献立指示書

【令和8年10月 2日 金曜日】　Aブロック

換算人員	給食人員					
	合計	幼稚園	小（低）	小（中）	小（高）	中学生
3,053.00	2,727	0	467	509	763	988

料理名	食品名	1人当(g)	廃	総使用数量		発注数量		1釜当		釜
ごはん										
	減農薬米(コシヒカリ)1袋10kg入	80.00		250.76	kg					
	強化米(12kg／箱)	0.24		753	g					
牛乳										
	飲用牛乳	206.00		2,728	本					
酢豚										2
	豚もも肉・角切 2cm角	20.00		60	kg	60	kg	30	kg	
	でんぷん 25kg	2.50		7.6	kg			3.8	kg	
	じゃがいも(生)男爵	20.00	10	68	kg	68	kg	34	kg	
	サラダ油(揚げ物用)	5.00		15	kg			7.5	kg	
	玉ねぎ	20.00	6	64	kg	[130]	kg	32	kg	
	にんじん	10.00	3	32	kg	[56]	kg	16	kg	
	たけのこ(短冊)	10.00		30	kg	30	kg	15	kg	
	ピーマン	6.00	15	21	kg	21	kg	10.5	kg	
	干しいたけ(スライス)	0.50		1.53	kg			765	g	
	サラダ油(調理用)	0.50		1.5	kg	[1]	本	750	g	
	上白糖 30kg	0.40		1.2	kg	[1]	袋	600	g	
	中華スープゴールド(顆粒)	0.20		600	g	[3]	kg	300	g	
	酢豚ベース	5.80		18	kg	18	本	9	kg	
	ケチャップ 3kg	1.20		3	kg	1	袋	1.5	kg	
	こしょう(白)420g缶	0.02		64	g	1	缶	32	g	
	でんぷん 25kg	2.00		6	kg			3	kg	
海そうサラダ										2
	キャベツ	20.00	15	72	kg	72	kg	36	kg	
	分福もやし 2kg袋	10.00	1	30	kg	15	袋	15	kg	
	きゅうり	8.00	2	25	kg	25	kg	12.5	kg	
	ホールコーン(冷凍)1kg	8.00		24	kg	24	kg	12	kg	
	わかめカット(国産)200g	0.60		1.8	kg	9	袋	900	g	
	中華ドレッシング1L	5.00		15	kg	15	本	7.5	kg	
春雨スープ										3
	ごま油1650g	0.30		900	g	[1]	本	300	g	
	鶏ひき肉	12.00		36	kg	36	kg	12	kg	
	春雨(緑豆)カット	4.00		12	kg	12	kg	4	kg	
	玉ねぎ	20.00	6	66	kg	[130]	kg	22	kg	
	えのき茸	8.00	15	29	kg	29	kg	9.67	kg	
	にんじん	8.00	3	24	kg	[56]	kg	8	kg	
	ほうれん草	8.00		24	kg	24	kg	8	kg	
	長ねぎ	8.00	15	29	kg	29	kg	9.67	kg	
	干しいたけ(スライス)	0.30		900	g			300	g	
	中華スープゴールド(顆粒)	0.80		2.4	kg	[3]	kg	800	g	
	しょうゆ(国安)10L	1.00		3	kg			1	kg	
	しょうゆ(ヤマサ)10L	1.80		5.4	kg			1.8	kg	