

【山梨市学校給食センター 7月 指示書】

2023年 07月 04日 火曜日

【給食開始】

行事等

小学校	中学校
1726	877
1737	2603

料理名／食品名	容器 切り方	器具 調理・他	食器他 発注量	倍率 業者	小学校		中学校	
					一人分量	発注量	一人分量	発注量
〔牛乳〕								
A 牛乳200ml			2598.00 本	牛乳	1.00 本	1721.00 本	1.00 本	877.00 本
		エンボス(1)	はし・スプーン					
		トング(大1)	大皿					
〔セルフハンバーガー〕								
A 丸パンスライス30g			0.00 個	パン	0.00 g	0.00 個	0.00 g	0.00 個
A 丸パンスライス40g			1726.00 個	パン	1.00 個	1726.00 個	0.00 個	0.00 個
A 丸パンスライス50g			0.00 個	パン	0.00 g	0.00 個	0.00 g	0.00 個
A 丸パンスライス70g			877.00 個	パン	0.00 個	0.00 個	1.00 個	877.00 個
		お玉(小1)						
〔★ハンバーグ3規格〕	焼物	トング(大1)	角皿	1.2				
国産豚もも挽肉		混ぜる	98.00 Kg	精肉	35.00 g	61.00 Kg	42.00 g	37.00 Kg
国産鶏もも肉(皮無)(挽肉)		成形する	56.00 Kg	精肉	20.00 g	35.00 Kg	24.00 g	21.00 Kg
●玉ねぎ	みじん	ステコンコンビ(℃)	74.00 Kg	青果	25.00 g	46.00 Kg	30.00 g	28.00 Kg
(冷)ソーオニオンドイス30 1K		スチーム20	42.00 Kg	甲信	15.00 g	26.00 Kg	18.00 g	16.00 Kg
おろししょうが1K国産			0.60 Kg	オキノ	0.20 g	0.40 Kg	0.24 g	0.20 Kg
(冷)おろしにんにく100g		小学校は1～3年	6.00 袋	オキノ	0.20 g	4.00 袋	0.24 g	2.00 袋
ナツメグ(パウダー)100g		×0.8 4～6年	60.00 g	明食	0.02 g	40.00 g	0.02 g	20.00 g
A パン粉1K		×1	12.00 Kg	オキノ	4.00 g	7.00 Kg	4.80 g	5.00 Kg
食塩5K		中学は別につくる	560.00 g	明食	0.20 g	345.00 g	0.24 g	215.00 g
コショウ300g			25.00 g	甲信	0.01 g	17.00 g	0.01 g	8.00 g
〔照り焼きのたれ(ハンバー)〕				1.2				
三温糖1K		煮る(℃)	3.60 Kg	萬年	1.30 g	2.23 Kg	1.56 g	1.37 Kg
本みりん1.8L			6.73 Kg	明食	2.40 g	4.20 Kg	2.88 g	2.53 Kg
こいくちしょうゆ1.8L			10.60 Kg	萬年	3.80 g	6.60 Kg	4.56 g	4.00 Kg
水	量を加減する		21.00 Kg	萬年	7.50 g	13.00 Kg	9.00 g	8.00 Kg
片栗粉2K	たれを上からかける		0.80 Kg	萬年	0.30 g	0.50 Kg	0.36 g	0.30 Kg
〔★レタスサラダ〕	煮物+氷	ギザ(中1)	角皿	1.2				
●レタス	20mm	カット消毒冷却(℃)	57.00 Kg	青果	20.00 g	35.50 Kg	24.00 g	21.50 Kg
きゅうり	小口 3mm	ボイル冷却(℃)	43.00 Kg	青果	15.00 g	26.90 Kg	18.00 g	16.10 Kg
キャベツ	10mm	ボイル冷却(℃)	33.00 Kg	青果	10.00 g	20.60 Kg	12.00 g	12.40 Kg
●にんじん	せん切り	ボイル冷却(℃)	15.00 Kg	青果	5.00 g	9.00 Kg	6.00 g	6.00 Kg
マヨネーズ(1食用)8g 卵無し		保冷材の上に置く	2800.00 袋	甲信	1.00 袋	1726.00 袋	1.00 袋	877.00 袋
〔ミネストローネ(乳なし)〕	汁物	お玉(中2)(大2)	汁物	1.2				
米油1350g		炒め煮る℃	1.40 Kg	萬年	0.50 g	0.87 Kg	0.60 g	0.53 Kg
●にんにく	粗みじん		1.00 Kg	JA	0.30 g	0.60 Kg	0.36 g	0.40 Kg
セロリ	2mm		13.00 Kg	青果	3.00 g	8.00 Kg	3.60 g	5.00 Kg
●玉ねぎ	さいの目		39.00 Kg	JA	13.00 g	24.00 Kg	15.60 g	15.00 Kg
カットトマト1号缶			17.00 缶	甲信	15.00 g	11.00 缶	18.00 g	6.00 缶
トマトケチャップ3K袋			5.00 袋	甲信	5.50 g	9.20 Kg	6.60 g	5.80 Kg
トマトケチャップ1K袋			0.00 Kg	甲信	0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	0.00 Kg
水			363.00 Kg		130.00 g	226.00 Kg	156.00 g	137.00 Kg
A ベーコン(乳・卵なし)(短冊)			14.00 Kg	精肉	5.00 g	8.70 Kg	6.00 g	5.30 Kg
●じゃがいも	さいの目		78.00 Kg	JA	25.00 g	48.80 Kg	30.00 g	29.20 Kg
ナチュラルホットコンソメ有塩500g			2.00 Kg	給食	0.70 g	1.26 Kg	0.84 g	0.74 Kg
ナチュラルホットスープストック1K			2.00 Kg	給食	0.70 g	1.26 Kg	0.84 g	0.74 Kg
本みりん1.8L			1.10 Kg	明食	0.40 g	0.68 Kg	0.48 g	0.42 Kg
食塩5K			390.00 g	明食	0.14 g	243.00 g	0.17 g	147.00 g
コショウ300g			25.00 g	甲信	0.01 g	17.00 g	0.01 g	8.00 g
(冷)いんげんカット国産500g		解凍	56.00 袋	明食	10.00 g	35.00 袋	12.00 g	21.00 袋
〔ミニ豆乳プリン〕	サラダ+氷							
ミニデザート(豆乳プリン)30g	前日にLL袋に数えて冷凍し、 当日の朝容器に入れる。		2610.00 個	甲信	1.00 個	1726.00 個	1.00 個	877.00 個

【山梨市学校給食センター 8・9月 指示書】

2023年 09月 07日 木曜日

行事等

山梨小5年 加納岩小5年 給食なし

小学校	中学校
1643	871
1646	2514

料理名／食品名	容器 切り方	器具 調 理・他	食器他	倍率	小学校		中学校	
			発注量	業者	一人分	発注量	一人分	発注量
[牛乳]								
A 牛乳200ml			2509.00 本	牛乳	1.00 本	1638.00 本	1.00 本	871.00 本
			はし・スプーン					
[はちみつパン]								
		トング(大1)	大皿					
A はちみつパン30g			0.00 個	パン	0.00 g	0.00 個	0.00 g	0.00 個
A はちみつパン40g			1643.00 個	パン	1.00 個	1643.00 個	0.00 個	0.00 個
A はちみつパン50g			1988.00 個	パン	50.00 g	1300.00 個	50.00 g	688.00 個
A はちみつパン70g			871.00 個	パン	0.00 個	0.00 個	1.00 個	871.00 個
[ツナオムレツ]								
	焼物	ギザ(中1)	角皿	1.2				
ダイスポテト1Kg		スチコン調理(℃)	48.00 Kg	甲信	18.00 g	29.50 Kg	21.60 g	18.50 Kg
(生)玉ねぎ(角切り5ミリ)			27.00 Kg	青果	10.00 g	16.50 Kg	12.00 g	10.50 Kg
まぐろ水煮フレーク1K			24.00 Kg	甲信	9.00 g	14.70 Kg	10.80 g	9.30 Kg
A ダイスチーズ(8mm)1K			24.00 Kg	杓ノ	9.00 g	15.00 Kg	10.80 g	9.00 Kg
A (冷凍)全卵1K	液卵は前日解凍でしっかり 攪拌		122.00 Kg	杓ノ	45.00 g	75.00 Kg	54.00 g	47.00 Kg
A 調理用牛乳1L			12.00 本	牛乳	4.00 g	7.00 本	4.80 g	5.00 本
A 生クリーム(植物性脂肪)1L			2.00 本	甲信	0.50 g	1.10 本	0.60 g	0.90 本
チャールボットコンソメ有塩500g			1.08 Kg	給食	0.40 g	0.66 Kg	0.48 g	0.42 Kg
チャールボットスープ ストック1K			0.80 Kg	給食	0.30 g	0.49 Kg	0.36 g	0.31 Kg
三温糖1K			4.04 Kg	萬年	1.50 g	2.47 Kg	1.80 g	1.57 Kg
食塩5K			159.72 g	明食	0.06 g	98.75 g	0.07 g	60.97 g
コショウ300g			25.17 g	甲信	0.01 g	16.46 g	0.01 g	8.71 g
マドレーヌカップ	小学生		1646.00 枚		1.00 g	1646.00 枚	0.00 g	0.00 枚
楕円カップ	中学生		871.00 枚		0.00 g	0.00 枚	1.00 g	871.00 枚
[★カラフルソテー]								
	煮物	ギザ(中1)	角皿	1.2				
米油1350g		炒める(℃)	2.70 Kg	萬年	1.00 g	1.65 Kg	1.20 g	1.05 Kg
●にんじん	いちよう3		28.00 Kg	青果	10.00 g	17.00 Kg	12.00 g	11.00 Kg
ホルカーネルコン国産1K			27.00 Kg	杓ノ	10.00 g	16.50 Kg	12.00 g	10.50 Kg
チャールボットスープ ストック1K			0.54 Kg	給食	0.20 g	0.33 Kg	0.24 g	0.21 Kg
チャールボットコンソメ有塩500g			0.54 Kg	給食	0.20 g	0.33 Kg	0.24 g	0.21 Kg
コショウ300g			50.34 g	甲信	0.02 g	32.92 g	0.02 g	17.42 g
(冷)ブロッコリー20/35 1K		ボイル(℃)	67.00 Kg	杓ノ	25.00 g	41.00 Kg	30.00 g	26.00 Kg
(冷)カリフラワーM500g		ボイル(℃)	68.00 Kg	杓ノ	25.00 g	42.00 Kg	30.00 g	26.00 Kg
食塩1K			538.22 g	明食	0.20 g	329.18 g	0.24 g	209.04 g
[★ミネストローネ(乳なし)]								
	汁物	お玉(中2)(大2)	汁物	1.2				
オリーブ油1L		炒め煮る(℃)	1.34 Kg	在庫	0.50 g	0.82 Kg	0.60 g	0.52 Kg
にんにく	粗みじん		1.00 Kg	J A	0.30 g	0.60 Kg	0.36 g	0.40 Kg
セロリ	2mm		12.00 Kg	青果	3.00 g	7.50 Kg	3.60 g	4.50 Kg
玉ねぎ	さいの目		72.00 Kg	青果	25.00 g	44.00 Kg	30.00 g	28.00 Kg
カットトマト1号缶		煮込んで酸味は をとばす	16.00 缶	甲信	15.00 g	9.70 缶	18.00 g	6.30 缶
トマトケチャップ3K袋			15.00 Kg	甲信	5.50 g	9.20 Kg	6.60 g	5.80 Kg
トマトケチャップ1K袋			0.00 Kg	甲信	0.10 g	0.20 Kg	0.10 g	0.10 Kg
水			350.00 Kg		130.00 g	214.00 Kg	156.00 g	136.00 Kg
A ベーコン(乳・卵なし)(短冊)			14.00 Kg	精肉	5.00 g	8.50 Kg	6.00 g	5.50 Kg
マカロニツイスト4K		そのまま入れる	12.00 Kg	明食	4.00 g	7.00 Kg	4.80 g	5.00 Kg
チャールボットコンソメ有塩500g			1.88 Kg	給食	0.70 g	1.15 Kg	0.84 g	0.73 Kg
チャールボットスープ ストック1K			1.88 Kg	給食	0.70 g	1.15 Kg	0.84 g	0.73 Kg
本みりん1.8L			1.08 Kg	明食	0.40 g	0.66 Kg	0.48 g	0.42 Kg
食塩5K			378.50 g	明食	0.14 g	230.43 g	0.17 g	148.07 g
コショウ300g			25.17 g	甲信	0.01 g	16.46 g	0.01 g	8.71 g
(冷)いんげんかん国産500g		解凍	43.00 袋	明食	8.00 g	26.30 袋	9.60 g	16.70 袋

【山梨市学校給食センター 10月 指示書】

2023年 10月 26日 木曜日

行事等	小学校全校4年生 なし	小学校	中学校
	岩手小5・6年生 なし	1439	802
	中学校吹奏楽部の給食を減らす→代替食	1446	2241

料理名／食品名	容器 切り方	器具 調理・他	食器他 発注量	倍率 業者	小学校		中学校	
					一人分量	発注量	一人分量	発注量
[牛乳]								
A 牛乳200ml			2236.00 本	牛乳	1.00 本	1434.00 本	1.00 本	802.00 本
			はし					
[カレーうどん(麺)]	ご飯	トング(大2)	井	1.3				
A 内麦カットうどん(200g×5)		スチコンで蒸す(℃)	336.00 Kg	山東	135.00 g	195.20 Kg	175.50 g	140.80 Kg
くっつかないで500g		※ほぐし液を作って混ぜながら配直	4.00 袋	明食	0.80 g	2.30 袋	1.04 g	1.70 袋
水			9.00 Kg		3.20 g	5.00 Kg	4.16 g	4.00 Kg
[カレーうどん(汁)230]	汁物	お玉(中2)(大2)	井	1.3				
水		煮る(℃)	374.00 Kg		150.00 g	217.00 Kg	195.00 g	157.00 Kg
国産かつお節(厚削り)1K		だしとり	8.00 Kg	明食	3.00 g	8.00 Kg	3.90 g	0.00 Kg
国産豚もも肉(小間)			45.00 Kg	精肉	18.00 g	26.20 Kg	23.40 g	18.80 Kg
玉ねぎ	1/2 3mm		66.00 Kg	青果	25.00 g	38.30 Kg	32.50 g	27.70 Kg
刻み油揚げ1K		油抜き	0.00 Kg	杆ノ	0.10 g	0.00 Kg	0.13 g	0.00 Kg
油揚げ50g			400.00 枚	豆腐	0.16 枚	231.00 枚	0.21 枚	169.00 枚
アレルギー(28品目無)カレー1K			23.00 Kg	明食	9.00 g	13.40 Kg	11.70 g	9.60 Kg
スペシャルカレー1K			18.00 Kg	明食	7.00 g	10.50 Kg	9.10 g	7.50 Kg
こいくちしょうゆ1.8L			5.00 Kg	萬年	2.00 g	2.90 Kg	2.60 g	2.10 Kg
本みりん1.8L			0.90 Kg	明食	0.30 g	0.50 Kg	0.39 g	0.40 Kg
和風だし液(濃口)1.8L			3.30 Kg	明食	1.30 g	1.90 Kg	1.69 g	1.40 Kg
清酒1.8L(秋田想い)			2.60 Kg	清水	1.00 g	1.50 Kg	1.30 g	1.10 Kg
(冷)小松菜カット国産 1K	20mm	解凍	25.00 Kg	甲信	10.00 g	14.50 Kg	13.00 g	10.50 Kg
ねぎ	小口 3mm		50.00 Kg	J A	12.00 g	29.00 Kg	15.60 g	21.00 Kg
[おさつナゲット]	天ぷら	トング(小1)	角皿	1.2				
国産鶏むね肉(皮付)(小間)		揚げる(℃) 1人1個	60.00 Kg	精肉	25.00 g	36.00 Kg	30.00 g	24.00 Kg
(冷)さつまいもダイス1cm			48.00 Kg	甲信	20.00 g	28.70 Kg	24.00 g	19.30 Kg
ホール・レコーン国産1K			15.00 Kg	杆ノ	6.00 g	9.00 Kg	7.20 g	6.00 Kg
水			15.00 Kg		6.00 g	9.00 Kg	7.20 g	6.00 Kg
米粉てんぷら粉1k			16.00 Kg	萬年	6.60 g	9.60 Kg	7.92 g	6.40 Kg
ノンエッグマヨネーズタイプ 1K袋			5.00 Kg	明食	1.80 g	3.00 Kg	2.16 g	2.00 Kg
ナチュラルカットコンソメ有塩500g			1.10 Kg	給食	0.42 g	0.70 Kg	0.50 g	0.40 Kg
食塩5K			970.00 g	明食	0.40 g	580.00 g	0.48 g	390.00 g
コシヨー300g			25.00 g	甲信	0.01 g	15.00 g	0.01 g	10.00 g
米ぬか油(揚げ物機用)			14.50 Kg	萬年	6.00 g	8.70 Kg	7.20 g	5.80 Kg
[★大豆と茎わかめの和え物]	サラダ+氷	ギザ(中1)	角皿	1.2				
(乾)国産大豆量り売り	異物除去	前日水戻しボイル冷却(℃)	17.00 Kg	萬年	7.00 g	10.20 Kg	8.40 g	6.80 Kg
〇20日(金)納品								
(冷)茎わかめ500g		ボイル冷却(℃)	27.00 Kg	杆ノ	11.00 g	16.20 Kg	13.20 g	10.80 Kg
にんじん	せん切り	ボイル冷却(℃)	20.00 Kg	J A	7.00 g	10.20 Kg	8.40 g	9.80 Kg
もやし		ボイル冷却(℃)	25.00 Kg	青果	10.00 g	15.10 Kg	12.00 g	9.90 Kg
きゅうり	小口 3mm	ボイル冷却(℃)	20.00 Kg	青果	8.00 g	12.10 Kg	9.60 g	7.90 Kg
特7品目不ごまりーミート1L		和える(℃)	14.00 本	明食	6.00 g	8.00 本	7.20 g	6.00 本
いりごま白1K		スチコン調理(℃)	1.00 Kg	杆ノ	0.40 g	0.60 Kg	0.48 g	0.40 Kg
[ひとくちりんごゼリー]	袋(LL)							
A ぶるりんゼリーりんご22g	1人2個	外袋に切り込みを入れる	643.00 袋	明食	2.00 個	413.00 袋	2.00 個	230.00 袋
〇19日(木)納品		常温で良い						

【山梨市学校給食センター 11月 指示書】 2023年 11月 08日 水曜日	行事等	いい歯の日給食(地産地消)	小学校	中学校
			1718	868
			1728	2586

料理名／食品名	容器	器具	食器他	倍率	小学校		中学校	
	切り方	調理・他	発注量	業者	一人分量	発注量	一人分量	発注量
[牛乳]								
A 牛乳200ml			2581.00 本	牛乳	1.00 本	1713.00 本	1.00 本	868.00 本
			はし					
[★鶏ごぼうご飯]	ご飯	しゃもじ(2)	ご飯	1.6				
精白米 10K	28釜	水③米6K(混ぜごはん)	168.00 Kg	米	55.00 g	93.00 Kg	88.00 g	75.00 Kg
こいくちしょうゆ1.8L			1.90 Kg	萬年	0.60 g	1.07 Kg	0.96 g	0.83 Kg
米油1350g		炒め煮る(℃)	0.90 Kg	萬年	0.30 g	0.48 Kg	0.48 g	0.42 Kg
国産鶏もも肉(皮無)(小間)			38.00 Kg	精肉	12.00 g	21.00 Kg	19.20 g	17.00 Kg
●洗いごぼう	さががき		31.00 Kg	青果	9.00 g	17.10 Kg	14.40 g	13.90 Kg
●にんじん	せん切り		15.00 Kg	青果	4.50 g	8.00 Kg	7.20 g	7.00 Kg
A 焼き竹輪半月スライス1K			5.00 Kg	丼ノ	1.50 g	3.00 Kg	2.40 g	2.00 Kg
三温糖 1K			3.10 Kg	萬年	1.00 g	1.71 Kg	1.60 g	1.39 Kg
こいくちしょうゆ1.8L			9.30 Kg	萬年	3.00 g	5.13 Kg	4.80 g	4.17 Kg
清酒 1.8L(秋田想い)			1.60 Kg	清水	0.50 g	0.91 Kg	0.80 g	0.69 Kg
ザラメ ット和風だし粉1K			0.30 Kg	給食	0.10 g	0.16 Kg	0.16 g	0.14 Kg
本みりん 1.8L			1.60 Kg	明食	0.50 g	0.91 Kg	0.80 g	0.69 Kg
(冷)いんげんカット国産500g	解凍	炊き上がったごはんを混ぜる	31.00 袋	明食	5.00 g	17.10 袋	8.00 g	13.90 袋
[★シシャモのカレー揚げ]	焼物+網	トンゲ(小1)	角皿	1.2				
ししゃもM 1.2年1個3年~2		衣付け	2970.00 本	山東	2.00 本	2947.00 本	0.00 本	0.00 本
ししゃもL			1750.00 本	山東	0.00 本	0.00 本	2.00 本	1736.00 本
※ししゃも前々日納品冷蔵保管								
片栗粉2K		先に片栗まぶす	4.00 Kg	萬年	1.50 g	2.50 Kg	1.80 g	1.00 Kg
A 天ぷら粉吟天1Kg		どろつけ	31.00 Kg	甲信	11.00 g	17.00 Kg	13.20 g	12.00 Kg
特製カレーパウダー400g		揚げる(℃)	0.80 Kg	丼ノ	0.30 g	0.50 Kg	0.36 g	0.30 Kg
食塩 5K			550.00 g	明食	0.20 g	300.00 g	0.24 g	200.00 g
水			0.00 Kg		0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	0.00 Kg
米ぬか油(揚げ物機用)			13.85 Kg	萬年	5.00 g	8.64 Kg	6.00 g	5.21 Kg
[小松菜のごまあえ]	サラダ+氷	ギザ(中1)	角皿	1.2				
●こまつな	20mm	ポイル冷却(℃)	90.00 Kg	青果	27.50 g	56.00 Kg	33.00 g	34.00 Kg
もやし		ポイル冷却(℃)	94.00 Kg	青果	33.00 g	58.60 Kg	39.60 g	35.40 Kg
ホーローホーン国産1K		ポイル冷却(℃)	15.00 Kg	丼ノ	5.50 g	9.20 Kg	6.60 g	5.80 Kg
三温糖 1K			3.00 Kg	萬年	1.10 g	1.90 Kg	1.32 g	1.10 Kg
こいくちしょうゆ1.8L			7.30 Kg	萬年	2.64 g	4.55 Kg	3.17 g	2.75 Kg
いりごま白 1K		ステコン調理(℃)	1.50 Kg	丼ノ	0.55 g	1.00 Kg	0.66 g	0.50 Kg
すりごま白 1K		ステコン調理(℃)	1.50 Kg	丼ノ	0.55 g	1.00 Kg	0.66 g	0.50 Kg
		和える						
[さつまいもの豆乳汁(170)]	汁物	お玉(中2)(大2)	汁物	1.2				
水		煮る(℃)	333.00 Kg		120.00 g	208.00 Kg	144.00 g	125.00 Kg
国産煮干し 1K		だしとり	9.00 Kg	明食	3.00 g	5.00 Kg	3.60 g	4.00 Kg
刻み油揚げ1K			9.00 Kg	丼ノ	3.00 g	6.00 Kg	3.60 g	3.00 Kg
(生)ぶなしめじ(根切り)1K			22.00 Kg	丼ノ	8.00 g	13.60 Kg	9.60 g	8.40 Kg
●サツマイモ ※小学校でとれた物含む	いちよう10	※学校のいもを3釜に均等に	76.00 Kg	学校・青果	25.00 g	47.40 Kg	30.00 g	28.60 Kg
はくさい	1/6 10mm	分けてください	44.00 Kg	青果	15.00 g	27.60 Kg	18.00 g	16.60 Kg
白みそ10K			2.00 箱	明食	7.40 g	1.00 箱	8.88 g	1.00 箱
白みそ 1K			1.00 Kg	明食	0.01 g	1.00 Kg	0.01 g	0.00 Kg
成分無調整豆乳1L	最後に入れる ※沸騰させない		42.00 Kg	丼ノ	15.00 g	26.00 Kg	18.00 g	16.00 Kg
ねぎ	小口 3mm		37.00 Kg	青果	8.00 g	23.00 Kg	9.60 g	14.00 Kg

【山梨市学校給食センター 11月 指示書】

2023年 11月 10日 金曜日

行事等

八幡小5年給食なし(校外学習)

小学校

中学校

1698

872

1707

2570

料理名/食品名	容器	器具	食器他	倍率	小学校		中学校	
	切り方	調理・他	発注量	業者	一人分量	発注量	一人分量	発注量
[牛乳]								
A 牛乳200ml			2565.00 本	牛乳	1.00 本	1693.00 本	1.00 本	872.00 本
			はし・スプーン					
[★麦ごはん(井用)]	ご飯	しゃもじ(2)	井	1.6				
精白米 10K	31釜	水①米6K麦600g(麦ごはん)	186.00 Kg	米	60.00 g	102.29 Kg	96.00 g	83.71 Kg
米粒麦 5K			18.60 Kg	米	6.00 g	10.23 Kg	9.60 g	8.37 Kg
[★ビビンバ(肉)]	煮物	ギザ(中1)	井	1.3				
米油1350g		炒め煮	1.10 Kg	萬年	0.40 g	0.65 Kg	0.52 g	0.45 Kg
●にんにく	みじん		1.80 Kg	青果	0.60 g	1.10 Kg	0.78 g	0.70 Kg
国産豚もも肉 ビビンバ 細切	水は入れずに酒を振りながら炒める		143.00 Kg	精肉	50.00 g	85.30 Kg	65.00 g	56.70 Kg
清酒 1.8L(秋田想い)	肉1060gアレルギー室へ		2.00 Kg	清水	0.70 g	1.20 Kg	0.91 g	0.80 Kg
こいくちしょうゆ1.8L			2.90 Kg	萬年	1.00 g	1.77 Kg	1.30 g	1.13 Kg
無添加焼肉のたれ1.2kg			8.00 本	明食	3.00 g	5.00 本	3.90 g	3.00 本
三温糖 1K			2.80 Kg	萬年	1.00 g	1.70 Kg	1.30 g	1.10 Kg
[★ビビンバ(野菜)新]	焼物+氷	ギザ(中1)	井	1.3				
にんじん	せん切り	ボイル冷却(℃)	23.00 Kg	青果	8.00 g	14.00 Kg	10.40 g	9.00 Kg
もやし		ボイル冷却(℃)	103.00 Kg	青果	35.00 g	62.00 Kg	45.50 g	41.00 Kg
●ほうれんそう	20mm	ボイル冷却(℃)	63.00 Kg	青果	20.00 g	37.80 Kg	26.00 g	25.20 Kg
こいくちしょうゆ1.8L		※ゆですぎ注意	8.50 Kg	萬年	3.00 g	5.10 Kg	3.90 g	3.40 Kg
三温糖 1K		完全に沸かしてから入れる	5.60 Kg	萬年	2.00 g	3.40 Kg	2.60 g	2.20 Kg
穀物酢1.8L			1.80 Kg	明食	0.60 g	1.00 Kg	0.78 g	0.80 Kg
純正ごま油 1650g			5.70 Kg	甲信	2.00 g	3.43 Kg	2.60 g	2.27 Kg
コチュジャン1K			1.80 本	甲信	0.60 g	1.10 本	0.78 g	0.70 本
食塩1K			570.00 g	明食	0.20 g	350.00 g	0.26 g	220.00 g
いりごま白 1K		スチコン	1.50 Kg	杉ノ	0.50 g	1.00 Kg	0.65 g	0.50 Kg
A 錦糸たまご1kg		ボイル冷却(℃)	23.00 Kg	山東	8.00 g	14.00 Kg	10.40 g	9.00 Kg
[もずくのスープ(170)]	汁物	お玉(中2)(大2)	汁物	1.2				
水		煮る(℃)	331.00 Kg		120.00 g	206.00 Kg	144.00 g	125.00 Kg
玉ねぎ	3mm		29.00 Kg	青果	10.00 g	18.00 Kg	12.00 g	11.00 Kg
冷凍サイコロ豆腐 1K			55.00 Kg	山東	20.00 g	34.10 Kg	24.00 g	20.90 Kg
ホール・ネーコン国産1K			20.00 Kg	杉ノ	7.00 g	12.00 Kg	8.40 g	8.00 Kg
ナチュラル・ット中華スープストック1K			1.90 Kg	給食	0.70 g	1.17 Kg	0.84 g	0.73 Kg
ナチュラル・ット鶏がらスープの素1K			1.90 Kg	給食	0.70 g	1.17 Kg	0.84 g	0.73 Kg
食塩5K			690.00 g	明食	0.25 g	426.00 g	0.30 g	264.00 g
うすくちしょうゆ1.8L			2.80 Kg	萬年	1.00 g	1.75 Kg	1.20 g	1.05 Kg
A 冷凍塩抜きもずく1K		解凍	47.00 Kg	杉ノ	17.00 g	29.20 Kg	20.40 g	17.80 Kg
ねぎ	小口 3mm		32.00 Kg	青果	7.00 g	19.90 Kg	8.40 g	12.10 Kg
[◎ぶどうゼリー&ナタデココ]	サラダ+氷	おたま(中)	小皿	1.2				
カットゼリー(国産ぶどう)1K	納品後冷蔵	和える(℃)	179.00 Kg	甲信	65.00 g	111.00 Kg	78.00 g	68.00 Kg
ナタデココ1.5K(個形1K)			69.00 袋	杉ノ	25.00 g	42.80 袋	30.00 g	26.20 袋

行事等

小学校	中学校
1729	862
1742	2591

料理名／食品名	容器	器具	食器他	倍率	小学校		中学校		
	切り方	調理・他	発注量		業者	一人分量	発注量	一人分量	発注量
〔牛乳〕 A 牛乳200ml			2586.00 本 はし・スプーン		牛乳	1.00 本	1724.00 本	1.00 本	862.00 本
〔ミートソース焼きそば麺〕	ご飯	トング(大1)	大皿	1.3					
蒸し中華めん1Kチルド袋		スチコンホット(℃)	287.00 Kg	明食	100.0 g	175.00 Kg	130.0 g	112.00 Kg	
米油1350g		炒める(℃)	1.70 Kg	萬年	0.60 g	1.00 Kg	0.78 g	0.70 Kg	
ユニR焼そばソース1.8L			18.00 本	杵ノ	11.00 g	11.00 本	14.30 g	7.00 本	
キャベツ	20mm	直前ボイル(℃)	117.00 Kg	青果	35.00 g	71.00 Kg	45.50 g	46.00 Kg	
もやし		直前ボイル(℃)	44.00 Kg	青果	15.00 g	26.70 Kg	19.50 g	17.30 Kg	
青ピーマン	1/2 3mm	直前ボイル(℃)	17.00 Kg	青果	5.00 g	10.40 Kg	6.50 g	6.60 Kg	
〔焼きそば(ミートソース) 130〕	汁物	お玉(中1)	大皿	1.3					
米油1350g		炒め煮る(℃)	1.30 Kg	萬年	0.42 g	0.80 Kg	0.55 g	0.50 Kg	
にんにく	みじん		1.30 Kg	青果	0.42 g	0.80 Kg	0.55 g	0.50 Kg	
国産豚もも挽肉			90.00 Kg	精肉	31.50 g	54.70 Kg	40.95 g	35.30 Kg	
玉ねぎ	みじん		85.00 Kg	青果	28.00 g	51.70 Kg	36.40 g	33.30 Kg	
(冷)ソーオンダ イ90 1K			40.00 Kg	明食	14.00 g	24.30 Kg	18.20 g	15.70 Kg	
セロリ	みじん		9.00 Kg	青果	2.10 g	5.40 Kg	2.73 g	3.60 Kg	
にんじん	みじん		15.00 Kg	青果	5.00 g	9.00 Kg	6.50 g	6.00 Kg	
チルド かつお節有塩500g			510.00 g	給食	0.18 g	310.00 g	0.23 g	200.00 g	
チルド かつお節ストック1K			1.00 Kg	給食	0.35 g	0.60 Kg	0.46 g	0.40 Kg	
三温糖 1K			0.50 Kg	萬年	0.18 g	0.30 Kg	0.23 g	0.20 Kg	
カットトマト1号缶	異物除去	良く煮て酸味をとばす	17.00 缶	甲信	15.00 g	10.00 缶	19.50 g	7.00 缶	
マリナーラソース 1号缶			10.00 缶	甲信	10.50 g	6.00 缶	13.65 g	4.00 缶	
トマトケチャップ3K袋			30.00 Kg	甲信	10.50 g	18.00 Kg	13.65 g	12.00 Kg	
ユニR焼そばソース1.8L			3.00 本	杵ノ	2.00 g	2.00 本	2.60 g	1.00 本	
食塩 5K			290.00 g	明食	0.10 g	180.00 g	0.13 g	110.00 g	
コショウ300g			30.00 g	甲信	0.01 g	20.00 g	0.01 g	10.00 g	
清酒 1.8L(秋田想い)			3.00 Kg	清水	1.00 g	1.80 Kg	1.30 g	1.20 Kg	
〔コーンコロケ〕	焼物+網	トング(大1)	角皿						
A こんなに国産コーン40g(コロケ)		揚げる(℃)	1740.00 個	杵ノ	1.00 個	1740.00 個	0.00 個	0.00 個	
A こんなに国産コーン60g(コロケ)			880.00 個	杵ノ	0.00 個	0.00 個	1.00 個	880.00 個	
米ぬか油(揚げ物機用)			15.00 Kg	萬年	5.00 g	9.00 Kg	7.00 g	6.00 Kg	
〔ブロッコリーとハムのサラダ〕	煮物+氷	ギザ(中1)	角皿	1.2					
(冷)ブロッコリー20/35 1K		ボイル冷却(℃)	55.00 Kg	杵ノ	19.80 g	34.30 Kg	24.00 g	20.70 Kg	
(冷)カリフラワーM500g		ボイル冷却(℃)	44.50 Kg	杵ノ	16.50 g	28.90 Kg	18.00 g	15.60 Kg	
だいこん	いちよう3	ボイル冷却(℃)	43.00 Kg	青果	14.30 g	28.00 Kg	15.60 g	15.00 Kg	
A 無添加ボンレスハム(短冊)		スチコンで蒸す冷却(℃)	18.00 Kg	精肉	6.60 g	11.70 Kg	7.20 g	6.30 Kg	
ノボルト あめ色玉ねぎ1L			22.00 本	杵ノ	7.92 g	13.70 本	9.60 g	8.30 本	
〔桃のパパロア〕	サラダ+氷	お玉(中1)	小皿	1.2					
A フルチーベース 1Kピーチ	常温にしておく(冷蔵庫に入れない)		97.00 Kg	明食	35.00 g	61.00 Kg	42.00 g	36.00 Kg	
A 調理用牛乳 1L		和える(℃)	70.00 本	牛乳	25.00 g	44.00 本	30.00 g	26.00 本	
A 生クリーム(植物性脂肪) 1L			28.00 本	甲信	10.00 g	18.00 本	12.00 g	10.00 本	
A 黄桃ダ イカット1号缶(山梨県)	缶あけ汁切り冷却		32.00 缶	甲信	20.00 g	20.00 缶	24.00 g	12.00 缶	