

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

1 2024年 06月 03日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍		
人数		2	1	3	0	2	2	5	6.5		
業者	料理名／食品名	切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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								
							基準との変更点 なし				
	[さばのみそ煮]										
サトー	さばのみそ煮50g ※1		1.00 切			8 切	3+保1+味1+検1+予2				
							基準との変更点 なし				
	[もやしの中華あえ]										
渡敬	りょくとうもやし		40.00 g		260.0 g		加熱冷却				
渡敬	きゅうり	細千切り	7.00 g		45.5 g		"				
渡敬	にんじん	細千切り	8.00 g		52.0 g		"				
マルヒ	ごま油 1.65kg		1.30 g		8.45 g		たれ加熱冷却				
マルヒ	トウバンジャン500g P50		0.03 g		0.20 g		"				
サトー	おろしにんにく1kg		0.08 g		0.52 g		"				
マルヒ	清酒1.8L P43		1.00 g		6.50 g		"				
マルヒ	上白糖1kg		1.20 g		7.80 g		"				
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.30 g		14.95 g		"				
サトー	スープストック中華用1kg P61		0.12 g		0.78 g		"				
	[ジュリエンスープ]										
給食会	冷凍ベ-コン短冊スライス1kgP24		10.00 g		65.0 g		基準との変更点 なし				
渡敬	はくさい	細千切り	22.00 g		143.0 g						
渡敬	玉ねぎ	スライス	22.00 g		143.0 g						
渡敬	にんじん	細千切り	8.00 g		52.0 g						
渡敬	えのきたけ	1／2	8.00 g		52.0 g						
サトー	コンソメ粉末500g P64		1.60 g		10.40 g						
マルヒ	食塩1kg		0.01 g		0.07 g		調整用				
給食会	白こしょう370g		0.02 g		0.13 g						

[調 理 室 手 配 表 (アレルギー対応食)]

2

2024年 06月 04日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	歯と口の健康週間に関連する献立	
人数		2	1	3	0	2	2	5	6.5		
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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					
										基準との変更点 なし	
	[とりつくね]									3+保1+味1+検1+予2	
給食会	国産鶏つくねCaFe50g※2					1.00 個			8 個	焼く	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					2.00 g		13.00 g		たれ加熱	
マルヒ	上白糖1kg					3.00 g		19.50 g		"	
	水					6.00 g		39.00 g		"	
給食会	片栗粉1kg					0.40 g		2.60 g		"	
										基準との変更点 なし	
	[かみかみサラダ]										
渡敬	だいこん				太千切り	20.00 g		130.0 g		加熱冷却	
渡敬	りょうとうもやし					20.00 g		130.0 g		"	
渡敬	きゅうり				半スライス	8.00 g		52.0 g		"	
渡敬	にんじん				細千切り	3.00 g		19.5 g		"	
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22				ボイル	5.00 g		32.5 g		"	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					2.00 g		13.00 g		たれ加熱冷却	
マルヒ	穀物酢1.8L P56					1.70 g		11.05 g		"	
マルヒ	三温糖1kg					1.50 g		9.75 g		"	
マルヒ	ごま油 1.65kg					0.80 g		5.20 g		"	
	[たまねぎとわかめのみそ汁]										
渡敬	玉ねぎ				くし切り	20.00 g		130.0 g		基準との変更点 なし	
渡敬	にんじん				短冊	7.00 g		45.5 g			
三和	木綿豆腐380g P12				さいの目	25.00 g		162.5 g			
サトー	国内産カットわかめ					0.40 g		2.6 g			
渡敬	ねぎ				小口	5.00 g		32.5 g			
荒高	赤みそ1kg P54					4.00 g		26.00 g			
三和	白みそ1kg P55					4.00 g		26.00 g			
給食会	和風だしの素500g×2 P57					0.40 g		2.60 g			
三和	煮干し粉200g P65					0.40 g		2.60 g			

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

3

2024年 06月 05日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍			
人数		2	1	3	0	2	2	5	6.5			
業者	料理名／食品名	切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調理方法等					
	[牛乳]											
森永	牛乳		1.00 本									
	[米粉フォカッチャ]											
加賀屋	米粉フォカッチャ40g P1		0.00 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		0.00 個									
	[キーマカレー]											
三和	豚ひき肉 県産		11.00 g		71.5 g	0.2 kg	炒める	<div>基準との変更点 ・バーモントカレーフレーク 除去 (アレルギー用カレールー増量)</div>				
給食会	冷凍国産豚ひき肉 500g		0.80 g		5.2 g							
サトー	乾燥大豆(豆プラス)1kgP16		3.20 g		20.8 g							
渡敬	玉ねぎ	みじん切り	10.00 g		65.0 g							
渡敬	にんじん	みじん切り	8.00 g		52.0 g							
三和	冷凍オニオン 1kg P26		25.00 g		162.5 g							
マルヒ	皮むきひよこまめ1kg		5.50 g		35.8 g							
給食会	パセリ(乾燥) 80g		0.02 g		0.13 g							
サトー	おろしにんにく1kg		0.35 g		2.28 g							
サトー	サラダ油1.5kg P39		0.20 g		1.30 g							
マルヒ	カレー粉400g P80		0.10 g		0.65 g							
サトー	スペシャルカレーフレーク甘口1kg P76		2.50 g		16.25 g							
サトー	アレルギー用カレールー 1 kg P79		3.20 g		20.80 g							
マルヒ	トマトケチャップ1kg P70		1.00 g		6.50 g							
サトー	コンソメ粉末500g P64		0.50 g		3.25 g							
マルヒ	食塩1kg		0.01 g		0.07 g							
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		0.40 g		2.60 g							
給食会	白こしょう370g		0.02 g		0.13 g			<div>基準との変更点 ・マヨネーズ 除去 (ノンエッグマヨネーズ 使用)</div>				
	[ブロックのツナマヨサラダ]											
サトー	冷凍ブロック 500g		25.00 g		162.5 g		加熱冷却					
渡敬	キャベツ	細千切り	15.00 g		97.5 g		"					
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35		8.00 g		52.0 g		"					
サトー	冷凍ホールコーン1kg		5.00 g		32.5 g		"					
三和	ノンエッグマヨネーズ 8g P75		8.00 g		52.00 g	8 P	1P保存					
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		0.50 g		3.25 g		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		65.0 g			<div>基準との変更点 なし</div>				
渡敬	じゃがいも	1 cm角	30.00 g		195.0 g							
渡敬	はくさい	1 cm角	20.00 g		130.0 g							
渡敬	にんじん	色紙切り	8.00 g		52.0 g							
渡敬	チンゲンサイ	1cm幅	6.00 g		39.0 g							
マルヒ	ABCマカロニ500g P3		4.00 g		26.0 g							
サトー	コンソメ粉末500g P64		1.80 g		11.70 g							
マルヒ	食塩1kg		0.00 g		0.00 g		調整用					
給食会	白こしょう370g		0.02 g		0.13 g							
	[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			6 個	3+保1+検1+予1	<div>基準との変更点 なし</div>				

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

[調 理 室 手 配 表 (アレルギー対応食)]

4

2024年 06月 06日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	山一小給食なし	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5		
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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				<div>基準との変更点 ・大豆油をサラダ油に変更 (揚げ油は1回ごとに廃油します)</div>	
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					
	[あじフライ]										
三和	あじフライ40g※4					1.00 切			9 個	3+保2+味1+検1+予2	
サトー	サラダ油1.5kg P39					4.00 g					
	[大豆の五目煮]										
三和	鶏むね皮なし1.5cm角切り					10.00 g		65.0 g	0.2 kg	<div>基準との変更点 なし</div>	
サトー	冷凍国産ゆで大豆1kg					8.00 g		52.0 g			
サトー	冷凍むき枝豆1kg					6.00 g		39.0 g			
佐藤	板こんにゃく				さいの目	15.00 g		97.5 g			
渡敬	にんじん				さいの目	5.00 g		32.5 g			
サトー	干し椎茸足切り500g				6等分	0.55 g		3.6 g			
給食会	角切り昆布500g					1.00 g		6.5 g			
サトー	サラダ油1.5kg P39					0.50 g		3.25 g			
マルヒ	清酒1.8L P43					1.00 g		6.50 g			
マルヒ	三温糖1kg					0.75 g		4.88 g			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					2.00 g		13.00 g			
給食会	和風だしの素500g×2 P57					0.15 g		0.98 g			
	[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		162.5 g		<div>基準との変更点 なし</div>	
渡敬	にんじん				細千切り	6.00 g		39.0 g			
佐藤	糸こんにゃく				下茹で	15.00 g		97.5 g			
三和	千切りごぼう3mm					10.00 g		65.0 g			
サトー	冷凍きざみ揚げ1kg P15				油抜き	5.00 g		32.5 g			
マルヒ	AL用だしパック桜印1kg P60					3.00 g		19.50 g			
給食会	昆布だし粉末500gP58					1.50 g		9.75 g			
マルヒ	清酒1.8L P43					1.00 g		6.50 g			
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53					2.50 g		16.25 g			
マルヒ	食塩1kg					0.15 g		0.98 g			
渡敬	ねぎ				小口	6.00 g		39.0 g			
	[パックソース]										
給食会	パックソース3g P48					1.00 個			6.00 個	3+保1+検1+予1	
										<div>基準との変更点 なし</div>	

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

5

2024年 06月 07日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	坂小6年・職員室のみ給食あり 山一給食なし、山小1・4年給食なし	
	人数	2	0	2	0	2	2	4	5.2		
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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				<div>基準との変更点 ・えびしゅうまい から 肉しゅうまい に変更</div>	
	[肉しゅうまい（2こ）]										
三和	肉しゅうまい18g※5					2.00 個			25.00 個	2*2+原3+保3+味1+検2+予12	
	[小松菜のごま和え]									<div>基準との変更点 なし</div>	
渡敬	小松菜				2cm幅	20.00 g		104.0 g		加熱冷却	
渡敬	りょくとうもやし					13.00 g		67.6 g		"	
渡敬	キャベツ				1cm幅	8.00 g		41.6 g		"	
マルヒ	白すりごま1kg					1.50 g		7.80 g		乾煎り	
マルヒ	白炒りごま1kg					1.00 g		5.20 g		"	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					2.70 g		14.04 g		加熱冷却	
マルヒ	上白糖1kg					1.40 g		7.28 g		"	
	[豆腐の中華煮]									<div>基準との変更点 なし</div>	
マルヒ	ごま油 1.65kg					0.50 g		2.60 g			
三和	豚もも肉薄切り 県産					25.00 g		130.00 g	0.2 kg		
サトー	おろしにんにく1kg					0.30 g		1.56 g			
サトー	おろし生姜1kg					0.30 g		1.56 g			
渡敬	にんじん				いちよう	10.00 g		52.0 g			
渡敬	玉ねぎ				長方形	5.00 g		26.0 g			
三和	たけのこ水煮ホール1kg				いちよう	10.00 g		52.0 g			
サトー	干し椎茸スライス500g				戻しておく	0.50 g		2.6 g			
渡敬	チンゲンサイ				1cm幅	5.00 g		26.0 g			
渡敬	ねぎ				小口	10.00 g		52.0 g			
マルヒ	上白糖1kg					0.90 g		4.68 g			
マルヒ	清酒1.8L P43					0.90 g		4.68 g			
サトー	スープストック中華用1kg P61					1.00 g		5.20 g			
マルヒ	オイスターソース1.2kgP66					0.90 g		4.68 g			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					3.60 g		18.72 g			
三和	木綿豆腐380g P12				さいの目大	75.00 g		390.00 g			
給食会	片栗粉1kg					4.50 g		23.40 g			
マルヒ	ごま油 1.65kg					0.36 g		1.87 g		仕上げ	

基準との変更点
・えびしゅうまい から
肉しゅうまい に変更

基準との変更点 なし

基準との変更点 なし

[調 理 室 手 配 表 (アレルギー対応食)]

6

2024年 06月 10日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	坂小5年給食なし	
人数		2	0	2	0	2	2	4	5.2		
業者	料理名／食品名		切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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							
	[さわらうまみ焼き]							基準との変更点 なし			
マルヒ	さわら切り身 香味味40g※6			1.00 切			8.00 個	2+保2+味1+検1+予2			
	[野菜とハムの和え物]							基準との変更点 なし			
渡敬	りよくとうもやし			30.00 g		156.0 g		加熱冷却			
渡敬	きゅうり		半スライス	7.00 g		36.4 g		"			
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22		蒸す	5.00 g		26.0 g		"			
マルヒ	白すりごま1kg			0.50 g		2.60 g					
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.70 g		14.04 g		たれ加熱冷却			
マルヒ	上白糖1kg			0.50 g		2.60 g		"			
マルヒ	穀物酢1.8L P56			2.70 g		14.04 g		"			
マルヒ	ごま油 1.65kg			2.00 g		10.40 g		"			
	[ワンタンスープ]										
三和	ウェーブワンタン1kg※7			7.00 g		36.4 g					
三和	豚もも肉 千切り 県産			12.00 g		62.4 g	0.2 kg				
渡敬	にんじん		短冊	12.00 g		62.4 g		基準との変更点			
野どか	山元町産あらげきくらげ		せん切り	1.70 g		8.8 g		シャンタン 除去			
渡敬	チンゲンサイ		1cm幅	8.00 g		41.6 g		(中華スープストック 増量)			
渡敬	ねぎ			6.00 g		31.2 g					
サトー	スープストック中華用1kg P61			1.60 g		8.32 g					
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53			2.00 g		10.40 g					
マルヒ	食塩1kg			0.00 g		0.00 g					
給食会	白こしょう370g			0.02 g		0.10 g					
サトー	おろし生姜1kg			0.50 g		2.60 g					

[調理室手配表（アレルギー対応食）]

7

2024年 06月 11日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名	切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調理方法等			
	[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							
	[仙台青葉ぎょうざ（２こ）]						基準との変更点 なし			
サトー	冷凍仙台あおば餃子20g※8		2.00 個			16 個	3＊2＋保3＋味1＋検2＋予4			
	[マーボー春雨]									
サトー	サラダ油1.5kg P39		0.50 g		3.25 g		基準との変更点 なし			
マルヒ	トウバンジャン500g P50		0.18 g		1.17 g					
サトー	おろし生姜1kg		0.27 g		1.76 g					
サトー	おろしにんにく1kg		0.27 g		1.76 g					
やまㇿ	ねぎ	粗みじん	5.00 g		32.5 g					
三和	豚ひき肉 県産		11.00 g		71.5 g	0.2 kg				
渡敬	にんじん	細千切り	7.00 g		45.5 g					
マルヒ	清酒1.8L P43		0.50 g		3.25 g					
マルヒ	上白糖1kg		0.30 g		1.95 g					
マルヒ	テンメンジャン1kg P68		1.00 g		6.50 g					
サトー	鶏がらスープ1kg P63		0.40 g		2.60 g					
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		1.80 g		11.70 g		*味しっかりR5.6/15			
三和	寒天くっつかないで500g※9		0.30 g		1.95 g		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		45.5 g					
渡敬	青ピーマン	細千切り	5.00 g		32.5 g					
マルヒ	ごま油 1.65kg		0.40 g		2.60 g		仕上げ			
	[たまねぎのすまし汁]									
渡敬	にんじん	細千切り	6.00 g		39.0 g		基準との変更点 たまねぎのかきたま汁から たまねぎのすまし汁に変更 卵 除去 絹ごし豆腐 増量			
やまㇿ	玉ねぎ	スライス	17.00 g		110.5 g					
渡敬	えのきたけ	1／2	7.00 g		45.5 g					
三和	絹ごし豆腐380g P13	さいの目	30.00 g		195.0 g					
渡敬	ねぎ	小口	4.00 g		26.0 g					
マルヒ	AL用だしパック桜印1kg P60		3.00 g		19.50 g					
給食会	昆布だし粉末500gP58		1.50 g		9.75 g					
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53		2.50 g		16.25 g					
マルヒ	食塩1kg		0.15 g		0.98 g					
給食会	和風だしの素500g×2 P57		0.01 g		0.07 g		調整用			
給食会	片栗粉1kg		0.80 g		5.20 g					

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

8

2024年 06月 12日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 等
	[牛乳]									
森永	牛乳					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				
	[チキンナゲット（2こ）]									基準との変更点 なし
サトー	国産チキンナゲット18g※10					2.00 個			19.00 個	3*2+原3+保3+味1+検2+予4
	[コールスローサラダ]									
渡敬	キャベツ				太千切り	30.00 g		195.0 g		加熱冷却
渡敬	きゅうり				半スライス	6.50 g		42.3 g		〃
渡敬	にんじん				細千切り	4.00 g		26.0 g		〃
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22				ボイル	5.00 g		32.5 g		〃
サトー	冷凍ホールコーン1kg					6.00 g		39.0 g		〃
三和	パックノンエッグマヨネーズ 8g P75					4.00 g		26.00 g	5 P	1 P保存
給食会	フレンチ白ドレッシング 1L ※11					4.50 g		29.25 g		
										基準との変更点 ・コールスロードレッシング ク 除去 (パックノンエッグマヨ ネーズ 使用)
	[ポトフ]									
三和	無塩せきウィンナー(1cmカット) ※12					18.00 g		117.0 g		
渡敬	じゃがいも				厚いちょう	45.00 g		292.5 g		基準との変更点 なし
渡敬	はくさい				ざく切り	20.00 g		130.0 g		
渡敬	玉ねぎ				くし切り	25.00 g		162.5 g		
渡敬	にんじん				いちょう	7.00 g		45.5 g		
サトー	コンソメ粉末500g P64					1.50 g		9.75 g		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					1.10 g		7.15 g		
マルヒ	食塩1kg					0.20 g		1.30 g		
給食会	白こしょう370g					0.03 g		0.20 g		
	[山元町産いちごのジャム]									
給食	いちごジャム15g ※13					1.00 個			6 個	3+保1+検1+予1
										基準との変更点 なし

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

9

2024年 06月 13日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	山二小給食なし、山小3・5年給食なし
	人数	0	1	1	0	2	2	3	3.9	
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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				
	[カラフルそぼろ]									
サトー	サラダ油1.5kg P39					1.00 g		3.90 g	0.3 kg	基準との変更点 炒り卵除去 (豚ひき肉増量)
サトー	おろし生姜1kg					0.45 g		1.76 g		
三和	豚ひき肉 県産					40.00 g		156.0 g		
やまファ	玉ねぎ				粗みじん	3.00 g		11.7 g		
渡敬	にんじん				みじん切り	6.00 g		23.4 g		
マルヒ	上白糖1kg					1.50 g		5.85 g		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					2.50 g		9.75 g		
サトー	本みりん1.8L P44					1.70 g		6.63 g		
給食会	和風だしの素500g×2 P57					0.15 g		0.59 g		
マルヒ	県産パプリカアイスミックス500g※14					6.00 g		23.40 g		
	[ブロッコリーサラダ]									基準との変更点 なし
サトー	冷凍ブロッコリー500g				ボイル	25.00 g		97.5 g		加熱冷却
渡敬	きゅうり				半分斜め	6.00 g		23.4 g		〃
渡敬	キャベツ				2cm幅	10.00 g		39.0 g		〃
渡敬	にんじん				細千切り	3.00 g		11.7 g		〃
マルヒ	穀物酢1.8L P56					2.60 g		10.14 g		たれ加熱冷却
マルヒ	三温糖1kg					0.50 g		1.95 g		〃
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					3.00 g		11.70 g		〃
マルヒ	ごま油 1.65kg					1.00 g		3.90 g		〃
	[沢煮椀]									基準との変更点 なし
三和	鶏ムネ(皮なし) せん切り					10.00 g		39.0 g	0.1 kg	
渡敬	にんじん				細千切り	6.00 g		23.4 g		
渡敬	だいこん				太千切り	13.00 g		50.7 g		
佐藤	糸こんにゃく				下茹で	8.00 g		31.2 g		
三和	千切りごぼう3mm					6.00 g		23.4 g		
サトー	干し椎茸スライス500g				戻しておく	0.30 g		1.2 g		
渡敬	ねぎ				せん切り	4.00 g		15.6 g		
マルヒ	AL用だしパック桜印1kg P60					3.00 g		11.70 g		
給食会	昆布だし粉末500gP58					1.50 g		5.85 g		
マルヒ	清酒1.8L P43					1.00 g		3.90 g		
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53					3.00 g		11.70 g		
マルヒ	食塩1kg					0.15 g		0.59 g		
給食会	和風だしの素500g×2 P57					0.01 g		0.04 g	調整用	

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

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

10

2024年 06月 14日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	山小5年給食なし、山二小給食なし 山元中給食なし
	人数	0	1	1	0	2	2	3	3.9	
業者	料理名／食品名		切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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		3.12 g		<div>基準との変更点</div> <div>・カレーフレーク甘口 増量</div> <div>・スペシャルカレーフレーク 除去</div> <div>・バーモンドカレーフレーク 除去</div> <div>(アレルギー用カレールウ 増量)</div> <div>・ミックスチーズ 除去</div>		
サトー	おろし生姜1kg			0.40 g		1.56 g				
サトー	おろしにんにく1kg			0.40 g		1.56 g				
やまㇿ	トマト		さいの目	5.00 g		19.5 g				
三和	豚もも肉 角切り			20.00 g		78.0 g	0.20 kg			
やまㇿ	玉ねぎ		スライス	45.00 g		175.5 g				
渡敬	じゃがいも		さいの目	25.00 g		97.5 g				
渡敬	にんじん		いちよう	8.00 g		31.2 g				
給食会	白いんげん豆ピューレ1kg			10.00 g		39.00 g				
サトー	スペシャルカレーフレーク甘口1kg P76			10.00 g		39.00 g				
サトー	アレルギー用カレールウ 1 kg P79			7.00 g		27.30 g				
サトー	ローリエ粉末65g			0.03 g		0.12 g				
マルヒ	カレー粉400g P80			0.10 g		0.39 g	仕上げ			
	[マカロニサラダ]									
渡敬	キャベツ		1cm幅	20.00 g		78.0 g		加熱冷却		
渡敬	きゅうり		斜め薄切	5.00 g		19.5 g		" 2mm位		
サトー	冷凍ホールコーン1kg		ボイル	3.50 g		13.7 g		<div>基準との変更点</div> <div>マヨネーズ除去</div> <div>(ノンエッグマヨネーズ使用)</div>		
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22		ボイル	6.00 g		23.4 g				
サトー	マカロニ1kg※15			8.00 g		31.2 g				
三和	パックノンエッグマヨネーズ 8g P75			8.00 g		31.20 g	5.00 P			
	[みかんゼリー]									
三和	国産みかんゼリー40g※16			1.00 個			4.00 個	1+保1+検1+予1		
								<div>基準との変更点</div> <div>シャリッとヨーグルトをみかんゼリーに変更</div>		

[調理室手配表（アレルギー対応食）]

11

2024年 06月 17日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名		切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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						
	[豚肉と大豆の甘辛揚げ]									
サトー	豚もも竜田角切(乳卵無)※17			44.00 g		286.0 g		基準との変更点 ・大豆油をサラダ油に変更 (揚げ油は1回ごとに廃油します)		
サトー	冷凍国産ゆで大豆1kg			6.00 g		39.0 g				
給食会	片栗粉1kg			1.50 g		9.75 g		大豆にまぶす		
サトー	サラダ油1.5kg P39			5.00 g		32.50 g				
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			0.90 g		5.85 g		たれ加熱冷却		
三和	白みそ1kg P55			2.00 g		13.00 g		〃		
マルヒ	上白糖1kg			4.00 g		26.00 g		〃		
マルヒ	清酒1.8L P43			1.00 g		6.50 g		〃		
サトー	おろし生姜1kg			0.15 g		0.98 g		〃 仕上げ		
	水			2.80 g		18.20 g		〃 加減する		
	[わかめともやしのサラダ]									
給食会	宮城県産かつわかめ200g			0.80 g		5.2 g		加熱冷却		
渡敬	りょくともやし			30.00 g		195.0 g		〃		
渡敬	きゅうり		半スライス	5.00 g		32.5 g		〃		
三和	焼きちくわ P19		半スライス	4.00 g		26.0 g		〃		
マルヒ	ごま油 1.65kg			1.50 g		9.75 g		たれ加熱冷却		
マルヒ	トウバンジャン500g P50			0.02 g		0.13 g		〃		
サトー	おろしにんにく1kg			0.02 g		0.13 g		〃		
マルヒ	清酒1.8L P43			1.20 g		7.80 g		〃		
マルヒ	上白糖1kg			1.20 g		7.80 g		〃		
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			2.00 g		13.00 g		〃		
サトー	スープストック中華用1kg P61			0.08 g		0.52 g		〃		
	[キャベツのみそ汁]									
渡敬	キャベツ		2cm幅	15.00 g		97.5 g		基準との変更点 なし		
三和	ささがきごぼう2mm			5.00 g		32.5 g				
渡敬	にんじん		太千切り	8.00 g		52.0 g				
三和	木綿豆腐380g P12		さいの目	20.00 g		130.0 g				
荒高	赤みそ1kg P54			4.50 g		29.25 g				
三和	白みそ1kg P55			4.00 g		26.00 g				
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.40 g		2.60 g				
三和	煮干し粉200g P65			0.40 g		2.60 g				
渡敬	ねぎ		小口	5.00 g		32.50 g				

基準との変更点 なし

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

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

13

2024年 06月 19日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	食育の日「トマト」	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5		
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 等	
	[牛乳]										
森永	牛乳					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					
										基準との変更点 なし	
	[肉だんご（2こ）]										
サトー	味付け肉だんご25g ※19					2.00 個			41 個	3＊2＋保30＋味1＋検2＋予2	
									(在庫2P使用)		
	[まめまめサラダ]										
サトー	冷凍むき枝豆1kg				ボイル	7.00 g		45.5 g		加熱冷却	
サトー	冷凍国産ゆで大豆1kg				ボイル	8.50 g		55.3 g		〃	
サトー	冷凍ホールコーン1kg				ボイル	9.00 g		58.5 g		〃	
マルヒ	ロースハム スライス 1kg P22				ボイル	5.00 g		32.5 g		〃	
渡敬	キャベツ				1cm幅	20.00 g		130.0 g		〃	
マルヒ	食塩1kg					0.05 g		0.33 g		〃	
給食会	白こしょう370g					0.01 g		0.07 g		基準との変更点 ・だし和風ドレッシング 除去 (ノンエッグマヨネーズ 使用)	
三和	パックノンエッグマヨネーズ 8g P75					8.00 g		52.00 g	8.00 P		
										1P保存	
	[山元町産トマトのミキストレー]										
サトー	オリーブ油1L					0.50 g		3.25 g		基準との変更点 なし	
サトー	おろしにんにく1kg					0.20 g		1.30 g			
給食会	冷凍ベーコンスティックカット500gP23					15.00 g		97.5 g			
やまア	トマト				粗みじん	15.00 g		97.5 g			
渡敬	セロリー				スライス	2.00 g		13.0 g		薄く	
渡敬	玉ねぎ				1cm角	40.00 g		260.0 g			
渡敬	にんじん				1cm角	10.00 g		65.0 g			
渡敬	じゃがいも				1cm角	10.00 g		65.0 g			
給食会	トマトピューレ1kg					12.00 g		78.00 g			
サトー	コンソメ粉末500g P64					0.80 g		5.20 g			
マルヒ	トマトケチャップ1kg P70					5.00 g		32.50 g			
マルヒ	上白糖1kg					0.40 g		2.60 g			
三和	赤ワイン調理用1.8L P45					0.60 g		3.90 g			
給食会	白こしょう370g					0.02 g		0.13 g			
荒高	赤みそ1kg P54					0.30 g		1.95 g		煮込まない	
サトー	オリーブ油1L					0.30 g		1.95 g		オリーブ油とにんにく 合わせて仕上げ	
サトー	おろしにんにく1kg					0.20 g		1.30 g			

[調理室手配表（アレルギー対応食）]

14

2024年 06月 20日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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				
	[ハンバーグケチャップソース]									基準との変更点 なし
サトー	冷凍ハンバーグCaFe50gP84					1.00 個			8.00 個	3+保1+味1+検1+予2
マルヒ	トマトケチャップ1kg P70					8.00 g		52.00 g		未開封を先にアレルギーで 開封し使用する
	[海藻サラダ]									
サトー	海藻サラダミックス100g P34					1.00 g		6.5 g		加熱冷却
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35					5.00 g		32.5 g		保冷
渡敬	きゅうり				細千切り	13.00 g		84.5 g		加熱冷却
渡敬	りょくとうもやし					30.00 g		195.0 g		〃
サトー	冷凍ホールコーン1kg					7.00 g		45.5 g		〃
サトー	イタリアンドレッシング 1L※20					7.50 g		48.75 g		
	[野菜スープ]									基準との変更点 なし
給食会	冷凍ベ-コン短冊スライス1kgP24					7.00 g		45.5 g		
渡敬	はくさい				1cm幅	25.00 g		162.5 g		
渡敬	玉ねぎ				スライス	22.00 g		143.0 g		
渡敬	にんじん				短冊	6.00 g		39.0 g		
渡敬	ねぎ				小口	8.00 g		52.0 g		
サトー	コンソメ粉末500g P64					1.50 g		9.75 g		
マルヒ	食塩1kg					0.10 g		0.65 g		
給食会	白こしょう370g					0.02 g		0.13 g		

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

15

2024年 06月 21日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	山小2年給食なし、山中給食なし	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5		
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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					
	[さばの塩こうじ焼き]									基準との変更点 なし	
マルヒ	冷凍さば切身 塩麹味40g※21					1.00 切			9.00 切	3+保2+味1+検1+予2	
	[れんこんサラダ]										
マルヒ	れんこん水煮㊦ 3mm 1kg					17.00 g		110.5 g		加熱冷却	
渡敬	にんじん				細千切り	5.00 g		32.5 g		"	
渡敬	キャベツ				1cm幅	15.00 g		97.5 g		"	
渡敬	小松菜				1cm幅	5.00 g		32.5 g		"	
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35					6.00 g		39.0 g		"	
マルヒ	食塩1kg					0.01 g		0.07 g		から煎り	
給食会	白こしょう370g					0.01 g		0.07 g		"	
三和	ﾊﾟｯｸﾉﾝｴｯｸﾞﾏｵﾈｰｽﾞ 8g P75					8.00 g		52.00 g	8 P	1 P保存	
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					0.30 g		1.95 g		加熱冷却	
サトー	七味唐辛子17g P83					0.02 g		0.13 g		"	
マルヒ	白炒りごま1kg					0.40 g		2.60 g		から煎り	
	[すまし汁]										
三和	鶏むね皮なし1.5cm角切り					18.00 g		117.0 g	0.2 kg	基準との変更点 なし	
渡敬	にんじん				太千切り	10.00 g		65.0 g			
渡敬	えのきたけ				1 / 2	10.00 g		65.0 g			
三和	絹ごし豆腐380g P13				さいの目	25.00 g		162.5 g			
渡敬	ねぎ				小口	5.00 g		32.5 g			
マルヒ	AL用だしパック桜印1kg P60					3.00 g		19.50 g			
給食会	昆布だし粉末500gP58					1.50 g		9.75 g			
給食会	和風だしの素500g×2 P57					0.01 g		0.07 g		調整用	
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53					2.50 g		16.25 g			
マルヒ	食塩1kg					0.15 g		0.98 g			

[調理室手配表 (アレルギー対応食)]

16

2024年 06月 24日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
	人数	2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名				切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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				
	[豚肉のしょうが焼き]									基準との変更点 なし
三和	豚肩ロース切身塩胡椒40gP21					1.00 枚			9.00 枚	3＋保2＋味1＋検1＋予2
サトー	おろし生姜1kg					0.60 g		3.90 g		調味液を混ぜ漬け込む
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52					8.50 g		55.25 g		"
サトー	本みりん1.8L P44					6.00 g		39.00 g		"
マルヒ	清酒1.8L P43					6.00 g		39.00 g		"
	[ブロッコリーとコーンのサラダ]									基準との変更点 なし
サトー	冷凍ブロッコリー500g					30.00 g		195.0 g		加熱冷却
渡敬	きゅうり				細千切	6.00 g		39.0 g		"
渡敬	にんじん				細千切	5.00 g		32.5 g		"
マルヒ	ツナフレーク水煮1kgP36					7.00 g		45.5 g		保冷
サトー	冷凍ホールコーン1kg					6.00 g		39.0 g		加熱冷却
三和	中華ドレッシング※22					8.00 g		52.00 g		アレルギーで使用后→基準へ
	[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		143.0 g		基準との変更点 なし
渡敬	にんじん				いちよう	5.00 g		32.5 g		
サトー	冷凍きざみ揚げ1kg P15				油抜き	6.00 g		39.0 g		
三和	木綿豆腐380g P12				さいの目	20.00 g		130.0 g		
三和	煮干し粉200g P65					0.40 g		2.60 g		
給食会	和風だしの素500g×2 P57					0.40 g		2.60 g		
荒高	赤みそ1kg P54					4.50 g		29.25 g		
三和	白みそ1kg P55					4.00 g		26.00 g		
渡敬	ねぎ				小口	4.00 g		26.00 g		

2024年 06月 25日

2024年 06月 25日

[調理室手配表（アレルギー対応食）]

18

2024年 06月 26日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
人数		2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名	切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調理方法等			
	[牛乳]									
森永	牛乳		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							
	[野菜かき揚げ]									
サトー	野菜かき揚げ30g ※23		1.00 個			9.00 個	3+保2+味1+検1+予2			
	[ごぼうサラダ]									
三和	ささがきごぼう2mm		17.00 g		110.5 g		加熱冷却			
渡敬	にんじん	細千切り	3.00 g		19.5 g		〃			
渡敬	キャベツ	1cm幅	18.00 g		117.0 g		〃			
渡敬	小松菜	1cm幅	5.00 g		32.5 g		〃			
マルヒ	ツナフレーク油漬1kg P35		6.00 g		39.00 g					
マルヒ	食塩1kg		0.01 g		0.07 g		調味加熱冷却			
給食会	白こしょう370g		0.01 g		0.07 g		〃			
三和	パックノンエッグマヨネーズ 8g P75		8.00 g		52.00 g	8.00 P	1 P 保存			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		0.30 g		1.95 g		未開封			
サトー	七味唐辛子17g P83		0.01 g		0.07 g					
マルヒ	白炒りごま1kg		0.40 g		2.60 g		乾煎り			
	[和風うどん]									
給食会	冷凍うどん250g×30 P7		50.00 g		325.0 g					
給食会	昆布だし粉末500gP58		1.50 g		9.8 g					
マルヒ	AL用だしパック桜印1kg P60		2.50 g		16.3 g					
三和	豚もも肉薄切り 県産		12.00 g		78.0 g	0.20 kg				
渡敬	えのきたけ	1／2	5.00 g		32.5 g					
渡敬	にんじん	太千切り	5.00 g		32.5 g					
渡敬	玉ねぎ	スライス	5.00 g		32.5 g					
サトー	冷凍きざみ揚げ1kg P15	油抜き	3.30 g		21.5 g					
サトー	干し椎茸スライス500g	戻しておく	0.40 g		2.6 g					
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.70 g		17.55 g					
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53		2.00 g		13.00 g					
サトー	本みりん1.8L P44		2.90 g		18.85 g					
渡敬	ねぎ	小口	4.00 g		26.0 g					
給食会	和風だしの素500g×2 P57		0.01 g		0.07 g		調整用			
マルヒ	食塩1kg		0.01 g		0.07 g		調整用			

[調 理 室 手 配 表 (アレルギー対応食)]

19

2024年 06月 27日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	山一給食なし	
人数		2	1	3	0	2	2	5	6.5		
業者	料理名／食品名	切り方		一人分量 小学校 単位			使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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							
	[納豆(青しそのりたれ)]								基準との変更点 なし		
三和	冷凍カップ納豆36g ※24			1.00 個				8 個	3+保1+味1+検1+予2		
	[チャプチェ]										
サトー	緑豆春雨5cmカット1kg P4			6.00 g	39.0 g		基準との変更点 なし				
渡敬	玉ねぎ	スライス		20.00 g	130.0 g						
渡敬	青ピーマン	せん切り		4.50 g	29.3 g						
三和	豚もも肉 細切り			10.00 g	65.0 g		0.2 kg				
野どか	山元町産あらげきくらげ	せん切り		3.00 g	19.50 g						
サトー	サラダ油1.5kg P39			0.80 g	5.20 g						
サトー	おろしにんにく1kg			0.30 g	1.95 g						
サトー	おろし生姜1kg			0.30 g	1.95 g						
マルヒ	清酒1.8L P43			0.65 g	4.23 g						
マルヒ	トウバンジャン500g P50			0.18 g	1.17 g						
サトー	スープ ストック中華用1kg P61			0.25 g	1.63 g						
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52			1.50 g	9.75 g						
マルヒ	オイスターソース1.2kgP66			1.30 g	8.45 g						
マルヒ	食塩1kg			0.02 g	0.13 g						
給食会	白こしょう370g			0.02 g	0.13 g						
マルヒ	ごま油 1.65kg			0.50 g	3.25 g						
	[寒天入りすまし汁]										
三和	鶏むね皮なし1.5cm角切り			15.00 g	97.5 g		0.2 kg		基準との変更点 なし		
渡敬	にんじん	いちよう		6.00 g	39.0 g						
三和	絹ごし豆腐380g P13	さいの目		27.00 g	175.5 g						
サトー	干し椎茸スライス500g	戻しておく		0.30 g	2.0 g						
三和	ぷるぷる寒天耐熱 100g※25			0.35 g	2.28 g						
マルヒ	だしパック桜印1kg P59			3.00 g	19.50 g						
給食会	昆布だし粉末500g P58			1.50 g	9.75 g						
荒高	薄口しょうゆ1.8L P53			2.50 g	16.25 g						
マルヒ	食塩1kg			0.15 g	0.98 g						
給食会	和風だしの素500g×2 P57			0.01 g	0.07 g		調整用				
渡敬	ねぎ	小口		5.00 g	32.50 g						

[調 理 室 手 配 表 (アレルギー対応食)]

20

2024年 06月 28日

		山二	坂元	小計	山元	保存	計	合計	1.3倍	
人数		2	1	3	0	2	2	5	6.5	
業者	料理名／食品名	切り方	一人分量 小学校 単位		使用量 小学校 単位	発注量 単位	調 理 方 法 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							
	[ビビンバ(肉)]									
三和	豚もも肉 千切り 県産		45.00 g		292.5 g	0.4 kg	基準との変更点 なし			
サトー	おろしにんにく1kg		0.50 g		3.25 g					
サトー	サラダ油1.5kg P39		0.50 g		3.25 g					
佐藤	糸こんにゃく	下茹で	20.00 g		130.00 g					
マルヒ	清酒1.8L P43		1.00 g		6.50 g					
マルヒ	上白糖1kg		1.70 g		11.05 g					
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.60 g		16.90 g					
マルヒ	トウバンジャン500g P50		0.10 g		0.65 g					
サトー	本みりん1.8L P44		0.80 g		5.20 g					
マルヒ	ごま油 1.65kg		0.40 g		2.60 g		仕上げ			
	[ビビンバ(ナムル)]									
渡敬	だいずもやし		8.00 g		52.0 g		加熱冷却			
渡敬	りよくとうもやし		15.00 g		97.5 g		"	基準との変更点 なし		
渡敬	小松菜	2cm幅	20.00 g		130.0 g		"			
渡敬	にんじん	細千切り	3.00 g		19.5 g		"			
マルヒ	ごま油 1.65kg		0.40 g		2.60 g		たれ加熱冷却			
荒高	濃口しょうゆ1.8L P52		2.70 g		17.55 g		"			
マルヒ	上白糖1kg		1.00 g		6.50 g		"			
サトー	おろしにんにく1kg		0.20 g		1.30 g		"			
マルヒ	白炒りごま1kg		0.50 g		3.25 g		乾煎り			
マルヒ	白すりごま1kg		0.80 g		5.20 g		"			
	[わかめスープ]									
渡敬	玉ねぎ	スライス	20.00 g		130.0 g		基準との変更点 なし			
渡敬	にんじん	短冊	12.00 g		78.0 g					
渡敬	チンゲンサイ	1cm幅	6.00 g		39.0 g					
三和	絹ごし豆腐380g P13	さいの目	30.00 g		195.0 g					
サトー	干し椎茸スライス500g	戻しておく	0.50 g		3.3 g					
サトー	鶏がらスープ1kg P63		1.80 g		11.70 g					
渡敬	ねぎ	小口	7.00 g		45.5 g					
マルヒ	国内産かつわかめ200g		0.70 g		4.55 g					
マルヒ	食塩1kg		0.05 g		0.33 g					
給食会	白こしょう370g		0.01 g		0.07 g					
サトー	おろし生姜1kg		0.40 g		2.60 g					
	[アセロラゼリー]									
三和	アセロラゼリーVC 40g※26		1.00 個			6.00 個	3+保1+検1+予1			
							基準との変更点 なし			

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