

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		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
肉うどんの汁						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
豚もも肉			16.00	20.80		68.0 kg	17.0 kg	68.0 kg	17.0 kg	105.0 kg	17.5 kg	
人参			11.00	14.30	5	47.0 kg (44.8)	11.8 kg (11.2)	47.0 kg (44.8)	11.8 kg (11.2)	75.0 kg (70.7)	12.5 kg (11.8)	
長ねぎ			17.00	22.10	10	77.0 kg (69.2)	19.3 kg (17.3)	77.0 kg (69.2)	19.3 kg (17.3)	122.0 kg (109.2)	20.4 kg (18.2)	
チンゲン菜			10.00	13.00	10	46.0 kg (40.7)	11.5 kg (10.2)	46.0 kg (40.7)	11.5 kg (10.2)	72.0 kg (64.3)	12.0 kg (10.8)	
生しいたけ			3.00	3.90	20	16.0 kg (12.3)	4.0 kg (3.1)	16.0 kg (12.3)	4.0 kg (3.1)	24.0 kg (19.3)	4.0 kg (3.3)	
しょうが			0.10	0.13	20	510.0 g (407.0)	127.5 g (101.8)	510.0 g (407.0)	127.5 g (101.8)	800.0 g (642.2)	133.4 g (107.1)	
清酒			1.65	2.15		6.8 kg	1.7 kg	6.8 kg	1.7 kg	11.0 kg	1.9 kg	13.7 本
本みりん			1.50	1.95		6.5 kg	1.7 kg	6.5 kg	1.7 kg	10.1 kg	1.7 kg	11 本
こいくちしょうゆ			12.02	15.63		49.2 kg	12.3 kg	49.2 kg	12.3 kg	77.5 kg	13.0 kg	175.9 kg
削りだし（だしパック）			2.20	2.86		9.6 kg	2.4 kg	9.6 kg	2.4 kg	15.0 kg	2.5 kg	34.2 kg
水			142.00	184.60		578.0 kg	145.0 ℓ	578.0 kg	145.0 ℓ	912.0 kg	183.0 ℓ	
			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		20.4 kg		20.4 kg		24.7 kg		
赤みそ 10kg入り			5.00	5.00		20.4 kg		20.4 kg		24.7 kg		65.5 kg
彩花みそ（赤）			1.30	1.30		5.3 kg		5.3 kg		6.5 kg		17.1 kg
上白糖			5.31	5.31		21.7 kg		21.7 kg		26.3 kg		69.7 kg
本みりん			0.36	0.36		1.5 kg		1.5 kg		1.8 kg		2.3 本
清酒ー本醸造酒			0.36	0.36		1.5 kg		1.5 kg		1.8 kg		2.7 本
水			1.80	1.80		7.3 kg		7.3 kg		8.9 kg		
			69.13	69.13								
こまつナサラダ						釜 数	42	釜 数	42	釜 数	63	
まぐろオイル漬け			10.00	13.00		41.0 kg	20.5 kg	41.0 g	20.5 g	65.0 g	21.7 g	
小松菜			15.00	19.50	15	72.0 kg (61.1)	72.0 kg (30.6)	72.0 g (690.0)	36.0 g (690.0)	114.0 kg (96.4)	38.0 kg (32.2)	
キャベツ			15.00	19.50	15	72.0 kg (61.1)	36.0 kg (30.6)	72.0 kg (61.1)	36.0 kg (30.6)	114.0 kg (96.4)	38.0 kg (32.2)	
人参			5.00	6.50	5	22.0 kg (20.4)	11.0 kg (10.2)	22.0 kg (20.4)	11.0 kg (10.2)	34.0 kg (32.2)	11.4 kg (10.8)	
乾燥わかめ			0.30	0.39		1.3 kg	650.0 g	1.3 kg	650.0 g	1.9 kg	630.0 g	4.5 kg
穀物酢			2.00	2.60		8.2 kg	4.1 kg	8.2 kg	4.1 kg	12.9 kg	4.3 kg	14 本
こめ油			2.50	3.25		10.2 kg	5.1 kg	10.2 kg	5.1 kg	16.2 kg	5.4 kg	24.4 本
こいくちしょうゆ			0.80	1.04		3.4 kg	1.7 kg	3.4 kg	1.7 kg	5.1 kg	1.7 kg	11.9 kg
上白糖			0.35	0.46		1.4 kg	0.7 kg	1.4 kg	0.7 kg	2.4 kg	0.8 kg	5.3 kg
食塩			0.20	0.26		815.0 g	407.5 g	815.0 g	407.5 g	1.3 kg	0.5 kg	2.9 kg
			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	
ウェーブわんたん			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	42	釜数	42	釜数	63	
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		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		
すまし汁						釜数	4	釜数	4	釜数	6	13,080人
冷凍板なしかまぼこ		短冊3mm	10.00	13.00		41.0kg	10.3kg	41.0kg	10.3kg	64.2kg	10.7kg	
人参		さがき5mm	10.00	13.00	5	43.0kg (40.9)	10.8kg (10.3)	43.0kg (40.9)	10.8kg (10.3)	68.0kg (64.6)	11.4kg (10.9)	
長ねぎ		丸2枚刃5mm	12.00	15.60	10	54.0kg (48.6)	13.5kg (12.2)	54.0kg (48.6)	13.5kg (12.2)	86.0kg (77.4)	14.4kg (13.0)	
生しいたけ		丸1枚刃2mm	3.00	3.90	20	16.0kg (12.8)	4.0kg (3.2)	16.0kg (12.8)	4.0kg (3.2)	25.0kg (20.0)	4.2kg (3.4)	
ほうれん草		丸2枚刃10mm 下ゆで	8.00	10.40	10	37.0kg (33.3)	9.3kg (8.4)	37.0kg (33.3)	9.3kg (8.4)	58.0kg (52.2)	9.7kg (8.8)	
削りだし（だしパック）			2.00	2.60		8.0kg (40.0)p	2.0kg (10.0)p	8.0kg (40.0)p	2.0kg (10.0)p	13.2kg (66.0)p	2.2kg (13.0)p	29.2kg 146p
こいくちしょうゆ			3.97	5.16		16.0kg	4.0kg	16.0kg	4.0kg	25.5kg	4.25kg	57.5kg
食塩			0.16	0.21		640.0g	160.0g	640.0g	160.0g	990.0g	165.0g	2.27kg
●水			160.00	208.00		651.2kg	163.0ℓ	651.2kg	163.0ℓ	1,027.5kg	171.0ℓ	
			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		22.4kg		22.4kg		27.2kg		
			60.50	60.50								
大根と鶏肉の煮物						釜数	2	釜数	2	釜数	3	
鶏胸肉 1.5cm角のもの			15.00	19.50		62.0kg	31.0kg	62.0kg	31.0kg	96.0kg	32.0kg	
人参		金平の刃5mm	10.00	13.00	5	43.0kg (40.9)	21.5kg (20.5)	43.0kg (40.9)	21.5kg (20.5)	68.0kg (64.6)	22.7kg (21.6)	
大根		丸2枚刃10mm 厚めのいちよう	40.00	52.00	10	181.0kg (162.8)	90.5kg (81.4)	181.0kg (162.8)	90.5kg (81.4)	286.0kg (257.4)	95.4kg (85.8)	
切こんにゃく		よく水洗い	10.00	13.00		41.0kg	20.5kg	41.0kg	20.5kg	65.0kg	21.7kg	
こめ油			0.21	0.27		850.0g	425.0g	850.0g	425.0g	1.3kg	430.0g	2.0本
しょうが		フードプロセッサー	0.50	0.65	20	2.6kg (2.1)	1.3kg (1.0)	2.6kg (2.1)	1.30kg (1.0)	4.0kg (3.2)	1.4kg (1.1)	
和風だしの素			0.32	0.42		1.3kg	650.0g	1.3kg	650.0g	2.4kg	800.0g	5.0kg
上白糖			1.62	2.11		6.6kg	3.3kg	6.6kg	3.3kg	10.5kg	3.5kg	23.7kg
清酒			0.50	0.65		2.0kg 1本+200g	1.0kg	2.0kg 1本+200g	1.0kg	3.2kg 1本+1.4k	1.05kg	4.0本
こいくちしょうゆ			2.68	3.48		10.8kg	5.4kg	10.8kg	5.4kg	17.1kg	5.7kg	38.7kg
本みりん			0.50	0.65		1.65kg	825.0g	1.65kg	825.0g	3.0kg 1本+900g	1.0kg	3.0本
水			3.00	3.90		12.2ℓ	6.1ℓ	12.2ℓ	6.1ℓ	19.2ℓ	6.4ℓ	
			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			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 1.5cm角のもの			16.00	20.80		64.0kg	16.0kg	64.0kg	16.0kg	100.0kg	16.7kg	
メークイン さいの目中			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 ささがき5mm			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)	
●むぎ玉ねぎ 短冊大5mm			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 フードプロセッサー			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 フードプロセッサー			0.20	0.26		800.0g (0.8)	200.0g (0.2)	800.0g (0.8)	200.0g (0.2)	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 といておく			12.50 小のみ			52.0kg	13.0kg	52.0kg	13.0kg			104.0kg
カレールー辛口 といておく			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 といておく				15.00 中のみ						75.0kg	12.5kg	75.0kg
ミルクカルシウム カレールーと一緒にといておく			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 小のみ			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 ●炒め後、水をはる。			103.00	133.90		419.3kg (617.2)	105.0ℓ (154.0)ℓ	419.3kg (617.2)	105.0ℓ (154.0)ℓ	661.5kg (973.3)	110.0ℓ (162.0)ℓ	
			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 冷凍のままでんぶんとまぶす			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 袋あけ			40.00	48.00		164.0kg	41.0kg	164.0kg	41.0kg	240.0kg	40.0kg	
こんにゃくレモン 袋あけ			20.00	24.00		84.0kg	21.0kg	84.0kg	21.0kg	120.0kg	20.0kg	
こんにゃくワイン 袋あけ			20.00	24.00		84.0kg	21.0kg	84.0kg	21.0kg	120.0kg	20.0kg	
シロップ：ミックスドフルーツ8袋/1釜			80.00	96.00								

[illegible]

調理業務指示書

No. 06

献立名

ツイストパン

野菜コンソメスープ

牛乳

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		
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
野菜コンソメスープ						釜数	4	釜数	4	釜数	6			
人参		さがき5mm	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		短冊中5mm	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)			
キャベツ生		丸2枚刃10mm	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		丸2枚刃10mm	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				
1.5cm角		1. 炒める												
むき玉ねぎ		短冊中3mm	16.00	16.00		68.0 kg		68.0 kg		82.0 kg				
マカロニ		3. ゆでる	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		2. ベシャメルソースを作る	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 (4.0) 袋		2.5 (5.0) 袋				
チーズ			10.00	10.00		41.0 kg		41.0 kg		50.0 kg				
1に. 2. 3を入れた後、カップに入れ、チーズを上のにのせてスチコンで加熱			93.94	93.94										
チリコンカン						釜数	2	釜数	2	釜数	3			
豚ひき肉		かたまりがないように十分火を通す	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		4×0.5 厚さ2.5mmのもの	1.50	1.95		6.0 kg	3.0 kg	6.0 kg	3.0 kg	10.0 kg	3.4 kg			
人参		①千切り5mm ②2枚刃1mm	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		短冊小3mm	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		さいの目小	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		フードプロセッサー	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
油を熱し、豚ひき肉、ベーコン、野菜の順に炒め、水、大豆、メークイン、を入れある程度火を通す。調味料を入れ煮る			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			お浸し								
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				
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	
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			中コース										
		全校実施					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	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 袋	1.0 kg 1袋+275 g	4.1 2本1.1kg 袋	1.0 1袋+275 g	6.8 kg 2本+800 g kg 袋	1.2 kg 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	