

[指示書・釜分け書]

2025年5月1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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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		
[抹茶きなこ揚げパン]												
コッペパン40g ツイスト 包装なし								40.00	0.00	3,000.00	個	
コッペパン60g ツイスト 包装なし								0.00	60.00	1,809.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	6.00	22.85	kg	
きび砂糖 20K(学期)								7.00	8.00	35.47	kg	
きな粉(学期)								7.00	8.00	35.47	kg	
抹茶								0.30	0.36	1.57	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.03	0.04	156.95	g	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
[ラビオリトマト煮]												
冷凍ラビオリ								25.00	30.00	130.79	kg	袋あけ
鶏もも皮つき								10.00	12.00	52.32	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	下味
たまねぎ								25.00	30.00	130.79	kg	スライス3mm
にんじん								10.00	12.00	52.32	kg	銀杏0.3cm
キャベツ								20.00	24.00	104.63	kg	1cm
トマトケチャップ(3K)(学期)								7.00	8.40	36.62	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								12.00	14.40	62.78	kg	缶開け
トマトピューレ缶(学期)								5.00	6.00	26.16	kg	缶開け
サルサボモドーロ 1号缶(学期)								8.00	9.60	41.85	kg	缶開け
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.60	1.92	8.37	kg	1/3残し
冷凍ブロッコリー(学期)								10.00	12.00	52.32	kg	袋あけ→水洗い
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.09	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	156.95	g	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	523.15	g	1/3残し
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.09	kg	
水								50.00	60.00	261.58	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	41.85	kg	
じゃがいも								40.00	48.00	209.26	kg	賽の目切り
冷凍スイートコーン								15.00	18.00	78.47	kg	袋あけ→異物確認
パセリ 乾(学期)								0.03	0.04	156.95	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								0.02	0.02	104.63	g	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.18	0.22	941.67	g	
オリーブオイル 1L								0.60	0.72	3.14	kg	
[ヨーグルト]												
ソファール元気ヨーグルト								70.00	70.00	4,809.00	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5月2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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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		
【ちらしずし】												
精白米								70.00	100.00	396.97	kg	
ちらしずし								18.00	25.70	102.07	kg	
水								85.00	114.00	459.42	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【貝だくさんすまし汁(こどもの日)】												
鶏もも皮なし 小間肉								10.00	12.00	52.32	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.32	kg	下味
にんじん								5.00	6.00	26.16	kg	短冊3×6mm
大根								20.00	24.00	104.63	kg	短冊3×6mm
カット済みえのき茸								10.00	12.00	52.32	kg	水洗い
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	78.47	kg	袋あけ
長ねぎ								5.00	6.00	26.16	kg	小口切り0.3cm
スライスかまぼこ(こいのぼり)								7.00	8.40	36.62	kg	袋あけ→よくほぐす
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	18.31	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.28	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	13.08	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	784.73	g	
水								90.00	108.00	470.84	kg	
【カレイのみりん醤油焼き】												
カレイのみりん醤油焼き 40g								40.00	0.00	3,000.00	個	
カレイのみりん醤油焼き 50g								0.00	50.00	1,809.00	個	
【切干大根とツナの胡麻サラダ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								4.00	4.80	20.93	kg	袋あけ
切干し大根(学期)								4.00	4.80	20.93	kg	水戻し→2cmカット
きゅうり								12.00	14.40	62.78	kg	千切り3×3mm
にんじん								12.00	14.40	62.78	kg	千切り3×3mm
醤油1.8L(学期)								3.20	3.84	16.74	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	
サラダ油 1.5L								0.60	0.72	3.14	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	
白炒り胡麻(学期)								0.60	0.72	3.14	kg	
白すり胡麻(学期)								0.60	0.72	3.14	kg	
【柏餅】												
柏餅40g(学配)								40.00	40.00	4,809.00	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5月7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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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			
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	396.97	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	43.67	kg	
水								84.00	120.00	476.36	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【パイタンスープ】												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	78.47	kg	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.60	0.72	3.14	kg	水戻し→異物確認
にんじん								10.00	12.00	52.32	kg	短冊3×6mm
白菜								20.00	24.00	104.63	kg	2cm
にら								4.00	4.80	20.93	kg	1cm
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	
なると スライス(学期)								3.00	3.60	15.69	kg	袋あけ→ほぐす
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.57	kg	
水								102.00	122.40	533.61	kg	
チャンポンスープの素								5.00	6.00	26.16	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	104.63	g	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	523.15	g	1/3残し
【いか胡麻フライ】												
いか胡麻フライCaFe 50g								50.00	0.00	3,000.00	個	
いか胡麻フライCaFe 60g								0.00	60.00	1,809.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	25.85	kg	
【厚揚げとチンゲン菜の中華炒め】												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.09	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
豚挽肉								6.60	7.92	34.53	kg	
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g								18.00	21.60	94.17	kg	油抜き
にんじん								4.00	4.80	20.93	kg	短冊3×6mm
たまねぎ								10.00	12.00	52.32	kg	スライス5mm
チンゲン菜								15.00	18.00	78.47	kg	2cm
醤油1.8L(学期)								2.35	2.82	12.29	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.60	1.92	8.37	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
中華スープの素(学期)								0.40	0.48	2.09	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
でん粉(学期)								0.48	0.58	2.51	kg	水で溶く
水								1.00	1.20	5.23	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5月8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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	362	29	123					1597	1,916.40	大中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	375.77	kg	
水								85.00	120.00	451.80	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,561.00	本	
【ハヤシシチュー】												
バター 450g(学期)								1.00	1.20	4.98	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.49	kg	
豚もも肉 小間切り								30.00	36.00	149.31	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								2.20	2.64	10.95	kg	下味
たまねぎ								35.00	42.00	174.20	kg	スライス3mm
にんじん								20.00	24.00	99.54	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								25.00	30.00	124.43	kg	賽の目
水								60.00	72.00	298.63	kg	
カットしめじ								12.00	14.40	59.73	kg	水洗い
トマトケチャップ(3K)(学期)								5.00	6.00	24.89	kg	袋あけ
デミグラスソース(学期)								8.00	9.60	39.82	kg	袋あけ
ハヤシルー(学期)								10.00	12.00	49.77	kg	ミキサー攪拌
生クリーム(学期)								2.00	2.40	9.95	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	746.57	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	49.77	g	
【チキンナゲット】												
チキンナゲット20g(学期)								40.00	40.00	9,194.00	個	
【コーンサラダ】												
キャベツ								15.00	18.00	74.66	kg	1cm
冷凍ブロッコリー(学期)								20.00	24.00	99.54	kg	異物確認
冷凍スイートコーン								10.00	12.00	49.77	kg	袋あけ→異物確認
にんじん								5.00	6.00	24.89	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	24.89	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5月9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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	362	29	123					1597	1,916.40	大中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	375.77 kg		
水								85.00	120.00	451.80 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,561.00 本		
【きのこの味噌汁】												
なめこ 水煮								15.00	18.00	74.66 kg	水洗い	
大根								10.00	12.00	49.77 kg	短冊3×6mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	24.89 kg	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								25.00	30.00	124.43 kg	袋あけ	
カット済みえのき茸								10.00	12.00	49.77 kg	水洗い	
こまつな								10.00	12.00	49.77 kg	1cm	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.47 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	4.98 kg		
赤味噌 1kg(学期)								5.80	6.96	28.87 kg	ミキサー攪拌	
水								90.00	108.00	447.94 kg		
【鰹の生姜煮】												
いわし生姜煮40g(学期)								40.00	0.00	3,000.00 個		
いわし生姜煮50g(学期)								0.00	50.00	1,597.00 個		
【塩肉じゃが】												
純ごま油(学期)								0.38	0.46	1.89 kg		
おろしにんにく 国産(学期)								0.29	0.35	1.44 kg		
豚肩肉 小間切り								11.00	13.20	54.75 kg		
清酒(1本1.8%) (学期)								1.00	1.20	4.98 kg	下味	
たまねぎ								24.00	28.80	119.45 kg	スライス3mm	
カットじゃがいも(乱切り)								33.00	39.60	164.24 kg	水洗い	
にんじん								9.00	10.80	44.79 kg	いちよう3mm	
長ねぎ								5.00	6.00	24.89 kg	小口3mm	
冷凍むき枝豆(学期)								3.00	3.60	14.93 kg	袋あけ	
中華スープの素(学期)								0.22	0.26	1.09 kg		
液体塩こうじ								1.73	2.08	8.61 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.07	0.08	348.40 g		
ブラックペッパー 90g								0.01	0.01	49.77 g		
白炒り胡麻(学期)								1.15	1.38	5.72 kg		
水								6.30	7.56	31.36 kg		
【アセロラ豆乳ゼリー】												
アセロラ豆乳ゼリーCa・Fe 40g(学期)								40.00	40.00	4,597.00 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5月12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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	341	368	362	6	100					1177	1,412.40	大中
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	333.77	kg	
水								85.00	120.00	401.40	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,143.00	本	
【坦々ビーフンスープ】												
豚挽肉								9.00	10.80	40.26	kg	
豆板醤(学期)								0.18	0.22	805.16	g	
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	3.58	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	3.58	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.34	kg	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)								13.50	16.20	60.39	kg	短冊3×6mm
長ねぎ								18.00	21.60	80.52	kg	小口切り0.3cm
チンゲン菜								18.00	21.60	80.52	kg	1cm
クイツティオ								4.50	5.40	20.13	kg	水戻し
冷凍チキンブイヨン(学期)								16.50	19.80	73.81	kg	解凍
中華スープの素(学期)								0.90	1.08	4.03	kg	
白味噌 1kg(学期)								1.80	2.16	8.05	kg	
赤味噌 1kg(学期)								5.50	6.60	24.60	kg	
本みりん(1本1.8匁)(学期)								0.90	1.08	4.03	kg	
ねりごま								4.50	4.50	18.80	kg	
水								100.00	120.00	447.31	kg	
【鶏肉のレモン醤油焼き】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	3,000.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	1,177.00	個	
清酒(1本1.8匁)(学期)								1.50	1.80	6.71	kg	下味
おろし生姜 国産(学期)								0.30	0.36	1.34	kg	下味
醤油 10L(学期)								1.50	1.80	6.71	kg	下味
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	8.95	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	8.95	kg	↓
レモン果汁 1L(学期)								1.40	1.68	6.26	kg	↓
水								3.00	3.60	13.42	kg	↓
でん粉(学期)								0.40	0.48	1.79	kg	↓
【中華和え】												
ボンレスハム 1cm短冊(学期)								5.00	6.00	22.37	kg	
にんじん								5.00	6.00	22.37	kg	短冊3×6mm
きゅうり								12.00	14.40	53.68	kg	短冊3×6mm
もやし								20.00	24.00	89.46	kg	水洗い
カット乾燥わかめ(学期)								0.60	0.72	2.68	kg	水戻し
純ごま油(学期)								1.80	2.16	8.05	kg	たれ
醤油1.8L(学期)								2.60	3.12	11.63	kg	たれ
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	3.58	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								1.20	1.44	5.37	kg	たれ
【杏仁豆腐】												
杏仁豆腐								40.00	40.00	4,177.00	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5月13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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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			
【キャベツとベーコンのスパゲッティ】												
スパゲティ(学期)							42.00	50.40	219.72 kg			
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)							18.00	21.60	94.17 kg			
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)							1.20	1.44	6.28 kg		下味	
バター 450g(学期)							2.00	2.40	10.46 kg			
キャベツ							35.00	42.00	183.10 kg		1cm	
たまねぎ							15.00	18.00	78.47 kg		スライス1cm	
にんじん							10.00	12.00	52.32 kg		千切り3×3mm	
カットしめじ							15.00	18.00	78.47 kg		水洗い	
マッシュルームスライス トマト							5.00	6.00	26.16 kg		水洗い	
おろしにんにく 国産(学期)							0.40	0.48	2.09 kg			
こしょう缶 400g(学期)							0.04	0.05	209.26 g			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)							1.80	2.16	9.42 kg			
食塩 自然塩(学期)							0.40	0.48	2.09 kg			
オリーブオイル 1L							0.60	0.72	3.14 kg			
醤油 10L(学期)							0.40	0.50	2.10 kg			
【牛乳】												
牛乳							206.00	206.00	4,773.00 本			
【ホキのトマトクリームフライ】												
白身魚のトマトクリームフライ40g							40.00	0.00	3,000.00 個			
白身魚のトマトクリームフライ50g							0.00	50.00	1,809.00 個			
サラダ油 1斗缶							4.00	5.00	21.05 kg			
【ブロッコリーとコーンのサラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)							30.00	36.00	156.95 kg		袋あけ	
冷凍スイートコーン							10.00	12.00	52.32 kg		袋あけ→異物確認	
にんじん							8.00	9.60	41.85 kg		千切り3×3mm	
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)							6.00	7.20	31.39 kg			
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)							40.00	0.00	3,000.00 個			
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)							0.00	60.00	1,809.00 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5月14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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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			
【玄米入りご飯】												
精白米								70.00	100.00	396.97	kg	
ぶちっとモチ玄米								8.40	12.00	47.64	kg	
水								84.00	120.00	460.00	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【じゃがいもと切干大根の味噌汁】												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	78.47	kg	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								10.00	12.00	52.32	kg	油抜き
切干し大根(学期)								3.00	3.60	15.69	kg	水戻し→2cmカット
じゃがいも								15.00	18.00	78.47	kg	賽の目切り
長ねぎ								5.00	6.00	26.16	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	52.32	kg	1cm
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	
白味噌 1kg(学期)								5.89	7.07	30.81	kg	ミキサー攪拌
水								100.00	120.00	523.15	kg	
【肉団子甘酢あん】												
肉団子(甘酢あん)								60.00	60.00	9,618.00	個	
【おかかサラダ】												
キャベツ								10.00	12.00	52.32	kg	1cm
ほうれんそう								12.00	14.40	62.78	kg	2cm
もやし								20.00	24.00	104.63	kg	水洗い
にんじん								8.00	9.60	41.85	kg	千切り3×3mm
千切りかまぼこ(学期)								5.00	6.00	26.16	kg	
鰹節 刻み(学期)								1.30	1.56	6.80	kg	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.46	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.60	1.92	8.37	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
醤油1.8L(学期)								2.00	2.40	10.46	kg	
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ(学期)								0.00	11.50	1,809.00	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5月15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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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		
【コッペパン(縦割り)】												
コッペパン30g 縦スライス 包装あり								0.00	0.00	757.00	個	
コッペパン40g 縦スライス 包装あり								40.00	0.00	879.00	個	
コッペパン50g 縦スライス 包装あり								0.00	0.00	1,364.00	個	
コッペパン60g 縦スライス 包装あり								0.00	60.00	1,809.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【ミルクスープ】												
鶏もも皮つき								15.00	18.00	78.47	kg	
にんじん								10.00	12.00	52.32	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								25.00	30.00	130.79	kg	賽の目切り
たまねぎ								20.00	24.00	104.63	kg	賽の目切り
カットしめじ								6.00	7.20	31.39	kg	水洗い
ほうれんそう								10.00	12.00	52.32	kg	1cm
スキムミルク(学期)								4.00	4.80	20.93	kg	ミキサー攪拌
ベシャメルソース(学期)								4.00	4.80	20.93	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	6.28	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.31	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	96.18	g	
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	209.26	kg	
水								50.00	60.00	261.58	kg	
バター 450g(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	
【ツナサラダ(サンド用)】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								36.00	43.20	188.33	kg	袋あけ
レモン果汁 1L(学期)								0.70	0.84	3.66	kg	
きゅうり								15.00	18.00	78.47	kg	短冊3×6mm
たまねぎ								10.00	12.00	52.32	kg	スライス3mm
マヨネーズ 1kg(学期)								5.00	6.00	26.16	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.05	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.05	0.06	261.58	g	
醤油1.8L(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L								0.50	0.60	2.62	kg	
カットウィンナー 6mmカット(学期)								10.00	12.00	52.32	kg	
にんじん								5.00	6.00	26.16	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン								12.00	14.40	62.78	kg	袋あけ→異物確認
こまつな								25.00	30.00	130.79	kg	2cm
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.25	0.30	1.31	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.18	0.22	941.67	g	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	96.18	g	5/6塩と混ぜておく
【グレープゼリー】												
グレープゼリー FeFi強化(学期)								50.00	50.00	4,809.00	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5月16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	387	399	457	455	516	471	179	80		2944	2,999.10	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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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	392.49 kg		
水								85.00	120.00	471.87 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,718.00 本		
【筍入りかきたま汁】												
鶏卵(凍結全卵)								22.00	26.40	113.74 kg	解凍	
鶏もも皮なし 小間肉								10.00	12.00	51.70 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.20 kg	下味	
にんじん								10.00	12.00	51.70 kg	短冊3×6mm	
国産たけのこ(フレッシュ)								10.00	12.00	51.70 kg	水洗い	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.58 kg	水戻し	
長ねぎ								5.00	6.00	25.85 kg	小口切り0.3cm	
こまつな								6.00	7.20	31.02 kg	水戻し・異物確認	
液体昆布だし(1L)(学期)								0.50	0.60	2.58 kg		
かつおだしパック(学期)								1.70	2.04	8.79 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.07 kg	1/3残し	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.58 kg		
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.34 kg	1/3残し	
でん粉(学期)								0.50	0.60	2.58 kg		
水								90.00	108.00	465.29 kg		
【さばの塩焼き】												
さばの塩焼き 40g								40.00	0.00	2,944.00 個		
さばの塩焼き 50g								0.00	50.00	1,809.00 個		
【厚揚げと春野菜の煮物】												
豚挽肉								12.00	14.40	62.04 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.30	0.36	1.55 kg	下味	
にんじん								9.00	10.80	46.53 kg	銀杏0.3cm	
じゃがいも								20.00	24.00	103.40 kg	賽の目	
カットごぼう(斜め切り)								6.00	7.20	31.02 kg	水洗い	
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g								15.00	18.00	77.55 kg	ボイル	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.55 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.30	1.56	6.72 kg		
醤油 10L(学期)								2.60	3.12	13.44 kg		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.40	0.48	2.07 kg		
和風だしの素(学期)								0.16	0.19	827.18 g		
水								24.00	28.80	124.08 kg		
【わかめふりかけ】												
トッピングいそわかめ								2.50	2.50	4,753.00 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5月19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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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			
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	396.97	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	43.67	kg	
水								84.00	120.00	476.36	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【八宝菜】												
豚肩肉 小間切り								35.00	42.00	186.00	kg	
清酒(1本1.8L)(学期)								3.00	3.60	15.69	kg	下味
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	
にんじん								17.00	20.40	88.94	kg	
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								12.00	14.40	62.78	kg	短冊3×6mm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	水戻し→戻し汁5L使用
白菜								35.00	42.00	183.10	kg	1cm
なると スライス(学期)								5.00	6.00	26.16	kg	解凍→ほぐす
たまねぎ								25.00	30.00	130.79	kg	スライス3mm
うずらの卵水煮 フレッシュ(学期)								20.00	24.00	104.63	kg	袋あけ→異物確認
冷凍さやいんげん(学期)								5.00	6.00	26.16	kg	ボイル
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.57	kg	
中華スープの素(学期)								0.60	0.72	3.14	kg	
醤油 10L(学期)								1.70	2.04	8.89	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.31	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	96.18	g	
でん粉(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.57	kg	
【焼売】												
しゅうまい30g								30.00	60.00	6,618.00	個	
【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	113.00	kg	洗う
じゃがいも								12.00	14.40	62.78	kg	賽の目
にんじん								7.20	8.64	37.67	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン								7.00	8.40	36.62	kg	袋あけ
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.70	2.04	8.89	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.05	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	48.09	g	
醤油1.8L(学期)								0.80	0.96	4.19	kg	
純ごま油(学期)								1.72	2.06	9.00	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5月20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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	528	29	123					1763	2,115.60	白中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	392.37	kg	
水								85.00	120.00	471.72	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,727.00	本	
【けんちん汁】												
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	25.88	kg	
カットこんにゃく 色紙切(学期)								7.00	8.40	36.23	kg	
にんじん								5.00	6.00	25.88	kg	銀杏0.3cm
大根								12.00	14.40	62.12	kg	銀杏0.3cm
カットごぼう(ささがき)								4.00	4.80	20.71	kg	水洗い
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	77.64	kg	袋あけ
長ねぎ								8.00	9.60	41.41	kg	小口切り0.3cm
こまつな								8.00	9.60	41.41	kg	2cm
本みりん(1本1.8匁)(学期)								1.00	1.20	5.18	kg	
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	18.12	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.21	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	12.94	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.29	kg	
水								95.00	114.00	491.75	kg	
【ささみの甘辛だれ】												
鶏ささみ 切り身 50g								50.00	0.00	3,000.00	個	
鶏ささみ 切り身 60g								0.00	60.00	1,763.00	個	
清酒(1本1.8匁)(学期)								2.00	2.40	10.35	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	776.45	g	
でん粉(学期)								10.00	12.00	51.76	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	25.58	kg	
きび砂糖 20K(学期)								4.00	4.80	20.71	kg	
醤油 10L(学期)								4.00	4.80	20.71	kg	
本みりん(1本1.8匁)(学期)								2.00	2.40	10.35	kg	
清酒(1本1.8匁)(学期)								1.00	1.20	5.18	kg	
水								2.50	3.00	12.94	kg	
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ								15.00	18.00	77.64	kg	1cm
もやし								12.00	14.40	62.12	kg	水洗い
きゅうり								8.00	9.60	41.41	kg	小口切り0.3cm
にんじん								7.00	8.40	36.23	kg	短冊3×6mm
白味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	10.35	kg	ドレッシング
きび砂糖 20K(学期)								1.40	1.68	7.25	kg	↓
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.21	kg	↓
酢(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.14	kg	↓
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.35	kg	↓
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.55	kg	↓
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.07	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5月21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	387	399	457	455	501	515	180	80		2974	3,032.10	二小5年、二小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	528	419	528	29	119					1623	1,947.60	白中3年、南中2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	376.29	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	41.56	kg	
水								84.00	120.00	451.55	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,564.00	本	
【わかめスープ(卵なし)】												
鶏もも皮つき								12.00	14.40	59.76	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.49	kg	下味
にんじん								8.00	9.60	39.84	kg	短冊3×6mm
もやし								10.00	12.00	49.80	kg	
長ねぎ								8.00	9.60	39.84	kg	小口切り0.3cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	74.70	kg	袋あけ
なると スライス(学期)								8.00	9.60	39.84	kg	袋あけ
カット乾燥わかめ(学期)								0.80	0.96	3.98	kg	水戻し→異物確認
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	4.98	kg	
中華スープの素(学期)								1.00	1.20	4.98	kg	
冷凍チキンバイヨン(学期)								12.00	14.40	59.76	kg	解凍
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	995.94	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	49.80	g	
水								95.00	114.00	473.07	kg	
【プルコギ丼の具】												
豚肩肉 小間切り								30.00	36.00	151.00	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	8.96	kg	下味
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	2.99	kg	
豆板醤(学期)								0.05	0.06	248.99	g	
たまねぎ								20.00	24.00	99.59	kg	スライス5mm
カットしめじ								10.00	12.00	49.80	kg	水洗い
はるさめ 緑豆(学期)								3.50	4.20	17.43	kg	
にら								5.00	6.00	24.90	kg	2cm
きび砂糖 20K(学期)								1.80	2.16	8.96	kg	
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	17.43	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	8.96	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.01	0.01	49.80	g	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	1.99	kg	
純ごま油(学期)								0.40	0.48	1.99	kg	
【ヨーグルト和え】												
プレーンヨーグルト調理用								25.00	30.00	124.49	kg	
グラニュー糖								2.20	2.64	10.96	kg	
パインアップル缶(学期)								15.00	18.00	74.70	kg	缶開け→汁切り
みかん缶(学期)								8.00	9.60	39.84	kg	缶開け→汁切り
黄桃缶(学期)								15.00	18.00	74.70	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5月22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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	419	528	29	119					1623	1,947.60	白中3年、南中2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			
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり								0.00	0.00	757.00	個	
黒糖パン 40g 包装あり								40.00	0.00	879.00	個	
黒糖パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,364.00	個	
黒糖パン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,623.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,590.00	本	
【チリコンカン】												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.00	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.50	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.30	0.36	1.50	kg	
豚挽肉								30.00	36.00	150.25	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.70	2.04	8.51	kg	下味
ナツメグ								0.01	0.01	46.23	g	
たまねぎ								45.00	54.00	225.37	kg	みじん切り
じゃがいも								30.00	36.00	150.25	kg	賽の目切り
にんじん								15.00	18.00	75.12	kg	銀杏0.3cm
冷凍白いんげん豆(学期)								10.00	12.00	50.08	kg	袋あけ
ひよこめ ゆで(学期)								10.00	12.00	50.08	kg	袋あけ
トマトピューレ缶(学期)								8.00	9.60	40.07	kg	缶開け
トマト缶詰 ダイス(学期)								8.00	9.60	40.07	kg	缶開け
サルサポモドーロ 1号缶(学期)								3.60	4.32	18.03	kg	缶開け
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.20	0.24	1.00	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.40	0.48	2.00	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.50	1.80	7.51	kg	
チリパウダー(学期)								0.40	0.48	2.00	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.45	0.54	2.25	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	92.46	g	
冷凍むき枝豆(学期)								3.00	3.60	15.02	kg	袋あけ→異物確認
【コーングラタン】												
コーングラタン65g(CaFe)								65.00	0.00	3,000.00	個	
コーングラタン80g(CaFe)								0.00	80.00	1,623.00	個	
【えびとブロッコリーのソテー】												
サラダ油 1.5L								0.20	0.24	1.00	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.08	0.10	400.66	g	
にんじん								5.00	6.00	25.04	kg	袋あけ
マッシュルームスライス トルト								5.00	6.00	25.04	kg	
冷凍むきえび(学期)								10.00	12.00	50.08	kg	ボイル
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.50	kg	下味
冷凍ブロッコリー(学期)								23.00	27.60	115.19	kg	ボイル
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.30	0.36	1.50	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	500.83	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	100.17	g	
マヨネーズ 1kg(学期)								3.00	3.60	15.02	kg	
醤油 10L(学期)								0.50	0.60	2.50	kg	
【オレンジ1/6カット】												
オレンジ								30.00	30.00	780.00	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5月23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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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	396.97 kg		
水								85.00	120.00	477.24 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00 本		
【白玉汁】												
豚肩肉 小間切り								18.00	21.60	94.17 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.32 kg	下味	
にんじん								12.00	14.40	62.78 kg	銀杏0.3cm	
大根								15.00	18.00	78.47 kg	銀杏0.3cm	
こまつな								10.00	12.00	52.32 kg	1cm	
冷凍白玉餅(白)								30.00	36.00	156.95 kg	袋あげ→確認	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	15.69 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.31 kg		
かつおだしパック(学期)								3.00	3.60	15.69 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.28 kg		
水								90.00	108.00	470.84 kg		
【五目玉子焼き】												
五目玉子焼き 10カット								50.00	0.00	3,000.00 個		
五目玉子焼き 8カット								0.00	60.00	1,809.00 個		
【筑前煮】												
サラダ油 1.5L								0.20	0.24	1.05 kg		
鶏もも皮つき								15.00	18.00	78.47 kg		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	7.85 kg	下味	
にんじん								10.00	12.00	52.32 kg	銀杏0.3cm	
カット里芋 乱切り								15.00	18.00	78.47 kg	水洗い	
国産たけのこ(フレッシュ)								6.00	7.20	31.39 kg	水洗い	
カットれんこん(乱切り)								8.00	9.60	41.85 kg	水洗い	
カットごぼう(乱切り)								5.00	6.00	26.16 kg	水洗い	
カットこんにゃく 色紙切(学期)								15.00	18.00	78.47 kg	ボイル	
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.30	0.36	1.57 kg	水戻し→戻し汁3L使用	
水								12.00	14.40	62.78 kg		
かつおだしパック(学期)								0.40	0.48	2.09 kg		
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	10.46 kg	1/6残し	
醤油 10L(学期)								3.20	3.84	16.74 kg	1/6残し	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.62 kg		
冷凍さやいんげん(学期)								3.00	3.60	15.69 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5月26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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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(丼もの)】												
精白米								77.00	110.00	436.67	kg	
水								94.00	132.00	525.19	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【麻婆もやし】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								30.00	36.00	156.95	kg	ポイル
豚挽肉								25.00	30.00	130.79	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								3.40	4.08	17.79	kg	
まめプラス(学期)								3.00	3.60	15.69	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)								0.50	0.60	2.62	kg	
もやし								25.00	30.00	130.79	kg	水洗い
にんじん								15.00	18.00	78.47	kg	みじん切り
長ねぎ								10.00	12.00	52.32	kg	小口0.3mm
にら								4.00	4.80	20.93	kg	1cm
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)								12.00	14.40	62.78	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	水戻し
赤味噌 1kg(学期)								2.85	3.42	14.91	kg	ミキサー攪拌
豆板醤(学期)								0.20	0.24	1.05	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.97	1.16	5.07	kg	
醤油 10L(学期)								4.10	4.92	21.45	kg	1/3
中華スープの素(学期)								1.80	2.16	9.42	kg	
でん粉(学期)								1.80	2.16	9.42	kg	
水								30.00	36.00	156.95	kg	
純ごま油(学期)								0.51	0.61	2.67	kg	
【紫いもち】												
紫いもち								30.00	30.00	4,809.00	個	
【春雨サラダ】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)								3.00	3.60	15.69	kg	
キャベツ								10.00	12.00	52.32	kg	水洗い
にんじん								8.00	9.60	41.85	kg	短冊3×6mm
きゅうり								12.00	14.40	62.78	kg	短冊3×6mm
はるさめ 緑豆(学期)								3.20	3.84	16.74	kg	袋あけ
食塩 自然塩(学期)								0.02	0.02	104.63	g	
純ごま油(学期)								1.20	1.44	6.28	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.08	1.30	5.65	kg	
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	13.08	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.71	kg	
洋辛子粉(学期)								0.06	0.07	313.89	g	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.09	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5月27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	387	335	457	455	516	526	180	80		2936	3,002.70	三小2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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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		
【食パン】												
食パン 30g 包装あり								0.00	0.00	695.00 個		
食パン 40g 包装あり								40.00	0.00	879.00 個		
食パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,362.00 個		
食パン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,809.00 個		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,709.00 本		
【キャベツのポトフ】												
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.07 kg		
鶏もも皮つき								12.00	14.40	62.08 kg		
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.50	0.60	2.59 kg	下味	
カットウィンナー 1cmカット(学期)								8.00	9.60	41.39 kg		
たまねぎ								30.00	36.00	155.21 kg	賽の目切り	
にんじん								20.00	24.00	103.47 kg	短冊3×6mm	
キャベツ								30.00	36.00	155.21 kg	1cm	
大根								20.00	24.00	103.47 kg	賽の目切り	
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	51.74 g		
水								40.00	48.00	206.94 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	62.08 kg	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.80	0.96	4.14 kg		
醤油 10L(学期)								0.70	0.84	3.62 kg	1/3残し	
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.29 kg	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	155.20 g		
【ハンバーグ(きのこデミソース)】												
ハンバーグ60g (学期)								60.00	0.00	2,936.00 個		
ハンバーグ80g (学期)								0.00	80.00	1,809.00 個		
バター 450g(学期)								0.40	0.48	2.07 kg		
えのき 水煮								4.00	4.80	20.69 kg	袋あけ	
マッシュルームスライス トマト								3.00	3.60	15.52 kg	水戻し→異物確認	
デミグラスソース(学期)								1.92	2.30	9.93 kg	袋あけ	
トマトケチャップ(3K)(学期)								4.40	5.28	22.76 kg	袋あけ	
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.80	3.36	14.49 kg		
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								0.30	0.36	1.55 kg		
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	7.76 kg		
水								2.50	3.00	12.93 kg		
【にんじんのマリネ】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								10.00	12.00	51.74 kg	袋あけ	
にんじん								18.00	21.60	93.12 kg	短冊3×6mm	
たまねぎ								8.00	9.60	41.39 kg	スライス3mm	
きゅうり								12.00	14.40	62.08 kg	短冊3×6mm	
酢(1.8L)(学期)								2.20	2.64	11.38 kg	たれ	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.35 kg	↓	
きび砂糖 20K(学期)								0.83	1.00	4.29 kg	↓	
食塩 自然塩(学期)								0.29	0.35	1.50 kg	↓	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	155.20 g	↓	
パセリ 乾(学期)								0.04	0.05	206.94 g	↓	
【チョコクリーム(Fe)】												
パテチョコ Fe(学期)								15.00	15.00	4,745.00 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5月28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	387	399	457	455	516	526	180	80		3000	3,060.70	
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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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			
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	396.97	kg	
水								85.00	120.00	477.24	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,773.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り								10.00	12.00	52.32	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)								25.00	30.00	130.79	kg	袋あけ
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	26.16	kg	ボイル
カットごぼう(ささがき)								7.00	8.40	36.62	kg	水洗い
じゃがいも								20.00	24.00	104.63	kg	賽の目切り
こまつな								10.00	12.00	52.32	kg	1cm
長ねぎ								3.00	3.60	15.69	kg	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	14.65	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.70	3.24	14.13	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	470.84	kg	
【鶏肉のごま酢がけ】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	3,000.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	1,809.00	個	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.28	kg	下味
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.28	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.70	2.04	8.89	kg	たれ
酢(1.8L)(学期)								0.70	0.84	3.66	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	13.08	kg	
醤油 10L(学期)								2.70	3.24	14.13	kg	↓
白すり胡麻(学期)								0.65	0.78	3.40	kg	↓
でん粉(学期)								0.40	0.48	2.09	kg	
水								5.00	6.00	26.16	kg	↓
【ひじきの炒り煮】												
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	下味
乾ひじき(学期)								2.00	2.40	10.46	kg	水戻し
にんじん								10.00	12.00	52.32	kg	短冊3×6mm
さつま揚げ スライス(学期)								6.00	7.20	31.39	kg	油抜き
つきこんにゃく(学期)								8.00	9.60	41.85	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	20.93	kg	ボイル
醤油 10L(学期)								2.40	2.88	12.56	kg	1/3残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	7.85	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	5.23	kg	1/3残し
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	2.62	kg	
水								5.00	6.00	26.16	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.57	kg	
【黒糖ビーンズ】												
黒糖ビーンズ								8.00	8.00	4,809.00	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5月29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	373	384	457	455	516	526	180	80		2971	3,034.20	二小1年、二小2年、大小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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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		
[焼きそば]												
蒸中華麺(学期)								80.00	96.00	416.40	kg	
豚肩肉 小間切り								25.00	30.00	130.13	kg	
キャベツ								30.00	36.00	156.15	kg	1cm
にんじん								15.00	18.00	78.08	kg	短冊3×6mm
もやし								25.00	30.00	130.13	kg	水洗い
たまねぎ								25.00	30.00	130.13	kg	スライス0.5cm
焼そばソースの素(学期)								4.00	4.80	20.82	kg	
ウスターソース(1.8L)(学期)								3.00	3.60	15.62	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.00	3.60	15.62	kg	
オイスターソース1.1kg(学期)								2.00	2.40	10.41	kg	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.41	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.20	0.24	1.04	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	156.15	g	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,744.00	本	
[かつおコロッケ]												
かつおコロッケ 50g(CaFe)								50.00	0.00	2,971.00	個	
かつおコロッケ 60g(CaFe)								0.00	60.00	1,809.00	個	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	25.71	kg	
[蓮根と枝豆の和え物]												
スライスれんこん(銀杏切り)								18.00	21.60	93.69	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)								12.00	14.40	62.46	kg	袋あけ→異物確認
冷凍スイートコーン								10.00	12.00	52.05	kg	袋あけ→異物確認
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)								6.00	7.20	31.23	kg	
[お米deりんごのタルト]												
お米de国産りんごのタルト(学期)								35.00	35.00	4,780.00	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5月30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	387	325	457	455	462	526	180	80		2872	2,934.50	大小(新)2年、清小5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	528	555	574	29	123					1809	2,170.80	
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(丼もの)】												
精白米								77.00	110.00	427.01	kg	
水								94.00	132.00	513.58	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,647.00	本	
【チキンカレー】												
鶏もも皮なし 小間肉								25.00	30.00	127.63	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.11	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.55	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.06	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.06	kg	
たまねぎ								50.00	60.00	255.27	kg	賽の目切り
にんじん								20.00	24.00	102.11	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								30.00	36.00	153.16	kg	賽の目切り
水								55.00	66.00	280.79	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	51.05	kg	解凍
ソテードオニオン50スライス(学期)								5.00	6.00	25.53	kg	袋あけ
チャツネ(学期)								2.50	3.00	12.76	kg	
レトロカレー甘口(学期)								8.00	9.60	40.84	kg	ミキサー攪拌
コータスカレールー甘口(学期)								4.00	4.80	20.42	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								3.00	3.60	15.32	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	17.87	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.11	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)								0.02	0.02	93.62	g	
マサラマイルド(缶)(学期)								0.02	0.02	93.62	g	
カレー粉缶(学期)								0.05	0.06	255.27	g	
【オムレツ】												
オムレツ Ca 40g								40.00	0.00	2,872.00	個	
オムレツ Ca 60g								0.00	60.00	1,809.00	個	
【キャベツのフレンチサラダ】												
キャベツ								25.00	30.00	127.63	kg	0.8cm
冷凍スイートコーン								5.00	6.00	25.53	kg	袋あけ→異物確認
きゅうり								10.00	12.00	51.05	kg	小口切り0.3cm
酢(1.8L)(学期)								2.70	3.24	13.78	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.20	1.44	6.13	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.53	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	102.11	g	
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.21	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