

2023年 4月 11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	636	544	610	0	0	0	23	23	12	0	0	0	91	14	1953	1953.00
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		1953.00 本		1953.00 本		雪印							
[ごはん]																
水稲穀粒(精白米)			1.00 個		1953.00 個		1953.00 個		相澤		*					
[酢豚]																
サラダ油			1.17 g		2.29 Kg		1.52 本		給食会		*					
おろしにんにく			0.20 g		0.39 Kg		4.00 袋		三和		*					
玉ねぎ			32.50 g		67.52 Kg		67.60 Kg		野菜屋		*					
にんじん			19.50 g		39.26 Kg		39.30 Kg		野菜屋		*					
たけのこ(水煮)			13.00 g		25.39 Kg		26.00 Kg		マルヒ		*					
干椎茸(ホール)原木			1.95 g		4.77 Kg		9.53 袋		三和		*					
水			32.50 g		63.47 Kg		64.00 Kg				*					
A 中華スープストックヘルシーファーム			0.33 g		0.64 Kg		0.64 Kg		サトー		*					
上白糖			1.30 g		2.54 Kg		2.54 Kg		給食会		*					
A 濃口醤油			3.90 g		7.62 Kg		7.62 Kg		長寿		*					
穀物酢			1.69 g		3.30 Kg		1.83 本		三和		*					
トマトケチャップ			6.20 g		12.11 Kg		13.00 Kg		マルヒ		*					
でんぷん			3.25 g		6.35 Kg		6.35 Kg		給食会		*					
ごま油			0.39 g		0.76 Kg		0.46 本		給食会		*					
A 豚もも肉(脂身付き)			39.00 g		76.17 Kg		76.20 Kg		食肉		*					
しょうが			0.39 g		0.96 Kg		1.00 Kg		野菜屋		*					
A 濃口醤油			0.39 g		0.76 Kg		0.76 Kg		長寿		*					
料理酒			0.39 g		0.76 Kg		0.42 本		マルヒ		*					
でんぷん			7.80 g		15.23 Kg		15.23 Kg		給食会		*					
キャノーラ油			2.60 g		5.08 Kg		5.00 Kg		給食会		*					
ピーマン			6.50 g		14.94 Kg		15.00 Kg		野菜屋		*					
[キャベツとツナのサラダ]																
にんじん			6.50 g		13.09 Kg		13.10 Kg		野菜屋		*					
大根			6.50 g		14.10 Kg		14.10 Kg		野菜屋		*					
キャベツ			45.50 g		104.54 Kg		104.60 Kg		野菜屋		*					
まぐろ缶詰(油漬フレーク)			10.00 g		19.53 Kg		20.00 Kg		三和		*					
A コールスロードレッシング			9.00 g		17.58 Kg		18.00 Kg		マルヒ		*					
[卵スープ]																
にんじん			13.00 g		26.17 Kg		26.20 Kg		野菜屋	せん切り	*					
白菜			19.50 g		40.51 Kg		40.50 Kg		野菜屋	1.5cm幅	*					
A スープストック			1.30 g		2.54 Kg		2.54 Kg		サトー		*					
コンソメ500g			0.39 g		0.76 Kg		1.52 袋		サトー		*					
A 色なし醤油			2.60 g		5.08 Kg		5.08 Kg		長寿		*					
食塩			0.26 g		0.51 Kg		0.51 Kg		マルヒ		*					
白こしょう			0.01 g		0.02 Kg		19.53 g		サトー		*					
A 絹ごし豆腐			26.00 g		50.78 Kg		127.00 丁		林		*					
でんぷん			0.91 g		1.78 Kg		1.78 Kg		給食会		*					
A たまご			26.00 g		59.74 Kg		33.20 P		食肉		*					
長ねぎ			6.50 g		21.15 Kg		21.20 Kg		農協		*					

※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。

令和5年4月11日 火曜日

<中学校献立>

中学校(換算) : 2,373

中学校人員 : 1,825

休校 (添加物等)

休み: なし

1品目 (釜)		3 釜 × 791	
食品名	使用量	釜割	単位 下処理等
○ にんじん	24		k g 千切り
○ はくさい	42		k g 1 cm幅
スープストック	0.85	× 3	k g
コンソメ	0.25	× 3	k g
うすろしょうゆ	1.6	× 3	k g
食塩	0.17	× 3	k g
白こしょう	10	× 3	g
○ 絹ごし豆腐	42	× 3	丁 うす切
かたくり粉	0.6	× 3	k g
● たまご	11	× 3	パック 割卵・攪拌
○ 長ねぎ	21		k g 小口切り
異物混入 注意!			

2品目		3 釜 ×	
食品名	使用量	釜割	単位 下処理等
サラダ油	0.7	× 3	K g
● おろしにんにく500g	1		袋 ぬるま湯解凍後3つに
○ 玉ねぎ	69		K g 角切り2cm
にんじん	39		K g 乱切り・ポイル
たけのこ(水煮)	2		缶 乱切り・ポイル・3つに
干し椎茸(足切)1/4	3	× 3	袋 戻す
水	20	× 3	K g (様子をみて)
中華スープストック	0.2	× 3	K g
上白糖	0.85	× 3	K g
濃口しょうゆ	2.5	× 3	K g
穀物酢	1.1	× 3	K g
● トマトケチャップ3kg	2	× 3	袋
かたくり粉	2.1	× 3	K g
○ 豚モモ肉	2.6	× 3	K g
○ しょうが	0.9		K g みじん切り
濃口しょうゆ	0.25	× 3	K g 下味
合成清酒	0.25	× 3	K g
かたくり粉	5	× 3	K g まぶす
揚げ油			K g 揚げる
○ 青ピーマン	15		K g 角切・ポイル
ごま油	0.25	× 3	K g
油 1回目			
異物混入 注意!			

3品目		2 釜 × 1,186	
食品名	使用量	釜割	単位 下処理等
にんじん	14		k g 千切り
○ キャベツ	106		k g 1 cm幅
○ 大根	14		k g 千切り
● ツナ油漬け3kg	3	× 2	袋 前日冷蔵
● コールスロードレ	9	× 2	本 前日冷蔵
[低温バット 68個・使用予定]			
異物混入 注意!			
○	検収室で採取		
●	調理場で採取		

卵
ス
プ

酢
豚

キャ
ベ
ツ
と
ツ
ナ
の
サ
ラ
ダ