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

対理名(コード)	ース	
#者		
株理のみそ汁 10.00 13.00 5 43.0 kg 10.8 kg 43.0 kg 10.8 kg 64.0 kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (64.3) (122.1) (30.6) (122.1) (30.6) (192.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (10.2) (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) (10.2) (40.7) (10.2) (10.2) (64.3) (10.2)	1 釜当り	合計
大根のみそ計	40 1	10.000 1
大線		13,080 人
大根 10.00 13.00 5 43.0 kg 10.8 kg 43.0 kg 10.8 kg 64.0 kg (40.7) (10.2) (64.3) 大根 30.00 39.00 10 136.0 kg 34.0 kg (122.1) (30.6) (122.1) (30.6) (192.7) 根深ねぎ 10.00 13.00 10 45.0 kg 11.3 kg 45.0 kg 11.3 kg 64.0 kg (40.7) (10.2) (64.3) 策燥わかめ 0.30 0.39 1.3 kg 0.4 kg 1.3 kg 0.4 kg 1.3 kg 0.4 kg 2.0 kg 11.3 kg 64.0 kg 11.3 kg 64.0 kg 11.3 kg 64.0 kg 11.3 kg 0.4 kg 1.3 kg 0.4 kg 1.3 kg 64.0 kg 11.3 kg 64.0 kg 11.3 kg 0.4 kg 1.3 kg 0.4 kg 1.0 kg 1.3 kg 0.4 kg 1.3 kg	6 5.4 kg	
大根 30.00 39.00 10 136.0 kg 34.0 kg 136.0 kg 34.0 kg 193.0 kg (192.7) (192.7) (30.6) (192.7) (40.7) (10.2) (64.3) kg (192.7) (30.6) (192.7) (40.7) (10.2) (64.3) kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) kg (64.3) kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) kg (64.3) kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) kg (64.3) kg (40.7) (10.2) (64.3) kg (64.3) kg (40.7) (10.2) kg (64.3) kg (64.3) kg (40.7) (10.2) kg (64.3) kg (64	0	
大根 30.00 39.00 10 136.0 kg 34.0 kg 136.0 kg 34.0 kg 193.0 kg (192.7) (192.7) は深ねぎ 10.00 13.00 10 45.0 kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) を (64.3) を (64.3) を (64.3) を (64.3) を (64.3) を (7.4 kg 1.9 kg 7.4 kg 12.0 kg (64.3) を	10.7 kg	
根深ねぎ 10.00 13.00 10 45.0 kg 11.3 kg 45.0 kg 11.3 kg 64.0 kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) を 1.80 2.34 7.4 kg 1.9 kg 7.4 kg 1.9 kg 12.0 kg かかみ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg かがめ 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 2 569.8 kg 142.5 2 899.0 kg サバ切り身 40.00 50.00 4,095 個 4,095 @ 4,	(10.8)	
根深ねぎ 10.00 13.00 10 45.0 kg 11.3 kg 45.0 kg 11.3 kg 64.0 kg (40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) を (64	_	
(40.7) (10.2) (40.7) (10.2) (64.3) 乾燥わかめ	(32. 2) 10. 7 kg	
乾燥わかめ 0.30 0.39 1.3 kg 0.4 kg 1.3 kg 0.4 kg 2.0 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 赤みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 白みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 水 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 l 569.8 kg 142.5 l 899.0 kg サバのしようが焼き 40.00 50.00 4,095 個 4,095 個 4,965 個	(10. 8)	
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 赤みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 白みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 水 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 & 569.8 kg 142.5 & 899.0 kg サバのしょうが焼き 釜数 釜数 40.00 50.00 40.00 50.00 40.00 個 40.00 50.00 40.00 個 40.00 50.00 40.00 個 40.00 50.00 40.005 個 40.005		1.5 kg
赤みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 白みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 水 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 & 569.8 kg 142.5 & 899.0 kg サバのしょうが焼き 釜数 金数 4.000 50.00 4.095 個 4.095 個 4.965 個		
自みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 水 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 ℓ 569.8 kg 142.5 ℓ 899.0 kg サバのしょうが焼き 釜数 釜数 4,095 個 4,965 個	2.0 kg	26.8 kg
自みそ 4.85 6.31 20.0 kg 5.0 kg 20.0 kg 5.0 kg 30.0 kg 水 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 ℓ 569.8 kg 142.5 ℓ 899.0 kg サバのしょうが焼き 釜数 釜数 サバ切り身 40.00 50.00 4,095 個 4,095 個 4,095 個		
水 140.00 182.00 569.8 kg 142.5 ℓ 569.8 kg 142.5 ℓ 899.0 kg 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 4,095 個 4,965 個	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 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 4,095 個 4,965 個	5.0 kg	70.0 kg
206.80 268.84	0. 0 Ng	70.0 10
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 4,095 個 4,095 個	149.9 l	
サバのしょうが焼き 釜数 釜数 金数 金数 サバ切り身 40.00 50.00 4,095 個 4,095 個 4,095 個		
サバ切り身 40.00 50.00 4,095 個 4,095 個 4,965 個		
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
		40.1
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 2.5 kg 3.9 kg		
$\begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$		
45. 50 56. 88		
金平	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	26. 7 kg	
(48. 1) (24. 1) (48. 1) (24. 1) (75. 8)	(25. 3)	
こめ油 0.96 1.25 4.0 kg 2.0 kg 4.0 kg 2.0 kg 6.2 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	
1 10 1 15	0.0.1	17.0 1
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
	3	
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
	i.o ng	0.0 4
一味唐辛子		110.0
	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		140.0 g 9.5 箱

Aコース	Bコース	中コース

57. 33 74. 53

献立名

地粉うどん 牛乳 肉うどんの汁 みそポテト こまツナサラダ

料理名(コード)		り使用量			一ス			ース		ース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	A=1
食材 コード 調理方法 業者	小字校	中学校	(%)	全体量	1 釜当り	1 全体	量	1釜当り	全体量	1 釜当り	合計
					70 人			'0 人		0 人	13,080 人
肉うどんの汁	· 			釜 数	4	釜		4	釜 数	6	
豚もも肉	16. 00	20. 80		68.0 kg			0 kg			17.5 kg	
人参	11. 00	14. 30	5	47. 0 kg (44. 8)	11.8 k (11.2)	g 47. (44.	0 kg 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 k (17.3)	g 77. (69.	0 kg 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 k (10.2)	g 46. (40.	0 kg 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)			0 kg	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)			0 g	127. 5 g (101. 8)	800. 0 g (642. 2)	133. 4 g (107. 1)	
清酒	1. 65	2. 15		6.8 kg			8 kg			1.9 kg	13.7 本
本みりん	1. 50	1. 95		6.5 kg	1.7 k	g 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 k	g 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 k	g 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	2 578.	0 kg	145. 0 l	912.0 kg	183. 0 l	
	216. 47	281. 41									
みそポテト	I	I		釜 数		釜	数		釜数		
みそポテト(タレなし)	50. 00	50. 00		4, 095 個 4070+25	1		5 個		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-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									
こまツナサラダ				釜 数	42		数	42	釜 数	63	
まぐろオイル漬け	10. 00	13. 00		41.0 kg			0 g	20. 5 g	65.0 g	21.7 g	
小松菜	15. 00	19. 50	15	(61. 1)	(30. 6)	(690.		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 k (30.6)	g 72. (61.	0 kg 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 k (10.2)	g 22. (20.	0 kg 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	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 k	g 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 k	g 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 k	g 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 k	g 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	g 815.	0 g	407. 5 g	1.3 kg	0.5 kg	2.9 kg
	51. 15	66. 50							1		

Aコース	Bコース	中コース

献立名

きなこ揚げパン 牛乳 わんたんスープ 花野菜サラダ ヨーグルト

チキンガラスープの素 3.00 3.90 12.0 kg 3.0 kg (4.0) 袋 (1.0) 袋 (1.0) 袋 (7.0) 袋 (1.2) 3.5 kg 45.0 kg (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.2) 15.0 kg 3.0 kg (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.0) 袋 (1.2) 15.0 kg 3.1 kg 41.7 企いくちしょうゆ 2.84 3.69 11.6 kg 2.9 kg 11.6 kg 2.9 kg 11.6 kg 2.9 kg 11.6 kg 2.9 kg 18.5 kg 3.1 kg 41.7 41.7 食塩 0.04 0.05 160.0 g 40.0 g 160.0 g 40.0 g 10.0 g 60.0 g 10.0 g 60.0 g 10.0	料理名(コード)	1人当	り使用量	廃棄率	-	√ ⊐ -	ース			В ⊐ -	ース		中	コース				
1	食材 コード 調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	:	1 釜当	IJ	全体量	t	1釜当	IJ	全体量	1	釜当	IJ	合計	
10.00 13.00 10.40 10.80 10	業者													·				
### 10 00 13 00 10 40 10 33 0 kg 8.3 kg 33 0 kg 8.3 kg 52 0 kg 8.7 kg 10 00 13 00 5 43 00 70 10 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10																	13, 080	人
接受もやし 23 00 29 90 1 1 1 00 1 1 0 0 1 1				1		_												
接受もやし 23.00 28.90 1 95.00 1 00.00 13.00 10 45.0 kg 23.5 kg 23.5 kg 23.6 kg 2	ウェーブわんたん 	8. 00	10. 40		33. 0	kg	8. 3	kg	33. 0	kg	8. 3	kg	52.0 k	g	8. 7	kg		
解音をやし 23 00 28 0 1 95.0 kg 23.5 kg 35.0 kg 23.5 kg 440.0 kg 24.9 kg 24.7 kg 25.5 kg 37 2 (23.5 kg 37) 2 (23.5	人参	10.00	13. 00	5		kg		_		_		kg						
### (10.00 13.00 10 44.00 13.00 10 44.00 13.00 10 44.00 13.00 12.00 12.00 12.00 13.00 12.00 12.00 12.00 13.00 12.00	緑豆もやし	23. 00	29. 90	1	95. 0	kg	23. 8	kg	95. 0		23. 8	kg	149.0 k	g	24. 9	kg		
接うれん草 10.00 13.00 41.0 kg 10.3 kg 41.0 kg 42.0 kg 10.3 kg 66.0 kg 10.9 kg 10.5 kg 66.0 kg 10.9 kg 67.0 kg 10.5 kg 68.0 kg 10.0 kg 68.0 kg 11.1 kg 14.5 kg 68.0 kg 10.0 kg 68.0 kg 11.0 kg 11.0 kg 11.0 kg 68.0 kg 11.0 kg 68	根深ねぎ	10.00	13. 00	10	45. 0	kg	11.3	kg	45. 0	kg	11. 3	kg	72.0 kg	g	12.0	kg		
スープストック中華用 0.85 1.24 4.0 kg 1.0 kg 4.0 kg 1.0 kg 5.5 kg 1.1 kg 14.5 またが 3.0 kg (4.0 kg 1.0 kg 3.5 kg 1.1 kg 14.5 にいくちしょうゆ 2.84 3.69 11.6 kg 2.9 kg 11.6 kg 3.0 kg 11.0 g 40.0 g 10.0 g 40.0 g	ほうれん草	10.00	13. 00		41.0	kg			41.0	kg		kg	65.0 k					
142.00 144.00 22 14.00 22 14.00 22 14.00 22 14.00 22 14.00 22 18.50 18	スープストック中華用	0. 95	1. 24			kg	1.0	kg		kg	1. 0	kg		g	1. 1	kg	14. 5	kg
記さき	チキンガラスープの素	3. 00	3. 90			_		_		_						kg		
自こしょう 0.01 0.01 40.0 g 10.0 g 40.0 g 10.0 g 60.0 g 10.0 g 140.0 g 10.0 g 10.0 g 10.0 g 140.0 g 140.0 g 10.0 g 140.0	こいくちしょうゆ	2. 84	3. 69													kg		袋 kg
水 142.00 184.60 578.0 kg 145.0 c 578.0 kg 145.0 c 912.0 kg 183.0 c 120.0 kg 183.0 c 120.0 kg 183.0 c	食塩	0. 04	0. 05		160. 0	g	40. 0	g	160. 0	g	40. 0	g	260. 0	g ,	43. 4	g	580. 0	g
B	白こしょう	0. 01	0. 01		40. 0	g	10.0	g	40. 0	g	10. 0	g	60. 0 g	g	10.0	g	140. 0	g
接げパン(きなこ)	水	142. 00	184. 60		578. 0	kg	145. 0	Q	578. 0	kg	145. 0	Q	912. 0 k	g 1	83. 0	Q		
カードラ 10		209. 84	272. 79															
□ ツベパン	揚げパン(きなこ)	<u>'</u>			釜 数	Į			釜 娄				釜 数					
きな粉 10.00 14.00 40.7 kg 20.4 kg 24.7 kg 24.7 kg 25 kg 25.1 kg 69.2 kg 27.5 kg 20.5 g 345.8 g 20.5 kg 345.8 g			I		1	個				個				固				
食塩	きな粉					kg				kg				g				
米白紋油 7.00 9.80 28.5 kg 28.5 kg 48.5 kg 48.5 kg 77.05 lo7.87 金数 42 金数 63 花野菜サラダ 金数 42 金数 61.0 kg l92.0 kg 64.0 kg 192.0 kg 64.0 kg 192.0 kg 64.0 kg 192.0 kg 64.0 k	グラニュー糖	10.00	14. 00		40. 7	kg			40. 7	kg			69. 2 k	g				
Provided Heat Substitution	食塩	0.05	0. 07		203. 5	g			203. 5	g			345.8	g				
 佐野菜サラダ 冷凍ブロッコリー 30.00 39.00 122.0 kg 61.0 kg 122.0 kg 61.0 kg 192.0 kg 64.0 kg 冷凍カリフラワー 30.00 39.00 122.0 kg 61.0 kg 122.0 kg 61.0 kg 192.0 kg 64.0 kg こめ油 2.50 3.25 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.1 kg 16.2 kg 5.4 kg 24.4 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 上白糖 0.35 0.46 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 2.4 kg 0.8 kg 5.6 食塩 0.20 0.26 810.0 g 405.0 g 810.0 g 405.0 g 150.0 g 50.0 g 310 	米白絞油	7. 00	9. 80		28. 5	kg			28. 5	kg			48.5 k	g				
冷凍プロッコリー 30.00 39.00 122.0 kg 61.0 kg 122.0 kg 61.0 kg 192.0 kg 64.0 kg 冷凍カリフラワー 30.00 39.00 122.0 kg 61.0 kg 122.0 kg 61.0 kg 192.0 kg 64.0 kg 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 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 上白糖 0.35 0.46 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 2.4 kg 0.8 kg 5.6 食塩 0.20 0.26 810.0 g 405.0 g 405.0 g 150.0 g 50.0 g 310 自立しょう 0.02 0.03 80.0 g 40.0 g		77. 05	107. 87															
冷凍カリフラワー 30.00 39.00 122.0 kg 61.0 kg 122.0 kg 61.0 kg 192.0 kg 64.0 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.1 kg 16.2 kg 5.4 kg 24.4 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.4 kg 24.4 kg 10.2 kg 5.1 kg 10.2 kg 5.4 kg 24.4 kg 10.2 kg 5.4 kg 24.4 kg 10.2 kg 5.4 kg 24.4 kg 10.2 kg 5.4 kg 10.2 kg 10.2 kg 10.2 kg 5.4 kg 10.2 kg 5.4 kg 10.2 kg 1	花野菜サラダ		•		釜 数	Į	42		釜 娄	女	42		釜 数		63			
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 穀物酢 2.00 2.60 8.2 kg 4.1 kg 8.2 kg 4.1 kg 8.2 kg 4.1 kg 12.9 kg 4.3 kg 14 上白糖 0.35 0.46 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 2.4 kg 0.8 kg 5.6 食塩 0.20 0.26 810.0 g 405.0 g 810.0 g 405.0 g 150.0 g 50.0 g 310	冷凍ブロッコリー	30.00	39. 00		122. 0	kg	61.0	kg	122. 0	kg	61.0	kg	192.0 k	g	64. 0	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 上白糖 0.35 0.46 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 2.4 kg 0.8 kg 5.6 食塩 0.20 0.26 810.0 g 405.0 g 810.0 g 405.0 g 150.0 g 50.0 g 310	冷凍カリフラワー	30.00	39. 00		122. 0	kg	61.0	kg	122. 0	kg	61.0	kg	192.0 k	g	64. 0	kg		
上白糖 0.35 0.46 1.6 kg 0.8 kg 1.6 kg 0.8 kg 2.4 kg 0.8 kg 5.6 食塩 0.20 0.26 810.0 g 405.0 g 810.0 g 405.0 g 1.3 kg 430.0 g 2.92 白こしょう 0.02 0.03 80.0 g 40.0 g 80.0 g 150.0 g 50.0 g 310	こめ油	2. 50	3. 25		10. 2	kg	5. 1	kg	10. 2	kg	5. 1	kg	16. 2 k	g	5. 4	kg	24. 4	本
食塩 0.20 0.26 810.0 g 405.0 g 810.0 g 405.0 g 1.3 kg 430.0 g 2.92 白こしょう 0.02 0.03 80.0 g 40.0 g 80.0 g 40.0 g 150.0 g 50.0 g 310	穀物酢	2. 00	2. 60		8. 2	kg	4. 1	kg	8. 2	kg	4. 1	kg	12. 9 k	g	4. 3	kg	14	本
白こしょう 0.02 0.03 80.0 g 40.0 g 80.0 g 40.0 g 150.0 g 50.0 g 310	上白糖	0. 35	0. 46		1.6	kg	0.8	kg	1.6	kg	0. 8	kg	2.4 k	g	0.8	kg	5. 6	kg
	食塩	0. 20	0. 26		810. 0	g	405. 0	g	810.0	g	405. 0	g	1.3 k	g 4	30. 0	g	2. 92	kg
65. 07 84. 59	白こしょう	0. 02	0. 03		80.0	g	40. 0	g	80.0	g	40. 0	g	150.0	g S	50. 0	g	310	g
		65. 07	84. 59															

Aコース	Bコース	中コース

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	Α=	ース		В	コース	,	F	Þ ⊐-	ース	
食材 コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当	Ŋ	全体量	1	釜当り	全体量	ŧ	1 釜当り	合計
	業者										<u> </u>	• • • •		10.000
						70 人			070 人) 人	13,080 人
すまし汁	L=	10.00	10.00	1	釜 数	4		釜 数		4	釜数		6	
冷凍板なしかまぼこ	短冊3mm	10.00	13. 00		41.0 kg		kg	41.0	_	0.3 kg		_	10.7 kg	
人参	ささがき5mm	10.00	13. 00	5	43.0 kg (40.9)	10. 8 (10. 3)	kg	43. 0 (40. 9)	_	0.8 kg 0.3)	68. 0 (64. 6)	kg	11.4 kg (10.9)	
長ねぎ	丸2枚刃5mm	12. 00	15. 60	10	54.0 kg (48.6)	13. 5 (12. 2)	kg	54. 0 (48. 6)		3. 5 kg 2. 2)	86. 0 (77. 4)	kg	14. 4 kg	
生しいたけ	丸1枚刃2mm	3.00	3. 90	20	16.0 kg (12.8)		kg	16. 0 (12. 8)	kg	4. 0 kg (3. 2)	25. 0 (20. 0)	kg	4. 2 kg (3. 4)	
ほうれん草	丸2枚刃10mm 下ゆで	8. 00	10.40	10	37. 0 kg (33. 3)		kg		kg	9.3 kg (8.4)		kg	9. 7 kg	
削りだし(だしパック)	1.7. 0	2. 00	2. 60		8. 0 kg (40. 0) p	2. 0	kg p		kg	2. 0 kg	13. 2	_	2. 2 kg (13. 0) p	_
こいくちしょうゆ		3. 97	5. 16		16.0 kg		kg			4. 0 kg		kg	4. 25 kg	
食塩		0. 16	0. 21		640.0 g	160. 0	g	640. 0	g 16	60.0 g	990. 0	g	165. 0 g	2. 27 kg
●水		160.00	208. 00		651.2 kg	163. 0	Q	651. 2	kg 16	3.0 l	1, 027. 5	kg	171.0 l	
白身魚フライ		209. 13	271.87		釜 数			釜 数	,		釜 数	t l		
白身魚フライ		55.00	55. 00		4,095 個			4, 095			4, 965			
					4070+25			4070+25			4940+25			
米白絞油		5. 50	5. 50		22.4 kg			22. 4	kg		27. 2	kg		
大根と鶏肉の煮物		60. 50	60. 50		釜 数	2		釜 数	r	2	釜数	t I	3	
鶏胸肉		15. 00	19. 50		62.0 kg		kg	62. 0		<u>-</u> 31.0 kg			32. 0 kg	
1.5cm角のもの												•	·	
人参	金平の刃5mm	10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	21. 5 (20. 5)		43. 0 (40. 9)	_	21.5 kg 20.5)	68. 0 (64. 6)	kg	22. 7 kg	
 大根		40.00	52.00	10	181.0 kg			181. 0 k		0.5 kg		kσ	95. 4 kg	
八位	厚めのいちょう	40.00	02.00	10	(162. 8)	(81. 4)	_	(162. 8)		31. 4)	(257. 4)	IV.B	(85. 8)	
切こんにゃく	よく水洗い	10.00	13. 00		41.0 kg			41.0 k		20.5 kg		kg	21. 7 kg	
こめ油		0. 21	0. 27		850.0 g	425. 0	g	850. 0	g 42	25.0 g	1.3	kg	430. 0 g	2.0 本
しょうが	フードプロセッサー	0. 50	0. 65	20	2. 6 kg		kg			. 30 kg		kg	1.4 kg	
和風だしの素		0. 32	0. 42		(2. 1) 1. 3 kg	(1. 0) 650. 0	g	(2. 1)		(1.0) 50.0 g	(3. 2)	kg	(1. 1) 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	kσ	2. 0	kσ	1.0 kg	3. 2	kø	1.05 kg	4.0 本
					1本+200g			1本+200g			1本+1.4k			
こいくちしょうゆ		2. 68	3. 48		10.8 kg	5. 4	kg	10.8	Kg	5.4 kg			5.7 kg	38.7 kg
本みりん		0.50	0. 65		1.65 kg	825. 0	g	1. 65	kg 82	25.0 g	3.0 1本+900g	kg	1.0 kg	3.0 本
水		3. 00	3. 90		12. 2 l	6. 1	Q	12. 2	l	6. 1 l		Q	6. 4 l	
		84. 33	109. 63											

Aコース	Bコース	中コース

献立名

もち麦ごはん 牛乳 チキンカレー 大豆のカリカリ揚げ フルーツポンチ

料理名(コード)			り使用量				ース		В⊐				<u>中コ</u>				
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	\perp	全体	t	1釜当	IJ	合計	
	業者				4	070	<u> </u>		4 07	^ I			4 04	<u> </u>		10 000	
							<u> </u>		4, 07				4, 940			13, 080	<u>ㅅ</u>
チキンカレー ・ 鶏 * * * *		16.00	20. 80		釜数 64.0		4 16. 0	kg	釜数 64.0 kg	4 16.0 k	_	釜 3		6 16. 7	le or		
●鶏もも肉 1.5cm角のもの		10.00	20. 80		04.0	ĸg	10.0	Kg	04.U Kg	10.U K	g	100.0	ĸg	10. /	Kg		
メークイン	さいの目中	40.00	52. 00	10	181.0	kg		kg	181.0 kg	45. 3 k	-	286. 0	_	47.7	-		
●人参	ささがき5mm	12. 00	15. 60	5	(162. 9) 52. 0	kg	(40. 8)	kg	(162. 9) 52. 0 kg	(40. 8) 13. 0 k		(231. 3) 82. 0	kg	(42. 9)	kg		
●むき玉ねぎ	短冊大5mm	20.00	26. 00	3	(49. 4) 84. 0	kg	21.0	kg	(49. 4) 84. 0 kg	(12. 4) 21. 0 k	-	(77. 9) 133. 0	kg	(13. 0)	kg		
●しょうが	フードプロセッサー	0. 20	0. 26	20	(81. 5) 1. 0 k	(g	(20. 4) 250. 0	g	(81. 5) 1. 0 kg		g	1.6	kg	(21. 5)			
●にんにく	フードプロセッサー	0. 20	0. 26			g		g	(800. 0) 800. 0 g		g	1.4		(210. 0) 230. 0	g	3. 0	kg
● こめ油		0. 30	0. 39		(0. 8) 1. 2	kg	(0. 2) 300. 0	g	(0. 8) 1. 2 kg	300. 0		2. 1	_	350. 0	g	3. 0	本
カレール一甘口	といておく	12. 50			52. 0	kg	13. 0	kg	52.0 kg	13. 0 k		k+600g				104. 0	kg
カレール一辛口	といておく	小のみ 6.00	9. 05		25. 0	kg	6. 25	kg	25.0 kg	6. 25 k	g	45. 0	kg	7. 5	kg	95. 0	kg
カレールー中辛	といておく		15.00 中のみ									75. 0	kg	12. 5	kg	75. 0	kg
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. 0	kg	750. 0	g	3.0 kg	750. 0	3	5. 0	kg	830. 0	g	11.0	kg
りんご ペースト	100.000	3.00 小のみ			12. 0	kg	3. 0	kg	12. 0 kg	3. 0 k	g					24. 0	袋
牛乳		6. 00	7. 80		25. 0	Q	6. 3	Q	25. 0 l	6. 3	2	39. 0	Q	6. 5	Q		
こいくちしょうゆ		0. 30	0. 39		1. 2	kg	300.0	g	1. 2 kg	300.0	g	1. 92	kg	320. 0	g	4. 32	kg
●水	●炒め後、水をはる。	103. 00			419. 3 (617. 2)	kg	105. 0 (154. 0)		419.3 kg (617.2)	105. 0 (154. 0)		661. 5 (973. 3)	_	110. 0 (162. 0)			
		220. 20	282. 36														
<u>大豆のカリカリ揚げ</u>		1	T	1	釜 数				釜数		_	釜					
冷凍蒸し大豆	冷凍のままでんぷん をまぶす	50.00	65. 00		204. 0 k	(g			204.0 kg			322. 0	kg				
でん粉		1.00	1. 30		4.1 k	(g			4.1 kg			6. 3	kg			14. 5	kg
こめ油		5. 00	6. 50		20. 4 k	(g			20. 4 kg			32. 1	kg				
上白糖	釜で、揚げた大豆と	0. 75	0. 98		3.0 k	(g			3.0 kg			4. 8	kg			10.8	kg
食塩	塩、砂糖を混ぜる	0. 05	0. 07		200. 0				200. 0			350. 0				750	g
		56. 80	73. 85								\top						
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	ソ 袋あけ	40. 00	48. 00		164. 0	kg	41.0	kg	164.0 kg	41.0 k	g	240. 0	kg	40.0	kg		
こんにゃくレモン	袋あけ	20. 00	24. 00		84. 0	kg	21.0	kg	84. 0 kg	21.0 k	g	120. 0	kg	20. 0	kg		
こんにゃくワイン	袋あけ	20. 00	24. 00		84. 0	kg	21.0	kg	84. 0 kg	21.0 k	g	120. 0	kg	20. 0	kg		
シロップ:ミックスト	ドフルーツ8袋/1釜	80.00	96. 00														
									1								

Aコース	Bコース	中コース

ツイストパン 牛乳 献立名

野菜コンソメスープ グラタン チリコンカン

+ 5 ショルダーベーコン 4×0.5 厚き2.5mmのもの 人参 ① 千ち ② 2 を	12. mm 14. 10mm 22. 10mm 10. 10. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.	00 1 1 00 1 1 40 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1 1 00 1	中学校 15.60 18.20 28.60 13.00 0.52 1.82 1.95 0.64 0.02 98.90 79.25	5 3 15 15	4,07	1 金当り O 人 13.0 kg (12.4) 14.8 kg (14.4) 26.5 kg (22.6) 12.0 kg (10.2) 425.0 g 1.375 kg 1袋+375g 1.5 kg 500.0 g 10.0 g	\$\frac{\pi}{20.0}\$ \$\frac{\pi}{49.4}\$ \$\frac{59.0}{59.0}\$ \$(49.4)\$ \$\frac{59.0}{59.0}\$ \$(57.3)\$ \$106.0\$ \$(90.1)\$ \$48.0\$ \$(40.8)\$ \$1.7\$ \$\frac{5}{5.5}\$ \$(11.0)\$ \$6.0\$ \$2.0\$ \$40.0	070 人	4,940 金数 数 82.0 kg (77.9) 93.0 kg (90.3) 167.0 kg (142.0) 76.0 kg (64.6) 2.6 kg 9.0 kg (18.0) 袋 9.6 kg 3.15 kg 90.0 g	1金当り	6.0 kg 40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg 170 g
大参 ささがき を	mm 14. 10mm 22. 10mm 10. 0. 1. 1. 0. 0. 153. 214. 16. mm 16.	00 1 00 2 00 1 40 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1	18. 20 28. 60 13. 00 0. 52 1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25	3 15	*************************************	13.0 kg (12.4) 14.8 kg (14.4) 26.5 kg (22.6) 12.0 kg (10.2) 425.0 g 1.375 kg 1.375 kg 500.0 g	\$\frac{\pi}{20.0}\$ \$\frac{\pi}{49.4}\$ \$\frac{59.0}{59.0}\$ \$(49.4)\$ \$\frac{59.0}{59.0}\$ \$(57.3)\$ \$106.0\$ \$(90.1)\$ \$48.0\$ \$(40.8)\$ \$1.7\$ \$\frac{5.5}{611.0}\$ \$6.0\$ \$2.0\$ \$40.0\$ \$622.8\$	4 13.0 kg (12.4) kg	## 数	6 13.7 kg (13.1) 15.5 kg (15.1) 27.9 kg (23.8) 12.7 kg (10.8) 430.0 g 1.5 kg (3.0) 袋 1.60 kg	6.0 kg 40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
大参 ささがき を	mm 14. 10mm 22. 10mm 10. 0. 1. 1. 0. 0. 153. 214. 16. mm 16.	00 1 00 2 00 1 40 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1	18. 20 28. 60 13. 00 0. 52 1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25	3 15	52. 0 kg (49. 4) 59. 0 kg (57. 3) 106. 0 kg (90. 1) 48. 0 kg (40. 8) 1. 7 kg 5. 5 kg (11. 0) 袋 6. 0 kg 40. 0 g 622. 8 kg	13.0 kg (12.4) 14.8 kg (14.4) 26.5 kg (22.6) 12.0 kg (10.2) 425.0 g 1.375 kg 1袋+375g 1.5 kg 500.0 g	52. 0 (49. 4) 59. 0 (57. 3) 106. 0 (90. 1) 48. 0 (40. 8) 1. 7 5. 5 (11. 0) 6. 0	kg 13.0 kg (12.4) kg 14.8 kg (14.4) kg 26.5 kg (22.6) kg 12.0 kg (10.2) kg 425.0 g kg 1.375 kg 接 1375 kg kg 1.5 kg kg 500.0 g	82.0 kg (77.9) 93.0 kg (90.3) 167.0 kg (142.0) 76.0 kg (64.6) 2.6 kg 9.0 kg (18.0) 袋 9.6 kg 3.15 kg	13. 7 kg (13. 1) 15. 5 kg (15. 1) 27. 9 kg (23. 8) 12. 7 kg (10. 8) 430. 0 g 1. 5 kg (3. 0) 袋 1. 60 kg 525. 0 g	40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
むき玉ねぎ 短冊中5 キャベツー生 丸2枚刃 チンゲン菜 丸2枚刃 スープストック コンソメスープの素 こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう ・ 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 1.炒める むき玉ねぎ 短冊中3 マカロニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に、2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまし ナダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ①子じた なき玉ねぎ 短冊 水	mm 14. 10mm 22. 10mm 10. 0. 1. 1. 0. 0. 153. 214. 16. mm 16.	00 1 00 2 00 1 40 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1	18. 20 28. 60 13. 00 0. 52 1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25	3 15	(49. 4) 59. 0 kg (57. 3) 106. 0 kg (90. 1) 48. 0 kg (40. 8) 1. 7 kg 5. 5 kg (11. 0) 袋 6. 0 kg 40. 0 g 622. 8 kg	(12. 4) 14. 8 kg (14. 4) 26. 5 kg (22. 6) 12. 0 kg (10. 2) 425. 0 g 1. 375 kg 1接+375g 1. 5 kg 500. 0 g	(49. 4) 59. 0 (57. 3) 106. 0 (90. 1) 48. 0 (40. 8) 1. 7 5. 5 (11. 0) 6. 0 40. 0 622. 8	(12. 4) kg 14. 8 kg (14. 4) kg 26. 5 kg (22. 6) kg 12. 0 kg (10. 2) kg 425. 0 g kg 1. 375 kg 接 1袋+375g kg 1. 5 kg kg 500. 0 g g 10. 0 g	(77. 9) 93. 0 kg (90. 3) 167. 0 kg (142. 0) 76. 0 kg (64. 6) 2. 6 kg 9. 0 kg (18. 0) 袋 9. 6 kg 3. 15 kg	(13. 1) 15. 5 kg (15. 1) 27. 9 kg (23. 8) 12. 7 kg (10. 8) 430. 0 g 1. 5 kg (3. 0) 袋 1. 60 kg 525. 0 g	40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
キャベツー生 丸2枚刃 テンゲン菜 丸2枚刃 スープストック コンソメスープの素 こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう ・ 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 むき玉ねぎ 短冊中3 マカロニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまし ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	10mm 22. 10mm 10. 1. 1. 1. 0. 153. 214. 16. mm 16.	00 2 00 1 40 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1	28. 60 13. 00 0. 52 1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25	15	(57. 3) 106. 0 kg (90. 1) 48. 0 kg (40. 8) 1. 7 kg 5. 5 kg (11. 0) 袋 6. 0 kg 2. 0 kg 40. 0 g	(14. 4) 26. 5 kg (22. 6) 12. 0 kg (10. 2) 425. 0 g 1. 375 kg 1接+375g 1. 5 kg 500. 0 g	(57. 3) 106. 0 (90. 1) 48. 0 (40. 8) 1. 7 5. 5 (11. 0) 6. 0 40. 0	(14. 4) kg 26. 5 kg (22. 6) kg 12. 0 kg (10. 2) kg 425. 0 g kg 1. 375 kg 接 1袋+375g kg 1. 5 kg kg 500. 0 g g 10. 0 g	(90. 3) 167. 0 kg (142. 0) 76. 0 kg (64. 6) 2. 6 kg 9. 0 kg (18. 0) 袋 9. 6 kg 3. 15 kg	(15. 1) 27. 9 kg (23. 8) 12. 7 kg (10. 8) 430. 0 g 1. 5 kg (3. 0) 袋 1. 60 kg 525. 0 g	40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
チンゲン菜 丸2枚刃 スープストック コンソメスープの素 こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう ・ 水 ・ 水 ・ 水 ・ ボター ・ 小麦粉 ・ カーズ ・ 1. 炒める ・ 2. ベシャメルソース ・ 中乳 ・ 食塩 ・ コンソメ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	10mm 10. 0. 1. 1. 0. 153. 214. 16. mm 16.	00 1 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1	13. 00 0. 52 1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25 16. 00		(90. 1) 48. 0 kg (40. 8) 1. 7 kg 5. 5 kg (11. 0) 袋 6. 0 kg 2. 0 kg 40. 0 g 622. 8 kg	(22. 6) 12. 0 kg (10. 2) 425. 0 g 1. 375 kg 1袋+375g 1. 5 kg 500. 0 g	(90. 1) 48. 0 (40. 8) 1. 7 5. 5 (11. 0) 6. 0 2. 0 40. 0	(22. 6) kg 12. 0 kg (10. 2) kg 425. 0 g kg 1. 375 kg 袋 1袋+375g kg 1. 5 kg kg 500. 0 g	(142. 0) 76. 0 kg (64. 6) 2. 6 kg 9. 0 kg (18. 0) 袋 9. 6 kg 3. 15 kg	12. 7 kg (10. 8) 430. 0 g 1. 5 kg (3. 0) 袋 1. 60 kg 525. 0 g	40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
スープストック コンソメスープの素 こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう ● 水 グラタン 鶏もも肉 1.炒める むき玉ねぎ マカロニ 3.ゆでる パター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に、2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをよって加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚き2.5mmのもの 人参 ①子じ	0. 1. 1. 0. 0. 153. 214. 16. mm 16. 7. (15.	40 40 50 49 01 00 19 80 27 00 1 1	0. 52 1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25	15	(40.8) 1.7 kg 5.5 kg (11.0) 袋 6.0 kg 2.0 kg 40.0 g 622.8 kg	(10. 2) 425. 0 g 1. 375 kg 1袋+375g 1. 5 kg 500. 0 g	(40. 8) 1. 7 5. 5 (11. 0) 6. 0 2. 0 40. 0	(10. 2) kg 425.0 g kg 1.375 kg 接 1袋+375g kg 1.5 kg kg 500.0 g g 10.0 g	(64.6) 2.6 kg 9.0 kg (18.0) 袋 9.6 kg 3.15 kg 90.0 g	(10.8) 430.0 g 1.5 kg (3.0) 袋 1.60 kg 525.0 g	40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
コンソメスープの素 こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう ・ 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 1.bcm角 1.bcm角 である がター ・ 小麦粉 ・ クー・・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	1. 1. 0. 0. 153. 214. 16. mm 16. 7. (15.	40 50 49 01 00 19 80 27 00 1 00 1	1. 82 1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25		5.5 kg (11.0) 袋 6.0 kg 2.0 kg 40.0 g 622.8 kg	1.375 kg 1袋+375g 1.5 kg 500.0 g	5. 5 (11. 0) 6. 0 2. 0 40. 0 622. 8	kg 1.375 kg 袋 1袋+375g kg 1.5 kg kg 500.0 g g 10.0 g	9.0 kg (18.0) 袋 9.6 kg 3.15 kg 90.0 g	1. 5 kg (3. 0) 袋 1. 60 kg 525. 0 g	40.0 袋 21.6 kg 7.15 kg
こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう ● 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 むき玉ねぎ マカロニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまし ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1. 0. 0. 153. 214. 16. mm 16. 7. (15.	50	1. 95 0. 64 0. 02 98. 90 79. 25		(11.0) 袋 6.0 kg 2.0 kg 40.0 g 622.8 kg	1袋+375g 1.5 kg 500.0 g 10.0 g	(11. 0) 6. 0 2. 0 40. 0	接 1袋+375g kg 1.5 kg kg 500.0 g g 10.0 g	(18.0) 袋 9.6 kg 3.15 kg 90.0 g	(3.0) 袋 1.60 kg 525.0 g 15.0 g	21.6 kg 7.15 kg
食塩 白こしょう ● 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 むき玉ねぎ マカロニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをよって加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚き2.5mmのもの 人参 ① 千七 むき玉ねぎ 短冊 水	0. 153. 214. 16. mm 16. 7. (15.	49 01 00 19 80 27 00 1 00 1	0. 64 0. 02 98. 90 79. 25		6.0 kg 2.0 kg 40.0 g 622.8 kg	1.5 kg 500.0 g 10.0 g	6. 0 2. 0 40. 0 622. 8	kg 1.5 kg kg 500.0 g g 10.0 g	9.6 kg 3.15 kg 90.0 g	1. 60 kg 525. 0 g 15. 0 g	7. 15 kg
● 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 1.bm角 むき玉ねぎ マカロニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚き2.5mmのもの 人参 むき玉ねぎ 短冊 水	0. 153. 214. 16. mm 16. 7. (15.	01 00 19 80 27 00 1 00 1	0. 02 98. 90 79. 25		40.0 g 622.8 kg	10.0 g	40. 0	g 10.0 g	90.0 g	15. 0 g	
● 水 グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 1.5cm角 むき玉ねぎ マカロニ 3.ゆでる パター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをよって加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 むき玉ねぎ 短冊 水	153. 214. 16. mm 16. 7. (15.	00 19 80 27 00 1 00 1	98. 90 79. 25 16. 00		622.8 kg 釜 数		622. 8		_		170 g
グラタン 鶏もも肉 1.5cm角 むき玉ねぎ 短冊中3 マカロニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	214. 16. mm 16. 7. (15.	80 27 00 1 00 1	79. 25 16. 00		釜数	156. O Q		kg 156.0 l	982.6 kg	164. 0 l	
鶏もも肉 1.5cm角 むき玉ねぎ コンコニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ① 千ち	16. mm 16. 7. (15.	00 1	16. 00				参 ※				
鶏もも肉 1.5cm角 むき玉ねぎ コンコニ 3.ゆでる バター 小麦粉 2.ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ① 千ち	16. mm 16. 7. (15.	00 1	16. 00				25 XI				
1.5cm角	mm 16.	00 1			66 kg				釜数		
 むき玉ねぎ 短冊中3 マカロニ 3. ゆでる バター 小麦粉 2. ベシャメルソース 牛乳 食塩 コンソメ よーズ 1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをよっとで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚き2.5mmのもの 人参 ① 千七 むき玉ねぎ 短冊 	7. (15.		16.00	, !	3		66	kg	80 kg		
バター 小麦粉	(15.	00			68.0 kg		68. 0	kg	82. 0 kg		
・ 小麦粉 2. ベシャメルソース キ乳 食塩 コンソメ			7. 00		29. 0 kg		29. 0	kg	35.0 kg		
牛乳 食塩 コンソメ チーズ 1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをJコンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ショルダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ① 千七 むき玉ねぎ 短冊 水			3. 00		13.0 kg		13. 0	kg	15.0 kg		
食塩 コンソメ チーズ Iに.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをJ コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	を作る 3.	00	3. 00		13.0 kg		13. 0	kg	15.0 kg		
オーズ Ic. 2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをよって加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	30.	00 3	30. 00		123 kg		123	kg	149 kg		
チーズ 1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.	04	0. 04		160.0 g		160. 0	g	200. 0 g		
Iに.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズをよっつで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり ナダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ① 千七 ② 2 を むき玉ねぎ 短冊	0.	50	0. 50		2.0 kg (4.0) 袋		2. 0 (4. 0)		2.5 (5.0) 袋		
コンで加熱 チリコンカン 豚ひき肉 かたまり サイン かたまり かたまり かたまり かたまり かたまり かたまり かたまり かたまり		00 1	10.00		41.0 kg			kg	50.0 kg		
豚ひき肉 かたまり トラコルダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ① 千七 ② 2 を むき玉ねぎ 短冊 水		94 9	93. 94								
ショルダーベーコン 4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ① 千ち ② 2 を むき玉ねぎ 坂冊					釜数	2	釜数		釜数	3	
4×0.5 厚さ2.5mmのもの 人参 ①干は ②2を むき玉ねぎ 短冊 水	りがないように 17. 分火を通す	00 2	22. 10		70.0 kg	35.0 kg	70. 0	kg 35.0 kg	110.0 kg	36.7 kg	
② 2 を むき玉ねぎ 短冊 水	1.	50	1. 95		6.0 kg	3.0 kg	6.0		10.0 kg	3.4 kg	
水	ガリ5mm 9. 女刃1mm	00 1	11. 70	5	39. 0 kg (37. 1)	19.5 kg (18.6)	39. 0 (37. 1)	kg 19.5 kg (18.6)	61.0 kg (58.0)	20. 4 kg (19. 4)	
	小3mm 12.	75 1	16. 58	3	52. 0 kg (50. 5)	26.0 kg (25.3)	52. 0 (50. 5)	kg 26.0 kg (25.3)	85.0 kg (82.5)	28. 4 kg (25. 3)	
冷凍蒸し大豆	7.	50	9. 75		31.0 kg	12. 0 l	31.0		49.0 kg	16. 0 l	
	10.	00 1	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	0目小 10.	00 1	13. 00	10	46.0 kg (41.4)	23. 0 kg (20. 7)	46. 0 (41. 4)	kg 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. 05 kg	2.1 1本+600g			1.1 kg	5.0 本
にんにく フードコ	プロセッサー 0.	08	0. 10		1本+600g 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	_		-	_	15. 0 kg	33.0 袋
野菜ケチャップ	2.	25	2. 93		(9.0) 袋 9.0 kg	4.5 kg		袋 4袋+1.5k kg 4.5 kg	(15.0) 袋 15.0 kg	(5. 0) 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		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 メークイン、を入れある程度火を通す。調味料を		69 10	03. 62								

Aコース	Bコース	中コース

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

1人当り使用量 廃棄率 Δコース Bコース 中コース 料理名(コード) 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 食材 業者 4,940 人 4,070 人 4,070 人 13,080 人 釜 数 釜 数 野菜のごま風味汁 釜 数 61.0 kg 61.0 kg 豆腐 15. 00 19.50 15.3 kg 15.3 kg 96.0 kg 16.0 kg 41.0 kg 10.3 kg 10.3 kg 10.7 kg 小松菜 9 00 11. 70 10 41.0 kg 64.0 kg (36. 7) (9.2)(36. 7) (9.2)(57.8) (9.7)10.00 10.8 kg 人参 13 00 3 43.0 kg 10.8 kg 43.0 kg 68 0 11 3 (40. 7) (40.7) (10.2)(10.2)(64. 2) 10.7 19. 50 107. 0 kg 15. 00 68. 0 17.8 kg 10 68.0 大根 17. 0 17. 0 (61.1)(61.1) (61.1) (61.1)(96.3)(16. 1) 7. 00 9. 10 30.0 kg 30.0 kg 47.0 kg ごぼう 7. 5 7.9 kg 5 7.5 kg (28.5)(7.1)(28.5) (7.1)(45.0) (7.5)10.00 13.00 42.0 kg 10.5 kg 42.0 kg 10.5 66.0 kg 3 11.0 kg むき玉ねぎ (40.7) (10.2)(40.7)(10.2)(64.3)(10.8) 3.00 3. 90 16.0 kg 4. 0 16.0 kg 4. 0 26.0 kg 4.4 kg しいたけ 25 kg (12.2)(3.1)(12.2)(3.1)(19.3)(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 赤みそ 4. 27 5. 55 17. 2 4. 3 17. 2 4. 3 27.0 kg 4. 5 61.4 kg 4. 27 5. 55 17. 2 4. 3 17. 2 4. 3 27.0 kg 4. 5 61.4 kg 白みそ 削りだし 2.00 2.60 8.8 kg 2. 2 kg 8.8 kg 2. 2 kg 13. 2 kg 2. 2 kg 30.8 kg (66.0) p (44.0) p (11.0) p (44.0) p (11.0) p (11.0) p ● 水 128 00 166 40 521.0 kg 130.0 Q. 521.0 kg 108.0 Q. 822. 1 kg 127.0 209. 91 272. 89 和風きのこハンバーグ 釜 数 釜数 釜数 50.00 60.00 204.0 kg 204.0 kg 245.0 kg 豚ひき肉 10.00 12.00 41.0 kg 41.0 kg 49.0 kg ソフト豆腐 ナツメグ 0. 01 0. 01 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 10.00 12.00 41.0 kg 41.0 kg 49.0 kg ソテーオニオン 10.00 12.00 豆乳 40.0 kg 40.0 kg 48.0 kg 0.36 0.30 1.2 kg 1.2 kg 1.4 kg 塩 80.0 g 80.0 g 96.0 g 0.02 0. 02 こしょう 42.0 kg 42.0 kg 66.0 kg 10.00 13.00 むき玉ねぎ (40.7)(40.7)(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 2.80 しょうゆ 3.64 11.4 kg 11.4 kg 18.0 kg 1.00 4.1 kg 6.4 kg 砂糖 1.30 4.1 kg 2. 0 kg 3. 2 kg 0.50 0. 65 2. 0 kg 本みりん 0. 20 0. 26 0.8 kg 0.8 kg 1.3 kg でん粉 3. 37 4. 38 13.7 Q 13.7 Q 21.6 Q 水 108. 25 132.52 お浸し 釜数 4 釜 数 4 釜数 6 45.0 kg ほうれん草 10.00 13.00 45.0 kg 11.3 11.3 71.0 kg 11.8 kg kg (40.7)(10.2)(40.7)(10.2)(64.2)(10.7)39.5 白菜 35.00 45. 50 10 158. 0 158.0 kg 39.5 250.0 kg 41.7 kg kg kg (142.5)(35.7)(142.5)(35.7)(224.8)(37.5)21.0 kg 158.0 kg 250.0 kg 23.4 kg 5.00 6.50 2. 1 15. 5 にんじん kg kg (142.5) (14.0) (224.8)(20.4)(2.0)(21.1)1.00 1. 30 4.0 kg 1. 0 4.0 kg 1. 0 6.6 kg 1.1 かつお節 0.80 1.04 3.3 kg 825.0 3.3 kg 825.0 3.3 kg 825.0 しょうゆ g g g 51.80 67.34 中コ-В 🗆 -A - -全校実施 全校実施 全校実施

献立名

ごはん 牛乳 にら玉スープ 揚げギョーザ L 坐 !! 徳田帯 | _{廖 棄 率} チンジャオロース

料理名(コード)	1人当	り使用量	廃棄率				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				4.05				4.04	10. 1	10 000 1
1-2-T-3					<u>入</u>		70 人	4,94		13,080 人
にら玉スープ	7. 00	9. 10	5	釜数 30.0 kg	4 7.5 kg	釜数 30.0 kg		釜数 47.0 kg		
[[[] [] [] [] [] [] [] [] []	7.00	9. 10	5	(28. 5)	7. 3 kg (7. 2)	(28. 5)	(7. 2)	(45. 0)	7. 9 kg (7. 5)	
人参	7. 00	9. 10	5	30. 0 g	4. 2 g					
7,9	7.00	0.10		(210. 0)	(29. 2)	(210. 0)	(29. 2)	(427. 7)	(57. 1)	
白菜	15. 00	19. 50	10	69.0 kg	17.3 kg	69. 0 kg	g 17.3 kg	71. 0	11. 3	
				(61. 1)	(15. 3)	(61. 1)	(15. 3)	(64. 2)	10. 7	
もやし	15. 00	19. 50	1	62.0 kg	15.5 kg			97.0 kg		
A set telepin	15.00	10.50		(61. 1)	(15. 3)	(61. 1)		(96. 3)	(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	
	0.71	1. 02		10.1 118	0.0 116	10.1	0.0 Kg	20.0 116	1.0 1.6	
チキンガラスープの素	5. 07	6. 59		28. 0 kg	7.0 kg	28.0 kg	7.0 kg	33.0 kg	5.5 kg	
				(7.0) 袋	1袋+2. 25	(7.0) 袋	き 1袋+2.25	(11.0) 袋	1袋+2.5kg	
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	
	0.10	0.05		700	105	700 -	105	1.2 kg	400	
ごま油	0. 19	0. 25		780 g	195 g	/80 g	195 g	I.2 Kg	400 g	
でん粉	2. 00	2. 60		8 0 kg	2 0 kg	8 0 kg	g 2.0 kg	12.6 kg	2.1 kg	
C704/j	2.00	2.00		0.0 Kg	2. 0 Ng	0.0 10	5 2. V NS	12.0 115	2. 1 Ng	
● 水	139. 00	180. 70		565.8 kg	141.0 l	565. 7	141.0 Q	892. 7 kg	149.0 Q	
	210. 90	274. 17								
揚げギョーザ	1			釜数		釜 数		釜 数		
冷凍ギョーザ	40. 00	40. 00		8, 140. 0 kg		8, 140. 0		9, 880. 0		
- 4.1		20g×2個		+30	(8, 170)	+30	(8, 170)	+30	(9, 910)	
こめ油	4. 00	4. 00		16. 3		16. 3		19. 8		
チンジャオロース			1	釜数	2	釜 数	2	釜 数	3	
豚もも肉干切り	37. 00	48. 10	5	150.0 kg	75.0 kg	150.0 kg		238. 0 kg		
				3	· ·		· ·		J	
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	
±1°	0.70	0.71		07.0.1	10.5.1	07.0	10.5.1	40.0.1	0.7.1	
青ピーマンスライス	6. 70	8. 71		27.0 kg	13.5 kg	27. 0 kg	g 13.5 kg	43.0 kg	8.7 kg	
にんにく	0. 40	0. 52	3	1.7 kg	850. 0 g	1.7 kg	850.0 g	2.8 kg	930. 0 g	
12/012 \	0.40	0.02		(1.6)	000.0 д	(1. 6)	000.0 g	(2. 6)	300. 0 g	
しょうが	0. 40	0. 52	20		1.0 kg		1.0 kg		1.1 kg	
				(1.6)	800 g	(1.6)	800 g	(2. 6)	(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	g 3.1 kg	9.6 kg	3. 2 kg	
洒	0. 60	0. 78	\vdash	2. 4 kg	10 1) / L.	g 1.2 kg	3.8 kg	1 25 1.~	
酒	0.00	0.70		2.4 Kg 1本+600 g	1.2 kg	2.4 Kg 1本+600 g	i. Z Kg	3.8 kg 2本+200g	1.25 kg	
しょうゆ	4. 30	5. 59		1.8 kg	900. 0 g		g 900.0 g		930. 0 g	
				3	3		3		3	
塩	0. 08	0. 10		330 g	165. 0 g	330 g	165.0 g	500.0 g	165 g	
			<u> </u>							
でん粉	0. 50	0. 65		2. 0 kg	1.0 kg	2. 0 kg	g 1.0 kg	3. 2 kg	1.05 kg	
7k	0. 01	0. 01	\vdash	様子をみて少量入れる		様子をみて少量入れる		様子をみて少量入れる		
	80. 19	104. 25								
Aコース		Bコース				中コース				
全校実施		全校実施				全校実施				

献立名

ドッグパン 牛乳

フレンチサラダ チーズ

料理名(コード)			<u>ノーファー</u> リ使用量		A	コース	В	コース	中=	コース	
食材 コード 調	理方法	小学校	中学校	(%)				1 釜当り		1 釜当り	合計
業	者					1		1			
					4, 0)70 人	4, 0)70 人	4, 9	40 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	g 40.8 kg	g 163.0 kg			g 42.8 kg	
豚もも肉		20. 00	26. 00		81.0 kg	g 20.0 kg	g 81.0 kg	20.0 kg	126. 0 kg	g 21.0 kg	
人参		12. 00	15. 60	5	51.0 kg	g 12.8 kg			81. 0 (77. 1)	11. 3 10. 7	
むき玉ねぎ		20. 00	26. 00	3	84.0 kg (81.4)						
キャベツ		35. 00	45. 50	15	167.0 kg (142.0)				265. 0 kg		
もやし		20. 00	26. 00	1	82.0 kg 81.0	20.5 kg				g 21.5 kg	
冷凍切りイカ		14. 00	18. 20		57.0 kg			14. 3	90.0 kg		
米油		1.00	1. 30			g 1.0 kg き 1袋+275 g		1.0 è 1袋+275 g			
ウスターソース		6. 00	7. 80			g 5.8 kg		5. 8	37.8 kg 18本	g 6.3 kg	
中濃ソース		3. 50	4. 55		14.7 k	g	14. 7	な 1本+1.57kg	23.1 kg	g	
食塩		0. 20	0. 26			200 g		g 200 g		g 215 g	
青のり		0. 30 (172. 00)	0. 39 (223. 60)		1.2 kg	g 300.0 g	1.2 kg	g 300.0 g	1.93 kg	g 320.0 g	
フランクフルト			ı		釜 数		釜 数		釜 数		
フランクフルト		40. 00	60.00		8, 140. 0 kg	g	8, 140. 0		9, 880. 0		
		20g×2個	30g×2個		+30	(8, 170)	+30	(8, 170)	+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		30. 0 kg (28. 5)	(7. 1)	(28. 5)	7.5 kg (7.1)		g 7.8 kg	
冷凍ブロッコリー		40. 00	52. 00		163.0 kg		163. 0	40.8 kg	257.0 kg	g 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	g 1.9 kg	14. 6
穀物酢		1. 80	2. 34	3	7.3 kg						
砂糖		0. 40	0. 52		1.4 kg						
塩		0. 10	0. 13		400 g	; 100.0 g	400 g				
こしょう		0. 02 61. 12	0. 03 79. 46		80.0 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	ζ				В⊐-				中コ・		
全校実施			全校実	施		全校実施					