

献立表

別添資料 5

八代市教育委員会

日 曜		献立名(配膳図)	赤		緑		黄		調味料	エネルギー	たん白質	
			おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる		その他	Kcal	g	
1	木	○ 牛乳 中華ふりかけ ゴーヤチャンプル 麦ごはん 春雨スープ	☆ 歯 と 口 の 健 康 週 間 メ ニ ュ ー	牛乳 豚肉15 卵20 豆腐15 ベーコン5 ちりめん5 干しわかめ0.3 きざみのり0.5	たまねぎ25 にがりうり10 にんじん5 たまねぎ20 にんじん5 ねぎ3 たけのこ5 干しいたけ0.3	精米70 麦7 春雨5 ごま2 ごま油0.8	うすくち0.5 しょうゆ0.5 酒1 みりん0.5 塩 こしょう チキンガラスープ2 ポークガラスープ2 コンソメ0.5 うすくち3 酒2 塩 こしょう みりん0.2 しょうゆ0.1 酒0.3	570	23.2			
2	金	【かみかみメニュー】 ○ 牛乳 かみかみあえ 麦ごはん 小いわしフライ 鶏汁		牛乳 小いわしフライ 鶏肉15 厚揚げ20 麦みそ10 さきいか5	もやし10 ごぼう10 にんじん5 ねぎ3 しょうが0.3 ごんにやく10 きゅうり10 キャベツ30 にんじん5	精米70 麦7 揚げ油 三温糖1.5 ごま1	酒2 煮干しだし1 酒2 酢1.2 うすくち1.5	607	24.9			
5	月	○ 牛乳 とうもろこしの塩ゆで ソフトフランスパン スープカレー		牛乳 鶏肉30	たまねぎ30 にんじん15 かぼちゃ15 ズッキーニ5 にんにく0.3 しょうが0.3 とうもろこし60	ソフトフランスパン50 じゃがいも35 カレールウ6	カレー粉0.1 コンソメ1 チキンガラスープ5 ポークガラスープ5 赤ワイン2 ソース1.1 とんかつソース1.5 塩 しょうゆ0.5 こしょう ガラムマサラ0.04	532	23.5			
6	火	○ 牛乳 枝豆と豆腐のメンチカツ 五色あえ 麦ごはん かきたま汁		牛乳 枝豆と豆腐のメンチカツ 干しわかめ0.3 鶏卵20 ちくわ5 ハム5	キャベツ10 にんじん5 ねぎ3 きゅうり15 もやし25 にんじん5	精米70 麦7 揚げ油 でんぶん0.5 春雨2.5 三温糖2.5 ごま1	うすくち4 酒1 出し昆布1 花かつお1 塩 白ワイン0.5 酒0.5 酢3.2 うすくち2.7	602	20.7			
7	水	○ 牛乳 (ウインナーのカクテルソース) すいか (ドッグパン) トマト団子のスープ セルフドッグ		牛乳 ウインナー30 鶏肉10	たまねぎ15 キャベツ10 トマト10 にんじん5 すいか	ドッグパン50 三温糖1 小麦粉5 白玉粉5	ケチャップ5 ソース1.2 赤ワイン1.5 塩 コンソメ1 うすくち2.5 こしょう 酒1	538	21.6			
8	木	○ 牛乳 セルフ高菜ごはん (高菜の油いため) 豚肉とごぼうの煮物 (麦ごはん) 魚そうめん汁 【和食を味わう日】		牛乳 豚肉30 魚そうめん15 干しわかめ0.3	たかな漬け25 ごぼう25 にんじん10 いんげん5 干しいたけ0.5 ごんにやく20 キャベツ15 にんじん5	精米70 麦7 ごま1 ごま油 三温糖1.5	しょうゆ0.1 みりん0.5 しょうゆ3.5 酒2 みりん2 うすくち4 酒2 塩 出し昆布1 花かつお1 みりん0.3	551	20.8			
9	金	○ 牛乳 切り干し大根のすのもの さばの塩焼き 麦ごはん じゃがいも汁		牛乳 塩さば 油揚げ2 干しわかめ0.3 麦みそ8.5 米みそ2 とりさきみ5	ねぎ3 たまねぎ15 きゅうり10 切り干し大根3 ごぼう10 にんじん5	精米70 麦7 じゃがいも30 三温糖2 ごま1	煮干しだし1.5 酒1.5 酢1.8 うすくち3 酒1.5	601	26.1			
12	月	○ 牛乳 パンパンジー 黒糖パン ジャージャーうどん		牛乳 豚ひき肉15 鶏ひき肉10 赤みそ4.5 とりさきみ15	たまねぎ30 にんじん10 たけのこ5 干しいたけ0.5 にら5 にんにく0.3 しょうが0.3 きゅうり25 にんじん5 もやし15	黒糖パン50 うどん麺70 ドレッシング6	酒2.5 トウバンジャン0.2 みりん2.2 しょうゆ1.5 塩 酒0.5	587	25.3			
13	火	○ 牛乳 きゅうりのしそあえ ハンバーグのジャボネソース 麦ごはん 豆腐のみそ汁		牛乳 ハンバーグ 豆腐25 油揚げ3 干しわかめ0.3 麦みそ8 米みそ2.5	たまねぎ10 にんにく0.2 なます たまねぎ15 ねぎ3 きゅうり40 にんじん5 しそごはんの素0.5	精米70 麦7 三温糖1	みりん1 酒3 しょうゆ2 酒1.5 煮干しだし1.5 うすくち0.35	615	22.6			
14	水	○ 牛乳 赤魚のマリネ ミルクパン かぼちのシチュー		牛乳 赤魚 鶏肉20	たまねぎ15 ビーマン5 赤ビーマン5 たまねぎ30 にんじん15 かぼちゃ30 クリームコーン(缶)20 しめじ5	ミルクパン50 小麦粉3 でんぶん3 揚げ油 三温糖2 シチュールウ12	酒1 酢4 塩 こしょう チキンガラスープ5 白ワイン1 ポークガラスープ5 酒1.5 塩 こしょう	678	29.0			
15	木	○ 牛乳 ごまあえ 麦ごはん 肉じゃが	牛乳 豚肉35	たまねぎ30 にんじん20 ごんにやく20 いんげん5 もやし40 にんじん5 枝豆むきみ5	精米70 麦7 じゃがいも75 三温糖1.5 ごま1 ねりごま1.5 三温糖1	しょうゆ6 酒3.5 みりん1.7 酒1 しょうゆ2	602	23.2				
16	金	○ 牛乳 ぎょうざ 中華あえ 麦ごはん マーボーなす 【ふるさとくまさんデー】	牛乳 ぎょうざ 鶏ひき肉15 豚ひき肉15 豆腐35 赤みそ5 米みそ2	なす20 たまねぎ40 にんじん10 干しいたけ0.5 にんにく0.3 しょうが0.3 ねぎ3 きゅうり35 生きくらげ1 にんじん5	精米70 麦7 ごま油0.5 でんぶん2 三温糖1 ごま油0.8 ラー油0.01 ごま0.5	酒2 しょうゆ3.5 みりん1 トウバンジャン0.2 塩 こしょう 酢1 しょうゆ0.5 うすくち0.5	585	21.9				
19	月	●(該当校)きな粉揚げパン ●(その他) ヨーグルトあえ 丸パン 大豆チョコ ポトフスープ	牛乳 ●(該当校)きな粉5 ヨーグルト20 ヨーグルト15	にんにく0.3 たまねぎ20 にんじん10 キャベツ15 バナナ15 みかん(缶)10 パイン(缶)20 黄桃(缶)20	●(該当校)コッペパン50 三温糖5 揚げ油 ●(その他)丸パン50 大豆チョコ じゃがいも25	●(該当校)塩 白ワイン2.5 酒2.5 うすくち1 コンソメ1.1 塩 こしょう	579	19.2				
20	火	○ 牛乳 野菜のナムル 元氣が出るレバー 麦ごはん わかめスープ	牛乳 鶏肉35 鶏レバー粉付20 干しわかめ0.8 豆腐20	にんにく0.3 にら5 しょうが0.3 にんじん5 えのき5 ねぎ3 にんじん5 枝豆むきみ5 もやし40	精米70 麦7 小麦粉4 でんぶん4 揚げ油 三温糖1 三温糖1.5 ごま油1.5 ごま1	塩 酒3 うすくち0.5 みりん3 しょうゆ2 コンソメ1 うすくち2.5 酒1.5 塩 酒1 うすくち2 酢2	631	26.1				
21	水	○ 牛乳 じゃがいものきんぴら 赤魚の西京焼き 麦ごはん すまし汁	牛乳 赤魚 米みそ5 豆腐20 干しわかめ0.3 さつま揚げ5	にんじん5 キャベツ10 えのきたけ3 ごぼう20 にんじん5 ごんにやく10 干しいたけ0.3	精米70 麦7 三温糖2 じゃがいも20 ごま1 三温糖1	酒3 みりん4 うすくち4 塩 酒1 花かつお1 出し昆布1 みりん1.5 しょうゆ2.5 酒2 昆布煮出し5 とうがらし粉0.01	555	22.6				
22	木	○ 牛乳 生パインサラダ (麦ごはん) (チキンカレー) チキンカレーライス	牛乳 鶏肉20	たまねぎ30 にんじん15 にんにく0.3 しょうが0.3 生パイン15 パイン(缶)15 レタス10 きゅうり15	精米70 麦7 じゃがいも45 カレールウ15 三温糖1 油	カレー粉0.04 チキンガラスープ3 ポークガラスープ3 赤ワイン1 ソース1 とんかつソース1.2 しょうゆ0.6 塩 こしょう ガラムマサラ0.03 酢1.5 塩 こしょう	585	18.3				
23	金	【中体連大会応援メニュー】 ○ 牛乳 (ソースチキンカツ) レモンゼリー (麦ごはん) きゅうりのピリ辛 さつま汁 ソースカツ丼	牛乳 チキンカツ 豚肉10 厚揚げ15 麦みそ8.5 米みそ2.5	ごぼう10 にんじん5 キャベツ10 しょうが0.5 ごんにやく10 ねぎ3 きゅうり35 にんじん5	精米70 麦7 揚げ油 三温糖1 さつま汁0.20 三温糖1 ごま油0.8 ラー油0.01 ごま1 レモンゼリー	ソース6 みりん3 酒2 煮干しだし1 酒1.5 酢1 しょうゆ0.5 うすくち0.5	692	22.9				
26	月	○ 牛乳 ●(該当校)きな粉揚げパン ●(その他) フルーツ 丸パン 杏仁豆腐 大豆チョコ 肉団子スープ	牛乳 ●(該当校)きな粉5 つくね25	たまねぎ20 ねぎ3 にんじん10 キャベツ15 きくらげ0.3 生パイン15 みかん(缶)10 黄桃(缶)20	●(該当校)コッペパン50 三温糖5 揚げ油 ●(その他)丸パン50 大豆チョコ 春雨2.5 杏仁豆腐30 三温糖1	●(該当校)塩 チキンガラスープ3 ポークガラスープ2 うすくち3.5 酒2 塩 こしょう	597	20.2				
27	火	○ 牛乳 梅おかかあえ 鶏肉の塩こうじ焼き 麦ごはん なめこのみそ汁	牛乳 鶏肉50 豆腐15 干しわかめ0.3 うずまき麺1 赤みそ2 麦みそ8 余かつお0.5	たまねぎ15 なめこ10 きゅうり10 キャベツ10 にんじん5 もやし25 ねりうめ2	精米70 麦7 三温糖1	塩 酒2 米こうじ4.5 みりん1 酒1 出し昆布1 花かつお1 酒0.5 うすくち1	539	26.0				
28	水	○ 牛乳 揚げ春巻 ミルクパン タイビーエン	牛乳 豚肉15 いか10 うずらの卵20 春巻き	キャベツ15 にんじん5 たまねぎ20 たけのこ5 ねぎ3 干しいたけ0.3 きくらげ0.3	ミルクパン50 三温糖7 ごま油0.8 揚げ油	酒4 チキンガラスープ3 塩 こしょう ポークガラスープ2 うすくち4 みりん0.3	639	24.1				
29	木	○ 牛乳 一食やきのり うま煮 麦ごはん うずらの卵のすまし汁	牛乳 鶏肉20 ちぎりあげ10 うずらの卵25 干しわかめ0.3 焼きのり	ごんにやく10 かぼちゃ15 にんじん10 干しいたけ1 いんげん5 キャベツ10 にんじん5 えのきたけ5	精米70 麦7 じゃがいも30 三温糖1	酒1.5 みりん1.2 しょうゆ3 うすくち4 塩 酒1 花かつお1 出し昆布1	545	22.7				
30	金	○ 牛乳 ごま酢あえ 太刀魚の甘夏ソース 麦ごはん かぼちのみそ汁	牛乳 太刀魚唐揚げ 油揚げ2 干しわかめ0.3 麦みそ10	甘夏みかん果汁6 ねぎ3 かぼち30 たまねぎ15 しめじ5 もやし30 きゅうり10 にんじん5	精米70 麦7 揚げ油 三温糖1 三温糖1 ごま1 ねりごま1.5	酢0.2 みりん1 酒2 うすくち1.5 煮干しだし1.5 酒1.5 酒1 酢0.8 うすくち1.2 こいくち0.5	565	17.4				
☆学校行事等によって、給食の対応が異なる場合がありますので、ご不明な点がございましたら、各学校へお問い合わせください。										小学校平均	591	22.8
										中学校平均	768	28.4

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

第1日目

使用材料名	一人当り(g)	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	コロコロ		
【ミネストローネ】					0	0	0	0	0	0	0	玉ねぎ中せん	キャベツ2×1cm			
ポークウィンナーズスライス	5	5.5	3.3	0.2	9	kg	0	4.5	1	3.3	0.2	トマト手切り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	キャベツ	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	トマトピューレ	酒1	うすくち	温度	
キャベツ(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					
ダイストマト缶	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					
はちべネトマトピューレー	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	キャベツ5mm	ボイル	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	ボイル	冷却	
なたね油	0.2	0.1	0.1	0	0.2	本	0	0.1	0	0.1	0	コーン	ボイル	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					
キャベツ(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					
笑顔でランチDRコングリーミ	6	6	4	0	10	本	0	4.9	1.1	4	0					

【アレルギー】●小麦

★ミネストローネ

→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

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

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			
		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							
【牛乳】					0	0	0	0	0	0	0							
普通牛乳(飲用)	206				0	0	0	0	0	0	0							
【赤魚の磯辺揚げ】					0	0	0	0	0	0	0							
赤魚切身50g	50	0	512	0	512	個	0	0	0	512	0	3.5缶×2釜	180℃	100～130個				
赤魚切身40g	40	1900	0	26	1926	個	811	890	199	0	26	5～6分 → 7～8分		26回転				
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							
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							
【五目汁(厚揚げ)】					0	0	0	0	0	0	0							
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						
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	
ねぎ(生)	1.5	3	1.1	0	4.1	kg	1.3	1.4	0.3	1.1	0	厚揚げ(温度)	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		
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							
水	120				0	0	0	0	0	0	0							
なたね油	0.1	0.1	0.1	0	0.2	本	0	0	0	0.1	0							
【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				
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	
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		
清酒(普通酒)(上撰)	1	1	0.4	0	1.4	本	0.4	0.5	0.1	0.4	0							
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							
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
8 ○○小 2-1 3-1
6 ○○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 4+2

○○小 12:05 △+5
4-|-|

○○小 中止

○○小 12:25

〇〇小 12:20 5年中止
4+2

〇〇中 12:20 4+1
2-2(職)+1 2-3(職)+1

〇〇中 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	
使用材料名	一人当たり(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	【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		
		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						●パイン ★生パインサラダ→パイン除去 ○○小 1-3 1-4	
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 ニンニク 生姜 塩こしょう 酒I						
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						
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						
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						
しょうが(生)	0.3	0.8	0.2	0	1	kg	0.4	0.3	0.1	0.2	0					【中止・変更等】 ○○小 12:05 ㊦+3 5-4-1 ○○小 12:05 ㊦+5 1-1(職)+1 ○○小 12:10 ○○小 12:10 ○○小 12:20 ○○中 12:20 ㊦+1 2-2(職)+1 2-3(職)+1 ○○中 12:25 幼 12:00		
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							
スキムミルク	1	2.2	0.7	0.1	3	kg	1	0.9	0.2	0.7	0.1							
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 フレク(給)	5	10.6	3.3	0.1	14	kg	5	4.4	1.2	3.3	0.1							
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							
デイナーカレーフレク	2	3.8	1.2	0	5	kg	1.8	1.6	0.4	1.2	0							
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	【生パインサラダ】		5.6.22				
トンカツソース	1	1	0.3	0	1.3	本	0.5	0.4	0.1	0.3	0	1.2cm 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	生パイン 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I/16カット 1cm厚 保冷						
ガラママサラ	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	パイン缶詰 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						
【生パインサラダ】					0	0	0	0	0	0	0	小15人 57g						
パインアップル(生)	15	57.1	18.6	0.6	76.3	kg	26.8	23.9	6.4	18.6	0.6					【釜順】 ① 10:30 ② 10:50 ③ 11:10		
パイン缶	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							
車糖(三温糖)	0.8	1.7	0.5	0	2.2	kg	0.8	0.7	0.2	0.5	0							
なたね油	1	1.4	0.4	0	1.8	本	0.7	0.6	0.2	0.4	0							
穀物酢	1.5	1.7	0.6	0	2.3	本	0.8	0.7	0.2	0.6	0							
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							
																	【お手元】 はし 玉 1 貝 2	

【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

●パイン
★生パインサラダ→パイン除去
○○小 1-3 1-4

【中止・変更等】

○○小 12:05 ム+3
5-4-1

○○小 12:05 ム+5
1-1(職)+1

○○小 12:10

○○小 12:10

○○小 12:20

○○中 12:20 ム+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 ㊦＋3 5-4-1 ○○小 12:05 ㊦＋2 ○○小 12:10 ㊦＋1 ○○小 12:25 ㊦＋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
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	スライスてんぷらバラ凍結(てんぷら短冊)(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1 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	てんぷら 酒1 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			
スライスてんぷら	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						

【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 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

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

使用材料名	一人当たり(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	
		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	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	20g 100～130個 5～6分				
【牛乳】					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	★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	タレ作り 25分 今回×0.8 30Lぐらいかな				
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				
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				
揚げ油			0	0	0	缶	0	0	0	0	0	しょうゆ 温度				
たまねぎ(生)	8	17.8	5.4	0.2	23.4	kg	8.3	7.5	2	5.4	0.2					
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					
車糖(三温糖)	0.8	1.7	0.5	0	2.2	kg	0.8	0.7	0.2	0.5	0					
本みりん	0.8	0.8	0.2	0	1	本	0.4	0.3	0.1	0.2	0					
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					
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					
水(だし)	120				0	0	0	0	0	0	0					
【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				
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				
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				
ゆで塩	0.8	1671	510	17	2198	g	783	700	188	510	17	小20人 46g				
ゆで酒	1	1.2	0.4	0	1.6	本	0.6	0.5	0.1	0.4	0					
ごま(いり)	0.5	1	0	0	1	kg	0.5	0.4	0.1	0	0					
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					

【アレルギー】
対応なし【黒皮かぼちゃのみそ汁
:大豆 持ち込み】

【中止・変更等】

〇〇小 12:25

〇〇小 12:05 ㊦+4
4-1-1

〇〇小 12:10 ㊦+1

〇〇小 12:25

〇〇小 12:20 ㊦+1

〇〇中 12:20 ㊦+1
2-2(職)+1 2-3(職)+1

〇〇中 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