

# 献立指示書

平成30年9月3日 (月)

Aコース

予定人数		学 校 名	第二中 (594)	第四中 (536)	第五中 (601) <small>短</small>	上水中 (343) <small>短</small>	ジーエスエフ (15)	事務室 (4)
献立名	材 料 名		切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器
牛乳	普通牛乳			1本(206g)	2097本		学配	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿
うず巻 パン	包装うず巻コッペパン(給食会)			1こ(60g)	2097こ			
豆腐入 りメ ンチ カツ	③ 豚挽肉(そとモモ)			40	84	○		
	なたね油(ねり油)			1.5	3			
	押し豆腐50%(水なし・つぶし)			20	42	○		
	たまねぎ		みじん切り	20	45			
	なたね油			0.5	1			
	パン粉 生			7	15	4袋		
	鶏卵			3	7			
	食塩			0.5	1.0			
	黒こしょう			0.05	0.10			
	薄力粉			9	19			
鶏卵			5	12				
パン粉 乾燥			16	34				
揚げ油			7	15	揚①			
卓上中濃ソース			8	17	96本			
コー ンサ ラダ	④ キャベツ		短冊(細)	35	86	○	7:50	60g
	きゅうり		輪切り	30	64			
	にんじん		せん切り	10	22			
	冷凍スイートコーン			10	21			
	卓上コーンクリームドレッシング			8	17	62本		
ミネ スト ロー ネ	② ショルダーベーコン(短冊)			10	21	○	220g	マカロニ崩れ注意!
	にんにく		すりおろす	0.3	0.8			
	じゃがいも		角小	30	70			
	たまねぎ		角小	20	45			
	にんじん		角小	20	43			
	かぶ・皮つき		角小	15	35			
	セロリー		粗みじん	5	16			
	米粉マカロニ(星形)			5	10			
	並塩(ゆで塩)			0.5	1			
	トマト缶詰			35	73	24缶		
	トマトケチャップ			4	8	3袋		
	鶏ガラブイヨン			20	42			
	食塩			0.6	1.3			
	白こしょう			0.03	0.06			
	ウスターソース			0.5	1			
	出来上 がり重 量						kg	
	1人当 り配 食量						g	

卓上ソース  
35人未満...1本  
35人以上...2本

クラス付け学校別数

卓上ソース	コーンドレッシング
第二中	(27) ∴ (17)
第四中	(21) ∴ (16)
第五中	(30) ∴ (17)
上水中	(17) ∴ (11)
ジーエスエフ	(1) ∴ (1)





# 献立指示書

平成30年9月4日 (火)

Bコース

予定人数		学校名	第一中 (487)	第三中 (586)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジーエスエフ (15)
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器
牛乳	普通牛乳	1本(206g)		2242本		学配	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿
うず巻パン	包装うず巻コッペパン(給食会)	1こ(60g)		2242こ			使用容器
豆腐入りメンチカツ	③ 豚挽肉(そとモモ)		40	90	○		①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋
	なたね油(ねり油)		1.5	3			②食缶 おたま レードル・手型おたま
	押し豆腐50%(水なし・つぶし)		20	45	○		③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋
	たまねぎ	みじん切り	20	48			④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋
	なたね油		0.5	1			⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋
	パン粉 生		7	16	4袋		⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋
	鶏卵		3	8			⑦ビニール・手袋
	食塩		0.5	1.1			クラス付け学校別数
	黒こしょう		0.05	0.11			卓上ソース
	薄力粉		9	20			コーンドレッシング
鶏卵		5	13		第一中 (23) ∴ (15)		
パン粉 乾燥		16	36		第三中 (27) ∴ (18)		
揚げ油		7	16	揚②	第六中 (28) ∴ (17)		
卓上中濃ソース		8	18	98本	花南中 (20) ∴ (17)		
コーンサラダ	④ キャベツ	短冊(細)	35	92		60g	
	きゅうり	輪切り	30	69			
	にんじん	せん切り	10	23			
	冷凍スイートコーン		10	22			
	卓上コーンクリームドレッシング		8	18	67本		
ミネストローネ	② ショルダーベーコン(短冊)		10	22	○	220g	
	にんにく	すりおろす	0.3	0.8		マカロニ崩れ注意!	
	じゃがいも	角小	30	75			
	たまねぎ	角小	20	48			
	にんじん	角小	20	46			
	かぶ・皮つき	角小	15	37			
	セロリー	粗みじん	5	17			
	米粉マカロニ(星形)		5	11			
	並塩(ゆで塩)		0.5	1			
	トマト缶詰		35	78	26缶		
	トマトケチャップ		4	9	3袋		
	鶏ガラブイヨン		20	45			
	食塩		0.6	1.3			
	白こしょう		0.03	0.07			
	ウスターソース		0.5	1			
						kg	
						kg	
						kg	
						kg	
						kg	
						kg	
						g	
						g	
						g	
						g	
						g	
						g	
						g	

卓上ソース  
35人未満...1本  
35人以上...2本







# 献立指示書

平成30年9月6日 (木)

Bコース

予定人数		学 校 名	第一中 (488)	第三中 (587)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジ-エスエフ (15)			
2244人										
献立名	材 料 名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器			
ス パ ゲ テ イ ト マ ト ソ ー ス	ミルクコーヒー	1本(206g)		2244本		170g <<配缶表>>  ゆで用、まぜ用  230g	●箸 ○スプーン ●フォーク ●おかず皿 ①+② ●小鉢1ヶ ③ ○小鉢2ヶ ●小皿 ④			
	① スパゲティ		80	180						
	並塩(ゆで塩)		0.8	2						
	なたね油		10	22						
	② オリーブ油		3	7						
	にんにく	すりおろす	1	2.8						
	豚小間肉(そとモモ)		40	90	○					
	ぶどう酒 赤		2	4						
	たまねぎ	スライス	50	119						
	にんじん	せん切り	10	23						
	トマト	角小	20	47						
	マッシュルーム水煮		15	34						
	青ピーマン	せん切り	5	13						
	薄力粉		6.5	15						
	有塩バター(調理用)		4	9.0	20こ					
	なたね油		2	4						
	食塩		1.8	4.0						
	黒こしょう		0.04	0.09						
	トマトケチャップ		6	13	4袋					
	トマトピューレー		20	45	15袋					
ウスターソース		2	4							
バジル		0.06	0.14							
鶏ガラブイヨン		10	22							
三温糖		0.5	1							
パルメザンチーズ(卓上)		2	5	67缶						
③ キャベツ	短冊	45	119			野菜55g				
にんじん	せん切り	10	23							
きゅうり	輪切り	20	46							
並塩(ゆで塩)		0.5	1							
まぐろ油漬・ライト	別配缶	15	34			別配ツナ15g				
卓上中華ドレッシング		8	18	67本						
小平梨	④ 日本なし	1/8カット		281こ	290こ	消毒なし 3回こすり洗い				
							出来	kg		
							上	kg		
							が	kg		
							り	kg		
							重	kg		
							量	kg		
							1	g		
							人	g		
							当	g		
							り	g		
							配	g		
							食	g		
							量	g		

- 使用容器
- ①飯缶  
しゃもじ・トンダ **バスタ** 手袋
  - ②食缶 **2こ**  
おたま・レードル・手型おたま
  - ③天缶  
レードル・スプ・トンダ・手袋
  - ④天缶  
レードル・スプ・トンダ **手袋**
  - ⑤半天  
レードル・スプ・トンダ・手袋
  - ⑥半天  
レードル・スプ・トンダ・手袋
  - ⑦ビニール・手袋

クラス付け学校別数

粉チーズ	
中華ドレッシング	
第一中	(15)
第三中	(18)
第六中	(17)
花南中	(17)

# 献立指示書

平成30年9月7日 (金)

Aコース

予定人数		学校名	第二中 (594)	第四中 (536)	第五中 (601)	上水中 (343)	ジーエスエフ (15)	事務室 (4)
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器	
牛乳	普通牛乳		1本(206g)	2097本				●箸 ○スプーン ○フォーク
	ごはん	① 水稻穀粒 精白米		100	210	21袋	204g	●おかず皿 ③+④ ○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ①, ② ○小皿
		③ 生揚げ カット揚げ		2こ(60g)	4194こ	○ 4270こ		
	生揚げのそぼろあんかけ	豚挽肉(そとモモ)		10	21	○	あん30g	使用容器
		長ねぎ	みじん切り	6	16			①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋
		にんじん	みじん切り	3	6			②食缶 おたま・レードル・手型おたま
		菌床干しいたけ	みじん切り	0.4	1			③天缶 レードル・スプ・トング・手袋
		鯉厚削り節		1	2			④天缶 レードル・スプ・トング・手袋
		水		10	21.0			⑤半天
		こいくちしょうゆ		4.5	9			⑥半天
		三温糖		1.5	3			レードル・スプ・トング・手袋
		じゃがいもでん粉		0.7	1.5			⑦ビニール・手袋
		黄菊わかめとサラダ	④ きゅうり	輪切り	15	32		60g
キャベツ	短冊(細)		30	74				
ほんしめじ			10	21	○			
冷凍わかめ			5	16		32袋		
干し菊			0.4	0.8		52袋		
卓上和風ドレッシング			8	17		63本		
和風ドレッシング								
沢煮椀	② 豚細切肉(そとモモ)		10	21	○	220g		
	しょうが	すりおろす	0.5	1.3				
	にんじん	せん切り	15	32				
	ごぼう	さががき	10	23				
	酢(ゆで酢)		1	2				
	糸こんにゃく		15	31				
	菌床干しいたけ		0.5	1				
	たけのこ水煮	せん切り	10	21		2缶		
	だいこん	せん切り	30	70				
	みつば	2.5cm	5	11				
	鯉厚削り節		2	4				
	だし昆布		2	4				
	こいくちしょうゆ		2	4				
	食塩		0.7	1.5				
出来上がり重量						kg		
1人当り配食量						g		

クラス付け学校別数

和風ドレッシング

第二中  
(17)

第四中  
(16)

第五中  
(17)

上水中  
(11)

ジーエスエフ  
(1)

事務室 (1)

kg

kg

kg

kg

kg

kg

g

g

g

g

g

g











# 献立指示書

平成30年9月12日 (水)

Aコース

予定人数		学校名	1・3年特2担				上水中		ジ-エスエフ	事務室		
1900人			第二中 (594) 短	第四中 (536)	第五中 (404) 短		(343) 短	(15)	(4)			
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量			調理指示	使用食器				
牛乳	普通牛乳		1本(206g)	1900本			100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>●箸</li> <li>●スプーン</li> <li>○フォーク</li> <li>●おかず皿 ①</li> <li>○小鉢1ヶ</li> <li>●小鉢2ヶ ②, ③</li> <li>○小皿</li> </ul>				
	シュガー揚げパン	① 無包装ねじりパン(給食会)		1こ(50g)	1900こ	○ 1940こ				220g	<ul style="list-style-type: none"> <li>①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋</li> <li>②食缶 おたま・レードル・手型おたま</li> <li>③天缶 レードル・スプ・トング・手袋</li> <li>④天缶 レードル・スプ・トング・手袋</li> <li>⑤半天 レードル・スプ・トング・手袋</li> <li>⑥半天 レードル・スプ・トング・手袋</li> <li>⑦ビニール・手袋</li> </ul>	
		揚げ油			5	10			揚②			
		グラニュー糖			8	15						
		食塩			0.06	0.1						
		紙ナプキン		1枚(1g)	58P							
		パン敷紙			1	58枚						
	ペンのトマト煮	③ ペンネマカロニ			17	32				220g	クラス付け学校別数  第二中 第四中 第五中 上水中	
		並塩(ゆで塩)			0.2	1						
		なたね油			0.5	1						
なたね油				0.5	1							
豚挽肉(そとモモ)				20	38	○						
にんにく		すりおろす	0.2	0.5								
セロリー		みじん切り	3	9								
たまねぎ		みじん切り	20	40								
トマト缶詰			24	46	15缶							
トマトケチャップ			15	29	9袋							
パンプキンポタージュ	トマトピューレー		3	6	2袋		220g	出来上がり重量 1人当り配食量				
	食塩		0.25	0.5								
	黒こしょう		0.02	0.04								
	ぶどう酒 赤		1.3	2								
	オレガノ		0.03	0.06								
	スープストック・チキン		0.17	0.4	1袋							
	三温糖		0.34	1								
	② なたね油		0.5	1								
	たまねぎ	みじん切り	40	81								
	生・カットかぼちゃダイス		35	67	○							
かぼちゃマイクロペースト		20	38									
食塩		0.9	1.7									
白こしょう		0.05	0.10									
薄力粉		6	11									
有塩バター(調理用)		4	7.6	17こ								
なたね油		3	6									
調理用牛乳		60	114	110L								
鶏ガラブイヨン		15	29									
生クリーム		10	19	21本								
パセリ	みじん切り	1	2.1									





# 献立指示書

平成30年9月13日 (木)

Bコース

予定人数		学校名	第一中 (487)	第三中 (587)	第六中 (599)	花南中 (553)	ジーエスエフ (15)	
献立名	材料名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器	
牛乳	普通牛乳	1本(206g)		2245本		学配	●箸 ●スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ●小鉢1ヶ ② ○小鉢2ヶ ○小皿	
食パン	包装食パン(給食会)	1枚(60g)		2245枚			使用容器	
バジル 鶏肉の レモン 焼き	③なたね油		0.5	1			①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋	
	若鶏肉もも・皮付切身	1切(60g)		2245切	○ 2290切		②食缶 おたま・レードル・手型おたま	
	オリーブ油		1	2			③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋	
	ぶどう酒 白		3	7			④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋	
	バジル		0.06	0.14			⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋	
	レモン・果汁(150ml瓶)		3.5	7.9	52本		⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋	
	食塩		0.6	1.3			⑦ビニール・手袋	
	黒こしょう		0.02	0.04			クラス付け学校別数	
にんにく	すりおろす	0.4	1.1					
キャベツ 炒め	④キャベツ	短冊	40	106			60g	
	冷凍さやいんげん	2.5cm	15	34				
	冷凍スイートコーン		10	22				
	並塩(ゆで塩)		0.5	1				
	にんじん	せん切り	10	23				
	なたね油		0.5	1				
	食塩		0.3	0.7				
	白こしょう		0.02	0.04				
	スープストック・チキン		0.2	0.5	1袋			
ピリ辛 トマト スープ	②オリーブ油		1	2		220g		
	若鶏もも皮無し小間肉		30	67	○		第一中	
	にんにく	すりおろす	0.3	0.8			第三中	
	たまねぎ	角1.5cm	30	72			第六中	
	にんじん	角1.5cm	25	58			花南中	
	セロリー	粗みじん	10	35			ジーエスエフ	
	青ピーマン	角1.5cm	5	13				
	押麦		5	11				
	トマト缶詰		20	45	15缶			
	トマトケチャップ		3	7	2袋			
	鶏ガラブイヨン		15	34				
	食塩		1	2.2				
	白こしょう		0.02	0.04				
豆板醤		0.3	0.7					
プリン	プリン(スプーン無し)	1こ(70g)		2245こ	○	学配<<冷蔵品>> 片付け方 ●カップのみ不燃	出来上がり重量 kg kg kg kg kg kg 1人当り配食量 g g g g g g	









# 献立指示書

平成30年9月19日 (水)

Aコース

予定人数		学 校 名	1年2担										
1760人			第二中 (594)	第四中 (199)	第五中 (601)	上水中 (343)	ジ-エスエフ (15)	事務室 (4)					
献立名	材 料 名		切り方	1人分	総重量			調理指示	使用食器				
牛乳	普通牛乳			1本(206g)	1760本			学配	<ul style="list-style-type: none"> <li>●箸</li> <li>●スプーン</li> <li>○フォーク</li> <li>●おかず皿 ③+④</li> <li>●小鉢1ヶ ②</li> <li>○小鉢2ヶ</li> <li>○小皿</li> </ul>				
	包装ショートニング(給食会)			1こ(70g)	1760こ								
	焼きそばパン	③	蒸し中華めん		60	106	○						100g
		なたね油			2	4							
		豚細切肉(そとモモ)			15	26	○						
		にんじん		せん切り	10	18							
		キャベツ		短冊(細)	20	41							
		粉まつソース			5	9	18袋						
		中濃ソース			1.5	3							
		黒こしょう			0.03	0.05							
大豆もやし のサラダ	④	だいずもやし		30	55	○	50g						
	ほうれんそう		ざく切り	15	29								
	だいこん		せん切り	25	49								
	にんじん		せん切り	10	18								
	卓上香味塩ドレッシング			8	15	51本							
	肉団子のスープ	②	なたね油(ねり油)		1	2		220g					
		豚挽肉(そとモモ)			35	62	○						
		押し豆腐30%(水なし・つぶし)			10	18	○						
		たまねぎ		みじん切り	4	7							
		鶏卵			4	8							
食塩			0.35	0.6									
黒こしょう			0.03	0.05									
ナツメグ・粉			0.02	0.04									
じゃがいもでん粉			1.5	2.6									
なたね油			1	2									
にんにく		すりおろす	0.5	1.1									
たまねぎ		角1.5cm	25	47									
にんじん		角1.5cm	20	36									
冷凍さやいんげん		2cm	10	18									
食塩			1.2	2.1									
白こしょう			0.05	0.09									
粉ロリエ			0.03	0.05									
鶏ガラブイヨン			15	26									
ぶどう酒 白			2	4									
								使用容器					
								①飯缶 しゃもじ・トンク・バスタ・手袋					
								②食缶 おたま レードル・手型おたま					
								③天缶 レードル・スプ・トンク・手袋					
								④天缶 レードル・スプ・トンク・手袋					
								⑤半天 レードル・スプ・トンク・手袋					
								⑥半天 レードル・スプ・トンク・手袋					
								⑦ビニール・手袋					
								クラス付け学校別数					
								香味塩ドレッシング					
								第二中 (17)					
								第四中 (6)					
								第五中 (17)					
								上水中 (11)					
								出来		kg			
								上がり		kg			
								重量		kg			
								1		g			
								人		g			
								当		g			
								り		g			
								配		g			
								食		g			
								量		g			

# 献立指示書

平成30年9月19日 (水)

Bコース

予定人数		学 校 名	<del>第一中</del> (0)	第三中 (586)	第六中 (599)	花南中 (551)	ジ-エスエフ (15)	
献立名	材 料 名	切り方	1人分	総重量		調理指示	使用食器	
牛乳	普通牛乳		1本(206g)	1755本		2 3 5 g	●箸 ○スプーン ○フォーク ●おかず皿 ③+④ ○小鉢1ヶ ●小鉢2ヶ ①, ② ○小皿	
	吹き寄せ 栗ごはん	① 水稻穀粒 精白米		90	160		16袋	使用容器 ①飯缶 しゃもじ・トング・バスタ・手袋 ②食缶 おたま・レードル・手型おたま ③天缶 レードル・スプ・トング・手袋 ④天缶 レードル・スプ・トング・手袋 ⑤半天 レードル・スプ・トング・手袋 ⑥半天 レードル・スプ・トング・手袋 ⑦ビニール・手袋
		清酒 本醸造酒		1	2			
		こいくちしょうゆ		2	4			
		食塩		0.7	1.2			
		なたね油		2	4			
		なたね油		1	2			
		若鶏もも皮無し小間肉		15	26		○	
		にんじん	せん切り	15	27			
		油揚げ<<短冊カット済>>		8	14			
		こいくちしょうゆ		4	7			
	三温糖		1.8	3				
清酒 本醸造酒		1	2					
日本ぐり		20	35	○				
笹かまぼこの 照り焼き	③ 笹かまぼこ(枚)		2枚(25g)	3510枚	○ 3590枚	5 5 g	クラス付け学校別数 和風ドレッシング	
	こいくちしょうゆ		5	9			<del>第一中</del> (0) 第三中 (18) 第六中 (17) 花南中 (17)	
	清酒 本醸造酒		1	2				
	本みりん		2	4				
	なたね油		1	2				
切干しだいこん		2.5	4					
ひじきの サラダ	もやし・生		25	44	○	2 2 0 g	かまぼこはほぐす	
	ほしひじき		1	1.8				
	にんじん	せん切り	10	18				
	冷凍スイートコーン		10	18				
	冷凍さやいんげん	2.5cm	10	18				
	卓上和風ドレッシング		8	15	52本			
すまし汁	② 木綿豆腐	さいの目	40	70	○	kg kg kg kg kg g g g g g g		
	こまつな	ざく切り	20	41				
	もみじ型かまぼこ		8	14				
	食塩		0.5	0.9				
	うすくちしょうゆ		2	4				
	鰹厚削り節		3	5				
	だし昆布		2	4				























