.00	3.60	16.16 kg		ミキサー攪拌			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	18.86 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.39 kg		1/3残し			
ガラムマサラ(缶)(学期)					0.02	0.02	99.32 g					
マサラマイルド(缶)(学期)					0.02	0.02	99.32 g					
カレー粉缶(学期)					0.05	0.06	269.42 g					
【オムレツ】												
オムレツ Ca 40g					40.00	0.00	3,134.00 個					
オムレツ Ca 60g					0.00	60.00	1,832.00 個					
【根菜ごまヨサラダ】												
千切りかまぼこ(白)					6.00	7.20	32.33 kg					
にんじん					10.00	12.00	53.88 kg		短冊3×6mm			
スライスれんこん(銀杏切り)					10.00	12.00	53.88 kg		水洗い			
カットごぼう(ささがき)					10.00	12.00	53.88 kg		水洗い			
冷凍むき枝豆(学期)					5.00	6.00	26.94 kg		袋あけ→異物確認			
マヨネーズ 1kg(学期)					4.00	4.80	21.55 kg		1/3残し			
醤油1.8L(学期)					0.84	1.01	4.53 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.34	0.41	1.83 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	4.85 kg					
白すり胡麻(学期)					0.60	0.72	3.23 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.65	0.78	3.50 kg					
純ごま油(学期)					0.10	0.12	538.83 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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	551	32	120					1832	2,198.40	
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					
[ココア揚げパン]												
コッパパン40g ツイスト 包装なし					40.00	0.00	3,134.00		個			
コッパパン60g ツイスト 包装なし					0.00	60.00	1,832.00		個			
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	23.53		kg			
きび砂糖 20K(学期)					9.00	10.80	48.49		kg			
ココア ピュアココア					2.40	2.88	12.93		kg			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	4,928.00		本			
[ほうれん草のミルクスープ]												
鶏もも皮なし 小間肉					20.00	24.00	107.77		kg			
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)					5.00	6.00	26.94		kg			
にんじん					10.00	12.00	53.88		kg	銀杏0.3cm		
さつまいも 角切 皮あり					25.00	30.00	134.71		kg	水洗い		
たまねぎ					20.00	24.00	107.77		kg	囊の目切り		
カットしめじ					6.00	7.20	32.33		kg	水洗い		
ほうれんそう					10.00	12.00	53.88		kg	1cm		
スキムミルク(学期)					4.00	4.80	21.55		kg	ミキサー攪拌		
ベシャメルソース(学期)					4.00	4.80	21.55		kg	ミキサー攪拌		
米粉(学期)					1.50	1.80	8.08		kg	ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.20	1.44	6.47		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.35		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	99.32		g			
牛乳(調理用牛乳)					40.00	48.00	215.53		kg			
水					50.00	60.00	269.42		kg			
バター 450g(学期)					0.50	0.60	2.69		kg			
[にんじんのマリネ]												
まぐろツナフレック水煮(学期)					10.00	12.00	53.88		kg	袋あけ		
にんじん					18.00	21.60	96.99		kg	短冊3×6mm		
たまねぎ					8.00	9.60	43.11		kg	スライス3mm		
きゅうり					12.00	14.40	64.66		kg	短冊3×6mm		
酢(1.8L)(学期)					2.20	2.64	11.85		kg	たれ		
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	10.78		kg	↓		
きび砂糖 20K(学期)					0.83	1.00	4.47		kg	↓		
食塩 自然塩(学期)					0.29	0.35	1.56		kg	↓		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	161.65		g	↓		
パセリ 乾(学期)					0.04	0.05	215.53		g	↓		
[レモンゼリー]												
レモンゼリーCaFe強化(学期)					50.00	50.00	4,966.00		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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	551	32	120					1832	2,198.40	
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	408.17 kg					
水					85.00	120.00	490.73 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,928.00 本					
【キャベツと油揚げの味噌汁】												
キャベツ					25.00	30.00	134.71 kg		1cm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					8.00	9.60	43.11 kg		油抜き			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	80.82 kg		袋あけ			
こまつな					12.00	14.40	64.66 kg		2cm			
長ねぎ					10.00	12.00	53.88 kg		小口切り0.3cm			
赤味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	15.09 kg		ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	15.09 kg		ミキサー攪拌			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.08 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.39 kg					
水					95.00	114.00	511.89 kg					
【ハンバーグ(てりやきソース)】												
ハンバーグ60g(学期)					60.00	0.00	3,134.00 個					
ハンバーグ80g(学期)					0.00	80.00	1,832.00 個					
きび砂糖 20K(学期)					0.68	0.82	3.66 kg		たれ			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.63	0.76	3.39 kg		↓			
醤油 10L(学期)					1.80	2.16	9.70 kg		↓			
和風だしの素(学期)					0.27	0.32	1.45 kg		↓			
でん粉(学期)					0.58	0.70	3.13 kg		↓(様子みる)			
水					12.60	15.12	67.89 kg		↓			
【いんげんとひき肉の炒め煮】												
冷凍さやいんげん(学期)					17.00	20.40	91.60 kg		袋あけ・異物確認→ポイル			
にんじん					8.00	9.60	43.11 kg		短冊3×6mm			
豚挽肉					12.00	14.40	64.66 kg					
はるさめ 緑豆(学期)					4.50	5.40	24.25 kg		袋あけ			
たまねぎ					10.00	12.00	53.88 kg		スライス3mm			
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.23 kg					
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.69 kg					
かつおだしパック(学期)					0.50	0.60	2.69 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.70	0.84	3.77 kg		下味			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	10.78 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	13.47 kg		1/3残し			
水					8.00	9.60	43.11 kg					
【清見オレンジ1/4】												
清見オレンジ 1/4カット					60.00	60.00	4,966.00 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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	551	32	120					1832	2,198.40	
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					
[キャロットピラフ]												
精白米					70.00	110.00	426.49 kg					
キャロットピラフの素					13.00	20.20	78.87 kg					
水					84.00	120.00	489.80 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	4,928.00 本					
[コンソメスープ]												
豚肩肉 小間切り					20.00	24.00	107.77 kg					
白ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.39 kg		下味			
にんじん					10.00	12.00	53.88 kg		短冊3×6mm			
たまねぎ					10.00	12.00	53.88 kg		スライス0.5cm			
じゃがいも					25.00	30.00	134.71 kg		賽の目切り			
白菜					20.00	24.00	107.77 kg		1cm			
セロリー					3.00	3.60	16.16 kg		スライス3mm			
パセリ 乾(学期)					0.01	0.01	53.88 g					
サラダ油 1.5L					0.80	0.96	4.31 kg					
水					90.00	108.00	484.95 kg					
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.20	1.44	6.47 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.35	0.42	1.89 kg		1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	107.77 g					
[ハニーマスタードチキン]												
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	2,205.00 個					
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,832.00 個					
はちみつ 1kg					7.00	8.40	37.72 kg					
粒マスタード					3.00	3.60	16.16 kg					
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	16.16 kg					
レモン果汁 1L(学期)					0.90	1.08	4.85 kg					
オリーブオイル 1L					0.90	1.08	4.85 kg					
[コーンサラダ]												
キャベツ					15.00	18.00	80.82 kg		1cm			
冷凍ブロッコリー(学期)					20.00	24.00	107.77 kg		異物確認			
冷凍スイートコーン					10.00	12.00	53.88 kg		袋あけ→異物確認			
にんじん					5.00	6.00	26.94 kg		短冊3×6mm			
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)					5.00	6.00	26.94 kg					
[すだちゼリー]												
すだちゼリー 30g					30.00	30.00	4,966.00 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3月11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	392	462	449	514	526	554	152	85	3134	3,189.90	
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	0	0	0	0	55	55	66.00	白中、大中、南中、七中			
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				
[レモントースト]											
食パン 50g 包装なし					50.00	0.00	3,134.00	枚			
食パン 70g 包装なし					0.00	70.00	55.00	枚			
マーガリン					10.00	14.00	32.11	kg			
レモン果汁 1L(学期)					2.38	3.40	7.65	kg			
グラニュー糖					5.50	7.70	17.66	kg			
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00	3,166.00	本			
[チキンビーンズ]											
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	976.77	g			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	976.77	g			
おろし生姜 国産(学期)					0.15	0.18	488.38	g			
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)					4.00	4.80	13.02	kg			
鶏もも皮なし 小間肉					20.00	24.00	65.12	kg			
たまねぎ					40.00	48.00	130.24	kg	賽の目切り		
にんじん					17.00	20.40	55.35	kg	短冊3×6mm		
カットじゃがいも(1.5cm角切り)					40.00	48.00	130.24	kg	賽の目切り		
大豆水煮(学期)					12.00	14.40	39.07	kg	水洗い		
冷凍白いんげん豆(学期)					8.00	9.60	26.05	kg	袋あけ		
カットエリンギ					5.00	6.00	16.28	kg	水洗い		
冷凍むき枝豆(学期)					4.00	4.80	13.02	kg	袋あけ→異物確認		
水					10.00	12.00	32.56	kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.70	2.04	5.54	kg	下味		
食塩 自然塩(学期)					0.50	0.60	1.63	kg	1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	65.12	g			
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	4.88	kg			
トマト缶詰 ダイス(学期)					13.00	15.60	42.33	kg	缶あけ		
トマトピューレ缶(学期)					6.50	7.80	21.16	kg	缶あけ		
オールスパイス					0.03	0.04	97.68	g			
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	3.26	kg	1/3残し		
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.20	1.44	3.91	kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.30	0.36	976.77	g			
冷凍チキンブイヨン(学期)					8.00	9.60	26.05	kg	解凍		
[青菜のソテー]											
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	1.63	kg			
カットウィンナー 6mmカット(学期)					10.00	12.00	32.56	kg			
にんじん					5.00	6.00	16.28	kg	短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン					12.00	14.40	39.07	kg	袋あけ→異物確認		
こまつな					25.00	30.00	81.40	kg	2cm		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.25	0.30	813.97	g			
食塩 自然塩(学期)					0.18	0.22	586.06	g			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	63.78	g			
[ヨーグルト]											
ソファール元気ヨーグルト					70.00	70.00	3,189.00	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3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	392	462	449	514	526	554	152	85	3134	3,189.90	
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	571	0	24	140	1293	1,551.60		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	g	g	単位				
【麦御飯】											
精白米					70.00	100.00	354.27 kg				
炊飯用麦					8.00	10.00	39.55 kg				
水					84.00	120.00	425.12 kg				
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	4,393.00 本				
【炒め野菜の味噌汁】											
鶏挽肉					16.00	19.20	75.86 kg				
純ごま油(学期)					0.40	0.48	1.90 kg				
大根					11.00	13.20	52.16 kg	水洗い			
にんじん					11.00	13.20	52.16 kg	短冊3×3mm			
カット里芋 いちよう切り 5mm					20.00	24.00	94.83 kg	水洗い			
長ねぎ					8.00	9.60	37.93 kg	小口0.3cm			
白菜					11.00	13.20	52.16 kg	1cm			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	7.11 kg				
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	5.69 kg				
赤味噌 1kg(学期)					2.50	3.00	11.85 kg	ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	12.80 kg	ミキサー攪拌			
醤油 10L(学期)					0.15	0.18	711.23 g				
水					90.00	108.00	426.74 kg				
【豚丼の具】											
豚肩肉 小間切り					50.00	60.00	237.08 kg				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	9.48 kg	下味			
たまねぎ					35.00	42.00	165.95 kg	スライス5mm			
おろし生姜 国産(学期)					2.00	2.40	9.48 kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.04	0.05	189.66 g				
醤油 10L(学期)					4.80	5.76	22.76 kg	1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.50	3.00	11.85 kg				
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	9.48 kg	1/3残し			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.37 kg				
【小松菜の磯香和え】											
こまつな					20.00	24.00	94.83 kg	2cm			
もやし					20.00	24.00	94.83 kg	水洗い			
にんじん					10.00	12.00	47.42 kg	短冊3×6mm			
きざみのり(学期)					0.50	0.60	2.37 kg	袋あけ			
醤油1.8L(学期)					2.50	3.00	11.85 kg				
きび砂糖 20K(学期)					0.15	0.18	711.23 g				
酢(1.8L)(学期)					0.37	0.44	1.75 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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	0	24	140					1293	1,551.60	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	g	g	単位					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	354.27 kg					
水					85.00	120.00	426.05 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,393.00 本					
【中華白玉スープ】												
鶏もも皮なし 小間肉					10.00	12.00	47.42 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	4.74 kg					
冷凍白玉餅(白)					19.00	22.80	90.09 kg					
にんじん					5.20	6.24	24.66 kg		短冊3×6mm			
チンゲン菜					21.00	25.20	99.57 kg		1cm			
長ねぎ					5.20	6.24	24.66 kg		小口切り0.3cm			
カット乾燥わかめ(学期)					0.52	0.62	2.47 kg		水洗し→異物確認			
中華スープの素(学期)					0.52	0.62	2.47 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.21	0.25	995.71 g		1/6残し			
醤油 10L(学期)					3.65	4.38	17.31 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	142.25 g					
水					111.00	133.20	526.31 kg					
【いか胡麻フライ】												
いか胡麻フライCaFe 40g					40.00	0.00	3,134.00 個					
いか胡麻フライCaFe 50g					0.00	50.00	1,293.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	5.00	19.00 kg					
【麻婆れんこん】												
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g					20.00	24.00	94.83 kg		ボイル			
豚挽肉					12.00	14.40	56.90 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	4.74 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.42 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.40	0.48	1.90 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.20	0.24	948.30 g					
スライスれんこん(銀杏切り)					20.00	24.00	94.83 kg		水洗い			
にんじん					10.00	12.00	47.42 kg		いちよう3mm			
長ねぎ					5.00	6.00	23.71 kg		小口3mm			
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	3.79 kg					
赤味噌 1kg(学期)					1.00	1.20	4.74 kg		といておく			
豆板醤(学期)					0.15	0.18	711.23 g					
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	474.15 g		1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)					1.30	1.56	6.16 kg					
醤油 10L(学期)					1.80	2.16	8.53 kg		1/3残し			
でん粉(学期)					0.70	0.84	3.32 kg					
水					3.00	3.60	14.22 kg					
純ごま油(学期)					0.25	0.30	1.19 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]

2025年3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	0	24	140					1293	1,551.60	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	g	g	単位					
[ご飯]												
精白米					70.00	100.00	354.27 kg					
水					85.00	120.00	426.05 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	4,393.00 本					
[肉じゃが]												
サラダ油 1.5L					0.27	0.32	1.28 kg					
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	118.54 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	4.74 kg		下味			
たまねぎ					30.00	36.00	142.25 kg		スライス3mm			
カットじゃがいも(乱切り)					70.00	84.00	331.91 kg		水洗い			
つきこんにゃく(学期)					15.00	18.00	71.12 kg		ボイル			
にんじん					15.00	18.00	71.12 kg		銀杏0.3			
冷凍むき枝豆(学期)					5.00	6.00	23.71 kg		袋あけ→異物確認			
水					18.00	21.60	85.35 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	5.69 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88	11.38 kg					
醤油 10L(学期)					5.00	6.00	23.71 kg					
かつおだしパック(学期)					1.00	1.20	4.74 kg					
[鰯の生姜煮]												
いわし生姜煮40g(学期)					40.00	0.00	3,134.00 個					
いわし生姜煮50g(学期)					0.00	50.00	1,293.00 個					
[味噌ドレッシングサラダ]												
キャベツ					15.00	18.00	71.12 kg		1cm			
もやし					12.00	14.40	56.90 kg		水洗い			
きゅうり					8.00	9.60	37.93 kg		小口切り0.8cm			
にんじん					7.00	8.40	33.19 kg		短冊3×6mm			
白味噌 1kg(学期)					2.00	2.40	9.48 kg		ドレッシング			
きび砂糖 20K(学期)					1.40	1.68	6.64 kg		↓			
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	5.69 kg		↓			
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	3.79 kg		↓			
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	9.48 kg		↓			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.42 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	1.90 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3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	392	462	449	514	526	554	152	85		3134	3,189.90	
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	571	0	24	140					1293	1,551.60	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	g	g	単位					
[ゆかりご飯]												
精白米					70.00	100.00	354.27 kg					
ゆかりご飯の素					0.70	0.97	3.53 kg					
水					84.00	120.00	408.54 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	4,393.00 本					
[お祝いすまし汁(紅白はんぺん)]												
鶏もも皮なし 小間肉					10.00	12.00	47.42 kg					
にんじん					4.80	5.76	22.76 kg		銀杏0.3cm			
大根					20.00	24.00	94.83 kg		銀杏0.3cm			
カット済みえのき茸					10.00	12.00	47.42 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	71.12 kg		袋あけ			
こまつな					12.00	14.40	56.90 kg		2cm			
長ねぎ					4.80	5.76	22.76 kg		小口切り0.3cm			
あられはんぺん(紅白)					7.00	8.40	33.19 kg		袋あけ			
清酒(1本1.8L)(学期)					1.40	1.68	6.64 kg		下味			
本みりん(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	4.74 kg					
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	16.60 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	5.69 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	11.85 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	711.23 g					
水					90.00	120.00	437.22 kg					
[ぶりキャベツカツ]												
ぶりキャベツカツ 40g					40.00	0.00	3,134.00 個					
ぶりキャベツカツ 60g					0.00	60.00	1,293.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	20.29 kg					
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	5.00	17.43 kg					
[おかかサラダ]												
白菜					10.00	12.00	47.42 kg		1cm			
ほうれんそう					12.00	14.40	56.90 kg		2cm			
もやし					20.00	24.00	94.83 kg		水洗い			
にんじん					8.00	9.60	37.93 kg		千切り3×3mm			
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					5.00	6.00	23.71 kg					
鰹節 刻み(学期)					1.30	1.56	6.16 kg					
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	9.48 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.60	1.92	7.59 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	4.74 kg					
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	9.48 kg					
[お祝いいちごゼリー]												
お祝いいちごゼリー					40.00	40.00	4,427.00 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3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	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0.00	一小、二小、三小、大小(旧)、大小(新)、清小、南小、七小、池小
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	571	0	24	140					1293	1,551.60	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	g	g	単位					
[ガーリックトースト]												
食パン 50g 包装なし					50.00	0.00	0.00		枚			
食パン 70g 包装なし					0.00	70.00	1,293.00		枚			
マーガリン					6.40	8.97	11.60		kg			
オリーブオイル 1L					1.76	2.46	3.18		kg			
にんにく					0.96	1.34	1.73		kg			
パセリ 乾(学期)					0.49	0.68	879.24		g			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	1,282.00		本			
[マカロニクリームスープ]												
マカロニ(乾)					8.00	9.60	12.41		kg			
鶏もも皮なし 小間肉					10.00	12.00	15.52		kg			
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)					6.00	7.20	9.31		kg			
白ワイン(1本1.8L)(学期)					1.80	2.16	2.79		kg	下味用		
たまねぎ					23.00	27.60	35.69		kg	スライス0.3cm		
にんじん					10.00	12.00	15.52		kg	銀杏0.3cm		
ほうれんそう					10.00	12.00	15.52		kg	1cm		
カットしめじ					8.00	9.60	12.41		kg	水洗い		
冷凍チキンブイヨン(学期)					8.00	9.60	12.41		kg	解凍		
米粉(学期)					2.50	3.00	3.88		kg	ミキサー攪拌		
牛乳(調理用牛乳)					50.00	60.00	77.58		kg	ミキサー攪拌		
白いんげん豆ペースト					2.00	2.40	3.10		kg	ミキサー攪拌		
スキムミルク(学期)					2.50	3.00	3.88		kg	ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.00	1.20	1.55		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	31.03		g			
食塩 自然塩(学期)					0.40	0.48	620.64		g	1/3残し		
生クリーム(学期)					1.00	1.20	1.55		kg			
粉チーズ(学期)					1.00	1.20	1.55		kg			
水					55.00	66.00	85.34		kg			
[コーンポテト]												
カットウィンナー 6mmカット(学期)					8.00	9.60	12.41		kg			
カットじゃがいも(1.5cm角切り)					40.00	48.00	62.06		kg	賽の目切り		
冷凍スイートコーン					15.00	18.00	23.27		kg	袋あけ→異物確認		
パセリ 乾(学期)					0.03	0.04	46.55		g			
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.29	372.38		g	1/6残し		
ブラックペッパー 90g					0.02	0.02	31.03		g			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.18	0.22	279.29		g			
オリーブオイル 1L					0.60	0.72	930.96		g			
[豆乳プリン]												
豆乳プリン(卵乳なし)					40.00	40.00	1,293.00		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3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	392	462	449	514	526	0	145	103	2591	2,592.60	一小6年、二小6年、三小6年、大小(旧)6年、清小6年、南小6年、七小6年、池小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	571	0	24	140	1293	1,551.60	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 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等			
[麦御飯]											
精白米				70.00	100.00	310.83 kg					
炊飯用麦				8.00	10.00	34.34 kg					
水				84.00	120.00	373.00 kg					
[牛乳]											
牛乳				206.00	206.00	3,857.00 本					
[中華風肉団子スープ]											
鶏肉団子8g				25.00	30.00	103.61 kg					
にんじん				10.00	12.00	41.44 kg	短冊3×6mm				
白菜				20.00	24.00	82.88 kg	1cm				
たまねぎ				10.00	12.00	41.44 kg	スライス0.3mm				
こまつな				5.00	6.00	20.72 kg	水洗い				
干し椎茸スライス 500g(学期)				0.50	0.60	2.07 kg	水戻し(各釜戻し汁5L使用)				
はるさめ 緑豆(学期)				3.00	3.60	12.43 kg	袋あけ				
中華スープの素(学期)				0.90	1.08	3.73 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)				12.00	14.40	49.73 kg	解凍				
食塩 自然塩(学期)				0.25	0.30	1.04 kg	1/6残し				
醤油 10L(学期)				1.50	1.80	6.22 kg					
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	82.88 g					
水				90.00	108.00	372.98 kg					
[回鍋肉丼の具]											
豚肩肉 小間切り				30.00	36.00	124.33 kg					
清酒(1本1.8L) (学期)				1.20	1.44	4.97 kg	下味				
キャベツ				25.00	30.00	103.61 kg	2cm				
長ねぎ				7.00	8.40	29.01 kg	小口切り0.3cm				
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)				10.00	12.00	41.44 kg	水洗い				
カットピーマン角切り				15.00	18.00	62.16 kg	水洗い				
おろしにんにく 国産(学期)				0.60	0.72	2.49 kg					
醤油 10L(学期)				1.10	1.32	4.56 kg	1/3残し				
きび砂糖 20K(学期)				1.90	2.28	7.87 kg					
オイスターソース1.1kg(学期)				3.20	3.84	13.26 kg					
甜麺醤(学期)				3.80	4.56	15.75 kg					
豆板醤(学期)				0.28	0.34	1.16 kg					
でん粉(学期)				3.50	4.20	14.50 kg					
水				7.00	8.40	29.01 kg					
サラダ油 1.5L				0.70	0.84	2.90 kg					
[中華和え]											
千切りかまぼこ(白)				5.00	6.00	20.72 kg					
にんじん				5.00	6.00	20.72 kg	短冊3×6mm				
きゅうり				12.00	14.40	49.73 kg	短冊3×6mm				
もやし				20.00	24.00	82.88 kg	水洗い				
カット乾燥わかめ(学期)				0.60	0.72	2.49 kg	水戻し				
純ごま油(学期)				1.80	2.16	7.46 kg	たれ				
醤油1.8L(学期)				2.60	3.12	10.77 kg	たれ				
きび砂糖 20K(学期)				0.80	0.96	3.32 kg	たれ				
酢(1.8L)(学期)				1.20	1.44	4.97 kg	たれ				

※「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