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

献立指示書

吉川市教育委員会

東中 南中 中央

±: 4- <i>6</i>	♣ □ <i>₽</i>	#-1-#			4/A 29 34 EL	実人員2220名 歩二中窓
献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>		総発注量	指示内容
酢めし	酢めし	60 g	211		211 Kg	
小 計			210. 9	_	210. 9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220		2220 個	
小 計			457. 3	kg	457. 3 kg	
	絹ごし豆腐	35 g	89	Kg		1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g	13	Kg		手切り3cm
·	長ねぎ	20 g	53	Kg		小口切り
7. ~ 147 114	にんじん	15 g	40	Kg	41 Kg	いちょう切り
みつば入りす	厳選醤油	4 g	13. 1	Kg	13.1 Kg	
まし汁	酒	1 g	1	本	1 本	
	食塩	0.5g	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	
	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	. 0	個	0 個	
シルバーの幽	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	2220		2220 個	
庵焼き	なたね油	0.5g	0. 1	kg.	0.1 kg	
小 計	·		134. 5	kg	3. 6 kg	
	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	. 7g	19	袋	19 袋	いちょう切り
	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	1.3	Kg	13 Kg	短冊油抜き
	冷凍いり卵	10 g	27		27 Kg	ボイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリンピース	3 g	8		8 Kg	異物注意、解凍
ちらし寿司の	上白糖	1.5g	4		4 Kg	
具(少)	酒	0.3g	0	本	0 本	
,	本みりん	0.3g		本	0 本	
	厳選醤油	3 g	8		8 Kg	
	和風だし	0.1g	0. 3		0.3 Kg	
	冷凍むきえび	5 g	13			ボイル、温度チャック
	れんこん	10 g	27			いちょう切り
	きざみ焼き海苔	1 g	27	袋		当日、クラス毎に袋分け
小 計	- C - 7 // C (7 H		160. 4		168 kg	
柏餅		40 g	2220		2220 個	•
小 計	THEAL	705	88. 8		2. 2 kg	
I II			50.0	0	'/P	

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
地粉うどん	地粉うどん(70g)	70 g	0	個	0 個	
(4~9月)	地粉うどん	100 g	2220	個	2220 個	
小 計		,	222	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	
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	27	Kg	27 Kg	衛生的に
	にんじん	12 g	32	Kg	33 Kg	せん切り
	だいこん	20 g	53	Kg	59 Kg	
	長ねぎ	12 g	. 32	Kg	43 Kg	小口切り
	こまつな	15 g	40	Kg	47 Kg	短冊ボイル
	酒	0.7g	1	本	1 本	
きつねうどん	本みりん	0.7g	1	本	1 本	
2 714 7 CN	厳選醤油	11 g	28. 9	Kg	28.9 Kg	
	食塩	0.2g	0. 666	Kg	0.666 Kg	
	だし昆布	1 g	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	2 g	5	Kg	5 Kg	
	油揚げ	9 g	24	Kg	24 Kg	短冊切り湯かけ
	上白糖	1.5g	4	Kg	. 4 Kg	
	厳選醤油	1.5g	4	Kg	4 Kg	`
小 計			256. 9		281.5 kg	
	焼きちくわ	34 g			1110 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
ちくわの磯辺	小麦粉	13 g	34. 6			衣をつけて揚げる
揚げ	あおさ粉	0.1g	2. 7	袋	2.7 袋	
	なたね油	5 g	0. 9	kg	0.9 kg	·
小 計	·		163. 7		51.5 kg	
	国産豚もも挽肉	10 g	27		27 Kg	衛生的に
	板こんにゃく	30 g		Kg	80 Kg	1/3割厚め色紙切り、ボイル
	根しょうが	0.2g		Kg	0.7 Kg	みじん切り
	にんじん	5 g		Kg	14 Kg	厚めのいちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	40		40	いちょう切り
こんにゃくの	冷凍グリンピース	3g		Kg		解凍(お湯かけ)
そぼろ煮	厳選醤油	3.5 g	9. 3		9.3 Kg	·
		2 g	5.3		5.3 Kg	
	酒	0.7g	1	本	1 本	
	和風だし	0.3g	0. 9		0.9 Kg	
	なたね油	0.3g	0. 1	kg	0.1 kg	
	水	10 g	27	Kg	27 Kg	
小 計			214. 1	kg	214. 6 kg	

•			,			実人員 <u>2220名</u>
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 1	個	0 個	
ふとうハン	給食用ぶどうパン	80 g	2220	個	2220 個	
小 計			177. 6 k	kg	2. 2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220	個	2220 個	·
小 計			457. 3 k	kg	457. 3 kg	
	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	10 g	22 H	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 H	Kg	57 Kg	1/2スライス
,	にんじん	10 g	27 H	Kg	27 Kg	いちょう切り
	キャベツ	25 g	67 H	Kg	78 Kg	短冊切り
コーンスープ	コンソメ(粉)	2 g	11 \$	袋	11 袋	
	チキンスープストック	0.3g	2 ‡	袋	2 袋	
	厳選醤油	1.5g	4 1	Kg	4 Kg	
	食塩	0.8g	2. 131 H	Kg	2.131 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.08 H	Kg	0.08 Kg	·
	なたね油	0.5g	0.1 k	kg	0.1 kg	
小 計			222. 3 H	kg	238.3 kg	
	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	- 0 1	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	0.1g	0. 266 H	Kg	0. 266 Kg	-
	こしょう	0.01 g	0. 022 H	Kg	0.022 Kg	
	ホールトマト (ダイス) 缶	17 g	17 f	缶		鍋でソースを作りかけて配缶
	玉ねぎ	5 g	13 k	Kg	14 Kg	みじん切り
,	有塩バター 450g	0.2g	1.2	個	1.2 個	
66 → 6 1 → 1	赤ワイン	0.5g	0.7	本	0.7 本	· ·
鶏肉のトマト	チキンスープストック	0.5g	3 \$	袋	3 袋	
ソースがけ	ケチャップ	· 3 g	8 H	Kg	8 Kg	·
	食塩	0.08 g	0. 2 H	Kg	0. 2 Kg	
	上白糖	0.5g	0.4 k	Kg	0.4 Kg	
	にんにく	0.1g	0. 3 H	Kg	0.3 Kg	みじん切り
	エリンギ	5 g	13. 3 K	Kg	14.5 Kg	
	でん粉	0.5g	0.1 \$	袋	0.1 袋	ダマ注意
	水	3 g		Kg	9 Kg	
	なたね油	0.5g	0. 1 k	kg	0.1 kg	
小 計	·		228. 2 k		99. 2 kg	
	ごぼう	23 g		Kg		せん切りボイル冷却
<i>→1</i> = 1 = 1	だいこん	15 g		Kg	44 Kg	
ごぼうサラダ	きゅうり	15 g	40 k	Kg	41 'Kg	·
	にんじん	12 g		Kg	33 Kg	•
小 計			173. 2 k		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 k			ソースポット
小 計	1		29. 3 k		29. 3 kg	
 						~~~

延人員2664名 実人員2220名

総発注量 指示内容 食品名 基本数量 分量 献立名 白飯 (4~9月) 学校用精白米 211 Kg 211 Kg 65 g 210.9 kg 210.9 kg 小 ... 2220 個 牛乳 2220 個 普通牛乳 (200ml) 206 g 457.3 kg 457.3 kg 小 計 41 Kg いちょう切り にんじん 40 Kg 15 g 71 Kg 小口切り 長ねぎ 20 g 53 Kg 31 Kg 短冊切り チンゲンサイ 10 g 27 Kg 27 袋 いちょう切り 27 袋 たけのこ水煮レトルトパック 10 g 乾燥きくらげ(国産) 5.3 袋 5.3 袋 0.2g78 Kg 短冊切り キャベツ 25 g 67 Kg 中華野菜スー 中華スープの素 2.2 Kg 2. 2 Kg 1 g プ 厳選醤油 11.5 Kg 4.3g 11.5 Kg 0.2 袋 水溶きする 0.2 袋 でん粉 1.5g 食塩 0.25 g 0.666 Kg 0.666 Kg こしょう $0.03\,\mathrm{g}$ 0.067 Kg 0.067 Kg なたね油 0.5g 0.1 kg 0.1 kg ごま油 0 本 0.2g 0 本 234.3 kg 269.7 kg 小 計 春巻 50 g 0 個 0 個 2220 個 2220 個 春巻 春巻 60 g なたね油 0.8 kg 0.8 kg 5g 146.5 kg 15.5 kg **/**|\ 計 107 Kg 衛生的に 国産豚もも小間切肉 40 g 107 Kg 0 本 0 本 ごま油 0.3g 57 Kg 1/2カットスライス 玉ねぎ 20 g 53 Kg 22 Kg せん切り にんじん 21 Kg 8 g 14 Kg 2~3cmカット にら 13 Kg 5 g プルコギ 上白糖 2 g 5.3 Kg 5.3 Kg 厳選醤油 13.3 Kg 13.3 Kg 5g こしょう $0.02\,\mathrm{g}$ 0.044 Kg 0.044 Kg 0.6 Kg みじん切り にんにく 0.2g 0.5 Kg なたね油 0.1 kg 0.5g0.1 kg 215.8 kg 220.6 kg -モンド入り小魚パッ 2220 個 2220 個 アーモンド入り小魚パック 8 g 2. 2 kg 17.8 kg 小 計

献立指示書

吉川市教育委員会

東中 南中 中央

				T	美人員2220名
献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>	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	100000000000000000000000000000000000000		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	
	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	いちょう切り
	にんじん	10 g	27 Kg	27 Kg	4
	長ねぎ	10 g	27 Kg	36 Kg	小口切り
豚汁	ごぼう	10 g	27 Kg	30 Kg	-
	こまつな	8 g	21 Kg	25 Kg	短冊ボイル
	板こんにゃく	10 g	27 Kg	27 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7g	16 Kg	16 Kg	1
	白みそ	5.5g	16 Kg	16 Kg	
	ごま油	0.5g	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	
-	さば切り身,塩ふり	50 g	0 個	0 個	
さばの塩焼き	さば切り身、塩ふり	60 g	2220 個	2220 個	
_,,,,	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	·
小 計	,		134.5 kg	3.6 kg	
-	キャベツ	40 g	107 Kg	125 Kg	短冊ボイル冷却
キャベツのご	冷凍いんげん	10 g	.27 Kg	27 Kg	ボイル冷却
ま和え	にんじん	12 g	33 Kg	34 Kg	せん切りボイル冷却
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)	2.5g	2220 個	2220 個	
小計			5.6 kg	2. 2 kg	

延人員2652名 実人員2210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	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	
	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
マカロニスー プ	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
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
- 小 計	•		177.8 kg	186. 7 kg	
	お豆コロッケ 50g	50 g	0 個	0 個	·
お豆コロッケ	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	-
			18.6 kg	18.6 kg	
	冷凍むきえび	25 g	66 Kg	66 Kg	ボイル
•	玉ねぎ	23 g	61 Kg		みじん切り
	冷凍ホールコーン	- 10 g	27 袋	27 袋	
	エリンギ	8 g	21.2 Kg	23.1 Kg	みじん切り
	冷凍グリンピース	3 g	8 Kg	8 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10 g	27 Kg	27 Kg	
えびピラフの	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	·
具(赤)	ケチャップ	6 g	15.9 Kg	15.9 Kg	
	有塩バター 450g	0.5g	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	0.3g	0.796 Kg	0.796 Kg	
	こしょう	0.05 g	0.133 Kg	0.133 Kg	
	パプリカ	0.08g	0.2 Kg	0.2 Kg	
	白ワイン	0.5g	0.7 本	0.7 本	
小 計			231.3 kg	237 kg	•
カットパイン	カットパイン	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	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	211 K	(σ	211 Kg	14347.74
小計		00 6	210.9 k	 , -	210. 9 kg	<u> </u>
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 {		2220 個	···
小計	HALL 1910 (LOOKINI)		457.3 k		457. 3 kg	
	国産豚もも小間切肉	15 g		(g		衛生的に
	紫いか短冊松かさ切り	15 g		(g	40 Kg	ボイル
	冷凍むきえび	15 g	40 K	_	40 Kg	•
ł	はくさい	60 g		(g		短冊切り
	にんじん	15 g	38 K	_	39 Kg	いちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g		送	44 袋	
	玉ねぎ	30 g	80 K	(g	85 Kg	1/2スライス
·	根しょうが	0.5g	1.3 K	(g		みじん切り
	うずら卵水煮レトルトパック	15 g	25 \$	淺	25 袋	
	ピーマン	. 5g	13 K	(g	16 Kg	短冊切り
八宝菜	厳選醤油	2 g	5.6 K	(g	5.6 Kg	
	食塩	0.8g	2.664 K	(g	2.664 Kg	
	でん粉	2 g	0.2 \$	淺	0.2 袋	水溶きする
	豚ガラスープ	3.4g	3 \$	淺	3 袋	,
	中華スープの素	0.5g	1.3 K	(g	1.3 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 k	(g	0.1 kg	•
	こしょう	0.03 g	0.067 K	(g	0.067 Kg	
	オイスターソース	0.2g		缶	1.5 缶	
	酒	1.5g		本	2 本	
	水	25 g		(g	67 Kg	
小 計	·		587. 9 k	⟨g	606. 8 kg	
ショウロンポ	ショウロンポウトレイ入り	40 g		固	0 個	
ウ	ショウロンポウトレイ入り	50 g		固	4440 個	
小 計	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		111 k		4. 4 kg	
ショウロンポ	厳選醤油	1.5g	5.5 K			釜で加熱
ウのたれ	上白糖	0.9g	3.3 K		3.3 Kg	
	水	7 g	26 K		26 Kg	
小 計	1—	, ,	34. 4 k	_	34. 4 kg	
	杏仁寒天缶	35 g		缶	31 缶	`
 杏仁豆腐	<u>みかん 1 号缶</u>	10 g		缶	16 缶	
	パインチビット	10 g		沒	27 袋	
	ミックスドフルーツ	30 g		固	46 個	
小 計			226. 4 k	⟨g	226. 4 kg	

J. B. T. Ex		ا جد تیاں ہے ا			An an a	
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 K		211 Kg	
小 計	·.		210.9 kg	$\overline{}$	210. 9 kg	
牛乳	普通牛乳(200m!)	206 g	2220 個		2220 個	
小 計			457. 3 kg	g	457. 3 kg	<u></u>
·	厳選醤油	2 g	5.3 K		5.3 Kg	
	白いんげん豆(ゆで)	13 g	36 袋	Ę	36 袋	
	レバー入りウインナー(輪切り)	10 g	27 K	g	27 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	53 K	g	59 Kg	さいの目
	玉ねぎ	30 g	80 K	g	85 Kg	1/2スライス
	にんじん	· 15 g	40 K	g	41 Kg	いちょう切り
古いたばん電	食塩	0.3g	0. 799 K	g	0.799 Kg	
白いんげん豆 のスープ	こしょう	0.03 g	0.08 K	g	0.08 Kg	
0,2-7	ベイリーフ	0.01 g	0.02 K	g	0.02 Kg	
	なたね油	0.5g	0. 1. ki	g	0.1 kg	
	チキンスープストック	1 g	5 袋	芝	5 袋	
	コンソメ(粉)	1 g	5 袋	ž.	5 袋	
	白ワイン	1 g	1.5 本	4	1.5 本	
	冷凍いんげん	.5 g	. 13 K	g	13 Kg	
:	水	20 g	53 K	g	53 Kg	
小 計			317.5 kg	g	329. 7 kg	
_19	ハムカツ	50 g	0 個	固	0 個	
ポークハムカ	ハムカツ 60g	60 g	2220 個	固	2220 個	·
ツ	なたね油	5 g	0.8 k	g	0.8 kg	
小 計			146.5 k	g	15. 5 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	18. 65 K	g	18.65 Kg	
小 計			18.6 k	g	18.6 kg	·
	キャベツ	36 g	96 K	g	113 Kg	短冊切り
	冷凍ホールコーン	7 g	19 袋	芝	19 袋	異物注意
	にんじん	· 13 g	35 K	g	36 Kg	せん切り
カラフルソテ	ピーマン	6 g	18 K	g	21 Kg	
_	コンソメ(粉)	0.5g	. 3 袋	芠	3 袋	
	なたね油	0.5g	0.1 k	g	0.1 kg	
	食塩	0.4g	1.066 K	g	1.066 Kg	
	こしょう	0.02 g	0. 044 K	g	0.044 Kg	
小 計	·	-	170. 7 k	g	191.8 kg	
角チーズ	角チーズ	15 g	2220 個	固	2220 個	• • • •
小 計	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		33. 3 k	g	2. 2 kg	
						

献立指示書

吉川市教育委員会

東中 南中 中央

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	<u> </u>	211 Kg	211 Kg	
小 計	于汉元祖口不	00 6	210.9 kg	210. 9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個	2220 個	-
・ 小 計	自起子乳(200m)	200 6 1	457.3 kg	457. 3 kg	
G, BI	木綿豆腐	20 g	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
•	<u>パペエナ</u> 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	いちょう切り
	にんじん	15 g	40 Kg	41 Kg	1
	油揚げ	5 g	13 Kg		短冊・湯かけ油抜き
のっぺい汁	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	1.5g	2 本	2 本	
		0.2g	0. 533 Kg	0. 533 Kg	·
	でん粉	1.5g	0.2 袋	0.000 倍	水溶き、ダマ注意
·		1 g	3 Kg	3 Kg	
	かつおだしパック	2 g	5 Kg	5 Kg	1
小 計	13 2 83 12 07 17 7		262.9 kg	268. 6 kg	· _ ·
- 11. R)	子持ちししゃも澱粉付き	40 g	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	3.9g	10. 4 Kg	10. 4 Kg	· }
	上白糖	3 g	8 Kg	8 Kg	
子持ちししゃ	プま油	0.2g	0 本	0 本	4
もの南蛮漬け	酢	3.9g	6 本	6 本	4
	<u> </u>	5.5 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	4
	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	
小計	<u> </u>	1	167. 7 kg	65. 8 kg	, , ,
もやしとピー	ピーマン	9 g	27 Kg	31 Kg	
マンのお浸し	もやし	55 g	133 Kg	137 Kg	†
小 計		,	159.8 kg	168.7 kg	
	土佐醤油	1.68 g	2 本		釜で加熱しソースポットへ
土佐じょうゆ	水	9 g	24 Kg	24 Kg	·-
小計	1 <u></u>		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	1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ا ق	111 kg	2. 2 kg	
• ні					

延人員2622名 実人員2185名

おたタ	会口力	甘士野草	八旦		公及 注早	実人員2185名 生子内容
献立名	食品名	基本数量	分量	Æ	総発注量	指示内容
中華麺(4~	中華麺(70g)	70 g		個	0 個	
9月)	中華麺	100 g		個	2185 個	
小計	**************************************	200	218. 5		2. 2 kg	<u>. </u>
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2185	個]	2185 個	<u> </u>
小計			450. 1	_	450.1 kg	due la la
	長ねぎ	5 g	15		20 Kg	小口切り
	国産豚もも小間切肉	10 g	26		26 Kg	衛生的に
	もやし	. 20 g		Kg	54 Kg	良く洗う
	キャベツ	20 g	52		62 Kg	短冊切り
·	にんじん	10 g	26			せん切り
,	こまつな	15 g		Kg	46 Kg	
タンメン	にら	5 g		Kg	14 Kg	3 cm 手切り
	乾燥きくらげ(国産)	0.3g	7. 9	袋	7.9 袋	
	なたね油	0.5g		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	10 g	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	40 g	0	個	0 個	
花巻	花巻	50 g	2185	個	2185 個	
小 計		<u> </u>	109. 3	kg	2. 2 kg	
	なたね油	3 g	0. 5	kg	0.5 kg	
	冷凍むきえび	18 g	48	Kg	48 Kg	ボイル、温度チェック
	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21 g	55	Kg	55 Kg	揚げる、温度チェック
	長ねぎ	3 g	8	Kg	10 Kg	みじん切り
	にんにく	0.5g	1. 3	Kg	1.4 Kg	
	根しょうが	0.5g	1. 3		1.6 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	39		39 袋	· <u>-</u>
	玉ねぎ	20 g	52	Kg	56 Kg	
いかとえびの	酒	2 g		本	3 本	
チリソース煮	ケチャップ	7 g	18. 4		18.4 Kg	
(揚)	上白糖	1 g	2. 6		2.6 Kg	,
	厳選醤油	1 g	2. 6		2.6 Kg	
	コンソメ(粉)	0.5g	3	袋	3 袋	
	酢	0.6g	1	本	1 本	·
	でん粉	1 g	0. 1	袋	0.1 袋	
	食塩	0.3g		Kg	0. 787 Kg	
	なたね油	0.5g	0. 707		0.767 kg	
	ごま油	0.3g	0.2		0.2 / 6	İ '
	水	0.3g		Kg	37 Kg	
	/N	14 g	288. 1		294.5 kg	
小 計			200. I	ΝĽ	294. D Kg	

おさり	<u></u>	14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 1	八旦		你 数许里	
献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>	.,	総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	211		211 Kg	
小計		1	210. 9		210. 9 kg	
牛乳	普通牛乳(200m l)	206 g	2220	••-	2220 個	
小 計	····		457. 3		457.3 kg	
	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	0.3g	0.8	Kg	0.9 Kg	
	根しょうが	0.3g	0.8	Kg	1 Kg	
,	冷凍グリンピース	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	
ポークカレー	ケチャップ	3.5g	9. 3	Kg	9.3 Kg	·
	中濃ソース	1.2g	3. 2	Kg	3. 2 Kg	<u>.</u>
	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	0.5g	3	袋	3 袋	
	白ワイン	0.7g	1	本	1 本	
	こしょう	0.03g	0. 08	Kg	0.08 Kg	
	とりレバーそぼろ	2 g		Kg	5 Kg	
	なたね油	0.5g	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	
٥ . هـ . ـ ـ ه	ハムチーズピカタ	50 g	0	個	0 個	
ハムチーズピ	ハムチーズピカタ	60 g	2220	個	2220 個	,
カタ	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
小 計			134. 5	kg	3.6 kg	
	キャベツ	28 g	75	Kg	88 Kg	短冊切りボイル冷却
わかめ入りサ	きゅうり	17 g	44		45 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	8 g	21		22 Kg	せん切りボイル冷却
	干しカットわかめ	0.3g	4		4 袋	異物注意
	1 . =	- -	141. 2		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			ソースポット
<u> </u>	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	· •	24. 4	-	24. 4 kg	
- и и и и и и и и и и и и и и и и и и и			'			and the second s

延人員1656名 実人員1380名

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	季本数里 65 g	<u>カ星</u> 131	K«	131 Kg	
小計	一十八八代日本	00 g	131.1		131.1 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		個	1380 個	
	百週十孔(200m)	200 g	284. 3		284. 3 kg	<u> </u>
小計		6		_		袋あけ
	乾燥ワンタン 国産豚もも小間切肉	6 g	10 17		10 Ng	衛生的に
	長ねぎ	10 g 10 g	17		17 Ng	小口切り
·	もやし		25		26 Kg	11.11.20.7
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	17	袋		·
,	こまつな	10 g	17			短冊切り
		10 g			19 Ng	いちょう切り
ワンタンスー プ	たんじん	8 g		Kg		半月切
)	なると	5 g		Kg		<u>+79</u>
	厳選醤油	4 g	6. 6		6. 6 Kg	
	食塩	0.3g	0. 497		0. 497 Kg	l .
	中華スープの素	0.5g	0.8		0, 8 Kg	
	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2g	0	本	0 本	·
	 こしょう	0.03 g	0.05		0.05 Kg	·
小 計		ı	131.7		141.3 kg	1 th 1 th 1
	国産若鶏もも切身皮なし_	50 g		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	
		1,5g	1	本		下味をつけて、でん粉をつけ
	なたね油	5 g	0. 5			揚げる。
	厳選醤油	1.5 g	2. 5	Kg	2.5 Kg	4
	でん粉	13 g	0. 9	袋	0.9 袋	,
ユーリンチー	長ねぎ	5g	8	Kg		みじん切り
	根しょうが	0.2g	0.3	Kg	0.4 Kg	· - ·
	水	-1 g		Kg	2 Kg	
	酢	2.5g	2	本_	2 本	
	上白糖	1.35 g	2. 2		2. 2 Kg	
	厳選醤油	3 g	5	Kg	5 Kg	
	ごま油	0.6g	1	本	1 本	
小 計			140. 7	kg	63.5 kg	
	ロースハム細切り	10 g	17	Kg	17 Kg	
	キャベツ	25 g	41	Kg		短冊切り
	にんじん	8 g	13	Kg	14 Kg	
	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	
野菜炒め	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
	中華スープの素	0.3g	0. 5	Kg	0.5 Kg	
	食塩	0.1g	0. 166	Kg	0.166 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.014	Kg	0.014 Kg]
	厳選醤油	2.5g	4. 1	Kg	4.1 Kg	
小 計			110	kg	119.3 kg	

	<u> </u>				
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 50g	50 g	0 個	0 個	
コッペパン	コッペパン 80g	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	
	·		457.3 kg	457. 3 kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g	22 Kg	22 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35 g	93 Kg	104 Kg	さいのめ
	にんじん	15 g	40 Kg	41 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	35 g	93 Kg	99 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5 g	13 Kg	16 Kg	
ホワイトシチ	パセリ(みじん乾燥)	0.03 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
_	ホワイトルウ	10 g	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	0.03 g	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	25 g	67 Kg	67 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	•
小 計		1	364. 7 kg	384. 6 kg	,
	レバー入りウインナー	40 g	0 個	0 個	
	レバ一入りウインナー	50 g	4440 個	4440 個	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
ウインナーケ	ケチャップ	4 g	10.7 Kg	10.7 Kg	
チャップ和え	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	
	キャベツ	40 g	107 Kg	125 Kg	短冊ボイル冷却
サラダ	きゅうり	10 g	27 Kg	27 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12 g	32 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	9 g	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	= T	
服 <u>火 10</u> 混ぜご飯4~9月	学校用精白米					11小八台
	子仪用相口不	60 g	176 k			
<u>小 計</u> 牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 個			
<u>十</u> 兆 小 計	自血で孔(200mm)	200 g	457. 3 kg			
,, ai	国産若鶏もも小間切肉	10 g	27 K			衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	27 K	g 2,	Kσ	短冊切り
	キャベツ	15 g	40 K		Kg	,
	にんじん	10 g	27 K	g 27		いちょう切り
	だいこん	25 g	67 K	_	Kg	
,	長ねぎ	5 g	13 K			小口切り
中華風大根ス	中華スープの素	1.2g	3. 2 K			
ープ ニープ	厳選醤油	4 g	10.7 K			
	でん粉	2 g	0.2 袋			ダマ注意
-	こま油	0.5g	1 本		本	
	なたね油	0.5g	0.1 k	_		
	食塩	0.25 g	0. 666 K			
	こしょう	0.02 g	0. 053 K			
	豚ガラスープ	3 g	3 🕏		袋	•
	<u> </u>		230. 4 kg	*		
	肉団子	45 g	0 個		個	
	肉団子	60 g	6660 Œ			
	なたね油	4.5g	0.8 k	_		
	上白糖	1 g	2.7 K			
肉団子の甘酢	厳選醤油	2 g	5. 3 K			
あんかけ	酢	1.5g	2 7		本	
		1 g	1 4		本	•
	でん粉	0.7g	0.1 袋			
e .	水	4 g	11 K	g 11.	Kg	
小 計			173. 7 k			
	焼き豚角切り(5mm)	15 g	40 K	g 40	Kg	衛生的に
	食塩	0.5g	1.332 K	g 1.332	Kg	
	玉ねぎ	10 g	27 K	g 28	Kg	荒みじん切り
	にんじん	10 g	, 27 K	g 27	Kg	٠.
チャーハンの	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	27 袋	₹ 27	袋	
具	冷凍いり卵	20 g	53 K	g 53	Kg	ポイルよくほぐす
	なたね油	3 g	0.5 k		kg	
	こしょう	0.02 g	0. 044 K			
	チキンスープストック	0.4g	2 经		袋	
	厳選醤油	2 g	5.3 K		_	·
小 計			189 k			·
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			
小計	•		222 k	g 2.2	2 kg	

献立指示書

吉川市教育委員会

東中 南中 中央

					美人員2220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	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	
	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		厚めのいちょう切り
ı	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
	つきこんにゃく	15 g	56 Kg	56 Kg	ボイル
	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
肉じゃが	厳選醤油	9 g	22.2 Kg	22. 2 Kg	·
	上白糖	5 g	14.4 Kg	14.4 Kg	
,	酒	1.5g	2 本	2 本	·
	本みりん	1.5g	2 本	2 本	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
	和風だし	0.5g	1.3 Kg	1.3 Kg	
1	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	
	さわらの西京漬け	50 g	0 個	0 個	
さわらの西京	さわらの西京漬け	60 g	2220 個	2220 個	
焼き	なたね油	0.5g	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	厚めの輪切りボイル冷却
小 計		·	133. 2 kg	135. 9 kg	
ノンオイル育じそドレッ 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	

延人員2370名 実人員1975名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	美人員1975名 指示内容
わかめごはん(4~9月)	わかめごはん	65 g	188 Kg		
小 計	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		187.6 kg	·	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1975 個	1975 個	
	'		406. 9 kg	406.9 kg	
	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	いちょう切り
	冷凍里芋	12 g	30 Kg	30 Kg	氷を落とす
n+n数(上 / 上 / ·	長ねぎ	9 g	22 Kg	29 Kg	小口切り
味噌けんちん 汁	だいこん	9 g	22 Kg	24 Kg	いちょう切り
AT	こまつな	9 g	22 Kg	26 Kg	短冊ボイル
	板こんにゃく	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	
	ボイル大豆	45 g	99 Kg	99 Kg	
	でん粉	6 g	0.5 袋	0.5 袋	
揚げ大豆	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	2.5g	7.1 Kg	7.1 Kg	
小 計			133.5 kg		
	にんじん	10 g	24 Kg		いちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	69 袋	69 袋	厚めいちょう切り
	れんこん	15 g	36 Kg	44 Kg	いちょう切り酢水
	和風だし	0.5g	-1.2 Kg	1.2 Kg	
たけのこの土	酒	1 g	1 本	1 本	
佐煮	上白糖	2.7g	6.4 Kg	6.4 Kg	· ·
	本みりん	2.05 g	3本		
	厳選醤油	5 g	11.9 Kg		
	かつお節	1 g	4.7 袋	4.7 袋	
	なたね油	1 g	0.1 kg		•
	水	10 g	24 Kg		
小 計	•		183.6 kg	193. 2 kg	

延人員2370名 実人員1975名

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	実人負1975名 指示内容
白飯 (4~9月)	学校用精白米	65 g	188	Kσ	188 Kg	7442-1-14
小計	丁次/127月日/下	00 5	187. 6		187.6 kg	·
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1975	個	1975 個	
小計	EXETTE (2 COM)		406. 9		406. 9 kg	
П	国産若鶏もも角切皮なし	20 g	47			衛生的に
,	ごぼう	10 g	26	Kg		まわし切り
	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		25 Kg	-
	にんじん	15 g	49	Kg	51 Kg	
	冷凍里芋	30 g	89	Kg	89 Kg	
	冷凍グリンピース	5 g	12	Kg		湯通し解凍
	板こんにゃく	30 g	49	Kg	49 Kg	色紙切り
	さつま揚げ角	15 g	26		26 Kg	手切り
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	焼きちくわ	10 g	395	個	395 個	
いりどり	うずら卵水煮レトルトパック	10 g	17		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	0.7g	1	本	1 本	
,	水	62.5g	148	Kg	148 Kg	
小 計			598	kg	607.3 kg	· · ·
	鮭切身	50 g	. 0	個	0 個	_
A+ 0 - 7 - 4	鮭切身	60 g	1975	個	1975 個	
鮭のマヨネー ズ焼き	白みそ	2 g	5	Kg	5 Kg	
へがさ	酢	1.7g	2	本	2 本	混ぜて漬ける。
	マヨネーズ	11 g	26	Kg	26 Kg	·
小 計			153. 3	kg	36.8 kg	<u> </u>
	きゅうり	15 g	36	Kg	36 Kg	輪切りボイル冷却
切干し大根の	にんじん	10 g	24	Kg	24 Kg	せん切りボイル冷却
和え物	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		良くもどす
小 計		-	113. 8		123.6 kg	
	上白糖	2 g	4. 7			ひと煮立ちする
切干し大根の	厳選醤油	5 g	11. 9		11.9 Kg	
切干し大根の 和え物のたれ	酒	2 g	3	本	3 本	
1876783 マ 27640	酢	1 g	1	本	1_本	_
	水	1 g	2	Kg	2 Kg	
小 計			26. 1	kg	26.1 kg	

献立指示書

吉川市教育委員会

東中 南中 中央

延人員2046名 実人員1705名

+k-4- /2	A	# # # =			4/A 5/A 1-2- EI	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		162 Kg	
小 計			162		162 kg	
牛乳	│普通牛乳(200ml)	206 g	1705		1705 個	·
小 計			351.2	kg	351. 2 kg	
	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		さいの目切り水対流
	にんじん	10 g	20	Kg	21 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20 g	41	Kg	44 Kg	さいの目切り
	シェルマカロニ	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
ミネストロー	なたね油	0.5g	0. 1		0.1 kg	<u> </u>
ネスープ	コンソメ(粉)	0.75 g	3	袋	3 袋	
•	食塩	0.8g	1. 535		1.535 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.068		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	
	白ワイン	0.8g	0. 9		0.9 本	
•	ベイリーフ	0.02 g		Kg	0.03 Kg	
小 計			202. 1	_	215. 4 kg	(
	ハンパーグ(牛肉抜き)	60 g	1705	個	1705 個	
	なたね油	0.6g			0.1 kg	
	ベシャメルソース	12 g		袋	25 袋	
ハンバーグの	白ワイン	0.36 g	0. 4		0.4 本	
ホワイトソー	調理用牛乳	10 g		Kg	20 Kg	
スがけ	チキンスープストック	0. 12 g	0	袋	0 袋	.4
	無塩パター	1 g	4	個	4 個	
	<u> </u>	0.05 g	0. 102		0. 102 Kg	
	水	5 g	10		10 Kg	4
小 計	747		161.4		60. 8 kg	
-4- R(ショルダーベーコン細切, 1 x 4	16 g		Kg		衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	34		34 垈	湯かけ解凍
コーンといん	冷凍いんげん	22 g	44		ΔΔ Kσ	湯かけ解凍3cm
げんのソテー	食塩	0.03 g		Kg	0.068 Kg	111111111111111111111111111111111111111
17700777	こしょう	0.03 g	0.008	Kg	0.008 Kg 0.017 Kg	
	有塩パター 450g	1	2. 3	個	2.3 個	1
	行塩ハブー 400g	0.5g			2.3 1 <u>12</u> 110.2 kg	
小 計			110. 2	NΒ	IIU.∠Kg	

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
白飯(4~9月)						
	学校用精白米	65 g	211 210. 9		211 Kg 210. 9 kg	
	並落件剪(000 1)	000				
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 457. 3	個	2220 個 457.3 kg	
小 計	同类类吸引力,1881年	10				衛生的に
	国産若鶏もも小間切肉春雨(でん粉)	10 g	27		2/ Ng	ざるに開け、そのまま釜へ
	本的(じん切) 玉ねぎ	7 g	19	Kg	19 Kg	1/2スライス
	にんじん	15 g	40 27	Kg	43 Ng	いちょう切り
	チンゲンサイ	10 g	40	Kg	27 Kg	短冊切り
		15 g		Kg 袋	47 Ng 13 袋	
春雨スープ	たけのこ水煮レトルトパック 厳選醤油	5 g	13		-	
		4 g	10. 7		10. 7 Kg	
	中華スープの素	1 g	2. 7		2.7 Kg	4 .
	ごま油	0.2g	0	本	0 本	+` ·
	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
	食塩	0.2g	0. 666		0.666 Kg	4
	こしょう	0.03 g	0.067		0.067 Kg	
小 計	1 to a 1		181	-	191. 4 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	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		0.022 Kg	•
	食塩	0.1 g	0. 266		0. 266 Kg	
	でん粉	10 g	1.1	袋	1.1 袋	· <u>.</u>
•	なたね油	5 g	0.8		0.8 kg	
	長ねぎ	5 g	13	-	18 Kg	1
	にんにく	0.1g	0. 3		0.3 Kg	4
いかの四川風	根しょうが	0.1g	0. 3		0.3 Kg	
ソースがけ	白すりごま	2.5 g	6. 7		6.7 Kg	
	酒	1.5g		本	2 本	1
	上白糖	1.5 g		Kg	4 Kg	1
·	厳選醤油 。	3 g		Kg	8 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	3	袋	3 袋	
	ごま油	0.5g	1	本	1 本	·
	でん粉	0.5g	0.1	袋	0.1 袋	
	水 .	1.5 g	4		4 Kg	
	酢	2 g	3	本	3 本	
	豆板醬	0.1 g	0. 3	Kg	0.3 Kg	
小 計			230. 2		103. 7 kg	· ·
	国産豚もも小間切肉	18 g	48		48 Kg	1
	キャベツ	35 g	93		110 Kg	
·	ピーマン	5 g	13		16 Kg	
	長ねぎ	10 g	27		36 Kg	1
	根しょうが、	0.1g	0. 3		0.3 Kg	·
	厳選醤油	1.8g	4. 8		4.8 Kg	·
回鍋肉	赤みそ	0.9g	2		2 Kg	
	豆板醬	0.1g	0. 3		0.3 Kg	
	上白糖	0.1g	0.3		0.3 Kg	
		0.5g	1	本	1 本	
	中華スープの素	0.5g	1.3		1.3 Kg	i .
	こしょう	0.01 g	0. 027	Kg	0.027 Kg	4
	なたね油	0.8g	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

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
	でん粉	0.8g	0.1 袋	0.1 袋	
回鍋肉	ごま油	0.5g	1 本	1 本	•
	甜麺醬	1 g	0 個	0 個	
小 計	,		197.4 kg	225. 2 kg	

延人員2676名 実人員2230名

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	发入員2230名 指示内容
ソフト麺(4	ソフト麺(70g)	70 g	0	個	0 個	
~9月)	ソフト麺(100g)	100 g	2230	個	2230 個	•
小 計			223	kg	2. 2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2230	個	2230 個	
小 計			459. 4	kg	459. 4 kg	
	こまつな	10 g	27	Kg	31 Kg	短冊切り、ボイル
	にんじん	10 g	27		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	5 g	13	Kg	13 Kg	1/2短冊油抜き
·	長ねぎ	15 g	40	Kg	54 Kg	小口切り
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	27_	Kg	27 Kg	衛生的に
おかめうどん	かまぼこ	15 g	40	Kg	40 Kg	いちょう切り
あかめりこん	厳選醤油	10 g	24. 5	Kg	24.5 Kg	
	酒	0.8g	1	本	1 本	
	食塩	0.23 g	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	1 g		Kg	3 Kg	だしをとる
	かつおだしパック	1 g	3	Kg	3 Kg	·
小 計			213. 4	kg	232. 3 kg	
	さつま芋斜め切り皮付20g	40 g	0	瓸	0 個	
天ぷら(さつ	さつま芋斜め切り皮付30g	60 g	4460	画	4460 個	•
まいも)	小麦粉	12 g	26. 8	Kg	26.8 Kg	,
	なたね油	7 g	0. 9	kg	0.9 kg	·
小 計			176. 2	kg	46. 8 kg	
	ごぼう	25 g	69	Kg	77 Kg	ささがき
	にんじん	15 g	42	Kg	44 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g	29	Kg	29 Kg	
	つきこんにゃく	20 g	67	Kg	67 Kg	ボイル
きんぴらごぼ	厳選醤油	3.5g	11. 2		11.2 Kg	
う(S)	上白糖	2 g	7. 4		7.4 Kg	
	本みりん	0.5 g	1	≯	1 本	
	和風だし	0.3g	0. 9	Kg	0.9 Kg	
	なたね油	1 g	0. 1	kg	0.1 kg	
	七味唐辛子	0.01 g	Q	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	美人員2220名 指示内容
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	211 K	(g	211 Kg	
小 計	·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	210.9 k	ξg	210.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2220 {	固	2220 個	
小 計			457.3 k	ιg	457. 3 kg	
,	国産豚もも小間切肉	20 g	53 K	(g	53 Kg	衛生的に
	玉ねぎ	40 g	107 K	(g	113 Kg	1/2スライス
	_にんじん	17 g	45 K	(g	47 Kg	いちょう切り
	じゃがいも	40 g	107 K	(g		さいの目
	冷凍グリンピース	3 g	8 K	(g	8 Kg	解凍
	ハヤシルウ	11 g	29 K	(g	29 Kg	
	カレールウ	2.5g	7 K	(g	7 Kg	·
	ケチャップ	· 5g	13.3 K	(g	13.3 Kg	
ハヤシライス	中濃ソース	2 g	5. 33 K	(g	5.33 Kg	4
,	粉チーズ	2.5 g	7 K	(g	7 Kg	
	チキンスープストック	0.5g	3 \$	茂	3 袋	
	赤ワイン	0.7g	1 7	本	1 本	
	デミグラスソース	3 g	3 (固	3 個	
	こしょう	0.03 g	0.08 K	(g	0.08 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 k	(g	0.1 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	5 K	(g	5 Kg	•
	にんにく	0.1g	0.3 K		0.3 Kg	みじん切り
小 計	•		399.1 k	ζg	419. 2 kg	
トマトソース	トマトソースオムレツ 50g	50 g	0 1		0 個	
オムレツ	トマトソースオムレツ 60g	60 g	2220 個	固	2220 個	•
7.407	なたね油	0.5 g		g	0.1 kg	
小 計	·		134.5 k	g	3. 6 kg	
	キャベツ	30 g	. 80 K	(g		短冊切りボイル冷却
こんにゃくサ	きゅうり	10 g	27 K	(g	27 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	10 g	27 K	(g	27 Kg	せん切りボイル冷却
_	サラダこんにゃく	12 g	32 K			ボイル冷却
小 計			165.2 k		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 K			ソースポット
小 計			24 k	g	24 kg	

第二学校給食センター

延人員2890名 実人員2890名

献立名	食品名	基本数量	分量		具化级级	実人員2890名 比字内容
	-			17	総発注量	指示内容
酢めし	酢めし	60 g	173		173 Kg	
小計		222	173. 4	_	173. 4 kg	
牛乳	普通牛乳(200m l)	206 g		個	2890 個	
小計	1.45	· · - · · · · · · · · · · · · · · · · ·	595. 3	_	595.3 kg	. /
	絹ごし豆腐	35 g		Kg		1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g		Kg		手切り3cm
	長ねぎ	20 g		Kg		小口切り
みつば入りす	にんじん	15 g		Kg	45 Kg	いちょう切り
まし汁	厳選醤油	4 g	11.6	Kg	11.6 Kg	
& U/I	酒	1 g	2	本	2 本	
	食塩	0.5g	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	
	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	2890	個	2890 個	
シルバーの幽	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	0	個	0 個	
庵焼き	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
小 計			145. 9	kg '	4. 3 kg	
	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		20 袋	いちょう切り
	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		Kg	29 Kg	ボイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリンピース	3 g		Kg	9 Kg	異物注意、解凍
ちらし寿司の	上白糖	1.5g	4. 3		4.3 Kg	
具 (少)	酒	0.3g	0		0 本	·
	本みりん	0.3g	0	•	0 本	: :
	厳選醤油	3 g	8. 7		8.7 Kg	
÷	和風だし	0.1g	0. 3		0.3 Kg	·
-	冷凍むきえび	5 g	14			ボイル、温度チャック
. •	れんこん	10 g	29		36 Kg	いちょう切り
	きざみ焼き海苔	10 g		袋		当日、クラス毎に袋分け
小 計	C CV////C /# D	'5	174		182.3 kg	
柏餅	柏餅	40 g		個	2890 個	
小 計	THAN	40 g	115.6		2090 1 0 kg	
(1, [1]			1 7 0 . 0	6	V NS	

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	
地粉うどん	地粉うどん(70g)	70 g	2825	個	2825 個	·
(4~9月)	地粉うどん	100 g	0	個	0 個	
小 計			197.8	kg	2.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2825	個	2825 個	
小 計			582	kg	582 kg	
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	28	Kg		衛生的に
	にんじん	12 g	34	Kg	35 Kg	せん切り
·	だいこん	20 g	57	Kg	63 Kg	
	長ねぎ	12 g	34	Kg	45 Kg	小口切り
	こまつな	15 g	42	Kg	50 Kg	短冊ボイル
	酒	0.7g	1	本	1 本	
キのかこはん	本みりん	0.7g	1	本	1 本	,
きつねうどん	厳選醤油	11 g	31. 1	Kg	31.1 Kg	·
	食塩	0.2g	0. 565	Kg	0.565 Kg	
٠	だし昆布	1 g	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	2 g	6	Kg	6 Kg	·
	油揚げ	9 g	25	Kg	25 Kg	短冊切り湯かけ
1	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	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	焼きちくわ	34 g	1413	個	1413 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
ちくわの磯辺	小麦粉	13 g	36. 7	Kg	36.7 Kg	衣をつけて揚げる
揚げ	あおさ粉	0.1g	2. 8	袋	2.8 袋	
	なたね油	5 g	0. 9	kg	0.9 kg	·
小 計			147. 2	kg	51.1 kg	
	国産豚もも挽肉	10 g	28	Kg	28 Kg	衛生的に
	板こんにゃく	30 g	85	Kg	85 Kg	1/3割厚め色紙切り、ボイル
	根しょうが	0.2g	0. 6	Kg	0.7 Kg	みじん切り
	にんじん	5 g	14	Kg	15 Kg	厚めのいちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	42	袋	42 袋	いちょう切り
こんにゃくの	冷凍グリンピース	3 g	8	Kg	8 Kg	解凍(お湯かけ)
そぼろ煮	厳選醤油	3.5g	9. 9		9.9 Kg	
	上白糖	2 g	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	10 g	28	Kg	28 Kg	
小 計	1	,	226	kg	226. 6 kg	

延人員2890名 実人員2890名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	指示内容
21 12 2 .8 k.	給食用ぶどうパン	50 g	2890 個	2890 個	
ぶどうパン	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	
	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	10 g	29 Kg	29 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	43 袋	43 袋	袋あけ
	玉ねぎ	20 g	58 Kg	61 Kg	1/2スライス
	にんじん	10 g	29 Kg		いちょう切り
	キャベツ	25 g	72 Kg	85 Kg	短冊切り
コーンスープ	コンソメ(粉)	2 g	12 袋	12 袋	
	チキンスープストック	0.3g	2 袋	2 袋	
	厳選醤油	1.5g	4.3 Kg	4. 3 Kg	
	食塩	0.8g	2.312 Kg	2.312 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.087 Kg	0.087 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			246 kg	263. 4 kg	
	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	2890 個	2890 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	0.1g	0. 289 Kg	0. 289 Kg	
	こしょう	0.01g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	ホールトマト(ダイス)缶	17 g	19 缶	19 缶	鍋でソースを作りかけて配缶
	玉ねぎ	5 g	14 Kg	15 Kg	みじん切り
	有塩バター 450g	0.2g	1.3 個	1.3 個	+
	赤ワイン	0.5g	0.8 本	0.8 本	
鶏肉のトマト	チキンスープストック	0.5g	3 袋	3 袋	
ソースがけ	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	0.5g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	にんにく	0.1g	0.3 Kg	0.3 Kg	みじん切り
	エリンギ	5 g	14.5 Kg	15.7 Kg	
	でん粉	0.5g	0.1 袋	0.1 袋	ダマ注意
	水	3 g	9 Kg	9 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計		· '	248.5 kg	109.1 kg	
	ごぼう	23 g	66 Kg	74 Kg	せん切りボイル冷却
- HI = H = H	だいこん	15 g	43 Kg	48 Kg	
ごぼうサラダ	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	

延人員2890名 実人員2890名

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	美人員2890名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	188		188 Kg	
小 計	n 1945 19 114 1—171		187. 9		187. 9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2890	個	2890 個	
小 計		,	595. 3	kg	595. 3 kg	
	にんじん	15 g	43	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)	0.2g	5. 8	袋	5.8 袋	
	キャベツ	25 g	72	Kg	85 Kg	短冊切り
中華野菜スー プ	中華スープの素	1 g	2.9	Kg	2.9 Kg	
	厳選醤油	4.3g	12. 4	Kg	12.4 Kg	
	でん粉	1.5g	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	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
	ごま油	0.2g	0	本	0 本	
小 計			254. 3	kg	292. 7 kg	
	春巻	50 g	2890	個	2890 個	
春巻	春巻	60 g	0	個	0 個	
	なたね油	5 g	0. 9		0.9 kg	
小 計			159	kg	17. 3 kg	
	国産豚もも小間切肉	40 g	116	Kg	116 Kg	衛生的に
	ごま油	0.3g	1	本	1本	
	玉ねぎ	20 g	. 58	Kg		1/2カットスライス
:	にんじん	8 g	23	Kg	24 Kg	せん切り
プルコギ	にら	5 g	14	Kg	15 Kg	2~3cmカット
ノルコヤ	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	0.2g	0. 6	Kg	0.6 Kg	みじん切り
	なたね油	0.5g	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		2890 個	
小 計	•		23. 1	kg	. 0 kg	

延人員2815名 実人員2815名

4h 4. Ar	A 11 A	#		60 00 N E	美人貝2815名
献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>	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	
	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		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	いちょう切り
	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	
	長ねぎ	10 g	28 Kg	38 Kg	小口切り
豚汁	ごぼう	10 g	28 Kg	31 Kg	
	こまつな	8 g	23 Kg	26 Kg	短冊ボイル
	板こんにゃく	10 g	28 Kg	28 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7g	13 Kg	13 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	5.5g	15 Kg	15 Kg	
	ごま油	0.5g	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	· .
1	さば切り身、塩ふり	50 g	2815 個	2815 個	
さばの塩焼き	さば切り身,塩ふり	60 g	0 個	0 個	
•	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
小 計			142. 2 kg	4. 2 kg	
	キャベツ	40 g	113 Kg	132 Kg	短冊ボイル冷却
キャベツのご	冷凍いんげん	10 g	28 Kg	28 Kg	ボイル冷却
ま和え	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)	2.5g	2815 個	2815 個	
小 計			7 kg	0 kg	

延人員2335名 実人員2335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	140	Kg	140 Kg	. %
小 計			140. 1	kg	140.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2335	個	2335 個	
小 計			481	kg	481 kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g	23	Kg	23 Kg	衛生的に
	キャベツ	10 g	23	Kg_	27 Kg	短冊切り
	にんじん	10 g	23	Kg	24 Kg	いちょう切り
7 + 7 - 7	玉ねぎ	20 g	47	Kg	50 Kg	1/2割スライス
マカロニスー プ	厳選醤油	2 g	4. 7	Kg	4.7 Kg	
	こしょう	0.03 g	0. 07	Kg	0.07 Kg	
	コンソメ (粉)	2 g	9	浆	9 袋	
	シェルマカロニ	10 g	23	Kg	23 Kg	固めボイル
	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
小 計	,		150. 7	kg	158. 5 kg	
	お豆コロッケ 50g	50 g	2335	圓	2335 個	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 60g	60 g	. 0	個	0 個	·
	なたね油	5 g	0. 7	kg	0.7 kg	
小 計	·	· <u> </u>	128. 4	kg	14 kg	
ソースポット	中濃ソース	7 g	16. 35		16.35 Kg	
小 計			16. 3	kg	16.3 kg	
	冷凍むきえび	25 g	58	Kg	58 Kg	ボイル
	玉ねぎ	23 g	54		57 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10 g	23	袋	23 袋	解凍
	エリンギ	8 g	18. 7	Kg	20.3 Kg	みじん切り
	冷凍グリンピース	3 g	7	Kg	7 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10 g	23	Kg	23 Kg	, in the second
えびピラフの	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
具(赤)	ケチャップ	6g	14	Kg	14 Kg	
	有塩パター 450g	0.5g		個	2.6 個	
	チキンスープストック	. 0.28 g		袋	1 袋	
	食塩	0.3g	0. 701	Kg	0.701 Kg	·
	こしょう	0.05 g	0.117	Kg	0.117 Kg	·
	パプリカ	0.08 g	0. 2		0.2 Kg	
	白ワイン	0.5g		本	0.6 本	
小 計			203. 6		208. 7 kg	
カットパイン	カットパイン	40 g		個	2335 個	
小 計			93. 4	kg	2. 3 kg	

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	美人員2910名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	189	Kg	189 Kg	
小計	A 14 44 11-111-1-1-1-1-1		189. 2		189. 2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		個	2910 個	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			599. 5	4	599. 5 kg	
	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		44 Kg	ボイル
	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	いちょう切り
	 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	0.5g	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
八宝菜	厳選醤油	2 g	5. 8	Kg	5.8 Kg	
• .	食塩	0.8g	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	3.4g	3	袋	3 袋	
	中華スープの素	0.5g	1. 5	Kg	1.5 Kg	
	なたね油	0.5g	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	0.2g	1.3	缶	1.3 缶	
	酒	1.5g	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	ショウロンポウトレイ入り	40 g	5820	個	5820 個	
ゥ	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	
2 B = 1.4º	厳選醤油	1.5g	4. 4	Kg	4.4 Kg	釜で加熱
ショウロンポ	上白糖	0.9g	2. 6	Kg	2.6 Kg	,
ウのたれ	水	7 g	20	Kg	20 Kg	
小 計			27. 4	kg	27. 4 kg	
	杏仁寒天缶	35 g	34		34 缶	
木厂市府	みかん1号缶	10 g	17	_	17 缶	·
杏仁豆腐	パインチビット	10 g	29	袋	29 袋	
	ミックスドフルーツ	30 g	50	個	50 個	
<u>小</u> 計			247. 4	kg	247. 4 kg	

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	
	厳選醤油	2 g	5. 8	Kg	5.8 Kg	
	白いんげん豆(ゆで)	13 g	38	袋	38 袋	
	レバー入りウインナー(輸切り)	10 g	29	Kg	29 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	58	Kg	65 Kg	さいの目
	玉ねぎ	30 g	87	Kg	93 Kg	1/2スライス
	にんじん	15 g	44	Kg	45 Kg	いちょう切り
	食塩	0.3g	0.873	Kg	0.873 Kg	
白いんげん豆 のスープ	こしょう	0.03 g	0. 087	Kg	0.087 Kg	
0,2-2	ベイリーフ	0.01 g	0.03	Kg	0.03 Kg	·
	なたね油	0.5g	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	` <u>.</u>
:	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	
	ハムカツ	50 g	2910	個	2910 個	
ポークハムカ ツ	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		<u> </u>	20. 4	kg	20. 4 kg	
	キャベツ	36 g	105		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
カラフルソテー	ピーマン	6 g	17		21 Kg	·
	コンソメ(粉)	0.5g	3	袋	3 袋	
	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
	食塩	0.4g	1. 164	Kg	1.164 Kg	
	こしょう	0. 02 g	0. 058		0.058 Kg	
小 計			184. 6	kg	207. 3 kg	
角チーズ	角チーズ	15 g		個	0 個	
小 計			0	kg	0 kg	

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	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	189 K	Kg	189 Kg	
小 計			188. 8 k		188. 8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2905 🖞	個	2905 個	
小計	<u> </u>	;	598. 4 k	kg	598. 4 kg	
	木綿豆腐	20 g	58 K	(g	58 Kg	
	冷凍里芋	18 g	52 K	Kg		痛みチェック、氷落とす
	国産若鶏もも小間切肉	8 g	23 K	Kg	23 Kg	衛生的に、よくほぐす
	だいこん	15 g	44 K	(g	48 Kg	いちょう切り
	にんじん	15 g	44 K	K g	45 Kg	·
,	油揚げ	5 g	15 K	(g	/ 15 Kg	短冊・湯かけ油抜き
のっぺい汁	冷凍いんげん	8 g	23 K	Kg	. 23 Kg	解凍時間注意2~3cmカット
	厳選醤油	4 g	11.6 K	(g	11.6 Kg	
,	酒	1.5g	2 7	本	2 本	
j	食塩	0.2g	0. 581 K	(g	0.581 Kg	
	でん粉	1.5g	0.2	袋	0.2 袋	水溶き、ダマ注意
	だし昆布	1 g	3 K	Kg	3 Kg	
	かつおだしパック	2 g	6 K	Κg	6 Kg	
小計	,	,	288. 2 k	kg .	294. 4 kg	-
	子持ちししゃも澱粉付き	40 g	5810 亻	個	5810 個	異物、壊れに注意
	子持ちししゃも澱粉付き	50 g	0 (個	0 個	
	なたね油	4 g	0.7 k	kg	0.7 kg	
,	厳選醤油	3.9g	11.3 K	Κg	11.3 Kg	·
7+++1	上白糖	3 g	8.7 K	Κg	8.7 Kg	
子持ちししゃ	ごま油	0.2g	0 7	本	0 本	·
もの南蛮漬け	酢	3.9g	6 7	本	6 本	
	長ねぎ	5 g	15 K	(g	19 Kg	みじん切り良く炒める
	根しょうが	0.15 g	0.4 K	Κg	0.5 Kg	
	にんにく	0.15 g	0.4 K	Κg	0.5 Kg	
	白いりごま	. 1 g	2. 9 K	Κg	2.9 Kg	煎る
小 計	i		178.1 k		72. 7 kg	
もやしとピー	ピーマン・	9 g	26 K	⟨g	31 Kg	
マンのお浸し	もやし	55 g		⟨g	165 Kg	
小 計			185.9 k	ζg	195. 5 kg	
ナ佐じょうゆ	土佐醤油	1.68 g	3 7	本	3 本	釜で加熱しソースポットへ
土佐じょうゆ	水	9 g	26 K	⟨ g	26 Kg	
小 計			31 k	κg	31 kg	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g	2905 化	個	2905 個	
小 計		,	145.3 k	ζg	2. 9 kg	

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2875名 実人員2875名

±1. ± 4. 47	4 0 4	甘土业具	八旦		纵外注意	実人員2875名
献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>	im.	総発注量	指示内容
中華麺(4~	中華麺(70g)	70 g	2875		2875 個	
9月)	中華麺	100 g		個」	0個	<u> </u>
小 計			201.3		2.9 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2875		2875 個	<u> </u>
小計			592. 3	_	592. 3 kg	
	長ねぎ	5 g	14		19 Kg	小口切り
	国産豚もも小間切肉	10 g	29		29 Kg	衛生的に
	もやし	20 g	58		. 59 Kg	良く洗う
	キャベツ	20 g	58		68 Kg	短冊切り
	にんじん	10 g	29			せん切り
·	こまつな	15 g	43		51 Kg	
タンメン	にら	5 g	14		15 Kg	3 cm 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	10 g	28. 8	Kg	28.8 Kg	
	豚ガラスープ	6 g	6	袋	6 袋	
· 小 計			295. 3	kg	321.3 kg	
· 花巻	花巻	40 g	2875	個	2875 個	
16仓	 花巻	50 g	0	個	0 個	
小 計			115	kg	2. 9 kg	
	なたね油	3 g	0. 5	kg	0.5 kg	-
	冷凍むきえび	18 g	52	Kg	52 Kg	ボイル、温度チェック
	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21 g	60	Kg		揚げる、温度チェック
	長ねぎ	3 g	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	15 g	43	袋	43 袋	·
	玉ねぎ	20 g	58	Kg	61 Kg	-
いかとえびの	酒	2 g	3		3 本	
チリソース煮	ケチャップ	7 g		Kg	20.1 Kg	·
(揚)	上白糖	1 g	•	Kg	2.9 Kg	
	厳選醤油	1 g	2. 9		2.9 Kg	,
	コンソメ(粉)	0.5g		袋	3 袋	
	酢	0.6g		本	1 本	
	でん粉	1 g		袋	0.1 袋	
	食塩	0.3g	0.863		0.863 Kg	,
	なたね油	1 g		kg	0. 2 kg	·
	ごま油	0.3g		本	1 本	
	水	14 g		Kg	40 Kg	
			315. 4		322. 4 kg	
н н	*			0		

延人員2820名 実人員2820名

献立名		基本数量	分量	-	総発注量	
麦ご飯(4~9月)	麦ごはん	65 g	183	Kg	183 Kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
小 計	,	1	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	
	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	0.3g	0. 8	Kg	0.9 Kg	
	根しょうが	0.3g	0.8	Kg	1.1 Kg	,
	冷凍グリンピース	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	
ポークカレー	ケチャップ	3.5g	9. 9	Kg	9.9 Kg	
	中濃ソース	1.2g	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	0.5g	3	袋	3 袋	
•	白ワイン	0.7g	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	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
· .	カレ一粉	0.02 g	0. 056	Kg	0.056 Kg	· ·
小 計	,	·	420. 3	kg	441.8 kg	-
فراجب سدني	ハムチーズピカタ	50 g	2820	個	2820 個	
ハムチーズピ	ハムチーズピカタ	60 g	0	個	0 個	
カタ	なたね油	0.5g	0. 1	kg	0.1 kg	
小 計			142. 4	kg	4. 2 kg	· ·
	キャベツ	28 g	79	Kg		短冊切りボイル冷却
わかめ入りサ	きゅうり	17 g	48	Kg	49 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	8 g	23			せん切りボイル冷却
•	干しカットわかめ	0.3g	4	袋	4 袋	異物注意
小 計			150. 3	kg	165. 9 kg	
ノンオイル骨じそドレッ 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	

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_K		189 Kg	
小 計			189. 2 k	(g	189. 2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2910	個	2910 個	_
小 計			599.5 k	Κg	599. 5 kg	
-	乾燥ワンタン	6 g	17 K	(g	17 Kg	袋あけ
	国産豚もも小間切肉	10 g	29 K	(g _	29 Kg	衛生的に
	長ねぎ	10 g	29 K	(g	39 Kg	小口切り
	もやし	15 g	44 K	⟨g	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 K	⟨g	34 Kg	短冊切り
ワンタンスー	にんじん	8 g	23 K	(g	24 Kg	いちょう切り
プ	なると	5 g	15 K	(g	15 Kg	半月切
	厳選醤油	4 g	11.6 K	(g	11.6 Kg	•
	食塩	0.3g	0. 873 K	(g	0. 873 Kg	
	中華スープの素	0.5g	1.5 K	(g	1.5 Kg	
	なたね油	0.5g	· 0.1 k	κg	0.1 kg	
·	ごま油	0.2g	0 7	本	0 本	
•	こしょう	0.03 g		Κg	0.087 Kg	
· 小 計			231.4 k	Κg	248.3 kg	
	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 1	個	0 個	
	酒	1.5g	2 7	本		下味をつけて、でん粉をつけ
	なたね油	_5 g	, 0.9 k	kg	0.9 kg	揚げる。
	厳選醤油	1.5g		Kg	4.4 Kg	4
	でん粉	13 g	1.5 1		1.5 袋	
ユーリンチー	長ねぎ	5 g	. 15 K	_		みじん切り
	根しょうが	0.2g	0.6 K		0.7 Kg	
	水	1 g	3 K		3 Kg	
	酢	2.5 g	4 2	本	4 本	
	上白糖	1.35 g	3.9 K		3.9 Kg	·
	厳選醤油	. 3g	8.7 k		8.7 Kg	•
·	ごま油	0.6g		本	1 本	
小計	· I	, ,	246.3 k		111.6 kg	
	ロースハム細切り	10 g		Kg	29 Kg	k= m la 11
	キャベツ	25 g		Kg	86 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g		Kg		せん切り
	玉ねぎ	15 g		Kg	46 Kg	1/2スライス
野菜炒め	冷凍いんげん	5 g		Kg	15 Kg	,
エーングング ひり	なたね油	0.5g		kg	0.1 kg	
	中華スープの素	0.3g		Kg	0.9 Kg	
	食塩	0.1g		Kg	0. 291 Kg	4
	こしょう	0.01 g		Kg	0.029 Kg	1
	厳選醤油	2.5g		Kg	7.3 Kg	
小 計			193.3 k	Κg	209. 6 kg	

延人員2830名 実人員2830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	50 g	2830 個	2830 個	· ·
1947	コッペパン 80g	80 g	0 個	0 個	
小 計			141.5 kg	2.8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2830 個	2830 個	
小 計			583 kg	583 kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g	28 Kg	28 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35 g	99 Kg	110 Kg	さいのめ
	にんじん	15 g	42 Kg	44 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	35 g	99 Kg	105 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5 g	14 Kg	17 Kg	
ホワイトシチ	パセリ(みじん乾燥)	0.03 g	0.1 Kg	0.1 Kg	
ュー	ホワイトルウ	10 g	28 Kg	28 Kg	ミキサーぬるま湯溶き
·	スキムミルク	2.5 g	7 Kg	7 Kg	,
	こしょう	0.03 g	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	25 g	71 Kg	71 Kg	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	:
小 計	•		392.1 kg	413. 3 kg	
	レバー入りウインナー	40 g	5660 個	5660 個	-
	レバー入りウインナー	50 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
ウインナーケ	ケチャップ	4 g	11.3 Kg	11.3 Kg	
チャップ和え	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	
,	キャベツ	40 g`	113 Kg		短冊ボイル冷却
サラダ	きゅうり	10 g	28 Kg	29 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12 g	34 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	9 g	25 Kg		ソースポット
小 計			25.5 kg	25. 5 kg	

延人員2810名 実人員2810名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	実人員2810名 指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	60 g	169 K		· · · · · · · · · · · · · · · · · ·
小計	丁以川相 <u>山</u> 水	00 8	168. 6 kg		
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2810 個		
	HALL 110 (2 0 0 111 1)	200 6	578.9 kg	<u> </u>	·
- 141	国産若鶏もも小間切肉	10 g	28 K		衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	28 Kı	g 33 Kg	短冊切り
	キャベツ	15 g	42 K	-	-
	にんじん	10 g	28 K		いちょう切り
	だいこん	25 g	70 K		- †
	長ねぎ	5 g	14 K		小口切り
中華風大根ス	中華スープの素	1.2g	3. 4 K		·
ープ	厳選醤油	4 g	11.2 Kg		4
•	でん粉	2 g	0.2 \$		ダマ注意
	ごま油	0.5g	1 本		
	なたね油	0.5g	0.1 kg		
	食塩	0. 25 g	0. 703 K		-
	こしょう	0.02 g	0.056 K		- I
	豚ガラスープ	3 g	3 袋		
 小 計			243 kg		
	肉団子	45 g	8430 個	8430 個	
	肉団子	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	4.5g	0.8 -ki	g 0.8 kg	1
	上白糖	1 g	2.8 K	g 2.8 Kg	
肉団子の甘酢	厳選醤油	2 g	5. 6 K	g 5.6 Kg	
あんかけ	酢	1.5g	2 7	2 本	
	酒	1 g	2 7	2 本	
	でん粉	0.7g	0.1 袋	9.1 袋	
	水	4 g	11 K	g 11 Kg	- · · ·
小 計			167.8 k		
	焼き豚角切り(5mm)	15 g	42 K	g 42 Kg	衛生的に
	食塩	0.5g	1. 405 K	g 1.405 Kg	
	玉ねぎ	10 g	28 K	g 30 Kg	荒みじん切り
	にんじん	10 g	28 K		
チャーハンの	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	28_		
具	冷凍いり卵	20 g	56 K		ボイルよくほぐす
	なたね油	3 g	0.5 k	-	-1
	こしょう	0.02 g	0.056 K		
•	チキンスープスト <u>ッ</u> ク	0.4g	2 \$	-	-1
	厳選醤油	2 g	5. 6 K		<u> </u>
 小 計	<u></u>		199.3 k		
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		
小 計			281 k	g 2.8 kg	

延人員2810名 実人員2810名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	上上一一美人員2810名 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	
	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		厚めのいちょう切り
	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
	つきこんにゃく	15 g	42 Kg	42 Kg	ボイル
,	冷凍いんげん	10 g	28 Kg		湯通し解凍
	あげこうや	10 g	28 Kg	28 Kg	袋あけ、解凍
肉じゃが	厳選醤油	9 g	25. 3 Kg	25.3 Kg	
	上白糖	5 g	14.1 Kg	14.1 Kg	·
	酒	1.5g	2 本	2 本	
	本みりん	1.5g	2 本	2 本	
•	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
,	和風だし	0.5g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	こしょう	0.03g	0.084 Kg	0.084 Kg	. •
	水	17 g	48 Kg	48 Kg	
小 計			598.6 kg	633.6 kg	
44.26T+	さわらの西京漬け	50 g	2810 個	2810 個	
さわらの西京	さわらの西京漬け	60 g	0 個	0 個	
焼き	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	·
小 計	<u> </u>		141.9 kg	4. 2 kg	
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	141 Kg	143 Kg	厚めの輪切りボイル冷却
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	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
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		
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2840 個	2840 個	-
小 計			585 kg	585 kg	,
	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		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	いちょう切り
	冷凍里芋	12 g	34 Kg	34 Kg	氷を落とす
味噌けんちん	長ねぎ	9 g	26 Kg	34 Kg	小口切り
殊晴けんらん 汁	だいこん	9 g	26 Kg	28 Kg	いちょう切り
'	こまつな	9 g	26 Kg	30 Kg	短冊ボイル
	板こんにゃく	10 g	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	6g	17 Kg	17 Kg	
	いりこだしパック	2 g	6 Kg	<u>'</u>	だしをとる
小計			326.6 kg	346. 4 kg	
	ボイル大豆	45 g	128 Kg	128 Kg	
	でん粉	6g	0.7 袋	0.7 袋	ĺ
揚げ大豆	なたね油	3.5g	0.6 kg	0.6 kg	
	上白糖	2 g	5.7 Kg	5.7 Kg	·
	厳選醤油	2.5g	7.1 Kg	7.1 Kg	
小 計	<u> </u>		167.6 kg	167. 6 kg	
	にんじん	10 g	28 Kg		いちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	99 袋		厚めいちょう切り
	れんこん	15 g	43 Kg	53 Kg	いちょう切り酢水
	和風だし	0.5g	1.4 Kg	1.4 Kg	
たけのこの土	酒	1 g	2 本	2 本	
佐煮	上白糖	2.7g	7.7 Kg	7.7 Kg	·
在 温	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		
	水	10 g	28 Kg		
小 計			236. 4 kg	248 kg	

延人員1680名 実人員1680名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	上一一一三天人員1 <u>680名</u> 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	109 Kg		
小 計			109.2 kg		
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	1680 個		
小 計		<u> </u>	346. 1 kg		'
	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	厚いいちょう切り
	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	
. •	冷凍グリンピース	5 g	8 Kg	8 Kg	湯通し解凍
	板こんにゃく	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
1 . 1 12 11	焼きちくわ	10 g	168 個	168 個	輪切り
いりどり	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 K g	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	0.7g	1 本	1 本	
	水	62.5g	105 Kg	105 Kg	·
小 計			401.9 kg	407. 9 kg	
	鮭切身	50 g	1680 個	1680 個	
#+ A = 7 = 4	鮭切身	60 g	0 個	0 個	
鮭のマヨネー ズ焼き	白みそ	2 g	3 Kg		マヨネーズにみそ、酢を
へ近さ	酢	1.7g	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		
	きゅうり	15 g	25 Kg	26 Kg	輪切りボイル冷却
切干し大根の	にんじん	10 g	17 Kg	17 Kg	せん切りボイル冷却
和え物	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		良くもどす
小 計			80.6 kg		
	上白糖	2 g	3.4 Kg	3. 4 Kg	ひと煮立ちする
加工し土地へ	厳選醤油	5 g	8.4 Kg		
切干し大根の 和え物のたれ	酒	2 g	2 本		
不日人一物のノニイレ	酢	1 g	1 本	1 本	
	水	1 g	2 Kg		·
小 計			18.5 kg	18.5 kg	

延人員2695名 実人員2695名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	美人員2695名 指示内容
白飯(4~9月)		基本 数重 65 g	カ <u>単</u> 175 Kg	175 Kg	
小計	一十次用作口不	008	175 kg	175 kg	·
牛乳		206 g	2695 個	2695 個	1
<u> </u>	自起十孔(200m)	Z00 g	555. 2 kg	555. 2 kg	
/ Al	国産豚もも小間切肉	10 ~ 1			衛生的に
		10 g	27 Kg	27 Ng	さいの目切り水対流
	じゃがいも	20 g	54 Kg	OU Ng	いちょう切り
	にんじん	10 g	27 Kg	28 Kg	さいの目切り
	玉ねぎ	20 g	54 Kg	5/ Kg	日共で
	シェルマカロニ	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		小房に分ける
ミネストロー	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	·
ネスープ	コンソメ(粉)	0.75 g	4 袋	4 袋	
	食塩	0.8g	2.156 Kg	2.156 Kg	
	こしょう	.0.03 g	0.081 Kg	0.081 Kg	a.
	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	0.8g	1.2 本	1.2 本	·
	ベイリーフ	0.02g	0.05 Kg	0.05 Kg	
小 計			265.9 kg	283. 3 kg	
	ハンバーグ(牛肉抜き)	60 g	2695 個	2695 個	
	なたね油	0.6g	0.1 kg	0.1 kg	
	ベシャメルソース	12 g	32 袋	32 袋	·
ハンバーグの	白ワイン	0.36 g	0.5 本	0.5 本	
ホワイトソー	調理用牛乳	10 g	27 Kg	27 Kg	
スがけ	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		, , <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	240. 2 kg	78. 5 kg	
- R1	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	16 g	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
コーンといん	冷凍いんげん	. 22 g	59 Kg	59 Kø	湯かけ解凍3cm
げんのソテー	食塩	0.03 g	0.081 Kg	0. 081 Kg	
	こしょう	0.00 g	0.027 Kg	0.027 Kg	,
	有塩バター 450g	0.5g	3. 個	3 個	
小 計	1006		144.3 kg	144. 3 kg	J

延人員2825名 車人員2825名

+b .da &9	Δ Π <i>h</i>	***	八日	4/A 570 53- EE	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	The second secon		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	年 ル かし
	国産若鶏もも小間切肉	10g	28 Kg	28 Kg	衛生的に そのまま谷へ
	春雨(でん粉)	7 g	20 Kg		さるに開け、そのまま釜へ
	玉ねぎ	15 g	. 42 Kg	45 Kg	1/2スライス いちょう切り
	にんじん	10 g	28 Kg	29 Kg	は一番を
	チンゲンサイ	15 g	42 Kg	50 Kg	短冊切り いちょう切り
春雨スープ	たけのこ水煮レトルトパック	5 g	14 袋		(1.2 x) A) A
	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	0.2g	0 本	0 本	
	なたね油	0.5g	0.1 kg	0.1 kg	
·	食塩	0.2g	0.565 Kg	0.565 Kg	1
	こしょう	0.03 g	0.085 Kg	0.085 Kg	
小計		F0	191.9 kg	203 kg 2825 個	
	松かさ入り紫いか切身チルド 松かさ入り紫いか切身、チルド	50 g		2825 個	
		60 g		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	<u>こしょう</u> 食塩	0.01 g	0. 028 Kg 0. 283 Kg	0.028 Kg 0.283 Kg	
	<u>-^{民塩}</u> でん粉	0.1g	0. 283 Kg 1. 1 袋	1.1 袋	/ /
		10 g			
	なたね油 長ねぎ	5 g	0.9 kg 14 Kg	0.9 kg	みじん切り
	にんにく	5 g 0.1 g	0.3 Kg	0.3 Kg	-
	根しょうが		0.3 Kg	0.3 Kg	1
いかの四川風	白すりごま	0.1g	7.1 Kg	7.1 Kg	
ソースがけ	酒	2.5g 1.5g	2 本	2 本	v.
	<u></u>	1.5g	4. 2 Kg	4. 2 Kg	<u> </u>
		1.5g	8.5 Kg	8. 5 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	3 袋	3 袋	
	でま油	0.5g	1 本	1 本	·
	でん粉	0.5g	0.1 袋	0.1 袋	1
·	水	1.5 g	4 Kg	4 Kg	
	酢	2 g	3 本	3 本	.
	豆板醬	0.1g	0.3 Kg	0.3 Kg	·
小計	manus 17/74 pinet.	-116	244.1 kg	110. 5 kg	
, HI	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	- I
	長ねぎ	10 g	28 Kg	38 Kg	·I , , I
	根しょうが	0.1g	0.3 Kg	0.4 Kg	-
-	厳選醤油	1.8g	5.1 Kg	5.1 Kg	
回鍋肉	赤みそ	0.9g	3 Kg	3 Kg	
	豆板醬	0.1g	0.3 Kg	0.3 Kg	-
	上白糖	0.1g	0.3 Kg	0.3 Kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	酒	0.5g	1 本	1 本	
	中華スープの素	· 0.5g	1.4 Kg	1.4 Kg	
	こしょう	0.01 g	0.028 Kg	0.028 Kg	-
	なたね油	0.8g	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
	でん粉	0.8g	0.1 袋	0.1 袋	
回鍋肉	ごま油	0.5g	1 本	1 本	
	甜麺醬	1 g	6 個	6 個	
小 計			212.2 kg	241. 6 kg	,

延人員2795名

						実人員2795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	ソフト麺(70g)	70 g	2795	個	2795 個	
~9月)	ソフト麺(100g)	100 g	0	個	0 個	
小 計		,	195. 7	kg	2. 8 kg	·
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	2795	個	2795 個	
小計			575. 8	kg	575. 8 kg	
	こまつな	10 g	28	Kg	33 Kg	短冊切り、ボイル
	にんじん	10 g	28	Kg	29 Kg	いちょう切り
	干しカットわかめ	0.5g	7	袋	7 袋	·
	油揚げ	5 g	14	Kg	14 Kg	1/2短冊油抜き
	長ねぎ	15 g	42	Kg	56 Kg	小口切り
,	国産若鶏もも小間切肉	10 g	28	Kg	28 Kg	衛生的に
おかめうどん	かまぽこ	15 g	42	Kg	42 Kg	いちょう切り
משלמשותם	厳選醤油	10 g	28	Kg	28 Kg	
	酒	0.8g	1	本	1 本	
	食塩	0.23 g	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	1 g	3	Kg	3 Kg	だしをとる
	かつおだしパック	1 g	. 3	Kg	3 Kg	
小 計			225. 4	kg	245. 1 kg	
	さつま芋斜め切り皮付20g	40 g	5590	個	5590 個	
天ぷら(さつ	_ さつま芋斜め切り皮付30g	60 g	0	個	0 個	
まいも)	小麦粉	12 g	33. 5	Kg	33.5 Kg	
	なたね油	7 g	1. 2		1.2 kg	
<u>小</u> 計	,		164. 9	kg.	58. 7 kg	
	ごぼう	25 g	70	Kg	78 Kg	ささがき
	にんじん	15 g	42	Kg	43 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g		Kg	28 Kg	
	つきこんにゃく	20 g		Kg		ボイル
きんぴらごぼ	厳選醤油	3.5 g	9. 8	Kg	9.8 Kg	· .
う(S)	上白糖	2 g	5. 6		5.6 Kg	
	本みりん	0.5g	1	本	1 本	
	和風だし	0.3g	0.8		0.8 Kg	
	なたね油	1 g	0. 2		0.2 kg	·
	七味唐辛子	0.01 g		Kg	0 Kg	
<u>小</u> 計			216. 1	kg	225. 1 kg	

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2890名 実人員2890名

献立名	食品名	基本数量	分量	1	総発注量	
麦ご飯(4~9月)				V~	•	19八四十
	友にはん	65 g	188 H		188 Kg	<u></u> .
小 計 + 回	**************************************	200	187. 9	_	187. 9 kg	<u> </u>
_牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		個]	2890 個	
小計		1	595. 3 I	_	595. 3 kg	/h- 11 . L. 1
	国産豚もも小間切肉	20 g	58 I		58 Kg	衛生的に
·	玉ねぎ	40 g	116		123 Kg	1/2スライス
·	にんじん	17 g	49 I		51 Kg	いちょう切り
	じゃがいも	40 g	116 H			さいの目
	冷凍グリンピース	3 g		Kg	9 Kg	解凍
	ハヤシルウ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	11 g	32 H	Kg	32 Kg	
	カレールウ	2.5g	7 · I	Kg	7 Kg	
	ケチャップ	5 g	14.5 H	Kg	14.5 Kg	
ハヤシライス	中濃ソース	2 g	5. 78 I	Kg	5.78 Kg	
•	粉チーズ	2.5g	· 7 H	Kg	7 Kg	
	チキンスープストック	0.5g	3 \$	袋	3 袋	
	赤ワイン	0.7g	. 1.1 :	本	1.1 本	
	デミグラスソース	3 g	3 1	個	3 個	
	こしょう	0.03 g	0. 087 H	Kg	0.087 Kg	
·	なたね油	0.5g	0.1	kg	0.1 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	6 1		6 Kg	
	にんにく	0.1g		Kg		みじん切り
小 計			433 I		454. 8 kg	
	トマトソースオムレツ 50g	50 g	2890		2890 個	
トマトソース	トマトソースオムレツ 60g	60 g		個	0 個	
オムレツ	なたね油	0.5g		kg	0.1 kg	
小 計			145.9		4. 3 kg	
- 	キャベツ	30 g	87 I			短冊切りボイル冷却
こんにゃくサ	きゅうり	10 g	29 H			輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	10 g	29 H		30 Kg	せん切りボイル冷却
, , ,	サラダこんにゃく	12 g		Kg	35 Kg	ボイル冷却
小 計	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	6	179. 2 k		196 kg	* *
- L. 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	26 H			ソースポット
小計	1		26 k		26 kg	,
- HI				_		



献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	上,一一一天人貝840名 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	
	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
7. ~ 43.7 () -+-	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちょう切り
みつば入りす	厳選醤油	4 g	3.4 Kg	3.4 Kg	
まし汁	酒	1 g	0 本	0 本	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	食塩	0.5g	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	
	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	840 個	840 個	
シルバーの幽	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	0 個	0 個	
庵焼き	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
小 計		,	42. 4 kg	1.3 kg	·
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	ささがき
ļ	たけのこ水煮レトルトパック	7.g	6 袋		いちょう切り
	カットかんぴょう 1cmカット	2 g	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	ボイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	異物注意、解凍
ちらし寿司の	上白糖	1.5g	1.3 Kg	1.3 Kg	
具(少)	酒	0.3g	0 本	0 本	
	本みりん	0.3g	0 本	0 本	
	厳選醤油	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	
	和風だし	0.1g	0.1 Kg	0.1 Kg	· .
	冷凍むきえび	5 g	4 Kg	4 Kg	ボイル、温度チャック
	れんこん	10 g	8 Kg.	11 Kg	いちょう切り
	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		1	50.6 kg	53 kg	
柏餅	 柏餅	40 g	840 個	840 個	
小 計			33.6 kg	0 kg	

献立指示書

吉川市教育委員会

関小

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	実人員840名 指示内容
地粉うどん	地粉うどん(70g)	70 g	<u>カェ</u> 840 個	840 個	183471
(4~9月)	地粉うどん	100 g	0 個	0 個	,
小計			58.8 kg	0. 8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , 		173 kg		
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	せん切り
	だいこん	20 g	17 Kg	19 Kg	
	長ねぎ	12 g	10 Kg	13 Kg	小口切り
•	こまつな	15 g	13 Kg	15 Kg	短冊ボイル
	酒	0.7g	0 本		
きつねうどん	本みりん	0.7g	0 本	0 本	
2 743 2 70	厳選醤油	11 g	9.2 Kg	9. 2 Kg	
	食塩	0.2g	0.168 Kg	0.168 Kg	
	だし昆布	1 g	1 Kg		だしをとった後細切りし使用
	かつおだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg	
	油揚げ	9 g	8_Kg	-	短冊切り湯かけ
-	上白糖	1.5g	1.3 Kg		1 ·
	厳選醤油	1.5g	1.3 Kg		
小計			81.1 kg	_	
	焼きちくわ	34 g	420 個	420 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
ちくわの磯辺	小麦粉	13 g	10.9 Kg		衣をつけて揚げる
揚げ		0.1g	0.8 袋		4
	なたね油	5 g	0.3 kg		,
小計			43.8 kg		
	国産豚もも挽肉	10g	8 Kg	8 Kg	衛生的に 1/3割厚め色紙切り、ボイル
	板こんにゃく	30 g	25 Kg	25 Kg	1/3割序の色減りり、パイル
	根しょうが	0.2g	0.2 Kg	-	みじん切り 厚めのいちょう切り
	にんじん	5 g	4 Kg		
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	13 袋	13 袋	解凍(お湯かけ)
こんにゃくの そぼろ煮	冷凍グリンピース	3 g	3 Kg		
	厳選醤油	3.5g	2.9 Kg		1
	上白糖	2 g	1.7 Kg		- 4
	酒	0.7g	0 本		1
	和風だし	0.3g	0.3 Kg		-1
	なたね油	0.3g	0 kg 8 Kg		
.1. =1	水	10 g	8 Kg 67.2 kg		
小 計			07. Z Kg	U1.4 Kg	<u> </u>

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	美人員840名 指 示内容
		<u>50 g</u>	840 個	840 個	184/6347
ぶどうパン	給食用ぶどうパン		0 個	0 個	
, =1	和良用かとリハン	80 g	42 kg	0.8 kg	
小計	*************************************	000		840 個	·
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個		
小 計		40	173 kg	173 kg	然开始!=
	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に 袋あけ
	冷凍ホールコーン	15 g	13 袋	13 殺	1/07 = 27
	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	いちょう切り
•	キャベツ	25 g	21 Kg		短冊切り
コーンスープ	コンソメ(粉)	2g	3 袋	3 袋	•
	チキンスープストック	0.3g	1 袋	1 袋	
•	厳選醤油	1.5g	1.3 Kg	1.3 Kg	
	食塩	0.8g	0.672 Kg	0.672 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0.025 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	·
小 計			71.5 kg	76.5 kg	
	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	0.1g	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	0.2g	0.4 個	0.4 個	
	赤ワイン	0.5g	0.2 本	0.2 本	
鶏肉のトマト	チキンスープストック	0.5g	1 袋	1 袋	
ソースがけ	ケチャップ	3 g	2.5 Kg	2.5 Kg	· ,
,	食塩	0.08g	0.067 Kg	0.067 Kg	
,	 上白糖	0.5g	0. 4 Kg	0.4 Kg	·
	にんにく	0.1g	0.1 Kg	0.1 Kg	みじん切り
	ェリンギ	5 g	4.2 Kg	4.6 Kg	
	でん粉	0.5g	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	A. 14 (A.17)		72. 2 kg	31.7 kg	
	ごぼう	23 g	19 Kg	21 Kg	
	だいこん	15 g	13 Kg	14 Kg	1
ごぼうサラダ	きゅうり	15 g	13 Kg	13 Kg	- ·
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	
小 計	1270 070	. 126	54.6 kg	58. 7 kg	·
和風クリーミードレッシ	 和風クリーミードレッシング	11 g	9 Kg	9 Kg	
ング		<u> </u> E	9.2 kg	9.2 kg	<u> </u>
<u>小</u> 計			J. Z NE	V. <u>L NB</u>	

献立指示書

吉川市教育委員会

関小

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	実人員84 <u>0名</u> 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	<u> </u>	Kg	55 Kg	
小計	7 1044 (11)	<u> </u>	54. 6		54. 6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840	個	840 個	
小 計		<u> </u>	173	kg	173 kg	
•	にんじん	15 g	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
	た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)	0.2g	1.7	袋	1.7 袋	•
	キャベツ	25 g	21	Kg	25 Kg	短冊切り
中華野菜スー プ	中華スープの素	1 g	0.8	Kg	0.8 Kg	
	厳選醤油	4.3g	3. 6	Kg	3.6 Kg	·
	でん粉	1.5g	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	0.5g	0	kg	0 kg	
	ごま油	0.2g	0	本	0 本	
小 計	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		73. 9	kg	85.1 kg	
	春巻	50 g	840	個	840 個	
春巻	春巻	60 g	0	個	0 個	
	なたね油	5 g	0.3		0.3 kg	<u>.</u>
小 計			46. <u>2</u>	kg	5 kg	
	国産豚もも小間切肉	40 g		Kg		衛生的に
	ごま油	0.3g	0	本	0 本	
,	玉ねぎ ニューニー	20 g	-17	Kg		1/2カットスライス
	にんじん	8 g	<u> 7</u>	Kg	7 Kg	せん切り
プルコギ	にら	5 g	4	Kg	4 Kg	2~3cmカット
ノルコキ	上白糖	2 g	<u>1. 7</u>	Kġ	1.7 Kg	
	厳選醤油	5 g	4. 2		4.2 Kg	4
	こしょう	0.02 g	0.017		0.017 Kg	
	にんにく	0.2g	0. 2	Kg		みじん切り
	なたね油	0.5 g	_	kg	0 kg	
小 計	·	•	68. 1		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		840 個	
小 計			6.7	kg	0 kg	

献立指示書

吉川市教育委員会

関小

延人員840名

献立名	食品名	基本数量	分量	·-	総発注量	実人員840名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55	Kg	55 Kg	
小 計	1 Marie Historia		54. 6		54. 6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		個	840 個	
小 計	<u> </u>		173		173 kg	
	国産豚もも小間切肉	15 g		Kg	13 Kg	衛生的に
	木綿豆腐	15 g		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		Kg	9 Kg	
	にんじん	10 g		Kg	9 Kg	
	長ねぎ	10 g		Kg	11 Kg	小口切り
豚汁	ごぼう	10 g		Kg	9 Kg	
	こまつな	8 g	-	Kg		短冊ボイル
	板こんにゃく	10 g		Kg	8 Kg	1/2スライス
	赤みそ	4.7g		Kg	4 Kg	
	白みそ	5.5g	5		5 Kg	
	ごま油	0.5g		本	0 本	
	いりこだしパック	2 g	2		2 Kg	
 小 計			97. 2		104.7 kg	
	さば切り身,塩ふり	50 g		個	840 個	
さばの塩焼き	さば切り身,塩ふり	60 g	0	個	0 個]
	なたね油	0.5g	0	kg	0 kg	,
小 計			42. 4	kg	1.3 kg	
	キャベツ	40 g	34	Kg	40 Kg	短冊ボイル冷却
キャベツのご	冷凍いんげん	10 g	8	Kg	8 Kg	ボイル冷却
ま和え	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		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)	2.5g	840	個	840 個	
	<u> </u>	· · ·	2. 1	kg	0 kg	

献立名		基本数量	分量	総発注量	美人員840名 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	1 - 4	<u> </u>	50.4 kg	50. 4 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計		<u>, J.</u>	173 kg	173 kg	<u> </u>
	国産豚もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
·	キャベツ	10 g	8 Kg	10 Kg	短冊切り
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20 g	17 Kg	18 Kg	1/2割スライス
マカロニス ー プ	厳選醤油	2 g	1.7 Kg	1.7 Kg	· ,
)	こしょう	0.03 g	0.025 Kg	0. 025 Kg	
,	コンソメ(粉)	2 g	3 袋	3 袋	
	シェルマカロニ	10 g	8 Kg	8 Kg	固めボイル
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
小 計		,	54.2 kg	57 kg	
	お豆コロッケ 50g	50 g	840 個	840 個	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 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	
	冷凍むきえび	25 g	21 Kg	21 Kg	ボイル
	_玉ねぎ	23 g	19 Kg	21 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10 g	8 袋	8 袋	解凍
4	エリンギ	8 g	6.7 Kg	7.3 Kg	みじん切り
	冷凍グリンピース	3 g	3 Kg	_	解凍
	ボンレスハム細切り	10 g	8 Kg	8 Kg	4
えびピラフの	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
具(赤)	ケチャップ	6 g	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	0.28 g	0 袋	0 袋	
	食塩	0.3g	0. 252 Kg	0. 252 Kg	-
	こしょう	0.05 g	0. 042 Kg	0. 042 Kg	1
	パプリカ	0.08 g	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	
カットパイン	<u>カットパイン</u>	40 g	840 個	840 個	
<u>小計</u>			33.6 kg	0. 8 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	<u>美人員840名</u> 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	<u>季本数量</u> 65 g	<u>フェ</u> 55 Kg	55 Kg	154,4,5
小計	ナルハボリハ	, 00 g	54.6 kg	54. 6 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
・ 小 計	自地十九(200m)		173 kg	173 kg	
	国産豚もも小間切肉	15 g	13 Kg		衛生的に
	紫いか短冊松かさ切り	15 g	13 Kg	13 Kg	ボイル
	冷凍むきえび	15 g	13 Kg	13 Kg	
	はくさい	60 g	50 Kg		短冊切り
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちょう切り
	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		1/2スライス
	根しょうが	0.5g	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		短冊切り
八宝菜	厳選醤油	2 g	1.7 Kg	1.7 K g	
		0.8g	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	3.4g	1 袋	1 袋	
	中華スープの素	0.5g	0. 4 Kg	0.4 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	<u>,</u>
	こしょう	0.03 g	0. 025 Kg	0.025 Kg	
	オイスターソース	0.2g	0.4 缶	0.4 缶	
		1,5g	1 本	1 本	
	水	25 g	21 Kg	21 Kg	
小 計			186 kg	192. 1 kg	
ショウロンポ	ショウロンポウトレイ入り	40 g	1680 個	1680 個	
ウ	ショウロンポウトレイ入り	50 g	0_個	0 個	
小計	1		33.6 kg	1.7 kg	
3 4 - 3.4°	厳選醤油	1.5g	1.3 Kg	1.3 Kg	釜で加熱
ショウロンポ	上白糖	0.9g	0.8 Kg	0.8 Kg	
ウのたれ	水	7 g	6 Kg	6 Kg	
小 計			7.9 kg	7. 9 kg	
	杏仁寒天缶	35 _g	10 缶	10 缶	
大た言語	みかん 1 号缶	10 g	5 缶	5 缶	
杏仁豆腐 	パインチビット	10 g	8 袋	8 袋	
	ミックスドフルーツ	30 g	14 個	14 個	
小 計		_	71.4 kg	71. 4 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	1	総発注量	
白飯 (4~9月)	学校用精白米	65 g	55	Kg	55 Kg	Shelanal A beq
小計	1 KONTO PAR		54. 6		54. 6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840	個	840 個	
小計	HXE 18 (= 0 0 111)		173		173 kg	
, R	厳選醤油	2 g		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		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		Kg	27 Kg	1/2スライス
	にんじん	15 g		Kg	13 Kg	いちょう切り
l .	食塩	0.3g		Kg	0. 252 Kg	
白いんげん豆	こしょう	0.03 g	0. 025	Kg	0.025 Kg	
のスープ	ベイリーフ	0.01 g			0. 01 Kg	
-	なたね油	0.5g			0 kg	
	チキンスープストック	1 g		袋	2 袋	
	コンソメ(粉)	1 g		袋	2 袋	
	白ワイン	1 g		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	
10 4- 1	ハムカツ	50 g	840	個	840 個	
ポークハムカ	ハムカツ 60g	60 g	0	個	0 個	<u>.</u>
ッ	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	
	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		異物注意
	にんじん	13 g	11	Kg	11 Kg	せん切り
カラフルソテ	ピーマン	6g	5	Kg	_ 6 Kg	
	コンソメ(粉)	0.5g	1	袋	1 袋	
	なたね油	0.5 g	0	kg	0 kg	· ·
	食塩	0.4g	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		0 個	
			0	kg	0 kg	

献立名		基本数量	分量	T	総発注量	<u>実人員840名</u> 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 K	(g	55 Kg	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
小計	T NAME OF THE OWNER, T		54.6 k		54. 6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		固	840 個	
	<u> </u>		173 k		173 kg	
	木綿豆腐	20 g	17 K	(g	17 Kg	さいの目シンクアルコール消毒
•	冷凍里芋	18 g	15 K	(g	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 K	⟨g	7 Kg	衛生的に、よくほぐす
	だいこん	15 g	13 K	(g	14 Kg	いちょう切り
	にんじん	15 g	13 k	⟨g	13 Kg	· .
	油揚げ	5 g	4 K	(g	4 Kg	短冊・湯かけ油抜き
のっぺい汁	冷凍いんげん	8 g	7 K	(g	7 Kg	解凍時間注意2~3cmカット
	厳選醤油	4 g	3.4 K	(g	3.4 Kg	
	酒	1.5g	1 7	本]	1 本	
,	食塩	0.2g	0.168 K	Kg	0.168 Kg	
	でん粉	1.5g	0.1	袋	0.1 袋	水溶き、ダマ注意
	だし昆布	1 g	1 K	Kg	1 K g	
: 	かつおだしパック	2 g		Kg	2 Kg	
小 計			83.3 k	kg	85. 1 kg	
	子持ちししゃも澱粉付き	40 g		個		異物、壊れに注意
	子持ちししゃも澱粉付き	50 g		個	0 個	
•	なたね油	4 g	0. 2 k		0.2 kg	
	厳選醤油	3.9g	3.3 k	Kg	3.3 Kg	
子持ちししゃ	上白糖	3 g		Kg	2.5 Kg	
もの南蛮漬け	ごま油	0.2g		本	0本	
つの刑虫頂い		3.9g	2 2	本	2 本	
	長ねぎ	5 g		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		Kg	0.1 Kg	
-	白いりごま	_ 1 g		Kg	0.8 Kg	
小 計			51.5 \	_	21 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
もやしとピー	ピーマン	. 9g	8	_	9 Kg	
_マンのお浸し	もやし	. 55 g	46 I		48 Kg	. <u>.</u>
小 計		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	53. 8	_	56. 5 kg	AN and Lindshill to the Lindshill to
土佐じょうゆ	_土佐醤油	1.68 g	1 2			釜で加熱しソースポットへ
_	水	9 g	8 1		8 Kg	
小 計			9		9 kg	· · · · · · ·
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g		個	840 個	
小 計 _			42 l	kg	0. 8 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~	中華麺(70g)	70 g	840 個	840 個	
9月)	中華麺	100 g	0 個	0 個	· _
小 計			58.8 kg	0. 8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	
小 計		·	173 kg	173 kg	
	長ねぎ	5 g	4 Kg	6 Kg	小口切り
ž.	国産豚もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	もやし	20 g	17 Kg	17 Kg	良く洗う
	キャベツ	20 g	17 Kg	20 Kg	短冊切り
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	せん切り
	こまつな	15 g	13 Kg	15 Kg	
タンメン	にら	5 g	4 Kg	4 Kg	3㎝手切り
メングン	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	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg	
	塩ラーメンスープの素	10 g	8.4 Kg	8.4 Kg	
	豚ガラスープ	6 g	2 袋	2 袋	
小 計			86.3 kg	93. 9 kg	·
花巻	花巻	40 g	840 個	840 個	·
162	花巻	50 g	0 個	0 個	
小 計			33.6 kg	0.8 kg	
·	なたね油	3 g	0.2 kg	0.2 kg	
	冷凍むきえび	18 g	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	21 g	18 Kg	18 Kg	揚げる、温度チェック
	長ねぎ	3 g	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	4
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	13 袋	13 袋	
	玉ねぎ	20 g	17 Kg	18 Kg	·
いかとえびの	酒	2 g	1 本	1本	,
チリソース煮	ケチャップ	7 g	5.9 Kg	5.9 Kg	,
(揚)	上白糖	1 g	0.8 Kg	0.8 Kg	
	厳選醤油	1 g	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	1 g	0 袋	0 袋	
	食塩	0.3g	0. 252 Kg	0. 252 Kg	
	なたね油	1 g	0.1 kg	0.1 kg	
,	ごま油	0.3g	0 本	0 本	
	水	14 g	12 Kg	12 Kg	
小 計			92. 1 kg	94. 2 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
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	
	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	0.3g	0.3 Kg	0.3 Kg	
	根しょうが	0.3g	0.3 Kg	0.3 Kg	,
	冷凍グリンピース	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	
ポークカレー	ケチャップ	3.5g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	中濃ソース	1.2g	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	0.5g	1 袋	1 袋	
	白ワイン	0.7g	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	0.5g	0 kg	0 kg	
•	カレ一粉	0.02 g	0.017 Kg	0.017 Kg	
小 計			125. 2 kg	131.6 kg	<u> </u>
	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	0.5g	0 kg	_ 0 kg	
, 小 計		•	42.4 kg	1.3 kg	
	キャベツ	28 g	24 Kg	28 Kg	短冊切りボイル冷却
わかめ入りサ	きゅうり	17 g	14 Kg	15 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	8g	7_ Kg	_7 Kg	せん切りボイル冷却
	干しカットわかめ	0.3g	1 袋	J	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		ソースポット
小_ 計			7.6 kg	7, 6 kg	<u> </u>

献立名	食品名	基本数量	分量	Т	総発注量	実人員840名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	医	<u> </u>	V a	55 Kg	187/14
	一子伙用相口不	00 g	54.6 k		54. 6 kg	
小 計	普通牛乳(200ml)	206 g		個	840 個	
牛乳	音通牛乳(200m1)	200 g	173 k		173 kg	
小 計	护堤 口入. 6 入.	C				袋あけ
	乾燥ワンタン	6 g	5 k		5 Ng	衛生的に
	国産豚もも小間切肉	10 g	8 H		8 Ng	小口切り
·	長ねぎ	10 g		Kg		
	もやし	15 g	13 k		13 Kg	
	たけのこ水煮レトルトパック	10 g		袋	8 袋	
	こまつな	10 g	8.1		10 Kg	短冊切り
ワンタンスー	にんじん	8 g	7 H		7 Kg	いちょう切り
プ	なると	5g		Kg		半月切
	厳選醤油	4 g	3.4 F		3.4 Kg	
	食塩	0.3g		Kg	0. 252 Kg	
	中華スープの素	0.5g	0.4 H	Kg	0. 4 Kg	
	なたね油	0.5g	0 1	kg	0 kg	· ·
	ごま油	0.2g	0 :	本_	0本	·
	こしょう	0.03 g	0. 025 l	Kg	0.025 Kg	
小計			66.8 1	kg	71.7 kg	
	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 1	個	0 個	
	酒	1.5g	1	本	1 本	下味をつけて、でん粉をつけ
	なたね油	5 g	0.3	kg	0.3 kg	揚げる。
	厳選醤油	1.5g		Kg	1.3 Kg	
	でん粉	13 g		袋	0.4 袋	
ユーリンチー	長ねぎ	5 g		Kg	6 Kg	みじん切り
	根しょうが	0.2g	0. 2		0. 2 Kg	4
	水	1 g		Kg	1 Kg	
•	酢	2.5g		本	1 本	
	上白糖	1.35 g	1.1		1.1 Kg	
	厳選醤油	3 g	2.5		2.5 Kg	1
	でま油	0.6g	0		0 本	4
小 計		_0.06	71. 1	-	32. 2 kg	
73° A		10 g	8	_	8 Kg	
	キャベツ	25 g	21		25 Kg	短冊切り
	にんじん	8 g		Kg	7 Kg	
	玉ねぎ	15 g	13		13 Kg	
野菜炒め	冷凍いんげん	- 15 g	4		4 Kg	
				kg	0 kg	
	なたね油	0.5g			0.3 Kg	
	中華スープの素	0.3g	0.3		_	-
	食塩	0.1g	0.084		0.084 Kg	
	こしょう	0.01 g	_	Kg	0.008 Kg	- -
	厳選醤油	2.5 g		Kg	2.1 Kg	-t
			55 <u>.</u> 8	κg	60.5 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
HX-22-10	コッペパン 50g	坐不 数里 50 g	<u>フェ</u> 840 個	840 個	183/19
コッペパン					:
	コッペパン 80g	80 g	0 個	0個	<u> </u>
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	
	国産豚もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
	しゃがいも	35 g	29 Kg	33 Kg	さいのめ
	にんじん	15 g	13 Kg	13 Kg	いちょう切り
·	玉ねぎ	35 g	29 Kg	31 Kg	さいのめ
	ほんしめじ	5 g	4 Kg	5 Kg	
ホワイトシチ	パセリ(みじん乾燥)	0.03 g	0 Kg	0 Kg	
_	ホワイトルウ	10 g	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	0.03 g	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	25 g	21 Kg	21 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
小計		·	116.4 kg	122. 7 kg	
	レバー入りウインナー	40 g	1680 個	1680 個	
	レバー入りウインナー	50 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
ウインナーケ	ケチャップ	4 g	3. 4 Kg	3, 4 Kg	·
チャップ和え	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	·
	7K	1.2g	1 Kg	1 Kg	
小計			`40.1 kg	8.1 kg	
	キャベツ	40 g	34 Kg	40 Kg	短冊ボイル冷却
サラダ	きゅうり	10 g	8 Kg	9 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	せん切りボイル冷却
小計	<u> </u>	<u> </u>	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	9 g	8 Kg	8 Kg	ソースポット
小計			7.6 kg		

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	<u>実人員840名</u> 指示内容
混ぜご飯4~9月	学校用精白米	<u> </u>	<u> カ単</u> 50 Kg		
小 計	子饮用相口不	UUB	50.4 kg	- 1-	
<u></u>	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個		<u> </u>
<u>十兆</u> 小 計	自超于机(200円)		173 kg	_	
را، EI	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg		衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	8 Kg	7 10 Kg	短冊切り
	キャベツ	15 g	13 Kg		
	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちょう切り
	だいこん	25 g	21 Kg		
	長ねぎ	5 g	4 Kg		小口切り
中華風大根ス	中華スープの素	1.2g	1 Kg		
ープ	厳選醤油	4 g	3. 4 Kg		-
•	でん粉	2 g	0.1 袋		
*	ごま油	0.5g	0 本		
	なたね油	0.5g	0 kg		
	食塩	0.25 g	0. 21 Kg		
	こしょう	0.02 g	0. 017 Kg	g 0.017 Kg	
	豚ガラスープ	3 g	1 袋		
 小 計	<u></u>		72.6 kg	80.3 kg	
	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	
+ = = <u> </u>	上白糖	1 g	0.8 K	0.8 Kg	·
肉団子の甘酢	厳選醤油	2 g	1.7 Kg	g 1.7 Kg	
あんかけ	酢	1.5g	1 本		
	酒	1 g	0 本		
	でん粉	0.7g	0 袋	9 0 袋	
	水	4 g	3 K		
小計	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		· 50, 1 k		
	焼き豚角切り(5mm)	15 g	13 K		衛生的に
	食塩	0.5g	0. 42 K	g 0.42 Kg	dh a 12 / [= 1]
	_ 玉ねぎ	10 g	8 Ki		荒みじん切り
	にんじん	10 g	8 K		
チャーハンの	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	8 袋		
具	冷凍いり卵	20 g	17 K		
	なたね油	_ 3 g	0.2 k		- }
	こしょう	0.02g	0. 017 K	_ _	─
	チキンスープストック_	0.4g	1 \$		
	厳選醤油	_ 2 g	1.7 K	 	<u> </u>
小 計_	,		59.6 k		
苺ヨーグルト	ストロペリーヨーグルト学配容器回収	100 g	840 個		<u> </u>
小 計			84 k	g 0.8 kg	

44 (4-	A E 4			40 A0 1 =	美人貝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	٠		54.6 kg	54.6 kg	
牛乳	普通牛乳(200mi)	206 g	840 個	840 個	
小 計			173 kg	173 kg	'
	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	厚めのいちょう切り
	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	ボイル
	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
肉じゃが	厳選醤油	9 g	7.6 Kg	7.6 Kg	
	上白糖	5 g	4.2 Kg	4. 2 Kg	
	酒	1.5g	1 本	1 本	
	本みりん	1.5g	1 本	1 本	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	和風だし	0.5g	0.4 Kg	0.4 Kg	
	こしょう	0.03g	0.025 Kg	0.025 Kg	·
	<u></u>	17 g	14 Kg	14 Kg	
小 計			178.9 kg	189. 4 kg	
	さわらの西京漬け	50 g	840 個	840 個	
さわらの西京	さわらの西京漬け	60 g	0 個	0 個	
焼き	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
小計		<u>. </u>	42. 4 kg	1.3 kg	
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	42 Kg	43 Kg	厚めの輪切りボイル冷却
小 計	1		42 kg	42.9 kg	
ノンオイル育じそドレッ 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
<u> </u>	<u> </u>	· <u>· · · · · · · · · · · · · · · · · · </u>	7.6 kg	7. 6 kg	

延人員840名

15.5.5				A11 TA	<u> </u>
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	
	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
	こぼう	9 g	8 Kg	8 Kg	小口切り水対流
	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	いちょう切り
	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
味噌けんちん	だいこん	9 g	8 Kg	8 Kg	いちょう切り
汁	こまつな	9 g	8 Kg	9 Kg	短冊ボイル
	板こんにゃく	10 g	8 Kg		縦3等分に割り色紙切り
	油揚げ	. 5g	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	
	ボイル大豆	45 g	38 Kg	38 Kg	1 .
	でん粉	6 g	0.2 袋	0.2 袋	
揚げ大豆	なたね油	3.5g	0.2 kg	0. 2 kg	
	上白糖	2 g	1.7 Kg	1, 7 Kg	
	厳選醤油	2.5g	2.1 Kg	2.1 Kg	
			49.6 kg	49. 6 kg	
<u> </u>	にんじん	10 g	8 Kg	9 Kg	いちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	29 袋		厚めいちょう切り
	れんこん	15 g	13 Kg	16 Kg	いちょう切り酢水
	和風だし	0.5g	0.4 Kg	0.4 Kg	
たけのこの土 佐煮	酒	1 g	0 本	0 本	
	上白糖	2.7g	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	4 '
			69.9 kg	73. 3 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

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	実人員0名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	0 Kg	0 Kg	энич эн
小計		005	0 kg	0 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	0 個	0 個	
小計) HAE 78 (2 0 0 1111)	200 5	0 kg	0 kg	
- 1	国産若鶏もも角切皮なし	20 g	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		厚いいちょう切り
	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
1 . 11 1+11	焼きちくわ	10 g	0 個	0 個	輪切り
いりどり	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	
r	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_	0.7g	0 本	0本	
	水	62.5g	0 Kg	0 Kg	
小 計		· .	0 kg	0 kg	
	鮭切身	50 g	0 個_	0 個	
 鮭のマヨネー	鮭切身	60 g	0 個	0個	
鮭の∢ョホー ズ焼き	白みそ	2 g	0 Kg		マヨネーズにみそ、酢を
∧ Mt ⊂		1.7g	0本		混ぜて漬ける。
	マヨネーズ	11 g	0 Kg	0 Kg	
		 	0 kg	0 kg	
	きゅうり	15 g	0 Kg	0 Kg	輪切りボイル冷却
切干し大根の	にんじん	10 g	_0 Kg	0 Kg	せん切りボイル冷却
和え物	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		良くもどす
小計	1 1 1 1 1		0 kg	0 kg	カレギナナナブ
	上白糖	2 g	0 Kg		ひと煮立ちする
切干し大根の	厳選醤油	5 g	0 Kg	0 Kg	,
和え物のたれ	酒	2 g	0 本	0 本	
10 10 10.	酢	1 g	0 本	0 本	
	水	1 g	0 Kg	0 Kg	
			0 kg	0 kg	

献立指示書

吉川市教育委員会

関小

25年 5月

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	55 Kg	55 Kg	
小 計	T I KANAGE AN		54.6 kg	54. 6 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840 個	840 個	-
· 小 計	H. M. 10 (= 0 0 111 1)		173 kg	173 kg	
	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	いちょう切り
	玉ねぎ	20 g	17 Kg	18 Kg	さいの目切り
	シェルマカロニ	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
ミネストロー	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
ネスープ	コンソメ(粉)	0.75 g	1 袋	1 袋	
	食塩	0.8g	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	0.8g	0.4 本	0.4 本	*
	ベイリーフ	0.02 g	0.02 Kg	0, 02 Kg	
小 計_		<u> </u>	82.9 kg	88.3 kg	<u> </u>
_	ハンバーグ(牛肉抜き)	60 g	840_個	840 個	
	なたね油	0.6g	0 kg	0 kg	
	ベシャメルソース	12 g	10 袋	10 袋	· ·
ハンバーグの	白ワイン	0.36 g	0.2 本	0.2 本	
ホワイトソー	調理用牛乳	10 g	8 Kg	8 Kg	
スがけ	<u>チキンスープストック</u>	0.12 g	0 袋	0 袋	
	_無塩バター	_ 1 g	2 個	2 個	- 1
	食塩	0.05 g	0.042 Kg	0.042 Kg	1 .
	水	_ 5g	4 Kg	4 Kg	
小 計			74.9 kg	24. 5 kg	(## LL Ab I
	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	16 g	13 Kg	13 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	13 袋	13 接	湯かけ解凍
コーンといん	冷凍いんげん	22 g	18 Kg		湯かけ解凍3cm
げんのソテー	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	0.5g	0.9 個	0.9個	
小 _ 計			45 kg	45 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	実人員840名 指示内容
白飯(4~9月)		<u> </u>	<u>カ里</u> 55 Kg		
	学校用精白米	65 g	54.6 k		
小 計	放逐件到 (20001)	206 ~	840 個		, ,
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	173 ki	<u> </u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
小 計	国产类购主主办明和内	10			衛生的に
	国産若鶏もも小間切肉 春雨(でん粉)	10 g	8 Kı	s ong	ざるに開け、そのまま釜へ
		7 g		12 Kg	1/2スライス
	玉ねぎ にんじん	15 g		io ng	いちょう切り
	チンゲンサイ	10 g		3 Ng	短冊切り
	<u> </u>	15 g	13 K _i 4' 袋		
春雨スープ	たけのこ水煮レトルトパック	5 g			
	厳選醤油	4 g	3.4 K		- I ·
-	中華スープの素	1 g	0.8 K		- }
	ごま油	0.2g	0		-
	なたね油	0.5g	0 kg	_	· '
	食塩	0.2g	0. 168 K		-
	こしょう	0.03 g	0. 025 K		
小 計			57. 1 k	_	
	松かさ入り紫いか切身チルド		840 個	_	-
	松かさ入り紫いか切身、チルド	60 g	0 個	-	-1
	こしょう	0.01 g	0.008 K		-
		0.1g	0. 084 K		
	でん粉	10 g	0.3 \$		-
) 	なたね油	5g	0.3 k	g 0.3 kg	
	長ねぎ	<u>5 g</u>	4 K		みじん切り
	にんにく	0.1g	0. 1 <u>K</u>	•	
いかの四川風	根しょうが	0.1g	• 0.1 K	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-
ソースがけ	白すりごま	2.5g	2.1 K		
<i>y</i> 243-17	│酒	1.5g	1 <u>7</u>		-1 '
	_上白糖	1.5 g	1.3 K		-
,	厳選醤油	3 g	2.5 K		_
	豚ガラスープ	3 g	1 \$		
	ごま油	0.5g	0 7		
	でん粉	0.5g	0 \$	_	
	水	1.5g	<u> </u>		
		2g	1 7		
	豆板醬	<u>0</u> .1g	0.1 K		
小 計			72. 6 k		
-	国産豚もも小間切肉	18 g	15 K		-1
	キャベツ	35 g	29 K		
	ピーマン	5 g	4. K		-
	_ 長ねぎ	10 g	8 K		¬(
	根しょうが	0.1g	0.1 K		=
	厳選醤油	1.8g	,1.5 K		
回鍋肉	赤みそ	0.9g	1 K		
	豆板醬	0.1g	0.1 K		-
	上白糖	0.1g	0.1 K		→
	酒	0.5g	0 7		
	中華スープの素	0.5g	0.4 K		
	こしょう	0.01 g	0.008 K		
	なたね油	0.8g	0 k	g 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

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
	でん粉	0.8g	0 袋	0 袋	
回鍋肉	ごま油	0.5g	0 本	0 本	•
	甜麺酱	1 g	2 個	2 個	
小 計			63.1 kg	71.8 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
ソフト麺(4	ソフト麺 (70g)	70 g		個	840 個	314-3-1-3-11
~9月)	ソフト麺(100g)	100 g	0	個	0 個	·
小 計	77 1 /2 (1008)	,000	58. 8		0. 8 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	840	個	840 個	· · · · ·
· 小 計			173		173 kg	
	こまつな	10 g		Kg		短冊切り、ボイル
٠	にんじん	10 g		Kg		いちょう切り
•	干しカットわかめ	0.5g		袋	2 袋	
	油揚げ	5 g	4	Kg	4 Kg	1/2短冊油抜き
	長ねぎ	· 15 g	13	Kg	17 Kg	小口切り
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8	Kg	8 Kg	衛生的に
±v.±. 14. ≒ 12./	かまぼこ	15 g	13	Kg	13 Kg	いちょう切り
おかめうどん	厳選醤 油	10 g	8. 4	Kg	8.4 Kg	
	酒	0.8g	0	≯	0 本	
	食塩	0.23 g	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	1 g	1	Kg	1 Kg	だしをとる
·	かつおだしパック	1 g	1	Kg	1 Kg	
小 計			67.7	kg	73. 7 kg	- · ·
-	さつま芋斜め切り皮付20g	40 g	1680	個	1680 個	
天ぷら(さつ	さつま芋斜め切り皮付30g	60 g	0	個_	0 個	
まいも)		12 g	10. 1	Kg	10.1 Kg	
	なたね油	7 g	0. 4	kg	0.4 kg	
小 計			49. 6	_	17.6 kg	
	こぼう	25 g	21	Kg		ささがき
	にんじん	15 g	<u>13</u>	Kg	13 Kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g	8	Kg	8 Kg	
	つきこんにゃく	20 g	17	Kg_	17 Kg	ボイル
きんぴらごぼ う(S)	厳選醤油	3.5 g	2. 9		2.9 Kg	
	上白糖	2 g	1.7		1.7 Kg	
	本みりん	0.5g	0	:	0 本	
	和風だし	0.3g	0. 3		0.3 Kg	1
	_なたね油	1 g	0. 1	kg	0.1 kg	-1
,	七味唐辛子	0.01 g	0		0 Kg	
小 計	·		64. 9	kg	67. 7 kg	

献立名	食品名	T				
	-	基本数量	<u> 分量</u>		総発注量	指示内容
麦ご飯(4~9月) 麦	ごはん	65 g	55		55 Kg	
小 計		•	54. 6	kg	54. 6 kg	
牛乳 普	通牛乳(200ml)	206 g	840		840 個	
小 計	<u> </u>		173	kg	173 kg	
国	産豚もも小間切肉	20 g	17	Kg	17 K g	衛生的に
玉	ねぎ	40 g	34	Kg	36 Kg	1/2スライス
15	んじん	17 g	14	Kg		いちょう切り
じ	ゃがいも	40 g	34	Kg		さいの目
冷	凍グリンピース	3 g	3	Kg	3 Kg	解凍
<u></u>	ヤシルウ	11 g	9	Kg	9 Kg	
カ	レールウ	2.5g	2	Kg	2 Kg	
ケ	チャップ	5 g	4. 2	Kg	4.2 Kg	
ハヤシライス中	濃ソース	2 g	1. 68	Kg	1.68 Kg	
粉	チーズ	2.5g	2	Kg	2 Kg	
 チ	キンスープストック	0.5g	1	袋	1 袋	
赤	ワイン	0.7g	0. 3	本	0.3 本	·
゙゙゙゙゙゙゙゙	ミグラスソース	3 g	1	個	1 個	-
Ξ	しょう	0.03 g	0. 025	Kg	0.025 Kg	
な	たね油	0.5g	0	kg	0 kg	
ح	りレバーそぼろ	2 g	2	Kg	2 Kg	
12	んにく	0.1g	0. 1	Kg	0.1 Kg	みじん切り
小 計			125. 9	kg	132. 2 kg	
1 - 1 × - 1 × 5	マトソースオムレツ 50g	50 g	840	個	840 個	
トマトソース	マトソースオムレツ 60g	60 g	0	個	0 個	
オムレツな	たね油	0.5g	. 0	kg	0 kg	
小 計			42. 4	kg	1.3 kg	
+	ヤベツ	30 g	25	Kg		短冊切りボイル冷却
こんにゃくサーき	ゅうり	10 g	8	Kg	9 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	んじん	10 g	8	Kg	9 Kg	せん切りボイル冷却
+	ラダこんにゃく	12 g	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 ノング	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	<u> </u>		7. 6	kg	7.6 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
酢めし	酢めし	60 g	58 K	g 58 Kg	,
小 計			58. 2 kg	g 58.2 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個·	,
小 計			199. 8 kg		
	絹ごし豆腐	35 g	34 Kg		1/2さいの目水対流
	糸みつば	5 g	5 K _i		手切り3㎝
	長ねぎ	20 g	19 Kg	g 26 Kg	小口切り
- 130 M (1) L	にんじん	15 g	15 Kg	g 15 Kg	いちょう切り
みつば入りす	厳選醤油	4 g	3. 9 Kg	g 3.9 Kg	
まし汁	酒	. 1 g	1 本	1 本	
	食塩	0.5g	0. 485 K ₂	g 0.485 Kg	
	だし昆布	1 g	1 Kg	g 1 Kg	だしをとる
	かつおだしパック	2 g	2 K		1
小計			81 kg	•	
	シルバー幽庵漬け 50g	50 g	970 個		
シルバーの幽	シルバー幽庵漬け 60g	60 g	0 個		· · ·
庵焼き	なたね油	0.5g	0 ki		
小計			49 kr		
, RI	にんじん	12 g	12 K	g 12 Kg	ささがき
	たけのこ水煮レトルトパック	7 g	7 袋		いちょう切り
	カットかんぴょう 1cmカット	2 g	2 🕏		異物注意、良くもどす
	油揚げ	5 g	5 K	g 5 Kg	短冊油抜き
	冷凍いり卵	10 g	10 K	g 10 Kg	ボイル温度チェック良くほぐす
	冷凍グリンピース	3 g	3 K	g 3 Kg	異物注意、解凍
ちらし寿司の	上白糖	1.5g	1.5 K		·
具(少)	酒	0.3g	0 7	- .	4
	本みりん	0.3g	0 4		
	厳選醤油	3 g	2, 9 K		-
,	和風だし	0.1g	0. 1 K		- <i>'</i>
	冷凍むきえび	5 g	5 K	-	ボイル、温度チャック
	れんこん	10 g	10 K		いちょう切り
	きざみ焼き海苔	1 g	10 税	10 袋	当日、クラス毎に袋分け
小 計	こでが死亡/再日	<u> </u>	58.4 k		<u> </u>
柏餅		40 g	970 個		
<u></u>	TQ#/T	1 408	38.8 k	<u> </u>	
			00. 0 K	p 0 1/P	

25年 5月 栄小

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
地粉うどん	地粉うどん(70g)	70 g	970	個	970 個	
(4~9月)	地粉うどん	100 g	0	個	0 個	
小 計	<u> </u>		67. 9	kg	1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970	個	970 個	
小計			199. 8	kg	199. 8 kg	
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	10	Kg		衛生的に
	にんじん	12 g	12	Kg	12 Kg	せん切り
	だいこん	20 g	19	Kg	22 Kg	
·	長ねぎ	12 g	12	Kg	16 Kg	小口切り
	こまつな	15 g	15	Kg	17 Kg	短冊ボイル
	酒	0.7g	. 0	本	0 本	
	本みりん	0.7g	0	本	0 本	
きつねうどん	厳選醤油	11 g	10. 7	Kg	10.7 Kg	·
	食塩	0.2g	0. 194	Kg	0.194 Kg	·
	だし昆布	1 g	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	2 g	2	Kg	2 Kg	
	油揚げ	9 g	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	
	焼きちくわ	34 g	485	個	485 個	小2/6個・中2/4個(1人2個)
ちくわの磯辺	小麦粉	13 g	12. 6	Kg	12.6 Kg	衣をつけて揚げる
揚げ	あおさ粉	0.1g	1	袋	1 袋	
	なたね油	5 g	0. 3	kg	0.3 kg	
小 計			50. 5	kg	17.6 kg	
	国産豚もも挽肉	10 g	· 10	Kg	10 Kg	衛生的に
	板こんにゃく	30 g	29	Kg	29 Kg	1/3割厚め色紙切り、ボイル
	根しょうが	0.2g	0. 2	Kg	0.2 Kg	みじん切り
	にんじん	5 g	5	Kg	5 Kg	厚めのいちょう切り
	たけのこ水煮レトルトパック	15 g	15	袋	15 袋	いちょう切り
こんにゃくの	冷凍グリンピース	3 g	3	Kg	3 Kg	解凍(お湯かけ)
そぼろ煮	厳選醤油	3.5g	3. 4		3.4 Kg	_
	上白糖	2 g	1. 9	Kg	1.9 Kg	
	酒	0.7g	0		0 本	
	和風だし	0.3g	0.3	Kg	0.3 Kg	
	なたね油	0.3g	0		0 kg	•
	水	10 g	10	Kg	10 Kg	1
. 小 計	· -		77. 6		77. 8 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
脉工力		+		- 格光注里 970 個	11小八谷
ぶどうパン	給食用ぶどうパン	50 g			
. =:	給食用ぶどうパン	80 g	0 個	0 個	
<u>小計</u>	MANUFACTURE CO		48.5 kg	1 kg	·
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
		1	199.8 kg	199. 8 kg	(A) 나 사이트
	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	冷凍ホールコーン	15 g	15 袋	15 設	袋あけ 1/07 = イフ
	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	1/2スライス
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	いちょう切り
	キャベツ	25 g	24 Kg		短冊切り
コーンスープ	コンソメ(粉)	2 g	4 袋	4 袋	-
	チキンスープストック	0.3g	1 袋	1 袋	·
	厳選醤油	1.5g	1.5 Kg	1.5 Kg	
	食塩	0.8g	0.776 Kg	0.776 Kg	
	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	,
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
小 計	<u> </u>		82.6 kg	88. 4 kg	
	国産若鶏もも切身皮なし	50 g	970 個	970 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	0.1g	0.097 Kg	0.097 Kg	
	こしょう	0.01g	0.01 Kg	0.01 Kg	
	ホールトマト(ダイス)缶	17 g	6 缶		鍋でソースを作りかけて配缶
	玉ねぎ	5 g	5 Kg	5 Kg	みじん切り
	有塩バター 450g	0.2g	0.4 個	0.4 個	
	赤ワイン	0.5g	0.3 本	0.3 本	
鶏肉のトマト	チキンスープストック	0.5g	1 袋	1 袋	
ソースがけ	ケチャップ	3 g	2.9 Kg	2.9 Kg	
	食塩	0.08g	0.078 Kg	0.078 Kg	
	上白糖	0.5g	0.5 Kg	0.5 Kg	i i
	にんにく	0.1g	0.1 Kg	0.1 Kg	みじん切り
	エリンギ	5 g	4. 9 Kg	5.3 Kg	·
	でん粉	0.5g	0 袋	0 袋	ダマ注意
	水	3 g	3 Kg	3 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	4
	<u> </u>		83.4 kg	36.6 kg	
. н	ごぼう	23 g	22 Kg	25 Kg	せん切りボイル冷却
	だいこん	15 g	15 Kg	16 Kg	=
ごぼうサラダ	きゅうり	15 g	15 Kg	15 Kg	1 .
	にんじん	12 g	12 Kg	12 Kg	
· 小 計	1=10 010	1 '	63.1 kg	67.8 kg	
和風クリーミードレッシ	和風クリーミードレッシング	11 g	11 Kg		ソースポット
<u>ング</u> 小 計	THAMA TO TO TO TO	1115	10.7 kg	10. 7 kg	
<u> 11 [1]</u>			1211 118		

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63	Kg	63 Kg	
小 計	2 10 40 10 112		63. 1	_	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970	個	970 個	
小 計			199.8	kg	199.8 kg	
	にんじん	15 g	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)	0.2g	1.9	袋	1.9 袋	
<u> </u>	キャベツ	25 g	24	Kg	29 Kg	短冊切り
中華野菜スープ	中華スープの素	1 g	1	Kg	1 Kg	
`	厳選醤油	4.3g	4. 2	Kg	4.2 Kg	·
	でん粉	1.5g	0.1	袋	0.1 袋	水溶きする
		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	0.5g	0	kg	0 kg	
	ごま油	0.2g	0	本	0 本	
小 計		·	85. 3	kg	98. 2 kg	
	春 巻	50 g	970	個	970 個	
春巻	春巻	60 g	0	個	0 個	
	なたね油	5 g		kg	0.3 kg	
小 計			53. 4	kg	5.8 kg	
	国産豚もも小間切肉	· 40 g	39	Kg		衛生的に
	ごま油	0.3 g	0	本	0 本	
	玉ねぎ	20 g	19	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
プルコギ	上白糖	2 g	1. 9	Kg	1 <u>.</u> 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	0.2g	0. 2	Kg		みじん切り
	なたね油	0.5g		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		970 個	
小 計			7. 8	kg	0 kg	·

延人員820名

				40 =4:4 =	美人員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(200mi)	206 g	820 個	820 個	
小 計			168.9 kg	168.9 kg	
	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	いちょう切り
	にんじん	10 g	8 Kg	8 Kg	
	長ねぎ	10 g	8 Kg	11 Kg	小口切り
豚汁	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	4.7g	4 Kg	4 Kg	ミキサーにかける
	白みそ	5.5g	5 Kg	5 Kg	·
	ごま油	0.5g	0 本	0 本	
•	いりこだしパック	2 g	2 Kg	2 Kg	
小 計		I <u> </u>	94.9 kg	102. 2 kg	
	さば切り身,塩ふり	50 g	820 個	820 個	
さばの塩焼き	さば切り身,塩ふり	60 g	0 個	0 個	-
C 10107 111,75 C	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
 小 計			41.4 kg	1.2 kg	
	キャベツ	40 g	33 Kg		短冊ボイル冷却
キャベツのご	冷凍いんげん	10 g	8 Kg	8 Kg	ボイル冷却
ま和え	にんじん	12 g	10 Kg	10 Kg	せん切りボイル冷却
小 計	1	61	50.8 kg	56.9 kg	
ごまクリーミードレッシ ング		10 g	8 Kg	8 Kg	
<u>ング</u> 小 計	<u> </u>	<u> </u>	8.2 kg	8. 2 kg	l
ふりかけ	ふりかけ (かつお)	2.5g	820 個	820 個	
<u> </u>	W. 2 W. 1 (W. 2 W)	2.06	2.1 kg	0 kg	
- 'I' , <u>Bl</u>	·				

延人員970名

·		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	実人員970名
献立名	食品名	基本数量	<u> 分量</u>	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	
<u>小</u> 計			58.2 kg	58. 2 kg	<u> </u>
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
小 計		•	199.8 kg	199. 8 kg	
	国産豚もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	キャベツ	10 g	10 Kg	11 Kg	短冊切り
	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	1/2割スライス
マカロニスー プ	厳選醤油	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
<i>)</i>	こしょう	0.03 g	0.029 Kg	0.029 Kg	
	コンソメ(粉)	2 g	4 袋	4 袋	
•	シェルマカロニ	. 10 g	10 Kg	10 Kg	固めボイル
•	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
			62.6 kg	65.8 kg	
	お豆コロッケ 50g	50 g	970 個	970 個	
お豆コロッケ	お豆コロッケ 60g	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	5 g	0.3 kg	0.3 kg	. ,
			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	
	冷凍むきえび	25 g	24 Kg	24 Kg	ボイル
	玉ねぎ	23 g	22 Kg	24 Kg	みじん切り
	冷凍ホールコーン	10 g	10 袋	10 袋	解凍
	エリンギ	8 g	7.8 Kg	8.4 Kg	みじん切り
	冷凍グリンピース	3 g	3 Kg	3 Kg	解凍
	ボンレスハム細切り	10 g	10 Kg	10 Kg	
えびピラフの	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
具(赤)	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	0.28 g	1 袋	1 袋	1
	食塩	0.3g	0. 291 Kg	0. 291 Kg	
	こしょう	0.05 g	0. 049 Kg	0.049 Kg	-1
	パプリカ	0.08 g	0.1 Kg	0.1 Kg	1
	白ワイン	0.5g	0.3 本	0.3 本	
小 計			84.6 kg	86.7 kg	-
カットパイン	カットパイン	40 g	970 個	970 個	
小 計 _	<u> </u>		38.8 kg		

栄小 -

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	
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	
	国産豚もも小間切肉	15 g	15	Kg	15 Kg	衛生的に
	紫いか短冊松かさ切り	15 g		-	15 Kg	ボイル
	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	いちょう切り
	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	0.5g	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	
八中井	ピーマン	5 g	5	Kg	6 Kg	短冊切り
八宝菜	厳選醤油	2 g	1.9	Kg	1.9 Kg	
	食塩	0.8g	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	3.4g	. 1	袋	1 袋	
-	中華スープの素	0.5g	0. 5	Kg	0.5 Kg	
	なたね油	0.5g	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	0.2g	0. 4	缶	0.4 缶	
	酒	1.5g	1	本	1 本	
	水	25 g	24	Kg	24 Kg	
小 計			214. 8	kg	221.8 kg	<u> </u>
ショウロンポ	ショウロンポウトレイ入り	40 g	1940	個	1940 個	
ゥ	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	<u> </u>
ショウロンポ	厳選醤油	1.5g	1.5	Kg	1.5 Kg	釜で加熱
		0.9g	0. 9		0.9 Kg	
ウのたれ	水	7 g	7	Kg	7 Kg	
小 計		·	9. 1	_	9.1 kg	
	杏仁寒天缶	35 g_	11	缶	11 缶	•
 杏仁豆腐	みかん 1 号缶	10 g	6	缶	6 缶	
'口''	パインチビット	10 g	10		10 袋	·
,	<u>ミックス</u> ドフルーツ	30 g	17		17 個	
小 計	<u> </u>		82. 5	kg	82. 5 kg	

+1-1-2-	A [++-	八目		₩ ₩₩	実人員970名
献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>	_	総発注量	指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g		Kg	63 Kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
小計				kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		個	970 個	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
小 計			199.8 k		199. 8 kg	
	厳選醤油	2 g		Kg	1.9 Kg	
	白いんげん豆(ゆで)	13 g		袋	13 袋	And the Alexander
	レバー入りウインナー(輸切り)	10 g	10 H	Kg	10 Kg	衛生的に
	じゃがいも	20 g	19 H	Kg	22 Kg	さいの目
	玉ねぎ	30 g	29 I	Kg	31 Kg	1/2スライス
	にんじん	15 g	15 H	Kg	15 Kg	いちょう切り
	食塩	0.3g	0. 291 l	Kg	0. 291 Kg	
白いんげん豆	こしょう	0.03g	0. 029 l	Kg	0.029 Kg	·
めスープ	ベイリーフ	0.01 g	0. 01 l	Kg	0.01 Kg	
	なたね油	0.5g	. 0 1	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		Kg	5 Kg	
	水	20 g	19 !	Kg	19 Kg	
小 計		1	115.3	kg	119.7 kg	
10 2. 2.	ハムカツ	50 g	970	個	970 個	,
ポークハムカ	ハムカツ 60g	60 g	0 4	個	0 個	
ツ	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	1 100		6.8	kg	6.8 kg	
	キャベツ	36 g	35	Kg	41 Kg	短冊切り
i .	冷凍ホールコーン	7 g	7	袋	7 袋	異物注意
	にんじん	13 g	13	Kg	13 Kg	せん切り
カラフルソテ	ピーマン	6 g	6		7 Kg	•
-	コンソメ(粉)	0.5g		袋	1 袋	
	なたね油	0.5g		kg	0 kg	
	食塩	0.4g		Kg	0.388 Kg	
	こしょう	0.02 g	0, 019		0.019 Kg	
小計			61.5		69.1 kg	·
角チーズ	角チーズ	15 g		個	0 個	
小計	<u> </u>	, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>		kg	0 kg	
- 13 HI						

献立名		基本数量	分量		総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g		Κg	63 Kg	Horkin.
小計	TX///IIIA		63.1		63. 1 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
 牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g		個	970 個	
<u>小</u> 計	HAM 70 (2 0 0 m)	200 5	199.8 A		199. 8 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
-12" HI	木綿豆腐	20 g		Kg		さいの目シンクアルコール消毒
	冷凍里芋	18 g		Kg	17 Kg	痛みチェック、氷落とす
	国産若鶏もも小間切肉	8 g		Kg	8 Kg	衛生的に、よくほぐす
	だいこん	15 g		Kg	16 Kg	いちょう切り
	にんじん	15 g		Kg	15 Kg	
	油揚げ	5 g		Kg		短冊・湯かけ油抜き
のっぺい汁。	冷凍いんげん	8 g		Kg		解凍時間注意2~3㎝カット
	厳選醤油	4 g		Kġ	3.9 Kg	
	酒	1.5g		本	1 本	
		0.2g		Kg	0. 194 Kg	
	でん粉	1.5g		袋		水溶き、ダマ注意
· '	だし昆布	1 g		Kg	1 Kg	
	かつおだしパック	2 g		Kg	2 Kg	
小 計	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		96. 2		98.3 kg	
	子持ちししゃも澱粉付き	40 g	1940	個	1940 個	異物、壊れに注意
	子持ちししゃも澱粉付き	50 g	0 '	個	0 個	
	なたね油	4 g	0. 2	kg	0. 2 kg	1 -
	厳選醤油	3.9g	3.8	Kg	3.8 Kg	·
	上白糖	3 g	2.9	Kg	2.9 Kg	
子持ちししゃ	ごま油	0.2g	0	本	0 本	
もの南蛮漬け	酢	3.9g	2	本	2 本	
	長ねぎ	5 g	5	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	0.2 Kg	
	白いりごま	1 g	1 1	Kg	1 Kg	煎る
小 計			59. 5	kg	24. 3 kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
もやしとピー	ピーマン	9 g	9	Kg	10 Kg	· ·
マンのお浸し	もやし	_55 g	53	Kg	55 Kg	
小 計			62. 1		65. 3 kg	
土仕じょるか	土佐醤油	1.68 g	1	_		釜で加熱しソースポットへ
土佐じょうゆ	水	_ 9 g	_ 9		_9 Kg	
小 計			10. 4		10. 4 kg	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	50 g	_970		970 個	
小 計			48. 5	kg	1 kg	

献立指示書

吉川市教育委員会

栄小

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
中華麺(4~	中華麺(70g)	70 g	<u>フェ</u> 970 個	970 個	
9月)	中華麺	100 g	0 個	0 個	
小 計	<u> </u>	100 6	67.9 kg	1 kg	· ·
<u> </u>	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
<u> </u>	<u> </u>		199.8 kg	199.8 kg	
, н	長ねぎ	5 g	5 Kg	6 Kg	小口切り
	国産豚もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	もやし	20 g	19 Kg	20 Kg	良く洗う
	キャベツ	20 g	19 Kg	23 Kg	短冊切り
•	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	
	こまつな	15 g	15 Kg	17 Kg	
	にら	5 g	5 Kg	5 Kg	3㎝手切り
タンメン	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	10 g	9.7 Kg	9.7 Kg	
		6g	2 袋	2 袋	
小 計			99.6 kg	108. 4 kg	
		40 g	970 個	970 個	
花巻	花巻	50 g	0 個	0 個	-
小 計			38.8 kg	1 kg	
	なたね油	3 g	0.2 kg	0.2 kg	
	冷凍むきえび	18 g	17 Kg	17 Kg	ボイル、温度チェック
•	いか短冊松かさ入り澱粉付き	21 g	20 Kg	20 Kg	揚げる、温度チェック_
	長ねぎ	3 g	3_Kg	_ 4 Kg	みじん切り
	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	15 g	15 袋		4
4	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	
いかとえびの	酒	2 g	1 本	1 本	₹
チリソース煮	ケチャップ	_ 7g	6.8 Kg	6.8 Kg	-
(揚)	上白糖	_1 g	_ 1 Kg	1 Kg	
•	厳選醤油	_ 1 g	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	1 g	0 袋	0 袋	-1
	食塩	0.3g	0. 291 Kg	0. 291 Kg	-
	なたね油	1 g	0.1 kg	0.1 kg	-
	ごま油	0.3g	0 本	0本	-1
	水	_14 g	14 Kg		
小 計			106.4 kg	108 <u>.</u> 8 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	63 K		63 Kg	
小 計			63.1 k	(g	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 1	固	970 個	
小 計		· ·	199. <u>8</u> k	⟨g	199. 8 kg	
÷.	国産豚もも小間切肉	20 g	19 K	(g	19 Kg	
	じゃがいも	40 g	39 K	(g_	43 Kg	
	にんじん	17 g	16 K	(g	17 Kg	
	玉ねぎ	40 g	39 K	(g	41 Kg	
	にんにく	0.3g	0.3 K	(g	0.3 Kg	
	根しょうが	0.3g	0.3 K	(g	0.4 Kg	
•	冷凍グリンピース	3 g	3 K	⟨g	3 Kg	
	スキムミルク	2 g	2 K	⟨g	2 Kg	
•	粉チーズ	2 g	2 k	⟨g	2 Kg	
ポークカレー	ケチャップ	3.5g	3.4 K	⟨ g	3.4 Kg	
	中濃ソース	1.2g	1.16 k	(g	1.16 Kg	
	カレールウ	14 g	14 H	(g	14 Kg	
	ハヤシルウ	2 g	2 k	(g	2 Kg	, and the second se
	チキンスープストック	0.5g	1 4	袋	1 袋	
٠	白ワイン	0.7g	0.4	本	0.4 本	
	こしょう	0.03 g	0. 029 k	Kg	0.029 Kg	-
	とりレバーそぼろ	2 g	2 H	Kg	2 Kg	
-	なたね油	0.5g	0 1	kg	0 kg	
	カレ一粉	0.02 g	0.019 H	Kg	0.019 Kg	
小 計			144.6	kg	152 kg	,
	ハムチーズピカタ	50 g	970	個	970 個	
ハムチーズピ	ハムチーズピカタ	60 g	0 1	個	0 個	•
カタ	なたね油	0.5g	0 1	kg	0 kg	
小 計			49 I	kg	1.5 kg	
·	キャベツ	28 g	27 I	Kg	32 Kg	短冊切りボイル冷却
わかめ入りサ	きゅうり	17 g	16	Kg_	17 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	8 g	8 I	Kg	8 Kg	せん切りボイル冷却
	干しカットわかめ	0.3g	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 I	Kg	9 Kg	ソースポット
小 計			8.7	kg	8.7 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量		総発注量	実人員970名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	基本数里 65 g		Kg	- 株の光/工里 63 Kg	祖水内谷
	子饮用相口不	០១ <u>ឌ</u>	63, 1		63.1 kg	
	· 旅客外到 (2.00mm)	206 ~			970 個	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	.970 199. 8	個	970 1四 199.8 kg	
小 計	*****					
	乾燥ワンタン	6 g		Kg	6 Kg	袋あけ
	国産豚もも小間切肉	10 g		Kg	10 Kg	衛生的に
	長ねぎ	10 g		Kg		小口切り
	もやし	15 g		Kg	15 Kg	
ŕ	たけのこ水煮レトルトパック	10 g		袋	10 袋	k= m kn t l
	こまつな	10 g		Kg	11 Kg	短冊切り
ワンタンスー	にんじん	8 g		Kg		いちょう切り
プ	なると	5 g	5	Kg		半月切
	厳選醤油	4 g	3. 9	Kg	3.9 Kg	
	食塩	0.3g	0. 291	Kg	0. 291 Kg	
	中華スープの素	0.5g	0. 5	Kg	0.5 Kg	
٠	なたね油	0.5g	0	kg	0 kg	
	ごま油	0.2g	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	
·	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	1.5g	1	本		下味をつけて、でん粉をつけ
-	なたね油	5 g	0. 3	kg	0.3 kg	揚げる。
	厳選醤油	1.5g	1. 5		1.5 Kg	
	でん粉	13 g		袋	0.5 袋	
ユーリンチー	長ねぎ	5 g		Kg	6 Kg	みじん切り
_ ,_ ,	根しょうが	0.2g		Kg	0. 2 Kg	•
	水	1 g		Kg	1 Kg	
	 酢	2.5g	<u>·</u>	本	1 本	
		1. 35 g	1.3		1.3 Kg	
		3 g	2. 9	_	2.9 Kg	-
	ごま油	0.6g		本	0 本	-
			82. 1	-	37. 2 kg	
.1. bl	ロースハム細切り	10 g	. 10		10 Kg	
	キャベツ	25 g	24		29 Kø	短冊切り
	にんじん	- 20 g		Kg	8 Kg	
	玉ねぎ	15 g	_	Kg	15 Kg	
	 14 1	5 g		Kg	5 Kg	
野菜炒め	なたね油	0.5g	-	kg	0 kg	7
	なたね油 中華スープの素		0.3		0. 3 Kg	-
	·	0.3g				
	食塩	0.1g	0. 097		0.097 Kg	
	こしょう	0.01 g		Kg	0.01 Kg	-
	厳選醤油	2.5 g	2.4		2. 4 Kg	
			64. 4	κg	69. 9 kg	

					美人員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	50 g	970 個	970 個	
コッペハン	コッペパン 80g	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	
	国産豚もも小間切肉	10 g	10 Kg	10 Kg	衛生的に
	じゃがいも	35 g	34 Kg	38 Kg	さいのめ
	にんじん	15 g	15 Kg	15 Kg	いちょう切り
	玉ねぎ	35 g	34 Kg	36 Kg	さいのめ
•	ほんしめじ	5 g	5 Kg	6 Kg	· ·
ホワイトシチ	パセリ(みじん乾燥)	0.03 g	0 Kg	0 Kg	
ュ ー ,	ホワイトルウ	10 g	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	0.03 g	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	25 g	24 Kg	24 Kg	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
 小 計	* * .		134. 4 kg	141.6 kg	
	レバー入りウインナー	40 g	1940 個	1940 個	
	レバー入りウインナー	50 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
ウインナーケ	ケチャップ	4 g	3.9 Kg	3.9 Kg	
チャップ和え	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	
	キャベツ	40 g	39 Kg	46 Kg	短冊ボイル冷却
サラダ	きゅうり	10 g	10 Kg	10 Kg	輪切りボイル冷却
	にんじん	12 g	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	. 9 g	9 Kg	9 Kg	ソースポット
<u> </u>			8.7 kg	8.7 kg	``

献立名	食品名	基本数量		総発注量	<u>実人員970名</u> 指示内容
	学校用精白米	整本数里 60 g	<u> 万里</u> 58 Kg		184/1747
小計	一十次 用相口不	008	58. 2 kg		<u> </u>
 牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個		
	日瓜丁孔(200m)	200 6	199.8 kg		
ี	国産若鶏もも小間切肉	10 g	10 Kg		衛生的に
	チンゲンサイ	10 g	10 Kg	11 Kg	短冊切り
	キャベツ	15 g	15 Kg		1 .
	にんじん	10 g	10 Kg		
	だいこん	25 g	24 Kg	-	
•	長ねぎ	5 g	5 Kg		小口切り
中華風大根ス	中華スープの素	1.2g	1, 2 Kg	 	
ープ	厳選醤油	4 g	3.9 Kg		4
	でん粉	2 g	0.1 袋		l
	ごま油	0.5g	0 本		
ı	なたね油	0.5g	0 kg		
	食塩	0.25 g	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		
 小 計			83.9 kg		<u> </u>
	肉団子	45 g	2910 個	2910 個	
	肉団子	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	4,5g	0.3 kg	0.3 kg	
4 T 3 A 4 T 5	上白糖	1 g	1 Kg	1 Kg	
肉団子の甘酢	厳選醤油	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	
あんかけ	酢	1.5g	1 本	1 本	
	酒	1 g	1 本		
•	でん粉	0.7g	0 袋	0 袋	
	水	4 g	_4 Kg		·
小 _ 計			57.9 kg		
	焼き豚角切り (5mm)	15 g	15 K g		衛生的に
	食塩	0,5g	0. 485 Kg	0. 485 Kg	
•	玉ねぎ	10 g	10 Kg	_ · _ ·	荒みじん切り
	にんじん	10 g	10 Kg		
チャーハンの	たけのこ水煮レトルトパック	10 g	10 袋	10 袋	
具	冷凍いり卵	20 g	19 Kg	 	ボイルよくほぐす
	なたね油	3 g	0. 2 kg		- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	こしょう	0.02 g	0.019 Kg		_
·	チキンスープストック	0.4g	1 袋		
<u> </u>	厳選醤油	2 g	1.9 Kg		
		· -	68. 8 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		
小 計			97_kg	; 1 kg	

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg		
小計	1 12/11/16 11/15		63. 1 kg	<u> </u>	
<u> </u>	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個		
小 計	HVE 110 (= 0 0 ()		199.8 kg	<u> </u>	
	国産豚もも小間切肉	23 g	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	厚めのいちょう切り
,	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
	つきこんにゃく	15 g	15 Kg	15 Kg	ボイル
	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
肉じゃが	厳選醤油	9 g	8.7 Kg	8.7 Kg	
	上白糖	5 g	4.9 Kg	4.9 Kg	
	酒	1.5g	1 本	1 本	
	本みりん	1.5g	1 本		
	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
	和風だし	0.5g	0.5 Kg	0.5 Kg	
•	こしょう	0,03 g	0. 029 K	0. 029 Kg	
	水	17 g	16 K	16 Kg	
	-		206. 6 kg	218.7 kg	
	さわらの西京漬け・	50 g	970 個	970 個	
さわらの西京 焼き	さわらの西京漬け	60 g	0 個	0 個	
	なたね油	0.5g	0 kı		
小 計			49 k		
ころころキュウリ	きゅうり	50 g	49 K		厚めの輪切りボイル冷却
· 小 計	· -		48. 5 k		
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 K	<u> </u>	
小 計			8.7 k	g 8.7 kg	

延人員970名

4				-	4.0	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	·
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	
	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	いちょう切り
	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
味噌けんちん	だいこん	9 g	9	Kg	10 Kg	いちょう切り
汁	こまつな	9 g	9	Kg	10 Kg	短冊ボイル
	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	6g	6	Kg	6 Kg	
ı	いりこだしパック	2 g	2	Kg	2 Kg	だしをとる
小 計		L	111.6		118.3 kg	
	ボイル大豆	45 g	44	Kg	44 Kg	
	でん粉	6 g	0. 2	袋	0.2 袋	
揚げ大豆	なたね油	3.5g	0. 2	kg	0. 2 kg	
	上白糖	2 g	1. 9	Kg	1.9 Kg	
•	厳選醤油	2.5g	2. 4	Kg	2.4 Kg	
小 計			57. 2	kg	57. 2 kg	-
	にんじん	10 g	10	Kg	10 Kg	いちょう切り
l	たけのこ水煮レトルトパック	35 g	34		34 袋	厚めいちょう切り
I .	れんこん	15 g	15	Kg	18 Kg	
	和風だし	0.5g	0. 5		0.5 Kg	
l	酒	1 g	1	本	1 本	
たけのこの土	 上白糖	2.7g	2. 6	Kg	2. 6 Kg	
佐煮	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	

延人員970名

+:	Д П В	44 444 15		4/1 54 13. E	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	Africa I and A a a a a a a		63.1 kg	63.1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	<u> </u>
小 計			199.8 kg	199. 8 kg	ᄷᅩᆚᆉ
	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		厚いいちょう切り
	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	
	冷凍グリンピース	. 5g	5 Kg	5 Kg	湯通し解凍
•	板こんにゃく	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
いりどり	焼きちくわ	10 g	97 個		輪切り
0.767	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	0.7g	0 本	0本	·
	水	62.5g	61 Kg	61 Kg	
小 計			232.1 kg	235. 5 kg	
	鮭切身	50 g	970_個	970 個	
## <i>ホ</i> フコラ	鮭切身	60 g	0 個	0 個	
鮭のマヨネ ー ズ焼き	白みそ	2 g	_ 2 Kg	2 Kg	
へ焼き	酢	1.7g	_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	
	きゅうり	15 g	15 Kg	15 Kg	輪切りボイル冷却
切干し大根の	にんじん	10 g	10 Kg	10 Kg	せん切りボイル冷却
和え物	キャベツ	20 g	19 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	
	上白糖	2 g	1.9 Kg	1.9 Kg	ひと煮立ちする
- - - - - - - - - - - - - - - - - - -	厳選醤油	5g	4.9 Kg	4.9 Kg	
切干し大根の	酒	2 g	1 本	1 本	
和え物のたれ	酢	1 g	1 本	1 本	
	水	1 g	1 Kg	1 Kg	
小 計			10.7 kg	10.7 kg	

栄小·

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	63 Kg	63 Kg	Abstract at the
· 小 計			63.1 kg	63. 1 kg	
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	970 個	970 個	
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		199. 8 kg	199. 8 kg	
	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	いちょう切り
	玉ねぎ	20 g	19 Kg	21 Kg	さいの目切り
	シェルマカロニ	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
ミネストロー	なたね油	0.5g	0 kg	0 kg	
ネスープ	コンソメ(粉)	0.75 g	1 袋	1 袋	
i	食塩	0.8g	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	0.8g	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(牛肉抜き)_	60 g	970_個	970 個	.
	<u>なたね油</u>	0.6g	0 kg	0 kg	
	ベシャメルソース	12 g	12 袋	12 袋	
ハンパーグの	白ワイン	0.36 g	0.2 本	0.2 本	`
ホワイトソー	_調理用牛乳	10 g	10 Kg	10 Kg	
スがけ	チキンスープストック	0.12g	0 袋	0 袋	
	無塩バター	1 g	2 個	2 個	
		0.05 g	0.049 Kg	0.049 Kg	
	水	5 g	5 Kg	5 Kg	
小 計	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		86.5 kg	28. 3 kg	
	ショルダーベーコン細切, 1 x 4	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
コーンといん	冷凍いんげん	22 g	21 Kg		湯かけ解凍3cm
げんのソテー	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	
<u>小 計</u>	<u> </u>		51.9 kg	51. 9 kg	· .

延人員800名

献立名	食品名	基本数量	分量	総発注量	実人員800名 指示内容
白飯(4~9月)	学校用精白米	65 g	52 Kg		
小 計			52 kg		
牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	800 個	800 個	
·····································			164.8 kg	164.8 kg	
	国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
,	春雨(でん粉)	7 g	6 Kg	6 Kg	ざるに開け、そのまま釜へ
	玉ねぎ	15 g	12 Kg	13 Kg	1/2スライス
	にんじん	10 g		8 Kg	いちょう切り
	チンゲンサイ	15 g	12 Kg	14 Kg	短冊切り
· .	たけのこ水煮レトルトパック	5 g	4 袋		
春雨スープ	厳選醤油	4 g	3. 2 Kg		
	中華スープの素	1 g	0.8 Kg		₹
	こま油	0.2g	0 本		·
	なたね油	0.5g	0 kg		
	食塩	0.2g	0.16 Kg	_	· ·
	こしょう	0.03 g	0.024 Kg	-	-
	<u> </u>	:	54.3 kg		·
- 13 - 11	松かさ入り紫いか切身チルド	50 g	800 個	_	
	松かさ入り紫いか切身、チルド	60 g	0 個		· .
	こしょう	0.01g	0. 008 Kg		1,
	食塩	0.1 g	0.08 Kg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	でん粉	10 g	0.3 袋		-1
	なたね油	5 g	0.0 ax		-
	長ねぎ	5g	- 4 Kg	5 Kg	みじん切り
	にんにく	0.1g	0.1 Kg	-	-1
•	根しょうが	0.1g	0.1 Kg		-
いかの四川風	白すりごま	2.5g	2 Kg	-	
ソースがけ	<u> </u>	1.5 g	1 本		-1
	<u> </u>	1.5g	1.2 Kg		-
	上口楣 厳選醬油	1.5g	2.4 Kg		-
			1 袋		
	豚ガラスープ	3 g	0 本		
	ごま油	0.5g	0 袋		
	でん粉	0.5g			
	水	1.5 g	1 Kg 1 本		
	酢	2 g			-
	豆板醬	0.1g	0.1 Kg	 -	
	Fernancia - Lander Construction	10	69. 1 kg		
	国産豚もも小間切肉	18 g	14 Kg		
•	キャベツ	35 g	28 Kg		
	ピーマン	5 g	4 Kg		
	長ねぎ	10 g	8 Kg		
	根しょうが	0.1g	0.1 Kg		
	厳選醤油	1.8g	1.4 Kg		
回鍋肉	赤みそ	0.9g	1 Kg	-	-
	豆板醬	0.1g	0.1 Kg		
		0.1g	0.1 Kg		-
	酒	0.5g	_ 0 本		
	中華スープの素	0.5g	0. 4 Kg		─
	こしょう	0.01 g	0. 008 K		-
	なたね油	0.8g	` 0_k	g 0 kg	<u> </u>

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
	でん粉	0.8g	0 袋	0 袋	
回鍋肉	ごま油	0.5g	0 本	0 本	
	甜麺醬	1 g	2 個	2 個	
小 計			60.1 kg	68. 4 kg	

延人員775名 実人員775名

ソフト麺(4 ~ 9月) ソフト麺(100g) 70g 775 個 0 個 小 計 54.3 kg 0.8 kg 牛乳 普通牛乳(200ml) 206g 775 個 159.7 kg 小 計 159.7 kg 159.7 kg 159.7 kg 上まつな 10g 8 Kg 9 Kg 短冊切り、ボイル にんじん 10g 8 Kg 8 Kg 1/2短冊助り、ボイル 上のしたしたり 10g 8 Kg 4 Kg 1/2短冊助技き 中しカットわかめ 0.5g 2 袋 2 袋 油揚げ 5g 4 Kg 4 Kg 1/2短冊助技き 小まぼこ 15g 12 Kg 12 Kg いちよう切り かまぼこ 15g 12 Kg 12 Kg いちよう切り 施選審油 10g 7.8 Kg 7.8 Kg 7.8 Kg 直塵様 0.3g 0.2 Kg 0.178 Kg 0.178 Kg 上白糖 0.3g 0.2 Kg 0.178 Kg 0.178 Kg たし尼布 1g 1 Kg 1 Kg 1 Kg かおだしパック 1g 1 Kg 1 Kg 1 Kg たし尼布 1g 1 Kg 1 Kg 1 Kg かおけいよう切り 1 Kg 1 Kg 1 Kg 1 Kg かおけいよう切り 1 Kg 0.1 袋 0.1 袋 0.3 kg たし尼布						実人員775名
~ 9月) ソフト麺(100g) 100g 0個 0個 0個 小計 音通牛乳(200ml) 206g 775個 0.8 kg 775個 小計 159.7 kg 159.7 kg 159.7 kg 159.7 kg 小計 10g 8 kg 9 kg 短冊切り、ポイル におつな 10g 8 kg 9 kg 短冊切り、ポイル にんじん 10g 8 kg 9 kg 短冊切り、ポイル 上つかトわかめ 0.5g 2 袋 2 袋 2 袋 油揚げ 5g 4 kg 4 kg 1/2 短冊油抜き 上のぎ 15g 12 kg 16 kg 1/2 tg冊油抜き おおおおよいからさん 15g 12 kg 16 kg 1/2 tg冊油抜き おおまま場もの間りまままままままままままままままままままままままままままままままままままま	献立名	食品名	基本数量	<u>分量</u>	総発注量	指示内容
小計 普通牛乳(200ml) 206g 775 個 785 (200)	ソフト麺(4	ソフト麺(70g)	70 g	775 個	·	
中乳 普通牛乳(200ml) 206g 775 個 775 個 パ 計 159.7 kg 159.7 kg こまつな にんじん 10g 8 Kg 9 Kg にんじん 10g 8 Kg にんじん 10g 8 Kg 2 袋 2 袋 12kg 12kg 14kg 15g 2 袋 2 袋 2 袋 12kg 12kg 12kg 16kg 15g 正もず 15g 12 Kg 16 Kg 国産者鶏もも小間切肉 10g 8 Kg 8 Kg 17ch 4 Kg 17ch おかめうどん 2 袋 2 袋 2 袋 2 袋 2 袋 2 袋 2 袋 2 袋 2 袋 3 kg 15g おかめうどん 2 kg 2 kg 2 袋 2 袋 3 kg 2 袋 3 kg 3	~9月)	ソフト麺(100g)	100 g	0 個	0 個	
小 計	小 計			54.3 kg	0. 8 kg	
こまつな	牛乳	普通牛乳(200ml)	206 g	775 個	775 個	
にんじん 10g 8 Kg 8 Kg 10	小 計	·		159.7 kg		
おかめうどん		こまつな	10 g	8 Kg		
油揚げ		にんじん	10 g	8 Kg		いちょう切り
表わめうどん		干しカットわかめ	0.5g	2 袋		
国産若鶏もも小間切肉		油揚げ	· 5g	4 Kg	4 Kg	1/2短冊油抜き
おかめうどん 放選番油 10g 7.8 Kg 7.8 Kg 7.8 Kg 万.8 K		長ねぎ	15 g	12 Kg	16 Kg	小口切り
があうとん 放選醤油		国産若鶏もも小間切肉	10 g	8 Kg	8 Kg	衛生的に
放送音田	#5.1. 14 = 19.7	かまぼこ	15 g	12 Kg	12 Kg	いちょう切り
食塩 0.23g 0.178 Kg 0.2 Kg 0.2 Kg 0.2 Kg 0.2 Kg 0.2 Kg 0.2 Kg 水溶きする 水溶きする たし昆布 1 kg 1 Kg 1 Kg 1 Kg かつまだしパック 1 g 1 Kg 1 Kg 1 Kg たしをとる たいまととのとならまためにはないまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまたまた	あかめうとん	厳選醤油	10 g	7.8 Kg	7.8 Kg	
上白糖 0.3g 0.2 Kg 0.2 Kg でん粉 1.8g 0.1 袋 0.1 袋 だし昆布 1g 1 Kg 1 Kg かつおだしパック 1g 1 Kg 1 Kg 小 計 62.5 kg 68 kg 天ぷら(さつま学斜め切り皮付20g 40g 1550 個 1550 個 かつま学斜め切り皮付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 25g 19 Kg 22 Kg にんじん 15g 12 Kg 12 Kg 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 上白糖 2g 1.6 Kg 1.6 Kg 本みりん 0.5g 0 本 0 本 本のりん 0.5g 0 kg 0 kg でたわ油 1g 0 kg 0 kg できたわ油 1g 0 kg 0 kg できたわ油 1g 0 kg 0 kg		酒	0.8g	0 本	0 本	
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 1 Kg かつおだしパック 1g 1 Kg 1 Kg 1 Kg がつおだしパック 1g 1 Kg		食塩	0.23 g	0.178 Kg	0.178 Kg	
だし昆布 1g 1 Kg 68 kg 9 Ag 1 Kg 1 550 Mg 60 g 0 Mg 0 Mg 0 Mg 0 Mg 0 Mg 0 Mg 0 Ag 0 Ag 0 Ag 0 Ag 0 Ag 0 Ag 0 Kg		上白糖	0.3g	0.2 Kg		
かつおだしパック		でん粉	1.8g	0.1 袋	0.1 袋	水溶きする
小 計 62.5 kg 68 kg 天ぷら (さつま 学科的切り皮付2 0 g 40 g 1550 個 1550 個 さいも) さつま 学科的切り皮付3 0 g 60 g 0 個 0 個 小 表粉 12 g 9.3 Kg 9.3 Kg 小 計 12 成分 12 g 9.3 Kg 9.3 Kg さんね油 7 g 0.3 kg 0.3 kg さんお 油 25 g 19 Kg 22 Kg 16 んじん 15 g 12 Kg 12 Kg 国産豚もも小間切肉 10 g 8 Kg 8 Kg つきこんにやく 20 g 16 Kg 16 Kg かとしたやく 20 g 1.6 Kg 1.6 Kg 上白糖 2 g 1.6 Kg 1.6 Kg 本みりん 0.5 g 0 本 0 本 なたね油 1 g 0 kg 0 kg でたね油 1 g 0 Kg 0 Kg でたね油 1 g 0 Kg 0 Kg		だし昆布	1 g	1 Kg	1 Kg	だしをとる
さつま芋斜め切り皮付20g		かつおだしパック	1 g	1 Kg	1 Kg	•
天ぷら(さつ まいも)	小 計	-		62.5 kg	68 kg	
小麦粉		さつま芋斜め切り皮付20g	40 g	1550 個	1550 個	
まいも) 小麦粉 12g 9.3 Kg 9.3 Kg かたね油 7g 0.3 kg 0.3 kg 小計 45.7 kg 16.3 kg ごぼう 25g 19 Kg 22 Kg にんじん 15g 12 Kg 12 Kg 国産豚もも小間切肉 10g 8 Kg 8 Kg つきこんにゃく 20g 16 Kg 16 Kg が選醤油 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	天ぷら(さつ	さつま芋斜め切り皮付30g	60 g	0 個	0 個	
小 計 45.7 kg 16.3 kg ごぼう 25 g 19 Kg 22 Kg にんじん 15 g 12 Kg 12 Kg 国産豚もも小間切肉 10 g 8 Kg 8 Kg つきこんにゃく 20 g 16 Kg 16 Kg う(S) 上白糖 2 g 1.6 Kg 1.6 Kg 本みりん 0.5 g 0 本 0 本 和風だし 0.3 g 0.2 Kg 0.2 Kg なたね油 1 g 0 kg 0 kg 七味唐辛子 0.01 g 0 Kg 0 Kg		小麦粉	12 g	9.3 Kg	9.3 Kg	
ごぼう 25 g 19 Kg 22 Kg にんじん 15 g 12 Kg 12 Kg 国産豚もも小間切肉 10 g 8 Kg 8 Kg つきこんにゃく 20 g 16 Kg 16 Kg がらごぼうにんにゃく 20 g 16 Kg 16 Kg がところにゃく 20 g 16 Kg 1.6 Kg 上白糖 2 g 1.6 Kg 1.6 Kg 本みりん 0.5 g 0 本 0 本 和風だし 0.3 g 0.2 Kg 0.2 Kg なたね油 1 g 0 kg 0 kg 七味唐辛子 0.01 g 0 Kg 0 Kg	·	なたね油	7 g	0.3 kg	0.3 kg	
にんじん 15g 12 Kg 12 Kg 国産豚もも小間切肉 10g 8 Kg 8 Kg つきこんにゃく 20g 16 Kg 16 Kg ボイル 厳選醤油 3.5g 2.7 Kg 2.7 Kg 上白糖 2g 1.6 Kg 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			45.7 kg	16.3 kg	
にんじん 15g 12 Kg 12 Kg 国産豚もも小間切肉 10g 8 Kg 8 Kg つきこんにゃく 20g 16 Kg 16 Kg ボイル 厳選醤油 3.5g 2.7 Kg 2.7 Kg 上白糖 2g 1.6 Kg 1.6 Kg かりん 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		ごぼう	25 g	19 Kg	22 Kg	ささがき
きんぴらごぼう(S) 16 Kg 16 Kg ボイル きんぴらごぼう(S) 3.5 g 2.7 Kg 2.7 Kg 上白糖 2 g 1.6 Kg 1.6 Kg 本みりん 0.5 g 0 本 0 本 和風だし 0.3 g 0.2 Kg 0.2 Kg なたね油 1 g 0 kg 0 kg 七味唐辛子 0.01 g 0 Kg 0 Kg			15 g	12 Kg	12 Kg	·
きんぴらごぼう(S) 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		国産豚もも小間切肉	· 10 g	' 8 Kg	8 Kg	
きんぴらごぼう(S) 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		つきこんにゃく	20 g	16 Kg	16 Kg	ボイル
う(S) 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		厳選醤油		2.7 Kg	2.7 Kg	
本みりん0.5g0本0本和風だし0.3g0.2 Kg0.2 Kgなたね油1g0 kg0 kg七味唐辛子0.01g0 Kg0 Kg			2 g	1.6 Kg	1.6 Kg	
和風だし0.3 g0.2 Kg0.2 Kgなたね油1 g0 kg0 kg七味唐辛子0.01 g0 Kg0 Kg			0.5g			
なたね油 1g 0 kg 0 kg 七味唐辛子 0.01g 0 Kg 0 Kg		和風だし	0.3g	0.2 Kg	0.2 Kg	
七味唐辛子 0.01g 0 Kg 0 Kg			1 g	0 kg	0 kg	
			0.01 g	0 Kg		
	小 計		-	59.9 kg	62. 4 kg	

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		
	国産豚もも小間切肉	20 g	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	いちょう切り
	じゃがいも	40 g	30 Kg	33 Kg	さいの目
· ·	冷凍グリンピース	3 g	2 Kg	2 Kg	解凍
	ハヤシルウ	11 g	8 Kg	8 Kg	·
	カレールウ	2.5g	2 Kg	2 Kg	
	ケチャップ	5 g	3.8 Kg	3.8 Kg	
ハヤシライス	中濃ソース	2 g	1.5 Kg	1.5 Kg	,
	粉チーズ	2.5g	2 Kg	2 Kg	,
,	チキンスープストック	0.5g	1 袋	1 袋	
	赤ワイン	0.7g	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	0.5g	0 kg	0 kg	
	とりレバーそぼろ	2 g	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	g 118 kg	
トマトソース	トマトソースオムレツ 50g	50 g	750 個	750 個	
オムレツ	トマトソースオムレツ 60g	60 g	0 値	0 個	
7 4 7	なたね油	0.5g	0 kg		
小 計			37.9 kg		
1	キャベツ	30 g	23 Kg	26 Kg	短冊切りボイル冷却
こんにゃくサ	きゅうり	10 g	8 Kg	g 8 Kg	輪切りボイル冷却
ラダ	にんじん	10 g	8 Kg	8 Kg	せん切りボイル冷却
	サラダこんにゃく	12 g	_9 K		ボイル冷却
小 計			46.5 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	9 g	. 7 Kg	_	ソースポット
小 計			6.8 kg	6.8 kg	<u> </u>