

2025年 9月5日 金曜日

0:通常献立

人 数															合計	換算人	行 事 等
	110	120	140	130	140	125	100	100	20	3	1	0	11	1000	1015.70		
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			
【牛乳】																	
牛乳					206.00	1.00 本	1000.00 本		995.00 本								
【ごはん】																	
水稻穀粒(精白米)						70.00 g	71.10 Kg		71.10 Kg					*			
【しいらの香草焼き】																	
しいら					50.00	1.00 個	373.00 個		373.00 個			小1～3年		* 魚に塩こしょうオリーブ油で下味を			
しいら					60.00	1.00 個	270.00 個		270.00 個			小4～6年、小職		* つける			
しいら					70.00	1.00 個	357.00 個		357.00 個			中・中職		* マヨネーズを付けて、			
食塩						0.30 g	0.30 Kg		0.30 Kg					* アルミカップに入れる			
白こしょう						0.03 g	0.03 Kg		0.08 本					* パン粉（バジルとパセリ）をかける			
ノンエッグマヨ						7.00 g	7.11 Kg		7.11 本					*			
パン粉(乾燥)						5.00 g	5.08 Kg		5.08 Kg					* ホットエア220℃ 15分			
バジル(粉)						0.08 g	0.08 Kg		20.00 瓶					*			
パセリ(乾)						0.08 g	0.08 Kg		1.00 缶					*			
オリーブ油						3.00 g	3.05 Kg		6.69 本					*			
アルミカップ					1.00	1.00 個	1000.00 個		1000.00 個					*			
【グリーンサラダ】																	
きゅうり						25.00 g	25.91 Kg		25.91 Kg			輪切り3mm		*			
キャベツ						20.00 g	23.90 Kg		23.90 Kg			千切り		*			
ホールコーン（缶詰）						5.00 g	5.08 Kg		5.08 Kg					*			
米サラダ油						1.20 g	1.22 Kg		0.68 本					*			
穀物酢						1.20 g	1.22 Kg		0.68 本					*			
食塩						0.30 g	0.30 Kg		0.30 Kg					*			
白こしょう						0.03 g	0.03 Kg		0.08 本					*			
【たまご入りスープ】																	
たまご					※	15.00 g	17.70 Kg		17.70 Kg								
にんじん						12.00 g	12.56 Kg		12.56 Kg					*			
玉葱						18.00 g	19.45 Kg		19.45 Kg					*			
ベーコン（たまごなし）						5.00 g	5.08 Kg		5.08 Kg					*			
水						130.00 g	132.04 Kg		132.04 Kg					*			
ガラスープ（チキン）						9.00 g	9.00 Kg		9.00 Kg					*			
塩						0.30 g	0.30 Kg		0.30 Kg					*			
こしょう						0.03 g	0.03 Kg		0.03 Kg					*			
コンソメ無塩						0.50 g	0.51 Kg		0.51 Kg					*			
うすくちしょうゆ						1.00 g	1.02 Kg		1.02 Kg					*			
														*			
たまご除去（8名）																	
須崎小 3年生 2名																	
多ノ郷小 5年A組 2名																	
多ノ郷小 6年B組 1名																	
朝ヶ丘中 1年A組 2名																	
須崎中 2年生 1名																	

※アレルギー食品には記号を表示しています

2025年 9月8日 月曜日

0:通常献立

人 数	小1	小2	小3	小4	小5	小6	担任	7年団	給食室	保・見	検食	試食	南小中	合計	換算人	行 事 等	
	110	120	140	130	140	125	100	100	20	3	1	0	11	1000	1015.70		
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	熟	調 理 方 法 等	
【牛乳】																	
牛乳							206.00	1.00 本	1000.00 本		995.00 本						
【ごはん】																	
水稻穀粒(精白米)								71.00 g	72.11 Kg		72.11 Kg				*		
【鶏の唐揚げ】																	
鶏若鶏肉モモ 30g							25.00	2.00 個	746.00 個		746.00 個			小1～3年	*		
鶏若鶏肉モモ 30g							30.00	2.00 個	540.00 個		540.00 個			小4～6年、小職	*		
鶏若鶏肉モモ 30g							30.00	3.00 個	1071.00 個		1071.00 個			中・中職	*		
おろししょうが								0.40 g	0.41 Kg		0.41 個				*	* おろししょうが～濃口醤油まで下味	
おろしにんにく								0.40 g	0.41 Kg		0.41 個				*	* パン粉（バジルとパセリ）をかける	
食塩								0.20 g	0.20 Kg		0.20 Kg				*	* 揚げる	
清酒(純米酒)								2.00 g	2.03 Kg		1.13 本				*		
こいくちしょうゆ								2.00 g	2.03 Kg		1.13 本				*		
かたくり粉								8.00 g	8.13 Kg		8.13 Kg				*		
米ぬか油斗缶								5.00 g	5.08 Kg		5.08 Kg				*		
【しめじ入りおひたし】																	
ぶなしめじ								10.00 g	11.28 Kg		11.28 Kg				*	* 三温糖と薄口醤油で、煮る	
三温糖								0.20 g	0.20 Kg		0.20 Kg			煮る	*		
うすくちしょうゆ								0.50 g	0.51 Kg		0.28 本			煮る	*		
こまつな								40.00 g	47.80 Kg		47.80 Kg			2cm幅	*		
しらす干し(微乾燥品)								2.00 g	2.03 Kg		2.03 Kg			蒸す	*		
ゆず(果汁、生)								1.00 g	1.02 Kg		0.57 本			和える	*		
うすくちしょうゆ								2.00 g	2.03 Kg		1.13 本			和える	*		
【じゃがいものみそ汁】																	
玉葱								15.00 g	16.21 Kg		16.21 Kg			スライス	*		
じゃがいも								30.00 g	33.85 Kg		33.85 Kg			いちよう5mm	*		
油揚げ								3.00 g	3.05 Kg		152.50 枚			短冊	*		
葉ねぎ								3.00 g	3.24 Kg		3.24 Kg			小口	*		
水								130.00 g	132.04 Kg		132.04 Kg				*		
煮干し								2.30 g	2.34 Kg		2.34 Kg				*		
米みそ(淡色辛みそ)								4.00 g	4.06 Kg		4.06 Kg				*		
赤みそ								4.00 g	4.06 Kg		4.06 Kg				*		

※アレルギー食品には記号を表示しています