

資料 1 事業用地位置図



(参考：google map より)

建替え予定地 7,581.69m²

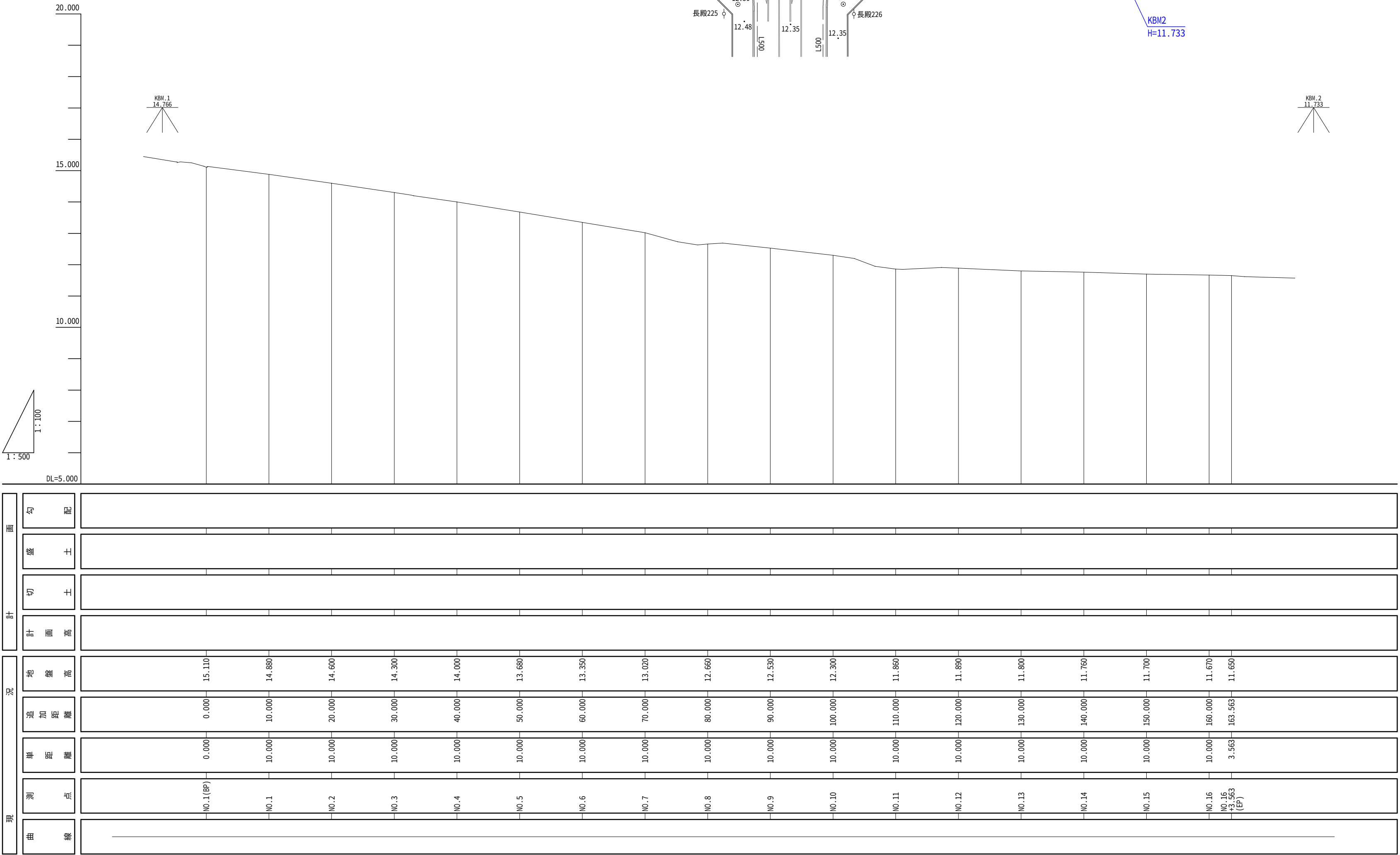


(参考：学校給食共同調理場移設・建替えについての説明会より抜粋)

資料2 事業用地敷地図
※詳細は配布資料で確認ください。

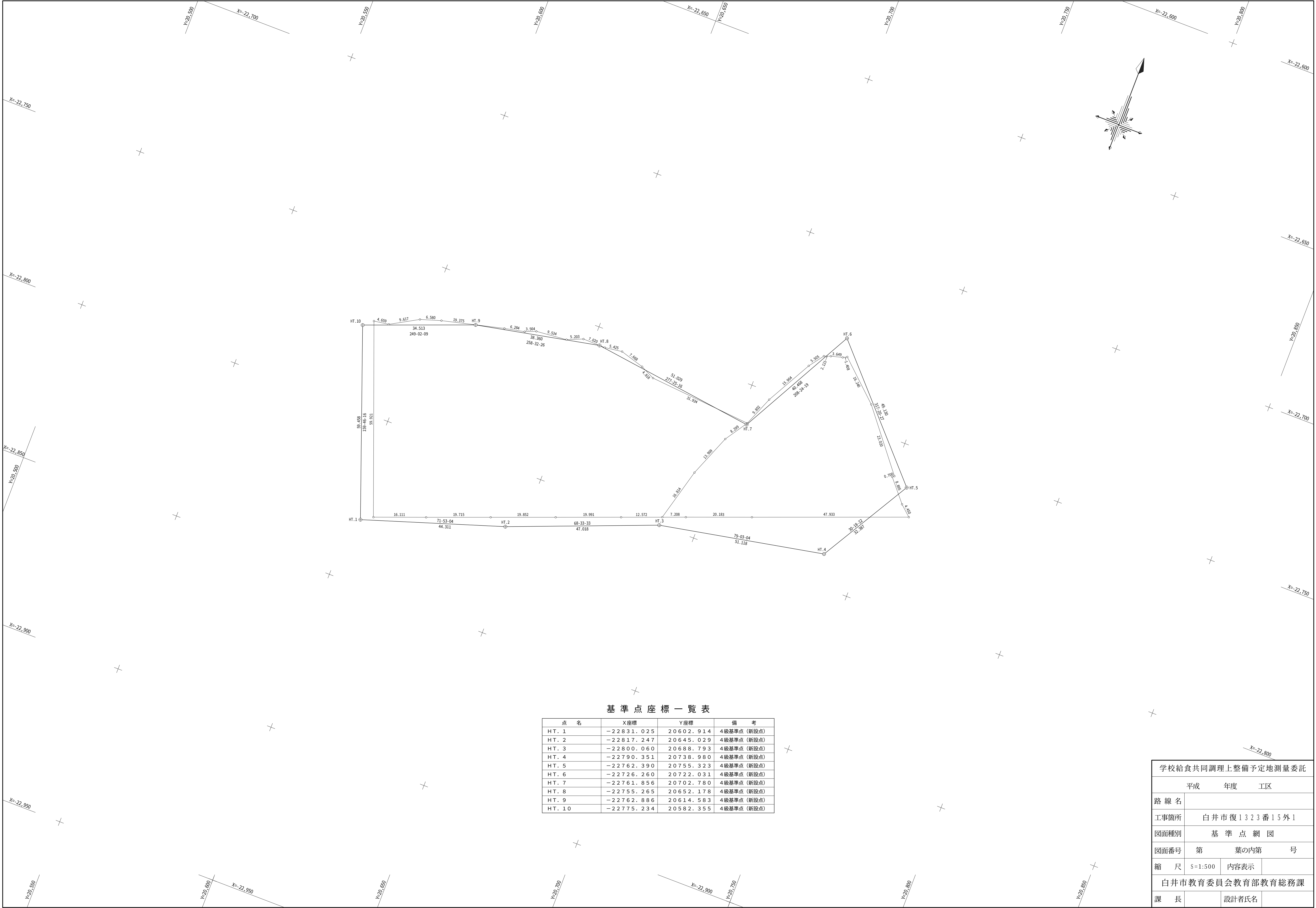
凡	例
⊙	多角点
⊠	仮水準点
・	独標点
○	境界杭
○	電気柱
⊠	照明灯
○	カーブミラー
—	トタン壁
—	フェンス
—	コンクリート土留
—	コンクリート斜壁
—	ガードパイプ
山	荒地
(As)	アスファルト
(Co)	コンクリート
—	字溝
—	U字溝 (フタ有)
⊙	マンホール (電気)
⊙	マンホール (汚水)
⊙	マンホール (雨水)
⊙	消火栓
○	マス
↑	道路標識
—	法面
—	コンクリート斜壁

県道千葉ニュータウン北環状線



平成二十八年六月作成

池田測量株式会社調製



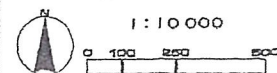
基準点座標一覧表

点名	X座標	Y座標	備考
HT. 1	-22831.025	20602.914	4級基準点 (新設点)
HT. 2	-22817.247	20645.029	4級基準点 (新設点)
HT. 3	-22800.060	20688.793	4級基準点 (新設点)
HT. 4	-22790.351	20738.980	4級基準点 (新設点)
HT. 5	-22762.390	20755.323	4級基準点 (新設点)
HT. 6	-22726.260	20722.031	4級基準点 (新設点)
HT. 7	-22761.856	20702.780	4級基準点 (新設点)
HT. 8	-22755.265	20652.178	4級基準点 (新設点)
HT. 9	-22762.886	20614.583	4級基準点 (新設点)
HT. 10	-22775.234	20582.355	4級基準点 (新設点)

学校給食共同調理上整備予定地測量委託			
平成		年度	工区
路線名			
工事箇所	白井市復1323番15外1		
図面種別	基準点網図		
図面番号	第	葉の内第	号
縮尺	S=1:500	内容表示	
白井市教育委員会教育部教育総務課			
課長		設計者氏名	

白井市下水道台帳索引図 (千葉ニュータウン関連)

CHIBA
NEW TOWN



平成十八年 三月調製
平成十六年 六月調製
昭和六十二年 六月作成

下水道

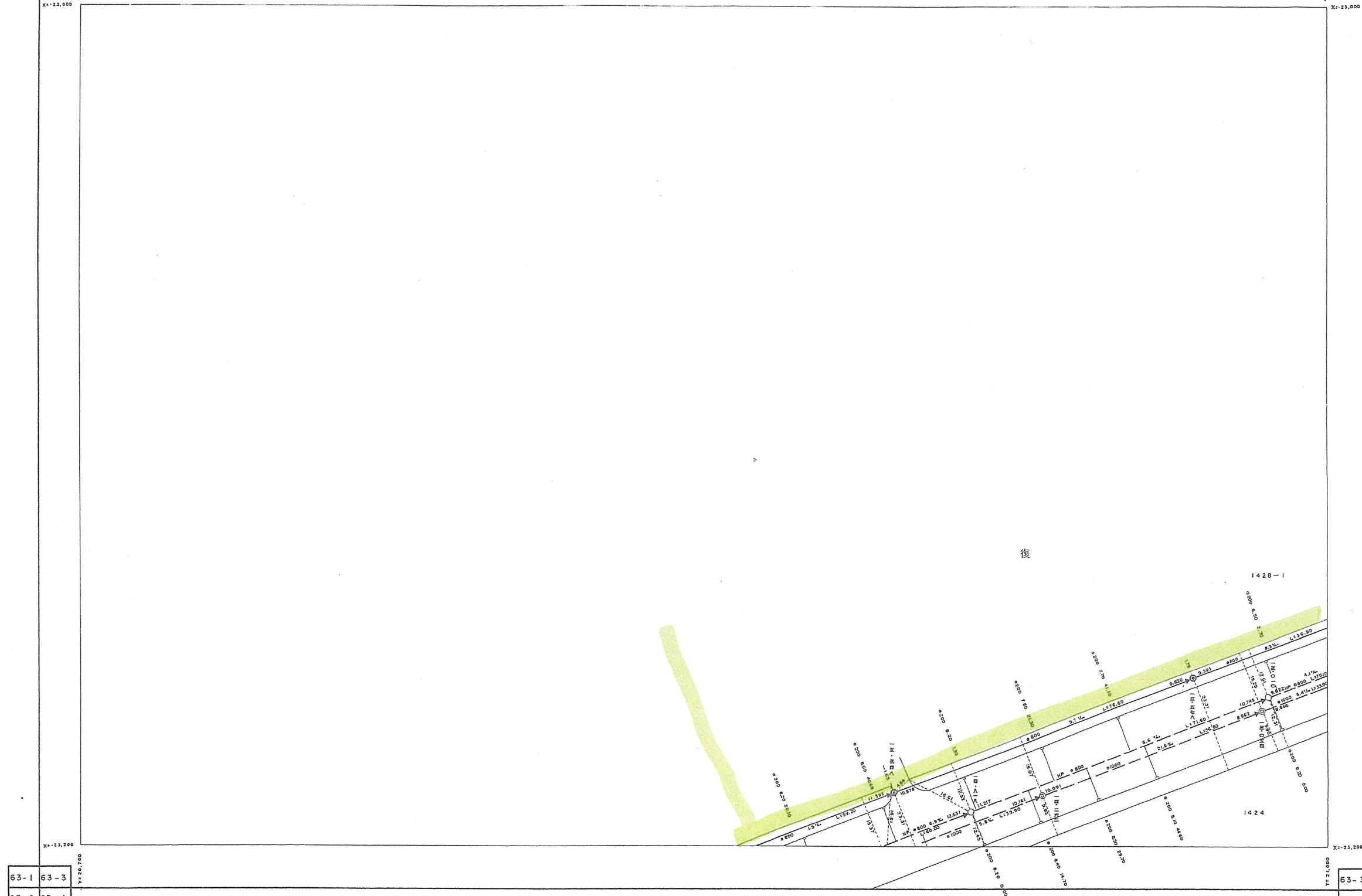
白井市公共下水道台帳図 (千葉ニュータウン関連)

S=1:500

62-2 62-4
63-1 63-3

62-4 73-2
63-3 74-1

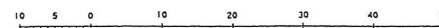
- 記号凡例
- 1号マンホール
 - 2号マンホール
 - 3号マンホール
 - 4号マンホール
 - 5号マンホール
 - 6号マンホール
 - 特1号マンホール
 - ⊗ 特2号マンホール
 - ⊗ 特3号マンホール
 - ⊗ 特4号マンホール
 - ⊗ 特5号マンホール
 - ⊗ 特6号マンホール
 - ⊗ 特7号マンホール
 - ⊗ 既・先方形マンホール
 - ⊗ 旧マンホール
 - ⊗ 雨水吐き口
 - ⊗ 特殊マンホール
 - ⊗ 附属マンホール
 - ⊗ ランプホール
 - 雨水管
 - 汚水管
 - 雨水井
 - 汚水井



63-1 63-3
63-2 63-4

63-3 74-1
63-4 74-2

縮尺 五百分之一



平成十年二月調製
平成七年三月調製
平成五年三月調製

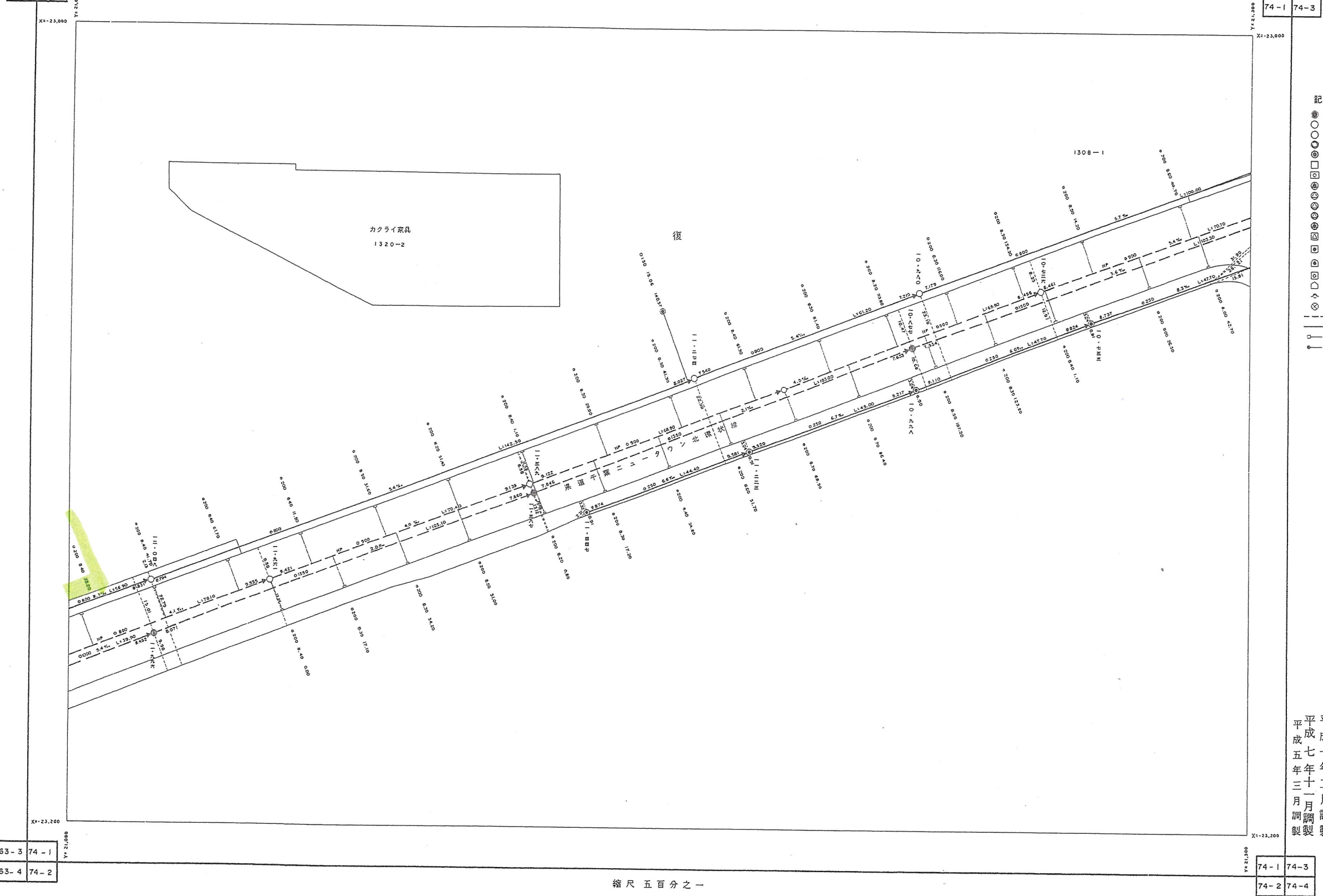
下水道

白井市公共下水道台帳図 (千葉ニュータウン関連)

S=1:500

62-4 73-2
63-3 74-1

73-2 73-4
74-1 74-3



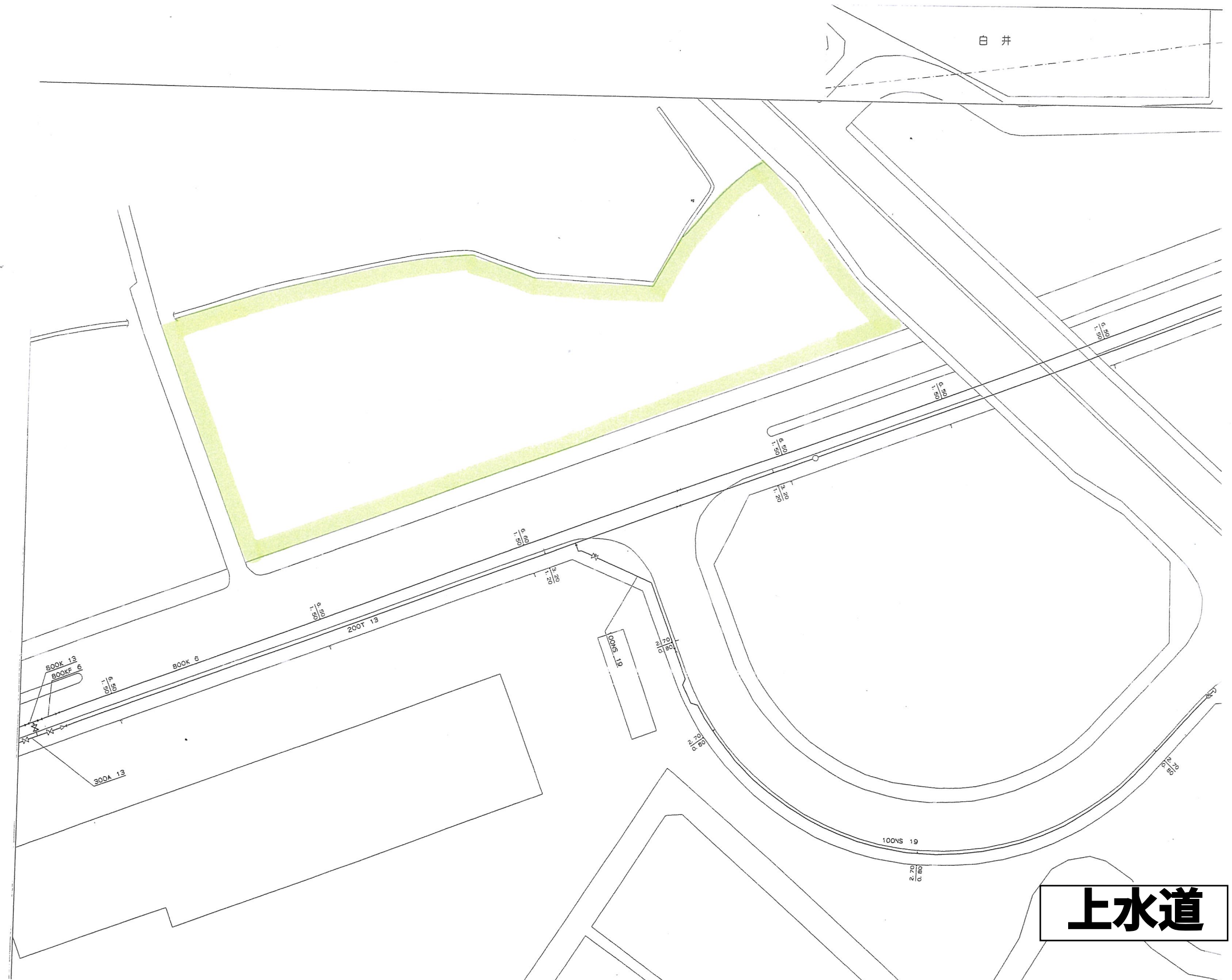
- 記号凡例
- 1号マンホール
 - 2号マンホール
 - 3号マンホール
 - 4号マンホール
 - 5号マンホール
 - 6号マンホール
 - 7号マンホール
 - 8号マンホール
 - 9号マンホール
 - 10号マンホール
 - 11号マンホール
 - 12号マンホール
 - 13号マンホール
 - 14号マンホール
 - 15号マンホール
 - 16号マンホール
 - 17号マンホール
 - 18号マンホール
 - 19号マンホール
 - 20号マンホール
 - 21号マンホール
 - 22号マンホール
 - 23号マンホール
 - 24号マンホール
 - 25号マンホール
 - 26号マンホール
 - 27号マンホール
 - 28号マンホール
 - 29号マンホール
 - 30号マンホール
 - 31号マンホール
 - 32号マンホール
 - 33号マンホール
 - 34号マンホール
 - 35号マンホール
 - 36号マンホール
 - 37号マンホール
 - 38号マンホール
 - 39号マンホール
 - 40号マンホール
 - 41号マンホール
 - 42号マンホール
 - 43号マンホール
 - 44号マンホール
 - 45号マンホール
 - 46号マンホール
 - 47号マンホール
 - 48号マンホール
 - 49号マンホール
 - 50号マンホール
 - 51号マンホール
 - 52号マンホール
 - 53号マンホール
 - 54号マンホール
 - 55号マンホール
 - 56号マンホール
 - 57号マンホール
 - 58号マンホール
 - 59号マンホール
 - 60号マンホール
 - 61号マンホール
 - 62号マンホール
 - 63号マンホール
 - 64号マンホール
 - 65号マンホール
 - 66号マンホール
 - 67号マンホール
 - 68号マンホール
 - 69号マンホール
 - 70号マンホール
 - 71号マンホール
 - 72号マンホール
 - 73号マンホール
 - 74号マンホール
 - 75号マンホール
 - 76号マンホール
 - 77号マンホール
 - 78号マンホール
 - 79号マンホール
 - 80号マンホール
 - 81号マンホール
 - 82号マンホール
 - 83号マンホール
 - 84号マンホール
 - 85号マンホール
 - 86号マンホール
 - 87号マンホール
 - 88号マンホール
 - 89号マンホール
 - 90号マンホール
 - 91号マンホール
 - 92号マンホール
 - 93号マンホール
 - 94号マンホール
 - 95号マンホール
 - 96号マンホール
 - 97号マンホール
 - 98号マンホール
 - 99号マンホール
 - 100号マンホール

縮尺 五百分之一

平成十年二月調製
平成七年十一月調製
平成五年三月調製

74-1 74-3
74-2 74-4

下水道



当該地

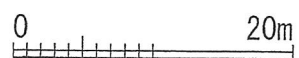
4.00
2.50
7.30
1.40
1.80
1.20
1.50
1.80

MB KPW200 S550308(1)1980B

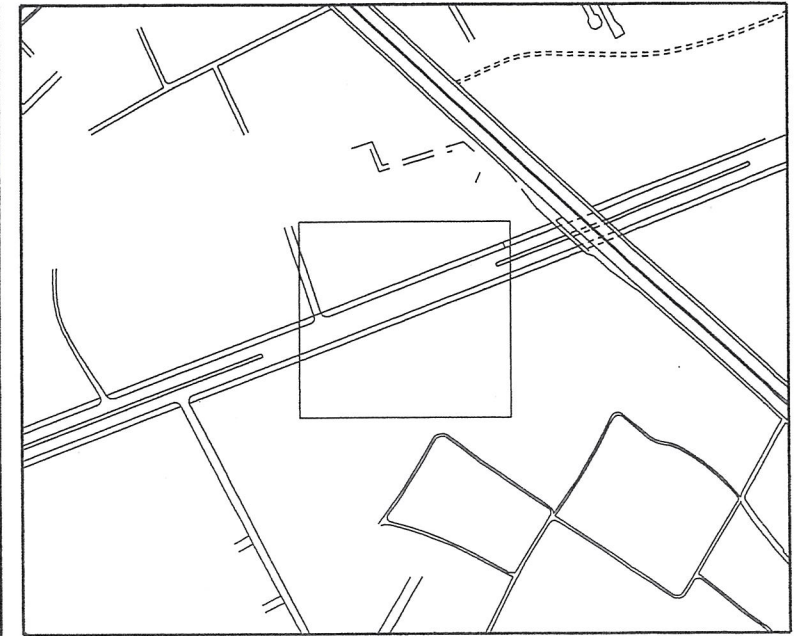
TM200 S550308(1)1980B

復

復



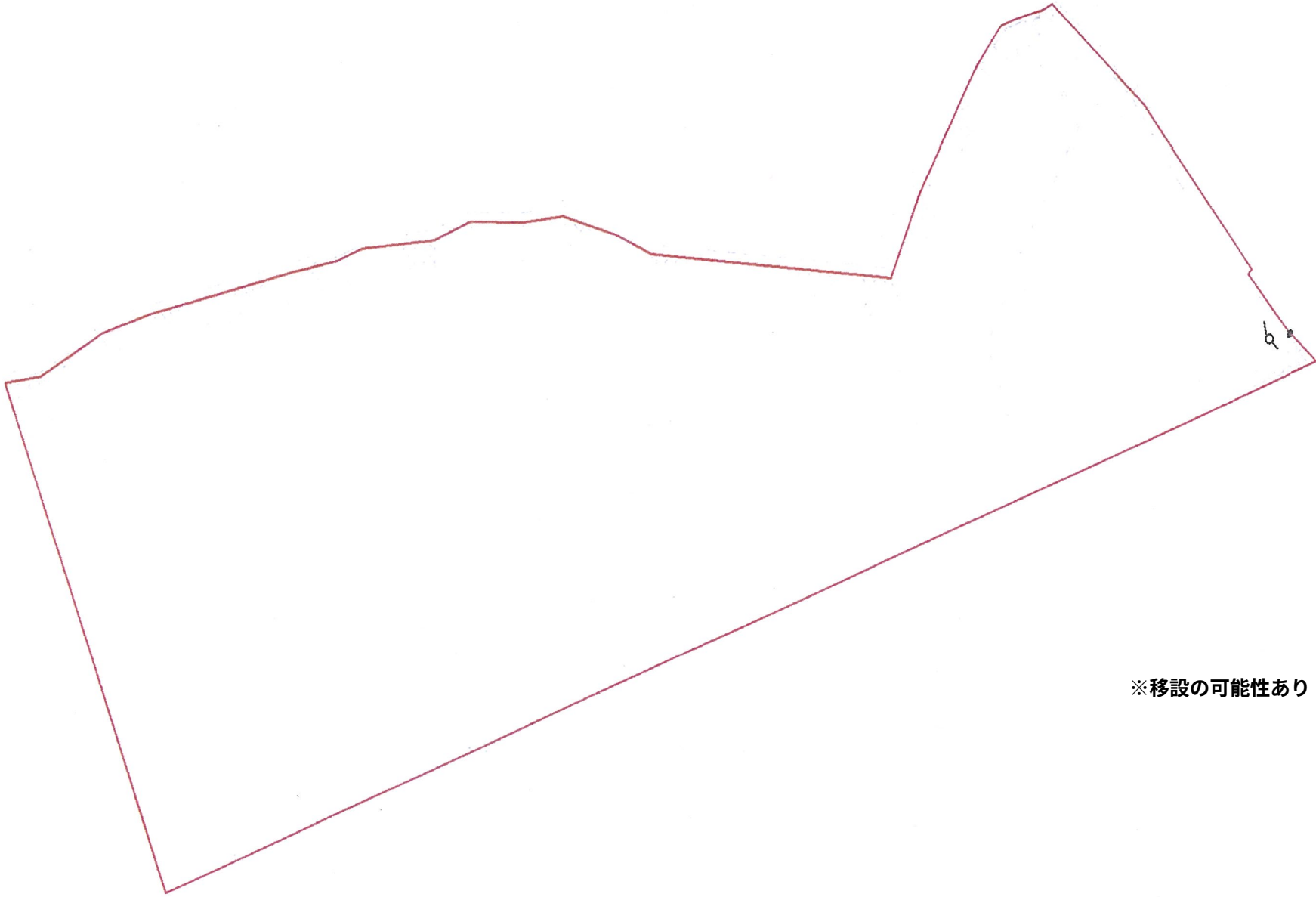
585672



ガス管の道路横断のために、許可申請必要

ガス

建柱位置図(2-001)



※移設の可能性あり

復インターチェンジ周辺地区

地 区 計 画 の 手 引 き

白 井 市

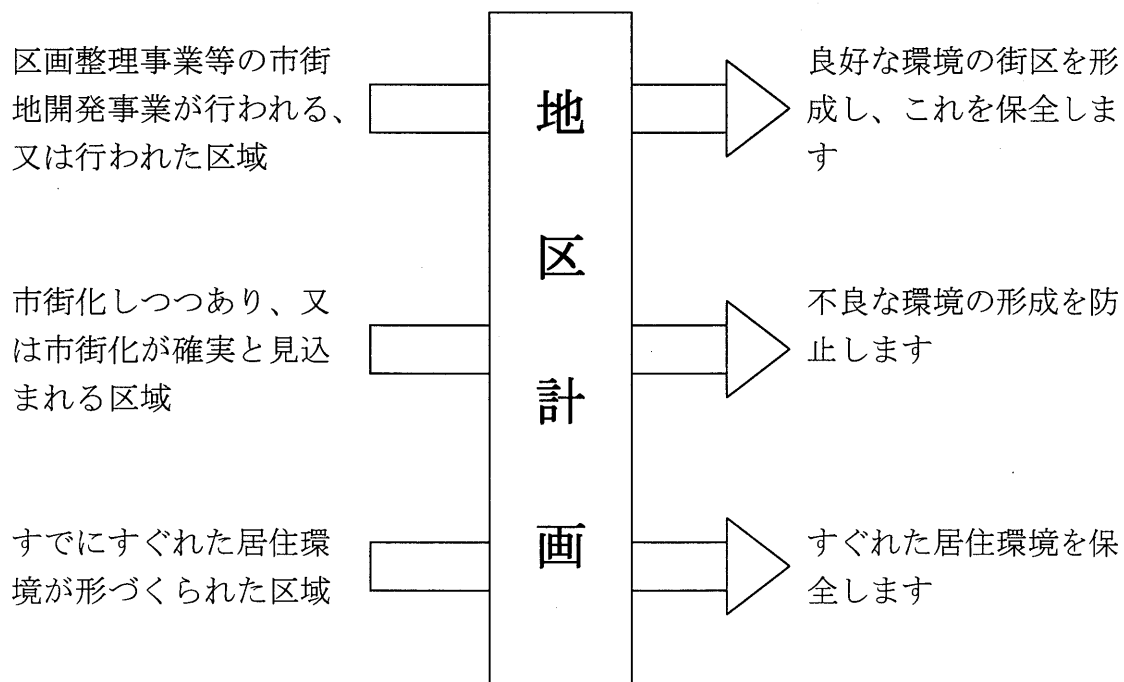
地区計画制度について

地区計画制度は、計画に基づいて建築又は開発行為について必要な誘導及び規制を行い、実現を図っていくものです。

そのあらましは次のとおりです。

- 計画区域に発生する個別の開発・建築行為を、地区計画に沿って誘導・規制することによって計画の実現が図られます。
- 地区計画制度は、多様な市街地にきめ細かく対応するために、地区計画として定める内容やそれを実現するための規制手段を、地区計画の状況に応じて選択できます。
- 地区計画制度は、計画の策定及び実現にあたって、市町村が主体となる制度です。
- 地区計画制度は、計画策定の段階から地区住民の意向を十分反映することを義務付けた、いわゆる住民参加のまちづくりを目指す手法です。

*こんなところに地区計画を定めたら、こんな効果があります。



地区計画の内容

印西都市計画地区計画の決定（白井市決定）白井市告示第 19 号 平成 19 年 3 月 20 日
 印西都市計画地区計画の変更（白井市決定）白井市告示第 17 号 平成 20 年 2 月 22 日

名 称		復インターチェンジ周辺地区地区計画
位 置		白井市復の一部の区域
面 積		約 12.8ha
地区計画の目標		千葉ニュータウンは、新住宅市街地開発事業（以下、「新住事業」という。）により、首都圏の住宅・宅地需要に対応するため、質の高い生活環境を有する住宅地を計画的に供給するとともに、教育施設や事務所、良好な居住環境と調和する工場、研究所、研修施設、厚生施設等を誘致することにより、「住む」、「働く」、「学ぶ」、「憩う」が連携する多機能都市としての総合的な街づくりを図り、ニュータウンの活性化を目指すと共に北総地域の中核となる都市形成を目指している。 国道 16 号と都市計画道路 3・3・4 号線が交差する復インターチェンジ周辺地区は、千葉ニュータウン白井市エリアの玄関口にふさわしい土地利用を誘導し、多機能複合都市の一翼を担い、活力ある業務市街地を目指す地区である。 本地区計画は、新住事業の事業効果を維持増進させていくと共に、適正かつ合理的な土地利用等の誘導、規制を図り、良好な都市環境と魅力的な街並みの形成を図ることを目標とする。
区域の整備、開発及び保全に関する方針	土地利用の方針	居住者の共同の福祉又は利便のため必要な施設及び事務所、研究所・研修所、良好な居住環境と調和した工場等の立地を誘導する一方、住宅及び大規模な商業施設の立地については抑制を図る。
	地区施設の整備の方針	新住事業により整備される道路等の都市基盤施設の機能が損なわれないよう維持、保全を図る。
	建築物等の整備の方針	地区計画の目標を踏まえ、以下の建築物などの整備方針に基づき規制、誘導を図ることとする。 適切な敷地規模の敷地割りによって活力ある業務市街地の形成を図るとともに、敷地内の緑化に努め、良好な都市環境を有する魅力的な街並みの形成を図る。

地区整備計画書

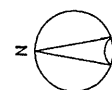
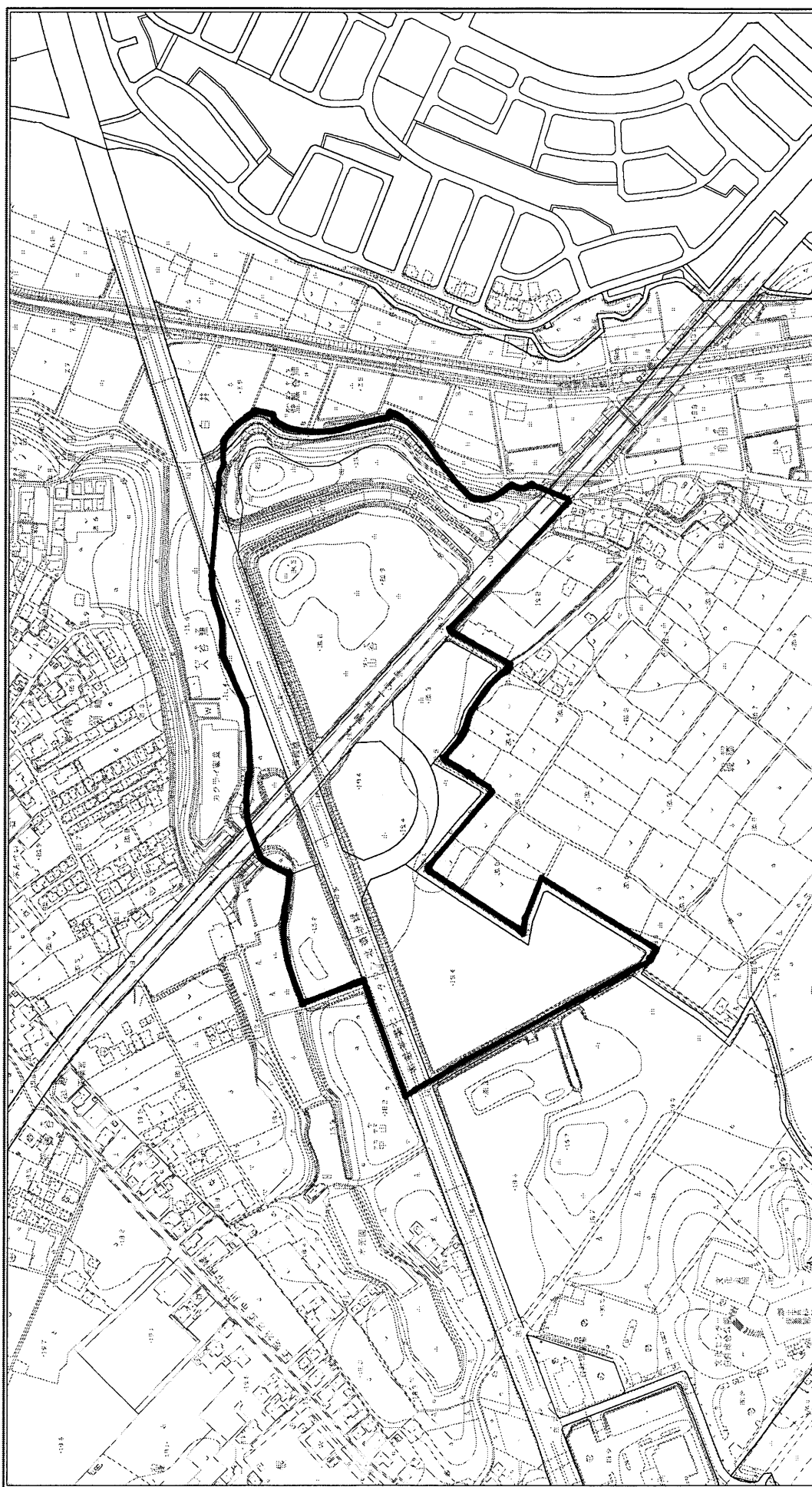
地 区 建 築 整 備 計 画 に 関 する 事 項	地区の 区分	地区の 名 称	復インターチェンジ周辺地区地区計画
		地区の 面 積	約 12.8ha
	建 築 物 等 の 用 途 の 制 限		次の各号に掲げる建築物は建築してはならない。 1. 建築基準法別表第2（い）項第1号、第2号又は第3号に掲げる住宅 2. 物品販売業を営む店舗又は飲食店でその用途に供する部分の床面積の合計が10,000㎡を超えるもの 3. 学校（大学、高等専門学校、専修学校及び各種学校を除く） 4. マージャン屋、ぱちんこ屋、射的場、勝馬投票券発売所、場外車券売場その他これらに類するもの 5. 建築基準法別表第二（ち）項第3号の規定に該当するもの 6. 畜舎（床面積の合計が15㎡を超えるもの） 7. 自動車教習所 8. 建築基準法別表第二（り）項第3号の（1）、（8）、（8の3）、（9）、（12）、（13）、（13の2）、（17の4）、（18）、（20）又は第4号に該当するもの
	建 築 物 の 敷 地 面 積 の 最 低 限 度		400㎡
	壁 面 の 位 置 の 制 限		道路境界線および隣地境界線から建築物の外壁又はこれに代わる柱の面までの後退距離は、次に掲げるとおりとする。 1. 道路境界線までの距離 ①幅員18m以上の道路に面する場合は5m以上 ②幅員18m未満の道路に面する場合は2m以上 2. 隣地境界線までの距離 隣地境界線までの距離は2m以上とする。

「区域は、計画図表示のとおり。」

理由：千葉ニュータウン白井市エリアの玄関口にふさわしい土地利用を誘導し、多機能複合都市の一翼を担い、活力ある業務市街地の形成及び保全を図るため、地区計画を変更する。

計画図

復興インターチェンジ周辺地区地区計画



1/2,500

500m

250

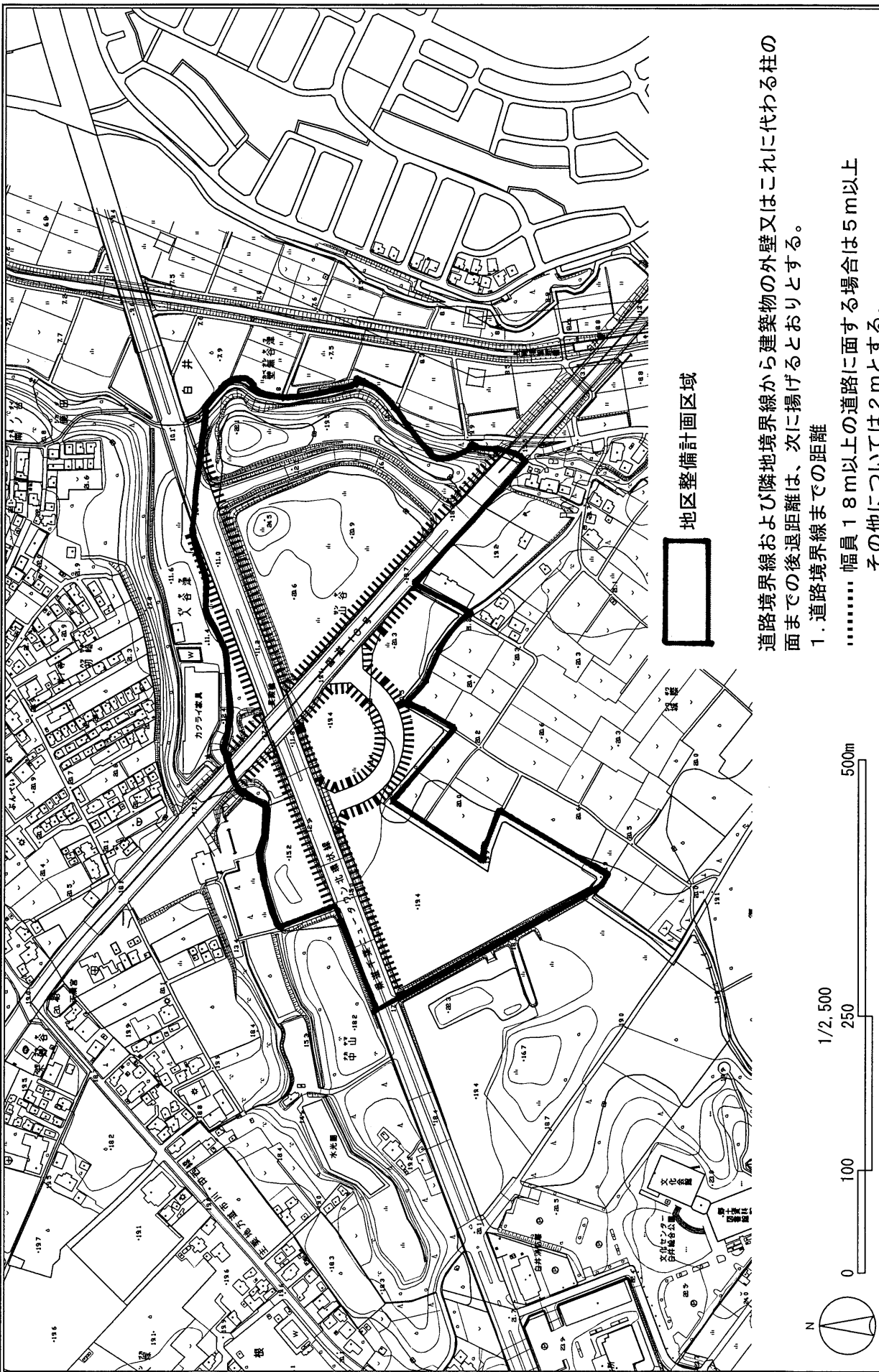
100

0



地区計画区域





地区整備計画区域

道路境界線および隣地境界線から建築物の外壁又はこれに代わる柱の面までの後退距離は、次に掲げるとおりとする。

1. 道路境界線までの距離

..... 幅員 18 m 以上の道路に面する場合は 5 m 以上

その他については 2 m とする。

届 出 の 手 続 き

1. 届出の必要事項

当地区内で、次の行為を行う場合は、工事着手の30日前までに届出が必要となります。

◎土地の区画形質の変更

……………切土、盛土、道路、宅地の造成等

◎建築物の建築、工作物の建設、建築物の用途変更

……………新築、増改築、移転等

2. 届出先

届出書に必要な図面を添付し、白井市役所都市計画課へ2部(正本・副本)提出してください。

適合しているときは、適合通知書と収受の押印をした1部を返却します。

なお、建築確認申請を必要とする場合は、建築確認申請書に適合通知書を添付し、申請してください。

3. 問合わせ

〒270-1492

白井市復1123

白井市役所 環境建設部 都市計画課 計画整備班

TEL 047-492-1111

FAX 047-491-3510

地区計画の区域内における行為の届出書（復インターチェンジ周辺地区）

年 月 日

（あて先） 白井市長

届出者 住所
氏名

㊞

都市計画法第58条の2第1項の規定に基づき

- ・ 土地の区画形質の変更
- ・ 建築物の建築又は工作物の建設
- ・ 建築物等の用途の変更 について下記により届け出ます。
- ・ 建築物等の形態又は意匠の変更

記

1. 行為の場所 白井市
2. 行為の着手予定日 年 月 日
3. 行為の完了予定日 年 月 日
4. 設計又は施工方法

(1) 土地の区画形質の変更		区域の面積				m ²
建築物の建築又は工作物の建設	(2)	(イ) 行為の種別（建築物の建築・工作物の建築）（新築・改築・増築・移転）				
	(ロ) 設計の概要		届出部分	届出以外の部分	合 計	
		(i) 敷地面積	m ²	m ²	m ²	敷地に対する割合
		(ii) 建築又は建設面積	m ²	m ²	m ²	%
		(iii) 延べ面積	m ²	m ²	m ²	%
		(iv) 最高の高さ	地盤面から m（階数 階）			
		(v) 建築物等の用途				
		(vi) 壁面後退	最短部分（後退距離 5m 以上） m （後退距離 2m 以上） m			
		(vii) 物販店舗、飲食店の場合その用途に供する床面積	m ²			
(3) 建築物等の用途の変更		(イ) 変更部分の延べ面積				
		(ロ) 変更前用途		(ハ) 変更後の用途		

※備考

1. 届出人が法人である場合には、その法人の名称及び代表者の氏名を記載すること。
2. 地区計画において定められている内容に照らして、必要な事項について記載すること。
3. 同一の土地の区域について2以上の種類の行為を行おうとするときは、一の届出書によることができる。

<連絡先>

住 所
氏 名 電 話

届出に必要な書類

1) 届出書（正副2部提出してください。）

届出書中、該当事項を○で囲み、その他必要な事項を記載してください。

行為の場所は、町名、地番まで明確に記載してください。

2) 委任状（建築主以外の方が代理で届出を行う場合）

3) 添付書類（以下のとおり）

行為の種類	図 面	縮 尺	備 考
土地の区画 形質の変更	位置図	1/2500	都市計画図に行為の場所を表示
	配置図	1/1000 以上	当該土地の区域、並びに当該区域周辺の公共施設を表示
	設計図	1/100 以上	造成計画平面図、構造図、断面図等
建築物の建築 工作物の建設 建築物の用途 変更	位置図	1/2500	都市計画図に行為の場所を表示
	配置図	1/100 以上	敷地内における建築物の位置を表示 境界線から外壁面までの最短部分の有効距離を表示、壁面後退線を朱色で図示、道路名称の表示、敷地利用計画（ゴミ置場、駐輪場、駐車場、受水槽等の位置）を表示
	平面図	1/50 以上	建築物にあっては各階平面図
	立面図	1/50 以上	二面以上 公告物を表示、建築物の屋根・外壁の色を図示（着色図又は色彩名を表示）（該当地区のみ） 道路境界側のかき又はさくの構造を表示し、カタログ等を添付（カタログ等がない場合は詳細図を添付）（該当地区のみ）
	敷地 求積図		地区（住宅地区AとBなど）がまたがる場合は、地区ごとに求積し表示
	建築 求積図		建築面積、各階床面積及び延べ面積を表示
建築物等の形態又は意匠の変更	位置図	1/2500	都市計画図に行為の場所を表示
	配置図	1/100 以上	敷地内における建築物又は工作物の位置を表示
	立面図	1/50 以上	二面以上 公告物を表示、建築物は屋根・外壁の色を図示（着色図又は色彩名を表示）（該当地区のみ）、道路境界側のかき又はさくの構造を表示し、カタログ等を添付（カタログ等がない場合は詳細図を添付）（該当地区のみ）

* その他必要に応じて、参考となる書類をお願いすることがあります。

不明な点は、下記までお問い合わせください。

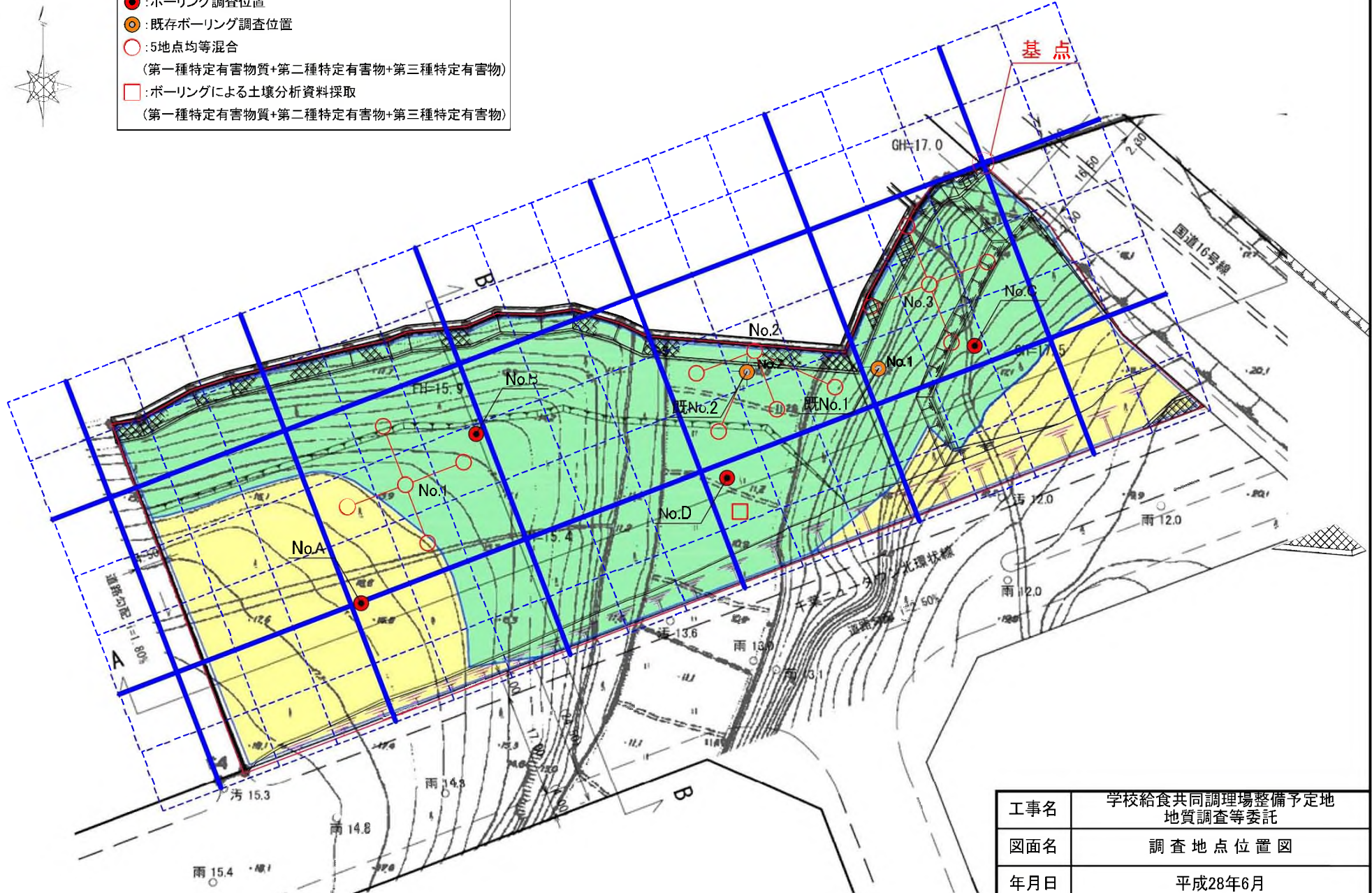
〒270-1492 千葉県白井市復 1123

白井市環境建設部 都市計画課 計画整備班

TEL047-492-1111（内線 3234・5） FAX047-491-3510

凡例

- : ボーリング調査位置
- : 既存ボーリング調査位置
- : 5地点均等混合
(第一種特定有害物質+第二種特定有害物+第三種特定有害物)
- : ボーリングによる土壌分析資料採取
(第一種特定有害物質+第二種特定有害物+第三種特定有害物)



工事名	学校給食共同調理場整備予定地 地質調査等委託		
図面名	調査地点位置図		
年月日	平成28年6月		
尺度	S=1:600	図面番号	/
会社名	[Redacted]		

ボーリング柱状図

調 査 名 学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託

ボーリングNo

事業・工事名

シートNo

ボーリング名	No. A		調査位置		千葉県白井市復1323-15外					北緯		35° 47' 39.5"		
発注機関	白井市教育委員会 教育部 教育総務課				調査期間		平成 28年 4月 18日 ~ 28年 4月 20日				東経		140° 3' 41.6"	
調査業者名				主任技師				現場代理人		コ 鑑 定 者		ボーリング責任者		
孔口標高	TP +15.46m	角 	方 	地盤勾配 	使用機種	試錐機		YBM-05		ハンマー落下用具		半自動型		
						エンジン		ヤンマーNFAD8-K		ポンプ		鉦研工業MG10		
総掘進長	47.45m		度	0°	向	0°								

[illegible]

ボーリング柱状図

調 査 名	学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託
-------	-----------------------

ボーリングNo

事業・工事名

シートNo

ボーリング名	No. B		調査位置		千葉県白井市復1323-15外						北緯		35° 47' 40.4"			
発注機関	白井市教育委員会		教育部 教育総務課		調査期間		平成 28年 4月 23日 ~ 28年 4月 26日						東経		140° 3' 42.1"	
調査業者名			主任技師				現場代理人		コ 鑑 定 者				ボーリング責任者			
孔口標高	TP	角	180 上 90° 下	方	北 0° 270° 西 180° 東 90° 南	地盤勾配	鉛直 90° 水平0°	使用機種	試錐機		YBM-05		ハンマー 落下用具		半自動型	
	+15.30m								エンジン		ヤンマーNFAD8-K		ポンプ		鉦研工業MG10	
総掘進長	30.40m		度	0°	0°	向										

[illegible]

27	-11.50	0.90	26.80	砂質シルト	暗灰	硬い	貝殻片不規則に多量混入
28	-12.40	0.90	27.70	シルト 混じり細砂	暗灰	非常に密な	粘性弱い 貝殻粉多量混入 部分的に砂多量混入
29							
30	-15.10	2.70	30.40				含水中位、粒子不均一 28.00m貝殻粉片多量混入 29.00m貝殻粉片少量混入 30.00m付近中砂主体となり、細礫少量混入 所々シルト薄層状に挟む 全体に締まっている

ボーリング柱状図

調 査 名 学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託

ボーリングNo								
---------	--	--	--	--	--	--	--	--

事業・工事名

シートNo

ボーリング名	No. C			調査位置		千葉県白井市復1323-15外					北緯		35° 47' 40.9"			
発注機関	白井市教育委員会 教育部 教育総務課				調査期間		平成 28年 4月 23日 ~ 28年 4月 25日					東経		140° 3' 45.5"		
調査業者名				主任技師				現場代理人		コ 鑑 定 者		ボーリング責任者				
孔口標高	TP +17.39m	角			方			地盤勾配			使用機種	TOHO-D0-DL		ハンマー落下用具	半自動型	
総掘進長	30.40m		度	0° 0°		向			エンジン	ヤンマーTF90M		ポンプ	TOHO BG4L			

[illegible]

27	-10.51	1.50	27.90	砂質シルト	暗灰	固結した	粘性弱い、粒子細かく均一 所々砂分多量混入	27.15	6	10	19	35		
28				砂混じりシルト	暗灰	硬い 〜非 常に 硬い	粘性弱い 29.00m付近貝殻多量混入	27.45				30		
29	-11.91	1.40	29.30					28.15	4	6	8	18		18
								28.45				30		
30	-13.01	1.10	30.40	シルト 混じり 細砂	暗灰	中位 〜非 常に 密	含水中位、粒子均一 貝殻片多量混入	29.15	3	5	7	15		15
								29.45				30		
								30.15	15	30	15	60	72	
								30.40			5	25		

ボーリング柱状図

調 査 名 学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託

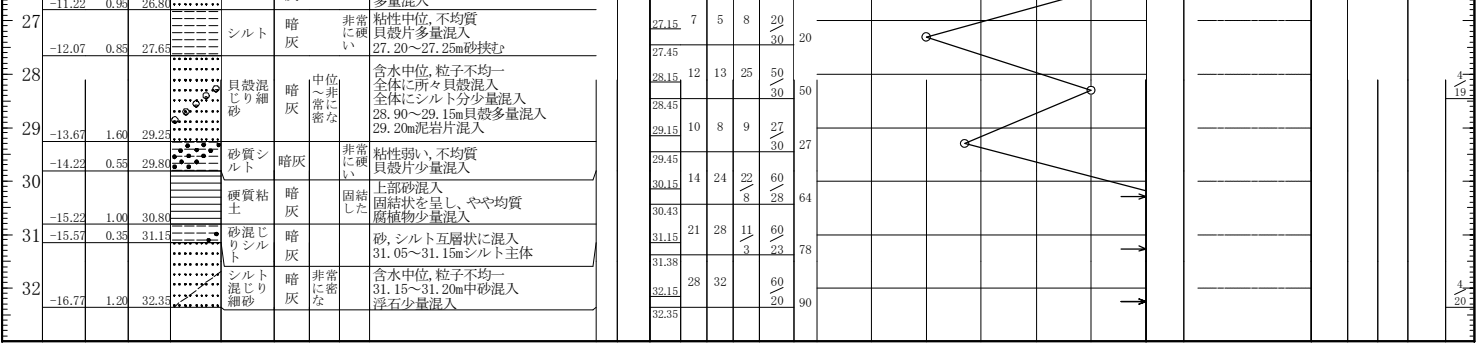
ボーリングNo									
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

事業・工事名

シートNo

ボーリング名	No. D			調査位置		千葉県白井市復1323-15外						北緯		35° 47' 40.1"			
発注機関	白井市教育委員会			教育部 教育総務課		調査期間		平成 28年 4月 18日 ~ 28年 4月 20日						東経		140° 3' 44.0"	
調査業者名				主任技師				現場代理人		コ 鑑 定 者				ボーリング責任者			
孔口標高	TP +15.58m	角			方			地盤勾配			使用機種	東邦 D1-D		ハンマー落下用具		半自動型	
総掘進長	32.35m		度	0°		向			エンジン	ヤンマー NFD-10		ポンプ		カノ-V6			

[illegible]





計量証明書

白井市教育委員会 教育部 教育総務課 様

貴依頼による試料の計量の結果を下記のとおりに証明します。

件名		学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託			
試料名		No. D 別孔 盛土部 GL-3.00m～GL-3.70m			
試料受付日		平成28年4月23日		試料の由来	持込み試料
計量の対象及び単位		計量の結果	定量下限値	計量の方法	
溶出試験	四 塩 化 炭 素 (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	1,2- ジ ク ロ ロ エ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	1,1- ジ タ ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	シス-1,2- ジ ク ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	1,3- ジ タ ロ ロ プ ロ ペ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	ジ ク ロ ロ メ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	テ ト ラ ク ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	1,1,1- ト リ ク ロ ロ エ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	1,1,2- ト リ ク ロ ロ エ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	ト リ ク ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	ベ ン ゼ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法	
	カ ド ミ ウ ム (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法	
	六 価 ク ロ ム (mg/L)	不検出	0.005	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法	
	全 シ ア ン (mg/L)	不検出	0.1	JIS K 0102-38.5 流れ分析法	
	総 水 銀 (mg/L)	不検出	0.0003	S46 環告第59号付表1 原子吸光光度法	
	セ レ ン (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法	
	鉛 (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法	
	ひ 素 (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法	
	ふ っ 素 (mg/L)	不検出	0.08	JIS K 0102-34.4 流れ分析法	
	ほ う 素 (mg/L)	0.01	0.01	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法	
	ア ル キ ル 水 銀 (mg/L)	不検出	0.0005	S46 環告第59号付表2 GC法	
	チ ウ ラ ム (mg/L)	不検出	0.0006	S46 環告第59号付表4 HPLC法	
	シ マ ジ ン (mg/L)	不検出	0.0003	S46 環告第59号付表5(第1) GC-MS法	
	チ オ ベ ン カ ル ブ (mg/L)	不検出	0.002	S46 環告第59号付表5(第1) GC-MS法	
	有 機 リ ン (mg/L)	不検出	0.1	S49 環告第64号付表1 GC法	
	P C B (mg/L)	不検出	0.0005	S46 環告第59号付表3 GC法	
含有試験	カ ド ミ ウ ム (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法	
	六 価 ク ロ ム (mg/kg)	不検出	25	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法	
	全 シ ア ン (mg/kg)	不検出	5	JIS K 0102-38.3 吸光光度法	
	総 水 銀 (mg/kg)	不検出	1.5	S46 環告第59号付表1 原子吸光光度法	
	セ レ ン (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法	
	鉛 (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法	
	ひ 素 (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法	
	ふ っ 素 (mg/kg)	84	50	JIS K 0102-34.4 流れ分析法	
	ほ う 素 (mg/kg)	不検出	50	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法	
備考	不検出とは定量下限値未満のことをいう ※溶出試験については環境省告示第18号、含有試験は環境省告示第19号にしたがって行った。				



計 量 証 明 書

白井市教育委員会 教育部 教育総務課 様

貴依頼による試料の計量の結果を下記のとおり証明します。

依頼者		学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託			
試料名		No. 1			
試料受付日		平成28年4月26日		試料の由来	弊社職員採取
計量の対象及び単位		計量の結果	定量下限値	計量の方法	
溶出試験	四 塩 化 炭 素	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,2- ジ ク ロ ロ エ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1- ジ タ ロ ロ エ チ レ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	シス-1,2- ジ ク ロ ロ エ チ レ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,3- ジ タ ロ ロ プ ロ ペ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ジ ク ロ ロ メ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	テ ト ラ ク ロ ロ エ チ レ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1,1- ト リ ク ロ ロ エ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1,2- ト リ ク ロ ロ エ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ト リ ク ロ ロ エ チ レ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ベ ン ゼ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	カ ド ミ ウ ム	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法
	六 価 ク ロ ム	(mg/L)	不検出	0.005	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法
	全 シ ア ン	(mg/L)	不検出	0.1	JIS K 0102-38.5 流れ分析法
	総 水 銀	(mg/L)	不検出	0.0003	S46 環告第59号付表1 原子吸光光度法
	セ レ ン	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法
	鉛	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法
	ひ 素	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法
	ふ っ 素	(mg/L)	0.14	0.08	JIS K 0102-34.4 流れ分析法
	ほ う 素	(mg/L)	0.02	0.01	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法
	ア ル キ ル 水 銀	(mg/L)	不検出	0.0005	S46 環告第59号付表2 GC法
	チ ウ ラ ム	(mg/L)	不検出	0.0006	S46 環告第59号付表4 HPLC法
	シ マ ジ ン	(mg/L)	不検出	0.0003	S46 環告第59号付表5(第1) GC-MS法
	チ オ ベ ン カ ル ブ	(mg/L)	不検出	0.002	S46 環告第59号付表5(第1) GC-MS法
	有 機 リ ン	(mg/L)	不検出	0.1	S49 環告第64号付表1 GC法
	P C B	(mg/L)	不検出	0.0005	S46 環告第59号付表3 GC法
含有試験	カ ド ミ ウ ム	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法
	六 価 ク ロ ム	(mg/kg)	不検出	25	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法
	全 シ ア ン	(mg/kg)	不検出	5	JIS K 0102-38.3 吸光光度法
	総 水 銀	(mg/kg)	不検出	1.5	S46 環告第59号付表1 原子吸光光度法
	セ レ ン	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法
	鉛	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法
	ひ 素	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法
	ふ っ 素	(mg/kg)	51	50	JIS K 0102-34.4 流れ分析法
ほ う 素	(mg/kg)	不検出	50	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法	
備考	不検出とは定量下限値未満のことをいう				
	※溶出試験については環境省告示第18号、含有試験は環境省告示第19号にしたがって行った。				



計 量 証 明 書

白井市教育委員会 教育部 教育総務課 様

貴依頼による試料の計量の結果を下記のとおり証明します。

件名	学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託			
試料名	No. 2			
試料受付日	平成28年4月26日	試料の由来	弊社職員採取	
計量の対象及び単位		計量の結果	定量下限値	計量の方法
溶出試験	四 塩 化 炭 素 (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,2- ジ ク ロ ロ エ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1- ジ タ ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	シ ス -1,2- ジ ク ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,3- ジ タ ロ ロ プ コ ペ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ジ ク ロ ロ メ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	テ ト ラ ク ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1,1- ト リ ク ロ ロ エ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1,2- ト リ ク ロ ロ エ タ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ト リ ク ロ ロ エ チ レ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ベ ン ゼ ン (mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	カ ド ミ ウ ム (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法
	六 価 ク ロ ム (mg/L)	不検出	0.005	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法
	全 シ ア ン (mg/L)	不検出	0.1	JIS K 0102-38.5 流れ分析法
	総 水 銀 (mg/L)	不検出	0.0003	S46 報告第59号付表1 原子吸光光度法
	セ レ ン (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法
	鉛 (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法
	ひ 素 (mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法
	ふ っ 素 (mg/L)	0.21	0.08	JIS K 0102-34.4 流れ分析法
	ほ う 素 (mg/L)	0.02	0.01	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法
	ア ル キ ル 水 銀 (mg/L)	不検出	0.0005	S46 報告第59号付表2 GC法
	チ ウ ラ ム (mg/L)	不検出	0.0006	S46 報告第59号付表4 HPLC法
	シ マ ジ ン (mg/L)	不検出	0.0003	S46 報告第59号付表5(第1) GC-MS法
	チ オ ベ ン カ ル ブ (mg/L)	不検出	0.002	S46 報告第59号付表5(第1) GC-MS法
	有 機 リ ン (mg/L)	不検出	0.1	S49 報告第64号付表1 GC法
	P C B (mg/L)	不検出	0.0005	S46 報告第59号付表3 GC法
含有試験	カ ド ミ ウ ム (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法
	六 価 ク ロ ム (mg/kg)	不検出	25	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法
	全 シ ア ン (mg/kg)	不検出	5	JIS K 0102-38.3 吸光光度法
	総 水 銀 (mg/kg)	不検出	1.5	S46 報告第59号付表1 原子吸光光度法
	セ レ ン (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法
	鉛 (mg/kg)	43	15	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法
	ひ 素 (mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法
	ふ っ 素 (mg/kg)	51	50	JIS K 0102-34.4 流れ分析法
備考	ほ う 素 (mg/kg)	不検出	50	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法
	不検出とは定量下限値未満のことをいう ※溶出試験については環境省告示第18号、含有試験は環境省告示第19号にしたがって行った。			



計 量 証 明 書

白井市教育委員会 教育部 教育総務課 様

貴依頼による試料の計量の結果を下記のとおり証明します。

件名		学校給食共同調理場整備予定地地質調査等委託			
試料名		No. 3			
試料受付日		平成28年4月26日		試料の由来	弊社職員採取
計量の対象及び単位		計量の結果	定量下限値	計量の方法	
溶出試験	四 塩 化 炭 素	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,2- ジ ク ロ ロ エ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1- ジ タ ロ ロ エ チ レ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	シス-1,2-ジクロロエチレン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,3- ジ タ ロ ロ プ コ ペ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ジ ク ロ ロ メ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	テ ト ラ ク ロ ロ エ チ レ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1,1- ト リ ク ロ ロ エ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	1,1,2- ト リ ク ロ ロ エ タ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ト リ ク ロ ロ エ チ ン ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	ベ ン ゼ ン	(mg/L)	不検出	0.0002	JIS K 0125-5.2 ヘッドスペース・GC-MS法
	カ ド ミ ウ ム	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法
	六 価 ク ロ ム	(mg/L)	不検出	0.005	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法
	全 シ ア ン	(mg/L)	不検出	0.1	JIS K 0102-38.5 流れ分析法
	総 水 銀	(mg/L)	不検出	0.0003	S46 環告第59号付表1 原子吸光光度法
	セ レ ン	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法
	鉛	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法
	ひ 素	(mg/L)	不検出	0.001	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法
	ふ っ 素	(mg/L)	0.21	0.08	S46 環告第59号付表6 イオンクロマト法
	ほ う 素	(mg/L)	0.02	0.01	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法
	ア ル キ ル 水 銀	(mg/L)	不検出	0.0005	S46 環告第59号付表2 GC法
	チ ウ ラ ム	(mg/L)	不検出	0.0006	S46 環告第59号付表4 HPLC法
	シ マ ジ ン	(mg/L)	不検出	0.0003	S46 環告第59号付表5(第1) GC-MS法
	チ オ ベ ン カ ル ブ	(mg/L)	不検出	0.002	S46 環告第59号付表5(第1) GC-MS法
	有 機 リ ン	(mg/L)	不検出	0.1	S49 環告第64号付表1 GC法
	P C B	(mg/L)	不検出	0.0005	S46 環告第59号付表3 GC法
含有試験	カ ド ミ ウ ム	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-55.4 ICP質量分析法
	六 価 ク ロ ム	(mg/kg)	不検出	25	JIS K 0102-65.2.1 吸光光度法
	全 シ ア ン	(mg/kg)	不検出	5	JIS K 0102-38.3 吸光光度法
	総 水 銀	(mg/kg)	不検出	1.5	S46 環告第59号付表1 原子吸光光度法
	セ レ ン	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-67.4 ICP質量分析法
	鉛	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-54.4 ICP質量分析法
	ひ 素	(mg/kg)	不検出	15	JIS K 0102-61.4 ICP質量分析法
	ふ っ 素	(mg/kg)	不検出	50	JIS K 0102-34.4 流れ分析法
ほ う 素	(mg/kg)	不検出	50	JIS K 0102-47.4 ICP質量分析法	
備考	不検出とは定量下限値未満のことをいう ※溶出試験については環境省告示第18号、含有試験は環境省告示第19号にしたがって行った。				

4月 予 定 献 立 表

平成 27年4月
しろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちようりじよ
白井市学校給食共同調理場

日 曜	はし 主 食	こ ん だ て め い		おも ち にく ほね 主に血・肉・骨	おも からだ ちようし 主に体の調子を	おも ねつ ちから 主に熱・力を	ねつりょう 熱量	たんぱく質	しつづ 脂質	えんぶん 塩分	
		パンにつける もの・その他	おかず デザート	をつくる食品 (あか)	ととの 整える食品 (みどり)	をつくる食品 (き)	kcal (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	
9 木	★	せきはん	ごましお	すましじる おいおいゼリー さわらのさいきょうやき だいずのいそに	牛乳 なんと だいず とうふ さわら とりにく みそ ひじき あぶらあげ	にんじん だいこん ほうれんそう しめじ こんにやく いんげん ゼリー	709 888	31.1 38.9	16.3 20.2	2.8 3.5	
10 金	★	はちみつ パン		コーンポタージュ ハンバーグ こまつなときのこのソテー	牛乳 とりにく ぶたにく なまクリーム	にんじん たまねぎ パセリ こまつな エリンギ とうもろこし えのきたけ	644 826	27.4 34.9	25.6 31.5	3.1 4.1	
13 月	★	ごはん	わふうドレッシング	ボークカレー はまぐりかまぼこ かいそうサラダ	牛乳 ぶたにく かまぼこ はまぐり わかめ くきわかめ	にんじん たまねぎ トマト グリンピース しょうが にんにく きゅうり キャベツ	642 802	26.4 31.3	17.4 19.2	3.4 4.1	
14 火	★	ロールパン		やさしいスープ ミルクプリン チキングラタン もやしとピーマンのソテー	牛乳 ぶたにく チーズ とりにく ウインナー	にんじん はくさい たまねぎ チンゲンサイ もやし ピーマン	618 802	27.8 36.0	26.1 32.8	2.6 3.2	
15 水	★	なめし		さつまじる ししやものごまフライ たけのこのおかか	牛乳 みそ ししやも とりにく	ひろしまな きょうな にんじん えのきたけ だいこん ながねぎ ごぼう こんにやく たけのこ えだまめ	599 819	24.2 31.7	15.2 22.2	2.9 3.8	
16 木	★	くろパン	たまねぎドレッシング	ペンネのトマトクリームに オムレツ キャベツサラダ	牛乳 ベーコン チーズ たまご	にんじん たまねぎ トマト ブロッコリー しめじ とうもろこし にんにく キャベツ ほうれんそう	626 791	20.4 25.8	23.9 28.2	3.3 4.2	
17 金	★	ごはん	パンパンジードレッシング	あつあげのちゅうかに カットバイ いかのクラッカーあげ もやしとにらのおひたし	牛乳 ぶたにく なまあげ いか	にんじん しょうが ながねぎ こんにやく チンゲンサイ もやし きくらげ にら バインアップル	696 890	29.1 36.5	23.3 28.8	1.7 2.1	
20 月	★	むぎごはん	ミルクコーヒー かおりごまドレッシング	ハヤシチュー フィッシュドポテト ブロッコリーサラダ	牛乳 なまクリーム ぶたにく ほき	にんじん たまねぎ しめじ グリンピース ブロッコリー にんにく きゅうり あかピーマン	646 806	24.7 29.4	17.3 20.0	2.3 2.9	
21 火	★	きなこ あげパン	ハンバーグソース	ABCスープ スコッチエッグ いちごヨーグルト	牛乳 きなこ ベーコン とりにく たまご ヨーグルト	にんじん たまねぎ キャベツ ほうれんそう	692 837	28.3 33.0	27.4 31.1	3.1 3.9	
22 水	★	ごはん		はつぼうさい ぼうぎょうざ きよみオレンジ	牛乳 うずらたまご ぶたにく えび いか あさり	にんじん たけのこ しいたけ はくさい もやし こまつな しょうが しそ きよみオレンジ	594 801	28.2 38.0	16.7 21.2	2.2 2.9	
23 木	★	ピタパン	ソース マヨネーズ	チリコンカン さけのメンチフライ コーンサラダ (中)ミニクレープ	牛乳 ぶたにく だいず さけ	にんじん たまねぎ えだまめ にんにく トマト キャベツ とうもろこし	656 851	30.8 38.7	24.5 32.5	3.0 3.7	
24 金	★	ごはん	チーズ	たけのこのみそしる とうふハンバーグ きんぴらごぼう	牛乳 チーズ みそ とうふ ぶたにく さつまあげ	にんじん たけのこ ごぼう えのきたけ ながねぎ ほうれんそう こんにやく	679 832	30.6 35.5	20.7 22.8	3.2 3.6	
27 月	★	ごはん		にらたまじる さばのごまみそダレ いんげんとひきにくのいために	牛乳 ぶたにく とうふ たまご さば みそ	にんじん だいこん にら いんげん ながねぎ しょうが	660 849	30.0 37.7	20.7 25.2	3.1 3.6	
28 火	★	しよくパン	いちごジャム	パンブキンシチュー フィレオチキン こまつなとツナのソテー	牛乳 なまクリーム とりにく ぶたにく まぐろ	にんじん たまねぎ かぼちゃ えだまめ こまつな しめじ とうもろこし	627 845	29.6 43.2	20.9 26.8	2.4 3.4	
30 木	★	ナポリタン	イタリアンドレッシング	ソーセージチーズフライ アスパラサラダ いちごタルト	牛乳 ぶたにく ソーセージ チーズ	にんじん たまねぎ もやし マッシュルーム ピーマン アスパラガス きゅうり	623 754	23.1 28.8	25.7 30.1	2.2 2.9	
・毎日牛乳200mlがつかます。							小学校基準値	640	24	17.8~21.3	2.5未満
・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。							中学校基準値	820	30	22.8~27.3	3未満

・毎日牛乳200mlがつきます。

・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくるようにしましょう。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroyi.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。

・4月分の給食費は5月にまとめて引き落とされます。

◎記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。

<保護者の方へ>

医師に食物アレルギーと診断された方で、給食に使用する食材について相談がある場合は、学校または給食センターまでご連絡ください。

※希望者にはアレルギー配合表(参考)を配布いたします。

ごにゅうがく・ごしんきゅう おめでとうございます

学校給食は、成長期の子どもたちに必要な栄養をバランスよくとれるように、献立内容を考えています。そして、行事食や郷土食などの季節を感じる献立や地場産物を使った献立で地域とのかかわりを感じることができるように心がけています。

今年度も、安全でおいしい給食を提供してまいりますので、よろしくお願い致します。

5月



予 定 献 立 表



平成 27年5月
 し ろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちやうりじやう
 白井市学校給食共同調理場

日 曜 日	主 食	パンにつける もの・その他	おかず デザート	おも ち にく ほね 主に血・肉・骨 をつくる食品	おも からだ ちやうし 主に体の調子を ととの しくひん 整える食品	おも なつ ちから 主に熱・力を しくひん つくる食品	ねつりやう 熱量 kcal (小)	たんぱく 質 g (小)	しじつ 脂質 g (小)	えんぶん 塩分 g (小)
				(あ か)	(みどり)	(き)	(中)	(中)	(中)	(中)
1 金	★ ごはん	わふうごまドレッシング	さわにわん かしわもち いわしごまみそに きりぼしだいこんのあえもの	牛乳 いわし とりにく	しいたけ たけのこ ごぼう にんじん はだいこん きゅうり きりぼしだいこん	こめ あぶら ごま かしわもち	700	28.5	15.4	2.1
7 木	★ にこみ うどん	てんつゆ	ちりめんいりやさいかきあげ れんこんのきんぴら チーズドッグ	牛乳 なたと ちりめん ぶたにく とりにく あぶらあげ チーズ	にんじん ながねぎ しめじ こまつな れんこん こんにやく	うどん こむぎこ さとう ごま あぶら	597	25.1	25.8	3.3
8 金	★ むぎごはん	あおじそドレッシング	マーボー豆腐 たかなまんじゅう だいこんとかいそうのサラダ	牛乳 とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん しいたけ にんにく ながねぎ たけのこ しょうが きゅうり だいこん にら	こめ むぎ あぶら ごまあぶら でんぷん さとう	648	23.5	19.7	3.4
11 月	★ ごはん	わふうドレッシング	とんじる さばのオレンジソースに えだまめとれんこんのあえもの	牛乳 みそ さば とうふ ぶたにく	にんじん こんにやく きゅうり だいこん えだまめ とうもろこし ながねぎ ほうれんそう ごぼう	こめ あぶら さといも ごまあぶら	669	27.7	22.5	1.9
11 月	☆ 給 食 費 (4・5月分) の 引 き 落 と し 日 で す 。 通 帳 の 確 認 を お 願 い し ま す 。 ☆									
12 火	★ ナン	ミニアセロラゼリー	キーマカレー いかのオイスターソースやき ブロッコリーとベーコンのソテー	牛乳 ぶたにく とりにく いか ベーコン チーズ	たまねぎ にんじん しめじ たけのこ トマト ビーマン まいたけ にんにく しょうが ブロッコリー	ナン あぶら レンズまめ マーガリン ゼリー	616	34.0	24.9	4.3
13 水	★ ごはん		さつまじる とうふハンバーグ いんげんとかいすのいために	牛乳 とうふ ぶたにく みそ	にんじん ごぼう しょうが だいこん こまつな いんげん ながねぎ	こめ さつまいも はるさめ さとう あぶら でんぷん	680	26.8	18.2	2.8
14 木	★ ココア あげパン		やさしいスープ わかどりのてりやき アロエヨーグルト	牛乳 ウィンナー とりにく ヨーグルト	キャベツ たまねぎ にんじん ほうれんそう	パン あぶら さとう	652	21.2	22.9	3.0
15 金	★ ゆかり ごはん	ばいせんごまドレッシング	じゃがいもとかかめのみそしる かつおのきのこソースがけ にらともやしのあえもの	牛乳 かつお みそ わかめ	マッシュルーム あかしそ にら もやし ながねぎ こまつな たまねぎ	こめ ごま じゃがいも あぶら マーガリン	650	23.5	21.8	2.8
18 月	★ ごはん		ちゅうかたまごスープ あじのなんばんだれ チーズクレープ レバーとピーマンのいためもの	牛乳 とりにく あじ たまご とうふ レバー	チンゲンサイ はくさい しょうが きくらげ たけのこ しいたけ にんにく にんじん ビーマン たまねぎ	こめ さとう あぶら ごまあぶら でんぷん クレープ	668	32.5	19.8	2.9
19 火	★ パンズパン	シーザーサラダドレッシング	ミネストローネ やさしいメンチカツ コーンサラダ	牛乳 ぶたにく ベーコン	にんじん たまねぎ バセリ セロリ にんにく ブロッコリー キャベツ とうもろこし	パン しろういんげんまめ マカロニ パンこ あぶら じゃがいも こむぎこ	632	21.8	24.8	3.2
20 水	★ ごはん		いもだんごじる いわしのうめに ほうれんそうとたまごのいためもの	牛乳 とりにく あぶらあげ いわし たまご ウィンナー こおり豆腐	しいたけ にんじん ごぼう だいこん ほうれんそう はだいこん ながねぎ	こめ マーガリン じゃがいも	643	32.2	19.9	2.9
21 木	★ しゃんはい やきそば	ちゅうかごまドレッシング	はるまき アスパラサラダ クロワッサン	牛乳 ぶたにく いかに	しょうが キャベツ アスパラガス たけのこ しいたけ きゅうり にんじん たまねぎ ビーマン	ちゅうかめん こむぎこ あぶら ごまあぶら クロワッサン	710	27.0	31.2	3.0
22 金	★ ⑥セルフビビンバ⑥ むぎごはん	パンパンジードレッシング	ワンタンスープ ビビンバのぐ ☆ごはんとまぜてたべよう！ ☆	牛乳 みそ とりにく なたと ぶたにく	にんじん にら はくさい きくらげ こまつな もやし にんにく しょうが	こめ むぎ ごま ワンタン ごまあぶら さとう	646	33.0	15.1	3.4
25 月	★ ごはん	(中)おさかなそばろ	かぶのみそしる しそまきチーズチキン だいたいのいそに	牛乳 とうふ (中)かんぱち とりにく だいたい みそ ひじき あぶらあげ	かぶ えのきたけ いんげん ほうれんそう しそ にんじん こんにやく	こめ あぶら さといも さとう	645	22.2	18.1	2.5
26 火	★ あまなつとうパン	たまねぎドレッシング	とりとぎのこのブラウンシチュー たまごとチーズのオープンやき はるやさしいサラダ	牛乳 とうふ とりにく たまご チーズ	にんじん しいたけ たけのこ にら たまねぎ はくさい ビーマン ブロッコリー しめじ きゅうり	パン じゃがいも あぶら	683	25.5	28.0	3.4
27 水	★ ごはん	やきえび	ちゅうかふうコーンスープ あげどりのあまづソースがけ ほうれんそうときのこのソテー	牛乳 たまご とりにく ぶたにく えび	にんじん しいたけ たけのこ たまねぎ はくさい ビーマン ほうれんそう とうもろこし まいたけ	こめ ごまあぶら でんぷん あぶら さとう	705	30.8	25.5	2.8
28 木	★ スパゲッティ ミートソース	サウザンアイランドドレッシング	じゃがいもとベーコンのグラタン ブロッコリーサラダ (小)バナナケーキ(中)お米のタルト	牛乳 チーズ ぶたにく ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム バセリ ブロッコリー とうもろこし	スパゲッティ あぶら マーガリン さとう じゃがいも	688	27.2	28.5	3.1
29 金	★ ごはん		なめこじる ソフトカレイのたつたあげ じゃがいものそばろに	牛乳 あぶらあげ カレイ とうふ みそ ぶたにく うずらたまご	だいこん こまつな ながねぎ なめこ たまねぎ しょうが こんにやく にんじん	こめ でんぷん じゃがいも あぶら さとう	674	31.0	21.0	2.4

・毎日牛乳200mlがつきます。

・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくるようにしましょう。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroyi.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。



◎記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。

小学校基準値	640	24	17.8～21.3	2.5未満
中学校基準値	820	30	22.8～27.3	3未満



6月 予 定 献 立 表

平成 27年6月
 しろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちゅうりじょう
 白井市学校給食共同調理場

日 曜	こ ん だ て め い			おも ち にく ほね 主に血・肉・骨	おも からだ ちょうし 主に体の調子を	おも ねつ ちから 主に熱・力を	ねつりょう 熱量	たんぱく質	しじつ 脂質	えんぶん 塩分	
	はし 主 食	パンにつける もの・その他	おかず デザート	をつくる食品 (あ か)	をつくる食品 (みどり)	をつくる食品 (き)	kcal (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	
1 月	★ むぎごはん		キムチスープ にんじんゼリー かにたまふうあんかけ とりにくとアーモンドのいためもの	牛乳 とうふ たまご かまぼこ とりにく	にんじん はくさい にら きくらげ たけのこ ピーマン しょうが	こめ むぎ あぶら はるさめ ごまあぶら さとう アーモンド でんぶん ゼリー	629	25.4	18.1	2.4	
2 火	★ ◎セルフバーガー◎ パンズパン	ソース わふうたまねぎドレッシング	ペンネのトマトクリームに やさしいコロッケ キャベツサラダ	牛乳 ベーコン チーズ	にんじん たまねぎ トマト ブロッコリー ほうれんそう しめじ にんにく キャベツ きゅうり	パン あぶら ペンネ じゃがいも パンこ	655	21.3	26.1	3.2	
3 水	★ ごはん		だいこんとあつあげのみそしる さけのごましようゆダレ (中) プリン もやしとひきにくのいためもの	牛乳 なまあげ みそ さけ とりにく	にんじん だいこん ながねぎ もやし にら しょうが えだまめ	こめ あぶら ごま ごまあぶら でんぶん (中) プリン	842	27.1	32.6	4.1	
4 木	★ キャロット パン	やさしいドレッシング こくとうビーンズ	ABCスープ きすのアーモンドフライ ごぼうサラダ	牛乳 ぶたにく きす だいず	にんじん たまねぎ はくさい こまつな ごぼう きゅうり	パン あぶら マカロニ パンこ アーモンド こくとう	617	32.3	18.3	1.8	
5 金	★ ごはん	ゆずドレッシング	ハヤシシチュー チキンナゲット さんしよくサラダ	牛乳 なまクリーム ぶたにく とりにく	にんじん たまねぎ にんにく マッシュルーム とうもろこし グリーンピース キャベツ あかピーマン	こめ あぶら マーガリン でんぶん	886	43.7	25.0	2.4	
8 月	★ ごはん	ちゅうかごまドレッシング	あつあげのちゅうかに さばのちゅうかソース もやしとにらのおひたし	牛乳 ぶたにく なまあげ さば みそ	にんじん しょうが もやし こんにゃく きくらげ にら チンゲンサイ ながねぎ	こめ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら	605	27.4	21.4	2.2	
9 火	★ くろパン	たまねぎドレッシング	カレーシチュー ハンバーグ コーンサラダ	牛乳 ぶたにく とりにく	にんじん しょうが にんにく たまねぎ キャベツ しめじ とうもろこし	パン あぶら じゃがいも さとう	774	33.2	25.6	2.9	
10 水	★ わかめ ごはん	(中) チーズ	けんちんじる さわらのうめみそやき だいずのいそに	牛乳 わかめ とりにく とうふ さわら みそ ひじき だいず さつまあげ (中) チーズ	にんじん だいこん しいたけ ながねぎ こまつな いんげん こんにゃく	こめ あぶら さといも さとう	631	25.3	18.9	2.5	
10 水	☆ 給 食 費 (6 月 分) の 引 き 落 と し 日 で す。通 帳 の 確 認 を お 願 い し ま す。 ☆										
11 木	★ ちゃんぽん	パンパンジードレッシング	とりにくのからあげ れんこんとえだまめのあえもの むしノパン	牛乳 とりにく ぶたにく いか なると うずらたまご	にんじん きくらげ にら キャベツ もやし しょうが れんこん えだまめ とうもろこし	うどん あぶら でんぶん むしパン	696	31.9	24.9	2.5	
12 金	★ ☆ちばけんみんのひこんだて☆ ごはん	かおりごまドレッシング	きつまる なつとう いわしのさんがやき くきわかめのサラダ ミルクプリン	牛乳 なつとう ぶたにく みそ いわし くきわかめ	にんじん ごぼう ながねぎ だいこん きゅうり かぶ	こめ あぶら さつまいも ミルクプリン	755	43.3	31.9	3.6	
16 火	★ はいがパン	フレンチドレッシング	ラビオリトマトに オムレツ もやしサラダ	牛乳 ぶたにく たまご	にんじん たまねぎ にんにく キャベツ トマト ピーマン ブロッコリー ほうれんそう もやし	パン あぶら こむぎこ さとう	681	30.8	17.1	2.3	
17 水	★ ごはん	てんつゆ ミニりんごゼリー	なすのみそしる ちりめんかきあげ きりぼしだいこんのふくめに	牛乳 とりにく とうふ あぶらあげ さつまあげ みそ ちりめん	にんじん えのきたけ なす たまねぎ こまつな きりぼしだいこん えだまめ	こめ あぶら こむぎこ さとう ゼリー	830	35.9	18.8	2.7	
18 木	★ はちみつ パン	ミルメークコーヒー サウザンアイランドドレッシング	コーンシチュー チキンピカタ グリーンサラダ	牛乳 ぶたにく とりにく たまご	にんじん たまねぎ とうもろこし グリンピース ブロッコリー きゅうり キャベツ	パン あぶら じゃがいも こむぎこ さとう	660	26.1	18.8	2.3	
19 金	★ ごはん		はっほうさい レバーいりぎょうざ キウイフルーツ	牛乳 ぶたにく うずらたまご えび いか あさり レバー	にんじん たけのこ もやし しいたけ はくさい こまつな しょうが キウイフルーツ	こめ あぶら でんぶん ごまあぶら こむぎこ	838	38.8	29.4	3.4	
22 月	★ むぎごはん	わふうドレッシング	とんじる ふじさんゼリー とうふハンバーグ だいこんとしめじのあえもの	牛乳 ぶたにく みそ とうふ	にんじん こんにゃく ごぼう ほうれんそう ながねぎ きゅうり だいこん しめじ	こめ むぎ あぶら さといも ごまあぶら さとう でんぶん ゼリー	613	29.6	16.0	2.3	
23 火	★ ピタパン	ソース マヨネーズ	チリコンカン かれいのフライ チンゲンサイのサラダ	牛乳 ぶたにく だいず かれい	にんじん たまねぎ えだまめ にんにく とうもろこし トマト チンゲンサイ キャベツ	パン あぶら ひよこまめ じゃがいも さとう パンこ マヨネーズ	660	26.1	18.8	2.3	
24 水	★ ごはん		いもだんごじる あじのいちやぼし いんげんとひきにくのいために	牛乳 とりにく こおりとうふ あじ あぶらあげ ぶたにく	にんじん しいたけ だいこん こまつな ごぼう しょうが ながねぎ いんげん	こめ あぶら いもだんご はるさめ	835	31.7	22.4	2.8	
25 木	★ わふう スパゲッティ	イタリアンドレッシング	ソーセージチーズフライ アスパラサラダ レモンカスタードタルト	牛乳 とりにく ソーセージ チーズ	にんじん たまねぎ ほうれんそう アスパラガス エリンギ きゅうり あかピーマン	スパゲッティ あぶら マーガリン パンこ タルト	628	31.3	24.5	2.8	
26 金	★ ごはん		ポークカレー シーフードステーキ ミニトマト パインヨーグルト	牛乳 ぶたにく たら たこ ヨーグルト	にんじん しょうが にんにく たまねぎ トマト グリンピース キャベツ	こめ あぶら じゃがいも	630	31.0	17.2	2.5	
29 月	★ ごはん		ちゅうかみそスープ ししゃものなんばんダレ チンジャオロース	牛乳 うずらたまご とりにく ししゃも みそ ぶたにく	にんじん ながねぎ もやし こまつな たけのこ しいたけ ピーマン しょうが にんにく	こめ あぶら はるさめ でんぶん さとう ごまあぶら	645	27.2	26.4	2.5	
30 火	★ ロールパン		やさしいスープ えびグラタン フルーツしらたま	牛乳 ウインナー えび チーズ	にんじん キャベツ たまねぎ いんげん かぶ みかん パインアップル おうとう	パン あぶら さとう じゃがいも ゼリー マカロニ しらたま	769	33.6	31.6	3.0	
							小学校基準値	640	24	17.8~21.3	2.5未満
							中学校基準値	820	30	22.8~27.3	3未満

・毎日牛乳200mlが つきます。
・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・毎日牛乳200mlがつかます。

・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくるようにしましょう。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroi.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。

◎記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。

7月 予 定 献 立 表



平成 27年7月
 しろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちようりじょう
 白井市学校給食共同調理場

日 曜 日	はし 箸	こ ん だ て め い		おも ち に く ほ ね	おも か ら だ ち ょう し	おも ね つ ち か ら	ね つ り ょう 熱 量	たん ぱ く 質	し じ つ 脂 質	え ん ぶ ん 塩 分	
		しゅ 主 食	パンにつける もの・その他	おかず デザート	し ょ う ひ ん をつくる食品	と の し ょ う ひ ん 整える食品	し ょ う ひ ん つくる食品	kcal (小)	g (小)	g (小)	g (小)
1 水	★	ごはん	(中)おさかなそばろ	じゃがいもとわかめのみそしる わかどりのきのこソースがけ いりとうふ	牛乳 わかめ とうふ とりにく みそ たまご ぶたにく (中)かんぱち	たまねぎ ながねぎ マッシュルーム にんじん しいたけ	こめ じゃがいも あぶら さとう マーガリン	639	27.2	19.5	2.6
2 木	★	やきそば	ちゅうかドレッシング	にらまんじゅう えだまめとれんこんのサラダ チーズドッグ	牛乳 チーズ ぶたにく のり	キャベツ にんじん とうもろこし もやし たまねぎ きゅうり にら ピーマン えだまめ れんこん	ちゅうかめん あぶら さとう こむぎこ	819	34.3	23.2	3.5
3 金	★	ごはん		すましじる カレーのたつたあげ だいずのいそに	牛乳 だいず カレー たまご ひじき あぶらあげ	えのきたけ にんじん ほうれんそう ながねぎ こんにやく いんげん	こめ あぶら でんぷん さとう	625	24.9	26.6	2.9
6 月	★	はいがパン		ラビオリスープ ライチゼリー わかどりのレモンバジルやき ブロッコリーとベーコンのソテー	牛乳 とりにく ベーコン	キャベツ にんじん たけのこ チンゲンサイ まいたけ にんにく たまねぎ ブロッコリー しめじ	パン マーガリン こむぎこ あぶら ゼリー	820	31.5	36.0	3.7
7 火	★	☆たなばたメニュー☆ ゆかりごはん	ゆずかつおドレッシング	たなばたじる みずまんじゅう あげさばのおろしに かぶときゅうりのあえもの	牛乳 とりにく わかめ さば たら	えのきたけ にんじん ながねぎ オクラ だいこん かぶ きゅうり	こめ あずき でんぷん あぶら	639	28.1	20.3	2.5
8 水	★	ごはん	わふうドレッシング (中)チーズ	ごもくじる さけみそマヨネーズやき いそかあえ	牛乳 のり とりにく みそ さけ (中)チーズ	にんじん ごぼう だいこん はだいこん ほうれんそう もやし	こめ マヨネーズ あぶら	795	33.5	22.9	3.0
9 木	★	ぶどうパン		じゃがいもとぶたにくのトマトに ほきのタルタルコーンフ레이크フライ とうもろこし	牛乳 ほき ぶたにく ウィンナー	たまねぎ キャベツ ブロッコリー セロリ トマト とうもろこし	パン あぶら じゃがいも レンズまめ	633	28.7	25.3	2.3
10 金	★	ごはん		とんじる なつとう ししゃもフリッター きりぼしだいこんのふくめに	牛乳 ししゃも ぶたにく さつまあげ とりにく みそ なつとう	にんじん こんにやく ごぼう ほうれんそう ながねぎ えだまめ きりぼしだいこん	こめ あぶら さといも さとう ごまあぶら	768	33.6	28.0	2.8
10 金	☆ 給 食 費 (7月分) の 引 き 落 と し 日 で す 。 通 帳 の 確 認 を お 願 い し ま す 。 ☆										
13 月	★	むぎごはん	イタリアンドレッシング ミルメークコーヒー	ボークカレー チキンナゲット アスパラサラダ	牛乳 ぶたにく とりにく	しょうが にんにく きゅうり たまねぎ にんじん あかピーマン グリーンピース アスパラガス	こめ むぎ あぶら さとう じゃがいも	700	27.1	20.3	2.8
14 火	★	◎セルフバーガー◎ バンズパン	ソース	やさしいスープ レモンヨーグルト かぼちゃコロッケ もやしとピーマンのカレーソテー	牛乳 ウィンナー ぶたにく ヨーグルト	かぼちゃ キャベツ もやし たまねぎ にんじん チンゲンサイ エリンギ ピーマン	パン あぶら マーガリン しろいんげんまめ	866	32.2	22.6	3.5
15 水	★	ごはん	(中)焼きえび	なすのみそしる とうふハンバーグ ピリからにしめ	牛乳 みそ とうふ あぶらあげ ぶたにく (中)えび	えのきたけ にんじん たけのこ れんこん なす たまねぎ しいたけ こまつな ごぼう いんげん こんにやく	こめ さとう でんぷん あぶら	638	25.5	24.2	3.0
16 木	★	ナポリタン	たまねぎドレッシング コーンサラダ ヨーグルトドリンク	マヨたまソーセージカツ コーンサラダ ヨーグルトドリンク	牛乳 ぶたにく たまご ヨーグルト	キャベツ たまねぎ ピーマン とうもろこし きゅうり にんじん マッシュルーム	スパゲッティ あぶら パンこ マヨネーズ	852	31.5	34.6	3.9
							小学校基準値	640	24	17.8～21.5	2.5未満
							中学校基準値	820	30	22.8～27.3	3未満

・毎日牛乳200mlがつきます。

・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・毎日牛乳200mlがつかます。

・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくるようにしましょう。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroi.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

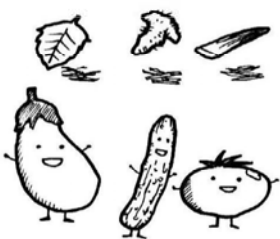
・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。

◎記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。

食欲を増すためのポイント

夏野菜プラス香味野菜



なす、きゅうり、トマト、いんげんなどの野菜に、しょうが、みょうが、しそなどの香味野菜をきざんだものを少量加えてアクセントをつけます。

酸味を利用



焼き魚やてんぷらのつけ汁、スープ、おひたしなどにレモンのしぼり汁をかけます。

カレー粉やガーリックを上手に利用



野菜のためにカレー粉を加えて味を調えたり、豚肉料理やギョーザなどにガーリックを加えます。



9月



予

定

献

立

表



平成 27年9月

白井市学校給食共同調理場

日	曜	こ ん だ て め い			おも ち にく ほね 主に血・肉・骨	おも からだ ちょうし 主に体の調子を	おも ねつ ちから 主に熱・力を	ねつりょう 熱量	たん ぱく 質 脂質	しじつ えんぶん 塩分		
		はし 主 食	パンにつける もの・その他	おかず デザート	を つく る 食 品 (あ か)	ととの 整 える 食 品 (み どり)	つ く る 食 品 (き)	kcal (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	
2	★	ごはん		なすときのこのカレー シーフードステーキ れいとうみかん	牛乳 ぶたにく たら たこ	にんじん しょうが にんにく たまねぎ トマト しめじ なす えだまめ キャベツ みかん	こめ あぶら じゃがいも	634 806	26.6 33.4	15.1 17.1	2.6 3.3	
3	★	くろパン		ABCスープ ハンバーグ こまつなとツナのソテー	牛乳 ぶたにく とりにく まぐろ	にんじん たまねぎ キャベツ いんげん こまつな エリンギ とうもろこし	パン あぶら マーガリン しろいんげんまめ マカロニ さとう	610 796	29.7 38.0	23.0 28.4	2.3 3.0	
4	★	ごはん	てんつゆ はいせんごまドレッシング	さつまじる しろいのなし ちりめんかきあげ もやしのおひたし	牛乳 とりにく みそ ちりめん	にんじん ごぼう もやし だいこん ながねぎ たまねぎ ほうれんそう なし	こめ あぶら さつまいも こむぎこ	673 845	22.9 28.3	20.0 22.5	1.7 2.1	
7	★	むぎごはん	パンパンジードレッシング	とうふのピリからに しゅうまい だいこんサラダ	牛乳 とりにく ぶたにく とうふ わかめ くきわかめ	にんじん もやし にんにく ながねぎ いんげん こまつな だいこん	こめ むぎ あぶら はるさめ さとう ごま ごまあぶら こむぎこ	636 788	27.5 31.8	18.9 20.8	2.4 2.9	
8	★	しよくパン	ブルーベリージャム やさいドレッシング	ミルクスープ なすのミートグラタン ほうれんそうサラダ	牛乳 とりにく チーズ ぶたにく	にんじん たまねぎ なす グリンピース ピーマン キャベツ ほうれんそう	パン あぶら じゃがいも ジャム	632 811	24.4 31.3	22.8 28.1	2.5 3.2	
9	★	ゆかりごはん		じゃがいものみそしる あじのスタミナやき きりぼしだいこんのふくめに	牛乳 さつまあげ とうふ あぶらあげ あじ とりにく みそ	にんじん あかしそ だいこん ながねぎ えだまめ	こめ あぶら じゃがいも さとう	627 788	30.9 37.8	15.7 18.2	2.6 3.4	
10	★	きのこ スパゲッティ	マヨネーズ	ソーセージチーズフライ ブロッコリーサラダ むしパン	牛乳 とりにく チーズ ソーセージ	にんじん たまねぎ しめじ エリンギ こまつな ブロッコリー とうもろこし	スパゲッティ あぶら マーガリン パンこ マヨネーズ むしパン	650 806	27.5 34.4	27.9 34.1	2.6 3.3	
10	☆ 給 食 費 (9 月 分) の 引 き 落 と し 日 で す。通 帳 の 確 認 を お 願 い し ま す。 ☆											
11	★	ごはん		キムチスープ グレープゼリー かにたまふうあんかけ とりにくとアーモンドのいためもの	牛乳 たまご かまぼこ とりにく	にんじん はくさい にら えのきたけ たけのこ もやし ピーマン しょうが	こめ あぶら アーモンド ごまあぶら さとう でんぶん ゼリー	630 794	24.6 30.9	17.4 20.6	2.1 2.7	
14	★	ごはん		けんちんじる さばのごまみそダレ だいずのいそに	牛乳 だいず ひじき とりにく とうふ みそ さば さつまあげ	にんじん ごぼう だいこん しいたけ こまつな こんにやく いんげん	こめ あぶら さといも ごま さとう ごまあぶら	647 818	31.3 38.4	19.1 22.1	2.4 3.0	
15	★	ピタパン	サウザンアイランドドレッシング (中)チーズ	チリコンカン フイルオチキン コーンサラダ れいとうりんご	牛乳 ぶたにく とりにく (中)チーズ	にんじん たまねぎ トマト えだまめ にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし りんご	パン あぶら こむぎこ しろいんげんまめ さとう ひよこまめ じゃがいも	613 835	29.9 43.8	20.9 29.1	2.6 3.6	
16	★	ごはん		なすのみそしる さんまのかばやき いんげんとひきにくのいために	牛乳 あぶらあげ みそ さんま ぶたにく	にんじん えのきたけ なす たまねぎ しょうが こまつな いんげん ながねぎ	こめ あぶら はるさめ でんぶん さとう	643 843	25.0 31.7	21.8 27.6	2.2 2.8	
17	★	かたやきそば		はっほうさい ぼうぎょうざ フルーツポンチ	牛乳 ぶたにく えび いか あさり うずらたまご	にんじん たけのこ しいたけ もやし はくさい しょうが ほうれんそう しそ パインアップル みかん おうとう	ちゅうかめん あぶら でんぶん ごまあぶら さとう こむぎこ ナタデココ ゼリー	618 790	26.3 35.1	25.4 32.0	2.2 2.7	
18	★	ごはん	わふうドレッシング	じゃがいものカレーそばろに おやこやき ヨーグルトドリンク しめじとこまつなのおひたし	牛乳 さつまあげ ぶたにく とりにく たまご ヨーグルト	にんじん たまねぎ グリンピース こんにやく しめじ だいこん こまつな	こめ あぶら じゃがいも さとう	658 829	27.5 33.0	17.2 20.2	1.9 2.4	
24	★	はちみつパン	ミルメークいちご イタリアンドレッシング	マカロニクリームに いとよりだいのカレーフライ アスパラサラダ	牛乳 とりにく いとよりだい	にんじん たまねぎ えだまめ ブロッコリー キャベツ アスパラガス あかピーマン	パン あぶら マカロニ パンこ さとう	637 798	29.0 35.5	21.0 24.0	2.4 3.0	
25	★	ごはん		つみれじる おつきみだんご とうふハンバーグ さといものにももの	牛乳 ぶたにく いわし たら みそ とうふ とりにく	にんじん ながねぎ ほうれんそう グリンピース	こめ あぶら さといも でんぶん さとう だんご	715 870	28.4 33.8	16.5 18.5	2.5 3.1	
28	★	ごはん	ちゅうかごまドレッシング	あつあげのちゅうかに とりにくのからあげ わかめサラダ	牛乳 ぶたにく なまあげ とりにく わかめ	にんじん しょうが ながねぎ こんにやく きくらげ チンゲンサイ きゅうり はくさい	こめ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら	697 886	30.4 37.8	25.4 30.6	2.3 2.6	
29	★	ロールパン		やさいスープ ラフランスヨーグルト チーズオムレツ もやしとピーマンのソテー	牛乳 ヨーグルト ウインナー チーズ たまご ぶたにく	にんじん キャベツ たまねぎ ほうれんそう もやし ピーマン	パン あぶら じゃがいも	625 812	27.7 34.9	25.7 33.9	1.9 2.5	
30	★	ごはん	ゆずドレッシング	ハヤシシチュー ししゃもフリッター (中)レモンゼリー えのきとこまつなのおひたし	牛乳 ぶたにく なまクリーム しししゃも	にんじん たまねぎ しめじ グリンピース にんにく えのきたけ こまつな	こめ あぶら マーガリン こむぎこ (中)ゼリー	594 861	22.9 29.8	18.4 23.3	2.2 2.9	
・毎日牛乳200mlがつけます。 ・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。								小学校基準値	640	24	17.8～21.0	2.5未満
								中学校基準値	820	30	22.8～27.3	3未満

◎記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。





10月

予

定

献

立

表



平成 27年10月
 しろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちようりじよう
 白井市学校給食共同調理場

日 曜	こ ん だ て め い			お も ち に く ほね 主に血・肉・骨 をつくる食品 (あ か)	お も か ら だ ち ょ う し 主に体の調子を ととの 整える食品 (み どり)	お も ね つ ち か ら 主に熱・力を つくる食品 (き)	ね つ ち か ら 熱量 kcal (小) (中)	た ん ぱ く 質 たん ぱく 質 g (小) (中)	し じ っ 脂 質 し じ っ 脂 質 g (小) (中)	え ん ぶ ん 塩 分 え ん ぶ ん 塩 分 g (小) (中)	
	は し し ゅ し ゅ く 主 食	パ ン に つ け る た もの・その他	お か ず デザート								
	曜 著										
1 木	★	カレーうどん	わふうドレッシング	しろみぎかなのマヨネーズやき れんこんとえだまめのあえもの チーズドッグ	牛乳 チーズ ぶたにく ほき なた	たまねぎ ながねぎ にんじん こまつな れんこん えだまめ とうもろこし	うどん さとう あぶら マヨネーズ こむぎこ	624 762	29.7 35.7	28.6 35.2	3.0 3.7
2 金	★	ごはん	わふうクリームドレッシング	さつまじる カレーのたつたあげ はくさいのあえもの	牛乳 みそ ぶたにく カレー	だいこん たまねぎ はだいこん にんじん ごぼう はくさい もやし チンゲンサイ	こめ さつまいも あぶら でんぷん	664 821	27.5 32.5	20.9 22.8	1.9 2.3
5 月	★	ごはん		いもだんごじる さばのみそに いんげんとひきにくのいために	牛乳 あぶらあげ みそ とりにく ぶたにく さば こおりどうふ	いたけ にんじん だいこん こまつな ながねぎ いんげん しょうが	こめ じゃがいも あぶら はるさめ さとう でんぷん	660 843	30.2 37.5	18.9 22.3	2.5 3.1
6 火	★	ココア あげパン		ポトフ スコッチエッグ レモンヨーグルト	牛乳 たまご ぶたにく ベーコン ウィンナー ヨーグルト	にんじん キャベツ かぶ たまねぎ セロリ パセリ しょうが	パン あぶら パンこ さとう	704 844	29.2 33.9	30.9 34.8	2.6 3.2
7 水	★	ごはん	ばいせんごまドレッシング	いしかりじる チキンステーキ チンゲンサイのあえもの	牛乳 さけ とうふ とりにく みそ	こんにやく チンゲンサイ だいこん にんじん ながねぎ はくさい	こめ ごま じゃがいも あぶら	619 764	26.1 31.3	20.9 23.0	1.8 2.0
8 木	★	しゃんはい やきそば	パンパンバードレッシング (中)チーズ	レバーいりぎょうざ にらともやしのサラダ ミニコッペパン	牛乳 いか ぶたにく レバー (中)チーズ	しょうが キャベツ にら たけのこ いたけ もやし ほうれんそう にんじん たまねぎ ピーマン	ちゅうかめん パン あぶら ごまあぶら こむぎこ ごま	611 774	29.5 38.0	17.8 24.6	2.7 3.8
9 金	★	ごはん	ソース	すましじる ブルーベリーゼリー とんかつ だいずのいそに	牛乳 たまご ぶたにく あぶらあげ だいず ひじき	えのきたけ にんじん こまつな ながねぎ こんにやく いんげん	こめ パンこ でんぷん あぶら さとう	666 848	25.3 31.8	18.8 22.3	2.6 3.0
13 火	★	しよくパン	サウザンアイランドドレッシング チョコクリーム	コンソメスープ あじのハーブやき コーンサラダ	牛乳 あじ ベーコン	たまねぎ にんじん キャベツ とうもろこし パセリ ピーマン はくさい	パン あぶら じゃがいも チョコクリーム	624 762	25.6 31.6	28.5 31.5	2.7 3.5
13 火	☆ 給 食 費 (10月分) の 引 き 落 と し 日 で す 。 通 帳 の 確 認 を お 願 い し ま す 。 ☆										
14 水	★	サフラン ライス		ちちゅうかいトマトクリームソース チーズオムレツ (中)お米のムース アスパラとエリンギのソテー	牛乳 いか ほたて えび たまご チーズ ぶたにく なまクリーム	にんにく トマト アスパラガス エリンギ	こめ あぶら じゃがいも マーガリン さとう	634 891	29.2 36.9	20.2 29.5	2.8 3.7
15 木	★	ほうとううどん	てんつゆ ゆずかつおドレッシング	ちりめんいりやさいかきあげ かぶとかいそうのサラダ むしケーキ	牛乳 とりにく みそ あぶらあげ わかめ ちりめんじゃこ くきわかめ	にんじん はくさい しいたけ たまねぎ ほうれんそう かぼちゃ きゅうり かぶ	うどん あぶら こむぎこ さとう	591 742	25.4 30.8	22.1 28.8	2.7 3.1
16 金	★	ごはん	(中)おさかなそばろ	ごもくじる とうふハンバーグ れんこんのみそきんぴら	牛乳 とりにく とうふ ぶたにく みそ (中)かんぱち	にんじん れんこん こんにやく ごぼう たまねぎ だいこん こまつな	こめ でんぷん あぶら ごま パンこ ごまあぶら さとう	626 806	27.0 34.1	19.1 22.5	2.9 3.8
19 月	★	ごはん		ちゅうかふうコーンスープ さばのなんぼんだれ (中)ミルクプリン もやしとひきにくのいために	牛乳 とうふ たまご さば ぶたにく とりにく	にんじん しいたけ しょうが たまねぎ チンゲンサイ えだまめ とうもろこし もやし にら	こめ でんぷん あぶら ごまあぶら さとう (中)プリン	661 887	33.2 42.3	21.4 26.0	2.8 3.6
20 火	★	くろパン		やさしいスープ さけコロッケ ベーコンとしろいんげんまめのパスタ	牛乳 チーズ さけ ウィンナー ベーコン	キャベツ たまねぎ にんじん こまつな トマト にんにく パセリ マッシュルーム	パン パンこ じゃがいも あぶら	639 799	25.5 31.0	24.1 29.0	2.9 3.7
21 水	★	ごはん	たまねぎドレッシング	ボークカレー チキンナゲット ブロッコリーサラダ	牛乳 とりにく ぶたにく	しょうが にんにく とうもろこし たまねぎ にんじん あかピーマン グリーンピース ブロッコリー	こめ こむぎこ じゃがいも あぶら でんぷん	667 833	26.8 32.0	20.3 22.6	2.9 3.7
22 木	★	はいがパン	マヨネーズ	ミネストローネ (中)みかんゼリー ミラノふうチキンカツレツ ポテトサラダ	牛乳 とりにく ベーコン	かぶ にんじん きゅうり たまねぎ セロリ にんにく パセリ	パン マカロニ あぶら パンこ しろいんげんまめ (中)ゼリー じゃがいも マヨネーズ さとう	625 854	26.0 32.5	23.7 28.4	2.1 2.5
23 金	★	むぎごはん	あおじそドレッシング	マーボーどうふ はるまき きりぼしだいこんのあえもの	牛乳 ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ にら きりぼしだいこん しょうが にんにく こまつな たけのこ しいたけ にんじん	こめ むぎ さとう あぶら ごまあぶら ごま こむぎこ でんぷん	705 894	24.1 29.3	22.3 27.0	3.0 3.4
26 月	★	わかめ ごはん	ゆずしょうゆドレッシング	けんちんじる いもようかん わかざきフリッター アーモンドあえ	牛乳 とうふ とりにく わかめ わかざき	ごぼう にんじん キャベツ だいこん ながねぎ もやし はだいこん ほうれんそう	こめ あぶら さといも さとう アーモンド さつまいも	608 762	21.8 26.9	17.2 20.0	2.7 3.5
27 火	★	スパゲッティ ミートソース	イタリアンドレッシング	ポテトとベーコンのグラタン アスパラサラダ (小)バナナスティックケーキ(中)お米のタルト	牛乳 ぶたにく チーズ ベーコン	にんにく にんじん あかピーマン たまねぎ パセリ アスパラガス マッシュルーム きゅうり	スパゲッティ マーガリン あぶら じゃがいも こめ ケーキ(中)タルト	671 804	27.3 31.8	26.6 33.6	2.6 3.1
28 水	★	ごはん		とんじる さんまのみじに きりぼしだいこんのふくめに	牛乳 とりにく ぶたにく さんま とうふ みそ さつまあげ	にんじん ごぼう きりぼしだいこん だいこん ながねぎ こまつな えだまめ	こめ あぶら さといも さとう ごまあぶら	647 823	27.9 33.8	20.1 23.9	2.2 2.7
29 木	★	パンブキン パン	(中)ミルメークコーヒー	あきのみかくシチュー しろみぎかなのピカタ やさしいソテー	牛乳 ほき とりにく ベーコン たまご チーズ	にんにく マッシュルーム とうもろこし たまねぎ にんじん もやし しめじ キャベツ ブロッコリー ピーマン	パン (中)さとう あぶら こむぎこ さつまいも	604 794	28.1 35.0	23.3 28.2	2.9 3.9
30 金	★	ごはん		なめこじる あげどりのあまずソースがけ さといものそばろに かぼちゃのプリン	牛乳 とりにく あぶらあげ みそ とうふ	にんじん なめこ かぼちゃ ながねぎ こまつな ピーマン たまねぎ グリンピース	こめ でんぷん あぶら さといも さとう	725 902	28.2 34.2	23.5 26.4	2.3 2.7
							小学校基準値	640	24	17.8~21.3	2.5未満
							中学校基準値	820	30	22.8~27.3	3未満

・毎日牛乳200mlがつかます。・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくださいますようにお願いします。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroyi.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。



©記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。



11月



予 定 献 立 表



平成 27年11月
しろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちゅうりじょう
白井市学校給食共同調理場

日 曜 日	こ ん だ て め い			おも ち にく ほね 主に血・肉・骨	おも からだ ちょうし 主に体の調子を	おも ねつ ちから 主に熱・力を	ねつりょう 熱量	たん ぱく たん ぱく	しつ 質 脂質	えんぶん 塩分	
	はし 主 食	パンにつける もの・その他	おかず デザート	をつくる食品 (あか)	ととの 整える食品 (みどり)	つくる食品 (き)	kcal (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	g (小) (中)	
2月	★ ごはん		パイタンスープ チヂミ (中)ミルクプリン とりにくとアーモンドのいためもの	牛乳 うずらたまご ぶたにく なんと とりにく いか	にんじん しいたけ にら しょうが はくさい ピーマン たけのこ	こめ あぶら こむぎこ さとう アーモンド でんぶん ごまあぶら (中)ミルクプリン	621	25.8	18.9	2.3	
4月	★ ごはん	ばいせんごまドレッシング	すきやきふう あじのいちやばし だいこんサラダ	牛乳 あじ ぶたにく とうふ わかめ きわかめ	にんじん しらたき はくさい しいたけ ながねぎ しょうが きゅうり だいこん	こめ あぶら ふ さとう ごま	827	33.4	22.7	2.9	
5月	★ きなこ あげパン		やさしいスープ にくだんご ラフランスヨーグルト	牛乳 きなこ ウインナー とりにく ヨーグルト	にんじん キャベツ たまねぎ こまつな ラフランス	パン あぶら さとう じゃがいも	669	27.2	25.8	2.3	
6月	★ きのこと ごはん		こんさいのみそしる かつおのとさに だいずのいそに かき	牛乳 とうふ だいず みそ ひじき かつお あぶらあげ さつまあげ	にんじん しめじ ごぼう れんこん こんにやく だいこん いんげん かき	こめ あぶら さといも さとう	800	31.1	29.4	2.9	
9月	★ むぎごはん	サウザンアイランドドレッシング	ハヤシチュー シーフードステーキ しろいさんブロッコリーのサラダ	牛乳 なまクリーム ぶたにく たら たこ	にんじん たまねぎ しめじ にんにく グリンピース ブロッコリー とうもろこし	こめ むぎ あぶら マーガリン	648	27.7	19.0	2.6	
10月	★ カスタード スティック		ABCスープ チキングラタン もやしとこまつなのカレーソーテー	牛乳 チーズ ぶたにく とりにく まぐろ	にんじん たまねぎ キャベツ パセリ もやし こまつな	パン あぶら マカロニ しろいんげんまめ	845	37.7	20.3	3.7	
10月	☆ 給 食 費 (11月分) の 引 き 落 と し 日 です。通 帳 の 確 認 を お 願 い し ま す。 ☆										
11月	★ ごはん	ちゅうかドレッシング	あつあげのちゅうかに しゅうまい かぶとはくさいのあえもの	牛乳 ぶたにく なまあげ とりにく	にんじん しょうが たまねぎ きくらげ こんにやく れんこん かぶ チンゲンサイ はくさい	こめ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら こむぎこ	621	25.8	18.9	2.3	
12月	★ やきそば	わふうごまドレッシング	ソーセージチーズフライ アスパラサラダ むしパン	牛乳 ぶたにく ソーセージ チーズ	にんじん ながねぎ もやし キャベツ ピーマン アスパラガス きゅうり	ちゅうかめん あぶら パンこ じゃがいも ごま むしパン	865	31.6	30.7	2.5	
13月	★ ごはん		さつまじる とうふハンバーグ いんげんとひきにくのいために	牛乳 みそ とうふ ぶたにく	にんじん ごぼう だいこん えのきたけ いんげん しょうが	こめ あぶら さつまいも さとう でんぶん はるさめ	651	25.4	24.2	2.8	
16月	★ ごはん		いもだんごじる さんまのみそに きりぼしだいこんのふくめに	牛乳 とりにく ぶたにく こおりどうふ あぶらあげ みそ さんま さつまあげ	にんじん だいこん しいたけ ほうれんそう ながねぎ えだまめ	こめ あぶら いもだんご さとう	805	30.7	29.6	3.5	
17月	★ ピタパン	ミルメークココア イタリアンドレッシング	チリコンカン いかのチーズムニエル キャベツサラダ	牛乳 だいず いか チーズ ぶたにく	にんじん たまねぎ にんにく キャベツ とうもろこし トマト	パン あぶら じゃがいも さとう ひよこまめ でんぶん	636	28.7	16.9	2.5	
18月	★ ごはん		はっほうさい レバーいりぎょうざ みかん	牛乳 ぶたにく えび いか あさり うずらたまご レバー	にんじん たけのこ もやし はくさい しいたけ しょうが キャベツ こまつな みかん	こめ あぶら さといも こむぎこ ごまあぶら	613	31.2	20.8	2.4	
19月	★ はちみつ パン	ソース かおりごまドレッシング	ひらめんスープ キャベツメンチ ごぼうサラダ りんご	牛乳 とりにく ぶたにく	にんじん キャベツ こまつな ごぼう きゅうり りんご	パン あぶら ひらめん パンこ ごま	753	40.0	25.0	3.0	
20月	★ ごはん		ポークカレー オムレツ ヨーグルトあえ	牛乳 ぶたにく たまご ヨーグルト	にんじん しょうが にんにく たまねぎ トマト グリンピース みかん バインアップル おうとう	こめ あぶら じゃがいも さとう ゼリー さとう	631	30.1	16.1	2.2	
24月	★ むぎごはん		とんじる さばのおろしに れんこんのきんぴら	牛乳 ぶたにく みそ さば さつまあげ	にんじん ごぼう だいこん ほうれんそう ながねぎ れんこん こんにやく えだまめ	こめ むぎ さといも ごまあぶら さとう ごま	801	38.5	18.6	2.8	
25月	★ ナポリタン	マヨネーズ	マヨたまソーセージカツ かぼちゃサラダ おこめのタルト	牛乳 ぶたにく ソーセージ たまご	にんじん たまねぎ エリンギ ピーマン トマト とうもろこし かぼちゃ きゅうり	スパゲッティ あぶら パンこ マヨネーズ タルト	619	22.2	21.7	2.6	
26月	★ ごはん	(中)チーズ	マーボーどうふ いわしのからしやき キウイフルーツ	牛乳 とうふ ぶたにく みそ いわし (中)チーズ	にんじん ながねぎ にら しいたけ にんにく しょうが キウイフルーツ	パン あぶら さとう ごまあぶら こむぎこ でんぶん	799	27.2	27.1	3.3	
27月	★ くろパン	たまねぎドレッシング	さつまいもシチュー ハンバーグ コーンサラダ	牛乳 とりにく ぶたにく	にんじん たまねぎ しめじ いんげん グリンピース キャベツ とうもろこし こまつな	パン あぶら さつまいも さとう	906	26.9	24.6	3.0	
30月	★ ごはん	わふうドレッシング	おやこに ししゃものフリッター もやしとこまつなのおひたし	牛乳 あぶらあげ たまご とりにく ししゃも	にんじん たまねぎ しいたけ えだまめ もやし こまつな	こめ あぶら ふ さとう こむぎこ	612	26.9	16.4	1.9	
・毎日牛乳200mlがつかます。							小学校基準値	640	24	17.8~21.0	2.5未満
・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。							中学校基準値	820	30	22.8~27.3	3未満

・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくるようにしましょう。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroyi.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。

©記載されている小学校の栄養価は

中学生対象です。



12月



予 定 献 立 表



平成 27年12月
しろ い し がっこう きゅうしよくきょうどうちようりじよう
白井市学校給食共同調理場

日	こ ん だ て め い			おも　ち　にく　ほね 主に血・肉・骨	おも　からだ　ちょうし 主に体の調子を	おも　ねつ　ちから 主に熱・力を	ねつりよう 熱量	たんぱく たんぱく質	しじつ 脂質	えんぶん 塩分	
	はし　しゅ　しよく 主　食	パンにつける もの・その他	おかず デザート	をつくる食品 (あか)	ととの　しよくひん 整える食品 (みどり)	をつくる食品 (き)	kcal (小)	g (小)	g (小)	g (小)	
1 火	★　はいがパン	ミルメークコーヒー	ミネストローネ ミートオムレツ ブロッコリーとベーコンのソテー	牛乳　ベーコン ぶたにく たまご	にんじん　たまねぎ　まいたけ セロリ　にんにく　しめじ　たけのこ トマト　パセリ　ブロッコリー	パン　マカロニ　さとう じゃがいも　マーガリン しろいんげんまめ　あぶら	584 (中)	24.7 (中)	20.0 (中)	2.9 (中)	
2 水	★　ごはん	ゆずしょうゆドレッシング (中)おさかなそばろ	ひつつみ チキンみそかつ いそかあえ	牛乳　とりにく　のり ぶたにく　とうふ　みそ (中)かんばち	ごぼう　こんにやく　にんじん しいたけ　ながねぎ こまつな　ほうれんそう　もやし	こめ　さといも こむぎこ あぶら	669 (中)	26.7 (中)	19.9 (中)	1.9 (中)	
3 木	★　ナン	たまねぎドレッシング	キーマカレー　(中)みかんタルト だいたいナゲット キャベツとコーンのサラダ	牛乳　だいず ぶたにく　とりにく チーズ	たまねぎ　にんじん　とうもろこし ピーマン　トマト　りんご　きゅうり にんにく　しょうが　キャベツ	ナン　こむぎこ あぶら さとう　(中)タルト	644 (中)	29.2 (中)	31.5 (中)	3.9 (中)	
4 金	★　ごはん	てんつゆ	なめこじる ちりめんいりやさいかきあげ くきわかめのきんぴら	牛乳　あぶらあげ　とうふ ぶたにく　くきわかめ ちりめんじゃこ　みそ	にんじん　なめこ　ごぼう ながねぎ　こまつな　だいこん こんにやく　えだまめ	こめ　あぶら さとう　じゃがいも こむぎこ	606 (中)	24.0 (中)	17.1 (中)	2.6 (中)	
7 月	★　ごはん	(中)チーズ	すましじる とうふハンバーグ ピリからにしめ	牛乳　たまご とうふ　ぶたにく (中)チーズ	えのきたけ　にんじん　しいたけ こまつな　ながねぎ　たけのこ れんこん　ごぼう　ピーマン　こんにやく	こめ　でんぶん あぶら さとう	596 (中)	26.4 (中)	16.8 (中)	2.5 (中)	
8 火	★　シュガー あげパン		ボトフ チキンステーキ ヨーグルト	牛乳　ベーコン ぶたにく　ウィンナー とりにく　ヨーグルト	にんじん　キャベツ たまねぎ　セロリ パセリ　しょうが	パン　あぶら じゃがいも さとう	688 (中)	31.3 (中)	24.9 (中)	2.7 (中)	
9 水	★　むぎごはん	あおじそドレッシング (中)焼きえび	マーボー豆腐 しゅうまい だいこんとかいそうのサラダ	牛乳　とうふ　みそ ぶたにく　わかめ くきわかめ(中)えび	たまねぎ　にんじん　きゅうり　にら ながねぎ　だいこん　しょうが にんにく　たけのこ　しいたけ	こめ　むぎ　でんぶん あぶら　ごまあぶら こむぎこ　さとう	657 (中)	24.9 (中)	21.1 (中)	3.3 (中)	
10 木	★　にこみうどん		さばのこうじづけ こんさいのみそきんぴら むしパン	牛乳　あぶらあげ ぶたにく　なると さば　とりにく　みそ	にんじん　しめじ ながねぎ　こまつな ごぼう　れんこん　こんにやく	うどん　ごま あぶら　ごまあぶら さとう　こむぎこ	620 (中)	30.9 (中)	25.8 (中)	2.6 (中)	
10 木	☆　給　食　費　(12月分)　の　引　き　落　と　し　日　で　す　。　通　帳　の　確　認　を　お　願　い　し　ま　す　。　☆										
11 金	★　ごはん		じゃがいもとわかめのみそしる カレーのたつたあげ きりぼしだいこんのふくめに	牛乳　さつまあげ カレー　わかめ とりにく　みそ	たまねぎ　ながねぎ にんじん　いんげん きりぼしだいこん	こめ　さとう じゃがいも あぶら	610 (中)	27.9 (中)	14.4 (中)	2.4 (中)	
14 月	★　ごはん		けんちんじる あじごまみそダレ だいずのいそに	牛乳　とりにく　ひじき とうふ　あじ　だいず あぶらあげ　みそ	ごぼう　にんじん　えだまめ だいこん　ながねぎ こまつな　こんにやく	こめ　さといも さとう　あぶら ごま	637 (中)	32.8 (中)	17.7 (中)	2.5 (中)	
15 火	★　◎セルフバーガー◎ パンズパン	ソース	ラビオリスープ　(中)たまごプリン おからコロッケ アスパラとたまごのソテー	牛乳　ウィンナー おから　ぶたにく たまご	キャベツ　たまねぎ にんじん　チンゲンサイ エリンギ　アスパラガス	パン　あぶら　さとう こむぎこ　マーガリン パンこ　(中)プリン	594 (中)	25.1 (中)	23.0 (中)	3.0 (中)	
16 水	★　ごはん	ちゅうかドレッシング	はつぼうさい ぼうぎょうざ はるさめサラダ	牛乳　ぶたにく うずらのたまご えび　いかに　あさり	にんじん　たけのこ　もやし しいたけ　はくさい　きゅうり いんげん　しょうが	こめ　あぶら ごまあぶら　こむぎこ でんぶん　はるさめ	643 (中)	30.2 (中)	20.1 (中)	2.7 (中)	
17 木	★　わふうきのこ スパゲッティ	イタリアンドレッシング	ほきタルタルフライ おんやさいサラダ (小)カイザロール　(中)クロワッサン	牛乳　とりにく ほき	たまねぎ　エリンギ ほうれんそう　あかピーマン ブロッコリー　キャベツ	スパゲッティ　マーガリン パン　マヨネーズ パンこ　あぶら	632 (中)	31.3 (中)	23.8 (中)	2.7 (中)	
18 金	★　ごはん		とんじる あげさばのおろしに いりとうふ	牛乳　ぶたにく さば　とうふ　たまご みそ　とりにく	にんじん　こんにやく　ごぼう こまつな　ながねぎ　しいたけ だいこん　たまねぎ	こめ　さといも あぶら　ごまあぶら さとう　でんぶん	674 (中)	32.9 (中)	20.4 (中)	2.7 (中)	
21 月	★　ごはん	ゆずかつおドレッシング	かぼちゃのみそしる とりにくたつたあげ　クリスマスデザート しめじとチンゲンサイのあえもの	牛乳　とうふ わかめ　とりにく あぶらあげ　みそ	かぶ　チンゲンサイ はだいこん　かぼちゃ しめじ　ピーマン	こめ　でんぶん さとう　あぶら クリスマスデザート	757 (中)	25.6 (中)	27.9 (中)	2.1 (中)	
・毎日牛乳200mlがつけます。・都合により献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。							小学校基準値	640	24	17.8～21.3	2.5未満
・★印のついている日は、忘れずに箸を持ってくるようにしましょう。							中学校基準値	820	30	22.8～27.3	3未満

◎記載されている小学校の栄養価は

中学年対象です。

・予定献立表とアレルギー配合表(参考)は市のホームページでもご覧いただけます。

「白井市ホームページ」<http://www.city.shiroy.chiba.jp/>→「子育て・教育」→「学校・教育」→「学校給食 献立」で検索してください。

・給食に使用する予定食材については、産地と放射性物質検査結果を公表しています。市のホームページをご覧ください。

・市の測定器で放射性物質が検出された場合は、その食材の使用を見合わせます。

今年の冬至は12月22日です。

かぼちゃを食べて、からだを強くして
病気などの厄よけに



ゆずのお風呂に入り、
からだを温めて風邪を
ひかないようにね。

平成28年 2月

日別食品調理量

白井市学校給食共同調理場

[illegible]

平成28年 2月

日別食品調理量

白井市学校給食共同調理場

番号	食品名	規格	予定数量	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29		
03004	車糖 三温	1kg入 メーカー記入	30 Kg 13					6.3 3.2			8.4 3.8				15.1 5.1										
	Kg換算 1,000		44 Kg					10			13				21										
06036	かぶ 根 生	L〜2L 1玉100〜120gくらい 葉切り白い部分のみ 産地記入	273 Kg 140			157.7 81.1										115.1 58									
	Kg換算 1,000		413 Kg			239										174									
061291	葉大根 カット	冷凍 10F kg メーカー・産地記入	84 Kg 38																	41.9 17.6			41.9 19.7		
	Kg換算 1,000		122 Kg																	60			62		
06247	赤パプリカ 果実 生	産地記入・赤パプリカ	89 Kg 45				19 10															70 35			
	Kg換算 1,000		134 Kg				29															105			
08021	なめこ 水煮	メーカー記入 産地記入	103 Kg 62			103 62																			
	Kg換算 1,000		165 Kg			165																			
08025a	カットエリンギ 生	約3cm外済み・スライス 産地記入	42 Kg 16							41.9 15.4															
	Kg換算 1,000		58 Kg							58															
080281	まいたけ 生 ほぐし	バラ ほぐし 冷蔵納品 メーカー・産地記入	23 Kg 12		23 12																				
	Kg換算 1,000		35 Kg		35																				
08033b	マッシュルームスライス 生	メーカー・産地記入	109 Kg 54		42 21											42 21				25 12					
	Kg換算 1,000		163 Kg		63											63				37					
090216	茎わかめ	冷凍 調理用 メーカー・産地記入	17 Kg 9			16.4 8.4																			
	Kg換算 1,000		25 Kg			25																			
090311	乾ひじき	乾燥ひじき 1kg入り メーカー記入	9 Kg 4								8.4 3.8														
	Kg換算 1,000		13 Kg								13														
10134b	鮭 切り身 40g	冷凍バラ 焼き用 産地・メーカー記入	3,778 個 3,778 個	3,778																					
	個換算 40																								
10134c	鮭 切り身 50g	冷凍バラ 焼き用 産地・メーカー記入	1,758 個 1,758 個	1,758																					
	個換算 50																								
112361	若鶏レバー竜田	ポイキングパック メーカー・産地・内容量記入	81 Kg 43														80.4 42.2								
	Kg換算 1,000		123 Kg														123								
17055	オールスパイス	規格・メーカー記入	2 缶 1		1.1 0.4																				
	缶換算 40		2 缶		2																				
17078	パセリ 乾	メーカー記入・内容量記入	419 缶 211													418.8 211									
	缶換算 100		7 缶													7									
17079	パプリカ	メーカー記入・内容量記入	4 缶 2		3.1 1.6																				
	缶換算 400		5 缶		5																				
191403	バレンタインデザート	学校配送 個包装 バレンタイン用デザート メーカー記入	3,503 個 1,759								3,503 1,759														
	個換算 35		5,262 個								5,262														
19179	粉末アーモンド	メーカー記入	13 Kg 7																		12.6 6.3				
	Kg換算 1,000		19 Kg																		19				
19181	スライスアーモンド	メーカー記入	21 Kg 11				20.9 10.6																		
	Kg換算 1,000		32 Kg				32																		
19328	若鶏 胸皮なしこま切	皮なし 国内産 産地記入	128 Kg 70	94 53																34 17					
	Kg換算 1,000		198 Kg	147																51					

白井市学校給食共同調理場

番号	食品名	規格	予定数量	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	
19383	ベーコンシヨルダ ーせん切り Kg換算 1,000	メーカー記入 産地記入 無 着色 無発色	21 Kg 11 32 Kg		21 11 32																			
19412	冷凍スラップ 1kg Kg換算 1,000	メーカー記入 5イリツバツ	143 Kg 58 200 Kg							67 25.6 93									75.4 31.6 107					
19555	きざみのり Kg換算 1,000	メーカー・産地記入	2 Kg 2 3 Kg															1.8 1.1 3						
19780	水 Kg換算 1,000		11,461 Kg 6,083 17,553 Kg	884.1 513.3 1,398	125.6 126.6 253	898.1 545 1,444	376.9 193.4 571	837.6 455.7 1,294	812.5 443 1,256	502.6 153.8 657	770.6 307.4 1,078	504.4 351.8 857	540.3 307.7 848	565.4 254.9 821	790.7 314.5 1,106	20.9 10.6 32	770.6 421.9 1,193	407.1 281.3 689	446 225 671	762.2 404.3 1,167	125.6 63.3 189	498.4 290.1 789	820.9 419 1,240	
23001	上白糖 袋換算 30,000	30kg入り メーカー記入	30 Kg 16 5袋	7.6 4.2 1			0.4 0.2 1												0.6 0.4 1			8.4 5.3 1	12.6 5.8 1	
23002	きび砂糖 袋換算 20,000	20Kg・粉末状 メーカー 記入	20 Kg 14 3袋											28.5 13.4 3										
25002	サラダ油 缶換算 16,500	16.5Kg・メーカー 記入	9 缶 5 27 缶	0.1 0.1 1	0.3 0.1 1	0.8 0.5 2	0.1 0.1 1	0.2 0.1 1	1 0.4 2	0.2 0.1 1	0.1 0.1 1	0.1 0.1 1	0.1 0.1 1	1 0.5 2	1 0.4 2	0.1 0.1 1	1 0.5 2	0.7 0.4 2	0.2 0.1 1	0.9 0.5 2	0.2 0.1 1	0.2 0.1 1	0.3 0.2 1	
25004	バター 個換算 450	450g入り・メーカー 記入	24 個 14 38 個		14 7 21												4.7 2.3 7		4.7 4.7 10					
27003	高野豆腐(細の目) Kg換算 1,000	メーカー記入	14 Kg 5 18 Kg								13.4 4.6 18													
28001	冷凍むきえび Kg換算 1,000	72/80、1Kg、バ ラ凍結 メーカー・産地記入	51 Kg 32 82 Kg										50.3 31.6 82											
28002	冷凍松笠いか Kg換算 1,000	2×4cm肉厚、バラ凍 結 メーカー・産地記入	101 Kg 58 159 Kg				50.3 26.4 77						50.3 31.6 82											
28003	あさり水煮 Kg換算 1,000	むき身、1Kg メーカー・ 産地記入	13 Kg 7 20 Kg										12.6 7 20											
31003	粉チーズ Kg換算 1,000	メーカー記入 容量記入	13 Kg 7 20 Kg		4.2 2.6 7												8.4 4.2 13							
32001	冷凍むき枝豆 Kg換算 1,000	1Kg、メーカー・産地記入 きれいなもの	104 Kg 53 157 Kg			61.5 31.6 94																41.9 21.1 63		
32002a	ソテードオニオン 50gパック Kg換算 1,000	冷凍国産1kg50%ス ライス・メーカー記入	11 Kg 8 18 Kg									10.5 7.4 18												
32003	クリームコーン缶 缶換算 3,000	1号缶、メーカー記入	28 缶 18 46 缶														27.9 17.6 46							
32012a	冷凍カット約1cm (脱水・バラ凍) Kg換算 1,000	冷凍脱水ほうれん草、1k g・国産 メーカー・産地記 入	231 Kg 102 333 Kg							146.6 57.7 205				83.8 44 128										
32020	冷凍大根おろし Kg換算 1,000	冷凍・国産 メーカー・産地 記入	42 Kg 22 63 Kg																	41.9 21.1 63				
37001	デミグラスソース 缶換算 3,000	1号缶・メーカー記入	23 缶 11 35 缶		12.6 5.6 19														9.8 5.3 16					
42010	節分用福豆 5～15 g 個換算 10	5～15g・個袋・遺伝 子組み替えなし	4,101 個 1,758 5,859 個			4,101 1,758 5,859																		

平成28年 2月

日別食品調理量

白井市学校給食共同調理場

番号	食品名	規格	予定数量	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29		
42018	中華ドレッシング 個換算 10	個袋・メーカー記入	3,778 個 1,758 5,536 個	3,778 1,758 5,536																					
42022	ノンオイル袖かつ おドレッシング 個換算 10	個袋・メーカー記入	4,101 個 1,758 5,859 個			4,101 1,758 5,859																			
42029	香り胡麻ドレッシング 個換算 10	約10g・個袋・メーカー記入	4,188 個 1,758 5,946 個													4,188 1,758 5,946									
42030	野菜いっぱいドレッシング(和風) 個換算 10	約10g・個袋・メーカー記入	4,188 個 1,281 5,469 個												4,188 1,281 5,469										
42031	野菜いっぱいイタリアンドレッシング 個換算 10	約10g・個袋・メーカー記入	3,503 個 1,759 5,262 個								3,503 1,759 5,262														
420315	和風ごまドレッシング10ml 個換算 10	10ml・メーカー記入 小袋	3,571 個 1,758 5,329 個															3,571 1,758 5,329							
420316	中華ごまドレッシング10g 個換算 10	10g・メーカー記入 小袋	4,188 個 1,758 5,946 個																			4,188 1,758 5,946			
43003	豚挽肉 Kg換算 1,000	もも肉・挽き肉・国内産 産地記入	273 Kg 145 417 Kg													146.6 73.8 221						125.6 70.3 196			
43004a	鶏もも皮なし 小間肉 Kg換算 1,000	皮なし・小間切れ・国内産 産地記入	344 Kg 175 520 Kg		83.7 42.2 126		100.5 52.7 154	62.8 31.6 95			33.5 12.8 47							62.8 35.2 98							
43004c	鶏もも皮なし 細切り Kg換算 1,000	国内産 産地記入 0.5~1cm細切り	63 Kg 33 96 Kg																				62.8 32.9 96		
43007	ボンレスハム 1cm Kg換算 1,000	1cm幅スライス・無添加(無着色・無発色)メーカー 産地記入	42 Kg 16 58 Kg							41.9 15.4 58															
43012	カットウィンナー 1.5cmカット Kg換算 1,000	ホウ・1.0cm幅カット・無添加(無着色・無発色)メーカー 産地記入	42 Kg 27 69 Kg											41.9 26.4 69											
43014a	鶏卵(凍結全卵) Kg換算 1,000	1kg入り かき玉汁用・メーカー記入 国産	126 Kg 66 191 Kg					41.9 21.1 63									83.8 44 128								
43017	豚もも肉 小間切り Kg換算 1,000	もも肉・小間切り3cm×3cmスライス 国産 産地記入	352 Kg 219 574 Kg								87.6 61.6 150	104.7 61.5 167								41.9 26.4 69	41.9 26.4 69	41.9 26.4 69		33.5 16.4 50	
43018	豚肩肉 小間切り Kg換算 1,000	肩肉・小間切り・国内産 産地記入	101 Kg 53 154 Kg				100.5 52.7 154																		
44001	にんじん Kg換算 1,000	A.L・産地記入	1,129 Kg 596 1,732 Kg		64.8 32.6 98	42.3 27.2 70		86.4 43.5 130	21.6 10.9 33	43.2 19.8 63	63.9 26.4 91	72.2 45.3 118	64.8 36.3 102	30.2 14.5 45	64.8 23.8 89	43.2 21.8 65	84.6 48.9 134	66.3 42.8 110	86.4 48.9 136	51.8 27.2 79	64.8 36.3 102	86.4 45.3 132	90.7 44 135		
44002	たまねぎ Kg換算 1,000	むき・2L・産地記入 芯とり	1,080 Kg 545 1,609 Kg		106.8 53.8 161				85.5 43.1 129	85.5 32.7 119		143 80.8 224		85.5 44.9 131		235 118.4 354	105.1 57.4 163	42.7 21.5 65		128.2 71.8 200			42.7 20.1 63		
44003	長ねぎ Kg換算 1,000	L太・産地記入	281 Kg 143 425 Kg	39.8 22.2 62		43.2 27.8 71		44.1 22.2 67			21.2 6.7 28				35.3 13.5 49					44.1 22.2 67		52.9 27.8 81			
44004	白菜 Kg換算 1,000	M以上・産地記入	544 Kg 281 826 Kg	40.2 22.4 63			124.8 65.5 191			111.4 56.1 168				89.1 46.8 136		89.1 44.9 134									
44005	キャベツ Kg換算 1,000	L~2L・産地記入	572 Kg 273 846 Kg							147.8 52.8 201		103 62.1 166			172.5 82.7 256							147.8 74.5 223			

平成28年 2月

日別食品調理量

白井市学校給食共同調理場

番号	食品名	規 格	予定数量	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29		
44006	大根	A以上・葉の短いもの 産地記入	426 Kg 228 654 Kg	146.9 87.9 235							93.1 34.2 128				46.5 17.1 64			138.9 87.9 227							
44007	もやし	無漂白の物・産地記入 冷蔵状態にて納品	515 Kg 272 788 Kg				86.4 45.3 132		107.9 50.8 159					86.4 45.3 132				147.3 87 235		86.4 43.5 130					
44009	じゃがいも	L〜2L・産地記入 マー イン	326 Kg 168 494 Kg		186.1 97.7 284				139.6 70.3 210																
44009c	カットじゃがいも (角切り)	遺伝子組み換えなし、約2 cm角切り 産地記入	123 Kg 74 197 Kg									122.6 73.9 197													
44009d	カットじゃがいも (いちよう切り)	遺伝子組み換えなし、み そ汁用いちよう切り	189 Kg 81 270 Kg												104.7 38.4 144				83.8 42.2 126						
44010	ほうれんそう	産地記入	130 Kg 73 202 Kg															59.5 35.2 95		69.8 37.1 107					
44011	こまつな	産地記入	269 Kg 129 399 Kg			68.4 39.1 108		69.8 35.2 105			37.2 14.2 52				46.5 17.1 64				46.5 23.4 70						
44012	チンゲン菜	M以上・産地記入	217 Kg 104 322 Kg							59.1 22.6 82							98.5 49.6 149					59.1 31 91			
44017c	(生) カット済み えのき茸	約3cmカット済み・生・国産 産地記入	42 Kg 22 63 Kg					41.9 21.1 63																	
44019	にら 生	産地記入	38 Kg 21 58 Kg	19.9 11.1 31			17.6 9.3 27																		
44020e	カットごぼう (さ さがき)	無漂白・汁用・産地記入	171 Kg 82 254 Kg					62.8 31.6 95			20.1 6.4 27									20.9 10.6 32			67 32.9 100		
44023d	切干し大根	1K入り・マー・産地記入	21 Kg 8 29 Kg												20.9 7.7 29										
44028b	カットピーマン千 切り	千切り・5〜6ミリ幅・ 炒め物用 産地記入	112 Kg 57 168 Kg				62.8 35.2 99										48.3 21.1 70								
44030a	さつま芋 角切 皮 なし	皮なし 約2センチ角 汁 物用 産地記入	168 Kg 80 247 Kg																		167.5 79.1 247				
44031	スライスれんこん	いちよう、3〜4mmスラ イス・無漂白・産地記入	42 Kg 22 63 Kg					41.9 21.1 63																	
44031a	スライスれんこん2 mm	いちよう、2mmスライス ・無漂白・産地記入	63 Kg 32 95 Kg																			62.8 31.6 95			
44033	セロリー	産地記入	33 Kg 17 49 Kg																32.2 16.2 49						
44035	きゅうり 生	産地記入・蒸れていない 新鮮なもの	204 Kg 96 300 Kg	57.8 35.9 94											102.6 37.7 141							42.7 21.5 65			
44037c	(生) カット済み しめじ	カット済み 生しめじ、 バラ、国産・産地記入	55 Kg 29 83 Kg		41.9 21.1 63																12.6 7 20				
44042	たけのこ千切り (水 煮パック)	無漂白・約6〜7ミリ幅汁 物、炒め物用 国産 産 地記入	218 Kg 112 330 Kg				83.8 42.2 126											100.5 52.7 154					33.5 16.4 50		

平成28年 2月

日別食品調理量

白井市学校給食共同調理場

番号	食品名	規格	予定数量	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29		
48045	納豆(5ccスプーン付) 個換算 30	30g・学校配送 メーカー・大豆の産地記入 遺伝子組み換えなし	4,188 個 1,758 5,946 個					4,188 1,758 5,946																	
48049	小袋ハンバーグソース 個換算 10	約10g・メーカー記入	4,188 個 1,758 5,946 個											4,188 1,758 5,946											
48050a	小袋ササゲ「アイト」ドレッシング 個換算 10	10～15g・メーカー記入	4,188 個 1,758 5,946 個																		4,188 1,758 5,946				
480552	和風ゆず醤油ドレッシング 10ml 個換算 10	メーカー記入 個袋	4,188 個 1,758 5,946 個																	4,188 1,758 5,946					
480554	大根おろし天つゆ 10g 個換算 10	個袋 10g メーカー記入	4,188 個 1,758 5,946 個					4,188 1,758 5,946																	
48059	焼きえび 個換算 5	5g・メーカー記入・個袋	1,758 個 1,758 個																			1,758 1,758			
480701	チーズ 個換算 15	Ca・Fe強化 約15g 個包装 メーカー記入	1,758 個 1,758 個										1,758 1,758												
48075a	うずらの卵水煮フレッシュ Kg換算 1,000	内容量記入・フレッシュパック・メーカー記入	210 Kg 117 327 Kg				54.4 28.1 83						83.8 44 128					71.4 44 116							
48082	醤油 缶換算 18,000	18L缶・特級・無添加 遺伝子組換えなし メーカー記入	132 Kg 63 19 缶	15.5 9 2			3.4 1.8 1	14.7 8.3 2		1.7 0.8 1	29.3 10.9 3		8.4 4.2 1		7.5 2.6 1		2 0.9 1	6.4 3.5 1	4.6 2.3 1	12.6 6.3 2		15.9 7.4 2	9.2 4.6 1		
48083	トマトケチャップ 個換算 3,000	JAS・特級・3kg・無添加・牛由来不使用 メーカー記入	48 缶 25 74 缶		7.7 3.5 12							4.7 3.5 9					34.9 17.6 53								
48084	トマトピューレ缶 缶換算 3,000	1号缶・JAS・無添加・メーカー記入	9 缶 5 14 缶		4.2 2.1 7												4.2 2.1 7								
48087	オイスターソース 個換算 1,200	1.2kg・牛由来原料不使用・メーカー記入	14 缶 7 21 缶				5.2 2.5 8											8.4 4.4 13							
48088	こしょう缶 缶換算 400	400g メーカー記入 白	1,291 g 776 11 缶	75.6 52.7 1	251.2 140.6 1		83.8 52.7 1			208.4 89.7 1			83.8 52.7 1	125.6 52.7 1		125.6 70.3 1	41.9 52.7 1		251.3 175.8 2		41.9 35.2 1				
48089	カレー粉缶 缶換算 400	400g メーカー記入	0 g 18 1 缶									0 17.6 1													
48089a	ガラムマサラ(缶) 缶換算 200	缶入り、粉末 メーカー・内容量記入	71 g 71 1 缶									70.1 70.4 1													
48089b	マサラマイルド(缶) 缶換算 350	缶入り、粉末 メーカー・内容量記入	71 g 53 1 缶									70.1 52.8 1													
48090	酢 本換算 1,800	1.8L・醸造酢100% メーカー記入	11 本 5 16 本	2.1 1.2 4												8.4 2.9 12									
48091	清酒(1本1.8%) 本換算 2,000	1.8L・紙パック入り メーカー記入	34 本 18 57 本	1.9 1.1 3			2.1 1.1 4	3.1 1.6 5		2.1 0.8 3	7.1 3.2 11		2.5 1.2 4	2.1 1.1 4				2 1.1 4		2.7 1.6 5	2.1 1.3 4	4.2 2.2 7	1.7 0.8 3		
48093	赤ワイン(1本1.8%) 本換算 1,800	1.8L・紙パック入り メーカー記入	8 本 5 13 本		2.3 1.2 4							2.7 2 5								2.3 1.2 4					
48094	本みりん(1本1.8%) 本換算 1,800	1.8L・プラスチックボトル入り メーカー記入	30 本 15 47 本	1.7 2 4				1.9 0.9 3			7 2.6 10							3.2 2 6		7 3.5 11			8.4 4 13		

番号	食品名	規格	予定数量	1	2	3	4	5	8	9	10	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29			
48095	ウスターソース	1. 8 L・牛由来原料不使用・メーカー記入	10 本 6									7.8 4.9				1.9 1										
	本換算 1,800		16 本									13				3										
48096	中濃ソース	1. 8 L・牛由来原料不使用・メーカー記入	4 本 2		1.2 0.6														2.3 1.2							
	本換算 1,800		6 本		2														4							
48097	純ごま油	1. 8 L・メーカー記入	6 本 4				1.1 0.7	1.4 0.7					0.8 0.5				0.6 0.4				0.6 0.3		0.8 0.5			
	本換算 1,500		11 本				2	3					2				1				1		2			
48099a	かつおだしパック	100g入りパック メーカー記入	69 Kg 32			10.3 5.3		8.4 4.2	8.4 4.2		10.5 3.2				8.4 3.2			5.4 3.5		8.4 4.2				8.4 3.9		
	Kg換算 1,000		103 Kg			16		13	13		14				12			9		13				13		
48101	中華スープストック	1 Kg・グム・抜き・牛由来原料不使用 メーカー記入	14 Kg 8	4.9 2.6									2.1 1.1				3.7 2.3						2.5 1.4			
	Kg換算 1,000		22 Kg	8									4				6						4			
48102a	冷凍チキンパイヨン	牛由来原料不使用 メーカー記入	185 Kg 94		50.2 26.4					41.9 19.2							50.3 26.4			41.9 21.1						
	Kg換算 1,000		279 Kg		77					62							77			63						
48102b	コンソメG	500g入り・牛由来原料不使用 メーカー記入	7 Kg 4							1.3 0.5		1.1 0.6		1.3 0.6						2.1 1.3		0.8 0.9				
	Kg換算 1,000		12 Kg							2		2		2					4		2					
48103a	チャンポンスープの素	メーカー記入 内容量記入	38 缶 20				37.2 19.5																			
	缶換算 900		57 缶				57																			
48104	カレーフレーク・甘口	甘口・1kg・牛由来原料不使用 メーカー記入	39 Kg 0									38.5 0														
	Kg換算 1,000		39 Kg									39														
48105	カレーフレーク・中辛	中辛・1kg・牛由来原料不使用 メーカー記入	0 Kg 23									0 22.9														
	Kg換算 1,000		23 Kg									23														
48107	ハヤシルー	1 Kg・牛由来原料不使用・メーカー記入	19 Kg 11														18.9 10.6									
	Kg換算 1,000		30 Kg														30									
48109	ベシヤメルソース	1 Kg・牛由来原料不使用・メーカー記入	67 Kg 39		41.9 21.1																	25.1 17.6				
	Kg換算 1,000		106 Kg		63																	43				
48110	スキムミルク	1 Kg・メーカー記入	0 Kg 14																			0 13.2				
	Kg換算 1,000		14 Kg																			14				
48111	白味噌	1kg・遺伝子組換えなし・メーカー記入	84 Kg 41			8.2 5.3			16.8 8.4						20.9 7.7						20.9 10.6			16.8 8.2		
	Kg換算 1,000		126 Kg			14			26					29							32			25		
48112	赤味噌	1kg・遺伝子組換えなし・メーカー記入	96 Kg 47			24.6 12.3		16.8 9.5	16.8 8.4						16.8 6.2						20.9 10.6					
	Kg換算 1,000		145 Kg			37		27	26						23						32					
48116	ゴールデンチャツネ	1袋450g入り・メーカー記入	16 個 12									15.6 11.7														
	個換算 450		28 個									28														
48117	食塩 自然塩	天然塩 内容量記入	25,638 g 12,574	2,266.8 1,230.6	2,302.9 949.3		628.2 316.4	2,094 1,054.8		2,722.2 897.4	418.8 153.7		2,094 879	2,135.9 1,072.4		837.6 421.9	3,350.4 1,933.8	714.2 527.4	2,094 1,107.5			1,465.8 879		2,512.8 1,150.1		
	袋換算 750		58 袋	5	5		2	5		5	1		4	5		2	8	2	5		4			5		
48118	でん粉	25Kg・メーカー記入	35 Kg 19	3 1.8			1.7 0.9	4.2 2.1					10.5 6.2		2.1 0.8		4.5 2.5						8.4 4.4			
	袋換算 25,000		7 袋	1			1	1					1		1		1					1				
48119	スパゲティ	半カット・デュラム麦100%・メーカー記入	168 Kg 85														167.5 84.4									
	Kg換算 1,000		252 Kg														252									
48123	冷凍うどん	-halfカット・メーカー記入	252 Kg 141				251.3 140.6																			
	Kg換算 1,000		392 Kg				392																			

[illegible]

6.施設整備のあり方

(イ)共同調理場で調理し提供した献立で加工品の使用量を減らした献立

(イ) - 1 想定調理作業表及び人員配置

資料8 将来的な市の献立予定表
(白井市学校給食共同調理場建替え事業基本計画より抜粋)

		7:45	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45							
ごはん	ごはん	洗米												配缶							
		浸漬																			
		配米																			
		炊飯																			
		蒸らし																			
		反転・配缶																			
味噌汁	豆腐	検収	水切り	切裁	保存									5釜 煮る 約30分							
	えのき茸			皮むき																	
	こまつな			洗浄																	
	里いも			切裁																	
	たまねぎ			だしをとる																	
だし用こんぶ						1釜															
桜えびかき揚げ	さつまいも	検収	皮むき	揚げる 約85分																	
	にんじん		洗浄																		
	たまねぎ		切裁																		
	ながねぎ		保存																		
	さくらえび		計												衣作成						
天ぷら粉																					
ひいき肉の炒め煮	いんげん	検収	洗浄	切裁	3釜 炒める 約40分																
	にんじん		皮むき	洗浄										切裁							
	豚ひき肉		冷蔵保存																		
	はるさめ		袋開け											下ゆで							
天つゆ	調味料	検収	計量	1釜 煮る 約20分																	
佃煮小魚	かえりにぼし	検収	計量	1釜 空煎り																	
	調味料														煮る 約20分						

調理人数	肉魚類荷受室		1	1										
	野菜類荷受室		2	2										
	肉魚類下処理室		1	2	2									
	野菜類下処理室		2	16	16	16	16	8	2	2	2	2		
	上処理室		1	4	6	6	6	6	2	2				
	手作り加工室		1	5	5	4	4	4	4	4	2	2	2	2
	卵処理室													
	計量室		2	2	2	2								
	炊飯室		1	1	1	1	3	3	5	5	5	5	5	5
	和え物前処理室													
	和え物室													
	煮炊き調理室		2	2	2	2	2	8	10	10	14	14	14	14
	揚物・焼物・蒸物調理室		1	1	2	5	5	5	7	7	7	7	7	7
	コンテナプール							2	6	6	6	6	8	8
	アレルギー調理室		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
合計		0	18	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

※アレルギー調理室を専任4名と仮定して追加しています。

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)	(28)	(29)	(30)	(31)	(32)	(33)	(34)	(35)	(36)	(37)	(38)	(39)	(40)	(41)	(42)	(43)	(44)	(45)	(46)	(47)	(48)	(49)	(50)	(51)	(52)	(53)	(54)	(55)	(56)	(57)	(58)	(59)	(60)	(61)	(62)	(63)	(64)	(65)	(66)	(67)	(68)	(69)	(70)	(71)	(72)	(73)	(74)	(75)	(76)	(77)	(78)	(79)	(80)	(81)	(82)	(83)	(84)	(85)	(86)	(87)	(88)	(89)	(90)	(91)	(92)	(93)	(94)	(95)	(96)	(97)	(98)	(99)	(100)	(101)	(102)	(103)	(104)	(105)	(106)	(107)	(108)	(109)	(110)	(111)	(112)	(113)	(114)	(115)	(116)	(117)	(118)	(119)	(120)	(121)	(122)	(123)	(124)	(125)	(126)	(127)	(128)	(129)	(130)	(131)	(132)	(133)	(134)	(135)	(136)	(137)	(138)	(139)	(140)	(141)	(142)	(143)	(144)	(145)	(146)	(147)	(148)	(149)	(150)	(151)	(152)	(153)	(154)	(155)	(156)	(157)	(158)	(159)	(160)	(161)	(162)	(163)	(164)	(165)	(166)	(167)	(168)	(169)	(170)	(171)	(172)	(173)	(174)	(175)	(176)	(177)	(178)	(179)	(180)	(181)	(182)	(183)	(184)	(185)	(186)	(187)	(188)	(189)	(190)	(191)	(192)	(193)	(194)	(195)	(196)	(197)	(198)	(199)	(200)	(201)	(202)	(203)	(204)	(205)	(206)	(207)	(208)	(209)	(210)	(211)	(212)	(213)	(214)	(215)	(216)	(217)	(218)	(219)	(220)	(221)	(222)	(223)	(224)	(225)	(226)	(227)	(228)	(229)	(230)	(231)	(232)	(233)	(234)	(235)	(236)	(237)	(238)	(239)	(240)	(241)	(242)	(243)	(244)	(245)	(246)	(247)	(248)	(249)	(250)	(251)	(252)	(253)	(254)	(255)	(256)	(257)	(258)	(259)	(260)	(261)	(262)	(263)	(264)	(265)	(266)	(267)	(268)	(269)	(270)	(271)	(272)	(273)	(274)	(275)	(276)	(277)	(278)	(279)	(280)	(281)	(282)	(283)	(284)	(285)	(286)	(287)	(288)	(289)	(290)	(291)	(292)	(293)	(294)	(295)	(296)	(297)	(298)	(299)	(300)	(301)	(302)	(303)	(304)	(305)	(306)	(307)	(308)	(309)	(310)	(311)	(312)	(313)	(314)	(315)	(316)	(317)	(318)	(319)	(320)	(321)	(322)	(323)	(324)	(325)	(326)	(327)	(328)	(329)	(330)	(331)	(332)	(333)	(334)	(335)	(336)	(337)	(338)	(339)	(340)	(341)	(342)	(343)	(344)	(345)	(346)	(347)	(348)	(349)	(350)	(351)	(352)	(353)	(354)	(355)	(356)	(357)	(358)	(359)	(360)	(361)	(362)	(363)	(364)	(365)	(366)	(367)	(368)	(369)	(370)	(371)	(372)	(373)	(374)	(375)	(376)	(377)	(378)	(379)	(380)	(381)	(382)	(383)	(384)	(385)	(386)	(387)	(388)	(389)	(390)	(391)	(392)	(393)	(394)	(395)	(396)	(397)	(398)	(399)	(400)	(401)	(402)	(403)	(404)	(405)	(406)	(407)	(408)	(409)	(410)	(411)	(412)	(413)	(414)	(415)	(416)	(417)	(418)	(419)	(420)	(421)	(422)	(423)	(424)	(425)	(426)	(427)	(428)	(429)	(430)	(431)	(432)	(433)	(434)	(435)	(436)	(437)	(438)	(439)	(440)	(441)	(442)	(443)	(444)	(445)	(446)	(447)	(448)	(449)	(450)	(451)	(452)	(453)	(454)	(455)	(456)	(457)	(458)	(459)	(460)	(461)	(462)	(463)	(464)	(465)	(466)	(467)	(468)	(469)	(470)	(471)	(472)	(473)	(474)	(475)	(476)	(477)	(478)	(479)	(480)	(481)	(482)	(483)	(484)	(485)	(486)	(487)	(488)	(489)	(490)	(491)	(492)	(493)	(494)	(495)	(496)	(497)	(498)	(499)	(500)	(501)	(502)	(503)	(504)	(505)	(506)	(507)	(508)	(509)	(510)	(511)	(512)	(513)	(514)	(515)	(516)	(517)	(518)	(519)	(520)	(521)	(522)	(523)	(52
--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-----



- 43 -

— 方針 —

6.施設整備のあり方

(ウ)新たに考案した献立

(ウ) - 1 想定調理作業表

		7:45	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45
食パン	食パン													
ジャム&マーガリン	ジャム&マーガリン													
スープ (減塩)	たまねぎ		検取	皮むき										
	にんじん			洗浄										
	キャベツ				切裁									
	じゃがいも													
	ベーコン													
ハンバーガー (トマトソース減塩)	にんにく			洗浄	切裁									
	ぶたももひき肉		検取	保存										
	もめんとうふ			水切り	保存									
	あさり水煮			水切り										
	たまねぎ			皮むき	洗浄	切裁								
	生パン粉			計量	牛乳にパンを浸す									
	調理用牛乳													
	たまご(鶏卵)				割卵									
	たまねぎ			皮むき	洗浄	切裁								
	マッシュルーム水煮													
	赤ワイン													
	三温糖													
	トマトケチャップ													
	ウスターソース													
温野菜 (減塩)	キャベツ		検取	洗浄	切裁									
	もやし			洗浄										
	ブロッコリー			洗浄	切裁									
	ホールコーン缶													
	調味料				計量	煮立たせる								
ソーリー ズベリー	プレーンヨーグルト		検取	計量										
	粉かんでん													
	調味料													
	ラズベリー													
	調味料													

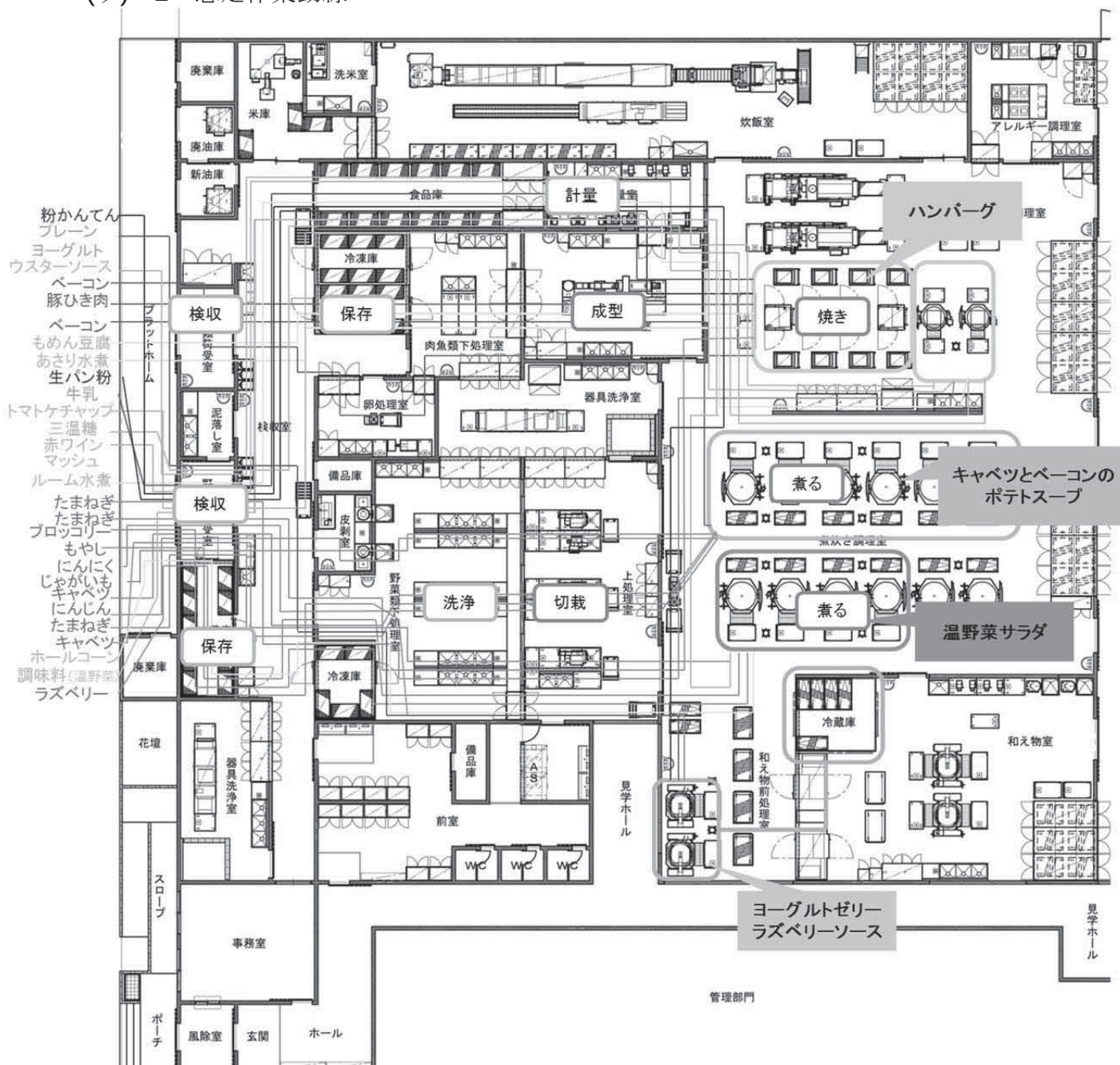
調理人数	肉魚類荷受室		1	1										
	野菜類荷受室		2	2										
	肉魚類下処理室		1	1	1									
	野菜類下処理室		3	16	16	14	14	8	2	2	2	2		
	上処理室		1	4	6	6	6	2	2	2	2	2		
	手作り加工室		1	3	3	3	6	6	6	6	4	4	4	4
	卵処理室			2	2	2								
	計量室		2	2	2	2	2	2	2	2				
	炊飯室													
	和え物前処理室			2	2	2	1							
	和え物室							1	1	1	2	2	4	4
	煮炊き調理室		2	2	2	2	2	10	12	12	14	14	14	14
	揚物・焼物・蒸物調理室		1	1	2	5	5	5	5	5	6	6	6	6
	コンテナプール							2	6	6	6	6	8	8
	アレルギー調理室		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
合計		0	18	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

※アレルギー調理室を専任4名と仮定して追加しています。

— 方針 —

6.施設整備のあり方

(ウ) - 2 想定作業動線



※設備、数量、容量、配置については参考であり、実際に決定されたものではありません。

現在の共同調理場の機器や構造にとらわれず、理想とする新たに考案した献立(ウ)を調理した場合、主食のパン以外の料理については調理場内で加工し手作りとするため、食材料の数や調理の工程数は非常に多くなります。

人手、調理機器及び場所等の問題から、現在の共同調理場では (iii) のような献立を立てることが困難ですが、共同調理場を建替えることによって検収室と下処理室の充実や手作り加工室や和え物室の設置、スチームコンベクションオーブンの導入により多くの食材を調理し、献立の多様化、手作り献立を取り入れられる調理場となるよう検討します。

給食センター残菜等処理量一覧表 平成24年度

資料9 廃棄物量

月	項目	生ゴミ (kg)	その他ゴミ (kg)	不燃ゴミ (kg)	計 (kg)	備考
4月		3,580	1,870	0	5,450	
5月		6,670	1,980	40	8,690	
6月		6,610	2,100	130	8,840	
7月		4,800	1,382	50	6,232	
8月		0	270	10	280	
9月		5,450	1,690	126	7,266	
10月		6,690	2,570	112	9,372	
11月		5,580	2,230	101	7,911	
12月		4,160	1,630	20	5,810	
1月		5,050	1,850	57	6,957	
2月		5,080	1,940	28	7,048	
3月		3,120	1,500	27	4,647	
合 計		56,790	21,012	701	78,503	

主な残菜の内容

煮物	和風
	中華
汁物	スープ・ラビオリ・カニボール・ミネストローネ
	味噌汁(和風)
	シチュー・カレー等のルーもの・トマト煮・ポタージュ
麵	
焼物	肉
	魚
	それ以外
揚げ物	肉
	魚
	それ以外
ポイル物	肉
	魚
	それ以外
和え物(サラダ)	
フルーツポンチ	ナタデココ・ヨーグルト和え
果物	
ソテー	和風
	洋風
	中華
蒸し物	肉
	それ以外

給食センター残菜等処理量一覧表 平成25年度

月	項目	生ゴミ (kg)	その他ゴミ (kg)	不燃ゴミ (kg)	計 (kg)	備考
4月		4,330	1,470	50	5,850	
5月		8,820	2,120	0	10,940	
6月		7,950	3,120	0	11,070	
7月		5,650	2,370	0	8,020	
8月		0	130	40	170	
9月		7,040	3,740	0	10,780	
10月		8,260	3,320	0	11,580	
11月		6,040	3,650	0	9,690	
12月		4,310	2,730	0	7,040	
1月		5,140	3,480	0	8,620	
2月		6,380	3,950	0	10,330	
3月		3,070	2,840	0	5,910	
合 計		66,990	32,920	90	100,000	

主な残菜の内容

煮物	和風
	中華
汁物	スープ・ラビオリ・カニボール・ミネストローネ
	味噌汁(和風)
	シチュー・カレー等のルーもの・トマト煮・ポタージュ
麺	
焼物	肉
	魚
	それ以外
揚げ物	肉
	魚
	それ以外
ボイル物	肉
	魚
	それ以外
和え物(サラダ)	
フルーツポンチ	ナタデココ・ヨーグルト和え
果物	
ソテー	和風
	洋風
	中華
蒸し物	肉
	それ以外

給食センター残菜等処理量一覧表 平成26年度

月	項目	生ゴミ (kg)	その他ゴミ (kg)	不燃ゴミ (kg)	計 (kg)	備考
4月		4,080	3,170	47	7,297	
5月		6,810	4,980	0	11,790	
6月		7,670	5,580	0	13,250	
7月		4,800	3,780	20	8,600	
8月		0	180	50	230	
9月		6,620	5,530	21	12,171	
10月		6,320	5,880	0	12,200	
11月		5,910	4,650	2	10,562	
12月		4,280	3,880	30	8,190	
1月		4,880	3,910	37	8,827	
2月		5,440	4,960	73	10,473	
3月		3,640	3,080	0	6,720	
合 計		60,450	49,580	280	110,310	

主な残菜の内容

煮物	和風
	中華
汁物	ラビオリ・ミネストローネ・チリコンカン
	味噌汁(和風)
	カレー等のルーもの・トマト煮・ポタージュ
麺	うどん・スパゲッティ等
焼物	肉
	魚
	その他
揚げ物	肉
	魚
	その他
ボイル物	肉
	魚
	その他
和え物(サラダ)	茎わかめのサラダ・かぼちゃのサラダ等
フルーツポンチ	ナタデココ・ヨーグルト和え
果物	みかん・キウイフルーツ等
ソテー	和風
	洋風
	中華
蒸し物	肉
	その他

給食センター残菜等処理量一覧表 平成27年度1月末現在

月	項目	生ゴミ (kg)	その他ゴミ (kg)	不燃ゴミ (kg)	計 (kg)	備考
4月		4,720	3,830	0	8,550	
5月		8,930	2,540	51	11,521	
6月		7,420	5,455	168	13,043	
7月		4,640	142	3,666	8,448	
8月		0	122	8	130	
9月		6,740	5,477	112	12,329	
10月		7,790	5,599	105	13,494	
11月		6,200	4,831	104	11,135	
12月		4,940	3,951	58	8,949	
1月		4,680	3,661	77	8,418	
2月		0	0	0	0	
3月		0	0	0	0	
合 計		56,060	35,608	4,349	96,017	

主な残菜の内容

煮物	和風
	中華
汁物	ラビオリ・ABCスープ・ミネストローネ・チリコンカン
	味噌汁(和風)
	シチュー・カレー等のルーもの・トマト煮・ポタージュ
麺	うどん・スパゲッティ・焼きそば等
焼物	肉
	魚
	その他
揚げ物	肉
	魚
	その他
ボイル物	肉
	魚
	その他
和え物(サラダ)	茎わかめのサラダ・アスパラサラダ・ビビンバの具等
フルーツポンチ	ナタデココ・ヨーグルト和え
果物	梨・みかん・キウイフルーツ・りんご・ポンカン等
ソテー	和風
	洋風
	中華
蒸し物	肉
	その他

配膳員数

白井第一小	2
白井第二小	2
白井第三小	3
大山口小	3
清水口小	2
南山小	2
七次台小	3
池の上小	2
白井中	2
大山口中	2
南山中	2
七次台中	2
合計	27