

サンプル 予定献立表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|--|--|--|---|
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| <div>ごぼうのツナサラダ</div> <div>豚肉のしょうが炒め</div> <div>ごはん</div> <div>あさりのみそ汁</div> | <div>八色すいか</div> <div>大豆とじゃこのサラダ</div> <div>マーボー丼</div> <div></div> | <div>いわし</div> <div>切干し大根</div> <div>いわしのかば焼き</div> <div>ごはん</div> <div>打ち豆汁</div> | <div>Wポテトサラダ</div> <div>がんもの煮付け</div> <div>ごはん</div> <div>たけのこすまし汁</div> | <div>コーンサラダ</div> <div>かぼちゃのチーズ焼き</div> <div>ブルーベリージャム</div> <div>米粉パン</div> <div>ミネストローネ</div> |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| <div>野菜のおかかあえ</div> <div>鶏肉のからあげ</div> <div>ゆかりごはん</div> <div>春雨スープ</div> | <div>のり酢あえ</div> <div>さば</div> <div>さばのみそ煮</div> <div>ごはん</div> <div>うすくず汁</div> | <div>なめたけひじき</div> <div>えび</div> <div>えびしゅうまい</div> <div>中華めん</div> <div>しょうゆラーメン</div> | <div>大崎菜とじゃこのサラダ</div> <div>厚焼き卵</div> <div>ごはん</div> <div>カレー肉じゃが</div> | <div>ほうれん草のごま</div> <div>さわらのトマトチーズ焼き</div> <div>ごはん</div> <div>豆腐と白菜のみそ汁</div> |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| <div>のり大根サラダ</div> <div>鶏肉とレバーのゴマチャップ</div> <div>ごはん</div> <div>小松菜のみそ汁</div> | <div>レンコンサラダ</div> <div>ほっけ</div> <div>ほっけのみそ焼き</div> <div>ごはん</div> <div>もずくスープ</div> | <div>なし</div> <div>七福なます</div> <div>スキムミルク</div> <div>里芋カレー</div> | <div>五色あえ</div> <div>みそ豆</div> <div>ごはん</div> <div>高野豆腐の卵とじ煮</div> | <div>フレンチサラダ</div> <div>たまご</div> <div>ミートローフ</div> <div>米粉パン</div> <div>コーンポタージュ</div> |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| <div>たんざくあえ</div> <div>笹かまぼこの磯辺揚げ</div> <div>ごはん</div> <div>たけのこ天の川スープ</div> | <div>菊花ひたし</div> <div>ししゃもの七味焼き</div> <div>ししゃも魚卵</div> <div>栗ごはん</div> <div>とん汁</div> | <div>杏仁風ポンチ</div> <div>切干し大根マリネ</div> <div>もも</div> <div>ソフトめん</div> <div>粉チーズ</div> <div>ミートソース</div> | <div>里芋のそぼろ炒め</div> <div>きりざい</div> <div>ごはん</div> <div>キャベツのみそ汁</div> | <div>抹茶蒸しパン</div> <div>まいたけのすまし汁</div> <div>ツナそぼろどん</div> <div></div> |

【アレルギーチェック食品】

- ・乳・卵・えび（甲殻類）・いか・たこ（軟体類）・あさり（貝類）
- ・ししゃも（魚卵）・魚全般・納豆・たけのこ・うめ・しそ
- ・もも・りんご・グレープフルーツ類・パイン・さくらんぼ・バナナ
- ・マスタード・サニーレタス

料理名：ピンクで編みかけ、

食品名：赤字で記載

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月 3日 月曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月 4日 火曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月 5日 水曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

| 人 数 | 小学校 | 小学校11校＋支援学校 | | | | センター | 中学校 3 校＋支援学校 | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 | |
|------------|------|-------------|------------|-----------|-----------|------|--------------|---|-----------------------|--|--|--|--|------|---------|-------|--|
| | 2300 | | | | | 30 | 1170 | | | | | | | 3500 | 3734.00 | | |
| 献立名／食品名 | | 内容量 g | 一人分量 単位 | 使用量 単位 | 発注量 単位 | 業者 | 切り方 | 熱 | 調 理 方 法 等 | | | | | | | | |
| 【ごはん】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 給食用コシヒカリ | | | 75.00 g | 280.05 Kg | 4000.71 小 | | | * | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | | 1.00 本 | 3500.00 本 | 3500.00 本 | | | | | | | | | | | | |
| 【いわし蒲焼風】 | | | | | | | | | いわしでんぶん付き | | | | | | | | |
| ★まいわし開き澱粉付 | | | 1.00 個 | 3500.00 個 | 3500.00 個 | | | * | 小 4 0 g 中 5 0 g | | | | | | | | |
| 揚げ油 | | | 4.00 g | 14.94 Kg | 0.91 缶 | | | * | | | | | | | | | |
| 水 | | | 7.07 g | 26.40 Kg | 26.40 Kg | | | * | タレを作っておき | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 2.07 g | 7.73 Kg | 7.73 Kg | | | * | 揚げたいわしを | | | | | | | | |
| 本みりん | | | 2.15 g | 3.88 本 | 3.88 本 | | | * | くぐらせて数える | | | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 3.71 g | 6.69 本 | 6.69 本 | | | * | | | | | | | | | |
| 酒 | | | 1.19 g | 2.47 本 | 2.47 本 | | | * | 魚アレルギー 代替え 車麩カツ | | | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 0.28 g | 1.05 Kg | 1.05 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 【切干大根サラダ】 | | | | | | | | | 野菜、ハムの順に加熱冷却後 | | | | | | | | |
| 切干しだいこん | | | 2.83 g | 10.57 Kg | 10.57 Kg | | | * | ごま、調味料と和える | | | | | | | | |
| もやし | | | 21.03 g | 80.95 Kg | 80.95 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| にんじん | | | 6.40 g | 24.64 Kg | 24.64 Kg | | せん切り | * | | | | | | | | | |
| こまつな | | | 6.36 g | 26.40 Kg | 26.40 Kg | | 2 c m | * | | | | | | | | | |
| ポークハム（短冊） | | | 6.60 g | 24.64 Kg | 24.64 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| ごま油 | | | 1.56 g | 3.88 本 | 3.88 本 | | | * | | | | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 2.15 g | 3.88 本 | 3.88 本 | | | * | | | | | | | | | |
| 穀物酢 | | | 0.68 g | 1.41 本 | 1.41 本 | | | * | | | | | | | | | |
| 白いりごま | | | 0.94 g | 3.51 Kg | 3.51 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.47 g | 1.75 Kg | 1.75 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 【打ち豆汁】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| だいこん | | | 15.69 g | 65.08 Kg | 65.08 Kg | | いちよう | * | | | | | | | | | |
| にんじん | | | 7.77 g | 29.91 Kg | 29.91 Kg | | いちよう | * | | | | | | | | | |
| ごぼう | | | 4.67 g | 19.38 Kg | 19.38 Kg | | ささがき | * | | | | | | | | | |
| 干し椎茸スライス国産 | | | 0.47 g | 3.51 袋 | 3.51 袋 | | | * | | | | | | | | | |
| 油揚げ | | | 2.97 g | 369.67 枚 | 369.67 枚 | | | * | | | | | | | | | |
| うちまめ | | | 3.77 g | 14.08 Kg | 14.08 Kg | | | * | 打ち豆は、洗って戻しておく | | | | | | | | |
| 削り節 出し用 | | | 3.06 g | 22.85 袋 | 22.85 袋 | | | * | （戻しすぎ注意！） | | | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 2.54 g | 5.27 本 | 5.27 本 | | | * | | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.21 g | 0.78 Kg | 0.78 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 酒 | | | 1.36 g | 2.82 本 | 2.82 本 | | | * | | | | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 1.98 g | 7.39 Kg | 7.39 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| ねぎ | | | 7.16 g | 28.15 Kg | 28.15 Kg | | 小口切り | * | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月 6日 木曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月 7日 金曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

| 人 数 | 小学校 | 小学校11校＋支援学校 | | | | セナ | 中学校3校＋支援学校 | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 | |
|-------------------|------|-------------|------------|-----------|-----------|----|------------|--------------------|--|--|--|--|--|------|---------|-------|--|
| | 2300 | | | | | 30 | 1170 | | | | | | | 3500 | 3734.00 | | |
| 献立名／食品名 | | 内容量 g | 一人分量 単位 | 使用量 単位 | 発注量 単位 | 業者 | 切り方 | 熱 調 理 方 法 等 | | | | | | | | | |
| 【コッペパン】 | | | | | | | | 乳アレ用米粉パン | | | | | | | | | |
| 標準パン | | | 1.00 個 | 3500.00 個 | 3500.00 個 | | | * | | | | | | | | | |
| 【ブルーベリージャム】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ブルーベリー（ジャム） | | | 1.00 袋 | 3500.00 袋 | 3500.00 袋 | | | * | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | | 1.00 本 | 3500.00 本 | 3500.00 本 | | | | | | | | | | | | |
| 【かぼちゃのチーズ焼き】 | | | | | | | | ①サラダ油を熱し、とりひき肉 | | | | | | | | | |
| サラダ油 | | | 1.22 g | 3.04 本 | 3.04 本 | | | * たまねぎ、にんじんをよく炒める。 | | | | | | | | | |
| たまねぎ | | | 13.34 g | 52.99 Kg | 52.99 Kg | | 荒みじん | * ②水、かぼちゃを加え、しばらく煮 | | | | | | | | | |
| にんじん | | | 3.93 g | 15.12 Kg | 15.12 Kg | | せん切り | * る。 | | | | | | | | | |
| 鶏若鶏肉ひき肉 | | | 15.21 g | 56.79 Kg | 56.79 Kg | | | * ③かぼちゃが煮えたら、三温糖とし | | | | | | | | | |
| 水 | | | 5.07 g | 18.93 Kg | 18.93 Kg | | | * ようゆで味付けする。 | | | | | | | | | |
| かぼちゃ 1. 5 c m角 | | | 27.37 g | 102.20 Kg | 102.20 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.17 g | 4.37 Kg | 4.37 Kg | | | * ※水は様子をみながら入れる | | | | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 1.99 g | 3.59 本 | 3.59 本 | | | * ※かぼちゃの堅さに注意 | | | | | | | | | |
| ★ピザ用チーズ | | | 7.10 g | 26.51 Kg | 26.51 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 紙カップ 1 4 号 | | | 1.00 枚 | 3500.00 枚 | 3500.00 枚 | | | * ④紙カップに入れて、上にチーズを | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | のせて、スチコンで焼く。 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | ※乳アレ：チーズ除去 | | | | | | | | | |
| 【コーンサラダ】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | 19.82 g | 87.08 Kg | 87.08 Kg | | 短冊切り | * | | | | | | | | | |
| 冷凍ブロッコリー | | | 20.27 g | 75.69 Kg | 75.69 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| にんじん | | | 7.37 g | 28.38 Kg | 28.38 Kg | | せん切り | * | | | | | | | | | |
| 冷凍ホールコーン | | | 6.59 g | 24.61 Kg | 24.61 Kg | | | * 野菜を茹で冷却後 | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.27 g | 1.01 Kg | 1.01 Kg | | | * 調味料と和える | | | | | | | | | |
| 穀物酢 | | | 1.46 g | 3.03 本 | 3.03 本 | | | * | | | | | | | | | |
| ごま油 | | | 1.06 g | 2.64 本 | 2.64 本 | | | * | | | | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 2.41 g | 4.35 本 | 4.35 本 | | | * | | | | | | | | | |
| 白いりごま | | | 1.01 g | 3.77 Kg | 3.77 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 【ミネストローネmu】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| オリーブ油 | | | 0.93 g | 3.80 本 | 3.80 本 | | | * | | | | | | | | | |
| おろしにんにく | | | 0.23 g | 0.86 Kg | 0.86 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| ベーコン10mm短冊切り 信州ハム | | | 8.00 g | 29.87 Kg | 29.87 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| たまねぎ | | | 20.01 g | 79.50 Kg | 79.50 Kg | | 細い短冊 | * | | | | | | | | | |
| セロリー | | | 3.95 g | 22.70 Kg | 22.70 Kg | | 小口切り | * | | | | | | | | | |
| にんじん | | | 7.37 g | 28.38 Kg | 28.38 Kg | | いちよう | * | | | | | | | | | |
| じゃがいも | | | 20.07 g | 83.27 Kg | 83.27 Kg | | 厚いちよう | * | | | | | | | | | |
| ミックスビーンズ | | | 9.12 g | 34.05 Kg | 34.05 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| トマト水煮 ダイス | | | 4.56 g | 5.68 袋 | 5.68 袋 | | | * | | | | | | | | | |
| トマトケチャップ 3 k | | | 4.56 g | 5.68 袋 | 5.68 袋 | | | * | | | | | | | | | |
| トマトピューレ | | | 4.56 g | 5.68 袋 | 5.68 袋 | | | * | | | | | | | | | |
| HFコンソメ | | | 1.06 g | 3.96 Kg | 7.92 袋 | | | * | | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.11 g | 0.41 Kg | 0.41 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.07 Kg | 0.07 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| バジル(粉) | | | 0.05 g | 0.19 Kg | 0.19 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | </ | | | | | | | | | | | | |

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月10日 月曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月11日 火曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月12日 水曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月13日 木曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

〔調理室手配表〕

2022年10月14日 金曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

| 人 数 | 小学校 | 小学校11校＋支援学校 | | | | セナ- | 中学校3校＋支援学校 | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 | |
|----------------|------|-------------|------------|-----------|-----------|-----|------------|--------------------|-----------|--|--|--|--|------|---------|-------|--|
| | 2300 | | | | | 30 | 1170 | | | | | | | 3500 | 3500.00 | | |
| 献立名／食品名 | | 内容量 g | 一人分量 単位 | 使用量 単位 | 発注量 単位 | 業者 | 切り方 | 熱 | 調 理 方 法 等 | | | | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学校給食用精白米 | | | 75.00 g | 262.50 Kg | 262.50 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | | 1.00 本 | 3500.00 本 | 3500.00 本 | | | | | | | | | | | | |
| 【さわらのトマトチーズ焼き】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★さわら 50 g | | | 50.00 g | 3500.00 切 | 3500.00 切 | | | * 小50 g 中60 g | | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.70 Kg | 0.70 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 玉葱 | | | 15.00 g | 55.86 Kg | 55.86 Kg | | | * ①さわらに塩～サラダ油までを混ぜ | | | | | | | | | |
| おろしにんにく | | | 0.35 g | 1.23 Kg | 1.23 Kg | | | * 合わせ、カップに入れる | | | | | | | | | |
| トマトケチャップ | | | 18.00 g | 63.00 Kg | 63.00 Kg | | | * ②①に粉チーズを振りかけて焼く | | | | | | | | | |
| サラダ油 | | | 0.60 g | 2.10 Kg | 2.10 Kg | イタミ | | * | | | | | | | | | |
| ★粉チーズ | | | 6.00 g | 21.00 Kg | 21.00 Kg | | | * 魚、乳アレルギー | | | | | | | | | |
| 丸形紙カップ 丸14A | | | 0.00 g | 0.00 個 | 0.00 個 | | | * → 鶏肉のケチャップ焼き | | | | | | | | | |
| 【ほうれん草のごま和え】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ほうれんそう | | | 15.00 g | 58.35 Kg | 58.35 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| もやし | | | 40.00 g | 141.40 Kg | 141.40 Kg | | | * ①野菜を加熱冷却し水気をきる | | | | | | | | | |
| （冷）コーン | | | 5.00 g | 17.50 Kg | 17.50 Kg | | | * ②砂糖、しょう油、すりごまを混ぜ | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.00 g | 3.50 Kg | 3.50 Kg | | | * 合わせ、あえ衣をつくる | | | | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 2.80 g | 9.80 Kg | 4.67 本 | | | * ③①を②で和える | | | | | | | | | |
| 白すりごま | | | 3.00 g | 10.50 Kg | 10.50 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 【豆腐と白菜のみそ汁】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 玉葱 | | | 10.00 g | 37.24 Kg | 37.24 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 36.09 Kg | 36.09 Kg | | | * ①煮干しでだしをとる | | | | | | | | | |
| はくさい | | | 20.00 g | 74.48 Kg | 74.48 Kg | | | * ②煮えにくい順に加えて煮る | | | | | | | | | |
| 木綿豆腐 | | | 20.00 g | 70.00 Kg | 175.00 丁 | | | * ③大豆ペーストとみそを加えて仕上 | | | | | | | | | |
| 油揚げ | | | 5.00 g | 17.50 Kg | 500.00 枚 | | | * げる | | | | | | | | | |
| こまつな(冷凍) | | | 10.00 g | 35.00 Kg | 35.00 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 大豆ペースト | | | 6.00 g | 21.00 Kg | 21.00 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 煮干し | | | 3.50 g | 12.25 Kg | 12.25 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 米みそ(淡色辛みそ) | | | 6.80 g | 23.80 Kg | 23.80 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月17日 月曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月18日 火曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月19日 水曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月20日 木曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

〔調理室手配表〕

2022年10月21日 金曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

| 人 数 | 小学校 | 小学校11校＋支援学校 | | | | セナター | 中学校3校＋支援学校 | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 | |
|----------------------|------|-------------|------------|-----------|-----------|------|------------|---|--------------------|--|--|--|--|------|---------|-------|--|
| | 2300 | | | | | 30 | 1170 | | | | | | | 3500 | 3500.00 | | |
| 献立名／食品名 | | 内容量 g | 一人分量 単位 | 使用量 単位 | 発注量 単位 | 業者 | 切り方 | 熱 | 調 理 方 法 等 | | | | | | | | |
| 【米粉パン】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 米粉パン | | | 1.00 個 | 3500.00 個 | 3500.00 個 | | | * | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | | 1.00 本 | 3500.00 本 | 3500.00 本 | | | | | | | | | | | | |
| 【ミートローフ】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豚ひき肉 | | | 35.00 g | 122.50 Kg | 122.50 Kg | | | * | ①ひき肉に塩こしょうを加えてよく | | | | | | | | |
| オニオンアッセ | | | 15.00 g | 52.50 Kg | 52.50 Kg | | | * | こねる | | | | | | | | |
| ミックスベジタブル(人/コーン/インカ) | | | 10.00 g | 35.00 Kg | 35.00 Kg | | | * | ②①にその他の材料を加えて混ぜ合 | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.13 g | 0.46 Kg | 0.46 Kg | | | * | わせる | | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.07 Kg | 70.00 g | | | * | ③天板に広げてスチコンで焼く | | | | | | | | |
| ★たまご | | | 4.00 g | 16.49 Kg | 16.49 Kg | | | * | (コンビモード) | | | | | | | | |
| パン粉(乾燥) | | | 5.40 g | 18.90 Kg | 18.90 Kg | | | * | ④切り分けて配缶する | | | | | | | | |
| 調製豆乳 | | | 5.00 g | 17.50 Kg | 17.50 Kg | | | * | ※一枚の天板に20または24人分ずつ | | | | | | | | |
| 中濃ソース | | | 3.00 g | 10.50 Kg | 5.12 本 | | | * | ⑤ソースとケチャップを煮立ててか | | | | | | | | |
| トマトケチャップ | | | 4.50 g | 15.75 Kg | 15.75 Kg | | | * | ける | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 卵アレルギー → 卵除去 | | | | | | | | |
| 【フレンチサラダ】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | 35.00 g | 144.13 Kg | 144.13 Kg | | 短冊切り | * | ①野菜を加熱冷却する。 | | | | | | | | |
| きゅうり | | | 10.00 g | 35.70 Kg | 35.70 Kg | | 輪切り | * | ②調味料を攪拌し、ドレッシングを | | | | | | | | |
| にんじん | | | 5.00 g | 18.03 Kg | 18.03 Kg | | せん切り | * | 作る。 | | | | | | | | |
| (冷) コーン | | | 8.00 g | 28.00 Kg | 28.00 Kg | | | * | ③①を②で和える。 | | | | | | | | |
| 穀物酢 | | | 2.00 g | 7.00 Kg | 3.89 本 | | | * | | | | | | | | | |
| サラダ油 | | | 1.00 g | 3.50 Kg | 3.50 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.30 g | 1.05 Kg | 1.05 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.35 g | 1.23 Kg | 1.23 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.07 Kg | 70.00 g | | | * | | | | | | | | | |
| 【コーンポタージュ】 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| とり胸(皮なし)小間 | | | 12.07 g | 42.25 Kg | 42.25 Kg | | | * | ①油を熱し、鶏肉、玉ねぎを炒める | | | | | | | | |
| 玉葱 | | | 30.26 g | 112.67 Kg | 112.67 Kg | | 横一スライス | * | ②水を加え、じゃがいもを入れて煮 | | | | | | | | |
| じゃがいも | | | 20.28 g | 78.86 Kg | 78.86 Kg | | 厚いちょう | * | る | | | | | | | | |
| (冷) コーン | | | 15.29 g | 53.52 Kg | 53.52 Kg | | | * | ③コーン・クリームコーンを加える | | | | | | | | |
| とうもろこし缶詰(クリーム) | | | 19.64 g | 68.74 Kg | 68.74 Kg | | | * | ④ルウ、豆乳、調味料を加えて煮込 | | | | | | | | |
| サラダ油 | | | 0.50 g | 1.75 Kg | 1.75 Kg | | | * | む | | | | | | | | |
| 白ワイン | | | 1.00 g | 3.50 Kg | 3.50 Kg | | | * | ⑤パセリを加えて仕上げる | | | | | | | | |
| ホワイトルウ (NAIS) | | | 2.41 g | 8.44 Kg | 8.44 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| エヴリィホワイトルウス | | | 3.22 g | 11.27 Kg | 11.27 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 調製豆乳 | | | 30.59 g | 107.07 Kg | 107.07 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| コンソメゴールド | | | 0.80 g | 2.80 Kg | 2.80 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.07 Kg | 70.00 g | | | * | | | | | | | | | |
| パセリ(乾) | | | 0.05 g | 0.18 Kg | 0.18 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| 水 | | | 65.00 g | 227.50 Kg | 227.50 Kg | | | * | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月24日 月曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月25日 火曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月26日 水曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月27日 木曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します

[調 理 室 手 配 表]

2022年10月28日 金曜日

統合（六日町・大和）学校給食センター

[illegible]

※アレルギー食品は★を表示します