

第 1 日目					第 2 日目					第 3 日目					第 4 日目					第 5 日目				
火の国パン 牛乳 鶏のレモン風味焼き(むね) ミネストローネ コーンサラダ					麦ごはん 牛乳 赤魚の磯辺揚げ 五目汁(厚揚げ) 切干大根の炒め煮(南関)					ミルクパン 牛乳 カレーうどん 生パインサラダ					ひじきごはん(麦ごはん) 牛乳 ひじきごはんの具 かぼちゃフライ 赤だしみそ汁					麦ごはん 牛乳 太刀魚のサラたまソースかけ 黒皮かぼちゃのみそ汁 ごまあえ(キャベツ)				
	小学	中学	幼稚園			小学	中学	幼稚園			小学	中学	幼稚園			小学	中学	幼稚園			小学	中学	幼稚園	
【火の国パン】					【麦ごはん】					【ミルクパン】					【ひじきごはん(麦ごはん)】					【麦ごはん】				
ひのくにパン	50	70	30	0	精米	70	100	50	0	ミルクパン	50	70	30	0	精米	70	100	50	0	精米	70	100	50	0
【牛乳】					大麦(米粒麦)	7	10	5	0	【牛乳】					大麦(米粒麦)	7	10	5	0	大麦(米粒麦)	7	10	5	0
普通牛乳(飲用)	206	206	206	0	【牛乳】					普通牛乳(飲用)	206	206	206	0	【牛乳】					【牛乳】				
【鶏のレモン風味焼き(むね)】					普通牛乳(飲用)	206	206	206	0	【カレーうどん(New)】					普通牛乳(飲用)	206	206	206	0	普通牛乳(飲用)	206	206	206	0
成鶏肉むね 皮付(生)	0	0	40	0	【赤魚の磯辺揚げ】					豚大型もも 脂身付(生)	15	20	12	0	【ひじきごはんの具】					【太刀魚のサラたまソースかけ】				
成鶏肉むね 皮付(生)	50	0	0	0	赤魚切身50g	0	50	0	0	人参(根・皮つき・生)	10	13	8	0	若鶏肉もも 皮付(生)	12	16	9.6	0	太刀魚唐揚げ	0	0	13	0
成鶏肉むね 皮付(生)	0	60	0	0	赤魚切身40g	40	0	40	0	りょくとうもやし(生)	15	20	12	0	南関揚げ	1.5	2	1.2	0	太刀魚唐揚げ20g	20	20	0	0
食塩	0.2	0.26	0.16	0	食塩	0.3	0.39	0.24	0	たまねぎ(生)	30	39	24	0	さつま揚げ	5	6.5	4	0	揚げ油	4	4	2.6	0
こしょう(白・粉)	0.01	0.01	0.01	0	青のり	0.3	0.39	0.24	0	にら(生)	5	6.5	4	0	ひじき スライス釜(油い)	1.8	2.3	1.4	0	たまねぎ(生)	8	10	6.4	0
にんにく(おろし)	0.3	0.39	0.24	0	清酒(普通酒)(上撰)	3	1.3	0.8	0	しょうが(生)	0.3	0.39	0.24	0	つきこんにやく	15	20	12	0	にんにく(おろし)	0.15	0.19	0.12	0
清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0	濃粉(じゃがいも)	3	3.9	2.4	0	にんにく(おろし)	0.3	0.39	0.24	0	人参(根・皮つき・生)	5	6.5	4	0	車糖(三温糖)	0.8	1	0.64	0
三温糖	0.8	1	0.64	0	小麦粉(中力粉)	3	3.9	2.4	0	冷うどん類	60	78	48	0	いんげん(冷凍)	3	3.9	2.4	0	本みりん	0.8	1	0.64	0
じゃがいもでん粉	0.2	0.26	0.16	0	揚げ油	5	6	5	0	カレー粉	0.03	0.04	0.02	0	車糖(三温糖)	1.2	1.6	0.96	0	清酒(普通酒)(上撰)	2.5	3.3	2	0
清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0	【五目汁(厚揚げ)】					スキムミルク	1	1.3	0.8	0	清酒(普通酒)(上撰)	3.5	4.6	2.8	0	こいくちしょうゆ	1.6	2.1	1.3	0
車糖(三温糖)	1	1.3	0.8	0	冷凍ミソ厚揚げ	20	26	16	0	粉チーズ	1	1.3	0.8	0	本みりん	1.5	2	1.2	0	水	4	5.2	3.2	0
本みりん	1.7	2.2	1.4	0	板こんにやく(精粉)	10	13	8	0	パセリ・パセリ(給)	4.5	5.8	3.6	0	こいくちしょうゆ	3.3	4.3	2.6	0	【黒皮かぼちゃのみそ汁】				
うすくちしょうゆ	1.7	2.2	1.4	0	人参(根・皮つき・生)	10	13	8	0	スペシャルカレー	5	6.5	4	0	うすくちしょうゆ	0.7	0.91	0.56	0	南関揚げ	1	1.3	0.8	0
レモン(果汁・生)	1.5	2	1.2	0	ささがきごぼう	10	13	8	0	ディナー・パセリ	2.5	3.3	2	0	昆布だし(煮出し)	20	26	16	0	薬ねぎ(生)	1.5	2	1.2	0
水	1	1.3	0.8	0	ぶなしめじ(生)	5	6.5	4	0	清酒(普通酒)(上撰)	1.5	2	1.2	0	なたね油	0.1	0.13	0.08	0	カットわかめ(乾)	0.3	0.39	0.24	0
【ミネストローネ】					薬ねぎ(生)	1.5	2	1.2	0	ウスターソース	1	1.3	0.8	0	【かぼちゃフライ】					日本かぼちゃ(生)	30	39	24	0
ボークウィーンナースラ	5	6.5	4	0	うすくちしょうゆ	4	5.2	3.2	0	とんかつソース	1.2	1.6	0.96	0	南瓜挽肉フライ40g	40	0	40	0	たまねぎ(生)	15	20	12	0
じゃがいも(皮無し)	10	13	8	0	清酒(普通酒)(上撰)	1.5	2	1.2	0	こいくちしょうゆ	0.3	0.39	0.24	0	南瓜挽肉フライ60g	0	60	0	0	ぶなしめじ(生)	3	3.9	2.4	0
マカロニ	4	5.2	3.2	0	本みりん	1.2	1.6	0.96	0	ガラマサラ	0.01	0.01	0.01	0	揚げ油	4	6	4	0	麦みそ	8.5	11	6.8	0
たまねぎ(生)	20	26	16	0	食塩	0.2	0.26	0.16	0	食塩	0.2	0.26	0.16	0	【赤だしみそ汁】					米みそ(甘)	2	2.6	1.6	0
人参(根・皮つき・生)	5	6.5	4	0	出し昆布(1Kg)	1	1.3	0.8	0	こしょう(白・粉)	0.01	0.01	0.01	0	冷凍ブチ豆腐	15	20	12	0	出し昆布(1Kg)	0.7	0.91	0.56	0
キャベツ(生)	15	20	12	0	かつお類 かつお節	1	1.3	0.8	0	水	35	46	28	0	カットわかめ(乾)	0.3	0.39	0.24	0	かつお類 かつお節	0.7	0.91	0.56	0
トマト(生)	5	6.5	4	0	水	120	156	96	0	水	65	85	52	0	たまねぎ(生)	15	20	12	0	清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0
食塩	0.1	0.13	0.08	0	なたね油	0.1	0.13	0.08	0	【生パインサラダ】					えのきたけ(生)	3	3.9	2.4	0	水	15	20	12	0
清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0	【切干大根の炒め煮(南関)】					パイン(生)	15	20	12	0	うず巻巻	1.2	1.6	0.96	0	水	120	156	96	0
ホールトマトのカット	8	10	6.4	0	若鶏肉むね 皮付(生)	5	6.5	4	0	パイン缶(パセリ)1号缶	15	20	12	0	清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0	【ごまあえ(キャベツ)】				
おろしにんにく(生)	0.2	0.26	0.16	0	切干し大根(乾)	5.5	7.2	4.4	0	レタス(土耕栽培・生)	8	10	6.4	0	米みそ(赤色辛)	2	2.6	1.6	0	りょくとうもやし(生)	30	39	24	0
トマトピューレー	3	3.9	2.4	0	乾しいたけ(乾)	0.3	0.39	0.24	0	きゅうり(生)	15	20	12	0	麦みそ	8.2	11	6.6	0	人参(根・皮つき・生)	5	6.5	4	0
コンソメ	1	1.3	0.8	0	南関揚げ	1.5	2	1.2	0	ゆで塩	0.3	0.39	0.24	0	水分	15	20	12	0	キャベツ(生)	12	16	9.6	0
食塩	0.2	0.26	0.16	0	人参(根・皮つき・生)	5	6.5	4	0	車糖(三温糖)	0.8	1	0.64	0	出し昆布(1Kg)	1	1.3	0.8	0	ゆで塩	0.8	1	0.64	0
こしょう(混合・粉)	0.01	0.01	0.01	0	いんげん	3	3.9	2.4	0	なたね油	1	1.3	0.8	0	本かつお(出し用)	1	1.3	0.8	0	清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0
清酒(普通酒)(上撰)	2	2.6	1.6	0	清酒(普通酒)(上撰)	1	1.3	0.8	0	穀物酢	1.5	2	1.2	0	水分	120	156	96	0	ごま(すり)	0.5	0.65	0.4	0
本みりん	0.5	0.65	0.4	0	こいくちしょうゆ	3.2	4.2	2.6	0	食塩	0.2	0.26	0.16	0					ごま(すり)	0.5	0.65	0.4	0	
うすくちしょうゆ	2	2.6	1.6	0	本みりん	1.2	1.6	0.96	0	こしょう(白・粉)	0.01	0.01	0.01	0					ねりごま	1.5	2	1.2	0	
なたね油	0.2	0.26	0.16	0	車糖(三温糖)	0.5	0.65	0.4	0										こいくちしょうゆ	2	2.6	1.6	0	
水	120	156	96	0	昆布だし(煮出し)	20	26	16	0										車糖(三温糖)	1	1.3	0.8	0	
【コーンサラダ】					なたね油	0.3	0.39	0.24	0															
キャベツ(生)	20	26	16	0																				
ゆで塩	0.3	0.39	0.24	0																				
きゅうり(生)	12	16	9.6	0																				
ゆで塩	0.25	0.32	0.2	0																				
(冷)ホールコーン	12	16	9.6	0																				
笑顔でランチDRコーンクリーム	6	7.8	4.8	0																				

第1日目

使用材料名	1,019 511 26 1556					単位	A小	B小	C小	中	幼	小学校	中学校	幼稚園	計
	発注量						0	825	194	511	26	1,019	511	26	1,556
	小学	小学	中学	幼稚	合計		0	825	194	664	21	1,019	664	21	1,704
【火の国パン】					0	0	0	0	0	0	0				
ひのくにパン	50				0	0	0	0	0	0	0	【鶏のレモン風味焼き】 5.5.1			
【牛乳】					0	0	0	0	0	0	0	下味 焼き コンビ2 230℃ 22分			
普通牛乳(飲用)	206				0	0	0	0	0	0	0	50g30個 60g30個 2機			
【鶏のレモン風味焼き(むね)】					0	0	0	0	0	0	0	1時間30分 98℃ 16~18段			
鶏肉むね そぎ切り	40	0	0	30	30	個	0	0	0	0	30	タレかけ 酒みりんアルコールとばし			
鶏肉むね そぎ切り	50	1060	0	0	1060	個	0	858	202	0	0	三温糖 水 うすくち でん粉			
鶏肉むね そぎ切り	60	0	515	0	515	個	0	0	0	515	0	レモン果汁 温度			
食塩	0.2	204	132.8	4	340.8	g	0	165	38.8	133	4				
こしょう(白・粉)	0.01	0.1	0.1	0	0.2	P	0	0.1	0	0.1	0				
にんにく(おろし)	0.3	0.3	0.2	0	0.5	本	0	0.2	0.1	0.2	0				
清酒(普通酒)(上撰)	1	0.6	0.4	0	1	本	0	0.5	0.1	0.4	0				
三温糖	0.8	0.8	0.5	0	1.3	kg	0	0.6	0.2	0.5	0				
じゃがいもでん粉	0.2	0.2	0.1	0	0.3	kg	0	0.2	0	0.1	0				
清酒(普通酒)(上撰)	1	0.6	0.4	0	1	本	0	0.5	0.1	0.4	0				
車糖(三温糖)	1	1	0.7	0	1.7	kg	0	0.8	0.2	0.7	0				
本みりん	1.7	0.9	0.5	0	1.4	本	0	0.7	0.2	0.5	0				
うすくちしょうゆ	1.7	0.8	0.6	0	1.4	本	0	0.6	0.2	0.6	0				
レモン(果汁)	1.5	3	2	0	5	本	0	2.4	0.6	2	0	【ミネストローネ】 5.5.1			
水	1				0	0	0	0	0	0	0	じゃがさいの目 にんじん小さく7000			
【ミネストローネ】					0	0	0	0	0	0	0	玉ねぎ中せん ｷｬﾍﾞﾂ2×1cm			
ボークウィンナースライス	5	5.5	3.3	0.2	9	kg	0	4.5	1	3.3	0.2	ﾄﾏﾄ手切1cm角 塩+酒となじませておく			
じゃがいも(生)	10	11.3	7.4	0.2	18.9	kg	0	9.1	2.2	7.4	0.2	油 玉ねぎ 酒1 みりん にんにく 塩こしょう			
マカロニ クルル	4	1.4	0.6	0	2	P	0	1.1	0.3	0.6	0	ウインナー にんじん マカロニ じゃがいも			
たまねぎ(生)	20	21.7	14.1	0.4	36.2	kg	0	17.6	4.1	14.1	0.4	ｷｬﾍﾞﾂ コンソメ 水 アク トマト トマト缶			
人参(根・皮つき・生)	5	5.3	3.4	0.1	8.8	kg	0	4.3	1	3.4	0.1	ﾄﾏﾄﾋﾞｭｰﾚ 酒1 うすくち 温度			
ｷｬﾍﾞﾂ(生)	15	18	12	0.4	30.4	kg	0	14.6	3.4	12	0.4	大10人 179g 70分			
ﾄﾏﾄ(生) 加熱用	5	5.3	3.4	0.1	8.8	kg	0	4.3	1	3.4	0.1				
食塩 (ﾄﾏﾄ用)	0.1	102	66.4	2	170.4	g	0	82.6	19.4	66.4	2				
清酒(普通酒)(上撰)(ﾄﾏﾄ用)	1	0.6	0.4	0	1	本	0	0.5	0.1	0.4	0				
ﾀｲｽﾄﾏﾄ缶	8	3.3	1.6	0.1	5	缶	0	2.7	0.6	1.6	0.1				
にんにく(おろし)	0.2	0.2	0.1	0	0.3	本	0	0.2	0	0.1	0				
はちべすとﾏﾄﾋﾞｭｰﾚｰ	3	3	2	0	5	kg	0	2.4	0.6	2	0				
コンソメ	1	2	1.3	0	3.3	P	0	1.6	0.4	1.3	0				
食塩	0.2	204	132.8	4	340.8	g	0	165	38.8	133	4				
こしょう(白・粉)	0.01	0.1	0.1	0	0.2	P	0	0.1	0	0.1	0				
清酒(普通酒)(上撰)	2	1.1	0.7	0	1.8	本	0	0.9	0.2	0.7	0	【コーンサラダ】 6.2.5			
本みりん	0.5	0.3	0.2	0	0.5	本	0	0.2	0.1	0.2	0	ｷｬﾍﾞﾂ5mm ﾎｲﾙ 冷却 保冷			
うすくちしょうゆ	2	1	0.6	0	1.6	本	0	0.8	0.2	0.6	0	きゅうり1/2 2mm ﾎｲﾙ 冷却 保冷			
なたね油	0.2	0.1	0.1	0	0.2	本	0	0.1	0	0.1	0	コーン ﾎｲﾙ 冷却 保冷			
水	120				0	0	0	0	0	0	0	小かるく15人 41g			
【コーンサラダ】					0	0	0	0	0	0	0				
ｷｬﾍﾞﾂ(生)	20	24	15.7	0.5	40.2	kg	0	19.4	4.6	15.7	0.5				
ゆで塩	0.3	306	199.4	6	511.4	g	0	248	58.3	199	6				
きゅうり(生)	12	12.5	8.3	0.3	21.1	kg	0	10.1	2.4	8.3	0.3				
ゆで塩	0.25	255	163.6	5	423.6	g	0	207	48.5	164	5				
(冷)ホールコーン	12	11.8	8	0.2	20	kg	0	9.6	2.2	8	0.2				
笑顔でﾗﾝﾅﾝDRｺﾝｸﾞﾗﾐ	6	6	4	0	10	本	0	4.9	1.1	4	0				

→マカロニ除去
〇〇小 4-2

【中止・変更等】

〇〇小 中止

〇〇小 12:05 ム+4

〇〇小 中止

〇〇小 中止

〇〇小 12:20 5年中止

〇〇中 12:20 ム+1 職+1
職+1

〇〇中 12:25

幼 12:00

【釜順】
① 10:50
② 11:10

【お手元】
スプーン
玉 2
貝 1 パンばさみ1

【アレルギー】●小麦

★ミネストローネ

→マカロニ除去

○○小 4-2

【中止・変更等】

○○小 中止

○○小 12:05 ム+4

○○小 中止

○○小 中止

○○小 12:20 5年中止

○○中 12:20 ム+1 職+1

○○中 12:25

幼 12:00

【釜順】

① 10:50

② 11:10

【お手元】

スプーン

玉 2

貝 1 パンばさみ1

第2日目

第2日目		↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					【アレキギー】●小麦 赤魚 ★赤魚の磯辺揚げ →ハンバーガー食トンカツソース ○○小 2-1 3-1 ○○小 2-1 4-1 4-2 2名 ●大豆 ★切り干し大根の炒め煮 →一食しそひじき ○幼 たんぽぼ					
使用材料名	一人当り(g)	1,871	511	26	2408	単位	A小	B小	C小	中	幼	小学校	中学校	幼稚園	計	【五目汁:大豆 持ち込み】	
		発注量					799	876	196	511	26	1,871	511	26	2,408		
		小学	小学	中学	幼稚		合計	799	876	196	664	21	1,871	664	21		2,556
【麦ごはん】					0	0	0	0	0	0	0						
精米	70				0	0	0	0	0	0	0						
大麦(米粒麦)	7				0	0	0	0	0	0	0	【魚の磯辺揚げ】 5.5.16					
【牛乳】					0	0	0	0	0	0	0	赤魚 解凍 塩・酒で下味 青のりをまぶす					
普通牛乳(飲用)	206				0	0	0	0	0	0	0	小麦粉・でん粉をつけて揚げる					
【赤魚の磯辺揚げ】					0	0	0	0	0	0	0	3.5缶×2釜 180℃ 100~130個					
赤魚切身50g	50	0	512	0	512	個	0	0	0	512	0	5~6分 → 7~8分 26回転				【中止・変更等】	
赤魚切身40g	40	1900	0	26	1926	個	811	890	199	0	26	2時間20分				○○小 12:05 ム+2	
食塩	0.3	561	199.2	6	766.2	g	240	263	58.8	199	6						
青のり	0.3	5.8	2	0.2	8	袋	2.5	2.7	0.6	2	0.2					○○小 12:05 ム+5 4-1-1	
清酒(普通酒)(上撰)	3	3.1	0.4	0	3.5	本	1.3	1.5	0.3	0.4	0						
澱粉(じゃがいも)	3	5.7	2.2	0.1	8	kg	2.4	2.7	0.6	2.2	0.1					○○小 中止	
小麦粉(中力粉)	3	5.7	2.2	0.1	8	kg	2.4	2.7	0.6	2.2	0.1						
揚げ油			0	0	0	缶	0	0	0	0	0					○○小 12:25	
【五目汁(厚揚げ)】					0	0	0	0	0	0	0					○○小 12:20 5年中止 ム+2	
冷凍ミニ厚揚げ(2g)	20	37.4	13.3	0.3	51	kg	16	17.5	3.9	13.3	0.3						
こんにゃく	10	18.7	6.6	0.2	25.5	kg	8	8.8	2	6.6	0.2	【五目汁】 5.5.29					
人参(根・皮つき・生)	10	19.3	6.9	0.2	26.4	kg	8.2	9	2	6.9	0.2	こんにゃく4本入れて 6mm下ゆで				○○中 12:20 ム+1 2-2(職)+1 2-3(職)+1	
ささがきごぼう	10	18.7	6.6	0.2	25.5	kg	8	8.8	2	6.6	0.2	にんじんいちょう2mm しめじ小房 葱2mm					
しめじ(生)	5	10.4	3.7	0.1	14.2	kg	4.4	4.9	1.1	3.7	0.1	油 ごぼう こんにゃく 酒1 塩 だし アク				○○中 12:45	
ねぎ(生)	1.5	3	1.1	0	4.1	kg	1.3	1.4	0.3	1.1	0	厚揚げ にんじん しめじ 酒0.5 アク					
うすくちしょうゆ	4	3.6	1.3	0	4.9	本	1.5	1.7	0.4	1.3	0	厚揚げ(温度) 調味(うすくち みりん) ねぎ 温度				幼 12:00	
清酒(普通酒)(上撰)	1.5	1.6	0.6	0	2.2	本	0.7	0.7	0.2	0.6	0	大12人 146g 50分					
本みりん	1.2	1.1	0.4	0	1.5	本	0.5	0.5	0.1	0.4	0						
食塩	0.2	374	132.8	4	510.8	g	160	175	39.2	133	4						
出し昆布	1	1.9	0.6	0	2.5	kg	0.8	0.9	0.2	0.6	0						
花かつお	1	1.6	0.4	0	2	kg	0.7	0.7	0.2	0.4	0					【釜順】	
水	120				0	0	0	0	0	0	0					① 10:30	
なたね油	0.1	0.1	0.1	0	0.2	本	0	0	0	0.1	0					② 10:50	
【切干大根の炒め煮(南関)】					0	0	0	0	0	0	0	【切干大根の炒め煮】 5.5.29				③ 11:10	
鶏肉	5	9.4	3.3	0.1	12.8	kg	4	4.4	1	3.3	0.1	切干大根 水洗い 長さみてカット					
切干し大根(乾)	5.5	10.2	3.7	0.1	14	kg	4.4	4.8	1.1	3.7	0.1	南関揚げ くずす しいたけ5mm					
乾しいたけ(乾)	0.3	1	0	0	1	袋	0.4	0.5	0.1	0	0	人参千切り いんげん1cm					
きざみ南関揚げ	1.5	14.5	5.2	0.3	20	個	6.2	6.8	1.5	5.2	0.3	油 肉 酒 切干大根 椎茸 三温糖 みりん					
人参(根・皮つき・生)	5	9.6	3.4	0.1	13.1	kg	4.1	4.5	1	3.4	0.1	人参 南関揚げ だし 調味 いんげん 温度				【お手元】	
冷凍いんげん	3	11.1	3.8	0.1	15	P	4.7	5.2	1.2	3.8	0.1	小軽め20人 53g 60分				しゃもじ2 はし	
清酒(普通酒)(上撰)	1	1	0.4	0	1.4	本	0.4	0.5	0.1	0.4	0					玉 2	
こいくちしょうゆ	3.2	2.9	1	0	3.9	本	1.2	1.4	0.3	1	0					貝 1 パンばさみ1	
本みりん	1.2	1.1	0.4	0	1.5	本	0.5	0.5	0.1	0.4	0						
車糖(三温糖)	0.5	0.9	0.3	0	1.2	kg	0.4	0.4	0.1	0.3	0						
昆布だし(煮出し)	20				0	0	0	0	0	0	0						
なたね油	0.3	0.4	0.2	0	0.6	本	0.2	0.2	0	0.2	0						

【アレルギー】●小麦 赤魚
★赤魚の磯辺揚げ
→ハンバーグ＋食トンカツソース
○○小 2-1 3-1
○○小 2-1 4-1 4-2 2名

●大豆 ★切り干し大根の炒め煮
→一食しそひじき ○幼 たんぽぽ

【五目汁:大豆 持ち込み】

【中止・変更等】

○○小 12:05 △+2

○○小 12:05 △+5
4-1-1

○○小 中止

○○小 12:25

○○小 12:20 5年中止
△+2

○○中 12:20 △+1
2-2(職)+1 2-3(職)+1

○○中 12:45

幼 12:00

【釜順】
① 10:30
② 10:50
③ 11:10

【お手元】
しゃもじ2 はし
玉 2
貝 1 パンばさみ1

第3日目

第3日目		↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					【アレルギー】●乳小麦大豆りんご ★カレーうどん→アレルゲンフリー →ハンバーグ+食ケチャップ ○○小 2-1 ○○小 5-1 ○○小 4-1 5-1 ○幼 たんぽぽ ●バイン ★生バインサラダ→バイン除去 ○○小 1-3 1-4					
使用材料名	一人当り(g)	2,093	511	26	2630	単位	A小	B小	C小	中	幼	小学校	中学校	幼稚園	計	【中止・変更等】	
		発注量					982	877	234	511	26	2,093	511	26	2,630		
		小学	小学	中学	幼稚		合計	982	877	234	664	21	2,093	664	21		2,778
【ミルクパン】					0	0	0	0	0	0	0						
ミルクパン	50				0	0	0	0	0	0	0	【カレーうどん (New)】 6.2.7					
【牛乳】					0	0	0	0	0	0	0	人参せん 玉ねぎスライス					
普通牛乳(飲用)	206				0	0	0	0	0	0	0	にら1.6cm 生姜フードカッター					
【カレーうどん (New)】					0	0	0	0	0	0	0	肉 アク ニンク 生姜 塩こしょう 酒1					
豚肉	15	31.4	10.2	0.3	41.9	kg	14.7	13.2	3.5	10.2	0.3	玉ねぎ カレー粉 人参 水 アク					
人参(根・皮つき・生)	10	21.6	6.8	0.2	28.6	kg	10.1	9.1	2.4	6.8	0.2	もやし 酒0.5 アク ルウ					【中止・変更等】
もやし(生)	15	32.4	10.5	0.3	43.2	kg	15.2	13.6	3.6	10.5	0.3	調味(ソース類しょうゆ) ガラム					○○小 12:05 ム+3 5-4-1
たまねぎ(生)	30	66.8	21.2	0.7	88.7	kg	31.3	28	7.5	21.2	0.7	にら めん 温度					
にら(生)	3	6.5	2.1	0.1	8.7	kg	3.1	2.7	0.7	2.1	0.1	大もりよく9人 216g 60分					○○小 12:05 ム+5 1-1(職)+1
しょうが(生)	0.3	0.8	0.2	0	1	kg	0.4	0.3	0.1	0.2	0						
にんにく(おろし)	0.3	0.6	0.2	0	0.8	本	0.3	0.3	0.1	0.2	0						○○小 12:10
冷凍うどん麺	60	502	159	5	666	個	236	210	56.1	159	5						
カレー粉	0.03	0.2	0.1	0	0.3	缶	0.1	0.1	0	0.1	0						○○小 12:10
スキムミルク	1	2.2	0.7	0.1	3	kg	1	0.9	0.2	0.7	0.1						○○小 12:20
粉チーズ	1	4	1	0	5	P	1.9	1.7	0.4	1	0						
バーモントカレー(給)	5	10.6	3.3	0.1	14	kg	5	4.4	1.2	3.3	0.1						○○中 12:20 ム+1 2-2(職)+1 2-3(職)+1
スペシャルカレー	5	10.6	3.3	0.1	14	kg	5	4.4	1.2	3.3	0.1						
デパートカレー(給)	2	3.8	1.2	0	5	kg	1.8	1.6	0.4	1.2	0						○○中 12:25
清酒(普通酒)(上撰)	1.5	1.7	0.6	0	2.3	本	0.8	0.7	0.2	0.6	0	【生バインサラダ】 5.6.22					幼 12:00
トンカツソース	1	1	0.3	0	1.3	本	0.5	0.4	0.1	0.3	0	17x1.2cm 次垂200ppm5分 流水 保冷					
ウスターソース	1.2	1.2	0.4	0	1.6	本	0.6	0.5	0.1	0.4	0	生バイン 次垂200ppm5分 流水					
こいくちしょうゆ	0.3	0.3	0.1	0	0.4	本	0.1	0.1	0	0.1	0	手1/16カット 1cm厚 保冷					
ガラムマサラ	0.01	0.1	0	0	0.1	缶	0	0	0	0	0	★5月20g/人の時、カット 6人で1時間					
食塩	0.2	419	133	4	556	g	197	176	46.8	133	4	胡瓜2mm ボイル 冷却 保冷					
こしょう(白・粉)	0.01	0.2	0.1	0	0.3	P	0.1	0.1	0	0.1	0	バイン缶詰 前日 洗い 保冷库					
水(ルウどき)	35				0	0	0	0	0	0	0	★使い捨てエプロン・手袋					
水(スープ)	65				0	0	0	0	0	0	0	当日 缶切り 汁切り					【釜順】 ① 10:30 ② 10:50 ③ 11:10
【生バインサラダ】					0	0	0	0	0	0	0	小15人 57g					
バインアップル(生)	15	57.1	18.6	0.6	76.3	kg	26.8	23.9	6.4	18.6	0.6						
バイン缶	15	17.3	5.5	0.2	23	缶	8.1	7.2	1.9	5.5	0.2						
レタス(土耕栽培・生)	8	17.1	5.2	0.2	22.5	kg	8	7.2	1.9	5.2	0.2						
きゅうり(生)	15	32	10.4	0.3	42.7	kg	15	13.4	3.6	10.4	0.3						
ゆで塩	0.3	628	199	6	833	g	295	263	70.2	199	6						【お手元】
車糖(三温糖)	0.8	1.7	0.5	0	2.2	kg	0.8	0.7	0.2	0.5	0						はし
なたね油	1	1.4	0.4	0	1.8	本	0.7	0.6	0.2	0.4	0						玉 1
穀物酢	1.5	1.7	0.6	0	2.3	本	0.8	0.7	0.2	0.6	0						貝 2
食塩	0.2	419	133	4	556	g	197	176	46.8	133	4						
こしょう(白・粉)	0.01	0.2	0.1	0	0.3	P	0.1	0.1	0	0.1	0						

【アレルギー】●乳小麦大豆りんご ★カレーうどん→アレルギーフリー →ハンバーグ+食ケチャップ ○○小 2-1 ○○小 5-1 ○○小 4-1 5-1 ○幼 たんぽぽ
●バイン ★生バインサラダ→バイン除去 ○○小 1-3 1-4
【中止・変更等】 ○○小 12:05 4+3 5-4-1 ○○小 12:05 4+5 1-1(職)+1 ○○小 12:10 ○○小 12:10 ○○小 12:20 ○○中 12:20 4+1 2-2(職)+1 2-3(職)+1 ○○中 12:25 幼 12:00
【釜順】 ① 10:30 ② 10:50 ③ 11:10
【お手元】 はし 玉 1 貝 2

第4日目

第4日目		↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					【アレルギー】●小麦大豆 ★かぼちゃフライ →ハンバーグ+食ケチャップ ○○小 4-1 ○○小 5-1 ○幼 たんぽぼ ●小麦 ★赤だしみそ汁→うずまき麩除去 ○○小 4-2 ○○小 5-1 [小麦+大豆 みそ汁持ち込み] [ひじきごはんの具:大豆、魚持ち込 み]				
使用材料名	一人当り(g)	2,093	510	26	2629	単位	A小	B小	C小	中	幼	小学校	中学校	幼稚園	計	
		発注量					983	876	234	510	26	2,093	510	26	2,629	
		小学	小学	中学	幼稚		合計	983	876	234	663	21	2,093	663	21	2,777
【ひじきごはん(麦ごはん)】					0	0	0	0	0	0	0	【セルフひじきごはん】 6.3.19				
精米	70				0	0	0	0	0	0	0	南関揚げくずす つきこん下ゆで				
大麦(米粒麦)	7				0	0	0	0	0	0	0	スライステんぶらバラ凍結(てんぶら短冊)(竹輪半月)				
【牛乳】					0	0	0	0	0	0	0	ひじき水戻し洗い 人参せん インゲン5mm				
普通牛乳(飲用)	206				0	0	0	0	0	0	0	油 肉 灰 酒I こんにゃく ひじき 三温糖				
【ひじきごはんの具】					0	0	0	0	0	0	0	みりん 酒1.5 にんじん 南関揚げ だし				
鶏肉	12	25.1	8.2	0.3	33.6	kg	11.8	10.5	2.8	8.2	0.3	てんぶら 酒I しょうゆ いんげん 温度				
きざみ南関揚げ	1.5	15.7	5.1	0.2	21	個	7.4	6.6	1.8	5.1	0.2	小15人 60分 59g				
スライステんぶら	5	10.6	3.3	0.1	14	kg	5	4.4	1.2	3.3	0.1	①10:20 ②10:40				
ひじき	1.8	3.8	1.2	0	5	kg	1.8	1.6	0.4	1.2	0					
つきこんにゃく	15	31.4	10.2	0.3	41.9	kg	14.7	13.1	3.5	10.2	0.3					
人参(根・皮つき・生)	5	10.8	3.4	0.1	14.3	kg	5.1	4.5	1.2	3.4	0.1					
いんげん(冷凍)	3	12	4	0	16	P	5.6	5	1.3	4	0					
車糖(三温糖)	1.2	2.5	0.8	0	3.3	kg	1.2	1	0.3	0.8	0					
清酒(普通酒)(上撰)	3.5	4	1.3	0.1	5.4	本	1.9	1.7	0.4	1.3	0.1	【かぼちゃフライ】 6.1.19				
本みりん	1.5	1.5	0.5	0	2	本	0.7	0.6	0.2	0.5	0	3.5缶×2釜 190℃ ~ 以上で入れる				
こいくちしょうゆ	3.3	3.3	1.1	0	4.4	本	1.5	1.4	0.4	1.1	0	小・幼 40g 中 60g (90℃以上)				
うすくちしょうゆ	0.7	0.7	0.2	0	0.9	本	0.3	0.3	0.1	0.2	0	40g 70個 (ベスト) 5分(5~6分)				
昆布だし(煮出し)	20				0	0	0	0	0	0	0	60g 50個 (ベスト) 5分 (6~7分)				
なたね油	0.1	0.1	0	0	0.1	本	0	0	0	0	0	2時間10~30分 44回転 85℃以上				
【かぼちゃフライ】					0	0	0	0	0	0	0					
南瓜挽肉フライ40g	40	2110	0	25	2135	個	991	883	236	0	25					
南瓜挽肉フライ60g	60	0	510	0	510	個	0	0	0	510	0					
揚げ油			0	0	0	缶	0	0	0	0	0					
【赤だしみそ汁】					0	0	0	0	0	0	0					
冷凍プチ豆腐	15	31.5	10.2	0.3	42	kg	14.8	13.2	3.5	10.2	0.3					
カットわかめ(乾)	0.3	3	1	0	4	袋	1.4	1.3	0.3	1	0					
たまねぎ(生)	15	33.4	10.9	0.3	44.6	kg	15.7	14	3.7	10.9	0.3					
えのきたけ(生)	3	7.4	2.3	0.1	9.8	kg	3.5	3.1	0.8	2.3	0.1	【赤だしみそ汁】 5.7.13				
うず巻麩	1.2	5.2	1.6	0.2	7	P	2.4	2.2	0.6	1.6	0.2	えのきたけ1/2 豆腐異物確認				
清酒(普通酒)(上撰)	1	1.2	0.4	0	1.6	本	0.6	0.5	0.1	0.4	0	玉ねぎスライス わかめ水戻し洗い				
米みそ(赤色辛)	2	4.2	1.3	0	5.5	kg	2	1.8	0.5	1.3	0	だし 玉ねぎ 酒 えのき 豆腐(温)				
麦みそ	8.2	17.2	5.6	0.2	23	kg	8.1	7.2	1.9	5.6	0.2	味噌 麩 7カメ 温度				
水(みそどき)	15				0	0	0	0	0	0	0	大10人 157g 30~35分				
出し昆布	1	1.6	0.4	0	2	kg	0.8	0.7	0.2	0.4	0					
本かつお(出し用)	1	1.6	0.4	0	2	kg	0.8	0.7	0.2	0.4	0					
水(だし)	120				0	0	0	0	0	0	0					

【中止・変更等】 ○○小 12:05 ム+3 5-4-1 ○○小 12:05 ム+2 ○○小 12:10 ム+1 ○○小 12:25 ム+1 ○○小 12:20 ○○中 12:20 2-2(職)+1 2-3(職)+1 ○○中 12:45 幼 12:00
【釜順】 ① 10:30 ② 10:50 ③ 11:10
【お手元】 しゃもじ 2 はし 玉 2 貝 1 パンばさみ1

【アレルギー】●小麦大豆 ★かぼちゃフライ →ハンバーグ+食ケチャップ ○○小 4-1 ○○小 5-1 ○幼 たんぽぽ
●小麦 ★赤だしみそ汁→うずまき麩除去 ○○小 4-2 ○○小 5-1 【小麦+大豆 みそ汁持ち込み】 【ひじきごはんの具:大豆、魚持ち込み】
【中止・変更等】 ○○小 12:05 Δ+3 5-4-1 ○○小 12:05 Δ+2 ○○小 12:10 Δ+1 ○○小 12:25 Δ+1 ○○小 12:20 ○○中 12:20 2-2(職)+1 2-3(職)+1 ○○中 12:45 幼 12:00
【釜順】 ① 10:30 ② 10:50 ③ 11:10
【お手元】 しゃもじ 2 はし 玉 2 貝 1 パンばさみ1

第5日目

第5日目		↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					↓上段=A人数 ↓下段=A延べ人数					【アレルギー】 対応なし					
使用材料名	一人当り(g)	2,089	510	26	2625	単位	A小	B小	C小	中	幼	小学校	中学校	幼稚園	計	【黒皮かぼちゃのみそ汁 ：大豆 持ち込み】	
		発注量					979	875	235	510	26	2,089	510	26	2,625		
		小学	小学	中学	幼稚		合計	979	875	235	663	21	2,089	663	21		2,773
【麦ごはん】					0	0	0	0	0	0	0	【太刀魚のサラたまソースかけ】					
精米	70				0	0	0	0	0	0	0	0	油3.5缶×2釜	190℃	1時間50分		
大麦(米粒麦)	7				0	0	0	0	0	0	0	0	20g	100～130個	5～6分		
【牛乳】					0	0	0	0	0	0	0	0	1枚ずつバラバラと入れる。 24回転				
普通牛乳(飲用)	206				0	0	0	0	0	0	0	0	★タレにつかるので、カリッと揚げる				
【太刀魚のサラたまソースかけ】					0	0	0	0	0	0	0	0	タレ作り 25分 今回×0.8 30Lぐらいかな				【中止・変更等】
太刀魚唐揚げ	15	0	0	30	30	個	0	0	0	0	30	にんにく すりおろしたまねぎ 三温				〇〇小 12:25	
太刀魚唐揚げ20g	20	2110	510	0	2620	個	989	884	237	510	0	みりん 酒 臭み・辛みがなくなるまでたいて				〇〇小 12:05 ム+4 4-1-1	
揚げ油			0	0	0	缶	0	0	0	0	0	しょうゆ 温度				〇〇小 12:10 ム+1	
たまねぎ(生)	8	17.8	5.4	0.2	23.4	kg	8.3	7.5	2	5.4	0.2					〇〇小 12:25	
にんにく(おろし)	0.2	0.3	0.1	0	0.4	本	0.1	0.1	0	0.1	0					〇〇中 12:20 ム+1	
車糖(三温糖)	0.8	1.7	0.5	0	2.2	kg	0.8	0.7	0.2	0.5	0					〇〇中 12:20 ム+1 2-2(職)+1 2-3(職)+1	
本みりん	0.8	0.8	0.2	0	1	本	0.4	0.3	0.1	0.2	0					〇〇中 12:45	
清酒(普通酒)(上撰)	2.5	2.9	1	0.1	4	本	1.4	1.2	0.3	1	0.1					幼 12:00	
こいくちしょうゆ	1.6	1.6	0.5	0	2.1	本	0.7	0.7	0.2	0.5	0						
水	4				0	0	0	0	0	0	0						
【黒皮かぼちゃのみそ汁】					0	0	0	0	0	0	0						
きざみ南関揚げ	1	10.5	3.3	0.2	14	個	4.9	4.4	1.2	3.3	0.2	【黒皮かぼちゃのみそ汁】 5.5.18					
ねぎ(生)	1.5	3.4	1.1	0	4.5	kg	1.6	1.4	0.4	1.1	0	南瓜手切り 玉ねぎスライス 葱2mm					
カットわかめ(乾)	0.3	2.5	0.5	0	3	袋	1.2	1	0.3	0.5	0	わかめ水戻し洗い しめじ小房に分ける					
黒皮かぼちゃ(生)	20	46.2	14.6	0.4	61.2	kg	21.7	19.4	5.2	14.6	0.4	だし汁 南関揚げ 酒1 しめじ 酒0.5					
たまねぎ(生)	15	33.3	10.9	0.3	44.5	kg	15.6	13.9	3.7	10.9	0.3	玉葱 南瓜 みそ わかめ 葱 温度					
しめじ(生)	3	7	2.2	0.1	9.3	kg	3.3	2.9	0.8	2.2	0.1	30分 大10人 187g					
麦みそ	8.5	17.8	5.6	0.2	23.6	kg	8.3	7.5	2	5.6	0.2						
米みそ	2	4.2	1.3	0	5.5	kg	2	1.8	0.5	1.3	0						
出し昆布	0.7	1.1	0.4	0	1.5	kg	0.5	0.5	0.1	0.4	0						
花かつお	0.7	1.1	0.4	0	1.5	kg	0.5	0.5	0.1	0.4	0						
清酒(普通酒)(上撰)	1	1.2	0.4	0	1.6	本	0.6	0.5	0.1	0.4	0						
水(みそどき)	15				0	0	0	0	0	0	0					【釜順】	
水(だし)	120				0	0	0	0	0	0	0					① 10:30	
【ごまあえ(キャベツ)】					0	0	0	0	0	0	0	【ごまあえ(キャベツ)】 5.5.18				② 10:50	
もやし(生)	30	64.6	20.5	0.6	85.7	kg	30.3	27.1	7.3	20.5	0.6	もやし 水からボイル 冷却 保冷				③ 11:10	
人参(根・皮つき・生)	5	10.8	3.4	0.1	14.3	kg	5.1	4.5	1.2	3.4	0.1	人参 千切り ボイル 冷却 保冷					
キャベツ(生)	10	24.3	7.7	0.2	32.2	kg	11.4	10.2	2.7	7.7	0.2	キャベツ 5mm ボイル 冷却 保冷				【お手元】	
ゆて塩	0.8	1671	510	17	2198	g	783	700	188	510	17	小20人 46g				しゃもじ2 はし	
ゆて酒	1	1.2	0.4	0	1.6	本	0.6	0.5	0.1	0.4	0					玉 2	
ごま(いり)	0.5	1	0	0	1	kg	0.5	0.4	0.1	0	0					貝 1 パンばさみ1	
ごま(すり)	0.5	1.5	0.4	0.1	2	kg	0.7	0.6	0.2	0.4	0.1						
ねりごま	1.5	3	1	0	4	kg	1.4	1.3	0.3	1	0						
こいくちしょうゆ	2	2	0.7	0	2.7	本	0.9	0.8	0.2	0.7	0						
車糖(三温糖)	1	2.1	0.7	0	2.8	kg	1	0.9	0.2	0.7	0						