

[illegible]

令和 7 年 7 月 日 ()					原材料保存者	保存食保存者	調理員勤務状況		校長	衛生責任者
献立	ごはん 牛乳 チャプチェ ゆでとうもろこし 小松とまとのたまごスープ									
					学校	児童生徒数	教職員数	その他	計	
					小学校					
					中学校					
材料名		小学校(1人分)		中学校(1人分)		注定量	注文先	切り方等	備考	
		数量(g)	使用量	数量(g)	使用量					
白飯 70 g		70	1.0 人	0	0.0 人	0 人	炊飯センター			
白飯 100 g		0	0.0 人	100	1.0 人	0 人	炊飯センター			
牛乳		206	1.0 個	206	1.0 個	0 個	アイ・ミルク			
豚肉スライス		30	30.0 g	39	39.0 g	kg	食肉組合			
酒		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	小松乾物			
しょうが		0.2	0.3 g	0.26	0.3 g	kg	青果納入会			
にんにく		0.1	0.1 g	0.13	0.1 g	kg	青果納入会			
トウバンジャン		0.1	0.1 g	0.13	0.1 g	kg	末広フーズ			
こめ油		0.5	0.5 g	0.65	0.7 g	kg	小松乾物			
玉ねぎ		20	21.3 g	26	27.7 g	kg	青果納入会			
にんじん		6	6.2 g	7.8	8.0 g	kg	青果納入会			
干しいたけ		0.3	0.3 g	0.39	0.4 g	kg	浅 地			
たけのこ水煮		10	10.0 g	13	13.0 g	kg	山 木			
にら		3	3.2 g	3.9	4.1 g	kg	青果納入会			
砂糖		0.8	0.8 g	1.04	1.0 g	kg	小松乾物			
しょうゆ		2	2.0 g	2.6	2.6 g	kg	醤油組合			
緑豆はるさめ		5	5.0 g	6.5	6.5 g	kg	浅 地			
砂糖		0.5	0.5 g	0.65	0.7 g	kg	小松乾物		はるさめを入れたあと にA調味料を入れる。	
淡口しょうゆ		1.2	1.2 g	1.56	1.6 g	kg	醤油組合			
ごま油		0.3	0.3 g	0.39	0.4 g	kg	小松乾物			
とうもろこし		50	1/6 個	50	1/6 個	0 個	青果納入会		温度は実の部分を測る	
(冷)凍結全卵		25	25.0 g	32.5	32.5 g	kg	北 栄			
若鶏もも肉(皮なし)スライス		12	12.0 g	15.6	15.6 g	kg	食肉組合			
クッキングワイン白		0.5	0.5 g	0.65	0.7 g	kg	小松乾物			
トマト(完熟)		15	15.5 g	19.5	20.1 g	kg	青果納入会	湯むき角切り		
玉ねぎ		25	26.6 g	32.5	34.6 g	kg	青果納入会			
レタス		15	15.3 g	19.5	19.9 g	kg	青果納入会			
がらスープ		3	3.0 g	3.9	3.9 g	kg	浅 地			
コンソメ		1.5	1.5 g	1.95	2.0 g	kg	末広フーズ			
淡口しょうゆ		0.5	0.5 g	0.65	0.7 g	kg	醤油組合			
塩こしょう						少々				
でんぷん		0.5	0.5 g	0.65	0.7 g	kg	コシノ			

[illegible]

[illegible]

[illegible]