

【指示書・釜分け書】

2026年3月2日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	438	448	517	506	569	581	199	120		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	587	615	644	32	142					2020	2,424.00	
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量		切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	445.37 kg					
水					85.00	120.00	535.43 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,348.00 本					
【麻婆豆腐】												
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					75.00	90.00	440.33 kg		ポイル			
豚挽肉					22.00	26.40	129.16 kg					
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.76 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.50	0.60	2.94 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.80	0.96	4.70 kg					
たまねぎ					20.00	24.00	117.42 kg		みじん切り			
にんじん					8.00	9.60	46.97 kg		みじん切り			
長ねぎ					10.00	12.00	58.71 kg		小口0.3mm			
にら					5.00	6.00	29.36 kg		1cm			
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					8.00	9.60	46.97 kg		水洗い			
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.40	0.48	2.35 kg		水洗い			
中華スープの素(学期)					0.50	0.60	2.94 kg					
赤味噌 1kg(学期)					4.00	4.80	23.48 kg		ミキサー攪拌			
豆板醤(学期)					0.40	0.48	2.35 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	10.57 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	12.33 kg		1/3			
オイスターソース1.1kg(学期)					1.00	1.20	5.87 kg					
でん粉(学期)					2.00	2.40	11.74 kg					
水					30.00	36.00	176.13 kg					
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.76 kg					
【えび焼売】												
えび焼売30g					30.00	30.00	5,398.00 個					
えび焼売30g					0.00	30.00	2,020.00 個					
【春雨サラダ】												
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					3.00	3.60	17.61 kg					
もやし					10.00	12.00	58.71 kg		水洗い			
にんじん					8.00	9.60	46.97 kg		短冊3×6mm			
きゅうり					12.00	14.40	70.45 kg		短冊3×6mm			
はるさめ 緑豆(学期)					3.20	3.84	18.79 kg		袋あけ			
食塩 自然塩(学期)					0.02	0.02	117.42 g					
純ごま油(学期)					1.20	1.44	7.05 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	14.68 kg					
酢(1.8L)(学期)					0.90	1.08	5.28 kg					
洋辛子粉(学期)					0.06	0.07	352.27 g					
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.35 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3月3日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	438	448	517	506	569	581	190	127		3376	3,444.90	二小特別
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	587	615	0	33	174					1409	1,690.80	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	単位					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	384.11		kg			
水					85.00	120.00	461.92		kg			
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,743.00		本			
【桜かまぼこのすまし汁】												
鶏もも皮つき					10.00	12.00	51.36		kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.40	1.68	7.19		kg	下味		
大根					15.00	18.00	77.04		kg	銀杏0.5cm		
カット済みえのき茸					5.00	6.00	25.68		kg	水洗い		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					18.00	21.60	92.44		kg	袋あけ		
スライスかまぼこ(桜型)					5.50	6.00	28.25		kg	よくほぐしておく		
こまつな					10.00	12.00	51.36		kg	2cm		
長ねぎ					10.00	12.00	51.36		kg	小口切り0.3cm		
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.14		kg			
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	17.97		kg			
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	6.16		kg			
しょうゆ うすくち(学期)					2.50	3.00	12.84		kg	1/3残し		
食塩 自然塩(学期)					0.22	0.26	1.13		kg	1/3残し		
水					90.00	108.00	462.21		kg			
【鱈の西京焼き】												
さわらの西京漬 40g					40.00	0.00	3,376.00		切			
さわらの西京漬 50g					0.00	50.00	1,409.00		切			
【れんこんのきんぴら】												
サラダ油 1.5L					0.20	0.24	1.03		kg			
豚肩肉 小間切り					8.00	9.60	41.09		kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.50	0.60	2.57		kg	下味		
にんじん					10.00	12.00	51.36		kg	短冊3×6mm		
スライスれんこん(銀杏切り)					18.00	21.60	92.44		kg	水洗い		
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	25.68		kg	水洗い		
さつま揚げ スライス(学期)					4.00	4.80	20.54		kg	油抜き		
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.20	0.24	1.03		kg	水戻し→戻し汁2L使用		
きび砂糖 20K(学期)					1.00	1.20	5.14		kg	1/6残し		
かつおだしパック(学期)					0.40	0.48	2.05		kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.14		kg			
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	10.27		kg	1/6残し		
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.05		kg			
七味唐辛子(学期)					0.01	0.01	51.36		g			
純ごま油(学期)					0.20	0.24	1.03		kg			
水					5.00	6.00	25.68		kg			
【ひな祭り小粒大福】												
ひなまつりこつぶ大福					30.00	30.00	4,785.00		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3月4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	517	506	569	581	199	120	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	587	615	644	32	150	2028	2,433.60					
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	単位					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	446.17 kg					
水					85.00	120.00	536.39 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,356.00 本					
【カレー】												
鶏もも皮つき					10.00	12.00	58.81 kg					
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.88 kg	下味				
サラダ油 1.5L					0.50	0.60	2.94 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.53 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.60	0.72	3.53 kg					
たまねぎ					42.00	50.40	246.99 kg	賽の目切り				
にんじん					20.00	24.00	117.61 kg	銀杏0.3cm				
じゃがいも					30.00	36.00	176.42 kg	賽の目切り				
水					60.00	72.00	352.84 kg					
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	58.81 kg	解凍				
ソテードオニオン50スライス(学期)					5.00	6.00	29.40 kg	袋あけ				
チャツネ(学期)					2.50	3.00	14.70 kg					
レトロカレー甘口(学期)					8.00	9.60	47.05 kg	ミキサー攪拌				
コータスカレルウ甘口(学期)					4.00	4.80	23.52 kg	ミキサー攪拌				
米粉(学期)					3.50	4.20	20.58 kg	ミキサー攪拌				
中濃ソース(1.8L)(学期)					3.50	4.20	20.58 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.88 kg					
ガラムマサラ(缶)(学期)					0.02	0.02	108.12 g					
マサラマイルド(缶)(学期)					0.02	0.02	108.12 g					
カレー粉缶(学期)					0.05	0.06	294.03 g					
【ハンバーグ】												
ハンバーグ60g (学期)					60.00	0.00	3,378.00 個					
ハンバーグ80g (学期)					0.00	80.00	2,028.00 個					
【ゼリーポンチ】												
新カクテルゼリー					25.00	30.00	147.02 kg	解凍				
パインアップル缶(学期)					20.00	24.00	117.61 kg	缶開け→汁切り				
みかん缶(学期)					10.00	12.00	58.81 kg	缶開け→汁切り				
黄桃缶(学期)					18.00	21.60	105.85 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

【指示書・釜分け書】

2026年3月5日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	438	448	517	506	569	581	197	121		3377	3,446.00	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	587	615	644	32	146					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					
【きなこ揚げパン】												
コッパン40g ツイスト 包装なし					40.00	0.00	3,377.00		個			
コッパン60g ツイスト 包装なし					0.00	60.00	2,024.00		個			
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	25.65		kg			
きび砂糖 20K(学期)					6.80	7.60	38.35		kg			
きな粉(学期)					7.00	8.00	39.83		kg			
食塩 自然塩(学期)					0.05	0.06	293.74		g			
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,349.00		本			
【ポークビーンズ】												
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.76		kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.76		kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.15	0.18	881.22		g			
豚もも肉 小間切り					20.00	24.00	117.50		kg			
たまねぎ					40.00	48.00	234.99		kg	賽の目切り		
にんじん					17.00	20.40	99.87		kg	短冊3×6mm		
じゃがいも					35.00	42.00	205.62		kg	賽の目切り		
大豆水煮(学期)					12.00	14.40	70.50		kg	水洗い		
白いんげん豆(学期)					8.00	9.60	47.00		kg	袋あけ		
カットエリンギ					4.00	4.80	23.50		kg	水洗い		
冷凍むぎ枝豆(学期)					4.00	4.80	23.50		kg	袋あけ→異物確認		
水					10.00	12.00	58.75		kg			
赤ワイン(1本1.8L)(学期)					1.70	2.04	9.99		kg	下味		
食塩 自然塩(学期)					0.50	0.60	2.94		kg	1/3残し		
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	117.50		g			
きび砂糖 20K(学期)					1.50	1.80	8.81		kg	1/6残し		
トマト缶詰 ダイス(学期)					13.00	15.60	76.37		kg	缶あけ		
トマトピューレ缶(学期)					6.50	7.80	38.19		kg	缶あけ		
オールスパイス					0.03	0.04	176.24		g			
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.87		kg			
中濃ソース(1.8L)(学期)					1.20	1.44	7.05		kg			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.30	0.36	1.76		kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					8.00	9.60	47.00		kg	解凍		
【青菜のソテー】												
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.94		kg			
カットウィンナー 6mmカット(学期)					8.00	9.60	47.00		kg			
にんじん					5.00	6.00	29.37		kg	短冊3×6mm		
冷凍スイートコーン(学期)					12.00	14.40	70.50		kg	袋あけ→異物確認		
こまつな					25.00	30.00	146.87		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	108.02		g	5/6塩と混ぜておく		
【レモンムース】												
レモンムース					30.00	30.00	5,401.00		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

【指示書・釜分け書】

2026年3月6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	517	506	569	581	199	115		3373	3,441.60	
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	587	615	644	32	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	単位					
【麦御飯】												
精白米					70.00	100.00	445.57 kg					
炊飯用麦					8.00	10.00	49.02 kg					
水					84.00	120.00	534.68 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,347.00 本					
【キムチスープ】												
鶏もも皮つき					12.00	14.40	70.47 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.87 kg		下味			
白菜					20.00	24.00	117.46 kg		1cm			
キムチ(学期)					6.00	7.20	35.24 kg		袋あけ			
にんじん					5.00	6.00	29.36 kg		千切り3×6mm			
にら					3.00	3.60	17.62 kg		2cm			
長ねぎ					8.00	9.60	46.98 kg		小口0.3cm			
かつおみきくらげ(月)					0.30	0.36	1.76 kg		水戻し			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					25.00	30.00	146.82 kg		袋あけ			
冷凍チキンブイヨン(学期)					10.00	12.00	58.73 kg		解凍			
チャンボンスープの素					3.60	4.32	21.14 kg					
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.87 kg		1/6残し			
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	1.17 kg		1/6残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	107.98 g					
水					85.00	102.00	499.19 kg					
【ビビンバ(肉の炒め煮)】												
豚肩肉短冊切り					50.00	60.00	293.64 kg					
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.76 kg					
おろし生姜 国産(学期)					0.60	0.72	3.52 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.80	2.16	10.57 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.75 kg					
醤油 10L(学期)					2.10	2.52	12.33 kg		1/6残し			
豆板醤(学期)					0.15	0.18	880.92 g					
赤味噌 1kg(学期)					3.00	3.60	17.62 kg		1/6残し			
純ごま油(学期)					0.70	0.84	4.11 kg					
【切干大根のナムル】												
切干し大根(学期)					3.50	4.20	20.55 kg		水戻し→2cmカット			
もやし					14.00	16.80	82.22 kg		水洗い			
きゅうり					10.00	12.00	58.73 kg		千切り3×3mm			
にんじん					5.00	6.00	29.36 kg		千切り3×3mm			
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	14.09 kg					
きび砂糖 20K(学期)					1.20	1.44	7.05 kg					
純ごま油(学期)					0.50	0.60	2.94 kg					
酢(1.8L)(学期)					1.00	1.20	5.87 kg					
白炒り胡麻(学期)					0.80	0.96	4.70 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3月9日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室		合計	換算人	給食停止
人数	438	448	517	506	569	581	199	118		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	587	615	644	32	146					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					
【わかめご飯】												
精白米					70.00	100.00	445.61 kg					
わかめご飯の素(無添加)					1.75	2.50	11.26 kg					
水					84.00	120.00	516.25 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	5,349.00 本					
【お祝いすまし汁】												
豚もも肉 短冊1~1.5cm					8.00	9.60	46.99 kg					
にんじん					5.00	6.00	29.37 kg		銀杏0.3cm			
大根					15.00	18.00	88.11 kg		銀杏0.3cm			
カット済みえのき茸					5.00	6.00	29.37 kg		水洗い			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					18.00	21.60	105.73 kg		袋あけ			
こまつな					10.00	12.00	58.74 kg		2cm			
長ねぎ					8.00	9.60	46.99 kg		小口切り0.3cm			
お祝いなるとスライス					5.00	6.00	29.37 kg		袋あけ			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.40	1.68	8.22 kg		下味			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.87 kg					
かつおだしパック(学期)					3.50	4.20	20.56 kg					
液体昆布だし(1L)(学期)					1.20	1.44	7.05 kg					
醤油 10L(学期)					2.50	3.00	14.68 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.20	0.24	1.17 kg					
水					90.00	120.00	546.72 kg					
【ささみのレモンソースかけ】												
鶏ささみ 切り身 50g					50.00	0.00	3,376.00 個					
鶏ささみ 切り身 60g					0.00	60.00	2,024.00 個					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					2.00	2.40	11.75 kg					
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	587.37 g					
でん粉(学期)					7.00	8.40	41.12 kg					
サラダ油 1斗缶					5.00	6.00	29.02 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.55	3.06	14.98 kg					
醤油 10L(学期)					4.00	4.80	23.49 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.80	2.16	10.57 kg					
レモン果汁 1L(学期)					1.80	2.16	10.57 kg					
水					3.00	3.60	17.62 kg					
【味噌ドレッシングサラダ】												
キャベツ					15.00	18.00	88.11 kg		1cm			
もやし					12.00	14.40	70.48 kg		水洗い			
きゅうり					8.00	9.60	46.99 kg		小口切り0.3cm			
にんじん					7.00	8.40	41.12 kg		短冊3×6mm			
白味噌 1kg(学期)					2.00	2.40	11.75 kg		ドレッシング			
きび砂糖 20K(学期)					1.40	1.68	8.22 kg		↓			
醤油 10L(学期)					1.20	1.44	7.05 kg		↓			
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.70 kg		↓			
サラダ油 1.5L					2.00	2.40	11.75 kg		↓			
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.76 kg		↓			
白炒り胡麻(学期)					0.40	0.48	2.35 kg					
【お祝いいちごゼリー】												
お祝いいちごゼリー					0.00	40.00	2,024.00 個					
【豆乳プリン】												
豆乳プリン(卵乳なし)(学期)					30.00	0.00	3,376.00 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3月10日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	438	448	517	506	569	581	198	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	0	0	0	0	58	58	69.60		58	69.60	白中、大中、南中、七中、桜中
料理名/食品名		1釜当り	釜数	発注量	小学校 一人分量	中学校 一人分量	小中総量	切り方	調理方法等		
		単位		単位	g	g	単位				
[セサミトースト]											
食パン 40g 包装あり					40.00	0.00	3,381.00	枚			
食パン 60g 包装あり					0.00	60.00	58.00	枚			
マーガリン					9.00	11.00	31.07	kg			
白すり胡麻(学期)					3.00	3.60	10.35	kg			
グラニュー糖					4.50	5.40	15.53	kg			
[牛乳]											
牛乳					206.00	206.00	3,410.00	本			
[ポトフ]											
豚もも肉 1.5cm角切り					14.00	16.80	49.28	kg			
カットウィンナー 1cmカット(学期)					8.00	9.60	28.16	kg			
にんじん					15.00	18.00	52.80	kg	銀杏0.3cm		
キャベツ					25.00	30.00	88.00	kg	2cm		
じゃがいも					35.00	42.00	123.20	kg	賽の目切り		
たまねぎ					30.00	36.00	105.60	kg	賽の目切り		
セロリー					2.00	2.40	7.04	kg	スライス2mm		
パセリ 乾(学期)					0.01	0.01	34.39	g			
水					50.00	60.00	176.00	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	42.24	kg	解凍		
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.80	0.96	2.82	kg			
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	3.52	kg			
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	1.41	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.35	0.42	1.23	kg	1/6残り		
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.03	103.17	g			
[ブロッコリーとチキンのサラダ]											
冷凍ブロッコリー(学期)					22.00	26.40	77.44	kg	袋あけ		
冷凍スイートコーン(学期)					8.00	9.60	28.16	kg	袋あけ→異物確認		
にんじん					8.00	9.60	28.16	kg	短冊3×6mm		
国産鶏ささみフレーク					8.00	9.60	28.16	kg	袋あけ		
きび砂糖 20K(学期)					0.25	0.30	880.00	g			
酢(1.8L)(学期)					1.20	1.44	4.22	kg			
食塩 自然塩(学期)					0.10	0.12	352.00	g			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	68.78	g			
醤油1.8L(学期)					1.60	1.92	5.63	kg			
サラダ油 1.5L					1.10	1.32	3.87	kg			
白炒り胡麻(学期)					0.50	0.60	1.76	kg			
[ヨーグルト]											
ソフール元気ヨーグルト					70.00	70.00	3,439.00	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3月11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	517	506	569	581	199	119		3377	3,446.00	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室					合計	換算人	給食停止
人数	587	615	0	32	170					1404	1,684.80	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	単位					
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	383.69 kg					
水					85.00	120.00	461.41 kg					
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,738.00 本					
【肉じゃが】												
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	1.54 kg					
豚肩肉 小間切り					25.00	30.00	128.27 kg					
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.13 kg		下味			
たまねぎ					30.00	36.00	153.92 kg		スライス3mm			
じゃがいも					72.00	86.40	369.42 kg		養の目切り			
つきこんにゃく(学期)					15.00	18.00	76.96 kg		ポイル			
にんじん					15.00	18.00	76.96 kg		銀杏0.3cm			
冷凍むき枝豆(学期)					5.00	6.00	25.65 kg		袋あけ→異物確認			
水					18.00	21.60	92.35 kg					
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	6.16 kg					
きび砂糖 20K(学期)					2.50	3.00	12.83 kg					
醤油 10L(学期)					5.20	6.24	26.68 kg					
かつおだしパック(学期)					1.00	1.20	5.13 kg					
【鰯の生姜煮】												
いわし生姜煮40g(学期)					40.00	0.00	3,377.00 個					
いわし生姜煮50g(学期)					0.00	50.00	1,404.00 個					
【のりカツオ納豆和え】												
冷凍カット木の草(脱水パウ凍)					15.00	18.00	76.96 kg		2cm			
もやし					10.00	12.00	51.31 kg		水洗い			
にんじん					8.00	9.60	41.05 kg		短冊3×6mm			
挽きわり納豆					11.00	13.20	56.44 kg		前日冷蔵庫へ			
長ねぎ					3.00	3.60	15.39 kg		小口切り0.3cm			
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	12.31 kg		たれ			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.10	1.32	5.64 kg		↓			
きざみのり(学期)					0.20	0.24	1.03 kg		↓			
鰹節 刻み(学期)					0.30	0.36	1.54 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3月12日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	438	448	517	506	569	581	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	587	615	0	32	170	1404	1,684.80		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 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等			
[コッペパン バンズ型・横割り]												
コッペパン30g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	851.00	個				
コッペパン40g バンズ型・横スライス 包装有					40.00	0.00	985.00	個				
コッペパン50g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	0.00	1,540.00					
コッペパン60g バンズ型・横スライス 包装有					0.00	60.00	1,404.00	個				
[牛乳]												
牛乳					206.00	206.00	4,735.00	本				
[米粉のコーンポタージュ]												
ベーコン ショルダー1cm短冊(学期)					5.00	6.00	25.65	kg				
たまねぎ					25.00	30.00	128.24	kg	賽の目			
にんじん					8.00	9.60	41.04	kg	短冊3×6mm			
冷凍スイートコーン(学期)					12.00	14.40	61.56	kg	袋あけ・異物確認			
クリームコーン缶(学期)					30.00	36.00	153.89	kg	缶あけ			
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.80	0.96	4.10	kg				
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	61.56	kg	解凍			
牛乳(調理用牛乳)					40.00	48.00	205.19	kg				
米粉(学期)					3.20	3.84	16.42	kg	ミキサー攪拌			
スキムミルク(学期)					3.50	4.20	17.95	kg	ミキサー攪拌			
生クリーム(学期)					2.00	2.40	10.26	kg				
バター 450g(学期)					0.40	0.48	2.05	kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	102.59	g				
食塩 自然塩(学期)					0.32	0.38	1.64	kg	1/6残し			
パセリ 乾(学期)					0.06	0.07	307.78	g				
水					40.00	48.00	205.19	kg				
[エビカツ]												
エビカツ 40g					50.00	0.00	3,376.00	個				
エビカツ 60g					0.00	60.00	1,404.00	個				
中濃ソース(1.8L)(学期)					4.00	4.80	20.52	kg				
サラダ油 1斗缶					4.00	6.00	21.93	kg				
[イタリアンサラダ]												
キャベツ					22.00	26.40	112.85	kg	1cm			
きゅうり					7.00	8.40	35.91	kg	小口切り0.3cm			
ミックスピーマン(赤・黄・緑)					6.00	7.20	30.78	kg	袋あけ→異物確認			
にんじん					8.00	9.60	41.04	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	30.78	kg				
[ミルクコーヒー]												
ミルクコーヒー液体10g					12.50	12.50	4,780.00	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3月13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	517	506	569	581	199	115	3373	3,441.60		
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	587	615	0	32	169	1403	1,683.60		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 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等			
【ご飯】												
精白米					70.00	100.00	383.27	kg				
水					85.00	120.00	460.91	kg				
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,731.00	本				
【豚汁】												
豚肩肉 小間切り					15.00	18.00	76.88	kg				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.80	0.96	4.10	kg	下味			
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					12.00	14.40	61.50	kg	袋あけ			
大根					10.00	12.00	51.25	kg	銀杏0.3cm			
にんじん					5.00	6.00	25.63	kg	銀杏0.3cm			
カットこんにゃく 色紙切(学期)					5.00	6.00	25.63	kg	ポイル			
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	25.63	kg	水洗い			
じゃがいも					15.00	18.00	76.88	kg	賽の目切り			
長ねぎ					8.00	9.60	41.00	kg	小口0.3cm			
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	7.69	kg				
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	14.35	kg	ミキサー攪拌			
赤味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	13.84	kg	ミキサー攪拌			
水					90.00	108.00	461.27	kg				
【鶏肉の照り焼きソースがけ】												
鶏もも肉 切り身 50g					50.00	0.00	3,373.00	個				
鶏もも肉 切り身 60g					0.00	60.00	1,403.00	個				
醤油 10L(学期)					3.00	3.60	15.38	kg				
きび砂糖 20K(学期)					2.00	2.40	10.25	kg				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.50	1.80	7.69	kg				
でん粉(学期)					0.50	0.60	2.56	kg				
水					6.00	7.20	30.75	kg				
【小松菜のごま和え】												
まぐろツナフレーク水煮(学期)					5.00	6.00	25.63	kg				
ごまつな					18.00	21.60	92.25	kg	2cm			
キャベツ					10.00	12.00	51.25	kg	1cm			
もやし					12.00	14.40	61.50	kg	水洗い			
白炒り胡麻(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
白すり胡麻(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
きび砂糖 20K(学期)					1.70	2.04	8.71	kg				
醤油1.8L(学期)					2.40	2.88	12.30	kg				
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					0.70	0.84	3.59	kg				
【ムース大福】												
ムース大福(ミルク)					40.00	40.00	4,776.00	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3月16日 月曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	438	448	517	506	569	581	199	118	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	587	615	0	32	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	単位					
【カレーピラフ】												
精白米					70.00	100.00	383.31	kg				
カレーピラフの素					6.50	7.80	33.32	kg				
水					84.00	120.00	459.97	kg				
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	4,733.00	本				
【ABCマカロニスープ】												
ABCマカロニ(学期)					3.50	4.20	17.94	kg				
鶏もも皮つき					12.00	14.40	61.51	kg				
にんじん					10.00	12.00	51.26	kg	短冊3×6			
たまねぎ					20.00	24.00	102.52	kg	スライス5mm			
じゃがいも					20.00	24.00	102.52	kg	賽の目切り			
セロリー					3.00	3.60	15.38	kg	スライス2mm			
パセリ 乾(学期)					0.03	0.03	143.31	g				
サラダ油 1.5L					0.60	0.72	3.08	kg				
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	61.51	kg	解凍			
水					90.00	108.00	461.35	kg				
白ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.90	1.08	4.61	kg				
醤油 10L(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
食塩 自然塩(学期)					0.34	0.41	1.74	kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	95.54	g				
【オムレットマトソース】												
オムレット(プレーン)40g					40.00	0.00	3,376.00	個				
オムレット(プレーン)50g					0.00	50.00	1,401.00	個				
サルサポモドーロ 1号缶(学期)					5.50	6.60	28.19	kg				
トマトケチャップ(3K)(学期)					3.00	3.60	15.38	kg				
中濃ソース(1.8L)(学期)					0.80	0.96	4.10	kg				
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.36	1.54	kg				
赤ワイン(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	5.13	kg				
水					2.50	3.00	12.82	kg				
【ブロッコリーとウィンナーのソテー】												
冷凍ブロッコリー(学期)					20.00	24.00	102.52	kg	水洗い			
キャベツ					15.00	18.00	76.89	kg	2cm			
カットエリンギ					5.00	6.00	25.63	kg	水洗い			
カットウィンナー 6mmカット(学期)					8.00	9.60	41.01	kg				
食塩 自然塩(学期)					0.15	0.18	768.91	g	1/3残し			
こしょう缶 400g(学期)					0.03	0.04	153.78	g				
おろしにんにく 国産(学期)					0.20	0.24	1.03	kg				
オリーブオイル 1L					0.50	0.60	2.56	kg				
醤油 10L(学期)					0.50	0.60	2.56	kg				
コンソメ(学期・小麦不使用)(学期)					0.50	0.60	2.56	kg				
【お祝いいちごゼリー】												
お祝いいちごゼリー					40.00	0.00	3,376.00	個				
【豆乳プリン】												
豆乳プリン(卵乳なし)(学期)					0.00	30.00	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

【指示書・釜分け書】

2026年3月17日 火曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止	
人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	一小、二小、三小、大小(旧)、大小(新)、清小、南小、七小、池小、桜小	
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止				
人数	587	615	0	33	172	1407	1,688.40	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 単位	釜数	発注量 単位	小学校 一人分量 g	中学校 一人分量 g	小中総量 単位	切り方	調理方法等			
【味噌煮込みラーメン】												
冷凍ラーメン					60.00	72.00	101.30	kg	袋あけ			
サラダ油 1.5L					0.30	0.36	506.52	g				
おろしにんにく 国産(学期)					0.40	0.48	675.36	g				
おろし生姜 国産(学期)					0.30	0.36	506.52	g				
豆板醤(学期)					0.10	0.12	168.84	g				
豚挽肉					18.00	21.60	30.39	kg				
にんじん					8.00	9.60	13.51	kg	短冊3×6mm			
キャベツ					10.00	12.00	16.88	kg	1cm			
にら					3.00	3.60	5.07	kg	2cm			
もやし					15.00	18.00	25.33	kg	よく洗う			
長ねぎ					8.00	9.60	13.51	kg	小口0.3cm			
冷凍スイートコーン(学期)					8.00	9.60	13.51	kg	袋あけ→異物確認			
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.36	506.52	g				
醤油 10L(学期)					0.90	1.08	1.52	kg				
赤味噌 1kg(学期)					1.20	1.44	2.03	kg				
味噌ラーメンスープの素(赤みそ)					10.60	12.72	17.90	kg				
バター 450g(学期)					0.80	0.96	1.35	kg				
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	33.77	g				
水					120.00	144.00	202.61	kg				
【牛乳】												
牛乳					206.00	206.00	1,393.00	本				
【手作りもち米焼売】												
豚挽肉					20.00	20.00	28.14	kg				
鶏むね挽き肉					10.00	10.00	14.07	kg				
たまねぎ					23.00	23.00	32.36	kg	みじん切り			
おろし生姜 国産(学期)					0.57	0.57	801.99	g				
干し椎茸スライス 500g(学期)					0.47	0.47	661.29	g	みじん切り			
きび砂糖 20K(学期)					0.30	0.30	422.10	g				
食塩 自然塩(学期)					0.24	0.24	337.68	g				
中華スープの素(学期)					0.19	0.19	267.33	g				
醤油 10L(学期)					0.57	0.57	801.99	g				
でん粉(学期)					1.10	1.10	1.55	kg				
純ごま油(学期)					0.30	0.30	422.10	g				
もち米					14.00	14.00	19.70	kg				
ベーキングトレイ小判B					1.00	1.00	1.41	kg				
【枝豆と蓮根の和え物】												
冷凍むき枝豆(学期)					12.00	14.40	20.26	kg	袋あけ→異物確認			
にんじん					10.00	12.00	16.88	kg	千切り3mm×3mm			
スライスれんこん(銀杏切り)					20.00	24.00	33.77	kg	水洗い			
胡麻ドレッシング卵乳なし1L(学期)					4.50	5.40	7.60	kg				
まぐろツナフレーク水煮(学期)					3.00	3.60	5.07	kg	袋あけ			
【蒸しケーキ】												
蒸しケーキCa・Mg 40g(学期)					40.00	0.00	0.00	個				
蒸しケーキCa・Mg 60g(学期)					0.00	60.00	1,407.00	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3月18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	517	506	569	0	187	140	2805	2,816.80	一小6年、二小6年、三小6年、大小(旧)6年、清小6年、南小6年、七小6年、池小6年、桜小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	587	615	0	32	171	1405	1,686.00	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	単位				
【ご飯】											
精白米					70.00	100.00	338.03	kg			
水					85.00	120.00	406.62	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	4,177.00	本			
【中華風肉団子スープ】											
鶏肉団子8g					24.00	28.80	108.07	kg			
にんじん					10.00	12.00	45.03	kg	短冊3×6mm		
キャベツ					15.00	18.00	67.54	kg	1cm		
たまねぎ					15.00	18.00	67.54	kg	スライス0.3mm		
たけのこ千切り(水煮パック)(学期)					5.00	6.00	22.51	kg	水洗い		
長ねぎ					5.00	6.00	22.51	kg	小口切り0.3cm		
かつおみきくらげ(月)					0.30	0.36	1.35	kg	水戻し→異物確認		
はるさめ 緑豆(学期)					3.00	3.60	13.51	kg	袋あけ		
中華スープの素(学期)					0.90	1.08	4.05	kg			
冷凍チキンブイヨン(学期)					12.00	14.40	54.03	kg	解凍		
食塩 自然塩(学期)					0.25	0.30	1.13	kg	1/6残し		
醤油 10L(学期)					1.50	1.80	6.75	kg			
こしょう缶 400g(学期)					0.02	0.02	90.06	g			
水					90.00	108.00	405.25	kg			
純ごま油(学期)					0.40	0.48	1.80	kg			
【鯖の香味ソースがけ】											
さば切り身 40g					40.00	0.00	2,805.00	切			
さば切り身 50g					0.00	50.00	1,405.00	切			
清酒(1本1.8L)(学期)					1.20	1.44	5.40	kg	下味		
赤味噌 1kg(学期)					1.10	1.32	4.95	kg	たれ		
醤油 10L(学期)					2.00	2.40	9.01	kg	↓		
きび砂糖 20K(学期)					2.30	2.76	10.36	kg	↓		
本みりん(1本1.8L)(学期)					0.60	0.72	2.70	kg	↓		
豆板醤(学期)					0.15	0.18	675.42	g	↓		
純ごま油(学期)					0.30	0.36	1.35	kg	↓		
酢(1.8L)(学期)					0.80	0.96	3.60	kg	↓		
でん粉(学期)					0.30	0.36	1.35	kg	↓		
水					5.00	6.00	22.51	kg	↓		
【厚揚げとチンゲン菜の中華炒め】											
サラダ油 1.5L					0.40	0.48	1.80	kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.35	kg			
鶏挽肉					6.00	7.20	27.02	kg			
冷凍絹揚げ 10g(学期)					18.00	21.60	81.05	kg	油抜き		
にんじん					4.00	4.80	18.01	kg	短冊3×6mm		
たまねぎ					10.00	12.00	45.03	kg	スライス5mm		
チンゲン菜					15.00	18.00	67.54	kg	2cm		
醤油 10L(学期)					2.20	2.64	9.91	kg			
きび砂糖 20K(学期)					1.40	1.68	6.30	kg			
本みりん(1本1.8L)(学期)					1.00	1.20	4.50	kg			
中華スープの素(学期)					0.40	0.48	1.80	kg			
でん粉(学期)					0.40	0.48	1.80	kg	水で溶く		
水					1.00	1.20	4.50	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3月19日 木曜日

小学校	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止
人数	438	448	517	506	569	0	186	136	2800	2,811.30	一小6年、二小6年、三小6年、大小(旧)6年、清小6年、南小6年、七小6年、池小6年、桜小6年
中学校	1年	2年	3年	特別	職員室	合計	換算人	給食停止			
人数	587	615	0	32	169	1403	1,683.60	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	単位				
【麦御飯】											
精白米					70.00	100.00	337.43	kg			
炊飯用麦					8.00	10.00	37.29	kg			
水					84.00	120.00	404.92	kg			
【牛乳】											
牛乳					206.00	206.00	4,171.00	本			
【僧兵汁】											
豚もも肉 小間切り					12.00	14.40	44.95	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.00	1.20	4.49	kg	下味		
大根					13.00	15.60	44.95	kg			
カットごぼう(ささがき)					5.00	6.00	22.47	kg	水洗い		
じゃがいも					10.00	12.00	44.95	kg	水洗い		
カット油揚げ(冷凍)(学期)					4.00	4.80	17.98	kg	油抜き		
カットこんにゃく 色紙切(学期)					6.00	7.20	26.97	kg	ポイル		
冷凍豆腐 CaFe強化(学期)					15.00	18.00	67.42	kg	袋あけ		
こまつな					10.00	12.00	44.95	kg	1cm		
水					90.00	108.00	404.54	kg			
赤味噌 1kg(学期)					2.70	3.24	12.14	kg	ミキサー攪拌		
白味噌 1kg(学期)					2.80	3.36	12.59	kg	ミキサー攪拌		
鰹の素 富士印(学期)					1.50	1.80	6.74	kg			
液体昆布だし(1L)(学期)					1.00	1.20	4.49	kg			
おろしにんにく 国産(学期)					0.30	0.36	1.35	kg			
【鶏そぼろ丼の具】											
鶏もも・鶏むね合い挽き肉					50.00	60.00	224.75	kg			
ひき割り大豆					8.00	9.60	35.96	kg	袋あけ・ほぐし		
サラダ油 1.5L					1.00	1.20	4.49	kg			
おろし生姜 国産(学期)					0.40	0.48	1.80	kg			
にんじん					12.00	14.40	53.94	kg	みじん		
冷凍むき枝豆(学期)					5.00	6.00	22.47	kg	異物確認		
醤油 10L(学期)					3.50	4.20	15.73	kg	1/3		
きび砂糖 20K(学期)					2.30	2.76	10.34	kg			
清酒(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	5.39	kg			
本みりん(1本1.8ℓ)(学期)					1.20	1.44	5.39	kg			
【マヨおひたし】											
ほうれんそう					15.00	18.00	67.42	kg	2cm		
にんじん					8.00	9.60	35.96	kg	短冊3×6mm		
もやし					15.00	18.00	67.42	kg	水洗い		
ボンレスハム 6mm千切りスライス(学期)					7.00	8.40	31.46	kg			
鰹節 刻み(学期)					0.80	0.96	3.60	kg			
だしの旨み香る和風ドレッシング1L					6.20	7.44	27.87	kg	1/6残し		
【ベビーチーズ(Ca強化)】											
チーズ(学期)					11.50	11.50	4,203.00	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