

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月01日(木)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇わかめスープ (卵なし)	1705655						
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
もやし	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
キャベツ	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
なると スライス	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
乾燥わかめ	0.8	0.8	0.96	0.96	0	水戻し	
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
中華スープの素	1	1	1.2	1.2	0		
冷凍チキンブイヨン	13	13	15.6	15.6	0	解凍	
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.02	0.02	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	95	95	110	110	0		
料理計	172.01	174.5	202.42	205.42			
〇ブルコギ丼の具	1401050						
豚肩肉 小間切り	30	30	36	36	0		
おろしにんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
トウバンジャン	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
カットしめじ	10	10	12	12	0	水洗い	
はるさめ 緑豆	3.5	3.5	4.2	4.2	0	水戻し	
にら	5	5.26	6	6.32	5	2cm	
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (10ℓ)	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.2	2.2	0	下味	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.2	2.2	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.02	0.02	0		
白炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	78.76	79.02	94.6	94.92			
ヨーグルト和え	1901700						
プレーンヨーグルト調理用	25	25	30	30	0		
グラニュー糖	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
パインアップル缶	15	15	18	18	0		
みかん缶	8	8	9.6	9.6	0		
黄桃缶	15	15	18	18	0		
料理計	65.2	65.2	78.24	78.24			
合 計	814.97	817.72	794.26	797.58			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月02日(金)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇おにかまぼこのすまし汁	1600313						
鶏もも皮なし 小間肉	14	14	16.8	16.8	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
白菜	10	10.64	12	12.77	6	1cm	
カットえのき	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
スライスかまぼこ(鬼)	14	14	16.8	16.8	0	解凍	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
本みりん (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
液体昆布だし	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
醤油 (10ℓ)	2.4	2.4	2.88	2.88	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.22	0.22	0.27	0.27	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
料理計	182.02	184.52	218.43	221.43			
〇鯛のオレンジ煮	1100900						
鯛のオレンジ煮40g	40	40			0		
鯛のオレンジ煮50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
〇切干大根の含め煮	1301300						
豚もも肉 短冊1~1.5cm	10	10	12	12	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
さつま揚げ	8	8	9.6	9.6	0	油抜き	
切干し大根	5.5	5.5	6.6	6.6	0	水戻し→カット	
冷凍むき枝豆	4	4	5	5	0	確認→ポイル	
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	10	10	12	12	0		
料理計	52.1	52.35	62.72	63.02			
小袋福豆 (大豆)	2600700						
節分用福豆 5g	5	5			0		
節分用福豆 8g			8	8	0		
料理計	5	5	8	8			
合 計	778.12	780.87	758.15	761.45			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和6年02月05日(月)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇豚汁 1604300							
豚肩肉 小間切り	14	14	16.8	16.8	0		
清酒 (1本1.8㍓)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
冷凍豆腐 CaFe強化	18	18	21.6	21.6	0	袋あけ	
カット油揚げ (冷)	4	4	4.8	4.8	0	油抜き	
カットこんにゃく 色紙切	5	5	6	6	0	ポイル	
大根	12	13.33	14.4	16	10	いちょう0.3cm	
カットごぼう (さ)	5	5	6	6	0	水洗い	
じゃがいも	15	16.67	18	20	10	賽の目切り	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口0.3cm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	2.8	2.8	3.36	3.36	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	181.8	185.22	218.16	222.27			
〇鶏肉の味噌だれ焼き 0509955							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
長ねぎ	1.5	1.58	1.8	1.89	5	みじん切り	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0	下味	
おろし生姜	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
きび砂糖	0.45	0.45	0.54	0.54	0	下味	
清酒 (1本1.8㍓)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
本みりん (1本1.8㍓)	0.9	0.9	1.08	1.08	0	下味	
白味噌	2	2	2.4	2.4	0	下味	
醤油 (10㍓)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
純ごま油	0.36	0.36	0.43	0.43	0	下味	
白炒り胡麻	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
料理計	59.11	59.19	70.93	71.02			
大豆の磯煮 1303300							
大豆水煮	10	10	14.4	14.4	0	袋あけ	
乾ひじき	1.6	1.6	1.92	1.92	0	水戻し	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
スライスれんこん	5	5	6	6	0	水洗い	
さつま揚げ	5	5	6	6	0	油抜き	
冷凍さやいんげん	5	5	6	6	0	ポイル	
醤油 (10㍓)	2.6	2.6	3.12	3.12	0		
本みりん (1本1.8㍓)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
きび砂糖	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
清酒 (1本1.8㍓)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
かつおだしパック	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	5	5	6	6	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	48.9	49.21	61.08	61.45			
合 計	788.81	792.62	769.17	773.74			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月06日(火)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
〇焼きそば	0403000						
蒸中華麺	80		105	105	0	蒸す	
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	1cm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス1cm	
焼そばソースの素	4	4	5	5	0		
焼そばソース(液体)	7	7	8.4	8.4	0		
サラダ油 1.5L	2	2	2.4	2.4	0		
食塩 自然塩	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	190.08	194.86	237.3	243.04			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇春巻	1001200						
春巻 50g	50	50			0		
春巻 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	6	6	0		
料理計	54	54	66	66			
〇かぼちゃとさつまいものサラダ	1800120						
ボンレスハム 1cm角切り	4	4	4.8	4.8	0	ボイル→冷却	
カット西洋かぼちゃ	17	17	20.4	20.4	0	水洗い	
さつまいも角切 皮あり	17	17	20.4	20.4	0	水洗い	
きゅうり	5	5.1	6	6.12	2	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン	5	5	6	6	0	袋開け→確認	
マヨネーズ	3.5	3.5	4.2	4.2	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0	たれ	
食塩 自然塩	0.08	0.08	0.1	0.1	0	たれ	
料理計	51.61	51.71	61.94	62.06			
お米deりんごのタルト	2300220						
お米de国産りんごのタルト	35	35	35	35	0		
料理計	35	35	35	35			
合 計	536.69	541.57	606.24	612.1			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和6年02月07日(水)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
けんちん汁 1600316							
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
にんじん	4.8	4.95	5.76	5.94	3	銀杏0.3cm	
大根	12	13.33	14.4	16	10	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	4.8	4.8	5.76	5.76	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	12	12	14.4	14.4	0	袋あけ	
こまつな	8	8.89	9.6	10.67	10	2cm	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
本みりん (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
液体昆布だし	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
醤油 (10ℓ)	2.5	2.5	3	3	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.24	0.24	0.29	0.29	0	1/3残し	
水	95	95	114	114	0		
料理計	165.74	168.53	198.89	202.25			
Oハンバーグ(おろしソース) 0511910							
ハンバーグ60g (学期)	60	60			0		
ハンバーグ80g (学期)			80	80	0		
冷凍大根おろし	10	10	12	12	0	袋あけ	
おろしにんにく	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
おろし生姜	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0		
レモン果汁 1L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きび砂糖	1.9	1.9	2.28	2.28	0		
こしょう缶 400g	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
水	5	5	6	6	0		
料理計	81.71	81.71	106.05	106.05			
Oおなかサラダ 1800920							
キャベツ	12	14.12	14.4	16.94	15	1cm	
ほうれんそう	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	5	5	6	6	0		
鯉節 刻み	1	1	1.2	1.2	0		
サラダ油 1.5L	2	2	2.4	2.4	0		
きび砂糖	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	62.6	66.08	75.12	79.29			
Oみかん1/2 (学配) 2300503							
みかん1/2 (学配)	35	35	35	35	0		
料理計	35	35	35	35			
合計	844.05	850.32	834.06	841.59			

★二小6年生 作成献立(ペロリンピック)

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和6年02月08日(木)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
食パン 0302100							
食パン	30	30			0		
食パン	40	40			0		
食パン			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇オニオンスープ(真だくさん) 1700350							
オリーブオイル 1L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
ベーコン ショルダー1cm短冊	12	12	14.4	14.4	0		
たまねぎ	35	35	42	42	0	スライス5mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
じゃがいも	24	26.67	28.8	32	10	賽の目切り	
ソテードオニオン	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
水	80	80	96	96	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)	1	1	1.2	1.2	0		
食塩 自然塩	0.32	0.32	0.38	0.38	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
パセリ 乾	0.01	0.01	0.02	0.02	0		
料理計	180.76	183.74	216.92	220.49			
〇白身魚のトマトクリームフライ 0702855							
白身魚のトマトクリームフライ	40	40			0		
白身魚のトマトクリームフライ			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
〇ブロッコリーとチキンのサラダ 1801403							
冷凍ブロッコリー	23	23	27.6	27.6	0	ボイル→冷却	
冷凍スイートコーン	8	8	9.6	9.6	0	ボイル→冷却	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	短冊 3×6mm	
国産鶏ささみフレーク	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
きび砂糖	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
酢	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.09	0.09	0.11	0.11	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
醤油 1.8L	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
サラダ油 1.5L	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	49.76	49.95	59.71	59.93			
パテ 黒ごま Fe 15g 2500607							
パテ 黒ごまFe 15g	15	15	15	15	0		
料理計	15	15	15	15			
きなこプリン 2201550							
きなこプリン			40	40	0		
料理計			40	40			
合 計	565.52	568.69	652.63	656.42			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月09日(金)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇ワンタンスープ	1705700						
肉入りワンタン	25	25	30	30	0	袋あけ	
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	1cm	
カット済みきくらげ	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
中華スープの素	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
食塩 自然塩	0.27	0.27	0.32	0.32	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	100	100	120	120	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	176.89	179.53	212.26	215.42			
〇えび焼売	0600650						
えび焼売	30	30	30	30	0		
えび焼売			30	30	0		
料理計	30	30	60	60			
〇回鍋肉	1503850						
豚肩肉 小間切り	24	24	28.8	28.8	0		
キャベツ	12	14.12	15	17.65	15	2cm	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
カットピーマン角	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
オイスターソース	2.5	2.5	3	3	0		
甜麺醤	3	3	3.6	3.6	0		
トウバンジャン	0.2	0.2	0.3	0.3	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	5	5	6	6	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	71.8	74.33	86.82	89.98			
合 計	777.69	782.86	778.08	784.4			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月13日(火)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95)	0100201						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇白井市産野菜の味噌汁	1601101						
大根	12	13.33	14.4	16	10	銀杏0.3cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	銀杏0.3cm	
カット油揚げ (冷)	6	6	7.2	7.2	0	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化	18	18	21.6	21.6	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	スライス3mm	
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
水	95	95	114	114	0		
料理計	169	172.22	202.8	206.66			
鯖の青しそ西京焼き	0507200						
鯖の青しそ西京焼き 40g	40	40			0		
鯖の青しそ西京焼き 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
〇れんこんのきんぴら	1506300						
サラダ油 1.5L	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
豚肩肉 小間切り	8	8	9.6	9.6	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
スライスれんこん	22	22	26.4	26.4	0	水洗い	
カットごぼう (さ)	3.5	3.5	4.2	4.2	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.2	0.2	0.24	0.24	0	水戻し	
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
清酒 (1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (100)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
白炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
七味唐辛子	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
純ごま油	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
水	4	4	4.8	4.8	0		
料理計	51.41	51.66	61.69	61.99			
給食用毎日骨太ペーパーチーズ (雪印)	2600501						
チーズ			11.5	11.5	0		
料理計			11.5	11.5			
合 計	759.41	762.88	744.99	749.15			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和6年02月14日(水)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
バレンシアピラフ 0101308							
精白米(低学年)	60	60	60	60	0		
精白米(中学年)	70	70	70	70	0		
精白米(高学年)	80	80	80	80	0		
精白米(中学生)			100	100	0		
バレンシアピラフの素	12	12	16.7	16.7	0		
水	84	84	84	84	0		
料理計	306	306	410.7	410.7			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ABCマカロニスープ 1701310							
ABCマカロニ	4	4	4.8	4.8	0		
カットウィンナー6mmカット	10	10	12	12	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
カットじゃがいも(1cm角切り)	15	15	21.6	21.6	0	水洗い	
セロリー	3	4.62	3.6	5.54	35	スライス3mm	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
サラダ油 1.5L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
冷凍チキンピヨ	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
水	90	90	108	108	0		
白ワイン(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
醤油(10ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
料理計	167.68	169.61	204.81	207.12			
オムレツデミソース 0503105							
ハートオムレツ	30	30	30	30	0		
デミグラスソース	7	7	7	7	0		
トマトケチャップ	2.6	2.6	2.6	2.6	0		
中濃ソース	0.96	0.96	0.96	0.96	0		
きび砂糖	0.51	0.51	0.51	0.51	0		
赤ワイン(1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.8	0.8	0		
水	2	2	2	2	0		
料理計	43.87	43.87	43.87	43.87			
Oツナボパイサラダ 1806105							
まぐろツナフレーク水煮	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
レモン果汁 1ℓ	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	2cm	
サラダ油 1.5L	1.6	1.6	1.92	1.92	0	たれ	
醤油 1.8ℓ	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
きび砂糖	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
洋辛子粉	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
料理計	47.68	52.25	57.22	62.7			
ガトーショコラ 2301752							
お米deガトーショコラ	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	801.23	807.73	955.37	963.16			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和6年02月15日(木)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
コッペパン (縦割り) 0301800							
コッペパン30g 縦スライス 包装あり	30	30			0		
コッペパン40g 縦スライス 包装あり	40	40			0		
コッペパン60g 縦スライス 包装あり			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇つぶつぶコーンポタージュ 1200805							
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス5mm	
にんじんペースト	5	5	6	6	0	解凍	
冷凍スイートコーン	20	20	24	24	0	袋あけ	
クリームコーン缶	40	40	48	48	0	缶あけ	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.85	0.85	1.02	1.02	0		
食塩 自然塩	0.15	0.15	0.18	0.18	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
牛乳 (調理用牛乳)	40	40	48	48	0		
ベシヤメルソース	6.5	6.5	7.8	7.8	0	ミキサー攪拌	
スキムミルク	2	2	5	5	0	ミキサー攪拌	
生クリーム	1	1	1.2	1.2	0		
パセリ 乾	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
水	40	40	48	48	0		
料理計	180.57	180.57	219.29	219.29			
〇ポークフランクチリソース 0512900							
ポークフランクロング 40g	40	40			0		
ポークフランクロング 50g			50	50	0		
トマトケチャップ	6	6	7.2	7.2	0	たれ	
トマトピューレ缶	3.5	3.5	4.2	4.2	0	たれ	
きび砂糖	0.25	0.25	0.3	0.3	0	たれ	
食塩 自然塩	0.05	0.05	0.06	0.06	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	たれ	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.15	0.15	0.18	0.18	0	たれ	
チリパウダー	0.05	0.05	0.06	0.06	0	たれ	
ソテードオニオン	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
おろしにんにく	0.12	0.12	0.14	0.14	0	たれ	
水	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	55.14	55.14	68.16	68.16			
キャベツソテー (洋食) 1501300							
サラダ油 1.5L	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
ベーコン ショルダー 1cm短冊	6	6	7.2	7.2	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	30	35.29	36	42.35	15	2cm	
カットエリンギ	6	6	7.2	7.2	0	水洗い	
ミックスピーマン	5	5	6	6	0	袋開け→確認	
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
料理計	52.67	58.11	63.2	69.74			
ミルクコーヒー 2402300							
ミルク (コーヒー)	12.5	12.5	12.5	12.5	0		
料理計	12.5	12.5	12.5	12.5			
合 計	574.38	579.82	626.65	633.19			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和6年02月16日(金)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
麦御飯(炊飯用) 0101750							
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
炊飯用麦	8	8	9.6	9.6	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	302	302	229.6	229.6			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
Oチキンカレー(米粉入り) 1203802							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろし生姜	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
おろしにんにく	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
たまねぎ	40	40	48	48	0	賽の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.3cm	
じゃがいも	20	22.22	24	26.67	10	賽の目切り	
水	60	60	72	72	0		
冷凍チキンピイオン	10	10	12	12	0	解凍	
赤ワイン(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
ソテードオニオン	5	5	6	6	0	袋あけ	
チャツネ	2.5	2.5	3	3	0	袋あけ	
レトロカリー甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレルウ甘口	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
米粉	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
中濃ソース	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
醤油(10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
ガラムマサラ(缶)	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
マサラマイルド缶	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
カレー粉缶	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
料理計	194.69	197.53	233.62	237.03			
ヒレカツ 0802000							
ヒレカツ30g	30	30			0		
ヒレカツ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	3	3	5	5	0		
料理計	33	33	55	55			
Oブロッコリーとコーンのサラダ(香味玉ねぎ) 1801400							
冷凍ブロッコリー	25	25	30	30	0	ボイル→冷却	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	ボイル→冷却	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
香味玉葱ドレッシング	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	53	53.31	63.6	63.97			
いよかんゼリー 2200800							
伊予柑ゼリー	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合計	838.69	841.84	837.82	841.6			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月19日(月)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
〇ペンネボロネーゼ	0403855						
マカロニ ペンネ	34	34	42	42	0	さつとボイル	
豚挽肉	22	22	26.4	26.4	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
まめプラス	2.5	2.5	3	3	0	水戻し	
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
たまねぎ	25	25	30	30	0	みじん切り	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	みじん切り	
セロリー	5	7.69	6	9.23	35	みじん切り	
デミグラスソース	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
ハヤシルー	5.5	5.5	6.6	6.6	0	ミキサー攪拌	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
中濃ソース	2.6	2.6	3.2	3.2	0		
トマトケチャップ	6.5	6.5	7.8	7.8	0	袋あけ	
トマト缶詰 ダイス	25	25	30	30	0		
スキムミルク	2	2	2.4	2.4	0	ミキサー攪拌	
粉チーズ	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
食塩 自然塩	0.05	0.05	0.06	0.06	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
オリーブオイル 1ℓ	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
水	20	20	24	24	0		
料理計	174.05	177.11	210.14	213.82			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
チキンナゲット (卵乳なし)	0801301						
チキンナゲット20g	20	20	20	20	0		
チキンナゲット20g	20	20	20	20	0		
料理計	40	40	40	40			
〇イタリアンサラダ	1803105						
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
きゅうり	8	8.16	9.6	9.8	2	小口切り0.3cm	
ミックスピーマン	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1ℓ	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	52	56	62.4	67.21			
蒸しケーキ	1901500						
蒸しケーキCa・Mg 40g	40	40			0		
蒸しケーキCa・Mg 60g			60	60	0		
料理計	40	40	60	60			
合 計	512.05	519.11	578.54	587.03			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和6年02月20日(火)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
炒め野菜の味噌汁 1606007							
鶏挽肉	16	16	19.2	19.2	0		
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カット里芋 いちょう切り	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	スライス1cm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
赤味噌	2.9	2.9	3.48	3.48	0	ミキサー攪拌	
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
醤油 (100)	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計	171.5	175.99	205.8	211.19			
〇彩り野菜のたまごやき QP 0600900							
彩り野菜のたまごやき10カット	50	50			0		
彩り野菜のたまごやき8カット			62.5	62.5	0		
料理計	50	50	62.5	62.5			
のりカツオ納豆和え 1800512							
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	2cm	
もやし	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
挽きわり納豆	10	10	12	12	0	解凍	
長ねぎ	3	3.16	3.6	3.79	5	小口切り0.3cm	
醤油 1.80	2.3	2.3	2.76	2.76	0	たれ	
本みりん (1本1.80)	1	1	1.2	1.2	0	たれ	
鰹節 刻み	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きざみのり	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
料理計	49.8	51.88	59.76	62.25			
黒糖ビーツ 2600400							
黒糖ビーツ			8	8	0		
料理計			8	8			
合 計	775.3	781.87	761.06	768.94			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月21日(水)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
わかめご飯(炊飯用)	0100216						
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
水	84	84	120	120	0		
わかめご飯の素	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
料理計	295.8	295.8	222.16	222.16			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇肉じゃが(大食缶)	1302750						
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
サラダ油 1.5L	0.27	0.27	0.32	0.32	0		
カットじゃがいも	70	70	84	84	0	水洗い	
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス5mm	
つきこんにやく	14	14	17	17	0	さっとポイル	
にんじん	14	14.43	17	17.53	3	銀杏0.3cm	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	確認→投入	
水	18	18	21.6	21.6	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
本みりん(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	2.3	2.3	2.8	2.8	0		
醤油(10ℓ)	4.8	4.8	5.8	5.8	0	1/3残し	
かつおだしパック	1	1	1.2	1.2	0		
料理計	186.37	186.8	224.12	224.65			
〇銀鮭の塩焼き	0504713						
塩銀鮭 切り身 40g	40	40			0		
塩銀鮭 切り身 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
〇ほうれん草の和風サラダ	1806103						
ほうれんそう	23	25.56	27.6	30.67	10	スライス2cm	
冷凍カットほうれん草	17	17	20.4	20.4	0	水洗い	
カットえのき	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
きざみのり	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
サラダ油 1.5L	2.5	2.5	3	3	0		
酢	2.8	2.8	3.36	3.36	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
料理計	62.32	64.88	74.78	77.85			
合 計	790.49	793.48	777.06	780.66			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和6年02月22日(木)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
テーブルロール 0300900							
テーブルロール	30	30			0		
テーブルロール	40	40			0		
テーブルロール			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
トマトスープ(芋なし) 1704850							
豚肩肉 角切り	20	20	24	24	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろしにんにく	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
にんにく	12	12.37	14.4	14.85	3	銀杏0.3cm	
たまねぎ	25	25	30	30	0	賽の目切り	
レンズまめ 水煮	5	5	6	6	0	袋あけ	
白ワイン(1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
トマト缶詰 ダイス	12	12	14.4	14.4	0		
トマトソース	5	5	6	6	0		
トマトケチャップ	7	7	8.4	8.4	0	袋あけ	
食塩 自然塩	0.36	0.36	0.43	0.43	0		
きび砂糖	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
中濃ソース	1.4	1.4	1.68	1.68	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
冷凍チキンピジョン	10	10	12	12	0	解凍	
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
水	65	65	78	78	0		
パセリ 乾	0.08	0.08	0.1	0.1	0		
料理計	186.37	190.27	223.65	228.34			
ブロッコリーとかぼちゃのグラタン 0512450							
ブロッコリーとかぼちゃのグラタン 65g	65	65			0		
ブロッコリーとかぼちゃのグラタン 80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
Oコーンポテト 1500305							
カットウィンナー6mmカット	8	8	9.6	9.6	0		
じゃがいも	40	44.44	48	53.33	10	賽の目切り	
冷凍スイートコーン	15	15	18	18	0	袋開け→確認	
パセリ 乾	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
食塩 自然塩	0.24	0.24	0.29	0.29	0		
ブラックペッパー	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.18	0.18	0.22	0.22	0		
オリーブオイル 1L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	64.07	68.51	76.89	82.22			
Oソフール元気ヨーグルト 2202210							
ヨーグルト	70	70	70	70	0		
料理計	70	70	70	70			
合計	661.44	669.78	716.54	726.56			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月26日(月)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯(炊飯用)	0100200						
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	294	294	220	220			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇家常豆腐	1400600						
サラダ油 1.5L	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
おろし生姜	0.28	0.28	0.34	0.34	0		
トウバンジャン	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
豚肩肉 小間切り	15	15	18	18	0		
清酒(1本1.8L)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス3mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
たけのこ短冊切り	5	5	6	6	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.8	0.8	0.96	0.96	0	水洗い	
白菜	30	31.91	36	38.3	6	2cm	
きび砂糖	1.3	1.3	1.56	1.56	0		
醤油(100)	2	2	2.4	2.4	0		
赤味噌	3.5	3.5	4.2	4.2	0	ミキサー攪拌	
冷凍絹揚げ 10	65	65	78	78	0	ボイル	
うずらの卵水煮	20	20	24	24	0	ボイル	
中華スープの素	0.6	0.6	0.72	0.72	0	ボイル	
でん粉	1	1	1.2	1.2	0		
純ごま油	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	171.78	174	206.14	208.81			
〇肉団子甘酢あん	1103305						
肉団子(甘酢あん)	30	30	30	30	0		
肉団子(甘酢あん)			30	30	0		
料理計	30	30	60	60			
もやしのピリ辛和え	1805015						
もやし	22	22	26.4	26.4	0	水洗い	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	2cm	
冷凍スイートコーン	8	8	9.6	9.6	0	短冊 3×6mm	
純ごま油	0.35	0.35	0.42	0.42	0	たれ	
醤油 1.80	2.5	2.5	3	3	0	たれ	
きび砂糖	0.6	0.6	0.72	0.72	0	たれ	
七味唐辛子	0.02	0.02	0.02	0.02	0	たれ	
料理計	48.47	51.12	58.16	61.34			
合 計	750.25	755.12	750.3	756.15			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和6年02月27日(火)	実人数計	3,307	1,933

カット	
-----	--

材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作り方説明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
麦御飯(炊飯用)	0101750						
精白米(低学年)	60	60			0		
精白米(中学年)	70	70			0		
精白米(高学年)	80	80			0		
精白米(中学生)			100	100	0		
炊飯用麦	8	8	9.6	9.6	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	302	302	229.6	229.6			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇根菜ごまキムチ汁	1604400						
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
大根	15	16.67	18	20	10	銀杏0.3cm	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	銀杏0.3cm	
カット里芋 乱切り	10	10	12	12	0	水洗い	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
カットこんにゃく 色紙切	5	5	6	6	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
カット油揚げ(冷)	3	3	3.6	3.6	0	油抜き	
キムチ	5	5	6	6	0	袋あけ	
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0		
和風だしの素	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
本みりん(1本1.8ℓ)	0.8	0.8	1	1	0		
白味噌	5.8	5.8	7	7	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計	176.3	178.58	211.66	214.39			
きんぴら豚丼の具	1506401						
豚肩肉 小間切り	45	45	54	54	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
カットごぼう(さ)	10	10	12	12	0	水洗い	
カットしらたき	15	15	18	18	0		
おろし生姜	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油(10ℓ)	5.2	5.2	6.24	6.24	0		
本みりん(1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		小:85g 中:95g
きび砂糖	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	101.2	101.2	121.44	121.44			
マヨおひたし	1805210						
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	スライス2cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	7	7	8.4	8.4	0		
鰹節 刻み	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
だしの旨み香る和風ドレッシング1L	6.2	6.2	7.44	7.44	0	1/3残し	
料理計	52	53.92	62.4	64.7			
合計	837.5	841.7	831.1	836.13			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和6年02月28日(水)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(g)		中学校(g)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
黒糖パン 0301100							
黒糖パン	30	30			0		
黒糖パン	40	40			0		
黒糖パン			60	60	0		
料理計	70	70	60	60			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
ほたてと白菜のクリーム煮 1201253							
ほたて貝柱	55	55	68	68	0		
白ワイン (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
たまねぎ	20	20	24	24	0	賽の目切り	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	銀杏0.3cm	
白菜	25	26.6	30	31.91	6	スライス2cm	
こまつな	8	8.89	9.6	10.67	10	2cm	
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
米粉	3.5	3.5	4.2	4.2	0	ミキサー攪拌	
牛乳 (調理用牛乳)	40	40	48	48	0		
スキムミルク	2.5	2.5	4.5	4.5	0	ミキサー攪拌	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
食塩 自然塩	0.38	0.38	0.46	0.46	0	1/3残し	
生クリーム	2	2	2.4	2.4	0		
バター 450g	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
水	30	30	36	36	0		
料理計	209.5	212.24	254.91	258.19			
チキンハーブ焼き 0514304							
鶏もも肉 切り身 40g	40	40			0		
鶏もも肉 切り身 50g			50	50	0		
ハーブ&スパイス塩こうじ	4	4	5	5	0	下味	
白ワイン (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
料理計	45	45	56.2	56.2			
にんじんのマリネ 1800116							
まぐろツナフレーク水煮	10	10	12	12	0	袋あけ	
にんじん	18	18.56	21.6	22.27	3	短冊 3×6mm	
たまねぎ	8	8	9.6	9.6	0	スライス3mm	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	短冊 3×6mm	
酢	2.2	2.2	2.64	2.64	0	たれ	
サラダ油 1.5L	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
きび砂糖	0.83	0.83	1	1	0	たれ	
食塩 自然塩	0.29	0.29	0.35	0.35	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.03	0.03	0	たれ	
パセリ 乾	0.04	0.04	0.05	0.05	0	たれ	
料理計	53.39	54.19	64.07	65.03			
いちごとみかんの2色ゼリー 2201105							
国産いちごとみかんの2色ゼリー	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	623.89	627.43	681.18	685.42			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和6年02月29日(木)		実人数計	3,307	1,933			
材 料 名	小学校(名)		中学校(名)		廃棄率 (%)	切り方	作 り 方 説 明
	可食量	使用量	可食量	使用量			
ご飯 (0.95) 0100201							
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	73	73			0		
精白米 (高学年)	76	76			0		
精白米 (中学生)			93	93	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	293	293	213	213			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
むらくも汁 1600712							
鶏卵 (凍結全卵)	15	15	18	18	0	解凍	
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
白菜	12	12.77	14.4	15.32	6	1cm	
干し椎茸スライス 500g	0.4	0.4	0.48	0.48	0	水戻し	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
乾燥わかめ	0.4	0.4	0.48	0.48	0	水戻し	
液体昆布だし	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	0	とろみづけ	
水	90	90	108	108	0		
料理計	167.35	168.79	200.82	202.55			
鯖の香味ソースがけ 0505807							
さば切り身 40g	40	40			0		
さば切り身 50g			50	50	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
赤味噌	1.1	1.1	1.32	1.32	0	たれ	
きび砂糖	2.3	2.3	2.76	2.76	0	たれ	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.6	0.6	0.72	0.72	0	たれ	
醤油 (10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
トウバンジャン	0.12	0.12	0.15	0.15	0	たれ	
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0	たれ	
酢	0.8	0.8	0.96	0.96	0	たれ	
でん粉	0.2	0.2	0.24	0.24	0	たれ	
水	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
料理計	51.62	51.62	63.95	63.95			
ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮 1301712							
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
豚肩肉 小間切り	27	27	32.4	32.4	0		
カットごぼう (乱切り)	18	18	21.6	21.6	0	さっとボイル	
つきこんにやく	12	12	14.4	14.4	0	ボイル	
冷凍さやいんげん	4	4	4.8	4.8	0	袋開け→確認	
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0	1/6残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
醤油 (10ℓ)	2.8	2.8	3.36	3.36	0	1/6残し	
白炒り胡麻	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
料理計	69.8	69.8	83.76	83.76			
合計	792.77	794.21	773.53	775.26			