

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	351	339	353	0	0	0	11	16	12	18	17	1117	1117.00	
適用1													適用4	
適用2													適用5	
適用3													適用6	
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟 調理方法等							
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	1117.00本	1117.00本										
[麦ご飯 麦A(80g)]														
A ★ガス別米飯(精米)		80.39g	89.80Kg	89.80Kg			飯糰 しやもじ2 はし							
A 麦5%(ガス別)		5.00g	5.59Kg	5.59Kg										
A ライスパック		0.03g	0.03Kg	30.00枚										
[; カワル卵焼き(チーズ無)]														
A 凍結全卵(その他)		55.26g	61.73Kg	62.00Kg			角皿 10ﾊﾞｯﾄ トｸ							
A スープだし		0.18g	0.20Kg	0.20Kg			ｺﾝﾃﾞｰ80℃200℃25分 ﾌﾞﾚﾝﾄﾞ180℃6分							
A バター		0.81g	2.00P	2.00P		湯せん								
A サラダ油(米油)		0.26g	0.29Kg	0.29Kg										
A 玉葱		16.76g	19.92Kg	19.92Kg		1cm角	*1ﾊﾞｯﾄ Kg× 回 4×ｶｯﾄ							
A 皮なしﾎｰﾙｺｰﾝ6ｶｯﾄ		9.80g	10.95Kg	10.95Kg										
A 冷凍ﾎｰﾙｺｰﾝ		15.15g	16.92Kg	17.00Kg		1cm角	*ｽﾃｯﾌﾟ 釜ﾎﾞｲﾙ→水浴 *油でﾌﾗｲﾝｸﾞ、玉葱、ﾎｰﾙｺｰﾝの順で炒 *め冷却し肉下へ。 溶かしﾊﾞﾀｰ、ﾏﾈｰｽﾞを卵に入れる。							
A にんじん		6.56g	7.96Kg	7.96Kg										
A グリンﾋﾞｰｽ(冷凍)		5.35g	5.98Kg	5.98Kg										
A 塩		0.31g	0.35Kg	0.35Kg										
A ｺｼｼﾞｮｳ		0.02g	0.02Kg	0.02Kg										
A ﾏﾞﾓﾈｰｽﾞ(5kg袋)		4.46g	4.98Kg	1.00袋										
[; 卵焼きソース(ｺﾞﾏ入りn)]														
A 中濃ソース		5.02g	5.61Kg	5.61Kg			小ﾊﾞｯﾄ 小おたま 一人15g							
A トﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ(3kg袋)		8.86g	3.30袋	3.30袋										
A トﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ(1kg袋)		0.00g	0.00Kg	0.00袋										
A 赤ワイン		1.62g	1.81Kg	1.81Kg			*							
A 三温糖		1.09g	1.22Kg	1.22Kg			*							
A 水		1.77g	1.98Kg	2.00Kg										
A 白ごま(すり) 1kg		1.48g	1.65Kg	1.65Kg		から煎り								
A 白ごま(すり) 500g		0.00g	0.00袋	0.00袋		から煎り								
[; もやしと胡瓜のﾗｸﾞ]														
A もやし		31.77g	35.84Kg	35.84Kg			角皿 7ﾊﾞｯﾄ トｸ ﾎﾞｲﾙ→冷却→塩(50g)押・冷蔵庫 ｽﾃｯﾌﾟ→冷却→冷蔵庫							
A きゅうり		28.82g	32.85Kg	32.85Kg		千切り								
A しょうゆ		2.95g	3.30Kg	3.30Kg										
A 三温糖		0.74g	0.83Kg	0.83Kg										
A ごま油		0.74g	0.83Kg	0.83Kg										
[; みそ汁(豆腐・白菜・ｶｷﾞ)]														
A 水		124.78g	139.38Kg	140.00Kg			汁碗 13ﾊﾞｯﾄ 大おたま							
A だしパック		4.46g	4.98Kg	4.98Kg										
A はくさい		36.02g	42.80Kg	42.80Kg		1cm幅	*ﾐﾆ白菜							
A にんじん		9.02g	10.95Kg	10.95Kg		ｲﾁｮｸ5mm								
A 油揚げ		5.35g	5.98Kg	5.98Kg		0.5cm幅	1/2 油抜きｶｷﾞ							
A 細ぎりくぎわかめ(冷凍)		4.46g	9.96袋	9.96袋										
A 白みそ		7.40g	8.27Kg	8.27Kg										
A 赤みそ		1.87g	2.09Kg	2.09Kg										
A 葉ねぎ		6.63g	7.96Kg	7.96Kg		小口切5mm	180g							
[; のりのつくだに(共)]														
A のりつくだ煮 8g入り		1.00個	1117.00個	1117.00個			ﾋﾞｰﾙ袋 予2 保1							

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

[調理室手配表]

2025年 1月 7日 火曜日 献立1

1(北調)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	351	339	353	0	0	0	11	16	12	18	17	1117	1117.00	
適用1											適用4			
適用2											適用5			
適用3											適用6			
料理名/食品名	内容量	一人分量	使用量	発注量	業者	切り方	熱	調理方法等						
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	1117.00本	1117.00本										
[うどん110g]														
A うどん110g		1.00食	1117.00食	1117.00食				はし ビニール袋 スプーン						
[;カレーうどん汁]														
水		151.52g	169.25kg	170.00kg				井 13バット 大おたま						
A だしパック		6.24g	6.97kg	6.97kg				①出し汁に玉葱・人参						
にんにく		0.81g	0.99kg	0.99kg				②干し椎茸・シメジ						
清酒		2.14g	2.39kg	2.39kg				*③豚肉をほぐしながら入れニンニクも						
A 豚肩こま		16.04g	17.92kg	17.92kg				*加える。(あくどる)						
しめじ		5.62g	6.97kg	6.97kg				*④かまぼこ入れる。						
干し椎茸(スライス)		1.34g	1.50kg	1.50kg				ほぐす						
にんじん		14.76g	17.92kg	17.92kg				⑤調味料を入れて温度を下げルを						
玉葱		53.62g	63.71kg	63.71kg				入れ煮込む						
かまぼこ		8.02g	17.92kg	17.92kg				横山[1578mm						
塩		0.45g	0.50kg	0.50kg				0.5cm幅						
A しょうゆ		2.14g	2.39kg	2.39kg				* 麵に合わせて。食べやすい太さに。						
本みりん		0.53g	0.59kg	0.59kg										
トマトケチャップ(3kg袋)		5.35g	1.99kg	1.99kg										
中濃ソース		0.89g	0.99kg	0.99kg										
A カレールウ		13.37g	14.93kg	14.93kg				ミキサー						
A カレー粉(ハイグレード21辛口)		2.67g	2.98kg	2.98kg				ミキサー						
カレー粉		0.13g	0.15kg	0.15kg				*						
A ★国産脱脂粉乳(1kg)		1.78g	1.99kg	2.00kg				ミキサー						
A 粉チーズ(パルメザン)		1.78g	1.99kg	1.99kg				ミキサー						
葉ねぎ		5.80g	6.97kg	6.97kg				0.5cm幅						
和風だし		0.62g	0.69kg	0.69kg				*24g						
[;ツナサラダ]														
レタス		14.85g	16.92kg	16.92kg				1cm幅						
キャベツ		19.69g	25.87kg	25.87kg				0.8cm幅						
きゅうり		13.10g	14.93kg	14.93kg				半月3mm						
にんじん		6.56g	7.96kg	7.96kg				千切り						
廃)まぐろ油漬(初仕、1kg)		6.42g	8.96kg	9.00kg				*加熱→冷却→冷蔵庫						
A サラダ油(米油)		2.23g	2.49kg	2.49kg				*加熱→水却→冷蔵庫						
上白糖		1.60g	1.79kg	1.79kg				加熱→水却→冷蔵庫						
A 食酢		0.37g	0.41kg	0.41kg				冷蔵庫・油ごと使用						
塩		0.37g	0.41kg	0.41kg										
こしょう		0.02g	0.02kg	0.02kg				一人50g						
[;三島茶蒸しハン(HM)]														
A プレミックス粉(ホットケーキ用)		21.39g	23.89kg	23.89kg				天バット・紙 手袋						
A 凍結全卵(その他)		7.13g	7.96kg	8.00kg				7分100℃18分 冷めてから蓋						
上白糖		3.12g	3.49kg	3.49kg				個× 鉄板× 回						
A ★牛乳200cc(調理用)		12.48g	67.67kg	68.00kg				①HM、砂糖、粉茶を混ぜておく。						
A サラダ油(米油)		1.34g	1.50kg	1.50kg				②卵、牛乳、油を混ぜる。						
せん茶		0.53g	0.59kg	0.59kg				③①と②を合わせ、練らないように						
紙パック 12丸A		1.00個	1117.00個	1117.00個				④カップに注ぎ、蒸す。						
水		1.43g	1.60kg	2.00kg										

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

[調理室手配表]

2025年 1月 8日 水曜日 献立1

1(北調)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	351	339	353	0	0	0	11	16	12	18	17	1117	1117.00	
適用1												適用4		
適用2												適用5		
適用3												適用6		
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 g	使用量 g	発注量 g	業者	切り方	熟 調理方法等							
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	1117.00本	1117.00本										
[麦ご飯 麦A(80g)]														
A ★炊き別米飯(精米)		79.48g	88.78Kg	88.78Kg			飯碗 しゃもじ 2 はし							
麦5%(炊き別)		3.97g	4.43Kg	4.43Kg			ビニール袋							
ライスパック		0.03g	33.51枚	34.00枚										
[; 鶏肉と里芋の揚げ煮]														
A 鶏もも角切り		42.25g	47.19Kg	47.19Kg			角皿 10ﾊﾞｯﾄ 中おたま							
清酒		0.88g	0.98Kg	0.98Kg		下味	175℃4分							
A しょうゆ		0.88g	0.98Kg	0.98Kg		下味	*							
古根		0.50g	0.70Kg	0.70Kg		下味	*							
でん粉		8.80g	9.83Kg	9.83Kg		下味	ﾌﾞｰﾀ							
A さといも		48.64g	63.91Kg	63.91Kg		1.5cm角	*◎素揚げ 8分×8回表面堅く揚げる							
にんじん		8.91g	10.81Kg	10.81Kg		厚仔3.98mm	*◎素揚げ 4分×2回							
A かつお(炒)		6.16g	6.88Kg	6.88Kg			①釜煎り							
A 揚げ油(菜油)		5.00g	5.59Kg	5.59Kg										
★国産いんげん(ホ-ル,500g)		4.40g	4.91Kg	10.00袋		2cm幅	加熱冷却							
A しょうゆ		3.96g	4.42Kg	4.42Kg			*一煮立ち 温度確認後に和える							
三温糖		2.46g	2.75Kg	2.75Kg			*							
本みりん		5.81g	6.49Kg	6.49Kg										
清酒		1.06g	1.18Kg	1.18Kg			一人93g							
[; おひたし(コマツ・キャ・コーン)]														
こまつな		20.45g	26.88Kg	26.88Kg		0.8cm幅	角皿 7ﾊﾞｯﾄ蓄冷 トング							
キャベツ		26.51g	34.84Kg	34.84Kg		2cm幅	*加熱→水冷→冷蔵庫							
ホ-ロン(缶詰)		11.35g	6.97缶	6.97缶		水切り	*加熱→冷却→冷蔵庫							
A しょうゆ		2.45g	2.74Kg	2.74Kg			冷蔵庫							
和風だし		0.17g	0.19Kg	0.19Kg			一人50g							
かつお削り節(破碎)		0.70g	0.78Kg	0.78Kg		から煎り								
[; みそ汁(ｸﾞﾏ・ﾈｯ・ｶ・ｷﾞ)]														
水		124.78g	139.38Kg	140.00Kg			汁碗 13ﾊﾞｯﾄ 大おたま							
A だしパック		5.35g	5.98Kg	5.98Kg										
玉葱		33.51g	39.82Kg	39.82Kg		横山1ｽﾗ5mm	*軟らかく煮る							
A 油揚げ		5.24g	5.85Kg	5.85Kg		短冊切り	油抜き							
とうがん		12.48g	19.92Kg	19.92Kg										
A 白みそ		7.31g	8.17Kg	8.17Kg										
A 赤みそ		1.78g	1.99Kg	1.99Kg										
冷凍生わかめ(共)		6.24g	13.94袋	13.94袋										
葉ねぎ		5.80g	6.97Kg	6.97Kg		小口切5mm	180g							
[; 牛乳かん(もも)]														
水		13.11g	14.64Kg	15.00Kg			天ﾊﾞｯﾄ網 ビニｰﾙ手袋							
粉寒天		0.66g	0.74Kg	0.74Kg			①水を火にかけ、粉寒天を加えよく							
上白糖		4.33g	4.84Kg	4.84Kg			*煮溶かす。							
A ★牛乳200cc(調理用)		39.43g	44.04Kg	214.00本		温める	*②①に砂糖と温めておいた牛乳を加え、温度を測り火を止める							
A もも缶詰(ｸﾞｲ)		16.06g	17.94Kg	10.25缶			※なし予4保1							
ゼリーカップ60cc		1.00個	1117.00個	1117.00個										

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	351	339	353	0	0	0	11	16	12	18	17	1117	1117.00	
適用1													適用4	
適用2													適用5	
適用3													適用6	
料理名/食品名	内容量	一人分量	使用量	発注量	業者	切り方	熟 調理方法等							
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	1117.00本	1117.00本										
[麦ご飯 麦A(80g)]														
A ★ガス別米飯(精米)		78.70g	87.91Kg	87.91Kg			飯桶 しゃもじ2 はし・スプーン							
麦5%(ガス別)		3.94g	4.40Kg	4.40Kg			ビニール袋							
ライスパック		0.03g	33.51枚	34.00枚										
[; ほっけのみそチーズ焼き]														
ほっけ		1.00枚	1117.00枚	1117.00枚			角皿 天バット×2 ビニール手袋 コンロ20%180℃20分 14個× 鉄板× 回							
A しょうゆ		1.44g	1.61Kg	1.61Kg	下味									
清酒		1.62g	1.81Kg	1.81Kg	下味									
古根		0.36g	0.50Kg	0.50Kg	下味		①下味の調味料をあわせ下味をする ②バター、柔らかくする ③調味料、生姜、バターを肉下で合わせる。 ④玉ねぎ、しめじ、ホホコンを炒め冷却。 ⑤ピーマンは加熱冷却。							
三温糖		2.26g	2.52Kg	2.52Kg										
A しょうゆ		1.53g	1.71Kg	1.71Kg										
清酒		1.99g	2.22Kg	2.22Kg										
A 白みそ		6.32g	7.06Kg	7.06Kg										
A サラダ油(米油)		0.18g	0.20Kg	0.20Kg										
古根		0.36g	0.50Kg	0.50Kg	フードプロセッサ		⑥③④⑤を混ぜ合わせて丸を作る。 (水が出るので直前に和える)							
玉葱		21.21g	25.20Kg	25.20Kg	横山1スライス3mm		⑦下味をつけたホホコを皮を下にして							
しめじ		8.13g	10.09Kg	10.09Kg	ほぐす		キャブに並べ⑥の丸をのせ、チーズをかけて焼く。							
ピーマン		7.68g	10.10Kg	10.10Kg	千切り									
冷凍ホールコーン		5.42g	6.05Kg	6.00Kg										
A バター		2.03g	5.04P	5.00P										
A シュレットチーズ		12.64g	14.12Kg	14.12Kg										
竹ヤ 紙カップ小判型6号		1.00枚	1117.00枚	1117.00枚										
[; 五目豆n]														
A 大豆(国産、乾)		6.32g	7.06Kg	7.06Kg	水戻し		角皿 7バット 中おたま * 下ゆで→下煮(煮汁使用) * *							
水		4.51g	5.04Kg	5.00Kg										
清酒		0.36g	0.40Kg	0.40Kg										
A しょうゆ		1.08g	1.21Kg	1.21Kg										
三温糖		0.65g	0.73Kg	0.73Kg										
本みりん		1.35g	1.51Kg	1.51Kg										
水		7.22g	8.06Kg	8.00Kg										
A 鶏モモこま		8.12g	9.07Kg	9.07Kg			*							
ごぼう		9.75g	12.10Kg	12.10Kg	1cm角									
にんじん		5.81g	7.06Kg	7.06Kg	1cm角									
ダイコンにやく		4.51g	5.04Kg	5.04Kg			あくぬき							
和風だし		0.18g	0.20Kg	0.20Kg			*							
三温糖		1.08g	1.21Kg	1.21Kg			*							
A しょうゆ		0.99g	1.11Kg	1.11Kg			*竹輪出がらしにならないよう最後							
A 焼き竹輪		4.85g	169.30個	169.30個	1cm角		*縦1/4 1cm切り							
★国産いんげん(ホホ、500g)		2.26g	5.05袋	5.00袋	1cm幅		茹でる 一人45g							
[; にらたまスープ]														
水		126.35g	141.13Kg	142.00Kg			汁碗 13バット 大おたま							
A だしパック		0.54g	0.60Kg	0.60Kg			①玉ねぎを出汁で煮る。							
玉葱		22.06g	26.22Kg	26.22Kg	横山1スライス3mm		②かつお、エビを入れて一煮立ちさせ							
にら		7.71g	9.07Kg	9.07Kg	3cm幅		調味料を加えて味を調える。							
えのきたけカット		12.64g	14.12Kg	14.12Kg	ほぐす		③ゲンツンでとじ、卵を流す。							
A チンタンスープ(3kg袋)		5.42g	2.02袋	2.02袋			④ラを入れて一煮立ち。							
A チキンブイヨンEX		3.61g	4.03Kg	4.03Kg			*⑤温度確認。							
塩		0.45g	0.50Kg	0.50Kg			*							
こしょう		0.02g	0.02Kg	0.02Kg			*							
A しょうゆ		2.26g	2.52Kg	2.52Kg			*							
A 中華スープだし		0.36g	0.40Kg	0.40Kg										
でん粉		0.90g	1.01Kg	1.01袋										
水		1.81g	2.02Kg	2.00Kg										
A ★国産凍結全卵(殺菌、1kg)		25.27g	28.23袋	29.00袋			180g							
[りんご]														
A りんご		0.17個	189.89個	189.89個	1/6切り		お盆 天バット トング							

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	351	339	353	0	0	0	11	16	12	18	17	1117	1117.00	
適用1													適用4	
適用2													適用5	
適用3													適用6	
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	1117.00本	1117.00本										
[玄米入り丸パン]														
A 玄米F入ロールパン30g		1.00個	1117.00個	1117.00個										
[; ドッグパン40]														
A ロールパン40g(背割り)		1.00個	1117.00個	1117.00個				角皿 パンほさみ はし スプーン						
[; ホットドッグ (ウィンナー)]														
A フランク(標準) 50g		1.00本	1117.00本	1117.00本				角皿 7パット トク コンロ 60%180℃17分						
[; ゴマソース (とり)]														
トマトケチャップ(3kg袋)	2.65g		0.99袋	0.99袋										
トマトケチャップ(1kg袋)	1.77g		1.98袋	1.98袋				角皿 小おたま 別配缶						
ウスターソース	4.41g		4.93kg	4.93kg				調味料を一煮立ちさせたらごまを加え温度確認。						
トマトピューレ(3kg袋)	2.65g		0.99袋	0.99袋										
トマトピューレ(1kg袋)	0.88g		0.98袋	0.98袋										
三温糖	1.24g		1.39kg	1.39kg				*						
A 白ごま(すり) 1kg	2.65g		2.96kg	2.96kg		から煎り		*						
A 白ごま(すり) 500g	0.00g		0.00kg	0.00kg		から煎り								
赤ワイン	1.59g		1.78kg	1.78kg										
水	1.77g		1.98kg	2.00kg				15g						
[; フレンチサラダ (ハム・チーズ 無)]														
レタス	8.65g		9.86kg	9.86kg		1cm幅		角皿 ボール 中おたま						
キャベツ	30.01g		39.44kg	39.44kg		0.8cm幅		加熱→冷却→冷蔵庫						
きゅうり	9.52g		10.85kg	10.85kg		半月3mm		*加熱→冷却→冷蔵庫 (堅さ注)						
ホールオン(缶詰)	8.83g		5.42缶	5.42缶		水切り		*加熱→冷却→冷蔵庫 前日冷蔵庫 水切り						
A サラダ油(米油)	1.77g		1.98kg	1.98kg										
上白糖	1.77g		1.98kg	1.98kg										
A 食酢	1.77g		1.98kg	1.98kg										
塩	0.13g		0.15kg	0.15kg										
こしょう	0.01g		0.01kg	0.01kg				50g						
[; さつま芋シチュー]														
A バター	3.97g		9.85P	10.00P		ホワイト		汁碗 食缶 大おたま						
A 小麦粉	5.30g		5.92kg	5.92kg		ホワイト								
水	61.78g		69.01kg	69.00kg										
A サラダ油(米油)	0.53g		0.59kg	0.59kg										
A 鶏胸こま	15.00g		16.76kg	16.76kg										
玉葱	38.16g		45.35kg	45.35kg		横山1スライ		*横スライス						
にんじん	4.88g		5.92kg	5.92kg		厚仔約8mm		*						
A チンダンスープ(3kg袋)	7.94g		2.96袋	2.96袋				*						
A チンダンスープ(1kg袋)	0.00g		0.00kg	0.00kg										
さつま芋	46.71g		53.24kg	53.24kg		1.5cm角		*皮剥く						
★国産マッシュルームスライス(1kg)	8.83g		9.86袋	10.00袋										
A ★牛乳200cc(調理用)	42.55g		230.72本	231.00本		ミキサー		牛乳でルウを溶く						
白花豆ペースト(1kg)	2.65g		2.96kg	3.00袋		ミキサー								
塩	0.79g		0.88kg	0.88kg				*						
こしょう	0.02g		0.02kg	0.02kg				*						
A スープだし	0.53g		0.59kg	0.59kg				*200g						
白ワイン	0.71g		0.79kg	0.79kg										
パセリ(乾)	0.05g		0.06kg	0.06kg										

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します