	1 1 1 1 1 1	-m=/ \	***		4.1.7.7	m=( )	***	n	1 4 1 7 7	-m=/ \	***	11	1111	-m=/ ) I	×				シセンタ・
10月01日(水)	1人分包		注文量	10月02日(木)	1人分使		注文量	10月03日(金)		使用量(g)	注文量	10月06日(月)		用量(g)	注文量	10月07日(火)	1人分使	رن کی در	注文量
	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳	206	206	275 本	普通牛乳	206	206	214 本	普通牛乳	206	206	214 本	普通牛乳	206	206	277 本	普通牛乳	206	206	251
【麦ごはん】				【ソフト麺】				【さつまいもごはん】				【麦ごはん】				【米粉入りコッペパン】			
麦飯 66g	66		55 人	ソフトスパゲッティ 140g	140		51 個	学校用精白米	74		19 kg	麦飯 66g	66		55 人	米粉入りコッペパン 45g	45		55
麦飯 77g	77		43 人	ソフトスパゲッティ 160g	160		43 個	さつまいも	30		8 kg	麦飯 77g	77		43 人	米粉入りコッペパン 55g	55		19
麦飯 88g	88		66 人	ソフトスパゲッティ 180g	180		44 個	食塩	0.25		0.06 kg	麦飯 88g	88		66 人	米粉入りコッペパン 65g	65		65
麦飯 110g		110	111 人	ソフトスパゲッティ 230g		230	76 個	料理酒	2	2.6	0.26 本	麦飯 110g		110	113 人	米粉入りコッペパン 75g		75	112
				F1 01 1-1-1 - 3				米油)紙	1.8	2.3	0.3 本	Form to take the transition of the				F-011			
【韓国風焼肉】	65	75	19 kg	【ピリ辛ソース】	16	20	3.7 kg	「強肉のころで担げ」				【照り焼きハンパーグ】	40		164 個	【プルーベリージャム】   ブルーベリージャム】	15		139
ぶた 小間切れ			_	ぶた ひき肉	16			【鶏肉のこうみ揚げ】	40		400 /=	FMうす味ハンバーグ 40g	40	-00		ブルーベリージャム 15g	15	00	
料理酒	2.4	2.8	0.39 本	レバーそぼろ	3.3	4.5	0.81 kg	とりもも皮付き 40g	40		136 個	FMうす味ハンバーグ 60g		60	113 個	ブルーベリージャム 20g		20	112
しょうゆ こいくち	1.6	2	0.27 本	大豆たんぱく(ミンチ)	5.3	6.2	1.2 kg	とりもも皮付き 60g		60	78 個	三温糖	0.8	1	0.2 kg	[Manage   144]			
おろしにんにく	0.24	0.28	0.07 kg	たまねぎ	30	36	7.3 kg	おろししょうが	1	1.2	0.23 kg	しょうゆ こいくち	1	1.3	0.17 本	【鮭のマヨネーズ焼き】	40		100
おろししょうが	0.3	0.39	0.09 kg	にんじん	20	24	4.7 kg	おろしにんにく	0.7		0.17 kg	みりん	0.8	1 1	0.1 本	さけ・生 40g	40		139
ピーマン	6	8	2.2 kg	もやし	15	18	3.5 kg	しょうゆ うすくち	2.5	3	0.33 本	でん粉	0.4	0.5	O.1 kg	さけ・生 50g		50	112
たまねぎ	28	34	9.1 kg	ねぎ 根深ねぎ	5	6	1.4 kg	三温糖	0.2	0.4	0.1 kg	水	3	3.9	0.9 kg	食塩	0.3	0.4	0.09
ごま油	0.75	1	0.14 本	干ししいたけ	0.5	0.6	0.2 kg	ベーキングパウダー	0.4	0.6	101.2 g		ļ			こしょう 白	0.02	0.03	6.79
料理酒	1	1.3	0.18 本		5	6	1 kg	ねぎ 根深ねぎ	2	2.5	0.6 kg	【こんにゃくきんぴら】				白ワイン	1	1.2	0.15
上白糖	1	1.3	0.3 kg	中華だし	0.76	0.9	0.17 kg	でん粉	5		1.4 kg	ささがきごぼう(水煮)	12	15	4.1 kg	粒マスタード	2	2.5	1.7
しょうゆ こいくち	2.4	2.8	0.39 本	米みそ(赤みそ)	8	9.6	1.83 kg	米油(てんぷら用	6	7	1357.5 缶	突きこんにゃく	30	39	9.4 kg	卵不使用マヨネーズ	10	12	2.73
トウバンジャン	0.1	0.12	30.38 g	しょうゆ こいくち	0.6	0.7	0.07 本					にんじん	10	13	3.2 kg	たまねぎ	10	12	2.9
コチュジャン	1	1.3	321.5 g	三温糖	1	1.2	0.2 kg	【切干大根の煮物】				いんげん(冷凍)	7	9	3 kg	乾燥パセリ	0.03	0.03	8
				料理酒	2	2.4	0.25 本	切干し大根	7	8.4	1.6 kg	和風だし	0.8	1	0.2 kg	アルミカップ20号深口			251
【ナムル】				こしょう 白	0.03	0.04	7.18 g	にんじん	5	6	1.2 kg	しょうゆ こいくち	1.2	1.5	0.2 本				
もやし	28	34	8.6 kg	トウバンジャン	0.1	0.12	22.85 g	干ししいたけ	0.5	0.6	0.2 kg	三温糖	0.9	1.1	0.3 kg	【ポパイサラダ】			
ほうれんそう	28	34	8.47 kg	ごま油	0.22	0.26	0.03 本	油揚げ	5	6	1.1 kg	一味	0.01	0.01	3 g	ほうれんそう	25	32.5	7.11
にんじん	6	10	2.2 kg	米油)紙	0.55	0.65	0.1 本	三温糖	0.9	1.08	0.2 kg	料理酒	1.3	1.7	0.22 本	にんじん	7	9	2
おろしにんにく	0.1	0.2	0.04 kg	でん粉	3	3.6	0.7 kg	しょうゆ うすくち	2.2	2.64	0.28 本	米油)紙	0.6	0.7	0.2 本	ホールコーン冷凍	4	6	1
しょうゆ うすくち	1.7	2.2	0.29 本	270123	Ū	0.0	9.7 110	料理酒	1	1.2	0.13 本	白いりごま	1.2	1.5	0.4 kg	キャベツ	18	23	6
白すりごま	1	1.3	0.3 kg	【プレーンオムレツ】				和風だし	0.5		0.1 kg	2119 231		1.0	9.1 1.0	しょうゆ うすくち	2.1	2.7	0.33
一味	0.01	0.01	3 g	プレーンオムレツ 50g	50		138 個	いんげん(冷凍)	5		2 kg	【さつま汁】				食酢	0.4	0.7	0.08
ごま油	0.25	0.35	0.05 本	プレーンオムレツ 60g		60	76 個	0.70.070.010010				さつまいも	23	27.6	8 kg	米油)紙	1.5	2.2	0.4
20.72	0.20	0.00	0.00	70 7.000				【きのこ汁】				だいこん	18	21.6	6 kg	717027194			0.1
【豆腐のチゲ】				【キャベツとコーンのサラダ】				ぶなしめじ	7	9	2 kg	にんじん	8	9.6	2.5 kg	【ABCスープ】			
若どりもも 皮つき 小間切れ	18	25	5.7 kg	ホールコーン冷凍	12	16	3 kg	えのきたけ	10	13	2.8 kg	はくさい	10	13	3.3 kg	アルファベットマカロニ	3	3.9	0.9
はくさい	27	36	9 kg	きゅうり	10	13	2.4 kg	まいたけ 冷凍	10	13	2 kg	ささがきごぼう(水煮)	12	14.4	4 kg	スライスウインナー	5.5	7	1.59
にんじん	5	6	1.5 kg	キャベツ	20	26	6 kg	にんじん	5	6	1.2 kg	ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	2 kg	たまねぎ	25	32.5	7.6
にら	5	6	1.6 kg	にんじん	8	10	1.9 kg	だいこん	16	22	4.3 kg	若とりむね 皮つき こま切れ	15	18	4.5 kg	にんじん	10	13	2.9
干ししいたけ	0.5	0.6	0.2 kg	食酢	1.4	1.8	0.18 本	ねぎ 根深ねぎ	7	11	2.2 kg	煮干し(だし)	2	2.6	0.7 kg	キャベツ	10	13	3
白菜キムチ	12	15	4 kg	米油)紙	1.7	2.2	0.3 本	しょうゆ うすくち	2.5	3.25	0.33 本	米みそ(あいだ)	7	9	2.17 kg	大豆水煮	10	13	
おろししょうが	0.5	0.6	0.15 kg	食塩	0.1	0.14	0.02 kg	しょうゆ こいくち	2	2.6	0.26 本	.,, 2,		_		乾燥パセリ	0.03	0.04	9
おろしにんにく	0.5	0.6	0.15 kg	こしょう 白	0.03	0.04	7.62 g	料理酒	1.4		0.18 本	【お月見大福】				コンソメ	1	1.3	0.29
豆腐・木綿	30	39	20 J	しょうゆ うすくち	1	1.3	0.13 本	みりん	1	1.4	0.1 本	お月見大福	35	35	277 個	しょうゆ うすくち	0.4	0.5	0.06
中華だし	0.5	0.65	0.15 kg	00000000	· ·	1.0	0.10	けずり節(だし)	2.2		1 kg	00/3/8/ (IB		- 00	211 12	食塩	0.07	0.09	0.02
こうじみそ	6	7.8	1.86 kg	【果汁グミ】				17 9 9 86 (20)	2.2	2.0	1 1/6					こしょう白	0.02	0.03	6.14
料理酒	1	1.2	0.17 本	ぶどうグミ	12	12	214 袋	1								20670	0.02	0.00	5.14
コチュジャン	0.1	0.12	29.8 g	.5.0 5 5 7	12	12	21十 衣												
ごま油	0.1	0.12	29.8 g 0.1 本																
しょうゆラーメンスープ	0.55	0.03	0.1 4 1 kg																
しょフルノーヘンスーノ		3	I Kg																
													l			<b>L</b>			
												高山市ホーム・ をお 左のQRコード	<b>ベージにPD</b> を読み取る	Fデータを排 か	職しています				
															検索して下さい。	,			
												6.00 A SA							
													ı						
	i .			ii l				II .	1	1	1	ll .	i	1		T .	1 1		

久々野学校給食ヤンター

																	ノンゴユ		センター
108008(35)	1人分使	用量(g)	注文量	108008(#)	1人分使	用量(g)	注文量	40B40B(A)	1人分包	使用量(g)	注文量	10844800	1人分使	用量(g)	注文量	108158(58)	1人分使	用量(g)	注文量
10月08日(水)	小学	中学	合計	10月09日(木)	小学	中学	合計	10月10日(金)	小学	中学	合計	10月14日(火)	小学	中学	合計	10月15日(水)	小学	中学	合計
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳	206	206	275 本	普通牛乳	206	206	273 本		206	206	274 本	普通牛乳	206	206	277 本	普通牛乳	206	206	278 4
【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】				【黒パン】				【麦ごはん(センター炊飯)】			
麦飯 66g	66		55 人	一食うどん60 60g	60		55 個	麦飯 66g	66		55 人	黒パン 45g	45		55 個	学校用精白米	80	100	25 k
麦飯 77g	77		43 人	一食うどん70 70g	70		43 個	麦飯 77g	77		43 人	黒パン 55g	55		43 個	大麦 米粒麦	8	10	2.4 k
麦飯 88g	88		65 人	一食うどん80 80g	80		65 個	麦飯 88g	88		64 人	黒パン 65g	65		66 個	米油)紙	1	1.3	0.3 4
麦飯 110g		110	112 人	一食うどん100 100g		100	110 個	麦飯 110g		110	112 人	黒パン 75g		75	113 個				
																【あじの梅みそ焼き】			
【豚肉とトマトのチーズ焼き】	45		105.	【カレーうどん】			50.1	【さばのオランダ煮】			100 /=	【鶏肉のバーベキューソース】			404 /5	あじ切り身 50g	50	00	165 (
ぶたもも 脂身なし拍子切り	45	55	13.5 kg	若とりむね 皮つき こま切れ	17			さば・生 切り身 50g	50		162 個	とりもも皮付き 50g	50	70	164 個	あじ切り身 60g	0.0	60	113 (
おろしにんにく	0.15	0.19	0.05 kg	米油)紙	1.3			さば・生 切り身 60g		60	112 個		0.0	70	113 個	食塩	0.2	0.24	0.06 k
おろししょうが	0.2	0.3	0.07 kg	たまねぎ	32	40		料理酒	1	1.3	0.17 本	おろししょうが	0.6	0.8	0.19 kg	みりん	0.7	0.9	0.1 4
しょうゆ こいくち	1	1.3	0.17 本		8	12	1	でん粉	6		1.8 kg	料理酒	1.5	1.8	0.25 本	三温糖	1.3	1.5	0.4 k
料理酒	1.3	2	0.24 本	ねぎ根深ねぎ	10			米油)紙	3		0.6 本	三温糖	2	2.5	0.6 kg	白みそ	2.5	3	0.8 k
たまねぎ	10	13	3.3 kg	油揚げ	7	10		三温糖	2.2		0.6 kg		1.5	1.5	0.23 本	うめ 梅びしお	3.6	4	2.27 4
トマト 皮むき冷凍	12 3	15 3.9	3.64 kg	とろけるカレーフレーク	6.5 0.3	7.5 0.5		料理酒	1.4		0.23 本	りんご皮つき、生	8	10	2.44 kg	「7世子セン】	$\vdash$	-	
ケチャップ			0.93 kg						3.2		0.52 本	みりん	1.3	1.7	0.2 本	【磯香あえ】	0.5		770 .
トマトピューレ	3	3.9	1 kg	フレーク節F3(だし)	2	2.6		食酢	1	1.2	0.16 本	食酢	0.8	1	0.14 本	ほうれんそう	25	32	7.78 k
モッツァレラチーズ	15	18	4.46 kg	しょうゆ こいくち	4	5.2		おろししょうが	0.5	0.6	0.15 kg	一味	0.01	0.01	3 g	もやし	32	42	10.2 k
アルミカップ20号深口			275 個	しょうゆ うすくち	2.7	3.5		(+=+= #)				THU SHEHT				きざみのり	0.5	0.7	162.8
[ナナげのプ±キニ]				でん粉	2	2.6	0.6 kg		10	15	22 1-	【グリーンサラダ】	OF.	20	0.1	しょうゆ うすくち	1.6	2	0.27 🕏
【ささげのごまあえ】	40	4.5	0.70	777777				大豆水煮	10		3.3 kg	キャベツ	25	30	9 kg	[##-N]	$\longmapsto$		
あきしまささげ	12	15	3.76 kg	【イカメンチ】	40		4.CO /F	キャベツ	20		7 kg	きゅうり	8	9.6	2.5 kg	【なめこ汁】	4.4	4.4	0.4
にんじん	8 8	10	2.5 kg	イカメンチ 40g	40	60	163 個	きゅうり	8 5		2.7 kg	カットブロッコリー 米油)紙	17	22	5.3 kg 0.3 本	なめこ 生揚げ	11 35	14	3.4 kg
ホールコーン冷凍		10	2 kg	_	_						1.6 kg		1.2	1.5				45	
じゃがいも	22	28	7 kg	米油(てんぷら用	7	10	2241 缶		6		2 kg	食酢	1.4	1.68	0.23 本	ねぎ 根深ねぎ	6	8	2.4 kg
しょうゆ うすくち	2.2	2.8	0.37 本	[+				しょうゆ うすくち	1.8		0.3 本	レモン 生果・果汁	0.8	0.96	0.2 本	だいこん	15	20	5.3 kg
白すりごま	1	1.3	0.3 kg		٥٦	200	0.1	米油)紙	1 1	1.2	0.2 本	食塩	0.1	0.12	0.03 kg	カットわかめ	0.5	0.6	0.2 kg
上白糖	0.4	0.52	O.1 kg		25			三温糖	1	1.4	0.3 kg	1	0.02	0.02	5.54 g	煮干し(だし)	2.8	3.6	0.9 kg
白いりごま	0.5	0.65	0.2 kg	こまつな	14	20		食酢	0.6		0.1 本	しょうゆ うすくち	1.2	1.44	0.2 本	米みそ(赤みそ)	6	7.8	1.88 kg
[##+##]				にんじん	5	8 3.2		レモン 生果・果汁	0.5		0.1 本	[24247 7 7]				「お火」、日本東のプロンクリース	<del></del>		
【美女もち汁】	10	10	3.2 kg	しょうゆ うすくち	2.8 0.45			こしょう 白	0.02	0.03	7.24 g	【 <b>ふわふわスープ】</b> ベーコン	7	10	0.0 1	【お米de国産豆乳プリンタルト】	25	O.F.	278 個
にんじん だいこん	16	13	3.2 kg 5.7 kg	花かつお	0.45	0.55	134.35 g	たいがせるファブンス				冷凍液卵			2.3 kg 5 kg	お米de国産豆乳プリンタルト 25g	25	25	2/8 1
		22						【小松菜のみそ汁】	10	00.0	50.1		15	23					
ぶなしめじ	10 7	13	4 kg					こまつな	16		5.8 kg	パン粉	0.0	1.4	0.32 kg				
油揚げ		10 20.5	2.3 kg 5 kg					だいこん 生揚げ	15 20		5.1 kg		0.9 30	1.2 39	0.3 kg				
美女餅 スライス	16.5	20.5	_								6 kg	たまねぎ			10 kg				
ねぎ根深ねぎ	5	7.0	2 kg					えのきたけ	9		3.3 kg	にんじん	10	14	3.3 kg				
米みそ(あいだ)	6	7.8	1.86 kg					ねぎ根深ねぎ	5		1.9 kg	こまつな	17	24	6.5 kg				
フレーク節F3(だし)	2	2.6	0.62 kg					煮干し(だし)	2		0.7 kg	コンソメ	0.7	1	0.23 kg				
F-10 7-10-1-1 (0.1-0-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-								米みそ(あいだ)	′	9.1	2.16 kg		0.1	0.14	0.03 kg				
【ぎふだもんりんごゼリー】	40	40	07F /E									こしょう白	0.02	0.04	8.46 g				
飛騨りんごゼリー	40	40	275 個									でん粉	0.9	1.1	0.3 kg				
	ı			II			1	11				II					1		

n	々野学校給食ヤンター	
· ^ ^	ペギチが かんとノツー	

																	<u> スペ野字</u>	<u>  松紅</u>	ミセンター
10010000	1人分使	用量(g)	注文量	100:35:00	1人分使	用量(g)	注文量	10000000	1人分包	使用量(g)	注文量	10861571	1人分使	用量(g)	注文量	100000000	1人分使	用量(g)	注文量
10月16日(木)	小学	中学	合計	10月17日(金)	小学	中学	合計	10月20日(月)	小学	中学	合計	10月21日(火)	小学	中学	合計	10月22日(水)	小学	中学	合計
Fall mil 3				Ful mi 3				Ful mil V				F.L. 1013				Ful mi 3			
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳	206	206	296 本	普通牛乳	206	206	273 本	普通牛乳	206	206	276 本	普通牛乳	206	206	278 本	普通牛乳	206	206	292 7
【ソフト類】				【麦ごはん】				【麦ごはん(センター炊飯)】				【コッペパン】				【麦ごはん(センター炊飯)】			
ソフトスパゲッティ 140g	140		55 個	麦飯 66g	66		55 人	学校用精白米	80	100	25 kg	1	45		55 個	学校用精白米	80	100	26 k
ソフトスパゲッティ 160g	160		43 個	麦飯 77g	77		43 人	大麦 米粒麦	8	100	2.4 kg		55		43 個	大麦 米粒麦	8	100	2.6 k
				F-1-0-1					1								0		
ソフトスパゲッティ 180g	180	000	66 個	F-1-0	88	4.40	64 人	米油)紙	1	1.3	0.3 本		65	7.	67 個	米油)紙	1	1.3	0.3 4
ソフトスパゲッティ 230g		230	132 個	麦飯 110g		110	111 人					コッペパン 75g		75	113 個	F			
								【鶏肉のおろし焼き】								【チキンカレー】			
【ツナときのこのトマトソース】				【肉団子の酢豚風】				とりもも皮付き 50g	50		163 個					鶏肉 むね皮なし	17	22.5	5786
まいたけ 冷凍	8	10	3 kg	FMうす味肉団子	28	37	8.68 kg	とりもも皮付き 70g		70	113 個		40		165 個	米油)紙	0.5	0.65	0.2 2
えのきたけ	7	9	2.8 kg	米油(てんぷら用	2.2	2.8	669 缶	料理酒	0.6	0.8	0.1 本	国産豚肉メンチカツ 60g		60	113 個	おろしにんにく	0.2	0.26	0.07 k
ぶなしめじ	7	9	3 kg	にんじん	12	16	3.9 kg	だいこん	20	26	6.9 kg	米油(てんぷら用	5	8	1729 缶	じゃがいも	50	65	19 k
たまねぎ	40	55	14.8 kg	ピーマン	6	8	2.2 kg	しょうゆ こいくち	2.2	2.8	0.38 本					たまねぎ	55	71	19.4 k
ツナ 油漬	10	13	3 kg	たまねぎ	23	30	7.5 kg	みりん	1	1.3	0.2 本	【ほうれんそうのごまドレッシング】				にんじん	10	13	3.4 k
むきえだ豆(冷凍)	5	6.5	2 kg	たけのこ 水煮	20	24	5.9 kg	三温糖	1.3	1.7	0.4 kg	ほうれんそう	25	30	7.55 kg	ウスターソース	2	2.6	0.37 2
おろしにんにく	1	1.3	0.34 kg		0.55	0.65	0.2 kg				0.1 1.0	キャベツ	25	30	9 kg	ケチャップ	2.5	3.25	0.83 k
米油)紙	0.55	0.65	0.04 №		1.2	1.4	0.2 №	【切干大根のおひたし】				白すりごま	23	2.4	0.6 kg	カレー 粉 4	0.3	0.39	0.3 8
	0.55	0.65	0.2 A			2.6	0.34 本		27	20.4	8.09 kg	-	_	0.42		カレー 粉 4 コンソメ			
食塩					2			ほうれんそう		32.4		上白糖	0.35		0.1 kg		1.3	1.6	0.42 k
こしょう 白	0.03	0.05		しょうゆ こいくち	3	3.9	0.51 本	にんじん	10	12	3.1 kg	1	1.5	1.8	0.4 本	とろけるカレーフレーク	8	10.4	3 k
ウスターソース	1.6	2	0.29 本		2.5	3.2	0.8 kg	切干し大根	3	3.6	0.9 kg		1.3	1.56	0.22 本	グリンピース(冷凍)	3	3.9	1 k
ケチャップ	10	15			3	3.4	0.48 本	三温糖	0.25	0.3	O.1 kg	しょうゆ うすくち	1.3	1.56	0.22 本	大豆 水煮パースト	12	15.6	4 k
トマトスープベース	28	36	4 L	ケチャップ	7	10	2.25 kg	花かつお	0.25	0.3	75.5 g	食塩	0.1	0.12	0.03 kg				
米粉	3	4.5	1.12 kg	でん粉	1.8	2.2	0.5 kg	白すりごま	1	1.2	0.3 kg	こしょう 白	0.02	0.02	5.56 g	【大豆と小魚揚げ煮】			
白ワイン	1	1.3	0.19 本					しょうゆ うすくち	2	2.4	0.33 本					大豆・乾	8	12	3 kr
コンソメ	0.2	0.25	0.07 kg	【モヤシの一味和え】								【ポトフ】				パリッシュ(ごまなし)	6	8	2.05 kr
	٥ــ	0.20	0.01 10	もやし	40	56	13.2 kg	【じゃがいものみそ汁】				じゃがいも	50	65	17 kg	米油(てんぷら用	2.2	2.8	724.8 ft
【国産豚肉のコロッケ】				ほうれんそう	13	17	4 kg	豆腐・木綿	20	26	14 J	こんじん	15	20	4.9 kg	しょうゆ うすくち	0.4	0.6	0.08 \$
国産豚肉のコロッケ 40g	40		164 個		2	2.5	0.34 本	たまねぎ	25		8.4 kg		30	39	10 kg	三温糖	2	2.6	0.00 4 0.7 kg
	40	60			0.8				5	7		1	10		_		_	0.55	
国産豚肉のコロッケ 60g	_		132 個			0.96	0.13 本	ねぎ根深ねぎ			2 kg			13	3.13 kg	白いりごま	0.45		0.1 k
米油(てんぷら用	5	8	1876 缶		0.65	0.76	0.12 本	カットわかめ	0.8		0.2 kg		12	17	4 kg	水	0.5	0.65	0.2 kg
【レモンあえ】				一味	0.01	0.02	4 g	じゃがいも 煮干し(だし)	20 2.4	26 3.1	7 kg 0.8 kg		5 1.1	6.5 1.4	2 kg 0.34 kg	【ツナサラダ】			
•	40	4.4	0.0 1	[D. D. Z1]				•					0.1			キャベツ	05	20.5	40.1
きゅうり	10	14	3.6 kg	【ワンタンスープ】		7.0	0.1	米みそ(あいだ)	6	7.8	1.87 kg			0.13	0.03 kg		25	32.5	10 k
にんじん	6	9	2.3 kg	ワンタン皮	6	7.8	2 kg					こしょう 白	0.02	0.03	7.36 g	きゅうり	10	13	3.4 k
キャベツ	25	32	10 kg	ぶた 小間切れ	11	15	3.5 kg									ツナ 油漬	6.5	8.4	2 k
ホールコーン冷凍	5	7	2 kg	たまねぎ	20	25	6.4 kg									にんじん	8	10	2.7 k
しょうゆ うすくち	1.1	1.4	0.2 本	ホールコーン冷凍	5	6.5	2 kg									食酢	1.2	1.44	0.21 4
レモン 生果・果汁	1.2	1.6	0.4 本	はくさい	18	24	6.1 kg									米油)紙	0.8	0.96	0.2 7
食酢	0.7	1	0.14 本	チンゲンツァイ 葉・生	10	13	3.6 kg		1							しょうゆ うすくち	1	1.2	0.18 4
米油)紙	1.3	1.6	0.3 本	しょうゆ うすくち	2.3	2.9	0.38 本									こしょう 白	0.02	0.02	5.84 §
こしょう白	0.02	0.03	7.24 g	しょうゆ こいくち	2	2.6	0.34 本		1							食塩	0.05	0.06	0.02 k
食塩	0.09	0.12			1.2	1.6	0.21 本									J	0.00	0.00	0.02
100,7111	0.00	0.12	0.00 Kg	こしょう白	0.02	0.04	8.32 g												
【なし】				中華だし	0.02	1.1	0.27 kg												
	32.96		60 個	1	0.9	1.1	U.Z1 Kg												
なし	32.96	50	60 10																
l																			
									1										
									1										
									1										
									1										
									1										
									1										
								I	1										

作成日:2025年09月18日 発行No.8

	1人分付	   用量(g)	注文量	1	1人分使	用量(g)	注文量	1	1人分信	使用量(g)	注文量		1人分何	使用量(g)	注文量	<u> </u>	ス <u>マ野学</u> 1 1人分使		センター 注文量
10月23日(木)	小学	中学	合計	10月24日(金)	小学	中学	合計	10月27日(月)	小学	中学	合計	10月28日(火)	小学	中学	合計	10月29日(水)	小学	中学	合計
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】	+			【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳	206	206	274 本		206	206	241 本		206	206	227 本	普通牛乳	206	206	277 本		206	206	227
【五目うどん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【パターパン】				【麦ごはん】			
一食うどん60 60g	60		55 個	麦飯 66g	66		55 人	麦飯 66g	66		51 人	バターロールパン 45g	45		55 個	麦飯 66g	66		51
一食うどん70 70g	70		43 個	麦飯 77g	77		43 人	麦飯 88g	88		63 人	バターロールパン 55g	55		43 個	麦飯 88g	88		65
一食うどん80 80g	80		65 個	麦飯 88g	88		31 人	麦飯 110g		110	113 人	バターロールパン 65g	65		66 個	麦飯 110g		110	111
一食うどん100 100g		100	111 個			110	112 人					バターロールパン 75g		75	113 個				
若とりむね 皮つき こま切れ	12	16						【焼き豆腐の肉みそかけ】				1				【春巻き】			
にんじん	8	9.6	2.5 kg	【あじの南蛮漬け】				焼き豆腐(枚)	53.3	106.6	113.26 枚	【鶏肉とポテトのケチャップあえ】				国産具材の肉春巻き 35g		70	222
たまねぎ	14	16.8	4.4 kg		50		129 個		2			若とりむね 皮つき 1.5㎝角	33	42	10,2 kg		50		116
ささがきごぼう(水煮)	6	7.2	2 kg			60	112 個	薄力粉•学校給食用	2	l l	0.57 kg	料理酒	0.5	1	0.09 本	米油(てんぷら用	3	5	903
干ししいたけ	0.45	0.54	0.2 kg		1.1	14	0.16 本		4	l l	-1- 1 10	II —	0.15					Ū	-
ねぎ 根深ねぎ	7	8.4	2.6 kg		4	5.2	1.09 kg		8				5	6.5	1.6 kg				
油揚げ	4	4.8	1.2 kg	1	3	4.5	836 ⊞		3.5			シューストリングポテト(冷凍)	35		11 kg		30	39	9.2
しょうゆ こいくち	3.5		0.58 🕸		2.5	3			8	l l	_	· II	2.2	1	708.6 缶		20	24	5.6
しょうゆ うすくち	4.5	5.4	0.74 本	- 10.	1.7	2.2	0.5 kg		3.5			.,	5		1.56 kg		5	6	1.3
ひょうゆ フォヘク 食塩	0.1	0.12			1.2	1.4	0.17 本		2.5	l l	-11 110	1	0.7		0.2 kg	1	0.1	0.12	0.02
けずり節(だし)	1.5	1.9	1 kg		1.7	2.2	0.17		1	1.4	0.7 応	・	0.7	1.3	_	1	0.5	0.6	0.07
フレーク節F3(だし)	1.5	1.9			3	4	0.9 kg	.,	0.3				0.8		0.17 本		1.9	2.4	0.27
) U ) KIJI (3()C()	1.0	1.5	0.40 NE	細ねぎ	2.3	2.5	0.62 kg		0.0	0.40	0.00 4	,	0.0	'	0.1 4	白すりごま	0.6	0.72	0.2
【すくなかぽちゃ蒸しパン】				たまねぎ	23	26		【ひじきの煮物】				【カラフルサラダ】				食酢	1.2	1.44	0.17
ホットケーキミックス	20	26	6.1 kg		23	20	O. 1 NE	米ひじき	2.2	2.8	0.6 kg	カットブロッコリー	20	24	6 kg		0.4	0.48	0.17
すくなかぼちゃペースト	10							にんじん	10	l l		きゅうり	10		_		0.4	0.40	0.1
g くなかぼちゃダイスカット	6	8	1.87 kg		27	35	8.6 kg		7			キャベツ	16		5.1 Kg				
調理用牛乳	10	13		キャベツ	10	13		1	12		_	1	6		2 kg		50	65	14.5
上白糖	2.2	2.8	0.7 ks		6	7.2			12	l l		プリー 海原 赤ピーマン	4	4.8	1.3 kg	1	1.4	2	0.3
エロMi マーガリン	2.2	2.6	1.23 個	1	10	12	2 K		1.2				0.15	1			1.4	12.5	2.6
	2.5	3.2	0.8 kg		0.2	0.24	0.1 本	–	1.2	1.3			0.13	0.19	5.54 g	1	30	37.5	8.2
脱脂粉乳	10	13	3.1 kg		0.2	0.24			1			· II		0.02					
水	10	13	3.1 K	(重) 食酢 三温糖		0.6			2				0.8		0.2 本 0.17 本		19	25	5
【三色おひたし】					0.6		0.2 kg		0.6				1 1	1.2			4 5	5.2	1.05 1.6
二日のひたし」 ほうれんそう	O.F.	32.5	7.71 ks	しょうゆ うすくち 食塩	0.09	1.2 0.11	0.15 本 0.02 kg		0.45 0.5			1	1.2	1.44 1.2	0.3 本 0.17 本		0.5	6.5 0.65	
もやし	25								0.5	0.65	0.1 4	U U U U U U U U U U U U U U U U U U U	'	1.2	U.17 A				0.13
にんじん	22 10	28.6 13	6.9 kg 3.2 kg	こしょう 自	0.02	0.02	4.82 g	【かきたま汁】				【コンソメスープ】	<u> </u>			おろしにんにく 中華だし	0.5 0.5	0.65 0.65	0.13
		0.65	3.∠ K 154.15 g	【白みそしる】					4.5	40	4.1		6	8	401				0.13
花かつお	0.5				- 00	0.4	44 7	冷凍液卵	15			ベーコン	20	_	1.9 kg		1.2	1.6	0.3
しょうゆ うすくち	1.3	1.69	0.22 本		20	24 13	11 J		30 10	l l		たまねぎ	8		6 kg		1 1.5	1.25	0.3
				えのきたけ	10		3.2 kg				_	こんじん		1	2.5 kg	–		1.9	0.22
				じゃがいも	20	24	6 kg		0.8			- ,	18		6 kg		0.35	0.45	92.55
				カットわかめ	0.45	0.6			13	l l			15	1	4.7 kg		2	2.6	0.29
				だいこん	10	12	2.9 kg		2.8		_	しょうゆ うすくち	0.36	1			7	10	1.94
				煮干し(だし)	2	2.4	0.6 kg		2.3				0.7	0.9			7	10	1.94
				白みそ	7	9	1.9 kg		2	l l		食塩	0.07	0.09	0.02 kg	1			
								料理酒	1	1.4			0.02		8.46 g				
								でん粉	1	1.2	0.3 kg	乾燥パセリ	0.03	0.04	9 g				
		1	i	II .	1 1		i	II .		i .		ii .	1	1		ii .			

### 久々野学校給食センター

															,	人尺野与	校給食	センター
100000011	1人分使	用量(g)	注文量	105015/61	1人分使	用量(g)	注文量	1人分包	用量(g)	注文量		1人分	使用量(g)	注文量		1人分使	用量(g)	注文量
10月30日(木)	小学	中学	合計	10月31日(金)	小学	中学	合計	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計
【牛乳】				【牛乳】														
普通牛乳	206	206	274 本	普通牛乳	206	206	275 本											
【塩ラーメン】				【ナン】														
一食中華そば 160g	160		55 個	ナン 50g	50		55 枚											
						4.40	- 1											
一食中華そば 180g	180		43 個	ナン 70g	70	140	267 枚											
一食中華そば 200g	200		64 個	ナン 100g	100		65 枚											
一食中華そば 250g		250	112 個															
ぶた 小間切れ	11	18	3.8 kg	【キーマカレー】														
米油)紙	0.55	0.7	0.2 本		28	35	8.3 kg											
もやし	20		6.2 kg		10	13	3.1 kg											
· ·			_															
にんじん	10		3.2 kg		0.3	0.39												
ねぎ 根深ねぎ	5		1.9 kg		0.2	0.26												
メンマ 短冊切り	10	13	3.1 kg	たまねぎ	50	60	15.9 kg											
おろししょうが	1	1.3	0.3 kg	にんじん	15	19.5	4.8 kg											
キャベツ	20	26	7 kg	米油)紙	0.55	0.7	0.2 本					1						
おろしにんにく	0.3		0.1 kg		0.02	0.02						1						
												1	1					
しょうゆ うすくち	2		0.34 本		2.3	2.76						1	1					
料理酒	1	1.3	0.17 本		5	6	1.49 kg					1						
食塩	0.2	0.26	0.06 kg	トマトピューレ 3kg	18	21.6	2 袋					1						
中華だし	1	1.3	0.31 kg	とろけるカレーフレーク	8	9.6	3 kg											
鶏がらスープ	5		2 kg		0.5	0.6	0.15 kg											
X4/3 3/1 3		0.0	2 1/6	カレー 粉 4	0.24													
/ = 5				41														
【ショーロンポー】				グリンピース(冷凍)	8	9.6	2 kg											
ショーロンポー25g(冷凍)	50	75	660 個															
				【れんこんチップス】														
【春雨サラダ】				スライスれんこん(薄ぎり	40	50	12 kg											
はるさめ	5	7	1.6 kg	41	2.4	2.8												
	10				0.03	0.03												
ほうれんそう			3.09 kg	食塩	0.03	0.03	O.O1 kg											
きゅうり	10		3.2 kg															
ホールコーン冷凍	5	7	2 kg	【海藻サラダ】														
しょうゆ うすくち	1.3	1.6	0.21 本	海藻ミックス	0.5	0.6	O.1 kg											
レモン 生果・果汁	1	1.3	0.3 本	きゅうり	7	8.4	2.1 kg											
三温糖	0.9		0.3 kg		25	32.5												
ごま油	0.35		0.06 本		5	6	1 kg											
こま油	0.35	0.4	0.06 4			_	_											
				ツナ 油漬	5	6.5	_											
【りんご】				米油)紙	0.6	0.72						1						
りんご 皮つき、生	39.95	50	0.06 kg	食酢	1.2	1.44	0.2 本					1	1					
				三温糖	0.5	0.6	0.1 kg					1	1					
1				食塩	0.2	0.24						1	1					
				こしょう 白	0.03	0.04	9.37 g											
				白いりごま	0.35	0.42	0.1 kg											
				【ソフール元気ヨーグルト】														
				ソフール元気ヨーグルト 70g 70g	70	70	275 個											
							·											
				I								1	1					
				I								1	1					
												1	1					
												1						
				I								1	1					
				I								1	1					
				I								1	1					
				I								1	1					
L				II.				1			li	1	1		li	1		