

2026年2月2日 月曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	517	506	569	582	198	121		3,448.20	
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	586	615	644	32	139				2016	2,419.20	
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	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00		445.05	kg	
炊飯用麦						8.00	10.00		48.98	kg	
水						84.00	120.00		534.06	kg	
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,345.00	本	
[わかめスープ(卵なし)]											
鶏もも皮つき						12.00	14.40		66.00	kg	
清酒(1本1.8L)(学期)						0.50	0.60		2.93	kg 下味	
にんじん						8.00	9.60		46.94	kg 短冊3×6mm	
白菜						10.00	12.00		58.67	kg 1cm	
カット済みえのき茸						8.00	9.60		46.94	kg 水洗い	
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						15.00	18.00		88.00	kg 袋あけ	
なると スライス(学期)						8.00	9.60		46.94	kg 袋あけ	
カット乾燥わかめ(学期)						0.80	0.96		4.69	kg 水戻し→異物確認	
醤油 10L(学期)						1.00	1.20		5.87	kg	
中華スープの素(学期)						1.00	1.20		5.87	kg	
冷凍チキンブイヨン(学期)						12.00	14.40		70.41	kg 解凍	
食塩 自然塩(学期)						0.20	0.24		1.17	kg	
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01		58.67	g	
水						95.00	114.00		557.40	kg	
[回鍋肉丼の具]											
豚肩肉 小間切り						30.00	36.00		177.00	kg	
清酒(1本1.8L)(学期)						1.20	1.44		7.04	kg 下味	
キャベツ						25.00	30.00		146.69	kg 2cm	
長ねぎ						7.00	8.40		41.07	kg 小口切り0.3cm	
たけのこ短冊切り(水煮パック)(学期)						10.00	12.00		58.67	kg 水洗い	
カットピーマン角切り						15.00	18.00		88.01	kg 水洗い	
おろしにんにく 国産(学期)						0.60	0.72		3.52	kg	
醤油 10L(学期)						1.10	1.32		6.45	kg 1/3残し	
きび砂糖 20K(学期)						1.90	2.28		11.15	kg	
オイスターソース1.1kg(学期)						3.20	3.84		18.78	kg	
甜麺醤(学期)						3.80	4.56		22.30	kg	
豆板醤(学期)						0.28	0.34		1.64	kg	
でん粉(学期)						0.70	0.84		4.11	kg	
水						7.00	8.40		41.07	kg	
サラダ油 1.5L						0.70	0.84		4.11	kg	
純ごま油(学期)						0.70	0.84		4.11	kg	
[春雨サラダ]											
ポンレスハム 1cm短冊(学期)						3.00	3.60		18.00	kg	
もやし						10.00	12.00		58.67	kg 水洗い	
にんじん						8.00	9.60		46.94	kg 短冊3×6mm	
きゅうり						12.00	14.40		70.41	kg 短冊3×6mm	
はるさめ 緑豆(学期)						3.20	3.84		18.78	kg 袋あけ	
食塩 自然塩(学期)						0.02	0.02		117.35	g	
純ごま油(学期)						1.20	1.44		7.04	kg	
きび砂糖 20K(学期)						1.08	1.30		6.34	kg	
醤油1.8L(学期)						2.50	3.00		14.67	kg	
酢(1.8L)(学期)						0.90	1.08		5.28	kg	
洋辛子粉(学期)						0.06	0.07		352.04	g	
白炒り胡麻(学期)						0.40	0.48		2.35	kg	
[スイートポテト]											
さつまポテト						35.00	35.00		5,395.00	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

2026年2月3日 火曜日

[指示書・釜分け書]

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 大小(旧)5年
	人 数	438	448	517	506	478	582	197	127		
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	586	615	644	33	148				2026	2,431.20	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		439.17 kg		
水						85.00	120.00		527.99 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,271.00 本		
[ちゃんこ汁]											
鶏もも皮つき						15.00	18.00		84.00 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						0.80	0.96		4.63 kg		
白菜						20.00	24.00		115.70 kg	1cm	
にんじん						8.00	9.60		46.28 kg	銀杏3mm	
カット済みえのき茸						8.00	9.60		46.28 kg	水洗い	
大根						10.00	12.00		57.85 kg	銀杏3mm	
カット油揚げ(冷凍)(学期)						6.00	7.20		34.71 kg	解凍	
かつおだしパック(学期)						3.20	3.84		18.60 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.20	1.44		6.94 kg		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						2.00	2.40		11.57 kg		
しょうゆ うすくち(学期)						3.80	4.56		21.98 kg	1/3残し	
食塩 自然塩(学期)						0.20	0.24		1.16 kg	1/3残し	
水						105.00	126.00		607.40 kg		
[鰯の梅煮]											
鰯の梅煮40g						40.00	0.00		3,293.00 個		
鰯の梅煮50g						0.00	50.00		2,026.00 個		
[根菜ごママヨサラダ]											
ベーコンショルター6mm千切り(学期)						6.00	7.20		35.00 kg		
にんじん						10.00	12.00		57.85 kg	短冊3×6mm	
スライスれんこん(銀杏切り)						10.00	12.00		57.85 kg	水洗い	
カットごぼう(ささがき)						10.00	12.00		57.85 kg	水洗い	
冷凍むき枝豆(学期)						5.00	6.00		28.92 kg	袋あけ→異物確認	
マヨネーズ 1kg(学期)						4.00	4.80		23.14 kg		
醤油1.8L(学期)						0.84	1.01		4.86 kg		
きび砂糖 20K(学期)						0.34	0.41		1.97 kg		
酢(1.8L)(学期)						0.90	1.08		5.21 kg		
白すり胡麻(学期)						0.60	0.72		3.00 kg		
白炒り胡麻(学期)						0.65	0.78		4.00 kg		
純ごま油(学期)						0.10	0.12		578.48 g		
[抹茶大豆]											
おちゃめなだいす						6.00	6.00		5,319.00 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

2026年2月4日 水曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	196	121		3,444.90	
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	586	615	644	32	153				2030	2,436.00	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		446.21 kg		
水						85.00	120.00		536.44 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,357.00 本		
[平麺スープ]											
鶏もも皮つき						13.00	15.60		78.00 kg		
にんじん						10.00	12.00		58.81 kg 短冊3×6mm		
白菜						15.00	18.00		88.21 kg 1cm		
長ねぎ						8.00	9.60		47.05 kg 小口切り0.3cm		
こまつな						10.00	12.00		58.81 kg 1cm		
クイッティオ						5.50	6.60		32.34 kg 水戻し		
冷凍チキンブイヨン(学期)						12.00	14.40		70.57 kg 解凍		
中華スープの素(学期)						0.80	0.96		4.70 kg		
醤油 10L(学期)						1.00	1.20		5.88 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.30	0.36		1.76 kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02		108.12 g		
水						100.00	120.00		588.09 kg		
純ごま油(学期)						0.30	0.36		1.76 kg		
[いかチリソースフライ]											
いかチリソースフライCaFe 40g						40.00	0.00		3,376.00 個		
いかチリソースフライCaFe 50g						0.00	50.00		2,030.00 個		
サラダ油 1斗缶						4.00	5.00		23.65 kg		
[大根のオイスターソース煮]											
純ごま油(学期)						0.35	0.42		2.06 kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.20	0.24		1.18 kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.40	0.48		2.35 kg		
豚肩肉 小間切り						10.00	12.00		60.00 kg		
清酒(1本1.8kg)(学期)						0.50	0.60		2.94 kg 下味		
大根						32.00	38.40		188.19 kg 銀杏0.8cm		
にんじん						6.00	7.20		35.29 kg 銀杏0.5cm		
さつま揚げ スライス(学期)						5.00	6.00		29.40 kg 油抜き		
チンゲン菜						10.00	12.00		58.81 kg 2cm		
干し椎茸スライス 500g(学期)						0.30	0.36		2.00 kg 水戻し→戻し汁2L使用		
醤油 10L(学期)						2.00	2.40		11.76 kg 1/6残し		
きび砂糖 20K(学期)						1.35	1.62		7.94 kg 1/6残し		
本みりん(1本1.8kg)(学期)						0.80	0.96		4.70 kg		
オイスターソース1.1kg(学期)						1.70	2.04		10.00 kg		
でん粉(学期)						0.35	0.42		2.06 kg		
水						2.00	2.40		11.76 kg		
[ヨーグルト]											
ソフル元気ヨーグルト						70.00	70.00		5,406.00 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

2026年2月5日 木曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	195	124	3378	3,447.10	
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	586	615	644	32	144				2021	2,425.20	
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	g	単位		
[コッペパン(縦割り)]											
コッペパン30g 縦スライス 包装あり						0.00	0.00	851.00	個		
コッペパン40g 縦スライス 包装あり						40.00	0.00	985.00	個		
コッペパン50g 縦スライス 包装あり						0.00	0.00	1,542.00			
コッペパン60g 縦スライス 包装あり						0.00	60.00	2,021.00	個		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,348.00	本		
[マカロニクリームスープ]											
マカロニ(乾)						8.00	9.60	46.98	kg		
鶏もも皮つき						15.00	18.00	84.00	kg		
白ワイン(1本1.8kg)(学期)						1.80	2.16	10.57	kg 下味用		
サラダ油 1.5L						0.30	0.36	1.76	kg		
たまねぎ						23.00	27.60	135.06	kg スライス0.3cm		
にんじん						10.00	12.00	58.72	kg 銀杏0.3cm		
ほうれんそう						10.00	12.00	58.72	kg 1cm		
カットしめじ						8.00	9.60	46.98	kg 水洗い		
冷凍チキンブイヨン(学期)						8.00	9.60	46.98	kg 解凍		
米粉(学期)						2.50	3.00	14.68	kg ミキサー攪拌		
牛乳(調理用牛乳)						50.00	60.00	293.61	kg ミキサー攪拌		
白いんげん豆ペースト						2.00	2.40	12.00	kg ミキサー攪拌		
スキムミルク(学期)						2.50	3.00	15.00	kg ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	117.45	g		
食塩 自然塩(学期)						0.40	0.48	2.35	kg 1/3残し		
生クリーム(学期)						1.00	1.20	6.00	kg		
粉チーズ(学期)						1.00	1.20	6.00	kg		
水						55.00	66.00	322.98	kg		
[白井市産人参とツナのサラダ(サンド用)]											
まぐろツナフレーク水煮(学期)						36.00	43.20	211.40	kg 袋あけ		
レモン果汁 1L(学期)						0.70	0.84	4.00	kg		
きゅうり						15.00	18.00	88.08	kg 短冊3×6mm		
にんじん						10.00	12.00	58.72	kg 短冊3×3mm		
マヨネーズ 1kg(学期)						5.00	6.00	29.36	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.20	0.24	1.17	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.05	0.06	293.61	g		
醤油1.8L(学期)						0.50	0.60	2.94	kg		
[ジャーマンポテト]											
カットワインナー 6mmカット(学期)						8.00	9.60	47.00	kg		
じゃがいも						40.00	48.00	234.89	kg 賽の目切り		
たまねぎ						15.00	18.00	88.08	kg スライス3mm		
パセリ 乾(学期)						0.02	0.02	117.45	g		
食塩 自然塩(学期)						0.24	0.29	1.41	kg 1/6残し		
ブラックペッパー 90g						0.02	0.02	117.45	g		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.18	0.22	1.06	kg		
オリーブオイル 1L						0.60	0.72	3.52	kg		
[みかんのジュレ]											
みかんのジュレ						50.00	50.00	5,399.00	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

2026年2月6日 金曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	517	506	461	582	196	117		3,322.80	七小5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	586	615	644	32	147				2024	2,428.80	
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		436.73 kg			
水					85.00	120.00		525.06 kg			
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00		5,239.00 本			
[なめこ汁]											
なめこ 水煮					15.00	18.00	86.27 kg	水洗い			
大根					10.00	12.00	57.52 kg	短冊3×6mm			
カット油揚げ(冷凍)(学期)					5.00	6.00	28.76 kg	油抜き			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					25.00	30.00	143.79 kg	袋あけ			
長ねぎ					10.00	12.00	57.52 kg	小口切り0.3cm			
こまつな					10.00	12.00	57.52 kg	1cm			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	8.40 kg				
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.90 kg				
赤味噌 1kg(学期)					5.50	6.60	31.63 kg	ミキサー攪拌			
水					90.00	108.00	517.64 kg				
[肉じゃがフライ]											
肉じゃがフライ 60g					60.00	0.00	3,265.00 個				
肉じゃがフライ 80g					0.00	80.00	2,024.00 個				
サラダ油 1斗缶					6.00	8.00	35.78 kg				
[白井市産ほうれん草の和風サラダ]											
ほうれんそう					25.00	30.00	143.79 kg	2cm			
冷凍カットホウレン草(脱水バラ凍)					15.00	18.00	86.27 kg	水洗い			
カット済みえのき茸					12.00	14.40	69.02 kg	水洗い			
さざみのり(学期)					0.50	0.60	3.00 kg	袋あけ			
醤油1.8L(学期)					2.50	3.00	14.38 kg				
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	11.50 kg				
サラダ油 1.5L					2.50	3.00	14.38 kg				
酢(1.8L)(学期)					2.80	3.36	16.10 kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	105.78 g				
[ラムネゼリー]											
ラムネゼリー					30.00	30.00	5,289.00 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

2026年2月9日 月曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	517	506	569	582	197	124	3381	3,450.40	
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	586	615	644	32	140				2017	2,420.40	
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	g	単位		
[五目ご飯]											
精白米						70.00	100.00	445.31	kg		
五目ごはんの素						12.00	17.20	76.60	kg		
水						84.00	120.00	534.37	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,348.00	本		
[さつま汁]											
さつま芋 角切 皮あり						30.00	36.00	176.12	kg 水洗い		
鶏もも皮つき						14.00	16.80	84.00	kg		
カット済みえのき茸						8.00	9.60	46.97	kg 水洗い		
大根						15.00	18.00	88.06	kg 銀杏0.3cm		
長ねぎ						10.00	12.00	58.71	kg 小口切り0.3cm		
こまつな						12.00	14.40	70.45	kg 1cm		
鰹の素 富士印(学期)						1.50	1.80	8.40	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.20	1.44	7.04	kg		
白味噌 1kg(学期)						2.90	3.48	17.03	kg ミキサー攪拌		
赤味噌 1kg(学期)						2.80	3.36	16.44	kg ミキサー攪拌		
水						90.00	108.00	528.37	kg		
[赤魚の照り焼き]											
赤魚の照り焼き						40.00	0.00	3,381.00	個		
赤魚の照り焼き50g						0.00	50.00	2,017.00	個		
[豚肉と生揚げの煮物]											
さつま揚げ スライス(学期)						5.00	6.00	29.35	kg ポイル		
豚肩肉 小間切り						15.00	18.00	87.00	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						0.80	0.96	4.70	kg 下味		
冷凍絹揚げ 賽の目(月) 2g						20.00	24.00	117.42	kg 油抜き		
にんじん						5.00	6.00	29.35	kg 銀杏0.3cm		
冷凍さやいんげん(学期)						3.00	3.60	17.61	kg 袋あけ→異物確認		
おろし生姜 国産(学期)						0.30	0.36	1.76	kg		
きび砂糖 20K(学期)						2.40	2.88	14.09	kg		
醤油 10L(学期)						3.00	3.60	17.61	kg		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg		
かつおだしパック(学期)						0.30	0.36	1.80	kg		
サラダ油 1.5L						0.40	0.48	2.35	kg		
水						7.00	8.40	41.10	kg		
[いちごゼリー]											
いちごゼリー						50.00	50.00	5,398.00	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

2026年2月10日 火曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	517	506	569	582	197	127	3384	3,453.70	
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	586	615	644	33	149				2027	2,432.40	
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	g	単位		
[食パン]											
食パン 30g 包装あり						0.00	0.00	851.00	個		
食パン 40g 包装あり						40.00	0.00	985.00	個		
食パン 50g 包装あり						0.00	0.00	1,548.00	個		
食パン 60g 包装あり						0.00	60.00	2,027.00	個		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,363.00	本		
[チリコンカン]											
サラダ油 1.5L						0.40	0.48	2.35	kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.30	0.36	1.77	kg		
豚挽肉						32.00	38.40	186.00	kg		
赤ワイン(1本1.8ヶ月)(学期)						1.70	2.04	10.01	kg 下味		
ナツメグ						0.01	0.01	54.11	g		
たまねぎ						47.00	56.40	276.65	kg みじん切り		
じゃがいも						32.00	38.40	188.36	kg 賽の目切り		
にんじん						16.00	19.20	94.18	kg 銀杏0.3cm		
白いんげん豆(学期)						11.00	13.20	64.75	kg 袋あけ		
ひよこまめ ゆで(学期)						11.00	13.20	64.75	kg 袋あけ		
トマトピューレ缶(学期)						8.40	10.08	48.00	kg 缶開け		
トマト缶詰 ダイス(学期)						8.40	10.08	50.00	kg 缶開け		
サルサポモド 口 1号缶(学期)						3.80	4.56	24.00	kg 缶開け		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.20	0.24	1.18	kg		
きび砂糖 20K(学期)						0.40	0.48	2.35	kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)						1.60	1.92	9.42	kg		
チリパウダー(学期)						0.40	0.48	2.35	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.47	0.56	2.77	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	108.22	g		
冷凍むき枝豆(学期)						3.00	3.60	17.66	kg 袋あけ→異物確認		
[コーングラタン]											
コーングラタン65g(CaFe)						65.00	0.00	3,384.00	個		
コーングラタン80g(CaFe)						0.00	80.00	2,027.00	個		
[ウィンナーとキャベツのガリバタソテー]											
カットウィンナー 1cmカット(学期)						15.00	18.00	88.00	kg		
キャベツ						20.00	24.00	117.72	kg 1cm		
にんじん						10.00	12.00	58.86	kg 短冊3×6mm		
冷凍ブロックリー(学期)						15.00	18.00	88.29	kg 袋あけ		
おろしにんにく 国産(学期)						1.00	1.20	5.89	kg		
バター 450g(学期)						2.50	3.00	14.72	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.30	0.36	1.77	kg 1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	117.72	g		
醤油 10L(学期)						0.50	0.60	2.94	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

2026年2月12日 木曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	518	572	195	126	3319	3,382.20	二小6年、桜小5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	586	615	644	32	144				2021	2,425.20	
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	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00		440.75 kg		
炊飯用麦						8.00	10.00		48.45 kg		
水						84.00	120.00		528.90 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,290.00 本		
[白菜と白玉のスープ]											
鶏もも皮つき						15.00	18.00		84.00 kg		
清酒(1本1.8kg)(学期)						1.60	1.92		9.29 kg 下味		
冷凍白玉餅(白)						20.00	24.00		116.15 kg		
にんじん						10.00	12.00		58.07 kg 短冊3×6mm		
カット済みえのき茸						8.00	9.60		46.46 kg 水洗い		
白菜						16.00	19.20		92.92 kg 1cm		
長ねぎ						5.00	6.00		29.04 kg 小口切り0.3cm		
中華スープの素(学期)						0.80	0.96		4.65 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.26	0.31		1.51 kg 1/6残し		
醤油 10L(学期)						2.40	2.88		13.94 kg		
水						100.00	120.00		580.74 kg		
[きんぴら豚丼の具]											
豚肩肉 小間切り						45.00	54.00		261.00 kg		
清酒(1本1.8kg)(学期)						1.20	1.44		6.97 kg 下味		
たまねぎ						20.00	24.00		116.15 kg スライス0.5cm		
カットごぼう(ささがき)						10.00	12.00		58.07 kg 水洗い		
カットしらたき(学期)						15.00	18.00		87.11 kg ポイル		
おろし生姜 国産(学期)						0.80	0.96		4.65 kg		
醤油 10L(学期)						5.20	6.24		30.20 kg 1/6残し		
本みりん(1本1.8kg)(学期)						1.50	1.80		8.71 kg		
きび砂糖 20K(学期)						2.20	2.64		12.78 kg 1/6残し		
サラダ油 1.5L						0.30	0.36		1.74 kg		
[おかかサラダ]											
キャベツ						10.00	12.00		58.07 kg 1cm		
ほうれんそう						12.00	14.40		69.69 kg 2cm		
もやし						20.00	24.00		116.15 kg 水洗い		
にんじん						8.00	9.60		46.46 kg 千切り3×3mm		
千切りかまぼこ(学期)						5.00	6.00		29.04 kg		
鰯節 刻み(学期)						1.30	1.56		8.00 kg		
サラダ油 1.5L						2.00	2.40		11.61 kg		
きび砂糖 20K(学期)						1.60	1.92		9.29 kg		
酢(1.8L)(学期)						1.00	1.20		5.81 kg		
醤油1.8L(学期)						2.00	2.40		11.61 kg		
[いよかんゼリー]											
伊予柑ゼリー						50.00	50.00		5,340.00 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

2026年2月13日 金曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	197	120	3376	3,444.90	
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	586	615	644	32	146				2023	2,427.60	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		445.51 kg		
水						85.00	120.00		535.60 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,348.00 本		
[コンソメスープ]											
豚肩肉 小間切り						15.00	18.00		84.00 kg		
白ワイン(1本1.8リットル)(学期)						1.00	1.20		5.87 kg	下味	
ベーコンショルダー6mm千切り(学期)						8.00	9.60		47.00 kg		
にんじん						10.00	12.00		58.72 kg	短冊3×6mm	
たまねぎ						10.00	12.00		58.72 kg	スライス0.5cm	
じゃがいも						25.00	30.00		146.81 kg	賽の目切り	
キャベツ						20.00	24.00		117.45 kg	1cm	
セロリー						3.00	3.60		17.62 kg	スライス3mm	
パセリ 乾(学期)						0.01	0.01		58.72 g		
サラダ油 1.5L						0.80	0.96		4.70 kg		
水						90.00	108.00		528.52 kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						1.20	1.44		7.05 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.35	0.42		2.06 kg	1/6残し	
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02		117.45 g		
[ハートハンバーグ(トマトソース)]											
ハート型ハンバーグ40g						40.00	0.00		3,376.00 個		
ハート型ハンバーグ60g						0.00	60.00		2,023.00 個		
おろしにんにく 国産(学期)						0.09	0.11		528.52 g		
ソテードオニオン50g(イ)ズ(学期)						4.95	5.94		29.00 kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)						2.70	3.24		15.00 kg		
サルサボモドーク 1号缶(学期)						5.40	6.48		33.00 kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)						0.72	0.86		4.23 kg		
きび砂糖 20K(学期)						0.22	0.26		1.29 kg		
赤ワイン(1本1.8リットル)(学期)						0.70	0.84		4.11 kg		
水						1.80	2.16		10.57 kg		
[にんじんサラダ]											
まぐろツナフレーク水煮(学期)						10.00	12.00		58.72 kg	袋あけ	
レモン果汁 1L(学期)						0.20	0.24		1.00 kg		
冷凍スイートコーン(学期)						8.00	9.60		47.00 kg	袋あけ→異物確認	
にんじん						16.00	19.20		93.96 kg	短冊3×3mm	
さやえり						10.00	12.00		58.72 kg	短冊3×6mm	
酢(1.8L)(学期)						0.80	0.96		4.70 kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.04		176.17 g		
醤油1.8L(学期)						2.00	2.40		11.74 kg		
きび砂糖 20K(学期)						0.40	0.48		2.35 kg		
白すり胡麻(学期)						0.50	0.60		3.00 kg		
白炒り胡麻(学期)						0.50	0.60		3.00 kg		
[チョコプリン]											
チョコプリン(卵乳なし)						40.00	40.00		5,399.00 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

2026年2月16日 月曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	197	120	3376	3,444.90	
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	586	615	644	32	140				2017	2,420.40	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00	444.91	kg		
水						85.00	120.00	534.88	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,343.00	本		
[吳汁]											
豚肩肉 小間切り						10.00	12.00	54.00	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg		
大豆水煮(学期)						12.00	14.40	70.38	kg	ミキサーですりつぶす	
カット油揚げ(冷凍)(学期)						5.00	6.00	29.33	kg	ボイル	
カットこんにゃく 色紙切(学期)						7.00	8.40	41.06	kg	ボイル	
大根						12.00	14.40	70.38	kg	銀杏0.3mm	
にんじん						10.00	12.00	58.65	kg	銀杏0.3mm	
カットごぼう(ささがき)						5.00	6.00	29.33	kg	水洗い	
長ねぎ						8.00	9.60	46.92	kg	小口切り0.3cm	
こまつな						8.00	9.60	46.92	kg	1cm	
鰹の素 富士印(学期)						1.50	1.80	8.40	kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.20	1.44	7.04	kg		
白味噌 1kg(学期)						3.60	4.32	21.12	kg	ミキサー攪拌	
赤味噌 1kg(学期)						2.00	2.40	11.73	kg	ミキサー攪拌	
水						90.00	108.00	527.88	kg		
[彩り野菜のたまごやき]											
彩り野菜のたまごやき10カット						50.00	0.00	3,376.00	個		
彩り野菜のたまごやき8カット						0.00	62.50	2,017.00	個		
[野菜のごま和え]											
ほうれんそう						10.00	12.00	58.65	kg	2cm	
冷凍カットホウズ(脱水バラ凍)						8.00	9.60	46.92	kg	水洗い	
キャベツ						15.00	18.00	87.98	kg	1cm	
もやし						18.00	21.60	105.58	kg	水洗い	
白すり胡麻(学期)						2.00	2.40	12.00	kg		
きび砂糖 20K(学期)						1.70	2.04	9.97	kg		
醤油 10L(学期)						2.40	2.88	14.08	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						0.70	0.84	4.11	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

2026年2月17日 火曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	197	126	3382	3,451.50	
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	586	615	0	33	167				1401	1,681.20	白中3年、大中3年、南中3年、七中3年、桜中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	g	単位		
[焼きそば(液体ソース)]											
蒸中華麺(学期)						80.00	96.00	410.62	kg		
豚もも肉 小間切り						25.00	30.00	126.00	kg		
キャベツ						30.00	36.00	153.98	kg	1cm	
にんじん						15.00	18.00	76.99	kg	短冊3×6mm	
もやし						20.00	24.00	102.65	kg	水洗い	
たまねぎ						15.00	18.00	76.99	kg	スライス0.5cm	
焼そばソースの素(学期)						4.00	4.80	20.53	kg		
焼きそば液体ソース						6.50	7.80	33.36	kg	1/6残し	
サラダ油 1.5L						1.00	1.20	5.13	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.04	153.98	g		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	4,742.00	本		
[鰯のアーモンドフライ]											
鰯アーモンドフライ 40g CaFe						40.00	0.00	3,382.00	個		
鰯アーモンドフライ 60g CaFe						0.00	60.00	1,401.00	個		
サラダ油 1斗缶						4.00	5.00	20.53	kg		
[ブロッコリーとじゃが芋の中華サラダ]											
冷凍ブロッコリー(学期)						21.60	25.92	110.87	kg	洗う	
じゃがいも						12.00	14.40	61.59	kg	賽の目	
にんじん						7.20	8.64	36.96	kg	短冊3×6mm	
冷凍スイートコーン(学期)						7.00	8.40	36.00	kg	袋あけ	
きび砂糖 20K(学期)						0.80	0.96	4.11	kg		
酢(1.8L)(学期)						1.70	2.04	8.73	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.20	0.24	1.03	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01	47.83	g		
醤油1.8L(学期)						0.80	0.96	4.11	kg		
純ごま油(学期)						1.72	2.06	8.83	kg		
[蒸しケーキ]											
蒸しケーキCa・Mg 40g(学配)						40.00	0.00	3,382.00	個		
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)						0.00	60.00	1,401.00	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

2026年2月18日 水曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	196	119	3374	3,442.70	
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	586	615	0	32	168				1401	1,681.20	白中3年、大中3年、南中3年、七中3年、桜中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	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00		383.15 kg		
炊飯用麦						8.00	10.00		42.78 kg		
水						84.00	120.00		459.78 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		4,733.00 本		
[ポークカレー]											
豚もも肉 小間切り						25.00	30.00		126.00 kg		
赤ワイン(1本1.8L)(学期)						1.00	1.20		5.12 kg 下味		
サラダ油 1.5L						0.50	0.60		2.56 kg		
おろし生姜 国産(学期)						0.60	0.72		3.07 kg		
おろしにんにく 国産(学期)						0.60	0.72		3.07 kg		
たまねぎ						45.00	54.00		230.58 kg 賽の目		
にんじん						20.00	24.00		102.48 kg 銀杏0.3cm		
じゃがいも						30.00	36.00		153.72 kg 賽の目切り		
水						55.00	66.00		281.81 kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)						10.00	12.00		51.24 kg 解凍		
ソテードオニオン50g 1kg(学期)						5.00	6.00		25.62 kg 解凍		
チャツネ(学期)						2.50	3.00		12.81 kg 袋あけ		
レトロカリー甘口(学期)						8.00	9.60		41.00 kg ミキサー攪拌		
コーチスカレールウ甘口(学期)						4.00	4.80		21.00 kg ミキサー攪拌		
米粉(学期)						3.00	3.60		16.00 kg ミキサー攪拌		
中濃ソース(1.8L)(学期)						3.50	4.20		17.93 kg		
醤油 10L(学期)						1.00	1.20		5.12 kg		
ガラムマサラ(缶)(学期)						0.02	0.02		102.48 g		
マサラマイルド(缶)(学期)						0.02	0.02		102.48 g		
カレー粉缶(学期)						0.05	0.06		256.19 g		
[チキンナゲット]											
チキンナゲット20g(学期)						40.00	40.00		9,550.00 個		
[大根と海藻の和風サラダ]											
キャベツ						15.00	18.00		76.86 kg 2cm		
きゅうり						8.00	9.60		40.99 kg 小口切り0.3cm		
大根						8.00	9.60		40.99 kg 短冊3×6mm		
にんじん						5.00	6.00		25.62 kg 短冊3×6mm		
海草ミックス(学期)						0.50	0.60		2.56 kg 水戻し→異物確認		
鰯節 刻み(学期)						0.80	0.96		4.00 kg 袋あけ		
サラダ油 1.5L						2.30	2.76		11.78 kg		
さひ砂糖 20K(学期)						0.46	0.55		2.36 kg		
醤油1.8L(学期)						1.15	1.38		5.89 kg		
酢(1.8L)(学期)						2.30	2.76		11.78 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.10	0.12		512.39 g		
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01		51.24 g		

※「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

2026年2月19日 木曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	195	120	3374	3,442.70	
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	586	615	644	32	146				2023	2,427.60	
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	g	単位		
【黒糖パン】											
黒糖パン 30g 包装あり						0.00	0.00	851.00	個		
黒糖パン 40g 包装あり						40.00	0.00	985.00	個		
黒糖パン 50g 包装あり						0.00	0.00	1,538.00	個		
黒糖パン 60g 包装あり						0.00	60.00	2,023.00	個		
【牛乳】											
牛乳						206.00	206.00	5,346.00	本		
【肉団子スープ(洋風)】											
鶏肉団子8g						25.00	30.00	147.00	kg		
にんじん						12.00	14.40	70.44	kg 短冊3×6mm		
たまねぎ						20.00	24.00	117.41	kg スライス3mm		
キャベツ						20.00	24.00	117.41	kg 1cm		
白ワイン(1本1.8L)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)						12.00	14.40	70.00	kg 解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.80	0.96	4.70	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.35	0.42	2.05	kg 1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	117.41	g		
醤油 10L(学期)						1.80	2.16	10.57	kg		
水						90.00	108.00	528.33	kg		
【ポークチャップ】											
豚肩肉 小間切り						35.00	42.00	207.00	kg		
清酒(1本1.8L)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg 下味		
たまねぎ						10.00	12.00	58.70	kg 2cmスライス5mm		
カットしめじ						6.00	7.20	35.22	kg 水洗い		
カットビーマン千切り						6.00	7.20	35.22	kg 水洗い		
おろしにんにく 国産(学期)						0.30	0.36	1.76	kg		
トマト缶詰 タイズ(学期)						7.00	8.40	40.00	kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)						6.00	7.20	36.00	kg		
ウスター ソース(1.8L)(学期)						1.50	1.80	8.81	kg		
さび砂糖 20K(学期)						0.40	0.48	2.35	kg		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.25	0.30	1.47	kg 1/2残し		
食塩 自然塩(学期)						0.05	0.06	293.52	g 1/2残し		
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01	58.70	g		
でん粉(学期)						0.50	0.60	2.94	kg		
水						1.00	1.20	5.87	kg		
オリーブオイル 1L						0.50	0.60	2.94	kg		
【青菜のソテー】											
オリーブオイル 1L						0.50	0.60	2.94	kg		
カットウインナー 6mmカット(学期)						10.00	12.00	59.00	kg		
にんじん						5.00	6.00	29.35	kg 短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン(学期)						12.00	14.40	70.44	kg 袋あけ→異物確認		
こまつな						25.00	30.00	146.76	kg 2cm		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.25	0.30	1.47	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.18	0.22	1.06	kg 1/6残し		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	107.94	g 5/6塩と混ぜておく		
【豆乳プリン】											
豆乳プリン(卵乳なし)						40.00	40.00	5,397.00	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]

2026年2月20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	438	448	516	506	569	582	197	116		3,440.50	
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	586	615	644	32	145				2022	2,426.40	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		445.09 kg		
水						85.00	120.00		535.09 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,343.00 本		
[けんちん汁]											
鶏もも皮つき						12.00	14.40		72.00 kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20		5.87 kg 下味		
にんじん						5.00	6.00		29.33 kg 銀杏0.3cm		
大根						12.00	14.40		70.40 kg 銀杏0.3cm		
カットごぼう(ささがき)						4.00	4.80		23.47 kg 水洗い		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)						15.00	18.00		88.00 kg 袋あけ		
長ねぎ						8.00	9.60		46.94 kg 小口切り0.3cm		
カット済みえのき茸						8.00	9.60		46.94 kg 水洗い		
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						1.00	1.20		5.87 kg		
かつおだしパック(学期)						3.50	4.20		20.40 kg		
液体昆布だし(1L)(学期)						1.20	1.44		7.04 kg		
醤油 10L(学期)						2.50	3.00		14.67 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.25	0.30		1.47 kg		
水						95.00	114.00		557.36 kg		
[鯖の柚子味噌煮]											
鯖の柚子味噌煮50g						50.00	0.00		3,372.00 個		
鯖の柚子味噌煮60g						0.00	60.00		2,022.00 個		
[小松菜の納豆和え]											
こまつな						25.00	30.00		146.67 kg 1cm		
にんじん						12.00	14.40		70.40 kg 短冊3×6mm		
長ねぎ						10.00	12.00		58.67 kg 小口切り0.3cm		
挽きわり納豆						15.00	18.00		88.00 kg 前日冷蔵庫へ		
醤油1.8L(学期)						2.20	2.64		12.91 kg		
洋辛子粉(学期)						0.10	0.12		586.69 g		
鰹節 刻み(学期)						0.50	0.60		3.00 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

2026年2月24日 火曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	197	126	3382	3,451.50	
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	586	615	644	33	149				2027	2,432.40	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00	446.39	kg		
水						85.00	120.00	536.65	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,361.00	本		
[じゃがいものポトフ]											
豚もも肉 1.5cm角切り						12.00	14.40	72.00	kg		
カットウィンナー 1cmカット(学期)						10.00	12.00	59.00	kg		
にんじん						15.00	18.00	88.26	kg 銀杏0.3cm		
白菜						25.00	30.00	147.10	kg 2cm		
じゃがいも						30.00	36.00	176.52	kg 賽の目切り		
たまねぎ						30.00	36.00	176.52	kg 賽の目切り		
セロリー						2.00	2.40	11.77	kg スライス2mm		
パセリ 乾(学期)						0.01	0.01	54.09	g		
水						50.00	60.00	294.20	kg		
冷凍チキンブイヨン(学期)						12.00	14.40	70.61	kg 解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						0.80	0.96	4.71	kg		
醤油 10L(学期)						1.00	1.20	5.88	kg		
サラダ油 1.5L						0.40	0.48	2.35	kg		
食塩 自然塩(学期)						0.35	0.42	2.06	kg 1/6残り		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.03	162.27	g		
[フライドチキン]											
鶏むね肉 切り身 50g						50.00	0.00	3,382.00	個		
鶏むね肉 切り身 60g						0.00	60.00	2,027.00	個		
おろし生姜 国産(学期)						0.40	0.48	2.35	kg 下味		
おろしにんにく 国産(学期)						0.40	0.48	2.35	kg 下味		
清酒(1本1.8瓶)(学期)						2.00	2.40	11.77	kg 下味		
醤油 10L(学期)						3.20	3.84	18.83	kg 下味		
小麦粉(薄力粉)						4.00	4.80	23.54	kg		
でん粉(学期)						6.00	7.20	35.30	kg		
ブラックペッパー 90g						0.24	0.29	1.41	kg		
サラダ油 1斗缶						5.00	6.00	29.07	kg		
[イタリアンサラダ]											
キャベツ						22.00	26.40	129.45	kg 1cm		
きゅうり						8.00	9.60	47.07	kg 小口切り0.3cm		
ミックスピーマン(赤・黄・緑)						8.00	9.60	47.00	kg 袋あけ→異物確認		
にんじん						10.00	12.00	58.84	kg 銀杏0.3cm		
野菜いっぱいイタリアンドレッシング 1L(学期)						6.00	7.20	35.30	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]

2026年2月25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	438	448	516	506	569	582	196	125	3380	3,449.30	
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	586	615	644	32	147				2024	2,428.80	
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	g	単位		
[麦御飯]											
精白米						70.00	100.00	445.93	kg		
炊飯用麦						8.00	10.00	49.07	kg		
水						84.00	120.00	535.12	kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,355.00	本		
[パイタンスープ]											
鶏もも皮つき						17.00	20.40	96.00	kg		
干し椎茸スライス 500g(学期)						0.60	0.72	3.50	kg	水戻し→異物確認	
にんじん						11.00	13.20	64.66	kg	短冊3×6mm	
白菜						22.00	26.40	129.32	kg	2cm	
長ねぎ						5.00	6.00	29.39	kg	小口3mm	
おろし生姜 国産(学期)						0.55	0.66	3.23	kg		
なると スライス(学期)						3.00	3.60	17.63	kg	袋あけ→ほぐす	
サラダ油 1.5L						0.30	0.36	1.76	kg		
水						110.00	132.00	646.59	kg		
チャンポンスープの素						5.50	6.60	32.33	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	117.56	g		
食塩 自然塩(学期)						0.10	0.12	587.81	g	1/3残し	
[ブルコギ丼の具]											
国産牛モモ(赤身)						30.00	36.00	174.00	kg		
清酒(1本1.8㍑)(学期)						1.80	2.16	10.58	kg	下味	
おろしにんにく 国産(学期)						0.60	0.72	3.53	kg		
豆板醤(学期)						0.05	0.06	293.91	g		
たまねぎ						20.00	24.00	117.56	kg	スライス5mm	
チンゲン菜						10.00	12.00	58.78	kg	2cm	
はるさめ 緑豆(学期)						3.50	4.20	21.00	kg		
にら						5.00	6.00	29.39	kg	2cm	
きび砂糖 20K(学期)						1.80	2.16	10.58	kg		
醤油 10L(学期)						3.50	4.20	20.57	kg	1/3残し	
本みりん(1本1.8㍑)(学期)						1.80	2.16	10.58	kg	1/3残し	
こしょう缶 400g(学期)						0.01	0.01	58.78	g		
白炒り胡麻(学期)						0.40	0.48	2.00	kg		
純ごま油(学期)						0.20	0.24	1.18	kg		
[ヨーグルト和え]											
プレーンヨーグルト調理用						28.00	33.60	170.00	kg		
グラニュー糖						2.20	2.64	13.00	kg		
パインアップル缶(学期)						15.00	18.00	88.17	kg	缶開け→汁切り	
みかん缶(学期)						10.00	12.00	58.78	kg	缶開け→汁切り	
黄桃缶(学期)						15.00	18.00	88.17	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

2026年2月26日 木曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	195	122	3376	3,444.90	
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	586	615	644	32	145				2022	2,426.40	
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	g	単位		
[コッペパン]											
コッペパン 30g 包装あり						0.00	0.00	851.00	個		
コッペパン 40g 包装あり						40.00	0.00	985.00	個		
コッペパン 50g 包装あり						0.00	0.00	1,540.00			
コッペパン 60g 包装あり						0.00	60.00	2,022.00	個		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00	5,347.00	本		
[米粉のシチュー]											
鶏もも皮つき						15.00	18.00	84.00	kg		
白ワイン(1本1.8リットル)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg 下味		
たまねぎ						30.00	36.00	176.14	kg 賽の目切り		
じゃがいも						15.00	18.00	88.07	kg 賽の目切り		
にんじん						15.00	18.00	88.07	kg 銀杏0.3cm		
カットしめじ						5.00	6.00	29.36	kg 水洗い		
冷凍チキンブイヨン(学期)						12.00	14.40	70.46	kg 解凍		
米粉(学期)						3.80	4.56	23.00	kg ミキサー攪拌		
牛乳(調理用牛乳)						40.00	48.00	234.85	kg		
スキムミルク(学期)						2.50	3.00	15.00	kg ミキサー攪拌		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02	117.43	g		
食塩 自然塩(学期)						0.42	0.50	2.47	kg 1/6残し		
生クリーム(学期)						2.00	2.40	11.74	kg		
バター 450g(学期)						0.80	0.96	4.70	kg		
パセリ 乾(学期)						0.05	0.06	293.57	g		
水						35.00	42.00	205.50	kg		
[オムレツデミソース]											
オムレツ(プレーン)40g						40.00	0.00	3,376.00	個		
オムレツ(プレーン)50g						0.00	50.00	2,022.00	個		
デミグラスソース(学期)						8.80	10.56	54.00	kg		
トマトケチャップ(3K)(学期)						3.20	3.84	18.00	kg		
中濃ソース(1.8L)(学期)						1.20	1.44	7.05	kg		
きび砂糖 20K(学期)						0.64	0.77	3.76	kg		
赤ワイン(1本1.8リットル)(学期)						1.00	1.20	5.87	kg		
水						2.00	2.40	11.74	kg		
[かぼちゃとさつまいものサラダ]											
ボンレスハム 1cm角切り(学期)						4.00	4.80	23.00	kg		
カット西洋かぼちゃ 1.5cm角切り						17.00	20.40	99.81	kg 水洗い		
さつまいも 角切り 皮あり						17.00	20.40	99.81	kg 水洗い		
きゅうり						5.00	6.00	29.36	kg 小口切り0.3cm		
冷凍スイートコーン(学期)						5.00	6.00	29.36	kg 袋あけ		
マヨネーズ 1kg(学期)						3.50	4.20	20.55	kg		
こしょう缶 400g(学期)						0.03	0.04	176.14	g		
食塩 自然塩(学期)						0.08	0.10	469.70	g		
[ベビーチーズ(Ca強化)]											
チーズ (学期)						11.50	11.50	5,398.00	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

2026年2月27日 金曜日

[指示書・釜分け書]

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	438	448	516	506	569	582	197	118		3,442.70	
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	586	615	644	32	146				2023	2,427.60	
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	g	単位		
[ご飯]											
精白米						70.00	100.00		445.35 kg		
水						85.00	120.00		535.41 kg		
[牛乳]											
牛乳						206.00	206.00		5,346.00 本		
[すきやき風煮]											
サラダ油 1.5L						0.20	0.24		1.17 kg		
国産牛もも(赤身)						30.00	36.00		174.00 kg		
清酒(1本1.8kg)(学期)						1.50	1.80		8.81 kg 下味		
にんじん						15.00	18.00		88.05 kg 短冊3×6mm		
干し椎茸スライス 500g(学期)						0.50	0.60		3.00 kg 水戻し		
カット済みえのき茸						15.00	18.00		88.05 kg 水洗い		
カットしらたき(学期)						30.00	36.00		176.11 kg ポイル		
冷凍焼き豆腐						40.00	48.00		234.81 kg 袋あけ		
白菜						35.00	42.00		205.46 kg 1cm		
本みりん(1本1.8kg)(学期)						1.20	1.44		7.04 kg		
きび砂糖 20K(学期)						2.50	3.00		14.68 kg 1/3残し		
醤油 10L(学期)						6.50	7.80		38.16 kg 1/3残し		
長ねぎ						10.00	12.00		58.70 kg 1cm		
[紫いももち]											
紫いももち						30.00	30.00		5,397.00 個		
[ブロッコリーとチキンのサラダ]											
冷凍ブロッコリー(学期)						23.00	27.60		135.02 kg 袋あけ		
冷凍スイートコーン(学期)						8.00	9.60		46.96 kg 袋あけ→異物確認		
にんじん						6.00	7.20		35.22 kg 短冊3×6mm		
国産鶏ささみフレーク						8.00	9.60		46.96 kg 袋あけ		
きび砂糖 20K(学期)						0.25	0.30		1.47 kg		
酢(1.8L)(学期)						1.20	1.44		7.04 kg		
食塩 自然塩(学期)						0.10	0.12		587.03 g		
こしょう缶 400g(学期)						0.02	0.02		107.94 g		
醤油1.8L(学期)						1.60	1.92		9.39 kg		
サラダ油 1.5L						1.10	1.32		6.46 kg		
白炒り胡麻(学期)						0.50	0.60		3.00 kg		
[りんご1/6]											
りんご1/6カット						35.00	35.00		5,397.00 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