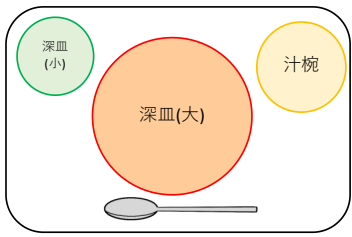
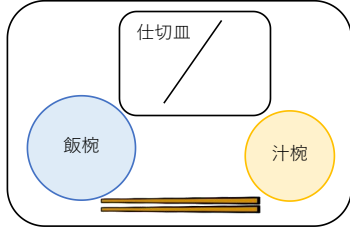
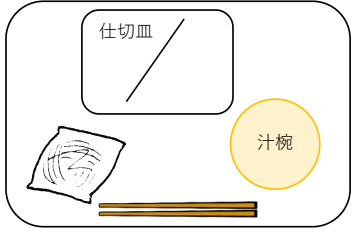
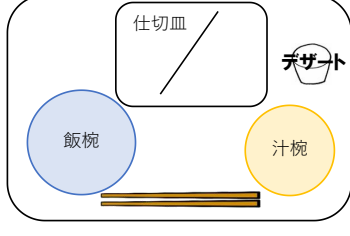
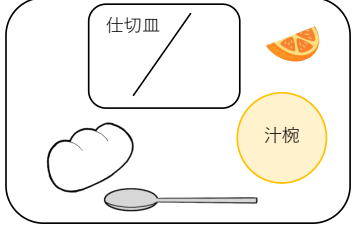
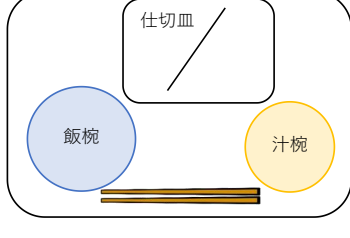
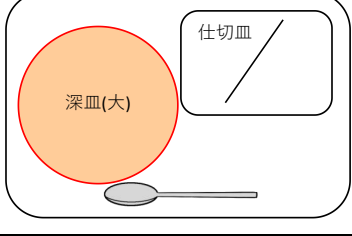
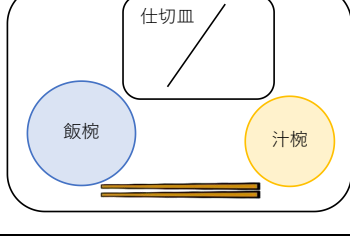
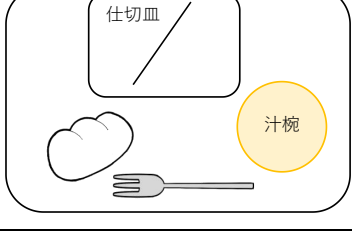
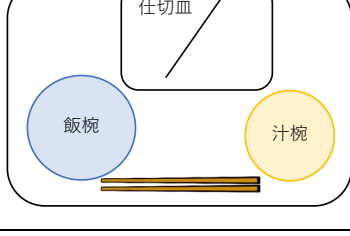


参考資料3「想定献立・想定食器類」

想定献立

	A献立	B献立
①	きなこ揚げパン ミネストローネ コールスローサラダ 	麦ごはん ひらすの照り焼き 沢煮椀 ひじきのカレー炒め 
②	山菜うどん いもち こぼうのごま酢あえ 	たけのこごはん さわらの照り焼き ゆばのすまし汁 キャベツのおかかあえ ホワイトミニー 
③	コッペパン 白身魚フリッター クリームシチュー グリーンサラダ オレンジ 	麦ごはん さばのねぎみそ焼き けんちん汁 ゆかりあえ 
④	カレーライス オムレツ 海藻サラダ 	麦ごはん 鶏肉のから揚げ たまねぎのみそ汁 きんぴらごぼう 
⑤	コッペパン 鶏肉のスパイス焼き 野菜スープ さわやかサラダ 	麦ごはん さばのしょうがだれ 美女もち汁 切干大根煮 

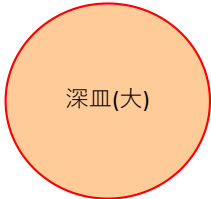
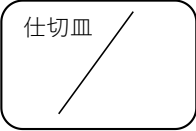
想定献立

	A献立	B献立
⑥	フレンチトースト 肉団子スープ 枝豆サラダ	麦ごはん 蒸しシューマイ マーボー豆腐 切干大根の中華あえ
⑦	ソフト麺 ミートソース ひじきサラダ きなこタフィー 飛騨りんご	麦ごはん 豚のしょうが焼き 白みそ汁 切干大根のごまあえ
⑧	米粉入りコッペパン かぼちゃコロッケ コンソメスープ アスパラサラダ いちごジャム	麦ごはん 豚肉のかりん揚げ かきたま汁 かおりあえ
⑨	焼きそば 揚げ餃子 カリフラワーサラダ ヨーグルト	麦ごはん 豆腐ハンバーグ 豚汁 ほうれんそうのごまあえ
⑩	黒コッペパン 鶏肉のバーベキューソース ポークビーンズ アスパラソテー	じゃこチャーハン 肉団子の甘酢あんかけ わかめスープ パンサンスー

想定食器類

品名	トレイ
サイズ	380×290×18mm
参考機種	三信化工 SG-56
	
品名	飯椀（中学生用）
サイズ	155×62mm
参考機種	三信化工 PNB-534E 丼
	
品名	汁椀（中学生用）/飯椀（小学生用）
サイズ	144×59mm
参考機種	三信化工 PNB-532E 椀
	
品名	汁椀（小学生用）
サイズ	135×55mm
参考機種	三信化工 PNB-530E 椀
	

※アレルギー対応食の提供は、
同型で別色（ピンク）を使用す
る（小学校及び特別支援学校の
み）

品名	深皿（大）
サイズ	200×38mm
参考機種	三信化工 PNS-19E 深皿
	
品名	深皿（小）
サイズ	130×32mm
参考機種	三信化工 PNS-13E 深皿
	
品名	仕切皿
サイズ	210×170×28mm
参考機種	三信化工 PNS-23E 角仕切皿
	

※数量や人数はR7年度現在のもの

① - A

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR 7 年度現在のもの

① - B

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
麦ごはん					
学校給食用精白米	70	100	234	kg	
米粒麦 (大麦)	7	10	23	kg	
沢煮碗					
豚もも細切り	13	16.9	40	kg	10.00
ごぼう洗い	8	10.4	24	kg	6.00
だいこん	10	13	35	kg	8.75
根深ねぎ	4	5.2	10	kg	2.50
たけのこ水煮千切り	10	13	32	kg	8.00
しいたけスライス乾燥	0.5	0.65	2	kg	0.50
食塩	0.3	0.39	958.4	g	239.60
清酒	1.8	2.3	5.8	kg	1.45
うすくちしょうゆ	3.5	4	10.5	kg	2.63
削り節(だし用)	2.5	3.25	8	kg	2.00
ひじきのカレー炒め					
ホールコーン冷凍	11	14.3	36	kg	9.00
ベーコン短冊 (乳・卵なし)	5	7	16	kg	4.00
にんじん	16	20.8	55	kg	13.75
米ひじき	2	2.6	6	kg	1.50
カレー粉	0.15	0.2	487.7	g	121.93
米ぬか油	0.5	0.65	1.6	kg	0.40
三温糖	1	1.3	3.2	kg	0.80
洋風コンソメ	0.15	0.18	466	g	116.50
うすくちしょうゆ	0.8	1	2.5	kg	0.63
ひらすの照り焼き					
ひらす (シルバー) 切り身60g	60		1741	個	1741
ひらす (シルバー) 切り身70g		70	1103	個	1103
清酒	1.3	1.69	4.2	kg	2.41
水	2	2.6	6	kg	
三温糖	2	2.6	6.5	kg	
本みりん	1	1.3	3.2	kg	
清酒	0.5	0.65	1.7	kg	
こいくちしょうゆ	2.5	3.2	8	kg	
じゃがいもでんぶん	0.17	0.22	0.5	kg	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	
【アレルギー対応食】					
ひらすの照り焼き					
●代替食	想定人数				
ハンバーグ (冷凍をスチコンで焼成し、	9				
照り焼きたれをかける)					

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
	提供人数
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

② - A

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
1食うどん					
うどんゆで	60		516	袋	
うどんゆで	70		512	袋	
うどんゆで	80		713	袋	
うどんゆで		100	1103	袋	
山菜うどん					
					4 釜
若鶏むね皮つき1cm角	10	13	32	kg	8.00
油揚げ	4	5	400	個	100.00
だいこん	10	13	35	kg	8.75
根深ねぎ	5	6.5	15	kg	3.75
山菜水煮	15	20	48	kg	12.00
えのきたけカット	8	11	52	袋	13.00
かまぼこ	6	8	40	本	10.00
食塩	0.1	0.12	733.5	g	183.38
うすくちしょうゆ	3.2	3.8	9.9	kg	2.48
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.8	kg	0.95
めんつゆ	1.5	2	4877	g	1219.25
清酒	1	1.3	3.3	kg	0.83
本みりん	0.7	0.9	2.2	kg	0.55
削り節(だし用)	1.2	1.8	4	kg	1.00
フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6	kg	1.50
ごぼうのごま酢あえ					
					8 釜
ごぼうせん切り	14	18	48	kg	6.00
むきえだまめ冷凍	5	6.5	16	kg	2.00
ホールコーン冷凍	7	9	20	kg	2.50
にんじん	7	9	20	kg	2.50
きゅうり	10	13	30	kg	3.75
三温糖	1.3	1.56	4	kg	0.50
穀物酢	1.5	1.8	4626	g	578.25
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	4.6	kg	0.58
白すりごま	1.5	1.8	4	kg	0.50
いももち					
おじゃがもち30g	2 個	2 個	5700	個	
米ぬか油 (揚げ油)	3	3	9	kg	
こいくちしょうゆ	2.3	2.3	6.5	kg	
本みりん	1.2	1.2	3.4	kg	
三温糖	2.8	2.8	8	kg	
清酒	0.6	0.6	1.8	kg	
水	1.3	1.3	4	kg	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	
【アレルギー対応食】					
ごぼうのごま酢あえ					
●除去食	想定人数				
除去品目：すりごま	12				

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
	提供人数
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

② - B

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
たけのこごはん					
学校給食用精白米	70	100	232	kg	
米粒麦 (大麦)	7	10	23	kg	
米ぬか油	0.5	0.65	1.61	kg	
鶏肉もも皮つき1cm角	10	13	32	kg	
清酒	1	1.3	3.3	kg	
にんじん	10	13	30	kg	
たけのこ水煮短冊	20	26	64	kg	
水	20	26	64	kg	
和風だし	0.5	0.65	1608	g	
三温糖	1	1.3	3.2	kg	
うすくちしょうゆ	4	5.2	12.8	kg	
本みりん	1	1.3	3.2	kg	
ゆばのすまし汁					4 釜
木綿豆腐	20	26	160	個	40.00
かまぼこ	10	13	64	本	16.00
カットわかめ	0.4	0.55	1.2	kg	0.30
湯葉冷凍	2.2	2.8	8	kg	2.00
食塩	0.12	0.15	376.3	g	94.08
うすくちしょうゆ	2.2	2.7	6.9	kg	1.73
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.8	kg	0.95
削り節(だし用)	2.5	3.25	8	kg	2.00
フレーク節F3(だし用)	1.5	2	5	kg	1.25
キャベツのおかかあえ					8 釜
キャベツ	20	27	75	kg	9.38
こまつな	10	13	40	kg	5.00
きゅうり	10	13	30	kg	3.75
大豆水煮	8	10.4	28	kg	3.50
食塩	0.09	0.11	292.3	g	36.54
白こしょう粉末	0.01	0.01	28	g	3.50
三温糖	0.4	0.52	1.3	kg	0.16
穀物酢	1.26	1.64	4028	g	503.50
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2	kg	0.40
米ぬか油	0.5	0.65	1.61	kg	0.20
花かつお	1.5	2	4	kg	0.50
さわらの照り焼き					小 中
さわら切り身60g	60		1741	個	1741
さわら切り身70g		70	1103	個	1103
清酒	0.8	1.04	2.6	kg	1.49
水	1.5	1.95	5	kg	
こいくちしょうゆ	2.5	3.25	8	kg	
三温糖	1.5	1.95	4.8	kg	
本みりん	1	1.3	3.2	kg	
じゃがいもでんぶん	0.15	0.2	0.5	kg	
業配：ホワイトミニー					
ホワイトミニー30g	30	30	2844	個	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

指 示 書

アレルギー対応食【共通事項】						
パン提供時代替食						
		提供人数				
	・乳不使用パン	65				
	・小麦不使用米粉パン	10				
【アレルギー対応食】						
さわらの照り焼き						
	●代替食	想定人数				
	豆腐ハンバーグ（冷凍をスチコンで焼成）	9				
業配：ホワイトミニ						
	●代替食	想定人数				
	みかんゼリー	9				
ゆばのすまし汁						
	●除去食	想定人数				
	除去品目：かまぼこ	9				

※数量や人数はR7年度現在のもの

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

③ - A

		小（g）	中（g）	合計	単位	
コッペパン						
	コッペパン	45		516	個	
	コッペパン	55		512	個	
	コッペパン	65		713	個	
	コッペパン		75	1103	個	
クリームシチュー						
	鶏肉もも皮つき1cm角	10	13	32	kg	8.00
	食塩	0.15	0.2	485.7	g	121.43
	白こしょう粉末	0.02	0.03	68	g	17.00
	米ぬか油	0.5	0.65	1.61	kg	0.40
	調理用牛乳	40	52	128	L	32.00
	たまねぎ	40	52	135	kg	33.75
	にんじん	15	19.5	50	kg	12.50
	じゃがいも	35	45.5	125	kg	31.25
	グリーンピース冷凍	5	6.5	16	kg	4.00
	ホールコーン冷凍	15	19.5	48	kg	12.00
	コーンペースト冷凍	20	26	64	kg	16.00
	洋風コンソメ	1	1.3	3204	g	801.00
	シュレッドチーズ(とけるチーズ)	4	5.2	12	kg	3.00
	米粉	3	3.9	10	kg	2.50
グリーンサラダ						
	ブロッコリー冷凍	15	20	96	袋	12.00
	キャベツ	24	30	90	kg	11.25
	きゅうり	10	13	30	kg	3.75
	食塩	0.15	0.18	456.5	g	57.06
	白こしょう粉末	0.02	0.02	52	g	6.50
	穀物酢	1.2	1.56	3834	g	479.25
	うすくちしょうゆ	0.5	0.55	1.5	kg	0.19
	米ぬか油	1	1.3	3.21	kg	0.40
白身魚フリッター						
	白身魚フリッター20g	2個	3個	6850	個	
	米ぬか油（揚げ油）	3	3.4	9	kg	
オレンジ 小1/6 中1/4						
	オレンジ	1/6切	1/4切	574	個	
		296個	278個			
牛乳						
	普通牛乳	206	206	2844	本	
【アレルギー対応食】						
クリームシチュー						
	●除去食	想定人数				
	除去品目：牛乳、チーズ	40				
白身魚フリッター						
	●代替食	想定人数				
	肉団子（冷凍をスチコンで焼成）	9				

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

③ - B

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

	分校	37
	丹生川中	120
	松倉	415
	中山	500
	センター	40
3		
8		
1	中計	1,112
9		
8	A合計	2,883
8		
8	釜計	3,217
6	1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

④ - A

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

④ - B

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

	分校	37
	丹生川中	120
	松倉	415
	中山	500
6	センター	40
0		
1		
7	中計	1,112
6	A合計	2,883
5		
	釜計	3,217
	1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】

パン提供時代替食

提供人数

・乳不使用パン

65

・小麦不使用米粉パン

10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑤ - A

日付:10月14日(火)

	小(g)	中(g)	合計	単位	
コッペパン					
コッペパン	45		516	個	
コッペパン	55		512	個	
コッペパン	65		713	個	
コッペパン		75	1103	個	
野菜スープ					
					4 釜
たまねぎ	30	39	100	kg	25.00
食塩	0.13	0.18	423.7	g	105.93
白こしょう粉末	0.02	0.03	68	g	17.00
米ぬか油	0.6	0.78	1.92	kg	0.48
じゃがいも	15	19.5	55	kg	13.75
にんじん	15	20	50	kg	12.50
こまつな	10	13	40	kg	10.00
洋風コンソメ	1	1.3	3214	g	803.50
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2	kg	0.80
さわやかサラダ					
					8 釜
ブロッコリー冷凍	30	40	192	袋	24.00
キャベツ	10	13	40	kg	5.00
きゅうり	5	6.5	15	kg	1.88
にんじん	8	10.4	30	kg	3.75
三温糖	1	1.3	3.2	kg	0.40
食塩	0.12	0.15	371.2	g	46.40
白こしょう粉末	0.02	0.02	57	g	7.13
穀物酢	1.5	2	4877	g	609.63
レモン果汁	1.2	1.8	4	本	0.50
米ぬか油	1	1.3	3.21	kg	0.40
鶏肉のスパイス焼き					
				小	中
鶏肉もも皮つき(数)60g	60		1741	個	1741
鶏肉もも皮つき(数)80g		80	1103	個	1103
カラーオプスパイス	1	1.3	6	袋	3.25
乾燥パセリ	0.02	0.03	68	g	36.86
白ワイン	3	3.9	9.6	kg	5.20
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883
釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
	提供人数
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑤ - B

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
麦ごはん					
学校給食用精白米	70	100	234	kg	
米粒麦 (大麦)	7	10	23	kg	
美女もち汁 (みそ)					
にんじん	10	12	35	kg	8.75
じゃがいも	15	18	50	kg	12.50
ごぼう洗い	10	12	32	kg	8.00
油揚げ	4	4.8	400	個	100.00
美女もち	20	24	60	kg	15.00
みそ(柴田)	3	3.9	9	kg	2.25
みそ(大のや)	3	3.9	9	kg	2.25
煮干し(だし用パック)	2	2.6	28	袋	7.00
切干大根煮					
さつまあげ冷凍	5	6.5	400	個	200.00
切干大根	6.5	8.45	20	kg	10.00
しいたけスライス乾燥	0.6	0.78	2	kg	1.00
米ぬか油	0.5	0.65	1.61	kg	0.81
三温糖	1.25	1.63	4	kg	2.00
和風だし	0.15	0.2	486	g	243.00
うすくちしょうゆ	2.3	2.99	7.4	kg	3.70
こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6	kg	0.80
清酒	0.5	0.65	1.7	kg	0.85
水	15	19.5	48	kg	24.00
さばのしょうがだれ					
さば切り身50g	50		1741	個	1741
さば切り身60g		60	1103	個	1103
清酒	0.8	1.04	2.6	kg	1.48
おろししょうが	0.4	0.52	1.3	kg	0.74
じゃがいもでんぶ	4	5.2	12.8	kg	7.27
米ぬか油 (揚げ油)	3	3.9	10	kg	
三温糖	2.5	3	7.7	kg	
清酒	1	1.3	3.2	kg	
こいくちしょうゆ	2.5	3	7.7	kg	
穀物酢	1	1.3	3175	g	
おろししょうが	0.3	0.39	1	kg	
じゃがいもでんぶ	0.15	0.2	0.5	kg	
水	0.95	1.24	3	kg	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	
さばのしょうがだれ					
●代替食	想定人数				
肉団子 (冷凍をスチコンで焼成し、	9				
照り焼きたれをかける)					

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR 7 年度現在のもの

⑥ - B

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
	提供人数
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑦ - A

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
ソフト麺					
ソフト麺	70		516	個	
ソフト麺	80		512	個	
ソフト麺	90		713	個	
ソフト麺		115	1103	個	
ミートソース					
					4 釜
輸入牛肉ミンチ	5.5	6.5	16	kg	4.00
豚ひき肉	5.5	6.5	16	kg	4.00
白こしょう粉末	0.03	0.04	96	g	24.00
食塩	0.1	0.13	338.9	g	84.73
ローリエ粉末	0.01	0.01	28	g	7.00
大豆たんぱく (ミンチ)	3	3.9	12	kg	3.00
たまねぎ	60	78	205	kg	51.25
にんじん	15	20	50	kg	12.50
洋風コンソメ	0.1	0.13	319	g	79.75
高野豆腐粉	1	1.3	3	kg	0.75
ウスターソース	1	1.3	3195	g	798.75
トマトピューレ	10	13	11	袋	2.75
ケチャップ	22	27	23	袋	5.75
カットトマト(飛騨)	22	28	14	袋	3.50
大豆ペースト	2	2.6	8	kg	2.00
やさしさいちばんハヤシベース	3.8	4.9	12	kg	3.00
ひじきサラダ					
					8 釜
ホールコーン冷凍	10	13	32	kg	4.00
にんじん	7	10	25	kg	3.13
きゅうり	16	19.5	50	kg	6.25
米ひじき	0.6	0.8	2	kg	0.25
まぐろ油漬	8	10	8	袋	1.00
食塩	0.07	0.09	223.1	g	27.89
白こしょう粉末	0.01	0.02	47	g	5.88
三温糖	0.07	0.09	0.2	kg	0.03
穀物酢	2	2.6	6429	g	803.63
うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4	kg	0.80
きなこタフィー					
					8 釜
乾燥大豆	10	13	32	kg	4.00
米ぬか油 (揚げ油)	1	1.3	3	kg	0.38
三温糖	5	6.5	16	kg	2.00
きなこ黄大豆	1	1.3	4	kg	0.50
水	0.6	0.78	2	kg	0.25
食塩	0.03	0.03	85.3	g	10.66
りんご 小1/6 中1/4					
飛騨りんご	1/6切	1/4切	574	個	
	296個	278個			
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑦ - B

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

	分校	37
	丹生川中	120
	松倉	415
3	中山	500
3	センター	40
0		
3		
6		
	中計	1,112
	A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】

パン提供時代替食

提供人数

・乳不使用パン

65

・小麦不使用米粉パン

10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑧ - A

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
米粉入りパン					
米粉入りパン	45		516	個	
米粉入りパン	55		512	個	
米粉入りパン	65		713	個	
米粉入りパン		75	1103	個	
コンソメスープ					
たまねぎ	30	39	105	kg	26.25
米ぬか油	0.5	0.65	1.57	kg	0.39
にんじん	10	13	35	kg	8.75
じゃがいも	15	20	50	kg	12.50
マッシュルーム水煮スライス	5	6.5	16	kg	4.00
乾燥パセリ	0.05	0.06	148	g	37.00
洋風コンソメ	0.6	0.78	1917	g	479.25
食塩	0.15	0.2	492.8	g	123.20
白こしょう粉末	0.01	0.02	39	g	9.75
うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4	kg	1.60
アスパラサラダ					
アスパラガス生	15	19.5	60	kg	7.50
ホールコーン冷凍	10	13	32	kg	4.00
むきえだまめ冷凍	10	13	32	kg	4.00
にんじん	5	6.5	20	kg	2.50
きゅうり	10	13	30	kg	3.75
香りごまドレッシング	5.5	7.15	16	本	2.00
かぼちゃコロッツ					
かぼちゃダイスカット冷凍	34	43	109	kg	61.07
ベーコン短冊 (乳・卵なし)	8.5	11	28	kg	15.69
ホールコーン冷凍	7	9	23	kg	12.89
コーンペースト冷凍	15	19	46	kg	25.77
クリーム乳脂肪	7.2	10	24	kg	13.45
調理用牛乳	1	1.3	3	L	1.68
食塩	0.09	0.12	298.2	g	167.07
白こしょう粉末	0.01	0.02	39	g	21.85
シュレッドチーズ(とけるチーズ)	12	15	38	kg	21.29
乾燥パセリ	0.03	0.04	96	g	53.79
アルミカップ			2844	個	1741
いちごジャム					
いちごジャム15g	15		1741	個	
いちごジャム20g		20	1103	個	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	
【アレルギー対応食】			【アレルギー対応食】		
かぼちゃコロッツ			アスパラサラダ		
●代替食	想定人数		●除去食		
豆腐ハンバーグ (冷凍をスチコンで焼成)	40		ごまドレッシング⇒別ドレッシング		

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883
釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

[illegible]

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,833

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑨ - B

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

【アレルギー対応食】	
ほうれんそうのごまあえ	
●除去食	想定人数
除去品目：白いりごま	12

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
	提供人数
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑩ - A

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
黒砂糖パン					
黒砂糖パン	45		516	個	
黒砂糖パン	55		512	個	
黒砂糖パン	65		713	個	
黒砂糖パン		75	1103	個	
ボークビーンズ					
豚もも平切り	10	13	32	kg	8.00
食塩	0.1	0.13	319.5	g	79.88
白こしょう粉末	0.02	0.04	79	g	19.75
おろしにんにく	0.5	0.65	1.6	kg	0.40
米ぬか油	0.3	0.4	1.03	kg	0.26
たまねぎ	50	65	170	kg	42.50
じゃがいも	30	40	105	kg	26.25
大豆水煮	20	25	60	kg	15.00
グリーンピース冷凍	4	5.2	12	kg	3.00
三温糖	0.4	0.52	1.3	kg	0.33
洋風コンソメ	0.5	0.65	1607	g	401.75
ウスターソース	0.8	1.04	2556	g	639.00
カットトマト(飛騨)	18	23.4	12	袋	3.00
ケチャップ	5	6.5	8	袋	2.00
アスパラソテー					
グリーンアスパラガス冷凍	30	39	96	kg	24.00
にんじん	10	13	35	kg	8.75
ホールコーン冷凍	10	13	32	kg	8.00
マーガリン	1.3	1.69	4	kg	1.00
食塩	0.13	0.18	423.7	g	105.93
白こしょう粉末	0.02	0.03	68	g	17.00
鶏肉のバーベキューソース					
鶏肉もも皮つき(数) 60g	60		1741	個	1741
鶏肉もも皮つき(数) 80g		80	1103	個	1103
おろししょうが	0.6	0.78	1.9	kg	1.03
食塩	0.18	0.23	567.1	g	307.42
清酒	1.5	1.95	4.8	kg	2.60
三温糖	1.3	1.69	4.1	kg	
こいくちしょうゆ	2.3	3	7.3	kg	
りんごピューレ	3	3.6	9	kg	
本みりん	1.3	1.69	4.1	kg	
穀物酢	0.8	1.04	2540	g	
一味とうがらし	0.01	0.01	28	g	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883
釜計	3,217
1/ 4 釜	804

アレルギー対応食【共通事項】	
パン提供時代替食	
・乳不使用パン	65
・小麦不使用米粉パン	10

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

⑩ - B

	小 (g)	中 (g)	合計	単位	
じゃこチャーハン					
学校給食用精白米	70	100	234	kg	
米粒麦 (大麦)	7	10	23	kg	
米ぬか油	0.3	0.39	0.97	kg	
おろしにんにく	0.3	0.39	1	kg	
おろししょうが	0.3	0.39	1	kg	
ロースハム短冊 (乳・卵なし)	10	13	32	kg	
にんじん	10	13	35	kg	
エリンギ短冊冷凍	5	6.5	16	kg	
しらす干し乾燥品	3	3.9	10	kg	
白こしょう粉末	0.01	0.01	28	g	
中華だし	0.6	0.78	1923	g	
こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6	kg	
炒り卵	25	32.5	80	kg	
根深ねぎ	5	6.5	15	kg	
わかめスープ				4 釜	
木綿豆腐	24	31.2	192	個	48.00
えのきたけカット	8	10.4	52	袋	13.00
根深ねぎ	5	6.5	15	kg	3.75
カットわかめ	1	1.3	3.2	kg	0.80
糸かまぼこ	6	7.8	18	kg	4.50
鶏がらスープ	5	6.5	16	kg	4.00
中華だし	0.35	0.46	1127	g	281.75
食塩	0.12	0.16	389.3	g	97.33
清酒	1.2	1.56	3.9	kg	0.98
こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8	kg	0.95
うすくちしょうゆ	1.1	1.43	3.5	kg	0.88
白こしょう粉末	0.01	0.01	28	g	7.00
パンサンスー				8 釜	
にんじん	6	8	20	kg	2.50
きゅうり	12	15.6	35	kg	4.38
ほうれんそう	10	13	35	kg	4.38
もやし	10	13	36	kg	4.50
くずきり乾	4	5.2	12	kg	1.50
食塩	0.2	0.26	642.9	g	80.36
三温糖	0.9	1.17	2.9	kg	0.36
穀物酢	1.55	2.02	4963	g	620.38
うすくちしょうゆ	1.45	1.89	4.6	kg	0.58
ごま油	0.55	0.72	1768.7	g	221.09
肉団子の甘酢あんかけ					
ミートボール	3 個	4 個	144	袋	
じゃがいもでんぶん	4	5.2	12.7	kg	
米ぬか油 (揚げ油)	2	2.6	6	kg	
ケチャップ	5	6.5	5	袋	
うすくちしょうゆ	1.4	1.82	4.4	kg	
三温糖	1.3	1.69	4.1	kg	
穀物酢	0.9	1.17	2857	g	
水	5	6.5	16	kg	
じゃがいもでんぶん	0.36	0.47	1.1	kg	
牛乳					
普通牛乳	206	206	2844	本	

A	人 数
岩滝	22
花里	279
丹生川小	232
三枝	139
北	755
南	344
小計	1,771

分校	37
丹生川中	120
松倉	415
中山	500
センター	40
中計	1,112
A合計	2,883

釜計	3,217
1/ 4 釜	804

【アレルギー対応食】	
じゃこチャーハン	
●除去食	想定人数
除去品目：炒り卵	57
わかめスープ	
●除去食	想定人数
除去品目：糸かまぼこ	9