

[ 調理室手配表 ]

[illegible]

1,401

1572.7

2025年 11月 10日 (月曜日)										
献立名 / 食品名	内容量 (g)	一人分量 (小学校)	使用量	発注量 (使用量)				業者	切り方	調理方法等
				小学校	中学校	幼稚園	合計			
[米飯 R7 2学期]										
精白米10kg(袋井産)	1	80 g					122 Kg			
[牛乳]										
A ★牛乳200cc(飲用)	206	1 本		760 本	564 本	77 本	1401 本			
[鶏肉のみそ焼き]										
A 鶏肉肉 皮付 40g						58 個	58 個			
A 鶏肉肉 皮付 50g	50	1 個		204 個			204 個			小1ー2 50g
A 鶏肉肉 皮付 60g	60	1 個		216 個			216 個			小3ー4 60g
A 鶏肉肉 皮付 70g	70	1 個		372 個		19 個	391 個			小5ー6 70g
A 鶏肉肉 皮付 80g					572 個		572 個			
・赤みそ 4kg		2 g	:	1.55 Kg	1.47 Kg	0.11 Kg	3.13 Kg			*ミキサーで味噌だれを作る
・白みそ 4kg		1.8 g	:	1.4 Kg	1.32 Kg	0.1 Kg	2.82 Kg			*
・清酒 2L		2 g	:	1.55 Kg	1.47 Kg	0.11 Kg	3.13 Kg			*
・本みりん 1.8L		4 g	:	3.11 Kg	2.93 Kg	0.23 Kg	6.27 Kg			*
・はちみつ 700g		0.9 g	:	0.7 Kg	0.66 Kg	0.05 Kg	1.41 Kg			*
・おろし生姜 1kg		1.5 g	:	1.17 Kg	1.1 Kg	0.09 Kg	2.36 Kg			* 豚肉を漬けて込んで焼く
・おろしにんにく 1kg		0.5 g	:	0.39 Kg	0.37 Kg	0.03 Kg	0.79 Kg			* スチコン270℃10%9ー12分
A ・大豆粉 1kg		0.3 g		0.23 Kg	0.22 Kg	0.02 Kg	0.47 Kg			*
[うの花煮R4]										
A : おから		11.7 g		9 Kg	8.5 Kg	0.5 Kg	18 Kg			
・キャノー油 1.5kg		0.18 g	:	0.14 Kg	0.13 Kg	0.01 Kg	0.28 Kg			
・すこやかかつさつま 1kg		2.7 g		2 Kg	1.9 Kg	0.1 Kg	4 Kg			
たまねぎ		13.5 g		12 Kg	12 Kg	0.9 Kg	24.9 Kg		短冊	
・乾しいたけ(スライス) 500g		0.27 g		0.5 袋	0.5 袋	袋	1 袋		3mm	
葉ねぎ		1.35 g		1 Kg	1 Kg	Kg	2 Kg		5mm	①玉葱椎茸を炒める
・三温糖 1kg		1.62 g		1.26 Kg	1.19 Kg	0.09 Kg	2.54 Kg			②だし汁、調味料、おから、
・本みりん 1.8L		0.54 g	:	0.42 Kg	0.39 Kg	0.03 Kg	0.84 Kg			さつま揚げを入れて煮る
・濃口醤油 1.8L キッコーマン		1.58 g	:	1.23 Kg	1.16 Kg	0.09 Kg	2.48 Kg			③葉ねぎを入れる
しいたけの戻し汁		0.9 g		1 Kg	1 Kg	Kg	2 Kg			
だし汁		8.1 g		6.3 Kg	6 Kg	0.5 Kg	12.8 Kg			最後に醤油を少し残しておいて入れ
・かつお厚削り 1kg		0.32 g		0.25 Kg	0.24 Kg	0.02 Kg	0.51 Kg			る
[大根のすまし汁]										
A ・国産ブチとうふ 1kg		20 g		16 Kg	15 Kg	1 Kg	32 Kg			
だいこん		20 g		18.5 Kg	17.5 Kg	1 Kg	37 Kg		1ㇻㇼ 5mm	
根深ねぎ		5 g		5 Kg	4 Kg	0.3 Kg	9.3 Kg		5mm	だしを煮立たせて野菜・調味料を
にんじん		13 g		11 Kg	11 Kg	0.8 Kg	22.8 Kg		1ㇻㇼ 3mm	順番に加える
小松菜(袋井産)		18 g		16 Kg	16 Kg	1 Kg	33 Kg		1cm	スチームして最後
えのきたけ(小袋なし)		5 g		4.5 Kg	4.5 Kg	Kg	9 Kg			
・濃口醤油 1.8L キッコーマン		2.57 g	:	2 Kg	1.88 Kg	0.15 Kg	4.03 Kg			
・清酒 2L		1 g	:	0.78 Kg	0.73 Kg	0.06 Kg	1.57 Kg			
・食塩 1kg		0.15 g		0.12 Kg	0.11 Kg	0.01 Kg	0.24 Kg			
・かつお厚削り 1kg		4 g		3.11 Kg	2.93 Kg	0.23 Kg	6.27 Kg			
・だし昆布 (100g×2p)		0.3 g		1 袋	1 袋	袋	2 袋			
水		100 g		77.71 Kg	73.32 Kg	5.68 Kg	156.71 Kg			

[ 調理室手配表 ]

[illegible]

1,401

1572.7

2025年 11月 11日 (火曜日)										
献立名 / 食品名	内容量 (g)	一人分量 (小学校)	使用 量	発注量 (使用量)				業者	切り方	調理方法等
				小学校	中学校	幼稚園	合計			
[バーガーパン R3~]										
A ・丸パン 30g						58 個	58 個			
A ・丸パン 40g	57	1 個		196 個			196 個			
A ・丸パン 50g	72	1 個		208 個			208 個			
A ・丸パン 60g	86	1 個		356 個		19 個	375 個			
A ・丸パン 70g					564 個		564 個			
袋井減塩シュガーリッチ	1	1 個		760 個	564 個	58 個	1382 個			
横割り賃	1	1 個		760 個	564 個	77 個	1401 個			
[牛乳]										
A ★牛乳200cc(飲用)	206	1 本		760 本	564 本	77 本	1401 本			
[フィッシュフライ]										
：ホキ切り身40g	40	1 個		312 個		61 個	373 個			幼小1-3 40 g
：ホキ切り身50g	50	1 個		474 個		19 個	493 個			小4-6 50 g
：ホキ切り身60g					573 個		573 個			
・食塩 1kg		0.02 g		0.02 Kg	0.02 Kg	Kg	0.04 Kg			*下味
・白こしょう 370g		0.01 g	:	0.01 Kg	0.01 Kg	Kg	0.02 Kg			*
・白ワイン 1.8L		2.5 g	:	1.94 Kg	1.83 Kg	0.14 Kg	3.91 Kg			*
A ・静岡県産小麦粉 1kg		5 g		3.89 Kg	3.67 Kg	0.28 Kg	7.84 Kg			○バター
A ・大豆粉 1kg		0.25 g		0.19 Kg	0.19 Kg	0.01 Kg	0.39 Kg			○
水		5 g		3.89 Kg	3.67 Kg	0.28 Kg	7.84 Kg			○
A ・無添加パン粉(乾燥) 1kg		10 g		7.9 Kg	7.5 Kg	0.6 Kg	16 Kg			
：キャノーラ油 16.5kg		6.5 g		0.31 缶	0.29 缶	0.02 缶	0.62 缶			185-185-175℃ 6分～
・中濃ソース 1.8L		2 g	:	1.55 Kg	1.47 Kg	0.11 Kg	3.13 Kg			
[コールスロー]										
キャベツ		30 g		27 Kg	26 Kg	2 Kg	55 Kg		1cm	野菜は加熱冷却
A きゅうり		8 g		6 Kg	6 Kg	0.4 Kg	12.4 Kg		千切り	ななめ
・キャノーラ油 1.5kg		0.7 g	:	0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg			
・純米酢 1L		1.3 g		1 本	1 本	本	2 本			
・上白糖 1kg		0.75 g		0.58 Kg	0.55 Kg	0.04 Kg	1.17 Kg			*
・食塩 1kg		0.24 g		0.19 Kg	0.17 Kg	0.01 Kg	0.37 Kg			*
・白こしょう 15g		0.01 g		0.5 瓶	0.5 瓶	瓶	1 瓶			*
[レタス入りスープ]										
A ・無塩せきウインナーFe1cm		10 g		7.9 Kg	7.5 Kg	0.6 Kg	16 Kg			
ロメインレタス		15.6 g		12.4 Kg	11.7 Kg	0.9 Kg	25 Kg		1cm	2.5kg入 前日14:30-15:00納品
たまねぎ		35 g		32 Kg	26 Kg	2 Kg	60 Kg		5mm	②釜に水をはり野菜、調味料を入れ
にんじん		12 g		10.3 Kg	10 Kg	0.7 Kg	21 Kg		千切り	て煮る
・ホルモン(冷凍) 1kg		10 g		8 Kg	8 Kg	1 Kg	17 Kg			
・食塩 1kg		0.09 g		0.07 Kg	0.07 Kg	0.01 Kg	0.15 Kg			
・白こしょう 370g		0.01 g	:	0.01 Kg	0.01 Kg	Kg	0.02 Kg			
・薄口醤油 1.8L		0.7 g	:	0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg			
・コンソメ 1 k g		0.7 g		0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg			
水		80 g		62.17 Kg	58.66 Kg	4.54 Kg	125.37 Kg			
[スライスチーズ (中のみ) ]										
A ・スライスチーズ 18g					580 枚		580 枚			

[ 調理室手配表 ]

[illegible]

1,376

1554. 2

[illegible]

[ 調理室手配表 ]

[illegible]

1,374

1553.0

[illegible]

[ 調理室手配表 ]

	実人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	その他	換算食数
小学校	760	95	111	112	106	162	121				53		777.1
中学校	564	173	195	153				23			20		564.0
幼稚園	77	27	18	32									77.8

1,401

1572.7

2025年 11月 14日(金曜日)		※さつまも笠原小2年収穫体験								
献立名 / 食品名	内容量 (g)	一人分量 (小学校)	使用量	発注量 (使用量)				業者	切り方	調理方法等
				小学校	中学校	幼稚園	合計			
[ソフトめんR7]										
A ソフトめん60g						58 食	58 食			
A ソフトめん70g	161	1 食		196 食			196 食			
A ソフトめん80g	184	1 食		208 食			208 食			
A ソフトめん90g	207	1 食		356 食		19 食	375 食			
A ソフトめん110g					564 食		564 食			
[牛乳]										
A ★牛乳200cc(飲用)	206	1 本		760 本	564 本	77 本	1401 本			
[ミートソース]										
たまねぎ		45 g		41 Kg	39 Kg	3 Kg	83 Kg		みじん切り	①油、ニンニク、セリ、玉葱を炒める
・おろしにんにく 1kg		0.4 g	:	0.31 Kg	0.29 Kg	0.02 Kg	0.62 Kg			②肉、ワインを加え炒める。塩胡椒
A 豚珙肉 ひき肉		25 g		19 Kg	18 Kg	1 Kg	38 Kg			肉の油をとる
A ・大豆ミト(ミンチ) 1kg		5 g		3.9 Kg	3.8 Kg	0.3 Kg	8 Kg			③肉の次に入れる(戻さずに使う)
・オリーブ油 750ml		1 g	:	0.78 Kg	0.73 Kg	0.06 Kg	1.57 Kg			④ニンジンを加える
・赤ワイン 1.8L		2.5 g	:	1.94 Kg	1.83 Kg	0.14 Kg	3.91 Kg			⑤レンズ豆、水、ブイヨンを加え煮る
・食塩 1kg		0.13 g		0.1 Kg	0.19 Kg	0.01 Kg	0.3 Kg			⑥トマト、その他調味料を加える
・白こしょう 370g		0.01 g	:	0.01 Kg	0.02 Kg	Kg	0.03 Kg			最後に枝豆を加える
にんじん		20 g		17 Kg	17 Kg	1 Kg	35 Kg		みじん切り	
セロリ(生)		3 g		3.5 Kg	3.3 Kg	0.2 Kg	7 Kg		みじん切り	
A ・むき枝豆(冷凍) 1kg		8 g		6 Kg	6 Kg	Kg	12 Kg			
・レンズ豆(乾燥) 1kg		6 g		5 Kg	4 Kg	Kg	9 Kg		戻す	
A ・トマト缶15kg		18 g		2.9 袋	2.9 袋	0.2 袋	6 袋			
A ・トマト缶3kg国産		9.55 g		2.5 袋	2.3 袋	0.2 袋	5 袋			
A ・トマト缶1kg国産		0.65 g		0.5 袋	0.5 袋	袋	1 袋			
・ソーテオニオン50		5 g		4 Kg	3.8 Kg	0.2 Kg	8 Kg			
・国産トマト缶3kg		9.55 g		2.5 袋	2.3 袋	0.2 袋	5 袋			
・国産トマト缶1kg		0.65 g		0.5 袋	0.5 袋	袋	1 袋			
・コンソメ 1 k g		0.7 g		0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg			
・三温糖 1kg		1.9 g		1.48 Kg	1.39 Kg	0.11 Kg	2.98 Kg			
・中濃ソース 1.8L		1.9 g	:	1.48 Kg	1.39 Kg	0.11 Kg	2.98 Kg			
A ・大豆粉 1kg		0.6 g		0.47 Kg	0.44 Kg	0.03 Kg	0.94 Kg			
・食塩 1kg		0.08 g		0.06 Kg	0.11 Kg	0.01 Kg	0.18 Kg			
水		5 g		3.89 Kg	3.67 Kg	0.28 Kg	7.84 Kg			
[秋のチーズ焼き(カップ)]										
A ・無塩せきウインナー1cm		7 g		5.5 Kg	5.1 Kg	0.4 Kg	11 Kg			
れんこん		10 g		10 Kg	9 Kg	0.7 Kg	19.7 Kg		短冊	ボイル きのや6:30荷受
A さつまも		30.2 g		26 Kg	24 Kg	2 Kg	52 Kg		短冊	*スチーム7分後ホット3分で水分とばす
またいたけ(生)大袋		7 g		6 Kg	6 Kg	0.4 Kg	12.4 Kg		短冊	
A ・粉チーズ 500g		1 g		2 袋	1 袋	袋	3 袋			
・食塩 1kg		0.08 g		0.06 Kg	0.06 Kg	Kg	0.12 Kg			①下準備した野菜類に粉チーズ 塩胡椒
・白こしょう 370g		0.01 g	:	0.01 Kg	0.01 Kg	Kg	0.02 Kg			をまぶしカップに入れる
A ・シュレットチーズ 北海道Ca		8 g		7 Kg	6 Kg	1 Kg	14 Kg			②チーズ、大豆粉を合わせふりかけ
A ・大豆粉 1kg		0.3 g		0.23 Kg	0.22 Kg	0.02 Kg	0.47 Kg			て焼く210℃ 80/70 6:30
・紙カップ(小判) 3号4500	1	1 個		196 個		58 個	254 個			3号 幼 - 小2
・紙カップ(小判) 4号5000	1	1 個		564 個		19 個	583 個			4号 小3-6
・紙カップ(小判) 6号4800					564 個		564 個			
[野菜サラダ]										
キャベツ		22 g		20 Kg	19 Kg	1.4 Kg	40.4 Kg		1cm	野菜は加熱冷却
チンゲンサイ		12 g		11 Kg	10 Kg	1 Kg	22 Kg		1cm	
・ホールコーン(冷凍) 1kg		4 g		4 Kg	3 Kg	1 Kg	8 Kg			
・純米酢 1L		1.3 g		1 本	1 本	本	2 本			◎ドレッシングを作り和える
・食塩 1kg		0.24 g		0.19 Kg	0.17 Kg	0.01 Kg	0.37 Kg			◎
・白こしょう 15g		0.01 g		0.5 瓶	0.5 瓶	瓶	1 瓶			◎
・上白糖 1kg		0.75 g		0.58 Kg	0.55 Kg	0.04 Kg	1.17 Kg			◎
・キャノー油 1.5kg		0.7 g	:	0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg			◎