

# 献立指示書

平成30年9月3日 (月)

Aコース

予定人数		学 校 名	第二中 (594)	第四中 (536)	第五中 (601) <small>短</small>	上水中 (343) <small>短</small>	ジーエスエフ (15)	事務室 (4)
献立名	材 料 名		切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器
牛乳	普通牛乳			1本(206g)	2097本		学配	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿
うず巻 パン	包装うず巻コッペパン(給食会)			1こ(60g)	2097こ			
豆腐入 りメ ンチ カツ	③ 豚挽肉(そとモモ)			40	84	○		
	なたね油(ねり油)			1.5	3			
	押し豆腐50%(水なし・つぶし)			20	42	○		
	たまねぎ		みじん切り	20	45			
	なたね油			0.5	1			
	パン粉 生			7	15	4袋		
	鶏卵			3	7			
	食塩			0.5	1.0			
	黒こしょう			0.05	0.10			
	薄力粉			9	19			
鶏卵			5	12				
パン粉 乾燥			16	34				
揚げ油			7	15	揚①			
卓上中濃ソース			8	17	96本			
コー ンサ ラダ	④ キャベツ		短冊(細)	35	86	○	7:50	60g
	きゅうり		輪切り	30	64			
	にんじん		せん切り	10	22			
	冷凍スイートコーン			10	21			
	卓上コーンクリームドレッシング			8	17	62本		
ミネ スト ロー ネ	② ショルダーベーコン(短冊)			10	21	○	220g	マカロニ崩れ注意!
	にんにく		すりおろす	0.3	0.8			
	じゃがいも		角小	30	70			
	たまねぎ		角小	20	45			
	にんじん		角小	20	43			
	かぶ・皮つき		角小	15	35			
	セロリー		粗みじん	5	16			
	米粉マカロニ(星形)			5	10			
	並塩(ゆで塩)			0.5	1			
	トマト缶詰			35	73	24缶		
	トマトケチャップ			4	8	3袋		
	鶏ガラブイヨン			20	42			
	食塩			0.6	1.3			
	白こしょう			0.03	0.06			
	ウスターソース			0.5	1			
	出来上 がり重 量						kg	
	1人当 り配 食量						g	

卓上ソース  
35人未満...1本  
35人以上...2本

使用容器  
①飯缶  
しゃもじ・トンク・バスタ・手袋  
②食缶  
おたま レードル・手型おたま  
③天缶  
レードル・スプ・トンク・手袋  
④天缶  
レードル・スプ・トンク・手袋  
⑤半天  
レードル・スプ・トンク・手袋  
⑥半天  
レードル・スプ・トンク・手袋  
⑦ビニール・手袋

クラス付け学校別数

卓上ソース	コーンドレッシング
第二中 (27) ∴ (17)	第四中 (21) ∴ (16)
第五中 (30) ∴ (17)	上水中 (17) ∴ (11)
ジーエスエフ (1) ∴ (1)	





# 献立指示書

平成30年9月4日 (火)

Bコース

予定人数		学校名	第一中 (487)	第三中 (586)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジーエスエフ (15)
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器
牛乳	普通牛乳	1本(206g)		2242本		学配	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿
うず巻パン	包装うず巻コッペパン(給食会)	1こ(60g)		2242こ			使用容器
豆腐入りメンチカツ	③ 豚挽肉(そとモモ)		40	90	○		①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋
	なたね油(ねり油)		1.5	3			②食缶 おたま レードル・手型おたま
	押し豆腐50%(水なし・つぶし)		20	45	○		③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋
	たまねぎ	みじん切り	20	48			④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋
	なたね油		0.5	1			⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋
	パン粉 生		7	16	4袋		⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋
	鶏卵		3	8			⑦ビニール・手袋
	食塩		0.5	1.1			クラス付け学校別数
	黒こしょう		0.05	0.11			卓上ソース
	薄力粉		9	20			コーン ドレッシング
鶏卵		5	13		第一中 (23) ∴ (15)		
パン粉 乾燥		16	36		第三中 (27) ∴ (18)		
揚げ油		7	16	揚②	第六中 (28) ∴ (17)		
卓上中濃ソース		8	18	98本	花南中 (20) ∴ (17)		
コーンサラダ	④ キャベツ	短冊(細)	35	92		220g	マカロニ崩れ注意！
	きゅうり	輪切り	30	69			
	にんじん	せん切り	10	23			
	冷凍スイートコーン		10	22			
	卓上コーンクリームドレッシング		8	18	67本		
ミネストローネ	② ショルダーベーコン(短冊)		10	22	○		
	にんにく	すりおろす	0.3	0.8			
	じゃがいも	角小	30	75			
	たまねぎ	角小	20	48			
	にんじん	角小	20	46			
	かぶ・皮つき	角小	15	37			
	セロリー	粗みじん	5	17			
	米粉マカロニ(星形)		5	11			
	並塩(ゆで塩)		0.5	1			
	トマト缶詰		35	78	26缶		
	トマトケチャップ		4	9	3袋		
	鶏ガラブイヨン		20	45			
	食塩		0.6	1.3			
	白こしょう		0.03	0.07			
	ウスターソース		0.5	1			
						出来上がり重量	kg
						1人当り配食量	kg
							g
							g
							g
							g
							g
							g

卓上ソース  
35人未満...1本  
35人以上...2本



# 献立指示書

平成30年9月5日 (水)

Bコース

予定人数		学校名	第一中 (487)	第三中 (586)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジーエスエフ (15)		
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器		
牛乳	普通牛乳	1本(206g)		2242本					
ごはん	① 水稻穀粒 精白米		100	230	23袋	204g	●箸 ○スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ①, ② ○小皿		
塩麴の 焼き  煮浸し	③ 鮭切り身	1切(70g)		2242切	○ 2280切				
	塩麴		7	15.7					
	なたね油		1	2					
	④ 油揚げ	短冊	10	22	○	60g	①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋		
	はくさい	短冊	55	131			②食缶 おたま・レードル・手型おたま		
	こまつな	ざく切り	20	53			③天缶 レードル・スプ・トング・手袋		
	並塩(ゆで塩)		0.5	1			④天缶 レードル・スプ・トング・手袋		
	三温糖		0.5	1			⑤半天 レードル・スプ・トング・手袋		
	本みりん		1	2			⑥半天 レードル・スプ・トング・手袋		
	うすくちしょうゆ		4	9			⑦ビニール・手袋		
水		1	2.2			水の量は様子を見ながら			
鰹厚削り節		0.5	1						
豚汁	② しょうが	すりおろす	0.5	1.4		240g			
	豚小間肉(そとモモ)		20	45	○				
	じゃがいも	いちよう	30	75					
	にんじん	いちよう	10	23					
	だいこん	いちよう	30	75					
	ごぼう	輪切り	15	37					
	酢(ゆで酢)		0.9	2					
	長ねぎ	小口	10	28					
	押し豆腐30%	さいの目	25	56	○				
	こんにゃく(色紙)		15	34					
淡色辛みそ		8	18						
赤色辛みそ		7	16						
鰹厚削り節		3	7						
							クラス付け学校別数		
							第一中		
							第三中		
							第六中		
							花南中		
							ジーエスエフ		
							出来上	kg	
							がり	kg	
							り	kg	
							重量	kg	
							1	g	
							人	g	
							当	g	
							り	g	
							配	g	
							食	g	
							量	g	

# 献立指示書

平成30年9月6日 (木)

Aコース

献立名	材 料 名	切り方	1人分	総重量			調理指示	使用食器	
牛乳	普通牛乳		1本(206g)	2098本				●箸 ○スプーン	
ごはん	① 水稻穀粒 精白米			100	210	21袋	204 g	○フォーク ●おかず皿 ③+④	
	塩麴の 焼	③ 鮭切り身		1切(70g)		2098切	○ 2140切		○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ①, ②
		塩麴			7	14.7			○小皿
		なたね油			1	2			使用容器
	煮浸し	④ 油揚げ	短冊		10	21	○	60 g	①飯缶
		はくさい	短冊		55	123			しゃもじ・トンゴ・バスタ・手袋
		こまつな	ざく切り		20	49			②食缶
		並塩(ゆで塩)			0.5	1			おたま・レードル・手型おたま
		三温糖			0.5	1			③天缶
		本みりん			1	2			レードル・スプ・トンゴ・手袋
		うすくちしょうゆ			4	9			④天缶
		水			1	2.1			レードル・スプ・トンゴ・手袋
豚汁	② しょうが	すりおろす		0.5	1.3		240 g	⑤半天	
	豚小間肉(そとモモ)			20	42	○		レードル・スプ・トンゴ・手袋	
	じゃがいも	いちょう		30	70			⑦ビニール・手袋	
	にんじん	いちょう		10	22				
	だいこん	いちょう		30	70				
	ごぼう	輪切り		15	35				
	酢(ゆで酢)			0.9	2				
	長ねぎ	小口		10	26				
	押し豆腐30%	さいの目		25	52	○			
	こんにゃく(色紙)			15	31				
	淡色辛みそ			8	17				
	赤色辛みそ			7	15				
鯉厚削り節			3	6					
								クラス付け学校別数	
								第二中	
								第四中	
								第五中	
								上水中	
							出来上	kg	
							上がり	kg	
							り	kg	
							重量	kg	
							1人	g	
							当り	g	
							配食	g	
							量	g	

# 献立指示書

平成30年9月6日 (木)

Bコース

予定人数		学 校 名	第一中 (488)	第三中 (587)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジ-エスエフ (15)
2244人							
献立名	材 料 名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器
ミルク コーヒー	ミルクコーヒー	1本(206g)		2244本			●箸 ○スプーン
ス パ ゲ テ イ ト マ ト ソ ー ス	① スパゲティ		80	180		170g <<配缶表>>	●フォーク
	並塩(ゆで塩)		0.8	2		ゆで用、まぜ用	●おかず皿 ①+②
	なたね油		10	22			●小鉢1ヶ ③
	② オリーブ油		3	7		230g	○小鉢2ヶ
	にんにく	すりおろす	1	2.8			●小皿 ④
	豚小間肉(そとモモ)		40	90	○		使用容器
	ぶどう酒 赤		2	4			①飯缶 しゃもじ・トンク(バスタ) 手袋
	たまねぎ	スライス	50	119			②食缶 2こ
	にんじん	せん切り	10	23			おたま・レードル・手型おたま
	トマト	角小	20	47			③天缶
	マッシュルーム水煮		15	34			レードル・スプ・トンク・手袋
	青ピーマン	せん切り	5	13			④天缶
	薄力粉		6.5	15			レードル・スプ・トンク(手袋)
	有塩バター(調理用)		4	9.0	20こ		⑤半天
	なたね油		2	4			レードル・スプ・トンク・手袋
	食塩		1.8	4.0			⑥半天
	黒こしょう		0.04	0.09			レードル・スプ・トンク・手袋
	トマトケチャップ		6	13	4袋		⑦ビニール・手袋
	トマトピューレー		20	45	15袋		
	ウスターソース		2	4			クラス付け学校別数
バジル		0.06	0.14			粉チーズ	
鶏ガラブイヨン		10	22			中華ドレッシング	
三温糖		0.5	1			第一中 (15)	
パルメザンチーズ(卓上)		2	5	67缶		第三中 (18)	
ツ ナ サ ラ ダ	③ キャベツ	短冊	45	119		野菜55g	第六中 (17)
	にんじん	せん切り	10	23			花南中 (17)
	きゅうり	輪切り	20	46			
	並塩(ゆで塩)		0.5	1			
	まぐろ油漬・ライト	別配缶	15	34		別配ツナ15g	
	卓上中華ドレッシング		8	18	67本		
小 平 梨	④ 日本なし	1/8カット		281こ	290こ	消毒なし 3回こすり洗い	出 来 上 が り 重 量
							kg
							kg
							kg
							kg
							kg
							g
							g
							g
							g



# 献立指示書

平成30年9月7日 (金)

Aコース

予定人数		学校名	第二中 (594)	第四中 (536)	第五中 (601)	上水中 (343)	ジーエスエフ (15)	事務室 (4)	
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器		
牛乳	普通牛乳		1本(206g)	2097本			●箸 ○スプーン		
ごはん	① 水稻穀粒 精白米		100	210	21袋	204g	○フォーク ●おかず皿 ③+④		
	③ 生揚げ カット揚げ		2こ(60g)	4194こ	○ 4270こ		○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ①, ②		
	豚挽肉(そとモモ)		10	21	○	あん30g	○小皿		
	長ねぎ	みじん切り	6	16			使用容器		
	にんじん	みじん切り	3	6			①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋		
	菌床干しいたけ	みじん切り	0.4	1			②食缶 おたま・レードル・手型おたま		
	鯉厚削り節		1	2			③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋		
	水		10	21.0			④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋		
	こいくちしょうゆ		4.5	9			⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋		
	三温糖		1.5	3			⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋		
	じゃがいもでん粉		0.7	1.5			⑦ビニール・手袋		
	黄菊わかめ のサメと ダ	④ きゅうり	輪切り	15	32		60g	クラス付け学校別数	
		キャベツ	短冊(細)	30	74			和風ドレッシング	
ほんしめじ			10	21	○		第二中 (17)		
冷凍わかめ			5	16	32袋		第四中 (16)		
干し菊			0.4	0.8	52袋		第五中 (17)		
卓上和風ドレッシング			8	17	63本		上水中 (11)		
							ジーエスエフ (1)		
沢煮 椀	② 豚細切肉(そとモモ)		10	21	○	220g	事務室 (1)		
	しょうが	すりおろす	0.5	1.3			出来	kg	
	にんじん	せん切り	15	32			上	kg	
	ごぼう	さががき	10	23			が	kg	
	酢(ゆで酢)		1	2			り	kg	
	糸こんにゃく		15	31			重	kg	
	菌床干しいたけ		0.5	1			量	kg	
	たけのこ水煮	せん切り	10	21	2缶		1	g	
	だいこん	せん切り	30	70			人	g	
	みつば	2.5cm	5	11			当	g	
	鯉厚削り節		2	4			り	g	
	だし昆布		2	4			配	g	
	こいくちしょうゆ		2	4			食	g	
食塩		0.7	1.5			量	g		



# 献立指示書

平成30年9月10日 (月)

Aコース

予定人数		学 校 名	第二中 (594)	第四中 (536)	第五中 (601)	上水中 (343)	ジ-エスエフ (15)	事務室 (4)		
献立名	材 料 名		切り方	1人分	総重量	調理指示		使用食器		
牛乳	普通牛乳		1本(206g)		2097本			●箸 ○スプーン		
ごはん	①	水稻穀粒 精白米		100	210	21袋	204g	○フォーク ●おかず皿 ③+④		
	③	子持ちししゃも	2本(20g)		4194本	○ 4270本		○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ①, ②		
し しゃ も の 天 ぷ ら		薄力粉		11	23			○小皿		
		食塩		0.4	0.8			使用容器		
		鶏卵		4	10			①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋		
		揚げ油		8	17	揚④	廃油	②食缶 おたま・レードル・手型おたま		
か わ り き ん び ら	④	ごま油		1	2		60g	③天缶 レードル・スプ・トング・手袋		
		糸こんにゃく		10	21			④天缶 レードル・スプ・トング・手袋		
		にんじん	せん切り	10	22			⑤半天 レードル・スプ・トング・手袋		
		ごぼう	千切り機	22	51			⑥半天 レードル・スプ・トング・手袋		
		酢(ゆで酢)		0.9	2			⑦ビニール・手袋		
		さつま揚げ	スライス	10	21	○		クラス付け学校別数		
		冷凍さやいんげん	2.5cm	10	21			第二中		
		並塩(ゆで塩)		0.5	1			第四中		
		こいくちしょうゆ		3	6			第五中		
		三温糖		1.1	2			上水中		
		本みりん		1	2			大豆ペーストは出汁で 溶いてから釜に入れる		
		一味とうがらし		0.01	0.02					
	呉 汁		白いりごま		0.5	1				
②		豚小間肉(そとモモ)		15	31	○	220g			
		にんじん	いちよう	15	32					
		さといも	スライサー2回	20	49					
		木綿豆腐	さいの目	20	42	○				
		長ねぎ	小口	10	26					
		淡色辛みそ		7	15					
		赤色辛みそ		5	10					
		国産だいたい・水煮・ペースト		15	31					
		鯉厚削り節		2	4					
								出来		kg
								上		kg
								が		kg
								り		kg
								重		kg
								量		kg
								1		g
								人		g
								当		g
								り		g
								配		g
								食		g
								量		g





# 献立指示書

平成30年9月11日（火）

Bコース

予定人数		学校名	第一中 (487)	第三中 (586)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジーエスエフ (15)		
献立名	材料名		切り方	1人分	総重量	調理指示		使用食器	
	牛乳	普通牛乳	1本(206g)		2242本			●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ① ○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ②, ③ ○小皿	
シュガー揚げパン	①	無包装ねじりパン(給食会)	1こ(50g)		2242こ	○	2280こ	揚①	
		揚げ油		5	11				
		グラニュー糖		8	18				
		食塩		0.06	0.1				
		紙ナプキン		1枚(1g)	69P				
		パン敷紙		1	69枚	○	130枚		
		③	ペネマカロニ		17	38		100g	①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋
			並塩(ゆで塩)		0.2	1			②食缶 おたま・レードル・手型おたま
			なたね油		0.5	1			③天缶 レードル・スプ・トング・手袋
			なたね油		0.5	1			④天缶 レードル・スプ・トング・手袋
ペネのトマト煮		豚挽肉(そとモモ)		20	45	○		⑤半天 レードル・スプ・トング・手袋	
		にんにく	すりおろす	0.2	0.6			⑥半天 レードル・スプ・トング・手袋	
		セロリー	みじん切り	3	10			⑦ビニール・手袋	
		たまねぎ	みじん切り	20	48				
		トマト缶詰		24	54		18缶		
		トマトケチャップ		15	34		11袋		
		トマトピューレー		3	7		2袋		
		食塩		0.25	0.6				
		黒こしょう		0.02	0.04				
		ぶどう酒 赤		1.3	3				
パンプリンポタージュ		オレガノ		0.03	0.07				
		スープストック・チキン		0.17	0.4		1袋		
		三温糖		0.34	1				
		②	なたね油		0.5	1		220g	
			たまねぎ	みじん切り	40	95			
			生・カットかぼちゃダイス		35	79	○		
			かぼちゃマイクロペースト		20	45			
			食塩		0.9	2.0			
			白こしょう		0.05	0.11			
			薄力粉		6	13			
		有塩バター(調理用)		4	9.0		20こ		
		なたね油		3	7				
		調理用牛乳		60	135		130L		
		鶏ガラブイヨン		15	34				
		生クリーム		10	22		25本		
		パセリ	みじん切り	1	2.5				
								クラス付け学校別数	
								第一中	
								第三中	
								第六中	
								花南中	
								ジーエスエフ	
								出来上がり重量	kg
									kg
									kg
									kg
									kg
									kg
								1人当り配食量	g
									g
									g
									g
									g
									g









# 献立指示書

平成30年9月13日 (木)

Bコース

予定人数		学校名	第一中 (487)	第三中 (587)	第六中 (599)	花南中 (553)	ジーエスエフ (15)	
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器	
牛乳	普通牛乳	1本(206g)		2245本		学配	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿	
食パン	包装食パン(給食会)	1枚(60g)		2245枚			使用容器	
バジル 鶏肉の レモン 焼き	③なたね油		0.5	1			①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋	
	若鶏肉もも・皮付切身	1切(60g)		2245切	○ 2290切		②食缶 おたま・レードル・手型おたま	
	オリーブ油		1	2			③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋	
	ぶどう酒 白		3	7			④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋	
	バジル		0.06	0.14			⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋	
	レモン・果汁(150ml瓶)		3.5	7.9	52本		⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋	
	食塩		0.6	1.3			⑦ビニール・手袋	
	黒こしょう		0.02	0.04			クラス付け学校別数	
にんにく	すりおろす	0.4	1.1					
キャベツ 炒め	④キャベツ	短冊	40	106			60g	
	冷凍さやいんげん	2.5cm	15	34				
	冷凍スイートコーン		10	22				
	並塩(ゆで塩)		0.5	1				
	にんじん	せん切り	10	23				
	なたね油		0.5	1				
	食塩		0.3	0.7				
	白こしょう		0.02	0.04				
	スープストック・チキン		0.2	0.5	1袋			
ピリ辛 トマト スープ	②オリーブ油		1	2		220g		
	若鶏もも皮無し小間肉		30	67	○		第一中	
	にんにく	すりおろす	0.3	0.8			第三中	
	たまねぎ	角1.5cm	30	72			第六中	
	にんじん	角1.5cm	25	58			花南中	
	セロリー	粗みじん	10	35			ジーエスエフ	
	青ピーマン	角1.5cm	5	13				
	押麦		5	11				
	トマト缶詰		20	45	15缶			
	トマトケチャップ		3	7	2袋			
	鶏ガラブイヨン		15	34				
	食塩		1	2.2				
	白こしょう		0.02	0.04				
豆板醤		0.3	0.7					
プリン	プリン(スプーン無し)	1こ(70g)		2245こ	○	学配<<冷蔵品>> 片付け方 ●カップのみ不燃	出来上がり重量 kg kg kg kg kg kg 1人当り配食量 g g g g g g	



# 献立指示書

平成30年9月14日 (金)

B コース

予定人数		学 校 名	2・3年							調理指示	使用食器
2077人			第一中 (487)	第三中 (586)	第六中 (434)	花南中 (551)	ジ-エスエフ (15)				
献立名	材 料 名		切り方	1人分	総重量						
牛乳	普通牛乳		1本(206g)		2077本						
	①	水稻穀粒 精白米		110	230	23袋	220g				
カ レ ー ラ イ ス	②	豚角切肉(そとモモ)		30	62	○	250g				
		たまねぎ	角大	60	133						
		にんじん	角大	30	64						
		じゃがいも	角大	60	138						
		にんにく	すりおろす	0.3	0.8						
		しょうが	すりおろす	0.5	1.3						
		なたね油		1	2						
		アップルソース		3	6	2缶					
		チャツネ		1	2						
		食塩		1.6	3.3						
		黒こしょう		0.02	0.04						
		なたね油		7	15						
		有塩バター(調理用)		4	8.3	18こ					
		薄力粉		8	17						
		カレー粉		1.7	3.5						
		ガラムマサラ		0.04	0.08						
		中濃ソース		2	4						
		ウスターソース		2	4						
		トマトケチャップ		6.5	14	5袋					
		こいくちしょうゆ		3	6						
		豚ガラブイヨン		5	10						
	も や し と チ ン ゲ ン	③	もやし・生		40	83	○	60g			
			チンゲンサイ	ざく切り	30	73					
		にんじん	せん切り	15	32						
		卓上ナムルドレッシング		8	17	62本					
ぶ ど う	④	ぶどう	3こ(10g)		6231こ	○	(予備約150こ)				
							消毒なし 3回こすり洗い				
小 平 産											

使用容器

①飯缶  
しゃもじ・トンク・バスタ・手袋

②食缶  
おたま・レードル・手型おたま

③天缶  
レードル・スプ・トンク・手袋

④天缶  
レードル・スプ・トンク・手袋

⑤半天  
レードル・スプ・トンク・手袋

⑥半天  
レードル・スプ・トンク・手袋

⑦ビニール・手袋

クラス付け学校別数

ナムルドレッシング

第一中  
(15)

第三中  
(18)

第六中  
(12)

花南中  
(17)

出来上がり重量

kg

kg

kg

kg

kg

kg

1人当り配食量

g

g

g

g

g

g

# 献立指示書

平成30年9月18日 (火)

Aコース

予定人数		学 校 名	1年2担										
1770人		第二中 (594)	第四中 (199)	第五中 (601)	上水中 (353)	ジーエスエフ (15)	事務室 (4)						
献立名	材 料 名	切り方	1人分	総重量			調理指示	使用食器					
吹き寄せ栗ごはん	普通牛乳		1本(206g)	1770本			235g	●箸					
	① 水稻穀粒 精白米			90	160	16袋		○スプーン					
	清酒 本醸造酒			1	2			○フォーク					
	こいくちしょうゆ			2	4			●おかず皿 ③+④					
	食塩			0.7	1.2			○小鉢1ヶ					
	なたね油			2	4			●小鉢2ヶ ①, ②					
								○小皿					
								使用容器					
		なたね油			1	2			①飯缶				
		若鶏もも皮無し小間肉			15	27		○	しゃもじ・トング・バスタ・手袋				
		にんじん	せん切り		15	27			②食缶				
		油揚げ<<短冊カット済>>			8	14			おたま・レードル・手型おたま				
	こいくちしょうゆ			4	7		③天缶						
	三温糖			1.8	3		レードル・スプ・トング・手袋						
	清酒 本醸造酒			1	2		④天缶						
	日本ぐり			20	35	○	レードル・スプ・トング・手袋						
笹かまぼこの照り焼き	③ 笹かまぼこ(枚)		2枚(25g)	3540枚	○	3620枚	⑤半天						
	こいくちしょうゆ			5	9		レードル・スプ・トング・手袋						
	清酒 本醸造酒			1	2		⑥半天						
	本みりん			2	4		レードル・スプ・トング・手袋						
	なたね油			1	2		⑦ビニール・手袋						
ひじきの切干大根とサラダ	④ 切干しだいこん			2.5	4		55g						
	もやし・生			25	44	○							
	ほしひじき			1	1.8								
	にんじん	せん切り		10	18								
	冷凍スイートコーン			10	18								
	冷凍さやいんげん	2.5cm		10	18								
	卓上和風ドレッシング			8	15		52本						
すまし汁	② 木綿豆腐	さいの目		40	71	○	220g						
	こまつな	ざく切り		20	42	○	7:50						
	もみじ型かまぼこ			8	14		かまぼこはほぐす						
	食塩			0.5	0.9								
	うすくちしょうゆ			2	4								
	鯉厚削り節			3	5								
	だし昆布			2	4								
										出来上		kg	
										上がり		kg	
										重量		kg	
										1人		g	
										当り		g	
										配		g	
										食		g	
										量		g	

# 献立指示書

平成30年9月18日 (火)

Bコース

予定人数		学 校 名	第一中 (487)	第三中 (586)	第六中 (599) <small>短</small>	花南中 (551)	ジーエスエフ (15)		
献立名	材 料 名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器		
牛乳	普通牛乳		1本(206g)	2242本		学配  100g	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿		
	包装ショートニング(給食会)		1こ(70g)	2242こ			9/10納 41袋	使用容器	
	焼きそばパン	③ 蒸し中華めん		60	135			○	①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋
		なたね油		2	4				②食缶 おたま レードル・手型おたま
		豚細切肉(そとモモ)		15	34			○	③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋
		にんじん	せん切り	10	23				④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋
		キャベツ	短冊(細)	20	53			○	⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋
		粉まつソース		5	12				⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋
		中濃ソース		1.5	3				⑦ビニール・手袋
		黒こしょう		0.03	0.07				クラス付け学校別数
大豆もやし のサラダ	④ だいずもやし		30	70	○	7:50		香味塩ドレッシング	
	ほうれんそう	ざく切り	15	37	○	7:50			
	だいこん	せん切り	25	62					
	にんじん	せん切り	10	23					
	卓上香味塩ドレッシング		8	18	69本				
	肉団子のスープ	② なたね油(ねり油)		1	2		220g		第一中 (15)
		豚挽肉(そとモモ)		35	78	○			第三中 (18)
		押し豆腐30%(水なし・つぶし)		10	22	○			第六中 (17)
		たまねぎ	みじん切り	4	10				花南中 (17)
		鶏卵		4	11				ジーエスエフ (1)
食塩			0.35	0.8			<b>事務室 (1)</b>		
黒こしょう			0.03	0.07			出来		
ナツメグ・粉			0.02	0.04			上がり		
じゃがいもでん粉			1.5	3.4			重量		
なたね油			1	2			1人		
にんにく	すりおろす	0.5	1.4			当り			
たまねぎ	角1.5cm	25	60			配			
にんじん	角1.5cm	20	46			食			
冷凍さやいんげん	2cm	10	22			量			
食塩		1.2	2.7						
白こしょう		0.05	0.11						
粉ロリエ		0.03	0.07						
鶏ガラブイヨン		15	34						
ぶどう酒 白		2	4						

# 献立指示書

平成30年9月19日 (水)

Aコース

予定人数		学 校 名	1年2担										
1760人			第二中 (594)	第四中 (199)	第五中 (601)	上水中 (343)	ジ-エスエフ (15)	事務室 (4)					
献立名	材 料 名		切り方	1人分	総重量			調理指示	使用食器				
牛乳	普通牛乳			1本(206g)	1760本			学配	<ul style="list-style-type: none"> <li>●箸</li> <li>●スプーン</li> <li>○フォーク</li> <li>●おかず皿 ③+④</li> <li>●小鉢1ヶ ②</li> <li>○小鉢2ヶ</li> <li>○小皿</li> </ul>				
	包装ショートニング(給食会)			1こ(70g)	1760こ								
	焼きそばパン	③ 蒸し中華めん			60	106	○						100g
		なたね油			2	4							
		豚細切肉(そとモモ)			15	26	○						
		にんじん	せん切り		10	18							
		キャベツ	短冊(細)		20	41							
		粉まつソース			5	9	18袋						
		中濃ソース			1.5	3							
		黒こしょう			0.03	0.05							
大豆もやし のサラダ	④ だいずもやし			30	55	○	50g						
	ほうれんそう	ざく切り		15	29								
	だいこん	せん切り		25	49								
	にんじん	せん切り		10	18								
	卓上香味塩ドレッシング			8	15	51本							
	② なたね油(ねり油)			1	2		220g						
	豚挽肉(そとモモ)			35	62	○							
	押し豆腐30%(水なし・つぶし)			10	18	○							
	たまねぎ	みじん切り		4	7								
	鶏卵			4	8								
肉団子のスープ	食塩			0.35	0.6								
	黒こしょう			0.03	0.05								
	ナツメグ・粉			0.02	0.04								
	じゃがいもでん粉			1.5	2.6								
	なたね油			1	2								
	にんにく	すりおろす		0.5	1.1								
	たまねぎ	角1.5cm		25	47								
	にんじん	角1.5cm		20	36								
	冷凍さやいんげん	2cm		10	18								
	食塩			1.2	2.1								
	白こしょう			0.05	0.09								
	粉ロリエ			0.03	0.05								
	鶏ガラブイヨン			15	26								
	ぶどう酒 白			2	4								
									使用容器				
								①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋					
								②食缶 おたま レードル・手型おたま					
								③天缶 レードル・スプ・トング・手袋					
								④天缶 レードル・スプ・トング・手袋					
								⑤半天 レードル・スプ・トング・手袋					
								⑥半天 レードル・スプ・トング・手袋					
								⑦ビニール・手袋					
								クラス付け学校別数					
								香味塩ドレッシング					
								第二中 (17)					
								第四中 (6)					
								第五中 (17)					
								上水中 (11)					
								出来		kg			
								上		kg			
								が		kg			
								り		kg			
								重		kg			
								量		kg			
								1		g			
								人		g			
								当		g			
								り		g			
								配		g			
								食		g			
								量		g			















# 献立指示書

平成30年9月25日 (火)

Bコース

予定人数		学校名		1・3年特2担		第一中 (345)		第三中 (586)		第六中 (599)		<del>花南中 (0)</del>		ジーエスエフ (15)	
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示		使用食器							
牛乳	普通牛乳	1本(206g)		1549本		学配		●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿							
食パン	包装食パン(給食会)	1枚(60g)		1549枚											
ケチャップ ハンム ソー ス スライス 大根 のサ ラエ のき ABC スープ ク ア イ ス ム	③ ハム・ボンレス	1枚(40g)		1549枚	○ 1590枚	ソース12g		使用容器 ①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋 ②食缶 おたま・レードル・手型おたま ③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋 ④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋 ⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋 ⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋 ⑦ビニール・手袋							
	トマトケチャップ		7	11	4袋										
	中濃ソース		4	6											
	三温糖		1	2											
	ぶどう酒 赤		1	2											
	じゃがいもでん粉		0.3	0.5											
	スライスチーズ	1枚(20g)		1549枚		9/20納 3655枚		マカロニ崩れ注意!!							
	④ だいこん	せん切り	45	77											
	にんじん	せん切り	10	16		220g		中華ドレッシング							
	えのきたけ		12	19	○										
卓上中華ドレッシング		8	13	47本	65g		第一中 (11) 第三中 (18) 第六中 (17) <del>花南中 (0)</del> ジーエスエフ (1)								
② なたね油		0.5	1												
若鶏もも皮無し小間肉		10	15	○	220g		クラス別に数えて納品 ドライアイス+保冷バッグ 片付け方 ★全て燃えるごみ								
たまねぎ	角小	10	16												
にんじん	角小	10	16		220g		クラス別に数えて納品 ドライアイス+保冷バッグ 片付け方 ★全て燃えるごみ								
キャベツ	短冊(細)	20	36												
アルファベットマカロニ		10	15		220g		クラス別に数えて納品 ドライアイス+保冷バッグ 片付け方 ★全て燃えるごみ								
ぶどう酒 白		0.5	1												
食塩		1.5	2.3		220g		クラス別に数えて納品 ドライアイス+保冷バッグ 片付け方 ★全て燃えるごみ								
白こしょう		0.03	0.05												
粉ロリエ		0.02	0.03		220g		クラス別に数えて納品 ドライアイス+保冷バッグ 片付け方 ★全て燃えるごみ								
パセリ	みじん切り	0.6	1.0												
鶏ガラブイヨン		15	23		220g		クラス別に数えて納品 ドライアイス+保冷バッグ 片付け方 ★全て燃えるごみ								
アイスクリーム(スプーン無)	1こ(90g)		1549こ	○											
								出来		kg					
								上		kg					
								が		kg					
								り		kg					
								重		kg					
								量		kg					
								1		g					
								人		g					
								当		g					
								り		g					
								配		g					
								食		g					
								量		g					









# 献立指示書

平成30年9月27日 (木)

12:00から給食

Bコース

予定人数		学校名	1・3年 2担	第一中 (332)	第三中 (587)	第六中 (599) <small>短</small>	花南中 (551)	ジーエスエフ (15)	
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量			調理指示	使用食器	
担々麺	牛乳	普通牛乳	1本(206g)	2088本			学配(クラス別) 汁250g	●箸 ○スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③ ○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ②,④ ○小皿	
		中華めん・ゆで温	1袋(220g)	2088袋					
		② ラー油		0.3	0.6				
		豚挽肉(そとモモ)		27	56	○			
		しょうが	みじん切り	0.5	1.3				
		にんにく	みじん切り	0.5	1.3				
		もやし・生		20	42	○			
		たけのこ水煮	せん切り	17	35			3缶	
		菌床干しいたけ	粗みじん	1	2				
		長ねぎ	小口	15	39				
		万能ねぎ	1cm	5	11				
		鰹厚削り節		2	4				
		鶏ガラスープ缶		10	21		7缶		
		豚ガラスープ缶		10	21		7缶		
		豆板醤		0.3	0.6				
		ねりごま		12	25				
		こいくちしょうゆ		5	10				
		ラー油		0.2	0.4				
	いかのねぎ塩焼き		清酒 本醸造酒		1.8	4			
			淡色辛みそ		6	13			
		赤色辛みそ		10	21				
		白すりごま		3	6				
		③ いか切身(細長切)	2枚(30g)	4176枚	○	4260枚			
		しょうが	すりおろす	0.3	0.8				
		にんにく	すりおろす	0.3	0.8				
		長ねぎ	みじん切り	5	13				
		清酒 本醸造酒		2	4				
		食塩		0.6	1.3				
野菜サラダ		黒こしょう		0.04	0.08				
		こいくちしょうゆ		0.5	1				
		三温糖		0.3	1				
		ごま油		0.3	1				
		なたね油		0.3	1				
		④ キャベツ	短冊(細)	20	49		50g		
		にんじん	せん切り	15	32				
		きゅうり	輪切り	30	64				
		並塩(ゆで塩)		0.5	1				
		卓上香味塩ドレッシング		8	17		63本		
							kg		
							kg		
							kg		
							kg		
							kg		
							kg		
							g		
							g		
							g		
							g		
							g		
							g		
							g		

- 使用容器
- ①飯缶  
しゃもじ・トンク・バスタ・手袋
  - ②食缶  
おたま レードル・手型おたま
  - ③天缶  
レードル・スプ・トンク・手袋
  - ④天缶  
レードル・スプ・トンク・手袋
  - ⑤半天  
レードル・スプ・トンク・手袋
  - ⑥半天  
レードル・スプ・トンク・手袋
  - ⑦ビニール・手袋

クラス付け学校別数

香味塩ドレッシング
第一中 (10)
第三中 (18)
第六中 (17)
花南中 (17)
ジーエスエフ (1)

出		kg
来		kg
上		kg
が		kg
り		kg
重		kg
量		kg
1		g
人		g
当		g
り		g
配		g
食		g
量		g



