

【指示書・釜分け書】

2025年9月2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	440	449	514	504	567	584	207	120		3385	3,454.60	
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	586	611	641	34	151					2023	2,427.60	
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	446.21		kg			
水					85.00	120.00	536.43		kg			
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,365.00		本			
【トマトハヤシ】												
サラダ油 1.5L					0.80	0.96	4.71		kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.40	0.48	2.35		kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.40	0.48	2.35		kg			
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	147.05		kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					2.00	2.40	11.76		kg	下味		
たまねぎ					45.00	54.00	264.70		kg	スライス3mm		
にんじん					20.00	24.00	117.64		kg	銀杏0.5cm		
カットしめじ					5.00	6.00	29.41		kg	水洗い		
じゃがいも					35.00	42.00	205.88		kg	賽の目切り		
水					45.00	54.00	264.70		kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					7.00	8.40	41.18		kg	解凍		
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	588.22		g			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	117.64		g			
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.80	3.36	16.47		kg			
醤油 10L(学期)					0.60	0.72	3.53		kg			
トマト缶詰 ダイス(学期)					7.00	8.40	41.18		kg	缶開け		
トマトピューレ缶(学期)					7.00	8.40	41.18		kg	缶開け		
ハヤシルー(学期)					8.00	9.60	47.06		kg	ミキサー攪拌		
冷凍グリーンピース(学期)					3.00	3.60	17.65		kg	袋あけ→異物確認		
【チキンナゲット】												
チキンナゲット20g(学期)					40.00	40.00	10,816.00		個			
【ブロッコリーとコーンのサラダ】												
冷凍ブロッコリー(学期)					22.00	26.40	129.41		kg	袋あけ		
冷凍スイートコーン					12.00	14.40	70.59		kg	袋あけ→異物確認		
にんじん					8.00	9.60	47.06		kg	千切り3×3mm		
香味玉ねぎドレッシング1L(学期)					6.00	7.20	35.29		kg			
【ラムネゼリー】												
ラムネゼリー					30.00	30.00	5,408.00		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9月3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	440	449	514	504	567	584	206	117		3381	3,450.20	
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	586	611	641	33	153					2024	2,428.80	
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	445.99		kg			
水					85.00	120.00	536.17		kg			
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,360.00		本			
【豚汁(里芋)】												
豚肩肉 小間切り					15.00	18.00	88.18		kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.70		kg	下味		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					20.00	24.00	117.58		kg	袋あけ		
カット油揚げ(冷凍)(学期)					4.00	4.80	23.52		kg	ポイル		
カットこんにゃく 色紙切(学期)					5.00	6.00	29.39		kg	ポイル		
大根					12.00	14.40	70.55		kg	銀杏0.3mm		
にんじん					5.00	6.00	29.39		kg			
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	29.39		kg	水洗い		
カット里芋 いちょう切り 5mm					8.00	9.60	47.03		kg	賽の目切り		
長ねぎ					8.00	9.60	47.03		kg	小口切り0.3cm		
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.82		kg			
液体昆布だし(1L)(学期)					1.10	1.32	6.47		kg			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.46		kg	ミキサー攪拌		
赤味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.46		kg	ミキサー攪拌		
水					90.00	108.00	529.11		kg			
【鯖のピリ辛ソースがけ】												
さば切り身 40g					40.00	0.00	3,381.00		切			
さば切り身 50g					0.00	50.00	2,024.00		切			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	7.05		kg	下味		
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	14.11		kg	たれ		
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.76		kg	↓		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.30	1.56	7.64		kg	↓		
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.88		kg	↓		
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.76		kg	↓		
豆板醤(学期)					0.20	0.24	1.18		kg	↓		
白炒り胡麻(学期)					0.30	0.36	1.76		kg	↓		
でん粉(学期)					0.42	0.50	2.47		kg	↓		
水					6.00	7.20	35.27		kg	↓		
【おかか和え】												
キャベツ					12.00	14.40	70.55		kg	1cm		
こまつな					10.00	12.00	58.79		kg	2cm		
もやし					16.00	19.20	94.06		kg	水洗い		
にんじん					5.00	6.00	29.39		kg	千切り3×3mm		
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.94		kg			
酢(1.8L)(学期)					0.50	0.60	2.94		kg			
醤油1.8L(学期)					1.00	1.20	5.88		kg			
骨丸ごと味付けおかか					2.20	2.64	12.93		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9月4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	440	449	514	504	567	584	205	117		3380	3,449.10	
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	586	611	641	33	148					2019	2,422.80	
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 バンズ型・横割り]												
コッペパン30g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	854.00		個			
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有					40.00	0.00	981.00		個			
コッペパン50g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	1,545.00					
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	60.00	2,019.00		個			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,354.00		本			
[キャベツのポトフ(芋なし)]												
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	2.35		kg			
鶏もも皮つき					20.00	24.00	117.44		kg			
白ワイン(1本1.8L)(学期)					0.50	0.60	2.94		kg	下味		
たまねぎ					30.00	36.00	176.16		kg	囊の目切り		
にんじん					20.00	24.00	117.44		kg	銀杏0.3cm		
キャベツ					20.00	24.00	117.44		kg	1cm		
大根					25.00	30.00	146.80		kg	囊の目切り		
パセリ 乾(学期)					0.02	0.02	117.44		g			
水					45.00	54.00	264.24		kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	70.46		kg	解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.20	1.44	7.05		kg			
醤油 10L(学期)					0.70	0.84	4.11		kg	1/6残し		
食塩 自然塩(学期)					0.32	0.38	1.88		kg	1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	176.16		g			
[ハンバーグ(デミソース)]												
ハンバーグ60g (学期)					60.00	0.00	3,380.00		個			
ハンバーグ80g (学期)					0.00	80.00	2,019.00		個			
デミグラスソース(学期)					7.50	9.00	44.04		kg			
ウスターソース(1.8L)(学期)					1.10	1.32	6.46		kg			
トマトケチャップ(3K)(学期)					2.80	3.36	16.44		kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.87		kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.15	0.18	880.78		g			
水					1.80	2.16	10.57		kg			
[コーンポテト]												
カットウィンナー 6mmカット(学期)					6.00	7.20	35.23		kg			
じゃがいも					40.00	48.00	234.88		kg	囊の目切り		
冷凍スイートコーン					15.00	18.00	88.08		kg	袋あけ→異物確認		
パセリ 乾(学期)					0.03	0.04	176.16		g			
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.29	1.41		kg	1/6残し		
ブラックペッパー 90g					0.02	0.02	117.44		g			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.18	0.22	1.06		kg			
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.76		kg			
オリーブオイル 1L					0.30	0.36	1.76		kg			
[白井の梨(中)]												
梨					0.00	35.00	252.38		個			
精製塩					0.00	0.10	201.90		g			
[オレンジ 1/8(小)]												
オレンジ 1/8カット					30.00	0.00	3,380.00		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9月5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	440	449	514	504	567	584	207	109	3374	3,442.50		
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	586	611	641	33	148	2019	2,422.80					
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	444.93	kg				
水					85.00	120.00	534.90	kg				
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,348.00	本				
【厚揚げと鶏肉のチリソース煮】												
サラダ油 1.5L					0.60	0.72	3.52	kg				
豆板醤(学期)					0.12	0.14	703.84	g				
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.52	kg				
おろしにんにく 国産(学期)					0.70	0.84	4.11	kg				
鶏もも肉 角切り					32.00	38.40	187.69	kg				
清酒(1本1.8L)(学期)					1.20	1.44	7.04	kg	下味			
にんにく					15.00	18.00	87.98	kg	銀杏0.5cm			
スライスれんこん(厚銀杏切り)					12.00	14.40	70.38	kg	水洗い			
たまねぎ					22.00	26.40	129.04	kg	荒みじん			
長ねぎ					15.00	18.00	87.98	kg	小口切り0.3cm			
冷凍絹揚げ 10g(学期)					45.00	54.00	263.94	kg	油抜き			
冷凍グリーンピース(学期)					2.00	2.40	11.73	kg	袋あけ異物確認			
トマトケチャップ(3K)(学期)					13.50	16.20	79.18	kg	袋あけ			
醤油 10L(学期)					2.70	3.24	15.84	kg	1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)					3.10	3.72	18.18	kg	1/3残し			
中華スープの素(学期)					0.15	0.18	879.79	g				
でん粉(学期)					1.00	1.20	5.87	kg				
水					12.00	14.40	70.38	kg				
【春巻】												
春巻 50g CaFe強化 新栄物産					50.00	0.00	3,374.00	個				
春巻 60g CaFe強化 新栄物産					0.00	60.00	2,019.00	個				
サラダ油 1斗缶					5.00	6.00	28.98	kg				
【中華和え】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					3.50	4.20	20.53	kg				
にんにく					5.00	6.00	29.33	kg	短冊3×6mm			
きゅうり					10.00	12.00	58.65	kg	短冊3×6mm			
もやし					20.00	24.00	117.31	kg	水洗い			
カット乾燥わかめ(学期)					0.60	0.72	3.52	kg	水洗い			
純ごま油(学期)					1.80	2.16	10.56	kg	たれ			
醤油1.8L(学期)					2.60	3.12	15.25	kg	たれ			
きび砂糖 20K(学期)					0.80	0.96	4.69	kg	たれ			
酢(1.8L)(学期)					1.20	1.44	7.04	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9月8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	440	449	514	504	567	584	207	116	3381	3,450.20	
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	586	611	641	33	143	2014	2,416.80				
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					
【ご飯】											
精白米					70.00	100.00	444.99	kg			
水					85.00	120.00	534.97	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	5,351.00	本			
【なすの味噌汁】											
カット油揚げ(冷凍)(学期)					6.50	7.80	38.14	kg	油抜き		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					22.00	26.40	129.07	kg	袋あけ		
なす					12.00	14.40	70.40	kg	半月または銀杏0.8cm		
たまねぎ					25.00	30.00	146.67	kg	囊の目切り		
こまつな					8.00	9.60	46.94	kg	1cm		
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.80	kg			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.43	kg	ミキサー攪拌		
赤味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.43	kg	ミキサー攪拌		
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.87	kg			
水					95.00	114.00	557.36	kg			
【鶏肉のレモン醤油焼き】											
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,381.00	個			
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	2,014.00	個			
清酒(1本1.8%) (学期)					1.50	1.80	8.80	kg	下味		
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.76	kg	下味		
醤油 10L(学期)					1.50	1.80	8.80	kg	下味		
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	11.73	kg	たれ		
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.73	kg	↓		
レモン果汁 1L(学期)					1.40	1.68	8.21	kg	↓		
水					3.00	3.60	17.60	kg	↓		
でん粉(学期)					0.40	0.48	2.35	kg	↓		
【きんぴらごぼう】											
カットごぼう(ささがき)					16.00	19.20	93.87	kg	水洗い		
にんじん					12.00	14.40	70.40	kg	短冊3×6mm		
さつま揚げ スライス(学期)					6.00	7.20	35.20	kg	油抜き		
つきこんにゃく(学期)					8.00	9.60	46.94	kg	ポイル		
冷凍むき枝豆(学期)					3.50	4.20	20.53	kg	確認→ポイル		
白炒り胡麻(学期)					0.80	0.96	4.69	kg			
サラダ油 1.5L					0.80	0.96	4.69	kg			
清酒(1本1.8%) (学期)					0.80	0.96	4.69	kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.87	kg	1/6残し		
本みりん(1本1.8%) (学期)					0.80	0.96	4.69	kg			
かつおだしパック(学期)					0.35	0.42	2.05	kg			
醤油 10L(学期)					2.40	2.88	14.08	kg	1/6残し		
水					8.00	9.60	46.94	kg			
【プリン】											
カスタードプリン					40.00	40.00	5,395.00	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9月9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	440	449	514	504	567	584	207	126	3391	3,461.20	
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	586	611	641	34	151	2023	2,427.60				
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				
[ミートソーススパゲティ]											
スパゲティ(学期)					41.00	49.20	241.44 kg	さっとポイル			
豚挽肉					30.00	36.00	176.66 kg				
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.78 kg	下味			
まめプラス(学期)					2.50	3.00	14.72 kg				
たまねぎ					32.00	38.40	188.44 kg	みじん切り			
にんじん					20.00	24.00	117.78 kg	みじん切り			
セロリー					3.50	4.20	20.61 kg	みじん切り			
マッシュルームスライス トト					5.00	6.00	29.44 kg				
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)			7		0.80	0.96	4.71 kg				
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.00	2.40	11.78 kg				
トマトケチャップ(3K)(学期)					10.00	12.00	58.89 kg	袋あけ			
トマト缶詰 ダイス(学期)					10.00	12.00	58.89 kg	缶あけ			
トマトピューレ缶(学期)					8.00	9.60	47.11 kg	ミキサー攪拌			
きび砂糖 20K(学期)					2.30	2.76	13.54 kg	1/3残し			
粉チーズ(学期)					2.20	2.64	12.96 kg				
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.47 kg	1/3残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	176.66 g				
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.94 kg				
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00	5,371.00 本				
[たらコーンフレークフライ]											
たらコーンフレークフライ50g					50.00	50.00	5,414.00 個				
サラダ油 1斗缶					5.00	5.00	27.07 kg				
[蓮根と枝豆の和え物]											
スライスれんこん(銀杏切り)					15.00	18.00	88.33 kg	水洗い			
にんじん					5.00	6.00	29.44 kg	短冊3×3mm			
冷凍むき枝豆(学期)			3		10.00	12.00	58.89 kg	袋あけ→異物確認			
冷凍スイートコーン					10.00	12.00	58.89 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	35.33 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	5,414.00 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9月10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	440	449	514	504	567	584	206	117		3381	3,450.20	
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	586	611	641	33	151					2022	2,426.40	
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	445.79 kg					
炊飯用麦					8.00	10.00	49.06 kg					
水					84.00	120.00	534.95 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,358.00 本					
【チキンカレー】												
鶏もも皮なし 小間肉					25.00	30.00	146.91 kg					
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.88 kg		下味			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.94 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.53 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.60	0.72	3.53 kg					
たまねぎ					45.00	54.00	264.45 kg		賽の目切り			
にんじん					20.00	24.00	117.53 kg		銀杏0.3cm			
カットじゃがいも(1cm角切り)					35.00	42.00	205.68 kg		賽の目切り			
水					55.00	66.00	323.21 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	58.77 kg		解凍			
ソテードオニオン50スライス(学期)					5.00	6.00	29.38 kg		袋あけ			
チャツネ(学期)					2.50	3.00	14.69 kg					
レトロカリー甘口(学期)					8.00	9.60	47.01 kg		ミキサー攪拌			
コータスカレルウ甘口(学期)					4.00	4.80	23.51 kg		ミキサー攪拌			
米粉(学期)					3.00	3.60	17.63 kg		ミキサー攪拌			
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	20.57 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.88 kg					
ガラムマサラ(缶)(学期)					0.02	0.02	108.06 g					
マサラマイルド(缶)(学期)					0.02	0.02	108.06 g					
カレー粉缶(学期)					0.05	0.06	293.83 g					
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.94 kg					
カットウィンナー 6mmカット(学期)					8.00	9.60	47.01 kg					
にんじん					5.00	6.00	29.38 kg		短冊3×6mm			
冷凍スイートコーン					12.00	14.40	70.52 kg		袋あけ→異物確認			
こまつな					25.00	30.00	146.91 kg		2cm			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.25	0.30	1.47 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.18	0.22	1.06 kg		1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	108.06 g		5/6塩と混ぜておく			
【白井の梨(小)]												
梨					35.00	0.00	422.63 個					
精製塩					0.10	0.00	3.70 kg					
【オレンジ 1/8(中)]												
オレンジ 1/8カット					0.00	30.00	2,022.00 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9月11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	440	449	514	504	567	584	205	121		3384	3,453.50	
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	586	611	641	33	149					2020	2,424.00	
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	445.83 kg					
水					85.00	120.00	535.98 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,359.00 本					
【いもだんご汁】												
豚肩肉 小間切り					12.00	14.40	70.53 kg					
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.35 kg		水戻し			
にんじん					5.00	6.00	29.39 kg		銀杏0.3cm			
大根					20.00	24.00	117.55 kg		銀杏0.3cm			
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	29.39 kg		水洗い			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	29.39 kg		油抜き			
こまつな					8.00	9.60	47.02 kg		2cm			
長ねぎ					5.00	6.00	29.39 kg		小口0.3cm			
おじゃかもちボール					24.00	28.80	141.06 kg		袋あけ			
清酒(1本1.8%) (学期)					1.40	1.68	8.23 kg		下味			
本みりん(1本1.8%) (学期)					1.00	1.20	5.88 kg					
かつおだしパック(学期)					3.20	3.84	18.81 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.88 kg					
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	17.63 kg		1/3残し			
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.47 kg		1/3残し			
水					90.00	108.00	528.97 kg					
【鰯の生姜煮】												
いわし生姜煮40g(学期)					40.00	0.00	3,384.00 個					
いわし生姜煮50g(学期)					0.00	50.00	2,020.00 個					
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ					15.00	18.00	88.16 kg		1cm			
もやし					12.00	14.40	70.53 kg		水洗い			
きゅうり					8.00	9.60	47.02 kg		小口切り0.3cm			
にんじん					7.00	8.40	41.14 kg		短冊3×6mm			
白味噌 1kg(学期)					2.00	2.40	11.75 kg		ドレッシング			
きび砂糖 20K(学期)					1.40	1.68	8.23 kg		↓			
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	7.05 kg		↓			
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.70 kg		↓			
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	11.75 kg		↓			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.76 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.35 kg					
【黒糖ビーンズ】												
黒糖ビーンズ					8.00	8.00	5,404.00 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9月12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	440	449	514	444	567	584	207	112		3317	3,385.60	池小4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	586	611	641	33	150					2021	2,425.20	
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						
【玄米入りご飯】												
精白米					70.00	100.00	441.15 kg					
ぱちっとモチ玄米					8.40	12.00	52.94 kg					
水					84.00	120.00	510.90 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,295.00 本					
【わかめスープ(卵なし)】												
鶏もも皮つき					12.00	14.40	69.73 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.50	0.60	2.91 kg		下味			
にんじん					8.00	9.60	46.49 kg		短冊3×6mm			
キャベツ					12.00	14.40	69.73 kg					
長ねぎ					8.00	9.60	46.49 kg		小口切り0.3cm			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	87.16 kg		袋あけ			
なると スライス(学期)					6.00	7.20	34.86 kg		袋あけ			
カット乾燥わかめ(学期)					0.70	0.84	4.07 kg		水洗し→異物確認			
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.81 kg					
中華スープの素(学期)					1.00	1.20	5.81 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	69.73 kg		解凍			
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	1.16 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.01	0.01	58.11 g					
水					95.00	114.00	552.03 kg					
【ビビンバ(肉の炒め煮)】												
豚もも肉 短冊1~1.5cm					50.00	60.00	290.54 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.49 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	10.46 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.62 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	12.20 kg		1/6残し			
豆板醤(学期)					0.15	0.18	871.62 g					
赤味噌 1kg(学期)					3.00	3.60	17.43 kg		1/6残し			
純ごま油(学期)					0.70	0.84	4.07 kg					
【ビビンバ(ナムル)】												
こまつな					13.00	15.60	75.54 kg		2cm			
もやし					20.00	24.00	116.22 kg		水洗い			
にんじん					15.00	18.00	87.16 kg		千切り3×3mm			
おろしにんにく 国産(学期)					0.20	0.24	1.16 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.50	0.60	2.91 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	14.53 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.74 kg					
白炒り胡麻(学期)					1.00	1.20	5.81 kg					
【ヨーグルト】												
ソファール元気ヨーグルト					70.00	70.00	5,338.00 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9月16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	440	449	514	504	567	584	207	127		3392	3,462.30	
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	586	611	641	34	150					2022	2,426.40	
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					
【塩焼きそば】												
蒸中華麺(学期)					85.00	102.00	500.54 kg		焼く			
豚もも肉 小間切り					24.00	28.80	141.33 kg					
清酒(1本1.8L)(学期)					1.60	1.92	9.42 kg		下味			
かつおみきくらげ(月)					0.30	0.36	1.77 kg		水戻し→異物確認			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					8.00	9.60	47.11 kg		水洗い			
キャベツ					30.00	36.00	176.66 kg		1cm			
長ねぎ					12.00	14.40	70.66 kg		小口切り0.3cm			
にんじん					12.00	14.40	70.66 kg		短冊3×6mm			
ザーサイ 刻み					3.00	3.60	17.67 kg		袋あけ→1cmカット			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.80	0.96	4.71 kg					
醤油 10L(学期)					3.50	4.20	20.61 kg					
純ごま油(学期)					1.50	1.80	8.83 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.29	1.41 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.06	0.07	353.32 g					
サラダ油 1.5L					1.00	1.20	5.89 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,371.00 本					
【いかカツ】												
いかカツ(Ca・Fe) 40g					40.00	0.00	3,392.00 個					
いかカツ(Ca・Fe) 60g					0.00	60.00	2,022.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	25.70 kg					
【ツナチーズポパイサラダS】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					6.50	7.80	38.28 kg		袋あけ			
ほうれんそう					15.00	18.00	88.33 kg		2cm			
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)					10.00	12.00	58.89 kg		水洗い			
きゅうり					12.00	14.40	70.66 kg		小口切り0.3cm			
ダイスチーズ8mm(学期)					1.50	1.80	8.83 kg		袋あけ			
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.94 kg					
醤油1.8L(学期)					0.60	0.72	3.53 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.70	0.84	4.12 kg					
きび砂糖 20K(学期)					0.40	0.48	2.36 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	588.87 g					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	117.77 g					
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)					40.00	0.00	3,392.00 個					
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)					0.00	60.00	2,022.00 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9月17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	440	449	514	504	567	584	206	121		3385	3,454.60	
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	586	611	641	33	150					2021	2,425.20	
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					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	446.01 kg					
水					85.00	120.00	536.19 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,361.00 本					
【坦々ビーフンスープ】												
鶏挽肉					10.00	12.00	58.80 kg					
豆板醤(学期)					0.15	0.18	881.97 g					
おろし生姜 国産(学期)					0.80	0.96	4.70 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.70 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.76 kg					
もやし					14.00	16.80	82.32 kg		短冊3×6mm			
たまねぎ					12.00	14.40	70.56 kg		小口切り0.3cm			
チンゲン菜					15.00	18.00	88.20 kg		1cm			
クイツティオ					4.50	5.40	26.46 kg		水戻し			
冷凍チキンブイヨン(学期)					15.00	18.00	88.20 kg		解凍			
中華スープの素(学期)					0.90	1.08	5.29 kg					
白味噌 1kg(学期)					1.70	2.04	10.00 kg		ミキサー攪拌			
赤味噌 1kg(学期)					5.30	6.36	31.16 kg		ミキサー攪拌			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					0.90	1.08	5.29 kg					
ねりごま					4.50	5.40	26.46 kg		溶いておく			
水					100.00	120.00	587.98 kg					
【回鍋肉】												
豚肩肉 小間切り					30.00	36.00	176.39 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.88 kg		下味			
キャベツ					15.00	18.00	88.20 kg		2cm			
長ねぎ					8.00	9.60	47.04 kg		小口切り0.3cm			
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)					5.00	6.00	29.40 kg		水洗い			
カットピーマン角切り					7.00	8.40	41.16 kg		水洗い			
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	1.76 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.88 kg		1/3残し			
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	8.82 kg					
オイスターソース1.1kg(学期)					2.50	3.00	14.70 kg					
甜麺醤(学期)					3.00	3.60	17.64 kg					
豆板醤(学期)					0.20	0.24	1.18 kg					
でん粉(学期)					0.50	0.60	2.94 kg					
水					5.00	6.00	29.40 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.76 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.76 kg					
【ゼリーポンチ】												
新カクテルゼリー					25.00	30.00	146.99 kg		解凍			
パインアップル缶(学期)					20.00	24.00	117.60 kg		缶開け→汁切り			
みかん缶(学期)					10.00	12.00	58.80 kg		缶開け→汁切り			
黄桃缶(学期)					18.00	21.60	105.84 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9月18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	440	449	514	504	567	584	205	123		3386	3,455.70	
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	586	611	641	33	149					2020	2,424.00	
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					
[コッパパン(縦割り)]												
コッパパン30g 縦スライス 包装あり					0.00	0.00	854.00		個			
コッパパン40g 縦スライス 包装あり					40.00	0.00	981.00		個			
コッパパン50g 縦スライス 包装あり					0.00	0.00	1,551.00					
コッパパン60g 縦スライス 包装あり					0.00	60.00	2,020.00		個			
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,361.00		本			
[つぶつぶコーンポタージュ]												
たまねぎ			6		25.00	30.00	146.99		kg	賽の目		
にんじんペースト				5.00	6.00	29.40		kg		解凍		
冷凍スイートコーン				20.00	24.00	117.59		kg		袋あけ		
クリームコーン缶(学期)				40.00	48.00	235.19		kg		缶あけ		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)				0.85	1.02	5.00		kg				
食塩 自然塩(学期)				0.15	0.18	881.95		g		1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)				0.02	0.02	117.59		g				
牛乳(調理用牛乳)				40.00	48.00	235.19		kg				
ベシヤメルソース(学期)				6.50	7.80	38.22		kg		ミキサー攪拌		
スキムミルク(学期)				2.00	2.40	11.76		kg		ミキサー攪拌		
生クリーム(学期)				1.00	1.20	5.88		kg				
パセリ 乾(学期)				0.05	0.06	293.98		g				
水				42.00	50.40	246.95		kg				
[ポークフランクケチャップソース]												
ポークフランクロング 40g					40.00	0.00	3,386.00		個			
ポークフランクロング 50g					0.00	50.00	2,020.00		個			
トマトケチャップ(3K)(学期)					6.00	7.20	35.28		kg	袋あけ		
中濃ソース(1.8L)(学期)					2.40	2.88	14.11		kg	缶あけ		
きび砂糖 20K(学期)					0.10	0.12	587.97		g			
洋辛子粉(学期)					0.03	0.04	176.39		g			
ソテードオニオン50g* 缶(学期)					3.00	3.60	17.64		kg	解凍		
水					3.00	3.60	17.64		kg			
[かぼちゃとさつまいものサラダ]												
ボンレスハム 1cm角切り(学期)					3.00	3.60	17.64		kg			
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り					15.00	18.00	88.20		kg	水洗い		
さつまいも 角切 皮あり					15.00	18.00	88.20		kg	水洗い		
きゅうり			3		10.00	12.00	58.80		kg	小口切り0.3cm		
マヨネーズ 1kg(学期)				3.50	4.20	20.58		kg				
こしょう缶 400g(学期)				0.03	0.04	176.39		g				
食塩 自然塩(学期)				0.08	0.10	470.38		g				
[ブルーベリーゼリー]												
ブルーベリーゼリー トーニチ					0.00	40.00	2,020.00		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9月19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	440	449	514	504	567	584	207	113		3378	3,446.90	
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	586	611	641	33	150					2021	2,425.20	
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					
[ご飯]												
精白米					70.00	100.00	445.45 kg					
水					85.00	120.00	535.52 kg					
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	5,354.00 本					
[肉じゃが]												
サラダ油 1.5L					0.27	0.32	1.59 kg					
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	146.80 kg					
清酒(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.87 kg		下味			
たまねぎ					30.00	36.00	176.16 kg		スライス3mm			
カットじゃがいも(乱切り)					70.00	84.00	411.05 kg		水洗い			
つきこんにゃく(学期)					15.00	18.00	88.08 kg		ポイル			
にんじん			6		15.00	18.00	88.08 kg		銀杏0.3			
冷凍むぎ枝豆(学期)					5.00	6.00	29.36 kg		袋あけ→異物確認			
水					18.00	21.60	105.70 kg					
本みりん(1本1.8L)(学期)					1.20	1.44	7.05 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.40	2.88	14.09 kg					
醤油 10L(学期)					5.00	6.00	29.36 kg					
かつおだしパック(学期)					1.00	1.20	5.87 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	3,378.00 個					
彩り野菜のたまごやき8カット					0.00	62.50	2,021.00 個					
[小松菜の納豆和え]												
こまつな					20.00	24.00	117.44 kg		1cm			
にんじん					12.00	14.40	70.47 kg		短冊3×6mm			
長ねぎ					10.00	12.00	58.72 kg		小口切り0.3cm			
挽きわり納豆					15.00	18.00	88.08 kg		前日冷蔵庫へ			
醤油1.8L(学期)					2.00	2.40	11.74 kg					
洋辛子粉(学期)					0.10	0.12	587.21 g					
鰹節 刻み(学期)					0.50	0.60	2.94 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9月22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	440	449	514	504	567	584		120	3385	3,454.60	
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	586	611	641	33	144	2015	2,418.00				
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		
【ご飯】											
精白米					70.00	100.00	445.41	kg			
水					85.00	120.00	535.47	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	5,356.00	本			
【なめこ汁】											
なめこ 水煮			6		15.00	18.00	88.09	kg	水洗い		
大根				12.00	14.40	70.47	kg	短冊3×6mm			
カット油揚げ(学期)				5.00	6.00	29.36	kg	油抜き			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)				25.00	30.00	146.82	kg	袋あけ			
長ねぎ				8.00	9.60	46.98	kg	小口切り0.3cm			
こまつな				10.00	12.00	58.73	kg	1cm			
鰹の素 富士印(学期)				1.50	1.80	8.81	kg				
液体昆布だし(1L)(学期)				1.20	1.44	7.05	kg				
赤味噌 1kg(学期)				5.70	6.84	33.47	kg	ミキサー攪拌			
水				90.00	108.00	528.53	kg				
【鶏の唐揚げ】											
鶏むね肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,385.00	個			
鶏むね肉 切り身 60g					0.00	60.00	2,015.00	個			
おろし生姜 国産(学期)					0.80	0.96	4.70	kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.70	kg			
純ごま油(学期)					1.50	1.80	8.81	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.75	kg			
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	17.62	kg			
でん粉(学期)					10.00	12.00	58.73	kg			
サラダ油 1斗缶					5.00	6.00	29.02	kg			
【ひじきの炒り煮】											
乾ひじき(学期)			3		2.20	2.64	12.92	kg	水戻し		
にんじん				10.00	12.00	58.73	kg	短冊3×6mm			
さつま揚げ スライス(学期)				6.00	7.20	35.24	kg	油抜き			
つきこんにゃく(学期)				8.00	9.60	46.98	kg	ポイル			
冷凍むき枝豆(学期)				3.50	4.20	20.55	kg	ポイル			
醤油 10L(学期)				2.40	2.88	14.09	kg	1/3残し			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)				1.50	1.80	8.81	kg				
きび砂糖 20K(学期)				1.00	1.20	5.87	kg	1/3残し			
かつおだしパック(学期)				0.50	0.60	2.94	kg				
水				5.00	6.00	29.36	kg				
サラダ油 1.5L			0.30	0.36	1.76	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9月24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	440	449	514	504	567	584	206	119		3383	3,452.40	
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	586	611	641	33	150					2021	2,425.20	
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					
【わかめご飯】												
精白米					70.00	100.00	445.85 kg					
わかめご飯の素(無添加)					1.80	2.50	11.32 kg					
水					84.00	120.00	516.44 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,359.00 本					
【むらくも汁】												
鶏卵(凍結全卵)					15.00	18.00	88.16 kg		解凍			
鶏もも皮つき					10.00	12.00	58.78 kg					
清酒(1本1.8%) (学期)					1.00	1.20	5.88 kg		下味			
にんじん					8.00	9.60	47.02 kg		短冊3×6mm			
白菜					12.00	14.40	70.53 kg		1cm			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.35 kg		水戻し			
長ねぎ					8.00	9.60	47.02 kg		小口切り0.3cm			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	88.16 kg		袋あけ			
カット乾燥わかめ(学期)					0.40	0.48	2.35 kg		水戻し・異物確認			
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.88 kg					
かつおだしパック(学期)					3.00	3.60	17.63 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.35	0.42	2.06 kg		1/3残し			
本みりん(1本1.8%) (学期)					0.80	0.96	4.70 kg					
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	11.76 kg		1/3残し			
でん粉(学期)					0.60	0.72	3.53 kg		とろみづけ			
水					95.00	114.00	558.37 kg					
【ままかりの海苔胡麻フライ】												
ままかりの海苔胡麻フライCa					30.00	30.00	5,404.00 個					
サラダ油 1斗缶					3.00	3.00	16.21 kg					
【ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮】												
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.76 kg					
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	146.94 kg					
カットごぼう(斜め切り)					18.00	21.60	105.80 kg		洗う→ボイル			
つきこんにゃく(学期)					12.00	14.40	70.53 kg		ボイル			
冷凍さやいんげん(学期)					5.00	6.00	29.39 kg		袋あけ→異物確認			
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	8.82 kg		1/6残し			
本みりん(1本1.8%) (学期)					1.80	2.16	10.58 kg					
清酒(1本1.8%) (学期)					1.60	1.92	9.40 kg					
醤油 10L(学期)					2.80	3.36	16.46 kg		1/6残し			
白炒り胡麻(学期)					0.80	0.96	4.70 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9月25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	440	449	514	504	567	522	204	120	3320	3,383.10	池小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	586	611	641	33	148	2019	2,422.80				
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	854.00	個			
食パン 40g 包装あり					40.00	0.00	981.00	個			
食パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,485.00	個			
食パン 60g 包装あり					0.00	60.00	2,019.00	個			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	5,295.00	本			
【ポークビーンズ】											
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.74	kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.74	kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.15	0.18	870.88	g			
豚肩肉 小間切り					20.00	24.00	116.12	kg			
たまねぎ					40.00	48.00	232.24	kg	賽の目切り		
にんじん					17.00	20.40	98.70	kg	短冊3×6mm		
じゃがいも					40.00	48.00	232.24	kg	賽の目切り		
大豆水煮(学期)					12.00	14.40	69.67	kg	水洗い		
冷凍白いんげん豆(学期)					8.00	9.60	46.45	kg	袋あけ		
マッシュルームスライス トマト					4.00	4.80	23.22	kg	水洗い		
冷凍むき枝豆(学期)					4.00	4.80	23.22	kg	袋あけ→異物確認		
水					10.00	12.00	58.06	kg			
赤ワイン(1本1.8L) (学期)					1.70	2.04	9.87	kg	下味		
食塩 自然塩(学期)					0.50	0.60	2.90	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	116.12	g			
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	8.71	kg			
トマト缶詰 ダイス(学期)					13.00	15.60	75.48	kg	缶あけ		
トマトピューレ缶(学期)					6.50	7.80	37.74	kg	缶あけ		
オールスパイス					0.03	0.04	174.18	g			
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.81	kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.20	1.44	6.97	kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.30	0.36	1.74	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					8.00	9.60	46.45	kg	解凍		
【コーングラタン】											
コーングラタン65g					65.00	0.00	3,320.00	個			
コーングラタン80g					0.00	80.00	2,019.00	個			
【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	58.06	kg	袋あけ		
にんじん					18.00	21.60	104.51	kg	短冊3×6mm		
たまねぎ					8.00	9.60	46.45	kg	スライス3mm		
きゅうり					12.00	14.40	69.67	kg	短冊3×6mm		
酢(1.8L)(学期)					2.20	2.64	12.77	kg	たれ		
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	11.61	kg	↓		
きび砂糖 20K(学期)					0.83	1.00	4.82	kg	↓		
食塩 自然塩(学期)					0.29	0.35	1.68	kg	↓		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	174.18	g	↓		
パセリ 乾(学期)					0.04	0.05	232.24	g	↓		
【チョコクリーム(Fe)】											
パデチョコ Fe(学期)					15.00	15.00	5,339.00	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9月26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	440	449	514	504	567	522	206	113		3315	3,377.60	池小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	586	611	641	33	147					2018	2,421.60	
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	440.11 kg					
水					85.00	120.00	529.11 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,289.00 本					
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					75.00	90.00	434.94 kg		ポイル			
豚挽肉					22.00	26.40	127.58 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.74 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.50	0.60	2.90 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.64 kg					
たまねぎ					20.00	24.00	115.98 kg		みじん切り			
にんじん					8.00	9.60	46.39 kg		みじん切り			
長ねぎ					10.00	12.00	57.99 kg		小口0.3mm			
にら					5.00	6.00	29.00 kg		1cm			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					10.00	12.00	57.99 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.32 kg		水洗い			
中華スープの素(学期)					0.50	0.60	2.90 kg					
赤味噌 1kg(学期)					4.00	4.80	23.20 kg		ミキサー攪拌			
豆板醤(学期)					0.40	0.48	2.32 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	10.44 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	12.18 kg		1/3			
オイスターソース1.1kg(学期)					1.00	1.20	5.80 kg					
でん粉(学期)					2.00	2.40	11.60 kg					
水					30.00	36.00	173.98 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.74 kg					
【紫いももち】												
紫いももち					30.00	30.00	5,333.00 個					
【春雨サラダ】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					3.50	4.20	20.30 kg					
もやし					10.00	12.00	57.99 kg		水洗い			
にんじん					8.00	9.60	46.39 kg		短冊3×6mm			
きゅうり					12.00	14.40	69.59 kg		短冊3×6mm			
はるさめ 緑豆(学期)					3.20	3.84	18.56 kg		袋あけ			
食塩 自然塩(学期)					0.02	0.02	115.98 g					
純ごま油(学期)					1.20	1.44	6.96 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.08	1.30	6.26 kg					
醤油1.8L(学期)					2.50	3.00	14.50 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	5.22 kg					
洋辛子粉(学期)					0.06	0.07	347.95 g					
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.32 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9月29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	440	449	514	504	567	584	207	118		3383	3,452.40	
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	586	611	641	33	141					2012	2,414.40	
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						
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	444.95 kg					
水					85.00	120.00	534.92 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,351.00 本					
【キャバツと油揚げの味噌汁】												
キャバツ			6		25.00	30.00	146.67 kg		1cm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					6.00	7.20	35.20 kg		油抜き			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	88.00 kg		袋あけ			
こまつな					12.00	14.40	70.40 kg		2cm			
長ねぎ					10.00	12.00	58.67 kg		小口切り0.3cm			
赤味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.43 kg		ミキサー攪拌			
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	16.43 kg		ミキサー攪拌			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.80 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.87 kg					
水					95.00	114.00	557.35 kg					
【鶏そぼろ丼の具】												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉					50.00	60.00	293.34 kg					
ひき割り大豆					8.00	9.60	46.93 kg		袋あけ・ほぐし			
サラダ油 1.5L					1.00	1.20	5.87 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.40	0.48	2.35 kg					
にんじん					12.00	14.40	70.40 kg		みじん			
冷凍むぎ枝豆(学期)					5.00	6.00	29.33 kg		異物確認			
醤油 10L(学期)					3.50	4.20	20.53 kg		1/3			
きび砂糖 20K(学期)					2.30	2.76	13.49 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	7.04 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	7.04 kg					
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれんそう			3		20.00	24.00	117.34 kg		2cm			
冷凍カットホウレン草(脱水パウ凍)					20.00	24.00	117.34 kg		水洗い			
カット済みえのき茸					12.00	14.40	70.40 kg		水洗い			
きざみのり(学期)					0.50	0.60	2.93 kg		袋あけ			
醤油1.8L(学期)					2.50	3.00	14.67 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.73 kg					
サラダ油 1.5L					2.50	3.00	14.67 kg					
酢(1.8L)(学期)					2.80	3.36	16.43 kg					
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	107.90 g					
【お芋の大福】												
お芋の大福					30.00	30.00	5,395.00 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9月30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	440	449	514	504	567	584	207	126	3391	3,461.20	
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	586	611	641	34	152	2024	2,428.80				
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				
【黒糖パン】											
黒糖パン 30g 包装あり					0.00	0.00	854.00	個			
黒糖パン 40g 包装あり					40.00	0.00	981.00	個			
黒糖パン 50g 包装あり					0.00	0.00	1,556.00	個			
黒糖パン 60g 包装あり					0.00	60.00	2,024.00	個			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	5,372.00	本			
【ミルクスープ】											
鶏もも皮つき					20.00	24.00	117.80	kg			
にんじん					10.00	12.00	58.90	kg	銀杏0.3cm		
じゃがいも					25.00	30.00	147.25	kg	養の目切り		
たまねぎ					20.00	24.00	117.80	kg	養の目切り		
カットしめじ					6.00	7.20	35.34	kg	水洗い		
こまつな					10.00	12.00	58.90	kg	2cm		
スキムミルク(学期)					3.00	3.60	17.67	kg	ミキサー攪拌		
ベンジャメルソース(学期)					4.00	4.80	23.56	kg	ミキサー攪拌		
米粉(学期)					1.50	1.80	8.83	kg	ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					1.20	1.44	7.07	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.47	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	108.30	g			
牛乳(調理用牛乳)					40.00	48.00	235.60	kg			
水					45.00	54.00	265.05	kg			
バター 450g(学期)					0.50	0.60	2.94	kg			
【オムレットマトソース】											
オムレット(プレーン)40g					40.00	0.00	3,391.00	個			
オムレット(プレーン)50g					0.00	50.00	2,024.00	個			
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					5.50	6.60	32.39	kg			
トマトケチャップ(3K)(学期)					3.00	3.60	17.67	kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.71	kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.36	1.77	kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.89	kg			
水					2.50	3.00	14.72	kg			
【彩りサラダ】											
キャベツ					22.00	26.40	129.58	kg	1cm		
きゅうり					6.00	7.20	35.34	kg	小口切り0.3cm		
ミックスピーマン(赤・黄・緑)					5.00	6.00	29.45	kg	袋あけ→異物確認		
にんじん					8.00	9.60	47.12	kg	銀杏0.3cm		
ハーブ&スパイス塩こうじ					1.50	1.80	8.83	kg			
酢(1.8L)(学期)					2.10	2.52	12.37	kg			
サラダ油 1.5L					1.60	1.92	9.42	kg			
きび砂糖 20K(学期)					0.35	0.42	2.06	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	589.00	g			
【ベビーチーズ(Ca強化)】											
チーズ(学期)					11.50	11.50	5,415.00	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