

調理業務指示書

No. 01

資料8-3

献立名

ごはん
牛乳

大根のみそ汁
サバのしょうが焼き
金平

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
大根のみそ汁						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
冷凍葉大根			5.00	6.50		21.0 kg	5.3 kg	21.0 kg	5.3 kg	32.0 kg	5.4 kg	
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	64.0 kg (64.3)	10.7 kg (10.8)	
大根			30.00	39.00	10	136.0 kg (122.1)	34.0 kg (30.6)	136.0 kg (122.1)	34.0 kg (30.6)	193.0 kg (192.7)	32.2 kg (32.2)	
根深ねぎ			10.00	13.00	10	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	64.0 kg (64.3)	10.7 kg (10.8)	
乾燥わかめ			0.30	0.39		1.3 kg	0.4 kg	1.3 kg	0.4 kg	2.0 kg	0.4 kg	1.5 kg
削りだし（だしパック）			1.80	2.34		7.4 kg	1.9 kg	7.4 kg	1.9 kg	12.0 kg	2.0 kg	26.8 kg
赤みそ			4.85	6.31		20.0 kg	5.0 kg	20.0 kg	5.0 kg	30.0 kg	5.0 kg	70.0 kg
白みそ			4.85	6.31		20.0 kg	5.0 kg	20.0 kg	5.0 kg	30.0 kg	5.0 kg	70.0 kg
水			140.00	182.00		569.8 kg	142.5 ℓ	569.8 kg	142.5 ℓ	899.0 kg	149.9 ℓ	
			206.80	268.84								
サバのしょうが焼き						釜 数		釜 数		釜 数		
サバ切り身			40.00	50.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4,965 個 4940+25		
本みりん			1.50	1.88		22.7 kg		22.7 kg		34.4 kg		38 本
こいくちしょうゆ			2.00	2.50		8.1 kg		8.1 kg		12.4 kg		28.6 kg
清酒			1.50	1.88		6.1 kg		6.1 kg		9.4 kg		12 本
しょうが			0.50	0.63	20	2.5 kg (2.0)		2.5 kg (2.0)		3.9 kg (3.1)		
			45.50	56.88								
金平						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3	
チルドカットごぼう			32.48	42.22		132.0 kg	66.0 kg	132.0 kg	66.0 kg	209.0 kg	69.7 kg	
人参			11.80	15.34	5	51.0 kg (48.1)	25.5 kg (24.1)	51.0 kg (48.1)	25.5 kg (24.1)	80.0 kg (75.8)	26.7 kg (25.3)	
こめ油			0.96	1.25		4.0 kg	2.0 kg	4.0 kg	2.0 kg	6.2 kg	2.1 kg	9.5 本
液体和風だし			0.23	0.30		936.1 g	468.1 g	936.1 g	468.1 g	1.5 kg	0.5 kg	
上白糖			1.19	1.55		5.0 kg	2.5 kg	5.0 kg	2.5 kg	7.8 kg	2.6 kg	17.8 kg
濃口しょうゆ			3.00	3.90		12.4 kg	6.2 kg	12.4 kg	6.2 kg	19.5 kg	6.5 kg	44.3 kg
清酒			0.46	0.60		2.0 kg	1.0 kg	2.0 kg	1.0 kg	2.4 kg	0.8 kg	3.6 本
白いりごま			0.12	0.16		0.5 kg	0.2 kg	0.5 kg	0.2 kg	1 kg	0.3	2.0 kg
ごま油			0.60	0.78		2.6 kg	1.3 kg	2.6 kg	1.3 kg	3.8 kg	1.3 kg	6.0 本
一味唐辛子			0.01	0.01		40.0 g	20.0 g	40.0 g	20.0 g	60.0 g	20.0 g	140.0 g
水			6.48	8.42		26.4 kg	13.2 ℓ	26.4 kg	13.2 ℓ	41.7 kg	13.9 ℓ	9.5 箱
			57.33	74.53								

[illegible]

調理業務指示書

No. 02

献立名

地粉うどん
牛乳

肉うどんの汁
みそポテト
こまつナサラダ

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070人		4,070人		4,940人		13,080人
肉うどんの汁						釜数	4	釜数	4	釜数	6	
豚もも肉			16.00	20.80		68.0kg	17.0kg	68.0kg	17.0kg	105.0kg	17.5kg	
人参			11.00	14.30	5	47.0kg (44.8)	11.8kg (11.2)	47.0kg (44.8)	11.8kg (11.2)	75.0kg (70.7)	12.5kg (11.8)	
長ねぎ			17.00	22.10	10	77.0kg (69.2)	19.3kg (17.3)	77.0kg (69.2)	19.3kg (17.3)	122.0kg (109.2)	20.4kg (18.2)	
チンゲン菜			10.00	13.00	10	46.0kg (40.7)	11.5kg (10.2)	46.0kg (40.7)	11.5kg (10.2)	72.0kg (64.3)	12.0kg (10.8)	
生しいたけ			3.00	3.90	20	16.0kg (12.3)	4.0kg (3.1)	16.0kg (12.3)	4.0kg (3.1)	24.0kg (19.3)	4.0kg (3.3)	
しょうが			0.10	0.13	20	510.0g (407.0)	127.5g (101.8)	510.0g (407.0)	127.5g (101.8)	800.0g (642.2)	133.4g (107.1)	
清酒			1.65	2.15		6.8kg	1.7kg	6.8kg	1.7kg	11.0kg	1.9kg	13.7本
本みりん			1.50	1.95		6.5kg	1.7kg	6.5kg	1.7kg	10.1kg	1.7kg	11本
こいくちしょうゆ			12.02	15.63		49.2kg	12.3kg	49.2kg	12.3kg	77.5kg	13.0kg	175.9kg
削りだし（だしパック）			2.20	2.86		9.6kg	2.4kg	9.6kg	2.4kg	15.0kg	2.5kg	34.2kg
水			142.00	184.60		578.0kg	145.0ℓ	578.0kg	145.0ℓ	912.0kg	183.0ℓ	
			216.47	281.41								
みそポテト						釜数		釜数		釜数		
みそポテト（タレなし）			50.00	50.00		4,095個 4070+25		4,095個 4070+25		4965個 4940+25		
米白絞油			5.00	5.00		20.4kg		20.4kg		24.7kg		
赤みそ 10kg入り			5.00	5.00		20.4kg		20.4kg		24.7kg		65.5kg
彩花みそ（赤）			1.30	1.30		5.3kg		5.3kg		6.5kg		17.1kg
上白糖			5.31	5.31		21.7kg		21.7kg		26.3kg		69.7kg
本みりん			0.36	0.36		1.5kg		1.5kg		1.8kg		2.3本
清酒ー本醸造酒			0.36	0.36		1.5kg		1.5kg		1.8kg		2.7本
水			1.80	1.80		7.3kg		7.3kg		8.9kg		
			69.13	69.13								
こまつナサラダ						釜数	2	釜数	2	釜数	3	
まぐろオイル漬け			10.00	13.00		41.0kg	20.5kg	41.0g	20.5g	65.0g	21.7g	
小松菜			15.00	19.50	15	72.0kg (61.1)	72.0kg (30.6)	72.0g (690.0)	36.0g (690.0)	114.0kg (96.4)	38.0kg (32.2)	
キャベツ			15.00	19.50	15	72.0kg (61.1)	36.0kg (30.6)	72.0kg (61.1)	36.0kg (30.6)	114.0kg (96.4)	38.0kg (32.2)	
人参			5.00	6.50	5	22.0kg (20.4)	11.0kg (10.2)	22.0kg (20.4)	11.0kg (10.2)	34.0kg (32.2)	11.4kg (10.8)	
乾燥わかめ			0.30	0.39		1.3kg	650.0g	1.3kg	650.0g	1.9kg	630.0g	4.5kg
穀物酢			2.00	2.60		8.2kg	4.1kg	8.2kg	4.1kg	12.9kg	4.3kg	14本
こめ油			2.50	3.25		10.2kg	5.1kg	10.2kg	5.1kg	16.2kg	5.4kg	24.4本
こいくちしょうゆ			0.80	1.04		3.4kg	1.7kg	3.4kg	1.7kg	5.1kg	1.7kg	11.9kg
上白糖			0.35	0.46		1.4kg	0.7kg	1.4kg	0.7kg	2.4kg	0.8kg	5.3kg
食塩			0.20	0.26		815.0g	407.5g	815.0g	407.5g	1.3kg	0.5kg	2.9kg
			51.15	66.50								

Aコース			Bコース			中コース		

調理業務指示書

No. 03

献立名	きなこ揚げパン	わんたんスープ
	牛乳	花野菜サラダ
		ヨーグルト

料理名（コード）				1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法		小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者													
							4,070人		4,070人		4,940人		13,080人
わんたんスープ							釜数	4	釜数	4	釜数	6	
ウエーブわんたん				8.00	10.40		33.0kg	8.3kg	33.0kg	8.3kg	52.0kg	8.7kg	
人参				10.00	13.00	5	43.0kg (40.7)	10.8kg (10.2)	43.0kg (40.7)	10.8kg (10.2)	68.0kg (64.3)	11.4kg (10.8)	
緑豆もやし				23.00	29.90	1	95.0kg (93.7)	23.8kg (23.5)	95.0kg (93.7)	23.8kg (23.5)	149.0kg (147.8)	24.9kg (24.7)	
根深ねぎ				10.00	13.00	10	45.0kg (330.0)	11.3kg (82.5)	45.0kg (40.7)	11.3kg (10.2)	72.0kg (64.3)	12.0kg (10.8)	
ほうれん草				10.00	13.00		41.0kg (42.0)	10.3kg	41.0kg (42.0)	10.3kg	65.0kg (66.0)	10.9kg	
スープストック中華用				0.95	1.24		4.0kg	1.0kg	4.0kg	1.0kg	6.5kg	1.1kg	14.5kg
チキンガラスープの素				3.00	3.90		12.0kg (4.0)袋	3.0kg (1.0)袋	12.0kg (4.0)袋	3.0kg (1.0)袋	21.0kg (7.0)袋	3.5kg (1.2)	45.0kg 15.0袋
こいくちしょうゆ				2.84	3.69		11.6kg	2.9kg	11.6kg	2.9kg	18.5kg	3.1kg	41.7kg
食塩				0.04	0.05		160.0g	40.0g	160.0g	40.0g	260.0g	43.4g	580.0g
白こしょう				0.01	0.01		40.0g	10.0g	40.0g	10.0g	60.0g	10.0g	140.0g
水				142.00	184.60		578.0kg	145.0ℓ	578.0kg	145.0ℓ	912.0kg	183.0ℓ	
				209.84	272.79								
揚げパン（きなこ）							釜数		釜数		釜数		
コッペパン				50.00 (小麦粉量)	70.00		4,095個 4070+25		4,095個 4070+25		4965個 4940+25		
きな粉				10.00	14.00		40.7kg		20.4kg		24.7kg		
グラニュー糖				10.00	14.00		40.7kg		40.7kg		69.2kg		
食塩				0.05	0.07		203.5g		203.5g		345.8g		
米白絞油				7.00	9.80		28.5kg		28.5kg		48.5kg		
				77.05	107.87								
花野菜サラダ							釜数	2	釜数	2	釜数	3	
冷凍ブロッコリー				30.00	39.00		122.0kg	61.0kg	122.0kg	61.0kg	192.0kg	64.0kg	
冷凍カリフラワー				30.00	39.00		122.0kg	61.0kg	122.0kg	61.0kg	192.0kg	64.0kg	
こめ油				2.50	3.25		10.2kg	5.1kg	10.2kg	5.1kg	16.2kg	5.4kg	24.4本
穀物酢				2.00	2.60		8.2kg	4.1kg	8.2kg	4.1kg	12.9kg	4.3kg	14本
上白糖				0.35	0.46		1.6kg	0.8kg	1.6kg	0.8kg	2.4kg	0.8kg	5.6kg
食塩				0.20	0.26		810.0g	405.0g	810.0g	405.0g	1.3kg	430.0g	2.92kg
白こしょう				0.02	0.03		80.0g	40.0g	80.0g	40.0g	150.0g	50.0g	310g
				65.07	84.59								

[illegible]

調理業務指示書

No. 04

献立名

ごはん
牛乳

すまし汁
白身魚フライ
大根と鶏肉の煮物

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
すまし汁						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
冷凍板なしかまぼこ			10.00	13.00		41.0 kg	10.3 kg	41.0 kg	10.3 kg	64.2 kg	10.7 kg	
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	10.8 kg (10.3)	43.0 kg (40.9)	10.8 kg (10.3)	68.0 kg (64.6)	11.4 kg (10.9)	
長ねぎ			12.00	15.60	10	54.0 kg (48.6)	13.5 kg (12.2)	54.0 kg (48.6)	13.5 kg (12.2)	86.0 kg (77.4)	14.4 kg (13.0)	
生しいたけ			3.00	3.90	20	16.0 kg (12.8)	4.0 kg (3.2)	16.0 kg (12.8)	4.0 kg (3.2)	25.0 kg (20.0)	4.2 kg (3.4)	
ほうれん草			8.00	10.40	10	37.0 kg (33.3)	9.3 kg (8.4)	37.0 kg (33.3)	9.3 kg (8.4)	58.0 kg (52.2)	9.7 kg (8.8)	
削りだし（だしパック）			2.00	2.60		8.0 kg (40.0) p	2.0 kg (10.0) p	8.0 kg (40.0) p	2.0 kg (10.0) p	13.2 kg (66.0) p	2.2 kg (13.0) p	29.2 kg 146 p
こいくちしょうゆ			3.97	5.16		16.0 kg	4.0 kg	16.0 kg	4.0 kg	25.5 kg	4.25 kg	57.5 kg
食塩			0.16	0.21		640.0 g	160.0 g	640.0 g	160.0 g	990.0 g	165.0 g	2.27 kg
水			160.00	208.00		651.2 kg	163.0 ℓ	651.2 kg	163.0 ℓ	1,027.5 kg	171.0 ℓ	
			209.13	271.87								
白身魚フライ						釜 数		釜 数		釜 数		
白身魚フライ			55.00	55.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4,965 個 4940+25		
米白絞油			5.50	5.50		22.4 kg		22.4 kg		27.2 kg		
			60.50	60.50								
大根と鶏肉の煮物						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3	
鶏胸肉			15.00	19.50		62.0 kg 31.0 kg		62.0 kg 31.0 kg		96.0 kg 32.0 kg		
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	21.5 kg (20.5)	43.0 kg (40.9)	21.5 kg (20.5)	68.0 kg (64.6)	22.7 kg (21.6)	
大根			40.00	52.00	10	181.0 kg (162.8)	90.5 kg (81.4)	181.0 kg (162.8)	90.5 kg (81.4)	286.0 kg (257.4)	95.4 kg (85.8)	
切こんにゃく			10.00	13.00		41.0 kg 20.5 kg		41.0 kg 20.5 kg		65.0 kg 21.7 kg		
こめ油			0.21	0.27		850.0 g 425.0 g		850.0 g 425.0 g		1.3 kg 430.0 g		2.0 本
しょうが			0.50	0.65	20	2.6 kg (2.1)	1.3 kg (1.0)	2.6 kg (2.1)	1.30 kg (1.0)	4.0 kg (3.2)	1.4 kg (1.1)	
和風だしの素			0.32	0.42		1.3 kg 650.0 g		1.3 kg 650.0 g		2.4 kg 800.0 g		5.0 kg
上白糖			1.62	2.11		6.6 kg 3.3 kg		6.6 kg 3.3 kg		10.5 kg 3.5 kg		23.7 kg
清酒			0.50	0.65		2.0 kg 1.0 kg 1本+200g		2.0 kg 1.0 kg 1本+200g		3.2 kg 1.05 kg 1本+1.4k		4.0 本
こいくちしょうゆ			2.68	3.48		10.8 kg 5.4 kg		10.8 kg 5.4 kg		17.1 kg 5.7 kg		38.7 kg
本みりん			0.50	0.65		1.65 kg 825.0 g		1.65 kg 825.0 g		3.0 kg 1.0 kg 1本+900g		3.0 本
水			3.00	3.90		12.2 ℓ 6.1 ℓ		12.2 ℓ 6.1 ℓ		19.2 ℓ 6.4 ℓ		
			84.33	109.63								

[illegible]

調理業務指示書

No. 05

献立名	もち麦ごはん	チキンカレー
	牛乳	大豆のかりかり揚げ
		フルーツポンチ

料理名（コード）				1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法		小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者													
							4,070人		4,070人		4,940人		13,080人
チキンカレー							釜数	4	釜数	4	釜数	6	
鶏もも肉				16.00	20.80		64.0kg	16.0kg	64.0kg	16.0kg	100.0kg	16.7kg	
メークイン				40.00	52.00	10	181.0kg (162.9)	45.3kg (40.8)	181.0kg (162.9)	45.3kg (40.8)	286.0kg (231.3)	47.7kg (42.9)	
人参				12.00	15.60	5	52.0kg (49.4)	13.0kg (12.4)	52.0kg (49.4)	13.0kg (12.4)	82.0kg (77.9)	13.7kg (13.0)	
むき玉ねぎ				20.00	26.00	3	84.0kg (81.5)	21.0kg (20.4)	84.0kg (81.5)	21.0kg (20.4)	133.0kg (129.1)	22.2kg (21.5)	
しょうが				0.20	0.26	20	1.0kg (800.0)	250.0g (200.0)	1.0kg (800.0)	250.0g (200.0)	1.6kg (1.3)	265.0g (210.0)	
にんにく				0.20	0.26		800.0g	200.0g	800.0g	200.0g	1.4kg	230.0g	3.0kg
こめ油				0.30	0.39		1.2kg	300.0g	1.2kg	300.0g	2.1kg 1本+600g	350.0g	3.0本
カレールー甘口				12.50			52.0kg	13.0kg	52.0kg	13.0kg			104.0kg
カレールー辛口				6.00	9.05		25.0kg	6.25kg	25.0kg	6.25kg	45.0kg	7.5kg	95.0kg
カレールー中辛					15.00						75.0kg	12.5kg	75.0kg
ミルクカルシウム				0.70	0.91		3.0kg	750.0g	3.0kg	750.0g	5.0kg	830.0g	11.0kg
りんごペースト				3.00			12.0kg	3.0kg	12.0kg	3.0kg			24.0袋
牛乳				6.00	7.80		25.0ℓ	6.3ℓ	25.0ℓ	6.3ℓ	39.0ℓ	6.5ℓ	
こいくちしょうゆ				0.30	0.39		1.2kg	300.0g	1.2kg	300.0g	1.92kg	320.0g	4.32kg
水				103.00	133.90		419.3kg	105.0ℓ	419.3kg	105.0ℓ	661.5kg	110.0ℓ	
				220.20	282.36								
大豆のカリカリ揚げ							釜数		釜数		釜数		
冷凍蒸し大豆				50.00	65.00		204.0kg		204.0kg		322.0kg		
でん粉				1.00	1.30		4.1kg		4.1kg		6.3kg		14.5kg
こめ油				5.00	6.50		20.4kg		20.4kg		32.1kg		
上白糖				0.75	0.98		3.0kg		3.0kg		4.8kg		10.8kg
食塩				0.05	0.07		200.0		200.0		350.0		750g
				56.80	73.85								
フルーツポンチ							釜数	4	釜数	4	釜数	6	
国産ミックスドフルーツ				40.00	48.00		164.0kg	41.0kg	164.0kg	41.0kg	240.0kg	40.0kg	
こんにゃくレモン				20.00	24.00		84.0kg	21.0kg	84.0kg	21.0kg	120.0kg	20.0kg	
こんにゃくワイン				20.00	24.00		84.0kg	21.0kg	84.0kg	21.0kg	120.0kg	20.0kg	
				80.00	96.00								

[illegible]

調理業務指示書

No. 06

献立名

ツイストパン
牛乳

野菜コンソメスープ
グラタン
チリコンカン

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		合計
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	
業者												
						4,070人		4,070人		4,940人		13,080人
野菜コンソメスープ						釜数	4	釜数	4	釜数	6	
人参			12.00	15.60	5	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	82.0 kg (77.9)	13.7 kg (13.1)	
むき玉ねぎ			14.00	18.20	3	59.0 kg (57.3)	14.8 kg (14.4)	59.0 kg (57.3)	14.8 kg (14.4)	93.0 kg (90.3)	15.5 kg (15.1)	
キャベツー生			22.00	28.60	15	106.0 kg (90.1)	26.5 kg (22.6)	106.0 kg (90.1)	26.5 kg (22.6)	167.0 kg (142.0)	27.9 kg (23.8)	
チンゲン菜			10.00	13.00	15	48.0 kg (40.8)	12.0 kg (10.2)	48.0 kg (40.8)	12.0 kg (10.2)	76.0 kg (64.6)	12.7 kg (10.8)	
スープストック			0.40	0.52		1.7 kg	425.0 g	1.7 kg	425.0 g	2.6 kg	430.0 g	6.0 kg
コンソメスープの素			1.40	1.82		5.5 kg (11.0) 袋	1.375 kg 1袋+375g	5.5 kg (11.0) 袋	1.375 kg 1袋+375g	9.0 kg (18.0) 袋	1.5 kg (3.0) 袋	40.0 袋
こいくちしょうゆ			1.50	1.95		6.0 kg	1.5 kg	6.0 kg	1.5 kg	9.6 kg	1.60 kg	21.6 kg
食塩			0.49	0.64		2.0 kg	500.0 g	2.0 kg	500.0 g	3.15 kg	525.0 g	7.15 kg
白こしょう			0.01	0.02		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	90.0 g	15.0 g	170 g
水			153.00	198.90		622.8 kg	156.0 ℓ	622.8 kg	156.0 ℓ	982.6 kg	164.0 ℓ	
			214.80	279.25								
グラタン						釜数		釜数		釜数		
鶏もも肉			16.00	16.00		66 kg		66 kg		80 kg		
むき玉ねぎ			16.00	16.00		68.0 kg		68.0 kg		82.0 kg		
マカロニ			7.00 (15.40)	7.00 (15.40)		29.0 kg		29.0 kg		35.0 kg		
バター			3.00	3.00		13.0 kg		13.0 kg		15.0 kg		
小麦粉			3.00	3.00		13.0 kg		13.0 kg		15.0 kg		
牛乳			30.00	30.00		123 kg		123 kg		149 kg		
食塩			0.04	0.04		160.0 g		160.0 g		200.0 g		
コンソメ			0.50	0.50		2.0 kg (4.0) 袋		2.0 kg (4.0) 袋		2.5 kg (5.0) 袋		
チーズ			10.00	10.00		41.0 kg		41.0 kg		50.0 kg		
			93.94	93.94								
チリコンカン						釜数	2	釜数	2	釜数	3	
豚ひき肉			17.00	22.10		70.0 kg	35.0 kg	70.0 kg	35.0 kg	110.0 kg	36.7 kg	
ショルダーベーコン			1.50	1.95		6.0 kg	3.0 kg	6.0 kg	3.0 kg	10.0 kg	3.4 kg	
人参			9.00	11.70	5	39.0 kg (37.1)	19.5 kg (18.6)	39.0 kg (37.1)	19.5 kg (18.6)	61.0 kg (58.0)	20.4 kg (19.4)	
むき玉ねぎ			12.75	16.58	3	52.0 kg (50.5)	26.0 kg (25.3)	52.0 kg (50.5)	26.0 kg (25.3)	85.0 kg (82.5)	28.4 kg (25.3)	
水			7.50	9.75		31.0 kg	12.0 ℓ	31.0 kg	12.0 ℓ	49.0 kg	16.0 ℓ	
冷凍蒸し大豆			10.00	13.00		41.0 kg	20.5 kg	41.0 kg	20.5 kg	65.0 kg	21.7 kg	
メークイン			10.00	13.00	10	46.0 kg (41.4)	23.0 kg (20.7)	46.0 kg (41.4)	23.0 kg (20.7)	72.0 kg (64.8)	24.0 kg (21.6)	
こめ油（ペットボトル）			0.53	0.69		2.1 kg 1本+600g	1.05 kg	2.1 kg 1本+600g	1.05 kg	3.3 kg 2本+300g	1.1 kg	5.0 本
にんにく			0.08	0.10		280.0 g	140.0 g	280.0 g	140.0 g	440.0 g	145.0 g	1.0 kg
スープストック			1.50	1.95		6.1 kg	3.05 kg	6.1 kg	3.05 kg	9.8 kg	3.25 kg	22.0 kg
トマトピューレ			6.75	8.78		27.0 kg (9.0) 袋	13.5 kg 4袋+1.5k	27.0 kg (9.0) 袋	13.5 kg 4袋+1.5k	45.0 kg (15.0) 袋	15.0 kg (5.0)	33.0 袋
野菜ケチャップ			2.25	2.93		9.0 kg	4.5 kg	9.0 kg	4.5 kg	15.0 kg	5.0 kg	16.0 袋
カエンペッパー			0.02	0.03		80.0 g	40.0 g	80.0 g	40.0 g	150.0 g	50.0 g	160.0 g
食塩			0.06	0.08		240.0 g	120.0 g	240.0 g	120.0 g	390.0 g	130.0 g	0.87 kg
上白糖			0.75	0.98		3.0 kg	1.5 kg	3.0 kg	1.5 kg	4.8 kg	1.6 kg	10.8 kg
			79.69	103.62								

Aコース			Bコース			中コース		

調理業務指示書

No. 16

献立名

ごはん
牛乳

野菜のごま風味汁
和風きのこハンバーグ

お漫し

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		合計
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
野菜のごま風味汁						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
豆腐			15.00	19.50		61.0 kg	15.3 kg	61.0 kg	15.3 kg	96.0 kg	16.0 kg	
小松菜			9.00	11.70	10	41.0 kg (36.7)	10.3 kg (9.2)	41.0 kg (36.7)	10.3 kg (9.2)	64.0 kg (57.8)	10.7 kg (9.7)	
人参			10.00	13.00	3	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	68.0 (64.2)	11.3 10.7	
大根			15.00	19.50	10	68.0 (61.1)	17.0 (61.1)	68.0 (61.1)	17.0 (61.1)	107.0 kg (96.3)	17.8 kg (16.1)	
ごぼう			7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	47.0 kg (45.0)	7.9 kg (7.5)	
むき玉ねぎ			10.00	13.00	3	42.0 kg (40.7)	10.5 kg (10.2)	42.0 kg (40.7)	10.5 kg (10.2)	66.0 kg (64.3)	11.0 kg (10.8)	
しいたけ			3.00	3.90	25	16.0 kg (12.2)	4.0 kg (3.1)	16.0 kg (12.2)	4.0 kg (3.1)	26.0 kg (19.3)	4.4 kg (3.3)	
白いりごま			0.95	1.24		4.0 kg	1.0 kg	4.0 kg	1.0 kg	6.0 kg	1.0 kg	14.0 袋
すりごま			1.42	1.85		6.0 kg	320.0 kg	6.0 kg	265.0 kg	9.0 kg	1.5 kg	21
赤みそ			4.27	5.55		17.2	4.3	17.2	4.3	27.0 kg	4.5	61.4 kg
白みそ			4.27	5.55		17.2	4.3	17.2	4.3	27.0 kg	4.5	61.4 kg
削りだし			2.00	2.60		8.8 kg (44.0) p	2.2 kg (11.0) p	8.8 kg (44.0) p	2.2 kg (11.0) p	13.2 kg (66.0) p	2.2 kg (11.0) p	30.8 kg
● 水			128.00 209.91	166.40 272.89		521.0 kg	130.0 ℓ	521.0 kg	108.0 ℓ	822.1 kg	127.0 ℓ	
和風きのこハンバーグ						釜 数		釜 数		釜 数		
豚ひき肉			50.00	60.00		204.0 kg		204.0 kg		245.0 kg		
ソフト豆腐			10.00	12.00	5	41.0 kg		41.0 kg		49.0 kg		
ナツメグ			0.01	0.01	3	40.0 g		40.0 g		48.0 g		
おからドライパウダー			1.80	2.16		7.0 kg		7.0 kg		8.4 kg		
ソテーオニオン			10.00	12.00		41.0 kg		41.0 kg		49.0 kg		
豆乳			10.00	12.00		40.0 kg		40.0 kg		48.0 kg		
塩			0.30	0.36		1.2 kg		1.2 kg		1.4 kg		
こしょう			0.02	0.02		80.0 g		80.0 g		96.0 g		
むき玉ねぎ			10.00	13.00	3	42.0 kg (40.7)		42.0 kg (40.7)		66.0 kg (64.2)		
ぶなしめじ			5.00	6.50		20.0 kg		20.0 kg		32.0 kg		
えのきたけ			3.00	3.90		12.0 kg		12.0 kg		19.0 kg		
こめ油			0.25	0.33		1.0 kg		1.0 kg		1.6 kg		
しょうゆ			2.80	3.64		11.4 kg		11.4 kg		18.0 kg		
砂糖			1.00	1.30		4.1 kg		4.1 kg		6.4 kg		
本みりん			0.50	0.65		2.0 kg		2.0 kg		3.2 kg		
でん粉			0.20	0.26		0.8 kg		0.8 kg		1.3 kg		
水			3.37 108.25	4.38 132.52		13.7 ℓ		13.7 ℓ		21.6 ℓ		
お浸し						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
ほうれん草			10.00	13.00	10	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	71.0 kg (64.2)	11.8 kg (10.7)	
白菜			35.00	45.50	10	158.0 kg (142.5)	39.5 kg (35.7)	158.0 kg (142.5)	39.5 kg (35.7)	250.0 kg (224.8)	41.7 kg (37.5)	
にんじん			5.00	6.50	5	21.0 kg (20.4)	2.1 kg (2.0)	158.0 kg (142.5)	15.5 kg (14.0)	250.0 kg (224.8)	23.4 kg (21.1)	
かつお節			1.00	1.30		4.0 kg	1.0 kg	4.0 kg	1.0 kg	6.6 kg	1.1 kg	
しょうゆ			0.80 51.80	1.04 67.34		3.3 kg	825.0 g	3.3 kg	825.0 g	3.3 kg	825.0 g	
Aコース						Bコース						
		全校実施				全校実施						

調理業務指示書

No. 17

献立名			ごはん 牛乳		にら玉スープ 揚げギョーザ		チンジャオロース						
料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース			
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計	
業者													
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人	
にら玉スープ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6		
にら			7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.2)	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.2)	47.0 kg (45.0)	7.9 kg (7.5)		
人参			7.00	9.10	5	30.0 g (210.0)	4.2 g (29.2)	30.0 g (210.0)	4.2 g (29.2)	47.0 g (427.7)	6.3 g (57.1)		
白菜			15.00	19.50	10	69.0 kg (61.1)	17.3 kg (15.3)	69.0 kg (61.1)	17.3 kg (15.3)	71.0 kg (64.2)	11.3 kg 10.7		
もやし			15.00	19.50	1	62.0 kg (61.1)	15.5 kg (15.3)	62.0 kg (61.1)	15.5 kg (15.3)	97.0 kg (96.3)	16.2 kg (16.1)		
冷凍液卵			15.00	19.50		61.0 kg	15.3 kg	61.0 kg	15.3 kg	96.0 kg	16.0 kg		
こいくちしょうゆ			3.71	4.82		15.1 kg	3.8 kg	15.1	3.8 kg	23.8 kg	4.0 kg		
チキンガラスープの素			5.07	6.59		28.0 kg (7.0) 袋 1袋+2.25	7.0 kg	28.0 kg (7.0) 袋 1袋+2.25	7.0 kg	33.0 kg (11.0) 袋 1袋+2.5kg	5.5 kg		
中華スープの素			1.92	2.50		8.0 kg	2.0 kg	8.0 kg	2.0 kg	12.0 kg	2.0 kg		
白こしょう			0.01	0.01		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	60.0 kg	10 kg		
ごま油			0.19	0.25		780 g	195 g	780 g	195 g	1.2 kg	400 g		
でん粉			2.00	2.60		8.0 kg	2.0 kg	8.0 kg	2.0 kg	12.6 kg	2.1 kg		
● 水			139.00 210.90	180.70 274.17		565.8 kg	141.0 ℓ	565.7	141.0 ℓ	892.7 kg	149.0 ℓ		
揚げギョーザ						釜 数		釜 数		釜 数			
冷凍ギョーザ			40.00 20g×2個	40.00 20g×2個		8,140.0 kg +30	(8,170)	8,140.0 +30	(8,170)	9,880.0 +30	(9,910)		
こめ油			4.00	4.00		16.3		16.3		19.8			
チンジャオロース						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3		
豚もも肉千切り			37.00	48.10	5	150.0 kg	75.0 kg	150.0 kg	75.0 kg	238.0 kg	79.3 kg		
冷凍赤ピーマンスライス			4.70	6.11	3	19.0 kg	9.5 kg	19.0 kg	9.5 kg	30.0 kg	10.0 kg		
たけのこ千切り水煮			23.60	30.68		96.0 kg	48.0 kg	96.0 kg	48.0 kg	152.0 kg	8.7 kg		
青ピーマンスライス			6.70	8.71		27.0 kg	13.5 kg	27.0 kg	13.5 kg	43.0 kg	8.7 kg		
にんにく			0.40	0.52	3	1.7 kg (1.6)	850.0 g	1.7 kg (1.6)	850.0 g	2.8 kg (2.6)	930.0 g		
しょうが			0.40	0.52	20	2.0 kg (1.6)	1.0 kg 800 g	2.0 kg (1.6)	1.0 kg 800 g	3.3 kg (2.6)	1.1 kg (865.0) g		
こめ油			0.40	0.52		1.6 kg	800.0 g	1.6 kg	800.0 g	2.8 kg	930.00 g		
砂糖			1.50	1.95		6.1 kg	3.1 kg	6.1 kg	3.1 kg	9.6 kg	3.2 kg		
酒			0.60	0.78		2.4 kg 1本+600 g	1.2 kg	2.4 kg 1本+600 g	1.2 kg	3.8 kg 2本+200 g	1.25 kg		
しょうゆ			4.30	5.59		1.8 kg	900.0 g	1.8 kg	900.0 g	2.8 kg	930.0 g		
塩			0.08	0.10		330 g	165.0 g	330 g	165.0 g	500.0 g	165 g		
でん粉			0.50	0.65		2.0 kg	1.0 kg	2.0 kg	1.0 kg	3.2 kg	1.05 kg		
水			0.01 80.19	0.01 104.25		様子を見て少量入れる		様子を見て少量入れる		様子を見て少量入れる			
Aコース				Bコース				中コース					
		全校実施					全校実施				全校実施		

調理業務指示書

No. 18

献立名			ドッグパン 牛乳		やきそば フランクフルト		フレンチサラダ チーズ									
料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース						
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計		
業者																
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人				
やきそば						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6					
中華めん			40.00	52.00		163.0 kg	40.8 kg	163.0 kg	40.8 kg	257.0 kg	42.8 kg					
豚もも肉			20.00	26.00		81.0 kg	20.0 kg	81.0 kg	20.0 kg	126.0 kg	21.0 kg					
人参			12.00	15.60	5	51.0 kg (48.9)	12.8 kg (12.2)	51.0 kg (48.8)	12.8 kg (12.2)	81.0 (77.1)	11.3 10.7					
むき玉ねぎ			20.00	26.00	3	84.0 kg (81.4)	21.0 kg (20.4)	84.0 kg (81.4)	21.0 kg (20.4)	132.0 kg (128.4)	22.0 kg (16.1)					
キャベツ			35.00	45.50	15	167.0 kg (142.0)	41.8 kg (61.1)	167.0 kg (142.0)	41.8 kg (61.1)	265.0 kg (225.0)	44.2 kg (56.3)					
もやし			20.00	26.00	1	82.0 kg 81.0	20.5 kg 20.3	82.0 kg 81.0	20.5 kg 20.3	129.0 kg (128.0)	21.5 kg (21.3)					
冷凍切りイカ			14.00	18.20		57.0 kg	14.3 kg	57.0	14.3	90.0 kg	4.0 kg					
米油			1.00	1.30		4.1 kg 2本1.1kg	1.0 kg 袋 1袋+275 g	4.1 2本1.1kg	1.0 袋 1袋+275 g	6.8 kg 2本+800 g	1.2 kg 袋 1袋+2.5kg					
ウスターソース			6.00	7.80		23.1 kg 11本	5.8 kg 2本+1.57	23.1 11本	5.8 2本+1.57	37.8 kg 18本	6.3 kg (3.0) 本					
中濃ソース			3.50	4.55		14.7 kg (7.0) 本	1本+1.57kg	14.7 (7.0) 本	1本+1.57kg	23.1 kg 11 本	1本+1.68kg					
食塩			0.20	0.26		810 g	200 g	810 g	200 g	1.3 kg	215 g					
青のり			0.30 (172.00)	0.39 (223.60)		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	1.93 kg	320.0 g					
フランクフルト						釜 数		釜 数		釜 数						
フランクフルト			40.00 20g×2個	60.00 30g×2個		8,140.0 kg +30	(8,170)	8,140.0 +30	(8,170)	9,880.0 +30	(9,910)					
フレンチサラダ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6					
人参			7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	30.0 (28.5)	7.5 kg (7.1)	47.0 kg (45.0)	7.8 kg					
冷凍ブロッコリー			40.00	52.00		163.0 kg	40.8 kg	163.0	40.8 kg	257.0 kg	42.8 kg					
冷凍ホールコーン			10.00	13.00		41.0 kg	10.3 kg	41.0 kg	10.3 kg	49.0 kg	8.2 kg					
オリーブ油			916g	1.80	2.34	7.3 kg	1.8 kg	7.3 kg	1.8 kg	11.6 kg	1.9 kg			14.6		
穀物酢			1.80	2.34	3	7.3 kg	1.8 g	7.3 kg	1.8 g	11.6 kg	1.9 g					
砂糖			0.40	0.52		1.4 kg	350.0 g	1.4 kg	800.0 g	2.0 kg	330.0 g					
塩			0.10	0.13		400 g	100.0 g	400 g	100.0 g	640.0 g	106.0 g					
こしょう			0.02 61.12	0.03 79.46		80.0 g	20.0 g	80.0 g	20.0 g	150.0 g	25.0 g					
チーズ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6					
チーズ			15.00	15.00		4,070.0		4,070.0		4,940.0						
Aコース						Bコース						中コース				
		全校実施					全校実施					全校実施				