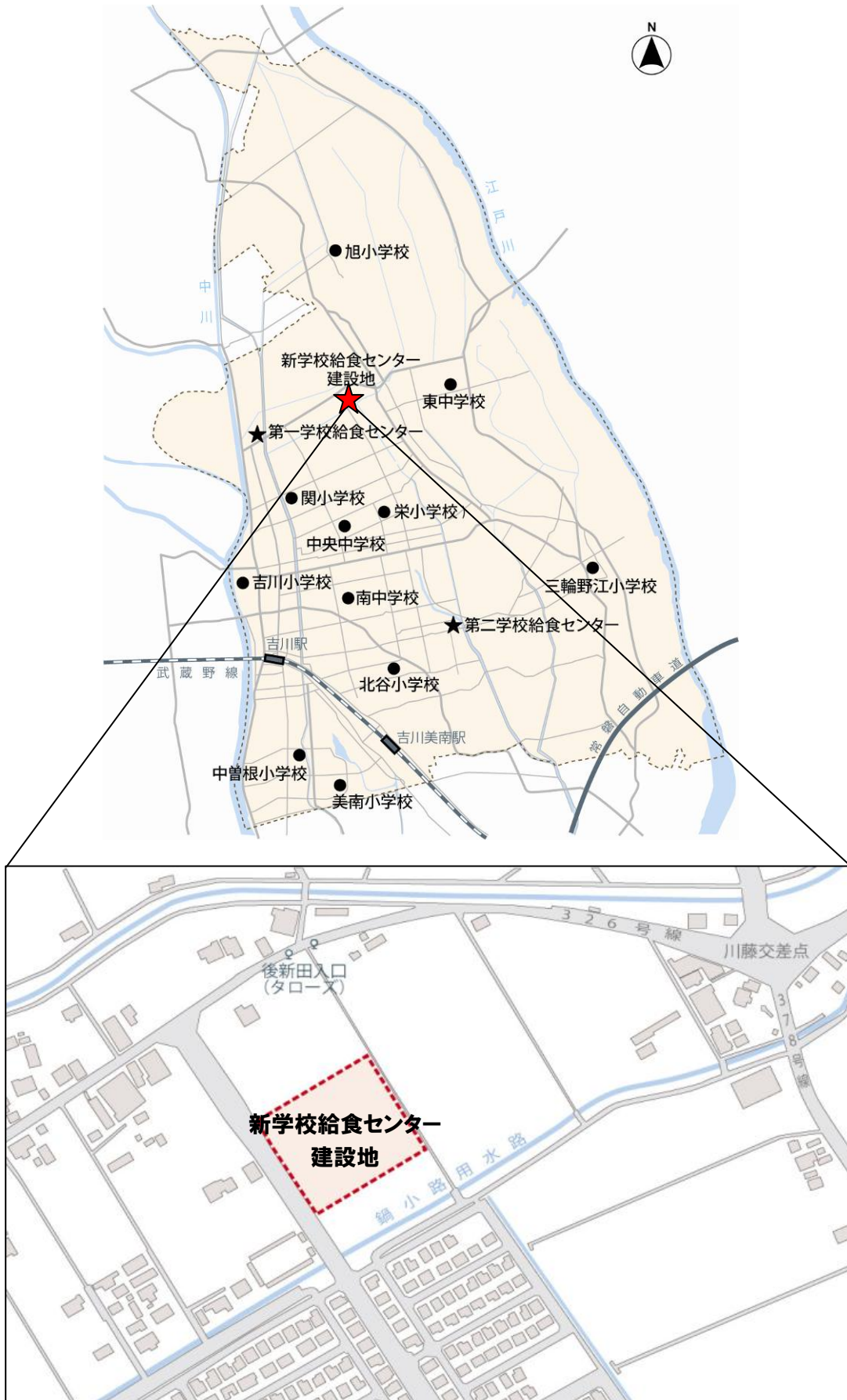


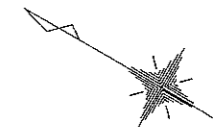
資料1 用語の定義

本要求水準書において使用する用語の定義は、次の通りとする。

- (1) 「運用開始」とは、対象となる小・中学校へ給食の配食を開始することをいう。
- (2) 「法令」とは、法律・政令・省令・条例・規則、若しくは通達・行政指導・ガイドライン、又は裁判所の判決・決定・命令・仲裁判断、その他公的機関の定める一切の規程・判断・措置等をいう。
- (3) 「不可抗力」とは、暴風、豪雨、洪水、高潮、雷、地滑り、落盤、地震その他の自然災害、又は戦争、テロリズム、放射能汚染、火災、騒擾、騒乱、暴動その他の人為的な現象のうち、通常の見込み可能な範囲外のもの（入札説明書及び設計図書で水準が定められている場合にはその水準を超えるものに限る。）などであって、本市又は事業者のいずれの責めにも帰さないものをいう。ただし、法令の変更は、「不可抗力」に含まれない。
- (4) 「設計図書」とは、要求水準書に基づき、事業者が作成する基本設計図書、実施設計図書その他本施設の設計に係る一切の書類をいう。
- (5) 「施工計画書」とは、事業者が作成する本施設等の建設工事等に係る施工手順及び施工方法を記載した書類をいう。
- (6) 「完成図書」とは、事業者が作成する本施設等の竣工に伴う一切の書類をいう。
- (7) 「修繕」とは、建築物等の劣化した部分若しくは部材又は低下した性能若しくは機能を、原状、又は実用上支障のない状態まで回復させることをいう。
- (8) 「保守」とは、建築物等の必要とする性能、又は機能を維持する目的で行う消耗部品又は材料の取替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。
- (9) 「点検」とは、建築物等の機能の状態を一つ一つ調べることをいい、機能に異常、又は劣化がある場合、必要に応じ対応措置を講じることの判断を含む。
- (10) 「清掃」とは、汚れを除去すること又は汚れを予防することにより、仕上げ材等を保護し、快適な環境を保つための作業をいう。

資料2 事業予定地位置図





三 斜 求 積 表

地 番 3290-1, 119-1				
No.	底 辺	高 さ	倍 面 積	積
	46.907	5.291		248.184937
	47.486	4.601		218.483086
	83.953	44.226		3712.905378
	83.953	36.161		3035.824433
			倍 面 積	7215.397834
			面 積	3607.6989170
			地 積	3607.69 m ²

地 番 3265-1, 124-1				
No.	底 辺	高 さ	倍 面 積	積
	93.760	41.852		3924.043520
	93.760	41.852		3924.043520
			倍 面 積	7848.087040
			面 積	3924.0435200
			地 積	3924.04 m ²

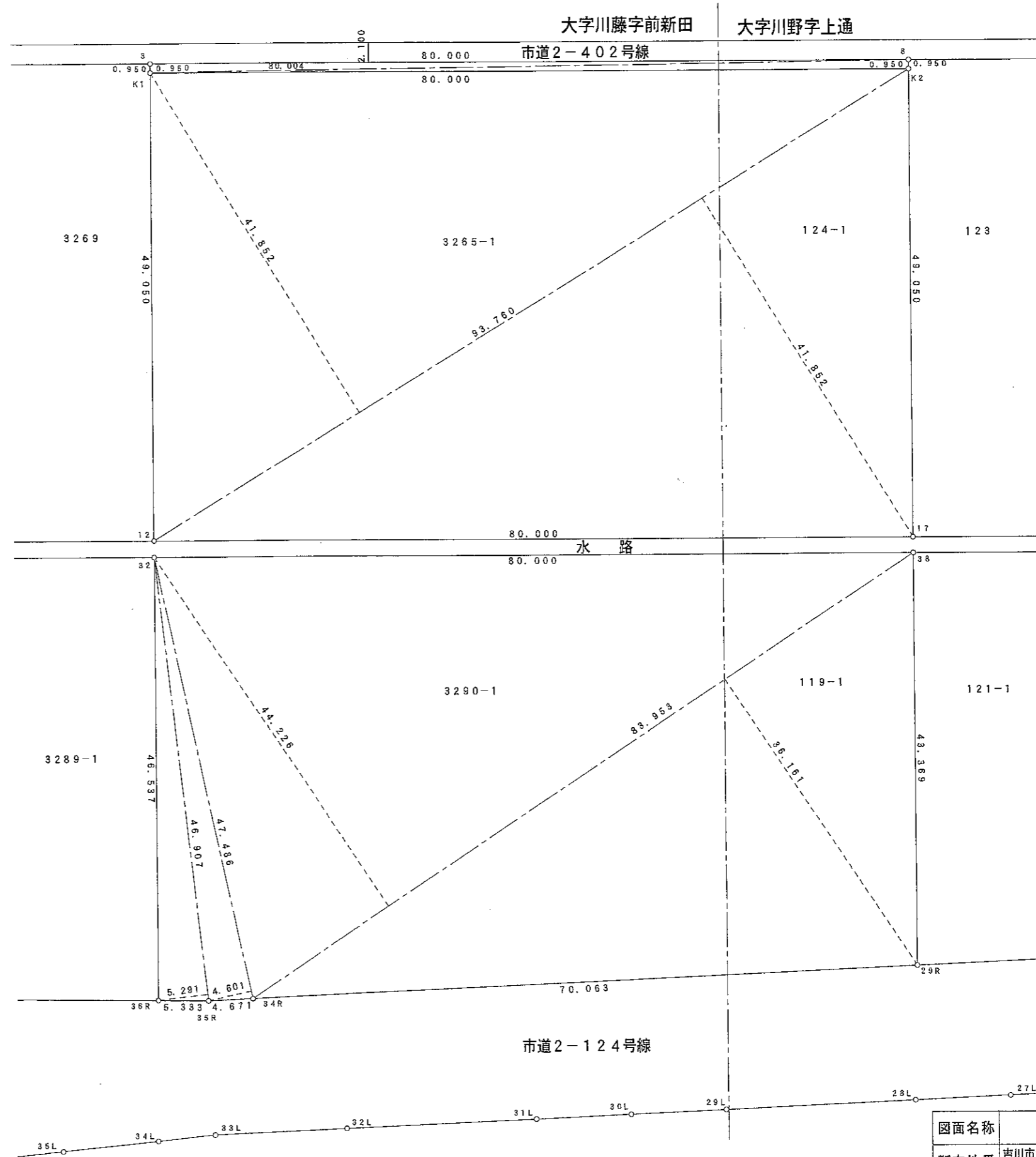
総 計 7531.7424370

三 斜 求 積 表

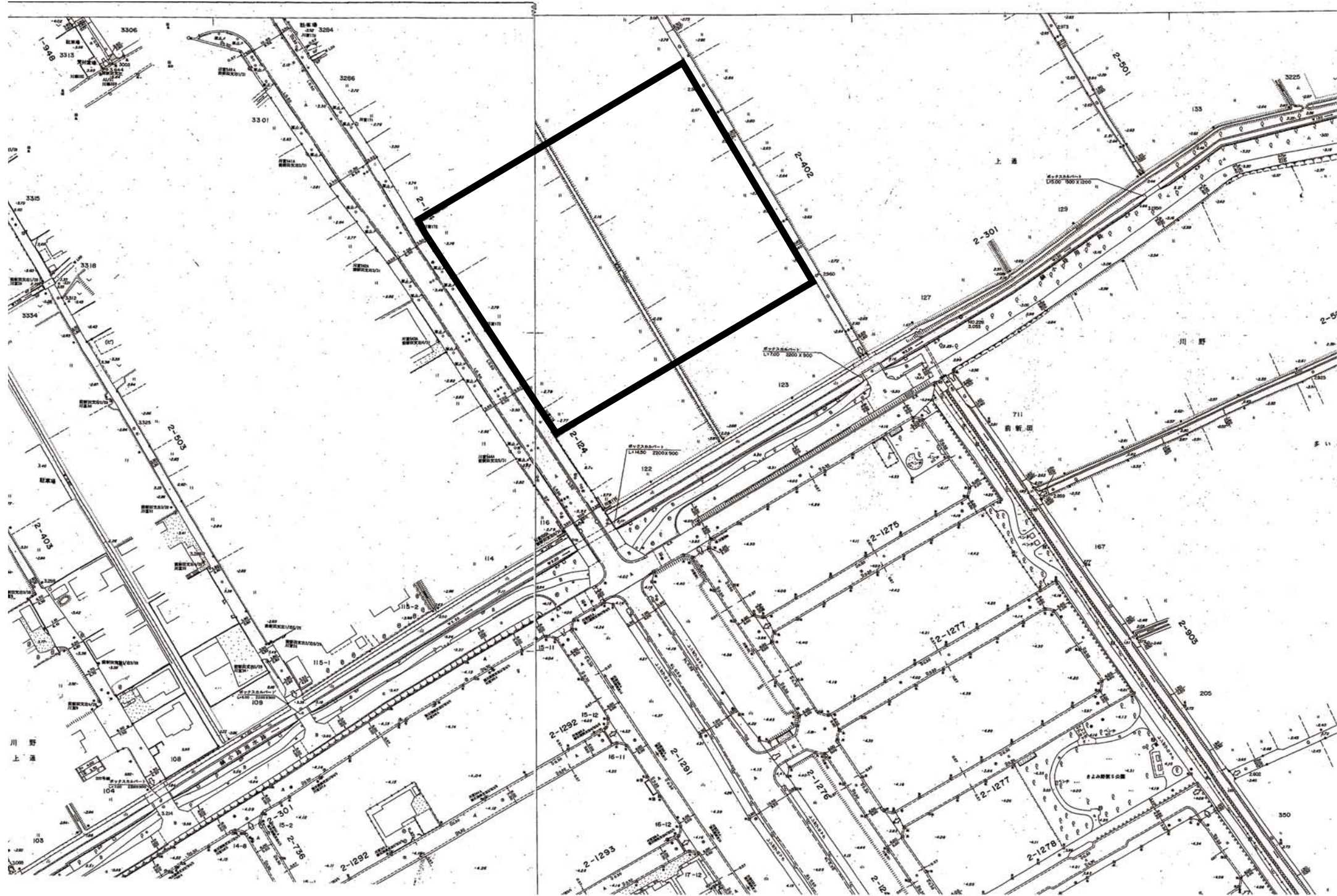
地 番 3265-2, 124-2				
No.	底 辺	高 さ	倍 面 積	積
	80.004	0.950		76.003800
	80.004	0.950		76.003800
			倍 面 積	152.007600
			面 積	76.0038000
			地 積	76.00 m ²

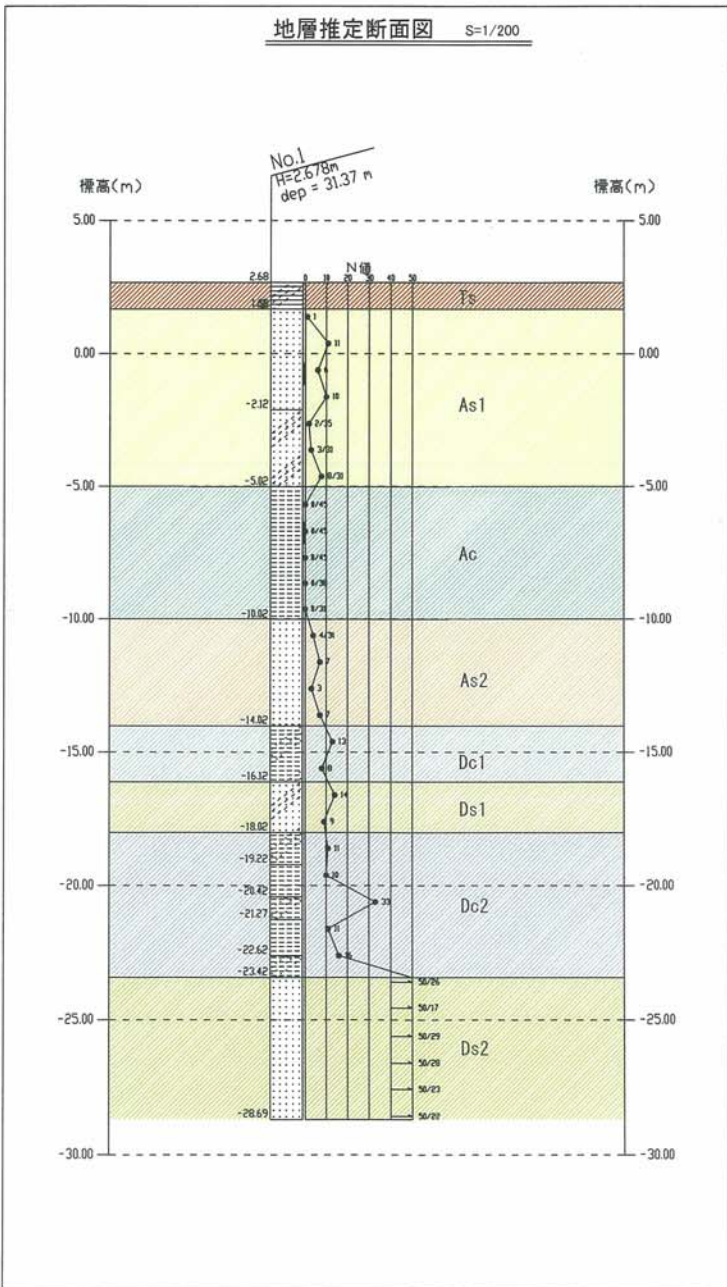
座 標 一 覧 表

点 名	X座標	Y座標
12	-11140.985	2004.643
17	-11209.890	2045.289
27L	-11248.087	1999.771
28L	-11239.719	1994.319
29L	-11222.983	1983.417
29R	-11232.843	2006.549
3	-11115.498	2047.660
30L	-11214.615	1977.965
31L	-11206.247	1972.513
32	-11141.873	2003.145
32L	-11189.512	1961.611
33L	-11177.858	1954.019
34L	-11172.958	1950.404
34R	-11174.139	1968.305
35L	-11164.890	1944.451
35R	-11170.216	1965.769
36R	-11165.594	1963.108
38	-11210.736	2043.861
8	-11184.403	2088.306
K1	-11115.982	2046.843
K2	-11184.887	2087.489



図面名称	丈 量 図		
所在地番	吉川市大字川藤字前新田3290-1, 3265-1 吉川市大字川野字上通119-1, 124-1		
縮 尺	1/500	作成年月日	平成25年8月20日
作 製 者			



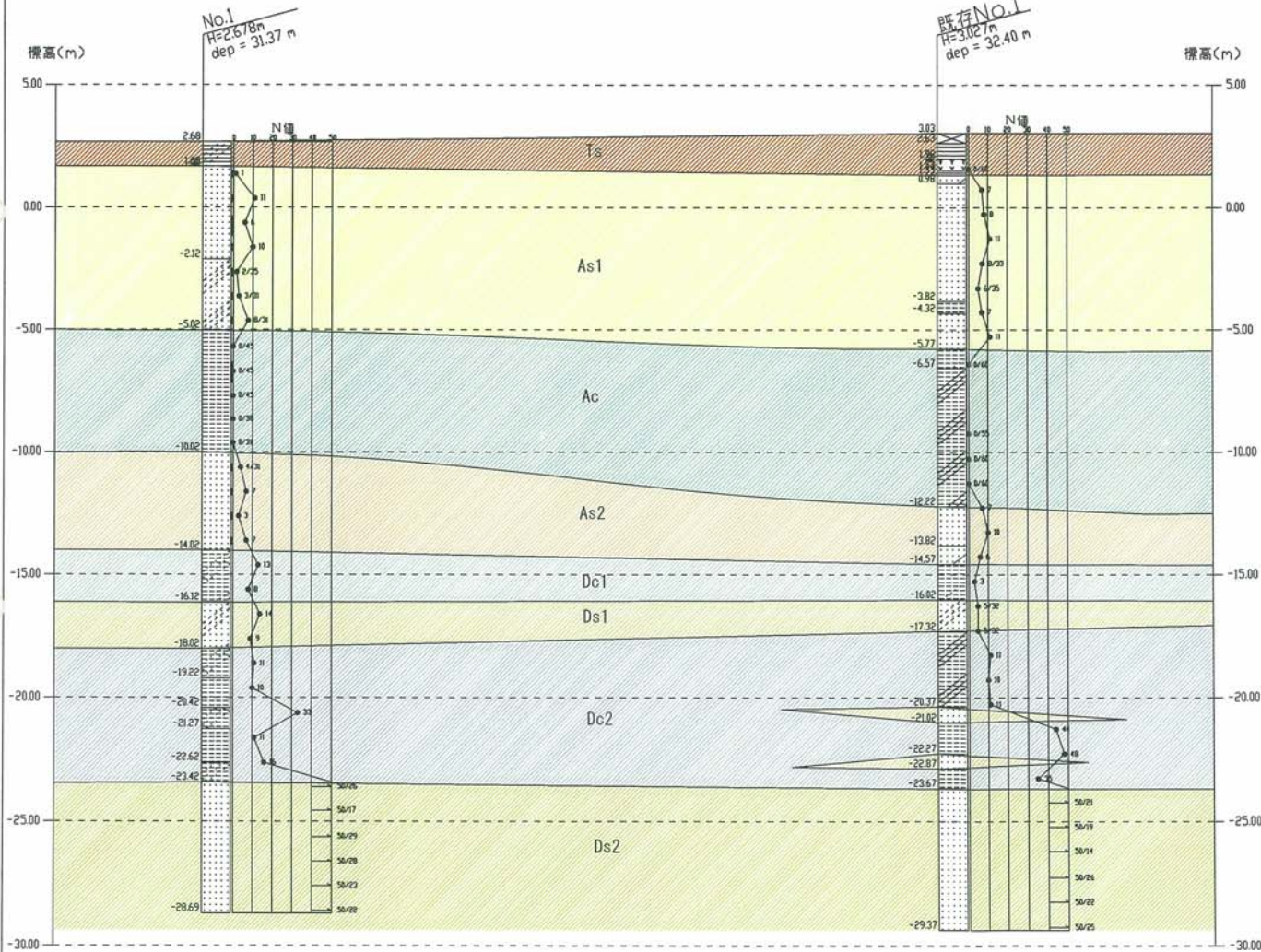


地層層序表

時代	地層名・土質名	記号	代表土質	N値範囲	構成土質等	
第四紀	沖積	表土層	Is	シルト質粘土		表面20cm程度、水田耕作土腐植物混じり粘土。
		第1砂質土層	As1	細砂 シルト質細砂	1~11	上部、粒子やや粗く比較的きれいで不均一な砂主体。下部、細粒分が混入し、貝殻片が多量に混入。不均質で、含水大。
	世層	粘性土層	Ac	シルト	0	全体的に均質なシルトで、少量の貝殻片混入。非常に軟弱で、見かけの含水大。
		第2砂質土層	As2	細砂	3~7	砂粒子不均一。細かい貝殻片混入。少量のシルト混入する。
	新積	第1粘性土層	Dc1	砂質シルト	8~13	部分的に離化して、粘性弱い。砂分混入。比較的硬い。
		第1砂質土層	Ds1	シルト質細砂	9~14	シルトがブロック状に混入する。不均質で含水少なく、粘性弱い。
		第2粘性土層	Dc2	砂質シルト シルト	10~33	全体的に不規則に砂が混入し不均質である。含水少なく粘性中位~弱い。部分的に固結する。
		第2砂質土層	Ds2	細砂	50以上	全体的に均質な砂で粒径均一。非常に密な状態の砂である。

調査名	給食センター敷地地質調査業務		
図面名	地層推定断面図		
場所	吉川市大字川野字上通地		
年月日	平成 16年 1月		
尺度	図示	図面番号	1
会社名			
発注者	吉川市 教育委員会		

地層推定断面図 縦尺=1/200 横尺=1/1000



調査位置平面図 縮尺 1/5000



地層層序表

時代	地層名・土質名	記号	代表土質	N値範囲	構成土質等
第四紀 新世層	表土層	Ts	シルト質粘土 粘土 腐植土	0	表面20cm程度、水田耕作土 腐植物混じり粘土。 既存地点に腐植土
	第1砂質土層	As1	細砂 シルト質細砂	1~11	上部、粒子やや粗く比較的きれいで不均一な砂主体。下部、細粒分が混入し、貝殻片が多量に混入。不均質で、含水量大。
	粘性土層	Ac	シルト 粘土質シルト	0	全体的に均質なシルトで、少量の貝殻片混入。非常に軟弱で、見かけの含水量大。
	第2砂質土層	As2	細砂	3~10	砂粒子不均一。細かい貝殻片混入。少量のシルト混入する。
第四紀 新世層	第1粘性土層	Dc1	砂質シルト 砂混じりシルト	3~13	部分的に離化して、粘性弱い。 砂分混入。比較的硬い。
	第1砂質土層	Ds1	シルト質細砂	5~14	シルトがブロック状に混入する。 不均質で含水量少なく、粘性弱い。
	第2粘性土層	Dc2	砂質シルト 粘土質シルト 硬質シルト	10~48	全体的に不規則に砂が混入し不均質である。 含水量少なく粘性中位~弱い。 部分的に固結する。
	第2砂質土層	Ds2	細砂	50以上	全体的に均質な砂で粒径均一。 非常に密な状態の砂である。

調査名	給食センター敷地地質調査業務		
図面名	地層推定断面図		
場所	吉川市大字川野字上通地		
年月日	平成 16年 1月		
尺度	図示	図面番号	1
会社名			
発注者	吉川市 教育委員会		

ボーリング柱状図

調査名 給食センター敷地地質調査業務

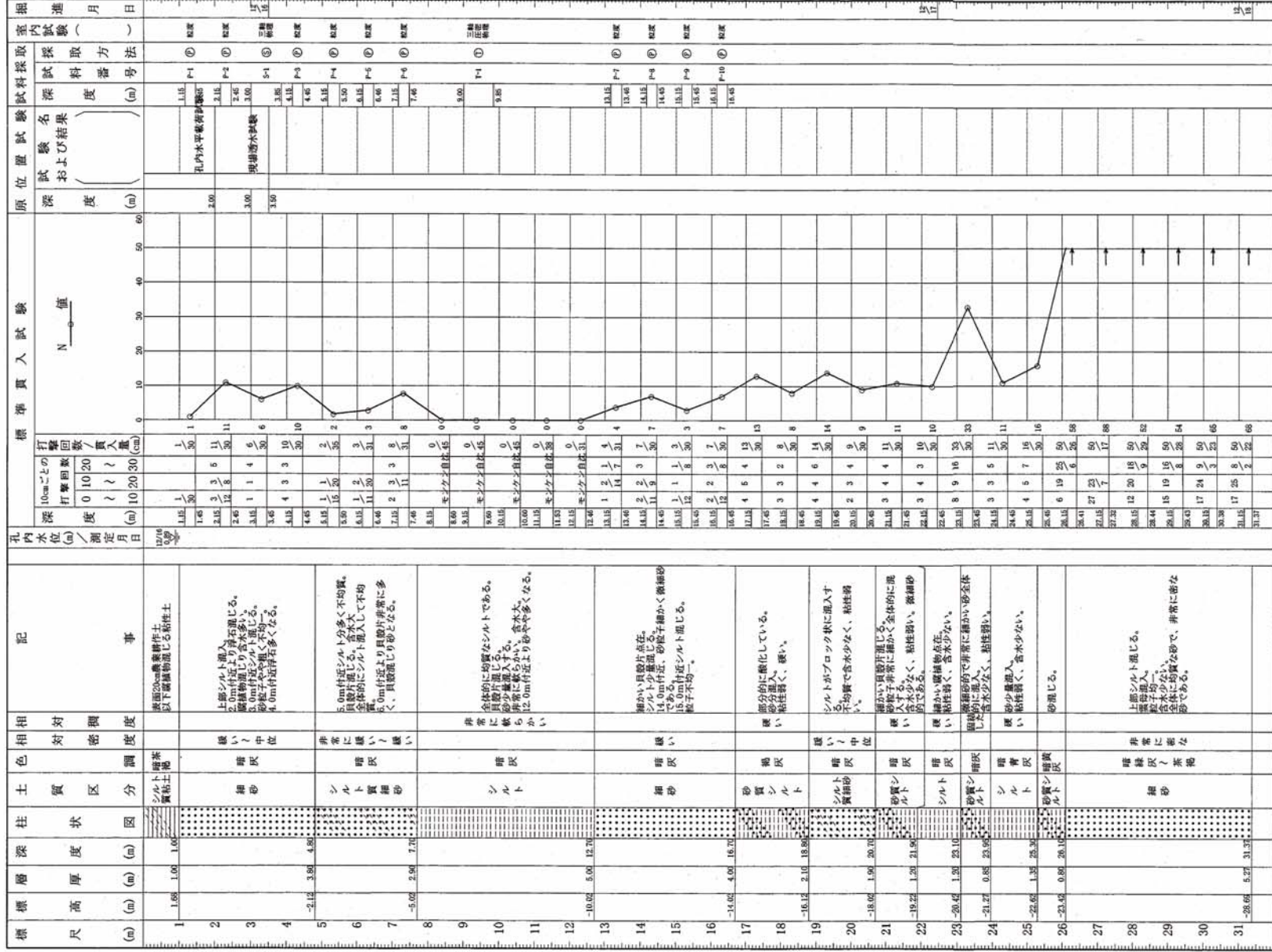
ボーリング機

事業・工事名

シート№

ボーリング名	No. 1	調査位置	吉川市大字川野字上通124他2筆、大字川藤字前新田3265他7筆北緯35° 54' 10.2"
発注機関	吉川市教育委員会	調査期間	平成15年12月17日～15年12月 日東経139° 51' 19.8"

孔口標高	H=2.675m	方位	北0° 90° 270° 西 東	地盤	給排水0°
総掘進長	31.37m	角度	180° 上 下 90° 下	使用機	ハンマー
				エンジン	落下用具
					V5-P
					半自動落下



ボーリング柱状図

調査名 給食センター敷地地質調査業務

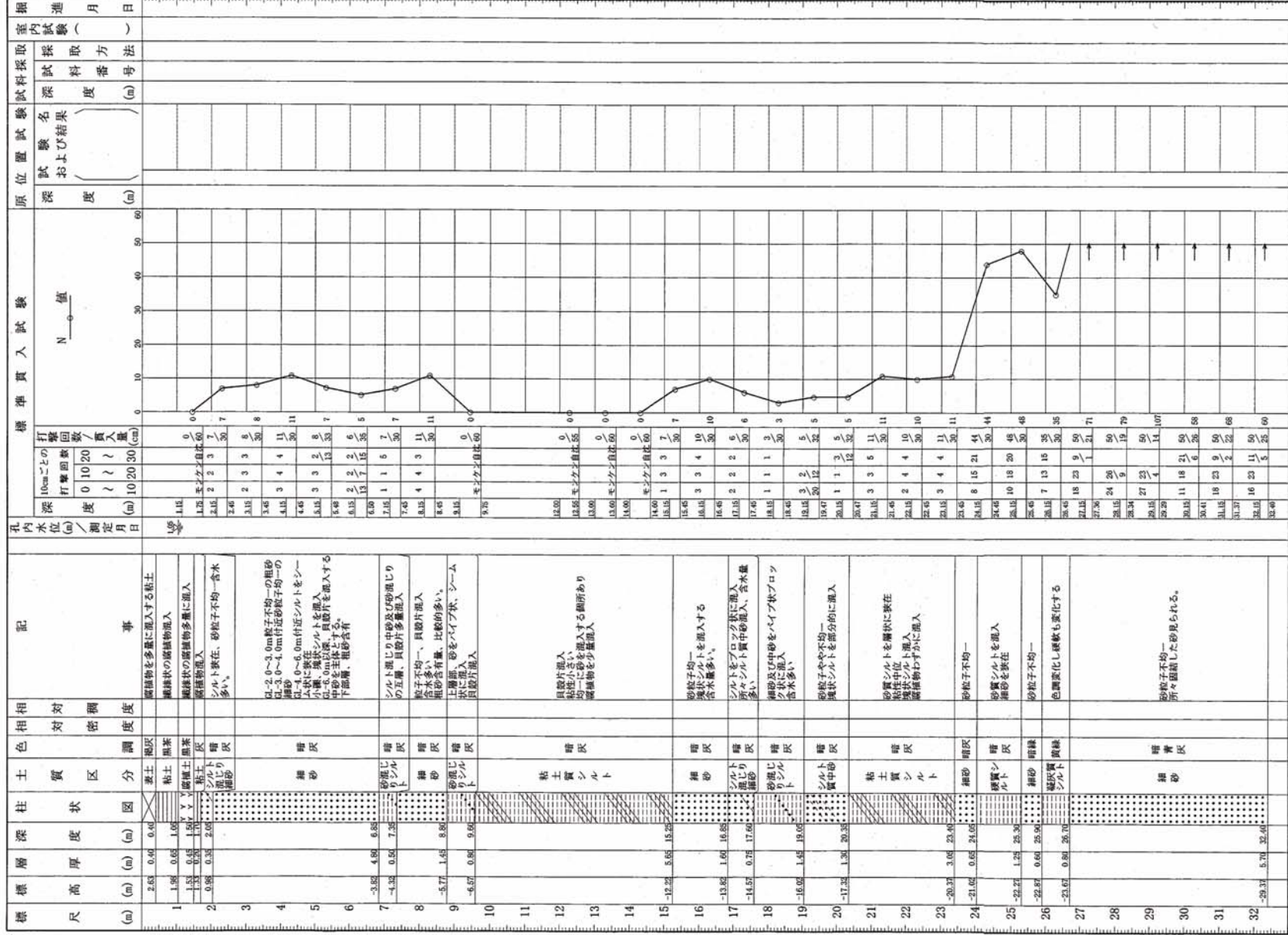
ボーリング№

事業・工事名 吉川地区土質調査

シート№

ボーリング名	既存 No. 1	調査位置	住宅・都市整備公団
発注機関	昭和 60年 1月 26日 ~ 60年 2月 7日		
北緯	東経		

孔口標高	H= 3.027m	地盤勾配	水平 0°
総掘進長	32.40m	方位	北 270° 東 90° 西 180° 南 0°
使用機	試験機	ハンマー	落下用具
ポンプ			



室内試験調査結果

土質試験結果一覧表 (基礎地盤)

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 16日

試験者

試料番号 (深 さ)		1 (1.15m~ 1.45m)	1 (2.15m~ 2.45m)	1 (3.00m~ 3.85m)	1 (4.15m~ 4.45m)	1 (5.15m~ 5.50m)	1 (6.15m~ 6.46m)
一 般	湿潤密度 ρ_t g/cm ³			1.964			
	乾燥密度 ρ_d g/cm ³			1.519			
	土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	2.682		2.734		2.695	2.682
	自然含水比 w_n %	44.8		23.8		32.5	41.5
	間隙比 e			0.800			
	飽和度 S_r %			100.0			
粒 度	石分 (75mm以上) %						
	礫分 ¹⁾ (2~75mm) %	0	1	0	1	6	7
	砂分 ¹⁾ (0.075~2mm) %	70	95	94	95	68	64
	シルト分 ¹⁾ (0.005~0.075mm) %	21	4	6	4	17	16
	粘土分 ¹⁾ (0.005mm未満) %	9				9	13
	最大粒径 mm	2.00	4.75	4.75	4.75	9.50	9.50
	均等係数 U_c	23.5	2.51	3.02	2.31	41.3	215
	曲率係数 U_c'	5.22	1.15	1.24	1.15	7.21	15.1
	50% 粒径 D_{50} mm	0.135	0.263	0.370	0.339	0.188	0.238
	20% 粒径 D_{20} mm	0.0309	0.173	0.224	0.230	0.0355	0.0211
コ ン シ メ ン シ 儀 性	液性限界 w_L %						
	塑性限界 w_p %						
	塑性指数 I_p						
分 類	地盤材料の 分類名	細粒分質砂	細粒分混じり砂	細粒分混じり砂	細粒分混じり砂	細粒分質混じり砂	細粒分質混じり砂
	分類記号	(SF)	(S-F)	(S-F)	(S-F)	(SF-G)	(SF-G)
圧 密	試験方法						
	圧縮指数 C_c 圧密降伏応力 p_c kN/m ²						
一 軸 圧 縮	一軸圧縮強さ q_u kN/m ²						
せん 断	試験条件			三軸CD			
	全応力	c kN/m ²					
		ϕ °					
	有効応力	c' kN/m ²			4.2		
ϕ' °				38.9			

特記事項

乾燥密度、間隙比、飽和度は、湿潤密度試験の含水比で計算した値である。
 圧密試験の C_v 、 M_v は、 P_c に対応する値である。

1) 石分を除いた75mm未満の土質材料
 に対する百分率で表す。

[1 kN/m² ≒ 0.102 kgf/cm²]

土質試験結果一覧表 (基礎地盤)

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 16日

試験者

試料番号 (深 さ)		1 (7.15m~ 7.46m)	1 (9.00m~ 9.85m)	1 (13.15m~ 13.46m)	1 (14.15m~ 14.45m)	1 (15.15m~ 15.45m)	1 (16.15m~ 16.45m)
一 般	湿潤密度 ρ_t g/cm ³		1.584				
	乾燥密度 ρ_d g/cm ³		0.952				
	土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.642	2.715	2.731	2.723	
	自然含水比 w_n %		70.2	38.5	36.6	33.5	
	間隙比 e		1.777				
	飽和度 S_r %		98.7				
粒 度	石分 (75mm以上) %						
	礫分 ¹⁾ (2~75mm) %	5	1	4	1	5	4
	砂分 ¹⁾ (0.075~2mm) %	91	26	72	73	68	86
	シルト分 ¹⁾ (0.005~0.075mm) %		47	15	16	16	
	粘土分 ¹⁾ (0.005mm未満) %	4	26	9	10	11	10
	最大粒径 mm	4.75	9.50	9.50	9.50	9.50	9.50
	均等係数 U_c	2.68	35.4	32.4	35.0	92.1	—
	曲率係数 U_c'	1.15	0.830	9.96	10.2	5.75	—
	50% 粒径 D_{50} mm	0.303	0.0252	0.159	0.132	0.277	0.457
	20% 粒径 D_{20} mm	0.180	0.00316	0.0401	0.0410	0.0277	0.217
コン シ メ ン シ ン 指 数	液性限界 w_L %		52.8				
	塑性限界 w_p %		32.0				
	塑性指数 I_p		20.8				
	コンスタン指数 I_c		-0.836				
分 類	地盤材料の 分類名	細粒分礫混じり砂	砂質 シルト	細粒分質礫混じり砂	細粒分質砂	細粒分質礫混じり砂	細粒分礫混じり砂
	分類記号	(S-FG)	(MHS)	(SF-G)	(SF)	(SF-G)	(S-FG)
圧 密	試験方法		段階載荷				
	圧縮指数 C_c		0.72				
	圧密降伏応力 p_c kN/m ²		90.51				
	体積圧縮係数 m_v m ² /kN		6.87E-4				
一 軸 圧 縮	圧密係数 c_v cm ² /d		4.59E+2				
	一軸圧縮強さ q_u kN/m ²						
せん 断	試験条件		三軸UU				
	全応力	c kN/m ²	14.1				
		ϕ °	3.9				
	有効応力	c' kN/m ²					
ϕ' °							

特記事項

乾燥密度、間隙比、飽和度は、湿潤密度試験の含水比で計算した値である。
圧密試験の C_v 、 M_v は、 P_c に対応する値である。

1) 石分を除いた75mm未満の土質材料に対する百分率で表す。

[1 kN/m² ≒ 0.1012 kgf/cm²]

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 6日

試験者

試料番号（深さ）		1（1.15m～1.45m）			1（3.00m～3.85m）		
ピクノメーター No.		101	105	106	127	128	129
（試料+蒸留水+ピクノメーター）質量 m_b g		160.821	162.841	162.391	169.309	166.050	170.067
m_b をはかったときの内容物の温度 T °C		19.0	19.0	19.0	19.0	19.0	19.0
T °Cにおける蒸留水の密度 $\rho_w(T)$ g/cm ³		0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984
温度 T °Cの蒸留水を満たしたときの （蒸留水+ピクノメーター）質量 m_a g		149.493	149.540	148.911	156.342	152.425	157.153
試料の 炉乾燥質量	容器 No.	101	105	106	127	128	129
	（炉乾燥試料+容器）質量 g	62.776	67.825	65.063	69.760	70.065	69.332
	容器質量 g	44.743	46.637	43.574	49.352	48.593	48.986
	m_s g	18.033	21.188	21.489	20.408	21.472	20.346
土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.685	2.682	2.679	2.738	2.732	2.733
平均値 ρ_s g/cm ³		2.682			2.734		
試料番号（深さ）		1（5.15m～5.50m）			1（6.15m～6.46m）		
ピクノメーター No.		107	108	109	110	111	112
（試料+蒸留水+ピクノメーター）質量 m_b g		160.904	165.465	162.165	168.054	170.830	166.963
m_b をはかったときの内容物の温度 T °C		19.0	19.0	19.0	19.0	19.0	19.0
T °Cにおける蒸留水の密度 $\rho_w(T)$ g/cm ³		0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984
温度 T °Cの蒸留水を満たしたときの （蒸留水+ピクノメーター）質量 m_a g		147.730	152.675	149.434	154.033	157.611	153.866
試料の 炉乾燥質量	容器 No.	107	108	109	110	111	112
	（炉乾燥試料+容器）質量 g	66.220	67.325	66.981	72.126	65.705	70.207
	容器質量 g	45.294	46.997	46.767	49.780	44.654	49.340
	m_s g	20.926	20.328	20.214	22.346	21.051	20.867
土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.695	2.692	2.697	2.680	2.683	2.681
平均値 ρ_s g/cm ³		2.695			2.682		
試料番号（深さ）		1（9.00m～9.85m）			1（13.15m～13.46m）		
ピクノメーター No.		133	134	135	113	114	115
（試料+蒸留水+ピクノメーター）質量 m_b g		174.035	166.660	167.732	166.713	163.642	167.598
m_b をはかったときの内容物の温度 T °C		19.0	19.0	19.0	19.0	19.0	19.0
T °Cにおける蒸留水の密度 $\rho_w(T)$ g/cm ³		0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984
温度 T °Cの蒸留水を満たしたときの （蒸留水+ピクノメーター）質量 m_a g		161.355	153.670	154.664	153.451	150.253	154.605
試料の 炉乾燥質量	容器 No.	133	134	135	113	114	115
	（炉乾燥試料+容器）質量 g	69.198	69.906	69.234	70.120	67.135	68.280
	容器質量 g	48.805	49.035	48.233	49.126	45.963	47.742
	m_s g	20.393	20.871	21.001	20.994	21.172	20.538
土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.640	2.644	2.643	2.711	2.716	2.718
平均値 ρ_s g/cm ³		2.642			2.715		

特記事項

1) ピクノメーターの検定結果から求める。

$$\rho_s = \frac{m_s}{m_s + (m_a - m_b)} \times \rho_w(T)$$

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 6日

試 験 者

試料番号 (深さ)		1 (14.15m~ 14.45m)			1 (15.15m~ 15.45m)		
ピクノメーター No.		116	117	118	119	120	121
(試料+蒸留水+ピクノメーター) 質量 m_b g		168.970	165.010	165.800	168.331	169.605	163.762
m_b をはかったときの内容物の温度 T °C		19.0	19.0	19.0	19.0	19.0	19.0
T °Cにおける蒸留水の密度 $\rho_w(T)$ g/cm ³		0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984	0.9984
温度 T °Cの蒸留水を満たしたときの (蒸留水+ピクノメーター) 質量 m_a g		155.064	151.697	152.225	155.000	156.409	150.156
試料の 炉乾燥質量	容 器 No.	116	117	118	119	120	121
	(炉乾燥試料+容器) 質量 g	70.477	70.202	69.094	69.771	69.505	68.016
	容 器 質 量 g	48.553	49.216	47.699	48.713	48.678	46.537
	m_s g	21.924	20.986	21.395	21.058	20.827	21.479
土 粒 子 の 密 度 ρ_s g/cm ³		2.730	2.731	2.732	2.721	2.725	2.724
平 均 値 ρ_s g/cm ³		2.731			2.723		
試料番号 (深さ)							
ピクノメーター No.							
(試料+蒸留水+ピクノメーター) 質量 m_b g							
m_b をはかったときの内容物の温度 T °C							
T °Cにおける蒸留水の密度 $\rho_w(T)$ g/cm ³							
温度 T °Cの蒸留水を満たしたときの (蒸留水+ピクノメーター) 質量 m_a g							
試料の 炉乾燥質量	容 器 No.						
	(炉乾燥試料+容器) 質量 g						
	容 器 質 量 g						
	m_s g						
土 粒 子 の 密 度 ρ_s g/cm ³							
平 均 値 ρ_s g/cm ³							
試料番号 (深さ)							
ピクノメーター No.							
(試料+蒸留水+ピクノメーター) 質量 m_b g							
m_b をはかったときの内容物の温度 T °C							
T °Cにおける蒸留水の密度 $\rho_w(T)$ g/cm ³							
温度 T °Cの蒸留水を満たしたときの (蒸留水+ピクノメーター) 質量 m_a g							
試料の 炉乾燥質量	容 器 No.						
	(炉乾燥試料+容器) 質量 g						
	容 器 質 量 g						
	m_s g						
土 粒 子 の 密 度 ρ_s g/cm ³							
平 均 値 ρ_s g/cm ³							

特記事項

1) ピクノメーターの検定結果から求める。

$$\rho_s = \frac{m_s}{m_s + (m_a - m_b)} \times \rho_w(T)$$

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 6日

試験者

試料番号(深さ)	1 (1.15m~ 1.45m)			1 (3.00m~ 3.85m)		
容器 No.	128	177	131	240	79	285
m_a g	125.06	113.65	144.45	210.67	223.31	209.05
m_b g	101.79	91.41	114.62	178.08	189.65	177.54
m_c g	49.50	41.76	48.59	43.20	46.07	45.34
w %	44.5	44.8	45.2	24.2	23.4	23.8
平均値 w %	44.8			23.8		
特記事項						

試料番号(深さ)	1 (5.15m~ 5.50m)			1 (6.15m~ 6.46m)		
容器 No.	202	116	240	204	95	54
m_a g	130.79	136.86	139.17	91.79	115.16	99.83
m_b g	109.45	110.36	115.74	77.54	94.18	79.49
m_c g	43.90	29.31	43.20	43.29	43.14	30.83
w %	32.6	32.7	32.3	41.6	41.1	41.8
平均値 w %	32.5			41.5		
特記事項						

試料番号(深さ)	1 (9.00m~ 9.85m)			1 (13.15m~ 13.46m)		
容器 No.	128	111	131	42	62	30
m_a g	140.52	154.24	152.67	99.08	128.07	104.40
m_b g	103.08	107.81	109.76	80.28	104.90	84.31
m_c g	49.50	41.98	48.59	31.31	45.16	32.00
w %	69.9	70.5	70.1	38.4	38.8	38.4
平均値 w %	70.2			38.5		
特記事項						

試料番号(深さ)	1 (14.15m~ 14.45m)			1 (15.15m~ 15.45m)		
容器 No.	134	31	90	111	209	180
m_a g	104.84	89.26	99.51	107.23	99.72	100.48
m_b g	88.75	73.58	85.24	90.99	84.96	86.43
m_c g	44.76	30.98	46.01	41.98	41.03	44.67
w %	36.6	36.8	36.4	33.1	33.6	33.6
平均値 w %	36.6			33.5		
特記事項						

試料番号(深さ)						
容器 No.						
m_a g						
m_b g						
m_c g						
w %						
平均値 w %						
特記事項						

$$w = \frac{m_a - m_b}{m_b - m_c} \times 100$$

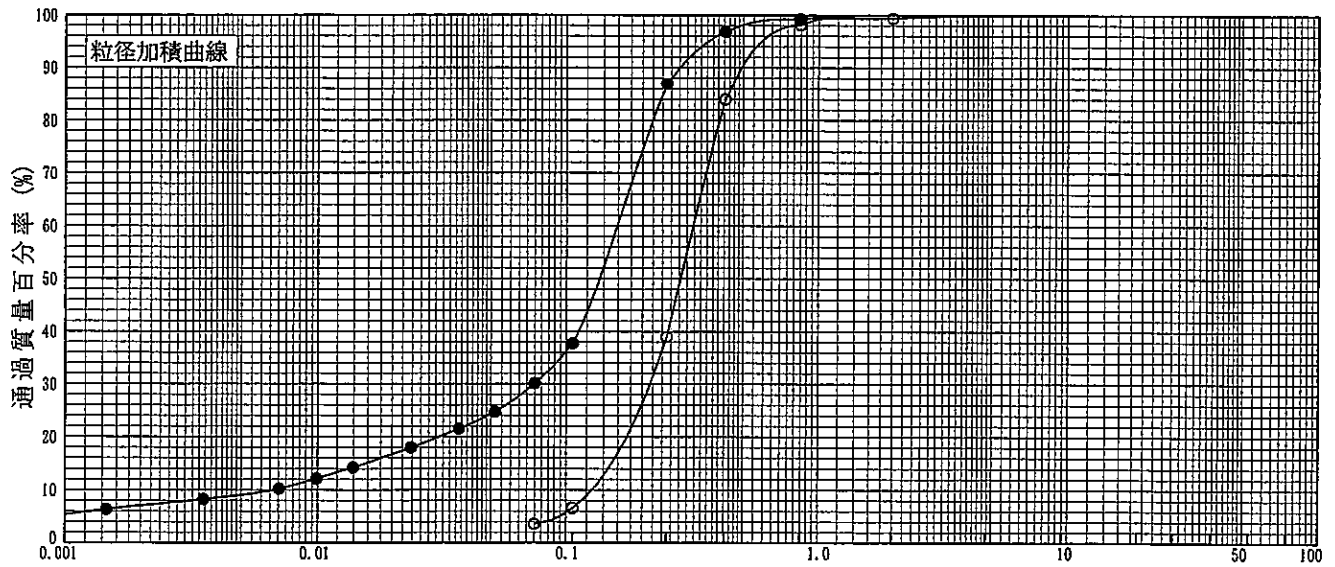
m_a : (試料+容器)質量
 m_b : (炉乾燥試料+容器)質量
 m_c : 容器質量

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 8日

試験者

試料番号 (深さ)	1 (1.15m~ 1.45m)		1 (2.15m~ 2.45m)		試料番号 (深さ)	1 (1.15m~ 1.45m)	1 (2.15m~ 2.45m)
	粒径 mm	通過質量百分率 %	粒径 mm	通過質量百分率 %		粗礫分 %	0
ふる る い 分 析	75		75		中礫分 %	0	0
	53		53		細礫分 %	0	1
	37.5		37.5		粗砂分 %	1	1
	26.5		26.5		中砂分 %	12	59
	19		19		細砂分 %	57	35
	9.5		9.5		シルト分 %	21	4
	4.75		4.75	100.0	粘土分 %	9	
	2	100.0	2	99.4	2mm ふるい通過質量百分率 %	100	99
	0.850	99.3	0.850	98.1	425μm ふるい通過質量百分率 %	97	84
	0.425	96.8	0.425	84.0	75μm ふるい通過質量百分率 %	30	4
	0.250	86.9	0.250	39.0	最大粒径 mm	2.00	4.75
	0.106	37.7	0.106	6.6	60% 粒径 D_{60} mm	0.159	0.317
	0.075	30.1	0.075	3.6	50% 粒径 D_{50} mm	0.135	0.283
沈 降 分 析	0.0519	24.7			30% 粒径 D_{30} mm	0.0747	0.215
	0.0371	21.5			10% 粒径 D_{10} mm	0.00675	0.127
	0.0238	18.0			均等係数 U_c	23.5	2.51
	0.0139	14.2			曲率係数 U_c	5.22	1.15
	0.00992	12.1			土粒子の密度 ρ_s , g/cm ³	2.682	—
	0.00706	10.2			使用した分散剤	ヘキサメタリン酸 ナトリウム	
	0.00355	8.3			溶液濃度, 溶液添加量	10 ml	
0.00146	6.3			20% 粒径 D_{20} mm	0.0309	0.173	
				記号	-●-	-○-	



0.005	0.075	0.25	0.85	2	4.75	19	75
粘 土	シ ル ト	細 砂	中 砂	粗 砂	細 礫	中 礫	粗 礫

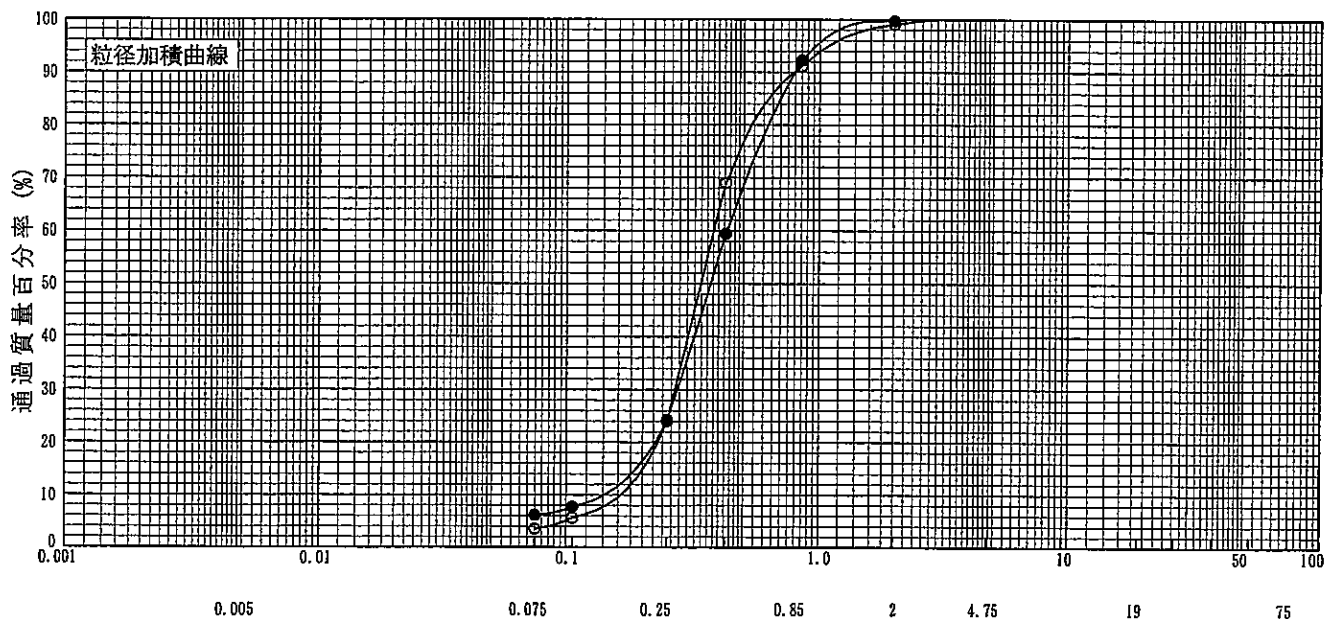
特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 8日

試験者

試料番号 (深さ)	1 (3.00m~ 3.85m)		1 (4.15m~ 4.45m)		試料番号 (深さ)	1 (3.00m~ 3.85m)		1 (4.15m~ 4.45m)	
	粒径 mm	通過質量百分率 %	粒径 mm	通過質量百分率 %		粗 礫 分 %	0	0	0
ふ る い 分 析	75		75		中 礫 分 %	0		0	0
	53		53		細 礫 分 %	0		0	1
	37.5		37.5		粗 砂 分 %	8		8	8
	26.5		26.5		中 砂 分 %	68		68	67
	19		19		細 砂 分 %	18		18	20
	9.5		9.5		シルト分 %	6		6	4
	4.75	100.0	4.75	100.0	粘 土 分 %				
	2	99.7	2	99.0	2mm ふるい通過質量百分率 %	100		100	99
	0.850	92.2	0.850	91.1	425 μm ふるい通過質量百分率 %	59		59	69
	0.425	59.4	0.425	69.0	75 μm ふるい通過質量百分率 %	6		6	4
析	0.250	24.2	0.250	24.0	最大粒径 mm	4.75		4.75	4.75
	0.106	7.7	0.106	5.6	60 % 粒径 D_{60} mm	0.429		0.429	0.380
	0.075	6.1	0.075	3.5	50 % 粒径 D_{50} mm	0.370		0.370	0.339
					30 % 粒径 D_{30} mm	0.275		0.275	0.269
					10 % 粒径 D_{10} mm	0.142		0.142	0.165
					均等係数 U_c	3.02		3.02	2.31
					曲率係数 U'_c	1.24		1.24	1.15
					土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	2.734		2.734	---
					使用した分散剤 溶液濃度, 溶液添加量				
					20 % 粒径 D_{20} mm	0.224		0.224	0.230
沈 降 分 析					記 号	- ● -		- ○ -	



0.005	0.075	0.25	0.85	2	4.75	19	75
粘 土	シ ル ト	細 砂	中 砂	粗 砂	細 礫	中 礫	粗 礫

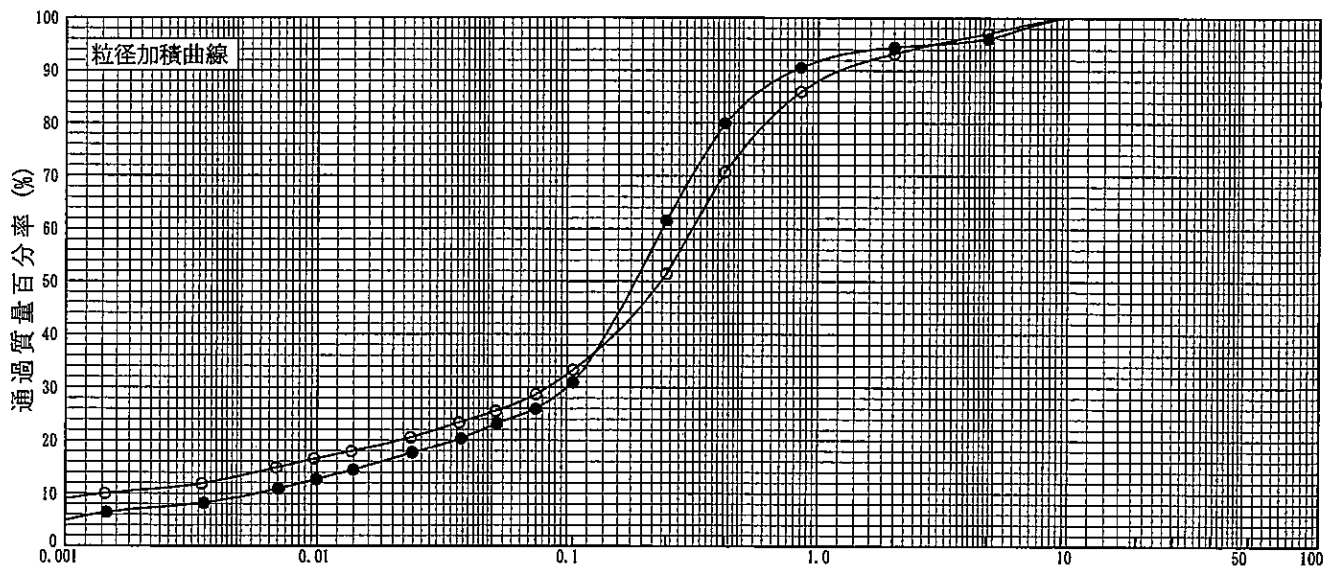
特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 8日

試験者

試料番号 (深さ)	1 (5.15m~ 5.50m)		1 (6.15m~ 6.46m)		試料番号 (深さ)		1 (5.15m~ 5.50m)	1 (6.15m~ 6.46m)
	粒径 mm	通過質量百分率 %	粒径 mm	通過質量百分率 %	粗 礫 分 %			
ふる る い 分 析	75		75		粗 礫 分 %		0	0
	53		53		中 礫 分 %		4	3
	37.5		37.5		細 礫 分 %		2	4
	26.5		26.5		粗 砂 分 %		3	7
	19		19		中 砂 分 %		29	35
	9.5	100.0	9.5	100.0	細 砂 分 %		36	22
	4.75	96.0	4.75	97.0	シルト分 %		17	16
	2	94.4	2	93.2	粘土分 %		9	13
	0.850	90.5	0.850	85.9	2mm ふるい通過質量百分率 %		94	93
	0.425	79.9	0.425	70.7	425μm ふるい通過質量百分率 %		80	71
沈 降 分 析	0.250	61.5	0.250	51.5	75μm ふるい通過質量百分率 %		26	29
	0.106	30.9	0.106	33.3	最大粒径 mm		9.50	9.50
	0.075	26.0	0.075	28.7	60 % 粒径 D_{60} mm		0.241	0.316
	0.0523	23.2	0.0516	25.6	50 % 粒径 D_{50} mm		0.188	0.238
	0.0374	20.4	0.0368	23.4	30 % 粒径 D_{30} mm		0.101	0.0838
	0.0239	17.7	0.0235	20.6	10 % 粒径 D_{10} mm		0.00584	0.00147
	0.0140	14.5	0.0137	17.9	均等係数 U_c		41.3	215
	0.00994	12.6	0.00975	16.5	曲率係数 U_c'		7.21	15.1
分 析	0.00707	10.9	0.00694	14.8	土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.695	2.682
	0.00357	8.2	0.00351	11.8	使用した分散剤	ヘキサメタリン酸 ナトリウム	10 ml	ヘキサメタリン酸 ナトリウム 10 ml
	0.00147	6.4	0.00144	10.0	溶液濃度, 溶液添加量			
					20 % 粒径 D_{20} mm		0.0355	0.0211
				記 号		-●-	-○-	



粘 土	シ ル ト	細 砂	中 砂	粗 砂	細 礫	中 礫	粗 礫
-----	-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

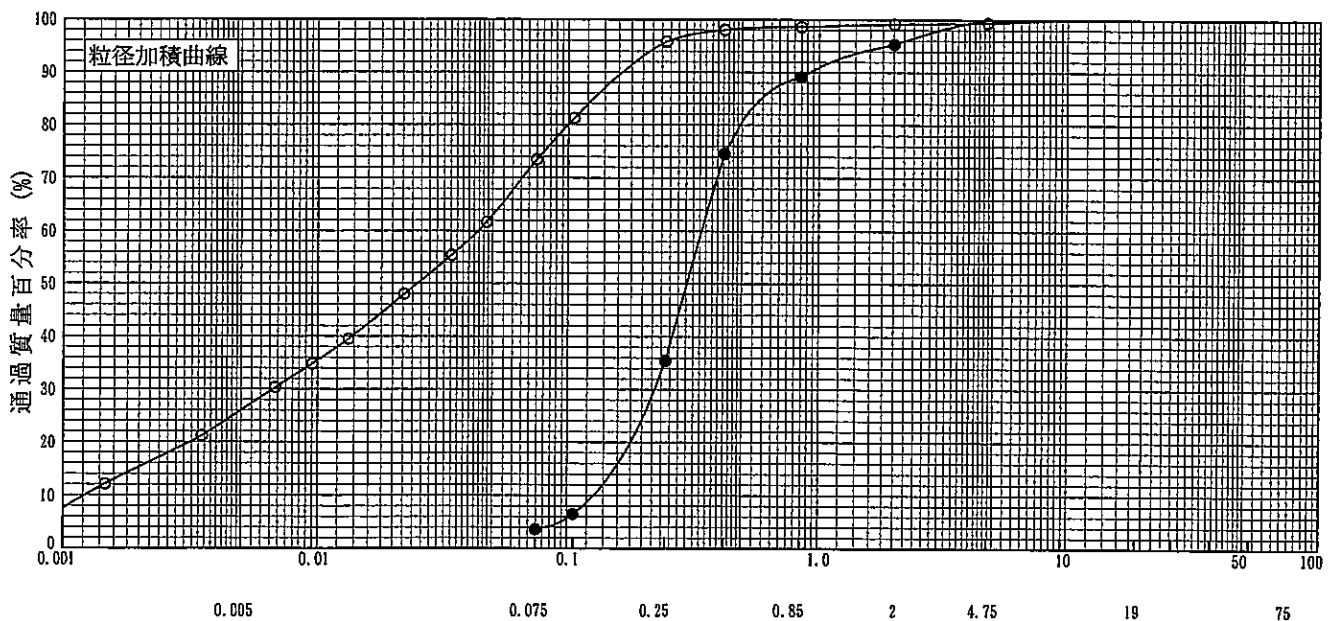
特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 8日

試験者

試料番号 (深さ)	1 (7.15m~ 7.46m)		1 (9.00m~ 9.85m)		試料番号 (深さ)	1 (7.15m~ 7.46m)		1 (9.00m~ 9.85m)	
	粒径 mm	通過質量百分率 %	粒径 mm	通過質量百分率 %		粗礫分 %	0	0	0
ふる る い 分 析	75		75		中礫分 %	0		0	1
	53		53		細礫分 %	5		5	0
	37.5		37.5		粗砂分 %	6		6	0
	26.5		26.5		中砂分 %	54		54	3
	19		19		細砂分 %	31		31	23
	9.5		9.5	100.0	シルト分 %	4		4	47
	4.75	100.0	4.75	99.4	粘土分 %				26
	2	95.3	2	99.2	2mmふるい通過質量百分率 %	95		95	99
	0.850	89.1	0.850	98.6	425μmふるい通過質量百分率 %	75		75	98
	0.425	74.6	0.425	98.0	75μmふるい通過質量百分率 %	4		4	73
沈 降 分 析	0.250	35.4	0.250	95.8	最大粒径 mm	4.75		4.75	9.50
	0.106	6.5	0.106	81.2	60% 粒径 D_{60} mm	0.345		0.345	0.0437
	0.075	3.6	0.075	73.5	50% 粒径 D_{50} mm	0.303		0.303	0.0252
				0.0473	30% 粒径 D_{30} mm	0.226		0.226	0.00668
				0.0343	10% 粒径 D_{10} mm	0.129		0.129	0.00123
				0.0223	均等係数 U_c	2.68		2.68	35.4
				0.0133	曲率係数 U'_c	1.15		1.15	0.830
				0.00953	土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	—		—	2.642
				0.00684	使用した分散剤				ヘキサメタリン酸 ナトリウム 10 ml
				0.00352	溶液濃度, 溶液添加量				
			0.00148	20% 粒径 D_{20} mm	0.180		0.180	0.00316	
				記号	- ● -			- ○ -	



0.005	0.075	0.25	0.85	2	4.75	19	75
粘土	シルト	細砂	中砂	粗砂	細礫	中礫	粗礫

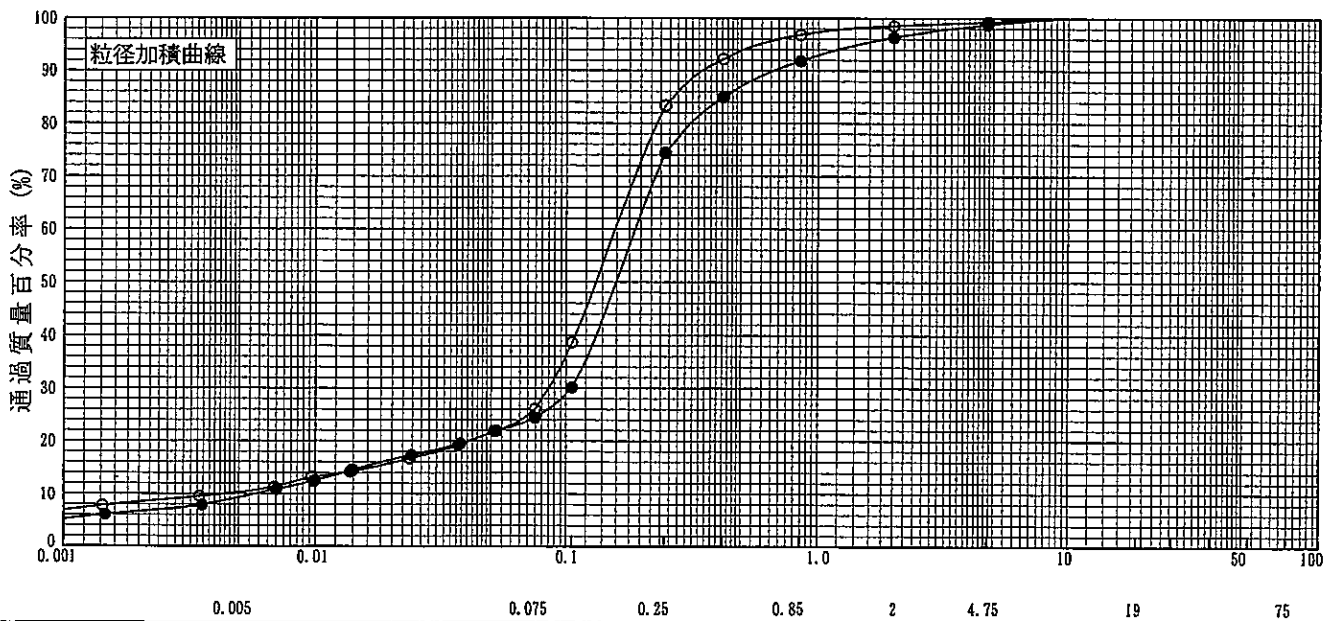
特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 8日

試験者

試料番号 (深さ)	1 (13.15m~ 13.46m)		1 (14.15m~ 14.45m)		試料番号 (深さ)	1 (13.15m~ 13.46m)	1 (14.15m~ 14.45m)
	粒径 mm	通過質量百分率%	粒径 mm	通過質量百分率%		粗 礫 分 %	0
ふる る い 分 析	75		75		中 礫 分 %	1	1
	53		53		細 礫 分 %	3	0
	37.5		37.5		粗 砂 分 %	4	2
	26.5		26.5		中 砂 分 %	18	14
	19		19		細 砂 分 %	50	57
	9.5	100.0	9.5	100.0	シルト分 %	15	16
	4.75	98.8	4.75	99.3	粘 土 分 %	9	10
	2	96.3	2	98.6	2mm ふるい通過質量百分率 %	96	99
	0.850	91.8	0.850	96.8	425μm ふるい通過質量百分率 %	85	92
	0.425	84.9	0.425	92.2	75μm ふるい通過質量百分率 %	24	26
沈 降 分 析	0.250	74.4	0.250	83.3	最大粒径 mm	9.50	9.50
	0.106	30.2	0.106	38.7	60% 粒径 D_{60} mm	0.190	0.158
	0.075	24.4	0.075	26.1	50% 粒径 D_{50} mm	0.159	0.132
	0.0525	21.9	0.0514	21.9	30% 粒径 D_{30} mm	0.105	0.0853
	0.0374	19.5	0.0367	19.2	10% 粒径 D_{10} mm	0.00585	0.00451
	0.0239	17.3	0.0235	16.7	均等係数 U_c	32.4	35.0
	0.0139	14.5	0.0137	14.2	曲率係数 U_c	9.96	10.2
	0.00991	12.4	0.00971	13.1	土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	2.715	2.731
分 析	0.00704	10.9	0.00691	11.3	使用した分散剤	ヘキサメタリン酸 ナトリウム	ヘキサメタリン酸 ナトリウム
	0.00356	7.9	0.00348	9.5	溶液濃度, 溶液添加量	10 ml	10 ml
	0.00146	6.0	0.00143	7.7	20% 粒径 D_{20} mm	0.0401	0.0410
				記 号	-●-	-○-	



粘 土	シ ル ト	細 砂	中 砂	粗 砂	細 礫	中 礫	粗 礫
-----	-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

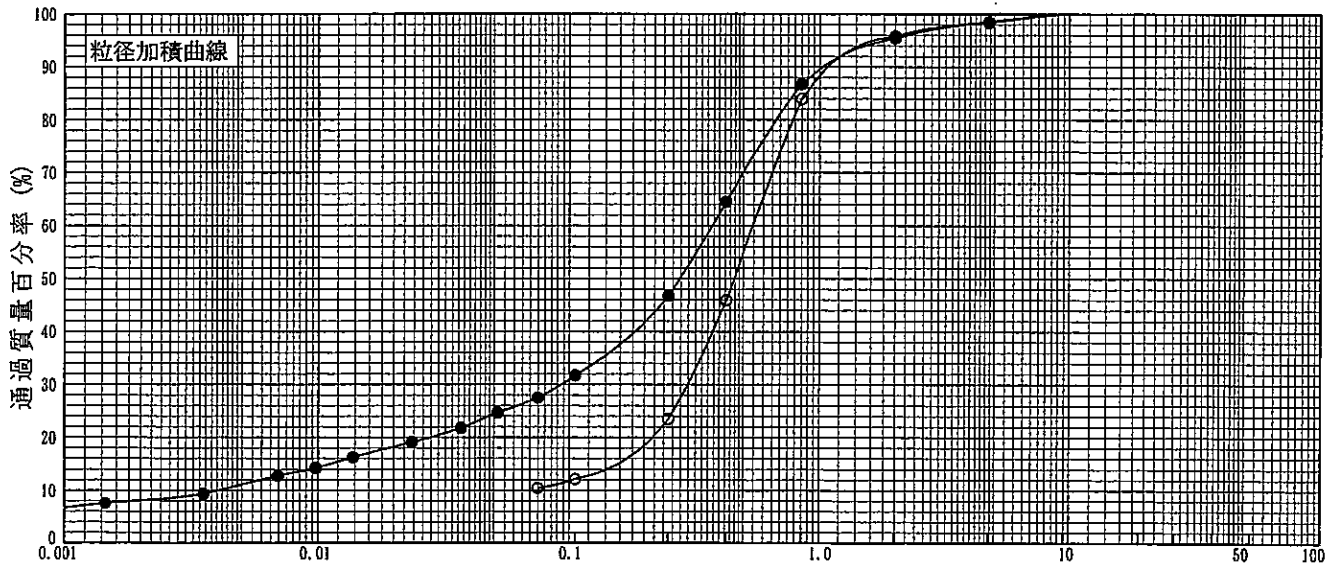
特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 8日

試験者

試料番号 (深さ)	1 (15.15m~ 15.45m)		1 (16.15m~ 16.45m)		試料番号 (深さ)	1 (15.15m~ 15.45m)		1 (16.15m~ 16.45m)	
	粒径 mm	通過質量百分率%	粒径 mm	通過質量百分率%		粗礫分 %	0	0	0
ふる	75		75		中礫分 %	1		2	
	53		53		細礫分 %	4		2	
	37.5		37.5		粗砂分 %	8		12	
	26.5		26.5		中砂分 %	40		61	
	19		19		細砂分 %	20		13	
い	9.5	100.0	9.5	100.0	シルト分 %	16		10	
	4.75	98.6	4.75	98.3	粘土分 %	11			
分	2	95.4	2	95.8	2mm ふるい通過質量百分率 %	95		96	
	0.850	86.7	0.850	83.9	425μm ふるい通過質量百分率 %	64		46	
	0.425	64.5	0.425	45.9	75μm ふるい通過質量百分率 %	27		10	
	0.250	46.8	0.250	23.5	最大粒径 mm	9.50		9.50	
析	0.106	31.7	0.106	12.1	60% 粒径 D_{60} mm	0.374		0.545	
	0.075	27.5	0.075	10.4	50% 粒径 D_{50} mm	0.277		0.457	
	0.0516	24.7			30% 粒径 D_{30} mm	0.0934		0.298	
	0.0369	21.8			10% 粒径 D_{10} mm	0.00406		—	
	0.0236	19.1			均等係数 U_c	92.1		—	
	0.0138	16.2			曲率係数 U_c'	5.75		—	
	0.00980	14.2			土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	2.723		—	
	0.00697	12.8			使用した分散剤	ヘキサメタリン酸			
0.00353	9.3			溶液濃度, 溶液添加量	10 ml				
0.00145	7.6			20% 粒径 D_{20} mm	0.0277		0.217		
				記号	-●-		-○-		



0.005	0.075	0.25	0.85	2	4.75	19	75
粘 土	シ ル ト	細 砂	中 砂	粗 砂	細 礫	中 礫	粗 礫

特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 6日

1 (9.00m~9.85m)

試験者

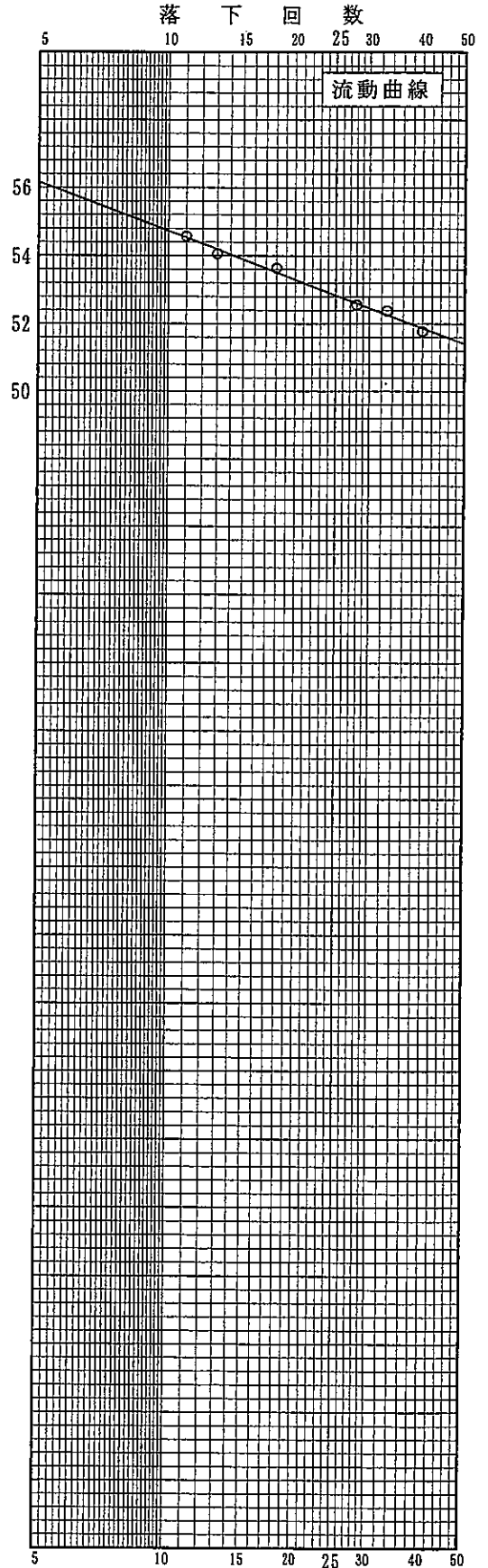
液性限界試験		塑性限界試験	液性限界 w_L %
落下回数	含水比 w %	含水比 w %	52.8
40	51.8	31.9	塑性限界 w_p %
33	52.4	32.3	32.0
28	52.6	31.8	塑性指数 I_p
18	53.6		20.8
13	54.1		
11	54.6		

液性限界試験		塑性限界試験	液性限界 w_L %
落下回数	含水比 w %	含水比 w %	
			塑性限界 w_p %
			塑性指数 I_p

液性限界試験		塑性限界試験	液性限界 w_L %
落下回数	含水比 w %	含水比 w %	
			塑性限界 w_p %
			塑性指数 I_p

液性限界試験		塑性限界試験	液性限界 w_L %
落下回数	含水比 w %	含水比 w %	
			塑性限界 w_p %
			塑性指数 I_p

特記事項

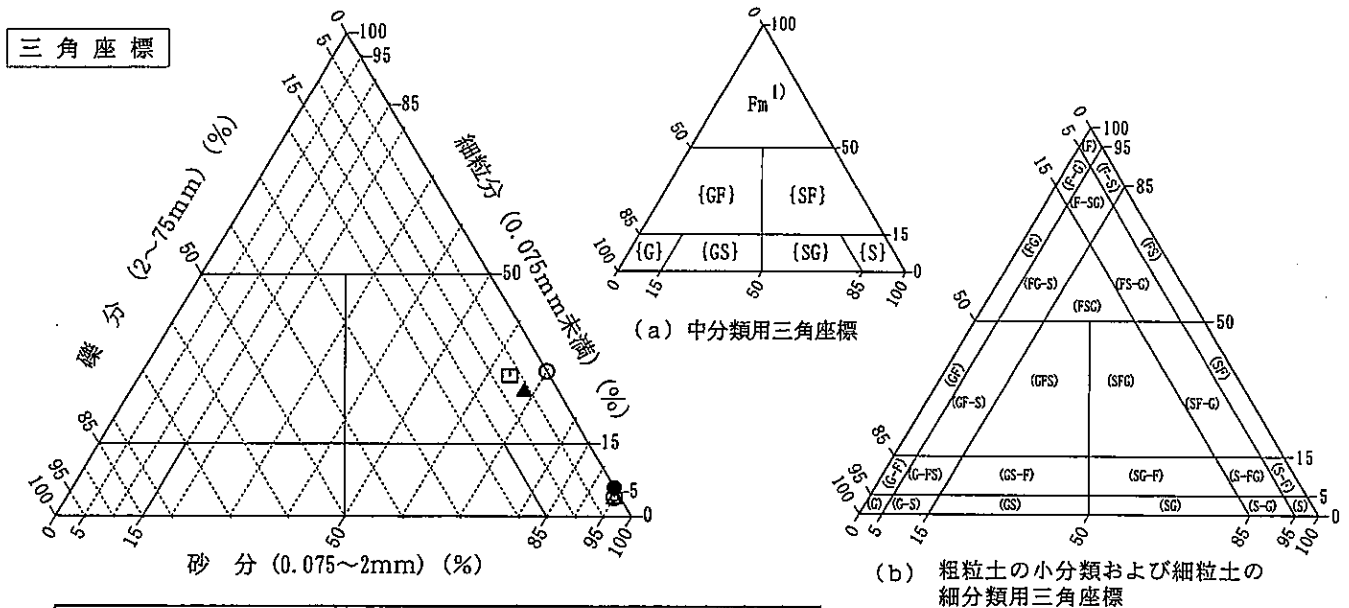


調査件名 給食センター敷地地質調査業務

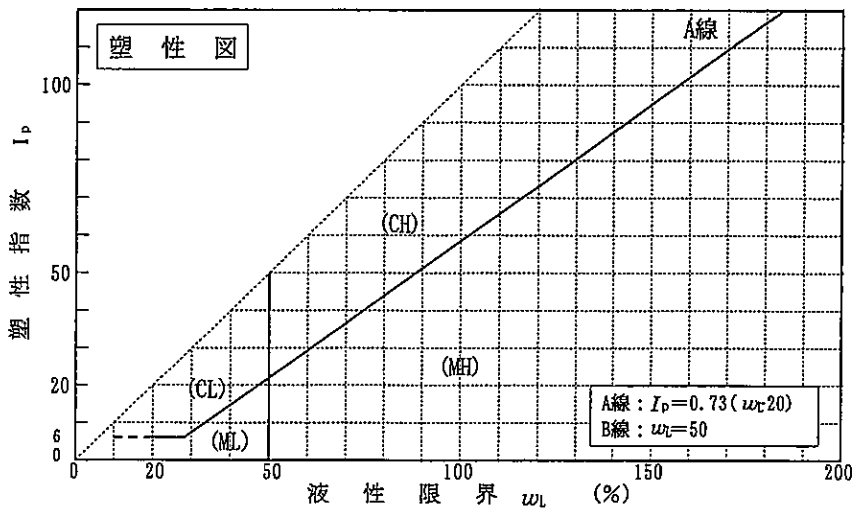
試験年月日 平成 16年 1月 9日

試験者

試料番号 (深 さ)	1 (1.15m~ 1.45m)	1 (2.15m~ 2.45m)	1 (3.00m~ 3.85m)	1 (4.15m~ 4.45m)	1 (5.15m~ 5.50m)	1 (6.15m~ 6.46m)
石 分 (75mm以上) %	0	0	0	0	0	0
礫 分 (2~75mm) %	0	1	0	1	6	7
砂 分 (0.075~2mm) %	70	95	94	95	68	64
細 粒 分 (0.075未満) %	30	4	6	4	26	29
シルト分 (0.005~0.075mm) %	21	4	6	4	17	16
粘土分 (0.005mm未満) %	9				9	13
最大粒径 mm	2.00	4.75	4.75	4.75	9.50	9.50
均等係数 U_c	23.5	2.51	3.02	2.31	41.3	215
液性限界 w_L %						
塑性限界 w_p %						
塑性指数 I_p						
地盤材料の分類名	細粒分質砂	細粒分混じり砂	細粒分混じり砂	細粒分混じり砂	細粒分質礫混じり砂	細粒分質礫混じり砂
分類記号	(SF)	(S-F)	(S-F)	(S-F)	(SF-G)	(SF-G)
凡例記号	○	◎	●	△	▲	□



特記事項 1) 主に観察と塑性図で判別分類

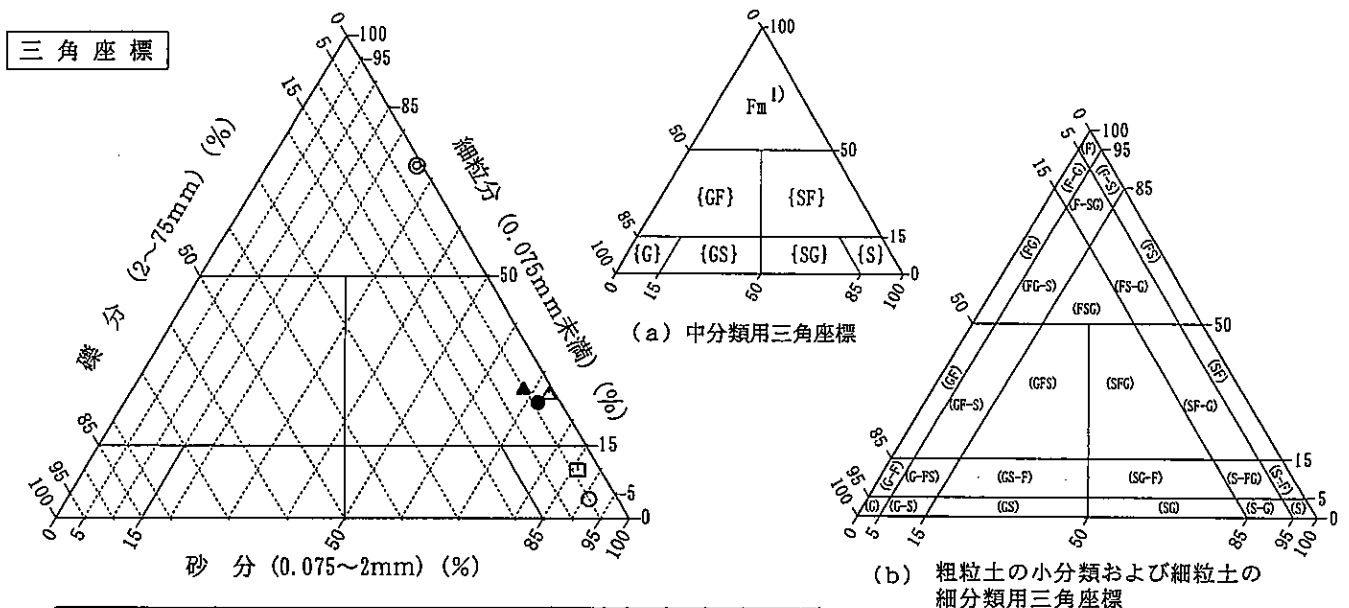


調査件名 給食センター敷地地質調査業務

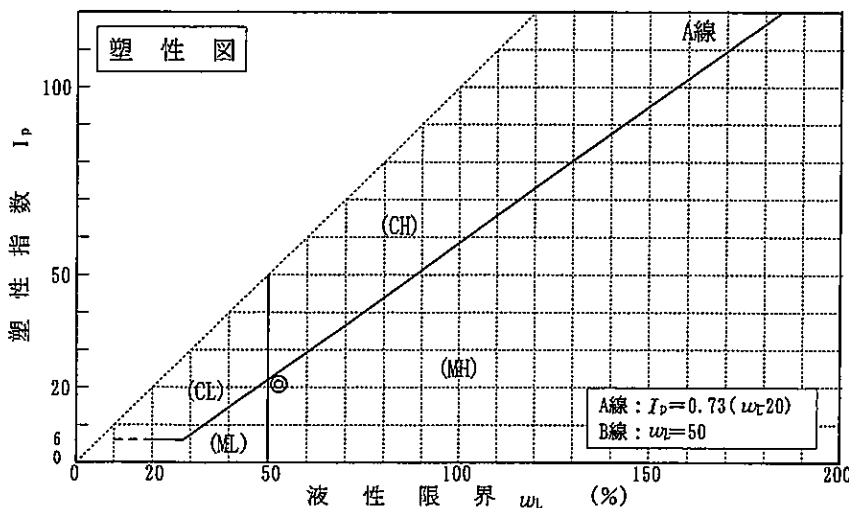
試験年月日 平成 16年 1月 9日

試験者

試料番号 (深 さ)	1 (7.15m~ 7.46m)	1 (9.00m~ 9.85m)	1 (13.15m~ 13.46m)	1 (14.15m~ 14.45m)	1 (15.15m~ 15.45m)	1 (16.15m~ 16.45m)
石分 (75mm以上) %	0	0	0	0	0	0
礫分 (2~75mm) %	5	1	4	1	5	4
砂分 (0.075~2mm) %	91	26	72	73	68	86
細粒分 (0.075未満) %	4	73	24	26	27	10
シルト分 (0.005~0.075mm) %	4	47	15	16	16	10
粘土分 (0.005mm未満) %		26	9	10	11	
最大粒径 mm	4.75	9.50	9.50	9.50	9.50	9.50
均等係数 U_c	2.68	35.4	32.4	35.0	92.1	—
液性限界 w_L %		52.8				
塑性限界 w_P %		32.0				
塑性指数 I_P		20.8				
地盤材料の分類名	細粒分礫混じり砂	砂質シルト	細粒分質礫混じり砂	細粒分質砂	細粒分質礫混じり砂	細粒分礫混じり砂
分類記号	(S-FG)	(MHS)	(SF-G)	(SF)	(SF-G)	(S-FG)
凡例記号	○	◎	●	△	▲	□



特記事項 1) 主に観察と塑性図で判別分類



調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 15年 12月 22日

試料番号（深さ） 1 （3.00m～3.85m）

試験者

試料体 No.		1	2	3			
供試体の質量 m g		402.20	404.40	409.80			
供試体	直徑	上部 cm	5.04	5.05	5.04		
			5.04	5.02	5.04		
		中部 cm	5.05	5.05	5.05		
			5.03	5.04	5.03		
		下部 cm	5.04	5.05	5.05		
		5.05	5.03	5.03			
		平均値 D cm	5.04	5.04	5.04		
	高さ		10.30	10.35	10.40		
			10.30	10.35	10.40		
		平均値 H cm	10.30	10.35	10.40		
体積 $V=(\pi D^2/4)H$ cm ³		205.49	206.49	207.48			
含水比	容器 No.	13	202	116			
	m_a g	109.19	147.15	133.21			
	m_b g	91.20	123.57	110.19			
	m_c g	30.58	43.90	29.31			
	w %	29.68	29.60	28.46			
水	容器 No.						
	m_a g						
	m_b g						
	m_c g						
	w %						
平均値 w %		29.68	29.60	28.46			
湿潤密度 $\rho_t = m/V$ g/cm ³		1.957	1.958	1.975			
乾燥密度 $\rho_d = \rho_t / (1 + w/100)$ g/cm ³		1.509	1.511	1.537			
間隙比 $e = (\rho_s / \rho_d) - 1$		0.812	0.809	0.779			
飽和度 $S_r = w\rho_s / (e\rho_w)$ %		100.0	100.0	100.0			
土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.734	平均値 w %	29.2	平均値 ρ_t g/cm ³	1.964	
平均値 ρ_d g/cm ³		1.519	平均値 e	0.800	平均値 S_r %	100.0	

特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 15年 12月 22日

試料番号（深さ） 1 （9.00m～9.85m）

試験者

試料体 No.		1	2	3			
供試体の質量 m g		121.79	123.43	123.62			
供試体	直	上部 cm	3.51	3.50	3.50		
			3.50	3.51	3.51		
	中	中部 cm	3.51	3.51	3.52		
			3.51	3.51	3.50		
	径	下部 cm	3.50	3.52	3.51		
平均値 D cm		3.51	3.51	3.51			
体積	高	cm	8.00	8.02	8.05		
			8.00	8.02	8.05		
	平均値 H cm	8.00	8.02	8.05			
体積 $V=(\pi D^2/4)H$ cm ³		77.41	77.60	77.89			
含水	容器 No.		41	117	29		
	m_a g		152.18	153.74	154.79		
	m_b g		102.76	105.74	105.60		
	m_c g		30.74	30.69	31.79		
	w %		68.62	63.96	66.64		
比	容器 No.						
	m_a g						
	m_b g						
	m_c g						
	w %						
平均値 w %		68.62	63.96	66.64			
湿潤密度 $\rho_t = m/V$ g/cm ³		1.573	1.591	1.587			
乾燥密度 $\rho_d = \rho_t / (1 + w/100)$ g/cm ³		0.933	0.970	0.952			
間隙比 $e = (\rho_s / \rho_d) - 1$		1.832	1.724	1.775			
飽和度 $S_r = w\rho_s / (e\rho_d)$ %		99.0	98.0	99.2			
土粒子の密度 ρ_s g/cm ³		2.642	平均値 w %	66.4	平均値 ρ_t g/cm ³	1.584	
平均値 ρ_d g/cm ³		0.952	平均値 e	1.777	平均値 S_r %	98.7	

特記事項

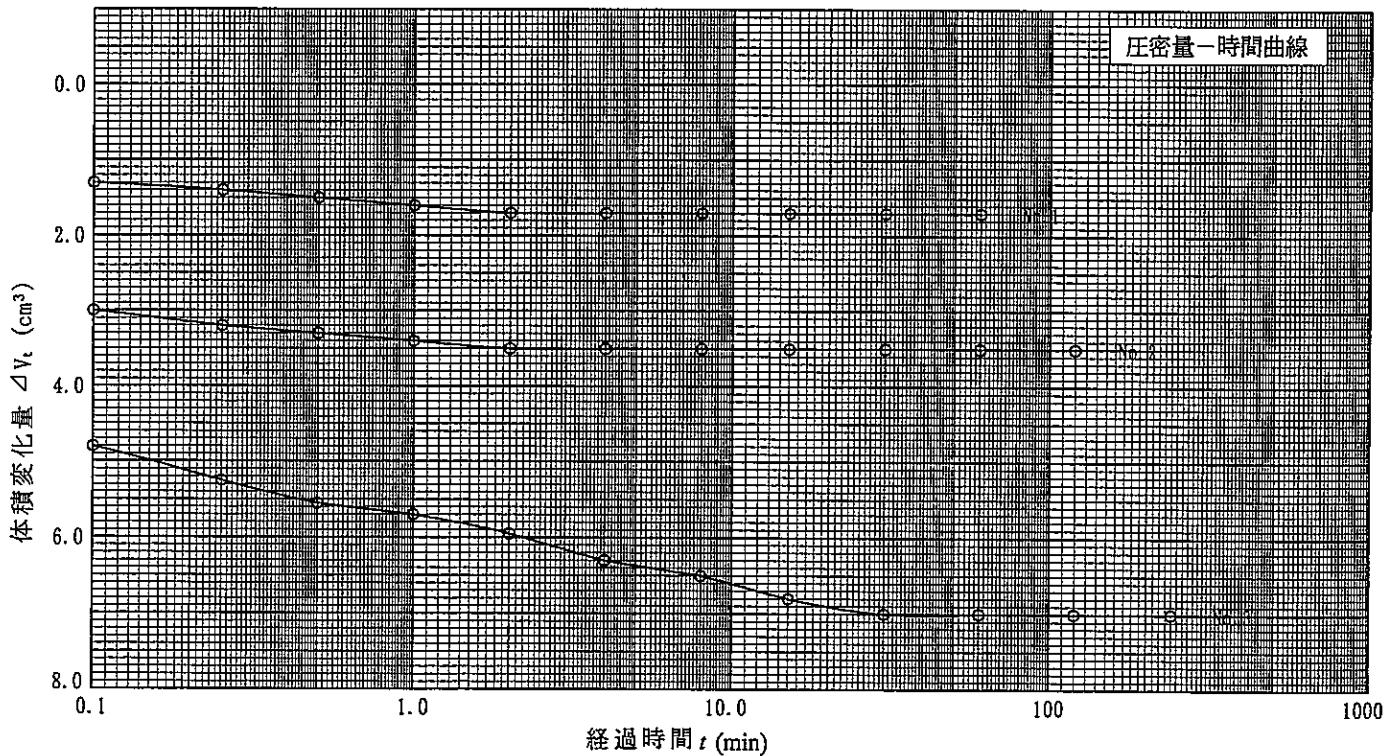
調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 15年 12月 24日

試料番号 (深さ) 1 (3.00m ~ 3.85m)

試験者

試料の状態 ¹⁾	乱さない			4)
供試体の作製方法 ²⁾	凍結後成形			4)
土質名称	細粒分混じり砂	圧密中の排水方法	上下排水	
土粒子の密度 ρ_s ³⁾ g/cm ³	2.734			
供試体 No.	1	2	3	
試験条件	セル圧 σ_c kN/m ²	50.0	100.0	200.0
	背圧 u_b kN/m ²	0.0	0.0	0.0
	圧密応力 σ'_c kN/m ²	50.0	100.0	200.0
圧密前	高さ H_0 cm	10.30	10.35	10.40
	直径 D_0 cm	5.04	5.04	5.04
	間隙比 e_0 ³⁾	0.811	0.809	0.778
圧密後	圧密時間 t_c min	60	120	180
	体積変化量 ΔV_c cm ³	1.70	3.50	7.00
	軸変位量 ΔH_c cm	0.030	0.040	0.120
	体積 V_c cm ³	203.79	202.99	200.48
	高さ H_c cm	10.27	10.31	10.28
	炉乾燥質量 m_s g	310.14	312.02	319.03
	乾燥密度 ρ_{dc} g/cm ³	1.522	1.537	1.591
	間隙比 e_c ³⁾	0.796	0.779	0.718
間隙圧係数 B	等方応力増加量 $\Delta\sigma$ kN/m ²			
	間隙水圧増加量 Δu kN/m ²			
	測定に要した時間 min			
B 値				



特記事項

- 1) 試料の採取方法, 試料の状態 (塊状, 凍結, ときほぐされた) 等を記載する。
- 2) トリミング法, 負圧法の種別, 凍結試料の場合は解冻方法を記載する。
- 3) 必要に応じて記載する。
- 4) 必要に応じて粘性土の場合は液性限界, 塑性限界, 砂質土の場合は最小乾燥密度, 最大乾燥密度等を記載する。




[1 kN/m² ≒ 0.102 kgf/cm²]

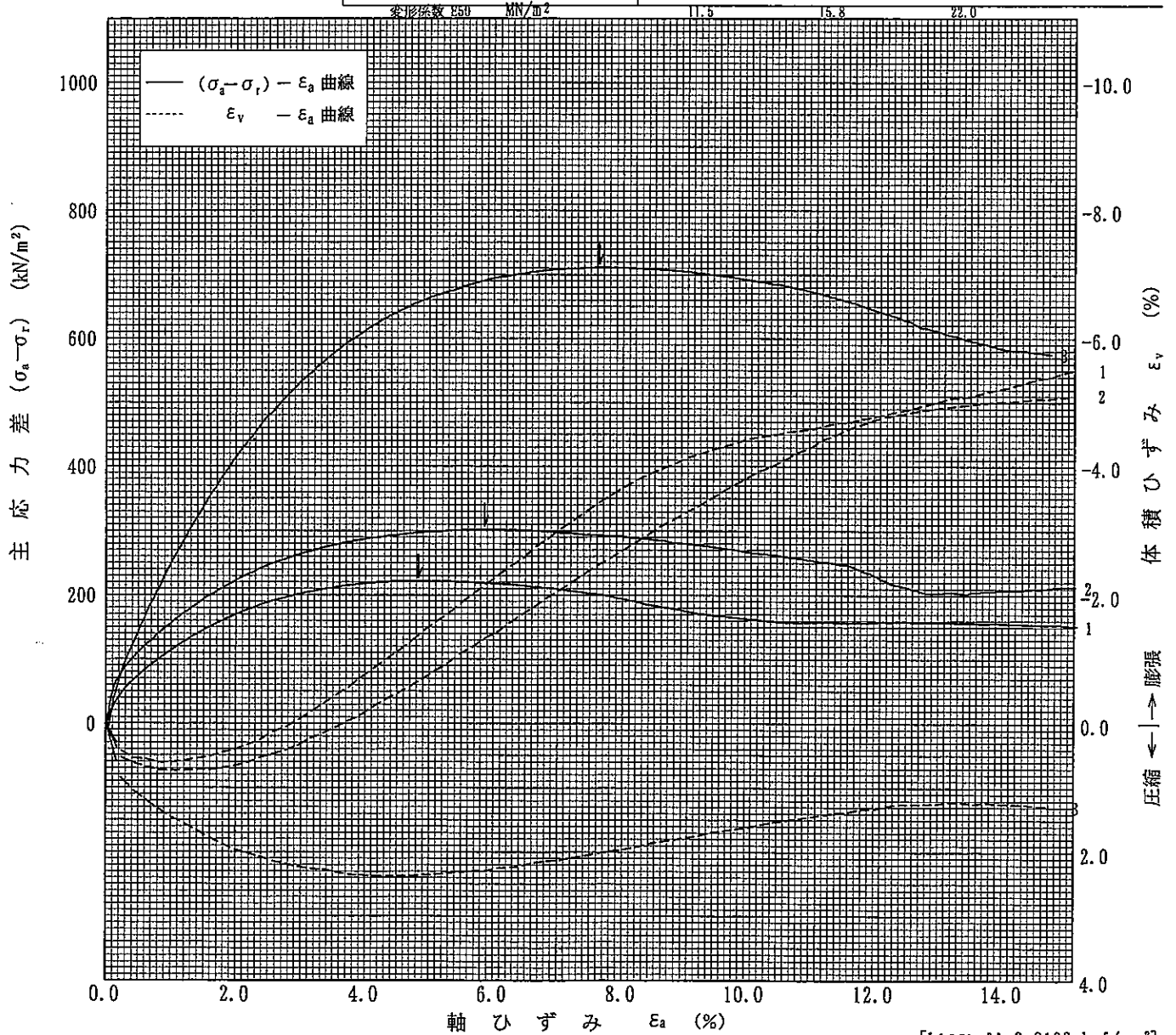
調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 15年 12月 24日

試料番号 (深さ) 1 (3.00m~ 3.85m)

試験者

土質名称	細粒分混じり砂	供試体 No.	1	2	3	
		圧密応力 kN/m^2	50.0	100.0	200.0	
		背圧 u_b kN/m^2	0.0	0.0	0.0	
ひずみ速度 %/min	0.20	圧縮強さ $(\sigma_a - \sigma_r)_{max}$ kN/m^2	222.0	302.1	711.1	
特記事項 1) 必要に応じて粘性土の場合は液性限界、塑性限界、砂質土の場合は最小乾燥密度、最大乾燥密度等を記載する。		主応力差最大時	軸ひずみ ϵ_{af} %	4.8	5.9	7.6
			間隙水圧 u_f kN/m^2			
		CU	有効軸方向応力 σ'_{af} kN/m^2			
			有効側方向応力 σ'_{rf} kN/m^2			
		CD	体積ひずみ ϵ_{vf} %	-1.37	-1.32	2.02
間隙比 e_f	0.821		0.802	0.683		
供試体の破壊状況						



[1 kN/m² = 0.0102 kgf/cm²]

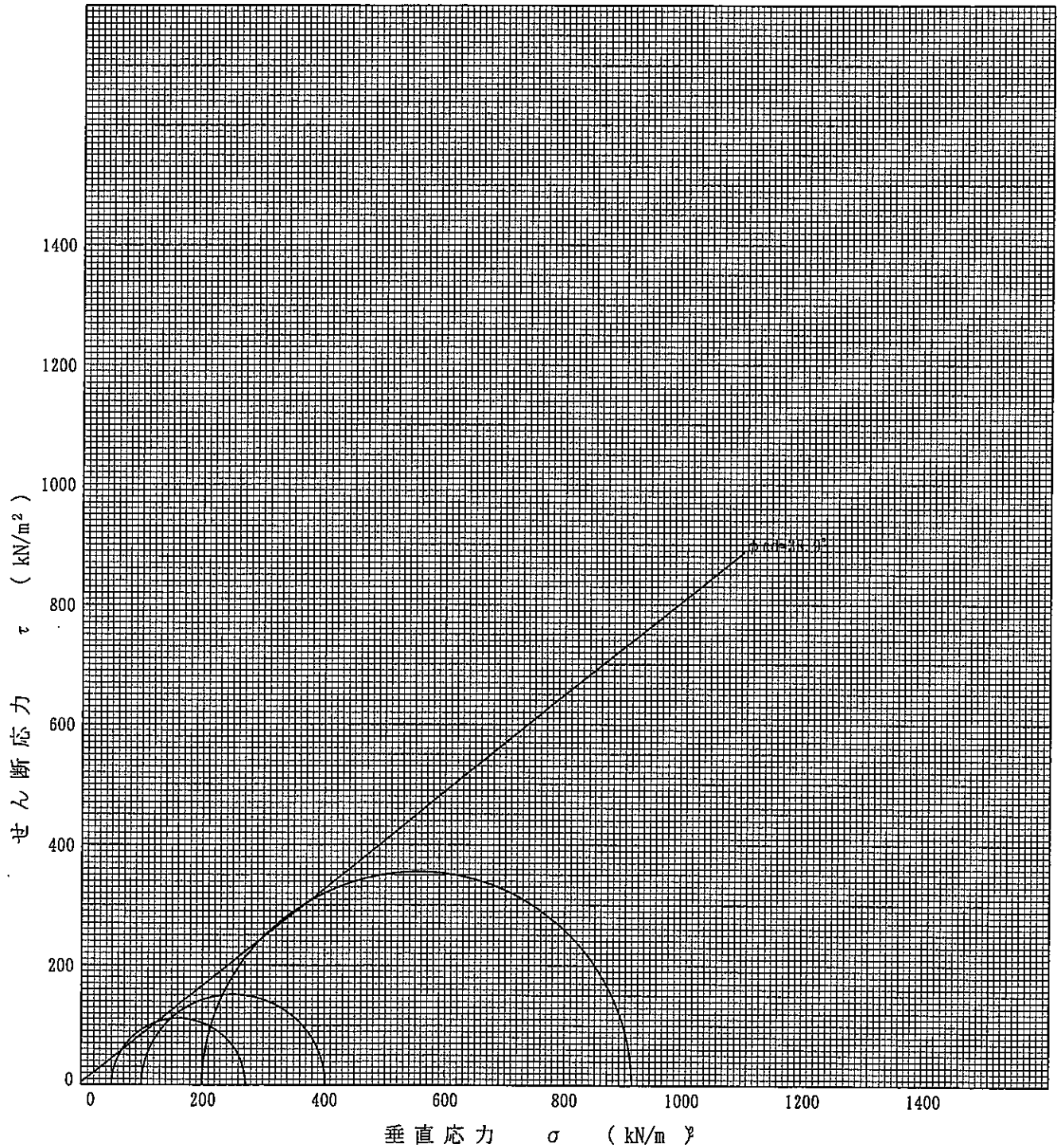
調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 15年 12月 24日

試料番号 (深さ) 1 (3.00m~ 3.85m)

試験者

強度定数 応力範囲	全 応 力			有 効 応 力	
	c_d kN/m ²	ϕ_d °	$\tan \phi$	c' kN/m ²	ϕ' °
正 規 圧 密 領 域					
過 圧 密 領 域				4.2	38.9



特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

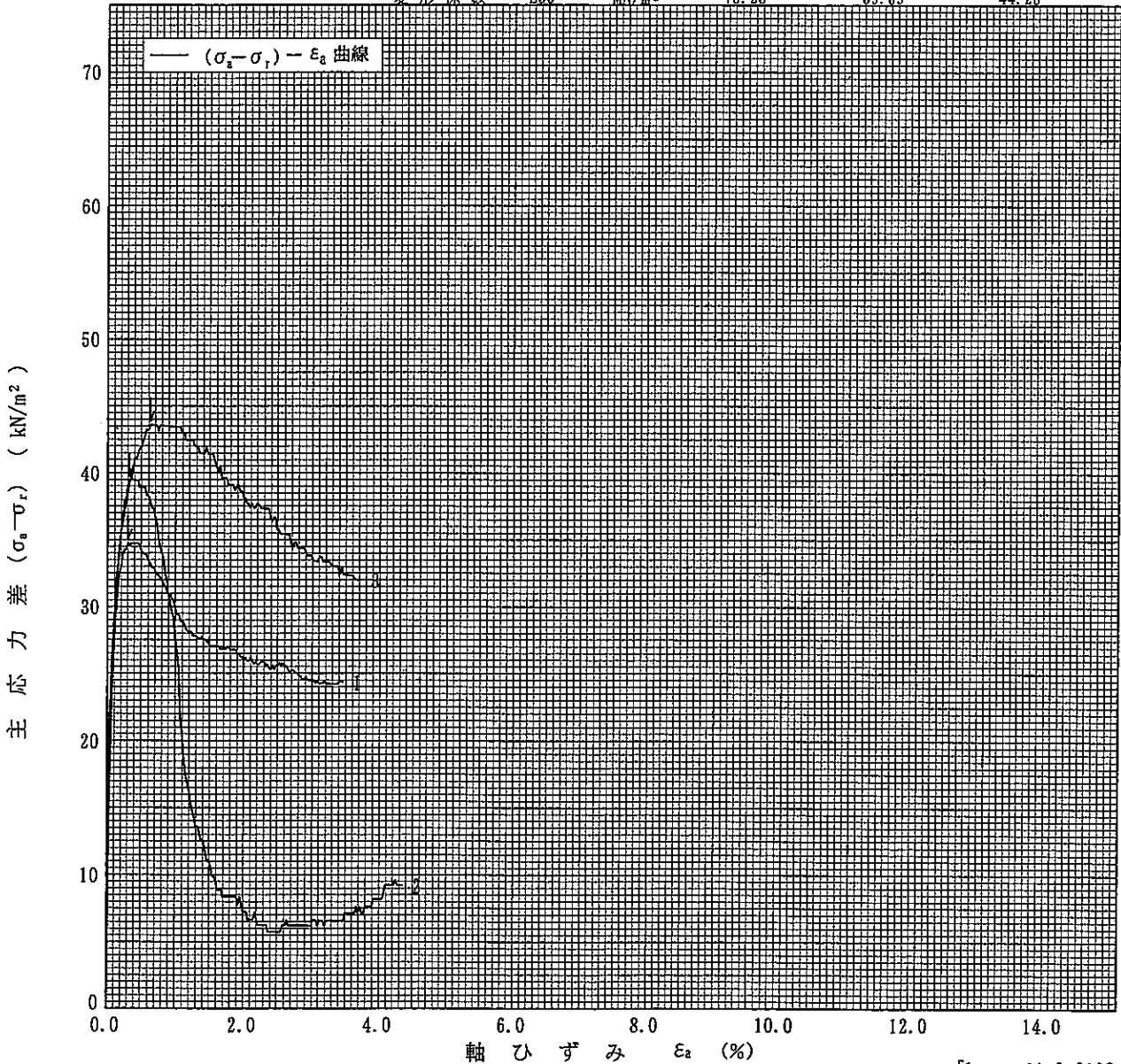
試験年月日 平成 15年 12月 22日

試料番号 (深さ) 1 (9.00m~9.85m)

試験者

土質名称	砂質シルト	供試体 No.	1	2	3
液性限界 w_L^D %		セル圧 σ_c kN/m ²	30.0	60.0	90.0
塑性限界 w_P^D %		背圧 u_b kN/m ²			
ひずみ速度 %/min	1.00	主応力差最大時			
特記事項 1) 必要に応じて粘性土の場合は液性限界、塑性限界、砂質土の場合は最小乾燥密度、最大乾燥密度等を記載する。		圧縮強さ $(\sigma_1 - \sigma_3)_{max}$ kN/m ²	34.7	39.5	43.6
		軸ひずみ ϵ_{af} %	0.31	0.32	0.63
		間隙水圧 u_f kN/m ²			
		CU 有効軸方向応力 σ_{af} kN/m ²			
		有効側方向応力 σ_{rf} kN/m ²			
		CD 体積ひずみ ϵ_{vf} %			
		間隙比 e_f			
供試体の破壊状況					

変形係数 E_{50} MN/m² 70.23 39.59 44.23



[1 kN/m² ≒ 0.0102 kgf/cm²]

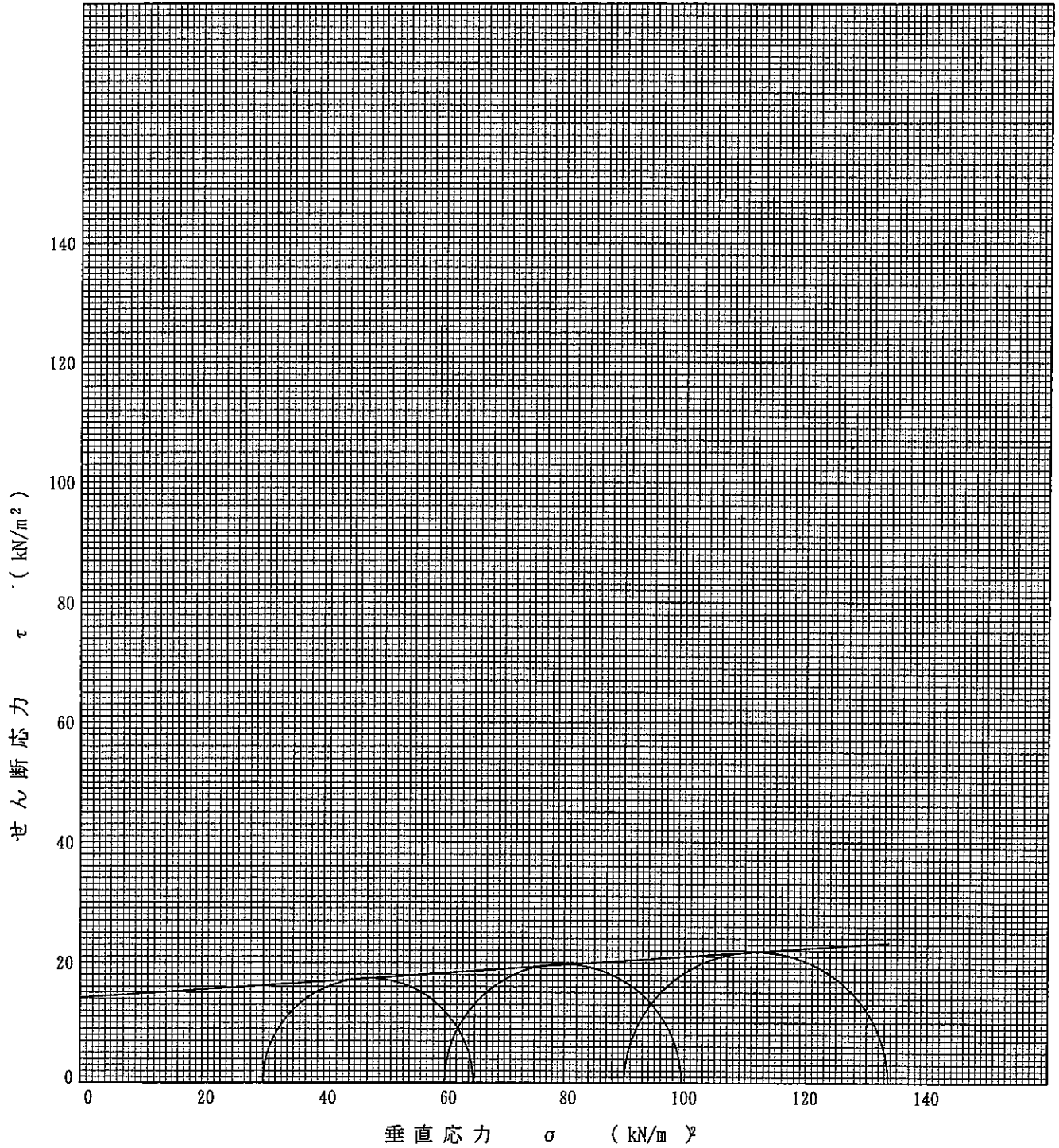
調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 15年 12月 22日

試料番号 (深さ) 1 (9.00m~9.85m)

試験者

強度定数 応力範囲	全 応 力			有 効 応 力	
	c_{uu} kN/m ²	ϕ_{uu} °	$\tan \phi$	c' kN/m ²	ϕ' °
正 規 圧 密 領 域					
過 圧 密 領 域	14.1	3.9	0.0690		



特記事項

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日

平成 16年 1月 5日 ~
平成 16年 1月 15日

試料番号 (深さ) 1 (9.00m~9.85m)

試験者

試験機 No.	1	供 試 体	直 径 D cm	6.02	初 期 状 態	含水比 w_0 %	66.4
最低~最高室温 °C			断 面 積 A cm ²	28.46		間 隙 比 e_0	1.839
土 質 名 称	砂質シルト		高 さ H_0 cm	1.98		湿潤密度 ρ_1 g/cm ³	1.549
土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	2.642		質 量 m_0 g	87.31		飽 和 度 S_{r0} %	95.5
液性限界 w_L %	52.8		炉乾燥質量 m_s g	52.46		圧 縮 指 数 C_c	0.72
塑性限界 w_P %	32.0		実質高さ H_s cm	0.6975		圧密降伏応力 P_c kN/m ²	90.51

載荷段階	圧密圧力 p kN/m ²	圧力増分 Δp kN/m ²	圧 密 量 ΔH cm	供試体高さ H cm	平均供試体高さ \bar{H} cm	圧 縮 ひ す み $\Delta \epsilon = \Delta H / \bar{H} \times 100$ %	体積圧縮係数 m_v m ² /kN	間 隙 比 $e = H / H_s - 1$
0	0.00			1.9800				1.839
1	9.80	9.80	0.0130	1.9670	1.9735	0.661	6.74E-4	1.820
2	19.61	9.80	0.0096	1.9574	1.9622	0.489	4.99E-4	1.806
3	39.22	19.61	0.0164	1.9410	1.9492	0.841	4.29E-4	1.783
4	78.43	39.22	0.0307	1.9103	1.9256	1.594	4.07E-4	1.739
5	156.9	78.43	0.1237	1.7866	1.8484	6.692	8.53E-4	1.561
6	313.7	156.9	0.1516	1.6350	1.7108	8.862	5.65E-4	1.344
7	627.5	313.7	0.1307	1.5043	1.5696	8.327	2.65E-4	1.157
8	1255	627.5	0.1205	1.3838	1.4440	8.345	1.33E-4	0.984
9	9.80	-1245	-0.1071	1.4909	1.4373	-7.451	5.98E-5	1.137
10								

載荷段階	平均圧密圧力 \bar{p} kN/m ²	t_{90} min	圧密係数 c_v cm ² /d	透水係数 k cm/s	一次圧密量 ΔH_1 cm	一次圧密比 $r = \Delta H_1 / \Delta H$	補正圧密係数 $c'_v = r c_v$ cm ² /d	透水係数 k' cm/s
0								
1	4.90	0.36	3333	2.55E-6	0.0060	0.462	1538	1.18E-6
2	13.86	0.70	1668	9.45E-7	0.0031	0.323	539	3.05E-7
3	27.73	0.72	1615	7.87E-7	0.0048	0.291	470	2.29E-7
4	55.46	0.82	1386	6.40E-7	0.0094	0.307	425	1.96E-7
5	110.9	3.59	290	2.81E-7	0.0430	0.347	101	9.77E-8
6	221.8	7.61	117	7.52E-8	0.0923	0.609	71	4.58E-8
7	443.7	4.17	180	5.42E-8	0.0660	0.505	91	2.74E-8
8	887.3	3.04	209	3.15E-8	0.0666	0.552	115	1.74E-8
9								
10								

特記事項

$$H_s = m_s / (\rho_s A)$$

$$H = H' - \Delta H$$

$$\bar{H} = (H + H') / 2$$

$$m_v = (\Delta \epsilon / 100) / \Delta \rho$$

$$S_{r0} = w_0 \rho_s / (e_0 \rho_w)$$

$$\bar{p} = \sqrt{p' \cdot p''}$$

$$\sqrt{t} \text{法: } c_v = 305 \times \bar{H}^2 / t_{90}$$

$$\text{曲線定規法: } c_v = 70.9 \times \bar{H}^2 / t_{50}$$

$$k = c_v m_v \gamma_w / (8.64 \times 10^9)$$

$$k' = c'_v m_v \gamma_w / (8.64 \times 10^9)$$

ただし $\gamma_w \approx 9.81 \text{ kN/m}^3$

[1 kN/m² = 0.0102 kgf/cm²]

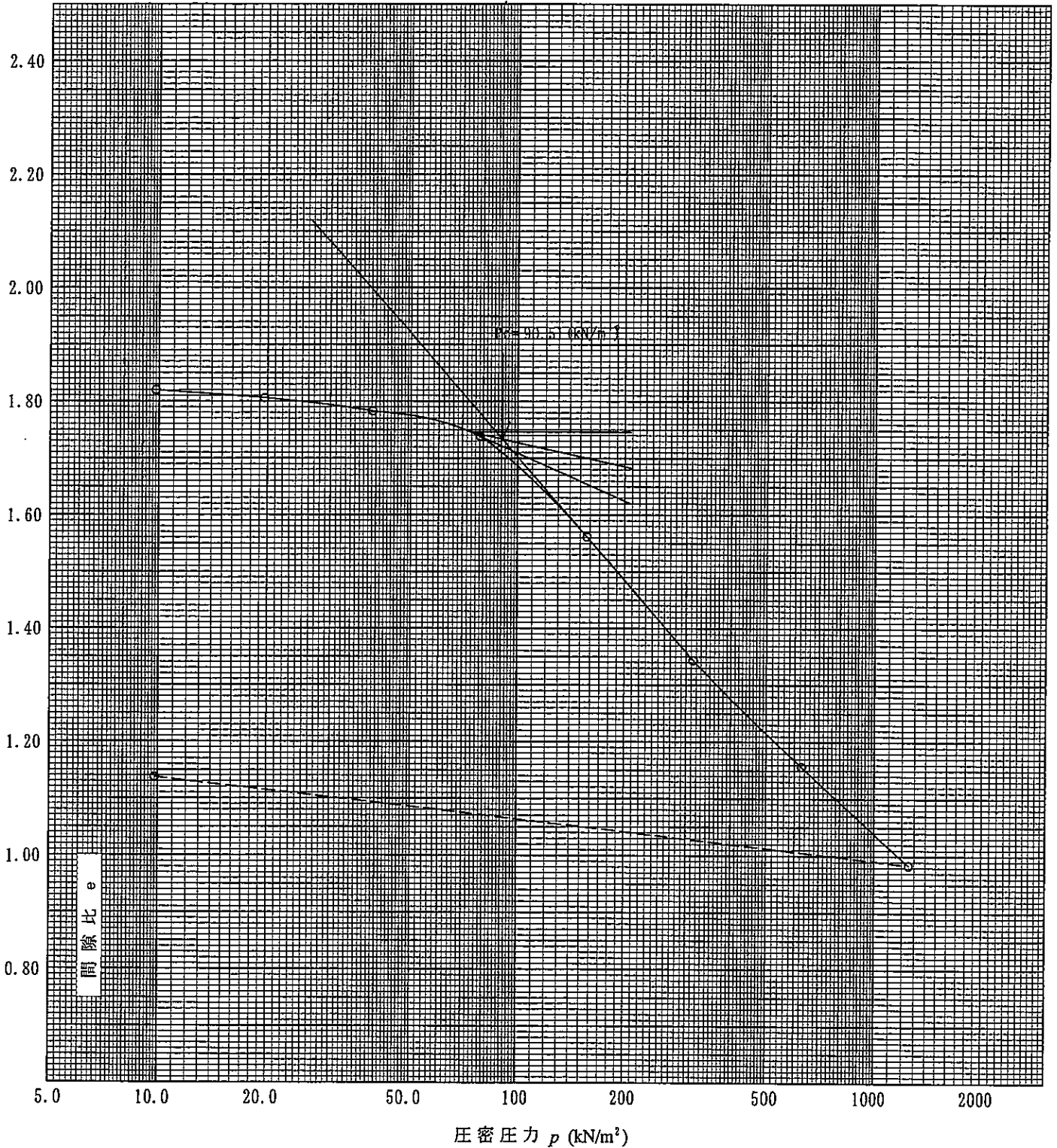
調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 5日～
平成 16年 1月 15日

試料番号 (深さ) 1 (9.00m～9.85m)

試験者

土粒子の密度 ρ_s g/cm ³	液性限界 w_L %	塑性限界 w_p %	初期含水比 w_0 %	初期間隙比 e_0	圧縮指数 C_c	圧密降伏応力 P_c kN/m ²	ひずみ速度 ¹⁾ %/min
2.642	52.8	32.0	66.4	1.839	0.72	90.51	



特記事項

1) 定ひずみ速度载荷による圧密試験の時のみ記入する。

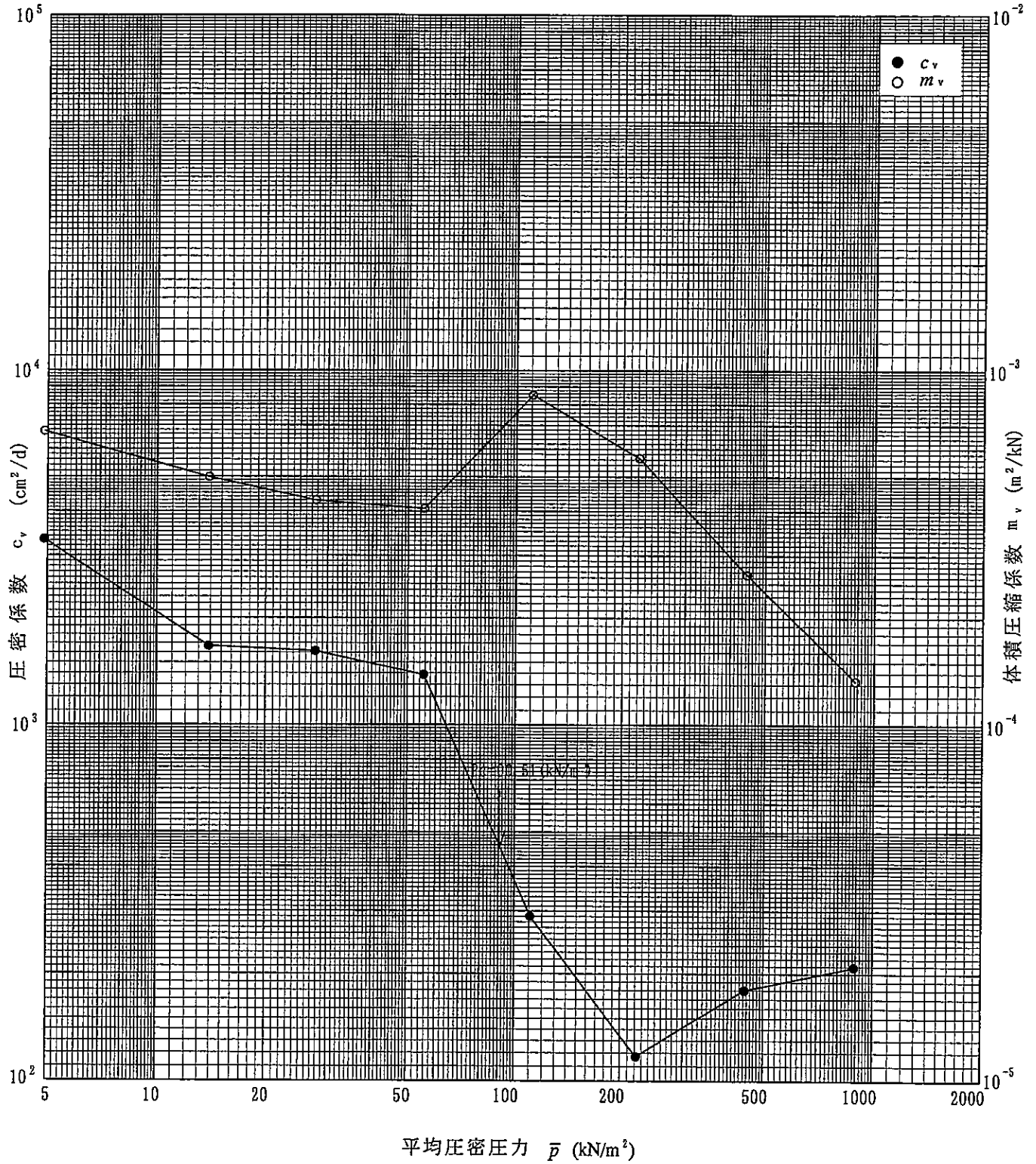
[1 kN/m² ≒ 0.0102 kgf/cm²]

調査件名 給食センター敷地地質調査業務

試験年月日 平成 16年 1月 5日 ~
平成 16年 1月 15日

試料番号 (深さ) 1 (9.00m ~ 9.85m)

試験者



特記事項

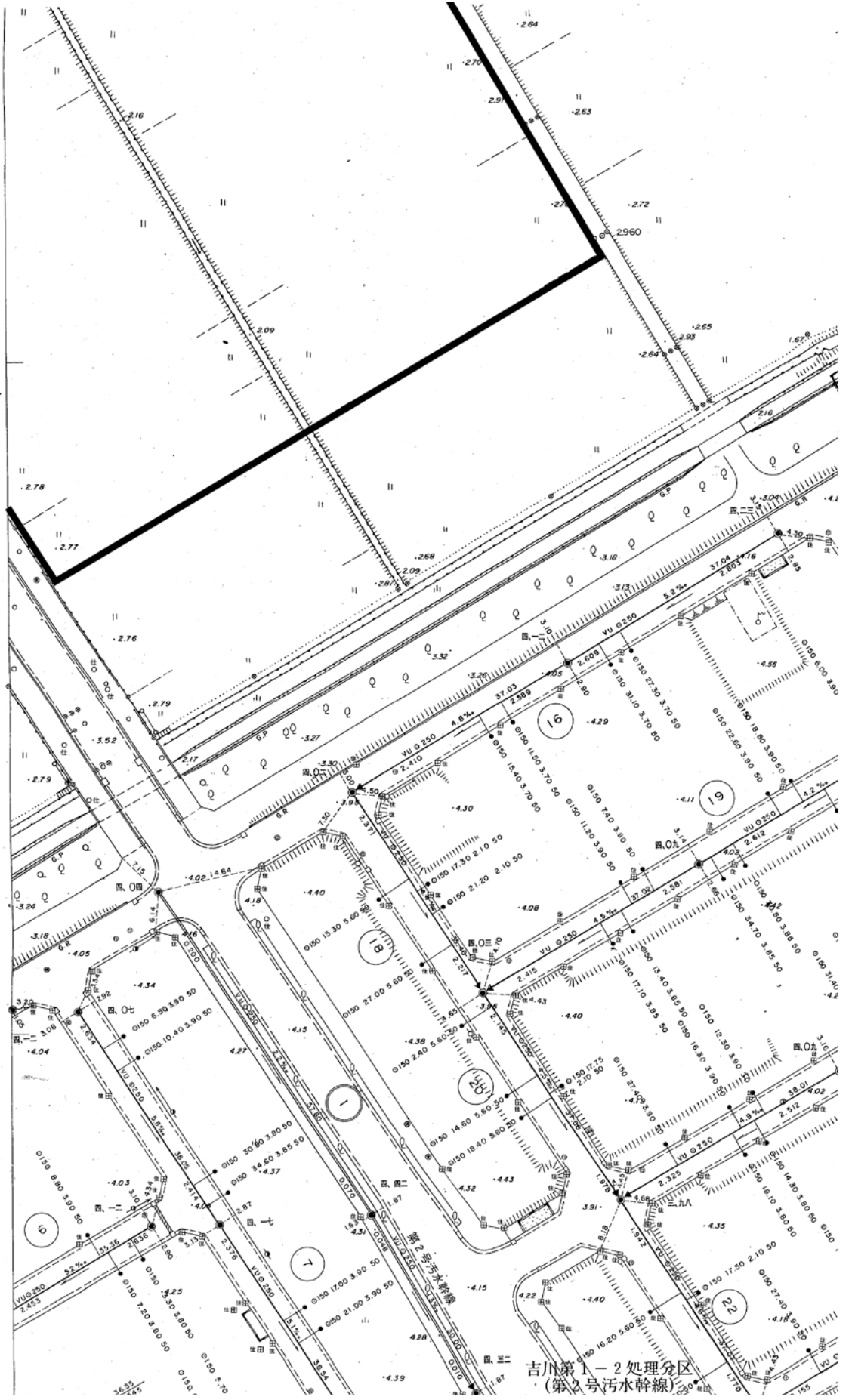
資料 6_事業予定地設備インフラ現況図

①上水道



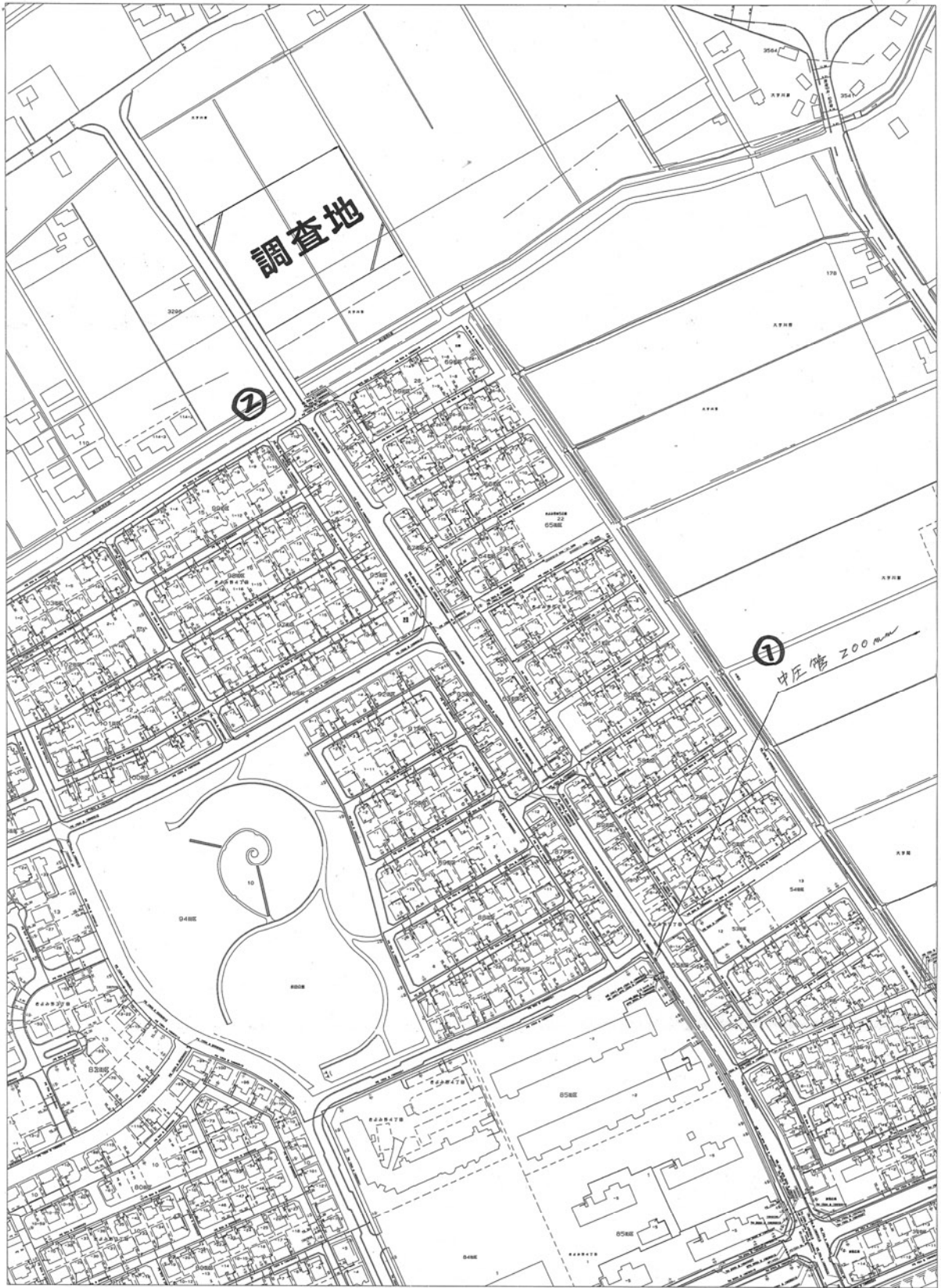
②下水道



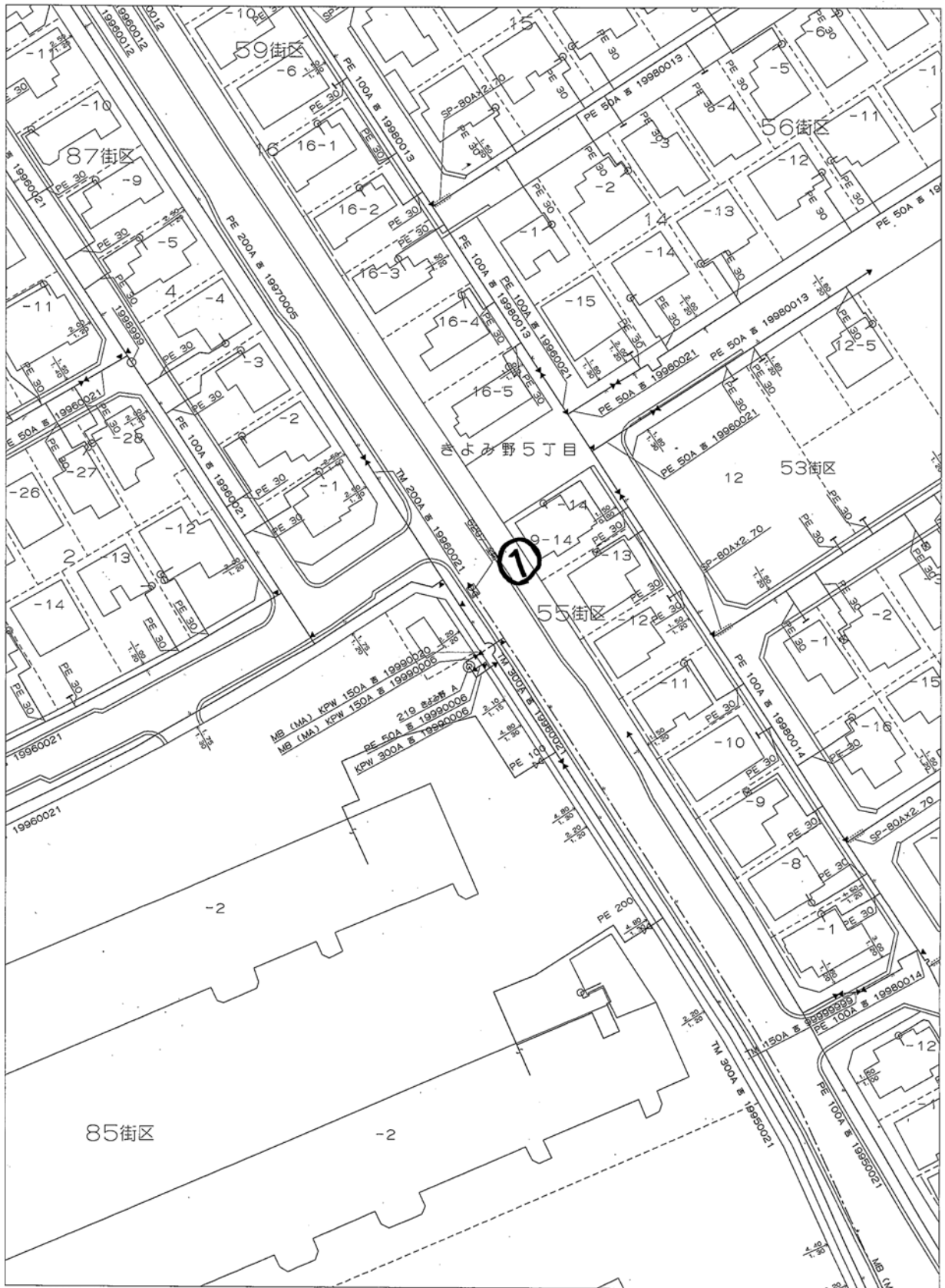


吉川第1-2处理分区
(第2号污水幹線)

③ガス管



縮尺：1/2000 2012/10/11 12:55:41 東彩ガス株式会社
この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の数値地図200000（海岸線・行政界）、数値地図2500（空間データ基盤）及び数値地図50mメッシュ（標高）を使用したものである。（承認番号 平15総使、第158号）



0 20m

縮尺：1/500 2012/10/11 12:57:08 東彩ガス株式会社

この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の数値地図200000（海岸線・行政界）、数値地図2500（空間データ基盤）及び数値地図50mメッシュ（標高）を使用したものである。（承認番号 平15総使、第158号）



0 20m

縮尺：1/500 2012/10/11 12:57:45 東ガス株式会社

この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の数値地図200000（海岸線・行政界）、数値地図2500（空間データ基盤）及び数値地図50メッシュ（標高）を使用したものである。（承認番号 平15総使、第158号）

資料7 給食配送・食器等回収先学校一覧 (平成25年度予定)

施設	学校	学級数	給食提供数			学級+職員室	コンテナ数
			児童生徒数	教職員等	合計		
新学校給食センター	吉川小	21 (2)	606 (5)	38	644	22	6
	旭小	10 (1)	224 (2)	23	247	11	3
	三輪野江小	9 (1)	224 (4)	22	246	10	3
	北谷小	19 (1)	542 (2)	34	576	20	5
	中曽根小	18 (4)	454 (18)	34	488	19	5
	美南小	14 (0)	452 (0)	27	479	15	4
	関小	27 (2)	787 (6)	49	836	28	7
	栄小	31 (0)	1093 (0)	55	1,148	32	8
	東中	17 (2)	540 (10)	38	578	18	5
	南中	24 (3)	790 (14)	54	844	25	7
	中央中	19 (0)	743 (0)	44	787	20	5
	小計	209 (16)	6,455 (61)	418	6,873	220	58

※()内は特別支援学級数と児童生徒数



資料 8 新学校給食センターの想定献立 (平成 25 年度実績)

2013年

4月 しょうがっこうこんだてひょう



吉川市立学校給食センター

ひ に ち	よ う び	こんだてめい		からだをつくるもの	おつやちからに なるもの	からだのちょうしを ととのえるもの	えいようりょう			
		しゅしよく・おかず					エネルギー キロカロリー	たんぱく質 グラム		
10	水	○	☆にゅうがく・しんきゅうおいわいこんだて☆ わかめごはん とりにくのからあげ 2こ キャベツのごまずあえ たれ なるといりすましじる プリン	ぎゅうにゅう とろふ なたと とりにく プリン	わかめごはん でんぶ あぶら さとう ごまあぶら ごま	こまつな にんじん ながねぎ しょうが にんにく キャベツ きゅうり	696	27.5		
11	木	○	ごはん えびシユウマイ 2こ たれ ぶたにくとピーマンのいためもの はるまきスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とろふがんすう えびシユウマイ	ごはん ごまあぶら あぶら はるまき さとう でんぶ	キャベツ たまねぎ こまつな にんじん ながねぎ ピーマン たけのこ	634	25.5		
12	金	○	チキンピラフ ウインナーのケチャップあえ 2球 ようふうかきたまスープ アップルコンポート	ぎゅうにゅう ベーコン たまご とりにく レバーシウインナー	ごはん じゃがいも でんぶ あぶら さとう バター	たまねぎ にんじん こまつな エリンギ とうもろこし グリーンピース アップルコンポート	656	27.9		
15	月	○	ごはん いわしのかばやき にくじゃが みそしる	ぎゅうにゅう とろふ みそ いわし ぶたにく あげこうや	ごはん さとう あぶら じゃがいも こんにやく でんぶ	キャベツ ごぼう こまつな だいこん にんじん ながねぎ たまねぎ グリンピース	617	23.3		
16	火	○	こどもパン ハンバーグのデミグラスソースかけ サラダ ドレッシング しろいんげんまめのスープ	ぎゅうにゅう とりにく ハンバーグ	こどもパン じゃがいも あぶら ハヤシルウ ドレッシング	たまねぎ にんじん いんげん エリンギ キャベツ きゅうり しろいんげんまめ	630	24.3		
17	水	○	ごはん はるまき ぶたにくのかくに ちゅうかだいこんスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく はるまき とりにく	ごはん ごまあぶら あぶら こんにやく でんぶ さとう	キャベツ こまつな だいこん にんじん ながねぎ しょうが テンゲンサイ にんにく	661	27.9		
18	木	○	ごはん とりにくのバーベキューソースかけ コーンといんげんのソテー ミックスチャウダー	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ とりにく ベーコン	ごはん じゃがいも あぶら さとう バター クリームポタージュ	たまねぎ にんじん しょうが レモン グリンピース しめじ にんにく りんご いんげん とうもろこし	626	28.7		
19	金	○	☆しよくいひのひこんだて☆ ごはん コロツケ ソース こまつなのにびたし あずかじる いまかんゼリー	ぎゅうにゅう とろふ とりにく みそ がんもどき ゼリー	ごはん あぶら じゃがいも パンこ	キャベツ だいこん にんじん こまつな いまかん	666	21.5		
22	月	○	ごはん さけのマヨネーズやき ほそぎりんぶのにも だんごいりすましじる	ぎゅうにゅう とりにく さけ みそ あぶらあげ ぶたにく こんぶ	ごはん だんご マヨネーズ さとう ごまあぶら	こまつな だいこん にんじん いんげん	641	26.8		
23	火	○	ごはん ささみのレモンソースに アスパラいりサラダ ドレッシング かぼちゃポタージュ	ぎゅうにゅう スキムミルク ぶたにく とりにく	ごはん じゃがいも あぶら でんぶ さとう ドレッシング クリームポタージュ	たまねぎ にんじん かぼちゃ パセリ アスパラガス キャベツ きゅうり レモン	667	28.1		
24	水	○	ごはん いかのしせんソースかけ テンゲンサイのオイスターソースいため すいぎょうざ	ぎゅうにゅう ぎょうざ いか ぶたにく	ごはん ごまあぶら あぶら でんぶ さとう ごま	こまつな にんじん ながねぎ もやし しょうが にんにく たまねぎ しめじ テンゲンサイ	685	27.1		
25	木	○	ミートソーススパゲッティ カラフルソテー もも	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく レバー チーズ	ソフトめん さとう あぶら ハヤシルウ	たまねぎ にんじん にんにく エリンギ グリンピース キャベツ ピーマン とうもろこし もも	679	25.3		
26	金	○	ごはん あじフライ ソース きんぴらごぼう さつまじる	ぎゅうにゅう とりにく みそ あじフライ ぶたにく	ごはん さつまいも あぶら さとう こんにやく	だいこん にんじん ながねぎ ごぼう	659	25.4		
30	火	○	むぎごはん ほうれんそういりオムレツ おかひじきのサラダ ドレッシング ポークシチュー	ぎゅうにゅう ぶたにく スキムミルク たまご とりにく レバー	むぎごはん じゃがいも あぶら ハヤシルウ ドレッシング	たまねぎ にんじん にんにく もやし グリンピース おかひじき キャベツ ほうれんそう	676	24.9		
★ 平成25年4月より学校給食摂取基準の一部が改訂され、吉川市でも 小学校の摂取カロリーを560kcalから530kcal(6~7歳)、660 kcal から640kcal(8~9歳)、770kcalから750kcal(10~11歳)に変更し ましたのでお知らせいたします。 ◎ 毎日「はし」を用意し、献立に合わせて使いましょう。 ◎ 食材の産地については、市のホームページで公表しています。 ◎ 食材の放射性物質簡易検査を実施しています。その日の結果は市の ホームページで公表しています。 今までの結果は不検出となっています。 ◎ 連絡先 第一学校給食センター【中学生分】TEL(982)4389 第二学校給食センター【小学生分】TEL(981)5681 関小調理場TEL(981)0850 栄小調理場TEL(981)3357 ○給食費の引き落とし日前に、口座の確認をお願いします。 ○火曜日に、吉川産の米粉を使ったパンが主食になる学校があります。							学校給食 栄養摂取基準	6~7歳	530	16~26
								8~9歳	640	18~32
								10~11歳	750	22~38
今月の平均								657	26.0	

1ねんせいの ほしよくこんだて

ひ に ち	よ う び	こ ん だ て	こんだてのなまえ	えねるぎー (きろカロリー)	たんぱく質 (グラム)	しよきりい
11	もく	○	スティックパン	279	9.3	ラン千ざら おわん スプーン
12	きん	○	メロンパン	207	8.3	ラン千ざら おわん スプーン
15	けつ	○	クリームサンド ヨーグルト	416	13.4	ラン千ざら おわん スプーン
16	か	○	こどもパン ハンバーグのデミグラスソースかけ	454	18.0	ラン千ざら おわん スプーン
17	けい	○	わかめごはん はるまき	414	11.2	ラン千ざら おわん スプーン



2013年

4月 中学校献立表



吉川市立学校給食センター

日	曜日	献立名		主な材料名			栄養量		
		牛乳	主食・主菜・副菜	体の組織を作るもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの	熱量 (Kcal)	たんぱく質 (g)	
10	水	○	☆入学・進級お祝い献立☆ わかめご飯 鶏肉の唐揚げ 2皿 キャベツのごま酢和え たれ なると入りすまし汁 プリン	牛乳 豆腐 なると 鶏肉 プリン	わかめご飯 澱粉 油 砂糖 ごま油 ごま	小松菜 人参 長ねぎ しょうが にんにく キャベツ きゅうり	856	32.5	
11	木	○	白飯 えびシユウマイ 3皿 たれ 豚肉とピーマンの炒め物 春雨スープ	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐干絲 えびシユウマイ	白飯 ごま油 油 春雨 砂糖 澱粉	キャベツ 玉ねぎ 小松菜 人参 長ねぎ ピーマン たけのこ	822	31.5	
12	金	○	チキンピラフ ウインナーのケチャップ和え 2皿 洋風かきたまスープ アップルコンポート	牛乳 ベーコン 卵 鶏肉 レバー入りウインナー	白飯 じゃがいも 澱粉 油 砂糖 パター	玉ねぎ 人参 小松菜 エリンギ とうもろこし グリーンピース アップルコンポート	795	32.9	
15	月	○	白飯 いわしのかば焼き 肉じゃが みそ汁	牛乳 豆腐 みそ いわし 豚肉 揚げ高野	白飯 砂糖 油 じゃがいも こんにゃく 澱粉	キャベツ ごぼう 小松菜 大根 人参 長ねぎ 玉ねぎ グリーンピース	818	30.1	
16	火	○	子どもパン ハンバーグのデミグラスソースがけ サラダ ドレッシング 白いんげん豆のスープ	牛乳 鶏肉 ハンバーグ	子どもパン じゃがいも 油 ハマシルウ ドレッシング	玉ねぎ 人参 いんげん エリンギ キャベツ きゅうり 白いんげん豆	806	28.9	
17	水	○	白飯 春巻 豚肉の角煮 中華大根スープ	牛乳 鶏肉 豚肉 春巻	白飯 ごま油 油 こんにゃく 澱粉 砂糖	キャベツ 小松菜 大根 人参 長ねぎ しょうが テンゲンサイ にんにく	819	32.8	
18	木	○	白飯 鶏肉のパーベキューソースがけ コーンといんげんのソテー ミックスチャウダー	牛乳 豚肉 チーズ 鶏肉 ベーコン	白飯 じゃがいも 油 砂糖 バター クリームポタージュ	玉ねぎ 人参 しょうが レモン グリーンピース しめじ にんにく りんご いんげん とうもろこし	788	33.9	
19	金	○	☆食育の日献立☆ 白飯 コロッケ ソース 小松菜の蒸し 飛鳥汁 いやかんゼリー	牛乳 豆腐 鶏肉 みそ がんもどき ゼリー	白飯 油 じゃがいも パン粉	キャベツ 大根 人参 小松菜 いやかん	794	25.0	
22	月	○	白飯 鮭のマヨネーズ焼き 細切り昆布の煮物 団子入りすまし汁	牛乳 鶏肉 鮭 みそ 油揚げ 豚肉 昆布	白飯 団子 マヨネーズ 砂糖 ごま油	小松菜 大根 人参 いんげん	803	32.3	
23	火	○	白飯 ささみのレモンソース煮 アスパラ入りサラダ ドレッシング かぼちゃポタージュ	牛乳 スキムミルク 豚肉 鶏肉	白飯 じゃがいも 油 澱粉 砂糖 クリームポタージュ ドレッシング	玉ねぎ 人参 かぼちゃ パセリ アスパラガス キャベツ きゅうり レモン	820	31.3	
24	水	○	白飯 いかの四川ソースがけ テンゲンサイのオイスターソース炒め 水ぎょうざ	牛乳 ぎょうざ いか 豚肉	白飯 ごま油 油 澱粉 砂糖 ごま	小松菜 人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく 玉ねぎ しめじ テンゲンサイ	872	33.2	
25	木	○	ミートソースパゲッティ カラフルソテー 白飯	牛乳 豚肉 鶏レバー チーズ	ソフト麺 砂糖 油 ハマシルウ	玉ねぎ 人参 にんにく エリンギ グリーンピース キャベツ ピーマン とうもろこし 白桃	829	30.5	
26	金	○	白飯 あじフライ ソース 金平ごぼう さつま汁	牛乳 鶏肉 みそ あじフライ 豚肉	白飯 さつまいも 油 砂糖 こんにゃく	大根 人参 長ねぎ ごぼう	826	30.4	
30	火	○	麦飯 ほうれん草入りオムレツ おかひじきのサラダ ドレッシング ポークシチュー	牛乳 豚肉 スキムミルク 卵 鶏レバー	麦飯 じゃがいも 油 ハマシルウ ドレッシング	玉ねぎ 人参 にんにく もやし グリーンピース おかひじき キャベツ ほうれん草	846	29.2	
<p>★ 平成25年4月より学校給食摂取基準の一部が改訂され、吉川市でも中学校の摂取カロリーを850kcalから820kcalに変更しましたのでお知らせいたします。</p> <p>◎ 毎日「はし」を用意し、献立に合わせて使いましょう。</p> <p>◎ 食材の産地については、市のホームページで公表しています。</p> <p>◎ 食材の放射性物質簡易検査を実施しています。その日の結果は市のホームページで公表しています。</p> <p>今までの結果は不検出となっています。</p> <p>◎ 連絡先 第一学校給食センター【中学生分】TEL(982)4389 第二学校給食センター【小学生分】TEL(981)5681 関小調理場TEL(981)0850 栄小調理場TEL(981)3357</p> <p>○給食費の引き落とし日前に、口座の確認をお願いします。</p> <p>○火曜日に、吉川産の米粉を使ったパンが主食になる学校があります。</p>							<p>学校給食 栄養摂取基準</p> <p>中学生</p>	820	25~40
<p>今月の平均</p>							821	31.0	



入学・進級おめでとうございます！



2013年

5月 しょうがっこうこんだてひょう

吉川市立学校給食センター

ひ に ち	よ う び	こんだてめい		からだをつくるもの	ねつやちからに なるもの	からだのちょうしを とどのえるもの	えいようりょう		
		しゅしよく・おかず					エネルギー キロカロリー	たんぱく質 グラム	
1	水	○	☆こどものひおいわいこんだて☆ ちらしずし のり めだいのゆうあんやき みつばいりすまじる かしわもち	ぎゅうにゅう とろふ めだい あぶらあげ たまご のり えび	すめし あぶら さとう かしわもち	ながねぎ みつば れんこん たけのこ かんぴょう グリーンピース にんじん	651	27.0	
2	木	○	きつねうどん ちくわのいそべあげ 2こ こんにやくのそぼろに	ぎゅうにゅう あぶらあげ とりにく ちくわ ぶたにく あおさこ	じこなうどん さとう こむぎこ あぶら こんにやく	こまつな だいこん にんじん ながねぎ しょうが たけのこ グリーンピース	665	25.1	
7	火	○	ぶどうパン とりにくのトマトソースがけ ごぼうサラダ ドレッシング コンスープ	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく	ぶどうパン あぶら でんぶん さとう バター ドレッシング	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく エリンギ きゅうり ごぼう だいこん とうもろこし トマト	647	27.4	
8	水	○	ごはん はるまき ブルコギ ちゅうかやさいスープ アーモンドいりごさかな	ぎゅうにゅう ぶたにく ごさかな はるまき	ごはん でんぶん さとう ごまあぶら あぶら アーモンド	キャベツ チンゲンサイ にんじん ながねぎ たけのこ きくらげ たまねぎ にら にんにく	663	25.2	
9	木	○	ごはん ふりかけ さばのしおやき キャベツのごまあえ ドレッシング とんじる	ぎゅうにゅう とろふ ぶたにく みそ さば ふりかけ	ごはん こんにやく あぶら じゃがいも ごまあぶら ドレッシング	ごぼう こまつな だいこん にんじん キャベツ いんげん ながねぎ	642	28.8	
10	金	○	えびピラフ おまめコロッケ ソース マカロニスープ パイナップル	ぎゅうにゅう ぶたにく えび ハム だいず	ごはん マカロニ あぶら じゃがいも パンこ バター	キャベツ たまねぎ エリンギ にんじん とうもろこし パイナップル グリンピース	652	25.9	
13	月	○	ごはん ショウロンポウ 2こ たれ はつぼうさい あんにんどうふ	ぎゅうにゅう いか ぶたにく えび うずらのたまご ショウロンポウ あんにんかんでん	ごはん でんぶん あぶら さとう	しょうが たまねぎ にんじん はくさい ピーマン たけのこ もやし りんご みかん パイナップル	655	27.5	
14	火	○	ごはん ハムカツ ソース カラフルソー しるいんげんまめのスープ チーズ	ぎゅうにゅう ハムカツ レバーいりウインナー しるいんげんまめ チーズ	ごはん じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん いんげん キャベツ ピーマン とうもろこし	643	20.1	
15	水	○	ごはん しゃもんのなんぼんづけ 2はん もやしとピーマンのおひたし たれ のつべいじる オレンジゼリー	ぎゅうにゅう とろふ とりにく あぶらあげ しゃも ぜりー	ごはん でんぶん さといても さとう ごまあぶら あぶら ごま	だいこん にんじん いんげん しょうが にんにく ながねぎ ピーマン もやし オレンジ	630	25.0	
16	木	○	タンメン はなまき いかえびチリ	ぎゅうにゅう ぶたにく えび いか	ちゅうかめん ごまあぶら あぶら はなまき でんぶん さとう	キャベツ こまつな にら にんじん ながねぎ もやし しょうが たまねぎ にんにく たけのこ きくらげ	659	28.5	
17	金	○	カレーライス ハムチーズピカタ わかめいりサラダ ドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく とりレバー チーズ スキムミルク わかめ ハムチーズピカタ	むぎごはん じゃがいも あぶら カレールウ ハヤシルウ ドレッシング	しょうが たまねぎ にんじん にんにく グリンピース キャベツ きゅうり	703	26.1	
20	月	○	ごはん ユーリンチー 2こ やさしいため ワンタンスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく なると とりにく ハム	ごはん ごまあぶら あぶら ワンタン でんぶん さとう	こまつな にんじん ながねぎ もやし たけのこ しょうが キャベツ たまねぎ いんげん	643	27.5	
21	火	○	コッペパン ウインナーのケチャップあえ 2はん サラダ ドレッシング ホワイトシチュー	ぎゅうにゅう スキムミルク レバーいりウインナー ぶたにく	コッペパン じゃがいも あぶら ホワイトルウ さとう ドレッシング	たまねぎ にんじん しめじ パセリ キャベツ きゅうり	647	26.7	
22	水	○	チャーハン にくだんごのあまずあんかけ 3こ ちゅうかだいこんスープ いちごヨーグルト	ぎゅうにゅう とりにく にくだんご たまご やきぶた ヨーグルト	ごはん でんぶん あぶら ごまあぶら さとう	キャベツ だいこん チンゲンサイ にんじん ながねぎ たまねぎ たけのこ いちご	707	29.1	
23	木	○	ごはん さわらのさいきょうやき コロコロきゅうり ドレッシング にくじゃが	ぎゅうにゅう ぶたにく あげこうや さわら	ごはん じゃがいも さとう あぶら こんにやく ドレッシング	たまねぎ にんじん ながねぎ いんげん きゅうり	642	29.6	
24	金	○	わかめごはん あげだいた たけのこのとさに みそけんちんじる	ぎゅうにゅう とろふ とりにく あぶらあげ みそ だいた かつおぶし	わかめごはん こんにやく でんぶん さといても さとう あぶら	ごぼう こまつな だいこん にんじん ながねぎ れんこん たけのこ	663	26.9	
27	月	○	ごはん さげのマヨネーズやき きりぼしだいこんのあえもの たれ いりどり	ぎゅうにゅう とりにく ちくわ うずらのたまご さつまあげ さけ みそ	ごはん こんにやく さとう あぶら さといても マヨネーズ さとう	ごぼう にんじん れんこん たけのこ グリンピース きゅうり キャベツ きりぼしだいこん	675	30.0	
28	火	○	ごはん ハンバーグのホワイトソースがけ コーンとインゲンのソテー ミネストローネ	ぎゅうにゅう ぶたにく ハンバーグ ベーコン	ごはん じゃがいも マカロニ あぶら バター ベシヤメルソース	キャベツ たまねぎ にんじん しめじ トマト いんげん とうもろこし	636	24.9	
29	水	○	ごはん いかのしせんソースがけ ホイウロウ はるさめスープ	ぎゅうにゅう とりにく いか ぶたにく みそ	ごはん はるさめ でんぶん さとう ごま ごまあぶら あぶら	たまねぎ チンゲンサイ にんじん ながねぎ たけのこ しょう が にんにく キャベツ ピーマン	655	27.9	
30	木	○	おかめうどん さつまいもてんぶら 2こ きんぴらごぼう	ぎゅうにゅう あぶらあげ かまぼこ とりにく わかめ ぶたにく	ソフトめん でんぶん さとう こむぎこ さつまいも あぶら こんにやく	こまつな にんじん ながねぎ ごぼう	687	24.9	
31	金	○	ハヤシライス トマトソースいりオムレツ こんにやくサラダ ドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく とりレバー チーズ たまご	むぎごはん じゃがいも あぶら カレールウ ハヤシルウ こんにやく ドレッシング	たまねぎ にんじん にんにく グリーンピース キャベツ きゅうり トマト	672	23.6	
学校給食 栄養摂取基準							6~7歳	530	16~26
							8~9歳	640	18~32
							10~11歳	750	22~38
今月の平均							659	26.6	

◎ 毎日「はし」を用意し、献立に合わせて使います。
 ◎ 食材の産地については、市のホームページで公表しています。
 ◎ 食材の放射性物質簡易検査を実施しています。その日の結果は市のホームページで公表しています。
 ◎ 今までの結果は不検出となっています。
 ◎ 連絡先 第一学校給食センター【中学生分】☎(982)4389
 第二学校給食センター【小学生分】☎(981)5681
 関小調理場☎(981)0850 菜小調理場☎(981)3357
 ○給食費の引き落とし日前に、口座の確認をお願いします。
 ○火曜日に、吉川産の米粉を使ったパンが主食になる学校があります。

2013年

5月 中学校献立表



吉川市立学校給食センター

日	曜日	牛乳	献立名 主食・主菜・副菜	主な材料名			栄養量		
				体の組織を作るもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの	熱量 (Kcal)	たんぱく質 (g)	
1	水	○	☆こどもの日お祝い献立☆ ちらし寿司 のり 目鯛の佃煮焼き みつば入りすまし汁 柏餅	牛乳 豆腐 目鯛 油揚げ 卵 のり えび	酢飯 油 砂糖 柏餅	人参 長ねぎ みつば れんこん たけのこ かんぴょう グリーンピース	820	32.3	
2	木	○	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ 2個 こんにゃくのそぼろ煮	牛乳 油揚げ 鶏肉 ちくわ 豚肉 あおさ粉	地粉うどん 砂糖 小麦粉 油 こんにゃく	小松菜 大根 人参 長ねぎ 生姜 たけのこ グリンピース	851	31.0	
7	火	○	ぶどうパン 鶏肉のトマトソースがけ ごぼうサラダ ドレッシング コンソープ	牛乳 ベーコン 鶏肉	ぶどうパン 油 澱粉 砂糖 バター ドレッシング	キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく エリンギ きゅうり ごぼう 大根 とうもろこし トマト	858	33.6	
8	水	○	白飯 春巻 ブルコギ 中華野菜スープ アーモンド入り小魚	牛乳 豚肉 小魚 春巻	白飯 澱粉 ごま油 油 砂糖 アーモンド	キャベツ テンゲンサイ 人参 長ねぎ たけのこ きくらげ 玉ねぎ にら にんにく	820	29.3	
9	木	○	白飯 ふりかけ さばの塩焼き キャベツのごま和え ドレッシング 豚汁	牛乳 豆腐 豚肉 みそ さば ふりかけ	白飯 こんにゃく ごま油 じゃがいも 油 ドレッシング	ごぼう 小松菜 大根 人参 キャベツ いんげん 長ねぎ	808	34.2	
10	金	○	えびピラフ お豆ロquette ソース マカロニスープ バイナップル	牛乳 豚肉 えび ハム 大豆	白飯 マカロニ 油 じゃがいも パン粉 バター	キャベツ 玉ねぎ エリンギ 人参 とうもろこし バイナップル グリーンピース	790	30.4	
13	月	○	白飯 ショウロンボウ 2個 たれ 八宝菜 吉仁豆腐	牛乳 いか 豚肉 えび うずらの卵 ショウロンボウ 杏仁素天	白飯 澱粉 油 砂糖	生姜 玉ねぎ 人参 白菜 ピーマン 桃 梨 りんご みかん パイナップル たけのこ	830	32.8	
14	火	○	白飯 ハムカツ ソース カラフルソーサー 白いんげん豆のスープ チーズ	牛乳 レバー入りウインナー 白いんげん豆 ハムカツ チーズ	白飯 じゃがいも 油	玉ねぎ 人参 いんげん キャベツ ピーマン とうもろこし	854	26.7	
15	水	○	白飯 ししゃもの南蛮漬け 2本 もやしとピーマンのお浸し たれ のっぺい汁 オレンジゼリー	牛乳 豆腐 油揚げ 鶏肉 ししゃも ゼリー	白飯 澱粉 さといも 砂糖 ごま油 油 ごま	大根 人参 いんげん 生姜 にんにく 長ねぎ ピーマン もやし オレンジ	784	30.1	
16	木	○	タンメン 花巻 いかえびチリ	牛乳 豚肉 えび いか	中華麺 ごま油 油 花巻 澱粉 砂糖	キャベツ 小松菜 にら 人参 長ねぎ もやし 生姜 玉ねぎ にんにく たけのこ きくらげ	828	34.4	
17	金	○	カレーライス ハムチーズピカタ わかめ入りサラダ ドレッシング	牛乳 豚肉 鶏レバー チーズ スキムミルク ハムチーズピカタ わかめ	麦飯 じゃがいも 油 カレールー ハヤシルウ ドレッシング	生姜 玉ねぎ 人参 にんにく グリーンピース キャベツ きゅうり	885	31.0	
20	月	○	白飯 ニューリンチー 2個 野菜炒め ワンタンスープ	牛乳 豚肉 なたと 鶏肉 ハム	白飯 ごま油 油 ワンタン 澱粉 砂糖	小松菜 人参 長ねぎ もやし たけのこ 生姜 キャベツ 玉ねぎ いんげん	807	32.6	
21	火	○	コッペパン ウインナーのケチャップ和え 2本 サラダ ドレッシング ホワイトシチュー	牛乳 豚肉 スキムミルク レバー入りウインナー	コッペパン じゃがいも 油 ホワイトルー 砂糖 ドレッシング	玉ねぎ 人参 しめじ パセリ キャベツ きゅうり	838	32.8	
22	水	○	チャーハン 肉団子の甘酢あんかけ 3個 中華大根スープ 華ヨーグルト	牛乳 鶏肉 肉団子 卵 焼き豚 ヨーグルト	白飯 澱粉 ごま油 油 砂糖	キャベツ 大根 テンゲンサイ 人参 長ねぎ 玉ねぎ たけのこ 華	868	34.2	
23	木	○	白飯 鱈の西京焼き コロコロきゅうり ドレッシング 肉じゃが	牛乳 豚肉 揚げ高野 鱈	白飯 じゃがいも 砂糖 油 こんにゃく ドレッシング	玉ねぎ 人参 長ねぎ いんげん きゅうり	801	35.0	
24	金	○	わかめご飯 揚げ大豆 たけのこの土佐煮 味噌けんちん汁	牛乳 豆腐 油揚げ 鶏肉 みそ 大豆 かつお節	わかめご飯 こんにゃく 澱粉 さといも 砂糖 油	ごぼう 小松菜 大根 人参 長ねぎ れんこん たけのこ	825	31.3	
27	月	○	白飯 鮭のマヨネーズ焼き 切干し大根の和え物 たれ いりどり	牛乳 鶏肉 うずらの卵 ちくわ さつま揚げ 鮭 みそ	白飯 こんにゃく 砂糖 油 さといも マヨネーズ 砂糖	ごぼう 人参 れんこん たけのこ グリーンピース きゅうり キャベツ 切干し大根	864	36.1	
28	火	○	白飯 ハンバーグのホワイトソースがけ コーンといんげんのソテー ミネストローネ	牛乳 豚肉 ハンバーグ ベーコン	白飯 じゃがいも マカロニ 油 バター ベシャメルソース	キャベツ 玉ねぎ 人参 しめじ トマト いんげん とうもろこし	771	28.2	
29	水	○	白飯 いかの四川ソースがけ 回鍋肉 春雨スープ	牛乳 鶏肉 いか 豚肉 みそ	白飯 春雨 澱粉 砂糖 ごま ごま油 油	玉ねぎ テンゲンサイ 人参 長ねぎ たけのこ 生姜 にんにく キャベツ ピーマン	813	33.0	
30	木	○	おかめうどん さつまいもの天ぷら 2個 金平ごぼう	牛乳 油揚げ かまぼこ 鶏肉 わかめ 豚肉	ソフト麺 澱粉 砂糖 小麦粉 さつまいも こんにゃく 油	小松菜 人参 長ねぎ ごぼう	854	30.2	
31	金	○	ハヤシルライス トマトソース入りオムレツ こんにゃくサラダ ドレッシング	牛乳 豚肉 鶏レバー チーズ 卵	麦飯 じゃがいも 油 カレールー ハヤシルウ こんにゃく ドレッシング	玉ねぎ 人参 にんにく グリーンピース キャベツ きゅうり トマト	846	28.2	
学校給食 栄養摂取基準							中学生	820	25~40
今日の平均							829	31.8	

- ◎ 毎日「はし」を用意し、献立に合わせて使しましょう。
◎ 食材の産地については、市のホームページで公表しています。
◎ 食材の放射性物質簡易検査を実施しています。その日の結果は市のホームページで公表しています。
◎ 今後の結果は不検出となっています。
◎ 連絡先 第一学校給食センター【中学生分】TEL(982)4389
第二学校給食センター【小学生分】TEL(981)5681
関小調理場TEL(981)0850 栄小調理場TEL(981)3357
○給食費の引き落とし日前に、口座の確認をお願いします。
○火曜日に、吉川産の米粉を使ったパンが主食になる学校があります。

資料9 必要諸室リスト

エリア	諸室内訳	
事務エリア	一般区域	事務室
		更衣室（男子・女子）
		給湯室
		調理員用更衣室（男子・女子）
		シャワー室
		調理員用トイレ（男子・女子）
		一般職員用トイレ（男子・女子）
		休憩室（男子・女子）
		洗濯・乾燥室
		会議室（兼調理研修室）
		調理準備室
		見学通路
		展示スペース
		一般用トイレ（多目的・男子・女子）
		前室
		玄関ホール
		倉庫（市・事業者）
給食エリア	汚染作業区域	荷受室
		検収室（野菜類・魚肉類）
		下処理室（野菜類・魚肉類）
		食品庫
		卵処理室
		冷蔵室
		冷凍室
		洗浄室
		器具洗浄室（検収室用・下処理室用）
		残菜処理室
		油庫
		廃油庫
		廃棄物庫
		回収室
	消毒室	
	倉庫	
	非汚染作業区域	食品・調味料室
		煮炊き調理室
		和え物室
		焼物・揚物室
		アレルギー対応食調理室
		コンテナ室
		器具洗浄室（和え物室用・調理室用）
発送室		
備品庫		

資料 10 什器・備品等リスト（参考仕様）

給食エリア

No	室名	名称	数量	単位	備考
1	検収室	非接触温度計	6	個	-30～200℃
2		電卓	4	個	別途
3		キッチンはさみ	6	個	NKS215
4		アルマイト調理バット	45	個	蓋付
5		パン箱大	65	個	
6		番重	65	個	大 110 把手付 蓋付
7		パン箱大蓋	85	個	60 人用 蓋付
8		清掃・消毒用バケツ	6	個	
9		スクイジー	5	個	耐熱 100℃
10		清掃用具	5	式	清掃用具入れ別途
11		ゴミ箱	2	個	PP 製 75ℓ ドーリー付
12		時計	2	個	電気工事に含む
13		温湿度計	2	個	ルームメイト
14		カゴ	4	個	角カゴ 深型 抗菌
15		デジタル秤	2	個	防水 1kg
16		デジタル台秤	2	個	防水 100kg
17		PP ザル	6	個	30 型 丸型ザル 抗菌
18		タライ	4	個	
19		包丁	6	本	24cm 抗菌
20		包丁	6	本	15cm 抗菌
21		プラスチック	50	個	No.800
22		ホワイトボード	2	個	
23	下処理室	ゴミ箱	4	個	PP 製 75ℓ ドーリー付
24		プラスチック	190	個	No.500
25		プラスチック	25	個	No.60
26		包丁	20	本	24cm 抗菌
27		包丁	20	本	15cm 抗菌
28		ペティナイフ	20	本	12cm 抗菌
29		俎板	20	本	600x 抗菌
30		俎板	20	枚	大 800x
31		ピーラー	20	枚	大 AWP-609
32		ピーラー	20	個	小 AKP-608
33		キッチンはさみ	6	個	NKS215

No	室名	名称	数量	単位	備考
34	下処理室	南瓜カッター	2	個	厚刃
35		デジタル台秤	1	個	防水 100kg
36		カゴ	20	個	角カゴ 深型 抗菌
37		時計	2	個	電気工事に含む
38		温湿度計	2	個	ルームメイト
39		清掃・消毒用バケツ	6	個	
40		スクイジー	5	個	耐熱 100℃
41		清掃用具	5	式	清掃用具入れ別途
42		包丁カゴ	5	個	54型 角ざる
43		ホワイトボード	2	個	
44		タライ	5	個	
45		芽とり器	20	個	
46		たわし(大)	10	個	
47	卵処理室	丸型食缶	35	個	16L 抗菌
48		ホイッパー	10	個	LWP-003 大 ステンレス
49		ステン小食器	10	個	
50		PP ザル	20	個	30型 丸型ザル 抗菌
51		時計	1	個	電気工事に含む
52		温湿度計	1	個	ルームメイト
53		ゴミ箱	2	個	PP製 75リットル トーラー付
54		タライ	5	個	
55		カゴ	5	個	角カゴ 深型 抗菌
56		バスケット	15	個	No.500
57		バスケット	25	個	サンキューザル小 ピンク
58		たらい	10	個	48cm
59		計量カップ	10	個	200cc
60		計量カップ	2	個	1L
61		清掃・消毒用バケツ	3	個	
62		スクイジー	5	個	耐熱 100℃
63		清掃用具	2	式	掃除道具入れ別途

No	室名	名称	数量	単位	備考
64	食品庫	電卓	2	個	
65		ボール	45	個	36cm 蓋無し アルマイト
66		ボール	20	個	30cm 蓋無し アルマイト
67		ボール	20	個	18cm 蓋無し アルマイト
68		デジタル上皿自動秤	5	個	防水 20kg
69		デジタル上皿自動秤	5	個	防水 2kg
70		デジタル上皿自動秤	5	個	防水 1kg
71		計量カップ	5	個	1.5L
72		計量カップ	5	個	1L
73		計量カップ	5	個	200cc
74		電動缶切器	2	台	
75		手動缶切器	2	台	
76		時計	3	個	電気工事に含む
77		温湿度計	3	個	ルームメイト
78		キッチンはさみ	10	個	NKS215
79		シーラー	2	個	カッター無 KF-300H
80		ゴミ箱	4	個	PP製 75リットル ドーリー付
81		カゴ	5	個	角カゴ 深型 抗菌
82		清掃・消毒用バケツ	5	個	
83		スクイジー	5	個	耐熱 100℃
84		清掃用具	3	式	清掃用具入れ別途
85		丸食缶	45	個	16L 抗菌
86		丸食缶	30	個	12L 抗菌
87		ホワイトボード	1	個	
88		アルマイト調理バット	45	個	大 110 把手付 蓋ナシ
89		レトルト tong	20	個	
90	洗浄室	デジタル台秤	2	個	防水 100kg
91		時計	3	個	電気工事に含む
92		温湿度計	3	個	ルームメイト
93		清掃・消毒用バケツ	15	個	
94		スクイジー	10	個	耐熱 100℃
95		清掃用具	3	式	
96		ゴミ箱	5	個	PP製 75リットル ドーリー付
97		ホワイトボード	1	個	

No	室名	名称	数量	単位	備考
98	残菜処理室	デジタル台秤	2	個	30k ITX-30
99		時計	1	個	電気工事に含む
100		温湿度計	1	個	ルームメイト
101		清掃・消毒用バケツ	3	個	
102		スクイジー	5	個	耐熱 100℃
103		清掃用具	1	式	清掃用具入れ別途
104		ゴミ箱	5	個	PP製 75リットル付
105		タライ	3	個	
106		ホワイトボード	1	個	
107	煮炊き調理室	包丁	20	本	24cm 抗菌
108		包丁	20	本	15cm 抗菌
109		包丁	15	本	16cm 抗菌 菜切
110		ペティナイフ	20	本	12cm 抗菌
111		俎板	25	枚	600x 抗菌
112		ビクターナ	10	個	(中) ののじ
113		デジタル上皿自動秤	5	個	防水 20kg
114		ボール	40	個	36cm 蓋無し アルマイト
115		ボール	40	個	33cm 蓋無し アルマイト
116		ボール	40	個	30cm 蓋無し アルマイト
117		ボール	40	個	18cm 蓋無し アルマイト
118		南瓜カッター	2	個	薄刃
119		南瓜包丁	10	本	14cm LUK-014
120		スパテラ	5	個	ハートタイプ(丸) 耐熱 180℃
121		スパテラ	30	個	ハイテックスパテラ(丸) 耐熱 130℃
122		スパテラ小	15	個	ハイテックスパテラ(丸) 耐熱 130℃
123		ひしゃく	10	個	2.3L柄 500mm
124		ひしゃく	10	個	1.2L柄 500mm
125		スクイ網亀甲	10	本	Φ240mm 大
126		味見用食器	20	枚	PB-230HP
127		味見用スプーン	30	本	2.5t ステンレス
128		味見用レードル	15	本	70cc ステンレス
129		配食用しゃく	20	本	2.7L角柄 800mm
130		配食用麺しゃく	15	本	別途
131		中心温度計	15	個	SK-250WP II-N
132		クリームスクラパー	20	個	テルモハウザ [®] PP
133		検食用レードル	20	本	70cc ステンレス

No	室名	名称	数量	単位	備考
134	煮炊き調理室	スパテラスタンド	20	個	SUS304
135		回転釜目皿	15	個	和えボイル釜用 3 個・IH200L 1 個 ・330L4 個
136		丸型食缶	45	個	16L 抗菌
137		丸型食缶	10	個	10L 抗菌
138		電卓	5	個	別途
139		時計	2	個	電気工事に含む
140		温湿度計	2	個	ルームメイト
141		残留塩素計	10	個	
142		ゴミ箱	5	個	PP 製 75 リットル ドーリー付
143		ホワイトボード	2	個	
144		スィノーフランセ	15	個	小判型 特大
145		番重	15	個	大 110 把手付 蓋ナシ
146		番重蓋	105	個	大 ステンレス
147		計量棒	15	本	330L用
148		計量棒	2	本	200L用
149		スクイ網ののじ	20	個	オールステンレス (中)
150		包丁カゴ	5	個	54 型 角ざる
151		タライ	5	個	
152		カゴ	15	個	角カゴ 深型 抗菌
153		キッチンはさみ	10	個	NKS215
154		清掃・消毒用バケツ	10	個	
155		スクイジー	10	個	耐熱 100℃
156		清掃用具	3	式	清掃用具入れ別途
157		バスケット	200	個	No.500
158		バスケット	30	個	#650 イケダDX丸
159		バスケット	40	個	#470 イケダDX丸
160		ステンレスざる	15	個	35cm 浅型 SUS
161		ステンレスざる	5	個	灰汁用 30cm
162		たらい	5	個	60cm
163		たらい	25	個	42cm
164		アルマイト調理バット	25	個	蓋付
165		保存食用ざるかご	5	個	愛用カゴ
166		ホイッパー	10	個	LWP-003 大 ステンレス
167		ヘラ	20	本	

No	室名	名称	数量	単位	備考
168		レードル	20	本	ソースレードル
169	和え物室	包丁	5	本	24cm 抗菌
170		包丁	10	本	15cm 抗菌
171		俎板	10	枚	600x 抗菌
172		俎板	5	枚	大 800x
173		ホイッパー	5	個	LWP-003 大 ステンレス
174		計量カップ	2	個	1L
175		計量カップ	2	個	200cc
176		タライ	5	個	
177		パイスケツト	15	個	サンコーサル小 ピンク
178		プラスチック	120	個	No.500
179		デジタル上皿自動秤	3	個	防水 20kg
180		スパテラ	10	個	(丸) 耐熱 130℃
181		ののじフォーク	5	本	BFK-002 (中)
182		フォーク5本爪	5	本	
183		配食用しゃく	10	本	2.7L角柄 800mm
184		配食用麺しゃく	10	本	角柄 1000mm
185		網しゃくののじ	12	個	オールステンレス (中)
186		スクイ網亀甲	10	個	Φ240mm 大
187		中心温度計	5	個	SK-250WPII-N
188		シリコンヘラ	10	本	
189		スパテラスタンド	10	個	SUS304
190		味見用スプーン	10	本	2.5t ステンレス
191		味見用レードル	10	本	70cc ステンレス
192		検食レードル	10	本	70cc ステンレス
193		味見用食器	10	枚	PB-230HP
194		時計	2	個	電気工事に含む
195		温湿度計	2	個	ルームメイト
196		電卓	4	個	別途
197		ポテトマッシャー	10	個	大
198		番重	45	個	大 110 把手付 蓋付
199		丸型食缶	20	個	16L 抗菌
168		レードル	20	本	ソースレードル

No	室名	名称	数量	単位	備考
169	和え物室	包丁	5	本	24cm 抗菌
170		包丁	10	本	15cm 抗菌
171		俎板	10	枚	600x 抗菌
172		俎板	5	枚	大 800x
173		ホイッパー	5	個	LWP-003 大 ステンレス
174		計量カップ	2	個	1L
175		計量カップ	2	個	200cc
176		タライ	5	個	
177		バスケケット	15	個	サンコーサル小 ピンク
178		バスケット	120	個	No.500
179		デジタル上皿自動秤	3	個	防水 20kg
180		スパテラ	10	個	(丸) 耐熱 130℃
181		ののじフォーク	5	本	BFK-002 (中)
182		フォーク5本爪	5	本	
183		配食用しゃく	10	本	2.7L角柄 800mm
184		配食用麺しゃく	10	本	角柄 1000mm
185		網しゃくののじ	12	個	オールステンレス (中)
186		スクイ網亀甲	10	個	Φ240mm 大
187		中心温度計	5	個	SK-250WPII-N
188		シリコンヘラ	10	本	
189		スパテラスタンド	10	個	SUS304
190		味見用スプーン	10	本	2.5t ステンレス
191		味見用レードル	10	本	70cc ステンレス
192		検食レードル	10	本	70cc ステンレス
193		味見用食器	10	枚	PB-230HP
194		時計	2	個	電気工事に含む
195		温湿度計	2	個	ルームメイト
196		電卓	4	個	別途
197		ポテトマッシャー	10	個	大
198		番重	45	個	大 110 把手付 蓋付
199		丸型食缶	20	個	16L 抗菌
200		ボール	15	個	36cm 蓋無し アルマイト
201		ボール	10	個	33cm 蓋無し アルマイト
202		ボール	10	個	18cm 蓋無し アルマイト
203		電動缶切器	2	台	

No	室名	名称	数量	単位	備考
204		ホワイトボード	2	個	
205		計量棒	5	本	150L用
206		PP ザル	15	個	30 型 丸型ザル 抗菌
207		カゴ	15	個	角カゴ 深型 抗菌
208		キッチンはさみ	10	個	NKS215
209		清掃・消毒用バケツ	10	個	
210		スクイジー	10	個	耐熱 100℃
211		清掃用具	2	式	清掃用具入れ別途
212		ゴミ箱	4	個	PP 製 75 リットル ドーリー付
213		包丁カゴ	4	個	54 型 角ざる
214	焼物・揚物室	耐熱手袋	20	個	シリコンゴム 耐熱 250℃
215		計量カップ	15	個	1L
216		計量カップ	15	個	200cc
217		デジタル上皿自動秤	2	個	防水 20kg
218		デジタル上皿自動秤	5	個	防水 2kg
219		開缶器	5	個	Vカッター
220		中心温度計	2	個	SK-250WPII-N(ケース付属)
221		電卓	2	個	別途
222		ターナー	15	個	黄色
223		時計	2	個	電気工事に含む
224		温湿度計	2	個	ルームメイト
225		番重	25	個	受け台車とフライヤーの高さで調整
226		ボール	20	個	珪酸アルマイト(ゴールド) 蓋なし
227		丸型食缶	20	個	16L 抗菌
228		シリコンヘラ	15	本	
229		ホイッパー	5	個	LWP-003 大 ステンレス
230		味見用スプーン	20	本	2.5t ステンレス
231		味見用フォーク	20	本	2.5t ステンレス
232		味見用皿	20	枚	PB-230HP
233		検食用ターナー	10	本	70cc ステンレス
234		検食用 tong	10	本	70cc ステンレス
235		清掃・消毒用バケツ	10	個	
236		スクイジー	10	個	耐熱 100℃
237		清掃用具	2	式	清掃用具入れ別途
238		ゴミ箱	5	個	PP 製 75 リットル ドーリー付

No	室名	名称	数量	単位	備考
239		タライ	5	個	
240		ホワイトボード	2	個	
241		オープン用焼き皿(追加)	50	個	
242	アレルギー室	計量カップ	5	個	1L
243		計量カップ	10	個	200cc
244		デジタル上皿自動秤	5	個	防水 2kg
245		デジタル上皿自動秤	2	個	防水 20kg
246		中心温度計	5	個	SK-250WP II-N
247		ターナー	15	個	黄色
248		トンダ	20	個	パーソナルトンダ LTG-S01
249		レードル	20	本	ソースレードル 70cc
250		ボール	30	個	ステンレス カラーボール 180×70
251		ボール	10	個	ステンレス カラーボール 130×51
252		バット	30	個	把手付角バットカラー
253		IHなべ	15	個	IH 半寸胴鍋 15L
254		IHフライパン	10	個	内面:ナロンハードコート
255		時計	1	個	電気工事に含む
256		温湿度計	1	個	ルームメイト
257		包丁	15	本	24cm 抗菌
258		真空断熱フードジャー	50	個	サーモス JCU-500
259		真空断熱フードジャー	50	個	サーモス JCU-300
260		清掃・消毒用バケツ	5	個	
261		スクイジー	5	個	耐熱 100℃
262		清掃用具	2	式	清掃用具入れ別途
263		ゴミ箱	3	個	PP製 75リットル ドーリー付
264		ホワイトボード	1	個	別途
265		包丁カゴ	2	個	54型 角ざる
266	作業用	調理用 白衣	適宜		
267		調理用 ズボン	適宜		
268		衛生帽子	適宜		
269		カラーエプロン	適宜		
270		調理用短靴	適宜		
271		ハンドブラシ・ボックスセット	適宜		
272		コロコロクリーナー	適宜		
273		外来者 白衣	10	個	アプロン長白衣(ホワイト)

No	室名	名称	数量	単位	備考
274		外来者 衛生帽子	10	個	アプロン八角帽子
275		外来者 短靴	10	個	H-400N(ホワイト)
276	清掃用	ピット用ブラシ	適宜		清掃用具一式に含む
277		床清掃用ワイパー	適宜		清掃用具一式に含む
278		デッキブラシ	適宜		清掃用具一式に含む
279		スポンジワイパー	適宜		清掃用具一式に含む
280		乾湿両用掃除機	適宜		
281		スチームクリーナー	適宜		
282		水道用ホース	適宜		清掃用具一式に含む
283		水道用ホース脱着器具	適宜		清掃用具一式に含む
284		モップ	適宜		清掃用具一式に含む
285		モップ絞り機	適宜		清掃用具一式に含む

資料 11 什器・備品等リスト（指定）

① 給食エリア

No	品目	数量	単位	参考仕様（同等品）
1	飯碗	5,080	個	小学生用：PNB28
2	飯碗	2,420	個	中学生用：PNB30
3	汁碗	5,080	個	小学生用：PNB30E(カレーボール)
4	汁碗	2,420	個	中学生用：PNB32E(カレーボール)
5	菜皿	7,500	個	小中学生共通：PNS5
6	深皿	7,500	個	小中学生共通：PNS14
7	深皿（カレー皿）	5,080	個	小学生用：PNS19
8	カレー皿	2,420	個	中学生用：PNS20
9	うどん丼	5,080	個	小学校用：PNB39
10	うどん丼	2,420	個	中学校用：PNB41
11	トレイ	5,080	個	小学生用：SG52
12	トレイ	2,420	個	中学生用：SG56
13	食器籠（大）	適宜	個	
14	食器籠（小）	適宜	個	
15	トレー籠	適宜	個	
16	食缶 7 L（角型二重食缶（ステンレス製））	250	個	
17	食缶 7 L用敷き網	250	個	
18	食缶 10 L（角型二重食缶（ステンレス製））	250	個	
19	大食缶 16 L（二重保温食缶（内蓋付き））	250	個	
20	蓄冷剤（7リットル・10リットル・13リットル兼用）	250	個	
21	蓄冷剤用蓋（7リットル・10リットル・13リットル兼用）	250	個	
22	ソースポット（500cc）	250	個	
23	深型バット 7号（コンテナ数）	70	個	
24	杓子（汁）	250	個	LB-FS011
25	杓子（汁 小玉）	250	個	LB-FS001
26	杓子（小麺 和え物用）	250	個	LB-FS002
27	万能バネ付トング	250	個	
28	マジックしゃもじ（19cm）	250	個	
29	マジックしゃもじ（36cm）	250	個	

② 一般エリア

	品目	数量	単位	参考仕様等
会議室	長机	20	台	W1800×D600×H720 程度 3人掛け・折りたたみ式 キャスター付
	椅子	60	脚	パイプ式・折りたたみ式または積み重ね式 (ラック共)
	講師用調理台	4	台	アイランド型 W2400×D900×H800 程度 SUS 天板
	手洗い (多人数利用)	1	式	TD-AHWS-150-2 (同等品可) 2人用 間 口寸法 1,500mm 程度
	食器用棚	1	台	
	ウェブカメラ	1	台	
	テレビ	1	台	50型・移動式テレビスタンド付
	HDD・DVDレコーダー	1	台	
	ホワイトボード	1	台	W1900mm×H1800mm程度 ホーロー両面脚付回転式
	業務用冷蔵庫・冷凍庫	1	台	500リットル以上
	電子レンジ	1	台	
	包丁	適宜	本	
	まな板	適宜	枚	
	ボール	適宜	個	
	調理ばさみ	適宜	個	
	缶切り	適宜	個	
	食器類	1	式	
調理機器類	1	式		
事務室	事務用机 (両袖) 【所長用】	1	台	W1600×D800×H700
	事務用机 (片袖) 【主査・主事・栄 養士用】	6	台	W1200×D700×H700
	事務用椅子 (肘付・布張り・調整機 能付き) 【所長・主査用】	2	脚	
	事務用椅子 (肘なし・布張り製・調 整機能付き) 【栄養士・主事用】	5	脚	
	脇机	2	台	W400×D700×H700
	ファイリングキャビネット	4	台	W900×D450×H1140
	レターケース	1	台	W600×D370×H942
	書棚	2	台	W1160×D460×H1990
	スチール書棚	1	台	W880×D380×H888
	来客用テーブル	1	台	W1120×D520×H450
	来客用ソファ	4	脚	W640×D640×H690
	スチール棚	1	台	W1200×D450×H2000
耐火金庫	1	台	W750×D685×H1750	
テレビ	1	台	32型	

	品目	数量	単位	参考仕様等
	更衣ロッカー（3人用）	2	台	W900×D520×H1800
	時計	1	台	
	電話機	2	台	

資料 12 吉川市ディスポーザ排水処理システム取扱要綱

吉川市ディスポーザ排水処理システム取扱要綱

平成 17 年 2 月 1 日

告示第 15 号

(趣旨)

第 1 条 この要綱は、公共下水道の機能及び構造を保全するため、ディスポーザ排水処理システム(以下「システム」という。)の適切な維持管理が行われるよう必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第 2 条 この要綱における用語の意義は、吉川市下水道条例(平成 2 年吉川町条例第 8 号。以下「条例」という。)に定めるもののほか、次の各号に掲げる区分に応じ当該各号に定めるところによる。

(1) システム 生ごみを粉砕し、これを排水処理槽で処理し、その排水を公共下水道へ排除する機器の総体であって、建築基準法の一部を改正する法律(平成 10 年法律第 100 号)による改正前の建築基準法(昭和 25 年法律第 201 号)第 38 条の規定に基づく建設大臣の認定(以下「建設大臣認定」という。)を受け、又は社団法人日本下水道協会が作成したディスポーザ排水処理システム性能基準(案)(以下「基準(案)」という。)に適合する評価を受けたものをいう。

(2) メーカー システムについて建設大臣認定を受け、又は基準(案)に適合する評価を受けた者をいう。

(3) 使用者 システムの維持管理に最終的に責任を負う者で、次に掲げるものをいう。

ア 建築物の所有者(分譲集合建築物にあつては、所有者の代表者)

イ その他市長が特に必要があると認める者

(排水設備等計画の確認申請)

第 3 条 システムを設置しようとする者(以下「申請者」という。)は、吉川市下水道条例施行規則(平成 2 年吉川町規則第 11 号)第 5 条第 1 項に規定する排水設備等計画等確認申請書に、同条第 2 項に規定する図書のほか次の書類を添付しなければならない。

(1) ディスポーザ排水処理システム設置等届出書(様式第 1 号)

(2) 建設大臣認定書の写し又は基準(案)適合評価書の写し

(3) システムの仕様書

(4) 誓約書(様式第 2 号)

(5) 維持管理計画書(様式第 3 号)

(6) システムの維持管理業務委託契約書の写し又は申請時までに契約を締結できない場合は維持管理業務委託契約等確約書(様式第 4 号)

(7) 使用者承継確約書(様式第 5 号)

(8) 前各号に掲げるもののほか、市長が必要と認める書類

(維持管理に関する指導)

第4条 市長は、システムの適切な維持管理のため、申請者(申請者と使用者が異なる場合は使用者。以下同じ。)に対し、次に掲げる事項について指導することができる。

(1) 当該システムの維持管理について、専門の維持管理業者と維持管理業務委託契約を締結すること。

(2) 当該システムが適切に維持管理されていることを確認するため、前年度に維持管理業者が実施したシステムの排水処理槽部に係る次に掲げる資料を毎年度4月に提出すること。

ア 配管内の点検

イ 水質検査

ウ 汚泥引抜

(3) 当該システムの適切な維持管理を確保するため、市長が必要であると認める場合には、立入検査等の処置に応じること。

(4) 前3号に掲げるもののほか、市長が行う維持管理に関する指導に協力すること。

(使用者の地位の承継)

第5条 申請者と使用者が異なる場合で使用者が確定したとき又はシステムを有する建築物の譲渡等があったときは、当該システムの適切な維持管理を行うことの地位を承継しなければならない。

(メーカーに対する指導)

第6条 市長は、メーカーに対し必要があると認める場合には、次に掲げる事項について指導することができる。

(1) システムの販売に当たり、申請者に対し、当該システムの維持管理については専門の維持管理業者との維持管理業務委託契約の締結が必要であることを説明し、その理解を得ること。

(2) 申請者に対し、市長の行う維持管理に関する指導に協力することが必要であることを説明し、その理解を得ること。

(3) 市長が行う維持管理に関する指導に協力すること。

(補則)

第7条 この要綱に定めるもののほか必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この告示は、公布の日から施行する。

様式第 1 号(第 3 条関係)

(表)

ディスポーザ排水処理システム設置等届

年 月 日

(あて先)吉川市長
(河川下水道課扱い)

届出者 住所
氏名
電話番号

次のとおりディスポーザ排水処理システムの設置等(変更)についてお届けします。

建築物の概要	名称	
	所在地	
	戸数又は階数	
設置するシステム	名称	
	認定番号又は適合評価番号	
	メーカー名	
※ 排水設備等計画等確認申請書番号	第	号

(注)1 ※印の欄は、記入しないこと。

2 添付書類は、裏面を参考に作成のこと。

(裏)

- 1 建設大臣認定書の写し又は基準(案)適合評価書の写し
- 2 システムの仕様書
- 3 誓約書(様式第 2 号)
- 4 維持管理計画書(様式第 3 号)
- 5 維持管理業務委託契約等確約書(様式第 4 号)
- 6 使用者承継確約書(様式第 5 号)
- 7 その他市長が必要と認める書類

様式第 2 号(第 3 条関係)

年 月 日

(あて先)吉川市長
(河川下水道課扱い)

住所
申請者 氏名
電話番号

誓 約 書

吉川市ディスポーザ排水処理システム取扱要綱をはじめこれに関する事項及び下記の項目を遵守いたします。

記

- 1 自己の責任を持って、維持管理計画書のとおり適切な維持管理を行います。
- 2 維持管理体制に変更が生じる場合は、事前に書面で提出します。
- 3 公共下水道への放流水質について、市から測定結果を求められた時は、速やかに応じます。
- 4 公共下水道への放流水質が性能評価値に適合しない時は、速やかに改善します。
- 5 堆積汚泥の引き抜き及び処分する時は、市の指導に従います。
- 6 市が当該システムについて基準等を新たに設け、或いは変更した時はこれに従います。
- 7 システムを有する建築物を他に譲渡した場合は、その譲渡人に対し、この誓約内容を承継させ、かつ、維持管理業務委託契約の締結が必要であることを説明します。

(あて先)吉川市長
(河川下水道課扱い)

住所
申請者 氏名
電話番号

維 持 管 理 計 画 書

1 一 般 事 項	イ 設置場所の所在地		
	ロ 大臣認定品又は性能基準適合品		
	ハ 工程	着工予定年月日 : 使用開始予定年月日 :	
	ニ 施工業者	施工管理会社	
		粉碎装置部	
		配管系統部	
		排水処理槽部	
	ホ 維持管理業者	粉碎装置部	
		配管系統部	
		排水処理槽部	
2 仕 様	イ ディスポーザ	形式 : 製造 : 品番 :	
	ロ 排水処理槽	計画人員 計画生ゴミ量 計画汚水量	
	ハ 算定根拠		

3 維 持 管 理 計 画	イ 処理水質(設計条件)		BOD :			
			SS :			
			n-Hex :			
	ロ 維 持 管 理 体 制	維持管理主部	粉碎装置部	配管系統部	排水処理槽部	
		維持管理頻度		回/年以上	回/年以上	
		保守点検内容		<ul style="list-style-type: none"> ・ 配管内の点検 回/年以上 ・ 清掃 回/年以上 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配管内の点検 回/年以上 ・ 水質検査 回/年以上 ・ 汚泥引抜 回/年以上 	
ハ 点 検 項 目	点検主部	粉碎装置部	配管系統部	排水処理槽部		
	点検項目		<ul style="list-style-type: none"> ・ 詰まり ・ 漏れ ・ 腐食 	下記表1、表2参照		

表 1 標準的な保守点検項目

単位装置	点検項目
好気可溶化槽	・ 槽内の攪拌・ばっ気風量の確保・マンホールの密閉
嫌気可溶化層	・ スカムその他浮遊物の状況・移流管の移流状況・移流管詰まりの有無
好気処理槽	<ul style="list-style-type: none"> ・ ばっ気状況確認・散気管目詰まり・発泡の有無・逆洗ばっ気状況 ・ 槽内汚泥量の調整

表 2 液化処理システムの保守点検項目

単位装置	点検項目
沈殿分離層	・ 固液分離状況
好気可溶化槽又は嫌気可溶化層	・ スカム破壊状況・異物の除去
沈殿槽	・ 固液分離状況

様式第 4 号(第 3 条関係)

年 月 日

(あて先)吉川市長
(河川下水道課扱い)

住所
申請者 氏名
電話番号

維持管理業務委託契約等確約書

下記の建築物に設置するディスポーザ排水処理システムの維持管理業務委託契約書を締結後、その写しを提出することを確約します。

記

1 建築物の概要

名称
住所
戸数又は階数等

2 設置するシステム

名称
認定番号又は適合評価番号
メーカー名

様式第 5 号(第 3 条関係)

年 月 日

(あて先)吉川市長
(河川下水道課扱い)

住所
申請者 氏名
電話番号

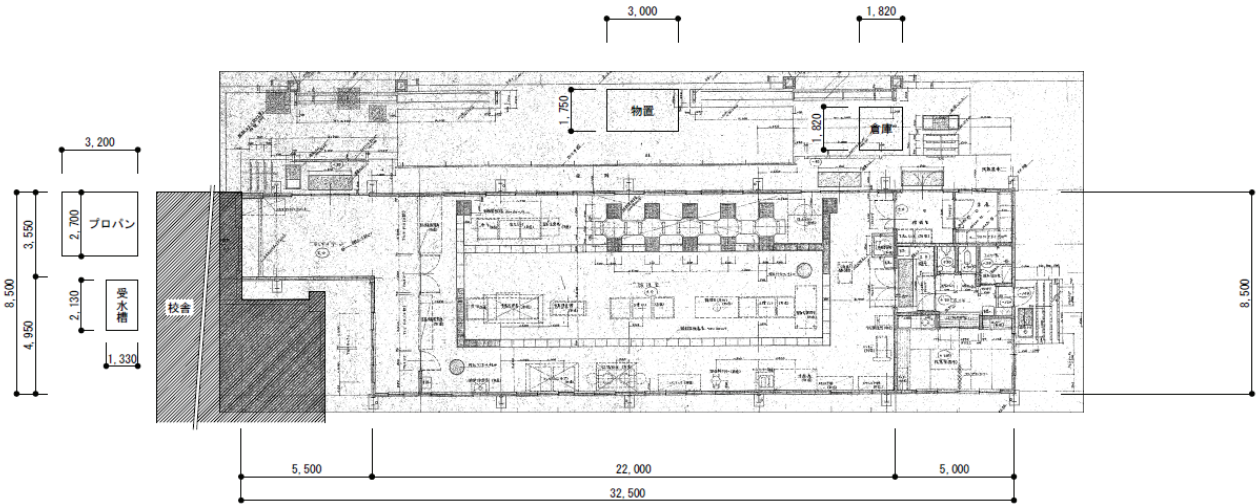
使用者承継確約書

将来、使用者に変更が生じる場合、新たな使用者に対し、維持管理業務委託契約書に基づき、当該システムの適切な維持管理を行うことの地位を承継することを確約します。

資料 13 既存学校給食調理場現況図

■ 関小学校

① 給食調理場現況平面図



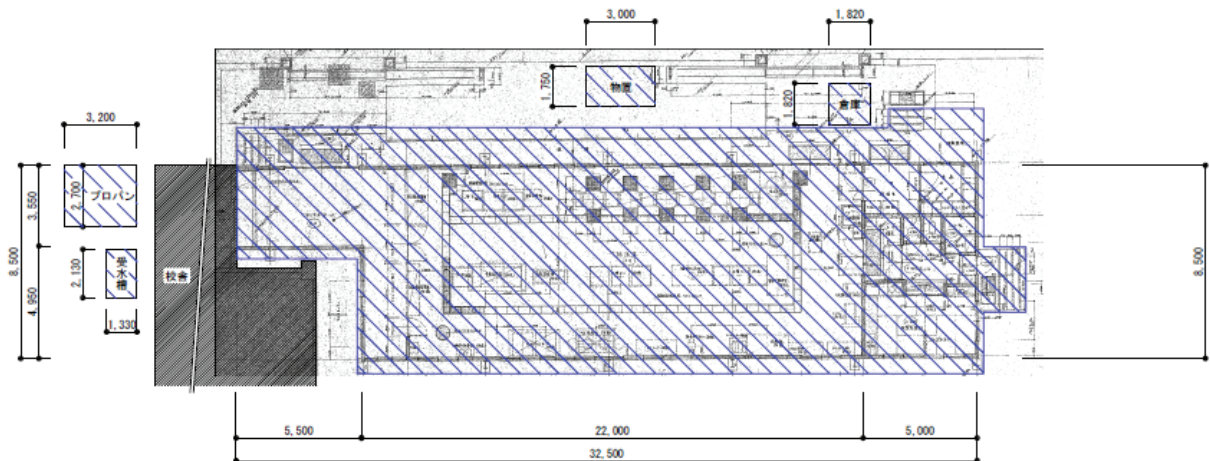
② 給食調理場解体・増築範囲


【解体工事の概要】

- ・ 調理場（鉄骨造 1 階、床面積 249.02 m²）一式撤去
- ・ 物置、倉庫、受水槽、プロパン等撤去
- ・ 既存 PC 杭 41 本（日信三角杭 L=8.0m）は、GL-2.5m まで撤去

【増築工事の概要】

- ・ 調理場撤去跡地に、配膳室（約 90 m²）を増築

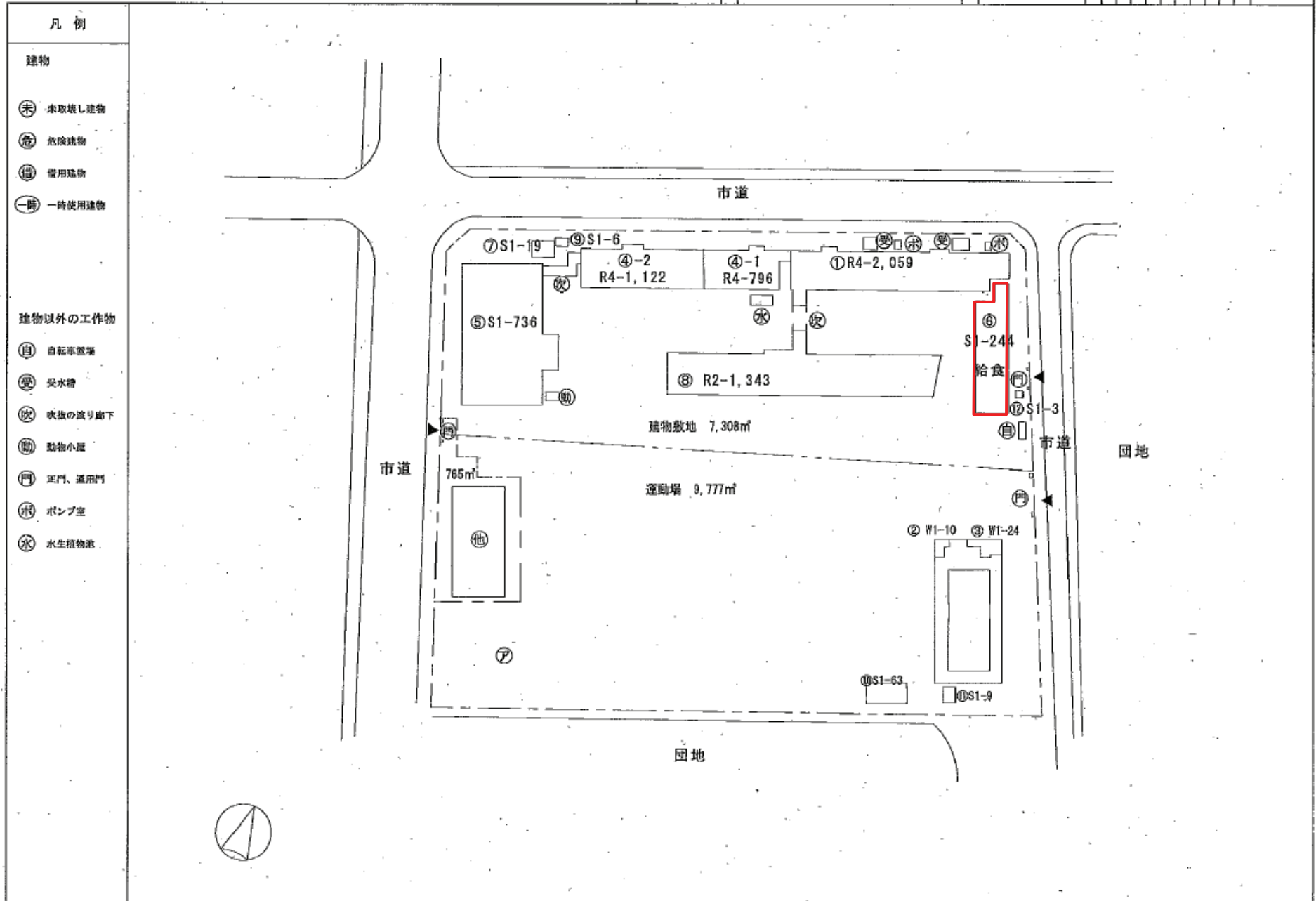


 : 解体工事範囲を示す。

③給食調理場位置図

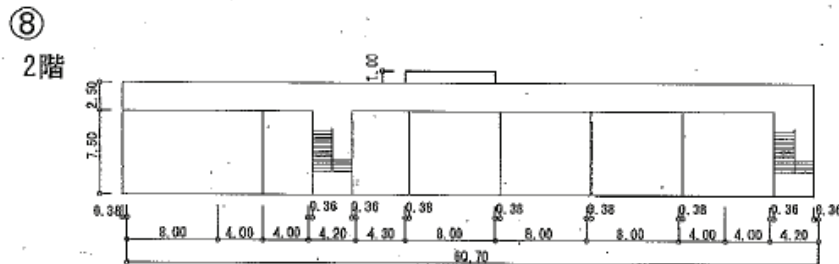
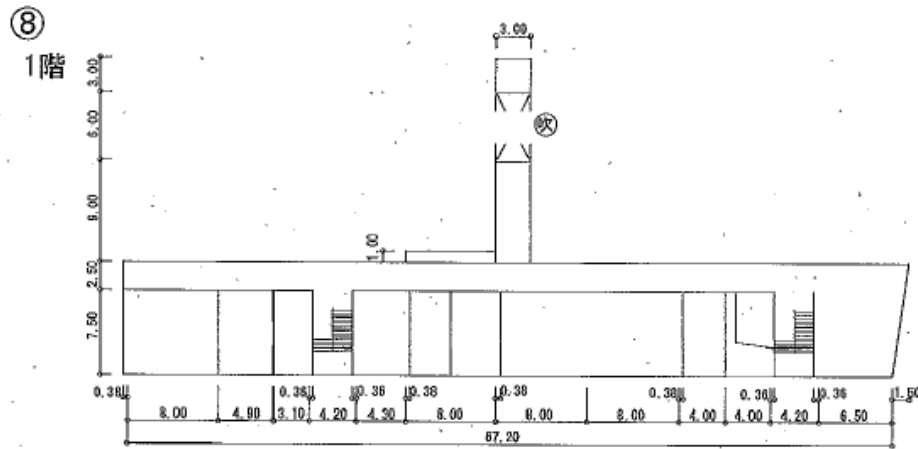
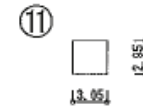
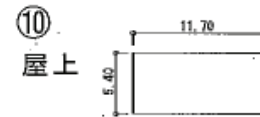
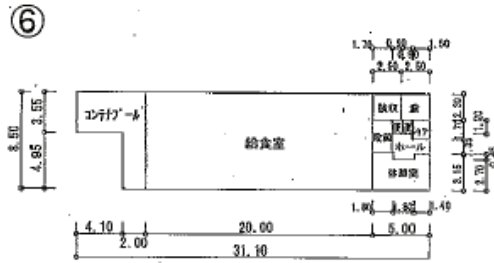
平成25年度

施設の配置図	縮尺	1/1200	学校名	関小学校	図面番号	1	2	3	2	7	6	4	整理番号
	0	50m											



平成25年度

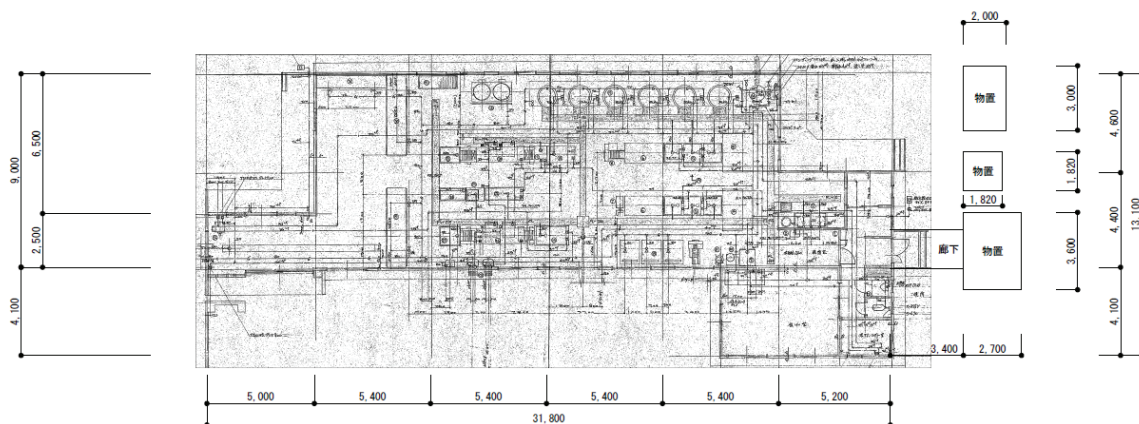
平面図	縮尺 0 10 20 m	1/600	学校名 関小学校	調査番号			(市町村)			(学校)			加算調整
				1	1	2	4	3	2	7	6	4	



⑥ 給食室 244㎡

■ 栄小学校

① 給食調理場現況平面図



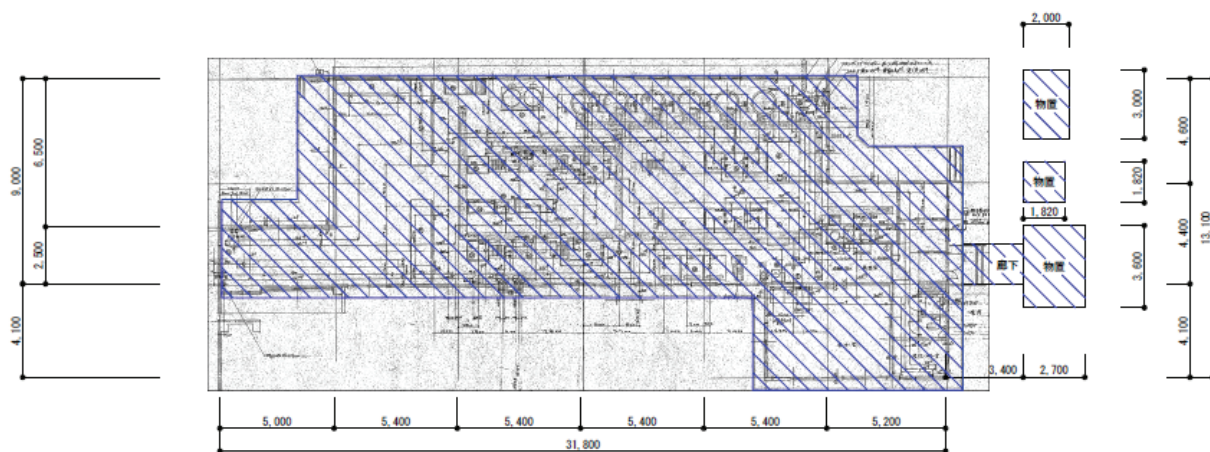
② 給食調理場解体・増築範囲


【解体工事の概要】

- ・ 調理場（鉄骨造 1階、床面積 266.59 m²）及び物置一式撤去
- ・ 既存杭 45 本は、GL-2.5m まで撤去（杭の種類不明のため、関小学校と同様、PC 杭（日信三角杭 L=8.0m と仮定する）

【増築工事の概要】

- ・ 調理場撤去跡地に、配膳室（約 90 m²）を増築

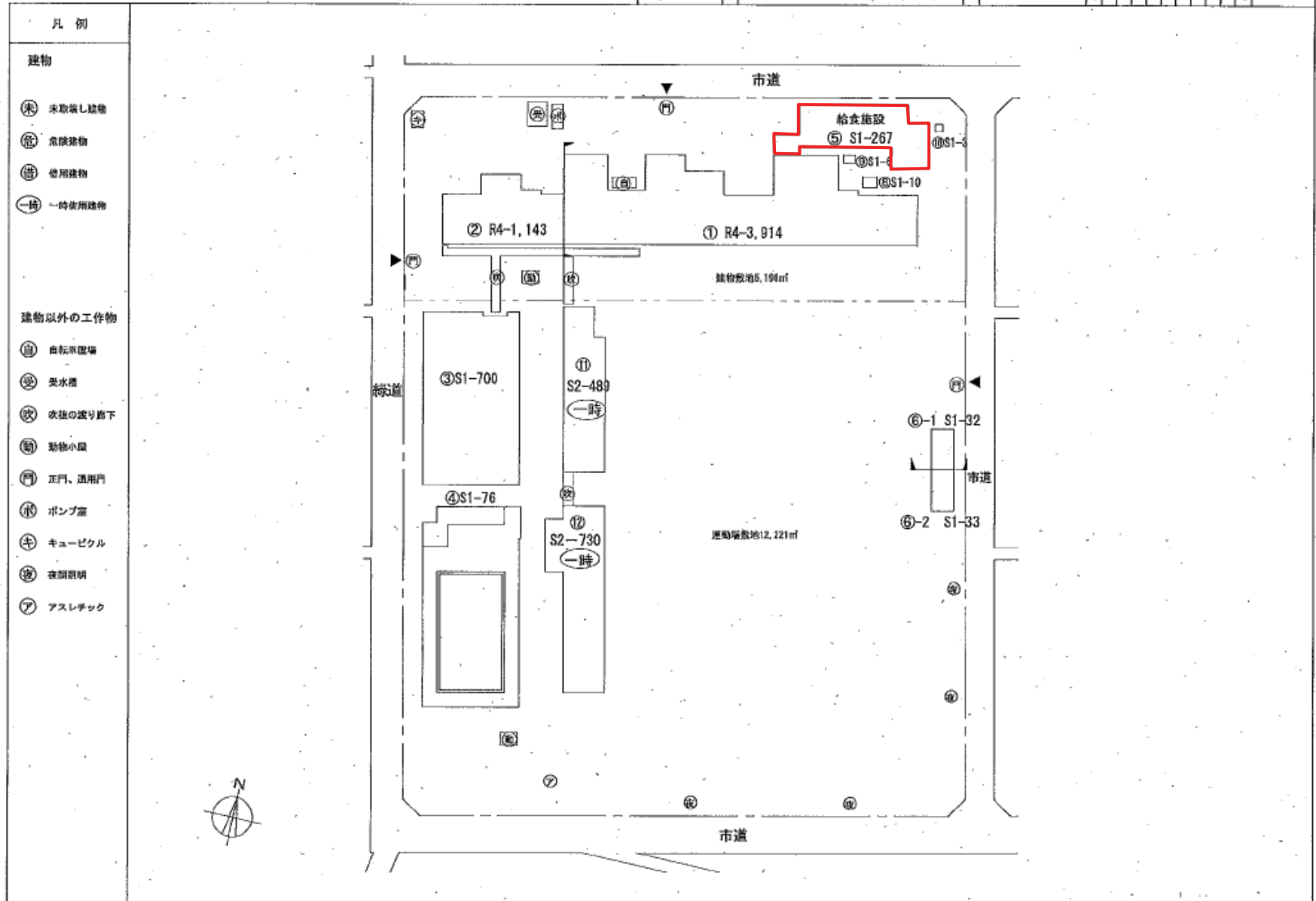


 : 解体工事範囲を示す。

③給食調理場位置図

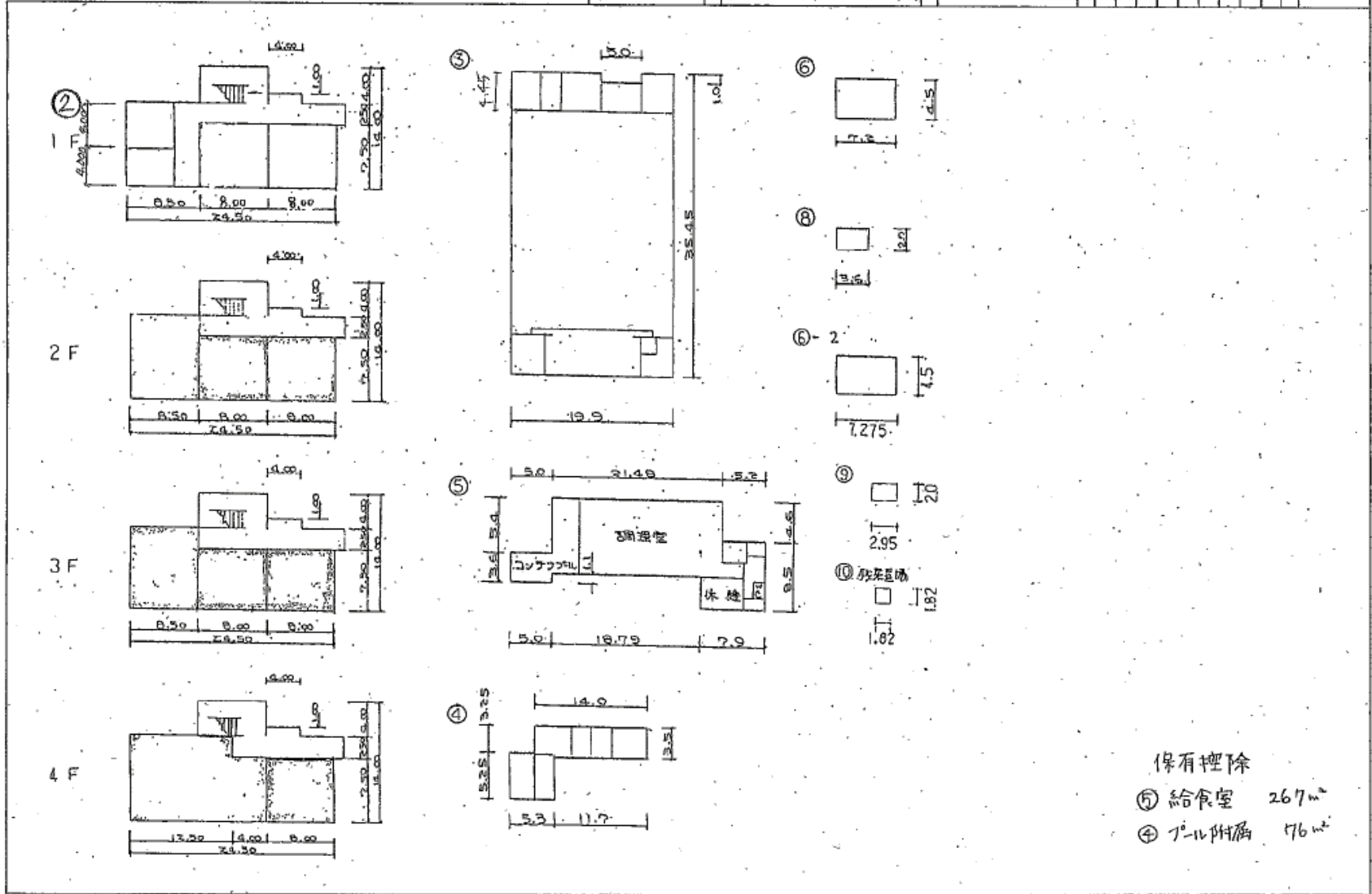
平成25年度

施設の配置図	縮尺	1/1000	学校名	栄小学校	調査番号	1	2	4	3	2	7	6	6	管理番号
	0													



平成25年度

平面図	縮尺	1/600		学校名称	栄小学校	国土地理院	自治体	市町村	学校	整理番号
		1	1			2	4	3	2	7



資料 14 厨房機器等参考仕様リスト

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
L型運搬車	4	900	600	800	
デジタル台秤	4	350	605	802	
移動ラック	4	1200	750	1300	
移動台	5	1200	750	600	
三槽シンク	1	2100	750	850	
移動式ピーラー	2	1055	850	1080	
塵芥処理機	1	1500	750	850	操作盤付
プレハブ冷蔵庫(野菜類)	1	2800	2700		
プレハブ冷蔵庫(野菜類)	1	2850	2700		
プレハブ冷蔵庫(魚肉類)	1	5980	2550		
プレハブチルド庫	1	2300	1700		
プレハブ冷蔵庫(野菜類)	1	2200	2950		
プレハブ冷蔵庫(冷凍食品)	1	4050	2550		
ラック	12	1518	613	1587	
ラック	9	1212	613	1587	
器具洗浄機	1	2800	1060	1790	
受台	1	1200	750	730	
パススルー器具消毒保管機	4	1280	950	1880	
保存食用冷凍庫	1				
掃除用具要れ	2	500	500	1800	

<下処理室/食品庫/仕分室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
移動台	6	1200	750	850	
移動台	2	1200	750	850	
移動式受槽	2	850	700	953	
三槽シンク	6	2400	750	850	
一槽シンク	2	2400	750	850	
受渡しローラーコンベヤ	4	1500	750	600	
作業台	5	750	750	600	
作業台	3	750	750	850	
冷凍庫	1	1490	800	1950	
パススルー冷蔵庫	3	1200	850	1950	
パススルー冷蔵庫	1	1800	850	1950	
器具消毒保管機	2	1280	950	1880	
器具消毒保管機	2	1280	550	1880	
包丁まな板殺菌庫	1	850	600	1650	
包丁まな板殺菌庫	1	600	600	1650	
四槽シンク	1	3300	750	850	
移動台	2	900	600	850	
ラック	4	1518	613	1892	
冷蔵庫(卵)	1	1790	800	1950	
三槽シンク	1	1800	750	850	
作業台	1	1500	750	850	
電動缶切機	2	230	440	390	
デジタル卓上秤	2	242	288	120	
パススルー器具消毒保管機	2	1280	950	1880	
掃除用具入れ	2	500	500	1800	

<上処理・釜調理室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
移動台	8	1200	750	850	
移動台	5	1200	750	600	
移動台	2	1800	900	850	
移動台	2	1400	700	1500	
三槽シンク	1	2400	750	850	
移動式フードスライサー	3	800	1113	1343	
移動式サイノ目切機	2	800	700	1194	
移動式野菜切機	1	820	931	1126	
移動式受槽	6	850	700	953	
フードカッター	2	640	530	530	
フードカッター置台	2	900	750	600	
移動式高速度ミキサー	2	420	590	1060	
移動式受槽	2	500	530	900	
ザル運搬ラック	10	1400	700	1160	
スパテラススタンド	10				
蒸気回転釜	11	1920	1300	1235	
配缶台	8	1400	700	450	
スチームコンベンションオープン	2	1050	915	1615	
器具消毒保管機	2	1280	750	1880	
三槽シンク	1	2700	900	850	
器具消毒保管機	2	1280	950	1880	
器具洗浄機	1	2800	1060	1790	
受台	1	1200	750	730	
掃除用具入れ	1	500	500	1800	

<和え物室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
真空冷却機	2	1625	1790	2110	
ウォーターチリングユニット	2	2570	760	1500	
屋外タンクユニット	2	1100	1630	1675	
移動台	4	1300	700	850	
カートイン冷蔵庫	2	1725	952	2100	
カート	4	550	820	1600	
包丁まな板殺菌庫	1	600	600	1650	
三槽シンク	1	2400	750	850	
和え物用回転釜	2	1656	1110	1194	
配缶台	2	1300	700	600	

<焼物・揚物室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
新油タンク	1	1300	1260	2400	
廃油タンク	1	1360	1210	2400	
移動台	6	1200	750	850	
連即式揚物機	2	6005	1765	2325	
受台	2	1200	750	750	
スチームコンベンションオープン	5	1050	880	2050	
蒸気回転釜(タレ用)	1	1720	1120	1160	320L
配缶台	4	1300	700	600	
ソイルドテーブル	1	2100	900	850	
器具洗浄機	1	1520	900	1760	
クリーンテーブル	1	1200	900	850	
掃除用具入れ	1	500	500	1800	

<洗浄室/消毒配送/残菜処理室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
移動ラック	4	1500	750	1300	
移動台	4	1500	750	850	
移動台	4	1500	750	600	
三槽シンク	1	2400	750	850	
立体浸漬槽	1	8360	1570	1850	
食器・トレイ自動供給装置	2				
食器・トレイ洗浄機	2	8730	1775	2400	
食器・トレイ自動整理装置	2				
コンテナ洗浄機	1	7970	1800	2950	
塵芥処理機	1	1500	1550	900	操作盤付
食缶下洗機	1	2950	1800	2050	
食缶洗浄機	1	7850	1880	2250	
コンプレッサー	2	826	638	1194	
ラック	2	1518	613	1892	
塵芥処理機	1	1225	650	1370	制御盤付
天吊り式コンテナ消毒保管庫	36	1150	800	1200	
コンテナ	70	1250	730	1410	
トラックイン食缶消毒保管機	2	1110	1035	2220	
トラックイン食缶消毒保管機	5	2200	2000	2220	
トラックイン食缶消毒保管機	2	2200	2000	2750	
食缶保管カート	28	820	930	1800	
トラックイン予備食器消毒保管機	2	2200	2000	2220	
予備食器保管カート	7	820	930	1720	
保存食用冷蔵庫(製品)	1	620	800	2000	
掃除用具入れ	2	500	500	1800	

<準備室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
クリーンロッカー	12	1200	520	1800	

<アレルギー対応調理室>

品名	台数	幅	奥行	高さ	型式
冷凍冷蔵庫	1	900	800	1900	
器具消毒保管庫	1	1050	550	1900	
台付二槽シンク	1	1500	600	850	
電子レンジ上棚	1	600	400		
電子レンジ	1	510	360	306	
電磁調理器	1	1200	600	850	
作業台	1	600	600	850	
スチームコンベクション	1	680	650	620	
置台	1	110	600	850	
移動台	2	900	600	850	
戸棚付作業台	2	1200	600	850	
吊戸棚	2	1200	350	600	
掃除用具入れ	1	600	600	1800	

資料 15 主な維持管理業務項目詳細一覧

業務概要		実施概要
1 建築物保守管理業務		
(1) 日常(巡視)保守点検業務	・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の点検等	毎日
(2) 定期保守点検業務	・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の保守点検	年1回
(3) クレーム対応		随時
2 建築設備・厨房機器等保守管理業務		
(1) 日常(巡視)保守点検業務	各種設備の点検等(電球の交換も含む)	毎日
(2) 定期保守点検業務	各種設備の運転、監視、点検、調整、記録等	月1回
① 電気設備(電気保安)	i) 照明・電灯コンセント設備	月1回
	ii) 誘導支援設備	月1回
	iii) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	月1回
	iv) 受変電設備	月1回
② 空調換気設備	i) 空調設備(冷房・暖房の切替、フィルター清掃・交換、絶縁測定を含む)	年6回
	ii) 換気設備	年2回
	iii) 自動制御設備	年2回
	iv) 熱源設備	年1回
③ 給排水衛生設備	i) 給水・給湯設備	年2回
	ii) 排水設備	年2回
	iii) 衛生設備	年2回
④ 厨房機器等	・ 定期保守点検・調整	年1回
⑤ 昇降機設備	・ エレベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調整(通常想定される消耗品更新含む)	月1回
⑥ シャッター設備	・ 定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)	年2回
⑦ 消防設備	・ 消火器・消火栓、自動火災報知機、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整(消防法に基づく)	年2回
(3) クレーム対応		随時
3 什器・備品等保守管理業務		
(1) 什器・備品等の管理業務	・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新	適宣
(2) 什器・備品等台帳の整備業務		適宣
(3) クレーム対応		随時
4 食器類・食缶等の更新業務		
(1) 食器類・食缶等の更新業務		適宣
5 外構等維持管理業務		
(1) 定期保守点検業務	・ 植栽まわり、フェンス、門、舗装等	年1回
(2) 剪定・害虫駆除・施肥業務		適宣
(3) 除草業務		適宣
(4) 故障・クレーム対応		随時

業務概要		実施概要
6 環境衛生・清掃業務		
(1) 環境衛生業務	i) 各種検査立会い	適宣
	ii) 保菌検査	毎月
	iii) 水質検査	年3回
	iv) 避難残留塩素の測定等	毎日
(2) 日常清掃業務	i) 本施設内外の床掃除、手すり清掃	毎日
	ii) 衛生消耗品の補充	毎日
	iii) 衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等	毎日
(3) 定期清掃業務	i) 本施設内外の床洗浄・床面ワックス塗布	毎月1回程度
	ii) 屋根裏の梁材・内壁・窓枠、各種配管・コード、排煙ダクト・冷媒チューブ等の清掃	月1回以上
	iii) ダストマット等の洗浄・交換	適宣
(4) 特別清掃業務	i) 照明器具の清掃	年1～2回程度
	ii) 空調装置の清掃	年2回
	iii) 換気扇(吹出口及び吸込口等)の清掃	年1～2回程度
	iv) 外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃	年1～2回程度
	v) 受水槽もしくは高架水槽の清掃・簡易専用水道検査	年1回
	vi) 雑排水(排水溝・汚水管・グリストラップ・マンホール等)の溝	年20回程度
	vii) 浄化層清掃	年1回
	viii) 敷地内の水路の清掃	年数回程度
(5) 防虫・防鼠業務	・ 小動物・害虫駆除	年8回
(6) 廃棄物管理業務	i) ごみの収集・搬出・処理	随時
	ii) ごみ置き場の管理及び清掃	適宣
7 警備保安業務		
(1) 防犯・警備業務	・ 機械警備設備の定期保守点検・調整	随時
(2) 防火・防災業務	i) 安全に使用できる緊急時安全避難手段の確保・明示	常時
	ii) 避難経路からの常時障害物除去	随時
	iii) 火の元及び消火器・火災報知機等の定期点検	
	iv) 防火・防災に関する事項の平面プラン明示	随時更新
	v) 緊急時等の対応(防災計画に基づく)	緊急時
8 修繕業務		
(1) 修繕(保全)計画の作成	・ 大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕(保全)計画の作成	
(2) 修繕	・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段、建築設備、厨房機器、什器・備品、外溝等の修繕・更新	適宣

※ 事業者の提案により、上記以外に整備された設備機器等に関する保守点検等についても維持管理業務に含むものとする。

資料 16 関連法定点検一覧

	建築・設備区分	部位	業務項目	業務周期		関連法規	実施者
1	建築物	敷地、構造、設備	建築物保守管理業務	定期点検	年 1 回	建築基準法	事業者
2	電気設備関係	受変電設備 (自家用電気工作物)	建築設備・厨房機器等保守管理業務	定期点検	月 1 回	電気事業法	
		配電設備	同上	定期点検	月 1 回	同上	
		負荷設備	同上	定期点検	月 1 回	同上	
		弱電設備 (非常放送設備)	同上	定期点検	月 1 回	同上	
				外観機能点検	年 2 回	消防法	
総合点検	年 1 回	同上					
3	衛生設備関係	水槽設備 (飲料用貯水槽清掃)	建築設備・厨房機器等保守管理業務 環境衛生・清掃業務	清掃	年 1 回	水道法	
		簡易専用水道	同上	清掃・検査	年 1 回	同上	
		浄化槽	同上	清掃・定期検査・ 総合点検	年 1 回	浄化槽法	
4	消防設備関係	消火器	建築設備・厨房機器等保守管理業務	外観機能点検・薬 剤詰替え	年 2 回	消防法	
		消火設備等 (屋内消火栓設備等)	同上	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
		各種警報設備 (自動火災報知器等)	同上	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
		避難設備	同上	外観機能点検	年 2 回	同上	
				総合点検	年 1 回	同上	
外観機能点検	年 2 回			同上			
防火、排煙設備	同上	総合点検	年 1 回	同上			
定期点検	年 1 回	建築基準法					
5	搬送設備関係	エレベーター	同上	定期検査	年 1 回	建築基準法	
		小荷物専用昇降機	同上	定期検査	年 1 回	同上	
6	機械設備関係	ボイラー等の機械設備	同上	性能検査	年 1 回	労働安全衛生法	
				特定自主検査	月 1 回	同上	

資料17 配送校のプラットホームの現況

吉川小学校 (+820)



旭小学校 (+850)



三輪野江小学校 (+800、+150 嵩上げ)



関小学校 (+820)



北谷小学校 (+950)



栄小学校 (+870)



中曽根小学校 (+1110、-100 下駄)



美南小学校 (+850)



東中学校 (+930)



南中学校 (+900)



中央中学校 (+930、-140 下駄)



第一学校給食センター (+900)



第一学校給食センター配送車 (+900)



第二学校給食センター (+930)



第二学校給食センター配送車 (+870)



資料18 既存学校給食調理場ボーリング柱状図

関小学校

調査地名 埼玉県北葛飾郡吉川町大字吉川字中道上786a1
 調査名 吉川団地土質調査
 調査機関

調査年月 S45.11.2 ~ S45.11.9
 注文者
 標高 T.B + 18.83M 孔内水位 G.L - 0.60M

標尺 m	標高 m	深さ m	層厚 m	現場観察記録				標準貫入試験														
				土質記号	土質名	色調	記事	深さ m	打撃回数 貫入量 cm	10cmごとの 打撃回数			N 値									
										10 cm	20 cm	30 cm	0	10	20	30	40	50	60			
1		1.75	1.75	X	農耕土	黒茶	粘土質である。 腐植物、有機物混入	0.75 1.25	1/50													
2		2.80	1.05	...	シルト質細砂 (SF)	暗灰	シルトが全般に多量。 腐植物混入、含水多。	1.50 2.05	2/55	27	28											
3				...			シルトが線状に混入。 腐植物、有機物少量 混入する。	2.25 2.60	2/35	20	15											
4			2.35	...	細砂 (S)	暗灰	シルトが線状に混入。 腐植物、有機物少量 混入する。 含水多量。	3.32 3.75	3/32	23	15	15										
5			5.15	...			含水多量。	4.05 4.80	5/30	18	13	19										
6				...	砂質シルト (M)	暗灰	5.50M迄砂が多量。 全般に細砂が多量に 混入。	4.50 5.25	7/30	2	2	3										
7			2.45	...			含水多量。	5.80 6.00	2/55	27	28											
8			7.60	...				6.55 6.75	1/55													
9				...			細砂が所々線状 に混入している。 含水多量。	7.25 7.50	1/52													
10				...	砂混りシルト (M)	暗灰	12.50Mより砂が多 量に混入している。	8.00 8.25	1/50													
11			6.40	...				8.80 9.00	1/55													
12				...				9.55 9.75	1/55													
13				...				10.30 10.50	1/55													
14			14.00	...				11.05 11.25	1/55													
15				...			砂が少量混入。 貝殻が少量混入。 含水多量。	11.80 12.00	1/55													
16				...				12.75 13.00	1/55													
17				...				13.50 14.05	1/55													
18				...				14.25 14.80	1/55													
19				...				15.55 15.75	1/55													
20				...				16.30 16.50	1/55													
21			12.80	...	シルト (M)	暗灰		17.05 17.25	1/55													
22				...				17.80 18.00	1/55													
23				...				18.55 18.75	1/55													
24				...				19.30 19.50	1/55													
25				...			26.20Mより含水少 く、硬くなる。	20.05 20.25	1/55													
26				...				20.75 21.00	1/55													
27			26.80	...				21.55 21.75	1/55													
28			28.20	1.40	...	中砂 (S)	暗緑灰	22.50 22.75	1/43	32	30	7	10	15								
29			28.90	0.70	...	シルト (M)	暗灰	27.00 27.25	27/30	7	10	15										
30			29.60	0.70	...	粗中砂 (S)	緑灰	27.75 28.05	27/30	12	7	3										
31				3.20	...	粘土混り中砂 (S)	暗灰	28.05 28.25	4/30	1	1	2										
32					...			28.50 28.80	50/26	16	21	13/6										
33			32.80	0.70	...	中砂 (S)	緑灰	29.05 29.25	50/24	16	24	10/4										
34			33.50	0.30	...	固結粘土 (CH)	青灰	30.00 30.24	50/23	17	24	10/3										
35			33.80	0.30	...	細砂 (S)	暗緑灰	30.24 30.48	50/24	17	23	10/4										

甲 土質柱状図 格子番号 48 調査地点番号 1 2 葉の1

標尺 m	標高 m	深さ m	層厚 m	現場観察記録				標準貫入試験						
				土質番号	土質名	色調	記事	深さ m	打撃回数 貫入量 cm	10cmごとの 打撃回数			N 値	
										10 cm	20 cm	30 cm		
35		35.85	2.05					35.25	50/25	12	23	15		
36							全般に含水はし.	36.00	6/30	2	2	2		
37			3.00		砂混りシルト (M)	暗青灰	不規則に10~15cm位の 塊が混り細砂を 挟む。	36.75	7/30	2	2	3		
38		38.85						37.50	13/30	3	5	5		
39								37.80	12/30	4	4	4		
40								38.25	15/30	4	5	6		
41			3.65		砂質シルト (M)	暗灰		39.00	23/30	11	6	6		
42		42.50						39.30	20/30	6	7	7		
43						暗灰	42.50~42.80M迄 砂が混入している。 雲母混入。	40.05	26/30	6	9	11		
44								40.25	28/30	7	9	12		
45								42.30	15/30	4	5	6		
46			8.05		粘土質シルト (M)			42.75	15/30	4	5	6		
47								43.05	15/30	4	5	6		
48						暗青灰		43.50	12/30	4	4	4		
49								43.80	15/30	4	5	6		
50		50.55						44.25	15/30	4	5	6		
51								44.55	14/30	4	4	6		
52								45.00	15/30	4	5	6		
53								45.30	14/30	4	5	5		
54								45.75	15/30	4	5	6		
55								46.05	15/30	4	5	6		
								46.50	14/30	4	4	6		
								46.80	15/30	4	5	6		
								47.05	14/30	4	4	6		
								47.55	15/30	4	5	6		
								48.00	16/30	4	6	6		
								48.30	15/30	4	5	6		
								48.75	16/30	4	6	6		
								49.05	15/30	4	5	6		
								49.50	15/30	4	5	6		
								49.80	15/30	4	5	6		
								50.25	15/30	4	5	6		
								50.55						

乙	土質柱状図	格子番号	4 6	調査地点番号	1	2 葉の 2
---	-------	------	-----	--------	---	--------

調査地名 北葛飾郡吉川町大字吉川字北谷
 調査名 吉川町立北谷小学校分離校地質調査
 調査機関

調査年月 853.2.24 ~ 853.2.28
 注文者 吉川町役場
 標高 孔内水位 G.L - 1.50M

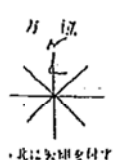
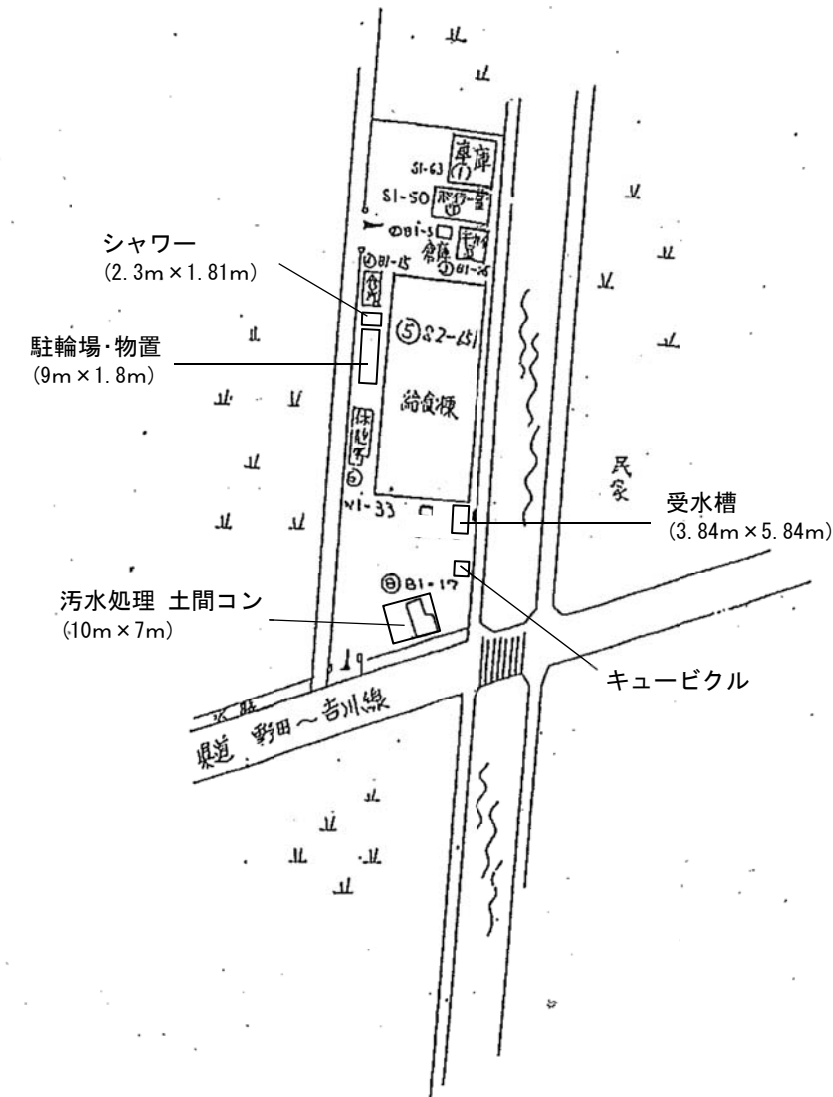
標尺 m	標高 m	深さ m	層厚 m	現場観察記録				標準貫入試験																
				土質記号	土質名	色調	記事	深さ m	打撃回数 — 貫入量 cm	10cmごとの 打撃回数			N 値											
										10 cm	20 cm	30 cm	0	10	20	30	40	50	60					
1		1.10	1.10	X	埋土	茶褐	0.7M迄山砂、 以下砂少	1.15	3/36	1/4	1/11	1/11												
2		2.50	1.40		有痕粘土 (OH)	灰黒	上部旧耕土、 下部有痕土	1.51	0/62															
3				細砂 (S)	青灰	粒径均等、 腐植物含む。 5M付近より含水多、 粘土分含少くなる。	3.15	15/30	5	5	5												
4				3.10				3.45	8/30	2	3	3												
5				5.60				4.15	1/37	1/37														
6								5.52	8/30	2/11	3/11	3												
7								6.15	6/33	2/3	2	2												
8					7.15	5/32	1/7	2/3	2/2															
9					7.48	4/31	1/11	2/4	1/6															
10					8.15	3/32	1/20	1/6	1/6															
11					8.47	4/30	1/8	2/6	1/6															
12					9.15	6/30	2/13	2/7	2															
13					9.46	5/31	1/7	2/4	2															
14					10.15	6/30	2	2	2															
15					10.47	4/34	1/9	1	2/15															
16					11.15	1/38	1/38																	
17					11.45	0/53																		
18					12.15	0/47																		
19					12.45	0/53																		
20					13.15	0/55																		
21					13.46	0/72	1/40	1/32																
22					14.15	0/49																		
23					14.45	0/52																		
24					15.15	0/47																		
25					15.49	0/51	0																	
26					16.15	1/51																		
27					16.53	1/44																		
28					17.00	1/31	0/7	1/24																
29					17.53	1/33	0/11	1/22																
30					18.00	3/35	0/9	1/11	2/15															
31					18.47	2/32	1/21	1/11																
32					19.00	2/30	1/18	1/12																
33					19.53	3/30	1/12	1/9	1/9															
34					20.00	4/31	1/10	1/8	2/13															
35					20.55																			

様式第6号

標尺 m	標高 m	深さ m	層厚 m	現場観察記録				標準貫入試験											
				土質番号	土質名	色調	記事	深さ m	打撃回数 貫入量 cm	10cmごとの 打撃回数			N 値						
										10 cm	20 cm	30 cm	0	10	20	30	40	50	60
35			24.30					35.15 35.47	3/32	1/13	1/10	1/9							
36							下部灰黑色に有 キ度ある	36.15 36.50	3/35	0/15	1/7	2/3							
37								37.15 37.46	4/31	1/8	2/6	1/7							
38								38.15 38.45	5/30	1/7	2/3	2/0							
39	39.10							39.15 39.45	13/30	3	4	6							
40	39.60	0.50		粘土混細砂(SF)	暗灰	灰黒	含水少、やや硬い 所々5~15cm位砂挟 む。腐植物の混入 目立つ。	40.15 40.45	8/30	2	3	3							
41		2.30		有キ度粘土 (OH)				41.15 41.45	9/30	3	3	3							
42	41.90							42.15 42.40	50/25	15	21	14							
43	43.00	1.10		細砂(S)				43.15 43.40	50/25	15	25	10/5							
44	43.90	0.90		砂混キ(G)				44.15 44.40	16/30	5	5	6							
45		2.90		泥質粘土 (CL)		青灰	含水少、硬い 少量の砂分含まれる。 コア採取される。	45.15 45.45	14/30	4	4	6							
46	46.80							46.15 46.45	19/30	5	6	8							
47		1.70		砂混泥質粘土 (CL)		暗青灰	全体は砂含む。又所 々5~10cm位砂挟む 腐植物混入。	47.15 47.45	20/30	6	6	8							
48	48.50							48.15 48.45	24/30	6	8	10							
49	49.80	1.30		泥質粘土 (CL)		灰青	所々青緑色、褐色色 呈す。腐植物混入。	49.15 49.45	29/30	7	9	13							
50	50.70	0.90		砂混泥質粘土 (CL)		暗灰 褐灰	含水少、硬い。	50.15 50.45	22/30	7	8	7							
51		5.64						51.15 51.27	50/27	31	9/7								
52								52.15 52.40	50/25	17	21	10/5							
53								53.15 53.35	50/20	22	28								
54								54.15 54.34	50/19	22	28/9								
55								55.15 55.33	50/18	25	25/8								
56	56.34							56.15 56.34	50/19	20	30/9								
57																			

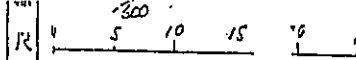
施設の配置図	縮尺	1/1200	0 20 30 40 m	吉川市第1	給食センター	学校	敷地面積	延床面積	学年数	児童数
				1/1	243					

- 凡例
- 建物
- ① 更衣室
 - ② 危険建物
 - ③ 借用建物
 - ④ 管理用建物
- 建物以外の工作物
- ⑤ 自転車置き場
 - ⑥ 倉庫
 - ⑦ 吹き抜けの窓下
 - ⑧ 温室
 - ⑨ 相模川



平成 24年度

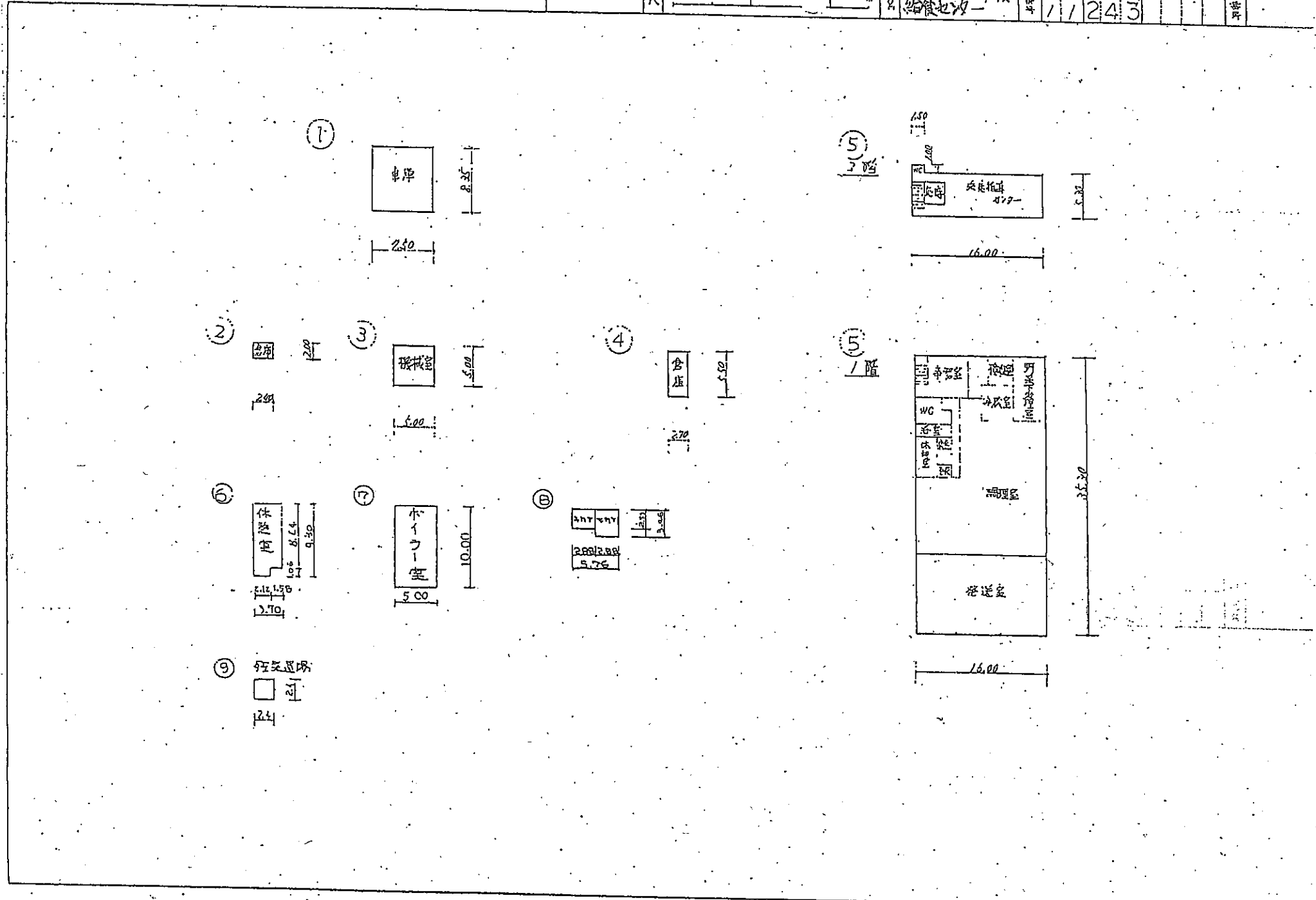
平面図

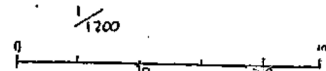


白川市第1
給食センター

1	1	2	4	3			172	121
---	---	---	---	---	--	--	-----	-----

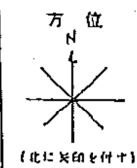
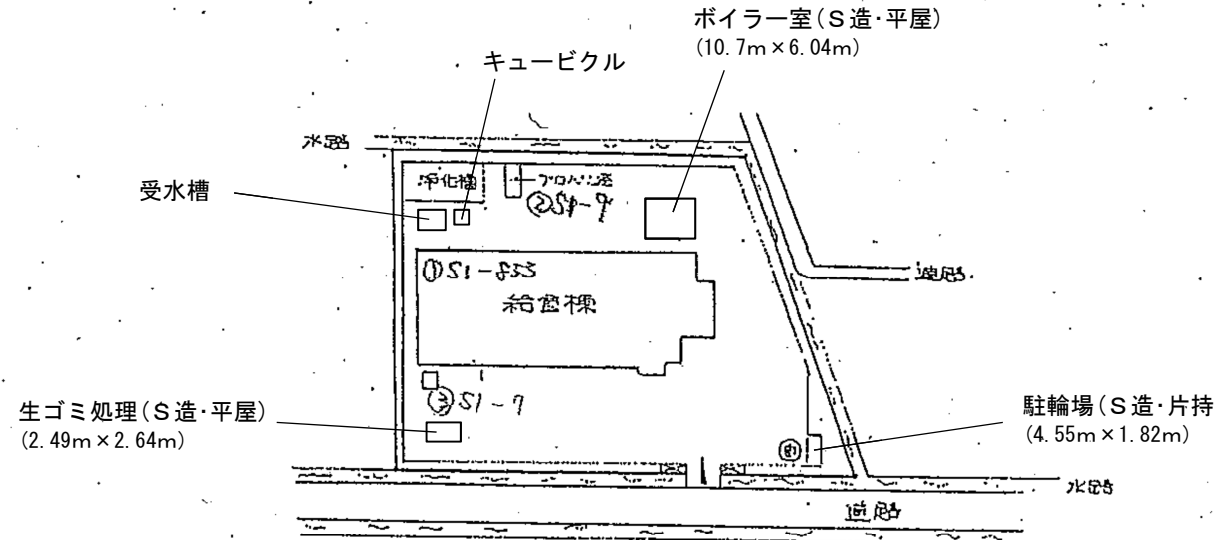
東西





凡例

- 建 物
- ⊙ 未 未とりこわし建物
- ⊗ 危 危険建物
- ⊕ 借 借用建物
- ⊖ 一 一時使用建物



平成24年度

平面図

咫尺

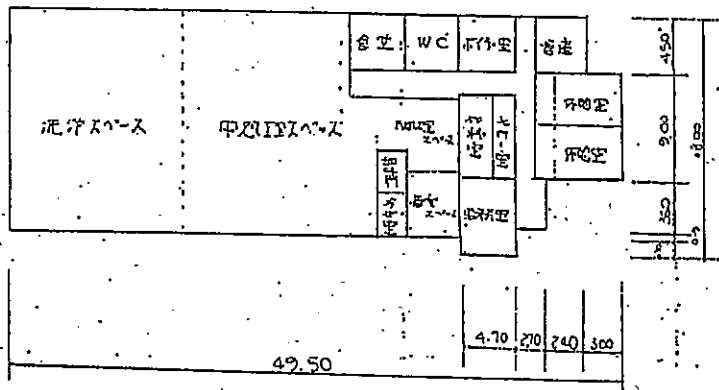
1/600

5 10 20

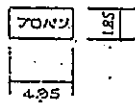
学校名 西川中江第25校
松合ビルに学校

〒	町	丁目	番	号	分	室
111	2	4	3	K	5	02

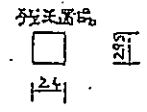
①



②



③



資料 20 献立指示書
(平成 25 年 5 月分)

第一学校給食センター

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
酢めし	酢めし	60 g	211 Kg	211 Kg	
小 計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小 計			457.3 kg	457.3 kg	
みつば入りすまし汁	絹ごし豆腐	35 g	89 Kg	89 Kg	1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g	13 Kg	14 Kg	手切り3cm
	長ねぎ	20 g	53 Kg	71 Kg	小口切り
	にんじん	15 g	40 Kg	41 Kg	いちよう切り
	厳選醤油	4 g	13.1 Kg	13.1 Kg	
	酒	1 g	1 本	1 本	
	食塩	0.5 g	1.11 Kg	1.11 Kg	
	だし昆布	1 g	3 Kg	3 Kg	だしをとる
かつおだしパック	2 g	5 Kg	5 Kg		
小 計			220.2 kg	240.4 kg	
シルバーの幽庵焼き	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	0 個	0 個	
	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			134.5 kg	3.6 kg	
ちらし寿司の具(少)	にんじん	12 g	32 Kg	33 Kg	ささがき
	たけのこ水煮レトルトパック	7 g	19 袋	19 袋	いちよう切り
	カットかんぴょう 1cmカット	2 g	5 袋	5 袋	異物注意、良くもどす
	油揚げ	5 g	13 Kg	13 Kg	短冊油抜き
	冷凍いり卵	10 g	27 Kg	27 Kg	ポイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリーンピース	3 g	8 Kg	8 Kg	異物注意、解凍
	上白糖	1.5 g	4 Kg	4 Kg	
	酒	0.3 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.3 g	0 本	0 本	
	厳選醤油	3 g	8 Kg	8 Kg	
	和風だし	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	冷凍むきえび	5 g	13 Kg	13 Kg	ポイル、温度チャック
	れんこん	10 g	27 Kg	33 Kg	いちよう切り
きざみ焼き海苔	1 g	27 袋	27 袋	当日、クラス毎に袋分け	
小 計			160.4 kg	168 kg	
柏餅	柏餅	40 g	2220 個	2220 個	
小 計			88.8 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
地粉うどん (4~9月)	地粉うどん(70g)	70g	0個	0個	
	地粉うどん	100g	2220個	2220個	
小計			222kg	2.2kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	2220個	2220個	
小計			457.3kg	457.3kg	
きつねうどん	国産若鶏もも小間切肉	10g	27Kg	27Kg	衛生的に せん切り
	にんじん	12g	32Kg	33Kg	
	だいこん	20g	53Kg	59Kg	小口切り 短冊ポイル
	長ねぎ	12g	32Kg	43Kg	
	こまつな	15g	40Kg	47Kg	だしをとった後細切りし使用
	酒	0.7g	1本	1本	
	本みりん	0.7g	1本	1本	短冊切り湯かけ
	厳選醤油	11g	28.9Kg	28.9Kg	
	食塩	0.2g	0.666Kg	0.666Kg	短冊切り湯かけ
	だし昆布	1g	3Kg	3Kg	
	かつおだしパック	2g	5Kg	5Kg	短冊切り湯かけ
	油揚げ	9g	24Kg	24Kg	
	上白糖	1.5g	4Kg	4Kg	短冊切り湯かけ
	厳選醤油	1.5g	4Kg	4Kg	
小計			256.9kg	281.5kg	
ちくわの磯辺 揚げ	焼きちくわ	34g	1110個	1110個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
	小麦粉	13g	34.6Kg	34.6Kg	衣をつけて揚げる
	あおさ粉	0.1g	2.7袋	2.7袋	
	なたね油	5g	0.9kg	0.9kg	
小計			163.7kg	51.5kg	
こんにゃくの そぼろ煮	国産豚もも挽肉	10g	27Kg	27Kg	衛生的に 1/3割厚め色紙切り、ポイル
	板こんにゃく	30g	80Kg	80Kg	
	根しょうが	0.2g	0.5Kg	0.7Kg	みじん切り
	にんじん	5g	13Kg	14Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	40袋	40袋	いちよう切り 解凍(お湯かけ)
	冷凍グリーンピース	3g	9Kg	9Kg	
	厳選醤油	3.5g	9.3Kg	9.3Kg	
	上白糖	2g	5.3Kg	5.3Kg	
	酒	0.7g	1本	1本	
	和風だし	0.3g	0.9Kg	0.9Kg	
	なたね油	0.3g	0.1kg	0.1kg	
	水	10g	27Kg	27Kg	
小計			214.1kg	214.6kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ぶどうパン	給食用ぶどうパン	50 g	0 個	0 個	
	給食用ぶどうパン	80 g	2220 個	2220 個	
小 計			177.6 kg	2.2 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小 計			457.3 kg	457.3 kg	
コーンスープ	ショルダーベーコン細切, 1x4	10 g	22 Kg	22 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	40 袋	40 袋	袋あけ
	玉ねぎ	20 g	53 Kg	57 Kg	1/2スライス
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	いちよう切り
	キャベツ	25 g	67 Kg	78 Kg	短冊切り
	コンソメ (粉)	2 g	11 袋	11 袋	
	チキンスープストック	0.3 g	2 袋	2 袋	
	厳選醤油	1.5 g	4 Kg	4 Kg	
	食塩	0.8 g	2.131 Kg	2.131 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.08 Kg	0.08 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			222.3 kg	238.3 kg	
鶏肉のトマトソースがけ	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	0 個	0 個	下味付け焼く
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	2220 個	2220 個	
	食塩	0.1 g	0.266 Kg	0.266 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.022 Kg	0.022 Kg	
	ホールトマト (ダイス) 缶	17 g	17 缶	17 缶	鍋でソースを作りかけて配缶
	玉ねぎ	5 g	13 Kg	14 Kg	みじん切り
	有塩バター 450g	0.2 g	1.2 個	1.2 個	
	赤ワイン	0.5 g	0.7 本	0.7 本	
	チキンスープストック	0.5 g	3 袋	3 袋	
	ケチャップ	3 g	8 Kg	8 Kg	
	食塩	0.08 g	0.2 Kg	0.2 Kg	
	上白糖	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	みじん切り
	エリンギ	5 g	13.3 Kg	14.5 Kg	
	でん粉	0.5 g	0.1 袋	0.1 袋	ダマ注意
	水	3 g	9 Kg	9 Kg	
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
小 計			228.2 kg	99.2 kg	
ごぼうサラダ	ごぼう	23 g	61 Kg	68 Kg	せん切りポイル冷却
	だいこん	15 g	40 Kg	44 Kg	
	きゅうり	15 g	40 Kg	41 Kg	
	にんじん	12 g	32 Kg	33 Kg	
小 計			173.2 kg	186.2 kg	
和風クリーミードレッシング	和風クリーミードレッシング	11 g	29 Kg	29 Kg	ソースポット
小 計			29.3 kg	29.3 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
中華野菜スープ	にんじん	15 g	40 Kg	41 Kg	いちょう切り
	長ねぎ	20 g	53 Kg	71 Kg	小口切り
	チンゲンサイ	10 g	27 Kg	31 Kg	短冊切り
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	27 袋	27 袋	いちょう切り
	乾燥きくらげ(国産)	0.2 g	5.3 袋	5.3 袋	
	キャベツ	25 g	67 Kg	78 Kg	短冊切り
	中華スープの素	1 g	2.2 Kg	2.2 Kg	
	厳選醤油	4.3 g	11.5 Kg	11.5 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.2 袋	0.2 袋	水溶きする
	食塩	0.25 g	0.666 Kg	0.666 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.067 Kg	0.067 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
ごま油	0.2 g	0 本	0 本		
小計			234.3 kg	269.7 kg	
春巻	春巻	50 g	0 個	0 個	
	春巻	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	5 g	0.8 kg	0.8 kg	
小計			146.5 kg	15.5 kg	
プルコギ	国産豚もも小間切肉	40 g	107 Kg	107 Kg	衛生的に
	ごま油	0.3 g	0 本	0 本	
	玉ねぎ	20 g	53 Kg	57 Kg	1/2カットスライス
	にんじん	8 g	21 Kg	22 Kg	せん切り
	にら	5 g	13 Kg	14 Kg	2~3cmカット
	上白糖	2 g	5.3 Kg	5.3 Kg	
	厳選醤油	5 g	13.3 Kg	13.3 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.044 Kg	0.044 Kg	
	にんにく	0.2 g	0.5 Kg	0.6 Kg	みじん切り
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
小計			215.8 kg	220.6 kg	
アーモンド入り小魚パック	アーモンド入り小魚パック	8 g	2220 個	2220 個	
小計			17.8 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
豚汁	国産豚もも小間切肉	15 g	40 Kg	40 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	15 g	40 Kg	40 Kg	1/2さいの目
	じゃがいも	15 g	40 Kg	44 Kg	さいの目
	だいこん	10 g	27 Kg	30 Kg	いちよう切り
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	
	長ねぎ	10 g	27 Kg	36 Kg	小口切り
	ごぼう	10 g	27 Kg	30 Kg	
	こまつな	8 g	21 Kg	25 Kg	短冊ポイル
	板こんにゃく	10 g	27 Kg	27 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7 g	16 Kg	16 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	5.5 g	16 Kg	16 Kg	
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
いりこだしパック	2 g	5 Kg	5 Kg		
小計			312.1 kg	336 kg	
さばの塩焼き	さば切り身, 塩ふり	50 g	0 個	0 個	
	さば切り身, 塩ふり	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小計			134.5 kg	3.6 kg	
キャベツのごま和え	キャベツ	40 g	107 Kg	125 Kg	短冊ポイル冷却
	冷凍いんげん	10 g	27 Kg	27 Kg	ポイル冷却
	にんじん	12 g	33 Kg	34 Kg	せん切りポイル冷却
小計			166.5 kg	186.3 kg	
ごまクリーミードレッシング	ごまクリーミードレッシング	10 g	29 Kg	29 Kg	
小計			28.9 kg	28.9 kg	
ふりかけ	ふりかけ(かつお)	2.5 g	2220 個	2220 個	
小計			5.6 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60 g	177 Kg	177 Kg	
小 計			176.8 kg	176.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2210 個	2210 個	
小 計			455.3 kg	455.3 kg	
マカロニスープ	国産豚もも小間切肉	10 g	27 Kg	27 Kg	衛生的に
	キャベツ	10 g	27 Kg	31 Kg	短冊切り
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20 g	53 Kg	56 Kg	1/2割スライス
	厳選醤油	2 g	5.3 Kg	5.3 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.088 Kg	0.088 Kg	
	コンソメ(粉)	2 g	11 袋	11 袋	
	シェルマカロニ	10 g	33 Kg	33 Kg	固めボイル
小 計			177.8 kg	186.7 kg	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 50g	50 g	0 個	0 個	
	お豆コロッケ 60g	60 g	2210 個	2210 個	
	なたね油	5 g	0.8 kg	0.8 kg	
小 計			145.9 kg	15.5 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	18.56 Kg	18.56 Kg	
小 計			18.6 kg	18.6 kg	
えびピラフの具(赤)	冷凍むきえび	25 g	66 Kg	66 Kg	ボイル
	玉ねぎ	23 g	61 Kg	65 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10 g	27 袋	27 袋	解凍
	エリンギ	8 g	21.2 Kg	23.1 Kg	みじん切り
	冷凍グリーンピース	3 g	8 Kg	8 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10 g	27 Kg	27 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	ケチャップ	6 g	15.9 Kg	15.9 Kg	
	有塩バター 450g	0.5 g	2.9 個	2.9 個	
	チキンスープストック	0.28 g	1 袋	1 袋	
	食塩	0.3 g	0.796 Kg	0.796 Kg	
	こしょう	0.05 g	0.133 Kg	0.133 Kg	
	パプリカ	0.08 g	0.2 Kg	0.2 Kg	
白ワイン	0.5 g	0.7 本	0.7 本		
小 計			231.3 kg	237 kg	
カットパイ	カットパイ	40 g	2210 個	2210 個	
小 計			88.4 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小 計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小 計			457.3 kg	457.3 kg	
八宝菜	国産豚もも小間切肉	15 g	40 Kg	40 Kg	衛生的に
	紫いか短冊松かさ切り	15 g	40 Kg	40 Kg	ポイル
	冷凍むきえび	15 g	40 Kg	40 Kg	
	はくさい	60 g	155 Kg	165 Kg	短冊切り
	にんじん	15 g	38 Kg	39 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	44 袋	44 袋	
	玉ねぎ	30 g	80 Kg	85 Kg	1/2スライス
	根しょうが	0.5 g	1.3 Kg	1.7 Kg	みじん切り
	うずら卵水煮レトルトパック	15 g	25 袋	25 袋	
	ピーマン	5 g	13 Kg	16 Kg	短冊切り
	厳選醤油	2 g	5.6 Kg	5.6 Kg	
	食塩	0.8 g	2.664 Kg	2.664 Kg	
	でん粉	2 g	0.2 袋	0.2 袋	水溶きする
	豚ガラスープ	3.4 g	3 袋	3 袋	
	中華スープの素	0.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	こしょう	0.03 g	0.067 Kg	0.067 Kg	
	オイスターソース	0.2 g	1.5 缶	1.5 缶	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
水	25 g	67 Kg	67 Kg		
小 計			587.9 kg	606.8 kg	
ショウロンポウ	ショウロンポウトレイ入り	40 g	0 個	0 個	
	ショウロンポウトレイ入り	50 g	4440 個	4440 個	
小 計			111 kg	4.4 kg	
ショウロンポウのたれ	厳選醤油	1.5 g	5.5 Kg	5.5 Kg	釜で加熱
	上白糖	0.9 g	3.3 Kg	3.3 Kg	
	水	7 g	26 Kg	26 Kg	
小 計			34.4 kg	34.4 kg	
杏仁豆腐	杏仁寒天缶	35 g	31 缶	31 缶	
	みかん1号缶	10 g	16 缶	16 缶	
	パインチビット	10 g	27 袋	27 袋	
	ミックスフルーツ	30 g	46 個	46 個	
小 計			226.4 kg	226.4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
白いんげん豆 のスープ	厳選醤油	2 g	5.3 Kg	5.3 Kg	衛生的に さいの目 1/2スライス いちょう切り
	白いんげん豆(ゆで)	13 g	36 袋	36 袋	
	レバー入りウインナー(輪切り)	10 g	27 Kg	27 Kg	
	じゃがいも	20 g	53 Kg	59 Kg	
	玉ねぎ	30 g	80 Kg	85 Kg	
	にんじん	15 g	40 Kg	41 Kg	
	食塩	0.3 g	0.799 Kg	0.799 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.08 Kg	0.08 Kg	
	ベイリーフ	0.01 g	0.02 Kg	0.02 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	チキンスープストック	1 g	5 袋	5 袋	
	コンソメ(粉)	1 g	5 袋	5 袋	
	白ワイン	1 g	1.5 本	1.5 本	
	冷凍いんげん	5 g	13 Kg	13 Kg	
	水	20 g	53 Kg	53 Kg	
小計			317.5 kg	329.7 kg	
ポークハムカツ	ハムカツ	50 g	0 個	0 個	
	ハムカツ 60g	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	5 g	0.8 kg	0.8 kg	
小計			146.5 kg	15.5 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	18.65 Kg	18.65 Kg	
小計			18.6 kg	18.6 kg	
カラフルソテー	キャベツ	36 g	96 Kg	113 Kg	短冊切り
	冷凍ホールコーン	7 g	19 袋	19 袋	異物注意
	にんじん	13 g	35 Kg	36 Kg	せん切り
	ピーマン	6 g	18 Kg	21 Kg	
	コンソメ(粉)	0.5 g	3 袋	3 袋	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	食塩	0.4 g	1.066 Kg	1.066 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.044 Kg	0.044 Kg	
小計			170.7 kg	191.8 kg	
角チーズ	角チーズ	15 g	2220 個	2220 個	
小計			33.3 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
のっぺい汁	木綿豆腐	20 g	53 Kg	53 Kg	さいの目シンクアルコール消毒
	冷凍里芋	18 g	48 Kg	48 Kg	痛みチェック、氷落とす
	国産若鶏もも小間切肉	8 g	21 Kg	21 Kg	衛生的に、よくほぐす
	だいこん	15 g	40 Kg	44 Kg	いちよう切り
	にんじん	15 g	40 Kg	41 Kg	
	油揚げ	5 g	13 Kg	13 Kg	短冊・湯かけ油抜き
	冷凍いんげん	8 g	20 Kg	20 Kg	解凍時間注意2~3cmカット
	厳選醤油	4 g	10.7 Kg	10.7 Kg	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
	食塩	0.2 g	0.533 Kg	0.533 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.2 袋	0.2 袋	水溶き、ダマ注意
	だし昆布	1 g	3 Kg	3 Kg	
	かつおだしパック	2 g	5 Kg	5 Kg	
小計			262.9 kg	268.6 kg	
子持ちししゃもの南蛮漬け	子持ちししゃも澱粉付き	40 g	0 個	0 個	異物、壊れに注意
	子持ちししゃも澱粉付き	50 g	4440 個	4440 個	
	なたね油	4 g	0.6 kg	0.6 kg	
	厳選醤油	3.9 g	10.4 Kg	10.4 Kg	
	上白糖	3 g	8 Kg	8 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	酢	3.9 g	6 本	6 本	
	長ねぎ	5 g	13 Kg	18 Kg	みじん切り良く炒める
	根しょうが	0.15 g	0.4 Kg	0.5 Kg	
	にんにく	0.15 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
白いりごま	1 g	2.7 Kg	2.7 Kg	煎る	
小計			167.7 kg	65.8 kg	
もやしとピーマンのお浸し	ピーマン	9 g	27 Kg	31 Kg	
	もやし	55 g	133 Kg	137 Kg	
小計			159.8 kg	168.7 kg	
土佐じょうゆ	土佐醤油	1.68 g	2 本	2 本	釜で加熱しソースポットへ
	水	9 g	24 Kg	24 Kg	
小計			28.5 kg	28.5 kg	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g	2220 個	2220 個	
小計			111 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
中華麺 (4～9月)	中華麺 (70g)	70g	0 個	0 個	
	中華麺	100g	2185 個	2185 個	
小 計			218.5 kg	2.2 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	2185 個	2185 個	
小 計			450.1 kg	450.1 kg	
タンメン	長ねぎ	5g	15 Kg	20 Kg	小口切り 衛生的に 良く洗う 短冊切り せん切り
	国産豚もも小間切肉	10g	26 Kg	26 Kg	
	もやし	20g	52 Kg	54 Kg	
	キャベツ	20g	52 Kg	62 Kg	
	にんじん	10g	26 Kg	27 Kg	3cm手切り
	こまつな	15g	39 Kg	46 Kg	
	にら	5g	13 Kg	14 Kg	
	乾燥きくらげ (国産)	0.3g	7.9 袋	7.9 袋	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2g	0 本	0 本	
	中華スープの素	0.7g	2.2 Kg	2.2 Kg	
	こしょう	0.02g	0.044 Kg	0.044 Kg	
	塩ラーメンスープの素	10g	21.9 Kg	21.9 Kg	
	豚ガラスープ	6g	6 袋	6 袋	
小 計			269.4 kg	293.8 kg	
花巻	花巻	40g	0 個	0 個	
	花巻	50g	2185 個	2185 個	
小 計			109.3 kg	2.2 kg	
いかとえびの チリソース煮 (揚)	なたね油	3g	0.5 kg	0.5 kg	ポイル、温度チェック 揚げる、温度チェック みじん切り
	冷凍むきえび	18g	48 Kg	48 Kg	
	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21g	55 Kg	55 Kg	
	長ねぎ	3g	8 Kg	10 Kg	
	にんにく	0.5g	1.3 Kg	1.4 Kg	
	根しょうが	0.5g	1.3 Kg	1.6 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	39 袋	39 袋	
	玉ねぎ	20g	52 Kg	56 Kg	
	酒	2g	3 本	3 本	
	ケチャップ	7g	18.4 Kg	18.4 Kg	
	上白糖	1g	2.6 Kg	2.6 Kg	
	厳選醤油	1g	2.6 Kg	2.6 Kg	
	コンソメ (粉)	0.5g	3 袋	3 袋	
	酢	0.6g	1 本	1 本	
	でん粉	1g	0.1 袋	0.1 袋	
	食塩	0.3g	0.787 Kg	0.787 Kg	
	なたね油	1g	0.2 kg	0.2 kg	
	ごま油	0.3g	0 本	0 本	
水	14g	37 Kg	37 Kg		
小 計			288.1 kg	294.5 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	211 Kg	211 Kg	
小 計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小 計			457.3 kg	457.3 kg	
ポークカレー	国産豚もも小間切肉	20 g	53 Kg	53 Kg	
	じゃがいも	40 g	107 Kg	118 Kg	
	にんじん	17 g	45 Kg	47 Kg	
	玉ねぎ	40 g	107 Kg	113 Kg	
	にんにく	0.3 g	0.8 Kg	0.9 Kg	
	根しょうが	0.3 g	0.8 Kg	1 Kg	
	冷凍グリーンピース	3 g	8 Kg	8 Kg	
	スキムミルク	2 g	5 Kg	5 Kg	
	粉チーズ	2 g	5 Kg	5 Kg	
	ケチャップ	3.5 g	9.3 Kg	9.3 Kg	
	中濃ソース	1.2 g	3.2 Kg	3.2 Kg	
	カレールウ	14 g	37 Kg	37 Kg	
	ハヤシルウ	2 g	5 Kg	5 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	3 袋	3 袋	
	白ワイン	0.7 g	1 本	1 本	
	こしょう	0.03 g	0.08 Kg	0.08 Kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	5 Kg	5 Kg	
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
カレー粉	0.02 g	0.053 Kg	0.053 Kg		
小 計			397.1 kg	417.4 kg	
ハムチーズピカタ	ハムチーズピカタ	50 g	0 個	0 個	
	ハムチーズピカタ	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			134.5 kg	3.6 kg	
わかめ入りサラダ	キャベツ	28 g	75 Kg	88 Kg	短冊切りボイル冷却
	きゅうり	17 g	44 Kg	45 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	8 g	21 Kg	22 Kg	せん切りボイル冷却
	干しカットわかめ	0.3 g	4 袋	4 袋	異物注意
小 計			141.2 kg	155.9 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	24 Kg	24 Kg	ソースポット
小 計			24.4 kg	24.4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	131 Kg	131 Kg	
小 計			131.1 kg	131.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1380 個	1380 個	
小 計			284.3 kg	284.3 kg	
ワンタンスープ	乾燥ワンタン	6 g	10 Kg	10 Kg	袋あけ
	国産豚もも小間切肉	10 g	17 Kg	17 Kg	衛生的に
	長ねぎ	10 g	17 Kg	22 Kg	小口切り
	もやし	15 g	25 Kg	26 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	17 袋	17 袋	
	こまつな	10 g	17 Kg	19 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	13 Kg	14 Kg	いちよう切り
	なると	5 g	8 Kg	8 Kg	半月切
	厳選醤油	4 g	6.6 Kg	6.6 Kg	
	食塩	0.3 g	0.497 Kg	0.497 Kg	
	中華スープの素	0.5 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	こしょう	0.03 g	0.05 Kg	0.05 Kg	
小 計			131.7 kg	141.3 kg	
ユーリンチー	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	0 個	0 個	衛生的に、異物注意
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	2760 個	2760 個	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	下味をつけて、でん粉をつけ
	なたね油	5 g	0.5 kg	0.5 kg	揚げる。
	厳選醤油	1.5 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
	でん粉	13 g	0.9 袋	0.9 袋	
	長ねぎ	5 g	8 Kg	11 Kg	みじん切り
	根しょうが	0.2 g	0.3 Kg	0.4 Kg	
	水	1 g	2 Kg	2 Kg	
	酢	2.5 g	2 本	2 本	
	上白糖	1.35 g	2.2 Kg	2.2 Kg	
	厳選醤油	3 g	5 Kg	5 Kg	
	ごま油	0.6 g	1 本	1 本	
小 計			140.7 kg	63.5 kg	
野菜炒め	ロースハム細切り	10 g	17 Kg	17 Kg	
	キャベツ	25 g	41 Kg	49 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	13 Kg	14 Kg	せん切り
	玉ねぎ	15 g	25 Kg	26 Kg	1/2スライス
	冷凍いんげん	5 g	8 Kg	8 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	中華スープの素	0.3 g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	食塩	0.1 g	0.166 Kg	0.166 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.014 Kg	0.014 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	4.1 Kg	4.1 Kg	
小 計			110 kg	119.3 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
コッペパン	コッペパン 50g	50g	0 個	0 個	
	コッペパン 80g	80g	2220 個	2220 個	
小 計			177.6 kg	2.2 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	2220 個	2220 個	
小 計			457.3 kg	457.3 kg	
ホワイトシチュー	国産豚もも小間切肉	10g	22 Kg	22 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35g	93 Kg	104 Kg	さいのめ
	にんじん	15g	40 Kg	41 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	35g	93 Kg	99 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5g	13 Kg	16 Kg	
	パセリ (みじん乾燥)	0.03g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	ホワイトルウ	10g	27 Kg	27 Kg	ミキサーぬるま湯溶き
	スキムミルク	2.5g	7 Kg	7 Kg	
	こしょう	0.03g	0.067 Kg	0.067 Kg	
	チキンスープストック	0.5g	3 袋	3 袋	
	調理用牛乳	25g	67 Kg	67 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			364.7 kg	384.6 kg	
ウインナーケチャップ和え	レバー入りウインナー	40g	0 個	0 個	
	レバー入りウインナー	50g	4440 個	4440 個	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
	ケチャップ	4g	10.7 Kg	10.7 Kg	
	中濃ソース	1.5g	4 Kg	4 Kg	
	チキンスープストック	0.1g	1 袋	1 袋	
	上白糖	0.4g	1.1 Kg	1.1 Kg	
	水	1.2g	3 Kg	3 Kg	
小 計			131.5 kg	25 kg	
サラダ	キャベツ	40g	107 Kg	125 Kg	短冊ボイル冷却
	きゅうり	10g	27 Kg	27 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12g	32 Kg	33 Kg	せん切りボイル冷却
小 計			165.2 kg	185.5 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9g	24 Kg	24 Kg	ソースポット
小 計			24 kg	24 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60 g	178 Kg	178 Kg	
小計			177.6 kg	177.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
中華風大根スープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	27 Kg	27 Kg	衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	27 Kg	31 Kg	短冊切り
	キャベツ	15 g	40 Kg	47 Kg	
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	いちよう切り
	だいこん	25 g	67 Kg	74 Kg	
	長ねぎ	5 g	13 Kg	18 Kg	小口切り
	中華スープの素	1.2 g	3.2 Kg	3.2 Kg	
	厳選醤油	4 g	10.7 Kg	10.7 Kg	
	でん粉	2 g	0.2 袋	0.2 袋	ダマ注意
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	食塩	0.25 g	0.666 Kg	0.666 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.053 Kg	0.053 Kg	
豚ガラスープ	3 g	3 袋	3 袋		
小計			230.4 kg	254.8 kg	
肉団子の甘酢あんかけ	肉団子	45 g	0 個	0 個	
	肉団子	60 g	6660 個	6660 個	
	なたね油	4.5 g	0.8 kg	0.8 kg	
	上白糖	1 g	2.7 Kg	2.7 Kg	
	厳選醤油	2 g	5.3 Kg	5.3 Kg	
	酢	1.5 g	2 本	2 本	
	酒	1 g	1 本	1 本	
	でん粉	0.7 g	0.1 袋	0.1 袋	
	水	4 g	11 Kg	11 Kg	
小計			173.7 kg	47.2 kg	
チャーハンの具	焼き豚角切り(5mm)	15 g	40 Kg	40 Kg	衛生的に
	食塩	0.5 g	1.332 Kg	1.332 Kg	
	玉ねぎ	10 g	27 Kg	28 Kg	荒みじん切り
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	27 袋	27 袋	
	冷凍いり卵	20 g	53 Kg	53 Kg	ポイルよくほぐす
	なたね油	3 g	0.5 kg	0.5 kg	
	こしょう	0.02 g	0.044 Kg	0.044 Kg	
	チキンスープストック	0.4 g	2 袋	2 袋	
厳選醤油	2 g	5.3 Kg	5.3 Kg		
小計			189 kg	191.5 kg	
苺ヨーグルト	ストロベリーヨーグルト学配容器回収	100 g	2220 個	2220 個	
小計			222 kg	2.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
肉じゃが	国産豚もも小間切肉	23 g	61 Kg	61 Kg	衛生的に
	じゃがいも	55 g	147 Kg	163 Kg	乱切り
	にんじん	15 g	56 Kg	57 Kg	厚めのいちよう切り
	玉ねぎ	40 g	89 Kg	94 Kg	スライス
	長ねぎ	10 g	24 Kg	33 Kg	小口切り
	つきこんにやく	15 g	56 Kg	56 Kg	ポイル
	冷凍いんげん	10 g	22 Kg	22 Kg	湯通し解凍
	あげこうや	10 g	27 Kg	27 Kg	袋あけ、解凍
	厳選醤油	9 g	22.2 Kg	22.2 Kg	
	上白糖	5 g	14.4 Kg	14.4 Kg	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
	本みりん	1.5 g	2 本	2 本	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	和風だし	0.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.067 Kg	0.067 Kg	
水	17 g	44 Kg	44 Kg		
小計			571.3 kg	603.1 kg	
さわらの西京焼き	さわらの西京漬け	50 g	0 個	0 個	
	さわらの西京漬け	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小計			134.5 kg	3.6 kg	
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	133 Kg	136 Kg	厚めの輪切りポイル冷却
小計			133.2 kg	135.9 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	24 Kg	24 Kg	ソースポット
小計			24.4 kg	24.4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
わかめごはん(4~9月)	わかめごはん	65 g	188 Kg	188 Kg	
小 計			187.6 kg	187.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1975 個	1975 個	
小 計			406.9 kg	406.9 kg	
味噌けんちん汁	国産若鶏もも小間切肉	10 g	24 Kg	24 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	17 g	40 Kg	40 Kg	1/2さいのめ
	ごぼう	9 g	22 Kg	24 Kg	小口切り水対流
	にんじん	12 g	30 Kg	31 Kg	いちよう切り
	冷凍里芋	12 g	30 Kg	30 Kg	氷を落とす
	長ねぎ	9 g	22 Kg	29 Kg	小口切り
	だいこん	9 g	22 Kg	24 Kg	いちよう切り
	こまつな	9 g	22 Kg	26 Kg	短冊ポイル
	板こんにやく	10 g	24 Kg	24 Kg	縦3等分に割り色紙切り
	油揚げ	5 g	12 Kg	12 Kg	1/2短冊湯かけ
	赤みそ	5 g	12 Kg	12 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	6 g	14 Kg	14 Kg	
いりこだしパック	2 g	5 Kg	5 Kg	だしをとる	
小 計			275.3 kg	292.1 kg	
揚げ大豆	ポイル大豆	45 g	99 Kg	99 Kg	
	でん粉	6 g	0.5 袋	0.5 袋	
	なたね油	3.5 g	0.6 kg	0.6 kg	
	上白糖	2 g	5.9 Kg	5.9 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	7.1 Kg	7.1 Kg	
小 計			133.5 kg	133.5 kg	
たけのこの土佐煮	にんじん	10 g	24 Kg	24 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	69 袋	69 袋	厚めいちよう切り
	れんこん	15 g	36 Kg	44 Kg	いちよう切り酢水
	和風だし	0.5 g	1.2 Kg	1.2 Kg	
	酒	1 g	1 本	1 本	
	上白糖	2.7 g	6.4 Kg	6.4 Kg	
	本みりん	2.05 g	3 本	3 本	
	厳選醤油	5 g	11.9 Kg	11.9 Kg	
	かつお節	1 g	4.7 袋	4.7 袋	
	なたね油	1 g	0.1 kg	0.1 kg	
水	10 g	24 Kg	24 Kg		
小 計			183.6 kg	193.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	188 Kg	188 Kg	
小計			187.6 kg	187.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1975 個	1975 個	
小計			406.9 kg	406.9 kg	
いりどり	国産若鶏もも角切皮なし	20 g	47 Kg	47 Kg	衛生的に まわし切り 厚いいちよう切り
	ごぼう	10 g	26 Kg	29 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	12 g	36 袋	36 袋	
	れんこん	8 g	20 Kg	25 Kg	湯通し解凍
	にんじん	15 g	49 Kg	51 Kg	
	冷凍里芋	30 g	89 Kg	89 Kg	色紙切り
	冷凍グリーンピース	5 g	12 Kg	12 Kg	
	板こんにゃく	30 g	49 Kg	49 Kg	手切り
	さつま揚げ角	15 g	26 Kg	26 Kg	
	焼きちくわ	10 g	395 個	395 個	輪切り
	うずら卵水煮レトルトパック	10 g	17 袋	17 袋	
	厳選醤油	6.52 g	15.3 Kg	15.3 Kg	
	上白糖	2.78 g	8.1 Kg	8.1 Kg	
	酒	0.43 g	1 本	1 本	
	本みりん	0.43 g	0 本	0 本	
	和風だし	0.43 g	1.1 Kg	1.1 Kg	
	なたね油	0.43 g	0.1 kg	0.1 kg	
	こしょう	0.03 g	0.059 Kg	0.059 Kg	
酢	0.7 g	1 本	1 本		
水	62.5 g	148 Kg	148 Kg		
小計			598 kg	607.3 kg	
鮭のマヨネーズ焼き	鮭切身	50 g	0 個	0 個	マヨネーズにみそ、酢を 混ぜて漬ける。
	鮭切身	60 g	1975 個	1975 個	
	白みそ	2 g	5 Kg	5 Kg	
	酢	1.7 g	2 本	2 本	
	マヨネーズ	11 g	26 Kg	26 Kg	
小計			153.3 kg	36.8 kg	
切干し大根の 和え物	きゅうり	15 g	36 Kg	36 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	24 Kg	24 Kg	せん切りボイル冷却
	キャベツ	20 g	47 Kg	56 Kg	短冊切りボイル冷却
	切り干し大根	3 g	7 Kg	7 Kg	良くもどす
小計			113.8 kg	123.6 kg	
切干し大根の 和え物のたれ	上白糖	2 g	4.7 Kg	4.7 Kg	ひと煮立ちする
	厳選醤油	5 g	11.9 Kg	11.9 Kg	
	酒	2 g	3 本	3 本	
	酢	1 g	1 本	1 本	
	水	1 g	2 Kg	2 Kg	
小計			26.1 kg	26.1 kg	

東中 南中 中央

延人員2046名

実人員1705名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	162 Kg	162 Kg	
小計			162 kg	162 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1705 個	1705 個	
小計			351.2 kg	351.2 kg	
ミネストロー ネスープ	国産豚もも小間切肉	10 g	20 Kg	20 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	41 Kg	45 Kg	さいの目切り水対流
	にんじん	10 g	20 Kg	21 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	20 g	41 Kg	44 Kg	さいの目切り
	シエルマカロニ	4 g	9 Kg	9 Kg	固茹で
	キャベツ	12 g	24 Kg	28 Kg	短冊切り
	ほんしめじ	3 g	7 Kg	8 Kg	小房に分ける
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	コンソメ(粉)	0.75 g	3 袋	3 袋	
	食塩	0.8 g	1.535 Kg	1.535 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.068 Kg	0.068 Kg	
	チキンスープストック	0.75 g	3 袋	3 袋	
	ホールトマト(ダイス)缶	10 g	8 缶	8 缶	
	トマトピューレー	6 g	4 缶	4 缶	
	白ワイン	0.8 g	0.9 本	0.9 本	
ベイリーフ	0.02 g	0.03 Kg	0.03 Kg		
小計			202.1 kg	215.4 kg	
ハンバーグの ホワイトソー スがけ	ハンバーグ(牛肉抜き)	60 g	1705 個	1705 個	
	なたね油	0.6 g	0.1 kg	0.1 kg	
	ベシャメルソース	12 g	25 袋	25 袋	
	白ワイン	0.36 g	0.4 本	0.4 本	
	調理用牛乳	10 g	20 Kg	20 Kg	
	チキンスープストック	0.12 g	0 袋	0 袋	
	無塩バター	1 g	4 個	4 個	
	食塩	0.05 g	0.102 Kg	0.102 Kg	
	水	5 g	10 Kg	10 Kg	
小計			161.4 kg	60.8 kg	
コーンといん げんのソテー	ショルダーベーコン細切, 1x4	16 g	31 Kg	31 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	34 袋	34 袋	湯かけ解凍
	冷凍いんげん	22 g	44 Kg	44 Kg	湯かけ解凍3cm
	食塩	0.03 g	0.068 Kg	0.068 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.017 Kg	0.017 Kg	
	有塩バター 450g	0.5 g	2.3 個	2.3 個	
小計			110.2 kg	110.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
春雨スープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	27 Kg	27 Kg	衛生的に
	春雨(でん粉)	7 g	19 Kg	19 Kg	ざるに開け、そのまま釜へ
	玉ねぎ	15 g	40 Kg	43 Kg	1/2スライス
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	いちよう切り
	チンゲンサイ	15 g	40 Kg	47 Kg	短冊切り
	たけのこ水煮レトルトパック	5 g	13 袋	13 袋	いちよう切り
	厳選醤油	4 g	10.7 Kg	10.7 Kg	
	中華スープの素	1 g	2.7 Kg	2.7 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	食塩	0.2 g	0.666 Kg	0.666 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.067 Kg	0.067 Kg	
小計			181 kg	191.4 kg	
いかの四川風ソースがけ	松かさ入り紫いか切身チルド	50 g	0 個	0 個	
	松かさ入り紫いか切身、チルド	60 g	2220 個	2220 個	
	こしょう	0.01 g	0.022 Kg	0.022 Kg	
	食塩	0.1 g	0.266 Kg	0.266 Kg	
	でん粉	10 g	1.1 袋	1.1 袋	
	なたね油	5 g	0.8 kg	0.8 kg	
	長ねぎ	5 g	13 Kg	18 Kg	みじん切り
	にんにく	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	白すりごま	2.5 g	6.7 Kg	6.7 Kg	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
	上白糖	1.5 g	4 Kg	4 Kg	
	厳選醤油	3 g	8 Kg	8 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	3 袋	3 袋	
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
	でん粉	0.5 g	0.1 袋	0.1 袋	
	水	1.5 g	4 Kg	4 Kg	
酢	2 g	3 本	3 本		
豆板醤	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg		
小計			230.2 kg	103.7 kg	
回鍋肉	国産豚もも小間切肉	18 g	48 Kg	48 Kg	
	キャベツ	35 g	93 Kg	110 Kg	
	ピーマン	5 g	13 Kg	16 Kg	
	長ねぎ	10 g	27 Kg	36 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	厳選醤油	1.8 g	4.8 Kg	4.8 Kg	
	赤みそ	0.9 g	2 Kg	2 Kg	
	豆板醤	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	上白糖	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	酒	0.5 g	1 本	1 本	
	中華スープの素	0.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.027 Kg	0.027 Kg	
	なたね油	0.8 g	0.1 kg	0.1 kg	

25年 5月 29日 (水) 普通食

献立指示書

吉川市教育委員会

東中 南中 中央

延人員2664名

実人員2220名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
回鍋肉	でん粉	0.8 g	0.1 袋	0.1 袋	
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
	甜麵醬	1 g	0 個	0 個	
小 計			197.4 kg	225.2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ソフト麺 (4 ~9月)	ソフト麺 (70g)	70g	0 個	0 個	
	ソフト麺 (100g)	100g	2230 個	2230 個	
小 計			223 kg	2.2 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	2230 個	2230 個	
小 計			459.4 kg	459.4 kg	
おかめうどん	こまつな	10g	27 Kg	31 Kg	短冊切り、ポイル
	にんじん	10g	27 Kg	28 Kg	いちょう切り
	干しカットわかめ	0.5g	7 袋	7 袋	
	油揚げ	5g	13 Kg	13 Kg	1/2短冊油抜き
	長ねぎ	15g	40 Kg	54 Kg	小口切り
	国産若鶏もも小間切肉	10g	27 Kg	27 Kg	衛生的に
	かまぼこ	15g	40 Kg	40 Kg	いちょう切り
	厳選醤油	10g	24.5 Kg	24.5 Kg	
	酒	0.8g	1 本	1 本	
	食塩	0.23g	0.669 Kg	0.669 Kg	
	上白糖	0.3g	0.9 Kg	0.9 Kg	
	でん粉	1.8g	0.2 袋	0.2 袋	水溶きする
	だし昆布	1g	3 Kg	3 Kg	だしをとる
	かつおだしパック	1g	3 Kg	3 Kg	
小 計			213.4 kg	232.3 kg	
天ぷら (さつ まいも)	さつま芋斜め切り皮付20g	40g	0 個	0 個	
	さつま芋斜め切り皮付30g	60g	4460 個	4460 個	
	小麦粉	12g	26.8 Kg	26.8 Kg	
	なたね油	7g	0.9 kg	0.9 kg	
小 計			176.2 kg	46.8 kg	
きんぴらごぼ う (S)	ごぼう	25g	69 Kg	77 Kg	ささがき
	にんじん	15g	42 Kg	44 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10g	29 Kg	29 Kg	
	つきこんにやく	20g	67 Kg	67 Kg	ポイル
	厳選醤油	3.5g	11.2 Kg	11.2 Kg	
	上白糖	2g	7.4 Kg	7.4 Kg	
	本みりん	0.5g	1 本	1 本	
	和風だし	0.3g	0.9 Kg	0.9 Kg	
	なたね油	1g	0.1 kg	0.1 kg	
七味唐辛子	0.01g	0 Kg	0 Kg		
小 計			230.2 kg	239.1 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	211 Kg	211 Kg	
小計			210.9 kg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	
小計			457.3 kg	457.3 kg	
ハヤシライス	国産豚もも小間切肉	20 g	53 Kg	53 Kg	衛生的に
	玉ねぎ	40 g	107 Kg	113 Kg	1/2スライス
	にんじん	17 g	45 Kg	47 Kg	いちよう切り
	じゃがいも	40 g	107 Kg	118 Kg	さいの目
	冷凍グリーンピース	3 g	8 Kg	8 Kg	解凍
	ハヤシルウ	11 g	29 Kg	29 Kg	
	カレールウ	2.5 g	7 Kg	7 Kg	
	ケチャップ	5 g	13.3 Kg	13.3 Kg	
	中濃ソース	2 g	5.33 Kg	5.33 Kg	
	粉チーズ	2.5 g	7 Kg	7 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	3 袋	3 袋	
	赤ワイン	0.7 g	1 本	1 本	
	デミグラスソース	3 g	3 個	3 個	
	こしょう	0.03 g	0.08 Kg	0.08 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	5 Kg	5 Kg	
にんにく	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	みじん切り	
小計			399.1 kg	419.2 kg	
トマトソース オムレツ	トマトソースオムレツ 50g	50 g	0 個	0 個	
	トマトソースオムレツ 60g	60 g	2220 個	2220 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小計			134.5 kg	3.6 kg	
こんにやくサ ラダ	キャベツ	30 g	80 Kg	94 Kg	短冊切りボイル冷却
	きゅうり	10 g	27 Kg	27 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	せん切りボイル冷却
	サラダこんにやく	12 g	32 Kg	32 Kg	ボイル冷却
小計			165.2 kg	180.6 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9 g	24 Kg	24 Kg	ソースポット
小計			24 kg	24 kg	

第二学校給食センター

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
酢めし	酢めし	60 g	173 Kg	173 Kg	
小 計			173.4 kg	173.4 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2890 個	2890 個	
小 計			595.3 kg	595.3 kg	
みつば入りすまし汁	絹ごし豆腐	35 g	101 Kg	101 Kg	1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g	14 Kg	16 Kg	手切り3cm
	長ねぎ	20 g	58 Kg	77 Kg	小口切り
	にんじん	15 g	43 Kg	45 Kg	いちよう切り
	厳選醤油	4 g	11.6 Kg	11.6 Kg	
	酒	1 g	2 本	2 本	
	食塩	0.5 g	1.445 Kg	1.445 Kg	
	だし昆布	1 g	3 Kg	3 Kg	だしをとる
かつおだしパック	2 g	6 Kg	6 Kg		
小 計			241.3 kg	263.2 kg	
シルバーの幽庵焼き	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	2890 個	2890 個	
	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			145.9 kg	4.3 kg	
ちらし寿司の具(少)	にんじん	12 g	35 Kg	36 Kg	ささがき
	たけのこ水煮レトルトパック	7 g	20 袋	20 袋	いちよう切り
	カットかんぴょう 1cmカット	2 g	6 袋	6 袋	異物注意、良くもどす
	油揚げ	5 g	14 Kg	14 Kg	短冊油抜き
	冷凍いり卵	10 g	29 Kg	29 Kg	ポイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリーンピース	3 g	9 Kg	9 Kg	異物注意、解凍
	上白糖	1.5 g	4.3 Kg	4.3 Kg	
	酒	0.3 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.3 g	0 本	0 本	
	厳選醤油	3 g	8.7 Kg	8.7 Kg	
	和風だし	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	冷凍むきえび	5 g	14 Kg	14 Kg	ポイル、温度チェック
	れんこん	10 g	29 Kg	36 Kg	いちよう切り
きざみ焼き海苔	1 g	29 袋	29 袋	当日、クラス毎に袋分け	
小 計			174 kg	182.3 kg	
柏餅	柏餅	40 g	2890 個	2890 個	
小 計			115.6 kg	0 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
地粉うどん (4~9月)	地粉うどん(70g)	70g	2825 個	2825 個	
	地粉うどん	100g	0 個	0 個	
小 計			197.8 kg	2.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	2825 個	2825 個	
小 計			582 kg	582 kg	
きつねうどん	国産若鶏もも小間切肉	10g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	にんじん	12g	34 Kg	35 Kg	せん切り
	だいこん	20g	57 Kg	63 Kg	
	長ねぎ	12g	34 Kg	45 Kg	小口切り
	こまつな	15g	42 Kg	50 Kg	短冊ポイル
	酒	0.7g	1 本	1 本	
	本みりん	0.7g	1 本	1 本	
	厳選醤油	11g	31.1 Kg	31.1 Kg	
	食塩	0.2g	0.565 Kg	0.565 Kg	
	だし昆布	1g	3 Kg	3 Kg	だしをとった後細切りし使用
	かつおだしパック	2g	6 Kg	6 Kg	
	油揚げ	9g	25 Kg	25 Kg	短冊切り湯かけ
	上白糖	1.5g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	厳選醤油	1.5g	4.2 Kg	4.2 Kg	
小 計			272.9 kg	299 kg	
ちくわの磯辺 揚げ	焼きちくわ	34g	1413 個	1413 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
	小麦粉	13g	36.7 Kg	36.7 Kg	衣をつけて揚げる
	あおさ粉	0.1g	2.8 袋	2.8 袋	
	なたね油	5g	0.9 kg	0.9 kg	
小 計			147.2 kg	51.1 kg	
こんにゃくの そぼろ煮	国産豚もも挽肉	10g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	板こんにゃく	30g	85 Kg	85 Kg	1/3割厚め色紙切り、ポイル
	根しょうが	0.2g	0.6 Kg	0.7 Kg	みじん切り
	にんじん	5g	14 Kg	15 Kg	厚めのいちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	42 袋	42 袋	いちよう切り
	冷凍グリーンピース	3g	8 Kg	8 Kg	解凍(お湯かけ)
	厳選醤油	3.5g	9.9 Kg	9.9 Kg	
	上白糖	2g	5.7 Kg	5.7 Kg	
	酒	0.7g	1 本	1 本	
	和風だし	0.3g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	なたね油	0.3g	0.1 kg	0.1 kg	
	水	10g	28 Kg	28 Kg	
小 計			226 kg	226.6 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ぶどうパン	給食用ぶどうパン	50 g	2890 個	2890 個	
	給食用ぶどうパン	80 g	0 個	0 個	
小 計			144.5 kg	2.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2890 個	2890 個	
小 計			595.3 kg	595.3 kg	
コーンスープ	シヨルダーベーコン細切, 1x4	10 g	29 Kg	29 Kg	衛生的に 袋あけ 1/2スライス いちょう切り 短冊切り
	冷凍ホールコーン	15 g	43 袋	43 袋	
	玉ねぎ	20 g	58 Kg	61 Kg	
	にんじん	10 g	29 Kg	30 Kg	
	キャベツ	25 g	72 Kg	85 Kg	
	コンソメ(粉)	2 g	12 袋	12 袋	
	チキンスープストック	0.3 g	2 袋	2 袋	
	厳選醤油	1.5 g	4.3 Kg	4.3 Kg	
	食塩	0.8 g	2.312 Kg	2.312 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg	
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
小 計			246 kg	263.4 kg	
鶏肉のトマトソースがけ	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	2890 個	2890 個	下味付け焼く 鍋でソースを作りかけて配缶 みじん切り みじん切り ダマ注意
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	0 個	0 個	
	食塩	0.1 g	0.289 Kg	0.289 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	ホールトマト(ダイス)缶	17 g	19 缶	19 缶	
	玉ねぎ	5 g	14 Kg	15 Kg	
	有塩バター 450g	0.2 g	1.3 個	1.3 個	
	赤ワイン	0.5 g	0.8 本	0.8 本	
	チキンスープストック	0.5 g	3 袋	3 袋	
	ケチャップ	3 g	8.7 Kg	8.7 Kg	
	食塩	0.08 g	0.231 Kg	0.231 Kg	
	上白糖	0.5 g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	エリンギ	5 g	14.5 Kg	15.7 Kg	
	でん粉	0.5 g	0.1 袋	0.1 袋	
水	3 g	9 Kg	9 Kg		
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
小 計			248.5 kg	109.1 kg	
ごぼうサラダ	ごぼう	23 g	66 Kg	74 Kg	せん切りポイル冷却
	だいこん	15 g	43 Kg	48 Kg	
	きゅうり	15 g	43 Kg	44 Kg	
	にんじん	12 g	35 Kg	36 Kg	
小 計			187.9 kg	202 kg	
和風クリーミードレッシング	和風クリーミードレッシング	11 g	32 Kg	32 Kg	ソースポット
小 計			31.8 kg	31.8 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	188 Kg	188 Kg	
小 計			187.9 kg	187.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2890 個	2890 個	
小 計			595.3 kg	595.3 kg	
中華野菜スー プ	にんじん	15 g	43 Kg	45 Kg	いちょう切り
	長ねぎ	20 g	58 Kg	77 Kg	小口切り
	チンゲンサイ	10 g	29 Kg	34 Kg	短冊切り
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	29 袋	29 袋	いちょう切り
	乾燥きくらげ(国産)	0.2 g	5.8 袋	5.8 袋	
	キャベツ	25 g	72 Kg	85 Kg	短冊切り
	中華スープの素	1 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	厳選醤油	4.3 g	12.4 Kg	12.4 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.2 袋	0.2 袋	水溶きする
	食塩	0.25 g	0.723 Kg	0.723 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
小 計			254.3 kg	292.7 kg	
春巻	春巻	50 g	2890 個	2890 個	
	春巻	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.9 kg	0.9 kg	
小 計			159 kg	17.3 kg	
ブルコギ	国産豚もも小間切肉	40 g	116 Kg	116 Kg	衛生的に
	ごま油	0.3 g	1 本	1 本	
	玉ねぎ	20 g	58 Kg	61 Kg	1/2カットスライス
	にんじん	8 g	23 Kg	24 Kg	せん切り
	にら	5 g	14 Kg	15 Kg	2~3cmカット
	上白糖	2 g	5.8 Kg	5.8 Kg	
	厳選醤油	5 g	14.5 Kg	14.5 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.058 Kg	0.058 Kg	
	にんにく	0.2 g	0.6 Kg	0.6 Kg	みじん切り
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
小 計			234.1 kg	239.4 kg	
アーモンド入り小魚パッ ク	アーモンド入り小魚パック	8 g	2890 個	2890 個	
小 計			23.1 kg	0 kg	

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2815名

実人員2815名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	183 Kg	183 Kg	
小計			183 kg	183 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2815 個	2815 個	
小計			579.9 kg	579.9 kg	
豚汁	国産豚もも小間切肉	15 g	42 Kg	42 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	15 g	42 Kg	42 Kg	1/2さいの目
	じゃがいも	15 g	42 Kg	47 Kg	さいの目
	だいこん	10 g	28 Kg	31 Kg	いちよう切り
	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	
	長ねぎ	10 g	28 Kg	38 Kg	小口切り
	ごぼう	10 g	28 Kg	31 Kg	
	こまつな	8 g	23 Kg	26 Kg	短冊ボイル
	板こんにやく	10 g	28 Kg	28 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7 g	13 Kg	13 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	5.5 g	15 Kg	15 Kg	
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
いりこだしパック	2 g	6 Kg	6 Kg		
小計			325.7 kg	350.9 kg	
さばの塩焼き	さば切り身, 塩ふり	50 g	2815 個	2815 個	
	さば切り身, 塩ふり	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小計			142.2 kg	4.2 kg	
キャベツのごま和え	キャベツ	40 g	113 Kg	132 Kg	短冊ボイル冷却
	冷凍いんげん	10 g	28 Kg	28 Kg	ボイル冷却
	にんじん	12 g	34 Kg	35 Kg	せん切りボイル冷却
小計			174.5 kg	195.4 kg	
ごまクリーミードレッシング	ごまクリーミードレッシング	10 g	28 Kg	28 Kg	
小計			28.2 kg	28.2 kg	
ふりかけ	ふりかけ(かつお)	2.5 g	2815 個	2815 個	
小計			7 kg	0 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60g	140 Kg	140 Kg	
小 計			140.1 kg	140.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	2335 個	2335 個	
小 計			481 kg	481 kg	
マカロニスープ	国産豚もも小間切肉	10g	23 Kg	23 Kg	衛生的に
	キャベツ	10g	23 Kg	27 Kg	短冊切り
	にんじん	10g	23 Kg	24 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20g	47 Kg	50 Kg	1/2割スライス
	厳選醤油	2g	4.7 Kg	4.7 Kg	
	こしょう	0.03g	0.07 Kg	0.07 Kg	
	コンソメ(粉)	2g	9 袋	9 袋	
	シエルマカロニ	10g	23 Kg	23 Kg	固めボイル
小 計			150.7 kg	158.5 kg	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 50g	50g	2335 個	2335 個	
	お豆コロッケ 60g	60g	0 個	0 個	
	なたね油	5g	0.7 kg	0.7 kg	
小 計			128.4 kg	14 kg	
ソースポット	中濃ソース	7g	16.35 Kg	16.35 Kg	
小 計			16.3 kg	16.3 kg	
えびピラフの具(赤)	冷凍むきえび	25g	58 Kg	58 Kg	ボイル
	玉ねぎ	23g	54 Kg	57 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10g	23 袋	23 袋	解凍
	エリンギ	8g	18.7 Kg	20.3 Kg	みじん切り
	冷凍グリーンピース	3g	7 Kg	7 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10g	23 Kg	23 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
	ケチャップ	6g	14 Kg	14 Kg	
	有塩バター 450g	0.5g	2.6 個	2.6 個	
	チキンスープストック	0.28g	1 袋	1 袋	
	食塩	0.3g	0.701 Kg	0.701 Kg	
	こしょう	0.05g	0.117 Kg	0.117 Kg	
	パプリカ	0.08g	0.2 Kg	0.2 Kg	
白ワイン	0.5g	0.6 本	0.6 本		
小 計			203.6 kg	208.7 kg	
カットパイ	カットパイ	40g	2335 個	2335 個	
小 計			93.4 kg	2.3 kg	

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2910名

実人員2910名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	189 Kg	189 Kg	
小計			189.2 kg	189.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2910 個	2910 個	
小計			599.5 kg	599.5 kg	
八宝菜	国産豚もも小間切肉	15 g	44 Kg	44 Kg	衛生的に
	紫いか短冊松かさ切り	15 g	44 Kg	44 Kg	ポイル
	冷凍むきえび	15 g	44 Kg	44 Kg	
	はくさい	60 g	175 Kg	186 Kg	短冊切り
	にんじん	15 g	44 Kg	45 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	44 袋	44 袋	
	玉ねぎ	30 g	87 Kg	93 Kg	1/2スライス
	根しょうが	0.5 g	1.5 Kg	1.8 Kg	みじん切り
	うずら卵水煮レトルトパック	15 g	27 袋	27 袋	
	ピーマン	5 g	15 Kg	17 Kg	短冊切り
	厳選醤油	2 g	5.8 Kg	5.8 Kg	
	食塩	0.8 g	2.328 Kg	2.328 Kg	
	でん粉	2 g	0.2 袋	0.2 袋	水溶きする
	豚ガラスープ	3.4 g	3 袋	3 袋	
	中華スープの素	0.5 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg	
	オイスターソース	0.2 g	1.3 缶	1.3 缶	
酒	1.5 g	2 本	2 本		
水	25 g	73 Kg	73 Kg		
小計			644.4 kg	665.4 kg	
ショウロンポウ	ショウロンポウトレイ入り	40 g	5820 個	5820 個	
	ショウロンポウトレイ入り	50 g	0 個	0 個	
小計			116.4 kg	5.8 kg	
ショウロンポウのたれ	厳選醤油	1.5 g	4.4 Kg	4.4 Kg	釜で加熱
	上白糖	0.9 g	2.6 Kg	2.6 Kg	
	水	7 g	20 Kg	20 Kg	
小計			27.4 kg	27.4 kg	
杏仁豆腐	杏仁寒天缶	35 g	34 缶	34 缶	
	みかん1号缶	10 g	17 缶	17 缶	
	パインチビット	10 g	29 袋	29 袋	
	ミックスフルーツ	30 g	50 個	50 個	
小計			247.4 kg	247.4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	189 Kg	189 Kg	
小計			189.2 kg	189.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2910 個	2910 個	
小計			599.5 kg	599.5 kg	
白いんげん豆 のスープ	厳選醤油	2 g	5.8 Kg	5.8 Kg	衛生的に さいの目 1/2スライス いちょう切り
	白いんげん豆(ゆで)	13 g	38 袋	38 袋	
	レバー入りウインナー(輪切り)	10 g	29 Kg	29 Kg	
	じゃがいも	20 g	58 Kg	65 Kg	
	玉ねぎ	30 g	87 Kg	93 Kg	
	にんじん	15 g	44 Kg	45 Kg	
	食塩	0.3 g	0.873 Kg	0.873 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg	
	ベイリーフ	0.01 g	0.03 Kg	0.03 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	チキンスープストック	1 g	6 袋	6 袋	
	コンソメ(粉)	1 g	6 袋	6 袋	
	白ワイン	1 g	1.6 本	1.6 本	
	冷凍いんげん	5 g	15 Kg	15 Kg	
	水	20 g	58 Kg	58 Kg	
小計			345.8 kg	359.2 kg	
ポークハムカツ	ハムカツ	50 g	2910 個	2910 個	
	ハムカツ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.9 kg	0.9 kg	
小計			160.1 kg	17.5 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	20.37 Kg	20.37 Kg	
小計			20.4 kg	20.4 kg	
カラフルソテー	キャベツ	36 g	105 Kg	123 Kg	短冊切り
	冷凍ホールコーン	7 g	20 袋	20 袋	異物注意
	にんじん	13 g	38 Kg	39 Kg	せん切り
	ピーマン	6 g	17 Kg	21 Kg	
	コンソメ(粉)	0.5 g	3 袋	3 袋	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	食塩	0.4 g	1.164 Kg	1.164 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.058 Kg	0.058 Kg	
小計			184.6 kg	207.3 kg	
角チーズ	角チーズ	15 g	0 個	0 個	
小計			0 kg	0 kg	

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2905名

実人員2905名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	189 Kg	189 Kg	
小 計			188.8 kg	188.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2905 個	2905 個	
小 計			598.4 kg	598.4 kg	
のっぺい汁	木綿豆腐	20 g	58 Kg	58 Kg	さいの目シンクアルコール消毒
	冷凍里芋	18 g	52 Kg	52 Kg	痛みチェック、氷落とす
	国産若鶏もも小間切肉	8 g	23 Kg	23 Kg	衛生的に、よくほぐす
	だいこん	15 g	44 Kg	48 Kg	いちよう切り
	にんじん	15 g	44 Kg	45 Kg	
	油揚げ	5 g	15 Kg	15 Kg	短冊・湯かけ油抜き
	冷凍いんげん	8 g	23 Kg	23 Kg	解凍時間注意2~3cmカット
	厳選醤油	4 g	11.6 Kg	11.6 Kg	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
	食塩	0.2 g	0.581 Kg	0.581 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.2 袋	0.2 袋	水溶き、ダマ注意
	だし昆布	1 g	3 Kg	3 Kg	
かつおだしパック	2 g	6 Kg	6 Kg		
小 計			288.2 kg	294.4 kg	
子持ちししやもの南蛮漬け	子持ちししやも澱粉付き	40 g	5810 個	5810 個	異物、壊れに注意
	子持ちししやも澱粉付き	50 g	0 個	0 個	
	なたね油	4 g	0.7 kg	0.7 kg	
	厳選醤油	3.9 g	11.3 Kg	11.3 Kg	
	上白糖	3 g	8.7 Kg	8.7 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	酢	3.9 g	6 本	6 本	
	長ねぎ	5 g	15 Kg	19 Kg	みじん切り良く炒める
	根しょうが	0.15 g	0.4 Kg	0.5 Kg	
	にんにく	0.15 g	0.4 Kg	0.5 Kg	
白いりごま	1 g	2.9 Kg	2.9 Kg	煎る	
小 計			178.1 kg	72.7 kg	
もやしとピーマンのお浸し	ピーマン	9 g	26 Kg	31 Kg	
	もやし	55 g	160 Kg	165 Kg	
小 計			185.9 kg	195.5 kg	
土佐じょうゆ	土佐醤油	1.68 g	3 本	3 本	釜で加熱しソースポットへ
	水	9 g	26 Kg	26 Kg	
小 計			31 kg	31 kg	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g	2905 個	2905 個	
小 計			145.3 kg	2.9 kg	

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2875名

実人員2875名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
中華麺 (4～9月)	中華麺 (70g)	70g	2875 個	2875 個	
	中華麺	100g	0 個	0 個	
小 計			201.3 kg	2.9 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	2875 個	2875 個	
小 計			592.3 kg	592.3 kg	
タンメン	長ねぎ	5g	14 Kg	19 Kg	小口切り
	国産豚もも小間切肉	10g	29 Kg	29 Kg	衛生的に
	もやし	20g	58 Kg	59 Kg	良く洗う
	キャベツ	20g	58 Kg	68 Kg	短冊切り
	にんじん	10g	29 Kg	30 Kg	せん切り
	こまつな	15g	43 Kg	51 Kg	
	にら	5g	14 Kg	15 Kg	3cm手切り
	乾燥きくらげ (国産)	0.3g	8.6 袋	8.6 袋	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2g	0 本	0 本	
	中華スープの素	0.7g	2 Kg	2 Kg	
	こしょう	0.02g	0.058 Kg	0.058 Kg	
	塩ラーメンスープの素	10g	28.8 Kg	28.8 Kg	
	豚ガラスープ	6g	6 袋	6 袋	
小 計			295.3 kg	321.3 kg	
花巻	花巻	40g	2875 個	2875 個	
	花巻	50g	0 個	0 個	
小 計			115 kg	2.9 kg	
いかとえびの チリソース煮 (揚)	なたね油	3g	0.5 kg	0.5 kg	ボイル、温度チェック
	冷凍むきえび	18g	52 Kg	52 Kg	
	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21g	60 Kg	60 Kg	揚げる、温度チェック
	長ねぎ	3g	9 Kg	12 Kg	みじん切り
	にんにく	0.5g	1.4 Kg	1.6 Kg	
	根しょうが	0.5g	1.4 Kg	1.8 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	43 袋	43 袋	
	玉ねぎ	20g	58 Kg	61 Kg	
	酒	2g	3 本	3 本	
	ケチャップ	7g	20.1 Kg	20.1 Kg	
	上白糖	1g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	厳選醤油	1g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	コンソメ (粉)	0.5g	3 袋	3 袋	
	酢	0.6g	1 本	1 本	
	でん粉	1g	0.1 袋	0.1 袋	
	食塩	0.3g	0.863 Kg	0.863 Kg	
	なたね油	1g	0.2 kg	0.2 kg	
	ごま油	0.3g	1 本	1 本	
水	14g	40 Kg	40 Kg		
小 計			315.4 kg	322.4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	183 Kg	183 Kg	
小 計			183.3 kg	183.3 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2820 個	2820 個	
小 計			580.9 kg	580.9 kg	
ポークカレー	国産豚もも小間切肉	20 g	56 Kg	56 Kg	
	じゃがいも	40 g	113 Kg	125 Kg	
	にんじん	17 g	48 Kg	49 Kg	
	玉ねぎ	40 g	113 Kg	120 Kg	
	にんにく	0.3 g	0.8 Kg	0.9 Kg	
	根しょうが	0.3 g	0.8 Kg	1.1 Kg	
	冷凍グリーンピース	3 g	8 Kg	8 Kg	
	スキムミルク	2 g	6 Kg	6 Kg	
	粉チーズ	2 g	6 Kg	6 Kg	
	ケチャップ	3.5 g	9.9 Kg	9.9 Kg	
	中濃ソース	1.2 g	3.38 Kg	3.38 Kg	
	カレールウ	14 g	39 Kg	39 Kg	
	ハヤシルウ	2 g	6 Kg	6 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	3 袋	3 袋	
	白ワイン	0.7 g	1.1 本	1.1 本	
	こしょう	0.03 g	0.085 Kg	0.085 Kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	6 Kg	6 Kg	
なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg		
カレー粉	0.02 g	0.056 Kg	0.056 Kg		
小 計			420.3 kg	441.8 kg	
ハムチーズピカタ	ハムチーズピカタ	50 g	2820 個	2820 個	
	ハムチーズピカタ	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			142.4 kg	4.2 kg	
わかめ入りサラダ	キャベツ	28 g	79 Kg	93 Kg	短冊切りポイル冷却
	きゅうり	17 g	48 Kg	49 Kg	輪切りポイル冷却
	にんじん	8 g	23 Kg	23 Kg	せん切りポイル冷却
	干しカットわかめ	0.3 g	4 袋	4 袋	異物注意
小 計			150.3 kg	165.9 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	25 Kg	25 Kg	ソースポット
小 計			25.4 kg	25.4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	189 Kg	189 Kg	
小 計			189.2 kg	189.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2910 個	2910 個	
小 計			599.5 kg	599.5 kg	
ワンタンスープ	乾燥ワンタン	6 g	17 Kg	17 Kg	袋あけ
	国産豚もも小間切肉	10 g	29 Kg	29 Kg	衛生的に
	長ねぎ	10 g	29 Kg	39 Kg	小口切り
	もやし	15 g	44 Kg	45 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	29 袋	29 袋	
	こまつな	10 g	29 Kg	34 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	23 Kg	24 Kg	いちよう切り
	なると	5 g	15 Kg	15 Kg	半月切
	厳選醤油	4 g	11.6 Kg	11.6 Kg	
	食塩	0.3 g	0.873 Kg	0.873 Kg	
	中華スープの素	0.5 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg		
小 計			231.4 kg	248.3 kg	
ユーリンチー	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	5820 個	5820 個	衛生的に、異物注意
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	0 個	0 個	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	下味をつけて、でん粉をつけ
	なたね油	5 g	0.9 kg	0.9 kg	揚げる。
	厳選醤油	1.5 g	4.4 Kg	4.4 Kg	
	でん粉	13 g	1.5 袋	1.5 袋	
	長ねぎ	5 g	15 Kg	19 Kg	みじん切り
	根しょうが	0.2 g	0.6 Kg	0.7 Kg	
	水	1 g	3 Kg	3 Kg	
	酢	2.5 g	4 本	4 本	
	上白糖	1.35 g	3.9 Kg	3.9 Kg	
	厳選醤油	3 g	8.7 Kg	8.7 Kg	
ごま油	0.6 g	1 本	1 本		
小 計			246.3 kg	111.6 kg	
野菜炒め	ロースハム細切り	10 g	29 Kg	29 Kg	
	キャベツ	25 g	73 Kg	86 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	23 Kg	24 Kg	せん切り
	玉ねぎ	15 g	44 Kg	46 Kg	1/2スライス
	冷凍いんげん	5 g	15 Kg	15 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	中華スープの素	0.3 g	0.9 Kg	0.9 Kg	
	食塩	0.1 g	0.291 Kg	0.291 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	7.3 Kg	7.3 Kg	
小 計			193.3 kg	209.6 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
コッペパン	コッペパン 50g	50g	2830 個	2830 個	
	コッペパン 80g	80g	0 個	0 個	
小 計			141.5 kg	2.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	2830 個	2830 個	
小 計			583 kg	583 kg	
ホワイトシチュー	国産豚もも小間切肉	10g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35g	99 Kg	110 Kg	さいのめ
	にんじん	15g	42 Kg	44 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	35g	99 Kg	105 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5g	14 Kg	17 Kg	
	パセリ(みじん乾燥)	0.03g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	ホワイトルウ	10g	28 Kg	28 Kg	ミキサーぬるま湯溶き
	スキムミルク	2.5g	7 Kg	7 Kg	
	こしょう	0.03g	0.085 Kg	0.085 Kg	
	チキンスープストック	0.5g	3 袋	3 袋	
	調理用牛乳	25g	71 Kg	71 Kg	
なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg		
小 計			392.1 kg	413.3 kg	
ウインナーケチャップ和え	レバー入りウインナー	40g	5660 個	5660 個	
	レバー入りウインナー	50g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
	ケチャップ	4g	11.3 Kg	11.3 Kg	
	中濃ソース	1.5g	4.25 Kg	4.25 Kg	
	チキンスープストック	0.1g	1 袋	1 袋	
	上白糖	0.4g	1.1 Kg	1.1 Kg	
	水	1.2g	3 Kg	3 Kg	
小 計			135 kg	27.5 kg	
サラダ	キャベツ	40g	113 Kg	133 Kg	短冊ボイル冷却
	きゅうり	10g	28 Kg	29 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12g	34 Kg	35 Kg	せん切りボイル冷却
小 計			175.5 kg	197.1 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9g	25 Kg	25 Kg	ソースポット
小 計			25.5 kg	25.5 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60 g	169 Kg	169 Kg	
小 計			168.6 kg	168.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2810 個	2810 個	
小 計			578.9 kg	578.9 kg	
中華風大根ス ープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	28 Kg	33 Kg	短冊切り
	キャベツ	15 g	42 Kg	50 Kg	
	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	いちよう切り
	だいこん	25 g	70 Kg	78 Kg	
	長ねぎ	5 g	14 Kg	19 Kg	小口切り
	中華スープの素	1.2 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	厳選醤油	4 g	11.2 Kg	11.2 Kg	
	でん粉	2 g	0.2 袋	0.2 袋	ダマ注意
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	食塩	0.25 g	0.703 Kg	0.703 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.056 Kg	0.056 Kg	
豚ガラスープ	3 g	3 袋	3 袋		
小 計			243 kg	268.7 kg	
肉団子の甘酢 あんかけ	肉団子	45 g	8430 個	8430 個	
	肉団子	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	4.5 g	0.8 kg	0.8 kg	
	上白糖	1 g	2.8 Kg	2.8 Kg	
	厳選醤油	2 g	5.6 Kg	5.6 Kg	
	酢	1.5 g	2 本	2 本	
	酒	1 g	2 本	2 本	
	でん粉	0.7 g	0.1 袋	0.1 袋	
水	4 g	11 Kg	11 Kg		
小 計			167.8 kg	49.7 kg	
チャーハンの 具	焼き豚角切り(5mm)	15 g	42 Kg	42 Kg	衛生的に
	食塩	0.5 g	1.405 Kg	1.405 Kg	
	玉ねぎ	10 g	28 Kg	30 Kg	荒みじん切り
	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	28 袋	28 袋	
	冷凍いり卵	20 g	56 Kg	56 Kg	ポイルよくほぐす
	なたね油	3 g	0.5 kg	0.5 kg	
	こしょう	0.02 g	0.056 Kg	0.056 Kg	
	チキンスープストック	0.4 g	2 袋	2 袋	
厳選醤油	2 g	5.6 Kg	5.6 Kg		
小 計			199.3 kg	201.9 kg	
苺ヨーグルト	ストロベリーヨーグルト学配容器回収	100 g	2810 個	2810 個	
小 計			281 kg	2.8 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	183 Kg	183 Kg	
小 計			182.7 kg	182.7 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2810 個	2810 個	
小 計			578.9 kg	578.9 kg	
肉じゃが	国産豚もも小間切肉	23 g	65 Kg	65 Kg	衛生的に
	じゃがいも	55 g	155 Kg	172 Kg	乱切り
	にんじん	15 g	42 Kg	43 Kg	厚めのいちよう切り
	玉ねぎ	40 g	112 Kg	120 Kg	スライス
	長ねぎ	10 g	28 Kg	37 Kg	小口切り
	つきこんにやく	15 g	42 Kg	42 Kg	ポイル
	冷凍いんげん	10 g	28 Kg	28 Kg	湯通し解凍
	あげこうや	10 g	28 Kg	28 Kg	袋あけ、解凍
	厳選醤油	9 g	25.3 Kg	25.3 Kg	
	上白糖	5 g	14.1 Kg	14.1 Kg	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
	本みりん	1.5 g	2 本	2 本	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	和風だし	0.5 g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.084 Kg	0.084 Kg	
水	17 g	48 Kg	48 Kg		
小 計			598.6 kg	633.6 kg	
さわらの西京焼き	さわらの西京漬け	50 g	2810 個	2810 個	
	さわらの西京漬け	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			141.9 kg	4.2 kg	
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	141 Kg	143 Kg	厚めの輪切りポイル冷却
小 計			140.5 kg	143.4 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	25 Kg	25 Kg	ソースポット
小 計			25.3 kg	25.3 kg	

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2840名

実人員2840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
わかめごはん(4~9月)	わかめごはん	65 g	185 Kg	185 Kg	
小 計			184.6 kg	184.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2840 個	2840 個	
小 計			585 kg	585 kg	
味噌けんちん汁	国産若鶏もも小間切肉	10 g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	17 g	48 Kg	48 Kg	1/2さいのめ
	ごぼう	9 g	26 Kg	28 Kg	小口切り水対流
	にんじん	12 g	34 Kg	35 Kg	いちよう切り
	冷凍里芋	12 g	34 Kg	34 Kg	氷を落とす
	長ねぎ	9 g	26 Kg	34 Kg	小口切り
	だいこん	9 g	26 Kg	28 Kg	いちよう切り
	こまつな	9 g	26 Kg	30 Kg	短冊ポイル
	板こんにやく	10 g	28 Kg	28 Kg	縦3等分に割り色紙切り
	油揚げ	5 g	14 Kg	14 Kg	1/2短冊湯かけ
	赤みそ	5 g	14 Kg	14 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	6 g	17 Kg	17 Kg	
いりこだしパック	2 g	6 Kg	6 Kg	だしをとる	
小 計			326.6 kg	346.4 kg	
揚げ大豆	ポイル大豆	45 g	128 Kg	128 Kg	
	でん粉	6 g	0.7 袋	0.7 袋	
	なたね油	3.5 g	0.6 kg	0.6 kg	
	上白糖	2 g	5.7 Kg	5.7 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	7.1 Kg	7.1 Kg	
小 計			167.6 kg	167.6 kg	
たけのこの土佐煮	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	99 袋	99 袋	厚めいちよう切り
	れんこん	15 g	43 Kg	53 Kg	いちよう切り酢水
	和風だし	0.5 g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	酒	1 g	2 本	2 本	
	上白糖	2.7 g	7.7 Kg	7.7 Kg	
	本みりん	2.05 g	3 本	3 本	
	厳選醤油	5 g	14.2 Kg	14.2 Kg	
	かつお節	1 g	5.7 袋	5.7 袋	
	なたね油	1 g	0.2 kg	0.2 kg	
	水	10 g	28 Kg	28 Kg	
小 計			236.4 kg	248 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	109 Kg	109 Kg	
小 計			109.2 kg	109.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1680 個	1680 個	
小 計			346.1 kg	346.1 kg	
いりどり	国産若鶏もも角切皮なし	20 g	34 Kg	34 Kg	衛生的に
	ごぼう	10 g	17 Kg	19 Kg	まわし切り
	たけのこ水煮レトルトパック	12 g	20 袋	20 袋	厚いいちよう切り
	れんこん	8 g	13 Kg	17 Kg	
	にんじん	15 g	25 Kg	26 Kg	
	冷凍里芋	30 g	50 Kg	50 Kg	
	冷凍グリーンピース	5 g	8 Kg	8 Kg	湯通し解凍
	板こんにやく	30 g	50 Kg	50 Kg	色紙切り
	さつま揚げ角	15 g	25 Kg	25 Kg	手切り
	焼きちくわ	10 g	168 個	168 個	輪切り
	うずら卵水煮レトルトパック	10 g	11 袋	11 袋	
	厳選醤油	6.52 g	11 Kg	11 Kg	
	上白糖	2.78 g	4.7 Kg	4.7 Kg	
	酒	0.43 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.43 g	0 本	0 本	
	和風だし	0.43 g	0.7 Kg	0.7 Kg	
	なたね油	0.43 g	0 kg	0 kg	
	こしょう	0.03 g	0.05 Kg	0.05 Kg	
	酢	0.7 g	1 本	1 本	
水	62.5 g	105 Kg	105 Kg		
小 計			401.9 kg	407.9 kg	
鮭のマヨネーズ焼き	鮭切身	50 g	1680 個	1680 個	
	鮭切身	60 g	0 個	0 個	
	白みそ	2 g	3 Kg	3 Kg	マヨネーズにみそ、酢を
	酢	1.7 g	2 本	2 本	混ぜて漬ける。
	マヨネーズ	11 g	18 Kg	18 Kg	
小 計			108.7 kg	26.4 kg	
切干し大根の和え物	きゅうり	15 g	25 Kg	26 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	17 Kg	17 Kg	せん切りボイル冷却
	キャベツ	20 g	34 Kg	40 Kg	短冊切りボイル冷却
	切り干し大根	3 g	5 Kg	5 Kg	良くもどす
小 計			80.6 kg	87.6 kg	
切干し大根の和え物のたれ	上白糖	2 g	3.4 Kg	3.4 Kg	ひと煮立ちする
	厳選醤油	5 g	8.4 Kg	8.4 Kg	
	酒	2 g	2 本	2 本	
	酢	1 g	1 本	1 本	
	水	1 g	2 Kg	2 Kg	
小 計			18.5 kg	18.5 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	175 Kg	175 Kg	
小 計			175.2 kg	175.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2695 個	2695 個	
小 計			555.2 kg	555.2 kg	
ミネストロー ネスープ	国産豚もも小間切肉	10 g	27 Kg	27 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	54 Kg	60 Kg	さいの目切り水対流
	にんじん	10 g	27 Kg	28 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	20 g	54 Kg	57 Kg	さいの目切り
	シエルマカロニ	4 g	11 Kg	11 Kg	固茹で
	キャベツ	12 g	32 Kg	38 Kg	短冊切り
	ほんしめじ	3 g	8 Kg	10 Kg	小房に分ける
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	コンソメ(粉)	0.75 g	4 袋	4 袋	
	食塩	0.8 g	2.156 Kg	2.156 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.081 Kg	0.081 Kg	
	チキンスープストック	0.75 g	4 袋	4 袋	
	ホールトマト(ダイス)缶	10 g	11 缶	11 缶	
	トマトピューレー	6 g	5 缶	5 缶	
	白ワイン	0.8 g	1.2 本	1.2 本	
ベイリーフ	0.02 g	0.05 Kg	0.05 Kg		
小 計			265.9 kg	283.3 kg	
ハンバーグの ホワイトソー スがけ	ハンバーグ(牛肉抜き)	60 g	2695 個	2695 個	
	なたね油	0.6 g	0.1 kg	0.1 kg	
	ベシヤメルソース	12 g	32 袋	32 袋	
	白ワイン	0.36 g	0.5 本	0.5 本	
	調理用牛乳	10 g	27 Kg	27 Kg	
	チキンスープストック	0.12 g	1 袋	1 袋	
	無塩バター	1 g	6 個	6 個	
	食塩	0.05 g	0.135 Kg	0.135 Kg	
	水	5 g	13 Kg	13 Kg	
小 計			240.2 kg	78.5 kg	
コーンといん げんのソテー	ショルダーベーコン細切, 1x4	16 g	43 Kg	43 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	40 袋	40 袋	湯かけ解凍
	冷凍いんげん	22 g	59 Kg	59 Kg	湯かけ解凍3cm
	食塩	0.03 g	0.081 Kg	0.081 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.027 Kg	0.027 Kg	
	有塩バター 450g	0.5 g	3 個	3 個	
小 計			144.3 kg	144.3 kg	

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2825名

実人員2825名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	184 Kg	184 Kg	
小 計			183.6 kg	183.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2825 個	2825 個	
小 計			582 kg	582 kg	
春雨スープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	28 Kg	28 Kg	衛生的に ざるに開け、そのまま釜へ 1/2スライス いちよう切り 短冊切り いちよう切り
	春雨(でん粉)	7 g	20 Kg	20 Kg	
	玉ねぎ	15 g	42 Kg	45 Kg	
	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	
	チンゲンサイ	15 g	42 Kg	50 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	5 g	14 袋	14 袋	
	厳選醤油	4 g	11.3 Kg	11.3 Kg	
	中華スープの素	1 g	2.8 Kg	2.8 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	食塩	0.2 g	0.565 Kg	0.565 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.085 Kg	0.085 Kg	
小 計			191.9 kg	203 kg	
いかの四川風 ソースがけ	松かさ入り紫いか切身チルド	50 g	2825 個	2825 個	みじん切り
	松かさ入り紫いか切身、チルド	60 g	0 個	0 個	
	こしょう	0.01 g	0.028 Kg	0.028 Kg	
	食塩	0.1 g	0.283 Kg	0.283 Kg	
	でん粉	10 g	1.1 袋	1.1 袋	
	なたね油	5 g	0.9 kg	0.9 kg	
	長ねぎ	5 g	14 Kg	19 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.3 Kg	0.4 Kg	
	白すりごま	2.5 g	7.1 Kg	7.1 Kg	
	酒	1.5 g	2 本	2 本	
	上白糖	1.5 g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	厳選醤油	3 g	8.5 Kg	8.5 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	3 袋	3 袋	
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
	でん粉	0.5 g	0.1 袋	0.1 袋	
	水	1.5 g	4 Kg	4 Kg	
	酢	2 g	3 本	3 本	
豆板醤	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg		
小 計			244.1 kg	110.5 kg	
回鍋肉	国産豚もも小間切肉	18 g	51 Kg	51 Kg	
	キャベツ	35 g	99 Kg	116 Kg	
	ピーマン	5 g	14 Kg	17 Kg	
	長ねぎ	10 g	28 Kg	38 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.3 Kg	0.4 Kg	
	厳選醤油	1.8 g	5.1 Kg	5.1 Kg	
	赤みそ	0.9 g	3 Kg	3 Kg	
	豆板醤	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	上白糖	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	酒	0.5 g	1 本	1 本	
	中華スープの素	0.5 g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.028 Kg	0.028 Kg	
	なたね油	0.8 g	0.1 kg	0.1 kg	

25年 5月 29日 (水) 普通食

献立指示書

吉川市教育委員会

吉小 旭小 三小 北小 中小

延人員2825名

実人員2825名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
回鍋肉	でん粉	0.8 g	0.1 袋	0.1 袋	
	ごま油	0.5 g	1 本	1 本	
	甜麵醬	1 g	6 個	6 個	
小 計			212.2 kg	241.6 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ソフト麺(4 ~9月)	ソフト麺(70g)	70g	2795 個	2795 個	
	ソフト麺(100g)	100g	0 個	0 個	
小 計			195.7 kg	2.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	2795 個	2795 個	
小 計			575.8 kg	575.8 kg	
おかめうどん	こまつな	10g	28 Kg	33 Kg	短冊切り、ポイル
	にんじん	10g	28 Kg	29 Kg	いちよう切り
	干しカットわかめ	0.5g	7 袋	7 袋	
	油揚げ	5g	14 Kg	14 Kg	1/2短冊油抜き
	長ねぎ	15g	42 Kg	56 Kg	小口切り
	国産若鶏もも小間切肉	10g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	かまぼこ	15g	42 Kg	42 Kg	いちよう切り
	厳選醤油	10g	28 Kg	28 Kg	
	酒	0.8g	1 本	1 本	
	食塩	0.23g	0.643 Kg	0.643 Kg	
	上白糖	0.3g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	でん粉	1.8g	0.2 袋	0.2 袋	水溶きする
	だし昆布	1g	3 Kg	3 Kg	だしをとる
かつおだしパック	1g	3 Kg	3 Kg		
小 計			225.4 kg	245.1 kg	
天ぷら(さつ まいも)	さつま芋斜め切り皮付20g	40g	5590 個	5590 個	
	さつま芋斜め切り皮付30g	60g	0 個	0 個	
	小麦粉	12g	33.5 Kg	33.5 Kg	
	なたね油	7g	1.2 kg	1.2 kg	
小 計			164.9 kg	58.7 kg	
きんぴらごぼ う(S)	ごぼう	25g	70 Kg	78 Kg	ささがき
	にんじん	15g	42 Kg	43 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10g	28 Kg	28 Kg	
	つきこんにやく	20g	56 Kg	56 Kg	ポイル
	厳選醤油	3.5g	9.8 Kg	9.8 Kg	
	上白糖	2g	5.6 Kg	5.6 Kg	
	本みりん	0.5g	1 本	1 本	
	和風だし	0.3g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	なたね油	1g	0.2 kg	0.2 kg	
七味唐辛子	0.01g	0 Kg	0 Kg		
小 計			216.1 kg	225.1 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	188 Kg	188 Kg	
小 計			187.9 kg	187.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2890 個	2890 個	
小 計			595.3 kg	595.3 kg	
ハヤシライス	国産豚もも小間切肉	20 g	58 Kg	58 Kg	衛生的に
	玉ねぎ	40 g	116 Kg	123 Kg	1/2スライス
	にんじん	17 g	49 Kg	51 Kg	いちょう切り
	じゃがいも	40 g	116 Kg	128 Kg	さいの目
	冷凍グリーンピース	3 g	9 Kg	9 Kg	解凍
	ハヤシルウ	11 g	32 Kg	32 Kg	
	カレールウ	2.5 g	7 Kg	7 Kg	
	ケチャップ	5 g	14.5 Kg	14.5 Kg	
	中濃ソース	2 g	5.78 Kg	5.78 Kg	
	粉チーズ	2.5 g	7 Kg	7 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	3 袋	3 袋	
	赤ワイン	0.7 g	1.1 本	1.1 本	
	デミグラスソース	3 g	3 個	3 個	
	こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	6 Kg	6 Kg	
にんにく	0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	みじん切り	
小 計			433 kg	454.8 kg	
トマトソース オムレツ	トマトソースオムレツ 50g	50 g	2890 個	2890 個	
	トマトソースオムレツ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			145.9 kg	4.3 kg	
こんにやくサ ラダ	キャベツ	30 g	87 Kg	102 Kg	短冊切りボイル冷却
	きゅうり	10 g	29 Kg	29 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	29 Kg	30 Kg	せん切りボイル冷却
	サラダこんにやく	12 g	35 Kg	35 Kg	ボイル冷却
小 計			179.2 kg	196 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9 g	26 Kg	26 Kg	ソースポット
小 計			26 kg	26 kg	

関小学校給食調理場

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
酢めし	酢めし	60 g	50 Kg	50 Kg	
小計			50.4 kg	50.4 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
みつば入りすまし汁	絹ごし豆腐	35 g	29 Kg	29 Kg	1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g	4 Kg	5 Kg	手切り3cm
	長ねぎ	20 g	17 Kg	22 Kg	小口切り
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちよう切り
	厳選醤油	4 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	酒	1 g	0 本	0 本	
	食塩	0.5 g	0.42 Kg	0.42 Kg	
	だし昆布	1 g	1 Kg	1 Kg	だしをとる
かつおだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg		
小計			70.1 kg	76.5 kg	
シルバーの幽庵焼き	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	840 個	840 個	
	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小計			42.4 kg	1.3 kg	
ちらし寿司の具(少)	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	ささがき
	たけのこ水煮レトルトパック	7 g	6 袋	6 袋	いちよう切り
	カットかんぴょう 1cmカット	2 g	2 袋	2 袋	異物注意、良くもどす
	油揚げ	5 g	4 Kg	4 Kg	短冊油抜き
	冷凍いり卵	10 g	8 Kg	8 Kg	ポイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリーンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	異物注意、解凍
	上白糖	1.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	酒	0.3 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.3 g	0 本	0 本	
	厳選醤油	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
	和風だし	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	冷凍むきえび	5 g	4 Kg	4 Kg	ポイル、温度チャック
	れんこん	10 g	8 Kg	11 Kg	いちよう切り
きざみ焼き海苔	1 g	8 袋	8 袋	当日、クラス毎に袋分け	
小計			50.6 kg	53 kg	
柏餅	柏餅	40 g	840 個	840 個	
小計			33.6 kg	0 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
地粉うどん (4~9月)	地粉うどん(70g)	70g	840 個	840 個	
	地粉うどん	100g	0 個	0 個	
小 計			58.8 kg	0.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
きつねうどん	国産若鶏もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	にんじん	12g	10 Kg	10 Kg	せん切り
	だいこん	20g	17 Kg	19 Kg	
	長ねぎ	12g	10 Kg	13 Kg	小口切り
	こまつな	15g	13 Kg	15 Kg	短冊ポイル
	酒	0.7g	0 本	0 本	
	本みりん	0.7g	0 本	0 本	
	厳選醤油	11g	9.2 Kg	9.2 Kg	
	食塩	0.2g	0.168 Kg	0.168 Kg	
	だし昆布	1g	1 Kg	1 Kg	だしをとった後細切りし使用
	かつおだしパック	2g	2 Kg	2 Kg	
	油揚げ	9g	8 Kg	8 Kg	短冊切り湯かけ
	上白糖	1.5g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	厳選醤油	1.5g	1.3 Kg	1.3 Kg	
小 計			81.1 kg	88.9 kg	
ちくわの磯辺揚げ	焼きちくわ	34g	420 個	420 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
	小麦粉	13g	10.9 Kg	10.9 Kg	衣をつけて揚げる
	あおさ粉	0.1g	0.8 袋	0.8 袋	
	なたね油	5g	0.3 kg	0.3 kg	
小 計			43.8 kg	15.2 kg	
こんにゃくの そばろ煮	国産豚もも挽肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	板こんにゃく	30g	25 Kg	25 Kg	1/3割厚め色紙切り、ポイル
	根しょうが	0.2g	0.2 Kg	0.2 Kg	みじん切り
	にんじん	5g	4 Kg	4 Kg	厚めのいちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	13 袋	13 袋	いちよう切り
	冷凍グリーンピース	3g	3 Kg	3 Kg	解凍(お湯かけ)
	厳選醤油	3.5g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	上白糖	2g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	酒	0.7g	0 本	0 本	
	和風だし	0.3g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	なたね油	0.3g	0 kg	0 kg	
	水	10g	8 Kg	8 Kg	
小 計			67.2 kg	67.4 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ぶどうパン	給食用ぶどうパン	50 g	840 個	840 個	
	給食用ぶどうパン	80 g	0 個	0 個	
小 計			42 kg	0.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
コーンスープ	ショルダーベーコン細切, 1x4	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	13 袋	13 袋	袋あけ
	玉ねぎ	20 g	17 Kg	18 Kg	1/2スライス
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちよう切り
	キャベツ	25 g	21 Kg	25 Kg	短冊切り
	コンソメ(粉)	2 g	3 袋	3 袋	
	チキンスープストック	0.3 g	1 袋	1 袋	
	厳選醤油	1.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	食塩	0.8 g	0.672 Kg	0.672 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
小 計			71.5 kg	76.5 kg	
鶏肉のトマトソースがけ	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	840 個	840 個	下味付け焼く
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	0 個	0 個	
	食塩	0.1 g	0.084 Kg	0.084 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
	ホールトマト(ダイス)缶	17 g	6 缶	6 缶	鍋でソースを作りかけて配缶
	玉ねぎ	5 g	4 Kg	4 Kg	みじん切り
	有塩バター 450g	0.2 g	0.4 個	0.4 個	
	赤ワイン	0.5 g	0.2 本	0.2 本	
	チキンスープストック	0.5 g	1 袋	1 袋	
	ケチャップ	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
	食塩	0.08 g	0.067 Kg	0.067 Kg	
	上白糖	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	みじん切り
	エリンギ	5 g	4.2 Kg	4.6 Kg	
	でん粉	0.5 g	0 袋	0 袋	ダマ注意
水	3 g	3 Kg	3 Kg		
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
小 計			72.2 kg	31.7 kg	
ごぼうサラダ	ごぼう	23 g	19 Kg	21 Kg	せん切りポイル冷却
	だいこん	15 g	13 Kg	14 Kg	
	きゅうり	15 g	13 Kg	13 Kg	
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	
小 計			54.6 kg	58.7 kg	
和風クリーミードレッシング	和風クリーミードレッシング	11 g	9 Kg	9 Kg	ソースポット
小 計			9.2 kg	9.2 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
中華野菜スープ	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちょう切り
	長ねぎ	20 g	17 Kg	22 Kg	小口切り
	チンゲンサイ	10 g	8 Kg	10 Kg	短冊切り
	だけのこ水煮レトルトパック	10 g	8 袋	8 袋	いちょう切り
	乾燥きくらげ(国産)	0.2 g	1.7 袋	1.7 袋	
	キャベツ	25 g	21 Kg	25 Kg	短冊切り
	中華スープの素	1 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	厳選醤油	4.3 g	3.6 Kg	3.6 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
	食塩	0.25 g	0.21 Kg	0.21 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
ごま油	0.2 g	0 本	0 本		
小 計			73.9 kg	85.1 kg	
春巻	春巻	50 g	840 個	840 個	
	春巻	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
小 計			46.2 kg	5 kg	
プルコギ	国産豚もも小間切肉	40 g	34 Kg	34 Kg	衛生的に
	ごま油	0.3 g	0 本	0 本	
	玉ねぎ	20 g	17 Kg	18 Kg	1/2カットスライス
	にんじん	8 g	7 Kg	7 Kg	せん切り
	にら	5 g	4 Kg	4 Kg	2~3cmカット
	上白糖	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	厳選醤油	5 g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg	
	にんにく	0.2 g	0.2 Kg	0.2 Kg	みじん切り
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
小 計			68.1 kg	69.6 kg	
アーモンド入り小魚パック	アーモンド入り小魚パック	8 g	840 個	840 個	
小 計			6.7 kg	0 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
豚汁	国産豚もも小間切肉	15 g	13 Kg	13 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	15 g	13 Kg	13 Kg	1/2さいの目
	じゃがいも	15 g	13 Kg	14 Kg	さいの目
	だいこん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちよう切り
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	小口切り
	ごぼう	10 g	8 Kg	9 Kg	
	こまつな	8 g	7 Kg	8 Kg	短冊ボイル
	板こんにゃく	10 g	8 Kg	8 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7 g	4 Kg	4 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	5.5 g	5 Kg	5 Kg	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
いりこだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg		
小計			97.2 kg	104.7 kg	
さばの塩焼き	さば切り身, 塩ふり	50 g	840 個	840 個	
	さば切り身, 塩ふり	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小計			42.4 kg	1.3 kg	
キャベツのごま和え	キャベツ	40 g	34 Kg	40 Kg	短冊ボイル冷却
	冷凍いんげん	10 g	8 Kg	8 Kg	ボイル冷却
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	せん切りボイル冷却
小計			52.1 kg	58.3 kg	
ごまクリーミードレッシング	ごまクリーミードレッシング	10 g	8 Kg	8 Kg	
小計			8.4 kg	8.4 kg	
ふりかけ	ふりかけ(かつお)	2.5 g	840 個	840 個	
小計			2.1 kg	0 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60g	50 Kg	50 Kg	
小計			50.4 kg	50.4 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
マカロニスープ	国産豚もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	キャベツ	10g	8 Kg	10 Kg	短冊切り
	にんじん	10g	8 Kg	9 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20g	17 Kg	18 Kg	1/2割スライス
	厳選醤油	2g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	こしょう	0.03g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	コンソメ(粉)	2g	3 袋	3 袋	
	シェルマカロニ	10g	8 Kg	8 Kg	固めボイル
小計			54.2 kg	57 kg	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 50g	50g	840 個	840 個	
	お豆コロッケ 60g	60g	0 個	0 個	
	なたね油	5g	0.3 kg	0.3 kg	
小計			46.2 kg	5 kg	
ソースポット	中濃ソース	7g	5.88 Kg	5.88 Kg	
小計			5.9 kg	5.9 kg	
えびピラフの具(赤)	冷凍むきえび	25g	21 Kg	21 Kg	ボイル
	玉ねぎ	23g	19 Kg	21 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10g	8 袋	8 袋	解凍
	エリンギ	8g	6.7 Kg	7.3 Kg	みじん切り
	冷凍グリーンピース	3g	3 Kg	3 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10g	8 Kg	8 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	ケチャップ	6g	5 Kg	5 Kg	
	有塩バター 450g	0.5g	0.9 個	0.9 個	
	チキンスープストック	0.28g	0 袋	0 袋	
	食塩	0.3g	0.252 Kg	0.252 Kg	
	こしょう	0.05g	0.042 Kg	0.042 Kg	
	パプリカ	0.08g	0.1 Kg	0.1 Kg	
白ワイン	0.5g	0.2 本	0.2 本		
小計			73.3 kg	75.1 kg	
カットパイ	カットパイ	40g	840 個	840 個	
小計			33.6 kg	0.8 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
八宝菜	国産豚もも小間切肉	15 g	13 Kg	13 Kg	衛生的に ボイル
	紫いか短冊松かさ切り	15 g	13 Kg	13 Kg	
	冷凍むきえび	15 g	13 Kg	13 Kg	短冊切り
	はくさい	60 g	50 Kg	54 Kg	
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	13 袋	13 袋	
	玉ねぎ	30 g	25 Kg	27 Kg	1/2スライス
	根しょうが	0.5 g	0.4 Kg	0.5 Kg	みじん切り
	うずら卵水煮レトルトパック	15 g	8 袋	8 袋	
	ピーマン	5 g	4 Kg	5 Kg	短冊切り
	厳選醤油	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	食塩	0.8 g	0.672 Kg	0.672 Kg	
	でん粉	2 g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
	豚ガラスープ	3.4 g	1 袋	1 袋	
	中華スープの素	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	オイスターソース	0.2 g	0.4 缶	0.4 缶	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
水	25 g	21 Kg	21 Kg		
小計			186 kg	192.1 kg	
ショウロンポウ	ショウロンポウトレイ入り	40 g	1680 個	1680 個	
	ショウロンポウトレイ入り	50 g	0 個	0 個	
小計			33.6 kg	1.7 kg	
ショウロンポウのたれ	厳選醤油	1.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	釜で加熱
	上白糖	0.9 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	水	7 g	6 Kg	6 Kg	
小計			7.9 kg	7.9 kg	
杏仁豆腐	杏仁寒天缶	35 g	10 缶	10 缶	
	みかん1号缶	10 g	5 缶	5 缶	
	パインチビット	10 g	8 袋	8 袋	
	ミックスフルーツ	30 g	14 個	14 個	
小計			71.4 kg	71.4 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
白いんげん豆のスープ	厳選醤油	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	白いんげん豆(ゆで)	13 g	11 袋	11 袋	
	レバー入りウインナー(輪切り)	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	17 Kg	19 Kg	さいの目
	玉ねぎ	30 g	25 Kg	27 Kg	1/2スライス
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちよう切り
	食塩	0.3 g	0.252 Kg	0.252 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	ベイリーフ	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	チキンスープストック	1 g	2 袋	2 袋	
	コンソメ(粉)	1 g	2 袋	2 袋	
	白ワイン	1 g	0.5 本	0.5 本	
	冷凍いんげん	5 g	4 Kg	4 Kg	
	水	20 g	17 Kg	17 Kg	
小計			99.8 kg	103.7 kg	
ポークハムカツ	ハムカツ	50 g	840 個	840 個	
	ハムカツ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
小計			46.2 kg	5 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	5.88 Kg	5.88 Kg	
小計			5.9 kg	5.9 kg	
カラフルソテー	キャベツ	36 g	30 Kg	36 Kg	短冊切り
	冷凍ホールコーン	7 g	6 袋	6 袋	異物注意
	にんじん	13 g	11 Kg	11 Kg	せん切り
	ピーマン	6 g	5 Kg	6 Kg	
	コンソメ(粉)	0.5 g	1 袋	1 袋	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	食塩	0.4 g	0.336 Kg	0.336 Kg	
こしょう	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg		
小計			53.3 kg	59.8 kg	
角チーズ	角チーズ	15 g	0 個	0 個	
小計			0 kg	0 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
のっぺい汁	木綿豆腐	20 g	17 Kg	17 Kg	さいの目シンクアルコール消毒
	冷凍里芋	18 g	15 Kg	15 Kg	痛みチェック、氷落とす
	国産若鶏もも小間切肉	8 g	7 Kg	7 Kg	衛生的に、よくほぐす
	だいこん	15 g	13 Kg	14 Kg	いちよう切り
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	
	油揚げ	5 g	4 Kg	4 Kg	短冊・湯かけ油抜き
	冷凍いんげん	8 g	7 Kg	7 Kg	解凍時間注意2~3cmカット
	厳選醤油	4 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	食塩	0.2 g	0.168 Kg	0.168 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.1 袋	0.1 袋	水溶き、ダマ注意
	だし昆布	1 g	1 Kg	1 Kg	
かつおだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg		
小 計			83.3 kg	85.1 kg	
子持ちししやもの南蛮漬け	子持ちししやも澱粉付き	40 g	1680 個	1680 個	異物、壊れに注意
	子持ちししやも澱粉付き	50 g	0 個	0 個	
	なたね油	4 g	0.2 kg	0.2 kg	
	厳選醤油	3.9 g	3.3 Kg	3.3 Kg	
	上白糖	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	酢	3.9 g	2 本	2 本	
	長ねぎ	5 g	4 Kg	6 Kg	みじん切り良く炒める
	根しょうが	0.15 g	0.1 Kg	0.2 Kg	
	にんにく	0.15 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
白いりごま	1 g	0.8 Kg	0.8 Kg	煎る	
小 計			51.5 kg	21 kg	
もやしとピーマンのお浸し	ピーマン	9 g	8 Kg	9 Kg	
	もやし	55 g	46 Kg	48 Kg	
小 計			53.8 kg	56.5 kg	
土佐じょうゆ	土佐醤油	1.68 g	1 本	1 本	釜で加熱しソースポットへ
	水	9 g	8 Kg	8 Kg	
小 計			9 kg	9 kg	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g	840 個	840 個	
小 計			42 kg	0.8 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
中華麺 (4～9月)	中華麺 (70g)	70g	840 個	840 個	
	中華麺	100g	0 個	0 個	
小 計			58.8 kg	0.8 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
タンメン	長ねぎ	5g	4 Kg	6 Kg	小口切り
	国産豚もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	もやし	20g	17 Kg	17 Kg	良く洗う
	キャベツ	20g	17 Kg	20 Kg	短冊切り
	にんじん	10g	8 Kg	9 Kg	せん切り
	こまつな	15g	13 Kg	15 Kg	
	にら	5g	4 Kg	4 Kg	3cm手切り
	乾燥きくらげ (国産)	0.3g	2.5 袋	2.5 袋	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	ごま油	0.2g	0 本	0 本	
	中華スープの素	0.7g	0.6 Kg	0.6 Kg	
	こしょう	0.02g	0.017 Kg	0.017 Kg	
	塩ラーメンスープの素	10g	8.4 Kg	8.4 Kg	
	豚ガラスープ	6g	2 袋	2 袋	
小 計			86.3 kg	93.9 kg	
花巻	花巻	40g	840 個	840 個	
	花巻	50g	0 個	0 個	
小 計			33.6 kg	0.8 kg	
いかとえびのチリソース煮 (揚)	なたね油	3g	0.2 kg	0.2 kg	
	冷凍むきえび	18g	15 Kg	15 Kg	ボイル、温度チェック
	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21g	18 Kg	18 Kg	揚げる、温度チェック
	長ねぎ	3g	3 Kg	3 Kg	みじん切り
	にんにく	0.5g	0.4 Kg	0.5 Kg	
	根しょうが	0.5g	0.4 Kg	0.5 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	13 袋	13 袋	
	玉ねぎ	20g	17 Kg	18 Kg	
	酒	2g	1 本	1 本	
	ケチャップ	7g	5.9 Kg	5.9 Kg	
	上白糖	1g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	厳選醤油	1g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	コンソメ (粉)	0.5g	1 袋	1 袋	
	酢	0.6g	0 本	0 本	
	でん粉	1g	0 袋	0 袋	
	食塩	0.3g	0.252 Kg	0.252 Kg	
	なたね油	1g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.3g	0 本	0 本	
水	14g	12 Kg	12 Kg		
小 計			92.1 kg	94.2 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
ポークカレー	国産豚もも小間切肉	20 g	17 Kg	17 Kg	
	じゃがいも	40 g	34 Kg	37 Kg	
	にんじん	17 g	14 Kg	15 Kg	
	玉ねぎ	40 g	34 Kg	36 Kg	
	にんにく	0.3 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	根しょうが	0.3 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	冷凍グリーンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	
	スキムミルク	2 g	2 Kg	2 Kg	
	粉チーズ	2 g	2 Kg	2 Kg	
	ケチャップ	3.5 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	中濃ソース	1.2 g	1.01 Kg	1.01 Kg	
	カレールウ	14 g	12 Kg	12 Kg	
	ハヤシルウ	2 g	2 Kg	2 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	1 袋	1 袋	
	白ワイン	0.7 g	0.3 本	0.3 本	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	2 Kg	2 Kg	
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
カレー粉	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg		
小 計			125.2 kg	131.6 kg	
ハムチーズピカタ	ハムチーズピカタ	50 g	840 個	840 個	
	ハムチーズピカタ	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小 計			42.4 kg	1.3 kg	
わかめ入りサラダ	キャベツ	28 g	24 Kg	28 Kg	短冊切りボイル冷却
	きゅうり	17 g	14 Kg	15 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	8 g	7 Kg	7 Kg	せん切りボイル冷却
	干しカットわかめ	0.3 g	1 袋	1 袋	異物注意
小 計			44.8 kg	49.4 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	8 Kg	8 Kg	ソースポット
小 計			7.6 kg	7.6 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
ワンタンスープ	乾燥ワンタン	6 g	5 Kg	5 Kg	袋あけ
	国産豚もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	小口切り
	もやし	15 g	13 Kg	13 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	8 袋	8 袋	
	こまつな	10 g	8 Kg	10 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	7 Kg	7 Kg	いちよう切り
	なると	5 g	4 Kg	4 Kg	半月切
	厳選醤油	4 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	食塩	0.3 g	0.252 Kg	0.252 Kg	
	中華スープの素	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg		
小計			66.8 kg	71.7 kg	
ユーリンチー	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	1680 個	1680 個	衛生的に、異物注意
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	0 個	0 個	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	下味をつけて、でん粉をつけ揚げる。
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
	厳選醤油	1.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	でん粉	13 g	0.4 袋	0.4 袋	
	長ねぎ	5 g	4 Kg	6 Kg	みじん切り
	根しょうが	0.2 g	0.2 Kg	0.2 Kg	
	水	1 g	1 Kg	1 Kg	
	酢	2.5 g	1 本	1 本	
	上白糖	1.35 g	1.1 Kg	1.1 Kg	
	厳選醤油	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
ごま油	0.6 g	0 本	0 本		
小計			71.1 kg	32.2 kg	
野菜炒め	ロースハム細切り	10 g	8 Kg	8 Kg	
	キャベツ	25 g	21 Kg	25 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	7 Kg	7 Kg	せん切り
	玉ねぎ	15 g	13 Kg	13 Kg	1/2スライス
	冷凍いんげん	5 g	4 Kg	4 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	中華スープの素	0.3 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	食塩	0.1 g	0.084 Kg	0.084 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
厳選醤油	2.5 g	2.1 Kg	2.1 Kg		
小計			55.8 kg	60.5 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
コッペパン	コッペパン 50g	50g	840 個	840 個	
	コッペパン 80g	80g	0 個	0 個	
小 計			42 kg	0.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
ホワイトシチュー	国産豚もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35g	29 Kg	33 Kg	さいのめ
	にんじん	15g	13 Kg	13 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	35g	29 Kg	31 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5g	4 Kg	5 Kg	
	パセリ(みじん乾燥)	0.03g	0 Kg	0 Kg	
	ホワイトルウ	10g	8 Kg	8 Kg	ミキサーぬるま湯溶き
	スキムミルク	2.5g	2 Kg	2 Kg	
	こしょう	0.03g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	チキンスープストック	0.5g	1 袋	1 袋	
調理用牛乳	25g	21 Kg	21 Kg		
なたね油	0.5g	0 kg	0 kg		
小 計			116.4 kg	122.7 kg	
ウインナーケチャップ和え	レバー入りウインナー	40g	1680 個	1680 個	
	レバー入りウインナー	50g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	ケチャップ	4g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	中濃ソース	1.5g	1.26 Kg	1.26 Kg	
	チキンスープストック	0.1g	0 袋	0 袋	
	上白糖	0.4g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	水	1.2g	1 Kg	1 Kg	
小 計			40.1 kg	8.1 kg	
サラダ	キャベツ	40g	34 Kg	40 Kg	短冊ボイル冷却
	きゅうり	10g	8 Kg	9 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12g	10 Kg	10 Kg	せん切りボイル冷却
小 計			52.1 kg	58.5 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9g	8 Kg	8 Kg	ソースポット
小 計			7.6 kg	7.6 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60 g	50 Kg	50 Kg	
小 計			50.4 kg	50.4 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
中華風大根スー プ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	8 Kg	10 Kg	短冊切り
	キャベツ	15 g	13 Kg	15 Kg	
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちよう切り
	だいこん	25 g	21 Kg	23 Kg	
	長ねぎ	5 g	4 Kg	6 Kg	小口切り
	中華スープの素	1.2 g	1 Kg	1 Kg	
	厳選醤油	4 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	でん粉	2 g	0.1 袋	0.1 袋	ダマ注意
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	食塩	0.25 g	0.21 Kg	0.21 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg	
豚ガラスープ	3 g	1 袋	1 袋		
小 計			72.6 kg	80.3 kg	
肉団子の甘酢 あんかけ	肉団子	45 g	2520 個	2520 個	
	肉団子	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	4.5 g	0.2 kg	0.2 kg	
	上白糖	1 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	厳選醤油	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	酢	1.5 g	1 本	1 本	
	酒	1 g	0 本	0 本	
	でん粉	0.7 g	0 袋	0 袋	
水	4 g	3 Kg	3 Kg		
小 計			50.1 kg	14.9 kg	
チャーハンの 具	焼き豚角切り(5mm)	15 g	13 Kg	13 Kg	衛生的に
	食塩	0.5 g	0.42 Kg	0.42 Kg	
	玉ねぎ	10 g	8 Kg	9 Kg	荒みじん切り
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	8 袋	8 袋	
	冷凍いり卵	20 g	17 Kg	17 Kg	ボイルよくほぐす
	なたね油	3 g	0.2 kg	0.2 kg	
	こしょう	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg	
	チキンスープストック	0.4 g	1 袋	1 袋	
厳選醤油	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg		
小 計			59.6 kg	60.4 kg	
苺ヨーグルト	ストロベリーヨーグルト学配容器回収	100 g	840 個	840 個	
小 計			84 kg	0.8 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
肉じゃが	国産豚もも小間切肉	23 g	19 Kg	19 Kg	衛生的に
	じゃがいも	55 g	46 Kg	51 Kg	乱切り
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	厚めのいちよう切り
	玉ねぎ	40 g	34 Kg	36 Kg	スライス
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	小口切り
	つきこんにゃく	15 g	13 Kg	13 Kg	ポイル
	冷凍いんげん	10 g	8 Kg	8 Kg	湯通し解凍
	あげこうや	10 g	8 Kg	8 Kg	袋あけ、解凍
	厳選醤油	9 g	7.6 Kg	7.6 Kg	
	上白糖	5 g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	本みりん	1.5 g	1 本	1 本	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	和風だし	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
水	17 g	14 Kg	14 Kg		
小計			178.9 kg	189.4 kg	
さわらの西京焼き	さわらの西京漬け	50 g	840 個	840 個	
	さわらの西京漬け	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小計			42.4 kg	1.3 kg	
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	42 Kg	43 Kg	厚めの輪切りポイル冷却
小計			42 kg	42.9 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	8 Kg	8 Kg	ソースポット
小計			7.6 kg	7.6 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
わかめごはん(4~9月)	わかめごはん	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
味噌けんちん汁	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	17 g	14 Kg	14 Kg	1/2さいのめ
	ごぼう	9 g	8 Kg	8 Kg	小口切り水対流
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	いちよう切り
	冷凍里芋	12 g	10 Kg	10 Kg	氷を落とす
	長ねぎ	9 g	8 Kg	10 Kg	小口切り
	だいこん	9 g	8 Kg	8 Kg	いちよう切り
	こまつな	9 g	8 Kg	9 Kg	短冊ポイル
	板こんにやく	10 g	8 Kg	8 Kg	縦3等分に割り色紙切り
	油揚げ	5 g	4 Kg	4 Kg	1/2短冊湯かけ
	赤みそ	5 g	4 Kg	4 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	6 g	5 Kg	5 Kg	
いりこだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg	だしをとる	
小 計			96.6 kg	102.4 kg	
揚げ大豆	ポイル大豆	45 g	38 Kg	38 Kg	
	でん粉	6 g	0.2 袋	0.2 袋	
	なたね油	3.5 g	0.2 kg	0.2 kg	
	上白糖	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	2.1 Kg	2.1 Kg	
小 計			49.6 kg	49.6 kg	
たけのこの土佐煮	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	29 袋	29 袋	厚めいちよう切り
	れんこん	15 g	13 Kg	16 Kg	いちよう切り酢水
	和風だし	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	酒	1 g	0 本	0 本	
	上白糖	2.7 g	2.3 Kg	2.3 Kg	
	本みりん	2.05 g	1 本	1 本	
	厳選醤油	5 g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	かつお節	1 g	1.7 袋	1.7 袋	
	なたね油	1 g	0.1 kg	0.1 kg	
水	10 g	8 Kg	8 Kg		
小 計			69.9 kg	73.3 kg	

関小

延人員0名

実人員0名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	0 Kg	0 Kg	
小計			0 kg	0 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	0 個	0 個	
小計			0 kg	0 kg	
いりどり	国産若鶏もも角切皮なし	20 g	0 Kg	0 Kg	衛生的に
	ごぼう	10 g	0 Kg	0 Kg	まわし切り
	たけのこ水煮レトルトパック	12 g	0 袋	0 袋	厚いいちよう切り
	れんこん	8 g	0 Kg	0 Kg	
	にんじん	15 g	0 Kg	0 Kg	
	冷凍里芋	30 g	0 Kg	0 Kg	
	冷凍グリーンピース	5 g	0 Kg	0 Kg	湯通し解凍
	板こんにゃく	30 g	0 Kg	0 Kg	色紙切り
	さつま揚げ角	15 g	0 Kg	0 Kg	手切り
	焼きちくわ	10 g	0 個	0 個	輪切り
	うずら卵水煮レトルトパック	10 g	0 袋	0 袋	
	厳選醤油	6.52 g	0 Kg	0 Kg	
	上白糖	2.78 g	0 Kg	0 Kg	
	酒	0.43 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.43 g	0 本	0 本	
	和風だし	0.43 g	0 Kg	0 Kg	
	なたね油	0.43 g	0 kg	0 kg	
	こしょう	0.03 g	0 Kg	0 Kg	
酢	0.7 g	0 本	0 本		
水	62.5 g	0 Kg	0 Kg		
小計			0 kg	0 kg	
鮭のマヨネーズ焼き	鮭切身	50 g	0 個	0 個	
	鮭切身	60 g	0 個	0 個	
	白みそ	2 g	0 Kg	0 Kg	マヨネーズにみそ、酢を
	酢	1.7 g	0 本	0 本	混ぜて漬ける。
	マヨネーズ	11 g	0 Kg	0 Kg	
小計			0 kg	0 kg	
切干し大根の和え物	きゅうり	15 g	0 Kg	0 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	0 Kg	0 Kg	せん切りボイル冷却
	キャベツ	20 g	0 Kg	0 Kg	短冊切りボイル冷却
	切り干し大根	3 g	0 Kg	0 Kg	良くもどす
小計			0 kg	0 kg	
切干し大根の和え物のたれ	上白糖	2 g	0 Kg	0 Kg	ひと煮立ちする
	厳選醤油	5 g	0 Kg	0 Kg	
	酒	2 g	0 本	0 本	
	酢	1 g	0 本	0 本	
	水	1 g	0 Kg	0 Kg	
小計			0 kg	0 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小計			173 kg	173 kg	
ミネストロー ネスープ	国産豚もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	17 Kg	19 Kg	さいの目切り水対流
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	20 g	17 Kg	18 Kg	さいの目切り
	シエルマカロニ	4 g	3 Kg	3 Kg	固茹で
	キャベツ	12 g	10 Kg	12 Kg	短冊切り
	ほんしめじ	3 g	3 Kg	3 Kg	小房に分ける
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	コンソメ(粉)	0.75 g	1 袋	1 袋	
	食塩	0.8 g	0.672 Kg	0.672 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	チキンスープストック	0.75 g	1 袋	1 袋	
	ホールトマト(ダイス)缶	10 g	3 缶	3 缶	
	トマトピューレー	6 g	2 缶	2 缶	
	白ワイン	0.8 g	0.4 本	0.4 本	
ベイリーフ	0.02 g	0.02 Kg	0.02 Kg		
小計			82.9 kg	88.3 kg	
ハンバーグの ホワイトソー スがけ	ハンバーグ(牛肉抜き)	60 g	840 個	840 個	
	なたね油	0.6 g	0 kg	0 kg	
	ベシヤメルソース	12 g	10 袋	10 袋	
	白ワイン	0.36 g	0.2 本	0.2 本	
	調理用牛乳	10 g	8 Kg	8 Kg	
	チキンスープストック	0.12 g	0 袋	0 袋	
	無塩バター	1 g	2 個	2 個	
	食塩	0.05 g	0.042 Kg	0.042 Kg	
	水	5 g	4 Kg	4 Kg	
小計			74.9 kg	24.5 kg	
コーンといん げんのソテー	ショルダーベーコン細切, 1x4	16 g	13 Kg	13 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	13 袋	13 袋	湯かけ解凍
	冷凍いんげん	22 g	18 Kg	18 Kg	湯かけ解凍3cm
	食塩	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
	有塩バター 450g	0.5 g	0.9 個	0.9 個	
小計			45 kg	45 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
春雨スープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に ざるに開け、そのまま釜へ 1/2スライス いちよう切り 短冊切り いちよう切り
	春雨(でん粉)	7 g	6 Kg	6 Kg	
	玉ねぎ	15 g	13 Kg	13 Kg	
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	
	チンゲンサイ	15 g	13 Kg	15 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	5 g	4 袋	4 袋	
	厳選醤油	4 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	中華スープの素	1 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	食塩	0.2 g	0.168 Kg	0.168 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
小 計			57.1 kg	60.3 kg	
いかの四川風 ソースがけ	松かさ入り紫いか切身チルド	50 g	840 個	840 個	みじん切り
	松かさ入り紫いか切身、チルド	60 g	0 個	0 個	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
	食塩	0.1 g	0.084 Kg	0.084 Kg	
	でん粉	10 g	0.3 袋	0.3 袋	
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
	長ねぎ	5 g	4 Kg	6 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	白すりごま	2.5 g	2.1 Kg	2.1 Kg	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	上白糖	1.5 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	厳選醤油	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	1 袋	1 袋	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
	でん粉	0.5 g	0 袋	0 袋	
	水	1.5 g	1 Kg	1 Kg	
酢	2 g	1 本	1 本		
豆板醤	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg		
小 計			72.6 kg	32.9 kg	
回鍋肉	国産豚もも小間切肉	18 g	15 Kg	15 Kg	
	キャベツ	35 g	29 Kg	35 Kg	
	ピーマン	5 g	4 Kg	5 Kg	
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	厳選醤油	1.8 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	赤みそ	0.9 g	1 Kg	1 Kg	
	豆板醤	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	上白糖	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	酒	0.5 g	0 本	0 本	
	中華スープの素	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
	なたね油	0.8 g	0 kg	0 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
回鍋肉	でん粉	0.8 g	0 袋	0 袋	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
	甜麵醬	1 g	2 個	2 個	
小 計			63.1 kg	71.8 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ソフト麺(4 ~9月)	ソフト麺(70g)	70g	840 個	840 個	
	ソフト麺(100g)	100g	0 個	0 個	
小 計			58.8 kg	0.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
おかめうどん	こまつな	10g	8 Kg	10 Kg	短冊切り、ポイル
	にんじん	10g	8 Kg	9 Kg	いちょう切り
	干しカットわかめ	0.5g	2 袋	2 袋	
	油揚げ	5g	4 Kg	4 Kg	1/2短冊油抜き
	長ねぎ	15g	13 Kg	17 Kg	小口切り
	国産若鶏もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	かまぼこ	15g	13 Kg	13 Kg	いちょう切り
	厳選醤油	10g	8.4 Kg	8.4 Kg	
	酒	0.8g	0 本	0 本	
	食塩	0.23g	0.193 Kg	0.193 Kg	
	上白糖	0.3g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	でん粉	1.8g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
	だし昆布	1g	1 Kg	1 Kg	だしをとる
かつおだしパック	1g	1 Kg	1 Kg		
小 計			67.7 kg	73.7 kg	
天ぷら(さつ まいも)	さつまいも斜め切り皮付20g	40g	1680 個	1680 個	
	さつまいも斜め切り皮付30g	60g	0 個	0 個	
	小麦粉	12g	10.1 Kg	10.1 Kg	
	なたね油	7g	0.4 kg	0.4 kg	
小 計			49.6 kg	17.6 kg	
きんぴらごぼ う(S)	ごぼう	25g	21 Kg	23 Kg	ささがき
	にんじん	15g	13 Kg	13 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	
	つきこんにゃく	20g	17 Kg	17 Kg	ポイル
	厳選醤油	3.5g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	上白糖	2g	1.7 Kg	1.7 Kg	
	本みりん	0.5g	0 本	0 本	
	和風だし	0.3g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	なたね油	1g	0.1 kg	0.1 kg	
七味唐辛子	0.01g	0 Kg	0 Kg		
小 計			64.9 kg	67.7 kg	

関小

延人員840名

実人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計			54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	
ハヤシライス	国産豚もも小間切肉	20 g	17 Kg	17 Kg	衛生的に
	玉ねぎ	40 g	34 Kg	36 Kg	1/2スライス
	にんじん	17 g	14 Kg	15 Kg	いちょう切り
	じゃがいも	40 g	34 Kg	37 Kg	さいの目
	冷凍グリーンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	解凍
	ハヤシルウ	11 g	9 Kg	9 Kg	
	カレールウ	2.5 g	2 Kg	2 Kg	
	ケチャップ	5 g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	中濃ソース	2 g	1.68 Kg	1.68 Kg	
	粉チーズ	2.5 g	2 Kg	2 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	1 袋	1 袋	
	赤ワイン	0.7 g	0.3 本	0.3 本	
	デミグラスソース	3 g	1 個	1 個	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	2 Kg	2 Kg	
にんにく	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	みじん切り	
小 計			125.9 kg	132.2 kg	
トマトソース オムレツ	トマトソースオムレツ 50g	50 g	840 個	840 個	
	トマトソースオムレツ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小 計			42.4 kg	1.3 kg	
こんにゃくサ ラダ	キャベツ	30 g	25 Kg	30 Kg	短冊切りボイル冷却
	きゅうり	10 g	8 Kg	9 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	せん切りボイル冷却
	サラダこんにゃく	12 g	10 Kg	10 Kg	ボイル冷却
小 計			52.1 kg	57 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9 g	8 Kg	8 Kg	ソースポット
小 計			7.6 kg	7.6 kg	

栄小学校給食調理場

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
酢めし	酢めし	60 g	58 Kg	58 Kg	
小 計			58.2 kg	58.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
みつば入りすまし汁	絹ごし豆腐	35 g	34 Kg	34 Kg	1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g	5 Kg	5 Kg	手切り3cm
	長ねぎ	20 g	19 Kg	26 Kg	小口切り
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	いちよう切り
	厳選醤油	4 g	3.9 Kg	3.9 Kg	
	酒	1 g	1 本	1 本	
	食塩	0.5 g	0.485 Kg	0.485 Kg	
	だし昆布	1 g	1 Kg	1 Kg	だしをとる
	かつおだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg	
小 計			81 kg	88.3 kg	
シルバーの幽庵焼き	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	970 個	970 個	
	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小 計			49 kg	1.5 kg	
ちらし寿司の具(少)	にんじん	12 g	12 Kg	12 Kg	ささがき
	たけのこ水煮レトルトパック	7 g	7 袋	7 袋	いちよう切り
	カットかんぴょう 1cmカット	2 g	2 袋	2 袋	異物注意、良くもどす
	油揚げ	5 g	5 Kg	5 Kg	短冊油抜き
	冷凍いり卵	10 g	10 Kg	10 Kg	ポイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリーンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	異物注意、解凍
	上白糖	1.5 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	酒	0.3 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.3 g	0 本	0 本	
	厳選醤油	3 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	和風だし	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	冷凍むきえび	5 g	5 Kg	5 Kg	ポイル、温度チャック
	れんこん	10 g	10 Kg	12 Kg	いちよう切り
	きざみ焼き海苔	1 g	10 袋	10 袋	当日、クラス毎に袋分け
小 計			58.4 kg	61.2 kg	
柏餅	柏餅	40 g	970 個	970 個	
小 計			38.8 kg	0 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
地粉うどん (4~9月)	地粉うどん(70g)	70g	970 個	970 個	
	地粉うどん	100g	0 個	0 個	
小 計			67.9 kg	1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
きつねうどん	国産若鶏もも小間切肉	10g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	にんじん	12g	12 Kg	12 Kg	せん切り
	だいこん	20g	19 Kg	22 Kg	
	長ねぎ	12g	12 Kg	16 Kg	小口切り
	こまつな	15g	15 Kg	17 Kg	短冊ポイル
	酒	0.7g	0 本	0 本	
	本みりん	0.7g	0 本	0 本	
	厳選醤油	11g	10.7 Kg	10.7 Kg	
	食塩	0.2g	0.194 Kg	0.194 Kg	
	だし昆布	1g	1 Kg	1 Kg	だしをとった後細切りし使用
	かつおだしパック	2g	2 Kg	2 Kg	
	油揚げ	9g	9 Kg	9 Kg	短冊切り湯かけ
	上白糖	1.5g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	厳選醤油	1.5g	1.5 Kg	1.5 Kg	
小 計			93.7 kg	102.7 kg	
ちくわの磯辺 揚げ	焼きちくわ	34g	485 個	485 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
	小麦粉	13g	12.6 Kg	12.6 Kg	衣をつけて揚げる
	あおさ粉	0.1g	1 袋	1 袋	
	なたね油	5g	0.3 kg	0.3 kg	
小 計			50.5 kg	17.6 kg	
こんにゃくの そぼろ煮	国産豚もも挽肉	10g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	板こんにゃく	30g	29 Kg	29 Kg	1/3割厚め色紙切り、ポイル
	根しょうが	0.2g	0.2 Kg	0.2 Kg	みじん切り
	にんじん	5g	5 Kg	5 Kg	厚めのいちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	15 袋	15 袋	いちよう切り
	冷凍グリーンピース	3g	3 Kg	3 Kg	解凍(お湯かけ)
	厳選醤油	3.5g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	上白糖	2g	1.9 Kg	1.9 Kg	
	酒	0.7g	0 本	0 本	
	和風だし	0.3g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	なたね油	0.3g	0 kg	0 kg	
	水	10g	10 Kg	10 Kg	
小 計			77.6 kg	77.8 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ぶどうパン	給食用ぶどうパン	50 g	970 個	970 個	
	給食用ぶどうパン	80 g	0 個	0 個	
小 計			48.5 kg	1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
コーンスープ	ショルダーベーコン細切, 1x4	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に 袋あけ 1/2スライス いちょう切り 短冊切り
	冷凍ホールコーン	15 g	15 袋	15 袋	
	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	
	キャベツ	25 g	24 Kg	29 Kg	
	コンソメ(粉)	2 g	4 袋	4 袋	
	チキンスープストック	0.3 g	1 袋	1 袋	
	厳選醤油	1.5 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	食塩	0.8 g	0.776 Kg	0.776 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
小 計			82.6 kg	88.4 kg	
鶏肉のトマト ソースがけ	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	970 個	970 個	下味付け焼く 鍋でソースを作りかけて配缶 みじん切り みじん切り ダマ注意
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	0 個	0 個	
	食塩	0.1 g	0.097 Kg	0.097 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg	
	ホールトマト(ダイス)缶	17 g	6 缶	6 缶	
	玉ねぎ	5 g	5 Kg	5 Kg	
	有塩バター 450g	0.2 g	0.4 個	0.4 個	
	赤ワイン	0.5 g	0.3 本	0.3 本	
	チキンスープストック	0.5 g	1 袋	1 袋	
	ケチャップ	3 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	食塩	0.08 g	0.078 Kg	0.078 Kg	
	上白糖	0.5 g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	エリンギ	5 g	4.9 Kg	5.3 Kg	
	でん粉	0.5 g	0 袋	0 袋	
水	3 g	3 Kg	3 Kg		
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
小 計			83.4 kg	36.6 kg	
ごぼうサラダ	ごぼう	23 g	22 Kg	25 Kg	せん切りポイル冷却
	だいこん	15 g	15 Kg	16 Kg	
	きゅうり	15 g	15 Kg	15 Kg	
	にんじん	12 g	12 Kg	12 Kg	
小 計			63.1 kg	67.8 kg	
和風クリーミードレッシング	和風クリーミードレッシング	11 g	11 Kg	11 Kg	ソースポット
小 計			10.7 kg	10.7 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小計			199.8 kg	199.8 kg	
中華野菜スープ	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	いちょう切り
	長ねぎ	20 g	19 Kg	26 Kg	小口切り
	チンゲンサイ	10 g	10 Kg	11 Kg	短冊切り
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	10 袋	10 袋	いちょう切り
	乾燥きくらげ(国産)	0.2 g	1.9 袋	1.9 袋	
	キャベツ	25 g	24 Kg	29 Kg	短冊切り
	中華スープの素	1 g	1 Kg	1 Kg	
	厳選醤油	4.3 g	4.2 Kg	4.2 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
	食塩	0.25 g	0.243 Kg	0.243 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
ごま油	0.2 g	0 本	0 本		
小計			85.3 kg	98.2 kg	
春巻	春巻	50 g	970 個	970 個	
	春巻	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
小計			53.4 kg	5.8 kg	
プルコギ	国産豚もも小間切肉	40 g	39 Kg	39 Kg	衛生的に
	ごま油	0.3 g	0 本	0 本	
	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	1/2カットスライス
	にんじん	8 g	8 Kg	8 Kg	せん切り
	にら	5 g	5 Kg	5 Kg	2~3cmカット
	上白糖	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
	厳選醤油	5 g	4.9 Kg	4.9 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.019 Kg	0.019 Kg	
	にんにく	0.2 g	0.2 Kg	0.2 Kg	みじん切り
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
小計			78.6 kg	80.3 kg	
アーモンド入り小魚パック	アーモンド入り小魚パック	8 g	970 個	970 個	
小計			7.8 kg	0 kg	

栄小

延人員820名

実人員820名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	53 Kg	53 Kg	
小計			53.3 kg	53.3 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	820 個	820 個	
小計			168.9 kg	168.9 kg	
豚汁	国産豚もも小間切肉	15 g	12 Kg	12 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	15 g	12 Kg	12 Kg	1/2さいの目
	じゃがいも	15 g	12 Kg	14 Kg	さいの目
	だいこん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちよう切り
	にんじん	10 g	8 Kg	8 Kg	
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	小口切り
	ごぼう	10 g	8 Kg	9 Kg	
	こまつな	8 g	7 Kg	8 Kg	短冊ポイル
	板こんにゃく	10 g	8 Kg	8 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7 g	4 Kg	4 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	5.5 g	5 Kg	5 Kg	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
いりこだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg		
小計			94.9 kg	102.2 kg	
さばの塩焼き	さば切り身, 塩ふり	50 g	820 個	820 個	
	さば切り身, 塩ふり	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小計			41.4 kg	1.2 kg	
キャベツのごま和え	キャベツ	40 g	33 Kg	39 Kg	短冊ポイル冷却
	冷凍いんげん	10 g	8 Kg	8 Kg	ポイル冷却
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	せん切りポイル冷却
小計			50.8 kg	56.9 kg	
ごまクリーミードレッシング	ごまクリーミードレッシング	10 g	8 Kg	8 Kg	
小計			8.2 kg	8.2 kg	
ふりかけ	ふりかけ(かつお)	2.5 g	820 個	820 個	
小計			2.1 kg	0 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60g	58 Kg	58 Kg	
小計			58.2 kg	58.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206g	970 個	970 個	
小計			199.8 kg	199.8 kg	
マカロニスープ	国産豚もも小間切肉	10g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	キャベツ	10g	10 Kg	11 Kg	短冊切り
	にんじん	10g	10 Kg	10 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20g	19 Kg	21 Kg	1/2割スライス
	厳選醤油	2g	1.9 Kg	1.9 Kg	
	こしょう	0.03g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	コンソメ(粉)	2g	4 袋	4 袋	
	シエルマカロニ	10g	10 Kg	10 Kg	固めボイル
なたね油	0.5g	0 kg	0 kg		
小計			62.6 kg	65.8 kg	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 50g	50g	970 個	970 個	
	お豆コロッケ 60g	60g	0 個	0 個	
	なたね油	5g	0.3 kg	0.3 kg	
小計			53.4 kg	5.8 kg	
ソースポット	中濃ソース	7g	6.79 Kg	6.79 Kg	
小計			6.8 kg	6.8 kg	
えびピラフの具(赤)	冷凍むきえび	25g	24 Kg	24 Kg	ボイル
	玉ねぎ	23g	22 Kg	24 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10g	10 袋	10 袋	解凍
	エリンギ	8g	7.8 Kg	8.4 Kg	みじん切り
	冷凍グリーンピース	3g	3 Kg	3 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10g	10 Kg	10 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	ケチャップ	6g	5.8 Kg	5.8 Kg	
	有塩バター 450g	0.5g	1.1 個	1.1 個	
	チキンスープストック	0.28g	1 袋	1 袋	
	食塩	0.3g	0.291 Kg	0.291 Kg	
	こしょう	0.05g	0.049 Kg	0.049 Kg	
	パプリカ	0.08g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	白ワイン	0.5g	0.3 本	0.3 本	
小計			84.6 kg	86.7 kg	
カットパイ	カットパイ	40g	970 個	970 個	
小計			38.8 kg	1 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小 計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
八宝菜	国産豚もも小間切肉	15 g	15 Kg	15 Kg	衛生的に ポイル
	紫いか短冊松かさ切り	15 g	15 Kg	15 Kg	
	冷凍むきえび	15 g	15 Kg	15 Kg	
	はくさい	60 g	58 Kg	62 Kg	短冊切り
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	15 袋	15 袋	
	玉ねぎ	30 g	29 Kg	31 Kg	1/2スライス
	根しょうが	0.5 g	0.5 Kg	0.6 Kg	みじん切り
	うずら卵水煮レトルトパック	15 g	9 袋	9 袋	
	ピーマン	5 g	5 Kg	6 Kg	短冊切り
	厳選醤油	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
	食塩	0.8 g	0.776 Kg	0.776 Kg	
	でん粉	2 g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
	豚ガラスープ	3.4 g	1 袋	1 袋	
	中華スープの素	0.5 g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	オイスターソース	0.2 g	0.4 缶	0.4 缶	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	水	25 g	24 Kg	24 Kg	
小 計			214.8 kg	221.8 kg	
ショウロンポウ	ショウロンポウトレイ入り	40 g	1940 個	1940 個	
	ショウロンポウトレイ入り	50 g	0 個	0 個	
小 計			38.8 kg	1.9 kg	
ショウロンポウのたれ	厳選醤油	1.5 g	1.5 Kg	1.5 Kg	釜で加熱
	上白糖	0.9 g	0.9 Kg	0.9 Kg	
	水	7 g	7 Kg	7 Kg	
小 計			9.1 kg	9.1 kg	
杏仁豆腐	杏仁寒天缶	35 g	11 缶	11 缶	
	みかん1号缶	10 g	6 缶	6 缶	
	パインチビット	10 g	10 袋	10 袋	
	ミックスフルーツ	30 g	17 個	17 個	
小 計			82.5 kg	82.5 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小計			199.8 kg	199.8 kg	
白いんげん豆のスープ	厳選醤油	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	衛生的に さいの目 1/2スライス いちよう切り
	白いんげん豆(ゆで)	13 g	13 袋	13 袋	
	レバー入りウインナー(輪切り)	10 g	10 Kg	10 Kg	
	じゃがいも	20 g	19 Kg	22 Kg	
	玉ねぎ	30 g	29 Kg	31 Kg	
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	
	食塩	0.3 g	0.291 Kg	0.291 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	ベイリーフ	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	チキンスープストック	1 g	2 袋	2 袋	
	コンソメ(粉)	1 g	2 袋	2 袋	
	白ワイン	1 g	0.5 本	0.5 本	
	冷凍いんげん	5 g	5 Kg	5 Kg	
	水	20 g	19 Kg	19 Kg	
小計			115.3 kg	119.7 kg	
ポークハムカツ	ハムカツ	50 g	970 個	970 個	
	ハムカツ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
小計			53.4 kg	5.8 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	6.79 Kg	6.79 Kg	
小計			6.8 kg	6.8 kg	
カラフルソテー	キャベツ	36 g	35 Kg	41 Kg	短冊切り 異物注意 せん切り
	冷凍ホールコーン	7 g	7 袋	7 袋	
	にんじん	13 g	13 Kg	13 Kg	
	ピーマン	6 g	6 Kg	7 Kg	
	コンソメ(粉)	0.5 g	1 袋	1 袋	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	食塩	0.4 g	0.388 Kg	0.388 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.019 Kg	0.019 Kg	
小計			61.5 kg	69.1 kg	
角チーズ	角チーズ	15 g	0 個	0 個	
小計			0 kg	0 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小 計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
のっぺい汁	木綿豆腐	20 g	19 Kg	19 Kg	さいの目シンクアルコール消毒 痛みチェック、氷落とす 衛生的に、よくほぐす いちよう切り
	冷凍里芋	18 g	17 Kg	17 Kg	
	国産若鶏もも小間切肉	8 g	8 Kg	8 Kg	
	だいこん	15 g	15 Kg	16 Kg	
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	短冊・湯かけ油抜き 解凍時間注意2~3cmカット
	油揚げ	5 g	5 Kg	5 Kg	
	冷凍いんげん	8 g	8 Kg	8 Kg	水溶き、ダマ注意
	厳選醤油	4 g	3.9 Kg	3.9 Kg	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	食塩	0.2 g	0.194 Kg	0.194 Kg	
	でん粉	1.5 g	0.1 袋	0.1 袋	
	だし昆布	1 g	1 Kg	1 Kg	
かつおだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg		
小 計			96.2 kg	98.3 kg	
子持ちししやもの南蛮漬け	子持ちししやも澱粉付き	40 g	1940 個	1940 個	異物、壊れに注意
	子持ちししやも澱粉付き	50 g	0 個	0 個	
	なたね油	4 g	0.2 kg	0.2 kg	
	厳選醤油	3.9 g	3.8 Kg	3.8 Kg	
	上白糖	3 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	酢	3.9 g	2 本	2 本	みじん切り良く炒める
	長ねぎ	5 g	5 Kg	6 Kg	
	根しょうが	0.15 g	0.1 Kg	0.2 Kg	
	にんにく	0.15 g	0.1 Kg	0.2 Kg	煎る
白いりごま	1 g	1 Kg	1 Kg		
小 計			59.5 kg	24.3 kg	
もやしとピーマンのお浸し	ピーマン	9 g	9 Kg	10 Kg	
	もやし	55 g	53 Kg	55 Kg	
小 計			62.1 kg	65.3 kg	
土佐じょうゆ	土佐醤油	1.68 g	1 本	1 本	釜で加熱しソースポットへ
	水	9 g	9 Kg	9 Kg	
小 計			10.4 kg	10.4 kg	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g	970 個	970 個	
小 計			48.5 kg	1 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
中華麺 (4～9月)	中華麺 (70g)	70g	970 個	970 個	
	中華麺	100g	0 個	0 個	
小 計			67.9 kg	1 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
タンメン	長ねぎ	5g	5 Kg	6 Kg	小口切り
	国産豚もも小間切肉	10g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	もやし	20g	19 Kg	20 Kg	良く洗う
	キャベツ	20g	19 Kg	23 Kg	短冊切り
	にんじん	10g	10 Kg	10 Kg	せん切り
	こまつな	15g	15 Kg	17 Kg	
	にら	5g	5 Kg	5 Kg	3cm手切り
	乾燥きくらげ (国産)	0.3g	2.9 袋	2.9 袋	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	ごま油	0.2g	0 本	0 本	
	中華スープの素	0.7g	0.7 Kg	0.7 Kg	
	こしょう	0.02g	0.019 Kg	0.019 Kg	
	塩ラーメンスープの素	10g	9.7 Kg	9.7 Kg	
豚ガラスープ	6g	2 袋	2 袋		
小 計			99.6 kg	108.4 kg	
花巻	花巻	40g	970 個	970 個	
	花巻	50g	0 個	0 個	
小 計			38.8 kg	1 kg	
いかとえびのチリソース煮 (揚)	なたね油	3g	0.2 kg	0.2 kg	ボイル、温度チェック 揚げる、温度チェック みじん切り
	冷凍むきえび	18g	17 Kg	17 Kg	
	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21g	20 Kg	20 Kg	
	長ねぎ	3g	3 Kg	4 Kg	
	にんにく	0.5g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	根しょうが	0.5g	0.5 Kg	0.6 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	15g	15 袋	15 袋	
	玉ねぎ	20g	19 Kg	21 Kg	
	酒	2g	1 本	1 本	
	ケチャップ	7g	6.8 Kg	6.8 Kg	
	上白糖	1g	1 Kg	1 Kg	
	厳選醤油	1g	1 Kg	1 Kg	
	コンソメ (粉)	0.5g	1 袋	1 袋	
	酢	0.6g	0 本	0 本	
	でん粉	1g	0 袋	0 袋	
	食塩	0.3g	0.291 Kg	0.291 Kg	
	なたね油	1g	0.1 kg	0.1 kg	
	ごま油	0.3g	0 本	0 本	
水	14g	14 Kg	14 Kg		
小 計			106.4 kg	108.8 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	63 Kg	63 Kg	
小 計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
ポークカレー	国産豚もも小間切肉	20 g	19 Kg	19 Kg	
	じゃがいも	40 g	39 Kg	43 Kg	
	にんじん	17 g	16 Kg	17 Kg	
	玉ねぎ	40 g	39 Kg	41 Kg	
	にんにく	0.3 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	根しょうが	0.3 g	0.3 Kg	0.4 Kg	
	冷凍グリーンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	
	スキムミルク	2 g	2 Kg	2 Kg	
	粉チーズ	2 g	2 Kg	2 Kg	
	ケチャップ	3.5 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
	中濃ソース	1.2 g	1.16 Kg	1.16 Kg	
	カレールウ	14 g	14 Kg	14 Kg	
	ハヤシルウ	2 g	2 Kg	2 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	1 袋	1 袋	
	白ワイン	0.7 g	0.4 本	0.4 本	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	2 Kg	2 Kg	
なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg		
カレー粉	0.02 g	0.019 Kg	0.019 Kg		
小 計			144.6 kg	152 kg	
ハムチーズピカタ	ハムチーズピカタ	50 g	970 個	970 個	
	ハムチーズピカタ	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小 計			49 kg	1.5 kg	
わかめ入りサラダ	キャベツ	28 g	27 Kg	32 Kg	短冊切りボイル冷却
	きゅうり	17 g	16 Kg	17 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	8 g	8 Kg	8 Kg	せん切りボイル冷却
	干しカットわかめ	0.3 g	1 袋	1 袋	異物注意
小 計			51.7 kg	57.1 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	9 Kg	9 Kg	ソースポット
小 計			8.7 kg	8.7 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小計			199.8 kg	199.8 kg	
ワンタンスープ	乾燥ワンタン	6 g	6 Kg	6 Kg	袋あけ
	国産豚もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	長ねぎ	10 g	10 Kg	13 Kg	小口切り
	もやし	15 g	15 Kg	15 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	10 袋	10 袋	
	こまつな	10 g	10 Kg	11 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	8 Kg	8 Kg	いちよう切り
	なると	5 g	5 Kg	5 Kg	半月切
	厳選醤油	4 g	3.9 Kg	3.9 Kg	
	食塩	0.3 g	0.291 Kg	0.291 Kg	
	中華スープの素	0.5 g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg		
小計			77.1 kg	82.8 kg	
ユーリンチー	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	1940 個	1940 個	衛生的に、異物注意
	国産若鶏もも切身皮なし	60 g	0 個	0 個	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	下味をつけて、でん粉をつけ揚げる。
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	
	厳選醤油	1.5 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	でん粉	13 g	0.5 袋	0.5 袋	
	長ねぎ	5 g	5 Kg	6 Kg	みじん切り
	根しょうが	0.2 g	0.2 Kg	0.2 Kg	
	水	1 g	1 Kg	1 Kg	
	酢	2.5 g	1 本	1 本	
	上白糖	1.35 g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	厳選醤油	3 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	ごま油	0.6 g	0 本	0 本	
小計			82.1 kg	37.2 kg	
野菜炒め	ロースハム細切り	10 g	10 Kg	10 Kg	
	キャベツ	25 g	24 Kg	29 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g	8 Kg	8 Kg	せん切り
	玉ねぎ	15 g	15 Kg	15 Kg	1/2スライス
	冷凍いんげん	5 g	5 Kg	5 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	中華スープの素	0.3 g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	食塩	0.1 g	0.097 Kg	0.097 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	2.4 Kg	2.4 Kg	
小計			64.4 kg	69.9 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
コッペパン	コッペパン 50g	50g	970 個	970 個	
	コッペパン 80g	80g	0 個	0 個	
小 計			48.5 kg	1 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
ホワイトシチュー	国産豚もも小間切肉	10g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35g	34 Kg	38 Kg	さいのめ
	にんじん	15g	15 Kg	15 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	35g	34 Kg	36 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5g	5 Kg	6 Kg	
	パセリ (みじん乾燥)	0.03g	0 Kg	0 Kg	
	ホワイトルウ	10g	10 Kg	10 Kg	ミキサーぬるま湯溶き
	スキムミルク	2.5g	2 Kg	2 Kg	
	こしょう	0.03g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	チキンスープストック	0.5g	1 袋	1 袋	
	調理用牛乳	25g	24 Kg	24 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
小 計			134.4 kg	141.6 kg	
ウインナーケチャップ和え	レバー入りウインナー	40g	1940 個	1940 個	
	レバー入りウインナー	50g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	ケチャップ	4g	3.9 Kg	3.9 Kg	
	中濃ソース	1.5g	1.46 Kg	1.46 Kg	
	チキンスープストック	0.1g	0 袋	0 袋	
	上白糖	0.4g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	水	1.2g	1 Kg	1 Kg	
小 計			46.3 kg	9.4 kg	
サラダ	キャベツ	40g	39 Kg	46 Kg	短冊ボイル冷却
	きゅうり	10g	10 Kg	10 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12g	12 Kg	12 Kg	せん切りボイル冷却
小 計			60.1 kg	67.5 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9g	9 Kg	9 Kg	ソースポット
小 計			8.7 kg	8.7 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60 g	58 Kg	58 Kg	
小 計			58.2 kg	58.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
中華風大根ス ープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に 短冊切り
	チンゲンサイ	10 g	10 Kg	11 Kg	
	キャベツ	15 g	15 Kg	17 Kg	いちょう切り
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	
	だいこん	25 g	24 Kg	27 Kg	小口切り
	長ねぎ	5 g	5 Kg	6 Kg	
	中華スープの素	1.2 g	1.2 Kg	1.2 Kg	ダマ注意
	厳選醤油	4 g	3.9 Kg	3.9 Kg	
	でん粉	2 g	0.1 袋	0.1 袋	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	食塩	0.25 g	0.243 Kg	0.243 Kg	
	こしょう	0.02 g	0.019 Kg	0.019 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	1 袋	1 袋	
小 計			83.9 kg	92.8 kg	
肉団子の甘酢 あんかけ	肉団子	45 g	2910 個	2910 個	
	肉団子	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	4.5 g	0.3 kg	0.3 kg	
	上白糖	1 g	1 Kg	1 Kg	
	厳選醤油	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
	酢	1.5 g	1 本	1 本	
	酒	1 g	1 本	1 本	
	でん粉	0.7 g	0 袋	0 袋	
	水	4 g	4 Kg	4 Kg	
小 計			57.9 kg	17.2 kg	
チャーハンの 具	焼き豚角切り(5mm)	15 g	15 Kg	15 Kg	衛生的に
	食塩	0.5 g	0.485 Kg	0.485 Kg	
	玉ねぎ	10 g	10 Kg	10 Kg	荒みじん切り
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	10 袋	10 袋	ポイルよくほぐす
	冷凍いり卵	20 g	19 Kg	19 Kg	
	なたね油	3 g	0.2 kg	0.2 kg	
	こしょう	0.02 g	0.019 Kg	0.019 Kg	
	チキンスープストック	0.4 g	1 袋	1 袋	
	厳選醤油	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
小 計			68.8 kg	69.7 kg	
苺ヨーグルト	ストロベリーヨーグルト学配容器回収	100 g	970 個	970 個	
小 計			97 kg	1 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小計			199.8 kg	199.8 kg	
肉じゃが	国産豚もも小間切肉	23 g	22 Kg	22 Kg	衛生的に
	じゃがいも	55 g	53 Kg	59 Kg	乱切り
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	厚めのいちよう切り
	玉ねぎ	40 g	39 Kg	41 Kg	スライス
	長ねぎ	10 g	10 Kg	13 Kg	小口切り
	つきこんにやく	15 g	15 Kg	15 Kg	ポイル
	冷凍いんげん	10 g	10 Kg	10 Kg	湯通し解凍
	あげこうや	10 g	10 Kg	10 Kg	袋あけ、解凍
	厳選醤油	9 g	8.7 Kg	8.7 Kg	
	上白糖	5 g	4.9 Kg	4.9 Kg	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	本みりん	1.5 g	1 本	1 本	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	和風だし	0.5 g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
水	17 g	16 Kg	16 Kg		
小計			206.6 kg	218.7 kg	
さわらの西京焼き	さわらの西京漬け	50 g	970 個	970 個	
	さわらの西京漬け	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小計			49 kg	1.5 kg	
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	49 Kg	49 Kg	厚めの輪切りポイル冷却
小計			48.5 kg	49.5 kg	
ノンオイル青じそドレッシング	ノンオイル青じそドレッシング	9 g	9 Kg	9 Kg	ソースポット
小計			8.7 kg	8.7 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
わかめごはん(4~9月)	わかめごはん	65 g	63 Kg	63 Kg	
小 計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
味噌けんちん汁	国産若鶏もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	17 g	16 Kg	16 Kg	1/2さいのめ
	ごぼう	9 g	9 Kg	10 Kg	小口切り水対流
	にんじん	12 g	12 Kg	12 Kg	いちよう切り
	冷凍里芋	12 g	12 Kg	12 Kg	氷を落とす
	長ねぎ	9 g	9 Kg	12 Kg	小口切り
	だいこん	9 g	9 Kg	10 Kg	いちよう切り
	こまつな	9 g	9 Kg	10 Kg	短冊ポイル
	板こんにゃく	10 g	10 Kg	10 Kg	縦3等分に割り色紙切り
	油揚げ	5 g	5 Kg	5 Kg	1/2短冊湯かけ
	赤みそ	5 g	5 Kg	5 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	6 g	6 Kg	6 Kg	
小 計			111.6 kg	118.3 kg	だしをとる
揚げ大豆	ポイル大豆	45 g	44 Kg	44 Kg	
	でん粉	6 g	0.2 袋	0.2 袋	
	なたね油	3.5 g	0.2 kg	0.2 kg	
	上白糖	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
	厳選醤油	2.5 g	2.4 Kg	2.4 Kg	
小 計			57.2 kg	57.2 kg	
たけのこの土佐煮	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	いちよう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	34 袋	34 袋	厚めいちよう切り
	れんこん	15 g	15 Kg	18 Kg	いちよう切り酢水
	和風だし	0.5 g	0.5 Kg	0.5 Kg	
	酒	1 g	1 本	1 本	
	上白糖	2.7 g	2.6 Kg	2.6 Kg	
	本みりん	2.05 g	1 本	1 本	
	厳選醤油	5 g	4.9 Kg	4.9 Kg	
	かつお節	1 g	1.9 袋	1.9 袋	
	なたね油	1 g	0.1 kg	0.1 kg	
水	10 g	10 Kg	10 Kg		
小 計			80.8 kg	84.7 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小 計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
いりどり	国産若鶏もも角切皮なし	20 g	19 Kg	19 Kg	衛生的に
	ごぼう	10 g	10 Kg	11 Kg	まわし切り
	たけのこ水煮レトルトパック	12 g	12 袋	12 袋	厚いいちよう切り
	れんこん	8 g	8 Kg	10 Kg	
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	
	冷凍里芋	30 g	29 Kg	29 Kg	
	冷凍グリーンピース	5 g	5 Kg	5 Kg	湯通し解凍
	板こんにやく	30 g	29 Kg	29 Kg	色紙切り
	さつま揚げ角	15 g	15 Kg	15 Kg	手切り
	焼きちくわ	10 g	97 個	97 個	輪切り
	うずら卵水煮レトルトパック	10 g	6 袋	6 袋	
	厳選醤油	6.52 g	6.3 Kg	6.3 Kg	
	上白糖	2.78 g	2.7 Kg	2.7 Kg	
	酒	0.43 g	0 本	0 本	
	本みりん	0.43 g	0 本	0 本	
	和風だし	0.43 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	なたね油	0.43 g	0 kg	0 kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
酢	0.7 g	0 本	0 本		
水	62.5 g	61 Kg	61 Kg		
小 計			232.1 kg	235.5 kg	
鮭のマヨネーズ焼き	鮭切身	50 g	970 個	970 個	
	鮭切身	60 g	0 個	0 個	
	白みそ	2 g	2 Kg	2 Kg	マヨネーズにみそ、酢を
	酢	1.7 g	1 本	1 本	混ぜて漬ける。
	マヨネーズ	11 g	11 Kg	11 Kg	
小 計			62.8 kg	15.2 kg	
切干し大根の和え物	きゅうり	15 g	15 Kg	15 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	せん切りボイル冷却
	キャベツ	20 g	19 Kg	23 Kg	短冊切りボイル冷却
	切り干し大根	3 g	3 Kg	3 Kg	良くもどす
小 計			46.6 kg	50.6 kg	
切干し大根の和え物のたれ	上白糖	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	ひと煮立ちする
	厳選醤油	5 g	4.9 Kg	4.9 Kg	
	酒	2 g	1 本	1 本	
	酢	1 g	1 本	1 本	
	水	1 g	1 Kg	1 Kg	
小 計			10.7 kg	10.7 kg	

栄小

延人員970名

実人員970名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	
小 計			63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計			199.8 kg	199.8 kg	
ミネストロー ネスープ	国産豚もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	19 Kg	22 Kg	さいの目切り水対流
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	いちよう切り
	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	さいの目切り
	シエルマカロニ	4 g	4 Kg	4 Kg	固茹で
	キャベツ	12 g	12 Kg	14 Kg	短冊切り
	ほんしめじ	3 g	3 Kg	3 Kg	小房に分ける
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	コンソメ(粉)	0.75 g	1 袋	1 袋	
	食塩	0.8 g	0.776 Kg	0.776 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	チキンスープストック	0.75 g	1 袋	1 袋	
	ホールトマト(ダイス)缶	10 g	4 缶	4 缶	
	トマトピューレー	6 g	2 缶	2 缶	
	白ワイン	0.8 g	0.4 本	0.4 本	
ベイリーフ	0.02 g	0.02 Kg	0.02 Kg		
小 計			95.7 kg	102 kg	
ハンバーグの ホワイトソー スかけ	ハンバーグ(牛肉抜き)	60 g	970 個	970 個	
	なたね油	0.6 g	0 kg	0 kg	
	ベシヤメルソース	12 g	12 袋	12 袋	
	白ワイン	0.36 g	0.2 本	0.2 本	
	調理用牛乳	10 g	10 Kg	10 Kg	
	チキンスープストック	0.12 g	0 袋	0 袋	
	無塩バター	1 g	2 個	2 個	
	食塩	0.05 g	0.049 Kg	0.049 Kg	
水	5 g	5 Kg	5 Kg		
小 計			86.5 kg	28.3 kg	
コーンといん げんのソテー	ショルダーベーコン細切, 1x4	16 g	16 Kg	16 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	15 袋	15 袋	湯かけ解凍
	冷凍いんげん	22 g	21 Kg	21 Kg	湯かけ解凍3cm
	食塩	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg	
有塩バター 450g	0.5 g	1.1 個	1.1 個		
小 計			51.9 kg	51.9 kg	

栄小

延人員800名

実人員800名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	52 Kg	52 Kg	
小 計			52 kg	52 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	800 個	800 個	
小 計			164.8 kg	164.8 kg	
春雨スープ	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に ざるに開け、そのまま釜へ 1/2スライス いちよう切り 短冊切り いちよう切り
	春雨(でん粉)	7 g	6 Kg	6 Kg	
	玉ねぎ	15 g	12 Kg	13 Kg	
	にんじん	10 g	8 Kg	8 Kg	
	チンゲンサイ	15 g	12 Kg	14 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	5 g	4 袋	4 袋	
	厳選醤油	4 g	3.2 Kg	3.2 Kg	
	中華スープの素	1 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	ごま油	0.2 g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	食塩	0.2 g	0.16 Kg	0.16 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.024 Kg	0.024 Kg	
小 計			54.3 kg	57.5 kg	
いかの四川風 ソースがけ	松かさ入り紫いか切身チルド	50 g	800 個	800 個	みじん切り
	松かさ入り紫いか切身、チルド	60 g	0 個	0 個	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
	食塩	0.1 g	0.08 Kg	0.08 Kg	
	でん粉	10 g	0.3 袋	0.3 袋	
	なたね油	5 g	0.2 kg	0.2 kg	
	長ねぎ	5 g	4 Kg	5 Kg	
	にんにく	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	白すりごま	2.5 g	2 Kg	2 Kg	
	酒	1.5 g	1 本	1 本	
	上白糖	1.5 g	1.2 Kg	1.2 Kg	
	厳選醤油	3 g	2.4 Kg	2.4 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	1 袋	1 袋	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
	でん粉	0.5 g	0 袋	0 袋	
	水	1.5 g	1 Kg	1 Kg	
酢	2 g	1 本	1 本		
豆板醤	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg		
小 計			69.1 kg	31.3 kg	
回鍋肉	国産豚もも小間切肉	18 g	14 Kg	14 Kg	
	キャベツ	35 g	28 Kg	33 Kg	
	ピーマン	5 g	4 Kg	5 Kg	
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	
	根しょうが	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	厳選醤油	1.8 g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	赤みそ	0.9 g	1 Kg	1 Kg	
	豆板醤	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	上白糖	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
	酒	0.5 g	0 本	0 本	
	中華スープの素	0.5 g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.008 Kg	0.008 Kg	
	なたね油	0.8 g	0 kg	0 kg	

25年 5月 29日 (水) 普通食

献立指示書

吉川市教育委員会

栄小

延人員800名

実人員800名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
回鍋肉	でん粉	0.8 g	0 袋	0 袋	
	ごま油	0.5 g	0 本	0 本	
	甜麵醬	1 g	2 個	2 個	
小計			60.1 kg	68.4 kg	

栄小

延人員775名

実人員775名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
ソフト麺 (4 ~9月)	ソフト麺 (70g)	70g	775 個	775 個	
	ソフト麺 (100g)	100g	0 個	0 個	
小 計			54.3 kg	0.8 kg	
牛乳	普通牛乳 (200ml)	206g	775 個	775 個	
小 計			159.7 kg	159.7 kg	
おかめうどん	こまつな	10g	8 Kg	9 Kg	短冊切り、ポイル
	にんじん	10g	8 Kg	8 Kg	いちよう切り
	干しカットわかめ	0.5g	2 袋	2 袋	
	油揚げ	5g	4 Kg	4 Kg	1/2短冊油抜き
	長ねぎ	15g	12 Kg	16 Kg	小口切り
	国産若鶏もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	かまぼこ	15g	12 Kg	12 Kg	いちよう切り
	厳選醤油	10g	7.8 Kg	7.8 Kg	
	酒	0.8g	0 本	0 本	
	食塩	0.23g	0.178 Kg	0.178 Kg	
	上白糖	0.3g	0.2 Kg	0.2 Kg	
	でん粉	1.8g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
	だし昆布	1g	1 Kg	1 Kg	だしをとる
	かつおだしパック	1g	1 Kg	1 Kg	
小 計			62.5 kg	68 kg	
天ぷら (さつ まいも)	さつま芋斜め切り皮付20g	40g	1550 個	1550 個	
	さつま芋斜め切り皮付30g	60g	0 個	0 個	
	小麦粉	12g	9.3 Kg	9.3 Kg	
	なたね油	7g	0.3 kg	0.3 kg	
小 計			45.7 kg	16.3 kg	
きんぴらごぼ う (S)	ごぼう	25g	19 Kg	22 Kg	ささがき
	にんじん	15g	12 Kg	12 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10g	8 Kg	8 Kg	
	つきこんにやく	20g	16 Kg	16 Kg	ポイル
	厳選醤油	3.5g	2.7 Kg	2.7 Kg	
	上白糖	2g	1.6 Kg	1.6 Kg	
	本みりん	0.5g	0 本	0 本	
	和風だし	0.3g	0.2 Kg	0.2 Kg	
	なたね油	1g	0 kg	0 kg	
	七味唐辛子	0.01g	0 Kg	0 Kg	
小 計			59.9 kg	62.4 kg	

栄小

延人員750名

実人員750名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	49 Kg	49 Kg	
小 計			48.8 kg	48.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	750 個	750 個	
小 計			154.5 kg	154.5 kg	
ハヤシライス	国産豚もも小間切肉	20 g	15 Kg	15 Kg	衛生的に
	玉ねぎ	40 g	30 Kg	32 Kg	1/2スライス
	にんじん	17 g	13 Kg	13 Kg	いちよう切り
	じゃがいも	40 g	30 Kg	33 Kg	さいの目
	冷凍グリーンピース	3 g	2 Kg	2 Kg	解凍
	ハヤシルウ	11 g	8 Kg	8 Kg	
	カレールウ	2.5 g	2 Kg	2 Kg	
	ケチャップ	5 g	3.8 Kg	3.8 Kg	
	中濃ソース	2 g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	粉チーズ	2.5 g	2 Kg	2 Kg	
	チキンスープストック	0.5 g	1 袋	1 袋	
	赤ワイン	0.7 g	0.3 本	0.3 本	
	デミグラスソース	3 g	1 個	1 個	
	こしょう	0.03 g	0.023 Kg	0.023 Kg	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	2 Kg	2 Kg	
にんにく	0.1 g	0.1 Kg	0.1 Kg	みじん切り	
小 計			112.4 kg	118 kg	
トマトソース オムレツ	トマトソースオムレツ 50g	50 g	750 個	750 個	
	トマトソースオムレツ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5 g	0 kg	0 kg	
小 計			37.9 kg	1.1 kg	
こんにゃくサ ラダ	キャベツ	30 g	23 Kg	26 Kg	短冊切りポイル冷却
	きゅうり	10 g	8 Kg	8 Kg	輪切りポイル冷却
	にんじん	10 g	8 Kg	8 Kg	せん切りポイル冷却
	サラダこんにゃく	12 g	9 Kg	9 Kg	ポイル冷却
小 計			46.5 kg	50.9 kg	
ノンオイル柚子ドレッシング	ノンオイル柚子ドレッシング	9 g	7 Kg	7 Kg	ソースポット
小 計			6.8 kg	6.8 kg	

資料 21 検収記録簿
(平成 25 年 5 月分)

第一学校給食センター

青果類

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月1日(水)		第一学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		糸みつば	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	74 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	71 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月2日(木)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	59 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月7日(火)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	78 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	128 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	41 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	68 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	60 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	14.5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月8日(水)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	78 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	63 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	71 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月9日(木)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	125 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	121 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	61 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月10日(金)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	1.7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	23.1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月13日(月)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		ピーマン	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	39 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		はくさい	165 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月13日(月)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	59 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月14日(火)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	77 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	113 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月15日(水)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	41 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	137 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	1.6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	1.4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印				
検収年月日平成25年5月16日(木)		第一学校給食センター			検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	
		こまつな	46 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にら	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にんじん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		長ねぎ	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		もやし	54 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		じゃがいも	118 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		玉ねぎ	113 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		キャベツ	62 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		根しょうが	1 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にんにく	0.9 kg			良 不良	良 不良	良 不良			

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月17日(金)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	69 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	88 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月20日(月)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	104 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	99 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	49 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月21日(火)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	74 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	125 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月22日(水)		第一学校給食センター				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	54 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	74 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月22日(水)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	163 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	94 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月23日(木)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	136 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	57 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月24日(金)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	55 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月27日(月)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	75 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月28日(火)		第一学校給食センター				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月29日(水)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	54 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	77 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	110 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月30日(木)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	54 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	118 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	72 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	113 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月31日(金)		第一学校給食センター			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	94 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	74 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

調味料

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年4月30日(火)		第一学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		デミグラスソース	3 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		中華スープの素	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ケチャップ3kg	26 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		杏仁寒天缶	31 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		和風だし	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		オイスターソース	2 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		パインチビット	27 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつお節	5 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		甜麺醤	9 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		粉チーズ	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		なたね油	60 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホワイトルウ	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ハヤシルウ	35 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		上白糖	92 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		食塩 5kg	4 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		でん粉 25kg	4 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		塩ラーメンスープの素	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		酒	25 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		みりん	7 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤ワイン	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年4月30日(火)		第一学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こしょう	5 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごま油	6 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤みそ 20kg	2 箱			良 不良	良 不良	良 不良		
		白みそ 20kg	2 箱			良 不良	良 不良	良 不良		
		中濃ソース	5 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		パプリカ	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		みかん1号缶	16 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		カレー粉	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		パセリ(みじん乾燥)	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		酢	19 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		ベイリーフ 65g	2 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホールトマト(ダイス)缶	25 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		白ワイン	5 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		トマトピューレー	4 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		コンソメ(粉)	35 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		土佐醤油	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		豚ガラスープ3kg	14 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		豆板醤250g	2 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		とりレバーそぼろ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつおだしパック	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年4月30日(火)		第一学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		だし昆布	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		いりこだしパック	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		うずら卵水煮レトルトパック	42 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		白いりごま	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		スキムミルク	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		白すりごま	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		小麦粉	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		干しカットわかめ	11 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

一般物資

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 4月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 11:00		きざみ焼き海苔	27 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットかんぴょう 1 cmカット	5 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	19 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 1日		吉川市教育委員会		検収担当者					検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		絹ごし豆腐	89 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		柏餅	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シルバー幽庵漬け 60g	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		あおさ粉	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	40 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 2日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも挽肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	1110 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	80 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		和風クリーミードレッシング	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 7日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		普通牛乳(200ml)	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シヨルダーベーコン細切, 1x4	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ボールコーン	40 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		有塩バター 450g	11 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		アーモンド入り小魚パック	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ(国産)	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	27 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 8日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	107 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		春巻	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ごまクリーミードレッシング	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ふりかけ(かつお)	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 9日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さば切り身, 塩ふり	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シェルマカロニ	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 10日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットパイন	2210 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		お豆コロツケ 60g	2210 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	27 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ボンレスハム細切り	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	66 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ミックスフルーツ	46 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	44 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 13日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ショウロンポウトレイ入り	4440 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		紫いか短冊松かさ切り	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		白いんげん豆(ゆで)	36 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		角チーズ	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 14日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		ハムカツ 60g	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	19 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー (輪切り)	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 15日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	53 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		オレンジゼリー	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		子持ちししゃも澱粉付き	4440 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ(国産)	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	39 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 16日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		いか短冊松かさ入り 澱粉付き	55 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		花巻	2185 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそド レッシング	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 17日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	53 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ハムチーズピカタ	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	17 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥ワンタン	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 20日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	2760 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ロースハム細切り	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		なると	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 21日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	67 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー	4440 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	27 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 22日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	53 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		肉団子	6660 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼き豚角切り (5 mm)	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ストロベリーヨーグルト学配容器回収	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそドレッシング	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 23日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	61 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さわらの西京漬け	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		あげこうや	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	69 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 24日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ボイル大豆	99 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		マヨネーズ	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		切り干し大根	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	36 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 27日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも角切皮 なし	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		鮭切身	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま揚げ角	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		鮭切身	1975 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	89 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	395 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにやく	49 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ベシャメルソース	25 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シェルマカロニ	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 28日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シヨルダーベーコン 細切, 1 x 4	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	34 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ハンバーグ (牛肉抜き)	1705 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		春雨 (でん粉)	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 29日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		松かさ入り紫いか切身、チルド	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま芋斜め切り皮付30g	4460 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		かまぼこ	41 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにゃく	67 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 31日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	53 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		トマトソースオムレツ 60g	2220 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		サラダこんにゃく	32 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

第二学校給食センター

青果類

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月1日(水)		第二学校給食センター				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		糸みつば	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	81 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	77 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.75 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月2日(木)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	63 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月7日(火)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	137 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	74 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	66 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	1kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	15.7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月8日(水)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	69 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	77 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月9日(木)		第二学校給食センター				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	132 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	107 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	64 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	38 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月10日(金)		第一学校給食センター				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	93 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	1.85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	20.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月13日(月)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		ピーマン	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		はくさい	186 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月13日(月)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	65 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	93 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月14日(火)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	84 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	123 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.55 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.55 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月15日(水)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	165 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	61 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	1.85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	1.65 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月16日(木)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	59 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	125 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	120 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	68 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	1.15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.95 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月17日(金)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	72 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	46 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	93 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	49 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.75 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月20日(月)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	58 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	110 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	105 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	86 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月21日(火)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	79 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	133 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月22日(水)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	58 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	78 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月22日(水)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	172 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	120 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月23日(木)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	37 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	143 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月24日(金)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	64 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	53 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月27日(月)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	60 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	57 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月28日(火)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	38 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.95 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.35 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月29日(水)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	57 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	78 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	116 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月30日(木)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	128 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	72 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	123 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.35 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年5月31日(金)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	102 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	81 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

調味料

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年4月30日(火)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		デミグラスソース	3 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		中華スープの素	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ケチャップ3kg	27 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		杏仁寒天缶	34 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		和風だし	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		オイスターソース	2 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		パインチビット	30 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつお節	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		甜麺醤	6 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		粉チーズ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		なたね油	70 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホワイトルウ	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ハヤシルウ	37 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		上白糖	90 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		食塩 5kg	4 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		でん粉 25kg	5 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		塩ラーメンスープの素	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		酒	27 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		みりん	78 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤ワイン	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年4月30日(火)		第二学校給食センター				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こしょう	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごま油	7 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤みそ 20kg	2 箱			良 不良	良 不良	良 不良		
		白みそ 20kg	2 箱			良 不良	良 不良	良 不良		
		中濃ソース	5 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		パプリカ	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		みかん1号缶	17 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		カレー粉	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		パセリ(みじん乾燥)	1 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		酢	20 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		ベイリーフ 65g	2 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホールトマト(ダイス)缶	30 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		白ワイン	6 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		トマトピューレー	5 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		コンソメ(粉)	37 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		土佐醤油	3 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		豚ガラスープ3kg	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		豆板醤250g	3 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		とりレバーそぼろ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつおだしパック	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年4月30日(火)		第二学校給食センター			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		だし昆布	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		いりこだしパック	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		うずら卵水煮レトルトパック	38 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		白いりごま	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		スキムミルク	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		白すりごま	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		小麦粉	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		干しカットわかめ	11 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

一般物資

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 4月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 11:00		きざみ焼き海苔	29 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットかんぴょう 1 cmカット	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	20 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 1日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		絹ごし豆腐	101 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		柏餅	2890 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シルバー幽庵漬け 50g	2890 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		あおさ粉	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	42 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 2日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも挽肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	942 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	85 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		和風クリーミードレッシング	32 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 7日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	2890 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シヨルダーベーコン 細切, 1 x 4	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	43 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		有塩バター 450g	13 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		アーモンド入り小魚 パック	2890 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ(国産)	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルト パック	29 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長			検印			
検収年月日 平成25年 5月 8日		吉川市教育委員会		検収担当者			検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	116 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		春巻	2890 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ごまクリーミードレッシング	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ふりかけ (かつお)	2815 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 9日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	42 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	42 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さば切り身, 塩ふり	2815 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シエルマカロニ	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 10日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットパイন	2335 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		お豆コロッケ 50 g	2335 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	23 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ボンレスハム細切り	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	58 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ミックスドフルーツ	50 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	44 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 13日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ショウロンポウトレイ入り	5820 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		紫いか短冊松かさ切り	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		白いんげん豆(ゆで)	38 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
						良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 14日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		ハムカツ	2910 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	20 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー (輪切り)	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 15日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	58 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		オレンジゼリー	2905 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	52 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		子持ちししやも澱粉付き	5810 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ(国産)	9 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	43 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 16日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		いか短冊松かさ入り 澱粉付き	60 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	52 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		花巻	2875 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそド レッシング	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 17日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ハムチーズピカタ	2820 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	29 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥ワンタン	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 20日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	5820 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ロースハム細切り	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		なると	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 21日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	71 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナ ー	5660 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	28 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 21日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	71 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー	5660 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	28 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長			検印		
検収年月日 平成25年 5月 22日		吉川市教育委員会			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		肉団子	8430 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼き豚角切り (5 mm)	42 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ストロベリーヨーグルト学配容器回収	2810 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそドレッシング	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 23日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	65 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さわらの西京漬け	2810 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		あげこうや	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	42 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	99 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 24日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ボイル大豆	128 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		マヨネーズ	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		切り干し大根	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	20 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長			検印			
検収年月日 平成25年 5月 27日		吉川市教育委員会		検収担当者			検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも角切皮 なし	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		鮭切身	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま揚げ角	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	168 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ベシャメルソース	32 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シェルマカロニ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 28日		吉川市教育委員会			検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	59 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		ショルダーベーコン 細切, 1 X 4	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	40 袋			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		ハンバーグ (牛肉抜き)	2695 個			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	14 袋			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 11:00		春雨 (でん粉)	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良			

検 収 表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 29日		吉川市教育委員会		検収担当者					検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		松かさ入り紫いか切身チルド	2825 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま芋斜め切り皮付20g	5590 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		かまぼこ	42 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	56 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 31日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	58 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		トマトソースオムレツ 50g	2890 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		サラダこんにゃく	35 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

関小学校給食調理場

青果類

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月1日(水)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		糸みつば	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月2日(木)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印			
検収年月日平成25年5月7日(火)		関小学校給食調理場				検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	
		キャベツ	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		玉ねぎ	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		きゅうり	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		ごぼう	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		だいこん	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にんじん	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にんにく	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		エリンギ	4.6 kg			良 不良	良 不良	良 不良			

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月8日(水)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印			
検収年月日平成25年5月9日(木)		関小学校給食調理場				検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	
		こまつな	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		キャベツ	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		玉ねぎ	39 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		だいこん	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にんじん	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		長ねぎ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良			

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月10日(金)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	7.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月13日(月)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		ピーマン	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		はくさい	54 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月13日(月)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月14日(火)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印			
検収年月日平成25年5月15日(水)		関小学校給食調理場				検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	
		にんじん	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		長ねぎ	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		もやし	48 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		玉ねぎ	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		だいこん	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		ピーマン	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		根しょうが	0.5 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
		にんにく	0.5 kg			良 不良	良 不良	良 不良			

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月16日(木)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	37 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月17日(金)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月20日(月)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月21日(火)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	40 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月22日(水)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月22日(水)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年5月23日(木)		関小学校給食調理場			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月24日(金)		関小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月28日(火)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月29日(水)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	35 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月30日(木)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	37 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月31日(金)		関小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	30 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

調味料

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年4月30日(火)		関小学校給食調理場				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		デミグラスソース	1 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		中華スープの素	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ケチャップ3kg	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		杏仁寒天缶	10 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		和風だし	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		オイスターソース	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		パインチビット	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつお節	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		甜麺醤	2 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		粉チーズ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		なたね油	25 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホワイトルウ	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ハヤシルウ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		上白糖	50 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		食塩 5kg	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		でん粉 25kg	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		塩ラーメンスープの素	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		酒	14 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		みりん	3 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤ワイン	1 本			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年4月30日(火)		関小学校給食調理場				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こしょう	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごま油	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤みそ 1kg	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		白みそ 1kg	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		中濃ソース	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		パプリカ	1 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		みかん1号缶	5 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		カレー粉	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		酢	5 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		ベイリーフ 65g	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホールトマト(ダイス)缶	9 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		白ワイン	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		トマトピューレー	2 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		コンソメ(粉)	11 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		土佐醤油	1 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		豚ガラスープ3kg	4 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		豆板醤250g	1 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		とりレバーそぼろ	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつおだしパック	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だし昆布	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年4月30日(火)		関小学校給食調理場			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		いりこだしパック	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		うずら卵水煮レトルトパック	42 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		白いりごま	1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		スキムミルク	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		白すりごま	2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		小麦粉	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		干しカットわかめ	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

一般物資

検 収 表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 4月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 11:00		きざみ焼き海苔	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットかんぴょう 1 cmカット	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長		検印			
検収年月日 平成25年 5月 1日		吉川市教育委員会			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		絹ごし豆腐	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		柏餅	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シルバー幽庵漬け 50g	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		あおさ粉	1 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 2日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも挽肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	280 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		和風クリーミードレッシング	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 7日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シヨルダーベーコン 細切, 1 x 4	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		有塩バター 450g	3 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		アーモンド入り小魚 パック	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ (国産)	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルト パック	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 8日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		春巻	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ごまクリーミードレッシング	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ふりかけ (かつお)	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 9日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さば切り身, 塩ふり	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シエルマカロニ	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 10日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットパイ	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		お豆コロツケ 50g	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ボンレスハム細切り	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ミックスフルーツ	14 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 13日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ショウロンポウトレイ入り	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		紫いか短冊松かさ切り	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		白いんげん豆(ゆで)	11 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 14日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		ハムカツ	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	6 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー (輪切り)	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 15日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		オレンジゼリー	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		子持ちししゃも澱粉付き	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ(国産)	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 16日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		いか短冊松かさ入り 澱粉付き	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		花巻	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそド レッシング	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長		検印			
検収年月日 平成25年 5月 17日		吉川市教育委員会			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ハムチーズピカタ	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥ワンタン	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 20日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ロースハム細切り	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		なると	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 21日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	8 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 22日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		肉団子	2520 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼き豚角切り (5 mm)	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ストロベリーヨーグルト学配容器回収	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそドレッシング	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 23日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さわらの西京漬け	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		あげこうや	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	29 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長		検印			
検収年月日 平成25年 5月 24日		吉川市教育委員会			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ポイル大豆	38 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		マヨネーズ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		切り干し大根	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	12 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 27日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも角切皮 なし	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		鮭切身	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま揚げ角	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	97 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ベシャメルソース	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シエルマカロニ	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 28日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ショルダーベーコン 細切, 1 x 4	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ハンバーグ (牛肉抜き)	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	4 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		春雨 (でん粉)	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 29日		吉川市教育委員会		検収担当者					検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		松かさ入り紫いか切身チルド	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者					検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま芋斜め切り皮付20g	1680 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		かまぼこ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 31日		吉川市教育委員会		検収担当者					検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		トマトソースオムレツ 50g	840 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		サラダこんにゃく	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

栄小学校給食調理場

青果類

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月1日(水)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		糸みつば	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月2日(木)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月7日(火)		栄小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	47 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	5.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月8日(水)		栄小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月9日(木)		栄小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	39 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	45 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月10日(金)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		エリンギ	8.4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月13日(月)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		ピーマン	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		はくさい	62 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月13日(月)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	31 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月14日(火)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	28 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	41 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月15日(水)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	55 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月16日(木)		栄小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にら	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	43 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	41 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月17日(金)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	32 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月20日(月)		栄小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		もやし	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	38 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長		検印		
検収年月日平成25年5月21日(火)		栄小学校給食調理場				検収担当者		検印		
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	46 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月22日(水)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		にんじん	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	27 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	51 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	36 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月22日(水)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	59 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	41 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月23日(木)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	49 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月24日(金)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だいこん	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	18 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月27日(月)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		じゃがいも	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	23 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	25 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		れんこん	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月28日(火)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ほんしめじ	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		根しょうが	0.2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	13 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月29日(水)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		長ねぎ	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごぼう	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		キャベツ	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		チンゲンサイ	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ピーマン	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月30日(木)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こまつな	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		長ねぎ	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		じゃがいも	33 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		玉ねぎ	32 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんにく	0.1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長		検印			
検収年月日平成25年5月31日(金)		栄小学校給食調理場			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名・価格	数量	産地	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		キャベツ	26 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		きゅうり	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		にんじん	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

調味料

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年4月30日(火)		栄小学校給食調理場				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		デミグラスソース	1 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		中華スープの素	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ケチャップ3kg	9 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		杏仁寒天缶	11 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		和風だし	2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		オイスターソース	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		パインチビット	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつお節	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		甜麺醤	2 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		粉チーズ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		なたね油	30 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホワイトルウ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		ハヤシルウ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		上白糖	32 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		食塩 5kg	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		でん粉 25kg	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		塩ラーメンスープの素	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		酒	9 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		みりん	3 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤ワイン	1 本			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C				所 長			検印	
検収年月日平成25年4月30日(火)		栄小学校給食調理場				検収担当者			検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		こしょう	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		ごま油	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		赤みそ 1kg	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		白みそ 1kg	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		中濃ソース	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		パプリカ	1 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		みかん1号缶	16 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		カレー粉	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		酢	7 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		ベイリーフ 65g	1 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		ホールトマト(ダイス)缶	10 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		白ワイン	2 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		トマトピューレー	2 缶			良 不良	良 不良	良 不良		
		コンソメ(粉)	14 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		土佐醤油	1 本			良 不良	良 不良	良 不良		
		豚ガラスープ3kg	5 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		豆板醤250g	1 個			良 不良	良 不良	良 不良		
		とりレバーそぼろ	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		かつおだしパック	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		だし昆布	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気()気温 °C			所 長			検印		
検収年月日平成25年4月30日(火)		栄小学校給食調理場			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
		いりこだしパック	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		うずら卵水煮レトルトパック	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
		白いりごま	1 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		スキムミルク	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		白すりごま	2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		小麦粉	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
		干しカットわかめ	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

一般物資

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 4月 30日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 11:00		きざみ焼き海苔	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットかんぴょう 1 cmカット	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	7 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 1日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		絹ごし豆腐	34 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		柏餅	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シルバー幽庵漬け 50g	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		あおさ粉	1 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長			検印		
検収年月日 平成25年 5月 2日		吉川市教育委員会			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも挽肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	324 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		和風クリーミードレッシング	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 7日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		シヨルダーベーコン 細切, 1 x 4	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		有塩バター 450g	5 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		アーモンド入り小魚 パック	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ (国産)	2 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルト パック	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 8日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	39 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		春巻	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ごまクリーミードレッシング	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ふりかけ (かつお)	820 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長			検印		
検収年月日 平成25年 5月 9日		吉川市教育委員会			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さば切り身, 塩ふり	820 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シェルマカロニ	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 10日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		カットパイ	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		お豆コロッケ 50g	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ボンレスハム細切り	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ミックスフルーツ	17 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 13日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ショウロンポウトレイ入り	1940 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		紫いか短冊松かさ切り	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		白いんげん豆(ゆで)	13 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 14日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		ハムカツ	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	7 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー (輪切り)	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長		検印			
検収年月日 平成25年 5月 15日		吉川市教育委員会			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		オレンジゼリー	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		子持ちししゃも澱粉付き	1940 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥きくらげ(国産)	3 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 16日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		いか短冊松かさ入り 澱粉付き	20 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍むきえび	17 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		花巻	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそド レッシング	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 17日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ハムチーズピカタ	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		乾燥ワンタン	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 20日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも切身皮なし	1940 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ロースハム細切り	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		なると	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 21日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	24 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		レバー入りウインナー	1940 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	10 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 22日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いり卵	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		肉団子	2910 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼き豚角切り (5 mm)	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ストロベリーヨーグルト学配容器回収	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル青じそドレッシング	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 23日		吉川市教育委員会		検収担当者		検印				
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	22 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さわらの西京漬け	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		あげこうや	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	34 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長			検印		
検収年月日 平成25年 5月 24日		吉川市教育委員会			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		木綿豆腐	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		ポイル大豆	44 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにゃく	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		マヨネーズ	11 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		切り干し大根	3 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトルトパック	12 袋			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長			検印		
検収年月日 平成25年 5月 27日		吉川市教育委員会			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも角切皮 なし	19 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		鮭切身	970 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま揚げ角	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍里芋	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	5 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		焼きちくわ	97 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		板こんにやく	29 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ベシャメルソース	12 袋			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		シエルマカロニ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検 収 表		天気 () 気温 °C		調理場長							検印
検収年月日 平成25年 5月 28日		吉川市教育委員会		検収担当者							検印
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		調理用牛乳	10 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		冷凍いんげん	21 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		シヨルダーベーコン 細切, 1 x 4	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		冷凍ホールコーン	15 袋			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 9:00		ハンバーグ(牛肉抜き)	970 個			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 11:00		たけのこ水煮レトル トパック	4 袋			良 不良	良 不良	良 不良			
8:30 ~ 11:00		春雨(でん粉)	6 kg			良 不良	良 不良	良 不良			

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長		検印			
検収年月日 平成25年 5月 29日		吉川市教育委員会			検収担当者		検印			
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	14 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		松かさ入り紫いか切身チルド	800 個			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C			調理場長			検印		
検収年月日 平成25年 5月 30日		吉川市教育委員会			検収担当者			検印		
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		国産若鶏もも小間切肉	8 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		油揚げ	4 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		さつま芋斜め切り皮付20g	1550 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		かまぼこ	12 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		つきこんにやく	16 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 11:00		ノンオイル柚子ドレッシング	7 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

検収表		天気 () 気温 °C		調理場長		検印				
検収年月日 平成25年 5月 31日		吉川市教育委員会		検収担当者					検印	
納品時間	納入業者	食品名	数量	製造業者	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物
8:30 ~ 9:00		国産豚もも小間切肉	15 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		トマトソースオムレツ 50g	750 個			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		冷凍グリーンピース	2 kg			良 不良	良 不良	良 不良		
8:30 ~ 9:00		サラダこんにゃく	9 kg			良 不良	良 不良	良 不良		

資料22 光熱水費

上段 平成24年度 下段 平成23年度

(使用量単位:kwh)

電気

月	第一学校給食センター		第二学校給食センター	
	使用量	金額(円)	使用量	金額(円)
4	7,927	183,547	8,637	198,897
	6,722	143,463	8,280	167,771
5	9,031	207,185	10,317	231,327
	8,532	148,530	9,552	166,250
6	10,046	225,038	11,362	250,759
	9,703	181,167	11,105	205,445
7	9,113	219,903	9,967	238,776
	8,597	178,205	10,015	202,501
8	6,418	179,879	6,531	186,058
	5,266	139,824	6,262	158,225
9	9,031	224,917	10,086	246,298
	8,974	189,582	10,018	207,902
10	9,509	174,252	10,909	208,185
	8,995	185,405	10,243	206,232
11	10,303	232,290	12,078	263,712
	8,969	183,326	10,774	208,365
12	9,751	222,230	11,623	254,953
	9,187	186,217	10,985	210,123
1	7,754	188,505	9,193	213,985
	7,399	161,526	8,516	179,974
2	10,279	226,275	12,423	275,766
	9,684	190,489	11,933	224,175
3	8,834	204,638	10,111	240,943
	8,477	175,960	10,319	204,645
計	107,996	2,488,659	123,237	2,809,659
	100,505	2,063,694	118,002	2,341,608

上段 平成24年度 下段 平成23年度

(使用量単位:m³)

LPガス

月	第一学校給食センター		第二学校給食センター	
	使用量	金額(円)	使用量	金額(円)
4	152.1	59,121	54.0	15,309
	150.4	53,741	65.0	18,427
5	177.9	68,873	126.0	35,721
	199.3	70,684	116.0	33,736
6	256.7	93,962	139.0	39,406
	235.4	83,193	137.0	38,839
7	185.1	65,764	81.0	22,963
	165.9	59,111	73.0	20,695
8	10.2	5,161	1.0	283
	7.4	4,191	3.0	850
9	133.6	47,919	95.0	26,932
	141.9	50,795	94.0	26,649
10	159.8	56,998	110.0	31,184
	190.1	67,497	136.0	38,555
11	223.4	79,035	135.0	38,272
	196.6	69,749	112.0	32,602
12	255.7	90,227	90.0	24,948
	284.1	100,068	109.0	30,901
1	137.6	49,305	86.0	24,380
	116.2	41,890	74.0	21,546
2	279.4	98,439	116.0	32,886
	305.8	107,587	123.0	35,720
3	233.8	82,639	116.0	32,886
	251.2	88,668	102.0	29,484
計	2,205.3	797,443	1,149.0	325,170
	2,244.3	797,174	1,144.0	328,004

上段 平成24年度 下段 平成23年度

(使用量単位:m³)

水道

月	第一学校給食センター		第二学校給食センター	
	使用量	金額(円)	使用量	金額(円)
4	647	266,742	801	334,656
	523	212,058	537	218,232
5	752	313,047	882	370,377
	729	302,904	877	368,172
6	1,051	444,906	1,186	504,441
	879	369,054	1,027	434,322
7	1,007	425,502	1,151	489,006
	1,081	458,136	1,314	560,889
8	647	266,742	642	264,537
	576	235,431	567	231,462
9	220	78,435	184	62,559
	191	65,646	227	81,522
10	916	385,371	1,060	448,875
	992	388,017	1,144	485,919
11	1,119	474,894	1,209	514,584
	984	415,359	1,141	484,596
12	1,197	509,292	1,126	477,981
	884	371,259	1,070	453,285
1	540	219,555	878	368,613
	708	293,643	734	305,109
2	957	403,452	1,264	538,839
	806	336,861	955	402,570
3	955	402,570	1,084	459,459
	1,049	444,024	1,177	500,472
計	10,008	4,190,508	11,467	4,833,927
	9,402	3,892,392	10,770	4,526,550

上段 平成24年度 下段 平成23年度

(使用量単位:リットル)

重油

月	第一学校給食センター		第二学校給食センター	
	使用量	金額(円)	使用量	金額(円)
4	3,500	323,400	6,000	554,400
	2,000	199,500	4,000	399,000
5	6,000	554,400	8,000	739,200
	4,000	399,000	8,000	798,000
6	3,000	277,200	8,000	739,200
	3,000	280,350	6,000	573,300
7	3,000	277,200	4,000	369,600
	3,000	280,350	8,000	747,600
8	0	0	0	0
	0	0	0	0
9	2,000	248,850	6,000	497,700
	6,000	453,600	6,000	453,600
10	6,000	497,700	6,000	497,700
	3,000	226,800	8,000	640,500
11	3,000	248,850	8,000	663,600
	3,000	226,800	8,000	604,800
12	2,000	165,900	6,000	497,700
	6,000	453,600	5,000	342,300
1	6,000	494,550	8,000	659,400
	3,000	252,000	8,000	672,000
2	8,000	659,400	8,000	659,400
	6,000	504,000	10,000	840,000
3	3,000	247,275	6,000	494,550
	3,000	252,000	5,000	420,000
計	45,500	3,994,725	74,000	6,372,450
	42,000	3,528,000	76,000	6,491,100

資料23 保冷库の現況

関小学校保冷库

サイズ：外寸 W1900×D900×H1850 内寸 W1700×D800×H1200



栄小学校保冷库（牛乳用）

サイズ：外寸 W1900×D900×H2070 内寸 W1700×D800×H1400



栄小学校保冷库（デザート等用）

サイズ：外寸 W1800×D800×H2000 内寸 W1700×D600×H 上段 800、下段 650



出来上がり分量目安（グラム）

	小学校			中学校
	低学年	中学年	高学年	
汁物	160	180	200	230
汁物（麺）	190	210	230	240
煮物（大食缶）	150～210			180～240
煮物（小食缶）	40～60			50～80
炒め物（小食缶）	40～60			50～80
和え物（小食缶）	42			45
フルーツポンチ（小食缶）	100			120
焼き物（バット）	50			60
揚げ物（バット）	50			60

資料25 2献立対応調理の献立(案)

2献立対応調理の献立は以下の考え方を基本とし、効率的な調理体制及び機器の配備を検討する。

通常	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①		ごはん	汁物②	揚物②	和え物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	回転釜		委託	回転釜	揚物機	和え物釜	
2日目	ごはん	汁物②	揚物②	和え物②		ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	和え物釜		委託	回転釜	スチコン	回転釜	

カレー	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	ごはん	カレー	焼・蒸物①	和え物①		ごはん	汁物②	揚物②	煮物・炒物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	和え物釜		委託	回転釜	揚物機	回転釜	
2日目	ごはん	汁物②	揚物②	煮物・炒物②		ごはん	カレー	焼・蒸物①	和え物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	回転釜		委託	回転釜	スチコン	和え物釜	

パン	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	パン	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①		パン	汁物②	揚物②	和え物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	回転釜		委託	回転釜	揚物機	和え物釜	
2日目	ごはん	汁物②	揚物②	和え物②		ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	和え物釜		委託	回転釜	スチコン	回転釜	

麺	Aメニュー(中学校)					Bメニュー(小学校)				
	主食	汁物	主菜	副菜	その他	主食	汁物	主菜	副菜	その他
1日目	麺物	麺汁	焼・蒸物①	煮物・炒物①		麺物	麺汁	揚物②	和え物②	
調理機	委託	回転釜	スチコン	回転釜		委託	回転釜	揚物機	和え物釜	
2日目	ごはん	汁物①	揚物②	和え物②		ごはん	汁物①	焼・蒸物①	煮物・炒物①	
調理機	委託	回転釜	揚物機	和え物釜		委託	回転釜	スチコン	回転釜	

- * 2日を1セットとしてAメニューとBメニューを交互に入れ替えることを基本とする。
- * 通常メニュー以外の場合は、上記例を参考とし、効率的な調理体制を検討する。
- * 月により喫食日数が奇数となる場合は、いずれかの1日分をA・B共通メニューとし、7,500食の対応可能なものを検討する。