

実施日 20年05月01日(木曜)
給食数(434)

献立名: 17j

献立確認表

- (172a) 魚のお茶揚げ
- (032c) ひじきの煮物
- (535) 呉汁

校長	教頭	給食主任	記入者

物資コード	品名	1人当量 使用量	注文数	備考	1人当額 金額	金額
090	精白米 90g	1.000			57.75	
601	牛乳(200cc)	1.000			46.71	
296	八女茶ムース(40g)	1.000	434	個	33.00	
445	(冷)ほき切身(80g)	1.000	434	切	100.00	
901	塩	0.400		174	0.04	
932	こしょう	0.040		17	0.07	
700	緑茶	0.450	0.2	kg	1.13	
005	小麦粉(薄力粉)	5.000	3	kg	0.54	
156	でん粉	3.000	1.3	kg	0.50	
301	揚げ油	8.000		3472	9.42	
857	芽ひじき	2.500	1.1	kg	4.94	
152	突出しこんにゃく	13.000	5.7	kg	3.90	
4	人参	8.000	3.5	kg	1.92	
652	さやいんげん	6.000	2.6	kg	9.00	
422	油揚げ	2.000	0.9	kg	3.76	
803	干椎茸	1.300	0.6	kg	5.10	
306	炒め油(サラダオイル)	0.700		304	0.16	
352	洗いごま	1.300	0.6	kg	0.46	
202	三温糖	2.000		868	0.33	
903	濃口醤油	4.000		1736	0.80	
155	じゃがいも	35.000	15.2	kg	8.75	
675	玉葱	28.000	12.2	kg	4.48	
684	人参	14.000	6.1	kg	3.36	
422	油揚げ	4.000	1.8	kg	7.53	
686	中葱	6.000	3.5	kg	4.00	
411	乾燥大豆	6.500	2.9	kg	1.72	
426	米味噌	8.000	3.5	kg	2.50	
427	麦味噌	8.000	3.5	kg	2.35	
454	鯖鰯混合削節	3.000	1.3	kg	3.42	
992	湯	130.000		56420		
					小計	317.64
					消費税	
					実費	
					残菜率%	主食 副食 牛乳デザート
					反省・感想	
栄養量		856 Kcal				
熱量		856 Kcal				
蛋白質		34.8 g				
脂肪		26 g				
カルシウム		414 mg				
鉄		4.5 mg				
マグネシウム		133 mg				
亜鉛		3.4 mg				
ビタミンA		504 μg				
ビタミンB1		0.67 mg				
ビタミンB2		0.66 mg				
ビタミンC		20 mg				
食塩相当量		3 g				
食物繊維		6.8 g				

実施日 20年05月12日(月曜)
給食数(434)

献立名: 31j 献立確認表

- (139b) チャンポン(センター)
- (603c) ベーコンとグリーンアスパラのソテー
- (048) 煮卵

校長	教頭	給食主任	記入者

物資コード	品名	1人当量 使用量	注文数	備考	1人当額 金額	金額
049	ミルクパン80g	1.000			51.98	
601	牛乳(200cc)	1.000			46.71	
094	中華めん	19.000		8246	4.95	
505	国産豚肉(スライス)	10.000	4.4	kg	9.50	
482	(冷)むき甲いか	10.000	7.	kg	13.55	
484	(冷)むきえびL	10.000	5.	kg	7.46	
695	もやし	20.000	10.9	kg	3.93	
675	玉葱	20.000	8.7	kg	3.20	
684	人参	13.000	5.7	kg	3.12	
661	キャベツ	30.000	13.1	kg	3.30	
686	中葱	6.000	3.5	kg	4.00	
306	炒め油(サラダオイル)	0.900		391	0.20	
902	食塩(センター)	0.600		347	0.08	
2	こしょう	0.050		22	0.09	
908	ウスターソース(1.8%)	1.300		本 565	0.27	
908	ウスターソース(1.0%)		1.	本		
903	濃口醤油	5.000		2170	1.00	
997	鶏骨スープ(500g)	16.000	14.	袋	16.13	
992	湯	160.000		69440		
508	ベーコン(幅1cmカット)1Kg	6.500	2.	袋 2821	12.61	
508	ベーコン(幅1cmカット)500g		2.	袋		
677	(冷)コーン	15.000	7.	袋	3.39	
651	アスパラガス	35.000	15.2	kg	63.00	
306	炒め油(サラダオイル)	1.200		521	0.27	
901	塩	0.130		56	0.01	
932	こしょう	0.025		11	0.04	
221	鶏卵缶詰 1号缶	48.000	13.	缶	32.47	
202	三温糖	1.500		651	0.25	
903	濃口醤油	3.000		1302	0.60	
881	酒	0.500		217	0.44	
883	みりん	1.000		434	0.69	
2	湯	10.000		4340		

栄養量		小計		283.24			
熱量	776 Kcal	消費税					
蛋白質	37.1 g	実費					
脂肪	26.5 g	残菜率%	主食	副食	牛乳	デザート	
カルシウム	386 mg						
鉄	2.8 mg						
マグネシウム	92 mg		反省・感想				
亜鉛	6.2 mg						
ビタミンA	384 μg						
ビタミンB1	0.88 mg						
ビタミンB2	0.88 mg						
ビタミンC	26 mg						
食塩相当量	5 g						
食物繊維	5.2 g						

実施日 20年05月23日(金曜)
給食数(434)

献立名: 29j 献立確認表

- (803c) 魚のごま味噌マヨネーズ焼き
- (603h) キャベツのソテー
- (521) 村雲汁

校長	教頭	給食主任	記入者

物資コード	品名	1人当量	注文数	備考	1人当額	金額
090	精白米 90g	1.000			57.75	
004	白麦 4.5g	1.000			2.00	
601	牛乳(200cc)	1.000			46.71	
479	(冷)金山切身(80g)	1.000	434	切	100.00	
901	塩	0.180		78	0.02	
932	こしょう	0.020		9	0.04	
426	米味噌	2.500	1.1	kg	0.78	
320	ねりごま	1.200	2	本		
918	マヨネーズ(5Kg)	4.000		箱 1736	0.99	
918	マヨネーズ(1Kg)		2	箱		
352	洗いごま	1.200	0.6	kg	0.42	
661	キャベツ	40.000	17.4	kg	4.40	
5	玉葱	16.000	7	kg	2.56	
306	炒め油(サラダオイル)	1.000		434	0.23	
460	かつお節	0.500	0.22	kg	0.70	
901	塩	0.200		87	0.02	
932	こしょう	0.020		9	0.04	
418	豆腐	40.000	17.4	kg	11.24	
684	人参 L	16.000	7	kg	3.84	
551	鶏卵M(kg)	30.000	13.1	kg	6.90	
686	中葱	6.000	3.5	kg	4.00	
859	乾燥カッター若布	0.500	0.22	kg	1.98	
903	濃口醤油	1.000		434	0.20	
904	淡口醤油	4.000		1736	0.82	
455	出し用いりこ	4.000	1.8	kg	2.32	
901	塩	0.250		109	0.03	
156	でん粉	0.900	0.4	kg	0.15	
992	湯	130.000		56420		

栄養量		小計		248.14			
熱量	716 Kcal	消費税					
蛋白質	38 g	実費					
脂肪	20.1 g	残菜率%	主食	副食	牛乳	デザート	
カルシウム	354 mg						
鉄	2.8 mg						
マグネシウム	107 mg						
亜鉛	3.5 mg						
ビタミンA	384 μg	反省・感想					
ビタミンB1	0.75 mg						
ビタミンB2	0.64 mg						
ビタミンC	21 mg						
食塩相当量	2 g						
食物繊維	3.1 g						

実施日 20年06月09日(月曜)
給食数(540)

献立名: 41j 献立確認表

- (823) ひじきのオムレツ
- (640) じゃが芋のマヨ炒め
- (518) ワンタンスープ
- ()

校長	教頭	給食主任	記入者

物資コード	品名	1人当量 使用量	注文数	備考	1人当額 金額	金額
019	黒糖食パン 90g	1.000			57.23	
601	牛乳(200cc)	1.000			46.19	
777	みかんジュース(125cc)	1.000			33.92	
943	一食トマトケチャップ(10g)	1.000	540.	個	5.80	
553	鶏卵L(kg)	60.000	32.4	kg	13.80	
652	さやいんげん	5.200	2.8	kg	5.20	
684	人参	20.000	10.8	kg	3.60	
857	芽ひじき	2.000	1.1	kg	4.62	
431	調整豆乳	5.000	3.	本	0.83	
903	濃口醤油	1.300			702	0.28
202	三温糖	1.300			702	0.22
901	塩	0.130			70	0.01
5	じゃがいも	70.000	37.8	kg		14.35
579	ツナ缶(フレーク状)	10.000	4.	缶		11.25
675	玉葱	20.000	10.8	kg		2.40
677	(冷)コーン	13.000	7.	袋		2.93
685	にんにく	0.250	0.14	kg		0.38
901	塩	0.130			70	0.01
932	こしょう	0.040			22	0.07
306	炒め油(サラダオイル)	1.000			540	0.30
918	マヨネーズ(5Kg)	7.000		箱	3780	2.35
918	マヨネーズ(1Kg)		4.	箱		
587	国産豚肉スライス(1.5cm×3cm)	5.000	2.7	kg		4.75
684	人参	16.000	8.7	kg		2.88
675	玉葱	26.000	14.1	kg		3.12
695	もやし	25.000	13.5	kg		4.46
686	中葱			kg		
683	ニラ	6.000	3.3	kg		2.10
102	ワンタン皮	12.000	6.5	kg		6.00
903	濃口醤油	1.300			702	0.28
904	淡口醤油	4.000			2160	0.88
901	塩	0.130			70	0.01
932	こしょう	0.050			27	0.09
308	ごま油	0.250			135	0.26
997	鶏骨スープ(500g)	8.000	9.	袋		8.90
992	湯	130.000			70200	

栄養量		小計		239.47			
熱量	878 Kcal	消費税					
蛋白質	32.9 g	実費					
脂肪	29.8 g	残菜率%	主食	副食	牛乳	デザート	
カルシウム	418 mg						
鉄	4.8 mg						
マグネシウム	122 mg						
亜鉛	6.4 mg						
反省・感想							
ビタミンA	802 μg						
ビタミンB1	0.78 mg						
ビタミンB2	1.12 mg						
ビタミンC	63 mg						
食塩相当量	4 g						
食物繊維	7 g						

実施日 20 年 06 月 10 日 (火 曜)
給食数 (540)

献立名: 37j 献立確認表

- (5021) 夏野菜のカレー
- (251b) フルーツ白玉
- (256) きゅうりの即席漬
- ()

校長	教頭	給食主任	記入者

物資コード	品名	1人当量 使用量	注文数	備考	1人当量 金額	金額
090	精白米 90g	1.000			58.28	
		1.000			2.85	
601	牛乳 (200cc)	1.000			46.19	
616	カキマキチーズ (23g)	1.000	540	個	24.00	
501	輸入牛肉 (スライス)	20.000	10.8	kg	22.60	
155	じゃがいも	50.000	27	kg	10.25	
675	玉葱	44.000	23.8	kg	5.28	
684	人参	21.000	11.4	kg	3.78	
691	ピーマン	15.000	8.1	kg	9.00	
682	なす	25.000	13.5	kg	9.50	
679	トマト (Kg)	29.000	15.7	kg	11.60	
611	クッキングチーズ	4.000	5	袋	5.75	
306	炒め油 (サラダオイル)	1.300			702	0.39
5	小麦粉 (薄力粉)	8.000	5	kg		1.09
304	調理用バター (450g)	8.000	10	個		10.55
685	にんにく	0.400	0.22	kg		0.60
922	カレー粉	0.800			432	2.06
770	りんご (kg)	6.500	3.6	kg		2.93
908	ウスターソース (1.8ℓ)	2.000		本	1080	0.44
908	ウスターソース (1.0ℓ)		1	本		
915	トマトケチャップ (1号缶)	3.000		缶	1620	0.43
915	トマトケチャップ (2号缶)		2	缶		
603	脱脂粉乳	2.500			1350	1.47
903	濃口醤油	0.400			216	0.09
902	食塩 (センター)	0.400			216	0.04
992	湯	75.000			40500	
781	黄桃缶 (1号缶) 角切	25.000	8	缶		19.46
780	みかん缶 (1号缶)	20.000	7	缶		9.08
849	パイ缶 (ピース) 1号缶	25.000	8	缶		15.40
104	冷凍 白玉餅	30.000	17	kg		13.86
2	きゅうり	45.000	24.3	kg		12.60
859	乾燥カット若布			kg		
457	ちりめん	2.000	1.08	kg		2.99
901	塩	0.300			162	0.03
903	濃口醤油	1.000			540	0.21
926	唐辛子粉	0.100			54	0.64
855	野菜細切昆布	0.300	0.2	kg		0.50

栄 養 量		小 計		303.94		
熱 量	909 Kcal	消 費 税				
蛋 白 質	28.6 g	実 費				
脂 肪	26.4 g	残 菜 率 %	主 食	副 食	牛 乳	デ ー ザ ー ト
カルシウム	502 mg					
鉄	2.3 mg					
マグネシウム	97 mg					
亜 鉛	4.6 mg		反 省 ・ 感 想			
ビタミン A	621 μg					
ビタミン B1	0.67 mg					
ビタミン B2	0.66 mg					
ビタミン C	58 mg					
食塩相当量	2 g					
食物繊維	5.5 g					