

1

[illegible]

[調理室手配表]

2024年 06月 04日 火曜日

2

		小学校	中学校	合計	換算人	歯と口の健康週間に関連する献立				
人数		555	256	811	889.60					
業者	料理名／食品名	切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等			
	[牛乳]									
森永	牛乳		1.00 本	1.00 本						
	[ごはん]									
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 70g		1.00 個							
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 80g		1.00 個							
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 100g		1.00 個							
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 110g			1.00 個						
	[とりつくね]						555+原1+保1+味1+学4+4-3			
給食会	国産鶏つくねCaFe50g●2		1.00 個	1.00 個	563.00 個	260.00 個	焼く Ⓜ256+保1+味1+学1+1			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.00 g	2.00 g	1.1 Kg	0.5 Kg	たれ加熱			
マルヒ	上白糖1kg		3.00 g	3.00 g	1.7 Kg	0.8 Kg	"			
	水		6.00 g	6.00 g	3.3 Kg	1.5 Kg	"			
給食会	片栗粉1kg		0.40 g	0.40 g	0.2 Kg	0.1 Kg	"			
	[かみかみサラダ]									
渡敬	だいこん	太千切り	20.00 g	26.00 g	12.40 Kg	7.40 Kg	加熱冷却			
渡敬	りよくとうもやし		20.00 g	26.00 g	11.5 Kg	7.0 Kg	"			
渡敬	きゅうり	半スライス	8.00 g	10.40 g	4.6 Kg	2.8 Kg	"			
渡敬	にんじん	細千切り	3.00 g	3.90 g	1.8 Kg	1.1 Kg	"			
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22	ボイル	5.00 g	6.50 g	3.1 Kg	1.9 Kg	"			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.00 g	2.60 g	1.11 Kg	0.67 Kg	たれ加熱冷却			
マルヒ	穀物酢1.8L P56		1.70 g	2.21 g	0.95 Kg	0.57 Kg	"			
マルヒ	三温糖1kg		1.50 g	1.95 g	0.84 Kg	0.50 Kg	"			
マルヒ	ごま油 1.65kg		0.80 g	1.04 g	0.45 Kg	0.27 Kg	"			
	[たまねぎとわかめのみそ汁]									
渡敬	玉ねぎ	くし切り	20.00 g	26.00 g	11.9 Kg	7.1 Kg				
渡敬	にんじん	短冊	7.00 g	9.10 g	4.1 Kg	2.4 Kg				
三和	木綿豆腐380g P12	さいの目	25.00 g	32.50 g	37.00 丁	22.00 丁				
マルヒ	国内産かつわかめ200 g		0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg				
渡敬	ねぎ	小口	5.00 g	6.50 g	3.10 Kg	1.90 Kg				
荒高	赤みそ1kg P54		4.00 g	5.20 g	2.23 Kg	1.33 Kg				
三和	白みそ1kg P55		4.00 g	5.20 g	2.23 Kg	1.33 Kg				
給食会	和風だしの素500g×2 P57		0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg				
三和	煮干し粉200g P65		0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg				

[調理室手配表]

2024年 06月 05日 水曜日

3

	小学校	中学校	合計	換算人					
	人数	555	256	811	889.50				
業者	料理名／食品名			切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等
	[牛乳]								
森永	牛乳				1.00 本	1.00 本			
	[米粉フォカッチャ]								
加賀屋	米粉フォカッチャ40g P1				1.00 個				
加賀屋	米粉フォカッチャ50g P1				1.00 個				
加賀屋	米粉フォカッチャ60g P1				1.00 個				
加賀屋	米粉フォカッチャ70g P1					1.00 個			
	[キーマカレー]								
三和	豚ひき肉 県産				11.00 g	14.30 g	6.20 Kg	3.70 Kg	炒める
給食会	冷凍国産豚レバーチップ 500g				0.80 g	2.00 g	0.50 Kg	0.50 Kg	
サトー	乾燥大豆(豆プラス)1kgP16				3.20 g	4.16 g	1.80 Kg	1.20 Kg	
渡敬	玉ねぎ			みじん切り	10.00 g	13.00 g	6.00 Kg	3.60 Kg	
渡敬	にんじん			みじん切り	8.00 g	10.40 g	4.60 Kg	2.80 Kg	
三和	冷凍オニオン 1kg P26				25.00 g	32.50 g	14.00 Kg	9.00 Kg	
マルヒ	皮むきひよこまめ1kg				5.50 g	7.15 g	3.00 Kg	2.00 Kg	
給食会	バセリ(乾燥) 80g				0.02 g	0.03 g	0.01 Kg	0.01 Kg	
サトー	おろしにんにく1kg				0.35 g	0.46 g	0.20 Kg	0.12 Kg	
サトー	サラダ油1.5kg P39				0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg	
マルヒ	カレー粉400g P80				0.10 g	0.13 g	0.06 Kg	0.03 Kg	
サトー	スパイスカレーフレーク甘口1kg P76				2.50 g	3.25 g	1.40 Kg	0.90 Kg	
給食会	パームカレーフレーク1kg P78				3.00 g	3.90 g	1.7 Kg	1.00 Kg	
サトー	アレルギー用カレー粉1kg P79				0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.10 Kg	
マルヒ	トマトケチャップ1kg P70				1.00 g	1.30 g	0.60 Kg	0.40 Kg	
サトー	コンソメ粉末500g P64				0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	
マルヒ	食塩1kg				0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52				0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.10 Kg	
給食会	白こしょう370g				0.02 g	0.03 g	0.011 Kg	0.005 Kg	
	[ブロッコリーのツナマヨサラダ]								
サトー	冷凍ブロッコリー 500				25.00 g	32.50 g	14.0 Kg	8.5 Kg	加熱冷却
渡敬	キャベツ			細千切り	15.00 g	19.50 g	9.8 Kg	5.9 Kg	〃
マルヒ	ツナフレーク油漬け P35				8.00 g	10.40 g	4.5 Kg	2.5 Kg	
サトー	冷凍ホールコーン1kg				5.00 g	6.50 g	3 Kg	2 Kg	〃
マルヒ	マヨネーズ1kg P74				8.00 g	10.40 g	5.00 Kg	3.00 Kg	0.8k様子をみて
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52				0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.13 Kg	加熱冷却
	[ABCマカロニスープ]								
給食会	冷凍ベーコン短冊スライス1kgP24				10.00 g	13.00 g	5.6 Kg	3.4 Kg	
渡敬	じゃがいも			1cm角	30.00 g	39.00 g	18.6 Kg	11.1 Kg	
渡敬	はくさい			1cm角	20.00 g	26.00 g	12.1 Kg	7.2 Kg	
渡敬	にんじん			色紙切り	8.00 g	10.40 g	4.6 Kg	2.7 Kg	
渡敬	チンゲンサイ			1cm幅	6.00 g	7.80 g	3.9 Kg	2.4 Kg	
マルヒ	ABCマカロニ500g P3				4.00 g	5.20 g	2.50 Kg	1.50 Kg	
サトー	コンソメ粉末500g P64				1.80 g	2.34 g	1.00 Kg	0.60 Kg	
マルヒ	食塩1kg				0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	調整用
給食会	白こしょう370g				0.02 g	0.03 g	0.011 Kg	0.008 Kg	
	[りんごゼリー]								
三和	果汁たっぷりりんごゼリー40g●3				1.00 個	1.00 個	561 個	258 個	555+保1+学4+4-3 258+学1+1



[調理室手配表]

2024年 06月 06日 木曜日

4

	小学校	中学校	合計	換算人	山一小給食なし				
	人数	483	256	739	818.40				
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]								
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本				
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g				1.00 個				
	[あじフライ]								
三和	あじフライ40g●4			1.00 切		493.00 切		483+原2+保2+味1+学4+4-3	
三和	あじフライ50g●4				1.00 切		261.00 切	256+原1+保1+味1+学1+1	
サトー	大豆油 1斗缶			4.00 g	5.00 g				
	[大豆の五目煮]								
三和	鶏むね皮なし1.5cm角切り			10.00 g	13.00 g	4.9 Kg	3.3 Kg		
サトー	冷凍国産ゆで大豆1kg			8.00 g	10.40 g	4 Kg	3 Kg		
サトー	冷凍むき枝豆1kg			6.00 g	7.80 g	3.00 Kg	2.00 Kg		
佐藤	板こんにゃく		さいの目	15.00 g	19.50 g	7.3 Kg	5.0 Kg		
渡敬	にんじん		さいの目	5.00 g	6.50 g	2.50 Kg	1.7 Kg		
サトー	干し椎茸足切り500g		6等分	0.55 g	0.72 g	0.27 Kg	0.18 Kg		
給食会	角切り昆布500g			1.00 g	1.30 g	0.6 Kg	0.40 Kg		
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.50 g	0.65 g	0.24 Kg	0.17 Kg		
マルヒ	清酒1.8L P43			1.00 g	1.30 g	0.49 Kg	0.33 Kg		
マルヒ	三温糖1kg			0.75 g	0.98 g	0.36 Kg	0.25 Kg		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.00 g	2.60 g	0.97 Kg	0.67 Kg		
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.15 g	0.20 g	0.07 Kg	0.05 Kg		
	[蒟蒻とごぼうのすまし汁]								
三和	木綿豆腐380g P12		さいの目	25.00 g	32.50 g	32.00 丁	22.00 丁		
渡敬	にんじん		細千切り	6.00 g	7.80 g	3.0 Kg	2.1 Kg		
佐藤	糸こんにゃく		下茹で	15.00 g	19.50 g	7.3 Kg	5.0 Kg		
三和	千切りごぼう3mm			10.00 g	13.00 g	4.9 Kg	3.4 Kg		
サトー	冷凍きざみ揚げ1kg P15		油抜き	5.00 g	6.50 g	2.4 Kg	1.6 Kg		
マルヒ	だしパック桜印1kg P59			3.00 g	3.90 g	1.46 Kg	1.00 Kg		
給食会	昆布だし粉末500g P58			1.50 g	1.95 g	0.73 Kg	0.50 Kg		
マルヒ	清酒1.8L P43			1.00 g	1.30 g	0.49 Kg	0.33 Kg		
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53			2.50 g	3.25 g	1.21 Kg	0.83 Kg		
マルヒ	食塩1kg			0.15 g	0.20 g	0.07 Kg	0.05 Kg		
渡敬	ねぎ		小口	6.00 g	7.80 g	3.2 Kg	2.2 Kg		
	[パックソース]								
給食会	パックソース3g P48			1.00 個	1.00 個	489 個	258 個	483+保1+学4+4-3 256+学1+1	

[調 理 室 手 配 表]

2024年 06月 10日 月曜日

6

		小学校	中学校	合計	換算人	坂小5年給食なし			
人数		535	256	791	869.50				
業者	料理名／食品名	切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等		
	[牛乳]								
森永	牛乳		1.00 本	1.00 本					
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g			1.00 個					
	[さわらうまみ焼き]								
マルヒ	さわら切り身 香味味40g●6		1.00 切		545.00 切		535+原2+保2+味1+学4+4-3		
マルヒ	さわら切り身 香味味50g●6			1.00 切		260.00 切	256+保1+味1+学1+1		
	[野菜とハムの和え物]								
渡敬	りよくとうもやし		30.00 g	36.00 g	16.75 Kg	9.5 Kg	加熱冷却		
渡敬	きゅうり	半スライス	7.00 g	9.10 g	3.8 Kg	2.4 Kg	"		
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22	ボイル	5.00 g	6.00 g	2.5 Kg	1.5 Kg	"		
マルヒ	白すりごま1kg		0.50 g	0.65 g	0.27 Kg	0.17 Kg	から煎り		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.70 g	3.24 g	1.45 Kg	0.83 Kg	たれ加熱冷却		
マルヒ	上白糖1kg		0.50 g	0.60 g	0.27 Kg	0.15 Kg	"		
マルヒ	穀物酢1.8L P56		2.70 g	3.24 g	1.45 Kg	0.83 Kg	"		
マルヒ	ごま油 1.65kg		0.25 g	0.30 g	0.13 Kg	0.08 Kg	"		
	[ワンタンスープ]								
三和	ウェーブワンタン1kg●7		7.00 g	9.10 g	3.70 Kg	2.30 Kg			
三和	豚もも肉 千切り 県産		12.00 g	15.60 g	6.4 Kg	4.0 Kg			
渡敬	にんじん	短冊	12.00 g	15.60 g	6.6 Kg	4.1 Kg			
野どか	山元町産あらげきくらげ	せん切り	1.70 g	2.21 g	0.9 Kg	0.6 Kg			
渡敬	チンゲンサイ	1cm幅	8.00 g	10.40 g	5.1 Kg	3.1 Kg			
渡敬	ねぎ	小口	6.00 g	7.80 g	3.5 Kg	2.2 Kg			
給食会	シャンタン1kg P62		0.80 g	1.04 g	0.43 Kg	0.27 Kg			
サトー	スープストック中華用1kg P61		0.80 g	1.04 g	0.43 Kg	0.27 Kg			
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53		2.00 g	2.60 g	1.07 Kg	0.67 Kg			
マルヒ	食塩1kg		0.01 g	0.01 g	0.005 Kg	0.003 Kg			
給食会	白こしょう370g		0.02 g	0.03 g	0.011 Kg	0.005 Kg			
サトー	おろし生姜1kg		0.50 g	0.65 g	0.27 Kg	0.17 Kg			

[調理室手配表]

2024年 06月 07日 金曜日

5

	人数				換算人	坂小6年・職員室のみ給食あり				
	小学校	中学校	合計			山一給食なし、山小1・4年給食なし				
業 者	料理名／食品名				切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等
	[牛乳]									
森永	牛乳					1.00 本	1.00 本			
	[ごはん]									
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g					1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g					1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g					1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g						1.00 個			
	[えびしゅうまい(2こ)]									
三和	えびしゅうまいFe18g●5					2.00 個	2.00 個	705 個	523 個	344*2+原3+保3+味1 +学8+8-3*2 256*2+原3+保3+味1+学2+2
	[小松菜のごま和え]									
渡敬	小松菜				2cm幅	20.00 g	26.00 g	7.8 Kg	7.4 Kg	加熱冷却
渡敬	りよくとうもやし					13.00 g	16.90 g	4.75 Kg	4.5 Kg	〃
渡敬	キャベツ				1cm幅	8.00 g	10.40 g	3.1 Kg	3.0 Kg	〃
マルヒ	白すりごま1kg					1.50 g	1.80 g	0.52 Kg	0.46 Kg	乾煎り
マルヒ	白炒りごま1kg					1.00 g	1.20 g	0.35 Kg	0.31 Kg	〃
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					2.70 g	3.77 g	0.94 Kg	0.97 Kg	たれ加熱冷却
マルヒ	上白糖1kg					1.40 g	1.82 g	0.49 Kg	0.47 Kg	〃
	[豆腐の中華煮]									
マルヒ	ごま油 1.65kg					0.50 g	0.65 g	0.17 Kg	0.17 Kg	
三和	豚もも肉薄切り 県産					25.00 g	32.50 g	8.7 Kg	8.3 Kg	
サトー	おろしにんにく1kg					0.30 g	0.39 g	0.10 Kg	0.10 Kg	
サトー	おろし生姜1kg					0.30 g	0.39 g	0.10 Kg	0.10 Kg	
渡敬	にんじん				いちよう	10.00 g	13.00 g	3.6 Kg	3.4 Kg	
渡敬	玉ねぎ				長方形	5.00 g	6.50 g	1.9 Kg	1.8 Kg	
三和	たけのこ水煮ホール1kg				いちよう	10.00 g	13.00 g	3.60 Kg	3.40 Kg	
サトー	干し椎茸スライス500g				戻しておく	0.50 g	0.65 g	0.17 Kg	0.17 Kg	
渡敬	チンゲンサイ				1cm幅	5.00 g	6.50 g	2.1 Kg	2.0 Kg	
渡敬	ねぎ				小口	10.00 g	13.00 g	3.8 Kg	3.6 Kg	
マルヒ	上白糖1kg					0.90 g	1.17 g	0.31 Kg	0.30 Kg	
マルヒ	清酒1.8L P43					0.90 g	1.17 g	0.31 Kg	0.30 Kg	
サトー	スープストック中華用1kg P61					1.00 g	1.30 g	0.35 Kg	0.33 Kg	
マルヒ	オイスターソース1.2kgP66					0.90 g	1.17 g	0.31 Kg	0.30 Kg	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					3.60 g	4.68 g	1.26 Kg	1.20 Kg	
三和	木綿豆腐380g P12				さいの目大	75.00 g	97.50 g	69.00 丁	66.00 丁	
給食会	片栗粉1kg					4.50 g	5.85 g	1.57 Kg	1.50 Kg	
マルヒ	ごま油 1.65kg					0.36 g	0.47 g	0.13 Kg	0.12 Kg	仕上げ

[調理室手配表]

2024年 06月 11日 火曜日

7

	小学校	中学校	合計	換算人					
	人数	555	256	811	889.60				
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]								
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本				
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 70g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 80g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 100g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 110g				1.00 個				
	[仙台青葉ぎょうざ（2こ）]							555＊2+原3+保3+味1	
サトー	冷凍仙台あおば餃子20g●8			2.00 個	2.00 個	1127 個	523 個	+学8+8-3＊2	
								256＊2+原3+保3+味1+学2+2	
	[マーボー春雨]								
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg		
マルヒ	トウバンジャン500g P50			0.18 g	0.21 g	0.10 Kg	0.05 Kg		
サトー	おろし生姜1kg			0.27 g	0.32 g	0.15 Kg	0.08 Kg		
サトー	おろしにんにく1kg			0.27 g	0.32 g	0.15 Kg	0.08 Kg		
渡敬	ねぎ		粗みじん	5.00 g	6.00 g	3.0 Kg	1.7 Kg		
三和	豚ひき肉 県産			11.00 g	13.20 g	6.1 Kg	3.4 Kg		
渡敬	にんじん		細千切り	7.00 g	8.40 g	4.0 Kg	2.2 Kg		
マルヒ	清酒1.8L P43			0.50 g	0.60 g	0.28 Kg	0.15 Kg		
マルヒ	上白糖1kg			0.30 g	0.36 g	0.17 Kg	0.09 Kg		
マルヒ	テンメンジャン1kg P68			1.00 g	1.20 g	0.56 Kg	0.31 Kg		
サトー	鶏がらスープ1kg P63			0.40 g	0.48 g	0.22 Kg	0.12 Kg		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			1.80 g	2.16 g	1.00 Kg	0.55 Kg		
三和	寒天くっつかないで500g●9			0.30 g	0.36 g	0.17 Kg	0.09 Kg	調味料に混ぜておく	
サトー	緑豆春雨5cmカット1kg P4		下茹で	7.00 g	8.40 g	3.90 Kg	2.15 Kg		
渡敬	青ピーマン		細千切り	5.00 g	6.00 g	3.1 Kg	1.7 Kg		
マルヒ	ごま油 1.65kg			0.40 g	0.48 g	0.22 Kg	0.12 Kg	仕上げ	
	[たまねぎのかきたま汁]								
渡敬	にんじん		細千切り	6.00 g	7.80 g	3.5 Kg	2.1 Kg		
やまファ	玉ねぎ		スライス	17.00 g	22.10 g	10.1 Kg	6.0 Kg		
渡敬	えのきたけ		1／2	7.00 g	9.10 g	4.6 Kg	2.7 Kg		
三和	絹ごし豆腐380g P13		さいの目	18.00 g	23.40 g	27.00 丁	16.00 丁		
渡敬	鶏卵			12.00 g	15.60 g	7.4 Kg	4.4 Kg		
渡敬	ねぎ		小口	4.00 g	5.20 g	2.4 Kg	1.5 Kg		
マルヒ	だしパック桜印1kg P59			3.00 g	3.90 g	1.67 Kg	1.00 Kg		
給食会	昆布だし粉末500g P58			1.50 g	1.95 g	0.84 Kg	0.50 Kg		
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53			2.50 g	3.25 g	1.39 Kg	0.83 Kg		
マルヒ	食塩1kg			0.15 g	0.20 g	0.083 Kg	0.051 Kg		
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	調整用	
給食会	片栗粉1kg			0.80 g	1.04 g	0.45 Kg	0.27 Kg		

[調 理 室 手 配 表]

2024年 06月 12日 水曜日

8

	小学校	中学校	合計	換算人					
	人数	556	257	813	891.90				
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]								
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本				
	[豆乳食パン]								
加賀屋	豆乳食パン40g P1			1.00 個					
加賀屋	豆乳食パン50g P1			1.00 個					
加賀屋	豆乳食パン60g P1			1.00 個					
加賀屋	豆乳食パン70g P1				1.00 個				
	[チキンナゲット（2こ）]					1034 個		556＊2+原3+保3+味1	
サトー	国産チキンナゲット18g●10			2.00 個	2.00 個	1129 個 (在庫2袋使用)	525 個	+学8+8-3＊2	
								257＊2+原3+保3+味1+学2+2	
	[コールスローサラダ]								
渡敬	キャベツ	太千切り	30.00 g	36.00 g	18.6 Kg	10.3 Kg	加熱冷却		
渡敬	きゅうり	半スライス	6.50 g	7.80 g	3.7 Kg	2.1 Kg	〃		
渡敬	にんじん	細千切り	4.00 g	5.20 g	2.3 Kg	1.4 Kg	〃		
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22	ボイル	5.00 g	6.00 g	2.5 Kg	1.5 Kg	〃		
サトー	冷凍ホールコーン1kg	ボイル	6.00 g	7.20 g	3.00 Kg	2.00 Kg	〃		
給食会	コールスロードレッシング 1L●11		5.30 g	6.89 g	3.00 本	2.00 本	0.3本様子を見て		
給食会	フレンチ白ドレッシング 1L ●12		2.10 g	2.73 g	1.30 本	0.70 本	未開封		
	[ポトフ]								
三和	無塩せきウィンナー(1cmカット) ●13			18.00 g	23.40 g	10.1 Kg	6.10 Kg		
渡敬	じゃがいも	厚いちょう	45.00 g	58.50 g	27.9 Kg	16.7 Kg			
渡敬	はくさい	ざく切り	20.00 g	26.00 g	12.1 Kg	7.3 Kg			
渡敬	玉ねぎ	くし切り	25.00 g	32.50 g	14.8 Kg	8.9 Kg			
渡敬	にんじん	いちょう	7.00 g	9.10 g	4.0 Kg	2.4 Kg			
サトー	コンソメ粉末500g P64			1.50 g	1.95 g	0.84 Kg	0.50 Kg		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			1.10 g	1.43 g	0.61 Kg	0.37 Kg		
マルヒ	食塩1kg			0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg	塩様子見て入れる	
給食会	白こしょう370g			0.03 g	0.04 g	0.02 Kg	0.01 Kg		
	[山元町産いちごジャム]								
給食	いちごジャム15g ●14			1.00 個	1.00 個	562.00 個	258.00 個	556+保1+学4+4-3	
								256+学1+1	

[調理室手配表]

2024年 06月 13日 木曜日

9

	小学校	中学校	合計	換算人	山二小給食なし、山小3・5年給食なし				
	人数	322	256	578	653.30				
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]								
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本				
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g				1.00 個				
	[カラフルそばろ]								
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.50 g	0.60 g	0.16 Kg	0.15 Kg		
サトー	おろし生姜1kg			0.45 g	0.54 g	0.14 Kg	0.14 Kg		
三和	豚ひき肉 県産			30.00 g	36.00 g	9.6 Kg	9.2 Kg		
やまファ	玉ねぎ		粗みじん	3.00 g	3.90 g	1.0 Kg	1.1 Kg		
渡敬	にんじん		みじん切り	6.00 g	7.20 g	2.0 Kg	1.9 Kg		
マルヒ	上白糖1kg			1.50 g	1.80 g	0.48 Kg	0.46 Kg		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.50 g	3.00 g	0.80 Kg	0.77 Kg		
サトー	本みりん1.8L P44			1.70 g	2.04 g	0.54 Kg	0.52 Kg		
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.15 g	0.18 g	0.05 Kg	0.05 Kg		
給食会	冷凍手作り炒り玉子1kg●15		蒸す	12.00 g	14.40 g	4.00 Kg	4.00 Kg		
マルヒ	県産パフリダ イスミックス500g●16			3.00 g	3.90 g	1.50 Kg	1.00 Kg		
	[ブロッコリーサラダ]								
サトー	冷凍ブロッコリー500g		ボイル	25.00 g	30.00 g	8.0 Kg	8.0 Kg	加熱冷却	
渡敬	きゅうり		半分斜め	6.00 g	7.20 g	2.0 Kg	1.9 Kg	〃	
渡敬	キャベツ		2cm幅	10.00 g	12.00 g	3.6 Kg	3.4 Kg	〃	
渡敬	にんじん		細千切り	3.00 g	3.90 g	1.0 Kg	1.0 Kg	〃	
マルヒ	穀物酢1.8L P56			2.60 g	3.12 g	0.83 Kg	0.80 Kg	たれ加熱冷却	
マルヒ	三温糖1kg			0.50 g	0.60 g	0.16 Kg	0.15 Kg	〃	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			3.00 g	3.60 g	0.96 Kg	0.92 Kg	〃	
マルヒ	ごま油 1.65kg			0.50 g	0.60 g	0.16 Kg	0.15 Kg	〃	
	[沢煮椀]								
三和	鶏ムネ(皮なし) せん切り			10.00 g	13.00 g	3.2 Kg	3.3 Kg		
渡敬	にんじん		細千切り	6.00 g	7.80 g	2.0 Kg	2.1 Kg		
渡敬	だいこん		太千切り	13.00 g	16.90 g	4.6 Kg	4.8 Kg		
佐藤	糸こんにゃく		下茹で	8.00 g	10.40 g	2.6 Kg	2.7 Kg		
三和	千切りごぼう3mm			6.00 g	7.80 g	2.0 Kg	2.0 Kg		
サトー	干し椎茸スライス500g		戻しておく	0.30 g	0.39 g	0.10 Kg	0.10 Kg		
渡敬	ねぎ		せん切り	4.00 g	5.20 g	1.4 Kg	1.5 Kg		
マルヒ	だしパック桜印1kg P59			3.00 g	3.90 g	0.96 Kg	1.00 Kg		
給食会	昆布だし粉末500g P58			1.50 g	1.95 g	0.48 Kg	0.50 Kg		
マルヒ	清酒1.8L P43			1.00 g	1.30 g	0.32 Kg	0.33 Kg		
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53			3.00 g	3.90 g	0.96 Kg	1.00 Kg		
マルヒ	食塩1kg			0.15 g	0.20 g	0.048 Kg	0.038 Kg		
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.01 g	0.01 g	0.003 Kg	0.003 Kg	調整用	

[調 理 室 手 配 表]

2024年 06月 14日 金曜日

10

	小学校	中学校	合計	換算人	山小5年給食なし、山二小給食なし、山元中給食なし			
	人数	362	0	362	360.50			
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等
	[牛乳]							
森永	牛乳			1.00 本				
	[ごはん]							
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g			1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g			1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g			1.00 個				
	[山元町産トマトのポークカレー]							
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.80 g		0.29 Kg		
サトー	おろし生姜1kg			0.40 g		0.14 Kg		
サトー	おろしにんにく1kg			0.40 g		0.14 Kg		
やまㇿ	トマト		さいの目	5.00 g		1.9 Kg		
三和	豚もも肉 角切り			20.00 g		7.2 Kg		
やまㇿ	玉ねぎ		スライス	45.00 g		17.3 Kg		
渡敬	じゃがいも		さいの目	25.00 g		10.0 Kg		
渡敬	にんじん		いちよう	8.00 g		3.0 Kg		
給食会	白いんげん豆ピューレ1kg			10.00 g		4.0 Kg		
サトー	スパシャルカレーフレーク甘口1kg P76			5.10 g		2.0 Kg		
サトー	スパシャルカレーフレーク 1kg P77			4.90 g		2.0 Kg		
給食会	パームントカレーフレーク1kg P78			6.00 g		2.0 Kg		
サトー	アレルギー用カレー1kg P79			1.00 g		0.4 Kg		
サトー	ローリエ粉末65g			0.03 g		0.01 Kg		
マルヒ	カレー粉400g P80			0.10 g		0.04 Kg		仕上げ
サトー	ミックスチーズ1kg			3.30 g		1.00 Kg		仕上げ
	[マカロニサラダ]							
渡敬	キャベツ		1cm幅	20.00 g		8.0 Kg		加熱冷却
渡敬	きゅうり		斜め薄切	5.00 g		1.8 Kg		〃
サトー	冷凍ホールコーン1kg		ボイル	3.50 g		2.0 Kg		〃
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22		ボイル	6.00 g		2.0 Kg		〃
サトー	マカロニ1kg●17			8.00 g		3.0 Kg		〃
給食会	だし和風ドレッシング 1L P71			4.00 g		2.00 本		0.5本様子みて
マルヒ	マヨネーズ1kg P74			3.00 g		1.00 Kg		未開封
	[シャリッとヨーグルト]							
サトー	冷凍スクールヨーグルト40gFeCa●18			1.00 個		368.00 個		362+保1+学3+3-1

[調理室手配表]

2024年 06月 17日 月曜日

11

		小学校	中学校	合計	換算人				
人数		554	256	810	888.50				
業者	料理名／食品名	切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等		
	[牛乳]								
森永	牛乳		1.00 本	1.00 本					
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 70g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 80g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 100g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 110g			1.00 個					
	[豚肉と大豆の甘辛揚げ]								
サトー	豚もも竜田角切(乳卵無) ●19		44.00 g	52.00 g	25.0 Kg	14.0 Kg			
サトー	冷凍国産ゆで大豆1kg		6.00 g	7.20 g	3.2 Kg	1.8 Kg			
給食会	片栗粉1kg		1.50 g	1.80 g	0.83 Kg	0.46 Kg	大豆にまぶす		
サトー	大豆油 1斗缶		5.00 g	6.00 g					
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		0.90 g	1.08 g	0.50 Kg	0.28 Kg	たれ加熱冷却		
三和	白みそ1kg P55		2.00 g	2.40 g	1.11 Kg	0.61 Kg	〃		
マルヒ	上白糖1kg		4.00 g	4.80 g	2.22 Kg	1.23 Kg	〃		
マルヒ	清酒1.8L P43		1.00 g	1.20 g	0.56 Kg	0.31 Kg	〃		
サトー	おろし生姜1kg		0.15 g	0.18 g	0.08 Kg	0.05 Kg	〃 仕上げに入れる		
	水		2.80 g	3.36 g	1.56 Kg	0.86 Kg	〃 加減する		
	[わかめともやしのサラダ]								
マルヒ	宮城県産カットわかめ200g		0.80 g	1.04 g	0.44 Kg	0.27 Kg	加熱冷却		
渡敬	りよくともやし		30.00 g	39.00 g	17.5 Kg	10.5 Kg	〃		
渡敬	きゅうり	半スライス	5.00 g	6.50 g	2.8 Kg	1.7 Kg	〃		
三和	焼きちくわ P19	半スライス	4.00 g	5.20 g	56 本	34 本	〃		
マルヒ	ごま油 1.65kg		1.50 g	1.95 g	0.83 Kg	0.50 Kg	たれ加熱冷却		
マルヒ	トウバンジャン500g P50		0.02 g	0.03 g	0.01 Kg	0.01 Kg	〃		
サトー	おろしにんにく1kg		0.02 g	0.03 g	0.01 Kg	0.01 Kg	〃		
マルヒ	清酒1.8L P43		1.20 g	1.56 g	0.67 Kg	0.40 Kg	〃		
マルヒ	上白糖1kg		1.20 g	1.56 g	0.67 Kg	0.40 Kg	〃		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.00 g	2.60 g	1.11 Kg	0.67 Kg	〃		
サトー	スープストック中華用1kg P61		0.08 g	0.10 g	0.04 Kg	0.03 Kg	〃		
	[キャベツのみそ汁]								
渡敬	キャベツ	2cm幅	15.00 g	19.50 g	9.3 Kg	5.6 Kg			
三和	ささがきごぼう2mm		5.00 g	6.50 g	2.8 Kg	1.7 Kg			
渡敬	にんじん	太千切り	8.00 g	10.40 g	4.6 Kg	2.7 Kg			
三和	木綿豆腐380g P12	さいの目	20.00 g	26.00 g	30 丁	18 丁			
荒高	赤みそ1kg P54		4.50 g	5.85 g	2.50 Kg	1.50 Kg			
三和	白みそ1kg P55		4.00 g	5.20 g	2.22 Kg	1.33 Kg			
給食会	和風だしの素500g×2 P57		0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg			
三和	煮干し粉200g P65		0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg			
渡敬	ねぎ	小口	5.00 g	6.50 g	3.0 Kg	1.8 Kg			

[調理室手配表]

2024年 06月 18日 火曜日

12

	小学校	中学校	合計	換算人						
	人数	554	256	810	888.50					
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等		
	[牛乳]									
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本					
	[ごはん]									
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g			1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g			1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g			1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g				1.00 個					
	[カレーそばろ]									
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.50 g	0.60 g	0.28 Kg	0.15 Kg			
サトー	おろし生姜1kg			0.40 g	0.48 g	0.22 Kg	0.12 Kg			
三和	豚ひき肉 県産			18.00 g	21.60 g	10.0 Kg	5.5 Kg			
渡敬	にんじん		みじん切り	12.00 g	14.40 g	6.9 Kg	3.8 Kg			
マルヒ	清酒1.8L P43			0.50 g	0.60 g	0.28 Kg	0.15 Kg			
マルヒ	上白糖1kg			1.50 g	1.80 g	0.83 Kg	0.46 Kg			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.50 g	3.00 g	1.39 Kg	0.77 Kg			
マルヒ	皮むきひよこまめ1kg			9.40 g	12.40 g	5.5 Kg	3.5 Kg			
サトー	カレーペースト450g●20			0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg			
サトー	本みりん1.8L P44			0.50 g	0.60 g	0.28 Kg	0.15 Kg			
マルヒ	カレー粉400g P80			0.40 g	0.48 g	0.22 Kg	0.12 Kg			
マルヒ	冷凍カットさやいんげん500g		1cm幅	3.50 g	4.20 g	2 Kg	1 Kg	ボイル		
給食会	冷凍手作り炒り玉子1kg●15		蒸す	20.00 g	24.00 g	11 Kg	6 Kg			
	[春雨サラダ]									
サトー	緑豆春雨5cmカット1kg P4			5.50 g	6.60 g	3.2 Kg	1.8 Kg	加熱冷却		
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22		ボイル	5.90 g	7.80 g	3.0 Kg	2.0 Kg	"		
渡敬	にんじん		せん切り	5.00 g	6.00 g	2.9 Kg	1.6 Kg	"		
渡敬	きゅうり		半スライス	8.00 g	10.40 g	4.5 Kg	2.7 Kg	"		
渡敬	りょくとうもやし			18.00 g	23.40 g	10.5 Kg	6.25 Kg	"		
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	たれ加熱冷却		
マルヒ	穀物酢1.8L P56			2.40 g	3.12 g	1.33 Kg	0.80 Kg	"		
マルヒ	上白糖1kg			1.20 g	1.56 g	0.67 Kg	0.40 Kg	"		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.40 g	3.12 g	1.33 Kg	0.80 Kg	"		
マルヒ	ごま油 1.65kg			0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg	"		
	[豆腐の中華スープ]									
三和	絹ごし豆腐380g P13		さいの目	30.00 g	39.00 g	44.0 丁	26.0 丁			
渡敬	チンゲンサイ		ザク切り	10.00 g	13.00 g	6.5 Kg	3.9 Kg			
サトー	冷凍ホールコーン1kg			15.00 g	19.50 g	9.0 Kg	5.0 Kg			
野とか葉	山元町産あらげきくらげ		細千切り	2.00 g	2.60 g	1.1 Kg	0.7 Kg			
渡敬	ねぎ		小口	4.50 g	5.85 g	2.7 Kg	1.6 Kg			
サトー	スープ ストック中華用1kg P61			1.30 g	1.69 g	0.72 Kg	0.43 Kg			
マルヒ	食塩1kg			0.10 g	0.13 g	0.055 Kg	0.026 Kg			
給食会	白こしょう370g			0.02 g	0.03 g	0.011 Kg	0.005 Kg			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg			
給食会	片栗粉1kg			1.50 g	1.95 g	0.83 Kg	0.50 Kg			

--	--	--	--	--	--	--	--

[調 理 室 手 配 表]

2024年 06月 19日 水曜日

13

		小学校	中学校	合計	換算人	食育の日「トマト」			
人数		555	257	812	890.90				
業者	料理名／食品名	切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等		
	[牛乳]								
森永	牛乳		1.00 本	1.00 本					
	[バターロールパン]								
加賀屋	バターロールパン40g P1		1.00 個						
加賀屋	バターロールパン50g P1		1.00 個						
加賀屋	バターロールパン60g P1		1.00 個						
加賀屋	バターロールパン70g P1			1.00 個					
	[肉だんご（2こ）]				1154 個	522 個	555 * 2+原30+保3+味1		
サトー	味付け肉だんご25g ●21		2.00 個	2.00 個	1120 個	525 個	+学8+8-3 * 2		
					(在庫2PALで使用)		257 * 2+保3+味1+学2+2		
	[まめまめサラダ]								
サトー	冷凍むき枝豆1kg	ボイル	7.00 g	8.40 g	4.0 Kg	2.0 Kg	加熱冷却		
サトー	冷凍国産ゆで大豆1kg	ボイル	8.50 g	10.20 g	5 Kg	3 Kg	"		
サトー	冷凍ホールコーン1kg	ボイル	9.00 g	10.80 g	5 Kg	3 Kg	"		
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22	ボイル	5.00 g	6.00 g	2.5 Kg	1.5 Kg	"		
渡敬	キャベツ	1cm幅	20.00 g	24.00 g	12.4 Kg	6.9 Kg	"		
給食会	だし和風ドレッシング 1L P71		7.00 g	8.50 g	4.0 本	3.0 本	0.9本様子を見て		
	[山元町産トマトのミストローネ]								
サトー	オリーブ油1L		0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg			
サトー	おろしにんにく1kg		0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg			
給食会	冷凍ベ-コンスティックカット500gP23		15.00 g	19.50 g	8.5 Kg	5.0 Kg			
やまワ	トマト	粗みじん	15.00 g	19.50 g	8.6 Kg	5.2 Kg			
渡敬	セロリー	スライス	2.00 g	2.60 g	1.2 Kg	0.7 Kg	薄く		
渡敬	玉ねぎ	1cm角	40.00 g	52.00 g	23.7 Kg	14.2 Kg			
渡敬	にんじん	1cm角	10.00 g	13.00 g	5.7 Kg	3.4 Kg			
渡敬	じゃがいも	1cm角	10.00 g	13.00 g	6.2 Kg	3.7 Kg			
給食会	トマトピューレ1kg		12.00 g	15.60 g	7.0 Kg	4.0 Kg			
サトー	コンソメ粉末500g P64		0.80 g	1.04 g	0.45 Kg	0.27 Kg	* みそ使用の為0.2g減/人		
マルヒ	トマトケチャップ1kg P70		5.00 g	6.50 g	3.0 Kg	2.0 Kg			
マルヒ	上白糖1kg		0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg			
三和	赤ワイン調理用1.8L P45		0.60 g	0.78 g	0.33 Kg	0.20 Kg			
給食会	白こしょう370g		0.02 g	0.03 g	0.011 Kg	0.017 Kg			
荒高	赤みそ1kg P54		0.30 g	0.39 g	0.17 Kg	0.10 Kg	煮込まない		
サトー	オリーブ油1L		0.30 g	0.39 g	0.17 Kg	0.10 Kg	オリーブ油とにんにく		
サトー	おろしにんにく1kg		0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg	合わせて仕上げ		
	[シャリッとヨーグルト(中のみ)]								
サトー	冷凍スクールヨーグルト40gFeCa●18			1.00 個		260 個	257+保1+学1+1		

[調理室手配表]

2024年 06月 20日 木曜日

14

		小学校	中学校	合計	換算人			
人数		557	256	813	891.90			
業者	料理名／食品名	切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]							
森永	牛乳		1.00 本	1.00 本				
	[ごはん]							
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 70g		1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 80g		1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 100g		1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米) 110g			1.00 個				
	[ハンバーグケチャップソース]							
サトー	冷凍ハンバーグCaFe50gP84		1.00 個	1.00 個	565 個	260 個	557+原1+保1+味1+学4+4-3	
マルヒ	トマトケチャップ1kg P70		8.00 g	8.00 g	4.7 Kg	2.3 Kg	256+保1+味1+学1+1	
							未開封そのまま使用	
	[海藻サラダ]							
サトー	海藻サラダミックス100g P34		1.00 g	1.20 g	0.6 Kg	0.3 Kg	加熱冷却	
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35		5.00 g	6.50 g	3 Kg	2 Kg	保冷	
渡敬	きゅうり	細千切り	13.00 g	15.60 g	8.1 Kg	4.4 Kg	加熱冷却	
渡敬	りょくとうもやし		30.00 g	36.00 g	17.5 Kg	9.5 Kg	"	
サトー	冷凍ホールコーン1kg		7.00 g	8.40 g	4 Kg	2 Kg	"	
サトー	イタリアンドレッシング 1L●22		7.50 g	9.75 g	4 本	3 本	0.3本様子をみて	
	[野菜スープ]							
給食会	冷凍ベ-コン短冊スライス1kgP24		7.00 g	9.10 g	4.0 Kg	3.0 Kg		
渡敬	はくさい	1cm幅	25.00 g	32.50 g	15.2 Kg	9.0 Kg		
渡敬	玉ねぎ	スライス	22.00 g	28.60 g	13.1 Kg	7.8 Kg		
渡敬	にんじん	短冊	6.00 g	7.80 g	3.5 Kg	2.1 Kg		
渡敬	ねぎ	小口	8.00 g	10.40 g	4.9 Kg	2.9 Kg		
サトー	コンソメ粉末500g P64		1.50 g	1.80 g	0.84 Kg	0.46 Kg		
マルヒ	食塩1kg		0.10 g	0.13 g	0.056 Kg	0.033 Kg		
給食会	白こしょう370g		0.02 g	0.03 g	0.011 Kg	0.008 Kg		

15

2024年 06月 21日 金曜日

[調 理 室 手 配 表]

2024年 06月 24日 月曜日

16

	小学校	中学校	合計	換算人					
	人数	556	256	812	890.50				
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]								
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本				
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g			1.00 個					
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g				1.00 個				
	[豚肉のしょうが焼き]								
三和	豚肩ロース切身塩胡椒40gP21			1.00 枚		566 枚		556+原2+保2+味1+学4+4-3	
三和	豚肩ロース切身塩胡椒50gP21				1.00 枚		261 枚	256+原1+保1+味1+学1+1	
サトー	おろし生姜1kg			0.60 g	0.78 g	0.33 Kg	0.20 Kg	調味液を混ぜ漬け込む	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			8.50 g	11.05 g	4.74 Kg	2.83 Kg	〃	
サトー	本みりん1.8L P44			6.00 g	7.80 g	3.35 Kg	2.00 Kg	〃	
マルヒ	清酒1.8L P43			6.00 g	7.80 g	3.35 Kg	2.00 Kg	〃	
	[ブロッコリーとコーンのサラダ]								
サトー	冷凍ブロッコリー500g		ボイル	30.00 g	36.00 g	17 Kg	9 Kg	加熱冷却	
渡敬	きゅうり		細千切り	6.00 g	7.20 g	3.4 Kg	1.9 Kg	〃	
渡敬	にんじん		細千切り	5.00 g	6.00 g	2.9 Kg	1.6 Kg	〃	
マルヒ	ツナフレーク水煮1kgP36			7.00 g	8.40 g	4 Kg	2 Kg	保冷	
サトー	冷凍ホールコーン1kg			6.00 g	7.20 g	3.0 Kg	2.0 Kg	加熱冷却	
三和	中華ドレッシング●24			8.00 g	10.40 g	5 本	3 本	0.8本様子を見て	
	[だいこんと油揚げのみそ汁]								
渡敬	だいこん		いちよう	22.00 g	28.60 g	13.6 Kg	8.1 Kg		
渡敬	にんじん		いちよう	5.00 g	6.50 g	2.9 Kg	1.7 Kg		
サトー	冷凍きざみ揚げ1kg P15		油抜き	6.00 g	7.80 g	3.6 Kg	2.4 Kg		
三和	木綿豆腐380g P12		さいの目	20.00 g	26.00 g	30 丁	18 丁		
三和	煮干し粉200g P65			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg		
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg		
荒高	赤みそ1kg P54			4.50 g	5.85 g	2.51 Kg	1.50 Kg		
三和	白みそ1kg P55			4.00 g	5.20 g	2.23 Kg	1.33 Kg		
渡敬	ねぎ		小口	4.00 g	5.20 g	2.4 Kg	1.5 Kg		

[調 理 室 手 配 表]

2024年 06月 25日 火曜日

17

		小学校	中学校	合計	換算人				
人数		556	256	812	890.60				
業者	料理名／食品名	切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等		
	[牛乳]								
森永	牛乳		1.00 本	1.00 本					
	[ごはん]								
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g		1.00 個						
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g			1.00 個					
	[ツナそぼろ]								
サトー	サラダ油1.5kg P39		0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg			
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35		38.00 g	49.40 g	22.0 Kg	13.0 Kg			
サトー	乾燥大豆(豆プラス)1kgP16		1.50 g	1.95 g	1.2 Kg	0.8 Kg			
渡敬	玉ねぎ	粗みじん	10.00 g	13.00 g	5.9 Kg	3.5 Kg			
マルヒ	皮むきひよこまめ1kg		2.50 g	3.25 g	1.30 Kg	0.70 Kg			
サトー	おろし生姜1kg		0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.50 g	3.25 g	1.39 Kg	0.83 Kg			
マルヒ	上白糖1kg		1.50 g	1.95 g	0.84 Kg	0.50 Kg			
サトー	本みりん1.8L P44		1.70 g	2.21 g	0.95 Kg	0.57 Kg			
マルヒ	白炒りごま1kg		0.30 g	0.39 g	0.17 Kg	0.10 Kg	仕上げ		
	[もやしのおひたし]								
渡敬	りょくとうもやし		27.00 g	35.10 g	15.5 Kg	9.25 Kg	加熱冷却		
渡敬	にんじん	細千切り	5.00 g	6.50 g	2.9 Kg	1.7 Kg	〃		
渡敬	キャベツ	1cm幅	5.00 g	6.50 g	3.1 Kg	1.9 Kg	〃		
渡敬	小松菜	2cm幅	8.00 g	10.40 g	5.0 Kg	3.0 Kg	〃		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.60 g	3.38 g	1.45 Kg	0.87 Kg	たれ加熱冷却		
サトー	本みりん1.8L P44		0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	〃		
給食会	和風だしの素500g×2 P57		0.10 g	0.13 g	0.06 Kg	0.03 Kg	〃		
マルヒ	白炒りごま1kg		0.80 g	1.04 g	0.45 Kg	0.27 Kg	から煎り		
	[豚汁]								
三和	豚もも肉薄切り 県産		20.00 g	26.00 g	11.2 Kg	6.7 Kg			
三和	ささがきごぼう2mm		4.00 g	5.20 g	2.2 Kg	1.3 Kg			
マルヒ	清酒1.8L P43		0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg			
渡敬	じゃがいも	いちよう	15.00 g	19.50 g	9.3 Kg	5.6 Kg			
渡敬	にんじん	いちよう	5.00 g	6.50 g	2.9 Kg	1.7 Kg			
渡敬	はくさい	1cm幅	16.00 g	20.80 g	9.7 Kg	5.8 Kg			
佐藤	板こんにやく	短冊	8.00 g	10.40 g	4.5 Kg	2.7 Kg			
三和	木綿豆腐380g P12	さいの目	15.00 g	19.50 g	22 丁	14 丁			
渡敬	ねぎ	小口	6.00 g	7.80 g	3.6 Kg	2.2 Kg			
荒高	赤みそ1kg P54		5.00 g	6.50 g	2.79 Kg	1.66 Kg			
三和	白みそ1kg P55		3.00 g	3.90 g	1.67 Kg	1.00 Kg			
給食会	和風だしの素500g×2 P57		0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg			

18

	小学校	中学校	合計	換算人					
	人数	556	257	813	891.90				
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等	
	[牛乳]								
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本				
	[米粉パン（小）]								
加賀屋	米粉パン30g P1			1.00 個					
加賀屋	米粉パン40g P1			1.00 個					
加賀屋	米粉パン50g P1			1.00 個					
加賀屋	米粉パン60g P1				1.00 個				
	[野菜かき揚げ]								
サトー	野菜かき揚げ30g ●25			1.00 個		566 個		556+原2+保2+味1+学4+4-3	
サトー	野菜かきあげ50g●26				1.00 個		262 個	257+原1+保1+味1+学1+1	
	[ごぼうサラダ]								
三和	ささがきごぼう2mm			17.00 g	22.10 g	9.5 Kg	5.7 Kg	加熱冷却	
渡敬	にんじん		細千切り	3.00 g	3.90 g	1.7 Kg	1.0 Kg	〃	
渡敬	キャベツ		1cm幅	18.00 g	23.40 g	11.2 Kg	6.7 Kg	〃	
渡敬	小松菜		1cm幅	5.00 g	6.50 g	3.1 Kg	1.9 Kg	〃	
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35			6.00 g	7.80 g	3.6 Kg	2.4 Kg	保冷	
マルヒ	食塩1kg			0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	たれ加熱冷却	
給食会	白こしょう370g			0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	〃	
給食会	だし和風ドレッシング1L P71			3.00 g	3.90 g	2.00 本	1.00 本	※様子を見て	
マルヒ	マヨネーズ1kg P74			5.00 g	6.50 g	3.00 Kg	2.00 Kg	〃	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			0.30 g	0.39 g	0.17 Kg	0.10 Kg	たれ加熱冷却	
サトー	七味唐辛子17g P83			0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	〃	
マルヒ	白炒りごま1kg			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg	乾煎り	
	[和風うどん]								
給食会	冷凍うどん250g×30 P7			50.00 g	65.00 g	112 玉	67 玉		
三和	釧路だし昆布1kg			1.50 g	1.95 g	0.84 Kg	0.50 Kg		
マルヒ	だしパック桜印1kg P59			2.50 g	3.25 g	1.39 Kg	0.84 Kg		
三和	豚もも肉薄切り 県産			12.00 g	15.60 g	6.7 Kg	4.0 Kg		
渡敬	えのきたけ		1／2	5.00 g	6.50 g	3.3 Kg	2.0 Kg		
渡敬	にんじん		太千切り	5.00 g	6.50 g	2.9 Kg	1.7 Kg		
渡敬	玉ねぎ		スライス	5.00 g	6.50 g	3.0 Kg	1.8 Kg		
サトー	冷凍きざみ揚げ1kg P15		油抜き	3.30 g	4.29 g	1.9 Kg	1.1 Kg		
サトー	干し椎茸ｽﾗｲｽ500g		戻しておく	0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.70 g	3.51 g	1.51 Kg	0.90 Kg		
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53			2.00 g	2.60 g	1.12 Kg	0.67 Kg		
サトー	本みりん1.8L P44			2.90 g	3.77 g	1.62 Kg	0.97 Kg		
渡敬	ねぎ		斜め小口	4.00 g	5.20 g	2.4 Kg	1.5 Kg		
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	調整用	
マルヒ	食塩1kg			0.01 g	0.01 g	0.006 Kg	0.003 Kg	調整用	

19

2024年 06月 27日 木曜日

[調理室手配表]

2024年 06月 28日 金曜日

20

	小学校	中学校	合計	換算人				
	人数	556	256	812	890.60			
業者	料理名／食品名		切り方	小学校 一人分量 単位	中学校 一人分量 単位	小学校 発注量 単位	中学校 発注量 単位	調理指示等
	[牛乳]							
森永	牛乳			1.00 本	1.00 本			
	[ごはん]							
加賀屋	水稻穀粒(精白米)70g			1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)80g			1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)100g			1.00 個				
加賀屋	水稻穀粒(精白米)110g				1.00 個			
	[ビビンバ(肉)]							
三和	豚もも肉 干切り 県産			45.00 g	58.50 g	25.1 Kg	15.0 Kg	
サトー	おろしにんにく1kg			0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	
佐藤	糸こんにゃく		下茹で	20.00 g	26.00 g	11.2 Kg	6.7 Kg	
マルヒ	清酒1.8L P43			1.00 g	1.30 g	0.56 Kg	0.33 Kg	
マルヒ	上白糖1kg			1.70 g	2.21 g	0.95 Kg	0.57 Kg	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.60 g	3.38 g	1.45 Kg	0.87 Kg	
マルヒ	トウバンジャン500g P50			0.10 g	0.13 g	0.06 Kg	0.03 Kg	
サトー	本みりん1.8L P44			0.80 g	1.04 g	0.45 Kg	0.27 Kg	
マルヒ	ごま油 1.65kg			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg	仕上げ
	[ビビンバ(ナムル)]							
渡敬	だいずもやし			8.00 g	10.40 g	4.8 Kg	2.8 Kg	加熱冷却
渡敬	りょくとうもやし			15.00 g	19.50 g	8.5 Kg	5.25 Kg	〃
渡敬	小松菜		2cm幅	20.00 g	26.00 g	12.4 Kg	7.4 Kg	〃
渡敬	にんじん		細千切り	3.00 g	3.90 g	1.7 Kg	1.0 Kg	〃
マルヒ	ごま油 1.65kg			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg	たれ加熱冷却
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.70 g	3.51 g	1.51 Kg	0.90 Kg	〃
マルヒ	上白糖1kg			1.00 g	1.30 g	0.56 Kg	0.33 Kg	〃
サトー	おろしにんにく1kg			0.20 g	0.26 g	0.11 Kg	0.07 Kg	〃
マルヒ	白炒りごま1kg			0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	から煎り
マルヒ	白すりごま1kg			0.80 g	1.04 g	0.45 Kg	0.27 Kg	〃
	[わかめスープ]							
渡敬	玉ねぎ		スライス	20.00 g	26.00 g	11.9 Kg	7.1 Kg	
渡敬	にんじん		短冊	12.00 g	15.60 g	6.9 Kg	4.1 Kg	
渡敬	チンゲンサイ		1cm幅	6.00 g	7.80 g	3.9 Kg	2.4 Kg	
三和	絹ごし豆腐380g P13		さいの目	30.00 g	39.00 g	44 丁	27 丁	
サトー	干し椎茸スライス500g		戻しておく	0.50 g	0.65 g	0.28 Kg	0.17 Kg	
サトー	鶏がらスープ1kg P63			1.80 g	2.34 g	1.00 Kg	0.60 Kg	
渡敬	ねぎ		小口	7.00 g	9.10 g	4.2 Kg	2.5 Kg	
マルヒ	国内産カットわかめ200g			0.70 g	0.91 g	0.39 Kg	0.23 Kg	
マルヒ	食塩1kg			0.05 g	0.07 g	0.03 Kg	0.02 Kg	
給食会	白こしょう370g			0.01 g	0.01 g	0.01 Kg	0.00 Kg	
サトー	おろし生姜1kg			0.40 g	0.52 g	0.22 Kg	0.13 Kg	
	[アセロラゼリー40g]							
三和	アセロラゼリーVC 40g●29			1.00 個	1.00 個	562 個	258 個	556+保1+学4+4-3 256+学1+1