

[指示書・釜分け書]

2024年3月1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	468	451	517	523	556	584	142	113		3354	3,310.00	
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	582	550	620	30	141					1923	2,308.00	
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					
[ちらしずし]												
精白米				kg	70.00	100.00	431.84 kg					
ちらしずし				個	18.00	21.60	101.11 kg					
水					85.00	120.00	519.25 kg					
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	5,235.00 本					
[かまぼこのすまし汁]												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	10.00	12.00	56.17 kg					
清酒(1本1.8ℓ)				本	1.40	1.68	7.86 kg		下味			
にんじん				kg	4.80	5.76	26.96 kg		銀杏0.5cm			
大根				kg	20.00	24.00	112.35 kg		銀杏0.5cm			
カット済みえのき茸				kg	14.00	16.80	78.64 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	20.00	24.00	112.35 kg		袋あけ			
こまつな				kg	12.00	14.40	67.41 kg		2cm			
千切りかまぼこ(白)				kg	5.00	6.00	28.09 kg		袋あけ			
本みりん(1本1.8ℓ)				本	1.00	1.20	5.62 kg					
かつおだしパック				kg	3.50	4.20	19.66 kg					
液体昆布だし(1L)				kg	1.20	1.44	6.74 kg					
醤油 10L				パック	2.50	3.00	14.04 kg		1/3残し			
食塩 自然塩				袋	0.15	0.18	842.60 g		1/3残し			
水					90.00	108.00	505.56 kg					
[えびフライ]												
エビフライ (40g)				個	40.00	0.00	3,354.00 個					
エビフライ (50g)				個	0.00	50.00	1,923.00 個					
サラダ油 1斗缶				缶	4.00	5.00	23.03 kg					
中濃ソース(1.8L)				本	3.00	5.00	21.99 kg					
[白菜の土佐和え]												
白菜				kg	20.00	24.00	112.35 kg		1cm			
きゅうり				kg	17.00	20.40	95.49 kg		小口切り			
もやし				kg	5.00	6.00	28.09 kg		水洗い			
鯉節 刻み				kg	0.70	0.84	3.93 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					1.60	1.92	8.99 kg		たれ			
醤油1.8L				本	2.80	3.36	15.73 kg		たれ			
おろし生姜 国産				kg	0.60	0.72	3.37 kg		たれ			
[桜餅]												
桜餅				個	30.00	30.00	5,277.00 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】

2024年3月4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	467	451	517	523	556	584	141	109	3348	3,303.00	
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	582	550	0	29	156				1317	1,580.00	白中3年、大中3年、南中3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	370.78 kg				
水					85.00	120.00	445.98 kg				
【牛乳】											
牛乳				本	206.00	206.00	4,631.00 本				
【いもだんご汁】											
鶏もも皮なし 小間肉				kg	10.00	12.00	48.84 kg				
干し椎茸スライス 500g				kg	0.50	0.60	2.44 kg		水戻し		
にんじん				kg	5.00	6.00	24.42 kg		銀杏0.3cm		
大根				kg	20.00	24.00	97.68 kg		銀杏0.3cm		
カットごぼう(ささがき)				kg	5.00	6.00	24.42 kg		水洗い		
カット油揚げ(冷凍)				kg	5.00	6.00	24.42 kg		油抜き		
こまつな				kg	8.00	9.60	39.07 kg		2cm		
長ねぎ				kg	5.00	6.00	24.42 kg		小口0.3cm		
おじゃがもちボール				kg	30.00	36.00	146.51 kg		袋あけ		
清酒(1本1.8ℓ)					1.40	1.68	6.84 kg		下味		
本みりん(1本1.8ℓ)					1.00	1.20	4.88 kg				
かつおだしパック					3.20	3.84	15.63 kg				
醤油 10L					3.00	3.60	14.65 kg		1/3残し		
食塩 自然塩					0.25	0.30	1.22 kg		1/3残し		
水					90.00	108.00	439.54 kg				
【シルバーの照り焼き】											
シルバーの照り焼き 40g				個	40.00	0.00	3,348.00 個		崩れ注意		
シルバーの照り焼き 50g				個	0.00	50.00	1,317.00 個				
【いんげんとひき肉の炒め煮】											
冷凍さやいんげん				kg	17.00	20.40	83.02 kg		確認→ボイル		
にんじん				kg	8.00	9.60	39.07 kg		短冊3×6		
豚挽肉				kg	12.00	14.40	58.61 kg				
はるさめ 緑豆				kg	4.50	5.40	21.98 kg		袋あけ		
たまねぎ				kg	10.00	12.00	48.84 kg		スライス3mm		
おろし生姜 国産					0.60	0.72	2.93 kg				
サラダ油 1.5L				本	0.50	0.60	2.44 kg				
かつおだしパック					0.50	0.60	2.44 kg				
清酒(1本1.8ℓ)					0.70	0.84	3.42 kg				
本みりん(1本1.8ℓ)					2.00	2.40	9.77 kg		1/3		
醤油 10L					2.00	2.40	9.77 kg		1/3		
水					8.00	9.60	39.07 kg				
【ストロベリーカスタードタルト】											
いちごカスタードタルト				個	40.00	40.00	4,665.00 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】

2024年3月5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	467	451	517	523	556	584	142	115		3355	3,311.00	
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	583	550	620	30	140					1923	2,308.00	
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	431.94 kg					
水					85.00	120.00	519.37 kg					
【牛乳】												
牛乳				本	206.00	206.00	5,236.00 本					
【チンゲン菜の中華はるさめスープ】												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	12.00	14.40	67.42 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.20	1.44	6.74 kg		下味			
チンゲン菜				kg	10.00	12.00	56.19 kg		1cm			
白菜				kg	25.00	30.00	140.47 kg		2cm			
長ねぎ				kg	10.00	12.00	56.19 kg		小口3cm			
カット済みきくらげ(月)				kg	0.30	0.36	1.69 kg		水戻し			
はるさめ 緑豆				kg	3.00	3.60	16.86 kg		袋あけ			
中華スープの素				kg	0.80	0.96	4.49 kg					
冷凍チキンブイヨン				kg	12.00	14.40	67.42 kg					
食塩 自然塩					0.30	0.36	1.69 kg		1/3			
醤油 10L					1.50	1.80	8.43 kg		1/3			
こしょう缶 400g				缶	0.02	0.02	112.37 g					
水					90.00	108.00	505.68 kg					
純ごま油				本	0.40	0.48	2.25 kg					
【にらまんじゅう】												
にらまんじゅう30g				個	60.00	60.00	10,556.00 個					
【チンジャオロース】												
豚もも肉 短冊1~1.5cm				kg	25.00	30.00	140.47 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					2.00	2.40	11.24 kg		下味			
醤油 10L					0.70	0.84	3.93 kg		1/3			
たけのこ千切り(水煮パック)				kg	15.00	18.00	84.28 kg		袋あけ			
にんじん				kg	8.00	9.60	44.95 kg		短冊3×6			
カットピーマン千切り				kg	15.00	18.00	84.28 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g					0.60	0.72	3.37 kg		水戻し			
おろし生姜 国産					0.24	0.29	1.35 kg					
おろしにんにく 国産				kg	0.24	0.29	1.35 kg					
中華スープの素					0.30	0.36	1.69 kg					
豆板醤				kg	0.03	0.04	168.56 g					
オイスターソース1.1kg				本	1.50	1.80	8.43 kg					
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	2.25 kg					
でん粉				袋	0.40	0.48	2.25 kg		とろみ			
純ごま油					0.50	0.60	2.81 kg					
水					0.50	0.60	2.81 kg					
【アーモンドカル】												
アーモンドカル				個	8.00	8.00	2,963.00 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]

2024年3月6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	467	451	517	523	556	584	140	108		3346	3,301.00	
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	583	550	620	29	136					1918	2,302.00	
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					
[きなこ揚げパン]												
コッパン40g ツイスト 包装なし				個	40.00	0.00	3,346.00 個					
コッパン60g ツイスト 包装なし				個	0.00	60.00	1,918.00 個					
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	24.89 kg					
きび砂糖 20K				袋	6.80	7.60	37.33 kg					
きな粉				kg	7.00	8.00	38.77 kg					
食塩 自然塩					0.05	0.06	280.14 g					
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	5,222.00 本					
[ラビオリトマト煮]												
冷凍ラビオリ				kg	30.00	36.00	168.08 kg		袋あけ			
たまねぎ				kg	30.00	36.00	168.08 kg		スライス3mm			
にんじん				kg	10.00	12.00	56.03 kg		銀杏0.3cm			
キャベツ				kg	25.00	30.00	140.07 kg		1cm			
トマトケチャップ(3K)				個	5.00	6.00	28.01 kg					
トマト缶詰 ダイス				缶	12.00	14.40	67.23 kg		缶開け			
国産トマトピューレ 1kg				kg	5.00	6.00	28.01 kg		缶開け			
サルサポモドーロ 1号缶				缶	8.00	9.60	44.82 kg		缶開け			
中濃ソース(1.8L)					1.60	1.92	8.96 kg		1/3			
冷凍ブロッコリー				kg	10.00	12.00	56.03 kg		袋あけ→水洗い			
おろしにんにく 国産					0.40	0.48	2.24 kg					
こしょう缶 400g					0.03	0.04	168.08 g					
食塩 自然塩					0.10	0.12	560.28 g		1/3			
コンソメ(学期・小麦不使用)				kg	1.00	1.20	5.60 kg					
きび砂糖 20K					1.00	1.20	5.60 kg					
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	2.24 kg					
水					50.00	60.00	280.14 kg					
[ジャーマンポテト]												
カットウィンナー 6mmカット				kg	12.00	14.40	67.23 kg					
カットじゃがいも(いちょう切り1.5cm)				kg	40.00	48.00	224.11 kg		水洗い			
たまねぎ				kg	15.00	18.00	84.04 kg		スライス3mm			
パセリ 乾				袋	0.02	0.02	112.06 g					
食塩 自然塩					0.24	0.29	1.34 kg		1/3			
ブラックペッパー 90g				缶	0.02	0.02	112.06 g					
コンソメ(学期・小麦不使用)					0.18	0.22	1.01 kg					
オリーブオイル 1L				本	0.60	0.72	3.36 kg					
[ヨーグルト]												
ソファール元気ヨーグルト				個	70.00	70.00	5,264.00 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】

2024年3月7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	467	450	517	523	556	584	142	104		3343	3,298.00	
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	582	550	620	29	139					1920	2,304.00	
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	110.00	449.90 kg					
水					85.00	132.00	540.92 kg					
【牛乳】												
牛乳				本	206.00	206.00	5,221.00 本					
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	75.00	90.00	420.17 kg		ポイル			
豚挽肉				kg	22.00	26.40	123.25 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.68 kg					
おろし生姜 国産					0.50	0.60	2.80 kg					
おろしにんにく 国産					0.80	0.96	4.48 kg					
たまねぎ				kg	20.00	24.00	112.04 kg		みじん切り			
にんじん				kg	8.00	9.60	44.82 kg		みじん切り			
長ねぎ				kg	10.00	12.00	56.02 kg		小口0.3mm			
にら				kg	5.00	6.00	28.01 kg		1cm			
たけのこ千切り(水煮パック)				kg	10.00	12.00	56.02 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g					0.40	0.48	2.24 kg		水戻し			
中華スープの素					0.50	0.60	2.80 kg					
赤味噌 1kg				kg	4.00	4.80	22.41 kg		ミキサー攪拌.1/3			
豆板醤					0.40	0.48	2.24 kg					
きび砂糖 20K					1.80	2.16	10.08 kg					
醤油 10L					2.10	2.52	11.76 kg		1/3			
オイスターソース1.1kg				本	1.00	1.20	5.60 kg		1/3			
でん粉					2.00	2.40	11.20 kg					
水					30.00	36.00	168.07 kg					
純ごま油					0.30	0.36	1.68 kg					
【紫いもち】												
紫いもち				個	30.00	30.00	5,263.00 個					
【中華和え】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス				kg	5.00	6.00	28.01 kg					
にんじん				kg	5.00	6.00	28.01 kg		短冊3×6			
きゅうり				kg	12.00	14.40	67.23 kg		短冊3×6			
もやし				kg	22.00	26.40	123.25 kg		水洗い			
カット乾燥わかめ				袋	0.60	0.72	3.36 kg		水戻し			
純ごま油					1.80	2.16	10.08 kg		たれ			
醤油1.8L					2.60	3.12	14.57 kg		たれ			
きび砂糖 20K					0.80	0.96	4.48 kg		たれ			
酢(1.8L)				本	1.20	1.44	6.72 kg		たれ			
【いちご 3粒】												
いちご 3粒				個	30.00	30.00	5,263.00 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]

2024年3月8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	467	451	517	523	556	584	142	112		3352	3,308.00	
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	582	550	620	30	141					1923	2,308.00	
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	431.70 kg					
水					85.00	120.00	519.08 kg					
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	5,233.00 本					
[きのこのみそ汁]												
豚肩肉 小間切り				kg	10.00	12.00	56.15 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.00	1.20	5.62 kg		下味			
カット済みえのき茸				kg	8.00	9.60	44.92 kg		水洗い			
カットしめじ				kg	4.00	4.80	22.46 kg		水洗い			
カットまいたけ				kg	6.00	7.20	33.69 kg		水洗い			
カット油揚げ(冷凍)				kg	7.00	8.40	39.31 kg		油抜き			
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	15.00	18.00	84.23 kg		袋あけ			
長ねぎ				kg	10.00	12.00	56.15 kg		小口0.3cm			
こまつな				kg	12.00	14.40	67.38 kg		1cm			
液体昆布だし(1L)					1.00	1.20	5.62 kg					
かつおだしパック					3.00	3.60	16.85 kg					
赤味噌 1kg				kg	5.80	6.96	32.57 kg		ミキサー1/3			
水					90.00	108.00	505.39 kg					
[鶏そぼろ丼の具]												
鶏もも・鶏むね合い挽き肉				kg	50.00	60.00	280.77 kg					
ひき割り大豆				袋	8.00	9.60	44.92 kg		袋あけ・ほぐし			
サラダ油 1.5L					1.00	1.20	5.62 kg					
おろし生姜 国産					0.40	0.48	2.25 kg					
にんじん				kg	12.00	14.40	67.38 kg		みじん			
冷凍むぎ枝豆				kg	5.00	6.00	28.08 kg		異物確認			
醤油 10L					3.50	4.20	19.65 kg		1/3			
きび砂糖 20K					2.30	2.76	12.92 kg					
清酒(1本1.8ℓ)					1.20	1.44	6.74 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					1.20	1.44	6.74 kg					
[甘辛揚げごぼう]												
カットごぼう(横スライス)				kg	40.00	48.00	224.62 kg		水洗い			
でん粉					7.50	9.00	42.12 kg					
サラダ油 1斗缶					5.00	6.00	28.08 kg					
醤油 10L					2.80	3.36	15.72 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)					3.40	4.08	19.09 kg					
きび砂糖 20K					1.90	2.28	10.67 kg					
七味唐辛子				袋	0.01	0.01	56.15 g					
白炒り胡麻				kg	1.00	1.20	5.62 kg					
[デコポン 1/4]												
デコポン 1/4カット				個	60.00	60.00	5,275.00 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]

2024年3月11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	467	451	517	523	556	584	141	110	3349	3,305.00	
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	583	550	620	29	135	1917	2,300.00				
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	430.86 kg				
水					85.00	120.00	518.07 kg				
[牛乳]											
牛乳				本	206.00	206.00	5,224.00 本				
[里芋の味噌汁]											
豚もも肉 小間切り				kg	10.00	12.00	56.05 kg				
清酒(1本1.8ℓ)					1.00	1.20	5.60 kg	下味			
カット里芋 いちよう切り 5mm				kg	25.00	30.00	140.12 kg	水洗い			
たまねぎ				kg	15.00	18.00	84.07 kg	スライス3mm			
こまつな				kg	12.00	14.40	67.26 kg	2cm			
カット油揚げ(冷凍)				kg	5.00	6.00	28.02 kg	油抜き			
液体昆布だし(1L)					2.00	2.40	11.21 kg				
かつおだしパック					2.50	3.00	14.01 kg				
赤味噌 1kg				kg	3.00	3.60	16.81 kg	ミキサー			
白味噌 1kg				kg	3.00	3.60	16.81 kg	ミキサー			
水					110.00	132.00	616.54 kg				
[とりにくのレモンソースがけ]											
鶏もも肉 切り身 50g				個	50.00	0.00	3,349.00 個				
鶏もも肉 切り身 60g				個	0.00	60.00	1,917.00 個				
清酒(1本1.8ℓ)					2.00	2.40	11.21 kg	下味			
食塩 自然塩					0.15	0.18	840.74 g				
でん粉					10.00	12.00	56.05 kg	50k			
サラダ油 1斗缶					5.00	6.00	28.25 kg				
きび砂糖 20K					2.80	3.36	15.69 kg	たれ			
醤油 10L					4.40	5.28	24.66 kg	たれ			
本みりん(1本1.8ℓ)					2.00	2.40	11.21 kg	たれ			
レモン果汁 1L				本	2.00	2.40	11.21 kg	たれ			
水					3.30	3.96	18.50 kg	たれ			
[切干大根の胡麻和え]											
切干し大根				kg	4.20	5.04	23.54 kg	水戻し1cmカット			
きゅうり				kg	12.00	14.40	67.26 kg	千切り3×3			
にんじん				kg	12.00	14.40	67.26 kg	千切り3×3			
醤油1.8L					3.20	3.84	17.94 kg	1/3			
きび砂糖 20K					1.50	1.80	8.41 kg	1/3			
サラダ油 1.5L					0.60	0.72	3.36 kg	1/3			
酢(1.8L)					1.50	1.80	8.41 kg	1/3			
白炒り胡麻					0.60	0.72	3.36 kg				
白すり胡麻				kg	0.60	0.72	3.36 kg				
[チーズ]											
チーズ				個	12.00	12.00	3,039.43 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]

2024年3月12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	467	451	517	523	556	584	142	115		3355	3,311.00	
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	583	550	620	29	139					1921	2,305.00	
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					
[麦御飯]												
精白米					70.00	100.00	431.74 kg					
炊飯用麦				kg	8.00	10.00	47.55 kg					
水					84.00	100.80	471.77 kg					
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	5,234.00 本					
[チキンカレー]												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	30.00	36.00	168.49 kg					
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.81 kg					
おろし生姜 国産					0.60	0.72	3.37 kg					
おろしにんにく 国産					0.60	0.72	3.37 kg					
たまねぎ				kg	50.00	60.00	280.82 kg		さいの目			
にんじん				kg	20.00	24.00	112.33 kg		銀杏0.3cm			
じゃがいも				kg	35.00	42.00	196.57 kg		さいの目			
水					50.00	60.00	280.82 kg					
冷凍チキンピヨン				kg	10.00	12.00	56.16 kg		解凍			
赤ワイン(1本1.8L)				本	1.00	1.20	5.62 kg		下味			
ソテードオニオン50g 1個				kg	5.00	6.00	28.08 kg		解凍			
チャツネ				個	2.50	3.00	14.04 kg					
レトロカリー甘口				kg	8.00	9.60	44.93 kg		ミキサー			
コーダスカレールウ甘口				kg	4.00	4.80	22.47 kg		ミキサー			
米粉				kg	3.00	3.60	16.85 kg		ミキサー			
中濃ソース(1.8L)					3.50	4.20	19.66 kg					
醤油 10L					1.00	1.20	5.62 kg					
ガラムマサラ(缶)				缶	0.02	0.02	112.33 g					
マサラマイルド(缶)				缶	0.02	0.02	112.33 g					
カレー粉缶				缶	0.05	0.06	280.82 g					
冷凍グリーンピース				kg	4.00	4.80	22.47 kg		異物確認			
[キャバツのフレンチサラダ]												
キャバツ				kg	25.00	30.00	140.41 kg		千切り3×3			
冷凍スイートコーン				kg	5.00	6.00	28.08 kg		袋あけ・異物確認			
きゅうり				kg	10.00	12.00	56.16 kg		小口0.3cm			
酢(1.8L)					2.70	3.24	15.16 kg					
きび砂糖 20K					1.20	1.44	6.74 kg					
食塩 自然塩					0.30	0.36	1.68 kg					
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	11.23 kg					
[グレーゼリー 小]												
グレーゼリー FeFi強化				個	50.00	50.00	5,276.00 個					
[お祝いいちごゼリー 中]												
お祝いいちごゼリー				個	0.00	40.00	1,921.00 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】

2024年3月13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	467	451	517	523	556	584	140	109	3347	3,302.00		
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	0	0	0	0	57	57	68.00	白中、大中、南中、七中				
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等			
		単位		単位	g	g	単位					
[はちみつパン]												
はちみつパン 30g 包装あり				個	0.00	0.00	918.00	個				
はちみつパン 40g 包装あり				個	40.00	0.00	2,429.00	個				
はちみつパン 60g 包装あり				個	0.00	60.00	57.00	個				
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	696.28	kg				
[ほうれんそうのミルクスープ]												
鶏もも皮なし 小間肉				kg	15.00	18.00	50.56	kg				
ベーコン ショルダー1cm短冊				kg	5.00	6.00	16.85	kg				
にんじん				kg	10.00	12.00	33.71	kg	銀杏0.3cm			
じゃがいも				kg	25.00	30.00	84.27	kg	さいの目			
たまねぎ				kg	20.00	24.00	67.41	kg	さいの目			
カットしめじ				kg	6.00	7.20	20.22	kg	水洗い			
ほうれんそう				kg	10.00	12.00	33.71	kg	1cm			
スキムミルク				kg	4.00	4.80	13.48	kg				
ベシャメルソース				kg	4.00	4.80	13.48	kg				
米粉					1.50	1.80	5.06	kg				
ゴンソメ(学期・小麦不使用)					1.20	1.44	4.04	kg				
食塩 自然塩					0.25	0.30	842.67	g	1/3			
こしょう缶 400g					0.02	0.02	67.41	g				
牛乳(調理用牛乳)				リットル	50.00	60.00	168.53	kg				
水					40.00	48.00	134.83	kg				
バター 450g				個	0.50	0.60	1.69	kg				
[メンチカツ(焼き)]												
メンチカツ(焼き・ヤヨイ)				個	60.00	60.00	3,404.00	個				
中濃ソース(1.8L)					5.00	5.00	17.02	kg				
[ひじきのマリネ]												
乾ひじき				kg	1.50	1.80	5.06	kg	水戻し			
にんじん				kg	10.00	12.00	33.71	kg	短冊3×6			
ボンレスハム 6mm千切りスライス				kg	3.00	3.60	10.11	kg				
もやし				kg	10.00	12.00	33.71	kg	袋あけ			
きゅうり				kg	15.00	18.00	50.56	kg	短冊3×6			
サラダ油 1.5L					3.00	3.60	10.11	kg				
酢(1.8L)					3.00	3.60	10.11	kg				
醤油 10L					1.60	1.92	5.39	kg				
食塩 自然塩					0.20	0.24	674.14	g				
きび砂糖 20K					1.10	1.32	3.71	kg				
こしょう缶 400g					0.03	0.04	101.12	g				
[ブルーベリージャム 15g]												
ブルーベリージャム 15g				個	15.00	15.00	3,404.00	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】

2024年3月14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	467	450	517	523	556	584	142	106		3345	3,300.00	
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	582	550	0	29	159					1320	1,584.00	白中3年、大中3年、南中3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	370.86 kg					
水					85.00	120.00	446.07 kg					
【牛乳】												
牛乳				本	206.00	206.00	953.99 kg					
【お祝いすまし汁】												
豚肩肉 小間切り				kg	10.00	12.00	48.84 kg					
にんじん				kg	4.80	5.76	23.45 kg		銀杏0.5cm			
大根				kg	20.00	24.00	97.69 kg		銀杏0.5cm			
冷凍豆腐 CaFe強化				kg	15.00	18.00	73.27 kg		袋あけ・切り口注意			
こまつな				kg	12.00	14.40	58.61 kg		1cm			
長ねぎ				kg	5.00	6.00	24.42 kg		小口0.3cm			
スライスかまぼこ(桜型)				kg	12.00	14.40	58.61 kg		袋あけ・ほぐし			
清酒(1本1.8ℓ)					1.40	1.68	6.84 kg		下味			
本みりん(1本1.8ℓ)					1.00	1.20	4.88 kg					
かつおだしパック					3.50	4.20	17.10 kg					
液体昆布だし(1L)					1.20	1.44	5.86 kg					
醤油 10L					2.50	3.00	12.21 kg		1/3			
食塩 自然塩					0.15	0.18	732.66 g		1/3			
水					100.00	120.00	488.44 kg					
【銀鱈の西京焼き】												
銀鱈の西京焼き 50g				個	50.00	0.00	3,345.00 切					
銀鱈の西京焼き 60g				個	0.00	50.00	1,320.00 切					
【ほうれん草の和風サラダ】												
ほうれん草				kg	40.00	48.00	195.38 kg		2cm			
カット済みえのき茸				kg	12.00	14.40	58.61 kg		水洗い			
きざみのり				kg	0.50	0.60	2.44 kg					
醤油1.8L					2.50	3.00	12.21 kg					
きび砂糖 20K					2.00	2.40	9.77 kg					
サラダ油 1.5L					2.50	3.00	12.21 kg					
酢(1.8L)					2.80	3.36	13.68 kg					
こしょう缶 400g					0.02	0.02	97.69 g					
【お祝いいちごゼリー 小】												
お祝いいちごゼリー				個	40.00	0.00	3,345.00 個					
【グレープゼリー 中】												
グレープゼリー FeFi強化				個	0.00	40.00	1,320.00 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】

2024年3月15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	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0.00	一小、二小、三小、大小(旧)、大小(新)、清小、南小、七小、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	582	550	0	30	163					1325	1,590.00	白中3年、大中3年、南中3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					
[レモントースト]												
食パン 40g 包装あり					40.00	0.00	0.00		枚			
食パン 70g 包装なし				枚	0.00	70.00	1,325.00		枚			
マーガリン				kg	10.00	14.00	18.55		kg			
レモン果汁 1L				本	2.38	3.30	4.37		kg			
グラニュー糖				kg	5.50	7.70	10.20		kg			
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	271.71		kg			
[かぶのポトフ]												
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	636.00		g			
鶏もも皮なし 小間肉				kg	12.00	14.40	19.08		kg			
白ワイン(1本1.8L)				本	0.50	0.60	795.00		g	下味		
カットウィンナー 6mmカット				kg	8.00	9.60	12.72		kg			
たまねぎ				kg	30.00	36.00	47.70		kg	さいの目		
にんじん				kg	20.00	24.00	31.80		kg	短冊3×6		
白菜				kg	20.00	24.00	31.80		kg	1cm		
かぶ 根				kg	30.00	36.00	47.70		kg	さいの目		
パセリ 乾					0.01	0.01	15.90		g			
水					50.00	60.00	79.50		kg			
冷凍チキンパイオン				kg	12.00	14.40	19.08		kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)					0.80	0.96	1.27		kg			
醤油 10L					0.67	0.80	1.07		kg	1/3		
食塩 自然塩					0.23	0.28	365.70		g	1/3		
こしょう缶 400g					0.03	0.04	47.70		g			
[肉団子ケチャップソース]												
肉団子(ケチャップ)					40.00	0.00	0.00		個			
肉団子(ケチャップ)				個	0.00	40.00	2,650.00		個			
[ブロッコリーとベーコンのソテー]												
冷凍ブロッコリー				kg	20.00	24.00	31.80		kg	水洗い		
カットしめじ				kg	5.00	6.00	7.95		kg	水洗い		
カットしいたけ				kg	5.00	6.00	7.95		kg	水洗い		
たけのこ短冊切り(水煮パック)				kg	5.00	6.00	7.95		kg	水洗い		
ベーコンシヨルダー6mm千切り				kg	10.00	12.00	15.90		kg			
食塩 自然塩					0.15	0.18	238.50		g			
こしょう缶 400g					0.03	0.04	47.70		g			
おろしにんにく 国産					0.20	0.24	318.00		g			
オリーブオイル 1L					0.80	0.96	1.27		kg			
醤油 10L					0.50	0.60	795.00		g	1/3		
コンソメ(学期・小麦不使用)					0.70	0.84	1.11		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】

2024年3月18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	467	451	517	523	556	0	136	129	2779	2,678.00	一小6年、二小6年、三小6年、大小(旧)6年、清小6年、南小6年、七小6年、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	583	550	0	29	155	1317	1,580.00	白中3年、大中3年、南中3年、七中3年			
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			
[玄米入りご飯]											
精白米				70.00	100.00	317.05 kg					
ぶちっとモチ玄米			kg	9.80	12.00	39.50 kg					
水				84.00	120.00	380.46 kg					
[牛乳]											
牛乳			本	206.00	206.00	837.80 kg					
[わかめスープ(卵なし)]											
鶏もも皮なし 小間肉			kg	12.00	14.40	51.09 kg					
清酒(1本1.8L)				0.50	0.60	2.13 kg	下味				
にんじん			kg	10.00	12.00	42.58 kg	短冊3×6				
長ねぎ			kg	8.00	9.60	34.06 kg	小口0.3cm				
冷凍豆腐 CaFe強化			kg	15.00	18.00	63.87 kg	袋あけ				
半月スライスなると			kg	10.00	12.00	42.58 kg	袋あけ・ほぐし				
カット乾燥わかめ			袋	0.40	0.48	1.70 kg	水戻し				
醤油 10L				1.00	1.20	4.26 kg					
中華スープの素				1.00	1.20	4.26 kg					
冷凍チキンブイヨン			kg	12.00	14.40	51.09 kg	解凍				
食塩 自然塩				0.20	0.24	851.58 g					
こしょう缶 400g				0.01	0.01	42.58 g					
水				95.00	114.00	404.50 kg					
[豚肉のキムチ炒め]											
豚肩肉 小間切り			kg	50.00	60.00	212.90 kg					
清酒(1本1.8L)				0.50	0.60	2.13 kg	下味				
サラダ油 1.5L				0.50	0.60	2.13 kg					
おろし生姜 国産				1.00	1.20	4.26 kg					
たまねぎ			kg	20.00	24.00	85.16 kg	スライス0.3mm				
もやし			kg	10.00	12.00	42.58 kg	袋あけ				
にら			kg	5.00	6.00	21.29 kg	1cm				
キムチ			kg	10.00	12.00	42.58 kg	袋あけ・汁使用				
食塩 自然塩				0.30	0.36	1.28 kg	1/3				
醤油 10L				2.00	2.40	8.52 kg	1/3				
こしょう缶 400g				0.02	0.02	85.16 g					
中華スープの素				0.50	0.60	2.13 kg					
純ごま油				0.50	0.60	2.13 kg					
でん粉				1.50	1.80	6.39 kg					
水				1.50	1.80	6.39 kg					
[小松菜のナムル]											
もやし			kg	15.00	18.00	63.87 kg	水洗い				
にんじん			kg	16.00	19.20	68.13 kg	千切り				
こまつな			kg	20.00	24.00	85.16 kg	2cm				
おろしにんにく 国産				0.25	0.30	1.06 kg					
醤油1.8L				2.70	3.24	11.50 kg					
きび砂糖 20K				0.80	0.96	3.41 kg					
純ごま油				0.35	0.42	1.49 kg					
白炒り胡麻				1.00	1.20	4.26 kg					
[レモンゼリー]											
レモンゼリーCaFe強化			個	50.00	50.00	4,096.00 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】

2024年3月19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	467	451	517	523	556	0	137	132	2783	2,682.00	一小6年、二小6年、三小6年、大小(旧)6年、清小6年、南小6年、七小6年、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	582	550	0	29	158	1319	1,583.00	白中3年、大中3年、南中3年、七中3年			
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	325.78 kg					
水				85.00	120.00	391.98 kg					
【牛乳】											
牛乳			本	206.00	206.00	839.04 kg					
【のっぺい汁】											
鶏もも皮なし 小間肉			kg	15.00	18.00	63.97 kg					
清酒(1本1.8ℓ)				1.00	1.20	4.26 kg	下味				
カット里芋 いちよう切り 5mm			kg	20.00	24.00	85.29 kg	水洗い				
にんじん			kg	10.00	12.00	42.65 kg	銀杏0.3cm				
カットこんにゃく 色紙切			kg	10.00	12.00	42.65 kg	ポイル				
長ねぎ			kg	10.00	12.00	42.65 kg	小口0.3cm				
こまつな			kg	10.00	12.00	42.65 kg	1cm				
でん粉				1.20	1.44	5.12 kg					
食塩 自然塩				0.50	0.60	2.13 kg	1/3				
醤油 10L				2.20	2.64	9.38 kg	1/3				
本みりん(1本1.8ℓ)				0.80	0.96	3.41 kg					
かつおだしパック				3.50	4.20	14.93 kg					
水				90.00	108.00	383.82 kg					
【銀ヒラスの西京焼き】											
銀ヒラス西京焼き 40g			個	40.00	0.00	2,783.00 個					
銀ヒラス西京焼き 50g			個	0.00	50.00	1,319.00 個					
【切干大根の含め煮】											
豚もも肉 短冊1~1.5cm			kg	10.00	12.00	42.65 kg					
にんじん			kg	8.00	9.60	34.12 kg	千切り3×3				
カット油揚げ(冷凍)			kg	8.00	9.60	34.12 kg	油抜き				
切干し大根			kg	5.50	6.60	23.46 kg	水戻し1cmカット				
冷凍むき枝豆			kg	4.00	5.00	17.73 kg	異物確認				
サラダ油 1.5L				0.50	0.60	2.13 kg					
きび砂糖 20K				1.50	1.80	6.40 kg					
清酒(1本1.8ℓ)				0.80	0.96	3.41 kg	下味				
本みりん(1本1.8ℓ)				0.80	0.96	3.41 kg					
醤油 10L				2.50	3.00	10.66 kg	1/3				
かつおだしパック				0.50	0.60	2.13 kg					
水				10.00	12.00	42.65 kg					
【アセロラ豆乳ゼリー】											
アセロラ豆乳ゼリー-Ca・Fe 40g			個	40.00	40.00	4,102.00 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】

2024年3月21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	467	450	517	523	556	0	137	126		2776	2,675.00	一小6年、二小6年、三小6年、大小(旧)6年、清小6年、南小6年、七小6年、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	582	550	0	30	160					1322	1,586.00	白中3年、大中3年、南中3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					
[玄米入りご飯]												
精白米					70.00	100.00	325.54 kg					
ぶちっとモチ玄米				kg	8.40	12.00	39.06 kg					
水					84.00	120.00	380.82 kg					
[牛乳]												
牛乳				本	206.00	206.00	838.21 kg					
[トマトハヤシ]												
サラダ油 1.5L					0.80	0.96	3.41 kg					
おろしにんにく 国産					0.40	0.48	1.70 kg					
おろし生姜 国産					0.40	0.48	1.70 kg					
豚もも肉 小間切り				kg	25.00	30.00	106.52 kg					
赤ワイン(1本1.8L)					2.00	2.40	8.52 kg		下味			
たまねぎ				kg	50.00	60.00	213.05 kg		スライス3mm			
にんじん				kg	20.00	24.00	85.22 kg		銀杏0.8cm			
カットしめじ				kg	7.00	8.40	29.83 kg		水洗い			
じゃがいも				kg	35.00	42.00	149.13 kg		さいの目			
水					40.00	48.00	170.44 kg					
冷凍チキンピヨン				kg	7.00	8.40	29.83 kg		解凍			
食塩 自然塩					0.20	0.24	852.18 g		1/3			
こしょう缶 400g					0.02	0.02	85.22 g					
中濃ソース(1.8L)					3.00	3.60	12.78 kg					
醤油 10L					0.60	0.72	2.56 kg					
トマト缶詰 ダイス				缶	7.00	8.40	29.83 kg					
トマトピューレ缶				缶	7.00	8.40	29.83 kg					
ハヤシルー				kg	8.00	9.60	34.09 kg					
冷凍グリーンピース				kg	3.00	3.60	12.78 kg					
[チーズオムレツ]												
チーズオムレツ 40g				個	40.00	0.00	2,776.00 個					
チーズオムレツ 60g				個	0.00	60.00	1,322.00 個					
[ヨーグルト和え]												
プレーンヨーグルト調理用				kg	25.00	30.00	106.52 kg					
グラニュー糖				kg	2.20	2.64	9.37 kg					
パインアップル缶				缶	8.00	9.60	34.09 kg		缶開け→汁切り			
みかん缶				缶	15.00	18.00	63.91 kg		缶開け→汁切り			
黄桃缶				缶	15.00	18.00	63.91 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