

[調 理 手 配 表]

2025年 11月 17日(月曜日)

袋井市立袋井学校給食センター

	今井小	三川小	山名小	センター	小学校計		周南中	若草こ	今井幼	三川幼	山梨こ	若葉こ	幼稚園計	合 計	換算食数
食 数	201	146	945	34	1,326		770	109	41	37	228	92	507	2,603	2698.6
					(1340)		(775)						(522)	(2637)	

山梨こども保護者試食会 10:45試食

[illegible]

備 考

[調 理 手 配 表]

2025年 11月 18日(火曜日)

袋井市立袋井学校給食センター

	今井小	三川小	山名小	センター	小学校計		周南中	若草こ	今井幼	三川幼	山梨こ	若葉こ	幼稚園計	合 計	換算食数
食 数	201	146	945	34	1,326		770	109			228	92	429	2,525	2636.6
									なし	なし					
					(1340)		(775)						(444)	(2559)	

※今井幼・三川幼なし

献立名 / 食品名	一人分量 (小学校)	使用量				発注量				業者	切り方	調理方法等
		小学校	中学校	幼稚園	使用量合計	小学校	中学校	幼稚園	計			
[バーガーパン R3～]												
A ・丸パン 50g	1 個	399 個			399	399 個			399 個			
袋井減塩シュガーリッチ	1 個	1340 個	775 個	380	2495 個	1340 個	775 個	380 個	2495 個			
横割り賃	1 個	1340 個	775 個	444	2559 個	1340 個	775 個	444 個	2559 個			
[牛乳]												
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本	1340 本	775 本	444	2559 本	1340 本	775 本	444 本	2559 本			
[フィッシュフライ]												
：ホキ切り身40g	1 個	556 個		380	936 個	570 個		390 個	960 個			幼小1-3 40 g
：ホキ切り身50g	1 個	784 個		64	848 個	795 個		70 個	865 個			小4－6 50 g
：ホキ切り身60g	個	個	775		775 個	個	790	個	790 個			中学 60 g
・食塩 1kg	0.02 g	0.03 Kg	0.02 Kg		0.05 Kg	0.03 Kg	0.02 Kg	Kg	0.05 Kg			*下味
・白こしょう 370g	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg		0.02 Kg	0.04 缶	0.02 缶	0.01 缶	0.07 缶			*
・白ワイン 1.8L	2.5 g	3.27 Kg	2.5 Kg	0.72	6.49 Kg	1.81 本	1.39 本	0.4 本	3.6 本			*
A ・静岡県産小麦粉 1kg	4 g	5.22 Kg	4.01 Kg	1.15	10.38 Kg	5 Kg	4 Kg	1 Kg	10 Kg			○バター
A ・大豆粉 1kg	0.3 g	0.39 Kg	0.3 Kg	0.09	0.78 Kg	0.39 Kg	0.3 Kg	0.09 Kg	0.78 Kg			○
水	5 g	6.53 Kg	5.01 Kg	1.44	12.98 Kg	7 Kg	5 Kg	2 Kg	14 Kg			○
A ・無添加パン粉(乾燥) 1kg	10 g	13.06 Kg	10.02 Kg	2.88	25.96 Kg	13 Kg	10 Kg	3 Kg	26 Kg			
：キャノー油(タタ用)	6.4 g	8.36 Kg	6.41 Kg	1.84	16.61 Kg	8.36 Kg	6.41 Kg	1.84 Kg	16.61 Kg			185－185－175℃ 6分～
・中濃ソース 1.8L 国産野菜	2 g	2.61 Kg	2 Kg	0.58	5.19 Kg	2 本	1 本	本	6 本			
[コールスロー]												No.3. 4
キャベツ	30 g	46.09 Kg	35.35 Kg	10.16	91.6 Kg	46 Kg	35 Kg	10 Kg	91 Kg		1cm	野菜は加熱冷却
A きゅうり	10 g	13.32 Kg	10.23 Kg	2.94	26.49 Kg	13 Kg	10 Kg	3 Kg	26 Kg		千切り	
・キャノー油 1.5kg	0.7 g	0.91 Kg	0.7 Kg	0.2	1.81 Kg	0.61 本	0.47 本	0.13 本	1.8 kg			*
・純米酢 1L	1 g	1.31 Kg	1 Kg	0.29	2.6 Kg	1.31 本	1 本	0.29 本	2.6 kg		※酢類は21日大 学卒で使用	*
・りんご酢 1L	0.3 g	0.39 Kg	0.3 Kg	0.09	0.78 Kg	本	1 本	本	1 本			*ドレッシングを作りあえる
・上白糖 1kg	0.7 g	0.91 Kg	0.7 Kg	0.2	1.81 Kg	0.91 Kg	0.7 Kg	0.2 Kg	2 Kg			*
・食塩 1kg	0.23 g	0.3 Kg	0.23 Kg	0.07	0.6 Kg	0.3 Kg	0.23 Kg	0.07 Kg	0.6 Kg			*
・白こしょう 15g	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg		0.02 Kg	0.87 瓶	0.51 瓶	0.27 瓶	1 瓶			*
[レタス入リスープ]												150 g
A ★荒挽つくね(Fe・Ca入、1k)	15 g	19.59 Kg	15.03 Kg	4.32	38.94 Kg	20 袋	15 袋	4 袋	39 袋			調理室で袋あけ
ロメインタ	15 g	19.99 Kg	15.33 Kg	4.4	39.72 Kg	20 Kg	16 Kg	5 Kg	41 Kg		1cm	
たまねぎ	30 g	46.09 Kg	35.35 Kg	10.16	91.6 Kg	46 Kg	35 Kg	10 Kg	91 Kg		5mm	②釜に水をはり野菜、調味料を入れ
にんじん	12 g	17.41 Kg	13.35 Kg	3.84	34.6 Kg	17 Kg	13 Kg	4 Kg	34 Kg		千切り	て煮る
・ホルコン(冷凍) 1kg	10 g	13.06 Kg	10.02 Kg	2.88	25.96 Kg	13 Kg	10 Kg	3 Kg	26 Kg			
・食塩 1kg	0.09 g	0.12 Kg	0.09 Kg	0.02	0.23 Kg	0.12 Kg	0.09 Kg	0.02 Kg	0.23 Kg			
・白こしょう 370g	0.01 g	0.01 Kg	0.01 Kg		0.02 Kg	0.04 缶	0.02 缶	0.01 缶	0.02 kg			
・薄口醤油 1.8L	0.7 g	0.91 Kg	0.7 Kg	0.2	1.81 Kg	0.44 本	0.33 本	0.1 本	1.8 kg			
・コンソメ 1 k g	0.7 g	0.91 Kg	0.7 Kg	0.2	1.81 Kg	1 Kg	1 Kg	Kg	2 Kg			
水	80 g	104.48 Kg	80.14 Kg	23.02	207.64 Kg	105 Kg	81 Kg	23 Kg	209 Kg			
[スライスチーズ (中のみ)]												
A ・スライスチｰｽﾞ 18g	枚	枚	775 枚		775 枚	枚	790 枚	枚	790 枚			
備 考												

[調 理 手 配 表]

2025年 11月 19日(水曜日)

袋井市立袋井学校給食センター

	今井小	三川小	山名小	センター	小学校計		周南中	若草こ	今井幼	三川幼	山梨こ	若葉こ	幼稚園計	合 計	換算食数
食 数	201	146	796	34	1,177		770	109	41	37	228	92	507	2,454	2561.2
			3年生なし												
					(1183)		(775)						(522)	(2480)	

※山名小3年なし どまん中

献立名 / 食品名	一人分量 (小学校)	使用量					発注量				業者	切り方	調理方法等
		小学校	中学校	幼稚園	使用量合計		小学校	中学校	幼稚園	計			
[米飯 R7 2学期]													
精白米10kg(袋井産)	1	192			192		192			192			米189kg 27釜
[牛乳]													
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本	1183 本	775 本	522	2480 本	1183 本	775 本	522 本	2480 本				
[豚肉のおろしだれ]													
A 豚ロース切り身30 g				441	441 個			460 個	460 個		7:00	幼稚園	
A 豚ロース切り身40 g	1 個	370 個			370	385 個			385 個		7:00	1.2年	
A 豚ロース切り身50 g	1 個	249 個			249	260 個			260 個		7:00	3.4年	
A 豚ロース切り身60 g	1 個	564 個		81	645 個	580 個		90 個	670 個		7:00	5.6年	
A 豚ロース切り身70 g	1 個		775 個		775		790 個		790 個		7:00	中学	
・清酒(国産) 2L	5 g	5.84 Kg	5.01 Kg	1.71	12.56 Kg	2.92 本	2.5 本	0.86 本	12.6 kg			*	
・液体塩こうじ 500ml	0.4 g	0.47 Kg	0.4 Kg	0.14	1.01 Kg	1 本	1 本	本	2 本			*	
・おろし生姜 1kg	1 g	1.17 Kg	1 Kg	0.34	2.51 Kg	2 本	1 本	本	2.5 kg			* 下味	
・冷凍おろし大根 500g	14 g	16.36 Kg	14.02 Kg	4.79	35.17 Kg	33 袋	28 袋	10 袋	71 袋			▲	
・濃口醤油 1.8L キッコーマン	2 g	2.34 Kg	2 Kg	0.68	5.02 Kg	1.11 本	0.95 本	0.33 本	5 kg			▲	
・本みりん 1.8L	1 g	1.17 Kg	1 Kg	0.34	2.51 Kg	0.65 本	0.56 本	0.19 本	2.5 kg			▲	
・三温糖 1kg	0.3 g	0.35 Kg	0.3 Kg	0.1	0.75 Kg	0.35 Kg	0.3 Kg	0.1 Kg	0.8 Kg			▲	
・澱粉 1kg	0.1 g	0.12 Kg	0.1 Kg	0.03	0.25 Kg	Kg	Kg	Kg	Kg		調整	▲ たれNo.1	
[小松菜と椎茸のピリ辛あえ]												No.3. 4	
小松菜	35 g	48.12 Kg	41.25 Kg	14.08	103.45 Kg	48 Kg	41 Kg	14 Kg	103 Kg		1cm	加熱冷却	
生しいたけ	5 g	7.3 Kg	6.26 Kg	2.14	15.7 Kg	7 Kg	6 Kg	2 Kg	15 Kg		5mm		
・ごま油 600g	0.5 g	0.58 Kg	0.5 Kg	0.17	1.25 Kg	1 本	1 本	本	2 本				
・三温糖 1kg	0.45 g	0.53 Kg	0.45 Kg	0.16	1.14 Kg	0.53 Kg	0.45 Kg	0.16 Kg	1.2 Kg			○	
・薄口醤油 1.8L	1.4 g	1.64 Kg	1.4 Kg	0.48	3.52 Kg	0.78 本	0.67 本	0.23 本	3.5 kg			○	
・ラー油 31g	0.02 g	0.02 Kg	0.02 Kg		0.04 Kg	1 本	1 本	本	2 本			○ 幼は調整	
[袋井のおいしさいっぱいみ]												150g	
A : 木綿豆腐	20 g	23.37 Kg	20.03 Kg	6.84	50.24 Kg	24 Kg	20 Kg	6 Kg	50 Kg		サイコロ	①だし汁をとる	
大根(袋井)	20 g	27.5 Kg	23.57 Kg	8.05	59.12 Kg	27 Kg	24 Kg	8 Kg	59 Kg		仔ヨウ 4mm	②具を順番に煮る	
A さつまいも	15 g	19.26 Kg	16.51 Kg	5.64	41.41 Kg	19 Kg	17 Kg	6 Kg	42 Kg		仔ヨウ 1cm	③味噌を入れる	
にんじん	12 g	15.58 Kg	13.35 Kg	4.56	33.49 Kg	16 Kg	13 Kg	5 Kg	34 Kg		仔ヨウ 4mm		
チンゲンサイ	15 g	20.63 Kg	17.68 Kg	6.03	44.34 Kg	21 Kg	18 Kg	6 Kg	45 Kg		1cm		
・赤みそ 5kg	2.2 g	2.57 Kg	2.2 Kg	0.75	5.52 Kg	1 袋	袋	袋	1 袋				
・白みそ 5kg	3.4 g	3.97 Kg	3.41 Kg	1.16	8.54 Kg	1 袋	1 袋	袋	2 袋				
・かつお厚削り 1kg	4 g	4.67 Kg	4.01 Kg	1.37	10.05 Kg	4.67 Kg	4.01 Kg	1.37 Kg	6 Kg				
・だし昆布(100g×2p)	0.3 g	0.35 Kg	0.3 Kg	0.1	0.75 Kg	1.75 袋	1.5 袋	0.51 袋	4 袋				
A ・大豆粉 1kg	0.7 g	0.82 Kg	0.7 Kg	0.24	1.76 Kg	0.82 Kg	0.7 Kg	0.24 Kg	1.7 Kg			味噌と一緒にミキサーで溶く	
水	100 g	116.86 Kg	100.17 Kg	34.2	251.23 Kg	117 Kg	101 Kg	35 Kg	253 Kg				
備 考													

[調 理 手 配 表]

2025年 11月 20日(木曜日)

袋井市立袋井学校給食センター

	今井小	三川小	山名小	センター	小学校計		周南中	若草こ	今井幼	三川幼	山梨こ	若葉こ	幼稚園計	合 計	換算食数	
食 数	151	146	795	34	1,126		770		41		228	92	361	2,257	2355.9	
	5年なし		6年なし					なし		なし						
(1140)						(775)						(373)				(2288)

※今井5・山名6・若葉・三川幼なし

献立名 / 食品名	一人分量 (小学校)	使用量				発注量				業者	切り方	調理方法等
		小学校	中学校	幼稚園	使用量合計	小学校	中学校	幼稚園	計			
[さくら麦ご飯 R7 2学期]												
精白米10kg(袋井産)	1	192			192	192			192			米161kg麦14kg 25釜
A ★精麦(自校用)	5.2 g	998.4 g	8137.5 g	1543.5	10679.4 g	1 袋	9 袋	2 袋	12 袋			
・濃口醤油 1.8L キッコーマン	2.62 g	2.82 Kg	2.63 Kg	0.64	6.09 Kg	1.34 本	1.25 本	0.3 本	6.1 Kg			
・清酒(国産) 2L	2.73 g	2.93 Kg	2.74 Kg	0.67	6.34 Kg	1.47 本	1.37 本	0.33 本	6.3 kg			
水	98 g	105.31 Kg	98.17 Kg	23.97	227.45 Kg	106 Kg	99 Kg	24 Kg	229 Kg			
[牛乳]												
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本	1140 本	775 本	373	2288 本	1140 本	775 本	373 本	2288 本			
[赤魚の塩こうじ焼き]												
・ 赤魚切り身30g	1 個			315	315 個			330 個	330 個			幼稚園30 g
・ 赤魚切り身40g	1 個	370 個			370	385 個			385 個			小1.2 40g
・ 赤魚切り身50g	1 個	399 個			399	413 個			413 個			小3.4 50g
・ 赤魚切り身60g	1 個	371 個		58	429 個	385 個		60 個	445 個			小5.6 60g
・ 赤魚切り身70g	個	個	775 個		775		790 個		790 個			中学生 70g
・清酒(国産) 2L	1.5 g	1.61 Kg	1.5 Kg	0.37	3.48 Kg	0.81 本	0.75 本	0.18 本	3.5 kg			
・液体塩こうじ 500ml	2.25 g	2.42 Kg	2.26 Kg	0.55	5.23 Kg	5 本	4 本	2 本	11 本			*ミキサーにかける 下味
・食塩 1kg	0.15 g	0.11 Kg	0.1 Kg	0.02	0.34 Kg	0.11 Kg	0.1 Kg	0.02 Kg	0.34 Kg			
A ・大豆粉 1kg	0.5 g	0.54 Kg	0.5 Kg	0.12	1.16 Kg	0.54 Kg	0.5 Kg	0.12 Kg	1.1 Kg			*
・キャノー油 1.5kg	2 g	2.15 Kg	2 Kg	0.49	4.64 Kg	1.43 本	1.34 本	0.33 本	3.1 本			*
・食塩 1kg	0.05 g	0.05 Kg	0.05 Kg	0.01	0.11 Kg	0.05 Kg	0.05 Kg	0.01 Kg	0.11 Kg			焼く前にふる
[秋のふきよせ]												No.1.2
A 鶏モ肉 皮付 コマ	15 g	16.12 Kg	15.03 Kg	3.67	34.82 Kg	16 Kg	15 Kg	4 Kg	35 Kg		7:00	①だし、調味料を煮立たせる
ごぼう(洗い)	10 g	11.94 Kg	11.13 Kg	2.72	25.79 Kg	12 Kg	11 Kg	3 Kg	26 Kg		輪切り5mm	②肉を加えアクをとる
れんこん	10 g	13.43 Kg	12.52 Kg	3.06	29.01 Kg	13 Kg	13 Kg	3 Kg	29 Kg		イチョウ 1cm	③野菜を加え煮る
さといも(いちよう1.5cmカット)	7 g	8.86 Kg	8.25 Kg	2.01	19.12 Kg	9 Kg	9 Kg	2 Kg	20 Kg		7:30	
★国産いんげん(カット、1kg)	5 g	5.37 Kg	5.01 Kg	1.22	11.6 Kg	5 袋	5 袋	1 袋	11 袋			最後
・三温糖 1kg	1.4 g	1.5 Kg	1.4 Kg	0.34	3.24 Kg	1.5 Kg	1.4 Kg	0.34 Kg	3.2 Kg			
・本みりん 1.8L	0.5 g	0.54 Kg	0.5 Kg	0.12	1.16 Kg	0.3 本	0.28 本	0.07 本	1.2 kg			
・濃口醤油 1.8L キッコーマン	2.4 g	2.58 Kg	2.4 Kg	0.59	5.57 Kg	1.23 本	1.14 本	0.28 本	5.6 kg			
だし汁	10 g	10.75 Kg	10.02 Kg	2.45	23.22 Kg	11 Kg	10 Kg	3 Kg	24 Kg			
・かつお厚削り 1kg	0.4 g	0.43 Kg	0.4 Kg	0.1	0.93 Kg	0.43 Kg	0.4 Kg	0.1 Kg	0.93 Kg			
[かきたま汁]												150g
A ・冷凍液卵1 k g	15 g	16.12 Kg	15.03 Kg	3.67	34.82 Kg	16 Kg	15 Kg	4 Kg	35 Kg			
・澱粉 1kg	0.8 g	0.86 Kg	0.8 Kg	0.2	1.86 Kg	Kg	Kg	Kg	1.9 Kg		調整	
A ・国産アチとらふ 1kg	20 g	21.49 Kg	20.03 Kg	4.89	46.41 Kg	21 Kg	20 Kg	5 Kg	46 Kg			①だしをとり野菜煮る
たまねぎ	20 g	25.29 Kg	23.57 Kg	5.76	54.62 Kg	25 Kg	24 Kg	6 Kg	55 Kg		7mm	②豆腐、調味料を入れる
にんじん	12 g	14.33 Kg	13.35 Kg	3.26	30.94 Kg	14 Kg	13 Kg	3 Kg	30 Kg		イチョウ 4mm	
小松菜	15 g	18.97 Kg	17.68 Kg	4.32	40.97 Kg	19 Kg	18 Kg	4 Kg	41 Kg		1cm	ポイル No.4
・濃口醤油 1.8L キッコーマン	2.5 g	2.69 Kg	2.5 Kg	0.61	5.8 Kg	1.28 本	1.19 本	0.29 本	5.8 kg			
・清酒(国産) 2L	0.5 g	0.54 Kg	0.5 Kg	0.12	1.16 Kg	0.27 本	0.25 本	0.06 本	1.2 kg			
・食塩 1kg	0.15 g	0.16 Kg	0.15 Kg	0.04	0.35 Kg	0.16 Kg	0.15 Kg	0.04 Kg	0.36 Kg			③卵に片栗粉を入れ
・本みりん 1.8L	0.8 g	0.86 Kg	0.8 Kg	0.2	1.86 Kg	0.48 本	0.45 本	0.11 本	2 kg			沸騰したら加える。
・かつお厚削り 1kg	4 g	4.3 Kg	4.01 Kg	0.98	9.29 Kg	4.3 Kg	4.01 Kg	0.98 Kg	6 Kg			
・だし昆布 (100g×2p)	0.3 g	0.32 Kg	0.3 Kg	0.07	0.69 Kg	1.61 袋	1.5 袋	0.37 袋	4 袋			
水	100 g	107.46 Kg	100.17 Kg	24.46	232.09 Kg	108 Kg	101 Kg	25 Kg	234 Kg			
備 考												

--	--

[調 理 手 配 表]

2025年 11月 21日(金曜日)

袋井市立袋井学校給食センター

	今井小	三川小	山名小	センター	小学校計		周南中	若草こ	今井幼	三川幼	山梨こ	若葉こ	幼稚園計	合 計	換算食数
食 数	201	127	795	34	1,157		770	109	41	37	228	92	507	2,434	2495.8
		6年なし	6年なし												
					(1171)		(775)						(522)	(2468)	

※三川小6年・山名小6年なし

[illegible]