

## 【指示書・釜分け書】

2025年7月1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	388	398	456	451	516	526	187	111		3033	3,097.90	
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	528	555	575	33	134					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					
<b>【食パン】</b>												
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	874.00 個					
食パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,404.00 個					
食パン 60g 包装あり					0.00	60.00	1,825.00 個					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,820.00 本					
<b>【チリコンカン】</b>												
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	2.12 kg					
にんにく					0.30	0.36	1.59 kg		みじん切り			
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.59 kg					
豚挽肉					30.00	36.00	156.00 kg					
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.70	2.04	8.99 kg		下味			
ナツメグ					0.01	0.01	48.58 g					
たまねぎ					45.00	54.00	237.96 kg		みじん切り			
じゃがいも					30.00	36.00	158.64 kg		賽の目切り			
にんじん					15.00	18.00	79.32 kg		銀杏0.3cm			
冷凍白いんげん豆(学期)					10.00	12.00	52.88 kg		袋あけ			
ひよこまめ ゆで(学期)					10.00	12.00	52.88 kg		袋あけ			
トマトピューレ缶(学期)					8.00	9.60	42.00 kg		缶開け			
トマト缶詰 ダイス(学期)					8.00	9.60	42.50 kg		缶開け			
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					3.60	4.32	19.04 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	2.12 kg					
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.50	1.80	7.93 kg					
チリパウダー(学期)					0.40	0.48	2.12 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.45	0.54	2.38 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	97.16 g					
冷凍むき枝豆(学期)					3.00	3.60	15.86 kg		袋あけ→異物確認			
<b>【ブロッコリーと南瓜のグラタン】</b>												
ブロッコリーとかぼちゃのグラタン 65g					65.00	0.00	3,033.00 個					
ブロッコリーとかぼちゃのグラタン 80g					0.00	80.00	1,825.00 個					
<b>【ツナボパイサラダ】</b>												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					6.00	7.20	31.73 kg		袋あけ			
レモン果汁 1L(学期)					0.20	0.24	1.06 kg					
にんじん					6.00	7.20	31.73 kg		短冊3×6mm			
キャベツ					15.00	18.00	79.32 kg		1cm			
ほうれんそう					20.00	24.00	105.76 kg		2cm			
サラダ油 1.5L					1.60	1.92	8.46 kg					
醤油1.8L(学期)					0.60	0.72	3.17 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	4.76 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.36	1.59 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	158.64 g					
洋辛子粉(学期)					0.05	0.06	264.39 g					
<b>【いちごジャム 10g】</b>												
いちごジャム(学期)					10.00	10.00	4,858.00 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7月2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	388	398	456	451	516	526	186	100	3021	3,084.70		
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	575	32	133	1823	2,187.60					
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					
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	400.14	kg				
水					85.00	120.00	481.04	kg				
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,804.00	本				
<b>【中華風コーンスープ】</b>												
鶏もも皮なし 小間肉					15.00	18.00	79.08	kg				
にんじん					10.00	12.00	52.72	kg	短冊3×6mm			
カット済みえのき茸					5.00	6.00	26.36	kg	水洗い			
たまねぎ					12.00	14.40	63.27	kg	スライス3mm			
チンゲン菜					10.00	12.00	52.72	kg	1cm			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	79.90	kg	袋あけ			
クリームコーン缶(学期)					15.00	18.00	79.08	kg	缶開け			
鶏卵(凍結全卵)					10.00	12.00	52.72	kg	解凍			
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.22	kg				
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	52.72	kg	解凍			
食塩 自然塩(学期)					0.40	0.48	2.11	kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	52.72	g				
水					90.00	108.00	474.51	kg				
でん粉(学期)					0.60	0.72	3.16	kg				
<b>【鯖の香味ソースがけ】</b>												
さば切り身 40g					40.00	0.00	3,021.00	切				
さば切り身 50g					0.00	50.00	1,823.00	切				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.33		下味			
赤味噌 1kg(学期)					1.10	1.32	5.80	kg	たれ			
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	10.54	kg	↓			
きび砂糖 20K(学期)					2.30	2.76	12.13	kg	↓			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.60	0.72	3.16	kg	↓			
豆板醤(学期)					0.15	0.18	790.84	g	↓			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.58	kg	↓			
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.22	kg	↓			
でん粉(学期)					0.30	0.36	1.58	kg	↓			
水					5.00	6.00	26.36	kg	↓			
<b>【チンジャオロース】</b>												
豚もも肉 短冊1~1.5cm					20.00	24.00	105.45	kg				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	10.54	kg	下味			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					15.00	18.00	79.08	kg	水洗い			
にんじん					10.00	12.00	52.72	kg	短冊3×6mm			
カットピーマン千切り					12.00	14.40	63.27	kg	水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.60	0.72	3.50	kg	水戻し			
おろし生姜 国産(学期)					0.24	0.29	1.27	kg				
おろしにんにく 国産(学期)					0.24	0.29	1.27	kg				
中華スープの素(学期)					0.30	0.36	1.58	kg				
豆板醤(学期)					0.03	0.04	158.17	g				
醤油 10L(学期)					0.70	0.84	3.69	kg				
オイスターソース1.1kg(学期)					1.50	1.80	7.91	kg				
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	2.11	kg				
でん粉(学期)					0.40	0.48	2.11	kg				
純ごま油(学期)					0.50	0.60	2.64	kg				
水					0.50	0.60	2.64	kg				
<b>【ベビーチーズ(Ca強化)】</b>												
チーズ(学期)					0.00	11.50	0.00	個				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年7月3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	388	398	357	451	430	526	184	104	2838	2,893.00	三小3年、池小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	575	32	136	1826	2,191.20				
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				
<b>【麦御飯】</b>											
精白米					70.00	100.00	386.76	kg			
炊飯用麦					8.00	10.00	42.45	kg			
水					84.00	120.00	464.11	kg			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳					206.00	206.00	4,625.00	本			
<b>【なすの味噌汁】</b>											
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	25.42	kg	油抜き		
大根					20.00	24.00	101.68	kg	銀杏0.3cm		
なす					16.00	19.20	81.35	kg	半月または銀杏0.8cm		
たまねぎ					24.00	28.80	122.02	kg	賽の目切り		
こまつな					10.00	12.00	50.84	kg	1cm		
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.40	kg			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	14.24	kg	ミキサー攪拌		
赤味噌 1kg(学期)					2.50	3.00	12.71	kg	ミキサー攪拌		
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.08	kg			
水					90.00	108.00	457.58	kg			
<b>【豚肉と生揚げの煮物】</b>											
カットこんにゃく 色紙切(学期)					5.00	6.00	25.00	kg	ポイル		
豚肩肉 小間切り					20.00	24.00	102.00	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.07	kg	下味		
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g					20.00	24.00	101.68	kg	油抜き		
にんじん					5.00	6.00	25.42	kg	銀杏0.3cm		
冷凍さやいんげん(学期)					3.00	3.60	15.25	kg	袋あけ→異物確認		
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.53	kg			
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88	12.20	kg			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	15.25	kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.08	kg			
かつおだしパック(学期)					0.30	0.36	1.53	kg			
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	2.00	kg			
水					7.00	8.40	35.59	kg			
<b>【のりカツオ納豆和え】</b>											
冷凍カットわかめ(脱水パウ凍)					15.00	18.00	76.26	kg	水洗い		
もやし					10.00	12.00	50.84	kg	水洗い		
にんじん					8.00	9.60	40.67	kg	短冊3×6mm		
挽きわり納豆					10.00	12.00	50.84	kg	前日冷蔵庫へ		
長ねぎ					3.00	3.60	15.25	kg	小口切り0.3cm		
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	12.20	kg	たれ		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.10	1.32	5.59	kg	↓		
きざみのり(学期)					0.20	0.24	1.00	kg			
鰹節 刻み(学期)					0.30	0.36	2.00	kg			
<b>【シークワーサーゼリー】</b>											
シークワーサーゼリー					40.00	40.00	4,664.00	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7月4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	388	398	456	451	430	526	186	99		2934	2,989.00	池小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	575	32	133					1823	2,187.60	
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	393.18		kg			
水					85.00	120.00	472.69		kg			
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,718.00		本			
【白井市産じゃが芋のハヤシシチュー】												
バター 450g(学期)					1.00	1.20	5.40		kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.55		kg			
豚もも肉 小間切り					30.00	36.00	156.00		kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					2.20	2.64	11.39		kg	下味		
たまねぎ					35.00	42.00	181.18		kg	スライス3mm		
にんじん					20.00	24.00	103.53		kg	銀杏0.3cm		
じゃがいも					25.00	30.00	129.42		kg			
水					60.00	72.00	310.60		kg			
カットしめじ					12.00	14.40	62.12		kg	水洗い		
トマトケチャップ(3K)(学期)					5.00	6.00	27.00		kg	袋あけ		
デミグラスソース(学期)					8.00	9.60	42.00		kg	袋あけ		
ハヤシルー(学期)					10.00	12.00	51.77		kg	ミキサー攪拌		
生クリーム(学期)					2.00	2.40	10.35		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	776.49		g			
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	51.77		g			
【きすのごまフライ】												
きす胡麻フライ40g					40.00	0.00	2,934.00		個			
きす胡麻フライ50g					0.00	50.00	1,823.00		個			
サラダ油 1斗缶					4.00	5.00	20.85		kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	18.12		kg			
【白井市産ゆで枝豆(小)】												
枝豆さやつき					16.00	0.00	47.00		kg			
精製塩					0.35	0.00	1.03		kg			
【ゆで枝豆(中)】												
冷凍さやつき枝豆					0.00	20.00	36.00		kg			
精製塩					0.00	0.10	182.30		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7月7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	388	398	456	451	516	526	188	100		3023	3,086.90	
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	526	555	574	32	129					1816	2,179.20	
料理名/食品名		1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等			
<b>【キャロットピラフ】</b>												
精白米					70.00	110.00	417.76	kg				
キャロットピラフの素					13.00	20.20	77.26	kg				
水					84.00	120.00	479.52	kg				
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,800.00	本				
<b>【七タスープ】</b>												
米粉マカロニ・星型					5.00	6.00	26.33	kg				
鶏もも皮つき					12.00	14.40	60.00	kg				
にんじん					10.00	12.00	52.66	kg	短冊3×6			
たまねぎ					14.00	16.80	73.73	kg	スライス5mm			
じゃがいも					20.00	24.00	105.32	kg	養の目			
キャベツ					15.00	18.00	78.99	kg	1cm			
セロリー					3.00	3.60	15.80	kg	スライス3mm			
パセリ 乾(学期)					0.01	0.01	48.39	g				
サラダ油 1.5L					0.60	0.72	3.16	kg				
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	52.66	kg	解凍			
水					90.00	108.00	473.95	kg				
白ワイン(1本1.8L) (学期)					1.00	1.20	5.27	kg	下味			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.90	1.08	4.74	kg				
醤油 10L(学期)					0.80	0.96	4.21	kg				
食塩 自然塩(学期)					0.34	0.41	1.79	kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	96.78	g				
<b>【星型ハンバーグデミソース】</b>												
星型ハンバーグ40g					40.00	0.00	3,023.00	個				
星型ハンバーグ60g					0.00	60.00	1,816.00	個				
バター 450g(学期)					0.27	0.32	1.35	kg				
えのき 水煮					4.00	4.80	21.06	kg	袋あけ			
デミグラスソース(学期)					1.30	1.56	9.00	kg	袋あけ			
トマトケチャップ(3K)(学期)					2.90	3.48	15.00	kg	袋あけ			
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.80	2.16	9.48	kg				
赤ワイン(1本1.8L) (学期)					0.20	0.24	1.05	kg				
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.27	kg				
水					1.67	2.00	8.79	kg				
<b>【切干大根とツナの胡麻サラダ】</b>												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					4.00	4.80	21.06	kg	袋あけ			
切干し大根(学期)					4.00	4.80	21.00	kg	水戻し→2cmカット			
きゅうり					12.00	14.40	63.19	kg	千切り3×3mm			
にんじん					12.00	14.40	63.19	kg	千切り3×3mm			
醤油1.8L(学期)					3.20	3.84	16.85	kg				
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	7.90	kg				
サラダ油 1.5L					0.60	0.72	3.16	kg				
酢(1.8L)(学期)					1.50	1.80	7.90	kg				
白炒り胡麻(学期)					0.60	0.72	3.00	kg				
白すり胡麻(学期)					0.60	0.72	3.00	kg				
<b>【セタゼリー(みかん・ぶどう・レモン)】</b>												
セタゼリー					40.00	40.00	4,839.00	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7月8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	388	398	456	451	516	526	187	108		3030	3,094.60	
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	526	555	574	33	134					1822	2,186.40	
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					
<b>【きつねうどん】</b>												
冷凍うどん(学期)					68.00	81.60	359.11 kg		袋あけ			
鶏もも皮つき					20.00	24.00	105.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.28 kg		下味			
大根					15.00	18.00	79.22 kg		短冊3×6mm			
にんじん					10.00	12.00	52.81 kg		短冊3×6mm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					7.00	8.40	36.97 kg		油抜き			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.60	0.72	3.50 kg		水戻し→戻し汁10L使用			
なると スライス(学期)					6.00	7.20	31.69 kg		袋あけ→ほぐす			
長ねぎ					10.00	12.00	52.81 kg		小口切り0.3cm			
こまつな					12.00	14.40	63.37 kg		1cm			
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	18.48 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.50	1.80	7.92 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.28 kg					
醤油 10L(学期)					5.50	6.60	29.05 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.58 kg					
水					115.00	138.00	607.32 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,814.00 本					
<b>【鰹磯辺フライ】</b>												
あじ磯辺フライ CaFe 40g					40.00	0.00	3,030.00 個					
あじ磯辺フライ CaFe 50g					0.00	50.00	1,822.00 個					
サラダ油 1斗缶					5.00	5.00	22.10 kg					
<b>【蓮根と枝豆の和え物】</b>												
スライスれんこん(銀杏切り)					18.00	21.60	95.06 kg		水洗い			
冷凍むき枝豆(学期)					12.00	14.40	63.37 kg		袋あけ→異物確認			
冷凍スイートコーン					10.00	12.00	52.81 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	31.69 kg					
<b>【蒸しケーキ】</b>												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)					40.00	0.00	3,030.00 個					
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)					0.00	60.00	1,822.00 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7月9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	388	398	456	451	516	526	186	103		3024	3,088.00	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	527	555	574	32	133					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					
<b>【玄米入りご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	400.18 kg					
ぱちっとモチ玄米					8.40	12.00	48.02 kg					
水					84.00	120.00	463.48 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,805.00 本					
<b>【豆腐とわかめのみそ汁】</b>												
じゃがいも					20.00	24.00	105.46 kg		賽の目切り			
たまねぎ					15.00	18.00	79.10 kg		賽の目切り			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	79.10 kg		袋あけ			
カット済みえのき茸					8.00	9.60	42.19 kg		水洗い			
カット乾燥わかめ(学期)					0.25	0.30	1.40 kg		水洗し→異物確認			
長ねぎ					8.00	9.60	42.19 kg		小口切り0.3cm			
赤味噌 1kg(学期)					2.50	3.00	13.00 kg		ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)					3.00	3.60	16.00 kg		ミキサー攪拌			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.40 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.00 kg					
水					90.00	108.00	474.59 kg					
<b>【きんぴら豚丼の具】</b>												
豚肩肉 小間切り					45.00	54.00	237.00 kg					
清酒(1本1.8L)(学期)					1.20	1.44	6.33 kg		下味			
たまねぎ					20.00	24.00	105.46 kg		スライス0.5cm			
カットごぼう(ささがき)					10.00	12.00	52.73 kg		水洗い			
カットしらたき(学期)					15.00	18.00	79.00 kg		ポイル			
おろし生姜 国産(学期)					0.80	0.96	4.22 kg					
醤油 10L(学期)					5.20	6.24	27.42 kg		1/6残し			
本みりん(1本1.8L)(学期)					1.50	1.80	7.91 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.20	2.64	11.60 kg		1/6残し			
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.58 kg					
<b>【おかかサラダ】</b>												
キャベツ					10.00	12.00	52.73 kg		1cm			
ほうれんそう					12.00	14.40	63.28 kg		2cm			
もやし					20.00	24.00	105.46 kg		水洗い			
にんじん					8.00	9.60	42.19 kg		千切り3×3mm			
千切りかまぼこ(学期)					5.00	6.00	26.37 kg		袋あけ			
鰹節 刻み(学期)					1.30	1.56	7.00 kg					
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	10.55 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.60	1.92	8.44 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.27 kg					
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	10.55 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7月10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	388	398	456	451	516	526	185	105		3025	3,089.10	
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	526	555	574	32	137					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					
<b>【黒糖パン】</b>												
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	874.00		個			
黒糖パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,396.00		個			
黒糖パン 60g 包装あり					0.00	60.00	1,824.00		個			
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,809.00		本			
<b>【トマトスープ】</b>												
豚もも肉 1.5cm角切り					15.00	18.00	78.00		kg			
白ワイン(1本1.8L) (学期)					0.80	0.96	4.22		kg	下味		
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.58		kg			
にんにく					0.80	0.96	4.22		kg	みじん切り		
じゃがいも					25.00	30.00	131.95		kg	賽の目切り		
にんじん					12.00	14.40	63.32		kg	銀杏0.3cm		
たまねぎ					20.00	24.00	105.56		kg	賽の目切り		
カットしめじ					8.00	9.60	42.22		kg	水洗い		
トマト缶詰 ダイス(学期)					12.00	14.40	62.50		kg	缶開け		
トマトソース3kg袋					5.00	6.00	27.00		kg	袋あけ		
トマトケチャップ(3K)(学期)					7.00	8.40	36.00		kg	袋あけ		
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.58		kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.22		kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.40	1.68	7.39		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	158.34		g			
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	52.78		kg	解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.80	0.96	4.22		kg			
水					70.00	84.00	369.45		kg			
パセリ 乾(学期)					0.04	0.05	211.12		g			
<b>【ハニーマスタードチキン】</b>												
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	2,151.00		個			
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,824.00		個			
はちみつ 1kg					7.00	8.40	36.95		kg			
粒マスタード					3.00	3.60	15.83		kg			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	15.83		kg			
レモン果汁 1L(学期)					0.90	1.08	4.75		kg			
オリーブオイル 1L					0.90	1.08	4.75		kg			
<b>【青菜のソテー】</b>												
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.64		kg			
カットウィンナー 6mmカット(学期)					10.00	12.00	52.78		kg			
にんじん					5.00	6.00	26.39		kg	短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン					12.00	14.40	63.33		kg	袋あけ→異物確認		
こまつな					25.00	30.00	131.95		kg	2cm		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.25	0.30	1.32		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.18	0.22	950.02		g	1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	96.98		g	5/6塩と混ぜておく		
<b>【ヨーグルト】</b>												
ソフィール元気ヨーグルト					70.00	70.00	4,849.00		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7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	388	344	456	451	516	526	182	98		2961	3,029.10	池小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	526	555	574	32	133					1820	2,184.00	
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					
<b>【ご飯(丼もの)】</b>												
精白米					77.00	110.00	435.69 kg					
水					94.00	132.00	523.96 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,741.00 本					
<b>【白井市産じゃがいもカレー】</b>												
豚もも肉 小間切り					25.00	30.00	132.00 kg					
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.21 kg		下味			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.61 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.13 kg					
にんにく					0.60	0.72	3.13 kg		みじん切り			
たまねぎ					50.00	60.00	260.66 kg		賽の目切り			
にんじん					20.00	24.00	104.26 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも					35.00	42.00	182.46 kg		賽の目切り			
水					50.00	60.00	260.66 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	52.13 kg		解凍			
ソテードオニオン50g(学期)					5.00	6.00	26.07 kg		解凍			
チャツネ(学期)					2.50	3.00	13.03 kg		袋あげ			
レトロカリー甘口(学期)					8.00	9.60	41.70 kg		ミキサー攪拌			
コータスカレルウ甘口(学期)					4.00	4.80	20.85 kg		ミキサー攪拌			
米粉(学期)					3.00	3.60	15.64 kg		ミキサー攪拌			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	18.25 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.21 kg					
ガラムマサラ(缶)(学期)					0.02	0.02	95.62 g					
マサラマイルド(缶)(学期)					0.02	0.02	95.62 g					
カレー粉缶(学期)					0.05	0.06	260.66 g					
<b>【カットコーン】</b>												
冷凍カットコーン5cm					60.00	60.00	4,781.00 個					
どうもろこし(生)					0.00	0.00	0.00 個					
<b>【鶏肉と海藻のサラダ】</b>												
国産鶏ささみフレーク					9.00	10.80	46.92 kg					
キャベツ					18.00	21.60	93.84 kg		2cm			
もやし					7.00	8.40	36.49 kg		水洗い			
にんじん					5.00	6.00	26.07 kg		異物確認			
海草ミックス(学期)					0.50	0.60	2.60 kg		水洗し→異物確認			
サラダ油 1.5L					0.80	0.96	4.17 kg					
純ごま油(学期)					0.45	0.54	2.35 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.75	0.90	3.91 kg					
醤油1.8L(学期)					2.30	2.76	11.99 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.34	1.61	6.99 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.96	1.15	5.00 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7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	388	398	456	451	516	526	188	98		3021	3,084.70	
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	526	555	574	32	128					1815	2,178.00	
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(丼もの)】												
精白米					77.00	110.00	439.27 kg					
水					94.00	132.00	528.30 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,797.00 本					
【麻婆なす】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					55.00	66.00	289.45 kg		ポイル			
豚挽肉					22.00	26.40	115.78 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.58 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.50	0.60	2.63 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.21 kg					
なす					15.00	18.00	78.94 kg		半月8mm(いちよう8mm)			
たまねぎ					20.00	24.00	105.25 kg		みじん切り			
にんじん					8.00	9.60	42.10 kg		みじん切り			
長ねぎ					10.00	12.00	52.63 kg		小口0.3mm			
もやし					10.00	12.00	52.63 kg		水洗い			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					10.00	12.00	52.63 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.11 kg		水戻し			
中華スープの素(学期)					0.50	0.60	2.63 kg					
赤味噌 1kg(学期)					4.00	4.80	21.00 kg		ミキサー攪拌			
豆板醤(学期)					0.40	0.48	2.11 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	9.47 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	11.05 kg		1/3			
オイスターソース1.1kg(学期)					1.00	1.20	5.26 kg					
でん粉(学期)					2.00	2.40	10.53 kg					
水					30.00	36.00	157.88 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.58 kg					
【パオズ】												
パオズ 25g					25.00	50.00	6,651.00 個					
【中華和え】												
千切りかまぼこ(学期)					5.00	6.00	26.31 kg					
にんじん					5.00	6.00	26.31 kg		短冊3×6mm			
きゅうり					12.00	14.40	63.15 kg		短冊3×6mm			
キャベツ					20.00	24.00	105.25 kg		1cm			
カット乾燥わかめ(学期)					0.60	0.72	3.20 kg		水戻し			
純ごま油(学期)					1.80	2.16	9.47 kg		たれ			
醤油1.8L(学期)					2.60	3.12	13.68 kg		たれ			
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.21 kg		たれ			
酢(1.8L)(学期)					1.20	1.44	6.32 kg		たれ			

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## 【指示書・釜分け書】

2025年7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	388	398	456	451	516	526	187	110		3032	3,096.80	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	526	555	574	33	134					1822	2,186.40	
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					
<b>[コッペパン バンズ型・横割り]</b>												
コッペパン30g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	755.00		個			
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有					40.00	0.00	874.00		個			
コッペパン50g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	1,403.00					
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	60.00	1,822.00		個			
<b>[牛乳]</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,816.00		本			
<b>[ミルクスープ]</b>												
鶏もも皮なし 小間肉					15.00	18.00	78.00		kg			
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)					5.00	6.00	26.42		kg			
にんじん					10.00	12.00	52.83		kg	銀杏0.3cm		
じゃがいも					25.00	30.00	132.08		kg	賽の目切り		
たまねぎ					20.00	24.00	105.66		kg	賽の目切り		
カットしめじ					6.00	7.20	31.70		kg	水洗い		
こまつな					10.00	12.00	52.83		kg	2cm		
スキムミルク(学期)					4.00	4.80	21.00		kg	ミキサー攪拌		
ベシャメルソース(学期)					4.00	4.80	21.00		kg	ミキサー攪拌		
米粉(学期)					1.50	1.80	8.00		kg	ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.20	1.44	6.34		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.32		kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	97.08		g			
牛乳(調理用牛乳)					40.00	48.00	211.33		kg			
水					50.00	60.00	264.16		kg			
バター 450g(学期)					0.50	0.60	2.64		kg			
<b>[メンチカツ(焼き)]</b>												
キャベツメンチカツ 40g バスト 焼き揚げ可					40.00	0.00	2,158.00					
キャベツメンチカツ 60g バスト 焼き揚げ可					0.00	60.00	1,822.00					
中濃ソース(1.8L)(学期)					5.00	6.00	26.09		kg			
<b>[コーンサラダ]</b>												
キャベツ					15.00	18.00	79.25		kg	1cm		
冷凍ブロッコリー(学期)					20.00	24.00	105.66		kg	異物確認		
冷凍スイートコーン					10.00	12.00	52.83		kg	袋あけ→異物確認		
にんじん					5.00	6.00	26.42		kg	短冊3×6mm		
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)					5.00	6.00	26.42		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7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	388	398	456	451	516	526	186	98		3019	3,082.50	
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	555	574	32	133					1821	2,185.20	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校	中学校	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	一人分量	一人分量	単位					
					g	g						
<b>【ご飯】</b>												
精白米					70.00	100.00	399.78 kg					
水					85.00	120.00	480.61 kg					
<b>【牛乳】</b>												
牛乳					206.00	206.00	4,801.00 本					
<b>【白玉汁】</b>												
鶏もも皮なし 小間肉					18.00	21.60	96.00 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.40	1.68	7.37 kg		下味			
にんじん					12.00	14.40	63.21 kg		銀杏0.3cm			
カット済みえのき茸					5.00	6.00	26.34 kg		水洗い			
白菜					10.00	12.00	52.68 kg		1cm			
こまつな					10.00	12.00	52.68 kg		1cm			
冷凍白玉餅(白)					30.00	36.00	158.03 kg		袋あけ→確認			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	15.80 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.32 kg					
かつおだしパック(学期)					3.00	3.60	15.60 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.32 kg					
水					90.00	108.00	474.09 kg					
<b>【鰯のオレンジ煮】</b>												
鰯のルツヅ 煮40g					40.00	0.00	3,019.00 個					
鰯のルツヅ 煮50g					0.00	50.00	1,821.00 個					
<b>【切干大根の含め煮】</b>												
さつま揚げ スライス(学期)					10.00	12.00	52.68 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.21 kg					
にんじん					8.00	9.60	42.14 kg		短冊3×6mm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					8.00	9.60	42.14 kg		油抜き			
切干し大根(学期)					5.50	6.60	29.00 kg		水戻し→2cmカット			
冷凍むき枝豆(学期)					4.00	4.80	21.00 kg		袋あけ→異物確認			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.63 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	7.90 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.21 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	13.17 kg					
かつおだしパック(学期)					0.50	0.60	2.70 kg		30分煮出し			
水					10.00	12.00	52.68 kg					
<b>【果汁グミ 青りんご】</b>												
スクール果汁グミ 青りんご					12.00	12.00	4,840.00 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7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	388	398	456	451	516	526	185	103	3023	3,086.90	
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	526	555	574	32	135	1822	2,186.40				
料理名/食品名		1釜当り 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等		
<b>【ご飯】</b>											
精白米					70.00	100.00	400.20	kg			
水					85.00	120.00	481.11	kg			
<b>【牛乳】</b>											
牛乳					206.00	206.00	4,806.00	本			
<b>【チンゲン菜の中華はるさめスープ】</b>											
豚肩肉 小間切り					12.00	14.40	63.28	kg			
にんじん					10.00	12.00	52.73	kg	短冊3×6mm		
チンゲン菜					15.00	18.00	79.10	kg	1cm		
白菜					10.00	12.00	52.73	kg	1cm		
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)					5.00	6.00	26.37	kg	水洗い		
長ねぎ					5.00	6.00	26.37	kg	小口切り0.3cm		
カット乾燥わかめ(学期)					0.30	0.36	1.60	kg	水洗し→異物確認		
はるさめ 緑豆(学期)					3.00	3.60	15.82	kg	袋あけ		
中華スープの素(学期)					0.80	0.96	4.22	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	63.28	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.30	0.36	1.58	kg	1/6残し		
醤油 10L(学期)					1.50	1.80	7.91	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	105.47	g			
水					90.00	108.00	474.60	kg			
清酒(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.27	kg	下味		
純ごま油(学期)					0.40	0.48	2.11	kg			
<b>【ヤンニョムチキン】</b>											
鶏むね肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,023.00	個			
鶏むね肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,822.00	個			
清酒(1本1.8L)(学期)					5.00	6.00	26.37	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	52.73	g			
でん粉(学期)					12.00	14.40	63.28	kg			
サラダ油 1斗缶					5.00	6.00	26.05	kg			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.64	kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.35	0.42	1.85	kg	たれ		
にんにく					0.35	0.42	1.85	kg	おろし		
トマトケチャップ(3K)(学期)					10.00	12.00	54.00	kg	たれ		
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	6.33	kg	たれ		
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.27	kg	たれ		
コチュジャン					0.40	0.48	2.11	kg	たれ		
水					10.00	12.00	52.73	kg	たれ		
<b>【ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ】</b>											
冷凍ブロッコリー(学期)					21.60	25.92	113.90	kg	洗う		
じゃがいも					12.00	14.40	63.28	kg	養の目		
にんじん					7.20	8.64	37.97	kg	短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン					7.00	8.40	36.91	kg	袋あけ		
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.22	kg			
酢(1.8L)(学期)					1.70	2.04	8.96	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	48.45	g			
醤油1.8L(学期)					0.80	0.96	4.22	kg			
純ごま油(学期)					1.72	2.06	9.07	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