

[指示書・釜分け書]

2025年6月2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	456	453	518	527	190	97		3027	3,091.20	
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	527	556	576	31	131					1821	2,185.20	
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		
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	400.41	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	44.06	kg	
水								84.00	120.00	480.49	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,809.00	本	
【白井市産小松菜ののっぺい汁】												
豚もも肉 小間切り								15.00	18.00	79.15	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.28	kg	下味
カット里芋 いちよう切り 5mm								16.00	19.20	84.42	kg	水洗い
カットこんにゃく 色紙切(学期)								10.00	12.00	52.76	kg	ボイル
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.50	6.60	29.02	kg	油抜き
長ねぎ								8.00	9.60	42.21	kg	小口切り0.3cm
こまつな								12.00	14.40	63.32	kg	1cm
でん粉(学期)								1.40	1.68	7.39	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	2.11	kg	1/6残し
醤油 10L(学期)								2.40	2.88	12.66	kg	1/6残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.28	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.33	kg	
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	18.47	kg	
水								95.00	114.00	501.26	kg	
【鶏そぼろ丼の具】												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉								50.00	60.00	263.82	kg	
ひき割り大豆								10.00	12.00	52.76	kg	袋あげ・ほぐし
サラダ油 1.5L								1.00	1.20	5.28	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.11	kg	
にんじん								12.00	14.40	63.32	kg	みじん
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	26.38	kg	異物確認
醤油 10L(学期)								3.50	4.20	18.47	kg	1/6残し
きび砂糖 20K(学期)								2.40	2.88	12.66	kg	1/6残し
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.33	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.33	kg	
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ								15.00	18.00	79.15	kg	1cm
もやし								12.00	14.40	63.32	kg	水洗い
きゅうり								8.00	9.60	42.21	kg	小口切り0.3cm
にんじん								7.00	8.40	36.93	kg	短冊3×6mm
白味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	10.55	kg	ドレッシング
きび砂糖 20K(学期)								1.40	1.68	7.39	kg	↓
醤油 10L(学期)								1.20	1.44	6.33	kg	↓
酢(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.22	kg	↓
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.55	kg	↓
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.58	kg	↓
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.11	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6月3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	400	456	453	518	527	189	110		3040	3,105.50		
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	527	556	576	32	138					1829	2,194.80		
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	755.00	個	
コッペパン40g 縦スライス 包装あり									40.00	0.00	875.00	個	
コッペパン50g 縦スライス 包装あり									0.00	0.00	1,410.00	個	
コッペパン60g 縦スライス 包装あり									0.00	60.00	1,829.00	個	
【牛乳】													
牛乳									206.00	206.00	4,831.00	本	
【ABCマカロニスープ】													
ABCマカロニ(学期)									4.00	4.80	21.20	kg	
鶏もも皮つき									12.00	14.40	63.60	kg	
にんじん									8.00	9.60	42.40	kg	短冊3×6
たまねぎ									20.00	24.00	106.01	kg	スライス5mm
じゃがいも									20.00	24.00	106.01	kg	賽の目
キャベツ									15.00	18.00	79.50	kg	1cm
セロリー									3.00	3.60	15.90	kg	スライス3mm
パセリ 乾(学期)									0.01	0.01	48.69	g	
サラダ油 1.5L									0.60	0.72	3.18	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)									10.00	12.00	53.00	kg	解凍
水									90.00	108.00	477.03	kg	
白ワイン(1本1.8L)(学期)									1.00	1.20	5.30	kg	下味
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)									1.00	1.20	5.30	kg	
醤油 10L(学期)									1.00	1.20	5.30	kg	
食塩 自然塩(学期)									0.36	0.43	1.91	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)									0.02	0.02	97.38	g	
【ポークフランクチリソース】													
ポークフランクロング 40g									40.00	0.00	3,040.00	個	
ポークフランクロング 50g									0.00	50.00	1,829.00	個	
トマトケチャップ(3K)(学期)									5.50	6.60	29.15	kg	袋あけ
トマトピューレ缶(学期)									3.50	4.20	18.55	kg	缶あけ
きび砂糖 20K(学期)									0.25	0.30	1.33	kg	
食塩 自然塩(学期)									0.05	0.06	265.02	g	
こしょう缶 400g(学期)									0.02	0.02	106.01	g	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)									0.15	0.18	795.04	g	
チリパウダー(学期)									0.05	0.06	265.02	g	
ソテードオニオン50g缶(学期)									3.00	3.60	15.90	kg	解凍
おろしにんにく 国産(学期)									0.12	0.14	636.04	g	
水									2.00	2.40	10.60	kg	
【青菜のソテー】													
オリーブオイル 1L									0.40	0.48	2.12	kg	
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)									8.00	9.60	42.40	kg	
にんじん									6.00	7.20	31.80	kg	短冊3×6mm
冷凍スイートコーン									12.00	14.40	63.60	kg	袋あけ→異物確認
こまつな									25.00	30.00	132.51	kg	2cm
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)									0.25	0.30	1.33	kg	
食塩 自然塩(学期)									0.18	0.22	954.05	g	1/6残し
こしょう缶 400g(学期)									0.02	0.02	97.38	g	5/6塩と混ぜておく
【ヨーグルト】													
ソフィール元気ヨーグルト									70.00	70.00	4,869.00	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6月4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	456	453	518	527	188	100		3028	3,092.30	
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	528	556	576	31	137					1828	2,193.60	
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	g	g	単位		
[玄米入りご飯]												
精白米								70.00	100.00	401.19	kg	
ぶちっとモチ玄米								8.40	12.00	48.14	kg	
水								84.00	120.00	464.65	kg	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,816.00	本	
[じゃがいもと切干大根の味噌汁]												
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	26.43	kg	油抜き
切干し大根(学期)								3.00	3.60	15.86	kg	水戻し→2cmカット
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								12.00	14.40	63.43	kg	袋あけ
じゃがいも								15.00	18.00	79.29	kg	賽の目切り
長ねぎ								10.00	12.00	52.86	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	52.86	kg	1cm
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.34	kg	
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.93	kg	
白味噌 1kg(学期)								5.80	6.96	30.66	kg	ミキサー攪拌
水								100.00	120.00	528.59	kg	
[いかカツ]												
いかカツ(Ca・Fe) 40g								40.00	0.00	3,028.00	個	
いかカツ(Ca・Fe) 60g								0.00	60.00	1,828.00	個	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	18.50	kg	
サラダ油 1斗缶								4.00	6.00	23.08	kg	
[きんぴらごぼう]												
カットごぼう(ささがき)								16.00	19.20	84.57	kg	水洗い
にんじん								12.00	14.40	63.43	kg	短冊3×6mm
さつま揚げ スライス(学期)								6.00	7.20	31.72	kg	油抜き
つきごんにゃく(学期)								8.00	9.60	42.29	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	21.14	kg	確認→ボイル
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.11	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.23	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.96	1.15	5.07	kg	1/6残し
かつおだしパック(学期)								0.35	0.42	1.85	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	4.23	kg	
醤油 10L(学期)								2.24	2.69	11.84	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.59	kg	
水								8.00	9.60	42.29	kg	
[果汁グミ ぶどう]												
スクール果汁グミ ぶどう								12.00	12.00	4,856.00	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6月5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	456	453	518	527	187	105		3032	3,096.70	
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	527	556	576	31	140					1830	2,196.00	
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								70.00	100.00	401.71	kg	
水								85.00	120.00	482.93	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,822.00	本	
【ワンタンスープ】												
ワンタン								25.00	30.00	132.32	kg	袋あけ
豚肩肉 小間切り								15.00	18.00	79.39	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.29	kg	下味
にんじん								5.00	6.00	26.46	kg	短冊3×6mm
チンゲン菜								10.00	12.00	52.93	kg	1cm
キャベツ								15.00	18.00	79.39	kg	1cm
カット済みきくらげ(月)								0.40	0.48	2.12	kg	水戻し→異物確認
中華スープの素(学期)								0.90	1.08	4.76	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.27	0.32	1.43	kg	1/6残し
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.29	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	97.24	g	
水								95.00	114.00	502.81	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.59	kg	
【肉団子ケチャップソース】												
肉団子(ケチャップ)								40.00	80.00	6,692.00	個	
【鶏肉とアーモンドの炒め物】												
鶏もも皮なし 小間肉								25.00	30.00	132.32	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.29	kg	下味
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)								10.00	12.00	52.93	kg	水洗い
にんじん								10.00	12.00	52.93	kg	短冊3×6mm
カットピーマン千切り								7.00	8.40	37.05	kg	水洗い
スライスアーモンド								5.00	6.00	26.46	kg	袋あけ
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.29	kg	1/6残し
中華スープの素(学期)								0.24	0.29	1.27	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.35	0.42	1.85	kg	
オイスターソース1.1kg(学期)								2.20	2.64	11.64	kg	1/6残し
純ごま油(学期)								0.40	0.48	2.12	kg	
でん粉(学期)								0.60	0.72	3.18	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.12	kg	
水								5.00	6.00	26.46	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6月6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	456	453	518	447	189	103		2952	3,008.70	清小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	527	556	576	31	138					1828	2,193.60	
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	g			
[麦御飯]												
精白米								70.00	100.00	395.11	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	43.41	kg	
水								84.00	120.00	474.13	kg	
[牛乳]												
牛乳								206.00	206.00	4,741.00	本	
[トマトハヤシ]												
サラダ油 1.5L								0.80	0.96	4.16	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.08	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.40	0.48	2.08	kg	
豚もも肉 小間切り								25.00	30.00	130.06	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.40	kg	下味
たまねぎ								50.00	60.00	260.12	kg	スライス3mm
にんじん								20.00	24.00	104.05	kg	銀杏0.5cm
カットしめじ								7.00	8.40	36.42	kg	水洗い
じゃがいも								40.00	48.00	208.09	kg	賽の目切り
水								40.00	48.00	208.09	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								7.00	8.40	36.42	kg	解凍
食塩 自然塩(学期)								0.10	0.12	520.23	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	104.05	g	
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.80	3.36	14.57	kg	
醤油 10L(学期)								0.60	0.72	3.12	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								7.00	8.40	36.42	kg	缶開け
トマトピューレ缶(学期)								7.00	8.40	36.42	kg	缶開け
ハヤシルー(学期)								8.00	9.60	41.62	kg	ミキサー攪拌
冷凍グリーンピース(学期)								3.00	3.60	15.61	kg	袋あけ→異物確認
[チーズオムレツ]												
チーズオムレツ 40g								40.00	0.00	2,952.00	個	
チーズオムレツ 60g								0.00	60.00	1,828.00	個	
[ツナポパイサラダ]												
まぐろツナフレーク水煮(学期)								6.00	7.20	31.21	kg	袋あけ
レモン果汁 1L(学期)								0.20	0.24	1.04	kg	
にんじん								6.00	7.20	31.21	kg	短冊3×6mm
キャベツ								15.00	18.00	78.03	kg	1cm
こまつな								18.00	21.60	93.64	kg	2cm
サラダ油 1.5L								1.60	1.92	8.32	kg	
醤油1.8L(学期)								0.60	0.72	3.12	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.68	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.30	0.36	1.56	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	156.07	g	
洋辛子粉(学期)								0.05	0.06	260.12	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6月9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	456	452	518	527	190	98		3027	3,091.20	
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	527	556	416	30	127					1656	1,987.20	南中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	383.91	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	42.41	kg	
水								84.00	120.00	460.69	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,648.00	本	
【いもだんごのみそ汁】												
大根								20.00	24.00	101.57	kg	銀杏0.3cm
にんじん								6.00	7.20	30.47	kg	銀杏0.3cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	2.03	kg	水戻し
カット油揚げ(冷凍)(学期)								5.00	6.00	25.39	kg	油抜き
こまつな								10.00	12.00	50.78	kg	2cm
長ねぎ								8.00	9.60	40.63	kg	小口切り0.3cm
おじゃかもちボール								24.00	28.80	121.88	kg	袋あけ→異物確認
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.62	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	5.08	kg	
赤味噌 1kg(学期)								2.00	2.40	10.16	kg	1/6残し
白味噌 1kg(学期)								3.60	4.32	18.28	kg	1/6残し
水								95.00	114.00	482.45	kg	
【豚丼の具】												
豚肩肉 小間切り								50.00	60.00	253.92	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.16	kg	下味
たまねぎ								35.00	42.00	177.74	kg	スライス5mm
おろし生姜 国産(学期)								2.00	2.40	10.16	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.04	0.05	203.14	g	
醤油 10L(学期)								4.50	5.40	22.85	kg	1/6残し
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.50	3.00	12.70	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	10.16	kg	1/6残し
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.54	kg	
【マヨおひたし】												
ほうれんそう								15.00	18.00	76.18	kg	2cm
にんじん								8.00	9.60	40.63	kg	短冊3×6mm
もやし								15.00	18.00	76.18	kg	水洗い
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)								7.00	8.40	35.55	kg	
鰹節 刻み(学期)								0.80	0.96	4.06	kg	
だしの旨み香る和風ドレッシング1L								6.20	7.44	31.49	kg	1/6残し

※「表示設定」を行ったアレルギ－食品には★を表示しています

[指示書・釜分け書]

2025年6月10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	400	456	435	475	527	189	107		2976	3,036.70	一小5年、二小4年、二小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	527	556	416	31	134					1664	1,996.80	南中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		
【ナポリタン】												
スパゲティ(学期)								40.00	48.00	201.34	kg	
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	2.01	kg	
カットウィンナー 6mmカット(学期)								18.00	21.60	90.60	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.40	0.48	2.01	kg	
たまねぎ								35.00	42.00	176.17	kg	スライス0.5cm
にんじん								15.00	18.00	75.50	kg	短冊3×6mm
カットピーマン千切り								8.00	9.60	40.27	kg	水洗い
カットエリンギ								5.00	6.00	25.17	kg	水洗い
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	755.03	g	
こしょう缶 400g(学期)								0.04	0.05	201.34	g	
サルサボモドーロ 1号缶(学期)								6.00	7.20	30.20	kg	缶開け
トマトケチャップ(3K)(学期)								20.00	24.00	100.67	kg	袋あけ
トマトピューレ缶(学期)								6.50	7.80	32.72	kg	缶あけ
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								2.00	2.40	10.07	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								2.00	2.40	10.07	kg	
粉チーズ(学期)								2.50	3.00	12.58	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.80	0.96	4.03	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,606.00	本	
【きすアーモンドフライ】												
きすアーモンドフライ40g								40.00	0.00	2,976.00	個	
きすアーモンドフライ50g								0.00	50.00	1,664.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	5.00	20.22	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	17.62	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	90.60	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)								12.00	14.40	60.40	kg	袋あけ→異物確認
冷凍スイートコーン								10.00	12.00	50.34	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	30.20	kg	
【レモンカスタードタルトFe】												
レモンカスタードタルト								35.00	35.00	4,640.00	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6月11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	456	435	475	527	188	102		2969	3,029.00	一小5年、二小4年、二小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	556	416	30	133					1663	1,995.60	南中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		
【塩こんぶご飯】												
精白米								72.00	100.00	386.07	kg	
塩昆布								3.30	4.70	17.91	kg	
水								84.00	120.00	439.90	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,596.00	本	
【かまぼこのすまし汁】												
鶏もも皮なし 小間肉								14.00	16.80	70.34	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.40	1.68	7.03	kg	下味
にんじん								8.00	9.60	40.20	kg	銀杏0.5cm
大根								20.00	24.00	100.49	kg	銀杏0.5cm
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								20.00	24.00	100.49	kg	袋あけ
長ねぎ								8.00	9.60	40.20	kg	2cm
千切りかまぼこ(学期)								5.00	6.00	25.12	kg	袋あけ→よくほぐす
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.02	kg	
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	17.59	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.03	kg	
醤油 10L(学期)								2.50	3.00	12.56	kg	1/3残し
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	753.69	g	1/3残し
水								90.00	108.00	452.21	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								50.00	0.00	2,969.00	個	
彩り野菜のたまごやき8カット								0.00	62.50	1,663.00	個	
【青菜の和風サラダ】												
こまつな								25.00	30.00	125.62	kg	2cm
冷凍カットホウ草(脱水パウ凍)								15.00	18.00	75.37	kg	水洗い
カット済みえのき茸								12.00	14.40	60.30	kg	水洗い
きざみのり(学期)								0.50	0.60	2.51	kg	袋あけ
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	12.56	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.00	2.40	10.05	kg	
サラダ油 1.5L								2.50	3.00	12.56	kg	
酢(1.8L)(学期)								2.80	3.36	14.07	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	92.64	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6月12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	456	452	410	527	187	104		2922	2,975.70	七小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	527	556	576	31	140					1830	2,196.00	
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		
【食パン】												
食パン 30g 包装あり								0.00	0.00	755.00	個	
食パン 40g 包装あり								40.00	0.00	875.00	個	
食パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,292.00	個	
食パン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,830.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,713.00	本	
【野菜ポタージュ】												
鶏もも皮なし 小間肉								14.00	16.80	72.40	kg	
にんじん								10.00	12.00	51.72	kg	みじん切り
たまねぎ								20.00	24.00	103.43	kg	みじん切り
カットしめじ								6.00	7.20	31.03	kg	水洗い みじん切り
ほうれんそう								15.00	18.00	77.58	kg	2cm
クリームコーン缶(学期)								20.00	24.00	103.43	kg	缶あけ
ベシャメルソース(学期)								8.00	9.60	41.37	kg	ミキサー攪拌
スキムミルク(学期)								2.50	3.00	12.93	kg	ミキサー攪拌
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	206.87	kg	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.30	1.56	6.72	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.23	0.28	1.19	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.03	142.56	g	
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.59	kg	
水								55.00	66.00	284.44	kg	
【夏野菜のトマトソースグラタン】												
夏野菜のトマトソースグラタン 65g								65.00	0.00	2,922.00	個	
夏野菜のトマトソースグラタン 80g								0.00	80.00	1,830.00	個	
【ジャーマンポテト】												
カットウィンナー 6mmカット(学期)								10.00	12.00	51.72	kg	
じゃがいも								45.00	54.00	232.73	kg	賽の目切り
たまねぎ								15.00	18.00	77.58	kg	スライス3mm
パセリ 乾(学期)								0.02	0.02	103.43	g	
食塩 自然塩(学期)								0.24	0.29	1.24	kg	1/6残し
ブラックペッパー 90g								0.02	0.02	103.43	g	
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.18	0.22	930.91	g	
オリーブオイル 1L								0.60	0.72	3.10	kg	
【ブルーベリージャム 15g】												
ブルーベリージャム 15g(学期)								15.00	15.00	4,752.00	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6月13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	456	452	410	527	189	104		2924	2,977.90	七小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	527	556	576	31	138					1828	2,193.60	
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	g	g	単位		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	392.87	kg	
水								85.00	120.00	472.32	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,713.00	本	
【肉じゃが】												
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.55	kg	
豚肩肉 小間切り								25.00	30.00	129.29	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.17	kg	下味
たまねぎ								35.00	42.00	181.00	kg	スライス3mm
カットじゃがいも(乱切り)								75.00	90.00	387.86	kg	水洗い
つきこんにゃく(学期)								18.00	21.60	93.09	kg	ボイル
にんじん								16.00	19.20	82.74	kg	銀杏0.3
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	25.86	kg	袋あけ→異物確認
水								20.00	24.00	103.43	kg	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	6.21	kg	
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	12.93	kg	
醤油 10L(学期)								5.40	6.48	27.93	kg	
かつおだしパック(学期)								1.00	1.20	5.17	kg	
【鰯の梅煮】												
鰯の梅煮40g								40.00	0.00	2,924.00	個	
鰯の梅煮50g								0.00	50.00	1,828.00	個	
【小松菜の納豆和え】												
こまつな								25.00	30.00	129.29	kg	1cm
にんじん								12.00	14.40	62.06	kg	短冊3×6mm
長ねぎ								10.00	12.00	51.72	kg	小口切り0.3cm
挽きわり納豆								15.00	18.00	77.57	kg	前日冷蔵庫へ
醤油1.8L(学期)								1.60	1.92	8.27	kg	
洋辛子粉(学期)								0.10	0.12	517.15	g	
鰹節 刻み(学期)								0.50	0.60	2.59	kg	
【千葉県産牛乳プリン】												
千葉県産牛乳プリン								30.00	30.00	4,752.00	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6月16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	282	301	325	317	377	385	147	75		2209	2,256.10	清小、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	529	557	577	31	131					1825	2,190.00	
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		
【バレンシアピラフ】												
精白米								70.00	100.00	341.84	kg	
バレンシアピラフの素								13.00	18.60	63.61	kg	
水								84.00	120.00	410.21	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,003.00	本	
【チキンビーンズ】												
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.33	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.30	0.36	1.33	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.15	0.18	666.92	g	
鶏もも肉 角切り								25.00	30.00	111.15	kg	
たまねぎ								35.00	42.00	155.61	kg	賽の目切り
にんじん								17.00	20.40	75.58	kg	短冊3×6mm
カットじゃがいも(1cm角切り)								40.00	48.00	177.84	kg	賽の目切り
大豆水煮(学期)								12.00	14.40	53.35	kg	水洗い
冷凍白いんげん豆(学期)								8.00	9.60	35.57	kg	袋あけ
カットエリンギ								5.00	6.00	22.23	kg	水洗い
冷凍むき枝豆(学期)								4.00	4.80	17.78	kg	袋あけ→異物確認
水								10.00	12.00	44.46	kg	
赤ワイン(1本1.8L)(学期)								1.70	2.04	7.56	kg	下味
食塩 自然塩(学期)								0.50	0.60	2.22	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	88.92	g	
きび砂糖 20K(学期)								1.50	1.80	6.67	kg	
トマト缶詰 ダイス(学期)								13.00	15.60	57.80	kg	缶あけ
トマトピューレ缶(学期)								6.50	7.80	28.90	kg	缶あけ
オールスパイス								0.03	0.04	133.38	g	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	4.45	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								1.20	1.44	5.34	kg	1/3残し
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								0.30	0.36	1.33	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								8.00	9.60	35.57	kg	解凍
【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	133.38	kg	袋あけ
冷凍スイートコーン								10.00	12.00	44.46	kg	袋あけ→異物確認
にんじん								8.00	9.60	35.57	kg	千切り3×3mm
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)								6.00	7.20	26.68	kg	
【手作りチョコマフィン】												
小麦粉(薄力粉)								13.00	13.00	52.71	kg	
ベーキングパウダー								0.65	0.65	2.64	kg	
ココア ピュアココア								1.50	1.50	6.35	kg	
豆乳 1L								14.20	14.20	57.58	kg	
きび砂糖 20K(学期)								7.00	7.00	28.39	kg	
サラダ油 1.5L								3.60	3.60	14.60	kg	
チョコチップ								2.05	2.05	8.27	kg	
ベーキングトレイ丸A								1.00	1.00	4,034.00	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6月17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	400	456	452	518	527	189	110		3039	3,104.40	
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	529	514	577	32	138					1790	2,148.00	白中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		
【黒糖パン】												
黒糖パン 30g 包装あり								0.00	0.00	755.00	個	
黒糖パン 40g 包装あり								40.00	0.00	875.00	個	
黒糖パン 50g 包装あり								0.00	0.00	1,409.00	個	
黒糖パン 60g 包装あり								0.00	60.00	1,790.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,791.00	本	
【ミルクスープ】												
鶏もも皮なし 小間肉								15.00	18.00	78.79	kg	
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)								5.00	6.00	26.26	kg	
にんじん								10.00	12.00	52.52	kg	銀杏0.3cm
じゃがいも								25.00	30.00	131.31	kg	賽の目切り
たまねぎ								20.00	24.00	105.05	kg	賽の目切り
カットしめじ								6.00	7.20	31.51	kg	水洗い
こまつな								10.00	12.00	52.52	kg	2cm
スキムミルク(学期)								4.00	4.80	21.01	kg	ミキサー攪拌
ベシャメルソース(学期)								4.00	4.80	21.01	kg	ミキサー攪拌
米粉(学期)								1.50	1.80	7.88	kg	ミキサー攪拌
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	6.30	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	96.58	g	
牛乳(調理用牛乳)								40.00	48.00	210.10	kg	
水								50.00	60.00	262.62	kg	
バター 450g(学期)								0.50	0.60	2.63	kg	
【ハンバーグ(トマトソース)】												
ハンバーグ60g (学期)								60.00	0.00	3,039.00	個	
ハンバーグ80g (学期)								0.00	80.00	1,790.00	個	
おろしにんにく 国産(学期)								0.10	0.12	525.24	g	
ソテードオニオン50g缶(学期)								5.50	6.60	28.89	kg	
トマトケチャップ(3K)(学期)								3.00	3.60	15.76	kg	
サルサボモドーロ 1号缶(学期)								6.00	7.20	31.51	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								0.80	0.96	4.20	kg	
きび砂糖 20K(学期)								0.25	0.30	1.31	kg	
赤ワイン(1本1.8L缶)(学期)								0.80	0.96	4.20	kg	
水								2.00	2.40	10.50	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	52.52	kg	袋あけ
にんじん								18.00	21.60	94.54	kg	短冊3×6mm
たまねぎ								8.00	9.60	42.02	kg	スライス3mm
きゅうり								12.00	14.40	63.03	kg	短冊3×6mm
酢(1.8L)(学期)								2.20	2.64	11.56	kg	たれ
サラダ油 1.5L								2.00	2.40	10.50	kg	↓
きび砂糖 20K(学期)								0.83	1.00	4.36	kg	↓
食塩 自然塩(学期)								0.29	0.35	1.52	kg	↓
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	157.57	g	↓
パセリ 乾(学期)								0.04	0.05	210.10	g	↓
【ベビーチーズ(Ca強化)】												
チーズ (学期)								0.00	11.50	1,790.00	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6月18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	456	452	518	527	187	102		3028	3,092.30	
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	529	323	577	31	137					1597	1,916.40	白中2年、七中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		
【ご飯】												
精白米								70.00	100.00	378.09	kg	
水								85.00	120.00	454.58	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,588.00	本	
【平麺スープ】												
鶏もも皮なし 小間肉								10.00	12.00	50.09	kg	
にんじん								10.00	12.00	50.09	kg	短冊3×6mm
なると スライス(学期)								5.00	6.00	25.04	kg	解凍→ほぐす
キャベツ								16.00	19.20	80.14	kg	1cm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.30	0.36	1.50	kg	水戻し
こまつな								10.00	12.00	50.09	kg	1cm
クイツィオ								5.50	6.60	27.55	kg	水戻し
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	60.10	kg	解凍
中華スープの素(学期)								0.80	0.96	4.01	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.01	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.30	0.36	1.50	kg	
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	92.50	g	
水								100.00	120.00	500.87	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.50	kg	
【ルーローハンの具】												
豚肩肉 角切り								50.00	60.00	250.44	kg	
醤油 10L(学期)								1.60	1.92	8.01	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								2.40	2.88	12.02	kg	下味
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.01	kg	下味
長ねぎ								10.00	12.00	50.09	kg	小口0.3cm
チンゲン菜								12.00	14.40	60.10	kg	1cm
うずらの卵水煮 フレッシュ(学期)								18.00	21.60	90.16	kg	袋開け→確認
きび砂糖 20K(学期)								2.60	3.12	13.02	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.80	2.16	9.02	kg	
醤油 10L(学期)								2.60	3.12	13.02	kg	
酢(1.8L)(学期)								1.80	2.16	9.02	kg	
純ごま油(学期)								0.70	0.84	3.51	kg	
でん粉(学期)								0.60	0.72	3.01	kg	
水								8.00	9.60	40.07	kg	
【ゼリーポンチ】												
新カクテルゼリー								25.00	30.00	125.22	kg	解凍
パインアップル缶(学期)								20.00	24.00	100.17	kg	缶開け→汁切り
みかん缶(学期)								10.00	12.00	50.09	kg	缶開け→汁切り
黄桃缶(学期)								18.00	21.60	90.16	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6月19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	456	452	518	527	187	104		3030	3,094.50	
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	472	323	577	31	140					1543	1,851.60	白中1年、白中2年、七中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		
【コッペパン パンズ型・横割り】												
コッペパン30g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	0.00	755.00	個	
コッペパン40g パンズ型・横スライス 包装有								40.00	0.00	875.00	個	
コッペパン50g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	0.00	1,400.00	個	
コッペパン60g パンズ型・横スライス 包装有								0.00	60.00	1,543.00	個	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,536.00	本	
【オニオンスープ(具たくさん)】												
オリーブオイル 1L								0.30	0.36	1.48	kg	
鶏もも皮つき								12.00	14.40	59.35	kg	
白ワイン(1本1.8L)(学期)								1.00	1.20	4.95	kg	
たまねぎ								30.00	36.00	148.38	kg	スライス5mm
にんじん								10.00	12.00	49.46	kg	短冊3×6mm
じゃがいも								25.00	30.00	123.65	kg	賽の目切り
ソテードオニオン50スライス(学期)								6.00	7.20	29.68	kg	解凍→袋あけ
水								85.00	102.00	420.42	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								12.00	14.40	59.35	kg	解凍→袋あけ
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)								1.20	1.44	5.94	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.34	0.41	1.68	kg	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.03	137.19	g	
パセリ 乾(学期)								0.01	0.01	45.73	g	
【野菜コロッケ】												
野菜コロッケ40g								40.00	0.00	3,030.00	個	
野菜コロッケ60g								0.00	60.00	1,543.00	個	
サラダ油 1斗缶								4.00	6.00	21.38	kg	
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	17.31	kg	
【ウィンナーとキャベツのガリパタソテー】												
カットウィンナー 1cmカット(学期)								15.00	18.00	74.19	kg	
キャベツ								20.00	24.00	98.92	kg	1cm
にんじん								10.00	12.00	49.46	kg	短冊3×6mm
冷凍ブロックソー(学期)								15.00	18.00	74.19	kg	袋あけ→異物確認
おろしにんにく 国産(学期)								1.00	1.20	4.95	kg	
バター 450g(学期)								3.00	3.60	14.84	kg	
食塩 自然塩(学期)								0.15	0.18	741.91	g	1/3残し
こしょう缶 400g(学期)								0.02	0.02	98.92	g	
醤油 10L(学期)								0.50	0.60	2.47	kg	
【黒糖ビーンズ】												
黒糖ビーンズ								8.00	8.00	4,573.00	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6月20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	456	452	518	343	189	103		2847	2,893.20	三小6年、大小(旧)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	529	557	577	31	138					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	387.11	kg	
水								85.00	120.00	465.41	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,642.00	本	
【もずくのかきたま汁】												
鶏もも皮なし 小間肉								15.00	18.00	76.37	kg	
たまねぎ								13.00	15.60	66.19	kg	スライス3mm
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.55	kg	水戻し
冷凍もずく								12.00	14.40	61.10	kg	解凍
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								15.00	18.00	76.37	kg	袋あけ
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.18	kg	1/6残し
食塩 自然塩(学期)								0.35	0.42	1.78	kg	1/6残し
チンゲン菜								15.00	18.00	76.37	kg	1cm
でん粉(学期)								1.00	1.20	5.09	kg	
鶏卵(凍結全卵)								18.00	21.60	91.65	kg	解凍
かつおだしパック(学期)								3.50	4.20	17.82	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.11	kg	
水								90.00	108.00	458.24	kg	
【鰹の揚げ煮(油淋風)】												
鰹の揚げ煮(油淋風) 40g								40.00	0.00	2,847.00	個	
鰹の揚げ煮(油淋風) 50g								0.00	50.00	1,832.00	個	
【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	86.56	kg	袋あけ・異物確認→ボイル
にんじん								8.00	9.60	40.73	kg	短冊3×6mm
豚挽肉								13.00	15.60	66.19	kg	
はるさめ 緑豆(学期)								4.20	5.04	21.38	kg	袋あけ
たまねぎ								12.00	14.40	61.10	kg	スライス3mm
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.05	kg	
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.55	kg	
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	2.55	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.70	0.84	3.56	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								2.20	2.64	11.20	kg	
醤油 10L(学期)								2.60	3.12	13.24	kg	1/3残し
水								8.00	9.60	40.73	kg	
【いちごとみかんの二色ゼリー】												
いちごとみかんの二色ゼリー(学期)								40.00	40.00	4,679.00	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6月23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	400	456	452	518	449	190	98		2950	3,006.50	大小(旧)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	529	557	420	31	131					1668	2,001.60	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	378.95	kg	
水								85.00	120.00	455.62	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,581.00	本	
【なめこ汁】												
なめこ 水煮								15.00	18.00	75.12	kg	水洗い
大根								10.00	12.00	50.08	kg	短冊3×6mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								4.00	4.80	20.03	kg	油抜き
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								20.00	24.00	100.16	kg	袋あけ
長ねぎ								10.00	12.00	50.08	kg	小口切り0.3cm
こまつな								10.00	12.00	50.08	kg	1cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.51	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	6.01	kg	
赤味噌 1kg(学期)								5.80	6.96	29.05	kg	ミキサー攪拌
水								95.00	114.00	475.77	kg	
【鶏の唐揚げ】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	2,950.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	1,668.00	個	
おろし生姜 国産(学期)								0.80	0.96	4.01	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.01	kg	
純ごま油(学期)								2.00	2.40	10.02	kg	
清酒(1本1.8L)(学期)								2.00	2.40	10.02	kg	
醤油 10L(学期)								3.00	3.60	15.02	kg	
でん粉(学期)								10.00	12.00	50.08	kg	
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	24.76	kg	
【キャベツの三色サラダ】												
キャベツ								20.00	24.00	100.16	kg	1cm
にんじん								6.00	7.20	30.05	kg	銀杏0.3cm
きゅうり								8.00	9.60	40.06	kg	小口切り0.3cm
冷凍スイートコーン								6.00	7.20	30.05	kg	袋あけ→異物確認
香味塩ドレッシング(塩中華)1L(学期)								6.00	7.20	30.05	kg	
【プリン】												
カスタードプリン								70.00	70.00	4,618.00	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6月24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	456	452	518	527	189	109		3037	3,102.20	
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	529	557	420	32	138					1676	2,011.20	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	386.71	kg	
水								85.00	120.00	464.93	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,675.00	本	
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								75.00	90.00	383.51	kg	ボイル
豚挽肉								22.00	26.40	112.49	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.53	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.50	0.60	2.56	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.80	0.96	4.09	kg	
たまねぎ								20.00	24.00	102.27	kg	みじん切り
にんじん								8.00	9.60	40.91	kg	みじん切り
長ねぎ								10.00	12.00	51.13	kg	小口0.3mm
にら								5.00	6.00	25.57	kg	1cm
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)								10.00	12.00	51.13	kg	水洗い
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.40	0.48	2.05	kg	水戻し
中華スープの素(学期)								0.50	0.60	2.56	kg	
赤味噌 1kg(学期)								3.70	4.44	18.92	kg	ミキサー攪拌
豆板醤(学期)								0.40	0.48	2.05	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.70	2.04	8.69	kg	
醤油 10L(学期)								2.00	2.40	10.23	kg	1/3
オイスターソース1.1kg(学期)								1.00	1.20	5.11	kg	
でん粉(学期)								2.00	2.40	10.23	kg	
水								30.00	36.00	153.40	kg	
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.53	kg	
【えび焼売】												
えび焼売30g								30.00	30.00	4,713.00	個	
えび焼売30g								0.00	30.00	1,676.00	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	15.34	kg	
もやし								10.00	12.00	51.13	kg	水洗い
にんじん								8.00	9.60	40.91	kg	短冊3×6mm
きゅうり								12.00	14.40	61.36	kg	短冊3×6mm
はるさめ 緑豆(学期)								3.20	3.84	16.36	kg	袋あけ
食塩 自然塩(学期)								0.02	0.02	102.27	g	
純ごま油(学期)								1.20	1.44	6.14	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.08	1.30	5.52	kg	
醤油1.8L(学期)								2.50	3.00	12.78	kg	
酢(1.8L)(学期)								0.90	1.08	4.60	kg	
洋辛子粉(学期)								0.06	0.07	306.80	g	
白炒り胡麻(学期)								0.40	0.48	2.05	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6月25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	456	452	502	516	188	103		3003	3,064.80	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	529	370	420	31	137					1487	1,784.40	大中2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	365.09	kg		
水								85.00	120.00	438.98	kg		
【牛乳】													
牛乳								206.00	206.00	4,451.00	本		
【沢煮碗】													
鶏もも皮なし 細切り								15.00	18.00	72.74	kg		
干し椎茸スライス 500g(学期)								0.50	0.60	2.42	kg	水戻し→戻し汁使用	
にんじん								10.00	12.00	48.49	kg	短冊3×6mm	
カットごぼう(ささがき)								10.00	12.00	48.49	kg	水洗い	
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)								10.00	12.00	48.49	kg	水洗い	
かつおだしパック(学期)								3.20	3.84	15.52	kg		
しょうゆ うすくち(学期)								2.50	3.00	12.12	kg		
食塩 自然塩(学期)								0.40	0.48	1.94	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)								1.00	1.20	4.85	kg		
水								110.00	132.00	533.41	kg		
【鯖のごま味噌だれ】													
さば切り身 40g								40.00	0.00	3,003.00	切		
さば切り身 50g								0.00	50.00	1,487.00	切		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.20	1.44	5.82	kg	下味	
おろし生姜 国産(学期)								0.20	0.24	969.84	g	下味	
赤味噌 1kg(学期)								2.40	2.88	11.64	kg	たれ	
きび砂糖 20K(学期)								2.50	3.00	12.12	kg	↓	
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.60	1.92	7.76	kg	↓	
醤油 10L(学期)								0.80	0.96	3.88	kg	↓	
白炒り胡麻(学期)								2.50	3.00	12.12	kg	↓	
でん粉(学期)								0.25	0.30	1.21	kg	↓	
水								5.00	6.00	24.25	kg	↓	
【和風海草ツナサラダ】													
まぐろツナフレーク水煮(学期)								4.00	4.80	19.40	kg	袋あけ	
海草ミックス(学期)								0.50	0.60	2.42	kg	水戻し→異物確認	
きゅうり								10.00	12.00	48.49	kg	小口切り0.3cm	
キャベツ								15.00	18.00	72.74	kg	1cm	
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	24.25	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								6.00	7.20	29.10	kg		
【ピーチゼリー】													
ピーチゼリー								30.00	30.00	4,490.00	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6月26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	456	452	518	527	187	105		3031	3,095.60	
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	529	557	577	31	140					1834	2,200.80	
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		
【ちゃんぽんめん】												
ちゃんぽん麺								70.00	84.00	370.75 kg	袋あけ	
豚もも肉 小間切り								20.00	24.00	105.93 kg		
冷凍松笠いか 1×4cm								6.50	7.80	34.43 kg	ボイル	
冷凍むきえび(学期)								6.50	7.80	34.43 kg	ボイル	
たまねぎ								12.00	14.40	63.56 kg	スライス0.3cm	
にんじん								9.00	10.80	47.67 kg	短冊3×6mm	
チンゲン菜								6.00	7.20	31.78 kg	2cm	
白菜								12.00	14.40	63.56 kg	1.5cm	
もやし								15.00	18.00	79.45 kg	水洗い	
なると スライス(学期)								5.00	6.00	26.48 kg	袋あけ→ほぐす	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.59 kg		
がらスープチキン								13.00	15.60	68.85 kg		
中華スープの素(学期)								0.60	0.72	3.18 kg		
チャンポンスープの素								5.50	6.60	29.13 kg		
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.30 kg		
食塩 自然塩(学期)								0.25	0.30	1.32 kg		
水								115.00	138.00	609.09 kg		
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,825.00 本		
【春巻】												
春巻 50g CaFe強化 新栄物産								50.00	0.00	3,031.00 個		
春巻 60g CaFe強化 新栄物産								0.00	60.00	1,834.00 個		
サラダ油 1斗缶								5.00	6.00	26.16 kg		
【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								34.00	40.80	180.08 kg	水洗い	
きゅうり								5.00	6.00	26.48 kg	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン								5.00	6.00	26.48 kg	袋あけ・異物確認	
ダイスチーズ8mm(学期)								5.00	6.00	26.48 kg	袋あけ	
マヨネーズ 1kg(学期)								3.50	4.20	18.54 kg		
こしょう缶 400g(学期)								0.03	0.04	158.89 g		
食塩 自然塩(学期)								0.08	0.10	423.71 g		
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)								40.00	0.00	3,031.00 個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)								0.00	60.00	1,834.00 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6月27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	456	452	518	527	189	102		3030	3,094.50	
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	529	557	577	31	138					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		
【麦御飯】												
精白米								70.00	100.00	401.75	kg	
炊飯用麦								8.00	10.00	44.20	kg	
水								84.00	120.00	482.10	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,822.00	本	
【夏野菜カレー】												
鶏もも皮なし 小間肉								25.00	30.00	132.32	kg	
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	5.29	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.50	0.60	2.65	kg	
おろし生姜 国産(学期)								0.60	0.72	3.18	kg	
おろしにんにく 国産(学期)								0.60	0.72	3.18	kg	
たまねぎ								35.00	42.00	185.25	kg	賽の目切り
にんじん								20.00	24.00	105.86	kg	銀杏0.3cm
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り								15.00	18.00	79.39	kg	水洗い
じゃがいも								10.00	12.00	52.93	kg	賽の目切り
水								55.00	66.00	291.11	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)								10.00	12.00	52.93	kg	解凍
ソテードオニオン50g(学期)								5.00	6.00	26.46	kg	解凍
チャツネ(学期)								2.50	3.00	13.23	kg	袋あけ
米粉(学期)								3.00	3.60	15.88	kg	ミキサー攪拌
レトロカロリー甘口(学期)								8.00	9.60	42.34	kg	ミキサー攪拌
コータスカレールウ甘口(学期)								4.00	4.80	21.17	kg	ミキサー攪拌
中濃ソース(1.8L)(学期)								3.50	4.20	18.53	kg	
醤油 10L(学期)								1.00	1.20	5.29	kg	
ガラムマサラ(缶)(学期)								0.02	0.02	105.86	g	
マサラマイルド(缶)(学期)								0.02	0.02	105.86	g	
カレー粉缶(学期)								0.05	0.06	264.65	g	
冷凍揚げなす1.5cm								10.00	12.00	52.93	kg	
冷凍さやいんげん(学期)								4.00	4.80	21.17	kg	ボイル
【チキンナゲット】												
チキンナゲット20g(学期)								40.00	40.00	9,724.00	個	
【白井市産ゆで枝豆(中)】												
枝豆さやつき								0.00	27.00	49.46	kg	
精製塩								0.00	0.35	641.20	g	
【カットパインアップル】												
カットパインアップル								40.00	40.00	4,862.00	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6月30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	312	304	371	373	409	420	171	83		2443	2,497.40	七小
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	529	556	577	31	131					1824	2,188.80	
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		
【玄米入りご飯】												
精白米								70.00	100.00	358.85	kg	
ぱちっとモチ玄米								8.40	12.00	43.06	kg	
水								84.00	120.00	417.00	kg	
【牛乳】												
牛乳								206.00	206.00	4,232.00	本	
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り								12.00	14.40	56.23	kg	
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								0.80	0.96	3.75	kg	下味
サラダ油 1.5L								0.40	0.48	1.87	kg	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)								18.00	21.60	84.35	kg	袋あけ
大根								12.00	14.40	56.23	kg	銀杏3mm
にんじん								5.00	6.00	23.43	kg	銀杏3mm
カット油揚げ(冷凍)(学期)								6.00	7.20	28.12	kg	油抜き
カットごぼう(さがき)								5.00	6.00	23.43	kg	水洗い
じゃがいも								20.00	24.00	93.72	kg	賽の目切り
こまつな								6.00	7.20	28.12	kg	1cm
鰹の素 富士印(学期)								1.50	1.80	7.03	kg	
液体昆布だし(1L)(学期)								1.20	1.44	5.62	kg	
白味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	13.12	kg	ミキサー攪拌
赤味噌 1kg(学期)								2.80	3.36	13.12	kg	ミキサー攪拌
水								90.00	108.00	421.76	kg	
【鶏肉の香り焼き】												
鶏もも肉 切り身 50g								50.00	0.00	2,443.00	個	
鶏もも肉 切り身 60g								0.00	60.00	1,824.00	個	
おろしにんにく 国産(学期)								0.70	0.84	3.28	kg	下味
きび砂糖 20K(学期)								1.60	1.92	7.50	kg	↓
醤油 10L(学期)								3.20	3.84	15.00	kg	↓
純ごま油(学期)								0.30	0.36	1.41	kg	↓
白炒り胡麻(学期)								0.50	0.60	2.34	kg	↓
七味唐辛子(学期)								0.03	0.03	128.01	g	↓
【ひじきの炒り煮】												
乾ひじき(学期)								2.10	2.52	9.84	kg	水戻し
にんじん								10.00	12.00	46.86	kg	短冊3×6mm
さつま揚げ スライス(学期)								8.00	9.60	37.49	kg	油抜き
つきこんにゃく(学期)								8.00	9.60	37.49	kg	ボイル
冷凍むき枝豆(学期)								5.00	6.00	23.43	kg	ボイル
醤油 10L(学期)								2.40	2.88	11.25	kg	1/6残し
清酒(1本1.8ℓ)(学期)								1.00	1.20	4.69	kg	下味
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)								1.50	1.80	7.03	kg	
きび砂糖 20K(学期)								1.00	1.20	4.69	kg	1/6残し
かつおだしパック(学期)								0.50	0.60	2.34	kg	
水								5.00	6.00	23.43	kg	
サラダ油 1.5L								0.30	0.36	1.41	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