

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年09月04日(月)		実人数計	3,303	1,938	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			
<b>麦御飯(炊飯用)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>302</b>	<b>302</b>	<b>229.6</b>	<b>229.6</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇ポークカレー(米粉入り)</b> 1203801							
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	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	45	45	54	54	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	30	30	36	36	0	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	解凍	
チャツネ	2.5	2.5	3	3	0		
レトロカリール甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレルール甘口	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		
<b>料理計</b>	<b>219.79</b>	<b>220.41</b>	<b>263.74</b>	<b>264.48</b>			
<b>枝豆サラダ</b> 1807520							
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	スライス1cm	
きゅうり	8	8.16	9.6	9.8	2	小口切り0.3cm	
冷凍むき枝豆	14	14	16.8	16.8	0	袋開け→確認	
冷凍スイートコーン	8	8	9.6	9.6	0	袋開け→確認	
香味玉葱ドレッシング	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
<b>料理計</b>	<b>50.5</b>	<b>53.31</b>	<b>60.6</b>	<b>63.98</b>			
<b>〇ソファール元気ヨーグルト</b> 2202210							
ヨーグルト	70	70	70	70	0		
<b>料理計</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>			
<b>合計</b>	<b>848.29</b>	<b>851.72</b>	<b>829.94</b>	<b>834.06</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月05日(火)	実人数計	3,303	1,938

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			
<b>黒糖パン</b>	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			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>O豆ポタージュ</b>	1200811						
バター 450g	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		
白ワイン (1本1.8%)	4	4	4.8	4.8	0	下味	
ローレル粉	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
たまねぎ	35	35	42	42	0	スライス3mm	
カットエリンギ	3	3	3.6	3.6	0	スライス3mm	
冷凍白いんげん豆	5	5	6	6	0	袋あけ	
白いんげん豆ペースト	15	15	18	18	0	解凍	
水	30	30	36	36	0		
冷凍チキンブイヨン	15	15	18	18	0	解凍	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
牛乳 (調理用牛乳)	50	50	60	60	0	ミキサー攪拌	
スキムミルク	5	5	6	6	0	ミキサー攪拌	
米粉	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
生クリーム	4	4	4.8	4.8	0		
パセリ 乾	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	181.44	181.44	217.73	217.73			
<b>あじのマスタードパン粉焼き</b>	0500910						
あじマスタードパン粉焼き	40	40			0		
あじマスタードパン粉焼き			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
<b>Oブロッコリーとコーンのサラダ</b>	1801401						
冷凍ブロッコリー	30	30	36	36	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	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
野菜いっぱいドレッシング (和風) 1L	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	56	56.25	67.2	67.5			
合 計	568.44	568.69	615.93	616.23			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月06日(水)	実人数計	3,303	1,938

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			
<b>ご飯 (0.95)</b>	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		
<b>料理計</b>	293	293	213	213			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇チンゲン菜の中華はるさめスープ</b>	1701704						
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	スライス1cm	
キャベツ	12	14.12	14.4	16.94	15	スライス1cm	
たけのこ短冊切り	5	5	6	6	0	水洗い	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
乾燥わかめ	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
はるさめ 緑豆	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
中華スープの素	0.85	0.85	1.02	1.02	0		
冷凍チキンパイオン	12	12	14.4	14.4	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
醤油 (100)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	90	90	108	108	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
<b>料理計</b>	168.37	173.71	202.04	208.45			
<b>〇春巻</b>	1001200						
春巻 50g	50	50			0		
春巻 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
<b>料理計</b>	55	55	66	66			
<b>スタミナ炒め</b>	1503315						
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろしにんにく	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
おろし生姜	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
キムチ	11	11	13.2	13.2	0	解凍	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
もやし	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
たまねぎ	18	18	21.6	21.6	0	スライス3mm	
にら	4	4.21	4.8	5.05	5	2cm	
きび砂糖	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
醤油 (100)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
オイスターソース	0.46	0.46	0.55	0.55	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
白炒り胡麻	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	0	とろみづけ	
<b>料理計</b>	82.66	83.12	99.19	99.74			
<b>合 計</b>	805.03	810.83	786.23	793.19			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	大山口小-5年			
令和5年09月07日(木)		実人数計	3,303	1,938	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			
<b>食パン</b> 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			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>〇ミネストローネ</b> 1704500							
シェルマカロニ	5	5	6	6	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	銀杏0.3cm	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス5mm	
冷凍白いんげん豆	12	12	14.4	14.4	0	確認→ポイル	
セロリー	2.5	3.85	3	4.62	35	スライス3mm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
豚もも肉 小間切・	12	12	14.4	14.4	0		
おろしにんにく	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
トマト缶詰 ダイス	20	20	24	24	0	缶開け	
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0	1/3残し	
醤油 (10%)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
きび砂糖	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
白ワイン (1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
水	70	70	84	84	0		
パセリ 乾	0.06	0.06	0.07	0.07	0		
料理計	181.99	186.36	218.39	223.64			
<b>チキングラタン</b> 0509700							
チキングラタン6	65	65			0		
チキングラタン80g			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
<b>〇ジャーマンポテト</b> 1500300							
カットウィンナー6mmカット	10	10	12	12	0		
カットじゃがいも (いちよう切り1.5cm)	42	42	50	50	0	ポイル	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス5mm	
パセリ 乾	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0	1/3残し	
ブラックペッパー	0.02	0.02	0.03	0.03	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
オリーブオイル 1L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
料理計	68.04	68.04	81.25	81.25			
<b>オレンジ 1/6</b> 2100301							
オレンジ	30	30			0		
料理計	30	30					
<b>白井の梨</b> 2101100							
梨			35	35	0		
きび砂糖			1.5	1.5	0		
料理計			36.5	36.5			
<b>いちごジャム 15g</b> 2500601							
いちごジャム 15g	15	15	15	15	0		
料理計	15	15	15	15			
合 計	621.03	625.4	687.14	692.39			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	大山口小-5年			
令和5年09月08日(金)		実人数計	3,303	1,938	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>293</b>	<b>293</b>	<b>213</b>	<b>213</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇豚汁</b> 1604300							
豚肩肉 小間切り	12	12	14.4	14.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
冷凍豆腐 CaFe強化	20	20	24	24	0	袋あけ	
カットこんにゃく 色紙切	8	8	9.6	9.6	0	ポイル	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
大根	12	13.33	14.4	16	10	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	5	5	6	6	0	水洗い	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口0.3cm	
カット里芋 いちょう切り	15	15	18	18	0	水洗い	
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	2	2	2.4	2.4	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	2.8	2.8	3.4	3.4	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
<b>料理計</b>	<b>187.1</b>	<b>188.85</b>	<b>224.56</b>	<b>226.67</b>			
<b>〇鯖のごま味噌ダレ</b> 0505800							
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	1.5	1.5	0	下味	
おろし生姜	0.2	0.2	0.3	0.3	0	下味	
赤味噌	2.4	2.4	2.8	2.8	0	たれ	
きび砂糖	2.5	2.5	3	3	0	たれ	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.8	1.8	0	たれ	
醤油 (10ℓ)	0.8	0.8	1	1	0	たれ	
白炒り胡麻	2.5	2.5	3	3	0	たれ	
でん粉	0.25	0.25	0.3	0.3	0	たれ	
水	5	5	6	6	0	たれ	
<b>料理計</b>	<b>56.45</b>	<b>56.45</b>	<b>69.7</b>	<b>69.7</b>			
<b>〇小松菜の磯香和え</b> 1800500							
こまつな	20	22.22	24	26.67	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	千切り 3×3mm	
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	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
酢	0.37	0.37	0.44	0.44	0		
<b>料理計</b>	<b>53.52</b>	<b>56.05</b>	<b>64.22</b>	<b>67.26</b>			
<b>グレープゼリー</b> 2201800							
グレープゼリー	50	50	50	50	0		
<b>料理計</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>			
<b>合 計</b>	<b>846.07</b>	<b>850.35</b>	<b>827.48</b>	<b>832.63</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月11日(月)	実人数計	3,303	1,938

カット	南山中
-----	-----

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			
<b>麦御飯(炊飯用)</b>	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		
<b>料理計</b>	<b>302</b>	<b>302</b>	<b>229.6</b>	<b>229.6</b>			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇わかめスープ(卵なし)</b>	1705655						
鶏もも皮なし 小間肉	14	14	16.8	16.8	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	
キャベツ	12	14.12	14.4	16.94	15	水洗い	
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	
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		
冷凍チキンピヨ	12	12	14.4	14.4	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	0.01	0.01	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	95	95	110	110	0		
<b>料理計</b>	<b>178.01</b>	<b>180.86</b>	<b>209.61</b>	<b>213.03</b>			
<b>〇ビビンバ(肉の炒め煮)</b>	1401000						
豚もも肉 短冊1~1.5cm	50	50	60	60	0		
おろし生姜	0.6	0.6	0.7	0.7	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.1	2.1	0		
本みりん(1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
醤油(10ℓ)	1.8	1.8	2.16	2.16	0	1/3残し	
トウバンジャン	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
純ごま油	0.7	0.7	0.9	0.9	0		
<b>料理計</b>	<b>60.05</b>	<b>60.05</b>	<b>72.04</b>	<b>72.04</b>			
<b>〇ビビンバ(ナムル)</b>	1401010						
こまつな	15	16.67	18	20	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	18	18.56	21	21.65	3	千切り 3×3mm	
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
きび砂糖	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8ℓ	2.5	2.5	3	3	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0		
<b>料理計</b>	<b>57.5</b>	<b>59.73</b>	<b>68.4</b>	<b>71.05</b>			
<b>合 計</b>	<b>803.56</b>	<b>808.64</b>	<b>785.65</b>	<b>791.72</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	清水口小-1年			
令和5年09月12日(火)		実人数計	3,303	1,938	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			
<b>コッペパン バンズ型・横割り</b> 0303101							
コッペパン30g バンズ型・横スライス 包装有					0		
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有	40	40			0		
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有			60	60	0		
<b>料理計</b>	40	40	60	60			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>ABCマカロニスープ</b> 1701310							
ABCマカロニ	5	5	6	6	0		
鶏もも肉	12	12	14.4	14.4	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
たまねぎ	14	14	16.8	16.8	0	スライス5mm	
カットじゃがいも (1cm角切り)	20	20	24	24	0	水洗い	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
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		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
水	90	90	108	108	0		
白ワイン (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
醤油 (100)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
食塩 自然塩	0.34	0.34	0.41	0.41	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
<b>料理計</b>	182.67	187.25	219.2	224.69			
<b>○野菜コロッケ</b> 1001400							
野菜コロッケ50g	50	50			0		
野菜コロッケ60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
中濃ソース	3	3	3.6	3.6	0		
<b>料理計</b>	58	58	69.6	69.6			
<b>○青菜のソテー</b> 1501710							
オリーブオイル 1L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
カットウィンナー6mmカット	10	10	12	12	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	袋開け→確認	
こまつな	25	27.78	30	33.33	10	2cm	
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
食塩 自然塩	0.18	0.18	0.22	0.22	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	1/3残し	
<b>料理計</b>	52.95	55.88	63.54	67.06			
<b>オレンジ 1/6</b> 2100301							
オレンジ			30	30	0		
<b>料理計</b>			30	30			
<b>白井の梨</b> 2101100							
梨	35	35			0		
きび砂糖	1.5	1.5			0		
<b>料理計</b>	36.5	36.5					
<b>合 計</b>	576.12	583.63	648.34	657.35			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年09月13日(水)		実人数計 3,303	1,938				
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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>293</b>	<b>293</b>	<b>213</b>	<b>213</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇肉じゃが (大食缶)</b> 1302750							
豚肩肉 小間切り	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	
つきこんにゃく	14	14	17	17	0	さっとボイル	
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1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
国産本みりん (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	2.3	2.3	2.8	2.8	0		
醤油 (10%)	5	5	6	6	0	1/3残し	
かつおだしパック	1	1	1.2	1.2	0		
<b>料理計</b>	<b>186.57</b>	<b>187</b>	<b>224.32</b>	<b>224.85</b>			
<b>〇彩り野菜のたまごやき QP</b> 0600900							
彩り野菜のたまごやき10カット	41.66	41.66			0		
彩り野菜のたまごやき8カット			62.5	62.5	0		
<b>料理計</b>	<b>41.66</b>	<b>41.66</b>	<b>62.5</b>	<b>62.5</b>			
<b>おかか和え</b> 1800925							
キャベツ	12	14.12	14.4	16.94	15	1cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	千切り 3×3mm	
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
酢	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 1.8%	1	1	1.2	1.2	0		
骨丸ごと味付けおかか	2.2	2.2	2.64	2.64	0		
<b>料理計</b>	<b>51.2</b>	<b>54.58</b>	<b>61.44</b>	<b>65.5</b>			
<b>お魚ふりかけ</b> 2500503							
お魚ふりかけ	2.8	2.8	2.8	2.8	0		
<b>料理計</b>	<b>2.8</b>	<b>2.8</b>	<b>2.8</b>	<b>2.8</b>			
<b>合計</b>	<b>781.23</b>	<b>785.04</b>	<b>770.06</b>	<b>774.65</b>			



予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月14日(木)	実人数計	3,303	1,938

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			
<b>ご飯 (0.95)</b>	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		
<b>料理計</b>	293	293	213	213			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>中華風肉団子スープ</b>	1701706						
鶏肉団子	30	30	36	36	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	スライス1cm	
たけのこ千切り	5	5	6	6	0	袋あけ	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
カット済みきくらげ	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
はるさめ 緑豆	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
中華スープの素	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
醤油 (10ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
水	90	90	108	108	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
<b>料理計</b>	179.42	181.27	215.3	217.52			
<b>いかチリソースフライ</b>	0704001						
いかチリソースフ	40	40			0		
いかチリソースフ			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	6	6	0		
<b>料理計</b>	44	44	66	66			
<b>切干大根のナムル</b>	1802555						
切干し大根	4	4	4.8	4.8	0	水戻し後カット	
もやし	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	千切り 3×3mm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	千切り 3×3mm	
醤油 1.8ℓ	2.4	2.4	2.88	2.88	0		
きび砂糖	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
酢	1	1	1.2	1.2	0		
白炒り胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
白すり胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
<b>料理計</b>	37.3	37.65	44.76	45.19			
<b>給食用毎日骨太ベビーチーズ (雷印)</b>	2600501						
チーズ			11.5	11.5	0		
<b>料理計</b>			11.5	11.5			
<b>合計</b>	759.72	761.92	756.56	759.21			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	大山口中			
令和5年09月15日(金)		実人数計	3,303	1,938	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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>なすの味噌汁</b> 1604500							
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化	25	25	30	30	0	袋あけ	
なす	16	17.78	19.2	21.33	10	半月またはいちちょう0.8cm	
たまねぎ	24	24	28.8	28.8	0	スライス5mm	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
水	95	95	110	110	0		
料理計	175	176.78	206	208.13			
<b>Oハンバーグ(おろしソース)</b> 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		
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		
赤ワイン (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			
<b>O小松菜の納豆和え</b> 1800510							
こまつな	25	27.78	30	33.33	10	2cm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
挽きわり納豆	10	10	12	12	0	解凍	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
洋辛子粉	0.1	0.1	0.12	0.12	0	たれ	
鯉節 刻み	0.5	0.5	0.6	0.6	0	たれ	
料理計	59.6	63.28	71.52	75.93			
<b>ブルーベリーゼリー</b> 2203500							
ブルーベリーゼリー			40	40	0		
料理計			40	40			
合 計	815.31	820.77	842.57	849.11			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月19日(火)	実人数計	3,303	1,938

カット	大山口中
-----	------

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			
<b>〇ペンネボロネーゼ</b>	0403855						
マカロニ ペンネ	34	34	41	41	0	さつとボイル	
豚挽肉	25	25	30	30	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	3.5	3.5	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	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
水	16.5	16.5	20	20	0		
料理計	173.65	176.71	208.78	212.46			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>ほきのアーモンドフライ</b>	0703602						
ほきアーモンドフライ40g	40	40			0		
ほきアーモンドフライ60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	6	6	0		
料理計	44	44	66	66			
<b>〇ブロッコリーとチキンのサラダ</b>	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	6.25	7.2	7.5	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	0.1	0.1	0.12	0.12	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	49.77	50.02	59.72	60.02			
<b>お米de国産さつまいもと栗のタルト</b>	2300240						
お米de国産さつまいもと栗のタルト	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
合計	509.42	512.73	577.7	581.68			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月20日(水)	実人数計	3,303	1,938

カット	南山小一二年
-----	--------

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			
<b>ご飯 (0.95)</b>	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		
<b>料理計</b>	293	293	213	213			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇いもだんご汁</b>	1600300						
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
干し椎茸スライス 500g	0.48	0.48	0.58	0.58	0	水戻し	
にんじん	4.8	4.95	5.76	5.94	3	銀杏0.3cm	
大根	20	22.22	24	26.67	10	銀杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	4.8	4.8	5.76	5.76	0	水洗い	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
こまつな	8	8.89	9.6	10.67	10	2cm	
長ねぎ	4.8	5.05	5.76	6.06	5	小口切り0.3cm	
おじゃがもちポー	24	24	30	30	0	袋あけ	
清酒 (1本1.8ℓ)	1.4	1.4	1.68	1.68	0	下味	
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	3.8	3.8	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
<b>料理計</b>	180.73	184.24	218.04	222.26			
<b>赤魚の西京漬け</b>	1100703						
赤魚の西京漬け40g	40	40			0		
赤魚の西京漬け50g			50	50	0		
<b>料理計</b>	40	40	50	50			
<b>〇ひじきの炒り煮(さつま揚げ)</b>	1303305						
豚挽肉	10	10	12	12	0		
乾ひじき	2	2	2.4	2.4	0	水戻し	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
さつま揚げ	5	5	6	6	0	袋あけ	
つきこんにゃく	8	8	9.6	9.6	0	ポイル	
冷凍むぎ枝豆	3	3	3.6	3.6	0	ポイル	
醤油 (10ℓ)	2.1	2.1	2.5	2.5	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
清酒 (1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
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		
<b>料理計</b>	49.9	50.21	59.86	60.23			
<b>豆乳プリン</b>	2301910						
豆乳プリン(卵乳なし)	40	40	40	40	0		
<b>料理計</b>	40	40	40	40			
<b>合 計</b>	809.63	813.45	786.9	791.49			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年09月21日(木)		実人数計	3,303	1,938			
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			
<b>テーブルロール</b> 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			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>ミルクスープ</b> 1704900							
ベーコン ショルダー 1cm短冊	10	10	12	12	0		
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	銀杏0.3cm	
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	25	25	30	30	0	水洗い	
たまねぎ	20	20	24	24	0	賽の目切り	
カットしめじ	6	6	7.2	7.2	0	水洗い	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	袋あけ	
スキムミルク	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
ベシヤメルソース	4	4	4.8	4.8	0	ミキサー攪拌	
米粉	1.5	1.5	1.8	1.8	0	ミキサー攪拌	
コンソメ (学期・小麦不使用)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
牛乳 (調理用牛乳)	50	50	60	60	0		
水	40	40	48	48	0		
バター 450g	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	182.47	183.89	218.96	220.66			
<b>チキンハーブ焼き</b> 0514304							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
ハーブ&スパイス塩こうじ	5	5	6	6	0	下味	
白ワイン (1本1.8%)	1.2	1.2	1.5	1.5	0	下味	
料理計	56.2	56.2	67.5	67.5			
<b>Oイタリアンサラダ</b> 1803105							
キャベツ	22	25.88	26.4	31.06	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	54	58.35	64.8	70.03			
<b>黒糖ビーツ</b> 2600400							
黒糖ビーツ	8	8	8	8	0		
料理計	8	8	8	8			
合 計	576.67	582.44	625.26	632.19			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット				
令和5年09月22日(金)		実人数計	3,303	1,938				
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				
<b>麦御飯(炊飯用)</b> 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				
<b>牛乳</b> 0200100								
牛乳	206	206	206	206	0			
料理計	206	206	206	206				
<b>炒め野菜の味噌汁</b> 1606007								
鶏挽肉	16	16	19.2	19.2	0			
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0			
もやし	15	15	18	18	0	水洗い		
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm		
カット里芋 いちょう切り	20	20	24	24	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	2.8	2.8	3.36	3.36	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(10ℓ)	0.12	0.12	0.14	0.14	0			
水	90	90	108	108	0			
料理計	177.32	179.1	212.78	214.92				
<b>きんぴら豚丼の具</b> 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	ポイル		
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	1/3残し		
本みりん(1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0			
きび砂糖	2.2	2.2	2.64	2.64	0	1/3残し		
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				
<b>〇キャベツときゅうりの土佐和え</b> 1803311								
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm		
きゅうり	17	17.35	20.4	20.82	2	1cm		
にんじん	7	7.22	8.4	8.66	3	千切り 3×3mm		
鯉節 刻み	0.7	0.7	0.84	0.84	0			
本みりん(1本1.8ℓ)	1.6	1.6	1.92	1.92	0			
醤油(10ℓ)	2.6	2.6	3.12	3.12	0			
おろし生姜	0.6	0.6	0.72	0.72	0			
料理計	44.5	47.72	53.4	57.26				
合計	830.62	835.62	822.74	828.74				

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月25日(月)	実人数計	3,303	1,938

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			
<b>○キャロットピラフ</b>	0101305						
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		
キャロットピラフの素 1.1k	22	22	31.5	31.5	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	316	316	251.5	251.5			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>○じゃがいものポトフ</b>	1703700						
豚もも肉 1.5cm角切り	12	12	15	15	0		
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	銀杏0.3cm	
キャベツ	25	29.41	30	35.29	15	2cm	
カットウィンナー 1cmカット	10	10	12	12	0		
カットじゃがいも (1.5cm角切り)	30	30	36	36	0	水洗い	
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス8mm	
セロリー	2	3.08	2.4	3.69	35	スライス2mm	
パセリ 乾	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
水	50	50	60	60	0		
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	1/3残し	
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.03	0.03	0		
料理計	188.59	194.54	226.9	234.04			
<b>肉団子ケチャップソース</b>	1103302						
肉団子 (ケチャップ)	40	40	40	40	0		
肉団子 (ケチャップ)			40	40	0		
料理計	40	40	80	80			
<b>○ごまたっぷりごぼうサラダ</b>	1803410						
ベーコンシヨルダ-6mm千切り	3	3	3.6	3.6	0		
もやし	5	5	6	6	0	水洗い	
カットごぼう (さ)	20	20	24	24	0	水洗い	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	袋あけ	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	短冊 3×6mm	
マヨネーズ	4.2	4.2	5.04	5.04	0		
醤油 1.8ℓ	0.84	0.84	1.01	1.01	0		
きび砂糖	0.34	0.34	0.41	0.41	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
白すり胡麻	0.6	0.6	0.72	0.72	0	袋あけ	
白炒り胡麻	0.65	0.65	0.78	0.78	0	袋あけ	
料理計	50.53	50.73	60.64	60.88			
合計	801.12	807.27	825.04	832.42			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月26日(火)	実人数計	3,303	1,938

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			
<b>〇カレーうどん</b>	0400300						
冷凍うどん	75	75	83	83	0	ポイル	
豚もも肉 小間切・	30	30	36	36	0		
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス5mm	
長ねぎ	15	15.79	18	18.95	5	小口切り0.3cm	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
カット油揚げ(冷	5	5	6	6	0	油抜き	
半月スライスなると	4	4	4.8	4.8	0	解凍	
醤油(10ℓ)	2.8	2.8	3.36	3.36	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
カレー粉缶	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
キングカレーフレーク甘口	6.2	6.2			0	ミキサー攪拌	
キングカレーフレーク中辛			7.4	7.4	0	ミキサー攪拌	
清酒(1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
本みりん(1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
かつおだしパック	2.5	2.5	3	3	0		
水	95	95	115	115	0		
料理計	275.13	277.25	324.12	326.67			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>〇ちくわの磯辺天</b>	0507715						
ちくわの磯辺天	30	30			0		
ちくわの磯辺天			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	3	3	5	5	0		
料理計	33	33	55	55			
<b>ツナと野菜のごま和え</b>	1800105						
まぐろツナフレーク水煮	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
ほうれんそう	15	16.67	18	20	10	1cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	千切り 3×3mm	
もやし	18	18	21.6	21.6	0	水洗い	
白すり胡麻	1.4	1.4	1.68	1.68	0	袋あけ	
きび砂糖	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 1.8ℓ	2.1	2.1	2.52	2.52	0		
料理計	50.3	52.12	60.36	62.55			
<b>蒸しケーキ</b>	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	604.43	608.37	705.48	710.22			



予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月27日(水)	実人数計	3,303	1,938

カット	
-----	--

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			
<b>ご飯 (0.95)</b>	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		
<b>料理計</b>	<b>293</b>	<b>293</b>	<b>213</b>	<b>213</b>			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>〇さつまいもの味噌汁</b>	1606001						
さつま芋角切 皮あり	24	24	28.8	28.8	0	水洗い	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	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)	5	5	6	6	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	ポイル	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
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		
白味噌	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
赤味噌	2.5	2.5	3	3	0		
水	95	95	110	110	0		
<b>料理計</b>	<b>175</b>	<b>178.05</b>	<b>206</b>	<b>209.66</b>			
<b>〇鶏肉のレモン醤油焼き</b>	0509960						
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
清酒 (1本1.8割)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
おろし生姜	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
醤油 (100)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
醤油 (100)	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
レモン果汁 1L	1.4	1.4	1.68	1.68	0	たれ	
水	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
でん粉	0.4	0.4	0.48	0.48	0	たれ	
<b>料理計</b>	<b>62.1</b>	<b>62.1</b>	<b>74.52</b>	<b>74.52</b>			
<b>秋野菜の煮物</b>	1302800						
サラダ油 1.5L	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
豚もも肉 小間切・	15	15	18	18	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	銀杏0.5cm	
カットれんこん	15	15	18	18	0	水洗い	
カット里芋 乱切り	13	13	15.6	15.6	0	水洗い	
冷凍むぎ枝豆	5	5	6	6	0	袋開け→確認	
カットしめじ	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
つきこんにゃく	5	5	6	6	0	ポイル	
清酒 (1本1.8割)	1	1	1.2	1.2	0		
国産本みりん (1本1.8割)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (100)	2.8	2.8	3.36	3.36	0		
かつおだしパック	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
水	6	6	7.2	7.2	0		
<b>料理計</b>	<b>86.9</b>	<b>87.27</b>	<b>104.28</b>	<b>104.73</b>			
<b>合 計</b>	<b>823</b>	<b>826.42</b>	<b>803.8</b>	<b>807.91</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年09月28日(木)	実人数計	3,303	1,938

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			
<b>ご飯 (0.95)</b>	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		
<b>料理計</b>	293	293	213	213			
<b>牛乳</b>	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇麻婆豆腐</b>	1401350						
冷凍豆腐 CaFe強化	75	75	90	90	0	ボイル	
豚挽肉	22	22	26.4	26.4	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
おろしにんにく	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	みじん切り	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	みじん切り	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
にら	5	5.26	6	6.32	5	1cm	
たけのこ千切り	10	10	12	12	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.4	0.4	0.48	0.48	0	水戻し	
中華スープの素	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
赤味噌	4.2	4.2	5.04	5.04	0	ミキサー攪拌	
トウバンジャン	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (10%)	2.5	2.5	3	3	0	1/3残し	
オイスターソース	1	1	1.2	1.2	0		
でん粉	2	2	2.4	2.4	0		
水	30	30	36	36	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
<b>料理計</b>	194.7	195.74	233.64	234.89			
<b>〇紫いももち 40g</b>	0900116						
紫いももち	40	40	40	40	0		
<b>料理計</b>	40	40	40	40			
<b>〇春雨サラダ</b>	1805701						
ボンレスハム 6mm千切りスライス	3	3	3.6	3.6	0		
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	
きゅうり	15	15.31	18	18.37	2	短冊 3×6mm	
はるさめ 緑豆	3.2	3.2	3.84	3.84	0	袋あけ	
食塩 自然塩	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
純ごま油	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
きび砂糖	1.08	1.08	1.3	1.3	0		
醤油 1.8%	2.5	2.5	3	3	0		
酢	0.9	0.9	1.08	1.08	0		
洋辛子粉	0.06	0.06	0.07	0.07	0		
白炒り胡麻	0.4	0.4	0.48	0.48	0	袋あけ	
<b>料理計</b>	45.36	45.92	54.43	55.1			
<b>合 計</b>	779.06	780.66	747.07	748.99			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年09月29日(金)		実人数計	3,303	1,938			
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			
<b>ご飯 (0.95)</b> 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		
<b>料理計</b>	<b>293</b>	<b>293</b>	<b>213</b>	<b>213</b>			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>	<b>206</b>			
<b>お月見汁</b> 1600314							
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	銀杏0.3cm	
大根	10	11.11	12	13.33	10	銀杏0.3cm	
カットえのき	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化	20	20	24	24	0	袋あけ	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
山なるとスライス	5	5	6	6	0	解凍	
カラフルやさいボール	10	10	12	12	0	袋あけ	
本みりん (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	1	1	1.44	1.44	0		
醤油 (10ℓ)	2.3	2.3	2.76	2.76	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.24	0.24	0.28	0.28	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
<b>料理計</b>	<b>182.24</b>	<b>184.87</b>	<b>218.92</b>	<b>222.07</b>			
<b>Oいわしの生姜煮</b> 1100500							
いわし生姜煮40g	40	40			0		
いわし生姜煮50g			50	50	0		
<b>料理計</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>			
<b>里芋の味噌そぼろ煮</b> 1302500							
カット里芋 乱切り	35	35	42	42	0	水洗い	
鶏挽肉	12	12	14.4	14.4	0		
たまねぎ	10	10	12	12	0	みじん切り	
冷凍むき枝豆	4	4	4.8	4.8	0	袋開け→確認	
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0		
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 (10ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
かつおだしパック	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
水	8	8	9.6	9.6	0		
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
<b>料理計</b>	<b>78.6</b>	<b>78.6</b>	<b>94.32</b>	<b>94.32</b>			
<b>月見団子 30g</b> 2202801							
月見団子 30g	30	30	30	30	0		
<b>料理計</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>			
<b>合 計</b>	<b>829.84</b>	<b>832.47</b>	<b>812.24</b>	<b>815.39</b>			