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 (小) 深皿(大) 汁椀 | 麦ごはん ひらすの照り焼き 沢煮椀 ひじきのカレー炒め 飯椀 汁椀 |
| 2 | 山菜うどん いももち こぼうのごま酢あえ 仕切皿 / 汁椀 | 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 飯椀 汁椀 |
| 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 汁椀 | 麦ごはん さばのねぎみそ焼き けんちん汁 ゆかりあえ 飯椀 ・ 汁椀 |
| 4 | カレーライスオムレツ 海藻サラダ (仕切皿/ | 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 飯椀 汁椀 |
| 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 | 表ごはん さばのしょうがだれ 美女もち汁 切干大根煮 飯椀 汁椀 |

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 | 深皿(大) 汁椀 | 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 飯椀 汁椀 |
| 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 | 深皿(大) 汁椀 | 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 飯椀 |
| 8 | 米粉入りコッペパン かぼちゃココット コンソメスープ アスパラサラダ いちごジャム | 仕切皿/汁椀 | 麦ごはん 豚肉のかりん揚げ かきたま汁 かおりあえ 飯椀 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
| 9 | 焼きそば 揚げ餃子 カリフラワーサラダ ヨーグルト | 深皿(大) | 麦ごはん 豆腐ハンバーグ 豚汁 ほうれんそうのごまあえ 飯椀 汁椀 |
| 10 | 黒コッペパン 鶏肉のパーペキューソース ポークビーンズ アスパラソテー | (土切皿 /) ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; | じゃこチャーハン 肉団子の甘酢あんかけ わかめスープ バンサンスー 飯椀 |

想定食器類



指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

中

1103

8.81 6.49 151.38 A 人数

① - A

| ① - A | | | | | |
|----------------|-------|-------|-------|-----|---------------|
| | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | |
| きなこ揚げパン | | | | | 小 |
| コッペパン | 45 | | 516 | 個 | 516 |
| コッペパン | 55 | | 512 | 個 | 512 |
| コッペパン | 65 | | 713 | 個 | 713 |
| コッペパン | | 75 | 1103 | 個 | |
| 米ぬか油(揚げ油) | 2 | 2.6 | 6 | kg | |
| グラニュー糖 | 6 | 7.8 | 19 | | 10.19 |
| きなこ黄大豆 | 4.5 | 5.85 | 14 | Ŭ | 7.51 |
| 食塩 | 0.1 | 0.13 | 326.6 | | 175.22 |
| K-m | 0.1 | 0.10 | 020.0 | ь | 170.22 |
| ミネストローネ | | | | | 4 釜 |
| ベーコン短冊(乳・卵なし) | 6 | 8 | 20 | les | |
| | 25 | | 20 | _ | 5.00 20.00 |
| たまねぎ | | 30 | 80 | | |
| セロリー | 2.5 | 3 | 12 | | 3.00 |
| 食塩 | 0.13 | | 440 | | 110.00 |
| 白こしょう粉末 | 0.02 | 0.03 | 68 | _ | 17.00 |
| ローリエ粉末 | 0.01 | 0.01 | 28 | g | 7.00 |
| 米ぬか油 | 0.2 | 0.25 | 0.64 | kg | 0.16 |
| じゃがいも | 20 | 25 | 70 | kg | 17.50 |
| ズッキーニ | 8 | 10.4 | 25 | kg | 6.25 |
| アルファベットマカロニ | 5 | 6.5 | 32 | 袋 | 8.00 |
| カットトマト(飛騨) | 20 | 26 | 12 | 袋 | 3.00 |
| ケチャップ | 4 | 5 | 4 | 袋 | 1.00 |
| 洋風コンソメ | 1 | 1.2 | 3156 | g | 789.00 |
| | | | | | |
| コールスローサラダ | | | | | 8 釜 |
| むきえだまめ冷凍 | 4 | 5.2 | 16 | kg | 2.00 |
| キャベツ | 20 | 26 | 75 | | 9.38 |
| にんじん | 10 | 13 | 35 | | 4.38 |
| きゅうり | 10 | 13 | 30 | | 3.75 |
| コールスロードレッシング | 6 | 7 | 16 | | 2.00 |
| | | , | 10 | 4 | 2.00 |
| | | - | | | |
| 牛乳 | 200 | 200 | 2044 | + | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | | | | | |
| 【アレルギー対応食】 | | | | | |
| ミネストローネ (小麦対応) | 1= 1 | | | | |
| ●除去品目 | 想定人数 | 想定人数 | | | |
| アルファベットマカロニ | 5 | 3 | | | |
| | | | | | |
| きなこ揚げパン | | | | | |
| ●代替食 | 想定人数 | | | | |
| 米粉マフィン(自然解凍) | 65 | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| 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

指示書

| ・小麦不使用米粉パン 10 ① - B 小(g)中(g) 合計 単位 麦ごはん 「クロール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | や人数はR 7 A 岩滝 花里 | 人数 |
|---|-----------------|-----|
| 麦ごはん | 岩滝 | 人数 |
| 学校給食用精白米 70 100 234 kg | | |
| | | |
| 米粒麦(大麦) 7 10 23 kg | 花里 | |
| | 花里 | |
| | | 2 |
| R煮碗 4 釜 | | |
| 豚もも細切り 13 16.9 40 kg 10.00 | 丹生川小 | 2 |
| ごぼう洗い 8 10.4 24 kg 6.00 | | |
| だいこん 10 13 35 kg 8.75 | 三枝 | |
| 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 | 北 | - |
| 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 | 南 | |
| 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 | | |
| | 小計 | 1,7 |
| りじきのカレー炒め 4 釜 | | |
| 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 | 分校 | |
| にんじん 16 20.8 55 kg 13.75 | | |
| 米ひじき 2 2.6 6 kg 1.50 | 丹生川中 | - |
| 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 | 松倉 | 4 |
| 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 | 中山 | į |
| うすくちしょうゆ 0.8 1 2.5 kg 0.63 | | |
| からすの照り焼き 小 中 | センター | |
| 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 | 3 | |
| 清酒 1.3 1.69 4.2 kg 2.41 1.79 | | 1,3 |
| 7k 2 2.6 6 kg | 1 11 | -1. |
| 三温糖 2 2.6 6.5 kg | A合計 | 2,8 |
| 本みりん 1 1.3 3.2 kg | лди | |
| 清酒 0.5 0.65 1.7 kg | 釜計 | 3,2 |
| こいくちしょうゆ 2.5 3.2 8 kg | 1/ 4 釜 | |
| じゃがいもでんぷん 0.17 0.22 0.5 kg | <u>-,</u> | |
| | | |
| 丰乳 | | |
| 普通牛乳 206 206 2844 本 | | |
| | | |
| 【アレルギー対応食】 | | |
| からすの照り焼き | | |
| ●代替食 | | |
| 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) | | |

指 示 書

② - A

| 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 | | 400 | | 100.00 |
| | だいこん | 10 | | 35 | | 8.75 |
| | 根深ねぎ | 5 | | 15 | | 3.75 |
| | 山菜水煮 | 15 | | 48 | | 12.00 |
| | えのきたけカット | 8 | | 52 | | 13.00 |
| | かまぼこ | 6 | | 40 | | |
| | | | | | | 10.00 |
| | 食塩 | 0.1 | | 733.5 | _ | 183.38 |
| | うすくちしょうゆ | 3.2 | | 9.9 | | 2.48 |
| | こいくちしょうゆ | 1.2 | | 3.8 | | 0.95 |
| | めんつゆ | 1.5 | | 4877 | | 1219.25 |
| | 清酒 | 1 | | 3.3 | | 0.83 |
| | 本みりん | 0.7 | | 2.2 | | 0.55 |
| | 削り節(だし用) | 1.2 | | 4 | | 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 | | 9 | | |
| | こいくちしょうゆ | 2.3 | | | kg | |
| | 本みりん | 1.2 | | 3.4 | | |
| | 三温糖 | 2.8 | | 8 | Ŭ | |
| | 清酒 | 0.6 | | 1.8 | | |
| | 水 | 1.3 | | 4 | | |
| | | 1.5 | 1.5 | - | 1/8 | |
| 牛乳 | 1 | | | | | |
| TŦĿ | 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | I AR I TO | 200 | 200 | 2044 | 4 | |
| r | 1.ルゼーが広会】 | - | - | | | |
| | レルギー対応食】 | | | | | |
| こは | うのごま酢あえ ▲☆ + ☆ | 担告しが | | | | |
| | ●除去食 | 想定人数 | 1 | | | |
| | 除去品目:すりごま | 12 | | | | |
| | | | | | | |

| Α | 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 |
| 中中 | 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 指 示 書

| ・小麦不使用米粉パン | 10 | l | | | | ※数: |
|---------------|-------|-------|-------|----------|--------|-----|
| 2 - B | | | | | | |
| - | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | | |
| 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 | | | | |
| 米ぬか油 | 0.5 | 0.65 | 1.61 | _ | | |
| 鶏肉もも皮つき1cm角 | 10 | | | _ | | |
| 清酒 | 1 | | | | | |
| にんじん | 10 | | | Ŭ | | |
| たけのこ水煮短冊 | 20 | | | Ŭ | • | |
| 水 | 20 | | | | 具 | |
| 和風だし | 0.5 | | | | • | |
| 三温糖 | 0.5 | | | | | |
| | 4 | | | _ | 1 | |
| うすくちしょうゆ | | | | | | |
| 本みりん | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | | |
| | | | | | | |
| ばのすまし汁 | | | | | 4 釜 | |
| 木綿豆腐 | 20 | | | 個 | 40.00 | |
| かまぼこ | 10 | | | | 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 | |
| | | | | | | |
| 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 | | _ | 5.00 | |
| きゅうり | 10 | | | Ŭ | 3.75 | |
| 大豆水煮 | 8 | | | | 3.50 | |
| 食塩 | 0.09 | | | | 36.54 | |
| 白こしょう粉末 | 0.01 | | | | 3.50 | |
| 三温糖 | 0.01 | | | - | | |
| | | | | _ | 0.16 | |
| 穀物酢 | 1.26 | | | _ | 503.50 | |
| うすくちしょうゆ | 1 | | | | 0.40 | |
| 米ぬか油 | 0.5 | | | - | 0.20 | |
| 花かつお | 1.5 | 2 | 4 | kg | 0.50 | |
| | | | | | _ | |
| わらの照り焼き | | | | <u> </u> | 小 | 中 |
| さわら切り身60g | 60 | | 1741 | | 1741 | |
| さわら切り身70g | | 70 | 1103 | 個 | | 1 |
| 清酒 | 0.8 | 1.04 | | | 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 | | |
| じゃがいもでんぷん | 0.15 | 0.2 | 0.5 | kg | | |
| | | | | | | |
| 配:ホワイトミニー | | | | | | |
| ホワイトミニー30g | 30 | 30 | 2844 | 個 | | |
| | - | 50 | 2011 | <u> </u> | | |
| | + | - | | | | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | * | | |
| 日旭丁北 | 200 | 200 | 2044 | 4 | | |
| | | | | | | |

| Α | 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 |

参考資料3「想定献立・想定食器類」 アレルギー対応食【共通事項】

| アレルキー対応度【共通事項】 | | | | 亦 書 | |
|----------------|---------------------------------------|------|--|-----|--|
| 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 | | | |
| 2 | 豆腐ハンバーグ(冷凍をスチコンで焼成) | 9 | | | |
| 業配: | ホワイトミニー | | | | |
| | 代替食 | 想定人数 | | | |
| J | みかんゼリー | 9 | | | |
| ゆばの | | | | | |
| | → → → → → → → → → → → → → → → → → → → | 想定人数 | | | |
| ß | 余去品目:かまぼこ | 9 | | | |
| | · | | | | |

指 示 書

(3) - A

| <u> </u> | - A | | | 1 | | 1 |
|----------|---|-------|----------|-------|----|--------|
| | | 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 | | | | | 4 釜 |
| | 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 | | 0.40 |
| | 調理用牛乳 | 40 | | 128 | | 32.00 |
| | たまねぎ | 40 | 52 | 135 | | 33.75 |
| | にんじん | 15 | | 50 | _ | 12.50 |
| | じゃがいも | 35 | | 125 | | 31.25 |
| | グリンピース冷凍 | 5 | | 16 | | 4.00 |
| | ホールコーン冷凍 | 15 | | 48 | _ | 12.00 |
| | コーンペースト冷凍 | 20 | | 64 | | 16.00 |
| | 洋風コンソメ | 1 | | 3204 | | 801.00 |
| | シュレッドチーズ(とけるチーズ) | 4 | | 12 | | 3.00 |
| | 米粉 | 3 | | 10 | _ | 2.50 |
| | | 3 | 3.9 | 10 | kg | 2.30 |
| Ař II | \ | | | | | 0.45 |
| 99 | ーンサラダ | 1.5 | 20 | 00 | 44 | 8釜 |
| | ブロッコリー冷凍 | 15 | | 96 | | 12.00 |
| | キャベツ | 24 | | 90 | Ŭ | 11.25 |
| | きゅうり | 10 | | 30 | _ | 3.75 |
| | 食塩 | 0.15 | | | | 57.06 |
| | 白こしょう粉末 | 0.02 | | 52 | | 6.50 |
| | 穀物酢 | 1.2 | | | _ | 479.25 |
| | うすくちしょうゆ | 0.5 | | 1.5 | | 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 | | 6850 | 個 | |
| | 米ぬか油(揚げ油) | 3 | 3.4 | 9 | kg | |
| | | | | | | |
| | 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 | t | | | |
| | 肉団子(冷凍をスチコンで焼成) | 9 | | | | |
| | | | <u> </u> | | | |

| Α | 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 | 3,21 |
|--------|------|
| 1/ 4 釜 | 804 |

指 示 書

| ・小麦不使用米粉パン | 10 | | | | | ※数量 | で人数はR73 | 年度現在のも∅ |
|---|-------|-------|-------|----------|--------|------|-----------|---------|
| ③ - B | 1 1 | | | | | | | |
| | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | | | Α | 人数 |
| 麦ごはん | | | | | | | | |
| 学校給食用精白米 | 70 | 100 | 234 | kg | | | 岩滝 | 2 |
| 米粒麦(大麦) | 7 | 10 | 23 | kg | | | | |
| | | | | | | | 花里 | 27 |
| けんちん汁 | | | | | 4 釜 | | | |
| 木綿豆腐 | 20 | 26 | 160 | 個 | 40.00 | | 丹生川小 | 23 |
| 板こんにゃく | 10 | 13 | 150 | 個 | 37.50 | | | |
| だいこん | 20 | 26 | 70 | kg | 17.50 | | 三枝 | 13 |
| にんじん | 10 | 13 | 35 | kg | 8.75 | | | |
| ごぼう洗い | 4 | 5.2 | 12 | kg | 3.00 | | 北 | 75 |
| 根深ねぎ | 5 | 6.5 | 15 | kg | 3.75 | | | |
| さといも乱切り(大)冷凍 | 15 | 19.5 | 48 | kg | 12.00 | | 南 | 34 |
| 食塩 | 0.2 | 0.26 | 640.9 | g | 160.23 | | | |
| 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 | 2 | 2.6 | 6.4 | kg | 1.60 | | | |
| 清酒 | 1 | 1.3 | 3.3 | kg | 0.83 | | 小計 | 1,77 |
| じゃがいもでんぷん | 0.8 | 1.04 | 2.6 | kg | 0.65 | | | |
| 削り節(だし用) | 2.8 | 3.64 | 9 | kg | 2.25 | | | |
| | | | | | | | 分校 | 3 |
| 野菜のゆかりあえ | | | | | | | | |
| キャベツ | 40 | 52 | 150 | kg | 37.50 | | 丹生川中 | 12 |
| にんじん | 10 | 13 | 35 | kg | 8.75 | | | |
| きゅうり | 5 | 6.5 | 15 | | 3.75 | | 松倉 | 41 |
| ゆかり | 0.5 | 0.65 | 1650 | _ | 412.50 | | | |
| 食塩 | 0.1 | 0.13 | 326.6 | - | 81.65 | | 中山 | 50 |
| | | | | | | | | |
| さばの根深みそ焼き | | | | | 小 | 中 | センター | 4 |
| さば切り身50g | 50 | | 1741 | 個 | 1741 | - | | |
| さば切り身60g | | 60 | 1103 | 個 | | 1103 | | |
| おろししょうが | 1 | 1.3 | 3.2 | | 1.82 | 1.38 | _ | |
| みそ調理用 | 5 | 6.5 | 16 | | 9.09 | 6.91 | | 1,11 |
| 三温糖 | 3.5 | 4.55 | 11.1 | kg | 6.31 | 4.79 | | , |
| 清酒 | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | 1.82 | 1.38 | | 2,88 |
| 本みりん | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | 1.82 | 1.38 | | _, |
| うすくちしょうゆ | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | 1.82 | 1.38 | | 3,21 |
| 根深ねぎ | 10 | 13 | 30 | | 17.04 | | 1/ 4 釜 | 80 |
| BONNIA C | | | | 6 | | | <u>-,</u> | |
| 牛乳 | | | | | | | | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | - | | | |
| E 72 1 30 | 200 | 200 | 2011 | -4- | | | | |
| 【アレルギー対応食】 | | | | | | | | |
| さばの根深みそ焼き | | | | | | | | |
| ●代替食 | 想定人数 | | | | | | | |
| 厚揚げ(フライヤーで揚げ、 | 9 | + | | | | | | |
| 照り焼きたれをかける) | | | | | | | | |
| PACK A PACK A CAR | | + | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | \vdash | | | | |
| | | | | | | | | |

指示書

4 - A

| | • | | | | | |
|----------|---|-------|-------|-------|----|--------|
| | | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | |
| 麦ご | はん | | | | | |
| | 学校給食用精白米 | 70 | 100 | | | |
| | 米粒麦 (大麦) | 7 | 10 | 23 | kg | |
| | | | | | | |
| カレ | ーライス | | | | | 4 釜 |
| | 豚もも平切り | 12 | 15.6 | 40 | kg | 10.00 |
| | 加熱レバーそぼろ | 0.5 | 0.65 | 2 | 袋 | 0.50 |
| | 食塩 | 0.08 | 0.1 | 251.6 | g | 62.90 |
| | おろしにんにく | 0.6 | 0.78 | 2 | kg | 0.50 |
| | 白こしょう粉末 | 0.02 | 0.03 | 68 | g | 17.00 |
| | 米ぬか油 | 0.4 | 0.52 | 1.28 | | 0.32 |
| | カレー粉 | 0.2 | 0.26 | 640.9 | | 160.23 |
| | たまねぎ | 60 | | 200 | | 50.00 |
| | にんじん | 20 | | 65 | | 16.25 |
| | じゃがいも | 40 | | 140 | | 35.00 |
| | カットトマト(飛騨) | 12 | | 8 | | 2.00 |
| | ウスターソース | 1.2 | 1.56 | 3845 | - | 961.25 |
| | コクと旨みのまろやかカレー | 8 | | 28 | _ | 7.00 |
| | アレルゲンフリーカレーフレークN | 6 | | 20 | _ | 5.00 |
| | 7 0707 2 2 3 0 - 7 0 - 9 N | 0 | 1.0 | 20 | kg | 5.00 |
| * | | | | | | 0.45 |
| | サラダ(青じそドレ) _{よと・・・} / | 00 | 26 | 100 | | 8釜 |
| | だいこん | 28 | | 100 | | 12.50 |
| | きゅうり | 10 | | 30 | | 3.75 |
| | 海藻ミックス | 1.2 | | 4 | | 0.50 |
| | 青じそドレッシング | 5 | 5.8 | 16 | 本 | 2.00 |
| | | | | | | |
| オム | レツ | | | | | |
| | オムレツ50g | 50 | | 1741 | 個 | |
| | オムレツ60g | | 60 | 1103 | 個 | |
| 4 | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | | |
| | 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | | | | | | |
| r | Lut Hral | | | | | |
| | レルギー対応食】 レツ | | | | | |
| 14 | ●代替食 | 想定人数 | | | | |
| | | | | | | |
| | ハンバーグ(冷凍をスチコンで焼成、 | 57 | | | | |
| | 照り焼きたれをかける) | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| Α | 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

指 示 書

もの

| ・小麦不使用米粉パン | 10 | | | | | ※数量~ | や人数はR 7 st | 年度現在のも |
|------------------------------------|-------|--------|-------|------|--------|--------|-------------|--------|
| 4 - B | | | A =1 | 3771 | | | | 1 164 |
| =>, L , | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | | | Α | 人数 |
| とごはん 一 当 | 70 | 100 | 224 | Loc | | | 44 yek | , |
| 学校給食用精白米 米粒麦(大麦) | 70 | | 234 | | | | 岩滝 | 2 |
| ↑ 付支 (八支) | | 10 | 23 | kg | | | 花里 | 2 |
| │ cまねぎのみそ汁 | | | | | 4 釜 | | 16.± | |
| 生揚げ | 10 | 13 | 128 | 個 | 32.00 | | 丹生川小 | 23 |
| たまねぎ | 30 | | 105 | | 26.25 | | 732713 | |
| 根深ねぎ | 5 | | 15 | Ŭ | 3.75 | | 三枝 | 1: |
| まいたけ冷凍 | 10 | 13 | 32 | - | 8.00 | | | |
| カットわかめ | 0.5 | 0.65 | 1.6 | kg | 0.40 | | 北 | 7 |
| みそ(柴田) | 3 | 3.9 | 10 | kg | 2.50 | | | |
| みそ(日下部) | 3 | 3.9 | 10 | kg | 2.50 | | 南 | 3- |
| 煮干し(だし用パック) | 2 | 2.6 | 28 | 袋 | 7.00 | | | |
| | | | | | | | | |
| らんぴらごぼう | | | | | 4 釜 | | | |
| ごぼうせん切り | 30 | 39 | 96 | kg | 24.00 | | 小計 | 1,7 |
| にんじん | 10 | 13 | 35 | kg | 8.75 | | | |
| 米ぬか油 | 0.5 | 0.65 | 1.61 | kg | 0.40 | | | |
| 三温糖 | 1.3 | 1.69 | 4.2 | kg | 1.05 | | 分校 | |
| 本みりん | 0.5 | 0.65 | 1.6 | kg | 0.40 | | | |
| 清酒 | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | 0.80 | | 丹生川中 | 1 |
| こいくちしょうゆ | 2.3 | 3 | 7.3 | kg | 1.83 | | | |
| 一味とうがらし | 0.01 | 0.01 | 28 | g | 7.00 | | 松倉 | 4 |
| 白いりごま | 1 | 1.3 | 4 | kg | 1.00 | | | _ |
| ウカのよう相ば | | | | | JI. | _ | 中山 | 5 |
| 鳥肉のから揚げ 鶏肉もも皮つき(数)40g | | 2個 | 2206 | 個 | 小 | 中 2206 | センター | |
| 鶏肉もも皮つき (数) 40g 鶏肉もも皮つき (数) 60g | 1個 | 2 1111 | 1741 | | 1741 | 2200 | センメー | |
| 無内もも及っさ (数) 00g こいくちしょうゆ | 1.5 | 2 | 4.8 | | 2.60 | 2.20 | | |
| 食塩 | 0.1 | | 339.6 | Ŭ | 184.09 | 155.51 | | |
| おろししょうが | 0.6 | | 1.9 | - | 1.03 | 0.87 | | 1,1 |
| おろしにんにく | 0.3 | | 1 | - | 0.54 | 0.46 | | |
| 白こしょう粉末 | 0.03 | - | 96 | Ŭ | 52.04 | 43.96 | | 2,8 |
| じゃがいもでんぷん | 3 | | 9.5 | - | 5.15 | 4.35 | | |
| 米ぬか油(揚げ油) | 3 | 3.9 | 10 | kg | | | 釜計 | 3,2 |
| | | | | | | | 1/ 4 釜 | 8 |
| =乳 | | | | | | | | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | | | | |
| 【アレルギー対応食】 | | | | | | | | |
| きんぴらごぼう | | | | | | | | |
| ●除去食 | 想定人数 | | | | | | | |
| 除去品目:白いりごま | 12 | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

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) | 由 (~) | 合計 | 単位 | | | ٨ | ↓ */ r |
|--|---------|---------|-------|-----|--------|-------|-----------------|---------------|
| ¬ A° .9° .4 | \1, (g) | T (8) | 口前 | 丰瓜 | | | Α | 人数 |
| コッペパン | 45 | | F4.0 | /== | | | - LL 7-L- | • |
| コッペパン | 45 | | | 個 | | | 岩滝 | 2 |
| コッペパン | 55 | | 512 | | | | | 0.7 |
| コッペパン | 65 | | 713 | | | | 花里 | 27 |
| コッペパン | | 75 | 1103 | 個 | | · | | |
| | | | | | | | 丹生川小 | 23 |
| 野菜スープ | | | | | 4 釜 | , | | |
| たまねぎ | 30 | | | kg | 25.00 | | 三枝 | 13 |
| 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 | | 北 | 75 |
| 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 | | 南 | 34 |
| 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 | , | 小計 | 1,77 |
| | | | | | | ' | | |
| さわやかサラダ | | | | | 8釜 | • | | |
| ブロッコリー冷凍 | 30 | 40 | 192 | 袋 | 24.00 | | 分校 | 3 |
| キャベツ | 10 | 13 | 40 | kg | 5.00 | | | |
| きゅうり | 5 | 6.5 | 15 | kg | 1.88 | | 丹生川中 | 12 |
| にんじん | 8 | 10.4 | 30 | _ | 3.75 | , | | |
| 三温糖 | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | 0.40 | | 松倉 | 41 |
| 食塩 | 0.12 | 0.15 | 371.2 | | 46.40 | | | |
| 白こしょう粉末 | 0.02 | 0.02 | 57 | g | 7.13 | | 中山 | 50 |
| 穀物酢 | 1.5 | 2 | 4877 | g | 609.63 | | | |
| レモン果汁 | 1.2 | 1.8 | 4 | - | 0.50 | | センター | 4 |
| 米ぬか油 | 1 | | 3.21 | | 0.40 | | | |
| , 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, | | 1.0 | 0.22 | 0 | 51.15 | | | |
| 鶏肉のスパイス焼き | | | | | 小 | 中 | | |
| 鶏肉もも皮つき (数) 60g | 60 | | 1741 | 個 | 1741 | - | 中計 | 1,11 |
| 鶏肉もも皮つき (数) 80g | | 80 | 1103 | | | 1103 | | • |
| カラーオブスパイス | 1 | | 6 | | 3.25 | 2.75 | A合計 | 2,88 |
| 乾燥パセリ | 0.02 | | 68 | | 36.86 | 31.14 | | _,,55 |
| 白ワイン | 3 | | 9.6 | _ | 5.20 | 4.40 | | 3,21 |
| | | 5.5 | 3.0 | ۵" | 3.20 | 7.40 | 1/ 4 釜 | 80 |
| 牛乳 | | | | | | | ±/ - | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | | | | |
| 日四丁化 | 200 | 200 | 2044 | 4 | | | _ | |
| | | | | | | | | |

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 | | | |
| ⑤ - B | | | | |
| | 小 (g) 申 (g) | 合計 | 単位 | |

| | 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) | | | | | 4 釜 |
| 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 | | 8.00 |
| 油揚げ | 4 | 4.8 | | | 100.00 |
| 美女もち | 20 | 24 | | | 15.00 |
| みそ(柴田) | 3 | | | | 2.25 |
| みそ(大のや) | 3 | | | | 2.25 |
| 煮干し(だし用パック) | 2 | | | Ŭ | 7.00 |
| m 1 0 (70 0 m) 1 7 7 7 | | 2.0 | | 20. | 7.00 |
| 切干大根煮 | | | | | 2釜 |
| さつまあげ冷凍 | 5 | 6.5 | 400 | 個 | 200.00 |
| 切干大根 | 6.5 | | | | 10.00 |
| | - | | | | |
| しいたけスライス乾燥 | 0.6 | | | | 1.00 |
| 米ぬか油 | 0.5 | | | - | 0.81 |
| 三温糖 | 1.25 | | | | 2.00 |
| 和風だし | 0.15 | | 486 | | 243.00 |
| うすくちしょうゆ | 2.3 | | 7.4 | | 3.70 |
| こいくちしょうゆ | 0.5 | | | - | 0.80 |
| 清酒 | 0.5 | | 1.7 | | 0.85 |
| 水 | 15 | 19.5 | 48 | kg | 24.00 |
| | | | | | |
| さばのしょうがだれ | | | | | 小 |
| さば切り身50g | 50 | | 1741 | | 1741 |
| さば切り身60g | | 60 | 1103 | 個 | |
| 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 |
| じゃがいもでんぷん | 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 | |
| じゃがいもでんぷん | 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) | | | | | |
| | | | | \vdash | |
| | | | | \vdash | |
| | | - | | \vdash | |
| | | | | | |

| Α | 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 |
| | 中中 | 500 |
| | センター | 40 |
| 103 | | |
| .12).56 | 中計 | 1,112 |
| 5.53 | A A = I | 0.000 |
| | A合計 | 2,883 |
| | | |

| 釜計 | | | 3,217 |
|----|---|---|-------|
| 1/ | 4 | 釜 | 804 |

・小麦不使用米粉パン

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

指示書

10

※数量や人数はR7年度現在のもの

人 数

Α

中

| 6 - A | | | | | |
|--------------|-------|-------|-------|---------------|--------|
| | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | |
| フレンチトースト | | | | | 小 |
| 食パン | 55 | | 1771 | 個 | 1771 |
| 食パン | | 75 | 1112 | 個 | |
| 調理用牛乳 | 35 | 42 | 107 | L | 57.41 |
| 鶏卵凍結全卵 | 20 | 24 | 61 | kg | 32.73 |
| マーガリン | 4 | 4.8 | 12 | kg | 6.44 |
| 三温糖 | 3 | 3.6 | 9.2 | kg | 4.94 |
| バニラエッセンス | 0.01 | 0.01 | 28 | g | 15.02 |
| | | | | | 4 🛠 |
| 肉団子スープ | ٥٢ | 20.5 | | | 4 釜 |
| はくさい | 25 | | 90 | | 22.50 |
| だいこん | 15 | | 50 | + | 12.50 |
| にんじん | 10 | | 30 | | 7.50 |
| 根深ねぎ | 5 | | 15 | | 3.75 |
| しいたけスライス乾燥 | 0.3 | | 1 | | 0.25 |
| ほうれん草入り鶏だんご | 30 | 39 | 96 | kg | 24.00 |
| 和風だし | 0.8 | 1.04 | 2556 | g | 639.00 |
| 食塩 | 0.2 | 0.26 | 638.9 | g | 159.73 |
| うすくちしょうゆ | 4 | 5.2 | 12.8 | kg | 3.20 |
| 清酒 | 2 | 2.6 | 6.4 | kg | 1.60 |
| | | | | | |
| 技豆サラダ(ごまドレ) | | | | | 8 釜 |
| むきえだまめ冷凍 | 10 | 13 | 32 | kg | 4.00 |
| ホールコーン冷凍 | 5 | 6.5 | 16 | kg | 2.00 |
| にんじん | 10 | 13 | 35 | kg | 4.38 |
| もやし | 25 | 32.5 | 80 | kg | 10.00 |
| 米ひじき | 0.5 | 0.65 | 2 | kg | 0.25 |
| 香りごまドレッシング | 7 | 9.1 | 20 | - | 2.50 |
| | | | | | |
| 牛乳 | | | | | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| フレンチトースト | | | | | |
| ●代替食 | 想定人数 | | | | |
| 米粉マフィン(自然解凍) | 65 | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | 岩滝 | 22 |
|-------|------|-------|
| 1112 | | |
| 49.59 | 花里 | 279 |
| 28.27 | | |
| 5.56 | 丹生川小 | 232 |
| 4.26 | | |
| 12.98 | 三枝 | 139 |
| | 北 | 755 |
| | 南 | 344 |
| | | |
| | 小計 | 1,771 |
| ı | | |
| | 分校 | 37 |
| | 丹生川中 | 120 |
| | 松倉 | 415 |
| | 中山 | 500 |
| | センター | 40 |
| | | |
| | | |
| | 中計 | 1,112 |

| 釜計 | | | 3,217 |
|----|---|---|-------|
| 1/ | 4 | 釜 | 804 |

2,883

A合計

指 示 書

6 - B

| (6) | - B | | | | 1 | |
|----------|--------------------|-------|-------|--------|----|--------|
| | | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | |
| 麦ご | | | | | | |
| | 学校給食用精白米 | 70 | 100 | 234 | kg | |
| | 米粒麦(大麦) | 7 | 10 | 23 | kg | |
| | | | | | | |
| マー | ボー豆腐 | | | | | 4 釜 |
| | 豚ひき肉 | 9 | 12 | 28 | kg | 7.00 |
| | おろししょうが | 2 | 2.8 | 6.6 | kg | 1.65 |
| | おろしにんにく | 1 | 1.5 | 3.5 | kg | 0.88 |
| | トウバンジャン | 0.1 | 0.16 | 771 | g | 192.75 |
| | 米ぬか油 | 0.5 | 0.6 | 1.48 | kg | 0.37 |
| | 大豆たんぱく(ミンチ) | 3 | 4 | 10 | kg | 2.50 |
| | 木綿豆腐 | 95 | 120 | 760 | 個 | 190.00 |
| | にんじん | 11 | 15 | 35 | kg | 8.75 |
| | 根深ねぎ | 8 | 10.4 | 25 | | 6.25 |
| | 中華だし | 1 | 1.2 | 3084 | | 771.00 |
| | 三温糖 | 2 | | 6.4 | | 1.60 |
| | こいくちしょうゆ | 2 | 2.3 | 6.1 | _ | 1.53 |
| | 清酒 | 1.3 | 1.69 | 4.2 | | 1.05 |
| | みそ調理用 | 7.8 | | 24 | | 6.00 |
| | じゃがいもでんぷん | 1.8 | | 3.2 | | |
| | ごま油 | | | | | 0.80 |
| | | 0.5 | 0.7 | 1652.5 | | 413.13 |
| | 水 | 30 | 39 | 95 | kg | 23.75 |
| | 1.10 - 1.20 - 1.20 | | | | | - 45 |
| 切十 | 大根の中華サラダ | | | | | 8釜 |
| | 切干大根 | 3 | | 10 | | 1.25 |
| | にんじん | 10 | | 30 | | 3.75 |
| | キャベツ | 10 | 13 | 40 | | 5.00 |
| | きゅうり | 10 | 13 | 30 | Ů | 3.75 |
| | 三温糖 | 0.7 | 0.91 | 2.2 | kg | 0.28 |
| | 食塩 | 0.1 | 0.13 | 331.8 | g | 41.48 |
| | うすくちしょうゆ | 0.9 | 1.2 | 2.9 | kg | 0.36 |
| | 穀物酢 | 1.1 | 1.43 | 3514 | g | 439.25 |
| | めんつゆ | 0.6 | 0.6 | 1655 | g | 206.88 |
| | ごま油 | 1 | 1.3 | 3194.6 | g | 399.33 |
| | | | | | | |
| 蒸し | シュウマイ | | | | | |
| | 肉シュウマイ | 2個 | 3個 | 6791 | 個 | |
| | | | | | | |
| 牛乳 | : | | | | | |
| | 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| - | | | | | | |
| | | | | | | |
| - | | | | | | |
| <u> </u> | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| Α | 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 |

指示書

7 - A

| Û | Λ | | | | | |
|------|----------------------|--------|--------|---------|---------|--------|
| | | 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 | |
| | | | | | | |
| | 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 | | 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 | | 2.00 |
| | やさしさいちばんハヤシベース | 3.8 | 4.9 | 12 | | 3.00 |
| | 1 | 0.0 | | | .,0 | 0.00 |
| 7 | ↓ きサラダ | | | | | 8釜 |
| 00 | ホールコーン冷凍 | 10 | 13 | 32 | kg | 4.00 |
| | にんじん | 7 | 10 | 25 | _ | 3.13 |
| | きゅうり | 16 | 19.5 | 50 | | 6.25 |
| | 米ひじき | 0.6 | 0.8 | 2 | Ŭ | 0.25 |
| | まぐろ油漬 | 8 | 10 | 8 | | 1.00 |
| | 食塩 | 0.07 | 0.09 | 223.1 | | 27.89 |
| | 白こしょう粉末 | 0.01 | 0.03 | 47 | | 5.88 |
| | 三温糖 | 0.01 | 0.02 | 0.2 | g kg | 0.03 |
| | 穀物酢 | 2 | 2.6 | 6429 | _ | 803.63 |
| | うすくちしょうゆ | 2 | 2.6 | 6.4 | | 0.80 |
| | 79 \ 50 x 7 \ 9 | | 2.0 | 0.4 | kg | 0.00 |
| * * | 7.7. | | | | | 0 % |
| | こタフィー 乾燥大豆 | 10 | 10 | 20 | le* | 8釜 |
| | | 10 | | 32 3 | | 4.00 |
| | 米ぬか油(揚げ油) | | 1.3 | | | 0.38 |
| | 三温糖 | 5 | 6.5 | 16 | | 2.00 |
| | きなこ黄大豆 | 1 | 1.3 | 4 | | 0.50 |
| | 水 | 0.6 | 0.78 | 2 | | 0.25 |
| | 食塩 | 0.03 | 0.03 | 85.3 | g | 10.66 |
| n · | | | | | | |
| りん | ご 小1/6 中1/4 | 4 /0:- | 4 /4!- | | / | |
| | 飛騨りんご | 1/6切 | 1/4切 | 574 | 個 | |
| | | 296個 | 278個 | | | |
| 牛乳 | Tu .= a a | | | | | |
| | 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | | | | | | |
| 1 | 1 | | | | | l |

| Α | 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 | 3,21 |
|--------|------|
| 1/ 4 釜 | 804 |

本みりん

普通牛乳

【アレルギー対応食】 切干大根のごまあえ ●除去食 除去品目:白すりごま

牛乳

アレルギー対応食【共通事項】 パン提供時代替食

指 示 書

年度現在のもの

人 数

22

279

232

139

755

344

1,771

37

| ハノ旋供时代省長 | | | | | | | | |
|---------------|-------|-------|------|----|--------|------|--------|------|
| | 提供人数 | | | | | | | |
| ・乳不使用パン | 65 | | | | | | | |
| ・小麦不使用米粉パン | 10 | | | | | ※数量や | う人数はR7 | 7 \$ |
| ⑦ - B | | | | | | | | |
| | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | | | Α | |
| 麦ごはん | | | | | | | | |
| 学校給食用精白米 | 70 | 100 | 234 | kg | | | 岩滝 | |
| 米粒麦 (大麦) | 7 | 10 | 23 | kg | | | | |
| | | | | | | | 花里 | |
| 白みそ汁 | | | | | 4 釜 | | | |
| 木綿豆腐 | 20 | 26 | 160 | 個 | 40.00 | | 丹生川小 | |
| 油揚げ | 5 | 6.5 | 532 | 個 | 133.00 | | | |
| じゃがいも | 30 | 39 | 105 | kg | 26.25 | | 三枝 | |
| たまねぎ | 15 | 19.5 | 55 | kg | 13.75 | | | |
| カットわかめ | 0.8 | 1.04 | 2.6 | kg | 0.65 | | 北 | |
| 白みそ | 6.8 | 8.84 | 22 | kg | 5.50 | | | |
| 煮干し(だし用パック) | 2.5 | 3.25 | 32 | 袋 | 8.00 | | 南 | L |
| 切干大根のごまあえ | | | | | 8釜 | | | |
| ほうれんそう | 28 | 37 | 100 | kg | 25.00 | | | T |
| 切干大根 | 3 | 4 | 10 | kg | 2.50 | | 小計 | |
| まぐろ油漬 | 7 | 9 | 8 | 袋 | 2.00 | | | _ |
| 三温糖 | 0.69 | 0.9 | 2.2 | kg | 0.55 | | | |
| うすくちしょうゆ | 2.2 | 2.7 | 6.8 | kg | 1.70 | | 分校 | |
| 白すりごま | 1 | 1.3 | 4 | kg | 1.00 | | | |
| | | | | | | | 丹生川中 | |
| 豚肉の生姜焼き | | | | | 小 | 中 | | |
| 豚かたロース(数)50g | 50 | | 1741 | 個 | 1741 | | 松倉 | |
| 豚かたロース(数)60g | | 60 | 1103 | 個 | | 1103 | | |
| おろししょうが | 1.1 | 1.3 | 3.3 | kg | 1.87 | 1.43 | 中山 | |
| 清酒 | 2.3 | 3 | 7.4 | kg | 4.20 | 3.20 | | |
| こいくちしょうゆ | 2 | 2.4 | 6.1 | kg | 3.47 | 2.63 | センター | |
| 1 7 11 1 | 1.0 | 0.0 | | | | | | Т |

2.3

206

5.7 kg

2844 本

3.24

1.8

206

| | 丹生川中 | 120 |
|------|------|-------|
| | | |
| | 松倉 | 415 |
| 1103 | | |
| 1.43 | 中山 | 500 |
| 3.20 | | |
| 2.63 | センター | 40 |
| 2.46 | | |
| | | |
| | 中計 | 1,112 |
| | A合計 | 2,883 |
| | | |

| 釜計 | 3,21 |
|--------|------|
| 1/ 4 釜 | 80 |

豆腐ハンバーグ(冷凍をスチコンで焼成)

40

指 示 書

※数量や人数はR7年度現在のもの

| ・小麦小使用木材バン | 10 | | | | | ※数重1 | 2人数はK /: | 年度現任のもの |
|--|-------|------------|--------|----|----------------|--------|----------|---------|
| 8 - A | 1 | I | | | | | | |
| | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | | | Α | 人数 |
| 米粉入りパン | | | | | | | | |
| 米粉入りパン | 45 | | 516 | 個 | | | 岩滝 | 22 |
| 米粉入りパン | 55 | | 512 | 個 | | | | |
| 米粉入りパン | 65 | | 713 | 個 | | | 花里 | 279 |
| 米粉入りパン | | 75 | 1103 | 個 | | | | |
| | | | | | | | 丹生川小 | 232 |
| コンソメスープ | | | | | 4 釜 | | | |
| たまねぎ | 30 | 39 | 105 | kg | 26.25 | | 三枝 | 139 |
| 米ぬか油 | 0.5 | 0.65 | 1.57 | kg | 0.39 | | | |
| にんじん | 10 | 13 | 35 | kg | 8.75 | | 北 | 755 |
| 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 | | 南 | 344 |
| 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 | | 小計 | 1,77 |
| うすくちしょうゆ | 2 | 2.6 | 6.4 | kg | 1.60 | | | |
| | | | | | | | | |
| アスパラサラダ | | | | | 4 釜 | | 分校 | 3 |
| アスパラガス生 | 15 | 19.5 | 60 | kg | 7.50 | | | |
| ホールコーン冷凍 | 10 | 13 | | kg | 4.00 | | 丹生川中 | 120 |
| むきえだまめ冷凍 | 10 | 13 | 32 | | 4.00 | | 77-111 | |
| にんじん | 5 | | 20 | _ | 2.50 | | 松倉 | 415 |
| きゅうり | 10 | | 30 | | 3.75 | | 12.2 | 121 |
| 香りごまドレッシング | 5.5 | 7.15 | 16 | _ | 2.00 | | 中山 | 500 |
| H / C & T - / / / / | 0.0 | 7.10 | | | 2.00 | | 1 14 | |
| かぼちゃココット | | | | | 小 | 中 | センター | 40 |
| かぼちゃダイスカット冷凍 | 34 | 43 | 109 | kg | 61.07 | 47.93 | | |
| ベーコン短冊(乳・卵なし) | 8.5 | 11 | 28 | | 15.69 | 12.31 | | |
| ホールコーン冷凍 | 7 | 9 | 23 | _ | 12.89 | 10.11 | | |
| コーンペースト冷凍 | 15 | | 46 | | 25.77 | 20.23 | 中計 | 1,112 |
| クリーム乳脂肪 | 7.2 | 10 | 24 | _ | 13.45 | 10.55 | 11.81 | 1,117 |
| 調理用牛乳 | 1.2 | 1.3 | 3 | | 1.68 | 1.32 | A合計 | 2,883 |
| 食塩 | 0.09 | | 298.2 | | 167.07 | 131.13 | | 2,00 |
| | 0.03 | 0.12 | 39 | _ | 21.85 | 17.15 | | 2 21 |
| 白こしょう粉末 | | | | ŭ | | | | 3,21 |
| シュレッドチーズ(とけるチーズ) 乾燥パセリ | 0.03 | 15 0.04 | | kg | 21.29 53.79 | | 1/ 4 釜 | 804 |
| | 0.03 | 0.04 | 96 | _ | | 42.21 | | |
| アルミカップ | | | 2844 | 1년 | 1741 | 1103 | | |
| | | | | | | | | |
| いちごジャム | 4 - | | , | /m | | | | |
| いちごジャム15g | 15 | | 1741 | | | | | |
| いちごジャム20g | | 20 | 1103 | 個 | | | | |
| 1 - 1 | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | | | | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | | | | |
| | | | | | | | | |
| 【アレルギー対応食】 | | | ギー対応食】 | | | | | |
| かぼちゃココット | | アスパラ | サラダ | | | | | |
| ●代替食 | 想定人数 | ●除去食 | | | | | | |
| The state of the s | | | | | | | | |

ごまドレッシング⇒別ドレッシング

・小麦不使用米粉パン

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 指 示 書

(8) - F

| (8) | - B | | T | | | |
|-----|--|-------|-------|-------|----|-------|
| | | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | |
| 麦ご | | | | | | |
| | 学校給食用精白米 | 70 | | 234 | _ | |
| | 米粒麦 (大麦) | 7 | 10 | 23 | kg | |
| | | | | | | |
| かき | たま汁 | | | | | 4 釜 |
| | 木綿豆腐 | 18 | 23.4 | 140 | 個 | 35.00 |
| | にんじん | 7 | | 25 | kg | 6.25 |
| | 根深ねぎ | 5 | 6.5 | 15 | kg | 3.75 |
| | しいたけスライス乾燥 | 0.8 | 1.04 | 4 | kg | 1.00 |
| | えのきたけカット | 5 | 6.5 | 32 | 袋 | 8.00 |
| | 鶏卵凍結全卵 | 20 | 26 | 64 | kg | 16.00 |
| | 食塩 | 0.13 | 0.16 | 399.6 | g | 99.90 |
| | こいくちしょうゆ | 0.9 | 1.17 | 2.8 | kg | 0.70 |
| | うすくちしょうゆ | 2 | 2.6 | 6.3 | kg | 1.58 |
| | じゃがいもでんぷん | 0.35 | 0.5 | 1.2 | kg | 0.30 |
| | フレーク節F3(だし用) | 3 | 4 | 10 | kg | 2.50 |
| | | | | | | |
| かお | りあえ | | | | | 8釜 |
| | キャベツ | 22 | 30 | 85 | kg | 10.63 |
| | きゅうり | 6 | 7.8 | 20 | kg | 2.50 |
| | 千切りだいこん漬 | 13 | 17 | 60 | 袋 | 7.50 |
| | かおり | 0.2 | 0.26 | 600 | g | 75.00 |
| | | | | | | |
| 豚肉 | 」 のかりん揚げ | | | | | 8釜 |
| | 豚ももひょうし切り | 55 | 65 | 168 | kg | 21.00 |
| | おろししょうが | 1.5 | 2 | 5 | kg | 0.63 |
| | 清酒 | 1 | 1.3 | 3.2 | kg | 0.40 |
| | じゃがいもでんぷん | 6 | 9 | 20.6 | kg | 2.58 |
| | 米ぬか油(揚げ油) | 2 | 2.6 | 6 | kg | 0.75 |
| | 三温糖 | 3 | 3.9 | 9.6 | kg | 1.20 |
| | こいくちしょうゆ | 3 | 3.9 | 9.6 | kg | 1.20 |
| | 本みりん | 0.8 | | 2.6 | _ | 0.33 |
| | 清酒 | 1 | | 3.2 | | 0.40 |
| | 水 | 1 | 1.3 | 3 | | 0.38 |
| | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | | |
| | 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| 【ア | レルギー対応食】 | | | | | |
| | たま汁 | | | | | |
| | ●除去食 | 想定人数 | | | | |
| | 除去品目:鶏卵凍結全卵 | 57 | | | | |
| | 130 Maria Ma | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| - | | | | | | |
| - | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| - | | | 1 | | | |
| - | | | 1 | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| Α | 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 |

指 示 書

(9) - A

| (9) - A | T | I | A = 1 | | |
|--|-------|-------|--------|----|---------|
| | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | |
| 焼きそば | | | | | 4 釜 |
| 豚もも平切り | 30 | | | kg | 24.00 |
| 食塩 | 0.6 | 0.78 | | | 479.20 |
| 白こしょう粉末 | 0.03 | 0.04 | 96 | g | 24.00 |
| 米ぬか油 | 2 | 2.6 | 6.39 | kg | 1.60 |
| たまねぎ | 20 | 26 | 65 | kg | 16.25 |
| キャベツ | 40 | 52 | 150 | kg | 37.50 |
| にんじん | 15 | 19.5 | 50 | kg | 12.50 |
| 中濃ソース | 7 | 9.5 | | · | 5700.85 |
| ウスターソース | 5 | 6.5 | 15973 | g | 3993.25 |
| やきそば麺 | 65 | 84.5 | 208 | kg | 52.00 |
| 青のり | 0.1 | 0.13 | 319.46 | g | 79.87 |
| 紅しょうがきざみ | 1.5 | 1.95 | 4 | kg | 1.00 |
| | | | | | |
| カリフラワーサラダ | | | | | 8釜 |
| カリフラワー冷凍 | 30 | 39 | 96 | kg | 12.00 |
| にんじん | 8 | 10 | 25 | kg | 3.13 |
| きゅうり | 9 | 12 | 30 | kg | 3.75 |
| バンバンジードレッシング | 6 | 7.8 | 16 | 本 | 2.00 |
| | | | | | |
| 揚げ餃子 | | | | | |
| ぎょうざ冷凍20g | 2個 | 3個 | 6800 | 個 | |
| 米ぬか油(揚げ油) | 3 | 4 | 10 | kg | |
| | | | | | |
| 業配:ヨーグルト | | | | | |
| ヨーグルト70g | 70 | 70 | 2844 | 個 | |
| | | | | | |
| 牛乳 | | | | | |
| 普通牛乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 【アレルギー対応食】 | | | | | |
| 業配:ヨーグルト | | | | | |
| ●代替食 | 想定人数 | | | | |
| 業配:みかんゼリー | 40 | | | | |
| X 10 10 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 | 10 | | | | |
| | | | | | |
| カリフラワーサラダ | | | | | |
| ●除去食 | 想定人数 | | | | |
| // バンバンジードレッシング ⇒別のもの | 12 | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | 1 | | | |
| | | 1 | | | |
| | | - | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| Α | 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 |
| 中中 | 500 |
| センター | 40 |
| | |
| 中計 | 1,112 |
| A合計 | 2,883 |

| 釜計 | 3,21 |
|--------|------|
| 1/ 4 釜 | 804 |

指示書

9 - B

小 (g) 中 (g) 合計 単位 麦ごはん 学校給食用精白米 100 **234** kg 70 10 **23** kg 米粒麦 (大麦) 豚汁 4 釜 豚もも平切り 10 13 **32** kg 8.00 豚ばら平切り 6.5 16.02 kg 4.01 米ぬか油 0.5 0.65 1.61 kg 0.40 木綿豆腐 20 26 160 個 40.00 にんじん 10 13 33 8.25 kg 20 26 71 17.75 だいこん kg ごぼう洗い 9 11.7 7.25 29 kg 4.00 根深ねぎ 5 6.5 16 kg 0.38 清酒 0.45 0.59 1.5 kg みそ(柴田) 3.1 4.03 10 kg 2.50 みそ(大のや) 3.1 4.03 10 kg 2.50 煮干し(だし用パック) 2.6 26 袋 6.50 ほうれんそうのごまあえ 8釜 **105** kg ほうれんそう 30 39 13.13 にんじん 5 6.5 20 2.50 kg 10 15 4.00 もやし 32 kg うすくちしょうゆ 2.6 6.4 kg 0.80 白いりごま 1.3 kg 0.50 豆腐ハンバーグ 国産豆腐のハンバーグ60g 1741 個 国産豆腐のハンバーグ80g 80 1103 個 3.9 **10** kg 三温糖 0.8 2.5 kg こいくちしょうゆ 2.8 kg 0.8 本みりん 1.04 2.6 kg 清酒 0.4 0.52 1.3 kg じゃがいもでんぷん 0.1 0.1 0.3 kg 牛乳 普通牛乳 206 2844 本

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

| 37 |
|-------|
| 120 |
| 415 |
| 500 |
| 40 |
| |
| 1,112 |
| 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 |

・小麦不使用米粉パン

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 指 示 書

(10) - A

| 唐パン 唐パン 唐パン 唐パン シズ も平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 塘 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 45 (g) 45 55 65 65 10 0.1 0.02 0.5 0.3 0.3 0.4 0.4 0.5 0.8 18 | 75 | 会計 516 512 713 1103 32 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 12 | 個 個 個 kg g g kg | 4 釜 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 15.00 | | 名 岩滝 花里 丹生川小 三枝 北 | 人数 22 279 232 139 755 344 |
|---|--|---|---|---|---|--------------------------|----------------------------------|---|
| 唐パン 唐パン 唐パン を平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 レピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 55 65 10 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 13 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 | 32 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | 個 個 個 kg g kg kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | | 花里 丹生川小 三枝 北 | 279 232 139 755 |
| 唐パン 唐パン 唐パン ンズ も平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 55 65 10 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 13 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 | 32 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | 個 個 個 kg g kg kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | | 花里 丹生川小 三枝 北 | 279 232 139 755 |
| 唐パン *** ** ** ** ** ** ** ** ** | 10 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 13 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 | 713 1103 32 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | 個 個 kg g g kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | | 丹生川小 三枝 北 | 232 139 755 |
| 糖パン ンズ も平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 糖 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 10 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 13 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 | 32 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | 個 kg g g kg kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | | 丹生川小 三枝 北 | 232 139 755 |
| ンズ も平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 | 13 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 | 32 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | kg g g kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | 1 | 北 | 139 755 |
| も平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 糖 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 | 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 0.52 | 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | g g kg kg kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | 1 | 北 | 139 755 |
| も平切り しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 糖 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 | 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 0.52 | 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | g g kg kg kg kg kg | 8.00 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | 1 | 北 | 755 |
| しょう粉末 しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.1 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 | 0.13 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 0.52 | 319.5 79 1.6 1.03 170 105 60 | g g kg kg kg kg kg | 79.88 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | | 北 | 755 |
| しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.02 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 0.04 0.65 0.4 65 40 25 5.2 0.52 | 79 1.6 1.03 170 105 60 | g kg kg kg kg kg | 19.75 0.40 0.26 42.50 26.25 | | | |
| しにんにく か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.5 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 | 0.65 0.4 65 40 25 5.2 0.52 | 1.6 1.03 170 105 60 | kg kg kg kg | 0.40 0.26 42.50 26.25 | | | |
| か油 ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.3 50 30 20 4 0.4 0.5 | 0.4 65 40 25 5.2 0.52 | 1.03 170 105 60 12 | kg kg kg kg | 0.26 42.50 26.25 | | 南 | 344 |
| ねぎ がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 50 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 65 40 25 5.2 0.52 | 170 105 60 12 | kg kg kg | 42.50 26.25 | | 南 | 344 |
| がいも 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 30 20 4 0.4 0.5 0.8 | 40 25 5.2 0.52 | 105 60 12 | kg kg | 26.25 | | | |
| 水煮 ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 20 4 0.4 0.5 0.8 | 25 5.2 0.52 | 60 12 | kg | | | ĺ | |
| ンピース冷凍 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.4 0.5 0.8 | 5.2 0.52 | 12 | _ | 15.00 | | | |
| 唐 コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.4 0.5 0.8 | 0.52 | | ka | | | | |
| コンソメ ターソース トトマト(飛騨) | 0.5 | - | 1.3 | ng | 3.00 | | 小計 | 1,771 |
| ターソース トトマト(飛騨) | 0.8 | 0.65 | | kg | 0.33 | | | |
| トトマト(飛騨) | | | 1607 | g | 401.75 | | | |
| | 18 | 1.04 | 2556 | g | 639.00 | | 分校 | 37 |
| ヤップ | | 23.4 | 12 | 袋 | 3.00 | | | |
| | 5 | 6.5 | 8 | 袋 | 2.00 | | 丹生川中 | 120 |
| | | | | | | | | |
| テー | | | | | 4 釜 | | 松倉 | 415 |
| ーンアスパラガス冷凍 | 30 | 39 | 96 | kg | 24.00 | | | |
| じん | 10 | 13 | 35 | kg | 8.75 | | 中山 | 500 |
| ルコーン冷凍 | 10 | 13 | 32 | kg | 8.00 | | | |
| ガリン | 1.3 | 1.69 | 4 | kg | 1.00 | | センター | 40 |
| | 0.13 | 0.18 | 423.7 | g | 105.93 | | | |
| しょう粉末 | 0.02 | 0.03 | 68 | g | 17.00 | | | |
| | | | | | | | | |
| ベキューソース | | | | | 小 | 中 | 中計 | 1,112 |
| もも皮つき(数)60g | 60 | | 1741 | 個 | 1741 | | | |
| もも皮つき (数) 80g | | 80 | 1103 | 個 | | 1103 | A合計 | 2,883 |
| ししょうが | 0.6 | 0.78 | 1.9 | kg | 1.03 | 0.87 | | |
| | 0.18 | 0.23 | 567.1 | g | 307.42 | 259.68 | 釜計 | 3,217 |
| | 1.5 | 1.95 | 4.8 | kg | 2.60 | 2.20 | 1/ 4 釜 | 804 |
| 唐 | 1.3 | 1.69 | 4.1 | kg | | | | |
| くちしょうゆ | 2.3 | 3 | 7.3 | kg | | | | |
| ごピューレ | 3 | 3.6 | 9 | kg | | | | |
| りん | 1.3 | 1.69 | 4.1 | kg | | | | |
| if | 0.8 | 1.04 | 2540 | g | | | | |
| とうがらし | 0.01 | 0.01 | 28 | g | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| +乳 | 206 | 206 | 2844 | 本 | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| リナーしませし | レコーン冷凍 ガリン しょう粉末 ベキューソース もも皮つき (数) 60g もも皮つき (数) 80g ししょうが 唐 くちしょうゆ ごピューレ リん 作 こうがらし | レコーン冷凍 10 ガリン 1.3 0.13 しょう粉末 0.02 ベキューソース もも皮つき (数) 60g 60 もも皮つき (数) 80g 0.6 しょうが 0.6 1.5 唐 1.3 くちしょうゆ 2.3 ガル 1.3 作 0.8 | レコーン冷凍 10 13 1.69 | レコーン冷凍 10 13 32 1.69 4 0.13 1.69 4 0.13 0.18 423.7 0.02 0.03 68 0.02 0.03 68 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.0 | レコーン冷凍 10 13 32 kg がリン 1.3 1.69 4 kg 0.13 0.18 423.7 g 0.13 0.18 423.7 g 0.02 0.03 68 g 0 0.03 68 g 0 0.04 0.05 60 0.05 | 10 13 32 kg 8.00 | 10 13 32 kg 8.00 10 | 10 13 32 kg 8.00 10 |

・小麦不使用米粉パン

じゃがいもでんぷん

普通牛乳

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 指示書

10

(10) - B

| (m) - B | d. (a) | + (-) | ∧= 1 | ** /* | | 1 |
|----------------------|---------|-------|-------------|-------|--------|--------------|
| じゃこチャーハン | 小 (g) | 中 (g) | 合計 | 単位 | | A |
| 学校給食用精白米 | 70 | 100 | 234 | kg | | - - 岩滝 |
| 米粒麦(大麦) | 7 | | | _ | | 1376 |
| 米ぬか油 | 0.3 | | | _ | | - |
| おろしにんにく | 0.3 | | 1 | | | 1632 |
| おろししょうが | 0.3 | | 1 | | | 丹生川 |
| ロースハム短冊(乳・卵なし) | 10 | | | Ŭ | | 7,1271 |
| にんじん | 10 | | | Ŭ | | 三枝 |
| エリンギ短冊冷凍 | 5 | | | | | |
| しらす干し乾燥品 | 3 | | | _ | 具 | 北 |
| 白こしょう粉末 | 0.01 | | 28 | Ŭ | | 1 |
| 中華だし | 0.6 | | | | | 南 |
| こいくちしょうゆ | 0.5 | | | | | 113 |
| 炒り卵 | 25 | | | _ | | |
| 根深ねぎ | 5 | | | Ŭ | | |
| BAZISTO C | | 0,0 | 10 | 110 | | 小計 |
| わかめスープ | | | | | 4 釜 | |
| 木綿豆腐 | 24 | 31.2 | 192 | 個 | 48.00 | j |
| えのきたけカット | 8 | 10.4 | 52 | 袋 | 13.00 | 分校 |
| 根深ねぎ | 5 | 6.5 | 15 | | 3.75 | + ⊢ |
| カットわかめ | 1 | 1.3 | 3.2 | | 0.80 | 丹生川 |
| 糸かまぼこ | 6 | 7.8 | | _ | 4.50 | + |
| 鶏がらスープ | 5 | | | | 4.00 | |
| <u> </u> | 0.35 | 0.46 | | | 281.75 | + |
| 食塩 | 0.12 | 0.16 | 389.3 | _ | 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 | センタ |
| 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 | ,† |
| | | | | | | |
| バンサンスー | | | | | 8釜 | 中計 |
| にんじん | 6 | 8 | 20 | kg | 2.50 | , |
| きゅうり | 12 | 15.6 | 35 | kg | 4.38 | A合記 |
| ほうれんそう | 10 | 13 | 35 | kg | 4.38 | |
| もやし | 10 | 13 | 36 | kg | 4.50 | 釜計 |
| くずきり乾 | 4 | 5.2 | 12 | kg | 1.50 | 1/ 4 |
| 食塩 | 0.2 | 0.26 | 642.9 | g | 80.36 | i |
| 三温糖 | 0.9 | 1.17 | 2.9 | kg | 0.36 | j |
| 穀物酢 | 1.55 | 2.02 | 4963 | g | 620.38 | Ī |
| うすくちしょうゆ | 1.45 | 1.89 | 4.6 | kg | 0.58 | 3 |
| ごま油 | 0.55 | 0.72 | 1768.7 | g | 221.09 | Ī |
| | | | | | | 1 |
| 肉団子の甘酢あんかけ | | | | | | |
| ミートボール | 3個 | 4個 | 144 | 袋 | | |
| じゃがいもでんぷん | 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 | | 【アレルギー対応食】 |
| 三温糖 | 1.3 | 1.69 | 4.1 | kg | | じゃこチャーハン |
| 穀物酢 | 0.9 | 1.17 | 2857 | g | | ●除去食 |
| 水 | 5 | 6.5 | 16 | kg | | 除去品目:炒り卵 |
| 100 481 1 + 7 / 20 / | 0.26 | 0.47 | 1 1 | 1 | | 4447 3 |

0.36

0.47

206

※数量や人数はR7年度現在のもの

| Α | 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 |
| A合計 | 2,8 |

| 釜計 | 3,21 |
|--------|------|
| 1/ 4 釜 | 804 |

想定人数

想定人数

わかめスープ ●除去食

1.1 kg

2844 本