

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月01日(金)	実人数計	3,307	1,935

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			
いもだんごのみそ汁	1600301						
大根	20	22.22	24	26.67	10	银杏0.3cm	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	银杏0.3cm	
カットごぼう (さ)	4.8	4.8	5.76	5.76	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.48	0.48	0.58	0.58	0	水戻し	
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	8	8.42	9.6	10.11	5	小口切り0.3cm	
おじゃがもちボー	24	24	28.8	28.8	0	袋あけ	
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	2	2.4	2.4	0	1/6残し	
白味噌	4	4	4.8	4.8	0	1/6残し	
水	95	95	110	110	0		
料理計	181.28	185	213.54	218.01			
赤魚の西京漬け	1100703						
赤魚の西京漬け40 g	40	40			0		
赤魚の西京漬け50 g			50	50	0		
料理計	40	40	50	50			
茎わかめの炒めもの	1301710						
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
豚もも肉 短冊1~1.5cm	12	12	14.4	14.4	0		
細切り茎わかめ	10	10	12	12	0	袋開け→確認	
たけのこ千切り	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
つきこんにゃく	10	10	12	12	0	ボイル	
さつま揚げ	4.5	4.5	6	6	0	油抜き	
きび砂糖	0.55	0.55	0.66	0.66	0		
本みりん (1本1.8割)	1	1	1.2	1.2	0		
清酒 (1本1.8割)	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 (100)	2.6	2.6	3.12	3.12	0	1/6残し	
七味唐辛子	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
白炒り胡麻	0.8	0.8	1	1	0		
料理計	58.87	59.12	71.3	71.6			
豆乳プリン	2301910						
豆乳プリン(卵乳なし)	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	819.15	823.12	793.84	798.61			

予定献立表(指示用)		小学校		中学校		カット	
令和5年12月04日(月)		実人数計	3,307	1,935			
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			
中華風肉団子スープ 1701706							
鶏肉団子	26	26	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		
純ごま油	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
料理計	175.42	177.27	215.3	217.52			
揚げ餃子 1000001							
餃子 40g	40	40			0		
餃子 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	3.5	3.5	5	5	0		
料理計	43.5	43.5	55	55			
白井市産の大根オイスターソース煮 1302405							
純ごま油	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
おろしにんにく	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
豚もも肉 小間切・	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
大根	34	37.78	40	44.44	10	銀杏0.8cm	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	銀杏0.5cm	
さつま揚げ	5	5	6	6	0	油抜き	
チンゲン菜	10	11.76	12	14.12	15	2cm	
干し椎茸スライス 500g	0.3	0.3	0.36	0.36	0	水戻し	
醤油 (10ℓ)	2.1	2.1	2.52	2.52	0	1/3残し	
きび砂糖	1.35	1.35	1.62	1.62	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
オイスターソース	1.7	1.7	2.04	2.04	0		
でん粉	0.35	0.35	0.45	0.45	0	とろみづけ	
水	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	75.05	80.78	89.29	96.07			
合計	792.97	800.55	778.59	787.59			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年12月05日(火)		実人数計	3,307	1,935			
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 1704800							
豚もも肉 1.5cm角切り	15	15	18	18	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		
じゃがいも	25	27.78	30	33.33	10	賽の目切り	
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	賽の目切り	
カットしめじ	8	8	9.6	9.6	0	水洗い	
白ワイン (1本1.8ℓ)	0.8	0.8	0.96	0.96	0	下味	
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	0.24	0.24	0.29	0.29	0	1/3残し	
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	0.03	0.03	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)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
水	70	70	84	84	0		
パセリ 乾	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
料理計	189.21	192.36	227.05	230.83			
チキングラタン 0509700							
チキングラタン	65	65			0		
チキングラタン			80	80	0		
料理計	65	65	80	80			
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 チョコ Fe 15g 2500606							
パテチョコ Fe	15	15	15	15	0		
料理計	15	15	15	15			
合計	594.97	598.31	657.76	661.76			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月06日(水)	実人数計	3,307	1,935

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			
〇五目ご飯	0101218						
精白米 (低学年)	60	60			0		
精白米 (中学年)	70	70			0		
精白米 (高学年)	79	79			0		
精白米 (中学生)			100	100	0		
五目ごはんの素	12	12	16	16	0		
水	84	84	100.8	100.8	0		
料理計	305	305	216.8	216.8			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
〇かきたま汁	1600710						
鶏卵 (凍結全卵)	22	22	26.4	26.4	0	解凍	
鶏もも皮なし 小間肉	10	10	12	12	0		
清酒 (1本1.8%)	1.2	1.2	1.44	1.44	0	下味	
にんじん	10	10.31	12	12.37	3	短冊 3×6mm	
カットえのき	7	7	8.4	8.4	0	水洗い	
長ねぎ	5	5.26	6	6.32	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	1	1	1.2	1.2	0		
かつおだしパック	3	3	3.6	3.6	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0	1/3残し	
本みりん (1本1.8%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
醤油 (10%)	2	2	2.4	2.4	0		
でん粉	0.5	0.5	0.6	0.6	0	とろみづけ	
水	90	90	110	110	0		
料理計	167.9	168.47	203.48	204.17			
こまいフライ	0700110						
こまいフライ 40g	40	40			0		
こまいフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	3.5	3.5	5	5	0		
中濃ソース	4	4	5	5	0		
料理計	47.5	47.5	60	60			
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	
さつま揚げ	4	4	4.8	4.8	0	油抜き	
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	1/6残し	
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 (10%)	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	0.02	0.02	0		
純ごま油	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
水	5	5	6	6	0		
料理計	56.41	56.66	67.7	68			
合 計	782.81	783.63	753.98	754.97			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校			カット	
令和5年12月07日(木)		実人数計	3,307	1,935			
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			
OPumpkinポターージュ (具だくさん) 1203410							
ベーコン ショルダー1cm短冊	4	4	6	6	0		
たまねぎ	30	30	36	36	0	スライス5mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	千切り 3×3mm	
カットエリンギ	5	5	6	6	0	水洗い	
カボチャペースト	10	10	12	12	0	解凍	
Pumpkinポターージュ	7	7	8.4	8.4	0	ミキサー攪拌	
カット西洋かぼちゃ	20	20	24	24	0		
生クリーム	2.5	2.5	3	3	0		
バター 450g	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
スキムミルク	1	1	4	4	0	ミキサー攪拌	
牛乳(調理用牛乳)	40	40	48	48	0		
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	0.26	0.26	0.29	0.29	0		
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.04	0.04	0		
水	45	45	55	55	0		
パセリ 乾	0.01	0.01	0.02	0.02	0		
料理計	178.1	178.47	218.71	219.16			
OPorkフランクチリソース 0512900							
Porkフランクロング 40g	40	40			0		
Porkフランクロング 60g			60	60	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	0.03	0.03	0.04	0.04	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	55.12	55.12	78.14	78.14			
OItalianサラダ 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 10	6	6	7.2	7.2	0		
料理計	54	58.35	64.8	70.03			
いちごゼリー 2201100							
いちごゼリー 40g	40	40	40	40	0		
料理計	40	40	40	40			
合 計	603.22	607.94	667.65	673.33			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月08日(金)	実人数計	3,307	1,935

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			
〇さつまいもの味噌汁	1606001						
さつま芋角切 皮あり	20	20	24	24	0	水洗い	
にんじん	6	6.19	7.2	7.42	3	銀杏0.3cm	
大根	14	15.56	16.8	18.67	10	銀杏0.3cm	
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	2cm	
カット油揚げ (冷)	4	4	4.8	4.8	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	4	4	4.8	4.8	0	1/6残し	
赤味噌	2	2	2.4	2.4	0	1/6残し	
水	95	95	110	110	0		
料理計	167	170.28	196.4	200.33			
〇鶏肉の香り焼き	0509950						
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
おろしにんにく	0.7	0.7	0.84	0.84	0	下味	
きび砂糖	1.6	1.6	1.92	1.92	0	下味	
醤油 (100)	3.2	3.2	3.8	3.8	0	下味	
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0	下味	
白炒り胡麻	0.5	0.5	0.6	0.6	0	下味	
七味唐辛子	0.05	0.05	0.06	0.06	0	下味	
料理計	56.35	56.35	67.62	67.62			
ごぼうと豚肉の甘辛炒め煮	1301712						
サラダ油 1.5L	0.25	0.25	0.3	0.3	0		
豚肩肉 小間切り	25	25	30	30	0		
カットごぼう (斜め切り)	18	18	21.6	21.6	0	洗う→ポイル	
つきこんにゃく	12	12	14.4	14.4	0	ポイル	
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	1/3残し	
本みりん (1本1.8割)	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
清酒 (1本1.8割)	1.6	1.6	1.92	1.92	0		
醤油 (100)	2.8	2.8	3.36	3.36	0	1/3残し	
白炒り胡麻	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
料理計	67.75	67.75	81.3	81.3			
黒糖ビーツ	2600400						
黒糖ビーツ	8	8	8	8	0		
料理計	8	8	8	8			
合計	798.1	801.38	772.32	776.25			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月11日(月)	実人数計	3,307	1,935

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			
〇じゃがいもと切干大根の味噌汁	1606002						
鶏もも皮なし 小間肉	15	15	18	18	0		
カット油揚げ (冷)	5	5	6	6	0	油抜き	
切干し大根	3	3	3.6	3.6	0	水洗い	
カットじゃがいも (いちょう切り1cm)	15	15	18	18	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	8	8.89	9.6	10.67	10	袋あけ	
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		
白味噌	6	6	7.2	7.2	0	ミキサー攪拌	
水	95	95	110	110	0		
料理計	159	160.31	186.8	188.38			
〇ぶりの味噌漬けフライ	0702860						
ぶりの味噌漬けフライ 40g	40	40			0		
ぶりの味噌漬けフライ 50g			50	50	0		
サラダ油 1斗缶	3.5	3.5	5	5	0		
料理計	43.5	43.5	55	55			
〇白井市産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	14.5	14.5	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	74.88	77.95			
たまごふりかけ	2500508						
トッピングたまご	2.5	2.5	2.5	2.5	0		
料理計	2.5	2.5	2.5	2.5			
合 計	766.32	770.19	738.18	742.83			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月12日(火)	実人数計	3,307	1,935

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			
〇煮込みうどん 0402150							
豚肩肉 小間切り	25	25	30	30	0		
清酒 (1本1.8%)	1	1	1.2	1.2	0	下味	
大根	10	11.11	12	13.33	10	短冊 3×6mm	
にんじん	8	8.25	9.6	9.9	3	短冊 3×6mm	
カット油揚げ (冷)	6	6	7.2	7.2	0	油抜き	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
なると スライス	6	6	7.2	7.2	0	スライス5mm	
冷凍うどん	66.5	66.5	83	83	0	袋あけ	
長ねぎ	12	12.63	14.4	15.16	5	小口切り0.3cm	
かつおだしパック	3.5	3.5	4.2	4.2	0		
本みりん (1本1.8%)	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
きび砂糖	1	1	1.2	1.2	0		
醤油 (100)	5.5	5.5	6.6	6.6	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
水	115	115	138	138	0		
料理計	261.8	263.79	317.36	319.75			
牛乳 0200100							
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
さつまいものかき揚げ 0505500							
さつまいものかき揚げ	50	50			0		
さつまいものかき揚げ			60	60	0		
料理計	50	50	60	60			
ツナと野菜のごま和え 1800105							
まぐろツナフレーク水煮	8	8	12	12	0	袋あけ	
こまつな	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 1.80	2.1	2.1	2.52	2.52	0		
料理計	50.3	52.12	62.76	64.95			
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	608.1	611.91	706.12	710.7			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月13日(水)	実人数計	3,307	1,935

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			
Oチキンカレー(米粉入り)	1203802						
鶏もも皮なし 小間肉	25	25	30	30	0		
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	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	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	30	33.33	36	40	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	下味	
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		
レトロカリー甘口	8	8	9.6	9.6	0	ミキサー攪拌	
コータスカレールウ甘口	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	214.69	218.64	257.74	262.48			
Oキャベツのフレンチサラダ	1800940						
キャベツ	20	23.53	24	28.24	15	千切り 3×3mm	
冷凍スイートコーン	8	8	9.6	9.6	0	袋開け→確認	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	小口切り0.3cm	
酢	2.7	2.7	3.24	3.24	0		
きび砂糖	1.2	1.2	1.44	1.44	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
サラダ油 1.5L	2	2	2.4	2.4	0		
料理計	46.2	49.97	55.44	59.97			
Oソファ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	838.89	846.61	818.78	828.05			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月14日(木)	実人数計	3,307	1,935

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			
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1.8% <small>酒</small>)	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	
こまつな	8	8.89	9.6	10.67	10	2cm	
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 (100)	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		
白炒り胡麻	0.2	0.2	0.24	0.24	0		
純ごま油	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
水	95	95	114	114	0		
料理計	177.21	180.53	212.66	216.64			
白身魚のねぎソースがけ	0600805						
ほき澱粉付 50g	50	50			0		
ほき澱粉付 60g			60	60	0		
サラダ油 1斗缶	4	4	5.5	5.5	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0	たれ	
長ねぎ	4.5	4.74	5.4	5.68	5	小口切り0.3cm	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
おろし生姜	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
きび砂糖	1.8	1.8	2.16	2.16	0		
清酒 (1本1.8% <small>酒</small>)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (100)	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
酢	3.2	3.2	3.84	3.84	0		
水	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
料理計	70.2	70.44	84.94	85.22			
スタミナ炒め	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	15	15	18	18	0	スライス3mm	
にら	5	5.26	6	6.32	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	0.7	0.7	0.84	0.84	0	とろみづけ	
料理計	80.76	81.27	96.91	97.53			
合計	827.17	831.24	813.51	818.39			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年12月15日(金)		実人数計	3,307	1,935	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			
〇すきやき風煮 (大食缶) 1302910							
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.5	0.5	0		
豚肩肉 小間切り	30	30	36	36	0		
清酒 (1本1.8ℓ)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
にんじん	15	15.46	18	18.56	3	短冊 3×6mm	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
カットえのき	5	5	6	6	0	水洗い	
カットしらたき	30	30	36	36	0	水洗い	
冷凍焼き豆腐	40	40	48	48	0	袋あげ	
白菜	30	31.91	36	38.3	6	スライス1cm	
本みりん (1本1.8ℓ)	1.2	1.2	1.5	1.5	0		
きび砂糖	2.6	2.6	3.1	3.1	0		
醤油 (10ℓ)	6.5	6.5	7.8	7.8	0		
長ねぎ	10	10.53	12	12.63	5	2cm	
料理計	173.2	176.1	207.9	211.39			
〇紫いももち 30g 0900116							
紫いももち	30	30	30	30	0		
料理計	30	30	30	30			
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	6	7.2	7.2	0	1/3残し	
料理計	51.8	53.72	62.16	64.46			
給食用毎日骨太ベビーチーズ (雪印) 2600501							
チーズ			11.5	11.5	0		
料理計			11.5	11.5			
合計	764	768.82	740.56	746.35			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校	カット			
令和5年12月18日(月)		実人数計	3,307	1,935			
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			
白井市産白菜の八宝菜 1400700							
豚もも肉 小間切・	30	30	36	36	0		
清酒(1本1.8ℓ)	1.5	1.5	1.8	1.8	0	下味	
にんじん	17	17.53	20.4	21.03	3	短冊 3×6mm	
たけのこ短冊切り	12	12	14.4	14.4	0	水洗い	
干し椎茸スライス 500g	0.5	0.5	0.6	0.6	0	水戻し	
白菜	35	37.23	42	44.68	6	1cm	
たまねぎ	20	20	24	24	0	スライス3mm	
なると スライス	5	5	6	6	0	解凍	
うずらの卵水煮	20	20	24	24	0	ポイル	
冷凍むきえび	12	12	14.4	14.4	0	ポイル	
冷凍さやいんげん	6	6	7.2	7.2	0	袋あけ	
おろし生姜	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
サラダ油 1.5L	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
中華スープの素	0.6	0.6	0.72	0.72	0		
醤油(10ℓ)	1.7	1.7	2.04	2.04	0	1/3残し	
食塩 自然塩	0.25	0.25	0.3	0.3	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
でん粉	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
純ごま油	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
料理計	164.47	167.23	197.36	200.67			
〇しゅうまい 0600600							
しゅうまい30g	30	30	30	30	0		
しゅうまい30g			30	30	0		
料理計	30	30	60	60			
中華和え 1807644							
ボンレスハム 6mm千切りスライス	5	5	6	6	0		
にんじん	5	5.15	6	6.19	3	短冊 3×6mm	
きゅうり	12	12.24	14.4	14.69	2	短冊 3×6mm	
もやし	20	20	24	24	0	水洗い	
乾燥わかめ	0.6	0.6	0.72	0.72	0	水戻し	
純ごま油	1.8	1.8	2.16	2.16	0	たれ	
醤油 1.8ℓ	2.6	2.6	3.12	3.12	0	たれ	
きび砂糖	0.8	0.8	0.96	0.96	0	たれ	
酢	1.2	1.2	1.44	1.44	0	たれ	
料理計	49	49.39	58.8	59.28			
合 計	751.47	754.62	751.76	755.55			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月19日(火)	実人数計	3,307	1,935

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			
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			
白井市産かぶのポトフ	1703710						
鶏もも皮なし 小間肉	12	12	14.4	14.4	0		
白ワイン (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	15	17.65	18	21.18	15	2cm	
カットウィンナー 1cmカット	8	8	9.6	9.6	0		
かぶ 根	24	26.37	28.8	31.65	9		
じゃがいも	15	16.67	18	20	10	賽の目切り	
たまねぎ	30	30	36	36	0	賽の目切り	
セロリー	2	3.08	2.4	3.69	35	スライス2mm	
水	55	55	66	66	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)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
醤油 (10ℓ)	0.67	0.67	0.8	0.8	0		
サラダ油 1.5L	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
食塩 自然塩	0.23	0.23	0.28	0.28	0	1/3残し	
こしょう缶 400g	0.03	0.03	0.03	0.03	0		
料理計	185.63	193.71	222.75	232.44			
ハンバーグ(きのこデミソース)	0511900						
ハンバーグ60g (学期)	60	60			0		
ハンバーグ80g (学期)			80	80	0		
バター 450g	0.4	0.4	0.48	0.48	0		
えのき 水煮	6	6	7.2	7.2	0	袋開け→確認	
干し椎茸スライス 500g	0.4	0.4	0.48	0.48	0	水戻し	
デミグラスソース	1.92	1.92	2.3	2.3	0	缶あけ	
トマトケチャップ	4.4	4.4	5.28	5.28	0	袋あけ	
中濃ソース	2.8	2.8	3.36	3.36	0		
赤ワイン (1本1.8ℓ)	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
きび砂糖	1.5	1.5	1.8	1.8	0		
水	2.5	2.5	3	3	0		
料理計	80.22	80.22	104.26	104.26			
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	0.04	0.04	0	たれ	
パセリ 乾	0.04	0.04	0.05	0.05	0		
料理計	53.39	54.19	64.08	65.04			
合 計	595.24	604.12	657.09	667.74			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校				
令和5年12月20日(水)		実人数計	3,307	1,935	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			
〇豚汁 1604300							
豚肩肉 小間切り	10	10	12	12	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	ボイル	
カット油揚げ (冷	4	4	4.8	4.8	0	ボイル	
大根	12	13.33	14.4	16	10	いちよう0.3cm	
カットごぼう (さ	5	5	6	6	0	水洗い	
こまつな	8	8.89	9.6	10.67	10	1cm	
カット里芋 乱切り	15	15	18	18	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	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	182.8	185.02	219.36	222.03			
鯖の柚子味噌煮 1101710							
鯖の柚子味噌煮50g	50	50			0		
鯖の柚子味噌煮60g			60	60	0		
料理計	50	50	60	60			
〇かぼちゃのそぼろ煮 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 (10ℓ)	3	3	3.6	3.6	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	70.9	70.9	85.08	85.08			
合 計	802.7	804.92	783.44	786.11			

予定献立表(指示用)		小学校	中学校
令和5年12月21日(木)	実人数計	3,307	1,935

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			
〇ツナトマトペンネ	0403850						
マカロニ ペンネ	36	36	46	46	0	ポイル	
まぐろツナフレーク水煮	20	20	24	24	0	袋あけ	
たまねぎ	25	25	30	30	0	スライス5mm	
にんじん	12	12.37	14.4	14.85	3	千切り 3×3mm	
キャベツ	15	17.65	18	21.18	15	1cm	
マッシュルーム	8	8	9.6	9.6	0	袋あけ	
おろしにんにく	0.46	0.46	0.54	0.54	0		
コンソメ (学期・小麦不使用)	0.5	0.5	0.6	0.6	0		
トマトソース	32	32	38	38	0	袋あけ	
トマトケチャップ	8.8	8.8	10.6	10.6	0	袋あけ	
牛乳 (調理用牛乳)	30	30	36	36	0		
スキムミルク	2	2	5	5	0	ミキサー攪拌	
粉チーズ	2.8	2.8	3.36	3.36	0	ミキサー攪拌	
生クリーム	2	2	2.4	2.4	0		
食塩 自然塩	0.3	0.3	0.36	0.36	0		
こしょう缶 400g	0.02	0.02	0.02	0.02	0		
白ワイン (1本1.8%)	0.8	0.8	0.96	0.96	0		
パセリ 乾	0.08	0.08	0.08	0.08	0		
オリーブオイル 1L	0.35	0.35	0.42	0.42	0		
水	5	5	6	6	0		
料理計	201.11	204.13	246.34	249.97			
牛乳	0200100						
牛乳	206	206	206	206	0		
料理計	206	206	206	206			
フライドチキン	0801404						
鶏もも肉 切り身 50g	50	50			0		
鶏もも肉 切り身 60g			60	60	0		
おろし生姜	0.4	0.4	0.48	0.48	0	下味	
おろしにんにく	0.4	0.4	0.48	0.48	0	下味	
清酒 (1本1.8%)	2	2	2.4	2.4	0	下味	
醤油 (10%)	3.2	3.2	3.84	3.84	0	下味	
小麦粉(薄力粉)	4	4	4.8	4.8	0		
でん粉	6	6	7.2	7.2	0		
ブラックペッパー	0.24	0.24	0.3	0.3	0		
サラダ油 1斗缶	5	5	6	6	0		
料理計	71.24	71.24	85.5	85.5			
〇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	30	30	36	36	0	ポイル→冷却	
冷凍スイートコーン	12	12	14.4	14.4	0	ポイル→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	58	58.31	69.6	69.97			
クリスマスケーキ	2201700						
クリスマス用ケーキ	21	21	21	21	0		
料理計	21	21	21	21			