

令和 8 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 春巻き きゅうりの中華漬け 麻婆豆腐									
					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			
(冷) 安心逸品春巻Fe35g (米粉入り)		35	1.0 個	0	0.0 個	0 個	コシノ			
(冷) 安心逸品春巻Fe50g (米粉入り)		0	0.0 個	50	1.0 個	0 個	コシノ			
天ぷら油		3.5	3.5 g	5	5.0 g	kg	小松乾物			
胡瓜		35	35.7 g	45.5	46.4 g	kg	青果納入会		胡瓜を加熱後または水冷後塩をふる。 しょうがは調味料で加熱し(温度測定)冷ましておく。	
塩		0.13	0.1 g	0.169	0.2 g	kg	小松乾物	目安量		
しょうが		0.4	0.5 g	0.52	0.7 g	kg	青果納入会	みじん		
みりん		0.3	0.3 g	0.39	0.4 g	kg	小松乾物			
しょうゆ		1.5	1.5 g	1.95	2.0 g	kg	醤油組合			
酢		0.8	0.8 g	1.04	1.0 g	kg	末広フーズ			
ごま油		0.3	0.3 g	0.39	0.4 g	kg	小松乾物			
白いりごま		0.4	0.4 g	0.52	0.5 g	kg	コシノ			
木綿豆腐		80	80.0 g	104	104.0 g	kg	豆腐組合			
豚挽き肉		15	15.0 g	19.5	19.5 g	kg	食肉組合			
にんにく		0.2	0.2 g	0.26	0.3 g	kg	青果納入会			
しょうが		0.8	1.0 g	1.04	1.3 g	kg	青果納入会			
ねぎ		5	5.4 g	6.5	7.0 g	kg	青果納入会			
玉ねぎ		20	21.3 g	26	27.7 g	kg	青果納入会			
にんじん		5	5.2 g	6.5	6.7 g	kg	青果納入会			
干しいたけ		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	末広フーズ			
たけのこ水煮		15	15.0 g	19.5	19.5 g	kg	浅 地			
こめ油		0.5	0.5 g	0.65	0.7 g	kg	小松乾物			
オイスターソース		1.3	1.3 g	1.69	1.7 g	kg	小松乾物			
しょうゆ		2	2.0 g	2.6	2.6 g	kg	醤油組合			
酒		1.5	1.5 g	1.95	2.0 g	kg	小松乾物			
中華スープ		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	末広フーズ			
ウェイユ		0.3	0.3 g	0.39	0.4 g	kg	北 栄			
テンメンジャン		3	3.0 g	3.9	3.9 g	kg	北 栄			
トウバンジャン		0.4	0.4 g	0.52	0.5 g	kg	末広フーズ			
でんぷん		2	2.0 g	2.6	2.6 g	kg	小松乾物			
ごま油		0.3	0.3 g	0.39	0.4 g	kg	小松乾物			

令和 8 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	すしごはん 牛乳 セタ寿司 天の川うどん セタもち										
					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						
すし飯 70 g		70	1.0 人	0	0.0 人	0 人	炊飯センター		【セタ献立】		
すし飯 100 g		0	0.0 人	100	1.0 人	0 人	炊飯センター		この献立は必ず実施すること。		
牛乳		206	1.0 個	206	1.0 個	0 個	アイ・ミルク				
若鶏もも肉(皮なし)2cm×1cm×1cm		20	20.0 g	26	26.0 g	kg	食肉組合		セタ寿司の具は、ご飯に混ぜずに別配食にする。		
酒		0.8	0.8 g	1.04	1.0 g	kg	小松乾物				
うす揚げ		10	10.0 g	13	13.0 g	kg	豆腐組合				
にんじん		6	6.2 g	7.8	8.0 g	kg	青果納入会				
ごぼう		10	11.1 g	13	14.4 g	kg	青果納入会				
砂糖		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	小松乾物				
みりん		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	小松乾物				
淡口しょうゆ		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	醤油組合				
しょうゆ		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	醤油組合				
(冷) むき枝豆		5	5.0 g	6.5	6.5 g	kg	浅 地				
(冷) 細切玉子たんざく切り		16	16.0 g	20.8	20.8 g	kg	浅 地				
(乾) ケイタリングうどん		15	15.0 g	19.5	19.5 g	kg	コシノ		【うどんのゆで方】 うどんは指定された時間より短めにゆでて、ザルにあけて流水でぬめりを取る。最後に釜に投入し、味をととのえて仕上げる。温かいうどんです。		
(フルド) GK星ちらし蒲鉾		10	10.0 g	13	13.0 g	kg	浅 地	ほぐしておく			
干しいたけ		1	1.0 g	1.3	1.3 g	kg	末広フーズ				
玉ねぎ		25	26.6 g	32.5	34.6 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				
しょうが		0.4	0.5 g	0.52	0.7 g	kg	青果納入会	すりおろし			
ねぎ		8	8.6 g	10.4	11.2 g	kg	青果納入会				
出し昆布		0.2	0.2 g	0.26	0.3 g	kg	北 栄				
小松うどん用だしパック		3	3.0 g	3.9	3.9 g	kg	浅 地				
しょうゆ		2	2.0 g	2.6	2.6 g	kg	醤油組合				
淡口しょうゆ		4	4.0 g	5.2	5.2 g	kg	醤油組合				
酒		1.5	1.5 g	1.95	2.0 g	kg	小松乾物				
みりん		2	2.0 g	2.6	2.6 g	kg	小松乾物				
(冷) キラキラ餅(みかん)		40	1.0 個	40	1.0 個	0 個	北 栄		半解凍で提供する。		
行事 反省と 問題点						残 食 量	パン・ご飯		牛 乳		お か ず
							kg		本		kg

[illegible]

[illegible]

[illegible]