

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月01日(水)		実人数計	3,120	1,883	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>〇肉じゃが (大食缶)</b> 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3mm	
つきこんにやく	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1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
国産本みりん (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		
<b>〇甘辛揚げごぼう</b> 0900118							
カットごぼう (横スライス)	45	45	54	54	0		
でん粉	8	8	9.6	9.6	0		
サラダ油 1斗缶	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
醤油 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
本みりん (1本1.8ℓ)	3.6	3.6	4.32	4.32	0	たれ	
きび砂糖	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
七味唐辛子	0.01	0.01	0.01	0.01	0	たれ	
白炒り胡麻	1	1	1.2	1.2	0	たれ	
料理計		68.11	68.11	81.73	81.73		
<b>〇切干大根の胡麻和え</b> 1802550							
切干し大根	4.2	4.2	5.2	5.2	0	水戻し	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	千切り 3×3mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	千切り 3×3mm	
醤油 1.8ℓ	3.2	3.2	3.8	3.8	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
サラダ油 1.5L	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	1.5	1.5	1.8	1.8	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		
料理計		36.2	36.81	43.56	44.3		
<b>おさかなそぼろCa</b> 2500300							
おさかなそぼろ			10	10	0		
料理計				10	10		
合 計		789.68	790.72	778.41	779.68		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月02日(木)		実人数計	3,239	1,928	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</b> 0301700							
コッペパン	30	30			0		
コッペパン	40	40			0		
コッペパン			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>〇つぶつぶコーンポタージュ</b> 1200805							
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス3mm	
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	0.2	0.2	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	3	3	3.6	3.6	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	42	42	50	50	0		
料理計	183.57	183.57	219.91	219.91			
<b>チキンナゲット(卵乳なし)</b> 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			
<b>〇ビーンズサラダ</b> 1803310							
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	小口切り0.3cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍ゆで大豆	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
冷凍むき枝豆	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
チルドドレッシング オニオン	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
ブラックペッパー	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	53.51	57.39	64.21	68.88			
<b>〇いちごゼリー</b> 2200500							
いちごゼリー 40g	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	593.08	596.96	630.12	634.79			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月06日(月)		実人数計	3,314	1,928	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		
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>玉ねぎとわかめの味噌汁</b> 1600910							
乾燥わかめ	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス3mm	
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化	20	20	24	24	0	1cm	
カットえのき	10	10	12	12	0	水洗い	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
液体昆布だし	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
白味噌	3	3	3.6	3.6	0		
赤味噌	3	3	3.6	3.6	0		
水	100	100	120	120	0		
料理計		159.9	159.9	191.88	191.88		
<b>〇鶏肉の塩こうじ焼き</b> 0509965							
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
液体塩こうじ	3	3	3.6	3.6	0	下味	
清酒 (1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
純ごま油	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0	下味	
料理計		56.1	56.1	67.32	67.32		
<b>〇おなかサラダ</b> 1800920							
キャベツ	10	11.76	12	14.12	15	1cm	
ほうれんそう	12	13.33	14.4	16	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		
鰹節 刻み	1.3	1.3	1.56	1.56	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		62.9	66.24	75.48	79.5		
<b>アーモンドカル</b> 2600101							
アーモンドカル	8	8	8	8	0		
料理計		8	8	8	8		
合 計		785.9	789.24	761.68	765.7		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月07日(火)		実人数計	3,280	1,928	カット		
材 料 名	小学校(e)		中学校(e)		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>〇ポーキング</b> 1201510							
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろしにんにく	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
おろし生姜	0.15	0.15	0.18	0.18	0		
ベーコン ショルダー 1cm短冊	4	4	4.8	4.8	0		
豚もも肉 1.5cm角切り	20	20	24	24	0		
たまねぎ	40	40	48	48	0	囊の目切り	
にんじん	17	17.53	20.4	21.03	3	短冊 3×6mm	
じゃがいも	45	50	54	60	10	囊の目切り	
大豆水煮	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
冷凍白いんげん豆	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
カットエリンギ	5	5	6	6	0	水洗い	
冷凍むき枝豆	4	4	4.8	4.8	0	ボイル	
水	10	10	12	12	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0	下味	
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0	下味	
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
トマト缶詰 ダイス	13	13	15.6	15.6	0		
トマトピューレ缶	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
オールスパイス	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
醤油 (10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
中濃ソース	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
冷凍チキンブイヨン	8	8	9.6	9.6	0		
料理計	199.5	205.03	239.4	246.03			
<b>〇OLしゃもアーモンドフライ(CaFe)</b> 0702801							
ししゃもアーモンドフライ	30	30	30	30	0		
ししゃもアーモンドフライ			30	30	0		
サラダ油 1斗缶	3	3	6	6	0		
料理計	33	33	66	66			
<b>〇青菜のソテー</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	
料理計	52.95	55.88	63.54	67.06			
合計	561.45	569.91	634.94	645.09			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年11月08日(水)		実人数計	3,226	1,928			
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>〇玄米入りご飯</b> 0101740							
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		
玄米	9.8	9.8	12	12	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	303.8	303.8	232	232			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	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	1cm	
白菜	10	10.64	12	12.77	6	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	
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	0.8	0.8	0.96	0.96	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		
料理計	166.32	170.18	199.58	204.22			
<b>〇さばのスタミナ焼き</b> 0500310							
さば切り身 50g	50	50			0		
さば切り身 60g			60	60	0		
キムチたれのもと 1L	2	2	2.4	2.4	0	下味	
醤油 (10ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
清酒 (1本1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
純ごま油	1	1	1.2	1.2	0	下味	
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0	下味	
おろし生姜	0.2	0.2	0.24	0.24	0	下味	
白炒り胡麻	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
きび砂糖	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
料理計	56.2	56.2	67.44	67.44			
<b>〇にんじんサラダ (手作りドレ)</b> 1800110							
まぐろツナフレーク水煮	10	10	12	12	0	袋あけ	
レモン果汁 1L	0.2	0.2	0.24	0.24	0	たれ	
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	16	16.49	19.2	19.79	3	短冊 3×6mm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	短冊 3×6mm	
酢	0.8	0.8	0.96	0.96	0	たれ	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0	たれ	
醤油 1.8ℓ	2	2	2.4	2.4	0	たれ	
きび砂糖	0.4	0.4	0.48	0.48	0	たれ	
白すり胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
料理計	48.43	49.12	58.12	58.95			
<b>〇果汁グミ ぶどう</b> 2600201							
スクール果汁グミ	12	12	12	12	0		
料理計	12	12	12	12			
合計	792.75	797.3	775.14	780.61			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年11月09日(木)		実人数計	3,205	1,928			
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>おもずくのかきたま汁</b> 1606100							
豚もも肉 小間切・	15	15	18	18	0		
たまねぎ	13	13	15.6	15.6	0	スライス3mm	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
冷凍もずく	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
醤油(10ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.35	0.35	0.42	0.42	0	1/3残し	
チンゲン菜	15	17.65	18	21.18	15	スライス1cm	
でん粉	1	1	1.2	1.2	0		
鶏卵(凍結全卵)	15	15	18	18	0	解凍	
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	90	90	108	108	0		
<b>料理計</b>	<b>182.85</b>	<b>185.5</b>	<b>219.42</b>	<b>222.6</b>			
<b>鶏そぼろ丼の具</b> 1503310							
鶏もも・鶏むね合い挽き肉	50	50	60	60	0		
ひき割り大豆	8	8	9.6	9.6	0		
サラダ油 1.5L	1	1	1.2	1.2	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	みじん切り	
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0	ボイル	
醤油(10ℓ)	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
きび砂糖	2.3	2.3	2.76	2.76	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
本みりん(1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
<b>料理計</b>	<b>84.6</b>	<b>84.97</b>	<b>101.52</b>	<b>101.97</b>			
<b>○キャベツの三色サラダ</b> 1803800							
キャベツ	22	25.88	26.4	31.06	15	1cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	小口切り0.3cm	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	袋開け→確認	
香味塩ドレッシング 卵乳なし (10)	5	5	6	6	0		
<b>料理計</b>	<b>59</b>	<b>63.37</b>	<b>70.8</b>	<b>76.05</b>			
<b>合 計</b>	<b>834.45</b>	<b>841.84</b>	<b>827.34</b>	<b>836.22</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年11月10日(金)		実人数計	3,135	1,928			
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		
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>〇かまぼこのけんちん汁</b> 1600318							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	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	
白菜	20	21.28	24	25.53	6	1cm	
大根	14	15.56	16.8	18.67	10	銀杏0.3cm	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	2cm	
千切りかまぼこ (白)	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	3	3.6	3.6	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	0.15	0.15	0.18	0.18	0	1/3残し	
水	90	90	108	108	0		
料理計		189.65	193.97	227.58	232.76		
<b>〇鰹の揚げ煮</b> 0601200							
鰹の揚げ煮 40g	40	40			0		
鰹の揚げ煮 50g			50	50	0		
料理計		40	40	50	50		
<b>〇れんこんとこんにゃくのきんぴら</b> 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	10	10	12	12	0	水洗い	
つきこんにゃく	10	10	12	12	0		
冷凍むき枝豆	5	5	6	6	0		
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1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (10ℓ)	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	8	8	9.6	9.6	0		
料理計		54.91	55.16	65.89	66.19		
<b>給食用毎日骨太ペーパーチーズ (雪印)</b> 2600501							
チーズ			11.5	11.5	0		
料理計				11.5	11.5		
合 計		783.56	788.13	773.97	779.45		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年11月13日(月)		実人数計	2,891	1,928			
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	32	32	40	40	0	さっとボイル	
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	
まめブラス	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		171.65	174.71	207.78	211.46		
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計		206	206	206	206		
<b>〇アップルパイ(焼)</b> 0509530							
アップルパイ 60g	60	60	72	72	0		
料理計		60	60	72	72		
<b>〇ツナポパイサラダ</b> 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	6	6.19	7.2	7.42	3	短冊 3×6mm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
ほうれんそう	20	22.22	24	26.67	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		50.68	55.74	60.82	66.89		
合 計		488.33	496.45	546.6	556.35		



予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年11月14日(火)		実人数計 3,234	1,928				
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>オトマトハヤシ</b> 1203010							
サラダ油 1.5L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
豚もも肉 小間切・	25	25	30	30	0		
赤ワイン(1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
たまねぎ	50	50	60	60	0	スライス3mm	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	銀杏0.8cm	
カットしめじ	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
じゃがいも	40	44.44	48	53.33	10	囊の目切り	
水	40	40	48	48	0		
冷凍チキンブイヨン	7	7	8.4	8.4	0	解凍	
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
中濃ソース	3	3	3.6	3.6	0	1/3残し	
醤油(10ℓ)	0.6	0.6	0.72	0.72	0	1/3残し	
トマト缶詰 ダイス	7	7	8.4	8.4	0		
トマトピューレ缶	7	7	8.4	8.4	0		
ハヤシルー	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
グリーンピース	3	3	3.6	3.6	0	解凍	
料理計	221.42	226.48	265.7	271.77			
<b>チーズオムレツ</b> 0509500							
チーズオムレツ	40	40			0		
チーズオムレツ			60	60	0		
料理計	40	40	60	60			
<b>おひじきのマリネ</b> 1800111							
乾ひじき	1.5	1.5	1.8	1.8	0	水戻し	
にんじん	8.5	8.76	10.2	10.52	3	短冊 3×6mm	
ボンレスハム 6mm千切りスライス	3.4	3.4	4.08	4.08	0	ポイル→冷却	
もやし	8	8	10	10	0	袋あけ	
きゅうり	14	14.29	17	17.35	2	短冊 3×6mm	
サラダ油 1.5L	3	3	3.6	3.6	0	たれ	
酢	3	3	3.6	3.6	0		
醤油(10ℓ)	1.6	1.6	2	2	0		
食塩 自然塩	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
きび砂糖	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
料理計	44.33	44.88	53.88	54.55			
合計	813.75	819.36	815.18	821.92			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月15日(水)		実人数計	3,139	1,928	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>〇根菜キムチ汁</b> 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	12	13.33	14.4	16	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	
和風だしの素	0.25	0.25	0.3	0.3	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		172.25	174.19	206.8	209.13		
<b>〇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			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計		44	44	55	55		
<b>〇ごまたっぷりごぼうサラダ</b> 1803410							
ベーコンシヨルダー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	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	短冊 3×6mm	
マヨネーズ	4	4	4.8	4.8	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		55.33	55.68	66.4	66.83		
合 計		770.58	772.87	747.2	749.96		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月16日(木)		実人数計	3,207	1,928	カット		
材 料 名	小学校(e)		中学校(e)		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>〇豚汁</b> 1604300							
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	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	25	25	30	30	0	袋あけ	
カットこんにやく 色紙切	8	8	9.6	9.6	0	ボイル	
カットごぼう (さ)	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
じゃがいも	20	22.22	24	26.67	10	賽の目切り	
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	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	3	3	3.6	3.6	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計		181.8	185.13	218.16	222.16		
<b>〇とりつくね焼き</b> 0513510							
松風焼き50g	50	50			0		
松風焼き60g CaFe強化			60	60	0		
料理計		50	50	60	60		
<b>〇切干大根の含め煮</b> 1301300							
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	千切り 3×3mm	
カット油揚げ (冷)	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	
冷凍むき枝豆	4	4	5	5	0	確認→ボイル	
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1.8㍓)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
本みりん (1本1.8㍓)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (10㍓)	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		
合 計		782.9	786.48	759.88	764.18		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年11月17日(金)		実人数計	3,234	1,928			
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>〇麻婆豆腐</b> 1401350							
冷凍豆腐 CaFe強化	75	75	90	90	0	ポイル	
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 (10ℓ)	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	35	35	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
<b>料理計</b>	<b>194.7</b>	<b>195.74</b>	<b>232.64</b>	<b>233.89</b>			
<b>〇にらまんじゅう</b> 0511300							
にらまんじゅう30	30	30	30	30	0		
にらまんじゅう30			30	30	0		
<b>料理計</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>60</b>			
<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 1.8ℓ	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>	<b>45.36</b>	<b>45.92</b>	<b>54.43</b>	<b>55.1</b>			
<b>合計</b>	<b>769.06</b>	<b>770.66</b>	<b>766.07</b>	<b>767.99</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年11月20日(月)		実人数計	3,314	1,928			
材 料 名	小学校(e)		中学校(e)		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(炊飯用)</b> 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		
<b>料理計</b>	294	294	220	220			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
<b>料理計</b>	206	206	206	206			
<b>〇わかめスープ</b> 1705650							
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒(1本1.8ℓ)	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
たまねぎ	15	15	18	18	0	スライス1cm	
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
冷凍豆腐 CaFe強化	20	20	24	24	0	袋あけ	
もやし	10	10	12	12	0	水洗い	
乾燥わかめ	1	1	1.2	1.2	0	水戻し	
白炒り胡麻	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
醤油(10ℓ)	1	1	1.2	1.2	0		
中華スープの素	1.1	1.1	1.32	1.32	0		
冷凍チキンブイヨン	13	13	15.6	15.6	0		
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	90	90	108	108	0		
<b>料理計</b>	167.31	167.46	200.77	200.96			
<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)	2.1	2.1	2.5	2.5	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>	60.35	60.35	72.38	72.38			
<b>〇ビビンバ(ナムル)</b> 1401010							
チンゲン菜	15	17.65	22	25.88	15	2cm	
もやし	22	22	25	25	0	水洗い	
にんじん	18	18.56	20	20.62	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>	59.5	62.71	72.4	76.9			
<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>	70	70	70	70			
<b>合 計</b>	857.16	860.52	841.55	846.24			

予定献立表(指示用)		小学校		中学校		カット	
令和5年11月21日(火)		実人数計 3,314		1,928			
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>〇ほうとう</b> 0402160							
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	
カットごぼう (さ)	6	6	7.2	7.2	0	水洗い	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	短冊 3×6mm	
大根	10	11.11	12	13.33	10	短冊 3×6mm	
カット油揚げ (冷)	6	6	7.2	7.2	0	油抜き	
赤味噌	2.7	2.7	3.2	3.2	0	ミキサー攪拌	
白味噌	2	2	2.4	2.4	0	ミキサー攪拌	
醤油 (10ℓ)	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
水	110	110	132	132	0		
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
液体昆布だし	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
カット西洋かぼちゃ	18	18	21.6	21.6	0	水洗い	
無塩ほうとう 冷凍 1kg	60	60	72	72	0	袋あけ	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	5	小口切り0.3cm	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	2cm	
七味唐辛子	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
料理計	260.91	263.76	313.05	316.48			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>大豆とひじきのかき揚げ</b> 0900250							
大豆とひじきのかき揚げ 40g	40	40			0		
大豆とひじきのかき揚げ 50g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
<b>〇野菜のごま和え</b> 1800100							
ほうれんそう	20	22.22	24	26.67	10	1cm	
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	1cm	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
白すり胡麻	3	3	3.6	3.6	0	袋あけ	
きび砂糖	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
醤油 1.8ℓ	2.4	2.4	2.88	2.88	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0		
料理計	62.8	68.55	75.36	82.27			
<b>チーズドック</b> 1900100							
原宿ドック40g	40	40			0		
原宿ドック60g			60	60	0		
料理計	40	40	60	60			
合 計	609.71	618.31	704.41	714.75			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月22日(水)		実人数計	3,314	1,928	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>白井市産大根ののっぺい汁</b> 1605600							
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
カット里芋 いちよう切り	10	10	12	12	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	銀杏0.3cm	
大根	15	16.67	18	20	10	銀杏0.3cm	
カットこんにやく 色紙切	8	8	9.6	9.6	0	ポイル	
長ねぎ	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
白菜	10	10.64	12	12.77	6	1cm	
でん粉	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	2.2	2.2	2.64	2.64	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
水	90	90	108	108	0		
料理計		172.7	175.68	207.24	210.82		
<b>鰯ハンバーグカレーフライ</b> 0700021							
鰯ハンバーグカレーフライ 50g	50	50			0		
鰯ハンバーグカレーフライ 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計		55	55	66	66		
<b>〇白井市産小松菜の磯香和え</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		
料理計		53.52	56.05	64.22	67.26		
<b>千葉県産納豆</b> 2301000							
納豆 (タレ・か・)	30	30	30	30	0		
料理計		30	30	30	30		
合 計		810.22	815.73	786.46	793.08		

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月24日(金)		実人数計	2,548	1,928	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		
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>〇きのこのみそ汁</b> 1602330							
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
カットえのき	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
カットしめじ	6	6	7.2	7.2	0	水洗い	
カットまいたけ	4	4	4.8	4.8	0	水洗い	
カット油揚げ(冷)	7	7	8.4	8.4	0	油抜き	
冷凍豆腐 CaFe強化	15	15	18	18	0	袋あけ	
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	小口切り0.3cm	
こまつな	12	13.33	14.4	16	10	ボイル	
液体昆布だし	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
赤味噌	6	6	7.2	7.2	0	ミキサー攪拌	
水	90	90	108	108	0		
料理計		173	174.86	207.6	209.83		
<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		
料理計		41.66	41.66	62.5	62.5		
<b>〇かぼちゃのそぼろ煮</b> 1301100							
鶏挽肉	15	15	18	18	0		
カット西洋かぼちゃ	25	25	30	30	0	水洗い	
たまねぎ	13	13	15.6	15.6	0	みじん切り	
おろし生姜	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
醤油 (100)	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
でん粉	0.6	0.6	0.72	0.72	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		71.1	71.1	85.32	85.32		
<b>菜の花ふりかけ</b> 2500501							
菜の花ふりかけ	2.5	2.5	2.5	2.5	0		
料理計		2.5	2.5	2.5	2.5		
合 計		787.26	789.12	776.92	779.15		



予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月27日(月)		実人数計	3,314	1,928	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</b> 0301700							
コッペパン	30	30			0		
コッペパン	40	40			0		
コッペパン			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>〇白井市産ブロッコリーのポトフ(芋なし)</b> 1703711							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
白ワイン(1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
カットウィンナー 1cmカット	8	8	9.6	9.6	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0	賽の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	短冊 3×6mm	
かぶ 根	30	32.97	36	39.56	9	賽の目切り	
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	解凍	
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	0.35	0.35	0.4	0.4	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
ブロッコリー 生	25	31.25	30	37.5	20		
料理計	189.49	199.33	227.37	239.17			
<b>〇さくらますのタルタルフライ</b> 0703605							
さくらますのタルタルフライ 40g	40	40			0		
さくらますのタルタルフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5	5	0		
料理計	44	44	55	55			
<b>〇枝豆の三色ソテー</b> 1501800							
サラダ油 1.5L	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
ボンレスハム 1cm角切り	10	10	12	12	0		
冷凍スイートコーン	15	15	18	18	0	確認→ポイル	
冷凍むき枝豆	14	14	16.8	16.8	0	確認→ポイル	
食塩 自然塩	0.08	0.08	0.1	0.1	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.08	0.08	0.1	0.1	0	1/3残し	
料理計	39.39	39.39	47.28	47.28			
<b>グレープゼリー</b> 2201800							
グレープゼリー	50	50	50	50	0		
料理計	50	50	50	50			
合 計	598.88	608.72	645.65	657.45			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月28日(火)		実人数計	3,289	1,928	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>塩焼きそば</b> 0400600							
蒸中華麺	80	80	105	105	0	蒸す	
カット済みきくらげ	0.64	0.64	0.8	0.8	0	水戻し	
たけのこ千切り	9	9	10	10	0	袋あけ	
キャベツ	30	35.29	36	42.35	15	1cm	
豚もも肉 小間切・	24	24	24	24	0		
長ねぎ	12	12.63	15	15.79	5	小口切り0.3cm	
にんじん	12	12.37	15	15.46	3	短冊 3×6mm	
ザーサイ 刻み	3	3	3	3	0	袋あけ	
コンソメ(学期・小麦不使用)	0.8	0.8	1	1	0		
醤油(100)	4	4	6	6	0		
清酒(1本1.8%)	1.6	1.6	2	2	0		
純ごま油	1.6	1.6	2	2	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.8	0.8	0		
こしょう缶 400g	0.06	0.06	0.07	0.07	0		
サラダ油 1.5L	1	1	1.2	1.2	0		
<b>料理計</b>	<b>180</b>	<b>186.29</b>	<b>221.87</b>	<b>229.47</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>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>66</b>	<b>66</b>			
<b>〇枝豆と蓮根のごま和え</b> 1800701							
冷凍むき枝豆	15	15	18	18	0	袋開け→確認	
冷凍スイートコーン	15	15	18	18	0	袋開け→確認	
スライスれんこん	20	20	24	24	0	水洗い	
胡麻ドレッシング卵乳なし10	4.5	4.5	5.4	5.4	0		
まぐろツナフレーク水煮	3	3	3.6	3.6	0		
<b>料理計</b>	<b>57.5</b>	<b>57.5</b>	<b>69</b>	<b>69</b>			
<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		
<b>料理計</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>60</b>			
<b>合計</b>	<b>538.5</b>	<b>544.79</b>	<b>622.87</b>	<b>630.47</b>			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年11月29日(水)		実人数計	3,314	1,928			
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>〇玄米入りご飯</b> 0101740							
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		
玄米	9.8	9.8	12	12	0		
水	84	84	120	120	0		
料理計	303.8	303.8	232	232			
<b>牛乳</b> 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
<b>〇フォー・ガー</b> 1703300							
クイッティオ	6	6	7.2	7.2	0	水戻し	
水	90	90	108	108	0		
鶏もも皮なし 小間肉	30	30	36	36	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
冷凍チキンブイヨン	12	12	14.4	14.4	0	解凍	
中華スープの素	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
ナンプラー 1.2L	1	1	1.2	1.2	0		
きび砂糖	0.23	0.23	0.28	0.28	0		
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
もやし	15	15	18	18	0	水洗い	
こまつな	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
食塩 自然塩	0.5	0.5	0.6	0.6	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
料理計	195.65	197.07	234.78	236.48			
<b>〇ガパオライス</b> 1200320							
サラダ油 1.5L	0.43	0.43	0.51	0.51	0		
七味唐辛子	0.01	0.01	0.01	0.01	0		
おろしにんにく	1.02	1.02	1.22	1.22	0		
おろし生姜	0.85	0.85	1.02	1.02	0		
鶏もも・鶏むね合い挽き肉	34	34	40.8	40.8	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.28	1.28	1.53	1.53	0	下味	
まめブラス	1.7	1.7	2.04	2.04	0	袋あけ	
たまねぎ	21.25	21.25	25.5	25.5	0	みじん切り	
カットしめじ	5.95	5.95	7.14	7.14	0	みじん切り	
ミックスピーマン	10.2	10.2	12.24	12.24	0	ボイル	
コンソメ (学期・小麦不使用)	1	1	1.2	1.2	0	解凍	
オイスターソース	3.4	3.4	4.08	4.08	0	1/3残し	
醤油 (10ℓ)	1.4	1.4	1.68	1.68	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.87	1.87	2.24	2.24	0		
きび砂糖	0.43	0.43	0.51	0.51	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	1.53	1.53	1.84	1.84	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
カレー粉缶	0.15	0.15	0.19	0.19	0		
ナンプラー 1.2L	1.7	1.7	2.04	2.04	0	1/3残し	
純ごま油	0.51	0.51	0.61	0.61	0		
バジル 粉 100g	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
料理計	88.75	88.75	106.49	106.49			
<b>〇エスニック風サラダ</b> 1800131							
ボンレスハム 6mm千切りスライス	10	10	12	12	0	袋開け→確認	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	スライス1cm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	千切り 3×3mm	
きゅうり	10	10.2	12	12.24	2	千切り 3×3mm	
サラダ油 1.5L	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
おろしにんにく	0.1	0.1	0.12	0.12	0		
きび砂糖	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
酢	2	2	2.4	2.4	0		
醤油 1.8ℓ	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
ナンプラー 1.2L	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
料理計	49.7	52.8	59.64	63.36			
合計	843.9	848.42	838.91	844.33			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年11月30日(木)		実人数計	3,314	1,928	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>ほうれん草チキンカレー</b> 1204011							
鶏もも皮なし 小間肉	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	50	50	60	60	0	賽の目切り	
にんじん	20	20.62	24	24.74	3	银杏0.3cm	
じゃがいも	35	38.89	42	46.67	10	賽の目切り	
ほうれんそう	10	11.11	12	13.33	10	1cm	
冷凍ほうれん草ペースト	5	5	6	6	0	袋あけ	
水	50	50	60	60	0		
冷凍チキンブイヨン	10	10	12	12	0	解凍	
赤ワイン (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
ローストオニオンアッセ	2	2	2.4	2.4	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 (10%)	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>	231.79	237.41	278.14	284.88			
<b>〇かぼちゃとさつまいものサラダ</b> 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	ボイル→冷却	
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	
<b>料理計</b>	51.61	51.71	61.94	62.06			
<b>りんご1/6</b> 2100900							
りんご1/6カット	30	30	30	30	0		
<b>料理計</b>	30	30	30	30			
<b>合計</b>	812.4	818.12	789.08	795.94			