資料５　給食センター献立指示書（案）

5 月 1 日()			A: 乳アレルギー有
料理名／食品名	一人分量	切り方	調 理 方 法 等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[ハヤシライス]			
なたね油	0.5 g		
A 豚もも(脂身付き、小間切)	18 g		油・豚肉・にんにく炒める
おろしにんにく	0.4 g		→人参・玉ねぎ→じゃがいも→
にんじん	10 g	いちょう５mm	湯→ﾄﾏﾄ缶【ｱｸをとる】ﾏｯｼｭﾙｰﾑ→調味料
玉葱	60 g	５mm幅	→ﾙｳ→ｹﾁｬｯﾌﾟ・ｿｰｽ→ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ
じゃがいも	25 g	ｲﾁｮｳ１cm	【温度確認】→配缶
水	50 g		
★ﾀﾞｲｽﾄﾏﾄ缶詰(液汁込み)	10 g		＊ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ→ｽﾁｺﾝ使用
★国産ﾏｯｼｭﾙｰﾑｽﾗｲｽ(1kg)	8 g		
A 鳥がらだし	5 g		
三温糖	0.35 g		
食塩	0.1 g		
グリンピース(冷凍)	5 g		
ハヤシルウ	13 g		
ケチャップ	5 g		
ウスターソース	2.5 g		
[ツナキュウリサラダ]			
★北海道ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1kg)	10 g		・ｺｰﾝ→水拭き・ｱﾙｺｰﾙ拭きし開封→異物確認
きゅうり(果実、生)	15.12 g	３mm幅	・ｷｭｳﾘ→ｽﾁｺﾝ・ｷｬﾍﾞﾂ→ﾎﾞｲﾙ【温度確認】
キャベツ	20.73 g	７mm幅	→冷却機【温度確認】
★まぐろ油漬(ﾗｲﾄ、1kg)	9.76 g		・和える【温度確認】配缶
玉ねぎドレッシング	7.32 g		
[元気ヨーグルト]			
ソフール元気ヨーグルト	1 個	A:乳	学校直送後ｸﾗｽ分け

5 月 2 日()　　A:　乳アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[主食小学校]			
牛乳	1 本		
[パン4]			
A パン４	1 個	A：乳あり	
[鮭のコーンマヨやき]		スチコン	
鮭切り身	50 g		鮭を酒につける。
酒	1.2 g	魚取り扱い注意	小麦粉をつけて焼く
A 薄力粉	3.6 g		60%　220℃　8分
A ｴｯｸﾞﾌﾘｰﾏﾖﾈｰｽﾞ（卵不使用）	6 g		マヨドレ・クリームコーン・粉チーズ
★ﾀｲ産ｸﾘｰﾑｺｰﾝ缶詰(3kg)	6 g		パセリを混ぜて焼けた鮭にのせる
A 粉チーズ	1.5 g	A：乳	コンビ60%　220℃2分
乾燥パセリ	0.12 g		温度測定→配缶
[ほうれん草のソテー]			釜
★ほうれん草(ﾊﾞﾗ凍、1kg)	40 g		油→ウインナー→人参→ほうれん草
A カットウィンナー	6 g		→コンソメ→温度測定→配缶
人参	10 g	せん切り	
コンソメ	0.3 g		
炒め油	1.2 g		温度測定→配缶
[春雨スープ]		釜	
★ﾀｲ産緑豆春雨(ｶｯﾄ、500g)	3 g	ボイル	湯→にんじん・たまねぎ
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.3 g	水で戻す	（しょうゆ・コンソメ）
キャベツ	18 g	千切り	キャベツ・小松菜（軸）
玉葱	12 g	スライス	春雨→わかめ・小松菜の葉
人参	6 g	千切り	
小松菜	6 g	２ｃｍ	温度測定→配缶
醤油	1 g		
コンソメ	1 g		
水	100 g		
[いちご]			
いちご	2 個		流水洗浄
			手袋使用
			配缶

5 月 3 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯 (中) →配缶
水	96 g		
[鶏肉のｽﾀﾐﾅｿｰｽあえ]			
A だいず全粒(国産、乾)	5 g	前日戻す	大豆:澱粉つける→揚げる(中)
A 鶏若鶏肉ムネ	36 g		→保管
食塩	0.09 g	下味用	鶏肉:塩ｺｼｮｳで下味→でん粉
こしょう(白、粉)	0.03 g	下味用	つける→揚げる(中)→保管
じゃがいもでん粉	5.25 g		いも : 揚げる(中)→保管
じゃがいも	30 g	一口大	ﾀﾚ:調味料→葱(中)→保管
キャノーラ油	2.4 g		ごま:いる(中)
A ごま油	0.3 g		釜:和える(中)→配缶
国産おろしにんにく1kg	0.6 g		
三温糖	1.7 g		幼稚園；大豆、とうがらしなし
A 本醸造四季造り醤油	1.7 g		
料理専用の清酒	1.7 g		
とうがらし(粉)	0.02 g		
葉ねぎ(葉、生)	3.5 g	5mm幅	
A ごま(いり)	1 g		
[もやしのお浸し]			
こまつな(葉、生)	15 g	2cm幅	小松菜、もやし:ボイル(中)
もやし	30 g		→冷却機(中)→もやし捨て醤油
A こいくちしょうゆ(捨て)	g		→絞る
A 本醸造四季造り醤油	2 g		ﾀﾚ:加熱(中)→冷却
学校給食用本みりんP	0.6 g		
花かつお破砕品	1 g	いる	釜消毒→和える(中)→配缶
[キャベツの味噌汁]			
にんじん	10 g	ｲﾁｮｳ5mm	湯･だし→人参【ｱｸ】→玉葱→
玉葱	20 g	5mmｽﾗｲｽ	ｷｬﾍﾞﾂ→えのき→油揚げ→味噌
キャベツ	20 g	1cm幅	→ﾜｶﾒ(中)→配缶
えのきたけ(生)	10 g	2等分	
A ★冷凍油揚げ(ｶｯﾄ、500g)	5 g		
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.5 g	水で戻す	
A 料理店(白みそ)1kg	5 g		
A 業務用赤だしみそ	4.5 g		
鰹の素富士印(75g×5)	1.63 g		
水	102.8 g		

5 月 4 日()　　A:　卵アレルギー有

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[りんごパン]			
A ﾘﾝｺﾞﾁｯﾌﾟ入ﾛｰﾙﾊﾟﾝ50g	1 個	A：乳あり	
[ふんわりオムレツ]			
A ふんわりオムレツ	1 個	A：卵	スチコン→温度→配缶
[小松菜のソテー]			
小松菜	19.51 g	２cm幅	油→人参
にんじん	7.1 g	せん切り	→ｺｰﾝ→小松菜→
★北海道ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1kg)	12.2 g		ﾂﾅ→調味料→温度
なたね油 (炒め油)	0.24 g		→配缶
★まぐろ油漬(ﾎﾜｲﾄ、1kg)	7.81 g		
食塩	0.2 g		
こしょう(白、粉)	0.02 g		
[レバー肉団子のスープ]			
A ﾚﾊﾞｰ肉団子(1k、8g/個)	24.39 g		湯→玉葱→人参
玉葱	13.75 g	横一本1cm	→ｱｸ→ｴﾉｷ→肉団子→
キャベツ	20.73 g	1cm幅	ｷｬﾍﾞﾂ→調味料→
葉ねぎ(葉、生)	3.87 g	5mm幅	ネギ→温度→配缶
にんじん	4.73 g	いちょう	
えのきたけ(生)	8.3 g	２等分	
チキンコンソメ	0.62 g		
A こいくちしょうゆ	0.74 g		
食塩	0.24 g		
こしょう(白、粉)	0.18 g		
A 鳥がらだし	2.44 g		
水	87.81 g		
[ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰﾀﾙﾄ]			
A お米deブルーベリータルト	1 個		学校直送後ｸﾗｽ分け

5 月 5 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[あじの照り焼き]			
あじ(生)	50 g		魚に下味をつける（３０分）
しょうゆ	3 g		→スチコン(中)→配缶
三温糖	0.9 g		
酒	3 g		
本みりん	3 g		
水	1 g		
[筑前煮]			
A 若鶏肉モモ 1.5cm角切り	14.65 g		干ししいたけ戻す
なたね油	0.45 g		・こんにゃく→ﾎﾞｲﾙしあく抜きしておく
洗いごぼう	10.03 g	乱切り	・油で鶏肉を炒める【ｽﾊﾟﾃﾗ交換】→
洗いれんこん	7.71 g	乱切り	人参・ごぼう・れんこん・しいたけ・こんにゃく
★国産乾椎茸(足切、500g)	0.4 g	１／６ｶｯﾄ	→だし・調味料→里芋→いんげん→
にんじん	15 g	ｲﾁｮｳ5mm	【温度確認】→配缶
★角切こんにゃく(1kg)	15 g	ﾎﾞｲﾙ	
さといも	18 g	ｲﾁｮｳ１ｃｍ	＊いんげん→ｽﾁｺﾝ使用
A こいくちしょうゆ	2.51 g		
三温糖	0.96 g		
みりん風調味料	0.45 g		
★国産いんげん(ｶｯﾄ、1kg)	4.2 g		
だし汁	9.26 g		
[わかめの味噌汁]			
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.9 g		湯をわかしだしをとる
玉葱	10 g	５mm幅	（筑前煮用のだしもあわせてとる）
A 豆腐(木綿豆腐)	20 g	さいの目	大根→玉ねぎ→えのき→豆腐【温度確認】
だいこん	15.17 g	５mm幅	→味噌→ねぎ・わかめ→【温度確認】
えのきたけ(生)	5 g	ほぐす	→配缶
葉ねぎ(葉、生)	3.87 g	５mm幅	
鰹の素富士印(200g×5P)	1.87 g		
A 合わせみそ	8.99 g		
水	130 g		

5 月 6 日()　　A:　卵アレルギー有

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[鶏ごぼうごはん]			
★精米10kg(自校用)	70 g		炊飯→温度測定
清酒(上撰)	3.5 g		
A こいくちしょうゆ	3.5 g		
ささがけごぼう(生)	9.76 g		
A 若鶏肉モモ(皮付、小間)	14.63 g		油→肉→人参→
A ★冷凍油揚げ(ｶｯﾄ、500g)	5 g		ｺﾞﾎﾞｳ→調味料
にんじん	5 g	せん切り	油揚げ→温度
なたね油 (炒め油)	0.29 g		→ご飯とあえる→温度測定
三温糖	0.48 g		→配缶
みりん(本みりん)	1.92 g		
A こいくちしょうゆ	3.2 g		
[浜名湖のり入り卵焼き]			
青のり入り卵焼き	1 個	A:卵	ボイル→温度測定→配缶
[豆腐と冬瓜のみそ汁]			
A 豆腐(木綿豆腐)	26.83 g	さいの目	ﾀﾞｼ→人参→玉葱→ｴﾉｷ
にんじん	5 g	5mmｲﾁｮｳ	→冬瓜→豆腐→
とうがん	17.07 g	1cmｲﾁｮｳ	味噌→ねぎ→温度
えのきたけ(生)	6.22 g	２等分	→配缶
玉葱	13.75 g	横一本6mm	
葉ねぎ(葉、生)	4.59 g	小口切り	
A 赤みそ	2.93 g		
A 白みそ	4.88 g		
鰹の素 富士(200g×5)	1.46 g		
水	97.56 g		
[スイートポテト]			
お米deｽｲｰﾄﾎﾟﾃﾄ	1 個		学校直送後ｸﾗｽ分け

5 月 7 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[中華めんｋ]			
A 中華めん80g	1 食		
[鶏肉の唐揚げ]			
A 若鶏肉モモ 2cm角切り	42.05 g		・鶏肉に下味をつけておく
おろしにんにく	0.2 g		(にんにく・しょうが・醤油・酒)
おろししょうが	0.4 g		・鶏肉にでん粉をつけ揚げる
A こいくちしょうゆ	2.3 g		【温度確認】配缶
清酒(純米酒)	1.3 g		
じゃがいもでん粉	7 g		
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	4 g		
[甘夏サラダ]			
甘夏みかん缶詰 (身割れ)	20 g		缶詰→消毒→開缶
キャベツ	25 g	7mm幅	・ｷｬﾍﾞﾂ→ﾎﾞｲﾙ、きゅうり→ｽﾁｺﾝ
きゅうり	5 g	５mm輪切り	【温度確認】冷却機【温度確認】
柑橘ドレッシング	9 g		・和える【温度確認】→配缶
[塩ラーメン]			
水	120 g		湯を沸かす→豚肉→人参【ｱｸをとる】
A 豚もも(脂身付き、小間切)	20 g		→ｺｰﾝ→鳥ｶﾞﾗ→なると・ｼﾅﾁｸ
にんじん	10 g	せん切り	→もやし→ｽｰﾌﾟ→にんにくしょうが
ｽｲｰﾄｺｰﾝ･ｶｰﾈﾙ冷凍	9 g		→ほうれん草・ねぎ→【温度確認】
A 鳥がらだし	2 g		→配缶
A ★なると巻(半月ｽﾗｲｽ、1kg)	4.5 g	ほぐす	
ﾀｹﾉｺ(ｼﾅﾁｸ、塩蔵、塩抜き)	4.5 g		
もやし	25 g		
塩ラーメンスープ	13 g		
おろしにんにく	0.3 g		
おろししょうが	0.3 g		
★ほうれん草(ﾌﾞﾛｯｸ凍、1k)	9 g		
葉ねぎ(葉、生)	5 g	５mm幅	

5 月 8 日()　　A:　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[さわら西京焼き]			
さわら(生)	40 g		鰆、調味料つける→スチコン（中）
A 米みそ(白みそ)	4 g		→配缶
三温糖	1.5 g		
清酒(上撰，1.8L)	1 g		
みりん(本みりん，1.8L)	1 g		
水	3 g		
[五目大豆煮]			
A だいず全粒(国産、乾500g)	4.5 g		大豆；下ゆで（中）
A 鶏成鶏肉モモ(皮付き、生)	6 g	こま	蒟蒻；下ゆで（中）
にんじん	7 g	いちょう4㎜	枝豆:スチコン(中)→保管
★短冊こんにゃく(1kg)	6 g		
洗いごぼう	7 g	半月５㎜	鶏肉→人参、ごぼう→大豆、蒟蒻
焼きちくわ(30g)	3.5 g	輪切り	→調味料→竹輪→枝豆→（中）
A ★国産むき枝豆(1kg)	2 g		→配缶
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	2.4 g		
みりん(本みりん，1.8L)	1.2 g		※幼稚園　枝豆なし
三温糖	1.2 g		
だし汁	4 g		
[かき玉汁]			
にんじん	4 g	いちょう4㎜	だし汁
玉葱	15 g	横一4㎜	→人参、玉葱→えのき→かまぼこ
A 豆腐(木綿豆腐)	20 g	さいの目	豆腐（中）→調味料→水溶き澱粉
えのきたけ(生)	7 g	２等分	→卵→法蓮草→（中）→配缶
A やさしい海の板なし蒲鉾白	4 g	いちょう4㎜	
A ★国産凍結全卵(殺菌、1kg)	20 g	A卵	
★ほうれん草(ﾊﾞﾗ凍、1kg)	4 g		
食塩(1kg)	0.52 g		
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	2 g		
じゃがいもでん粉	1 g		
鰹の素富士印（200g×5）	2.03 g		
水	116 g		
[りんご]			
A りんご(生)	0.17 個		手袋使用・専用まな板・包丁使用
			流水洗浄→1/6カット
			→配缶
			幼稚園；1/8カット

5 月 9 日()　　A:　乳アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[黒糖丸型ﾊﾟﾝ]			
A 黒糖入丸型ﾊﾟﾝ40g	1 個	A:乳あり	
A 黒糖入丸型ﾊﾟﾝ50g	1 個		
A 黒糖入丸型ﾊﾟﾝ60g	1 個		
[海老芋コロッケ]			
A ★県内産海老芋ｺﾛｯｹ(40g)	1 個		コロッケ；揚げる（中）→配缶
★米白絞油(18L缶､16.5kg)	4 g		
[グリーンサラダ]			
ブロッコリー	8 g	小房	ｷｬﾍﾞﾂ；ﾎﾞｲﾙ､ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ､枝豆；ｽﾁｺﾝ
キャベツ	25 g	短冊５mm	（中）→冷却機（中）
A むきえだまめ(冷凍)国産	5 g		★和える（中）→配缶
A 具だくさん玉葱ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	6.67 g		※幼稚園　枝豆なし
[クリームスープ]			
A 鶏成鶏肉モモ(皮付き､生)	10 g	こま	ﾎﾜｲﾄﾙｳ；バター、小麦粉加熱（中）
ぶどう酒(赤，1.8L)	0.8 g		
玉葱	52 g	横一４mm	
にんじん	6 g	いちょう４mm	油→肉、ワイン→玉葱、人参
じゃがいも	33.5 g	一口大	→じゃが芋→湯→鶏ガラ→
★国産ﾏｯｼｭﾙｰﾑｽﾗｲｽ(1kg)	5 g		ﾏｯｼｭﾙｰﾑ、白菜→塩胡椒、ｺﾝｿﾒ
はくさい	11 g	短冊１ｃｍ	→牛乳→ルウ→パセリ→（中）→配缶
なたね油（1.5L)	0.3 g		
食塩(1kg)	0.55 g		
こしょう(300g) S&B	0.02 g		
A 小麦粉（1kg)	3.2 g		
A 有塩バター	3.2 g	A乳	
A ★牛乳200cc(調理用)	36 g	A乳	
A チキンコンソメ	0.5 g		
A 鳥がらだし	7 g		
水	35 g		
パセリ(乾･80g)	0.02 g		

5 月 10 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[コーンシューマイ]			
コーンシューマイ	2 個		スチコン（中）→配缶
[チンジャオロース]			
青ピーマン	8 g	せん切り	ﾋﾟｰﾏﾝ；スチコン（中）→冷却機（中）
A ごま油(1.65L)	0.8 g		ごま油、にんにく、生姜→
A 豚ﾓﾓ	24 g	せん切り	肉→人参→たけのこ→調味料
しょうが(根茎、生)	0.22 g	おろす	→水溶き澱粉→（中）→配缶
にんにく(りん茎、生)	0.42 g	おろす	
にんじん	6 g	千切	
★ﾀｹﾉｺ水煮ﾊﾟｯｸ(千切、1kg)	16.33 g		
ｵｲｽﾀｰｿｰｽ(480g)　ﾕｳｷ	0.56 g		
清酒(上撰, 1.8L)	1.6 g		
三温糖	1.1 g		
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	3 g		
こしょう(混合、粉)	0.01 g		
じゃがいもでん粉	0.3 g		
[もやしのｽｰﾌﾟ]			
もやし	20 g		
にんじん	5 g	千切	
えのきたけ(生)	5 g	２等分	
チンゲンツァイ(葉、生)	10 g	２ｃｍ	湯→ベーコン→人参→もやし、
A ﾍﾞｰｺﾝ　乳卵小麦なし短冊	8 g		えのき→豆腐（中）→調味料
A 豆腐(木綿豆腐)	20.5 g	さいの目	→青梗菜→ごま油→（中）→配缶
中華だし	0.9 g		
食塩(1kg)	0.28 g		
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	1.8 g		
水	120 g		
A ごま油(1.65L)	0.5 g		

5 月 11 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[大豆とジャコと芋の甘辛揚]			
A だいず全粒(国産、乾)	9 g	ﾎﾞｲﾙ	大豆は前日浸漬する
じゃがいもでん粉	3 g		・三温糖・しょうゆ合わせておく
A ★国産煮干し(500g)	6.84 g		・ごま→炒る→【温度確認】
じゃがいも	25 g	サイコロ	・大豆をﾎﾞｲﾙしでん粉をつけ揚げる【温度確認】
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	4 g		・煮干し→スチコン【温度確認】
三温糖	2.5 g		・じゃがいも→素揚げ【温度確認】
A こいくちしょうゆ	1.25 g		・たれ・大豆・にぼし・じゃがいも・ごま
ごま(いり)	1.5 g		【温度確認】→和える→【温度確認】→配缶
[キャベツの梅和え]			
キャベツ	40 g	7mm幅	・ｷｬﾍﾞﾂ→ﾎﾞｲﾙ、人参→ｽﾁｺﾝ
にんじん	10 g	せん切り	【温度確認】→冷却機→温度確認
かつお節破砕	1.5 g		・かつお節→炒る【温度確認】
ねり梅	1.2 g		・ねり梅・しょうゆ合わせておく
A こいくちしょうゆ	1.8 g		【温度確認】→和える→【温度確認】→配缶
[くきわかめの味噌汁]			
えのきたけ(生)	6 g	2等分	湯をわかしだしをとる（１５分）
A ★国産茎ﾜｶﾒ(ｶｯﾄ、500g)	2.8 g		大根・人参【ｱｸをとる】えのき
A ★冷凍油揚げ(ｶｯﾄ、500g)	5 g		→油揚げ・豆腐【温度確認】→味噌
A 豆腐(木綿豆腐)	14.4 g	さいの目	→茎わかめ・ほうれん草→【温度確認】
だいこん	11.7 g	いちょう7mm	→配缶
にんじん	9.8 g	いちょう7mm	
★ほうれん草(ﾌﾞﾛｯｸ凍、1k)	4.2 g		
鰹の素富士印(200g×5P)	2 g		
水	124.6 g		
A 合わせみそ	10.1 g		

5 月 12 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[減量パン]			
A ロールパン40g	1 個	A:乳あり	
[ほうれん草ソテー]			
★ほうれん草(ﾊﾞﾗ凍、1kg)	24.35 g		油→人参→ｺｰﾝ→ほうれん草
ｽｲｰﾄｺｰﾝ・ｶｰﾈﾙ冷凍(国産)	7.79 g		→調味料→(中)→配缶
にんじん	7.56 g	せん切り	
なたね油	0.49 g		
食塩	0.1 g		
こしょう(白、粉)	0.02 g		
チキンコンソメ	0.29 g		
[カレーうどん]			
A デミうどん１５(250g)	18 g		※うどんは冷凍のまま使用
A 若鶏肉モモ小間切(皮付)	8 g		
にんじん	13 g	せん切り	・油揚げ→油抜き
玉葱	21 g	横一本6mm	水だし→肉・人参→ｱｸ→玉葱
白ねぎ	10 g	５mm幅	→ｶﾚｰ粉ｼﾒｼﾞ白葱→揚げ→麺
ぶなしめじ(生)	5 g	ほぐす	→調味料→葱(中)→配缶
A 油揚げ	5 g	手切り	
葉ねぎ(葉、生)	5 g	５mm幅	※肉の動線に注意
みりん(本みりん)	1.4 g		※ルウは様子を見る
A こいくちしょうゆ	1.8 g		
カレー粉	0.4 g		
A ﾊｳｽ給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸ	9.74 g		
鰹の素富士(200g×5)	1.56 g		
水	107.14 g		
[ミックスゼリー]			
カクテルゼリー	30 g	自然解凍	ゼリー：水ぶき→開封
★輸入ﾊﾟｲﾝ缶(ﾁﾋﾞｯﾄ、1.8kg)	20 g		缶詰:洗浄→消毒→開缶
★黄桃缶詰(15mm角、2.1kg)	20 g		釜消毒→和える(中)→配缶

5 月 13 日()　　A:　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[★ごはん158]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[麻婆ポテト]			
じゃがいも	42.2 g	ｲﾁｮｳ1cm	じゃが芋:素揚げ(中)
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	2.1 g		
ごま油	0.28 g		ごま油→豚肉→にんにく･しょうが
A 豚中型種ひき肉(生)	11.72 g		→人参･たけのこ･しいたけ→調味料
にんにく(おろし)	0.53 g		→にら→澱粉(中)→じゃが
しょうが(おろし)	0.53 g		芋和える(中)→配缶
トウバンジャン	0.05 g		
にんじん	11.37 g	みじん切り	
★ﾀｹﾉｺ水煮(5mmﾀﾞｲｽ、1kg)	11.72 g		
しいたけ(乾椎茸カット)	0.47 g	みじん切り	
三温糖	2.29 g		
A こいくちしょうゆ	1.52 g		
A 米みそ(淡色辛みそ)	4.1 g		
水	4.1 g		
にら(葉、生)	5.57 g	2cmｶｯﾄ	
じゃがいもでん粉	1.06 g		
[とうもろこし]			
ｽｲｰﾄｺｰﾝ(未熟種子、生)	0.25 本	4等分	塩を入れボイル(中)→配缶
[チンゲン菜のスープ]			
玉葱	22 g	横一本6mm	湯→玉ねぎ･人参→なると
にんじん	5.68 g	せん切り	→ﾁﾝｹﾞﾝ菜→調味料→澱粉→
A ★なると巻(半月ｽﾗｲｽ、1kg)	11.72 g		卵（中）→配缶
チンゲンツァイ(葉、生)	19.93 g	2cmｶｯﾄ	
チキンコンソメ	1.17 g		
食塩	0.12 g		
こしょう(白、粉)	0.02 g		
じゃがいもでん粉	1.17 g		
A ★国産凍結全卵(殺菌、1kg)	23.45 g	A:卵	
A こいくちしょうゆ	0.41 g		
水	128 g		

5 月 14 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ロールパン]			
A ﾛｰﾙﾊﾟﾝ50g	1 個	A：乳あり	
[みかんのｼﾞｬﾑ]			
A ★県産みかんｼﾞｬﾑ(15g*40)	1 個		
[白身魚のバジル焼き]			
ホキ（冷凍）	1 切		★下味つける
食塩	0.4 g	★	スチコン→温度測定→配缶
こしょう(白、粉)	0.03 g	★	
国産おろしにんにく(ﾃｰｵｰ)	0.3 g	★	
バジルペースト（冷凍）	2 g	★	
白ワイン	2 g	★	
[ゆでﾌﾞﾛｯｺﾘｰ]			
ブロッコリー	30 g	小房	ｽﾁｺﾝ(中)→冷却機(中)→配缶
A ノンエッグﾏﾖﾈｰｽﾞ	6.9 g		
[かぶのｽｰﾌﾟ]			
かぶ根(皮つき、生)	22.19 g	いちょう	湯→ベーコン→人参→
A ★ｶｯﾄﾍﾞｰｺﾝ(1kg)	9.76 g		ｱｸ→ｶﾞﾗ→ｼﾒｼﾞ→ｴﾉｷ
にんじん	9.47 g	いちょう	カブ→コーン→調味料
ｽｲｰﾄｺｰﾝ・ｶｰﾈﾙ冷凍	4.88 g		→生姜→ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ
ﾁﾝｹﾞﾝ菜	9.76 g	1cm幅	→温度→配缶
ぶなしめじ(生)	6.59 g	手でほぐす	
えのきたけ(生)	6.22 g	２等分	
食塩	0.47 g		
こしょう(白、粉)	0.03 g		
チキンコンソメ	0.37 g		
A 鳥がらだし	2.44 g		
国産おろし生姜(ﾃｰｵｰ)	0.24 g		
A こいくちしょうゆ	0.75 g		
水	68.29 g		

5 月 15 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[厚揚げのそぼろ煮]			
A 鶏若鶏肉ひき肉(生)	15 g		生揚げ；油抜き→カット
玉葱	25 g	横一4mm	酒、砂糖、醤油、生姜→肉→玉葱
にんじん	7 g	いちょう4mm	→人参→生揚げ（中）→水溶き澱粉
A ミニ生揚げ	45 g		→枝豆→（中）→配缶
A ★国産むき枝豆(1kg)	3.5 g		
しょうが(根茎、生)	0.2 g	おろす	枝豆:スチコン(中)→保管
清酒(上撰，1.8L)	0.5 g		※幼稚園　枝豆なし
三温糖	2.5 g		
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	4 g		
じゃがいもでん粉	0.7 g		
[こんにゃくのおかか煮]			
★三角こんにゃく(1kg)	35 g		蒟蒻；下ゆで（中）
花かつお破砕（100g）	0.8 g		鰹節；炒る（中）
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	2 g		だし汁、醤油、みりん→蒟蒻→
みりん(本みりん，1.8L)	1 g		鰹節→（中）→配缶
だし汁	4 g		
[沢煮椀]			
A 豚中型種肩ﾛｰｽ(赤肉、生)	15 g	千切	
にんじん	10 g	せん切り	だし汁
だいこん	7 g	せん切り	→肉→人参、大根、たけのこ→
★ﾀｹﾉｺ水煮ﾊﾟｯｸ(千切、1kg)	15 g		えのき→調味料→小松菜→（中）
えのきたけ(生)	10 g	２等分	→配缶
こまつな(葉、生)	5 g	2.5ｃｍ	
食塩(1kg)	0.56 g		
みりん(本みりん，1.8L)	0.5 g		
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	2 g		
鰹の素富士印（200g×5）	1.9 g		
水	123 g		

5 月 16 日()　　A:卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[主食小学校]			
牛乳	206 g		
[自校炊飯]			
精白米（強化米）	80 g		炊飯（中）→配缶
[ひじきの煮物]		釜	
A ★国産乾燥ひじき(200g)	1.8 g		ひじき水で戻しておく
人参	4 g	小いちょう	こんにゃく下茹でする
A 竹輪	4 g	スライス	だし→にんじん・こんにゃく・ひじき
A ★冷凍油揚げ(ｶｯﾄ、500g)	4 g		あぶらあげ→砂糖・酒・みりん・しょうゆ
★角切りこんにゃく(1kg)	6 g		
清酒(純米酒)	0.9 g		温度測定→配缶
三温糖	1 g		
A 濃いくち醤油	1.2 g		
本みりん	0.7 g		
かつおだし	2 g		
[卵の千草やき]		スチコン	
A 鶏若鶏肉ひき肉	6 g		だし汁・しいたけ・にんじん
干し椎茸	0.2 g	戻してみじん	に砂糖・酒・醤油・塩を入れて煮る
人参	3.6 g	みじん切り	ひきにくを加えてほぐしながら煮る
しいたけ戻し汁	6 g		煮えたら高野豆腐を加えて煮る
かつおだし	6 g		等分した具と卵液・ねぎをよく混ぜ
三温糖	1.2 g		あわせ、シートをひいた鉄板に流し入れる
酒	0.24 g		
醤油	0.72 g		コンビ１８０℃３０％１２～１５分焼く
食塩	0.12 g		温度測定→カット→配缶
A 凍り豆腐（粉）	1.2 g		
A ★国産凍結全卵(殺菌、1kg)	30 g	A:卵	
葉ねぎ	3.6 g	小口切り	
[花麩のすまし汁]		釜	
花麩	1.2 g		麩を水につけてもどす
A ★なると巻(半月ｽﾗｲｽ、1kg)	5 g		だし→たまねぎ→なると→醤油・塩
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.36 g		ふ→わかめ　ねぎ　温度測定→配缶
玉葱	24 g	スライス	
葉ねぎ	2.5 g	小口切り	
醤油	3 g		
水	100 g		
食塩	0.36 g		
昆布エキス	1.4 g		
だしパック	1 g		
[甘夏みかん缶詰]			
A 甘夏みかん(缶詰果肉)	50 g		缶詰：洗浄→消毒→開缶
			手袋使用　配缶
			園児2粒、小学生以上3粒

5 月 17 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[うどん]			
A うどん80g	1 食		
[ちくわのお茶揚げ]			
焼き竹輪1/2カット(魚秀:乳・卵なし)	1 個		幼稚園,1,2年
焼き竹輪1/2カット(魚秀:乳・卵なし)	2 個		3～6年、中学生、職
A 薄力粉(１等)	8.77 g		衣つけ→揚げ(中)→配缶
水	8.77 g		※竹輪ｶｯﾄ→保冷
粉末茶	0.29 g		※加熱前後の食品交差に注意
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	3 g		
[きんぴらごぼう]			
切りごぼう(金平用)	34 g		糸こん→下ゆで
にんじん	8 g	せん切り	油→ｺﾞﾎﾞｳ→人参→調味料
糸こんにゃくｶｯﾄ	8 g		→糸こん→ごま・ごま油
なたね油	0.58 g		→(中)→配缶
A こいくちしょうゆ	1.56 g		
三温糖	0.97 g		
みりん(本みりん)	0.49 g		
ごま油	0.29 g		
白ごま(いり)	0.97 g	いる	
[鶏南蛮汁 （うどん）]			
A 若鶏肉モモ小間切(皮付)	22 g		・椎茸：もどす(戻し汁使用)
しいたけ(乾椎茸カット)	0.49 g		・油揚げ：油抜き
玉葱	21 g	横１本8mm	
白ねぎ	8 g	５mm幅	だし→鶏肉→人参→玉葱→椎茸→
小松菜	9 g	2cm	ｱｸ→酒→調味料→白葱→油揚げ→
にんじん	8 g	せん切り	澱粉→小松菜・葉葱→(中)→配缶
葉ねぎ(葉、生)	6 g	５mm幅	
A 油揚げ	6 g	手切り	※鶏肉の動線に注意
食塩	0.49 g		
A こいくちしょうゆ	5.84 g		
清酒(上撰)	1.95 g		
みりん(本みりん)	1.95 g		
七味唐辛子(粉)	0.01 g		
じゃがいもでん粉	1.95 g		
鰹の素富士(200g×5)	1.43 g		
水	107.14 g		

5 月 18 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[こぎつねごはん]			
水稲穀粒(精白米)	70 g		桜飯を炊く(中)
A こいくちしょうゆ	2.2 g		枝豆:スチコン(中)→保管
食塩	0.3 g		油揚げ:油抜き
清酒(上撰)	3.3 g		油・生姜→肉→油揚げ・ｺｰﾝ→調味料
水	75.97 g		→枝豆→(中)
A 若鶏肉モモミンチ(皮付き)	25 g		→計量し、桜飯と混ぜる。
A 油揚げ	8 g	手切り	→温度測定→配缶
ｽｲｰﾄｺｰﾝ・ｶｰﾈﾙ冷凍(国産)	8 g		※量多め
むきえだまめ(冷凍)	8 g		※幼稚園　枝豆なし
なたね油	0.58 g		
三温糖	1.66 g		
A こいくちしょうゆ	2.24 g		
みりん(本みりん)	0.78 g		
清酒(上撰)	0.78 g		
しょうが(おろし)	0.58 g		
[アジ紀州焼き]			
A アジ紀州漬	1 切		スチコン→温度→配缶
[具だくさん汁]			
①ごま油	0.44 g		だしをとらず野菜の旨味を生かす
②だいこん	20.06 g	いちょう	指示順に炒め煮し、最後にみそを
③にんじん	8.65 g	いちょう	入れる。→温度測定→配缶
④玉葱	12.57 g	スライス	
⑤じゃがいも	20.06 g	いちょう	
⑥水	147.06 g		あくとり
⑦豆腐(木綿豆腐)	17.83 g	さいの目	中心温度確認
⑧ねぎ	4.19 g	小口切り	
⑨米みそ(淡色辛みそ)	4.9 g		
⑨米みそ(赤色辛みそ)	4.9 g		
[お茶プリン]			
A 静岡産お茶プリン(ﾔﾖｲ)	1 個		学校直送後クラス分け

5 月 19 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ﾏｰｶﾞﾘﾝﾛｰﾙﾊﾟﾝ]			
A ﾏｰｶﾞﾘﾝ入ﾛｰﾙﾊﾟﾝ40g	1 個	A:乳あり	
A ﾏｰｶﾞﾘﾝ入ﾛｰﾙﾊﾟﾝ50g	1 個		
A ﾏｰｶﾞﾘﾝ入ﾛｰﾙﾊﾟﾝ60g	1 個		
[鶏肉のBBQソースあえ]			
じゃがいも	26 g	ｲﾁｮｳ1cm	じゃがいも:揚げる(中)→保管
A 鶏若鶏肉モモ(皮付き、生)	26 g		鶏肉:塩ｺｼｮｳで下味→でん粉
A 鶏若鶏肉ムネ	26 g		つける→揚げる(中)→保管
食塩	0.08 g		タレ:調味料→葱(中)
こしょう(白、粉)	0.02 g		ごま:いる(中)
じゃがいもでん粉	5.2 g		
米白絞油16.5kg	2.6 g		釜:いも、鶏肉、タレ、ごま和える
			(中)→配缶
A おろしりんご1kgﾊﾟｳﾁ	9 g		
国産おろししょうが1kg	0.5 g		
国産おろしにんにく1kg	0.5 g		
三温糖	0.7 g		
A 本醸造四季造り醤油	3.3 g		
学校給食用本みりんP	0.8 g		
葉ねぎ(葉、生)	2.5 g	5mm幅	
A ごま(いり)	1.2 g		
[ｷｬﾍﾞﾂとｺｰﾝのｻﾗﾀﾞ]			
キャベツ	23 g	8mm幅	キャベツ：ボイル(中)
きゅうり(果実、生)	11 g	5mm輪切り	きゅうり:スチコン(中)
★ﾀｲ産ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1.8kg)	11 g		→冷却機(中)→絞る
ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞｸﾘｰﾐｰﾌﾚﾝﾁ	6.5 g		ｺｰﾝ:水拭き→消毒→開封
			釜消毒→和える(中)→配缶
[ﾄﾏﾄとｳｲﾝﾅｰのｽｰﾌﾟ]			
A ﾎﾟｰｸｽｷﾝﾚｽｶｯﾄｳｲﾝﾅｰ	5 g		ほうれん草:ボイル→冷却機
にんじん	10 g	ｲﾁｮｳ5mm	
玉葱	20 g	5mmｽﾗｲｽ	湯→ウインナー（中）→人参【ｱｸ】→玉葱
ぶなしめじ(生)	10 g	小房	→しめじ→ﾄﾏﾄ缶→調味料→
★ﾀﾞｲｽﾄﾏﾄ缶詰(液汁込み)	16 g		ほうれん草(中)→配缶
ほうれんそう(葉、生)	10 g	2cm幅	
A 本醸造四季造り醤油	1 g		
食塩	0.4 g		
こしょう(白、粉)	0.02 g		
A チキンコンソメ	0.6 g		
水	116 g		

5 月 20 日()　　A:　乳アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ごはん]			
★精米10kg(自校用)	70 g		炊飯（中）→配缶
水	84 g		
[回鍋肉]			
A 豚モモ(脂身付、小間)	34.15 g		油→ﾆﾝﾆｸ生姜→肉
清酒(上撰)	2.34 g		→酒→ﾋﾟｰﾏﾝ→
キャベツ	31.1 g	2cmｶｯﾄ	ｷｬﾍﾞﾂ→調味料→
赤ピーマン(果実、生)	10.98 g	1cmｶｯﾄ	でん粉→温度→配缶
国産おろしにんにく(ﾃｰｵｰ)	0.24 g		
国産おろし生姜(ﾃｰｵｰ)	0.94 g		ｷｬﾍﾞﾂ、ﾋﾟｰﾏﾝ；スチコン
なたね油（炒め油）	0.19 g		
A 八丁みそ	1.76 g		
A 米みそ(赤色辛みそ)	0.78 g		
三温糖	1.78 g		
A こいくちしょうゆ	1.78 g		
トウバンジャン	0.08 g		
じゃがいもでん粉	0.28 g		
ごま油	0.24 g		
[杏仁フルーツ]			
A 杏仁豆腐	36.59 g	A：乳	杏仁:水ぶき→消毒→開封
★和歌山みかん缶(1.7kg)	12.44 g		缶詰:洗浄→消毒→開缶
★輸入ﾊﾟｲﾝ缶(ﾁﾋﾞｯﾄ、1.8k)	13.1 g		和える→温度測定→
A ★黄桃缶詰(15mm角、2.1kg)	15.37 g		→配缶
[なるとのスープ]			
A ★なると巻(半月ｽﾗｲｽ、1kg)	7.32 g		湯→ﾅﾙﾄ→人参→
★国産小松菜(1kg)	24.39 g		ｱｸ→ｶﾞﾗ→ｷｸﾗｹﾞ
ショートマロニー	4.88 g	戻しておく	ﾓﾔｼ→調味料→
もやし	23.66 g		ﾏﾛﾆｰ→小松菜→
にんじん	9.46 g	せん切り	ねぎ→温度→配缶
根深ねぎ(葉、軟白、生)	2.93 g	小口切り	
きくらげ(乾)	0.39 g	戻しておく	
A こいくちしょうゆ	0.94 g		
A 中華風だし	0.78 g		
食塩	0.19 g		
こしょう(白、粉)	0.02 g		
A 鳥がらだし	4.88 g		
水	87.81 g		

6 月 1 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[主食小学校]			
牛乳	1 本		
[自校炊飯]			
精白米（強化米）	80 g		炊飯（中）→配缶
[さばのてりやき]		スチコン	
さば	50 g		魚に下味をつける（３０分）
醤油	3 g		（しょうゆ・砂糖・酒・みりん・水）
三温糖	0.9 g		魚の取り扱い注意
酒	3 g		コンビ５０％　２２０℃　７分
本みりん	3 g		ホット２２０℃４分
水	1 g		温度測定→配缶
[切干大根の炒り煮]		釜	
なたね油	0.5 g		切干大根を戻す
切干し大根	7 g	2.5cm幅	炒め油→にんじん・切干大根
A ★冷凍油揚げ(ｶｯﾄ､500g)	3 g	解凍	（かつおだし・砂糖・酒・みりん・しょうゆ）
人参	5 g	千切り	油揚げ→温度測定→配缶
かつおだし	2 g		
三温糖	0.8 g		
醤油	1.6 g		
酒	0.8 g		
本みりん	0.8 g		
[じゃがいもの味噌汁]		釜	
じゃがいも	12 g	いちょう	だしパックでだしをとる
玉葱	10 g	スライス	味噌は溶いておく
人参	3 g	小いちょう	だし汁→にんじん（アクとり）
葉ねぎ	2 g	小口切り	→たまねぎ→じゃがいも
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ､200g)	0.3 g	戻す	→みそ→わかめ・ねぎ
味噌	5 g		温度測定→配缶
昆布エキス	1.2 g		
だしパック	0.6 g		
水	95 g		
[オレンジ]			
オレンジ	50 g		流水洗浄→1/4カットする
			手袋使用・専用のまな板・包丁使用
			配食
			園児1/6カット

6 月 2 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ﾘﾝｺﾞﾁｯﾌﾟ入丸型ﾊﾟﾝ]			
A ﾘﾝｺﾞﾁｯﾌﾟ入丸型ﾊﾟﾝ40g	1 個	A:乳あり	
A ﾘﾝｺﾞﾁｯﾌﾟ入丸型ﾊﾟﾝ50g	1 個		
A ﾘﾝｺﾞﾁｯﾌﾟ入丸型ﾊﾟﾝ60g	1 個		
[鶏肉のｲﾀﾘｱﾝｿｰｽ和え]			
鶏若鶏肉モモ(皮付き、生)	57.63 g		鶏肉:塩ｺｼｮｳで下味→揚げる
食塩	0.1 g		→温度測定→配缶
こしょう(白、粉)	0.02 g		
調合油	4 g		
①オリーブ油	0.41 g		ソースを指示順に炒め煮する。
②ｶｯﾄﾍﾞｰｺﾝ(1kg)	4.43 g		水分をとばし、調味料、ｹﾁｬｯﾌﾟを加える→(中)
③にんにく(おろし)	0.44 g		ソースと鶏肉を釜で和える。
④玉葱	12.5 g	荒みじん	→温度測定→配缶
⑤青ピーマン	3.77 g	5mm角	
⑥ﾀﾞｲｽﾄﾏﾄ缶詰(液汁込み)	14.85 g		
⑦チキンコンソメ	0.19 g		
⑦食塩	0.19 g		
⑦こしょう(白、粉)	0.01 g		
⑧ケチャップ	10.69 g		
[じゃがいもの香味和え]			
じゃがいも	55.85 g	一口大	じゃがいも；ｽﾁｺﾝ(中)
食塩	0.15 g		じゃがいも、調味料、青のり、ごま
こしょう(白、粉)	0.04 g		を和え物用釜で和える。→温度測定→配缶
あおのり粉	0.23 g		いる
ごま(いり)	1.78 g		いる
[ｷｬﾍﾞﾂとｳｨﾝﾅｰのｽｰﾌﾟ]			
①水	159.57 g		
②荒挽ﾐﾆｶｸﾃﾙｳｨﾝﾅｰ(1kg)	22.17 g		中心温度確認
③にんじん	12.9 g	せん切り	
④キャベツ	26.38 g	四角	あくとり
⑤チキンコンソメ	1.33 g		沸騰した湯に具材を指示順に入れ
⑤食塩	0.13 g		煮る。→温度測定→配缶
⑤こしょう(白、粉)	0.02 g		
⑥ほうれんそう(葉、生)	8.8 g	２cm幅	ボイル→冷却器→しぼる

6 月 3 日()			A: 卵アレルギー有
料理名／食品名	一人分量	切り方	調 理 方 法 等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校麦米飯]			
★精米10kg(自校用)	76 g		炊飯 (中) →配缶
A ★精麦(自校用)	4 g		
水	96 g		
[かぼちゃオムレツ]			
A ﾊﾟﾝﾌﾟｷﾝｱﾝｻﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ(1/12)	1 個	A:卵	ｽﾁｺﾝ→(中)→配缶
			※開封後の食品汚染に注意
[ゆかり和え]			
キャベツ	35.33 g	8mm	ｷｬﾍﾞﾂﾎﾞｲﾙ(中)、人参ｽﾁｺﾝ(中)
にんじん	10.9 g	せん切り	→冷却機→(中)→保管
ゆかり	0.67 g		釜消毒→和え(中)→配缶
食塩	0.06 g		※加熱冷却後の食品汚染注意
ごま(いり)	1.12 g	いる	
[大根カレー]			
A 豚大型種もも脂身付ミンチ	13.48 g		・大根→茹でこぼし→みそで下茹
ぶどう酒(赤)	1.01 g		
にんにく(りん茎、生)	0.2 g	みじん切り	油ﾆﾝﾆｸ生姜→豚肉→玉葱→人参
しょうが(根茎、生)	0.27 g	みじん切り	→湯→ｱｸ→がら→大根+茹汁
なたね油	0.45 g		→大豆→みそ→ルウ→
だいこん	50.56 g	ｲﾁｮｳ８mm	ソース→枝豆→(中)→配缶
玉葱	40.14 g	横一本8mm	※肉の動線に注意
にんじん	16.34 g	ｲﾁｮｳ５mm	枝豆:ボイル(中)→保管
A ★蒸しひきわり大豆(1kg)	11.24 g		幼稚園；枝豆なし
A むきえだまめ(冷凍)国産	4.49 g		
給食用カレールウ (ﾊｳｽ)	12.36 g		
A 米みそ(赤みそ)	5.06 g		
ウスターソース	1.8 g		
A 鳥がらだし	4.49 g		
水	56.18 g		
[いちごゼリー]			
国産いちごゼリーYO	1 個		学校直送後クラス分け

6 月 4 日()　　A：　乳アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ﾛｰﾙﾊﾟﾝ(背割り)]			
A ﾛｰﾙﾊﾟﾝ40g(背割り)	1 個	A:乳あり	
A ﾛｰﾙﾊﾟﾝ50g(背割り)	1 個		
A ﾛｰﾙﾊﾟﾝ60g(背割り)	1 個		
[ツナサンド]			
★まぐろ油漬(ﾗｲﾄ、1kg)	12 g	油軽く切る	ｷｬﾍﾞﾂ:ボイル(中)→冷却機(中)
キャベツ	34 g	8mm幅	まぐろ、ｺｰﾝ:水拭き→消毒→開封
★ﾀｲ産ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1.8kg)	12 g		釜消毒→和える(中)→配缶
食塩	0.07 g		
こしょう(白、粉)	0.03 g		
A SSKﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟ(卵不使用)	7.5 g		
[キャラメルポテト]			
さつまいも	50 g	1cm角切	いも:揚げる(中)→保管
米白絞油16.5kg	3 g	1回目	ﾊﾞﾀｰ→湯・ざらめ(中)→いも
			和える(中)→配缶
ざらめ糖(グラニュー糖)	2.5 g		
A 有塩バター	0.6 g	A:乳	
水	1.05 g		
[ワンタンスープ]			
にんじん	10 g	ｲﾁｮｳ5mm	湯→人参【ｱｸ】→玉葱→ｷｸﾗｹﾞ
玉葱	22 g	5mmｽﾗｲｽ	→ﾜﾝﾀﾝ(中)→調味料→ﾜｶﾒ→
きくらげ(生)	5 g	せん切り	青梗菜(中)→配缶
A わんたん(肉入り)	22 g		
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.54 g	水で戻す	
チンゲンツァイ(葉、生)	10 g	2cm幅	
A 無添加とりがらｽｰﾌﾟ	5.4 g		
A 本醸造四季造り醤油	1 g		
食塩	0.4 g		
こしょう(白、粉)	0.02 g		
A 中華風だし500g	0.9 g		
水	106 g		

6 月 5 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[豚丼]			
① なたね油	0.29 g		豚肉と玉ねぎを炒め、水気をとり
②A 豚ﾓﾓ	41.57 g		糸こんにゃく、調味料を入れ煮る。
③しょうが(おろし)	0.59 g		臭み消し
④清酒(上撰)	2.06 g		臭み消し
⑤玉葱	39.08 g	スライス	
⑥糸こんにゃく(黒､1kg)	11.88 g		ボイル
⑦三温糖	2.06 g		
⑧こいくちしょうゆ	3.07 g		
⑨しょうが(おろし)	0.59 g		最後に風味付に入れる→温度測定→配缶
[もやしのおかか和え]			
①もやし	28.8 g		スチコン(中)→冷却器(中)→捨てしょうゆ
①こまつな(葉､生)	10.1 g	２cm幅	ボイル(中)→冷却器(中)
① にんじん	11.52 g	せん切り	スチコン(中)→冷却器(中)
②三温糖	0.4 g		タレを作る(中)→冷却器(中)
②こいくちしょうゆ	1.6 g		野菜とタレ、かつお節を和える(中)→配缶
③かつお加工品(かつお節)	0.59 g		いる
[里いものみそ汁]			
①水	118.76 g		だしをとり具材を入れ煮る。
②かつおだしパック	2.38 g		最後にみそを加える。
③だいこん	21.38 g	いちょう	→温度測定→配缶
④里いも	32.07 g	いちょう	
⑤冷凍油揚げ(ｶｯﾄ､500g)	5.94 g		
⑥豆腐(木綿豆腐)	23.75 g	さいの目	中心温度確認
⑦駿河湾生ﾜｶﾒ(ｶｯﾄ､500g)	2.97 g		
⑧ねぎ	5.58 g	小口切り	
⑨米みそ(淡色辛みそ)	8.31 g		
[メロン]			
A メロン(生)	0.04 個	24等分	流水洗浄
			上下切り落とす→種をとる→
			24等分にする→配缶する
			幼稚園　48等分

6 月 6 日()　　A：　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[親子煮]			
A 鶏若鶏肉モモ(皮付き、生)	20.5 g	こま	調味料→肉→人参、玉葱→
玉葱	20 g	横ー４mm	じゃがいも→卵（水溶き澱粉入）
にんじん	10 g	いちょう４mm	→枝豆→（中）→配缶
じゃがいも	20.5 g	一口大	
A ★国産凍結全卵(殺菌、1kg)	21.5 g	A卵	枝豆：ｽﾁｺﾝ(中)→保管
じゃがいもでん粉	0.3 g		※幼稚園　枝豆なし
水	0.3 g	澱粉用	
三温糖	2 g		
みりん(本みりん，1.8L)	0.8 g		
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	4 g		
清酒(上撰，1.8L)	1.2 g		
A ★国産むき枝豆(1kg)	2.4 g		
[ほうれんそうのごまあえ]			
★ほうれん草(ﾊﾞﾗ凍、1kg)	17 g		法蓮草；ﾎﾞｲﾙ（中）→醤油脱水→冷却機（中）
キャベツ	17 g	千切	ｷｬﾍﾞﾂ；スチコン（中）→冷却機（中）
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	0.6 g	下味	たれ；調味料加熱（中）→冷却機（中）
A 本醸造四季造り醤油（1.8L	2.2 g		胡麻；炒る（中）→冷却機（中）
三温糖	2.7 g		★和える（中）→配缶
ごま(ねりごま)	1 g		
ごま(いり)	0.6 g	いる	
[なめこ汁]			
なめこ(生)	8 g		若芽；戻す
A 豆腐(木綿豆腐)	25 g	さいの目	だし汁
玉葱	25 g	横ー４mm	→人参、玉葱→豆腐（中）→
にんじん	10.5 g	いちょう４mm	なめこ、わかめ→みそ→ねぎ
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.48 g		→（中）→配缶
葉ねぎ(葉、生)	3.5 g	小口切り	
A 米みそ(赤みそ)	2.2 g		
A 米みそ(白みそ)	7.7 g		
鰹の素富士印（200g×5）	1.87 g		
水	115 g		

6 月 7 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[中華めん]			
A 中華めん70g	1 食		
A 中華めん80g	1 食		
A 中華めん90g	1 食		
[肉まん]			
A 肉入り饅頭（30ｇ）	1 個	幼稚園	ｽﾁｺﾝ→(中)→配缶
A 肉入り饅頭（50ｇ）	1 個	小中	※１回分ずつ出す
			※加熱前後の食品交差に注意
[もやしサラダ]			
もやし	25.18 g		もやし、人参ｽﾁｺﾝ(中)→
こまつな(葉、生)	15.05 g	2cm	小松菜ﾎﾞｲﾙ(中)→
A こいくちしょうゆ	0.47 g		冷却機(中)→保管注意
にんじん	5.72 g	せん切り	釜消毒→和え(中)→配缶
白ごま(いり)	1.18 g	いる	
A ﾏﾙﾊ 中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	6.09 g		
[とんこつラーメン]			
A 豚大型種もも脂身付こま	16.85 g		
しょうが(根茎、生)	0.27 g	みじん切り	油ﾆﾝﾆｸ生姜→豚肉→人参→
にんにく(りん茎、生)	0.31 g	みじん切り	湯→ｱｸ→がら→ｺｰﾝ→ｷｬﾍﾞﾂ
なたね油	0.45 g		→ﾅﾙﾄ→調味料→青梗菜→
A ★なると巻(半月ｽﾗｲｽ、1kg)	4.49 g		→ﾜｶﾒ葱→(中)→配缶★185ｇ
キャベツ	20 g	1cm幅	
にんじん	10.9 g	せん切り	・ﾅﾙﾄ→袋ごと流水解凍
ｽｲｰﾄｺｰﾝ･ｶｰﾈﾙ冷凍　国産	10.11 g		・ﾜｶﾒ→もどす
★国産乾わかめ(ｶｯﾄ、200g)	0.45 g		
チンゲンツァイ(葉、生)	10.51 g	1cm幅	※肉の動線に注意
葉ねぎ(葉、生)	4.22 g	5mm	
A 鳥がらだし	5.62 g		
A とんこつラーメン	15.73 g		
水	110.11 g		

6 月 8 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ひじきご飯]			
★精米10kg(自校用)	70 g		炊飯（中）
水	84 g		炊けたご飯と炒め煮した物を
A こいくちしょうゆ	1.5 g		混ぜ、温度測定し、配缶する。
清酒(上撰)	1.4 g		炊くときに入れる
①なたね油	0.23 g		炊くときに入れる
②鶏若鶏肉モモ(皮付き、生)	8.92 g		指示順に炒め煮する。
②鶏若鶏肉ムネ	8.92 g		中心温度確認
③清酒(上撰)	1.78 g		中心温度確認
④にんじん	12.97 g	せん切り	
⑤国産乾燥ひじき(200g)	1.78 g		
⑥糸こんにゃく(黒、1kg)	8.92 g		ボイル
⑦しいたけ(乾しいたけ、乾)	0.72 g		椎茸のもどし汁使用
⑧ 三温糖	1.56 g		
⑨こいくちしょうゆ	3.12 g		
⑩みりん(本みりん)	0.89 g		調味料、油揚げを入れ煮切り、最後
⑪冷凍油揚げ(ｶｯﾄ、500g)	4.46 g		えだまめを加える。→温度確認
⑫国産むき枝豆(1kg)	4.46 g		スチコン→冷却器　※幼稚園　枝豆なし
[ぶりフライ]			
A ★国産ぶりﾌﾗｲ(40g)	1 個		揚げる→温度測定→配缶　保存②ずつ
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	4 g		
[さつま汁]			
水	147.06 g		だしをとり具材を入れ煮る。
かつおだしパック	1.78 g		最後にみそを加える。
だいこん	20.06 g	いちょう	→温度測定→配缶
にんじん	8.65 g	いちょう	
玉葱	12.57 g	スライス	
さつまいも	20.06 g	いちょう	
豆腐(木綿豆腐)	17.83 g	さいの目	中心温度確認
ねぎ	4.19 g	小口切り	
米みそ(淡色辛みそ)	4.9 g		
米みそ(赤色辛みそ)	4.9 g		
[なし]			
A なし(生)	0.25 個	４等分	流水洗浄
			４等分にし皮、芯をとる→
			塩水につける→配缶する
			園児　６等分

6 月 9 日()　　A：　乳アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[背割りパン]			
A ﾛｰﾙﾊﾟﾝ(背割り)40g	1 枚	A:乳あり	
[ウインナー]			
A とぴあポーク ウインナー	2 本		ウインナー:スチコン(コンビ)→(中)→配缶
ケチャップ　特級	8.77 g		ソース:釜で加熱する→温度測定
給食用中濃ソース	2.05 g		ウインナーにかける
三温糖	2.05 g		
[★ブロッコリーサラダ]			
ブロッコリー	19.6 g	小房	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ;ｽﾁｺﾝ、ｷｬﾍﾞﾂ;ﾎﾞｲﾙ(中)
キャベツ	11.66 g	1cm幅	→冷却(中)
★北海道ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1kg)	7.84 g		釜消毒→和える(中)→配缶
ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(理研)	5.84 g		
[★大豆のｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ]			
A だいず全粒(国産、乾)	6.37 g		※乳アレルギーあり
A バラベーコン1cm×3-4cm	5.88 g		大豆:下ゆで
じゃがいも	20.29 g	ｲﾁｮｳ8mm	油→ﾍﾞｰｺﾝ・ﾜｲﾝ→人参→玉葱→
にんじん	13.31 g	ｲﾁｮｳ5mm	じゃが芋→湯→ｱｸ→がら→大豆
玉葱	36.86 g	横１本8mm	→塩ｺｼｮｳｺﾝｿﾒ→牛乳→ﾙｳ→
むきえだまめ(冷凍)	4.9 g		生クリーム→枝豆→(中)→配缶
なたね油	0.59 g		
ぶどう酒(白)	0.98 g		枝豆:ボイル(中)→保管
ｼﾁｭｰﾌﾚｰｸ(SBｱﾚﾙｹﾞﾝﾌﾘｰ)	7.84 g		※ﾍﾞｰｺﾝの動線に注意
A ★牛乳200cc(調理用)	20.19 g	A：乳	
食塩	0.29 g		※幼稚園　枝豆なし
こしょう(白、粉)	0.02 g		
チキンコンソメ	0.49 g		
A 鳥がらだし	7.84 g		
A クリーム(乳脂肪)	1.96 g	A：乳	
水	68.61 g		

6 月 10 日()　　A：　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[酢豚]			
じゃがいも	26.57 g	いちょう	素揚げ(中)→保管
A 豚中型肩ﾛｰｽ	35.42 g		片栗粉をつけて揚げる(中)→保管
じゃがいもでん粉	5.31 g		
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	6 g		
①なたね油	0.3 g		具材を指示順位に入れ、炒め煮する
②にんじん	5.72 g	いちょう	煮詰める(中)
③玉葱	27.75 g	四角	
④ﾀｹﾉｺ水煮ﾊﾟｯｸ(短冊、1kg)	17.71 g		
⑤しいたけ(乾しいたけ、乾)	0.94 g		戻し汁使用
⑥三温糖	4.72 g		
⑦こいくちしょうゆ	4.72 g		
⑧穀物酢	1.18 g		
⑨ケチャップ	5.31 g		
⑩じゃがいもでん粉	0.46 g		温度確認後、豚、芋ﾋﾟｰﾏﾝと和える(中)→配缶
青ピーマン	5.02 g	四角	ｽﾁｺﾝ(中)→冷却器(中)
[ニラ玉スープ]			
①水	141.68 g		湯を沸騰させ、具材を指示順に入れ
②玉葱	27.75 g	スライス	煮る。
③にら(葉、生)	11.22 g	２cm幅	あくとり
④チキンコンソメ	1.6 g		
④食塩	0.12 g		
④こしょう(白、粉)	0.02 g		
⑤じゃがいもでん粉	1.18 g		水とき片栗粉を入れ、沸騰したら
⑥国産凍結全卵(殺菌、1kg)	23.61 g	A：卵	卵を入れる。(中)→配缶
[ぶどうゼリーあえ]			
ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ国産ﾋﾟｵｰﾈ	20 g	自然解凍	ゼリー：水ぶき→開封
★輸入ﾊﾟｲﾝ缶(ﾁﾋﾞｯﾄ、1.8kg)	25 g		みかんパウチ:水ぶき→消毒→開封
県内産みかんﾊﾟｳﾁ(900g)	25 g		缶詰:洗浄→消毒→開缶
			釜消毒→和える(中)→配缶

6 月 11 日()　　A:　鶏卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[鶏肉とうずら卵のさっぱり煮]			
なたね油	0.5 g		油→ﾆﾝﾆｸ生姜→鶏肉【ｽﾊﾟ交換】
国産おろししょうが1kg	0.7 g		→調味料→
国産おろしにんにく1kg	0.4 g		うずら卵(中)
A 鶏若鶏肉モモ(皮付き、生)	22 g		→ｲﾝｹﾞﾝ(中)→配缶
A 鶏若鶏肉ムネ	22 g		
A うずら卵(水煮レトルト)	22 g	A:卵	
国産ｶｯﾄいんげん	5 g		※余分な脂取り除く
穀物酢	3.1 g		
三温糖	2.1 g		※幼稚園　うずら卵なし
A 本醸造四季造り醤油	3 g		
学校給食用本みりんP	0.7 g		
じゃがいもでん粉	0.5 g		
[キャベツのごまあえ]			
キャベツ	17 g	8mm幅	ｷｬﾍﾞﾂ、ほうれん草、もやし:
ほうれんそう(葉、生)	10 g	2cm幅	ボイル(中)→冷却機(中)
もやし	18 g		→もやし捨て醤油→絞る
A こいくちしょうゆ(捨て)	0.27 g		ﾀﾚ:調味料(中)→冷却機(中)
A 本醸造四季造り醤油	2.05 g		ごま:いる(中)→冷却
三温糖	0.88 g		釜消毒→和える(中)→配缶
A ごま(いり)	1.02 g	いる	
[味噌けんちん汁]			
にんじん	10 g	ｲﾁｮｳ5mm	湯・だし→人参→ごぼう【ｱｸ】
ささがけごぼう(生)	10 g		→じゃが芋→蒟蒻→豆腐(中)
じゃがいも	20 g	ｲﾁｮｳ1cm	→味噌→葱(中)→配缶
★角切こんにゃく(1kg)	10 g	ｱｸ抜き	
A 豆腐(木綿豆腐)	20 g	さいの目	
葉ねぎ(葉、生)	5 g	5mm幅	
A 料理店(白みそ)1kg	5 g		
A 業務用赤だしみそ	4.6 g		
鰹の素富士印(75g×5)	1.63 g		
水	99 g		

6 月 12 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ﾛｰﾙﾊﾟﾝ]			
A ﾛｰﾙﾊﾟﾝ50g	1 個	A:乳あり	
[りんごジャム]			
モアティエ　アップル	1 個		
[白身魚のレモンソース和え]			
ホキ角切りでん粉つき	41.25 g		・ｿｰｽを作る→【温度確認】
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	4 g		(砂糖・醤油・みりん・レモン汁)
三温糖	2.29 g		・ホキでん粉つき→揚げる【温度確認】
A こいくちしょうゆ	2.29 g		・ホキ・ｿｰｽ・ﾊﾟｾﾘ【温度確認】釜で和える
みりん風調味料	0.46 g		【温度確認】→配缶
レモン(果汁、生)	0.35 g		
パセリ(乾)	0.02 g		
[ペペロンチーノ]			
ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨﾊｰﾌ(乾)	15 g	ﾎﾞｲﾙ	・釜でｽﾊﾟを茹でる
おろしにんにく	1 g		・ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ→ﾍﾞｰｺﾝ・しめじ炒める
ベーコン短冊切り	5 g		→調味料→ｽﾊﾟ【温度確認】
ぶなしめじ(生)	10 g	ほぐす	→配缶
オリーブ油	0.7 g		
食塩	0.2 g		
バジル(粉)	0.1 g		
[ベジタブルスープ]			
ウインナー (ｶｯﾄｳｲﾝﾅｰ)	10 g		湯をわかす→ｳｲﾝﾅｰ(中)→人参・玉ねぎ
セロリー(葉柄、生)	3 g	斜め切り５mm	【ｱｸをとる】ｷｬﾍﾞﾂ・ｾﾛﾘ→調味料
玉葱	20 g	５mm幅	→ほうれん草→【温度確認】→配缶
にんじん	10 g	いちょう５mm	
キャベツ	30 g	７mm幅	
食塩	0.6 g		
こしょう(白、粉)	0.01 g		
チキンコンソメ	0.8 g		
水	110 g		
★ほうれん草(ﾌﾞﾛｯｸ凍、1k)	10 g		

6 月 13 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[ﾎﾟｰｸ包子]			
A ★ﾎﾟｰｸ包子(25g*20)	2 個		スチコン→(中)→配缶
			※１回分ずつ出す
			※加熱前後の食品交差に注意
[大根サラダ]			
だいこん	30.34 g	せん切り	野菜ボイル(中)→冷却機(中)
★ﾀｲ産ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1.8kg)	10.11 g		ｺｰﾝ→消毒開封→(中)
ほうれんそう(冷凍)	5 g		釜消毒→和え(中)→配缶
A ﾏﾙﾊ 中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	6.09 g		
[麻婆豆腐]			
A 豆腐(木綿豆腐)	80.9 g	さいの目	しいたけ：戻し汁使用
たけのこ(水煮缶詰)	11.24 g	みじん切り	豆腐：下ゆで（中）※時間に注意
A 豚大型種もも脂身付ミンチ	11.24 g		
A ★蒸しひきわり大豆(1kg)	5.62 g		油→ﾆﾝﾆｸ生姜→肉→ｽﾊﾟ→
にんじん	17.44 g	みじん切り	人参→筍→椎茸→湯→ｱｸ
白ねぎ	8.77 g	みじん切り	→がら→豆腐→調味料→
葉ねぎ(葉、生)	4.22 g	小口切り	葱→澱粉→(中)→配缶
しいたけ(乾椎茸カット)	1.12 g	みじん切り	
しょうが(根茎、生)	0.31 g	みじん切り	※肉の動線に注意
にんにく(りん茎、生)	0.36 g	みじん切り	
トウバンジャン	0.09 g		
なたね油	0.45 g		
三温糖	1.35 g		
A こいくちしょうゆ	3.6 g		
A 鳥がらだし	5.62 g		
A 米みそ(赤みそ)	6.07 g		
じゃがいもでん粉	2.92 g		
戻し汁	10.11 g		
水	33.71 g		

6 月 14 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[丸型ﾊﾟﾝ(横割り)]			
A 丸型ﾊﾟﾝ40g(横割り)	1 個	A:乳あり	
A 丸型ﾊﾟﾝ50g(横割り)	1 個		
A 丸型ﾊﾟﾝ60g(横割り)	1 個		
[フィッシュフライ]			
A ホキクリスピー	1 個		ホキ；フライヤーで揚げる（中）→配缶
★米白絞油(18L缶､16.5kg)	4 g		ｿｰｽ；調味料加熱（中）→ホキにかける
ケチャップ	5 g		
ウスターソース（1.8L）	1.5 g		
ぶどう酒(赤，1.8L)	1.5 g		
[ジャーマンポテト]			
じゃがいも	45 g	一口大	じゃが芋；スチコン（中）
玉葱	25 g	横ー４mm	ベーコン→玉葱→【水分とる】
A ﾍﾞｰｺﾝ　乳卵小麦なし　短冊	10 g		→調味料→パセリ→（中）
A チキンコンソメ	0.3 g		★手洗いｴﾌﾟﾛﾝｽﾊﾟﾃﾗ交換
食塩(1kg)	0.18 g		→じゃが芋と和える（中）→配缶
こしょう(300g) S&B	0.02 g		
パセリ(乾･80g)	0.02 g		
[カレースープ]			
A 豚大型種ﾓﾓ(脂身付き､生)	20 g	こま	油→肉、ワイン→玉葱、人参、ｶﾚｰ粉
ぶどう酒(赤，1.8L)	0.5 g		→湯→鶏ガラ→塩ｺﾝｿﾒ→ｷｬﾍﾞﾂ
玉葱	30 g	横ー4mm	→ルウ→ｿｰｽ→（中）→配缶
にんじん	10 g	千切	
キャベツ	35 g	短冊１ｃｍ	
なたね油（1.5L）	0.8 g		
A チキンコンソメ	0.4 g		
食塩(1kg)	0.3 g		
カレー粉(400g)	0.05 g		
とろける給食用ｶﾚｰﾌﾚｰｸN	6 g		
ウスターソース（1.8L）	3 g		
A 鳥がらだし	6 g		
水	85 g		

6 月 15 日()　　A：　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[厚焼き卵]			
厚焼き卵	1 個	A:卵	ボイル(中)→配缶
[肉じゃが]			
なたね油	0.45 g		油→豚肉、酒→玉葱、人参→
A 豚ﾓﾓ	13.3 g		じゃがいも→糸こんにゃく→
清酒(上撰)	0.9 g		調味料、煮切る→インゲン
玉葱	16.67 g	半分くし形	→温度測定→配缶
にんじん	4.3 g	いちょう	
じゃがいも	23.93 g	一口大	
★糸こんにゃく(黒､1kg)	8.87 g		ボイル
三温糖	0.76 g		
みりん(本みりん)	0.36 g		
A こいくちしょうゆ	1.48 g		
だし汁	4.43 g		
さやいんげん･冷　カット	4.43 g		スチコン
[豆腐のみそ汁]			
水	164.01 g		肉じゃが分含む
かつおだしパック	1.78 g		だしとり→大根→油揚げ→豆腐→
だいこん	27.93 g	せん切り	わかめ、ねぎ、みそ
A ★冷凍油揚げ(ｶｯﾄ､500g)	11.08 g		→温度測定→配缶
A 豆腐(木綿豆腐)	26.59 g	さいの目	中心温度確認
A ★駿河湾生ﾜｶﾒ(ｶｯﾄ､500g)	2.22 g		
ねぎ	4.17 g	小口切り	
A 米みそ(淡色辛みそ)	4.88 g		
A 米みそ(赤色辛みそ)	4.88 g		

6 月 16 日()　　A：　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[えびカレーピラフ]			
水	84 g		えび：流水解凍→洗浄
カレー粉	0.36 g		炊飯時に入れる
食塩	0.42 g		炊飯時に入れる
★精米10kg(自校用)	70 g		炊飯→温度測定
①なたね油	0.3 g		
②★むきえび(L、1kg)	25.75 g		下ゆで
③ぶどう酒(赤)	2.38 g		指示順に炒め、水気がなくる
④玉葱	20.74 g	みじん切り	まで煮切る。→温度測定
⑤ｽｨｰﾄｺｰﾝ･ｶｰﾈﾙ冷凍	15.88 g		
⑥国産ﾏｯｼｭﾙｰﾑみじん(1kg)	5.94 g		
⑦カレー粉	0.24 g		
⑦食塩	0.36 g		
⑦こしょう(白、粉)	0.06 g		炊けたご飯と混ぜ、温度測定し、配缶する
[ししゃもの竜田揚げ]			
A ★ししゃも竜田揚(L)	2 尾		揚げる１８０℃　保存③ずつ
★米白絞油(18L缶、16.5kg)	3.5 g		→温度測定→配缶
[キャベツサラダ]			※幼稚園　枝豆なし
キャベツ	30.1 g	５mm幅	ｷｬﾍﾞﾂ;ボイル（中）→冷却器（中）
にんじん	11.2 g	せん切り	人参、枝豆;スチコン（中）→冷却器（中）
A ★国産むき枝豆(1kg)	11.2 g		野菜を和える（中）→配缶
A 具だくさん玉葱ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	8.31 g		
[卵とほうれん草のスープ]			
①水	134.82 g		沸騰した湯に野菜を指示順に入れ
②玉葱	27.55 g	スライス	煮る
③にんじん	5.68 g	せん切り	あくとり
④チキンコンソメ	1.54 g		
④食塩	0.18 g		
④こしょう(白、粉)	0.05 g		
⑤じゃがいもでん粉	1.19 g		水溶き片栗粉を入れ沸騰したら
⑥国産凍結全卵(殺菌、1kg)	23.45 g	A：卵	卵を入れる→温度測定→配缶
⑦ほうれんそう(葉、生)	17.5 g	２cm幅	ボイル→冷却器→水気を絞る
[花切りみかん]			
温州蜜柑ｼﾞｮｳﾉｳ(早生、生)	0.5 個	２等分	流水洗浄
			２等分にカットし、配缶

6 月 17 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[ソフトめん]			
A ｿﾌﾄめん70g	1 食		
A ｿﾌﾄめん80g	1 食		
A ｿﾌﾄめん90g	1 食		
[ひじきサラダ]			
国産乾燥ひじき(200g)	1 g	水で戻す	ひじき､ｷｬﾍﾞﾂ；ボイル（中）→冷却機（中）
キャベツ	25 g	短冊５mm	コーン;水ぶき→消毒→開封
北海道産ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1kg)	8 g		★和える（中）→配缶
A 具だくさん玉葱ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	6.09 g		
[ナッツポテト]			
じゃがいも	55.62 g	1.5cm角切	芋ｽﾁｺﾝ→(中)→ｻﾞﾙへ保管
アーモンド　いり・八割	3.37 g		ﾅｯﾂﾎｯﾄ：ｱｰﾓﾝﾄﾞ→(中)→保管
食塩	0.22 g		釜→和え(中)→配缶
こしょう(混合､粉)	0.01 g		
			※幼稚園　ナッツなし
[ミートソース]			
A 豚大型種もも脂身付ミンチ	16.85 g		枝豆:ボイル(中)→保管
にんにく(りん茎､生)	0.41 g	みじん切り	油ﾆﾝﾆｸ→肉→人参→玉葱
A ★蒸しひきわり大豆(1kg)	10.11 g		→湯→ｱｸ→ﾏｯｼｭ→大豆→
玉葱	58.09 g	みじん切り	ﾄﾏﾄ→調味料→ﾙｳ→ｿｰｽ
にんじん	20.71 g	みじん切り	→枝豆→(中)→配缶
★国産ﾏｯｼｭﾙｰﾑみじん(1kg)	5.62 g		
★ﾀﾞｲｽﾄﾏﾄ缶詰(液汁込み)	19.66 g		
なたね油	0.45 g		※肉の動線に注意
食塩	0.28 g		※多めの仕上がり
A チキンコンソメ	0.23 g		
三温糖	1.01 g		※幼稚園　枝豆なし
A ハヤシルウソフト(交易)	6.74 g		
ケチャップ	16.85 g		
★ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚｰ(食塩無､3kg)	30.34 g		
A むきえだまめ(冷凍)国産	5.62 g		
ぶどう酒(赤)	1.57 g		
ウスターソース	2.02 g		
A 鳥がらだし	5.62 g		
水	30.34 g		

6 月 18 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[いわしの蒲焼き]			
まいわし澱粉付き(25g)	1 尾	幼稚園	いわしにでん粉をつける→
まいわし澱粉付き(35g)	1 尾	小学校	揚げる(中)→配缶
まいわし澱粉付き(45g)	1 尾	中学校	ﾀﾚ：調味料(中)→
米白絞油16.5kg	2 g		いわしの上からかける
三温糖	1.45 g		
A 本醸造四季造り醤油	2.3 g		
料理専用の清酒	1 g		
学校給食用本みりんP	0.85 g		
水	2 g		
[ほうれん草のお浸し]			
ほうれんそう(葉、生)	18 g	2cm幅	ほうれん草、人参、もやし:
にんじん	6 g	せん切り	ボイル(中)→冷却機(中)→
もやし	20 g		もやし捨て醤油→絞る
A こいくちしょうゆ(捨て)	1.1 g		ﾀﾚ:調味料(中)→冷却機(中)
A 本醸造四季造り醤油	2.05 g		かつお節：いる(中)
学校給食用本みりんP	0.6 g		釜消毒→和える(中)→配缶
花かつお破砕品	1 g		
[豚汁]			
A 豚ﾓﾓ	12 g		湯･だし→豚肉→人参→ごぼう
にんじん	10 g	ｲﾁｮｳ5mm	【ｱｸ】→大根→豆腐(中)→
ごぼう(根、生)	10 g	ささがき	味噌→葱(中)→配缶
だいこん	20 g	ｲﾁｮｳ5mm	
A 豆腐(木綿豆腐)	18 g	さいの目	
葉ねぎ(葉、生)	5 g	5mm幅	
A 料理店(白みそ)1kg	5.4 g		
A 業務用赤だしみそ	4 g		
鰹の素富士印(75g×5)	1.63 g		
水	105 g		
[オレンジ]			
A オレンジ（生）	1 切	6等分	流水洗浄

6 月 19 日()

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[黒糖パン]			
A 黒糖入ﾛｰﾙﾊﾟﾝ50g	1 個	A:乳あり	
[照り焼きチキン]			
A 若鶏肉モモ(皮付、切身)	1 切		下味つける
国産おろし生姜(ﾃｰｵｰ)	0.73 g		スチコン→温度測定→配缶
国産おろしにんにく(ﾃｰｵｰ)	0.49 g		
清酒(上撰)	1.4 g		
みりん(本みりん)	1.4 g		
A こいくちしょうゆ	3.59 g		
[くきわかめサラダ]			
A ★駿河湾茎ﾜｶﾒ(ｶｯﾄ、500g)	9.76 g		塩抜き→ボイル(中)→冷却機(中)
キャベツ	26.95 g	8mm幅	ボイル(中)→冷却機(中)
★北海道ﾎｰﾙｺｰﾝﾊﾟｳﾁ(1kg)	4.88 g		消毒→開封
ごま(いり)	1.95 g		いる
A ﾉﾝｵｲﾙ青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	5.85 g		和える(中)→配缶
[すずなのミネストローネ]			
A ★ｶｯﾄﾍﾞｰｺﾝ(1kg)	4.88 g		
国産おろしにんにく(ﾃｰｵｰ)	0.24 g		
オリーブ油	0.24 g		
にんじん	7.1 g	いちょう	
かぶ根(皮つき、生)	13.31 g	いちょう	
玉葱	18.34 g	横二本1cm	
ｼｪﾙﾏｶﾛﾆ乾)	7.32 g		茹でる
★ほうれん草(ﾊﾞﾗ凍、1kg)	4.88 g		
冷凍トマト	9.46 g		
★ﾀﾞｲｽﾄﾏﾄ缶詰(液汁込み)	6.1 g		
食塩	0.4 g		油→ﾆﾝﾆｸ→ﾍﾞｰｺﾝ→
A こいくちしょうゆ	0.8 g		玉葱→人参→湯→
チキンコンソメ	0.8 g		ｱｸ→ｶﾞﾗ→ｶﾌﾞ→ﾄﾏﾄ→
A 鳥がらだし	5.86 g		ﾏｶﾛﾆ→調味料→
こしょう(白、粉)	0.02 g		ﾎｳﾚﾝｿｳ→温度→配缶
水	85.37 g		
[いちごのムース]			
A 国産いちごのムース(ﾍﾞｽﾄ)	1 個		学校直送後クラス分け

6 月 20 日()　　A：　卵アレルギー有　別調理あり

料理名／食品名	一人分量	切り方	調　理　方　法　等
[牛乳]			
A ★牛乳200cc(飲用)	1 本		
[自校米飯]			
★精米10kg(自校用)	80 g		炊飯（中）→配缶
水	96 g		
[三色そぼろ]			
なたね油	0.5 g		卵:ボイル(中)→開封
国産おろししょうが1kg	0.7 g		※具の出来上がりと時間合わせる
A 鶏若鶏肉ひき肉(生)	30 g		枝豆:ｽﾁｺﾝ(中)→保管
料理専用の清酒	0.8 g		油･生姜→鶏肉･酒【ｽﾊﾟ交換】→
A 手作り風そぼろたまご	30 g	A:卵	調味料→卵和える(中)
A ★国産むき枝豆(1kg)	10 g		→枝豆(中)→配缶
三温糖	2.7 g		
A 本醸造四季造り醤油	2.8 g		※幼稚園　枝豆なし
学校給食用本みりんP	0.55 g		
[たけのこの土佐煮]			
にんじん	8 g	ｲﾁｮｳ5mm	ｲﾝｹﾞﾝ：ｽﾁｺﾝ(中)→冷却機(中)
★ﾀｹﾉｺ水煮ﾊﾟｯｸ(縦割､2kg)	23 g	ｲﾁｮｳ5mm	
★角切こんにゃく(1kg)	14 g	ｱｸ抜き	だし汁･調味料→人参→ﾀｹﾉｺ
A 焼き竹輪	5 g	5mm輪切り	→蒟蒻→竹輪→ｲﾝｹﾞﾝ→かつお
国産ｶｯﾄいんげん	5 g		節(中)→配缶
三温糖	1 g		
学校給食用本みりんP	1 g		
A 本醸造四季造り醤油	2.7 g		
花かつお破砕品	0.9 g		
かつおだし汁	5.6 g		
[もずくの味噌汁]			
にんじん	10 g	ｲﾁｮｳ5mm	湯･だし→人参【ｱｸ】→玉葱
玉葱	17 g	5mmｽﾗｲｽ	えのき→豆腐(中)→味噌→
えのきたけ(生)	10 g	2等分	もずく→葱(中)→配缶
A 豆腐(木綿豆腐)	17 g	さいの目	
沖縄洗いもずく	10 g	異物確認	
葉ねぎ(葉､生)	5 g	5mm幅	
A 料理店(白みそ)1kg	5 g		
A 業務用赤だしみそ	4.5 g		
鰹の素富士印(75g×5)	1.63 g		
水	129.8 g		

献立指示書の１人分の分量

献立指示書の１人分の分量は小学生中学年の分量です。
ほか、幼稚園児、小学生及び中学生の分量は以下のとおりです。

対象		１人分の分量
幼稚園児	年少	0.7
	年中	0.75
	年長	0.8
小学生	低学年	0.8
	中学年	1
	高学年	1.2
中学生		1.3