

[調理室手配表]

2023-09-13 印刷

1 ページ

2023年 10月 3日 火曜日 献立1

0:通常献立

1(中学校)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	換算人
人数	269	235	242	0	0	0	9	15	3	0	0	0	63	10	846	846.00
適用1										適用4						
適用2										適用5						
適用3										適用6						
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等								
[牛乳]																
A 牛乳		1.00 本	846.00 本	846.00 本	雪印											
[ごはん]																
水稲穀粒(精白米)		1.00 個	846.00 個	846.00 個	相澤		*									
[のりごまふりかけ]																
A 振りかけ鉄之助のりごま		1.00 個	846.00 個	846.00 個	マルヒ											
[鮭のマヨネーズ焼き]																
A 鮭薄塩切身 50g		1.00 切	846.00 切	846.00 切	サトー		*★									
A マヨネーズ		10.40 g	8.80 Kg	9.00 Kg	サトー		*★									
A 生クリーム		1.30 g	1.10 Kg	1.00 本	三和		*★									
[里芋の煮物]																
サラダ油		1.04 g	0.88 Kg	0.59 本	給食会		*									
しょうが		0.39 g	0.41 Kg	0.50 Kg	野菜屋		*									
A 豚もも肉(脂身付き)		10.40 g	8.80 Kg	8.80 Kg	食肉		*									
にんじん		13.00 g	11.34 Kg	11.40 Kg	野菜屋		*									
玉ねぎ		19.50 g	17.55 Kg	17.60 Kg	野菜屋		*									
冷凍さといも乱切り		45.50 g	38.49 Kg	77.00 袋	三和		*									
板こんにゃく		26.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg		3cmカット	*									
料理酒		1.30 g	1.10 Kg	0.61 本	マルヒ		*									
上白糖		1.95 g	1.65 Kg	1.65 Kg	給食会		*									
A 濃口醤油		3.90 g	3.30 Kg	3.30 Kg	長寿		*									
本みりん		0.26 g	0.22 Kg	0.12 本	マルヒ		*									
和風だしの素500g		0.13 g	0.11 Kg	0.22 袋	サトー		*									
冷凍カットいんげん		3.90 g	3.30 Kg	4.00 Kg	マルヒ		*									
[白菜のみそ汁]																
煮干し		3.90 g	3.30 Kg	4.00 Kg	マルモ		*									
にんじん		10.00 g	8.72 Kg	8.80 Kg	野菜屋	1/2カット	*									
玉ねぎ		15.60 g	14.04 Kg	14.10 Kg	野菜屋	スライス	*									
白菜		32.50 g	29.25 Kg	29.30 Kg	野菜屋	短冊切り	*									
冷凍豆腐 (JFSA)		26.00 g	22.00 Kg	22.00 Kg			*									
A 油揚げ		5.20 g	4.40 Kg	4.40 Kg	林	せん切り	*									
A 赤味噌		9.00 g	7.61 Kg	7.60 Kg	長寿		*									
減塩みそ鉄入り		3.00 g	2.54 Kg	3.00 Kg			*									

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[調理室手配表]

2023-09-13 印刷

2 ページ

2023年 10月 4日 水曜日 献立1

0:通常献立

1(中学校)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	換算人
人数	557	527	533	0	0	0	16	27	10	0	0	0	88	12	1770	1770.00
適用1										適用4						
適用2										適用5						
適用3										適用6						
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等								
[牛乳]																
A 牛乳		1.00 本	1770.00 本	1770.00 本	雪印											
[背割りソフトパン]																
A 背割りソフトパン (中)		1.00 個	1770.00 個	1770.00 個	相澤											
[焼きそば (粉末)]																
サラダ油		2.00 g	3.54 Kg	2.36 本	給食会		*									
A 豚もも肉 (脂身付き)		15.00 g	26.55 Kg	26.60 Kg	食肉		*									
しょうが		0.39 g	0.87 Kg	0.90 Kg	野菜屋		*									
にんじん		13.00 g	23.72 Kg	23.80 Kg	野菜屋	せん切り	*									
玉ねぎ		19.50 g	36.71 Kg	36.70 Kg	野菜屋	スライス	*									
もやし		52.00 g	94.89 Kg	94.90 Kg	野菜屋		*									
キャベツ		26.00 g	54.14 Kg	54.20 Kg	野菜屋		*									
A 中華スープストックヘルシーファーム		0.80 g	1.42 Kg	1.42 Kg	サトー		*									
白こしょう		0.07 g	0.12 Kg	123.90 g	サトー		*									
A やきそば		54.60 g	96.64 Kg	97.00 Kg	島金		*									
A 焼きそばソース		3.00 g	5.31 Kg	6.00 Kg	サトー		*									
A 中濃ソース		2.60 g	4.60 Kg	3.00 本	サトー		*									
ピーマン		6.50 g	13.54 Kg	13.60 Kg	野菜屋		*									
[ボイルウインナー]																
A ウインナーソーセージ(中)		1.00 本	1770.00 本	1770.00 本	食肉		*									
トマトケチャップ		5.50 g	9.74 Kg	10.00 Kg	マルヒ		*									
中濃ソース		1.50 g	2.66 Kg	1.48 本	マルヒ		*									
上白糖		0.25 g	0.44 Kg	0.44 Kg	給食会		*									
赤ワイン		0.90 g	1.59 Kg	0.89 本	三和		*									
水		5.00 g	8.85 Kg	9.00 Kg			*									
[フルーツのヨーグルト和え]																
みかんフィルムパック		32.50 g	57.53 Kg	0.00	サトー		*									
パインフィルムパック		26.00 g	46.02 Kg	0.00	サトー		*									
A 黄桃フィルムパック		26.00 g	46.02 Kg	0.00	サトー		*									
A プレーンヨーグルト		26.00 g	46.02 Kg	115.00 個	マルヒ		*									
A 生クリーム		6.50 g	11.51 Kg	12.00 本	三和		*									

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[調理室手配表]

2023-09-13 印刷

3 ページ

2023年 10月 5日 木曜日 献立1

0:通常献立

1(中学校)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	換算人	
人数	557	527	533	0	0	0	16	27	10	0	0	0	92	12	1774	1774.00	
適用1									適用4								
適用2									適用5								
適用3									適用6								
料理名/食品名	内容量 g		一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	熟	調理方法等					
[牛乳]																	
A 牛乳			1.00 本		1774.00 本		1774.00 本		雪印								
[ごはん]																	
水稲穀粒(精白米)			1.00 個		1774.00 個		1774.00 個		相澤		*						
[いわしのごまみそ煮]																	
A いわしのごまみそ煮50g			1.00 個		1774.00 個		1774.00 個				*						
[おから炒り]																	
サラダ油			1.95 g		3.46 Kg		2.31 本		給食会		*						
A 鶏むね肉ひき肉			5.50 g		9.76 Kg		9.80 Kg		食肉		*						
A 大豆の華			1.00 g		1.77 Kg		4.00 袋		給食会		*						
ごぼう			9.10 g		17.94 Kg		18.00 Kg		野菜屋	半月切り	*						
にんじん			15.60 g		28.53 Kg		28.60 Kg		野菜屋	1.5cm幅	*						
糸こんにゃく			19.50 g		34.59 Kg		34.60 Kg		林徳	3cmカット	*						
A さつまあげスライス			10.40 g		18.45 Kg		19.00 Kg			半月切り	*						
かつお節			0.65 g		1.15 Kg		1.20 Kg		マルモ		*						
水			13.00 g		23.06 Kg		23.00 Kg				*						
上白糖			1.30 g		2.31 Kg		2.31 Kg		給食会		*						
本みりん			4.55 g		8.07 Kg		4.48 本		マルヒ	1.5cm幅	*						
A 色なし醤油			5.20 g		9.22 Kg		9.22 Kg		長寿		*						
A おから(新製法)			19.50 g		34.59 Kg		35.00 Kg		林		*						
スリムねぎ			3.90 g		7.68 Kg		7.70 Kg		農協	小口切り	*						
[いも煮汁]																	
A 豚もも肉(脂身付き)			13.00 g		23.06 Kg		23.10 Kg		食肉		*						
大根			19.50 g		38.44 Kg		38.50 Kg		野菜屋	小いちょう	*						
にんじん			13.00 g		23.77 Kg		23.80 Kg		野菜屋	いちょう	*						
冷凍さといも乱切り			39.00 g		69.19 Kg		139.00 袋		三和		*						
ぶなしめじ			13.00 g		25.62 Kg		25.70 Kg		野菜屋	小房に分か	*						
A 木綿豆腐			19.50 g		34.59 Kg		87.00 丁		林	さいの目	*						
かつお節			2.60 g		4.61 Kg		4.70 Kg		マルモ		*						
A 色なし醤油			5.00 g		8.87 Kg		8.87 Kg		長寿		*						
料理酒			1.30 g		2.31 Kg		1.28 本		マルヒ		*						
食塩			0.30 g		0.53 Kg		0.53 Kg		マルヒ		*						
長ねぎ			10.00 g		29.57 Kg		29.60 Kg		農協		*						

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[調理室手配表]

2023-09-13 印刷

4 ページ

2023年 10月 6日 金曜日 献立1

0:通常献立

1(中学校)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	換算人	
人数	206	170	113	0	0	0	6	6	3	0	0	0	38	6	548	548.00	
適用1									適用4								
適用2									適用5								
適用3									適用6								
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等									
[牛乳]																	
A 牛乳		1.00 本	548.00 本	548.00 本	雪印												
[ごはん]																	
水稲穀粒(精白米)		1.00 個	548.00 個	548.00 個	相澤		*										
[豚肉の香味ソース]																	
A 豚ロース切り身50g		1.00 枚	548.00 枚	548.00 枚	食肉		*										
A アップルソース		1.30 g	0.71 Kg	1.00 Kg	サトー		*										
上白糖		1.82 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*										
A 濃口醤油		2.86 g	1.57 Kg	1.57 Kg	長寿		*										
料理酒		1.95 g	1.07 Kg	0.59 本	マルヒ		*										
ごま油		1.00 g	0.55 Kg	0.33 本	給食会		*										
長ねぎ		4.29 g	3.92 Kg	4.00 Kg	農協		*										
おろしにんにく		0.65 g	0.36 Kg	4.00 袋	三和		*										
しょうが		0.82 g	0.56 Kg	0.60 Kg	野菜屋		*										
A 白いりごま		0.91 g	0.50 Kg	0.50 Kg	サトー		*										
水		3.90 g	2.14 Kg	3.00 Kg			*										
[春雨入り野菜炒め]																	
ごま油		1.50 g	0.82 Kg	0.50 本	給食会		*										
A バラベーコン		7.00 g	3.84 Kg	3.90 Kg	食肉		*										
にんじん		19.50 g	11.01 Kg	11.10 Kg	野菜屋	せん切り	*										
玉ねぎ		19.50 g	11.37 Kg	11.40 Kg	野菜屋		*										
キャベツ		26.00 g	16.76 Kg	16.80 Kg	野菜屋		*										
緑豆春雨(カット)		6.50 g	3.56 Kg	4.00 Kg	給食会	ポイル	*										
オイスターソース		1.30 g	0.71 Kg	0.40 本	三和		*										
A 濃口醤油		1.30 g	0.71 Kg	0.71 Kg	長寿		*										
A 中華スープストックヘルシーファーム		0.39 g	0.21 Kg	0.21 Kg	サトー		*										
ピーマン		5.01 g	3.23 Kg	3.30 Kg	野菜屋	2cmカット	*										
[豆腐スープ]																	
にんじん		13.00 g	7.34 Kg	7.40 Kg	野菜屋	せん切り	*										
玉ねぎ		13.00 g	7.58 Kg	7.60 Kg	野菜屋		*										
たけのこ一斗缶		6.50 g	3.56 Kg	1.00 缶	マルヒ	短冊切り	*										
乾燥きくらげ(スライス)		0.36 g	0.20 Kg	2.00 袋			*										
A 中華スープストックヘルシーファーム		1.30 g	0.71 Kg	0.71 Kg	サトー		*										
A ショウタン		1.04 g	0.57 Kg	0.57 本	三和		*										
料理酒		1.30 g	0.71 Kg	0.40 本	マルヒ		*										
食塩		0.20 g	0.11 Kg	0.11 Kg	マルヒ		*										
A 濃口醤油		3.00 g	1.64 Kg	1.64 Kg	長寿		*										
白こしょう		0.01 g	0.01 Kg	5.48 g	サトー		*										
A 絹ごし豆腐		39.00 g	21.37 Kg	54.00 丁	林		*										
でんぷん		2.60 g	1.42 Kg	1.42 Kg	給食会		*										
長ねぎ		6.50 g	5.93 Kg	6.00 Kg	農協	3cmカット	*										
ごま油		0.80 g	0.44 Kg	0.27 本	給食会		*										

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。