

[指示書・釜分け書]

2025年4月11日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	0	394	462	455	513	528	155	96		2603	2,699.10	一小1年、二小1年、三小1年、大小(旧)1年、清小1年、南小1年、七小1年、池小1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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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							kg	70.00	100.00	373.52	kg	
水								85.00	120.00	449.11	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,394.00	本	
【チキンカレー】												
鶏もも皮なし 小間肉							kg	27.00	32.40	131.75	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期) ★3本							本	1.00	1.20	4.88	kg	下味
サラダ油 1.5L							本	0.50	0.60	2.44	kg	
おろし生姜 国産(学期)							kg	0.60	0.72	2.93	kg	
おろしにんにく 国産(学期)							kg	0.60	0.72	2.93	kg	
たまねぎ							kg	45.00	54.00	219.58	kg	賽の目切り
にんじん							kg	20.00	24.00	97.59	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも							kg	35.00	42.00	170.78	kg	賽の目切り
水								55.00	66.00	268.37	kg	
冷凍チキンピヨン(学期)							kg	10.00	12.00	48.80	kg	解凍
ソテードオニオン50ｽﾗｲｽ(学期)							kg	5.00	6.00	24.40	kg	袋あけ
チャツネ(学期)							個	2.50	3.00	12.60	kg	
レトロカレー甘口(学期)							kg	8.00	9.60	39.04	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	19.52	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)							kg	3.00	3.60	14.64	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)							本	3.50	4.20	17.08	kg	
醤油 10L(学期)							パック	1.00	1.20	4.88	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)							缶	0.02	0.02	88.40	g	
マサラマイルド(缶)(学期)							缶	0.02	0.02	88.40	g	
カレー粉缶(学期)							缶	0.05	0.06	243.98	g	
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L							本	0.50	0.60	2.44	kg	
カットウィンナー 6mmカット(学期)							kg	10.00	12.00	48.80	kg	
にんじん							kg	5.00	6.00	24.40	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン							kg	12.00	14.40	58.55	kg	袋あけ→異物確認
こまつな							kg	25.00	30.00	121.99	kg	2cm
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)							kg	0.25	0.30	1.22	kg	
食塩 自然塩(学期)							袋	0.18	0.22	878.31	g	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)							缶	0.02	0.02	88.40	g	5/6塩と混ぜておく
【ゼリーボンチ】												
新カクテルゼリー							kg	25.00	30.00	121.99	kg	解凍
パインアップル缶(学期)							缶	20.00	24.00	97.59	kg	缶開け→汁切り
みかん缶(学期)							缶	10.00	12.00	48.80	kg	缶開け→汁切り
黄桃缶(学期)							缶	18.00	21.60	87.83	kg	缶開け→汁切り

※「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4月14日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	0	394	462	455	513	528	148	96		2596	2,691.40	一小1年、二小1年、三小1年、大小(旧)1年、清小1年、南小1年、七小1年、池小1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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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			
【ご飯(丼もの)】												
精白米								77.00	110.00	410.26	kg	
水								94.00	132.00	493.23	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,387.00	本	
【根菜ごまキムチ汁】												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	1.95	kg	
大根							kg	15.00	18.00	73.08	kg	銀杏0.3cm
にんじん							kg	6.00	7.20	29.23	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)							kg	5.00	6.00	24.36	kg	水洗い
じゃがいも							kg	15.00	18.00	73.08	kg	水洗い
長ねぎ							kg	8.00	9.60	38.97	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	24.36	kg	ボイル
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	20.00	24.00	97.44	kg	袋あけ
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	6.00	7.20	29.23	kg	油抜き
キムチ(学期)							kg	5.50	6.60	26.79	kg	袋あけ(汁ごと)
白炒り胡麻(学期)							kg	1.00	1.20	4.87	kg	
和風だしの素(学期)							kg	0.40	0.48	1.95	kg	
本みりん(1本1.8㍺)(学期)							本	0.80	0.96	3.90	kg	
白味噌 1kg(学期)							kg	5.90	7.08	28.74	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	438.46	kg	
【鶏そぼろ丼の具】												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉							kg	50.00	60.00	243.59	kg	
ひき割り大豆							袋	10.00	12.00	48.72	kg	袋あけ・ほぐし
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	4.87	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	1.95	kg	
にんじん							kg	12.00	14.40	58.46	kg	みじん
冷凍むき枝豆(学期)							kg	6.00	7.20	29.23	kg	異物確認
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	17.05	kg	1/3
きび砂糖 20K(学期)							袋	2.30	2.76	11.21	kg	
清酒(1本1.8㍺)(学期)							本	1.20	1.44	5.85	kg	
本みりん(1本1.8㍺)(学期)								1.20	1.44	5.85	kg	
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれんそう							kg	25.00	30.00	121.80	kg	2cm
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)							kg	15.00	18.00	73.08	kg	水洗い
カット済みえのき茸							kg	12.00	14.40	58.46	kg	水洗い
きざみのり(学期)							kg	0.50	0.60	2.44	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)							本	2.50	3.00	12.18	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	9.74	kg	
サラダ油 1.5L								2.50	3.00	12.18	kg	
酢(1.8L)(学期)							本	2.80	3.36	13.64	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	88.26	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4月15日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	157	394	462	455	513	528	159	90		2758	2,839.40	一小1年、三小1年、清小1年、南小1年、池小1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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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			
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	382.90	kg	
炊飯用麦							kg	8.00	10.00	41.96	kg	
水								84.00	120.00	459.48	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,549.00	本	
【チンゲン菜の中華はるさめスープ】												
鶏もも皮つき							kg	12.00	14.40	60.24	kg	
にんじん							kg	10.00	12.00	50.20	kg	短冊3×6mm
チンゲン菜							kg	15.00	18.00	75.30	kg	1cm
白菜							kg	10.00	12.00	50.20	kg	1cm
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)							kg	5.00	6.00	25.10	kg	水洗い
長ねぎ							kg	5.00	6.00	25.10	kg	小口切り0.3cm
カット乾燥わかめ(学期)							袋	0.30	0.36	1.51	kg	水戻し→異物確認
はるさめ 緑豆(学期)							kg	3.00	3.60	15.06	kg	袋あけ
中華スープの素(学期)							kg	0.80	0.96	4.02	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)							kg	12.00	14.40	60.24	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.51	kg	1/6残し
醤油 10L(学期)								1.50	1.80	7.53	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	100.40	g	
水								90.00	108.00	451.78	kg	
清酒(1本1.8%) (学期)								1.00	1.20	5.02	kg	下味
純ごま油(学期)							本	0.40	0.48	2.01	kg	
【ビビンバ(肉の炒め煮)】												
豚肩肉短冊切り							kg	50.00	60.00	250.99	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.01	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	9.04	kg	
本みりん(1本1.8%) (学期)								2.00	2.40	10.04	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.04	kg	1/6残し
豆板醤(学期)							kg	0.15	0.18	752.97	g	
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.60	3.12	13.05	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.70	0.84	3.51	kg	
【ビビンバ(ナムル)】												
こまつな							kg	18.00	21.60	90.36	kg	2cm
もやし							kg	15.00	18.00	75.30	kg	水洗い
にんじん							kg	14.00	16.80	70.28	kg	千切り3×3mm
おろしにんにく 国産(学期)								0.20	0.24	1.00	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.50	0.60	2.51	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	12.55	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.51	kg	
白炒り胡麻(学期)								1.00	1.20	5.02	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4月16日 水曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	310	394	462	455	513	528	163	84		2909	2,976.10	清小1年、南小1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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	392.04 kg		
水								85.00	120.00	471.33 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,700.00 本		
【豆腐とじゃがいものみそ汁】												
じゃがいも							kg	25.00	30.00	128.91 kg	賽の目切り	
たまねぎ							kg	25.00	30.00	128.91 kg	賽の目切り	
カット済みえのき茸							kg	5.00	6.00	25.78 kg	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	18.00	21.60	92.82 kg	袋あけ	
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	4.00	4.80	20.63 kg		
こまつな							kg	8.00	9.60	41.25 kg	水戻し→異物確認	
鰹の素 富士印(学期)							kg	1.50	1.80	7.73 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)							kg	1.00	1.20	5.16 kg		
白味噌 1kg(学期)							kg	3.00	3.60	15.47 kg	ミキサー攪拌1/6残し	
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.70	3.24	13.92 kg	ミキサー攪拌1/6残し	
水								90.00	108.00	464.09 kg		
【ハンバーグ(てりやきソース)】												
ハンバーグ60g (学期)							個	60.00	0.00	2,909.00 個		
ハンバーグ80g (学期)							個	0.00	80.00	1,817.00 個		
きび砂糖 20K(学期)								0.68	0.82	3.51 kg		
本みりん(1本1.8㍺)(学期)								0.63	0.76	3.25 kg		
醤油 10L(学期)								1.80	2.16	9.28 kg		
和風だしの素(学期)								0.27	0.32	1.39 kg		
でん粉(学期)							袋	0.60	0.72	3.09 kg		
水								12.00	14.40	61.88 kg		
【和風海草ツナサラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)							kg	4.00	4.80	20.63 kg	袋あけ	
海草ミックス(学期)							袋	0.60	0.72	3.09 kg	水戻し→異物確認	
きゅうり							kg	12.00	14.40	61.88 kg	小口切り0.3cm	
キャベツ							kg	24.00	28.80	123.76 kg	1cm	
冷凍むき枝豆(学期)							kg	5.00	6.00	25.78 kg	袋あけ→異物確認	
野菜いっぱいドレッシング(和風)(学期) 1L							本	6.00	7.20	30.94 kg		
【アーモンドカル】												
アーモンドカル(学期)							個	0.00	8.00	1,817.00 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4月17日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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			
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり							個	0.00	0.00	764.00 個		
黒糖パン 40g 包装あり							個	40.00	0.00	884.00 個		
黒糖パン 50g 包装あり							個	0.00	0.00	1,353.00 個		
黒糖パン 60g 包装あり							個	0.00	60.00	1,817.00 個		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00 本		
【トマトスープ】												
豚肩肉 角切り							kg	15.00	18.00	78.60 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)							本	0.80	0.96	4.19 kg	下味	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.57 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
にんじん							kg	12.00	14.40	62.88 kg	銀杏0.3cm	
たまねぎ							kg	25.00	30.00	131.01 kg	賽の目切り	
キャベツ							kg	12.00	14.40	62.88 kg		
カットしめじ							kg	8.00	9.60	41.92 kg	水洗い	
トマト缶詰 ダイス(学期)							缶	12.00	14.40	62.88 kg	缶開け	
トマトソース3kg袋							袋	5.00	6.00	26.20 kg	袋あけ	
トマトケチャップ(3K)(学期)							個	7.00	8.40	36.68 kg	袋あけ	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.57 kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.40	1.68	7.34 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	157.21 g		
冷凍チキンブイヨン(学期)							kg	10.00	12.00	52.40 kg	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
水								70.00	84.00	366.82 kg		
パセリ 乾(学期)							袋	0.03	0.04	157.21 g		
【鰯クリームチーズフライ】												
鰯クリームチーズフライ 50g							個	50.00	0.00	3,001.00 個		
鰯クリームチーズフライ 60g							個	0.00	60.00	1,817.00 個		
サラダ油 1斗缶							缶	5.00	6.00	25.91 kg		
【ジャーマンポテト】												
カットウィンナー 6mmカット(学期)							kg	10.00	12.00	52.40 kg		
じゃがいも							kg	42.00	50.40	220.09 kg	賽の目切り	
たまねぎ							kg	15.00	18.00	78.60 kg	スライス3mm	
パセリ 乾(学期)								0.02	0.02	104.81 g		
食塩 自然塩(学期)								0.24	0.29	1.26 kg	1/6残し	
ブラックペッパー 90g							缶	0.02	0.02	104.81 g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.18	0.22	943.25 g		
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.57 kg		
オリーブオイル 1L								0.30	0.36	1.57 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4月18日 金曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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		
[わかめご飯]												
精白米								70.00	100.00	397.66	kg	
わかめご飯の素(無添加)							袋	1.80	2.50	10.09	kg	
水								84.00	120.00	460.96	kg	
[牛乳]												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00	本	
[お祝いすまし汁(桜)]												
鶏もも皮つき							kg	12.00	14.40	62.88	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.34	kg	下味
大根							kg	15.00	18.00	78.60	kg	銀杏0.5cm
カット済みえのき茸							kg	6.00	7.20	31.44	kg	水洗い
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	4.00	4.80	20.96	kg	油抜き
ｽﾗｲｽかまぼこ(桜型)							kg	6.00	7.20	31.44	kg	解凍→よくほくしておく
こまつな							kg	12.00	14.40	62.88	kg	2cm
長ねぎ							kg	10.00	12.00	52.40	kg	小口切り0.3cm
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	
かつおだしパック(学期)							kg	3.50	4.20	18.34	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.29	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.10	kg	1/3残し
食塩 自然塩(学期)								0.22	0.26	1.15	kg	1/3残し
水								95.00	114.00	497.83	kg	
[豚肉と生揚げの煮物]												
カットこんにゃく 色紙切(学期)							kg	5.00	6.00	26.20	kg	ボイル
豚肩肉 小間切り							kg	18.00	21.60	94.33	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	下味
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g							kg	20.00	24.00	104.81	kg	油抜き
にんじん							kg	5.00	6.00	26.20	kg	銀杏0.3cm
冷凍さやいんげん(学期)							kg	3.00	3.60	15.72	kg	袋あけ→異物確認
おろし生姜 国産(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.40	2.88	12.58	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	15.72	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	
かつおだしパック(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.10	kg	
水								7.00	8.40	36.68	kg	
[おかかサラダ]												
キャベツ							kg	10.00	12.00	52.40	kg	1cm
ほうれんそう							kg	12.00	14.40	62.88	kg	2cm
もやし							kg	20.00	24.00	104.81	kg	水洗い
にんじん							kg	8.00	9.60	41.92	kg	千切り3×3mm
鰹節 刻み(学期)							kg	1.30	1.56	6.81	kg	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.48	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.60	1.92	8.38	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	
醤油1.8L(学期)								2.00	2.40	10.48	kg	
[お祝いいちごゼリー]												
お祝いいちごゼリー							個	40.00	40.00	4,818.00	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4月21日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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	397.66 kg		
水								85.00	120.00	478.08 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00 本		
【ワンタンスープ】												
ワンタン							袋	22.00	26.40	115.29 kg	袋あけ	
鶏もも皮なし 小間肉							kg	8.00	9.60	41.92 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24 kg	下味	
にんじん							kg	5.00	6.00	26.20 kg	短冊3×6mm	
もやし							kg	10.00	12.00	52.40 kg	水洗い	
チンゲン菜							kg	10.00	12.00	52.40 kg	1cm	
白菜							kg	18.00	21.60	94.33 kg	1cm	
カット済みきくらげ(月)							kg	0.50	0.60	2.62 kg	水戻し→異物確認	
中華スープの素(学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.27	0.32	1.41 kg		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.24 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	96.36 g		
水								95.00	114.00	497.83 kg		
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.57 kg		
【いかチリソースフライ】												
いかチリソースフライ 40g							個	40.00	0.00	3,001.00 個		
いかチリソースフライ 50g							個	0.00	50.00	1,817.00 個		
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	21.09 kg		
【チンジャオロース】												
豚肩肉 小間切り							kg	20.00	24.00	104.81 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.48 kg	下味	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)							kg	15.00	18.00	78.60 kg	水洗い	
にんじん							kg	10.00	12.00	52.40 kg	短冊3×6mm	
カットピーマン千切り							kg	12.00	14.40	62.88 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)							kg	0.60	0.72	3.14 kg	水戻し	
おろし生姜 国産(学期)								0.24	0.29	1.26 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.24	0.29	1.26 kg		
中華スープの素(学期)								0.30	0.36	1.57 kg		
豆板醤(学期)								0.03	0.04	157.21 g		
醤油 10L(学期)								0.70	0.84	3.67 kg		
オイスターソース1.1kg(学期)							本	1.40	1.68	7.34 kg		
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.10 kg		
でん粉(学期)								0.40	0.48	2.10 kg		
純ごま油(学期)								0.50	0.60	2.62 kg		
水								0.50	0.60	2.62 kg		
【ヨーグルト】												
ソファール元気ヨーグルト							個	70.00	70.00	4,818.00 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4月22日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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		
【パンネボロネーゼ】												
マカロニ ペンネ(学期)							kg	35.00	42.00	183.41 kg	さっとボイル	
豚挽肉							kg	28.00	33.60	146.73 kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24 kg	下味	
まめプラス(学期)							袋	2.50	3.00	13.10 kg	袋あけ	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.57 kg		
たまねぎ							kg	25.00	30.00	131.01 kg	みじん切り	
にんじん							kg	12.00	14.40	62.88 kg	みじん切り	
セロリー							kg	5.00	6.00	26.20 kg	みじん切り	
デミグラスソース(学期)							袋	6.50	7.80	34.06 kg	袋あけ	
ハヤシルー(学期)							kg	5.50	6.60	28.82 kg	ミキサー攪拌	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.70	0.84	3.67 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.60	3.12	13.62 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)								6.50	7.80	34.06 kg	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス(学期)							缶	25.00	30.00	131.01 kg	缶あけ	
スキムミルク(学期)							kg	2.00	2.40	10.48 kg	ミキサー攪拌	
粉チーズ(学期)							kg	3.00	3.60	15.72 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.05	0.06	262.02 g		
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	104.81 g		
パセリ 乾(学期)								0.08	0.10	419.22 g		
オリーブオイル 1L								0.40	0.48	2.10 kg		
水								17.00	20.40	89.09 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00 本		
【パンプキングラタン】												
パンプキングラタンCaFe 65g							個	65.00	0.00	3,001.00 個		
パンプキングラタンCaFe 80g							個	0.00	80.00	1,817.00 個		
【ブロッコリーとチキンのサラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)							kg	23.00	27.60	120.53 kg	袋あけ	
冷凍スイートコーン							kg	8.00	9.60	41.92 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん							kg	6.00	7.20	31.44 kg	短冊3×6mm	
国産鶏ささみフレーク							kg	6.00	7.20	31.44 kg	袋あけ	
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.31 kg		
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.29 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	524.03 g		
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	96.36 g		
醤油1.8L(学期)								1.60	1.92	8.38 kg		
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	5.24 kg		
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.62 kg		
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)							個	40.00	0.00	3,001.00 個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)							個	0.00	60.00	1,817.00 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4月23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	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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			
【たけのご飯】												
精白米								70.00	100.00	397.42 kg		
水								84.00	120.00	476.91 kg		
筍ごはんの素 三島							袋	12.50	15.00	65.50 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00 本		
【いもだんごのみそ汁】												
白菜							kg	15.00	18.00	78.60 kg	1cm	
にんじん							kg	6.00	7.20	31.44 kg	銀杏0.3cm	
カットごぼう(ささがき)							kg	5.00	6.00	26.20 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.48	0.58	2.52 kg	水戻し	
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	5.00	6.00	26.20 kg	油抜き	
こまつな							kg	8.00	9.60	41.92 kg	2cm	
長ねぎ							kg	8.00	9.60	41.92 kg	小口切り0.3cm	
おじゃがもちボール							kg	24.00	28.80	125.77 kg	袋あけ→異物確認	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.86 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.24 kg		
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.00	2.40	10.48 kg	1/6残し	
白味噌 1kg(学期)							kg	3.60	4.32	18.87 kg	1/6残し	
水								95.00	114.00	497.83 kg		
【彩り野菜のたまごやき】												
彩り野菜のたまごやき10カット							個	50.00	0.00	3,001.00 個		
彩り野菜のたまごやき8カット							個	0.00	62.50	1,817.00 個		
【切干大根の含め煮】												
豚肩肉短冊切り							kg	10.00	12.00	52.40 kg		
清酒(1本1.8%) (学期)								0.80	0.96	4.19 kg	下味	
にんじん							kg	8.00	9.60	41.92 kg	短冊3×6mm	
さつま揚げ スライス(学期)							kg	5.00	6.00	26.20 kg	油抜き	
切干し大根(学期)							kg	5.50	6.60	28.82 kg	水戻し→2cmカット	
冷凍むき枝豆(学期)							kg	4.00	4.80	20.96 kg	袋あけ→異物確認	
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.62 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	7.86 kg		
本みりん(1本1.8%) (学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.10 kg		
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	2.62 kg		
水								10.00	12.00	52.40 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4月24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	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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		
【コッパパン パンズ型・横割り】												
コッパパン30g パンズ型・横スライス 包装有							個	0.00	0.00	764.00 個		
コッパパン40g パンズ型・横スライス 包装有							個	40.00	0.00	884.00 個		
コッパパン50g パンズ型・横スライス 包装有							個	0.00	0.00	1,353.00 個		
コッパパン60g パンズ型・横スライス 包装有							個	0.00	60.00	1,817.00 個		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00 本		
【つぶつぶコーンポタージュ】												
たまねぎ							kg	25.00	30.00	131.01 kg	賽の目	
にんじんペースト							kg	5.00	6.00	26.20 kg	解凍	
冷凍スイートコーン							kg	20.00	24.00	104.81 kg	袋あけ	
クリームコーン缶(学期)							缶	40.00	48.00	209.61 kg	缶あけ	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.85	1.02	4.45 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	786.05 g	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	104.81 g		
牛乳(調理用牛乳)							リットル	40.00	48.00	209.61 kg		
ベシャメルソース(学期)							kg	6.50	7.80	34.06 kg	ミキサー攪拌	
スキムミルク(学期)								3.00	3.60	15.72 kg	ミキサー攪拌	
生クリーム(学期)							本	1.00	1.20	5.24 kg		
パセリ 乾(学期)								0.05	0.06	262.02 g		
水								42.00	50.40	220.09 kg		
【野菜コロッケ】												
野菜コロッケ50g							個	50.00	0.00	3,001.00 個		
野菜コロッケ60g							個	0.00	60.00	1,817.00 個		
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	25.91 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	18.34 kg		
【ツナポパイサラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)							kg	6.00	7.20	31.44 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)							本	0.20	0.24	1.05 kg		
にんじん							kg	6.00	7.20	31.44 kg	短冊3×6mm	
キャベツ							kg	18.00	21.60	94.33 kg	1cm	
ほうれんそう							kg	15.00	18.00	78.60 kg	2cm	
サラダ油 1.5L								1.60	1.92	8.38 kg		
醤油1.8L(学期)								0.60	0.72	3.14 kg		
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.72 kg		
きび砂糖 20K(学期)								0.30	0.36	1.57 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	157.21 g		
洋辛子粉(学期)							袋	0.05	0.06	262.02 g		
【豆乳プリン】												
豆乳プリン(卵乳なし)							個	40.00	40.00	4,818.00 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4月25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	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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	397.66	kg	
水								85.00	120.00	478.08	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00	本	
【かまぼこのすまし汁】												
鶏もも皮なし 小間肉							kg	10.00	12.00	52.40	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	下味
にんじん							kg	6.00	7.20	31.44	kg	銀杏0.5cm
大根							kg	18.00	21.60	94.33	kg	銀杏0.5cm
カット済みえのき茸							kg	8.00	9.60	41.92	kg	水洗い
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	15.00	18.00	78.60	kg	袋あけ
こまつな							kg	12.00	14.40	62.88	kg	2cm
千切りかまぼこ(学期)							kg	5.00	6.00	26.20	kg	袋あけ
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	18.34	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.29	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.10	kg	1/3残し
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.05	kg	1/3残し
水								95.00	114.00	497.83	kg	
【鯖のごま味噌だれ】												
さば切り身 40g							切	40.00	0.00	3,001.00	切	
さば切り身 50g							切	0.00	50.00	1,817.00	切	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.29	kg	下味
おろし生姜 国産(学期)								0.20	0.24	1.05	kg	下味
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.40	2.88	12.58	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	13.10	kg	↓
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	8.38	kg	↓
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	↓
白炒り胡麻(学期)								2.50	3.00	13.10	kg	↓
でん粉(学期)								0.25	0.30	1.31	kg	↓
水								6.00	7.20	31.44	kg	↓
【れんこんのきんぴら】												
豚もも肉 短冊1～1.5cm							kg	10.00	12.00	52.40	kg	
サラダ油 1.5L								0.20	0.24	1.05	kg	
にんじん							kg	8.00	9.60	41.92	kg	短冊3×6mm
スライスれんこん(銀杏切り)							kg	20.00	24.00	104.81	kg	水洗い
カットごぼう(ささがき)							kg	5.00	6.00	26.20	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.20	0.24	1.05	kg	水戻し→戻し汁2L使用
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	1/6残し
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.48	kg	
七味唐辛子(学期)							袋	0.01	0.01	52.40	g	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
かつおだしパック(学期)								0.40	0.48	2.10	kg	
水								5.00	6.00	26.20	kg	
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ (学期)							個	11.50	11.50	4,818.00	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4月28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	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	397.66 kg		
水								85.00	120.00	478.08 kg		
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00 本		
【豚汁(里芋)】												
豚肩肉 小間切り							kg	12.00	14.40	62.88 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.19 kg	下味	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	18.00	21.60	94.33 kg	袋あけ	
カット油揚げ(冷凍)(学期)							kg	4.00	4.80	20.96 kg	ボイル	
カットこんにゃく 色紙切(学期)							kg	5.00	6.00	26.20 kg	ボイル	
大根							kg	12.00	14.40	62.88 kg	銀杏0.3mm	
にんじん							kg	5.00	6.00	26.20 kg		
カットごぼう(ささがき)							kg	5.00	6.00	26.20 kg	水洗い	
カット里芋 いちょう切り 5mm							kg	8.00	9.60	41.92 kg	賽の目切り	
長ねぎ							kg	8.00	9.60	41.92 kg	小口切り0.3cm	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.86 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.24 kg		
白味噌 1kg(学期)							kg	2.80	3.36	14.67 kg	ミキサー攪拌	
赤味噌 1kg(学期)							kg	2.80	3.36	14.67 kg	ミキサー攪拌	
水								90.00	108.00	471.63 kg		
【手作り唐揚げ】												
鶏もも肉 切り身 50g							個	50.00	0.00	3,001.00 個		
鶏もも肉 切り身 60g							個	0.00	60.00	1,817.00 個		
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.19 kg		
純ごま油(学期)								2.00	2.40	10.48 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.48 kg		
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	15.72 kg		
でん粉(学期)								10.00	12.00	52.40 kg		
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	25.91 kg		
【マヨおひたし】												
ほうれんそう							kg	15.00	18.00	78.60 kg	2cm	
にんじん							kg	8.00	9.60	41.92 kg	短冊3×6mm	
もやし							kg	15.00	18.00	78.60 kg	水洗い	
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)							kg	7.00	8.40	36.68 kg		
鰹節 刻み(学期)							kg	0.80	0.96	4.19 kg		
だしの旨み香る和風ドレッシング1L							本	6.20	7.44	32.49 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4月30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	400	394	462	455	513	528	168	81		3001	3,059.90	
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	545	553	571	26	122					1817	2,180.40	
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	397.66	kg	
水								85.00	120.00	478.08	kg	
【牛乳】												
牛乳							本	206.00	206.00	4,792.00	本	
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)							kg	75.00	90.00	393.02	kg	ボイル
豚挽肉							kg	24.00	28.80	125.77	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.57	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	
たまねぎ							kg	20.00	24.00	104.81	kg	みじん切り
にんじん							kg	8.00	9.60	41.92	kg	みじん切り
長ねぎ							kg	10.00	12.00	52.40	kg	小口0.3mm
にら							kg	5.00	6.00	26.20	kg	1cm
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)							kg	10.00	12.00	52.40	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	2.10	kg	水戻し
中華スープの素(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	
赤味噌 1kg(学期)							kg	4.00	4.80	20.96	kg	ミキサー攪拌
豆板醤(学期)								0.40	0.48	2.10	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	9.43	kg	
醤油 10L(学期)								2.10	2.52	11.00	kg	1/3
オイスターソース1.1kg(学期)								1.00	1.20	5.24	kg	
でん粉(学期)								2.00	2.40	10.48	kg	
水								30.00	36.00	157.21	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
【えび焼売】												
えび焼売30g							個	30.00	60.00	6,635.00	個	
【中華和え】												
千切りかまぼこ(学期)							kg	5.00	6.00	26.20	kg	
にんじん							kg	5.00	6.00	26.20	kg	短冊3×6mm
きゅうり							kg	12.00	14.40	62.88	kg	短冊3×6mm
もやし							kg	20.00	24.00	104.81	kg	水洗い
カット乾燥わかめ(学期)							袋	0.60	0.72	3.14	kg	水戻し
純ごま油(学期)								1.80	2.16	9.43	kg	たれ
醤油1.8L(学期)								2.60	3.12	13.62	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	6.29	kg	たれ
【ピーチゼリー】												
ピーチゼリー							個	30.00	30.00	4,818.00	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